

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		
				多元適性	互助共好	專業素養
語文領域	語文	【總綱之教學目標】 1、學習國語文知識，運用恰當文字語彙，抒發情感，表達意見。 2、結合國語文與科技資訊，進行跨領域探索。 3、運用國語文分享經驗、溝通意見，建立良好人際關係，有效處理人生課題。 4、閱讀各類文本，提升理解和思辨的能力。 5、欣賞與評析文本，加強審美與感知的素養。 6、經由閱讀，印證現實生活，學習觀察社會，理解並尊重多元文化，增進族群互動。 7、透過國語文學習，認識個人與社群的關係，體會文化傳承與生命意義的開展。 8、藉由國語文學習，關切本土與全球議題，拓展國際視野，培養參與公共事務的熱情與能力。	具備良好的聽、說、讀、寫之語文素養，日常生活中能使用語文表達情意，陶冶性情，啟發心智，解決問題。	●	●	●
			培養學生有效應用國語文，從事思考、理解、推理、協調、討論、欣賞，以融入生活經驗，擴展多元視野。	●	●	○
			引導學生學習利用工具書、資訊設備、輔具，結合資訊網路，藉以增進語文學習的廣度和深度。	●	●	●
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 一、提供學生適性學習的機會，培育學生探索數學的信心與正向態度。 二、培養好奇心及觀察規律、演算、抽象、推論、溝通和數學表述等各項能力。 三、培養使用工具，運用於數學程序及解決問題的正確態度。 四、培養運用數學思考問題、分析問題和解決問題的能力。 五、培養日常生活應用與學習其他領域/科目所需的數學知能。	培養學生應用數學解決日常生活問題。	●	●	●
			增強學生數學基礎應用能力，以培養學生未來就業和自我發展的知能。	●	●	●
社會領域	社會	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升獨立思考、價值判斷、理性決定的素養。 三、發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	了解本土與他區的環境與人文特徵、差異性及面對的問題。	●	●	○
			了解人與社會、文化和生態環境之多元交互關係。	●	●	○
			培養學生社會參與、做理性決定、實踐能力、法治觀念以及負責的態度。	●	●	●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】 一、啟發科學探究的熱忱與潛能：使學生能對自然科學具備好奇心與想像力。 二、建構科學素養：使學生具備基本的科學知識、探究與實作能力及科學態度，能於實際生活中有效溝通、參與公民社會議題的決策與問題解決。 三、奠定持續學習科學與運用科技的基礎：養成學生對科學正向的態度、學習科學的興趣，以及運用科技學習與解決問題的習慣，為適應科技時代之生活奠定良好基礎。 四、培養社會關懷和守護自然之價值觀與行動力：使學生欣賞且珍惜大自然之美，更深化為愛護自然、珍愛生命及惜取資源的關懷心與行動力，進而致力於建構理性社會與永續環境。 五、為生涯發展做準備：使學生不論出於興趣、生活或工作所需，都能更進一步努力增進科學知能，且經由此階段的學習，為下一階段的生涯發展做好準備。	能具有現代科技的基本知識，並瞭解其與日常生活息息相關。	●	●	○
			探討生命現象的奧秘，瞭解生物學與生活的關係。	●	●	○
			藉由生活化的教材內容與實驗活動，瞭解物理及化學在生活中之應用。	●	●	●
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】 一、增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之覺察、探究、理解，以及表達的能力。 二、發展善用多元媒介與形式，從事藝術與生活創作和展現的素養，以傳達思想與情感。 三、提升對藝術與文化的審美感知、理解、分析，以及判斷的能力，以增進美善生活。 四、培養主動參加藝術與文化活動的興趣和習慣，體會生命與藝術文化的關係與價值。	涵養並陶育學生藝術的基本概念，增進學生審美的能力。	●	●	○
			引導學生認識美術和藝術生活的各種創作媒材及技法。	●	●	○
			培養學生對音樂、美術和藝術生活的興趣，以提高生活品質。	●	●	○

		五、傳承文化與創新藝術，增進人與自己、他人、環境之多元、同理關懷與永續發展。				
綜合活動領域		【總綱之教學目標】	學習自我探索與規劃生涯發展。	●	●	●
			學習經營生活並關懷社會環境。	●	●	○
			學習日常生活的科技知識、使用、操作及統合運用。	●	●	●
健康與護理	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律健康生活的習慣。 三、培養健康的問題解決及規劃執行的能力。 四、培養獨立生活的自我照護能力。 五、培養思辨與善用健康生活的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構健康的豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康社區。	習得自我健康管理及衛生管理，並實踐於生活中。	●	●	○
			引導學生養成健康管理習慣，提升生活的品質。	●	●	○
	體育	【總綱之教學目標】 一、培養具備體育運動的知識、態度與技能，增進體育的素養。 二、養成規律運動的習慣。 三、培養體育規劃執行的能力。 四、培養思辨與善用體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 五、建構運動的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 六、培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造運動社區。 七、培養良好人際關係與團隊合作精神。	引導學生養成運動習慣和興趣，提升休閒生活的品質。	●	●	○
			協助學生增進運動技能及充實體育知識，提升身體的適應能力。	●	●	○

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		
					多元適性	互助共好	專業素養
服務群	餐飲服務科	餐飲服務人員 餐旅服務人員	培育從事餐飲服務之人力 培育從事餐旅服務之人力 培育具熱心服務之職業道德及持續學習之人力	具備從事餐飲服務之能力	●	●	●
				具備從事餐旅服務之能力	●	●	●
				具備熱心服務之職業道德及持續學習之能力	○	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、群科課程規劃

(一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備從事餐飲服務之能力
2. 具備從事餐旅服務之能力
3. 具備熱心服務之職業道德及持續學習之能力

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		
名稱	名稱					
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				
		餐旅服務概論	●	●	●	
		觀光餐旅業導論	●	●	●	
		門市顧客服務概論	●	●	●	
家庭生活管理概論		○	○	●		
實習科目		餐飲服務實作	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	
	車輛美容實務			●		
	農產栽培實務	●	○	●		
校 訂 選 修	實習科目					
	餐飲門市清潔實習	●	●	●		
	家事技能實作	○	○	●		
	居家環境管理實作	○	○	●		
	餐旅門市客務實習	●	●	●		
	家庭生活管理實作	○	○	●		
	餐飲門市商品管理實作	●	●	●		
	餐旅門市服務技術實作	●	●	●		
	餐飲衛生清潔實習	●	●	●		
	家事處理安全實作	○	○	●		
	餐旅服務技術實習	●	●	●		
	餐飲產品管理實習	●	●	●		
餐旅客務實習	●	●	●			

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

(一) 餐飲服務科(916)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_140F01_916coursemap.jpg」，請學校另行列印

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

108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	14	3	3	3	3	1	1	適性分組 1. 本國語和英語合併,於課程中融入常見日常英文,符合修習14學分規範。 2. 採分組授課。	
	數學	數學	6	2	2	1	1			適性分組 1. 符合修習4-8學分規範。 2. 採分組授課。	
	社會	社會	6	2	2	2				1. 本校合併歷史、地理及公民為社會領域實施課程。 2. 符合修習4-10學分規範。	
	自然科學	自然科學	4	2	2					1. 本校合併物理、化學及生物為自然科學領域實施課程。 2. 符合修習4學分規範。	
	藝術	藝術	4	2	2					1. 本校合併音樂、美術、藝術生活為藝術領域實施課程。 2. 符合修習4學分規範。	
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4	2	2						1. 本校合併綜合活動及科技為綜合活動與科技領域實施課程。 2. 符合修習4學分規範。
小計		52	16	16	8	6	3	3		部定必修一般科目總計52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		106	27	27	21	19	6	6		部定必修總計106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)

108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			
				一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目 14學分 7.87%	家庭教育	2	1	1						
		藝術與科技	4					2	2		
		健康促進與管理	6			1	1	2	2		
		餐旅會話	2			2					
		小計	14	1	1	3	1	4	4	校訂必修一般科目總計14學分	
	專業科目 12學分 6.74%	門市顧客服務概論	3				3				
		餐旅服務概論	3		3						
		家庭生活管理概論	3				3				
		觀光餐旅業導論	3			3					
		小計	12		3	3	6			校訂必修專業科目總計12學分	
	實習科目 18學分 10.11%	餐飲服務實作	8				4	4			
		車輛美容實作	3	3							
		農產栽培實作	3			3					
		專題實作	4						4		
		小計	18	3		3	4	4	4	校訂必修實習科目總計18學分	
	特殊需求領域	社會技巧	1	1							
		小計	1	1						校訂必修特殊需求領域總計1學分	
	校訂必修學分數合計			45	5	4	9	11	8	8	校訂必修總計45學分
	校訂選修	實習科目 28學分 15.73%	餐飲門市清潔實習	6					3	3	同科跨班實習分組
			餐飲門市商品管理實作	8					4	4	同科跨班實習分組
餐旅門市服務技術實作			8					4	4	同科跨班實習分組	
餐飲產品管理實習			8					4	4	同科跨班實習分組 課程調整中"	
家事技能實作			6					3	3	同科跨班實習分組	
餐旅服務技術實習			8					4	4	同科跨班實習分組 課程調整中"	
居家環境管理實作			8					4	4	同科跨班實習分組	
餐旅門市客務實習			6					3	3	同科跨班實習分組	
家事處理安全實作			6					3	3	同科跨班實習分組 AA2選1 課程調整中"	
餐飲衛生清潔實習			6					3	3	同科跨班實習分組 AA2選1 課程調整中"	
餐旅客務實習			6					3	3	同科跨班實習分組 AB2選1 課程調整中"	
家庭生活管理實作			6					3	3	同科跨班實習分組 AB2選1	
最低應選修學分數小計			28								校訂選修實習科目總計82學分
特殊需求領域		特殊需求課程	13		1	2	2	4	4	本校特殊需求課程視學生需求10年級下學期開設1學分(功能性動作訓練及社會技巧提供學生選修)，11年級開設2學分(功能性動作訓練及生活管理提供學生選修)，12年級開設4學分，功能性動作訓練4學/社會技巧2學分及生活管理2學分提供學生選修。	

			最低應選修學分數小計	13						校訂選修特殊需求領域總計13學分	
			校訂選修學分合計	41	0	1	2	2	18	18	校訂選修總計95學分數
			學生應修習學分總計	192	32	32	32	32	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
			每週團體活動時間(學分)	12	2	2	2	2	2	2	
			每週彈性學習時間(學分)	6	1	1	1	1	1	1	
			每週總上課時間(學分)	210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
108學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		48-76 學分	52	27.08 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	15	7.81 %		
		選修		13	6.77 %		
	合 計			80	41.66 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.25 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	21.88 %		
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.13 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.38 %	
			選修		28	14.58 %	
	合 計		至少80學分	112	58.34 %		
	實習科目學分		至少45學分	88	45.84 %		
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分	151 學分		
應修習總學分			180-192	192 學分			
六學期團體活動時間(學分)合計			6 - 18 學分	12 學分			
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分	6 學分			
上課總學分			210 學分	210 學分			
學 年 學 分 制 畢 業 條 件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註：							
1.百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2.上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3.部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							

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

國立臺東大學附屬特殊教育學校彈性學習時間實施規定

107 年 12 月 24 日課程發展委員會會議訂定

一、依據「十二年國民基本教育課程綱要總綱」與「十二年國民基本教育特殊類型教育(特殊教育、藝術才能班)課程實施規範」，特訂定本實施規定。

二、本校彈性學習時間之實施，以拓展學生學習面向、結合學校特色活動及相關議題進行教學，促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

三、依據學校校內外資源條件、學生興趣與需求，並結合社區特性，彈性學習時間規劃作為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動、特殊需求課程等運用。

四、彈性學習時間得以全學期授課、短期性授課或指導及學生自主學習等方式實施，全學期授課以發展學校特色及銜接學生未來進路之相關議題為主軸，並規劃充實(增廣)/補強性教學等課程為主。

五、以各年級分別實施為原則；全學期授課應配合學校課程、排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及等模式規劃。

六、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、教學綱要及師資規劃等內容，並納入學校課程計畫且須經課程發展委員會通過後實施。

七、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。

八、彈性學習時間得就代表學校參加縣級、全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓，並依實際指導節數支給鐘點費。

九、彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或給付鐘點費。全學期授課者列入教學節數；短期性授課或指導支給鐘點費。

十、本實施規定經課程發展委員會討論通過，陳請校長核定後發布實施，修正時亦同。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_140F01_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請學校另行列印

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 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	1	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	第一學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V						內聘	
	第一學期	選手培訓	0	0	餐飲服務科		V					內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V						內聘	
	第二學期	選手培訓	0	0	餐飲服務科		V					內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V						內聘	
	第一學期	選手培訓	0	0	餐飲服務科		V					內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V						內聘	
	第二學期	選手培訓	0	0	餐飲服務科		V					內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V						內聘	
	第一學期	選手培訓	0	0	餐飲服務科		V					內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V						內聘	
	第二學期	選手培訓	0	0	餐飲服務科		V					內聘	

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

表 11-2-1-1 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭教育			
	英文名稱	Family Education			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修				
	領域：社會				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識				
學生圖像	多元適性、互助共好				
適用科別	餐飲服務科				
	2				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解家庭的本質與多元型態的家庭。(二)瞭解家庭教育之內涵。(三)表現學習家庭教育相關議題之興趣。(四)建構健康之婚姻與家庭觀。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)什麼是「家庭」		1.家庭的意義和功能 2.家庭的組成 3.如何維繫家庭		4	
(二)家庭教育的內涵		1.家庭教育的意義與範圍。 2.家庭教育的特性。 3.了解家庭教育的種類(親職教育、子職教育、性別教育、婚姻教育、家庭倫理教育等)。 4.不同發展階段的家庭教育。		6	
(三)社會變遷與家庭		1.變遷中的家庭。 2.多元型態家庭：一般家庭、單親家庭、重組家庭、異國婚姻家庭、雙生涯家庭、隔代教養家庭、特殊兒童家庭、其他。 3.變遷中的家庭生活價值觀。		6	
(四)家人關係建立與溝通策略		1.家庭親密關係發展與建立 2.家庭互動關係維繫與溝通的技巧 3.家人角色與家庭壓力調適 4.家庭關係與溝通問題的解決策略		8	
(五)家庭教育之法律		1.家庭教育法律 2.家庭教育公共政策		6	
(六)家庭教育資源		1.社會處福利科資源 2.家庭教育網路資源		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、口試、檔案評量等，並著重形成性評量，顧及課程核心素養的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。				
教學資源	1.邀請台東縣家庭教育中心人員到校分享家庭教育的觀念 2.教育部家庭教育網之網站內容，與相關書籍、影片等資料。 3.教育部家庭教育網 https://moe.familyedu.moe.gov.tw/ 4.高級中等以下學校家庭教育推展工作參考手冊 5.106年度教育部優良家庭教育推廣方案彙編				
教學注意事項	1.參考教育部家庭教育網之網站內容，與相關書籍、影片等資料，修編為適合本校學生程度與能力的教學內容。 2.利用多媒體進行課程活動，簡報檔案、網錄影片、相關新聞、宣導網站上的互動遊戲等，讓學生在操作與體驗的過程中，了解家庭教育的意義。				

表 11-2-1-2 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術與科技			
	英文名稱	Art and technology			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修				
	領域：藝術				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	多元適性、互助共好				
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)通識性之音樂基本素養。(二)培養多元化欣賞藝術與科技的興趣及能力。(三)增進電腦資訊之表現能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)生活中的藝術		1.藝術經驗。 2.審視藝術作品。 3.藝術家的創作與靈感。 4.拼貼藝術創作練習。		8	
(二)享受藝術		1.了解藝術 2.什麼是美 3.以撕紙創作人像畫		8	
(三)藝術創作的媒材		1.繪畫 2.顏料的應用 3.綜合媒材的創作		8	
(四)藝術與科技的整合		1.電腦資訊軟體的應用 2.非常好色的介紹 3.製作感謝卡片		8	
(五)視覺傳達設計		1.視覺傳達的藝術 2.標誌設計 3.文字造型 4.海報設計 5.編輯設計 6.故事插畫		8	
(六)攝影電影與錄影		1.攝影的藝術 2.電影的藝術 3.錄影的藝術 4.無聲電影創作練習		8	
(七)多媒體與網頁		1.從多媒體到網頁 2.網頁編排的藝術觀 3.圖像設計 4.網頁設計與編排原則		8	
(八)班級微電影製作		1.自編班級成長故事 2.分組工作分配 3.執行		8	
(九)班級網頁製作		1.自編班級網頁架構 2.分組工作分配 3.執行		8	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、口試、檔案評量等，並著重形成性評量，顧及課程核心素養的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。2.能力較佳的學生盡量獨立完成作品與體驗。能力較低弱之學生則操作過程部分由教師或叫師助理員協助。3.透過學生的實際操作來評量學生對於該單元的了解與吸收多少。				
教學資源	1.教室內的投影設備與電腦設備、校內資訊教室內建軟體(如非常好色)2.平版電腦APP:Aciton Movie、逗拍、SNOW、Lake、Clips、美拍、小影等操作簡易適合特教生。3.單元主題參考網站:5				

	minutes crafts、Kids play親子就醬玩
教學注意事項	(一)教材編選 1. 參考藝術素養學習網 http://vr.theatre.ntu.edu.tw/fineart/ 2. 教材由教師依學生需求與能力，自行編寫或選擇適宜之教科書。 3. 視覺藝術單元大量與ipad中的APP相互結合，從基礎的拍照、攝影解說起，接著體驗APP的後製魅力，最後進行小短片拍攝。(二)教學方法 1. 針對能力較高之學生，先由老師解說，搭配圖片、影片，接下來由學生自行動手做與體驗。 2. 針對能力較低弱之學生，先由老師解說，搭配圖片、影片，實作部分則由老師與教助共同協助，其目標為能與他人共同完成一件作品，而不求獨立完成。 3. 教學過程中運用科技輔具如平板電腦、iPad同步放映於投影幕，併讓學生親身體驗操作的樂趣。

表 11-2-1-3 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康促進與管理			
	英文名稱	Health promotion and management			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修				
	領域：健康與體育				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變				
學生圖像	互助共好				
適用科別	餐飲服務科				
	6				
	第二學年 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.能知悉各種「健康」相關資訊，使學生明瞭健康產業知識，認識人體健康的重要性，並且能夠辨識身體所發出的各項不健康的警訊，進而能利用各種手段方法紓解減緩症狀，活的更加健康。並能將此正確觀念進而應用於其家人或所服務的顧客。2.認識影響健康的因素並珍惜自己的身體。3.認識健康管理資訊系統。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)健康促進與管理的意義		1.找出健康危險因素，然後進行連續監測和有效控制。 2.健康管理是健康體檢的延伸與擴展。 3.找出危險因子之實作。		4	
(二)健康產業的定義與分類		能夠促進生理、心理及社會適應三方面良好狀態之相關產業。		4	
(三)健康的生活型態及生活品質		1.健康生活型態對健康的重要性 2.健康生活型態的實行		4	
(四)健康促進與風險評估		1.了解風險因子 2.評估自我		6	
(五)環境與健康的關係(1)		1.了解環境影響健康的因子 2.尋找生活中影響健康的因子		2	
(六)環境與健康的關係(2)		1.改善環境因子促進健康 2.檢視環境因子改善程度		4	
(七)運動與健康的關係(1)		1.適量運動的定義 2.運動的好處與健康影響關係		4	
(八)運動與健康的關係(2)		1.培養適當運動習慣 2.改善與維持健康的技巧		8	
(九)體重控制與管理		1.體重控制技巧與落實 2.體重管理		8	
(十)壓力的管理與健康		1.找出壓力因素，然後尋找改善方式。 2.了解壓力與健康的相互影響關係。 3.壓力管理之實作。		8	
(十一)健康資訊管理概述		1.健康的生活和習慣 2.健康資訊之辨識力		8	
(十二)營養資訊管理		1.正確的營養攝取觀念 2.落實營養管理		8	
(十三)人際關係的管理		1.人際關係經營 2.人際與健康的關係		8	
(十四)疾病管理與預防保健		1.了解疾病預防的方法 2.落實疾病預防		4	
(十五)健康照護與病人安全		1.健康照護的全面檢視 2.病人及自身的安全管理		4	
(十六)對健康的威脅-酒精、藥物濫用、慢性病簡介		1.藥物濫用防制 2.認識慢性病 3.任酒精飲品		8	

(十七)健康檢查(1)	1. 針對健康威脅落實生活健康管理 2. 了解健康檢查項目和評估自身需求	8
(十八)健康檢查(2)	1. 認識健康管理中心 2. 落實生活健康管理的檢討與改善	8
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 評量範圍應包括行為、態度、知識與技能，可在教學前、中、後進行評量。 2. 評分方法採用適當而多樣的評量方法，如紙筆測驗、課前活動準備、課後 作業、觀察、問卷、訪談、紀錄表、自我評量、上課參與及表現等方式進行。	
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 健康產業管理 魏慶國、王舜睦 著 華杏出版 4. 健康管理概論 方文隆等 金華出版 5. 健康促進理論與實務 張蓓貞 新文京 6. 環境與健康 洪玉珠等 華杏出版	
教學注意事項	一、教材編選 1. 教材選擇時應注意與國民中小學課程的銜接，並注意教材內容應具時代性及前瞻性。 2. 教材之選配應依學生身心發展之個別差異，針對其能力、興趣、經驗與需求，選擇設計適當的教材，由淺入深，由簡而繁，有系統且循序漸進，以滿足學生的學習。 二、教學方法 1. 教學以能培育學生具備良好的健康行為為首要目標，教師應依據教材內容，發展具創意之教學方法，教學過程應靈活安排，並能彈性運用。 2. 教學應多利用各種教學媒體與社區資源輔助教學，以提升教學效果，如各種多媒體輔助檔案、圖片、模型、實物、影片、錄音帶、錄影帶、報刊資料、網際網路或多媒體視聽器材等。	

表 11-2-1-4 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅會話			
	英文名稱	Hospitality Conversation			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	多元適性、互助共好、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)具備職場的基本會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。(二)將專業及基礎會話融入專業課程中，以增進學習興趣。(三)以各餐旅部門所需之會話能力為目標，提升學生自我學習，繼續成長或進修的動機。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)打招呼		1.早午晚見面之問候語 2.簡單寒暄與道別 3.自我介紹		2	
(二)方向與位置		1.室內設施位置及地點的說明 2.市區方向及地點的說明		2	
(三)櫃檯與服務中心		1.遷入及遷出手續 2.代寄郵件 3.寄放與保管物品 4.商務中心 5.行李服務 6.停車與叫車服務		4	
(四)房務部		1.客房清潔與整理 2.補充客房備品 3.失物招領 4.洗衣服務		4	
(五)電梯服務		1.客人招呼 2.樓層說明 3.抵達說明與道別		4	
(六)客房餐飲服務		1.客房餐飲服務菜單 2.費用說明 3.接受訂餐		4	
(七)迎接客人		1.歡迎客人的光臨 2.帶位與領檯。 3.客滿及等候之客人的招呼 4.併桌時		4	
(八)點菜與上菜		1.了解菜單內容 2.送菜單與點菜 3.上菜		4	
(九)用餐中的服務		1.更換補充碗盤及餐具 2.清理桌面 3.補充水酒		4	
(十)出納與送客		1.金額說明 2.稅金與服務費說明 3.付款方式 4.找零與收據 5.換外幣 6.退房付費 7.道謝與送客		4	
合計				36	
學習評量	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、口試、檔案評量等，並著重形成性評量，				

(評量方式)	顧及課程核心素養的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。 2. 能力較佳的學生盡量獨立完成作品與體驗。能力較低弱之學生則操作過程部分由教師或叫師助理員協助。 3. 透過學生的實際操作來評量學生對於該單元的了解與吸收多少。
教學資源	1. 餐旅相關專業科目教科書。 2. 業界飯店及民宿。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。 2. 媒體教學(影片、簡報等)。 3. 餐旅會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群核心課程縱向連繫。 4. 學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材應有基本的認識。 5. 觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的會話能力。(二)教學方法 1. 以會話練習為主，配合句型說明，並可採對話練習、角色扮演及情境模擬，以收實效。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務概論			
	英文名稱	Introduction to Hospitality Service			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	多元適性、互助共好、專業素養				
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)培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。(二)培養學生認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念及發展現況。(三)培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)餐旅業的基本概念		1. 餐旅業的基本定義及屬性 2. 餐旅業的發展過程及影響 3. 餐旅從業人員之職業現況與職涯規劃 4. 餐旅從業人員之職業倫理與道德 5. 餐旅從業人員之條件		6	
(二)餐飲篇		1. 餐飲業的發展及現況 2. 餐飲業類別及餐廳種類 3. 餐飲從業人員的職掌與功能 4. 餐廳格局概要 5. 餐飲業的經營概念		9	
(三)旅館篇		1. 旅館業的發展 2. 旅館業類別及客房的種類 3. 旅館組織及從業人員之職掌 4. 旅館業之經營概念 5. 我國旅館業未來的潮流趨勢		9	
(四)旅行業篇		1. 旅行業的發展 2. 旅行業的類別及組織 3. 旅行業從業人員的職掌及功能 4. 旅行業的經營概念 5. 護照、簽證和其他相關作業 6. 領隊、導遊作業方式 7. 旅行業與航空業務 8. 我國旅行業未來的潮流趨勢		9	
(五)餐旅相關產業		1. 休閒遊憩業 2. 觀光遊樂業 3. 會議展覽產業 4. 交通運輸業(陸上、水上、空中交通運輸業)		6	
(六)餐旅之經營與管理		1. 餐旅行銷 2. 餐旅公關策略 3. 餐旅人力資源管理		9	
(七)餐旅業未來展望		1. 餐旅業市場現況 2. 餐旅業的未來發展趨勢 3. 餐旅業未來發展將面臨的課題		6	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、口試、檔案評量等，並著重形成性評量，願及課程核心素養的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。				
教學資源	1. 餐旅概論(第三版)，蘇芳基，揚智出版社，2014/05/01 2. 餐旅概論，呂永祥，文字復興，2015/09/16 3. 餐旅概論，邱翠華等人，華都文化，2018/06/23 4. 觀光餐旅概論，蘇芳基，揚智文化，2018/09/01				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 餐旅業的定義與屬性之教材預融入餐旅業與其他相關產業之關係。 2. 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。(二)教學方法 1. 每學期授課40小時，二學期合計80小時。參觀旅館、餐廳、旅行社之時間由師生自訂。 2. 以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 3. 認知方面應依教材性質，斟酌採用講演法、啟發法、問題教學法等教學方法。(三)教學資源 1. 圖書				

館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電?網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。 (四)教學相關配合事項 1. 校外餐旅機構之配合與學校行政支援。 2. 運用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

表 11-2-2-2 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅業導論			
	英文名稱	Introduction to Tourism & Hospitality Industry			
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	多元適性、互助共好、專業素養				
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)了解正確的觀光餐旅業從業理念與職業道德。(二)認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營觀念。(三)具備符合觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1. 觀光餐旅業的定義 2. 觀光餐旅業的範圍 3. 觀光餐旅業的特性 4. 觀光餐旅業的發展過程 5. 觀光餐旅業發展的影響 6. 我國觀光組織		6	
(二)觀光餐旅從業人員的從業理念		1. 觀光餐旅從業人員的條件 2. 觀光餐旅從業人員的職業道德 3. 觀光餐旅從業人員的職業生涯規劃		9	
(三)餐飲業		1. 餐飲業的定義與特性 2. 餐飲業的發展過程 3. 餐飲業的類別與餐廳種類 4. 餐飲業的組織與部門介紹 5. 餐飲業的經營概念		9	
(四)旅行業		1. 旅行業的定義與特性 2. 旅行業的發展過程 3. 旅行業的類別與旅行社的種類 4. 旅行業的組織與部門介紹 5. 旅行業的經營概念		9	
(五)住宿業		1. 住宿業的定義與特性 2. 住宿業的發展過程 3. 住宿業的類別與客房種類 4. 住宿業的組織與部門介紹 5. 住宿業的經營概念		9	
(六)觀光餐旅行銷		1. 觀光餐旅行銷的意涵 2. 行銷觀念的演進 3. 觀光餐旅行銷組合策略 4. 公共關係與業務推廣		6	
(七)觀光餐旅業的現況與未來		1. 我國觀光餐旅市場現況 2. 觀光餐旅業當前面臨的課題 3. 觀光餐旅業的未來發展趨勢		6	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分除以紙筆、指認測驗評量，結合口述與操作評量。2. 技能部分施以實作評量，強調除草澆溉能力之訓練、耕作設備機具之正確操作。3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重勤奮不懈、吃苦當作吃補等概念之紮根。4. 依各個學生能力之差異，使用不同的評量方法，如口試、觀察、筆試(是非、選擇)、一般評量表及個別化教學評量表等等多元方式評量。5. 隨時進行評量，並應注重形成性與總結性評量。評量後講解並隨時鼓勵之，藉以增強學習動機。6. 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，宜實施增廣教學；學習較慢者，宜作補救教學。				
教學資源	1. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢觀光餐旅主管機關與相關產業資訊。2. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。3. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。4. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。5. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、旅行社及相關觀光餐旅展覽，增進學習成效。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。2. 教材由教師選擇適宜				

之教科書或自行編寫補充教材。3. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。

(二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。2. 與業界連結實地參訪或參觀相關觀光餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事觀光餐旅相關產業。4. 融入重要議題，如職場的性別平等、性別歧視與多元尊重概念。

表 11-2-2-3 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市顧客服務概論			
	英文名稱	Convience- Customer Store 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	多元適性、互助共好、專業素養				
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) 具備職場人際互動的基本禮儀與正向態度之概念。(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。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)門市顧客服務項目		1. 認識門市 2. 認識顧客服務項目 3. 門市參訪		9	
(二) 基本職場禮儀		1. 職稱與工作職責的區辨 2. 禮貌用語的職場應用 3. 個人與環境整潔與維護		9	
(三) 門市路線引導與接待		動線引導服務		9	
(四) 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	
(五) 商品銷售與服務		1. 商品與服務的促銷方式 2. 商品或服務行銷話術 3. 商品或服務特色說明		9	
(六) 門市清潔業務		1. 商品與環境的清潔整理 2. 突發狀況的處理		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分除以紙筆、指認測驗評量, 結合口述與操作評量。2. 技能部分施以實作評量。3. 針對情意部分除評量學習態度外, 著重勤奮不懈、吃苦當作吃補等概念之紮根。4. 依各個學生能力之差異, 使用不同的評量方法, 如口試、觀察、筆試(是非、選擇)、一般評量表及個別化教學評量表等等多元方式評量。5. 隨時進行評量, 並應注重形成性與總結性評量。評量後講解並隨時鼓勵之, 藉以增強學習動機。6. 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, 宜實施增廣教學; 學習較慢者, 宜作補救教學。				
教學資源	1. 概論書籍以外, 可以與業界交流, 或邀請業界人士蒞校講演, 廣為蒐集相關職場所面臨的困境, 作實際分析討論。2. 需蒐集相關圖書、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. 透過日常生活、企業、社會或職場中的實例講解及練習, 增進學生對顧客服務的人際關係、人際溝通、禮儀及服務項目等範疇的實例進行教材內容設計。2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。3. 蒐集各類服務業相關之圖片、表格、宣傳刊物、新聞、雜誌、影片內容等作為輔助教材。(二) 教學方法 1. 以互動式情境模擬練習為主, 依據不同工作環境的顧客服務對象與服務需求, 以示範、多媒體教學、角色扮演及情境模擬方式進行教學, 以收實效。2. 依據學習者的特質與能力水準, 採用多層次教學法, 設定不同程度的課程學習目標與達成方式。3. 對於學習或溝通表達困難學生, 宜運用各項學習與溝通輔具, 協助表達與增進互動能力。4. 考量個別學生的學習能力和未來生涯規劃需求, 可依據學生實際生活與職場應用, 彈性調整教學方式與教學內容, 如: 替代、調整、減量或特定項目重複演練等。5. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生, 以增加學習興趣。				

表 11-2-2-4國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭生活管理概論			
	英文名稱	Introduction for Family life management			
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	多元適性、互助共好、專業素養				
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)	1. 了解家庭生活管理的意義與內涵，並涵養人文關懷的品德。 2. 具備家庭生活管理之能力，並涵養尊重與關照他人的心境。 3. 培養從事家庭生活管理之興趣，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。 4. 建立良好的居家生活素養與習慣，展現厚與良善的服務情懷。 5. 培養工作中學習互助合作，並培養出良好的工作態度與情操。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 家庭生活管理的基本概念		1. 家庭生活管理的意義 2. 家庭生活管理的重要性 3. 家庭資源管理與應用原則		9	
(二) 居家環境管理概念		1. 安全的家庭生活環境 2. 家庭環境設備之管理 3. 居家環境維護 4. 居住環境美化布置技巧 5. 居家生活用品創意設計		9	
(三) 節能減碳生活		1. 節能減碳 2. 節能低碳生活行動 3. 綠生活動手做		9	
(四) 服飾衣物管理		1. 去汙劑與去汙法 2. 衣物分類洗濯法 3. 衣物摺疊與收藏 4. 衣物整燙技巧		9	
(五) 健康飲食新生活		1. 健康飲食的意涵 2. 健康飲食計畫		9	
(六) 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		9	
合計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分除以紙筆、指認測驗評量，結合口述與操作評量。 2. 技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重勤奮不懈、吃苦當作吃補等概念之紮根。 4. 依各個學生能力之差異，使用不同的評量方法，如口試、觀察、筆試(是非、選擇)、一般評量表及個別化教學評量表等等多元方式評量。 5. 隨時進行評量，並應注重形成性與總結性評量。評量後講解並隨時鼓勵之，藉以增強學習動機。 6. 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，宜實施增廣教學；學習較慢者，宜作補救教學。				
教學資源	1. 概論書籍以外，可以與家政教育相關教師或業界交流，或邀請業界人士蒞校講演。 2. 需蒐集相關圖書、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. 應以學生為主體、有效學習為考量，兼重能力與素養、技能與理論、現在與未來，並以跨域整合、多元展能為原則。 2. 應了解學生的學習起點，鏈結學生的學習經驗，建構有效的學習平台，提供適切的學習順序，無縫銜接各階段的學習。 3. 應適切融入各項議題，增進學生學習的廣度與素養。 4. 教材內容應注意學習的連貫性與發展性，讓學生適性學習與多元展能，激發學生潛能及創造力。 5. 蒐集各類服務業相關之圖片、表格、宣傳刊物、新聞、雜誌、影片內容等作為輔助教材。 (二) 教學方法 1. 以互動式情境模擬練習為主，依據不同情境，以示範、多媒體教學、角色扮演及情境模擬方式進行教學，以收實效。 2. 依據學習者的特質與能力水準，採用多層次教學法，設定不同程度的課程學習目標與達成方式。 3. 對於學習或溝通表達困難學生，宜運用各項學習與溝通輔具，協助表達與增進互動能力。 4. 考量個別學生的學習能力和未來生涯規劃需求，可依據學生實際生活與職場應用，彈性調整教學方式與教學內容，如：替代、調整、減量或特定項目重複演練等。 5. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實作			
	英文名稱	Introduction for Catering Services			
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	多元適性、互助共好、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	8				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：餐旅會話、餐旅服務概論				
教學目標 (教學重點)	(一)了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。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)餐廳服務緒論1		1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與儀態訓練		8	
(二)餐廳服務緒論2		餐廳服務人員的組織及工作職責		8	
(三)餐廳設備與器具1		1. 餐廳設備介紹 2. 餐廳器具的介紹		8	
(四)餐廳設備與器具2		1. 餐廳器具材質、特性及保養 2. 布巾的介紹		8	
(五)基本服務技巧1		1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換		4	
(六)基本服務技巧2		1. 餐巾摺疊技巧與應用 2. 托盤的使用		4	
(七)基本服務技巧3		1. 持盤技巧(上餐與撤餐) 2. 服務叉匙的運用		4	
(八)營業前的準備工作與營業後的改善工作1		1. 餐廳環境之清潔與整理 2. 工作檯的清潔與整理		8	
(九)營業前的準備工作與營業後的改善工作2		1. 布巾類的整理與準備 2. 餐務整理與準備		8	
(十)菜單與飲料單的認識1		1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構		4	
(十一)菜單與飲料單的認識2		1. 飲料單的功能與結構 2. 酒單的功能與結構		4	
(十二)餐桌佈置與擺設1		西餐的餐桌佈置與擺設		8	
(十三)餐桌佈置與擺設2		1. 中餐的餐桌佈置與擺設 2. 主題式的餐桌佈置與擺設		8	
(十四)餐飲禮儀		1. 席次的安排 2. 用餐禮儀		4	
(十五)餐飲服務種類1		1. 餐桌服務 2. 自助式服務		8	
(十六)餐飲服務種類2		1. 櫃檯式服務 2. 客房餐飲服務		8	
(十七)飲料服務技巧1		1. 餐前酒的服務 2. 餐中酒的服務		8	
(十八)飲料服務技巧2		1. 餐後酒的服務 2. 其他飲料的服務		8	
(十九)餐廳服務流程1		1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程		8	

(二十)餐廳服務流程2	1. 下午茶的服務流程 2. 宴會廳的服務流程	8
(二十一)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	8
合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分除以紙筆、指認測驗評量，結合口述與操作評量。2. 技能部分施以實作評量，強調除草灌溉能力之訓練、耕作設備機具之正確操作。3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重勤奮不懈、吃苦當作吃補等概念之紮根。4. 依各個學生能力之差異，使用不同的評量方法，如口試、觀察、筆試(是非、選擇)、一般評量表及個別化教學評量表等等多元方式評量。5. 隨時進行評量，並應注重形成性與總結性評量。評量後講解並隨時鼓勵之，藉以增強學習動機。6. 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，宜實施增廣教學；學習較慢者，宜作補救教學。	
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。2. 學校宜建置專業教室相關之教學情境。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. 教材由教師參照教學大綱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 11-2-3-2 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Thematic implementation			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元適性、互助共好、專業素養				
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：餐旅會話、餐旅服務概論				
教學目標 (教學重點)	(一)了解臺東農特產之相關知識。(二)具備食品備製技能。(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)具備餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 台東農特產-高麗菜菜餚		1. 了解高麗菜的特性、種類 2. 認識高麗菜的加工方法		4	
(二) 高麗菜菜餚製作		1. 製作高麗菜炒培根 2. 製作枸杞拌炒高麗菜		8	
(三) 高麗菜湯品製作		1. 製作高麗菜排骨湯 2. 製作奶油高麗菜濃湯、蔬菜湯		8	
(五) 台東農特產-洛神花茶餚		1. 了解洛神花的特性 2. 認識洛神花的加工方法 3. 認識洛神花加工食品		4	
(六) 洛神花茶餚製作		1. 製作洛神花蜜豬肉 2. 製作洛神花炒蛋		8	
(七) 洛神花點心製作		1. 製作洛神花甜點 2. 製作洛神花飲品		4	
(九) 台東米食菜餚		1. 了解各式稻米種類與特性 2. 了解各種稻米的加工食品		4	
(十) 農特產紅藜餐點製作		1. 製作紅藜饅頭 2. 製作紅藜米糕 3. 製作紅藜餅乾		8	
(十一) 農特產粳米餐點製作		1. 製作炒飯 2. 製作壽司 3. 製作香菇瘦肉粥		8	
(十二) 農特產秈米餐點製作		1. 製作碗粿 2. 製作河粉 3. 製作蘿蔔糕		8	
(十三) 農特產糯米餐點製作		1. 製作年糕 2. 製作湯圓 3. 製作八寶粥		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分除以紙筆、指認測驗評量，結合口述與操作評量。 2. 技能部分施以實作評量，強調除草灌溉能力之訓練、耕作設備機具之正確操作。 3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重勤奮不懈、吃苦當作吃補等概念之紮根。 4. 依各個學生能力之差異，使用不同的評量方法，如口試、觀察、筆試(是非、選擇)、一般評量表及個別化教學評量表等等多元方式評量。 5. 隨時進行評量，並應注重形成性與總結性評量。評量後講解並隨時鼓勵之，藉以增強學習動機。 6. 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，宜實施增廣教學；學習較慢者，宜作補救教學。				
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 學校宜建置專業教室相關之教學情境。 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. 教材由教師參照教學大綱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 11-2-3-3 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛美容實務			
	英文名稱	Auto detailing 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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	3				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生具備機車車身外清潔之能力。(二) 培養學生具備清洗汽車內外之能力。(三) 培養學生養成良好的服務態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)機車介紹		1. 了解機車的廠牌、種類與規格 2. 認識機車各部位與功用 3. 認識儀表板各處的功用與訊息		3	
(二)機車清潔工具		1. 認識清潔機車所需要的工具、清潔劑。 2. 了解使用工具與清潔劑時的注意事項。		3	
(三)機車清潔操作		1. 了解清潔機車的步驟 2. 實際操作練習		6	
(四)汽車外部介紹		1. 了解汽車的廠牌、種類與規格 2. 認識汽車車身各部位名稱與功用		3	
(五)汽車清潔工具		1. 認識一般洗車(汽車外部)所需要的工具與清潔劑。 2. 認識校內洗車廠洗車工具的使用方法。		9	
(六)汽車清潔工具操作		1. 了解清潔汽車外部的步驟。 2. 實際使用部分清潔工具操作練習。		9	
(七)汽車內裝介紹		1. 認識汽車內部構造名稱與功用 2. 認識儀表板各處功用與訊息		3	
(八)汽車內部清潔		1. 了解汽車內部清潔步驟 2. 了解汽車內部清潔時的注意事項 3. 實際操作練習		6	
(九)汽車內部清潔操作		1. 複習汽車清潔內部注意事項。 2. 實際操作練習(全車)		6	
(十)汽車外部清潔操作		1. 複習汽車清潔外部注意事項。 2. 實際操作練習(全車)		6	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	依據學生能力使用不同的評量方式，在認知課程部分，以遊戲的方式進行口頭與操作評量；實際操作的課程中，看學生實際清潔的步驟與程度，是否符合上課所教的內容，在兩者評量的同時，學生的學習態度也為評量方向之一。				
教學資源	1. 邀請過去曾到汽車美容工廠實習或成功就業的學長姐，返校分享從事汽車美容工作的心得。若學長姐無法返校分享，可用照片或影片記錄，或是網路上職業分享的影片，讓學生對於汽機車美容有初步的認識與了解。2. 若班級有意進行校外教學，亦可帶領學生前往學長姐曾經服務過的汽車美容店家，由業者直接向學生介紹汽車美容的注意事項與要點，亦可讓學生現場體驗。				
教學注意事項	1. 教材編選部分，改編汽車美容相關書籍、機車廠商所編制的機車使用手冊、網際網路相關資料，調整內容以符應本校學生程度和課程安排。2. 教學方法部分，依照學生需求與能力，隨時調整上課方式和內容，配合教室內電腦、投影機進行認知課程。實際操作部分，搭配圖片、字卡、實物讓學生建立正確連結。待學生熟悉之後，至校內洗車廠，以教職員的汽機車進行實際操作練習。3. 依照學生能力分組，由能力較高之學生帶領能力較低弱的學生一起進行課程活動，並搭配班級增強系統，給予學生回饋與反思的空間。而教師助理員在一旁視情況協助。				

表 11-2-3-4 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產栽培實務			
	英文名稱	Agricultural cultivation 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	多元適性、互助共好、專業素養				
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) 了解農業的涵蓋範圍、生產與製作過程。(二) 習得主要蔬果栽培的田間管理實作技術。(三) 認識蔬果的運銷通路及運銷職能。(四) 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 了解農業的涵蓋範圍、生產與製作過程		1. 農業定義 2. 生產與製作 3. 職場參觀		3	
(二) 蔬果的重要性		1. 認識蔬果的定義 2. 介紹蔬果對人體的重要性		3	
(三) 蔬果的分類		1. 能依食用的部分將蔬果分類 2. 實作：校園耕地植物辨認 3. 分辨花菜類、果菜類、雜類 4. 實作		3	
(四) 氣候與蔬果的關係		1. 了解光線與蔬果生長的關係 2. 實作：翻土 3. 了解溫度與蔬果生長的關係 4. 實作：剷除雜草 5. 了解水分與蔬果生長的關係 6. 實作：再度翻土 7. 了解空氣與蔬果生長的關係 8. 實作：小塊田地播種		6	
(五) 土壤		1. 認識土壤質地與蔬果生長的關係 2. 實作：不同土質觀察與辨別 3. 認識土壤化學性質與蔬果生長的關係 4. 實作：盆栽小實驗-土壤對於植物的影響 5. 了解土壤改良的方法		6	
(六) 環保種植-魚菜共生		1. 認識魚菜共生系統必要元素與構造 2. 了解魚菜共生與蔬果生長的原理與關係 3. 知道魚菜共生的優點與對環境的影響 4. 能自己動手做出簡易魚菜共生系統 5. 養成負責任態度定時觀察並照顧植物與魚類 6. 過濾、維護抽水馬達對蔬果及魚類的重要性		6	
(七) 整地、作畦		1. 了解整地的意義 2. 認識畦的型式		6	
(八) 中耕除草與培土		1. 了解中耕的意義 2. 會除草的方法 3. 會培土的方法		6	
(九) 灌溉與排水		1. 了解灌溉的方法 2. 了解排水的方法		3	
(十) 施肥技術		1. 會施肥的方法 2. 會肥料施用量的計算公式 3. 認識簡易辨識缺乏肥料的方法		3	
(十一) 地面覆蓋		1. 學習地面覆蓋的意義 2. 覆蓋質料的選用		3	
(十二) 套袋		1. 套袋的意義 2. 實際操作如何套袋 3. 套袋的時機與如何取下果實		6	
合計				54	

學習評量 (評量方式)	1. 認知部分除以紙筆、指認測驗評量，結合口述與操作評量。2. 技能部分施以實作評量，強調除草灌溉能力之訓練、耕作設備機具之正確操作。3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重勤奮不懈、吃苦當作吃補等概念之紮根。4. 依各個學生能力之差異，使用不同的評量方法，如口試、觀察、筆試(是非、選擇)、一般評量表及個別化教學評量表等等多元方式評量。5. 隨時進行評量，並應注重形成性與總結性評量。評量後講解並隨時鼓勵之，藉以增強學習動機。6. 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，宜實施增廣教學；學習較慢者，宜作補救教學。
教學資源	1. 使用網路查詢園藝應用與環境影響之相關資料。2. 園藝管理實務相關之圖書資料、投影片、光碟片、雜誌及網路等多媒體設備資源。3. 可多利用鄰近之農業機構如大專院校、農會、農場及農業試驗研究機關等，以充實教學資源，並加強與業界之交流，或邀請業界專業人士蒞校講演。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由教師依學生需求與能力，自行編寫或選擇適宜之教科書。2.蒐集園藝管理相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。3.從學生生活環境經驗中取材，並結合園藝苗圃場、農民蔬果、果樹、觀賞植物生產地、農場等環境場地，以激發其學習興趣。4.參考相關書籍，自行編訂實習週記。5.本課程綱要所選教材，以台灣大宗蔬果為主，所以在季節更迭時仍有20-30種的蔬果，可以在市場見到。為增加學生對本科目的了解，可以採實物教學，或舉辦社區參觀實習，如前往超級市場、傳統市場參觀、採購。6.觀摩學校附近小規模農場運作，及實際操作。(二)教學方法 1.本科目為實務科目，每週至園藝場實作，將習得知識納入耕種實作之中。2.教學時，結合社會農業議題、新聞時事，加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。並以科技資訊、多媒體教材以為輔助教學，增進學習效果。3.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。4.教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習。教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。5.如需至工農場或其他場所實習，得分組上課。6.依各校現況並配合當地之氣候及季節性等條件，彈性選擇作物種類。學生之實習可配合節令之不同栽植不同繁殖方式的蔬果。如上學期，以種植冷涼的蔬果為主。下學期則以種植夏季蔬果為主。7.校外參觀教學，提升學生學習興趣。

表 11-2-3-5 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲門市清潔實習			
	英文名稱	Catering store cleaning internship			
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	多元適性、專業素養				
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、餐飲服務實作、門市顧客服務概論				
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲清潔相關基礎知識及基本工作知能。二、具備門市清潔相關基礎知識及基本工作知能。三、培養正確的餐飲門市清潔工作態度與習慣、職業道德與倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)職場行前教育(上)		1. 認識實習的角色及任務 2. 知道實習輔導方式及原則 3. 了解實習作息及請假辦法		3	
(二)職場行前教育(下)		1. 認識交通工具之搭(騎)乘及安全 2. 了解餐飲職場基本清潔項目 3. 分辨良好的工作態度 4. 了解所屬職場的環境及週邊交通		3	
(三)職場清潔概念		1. 認識職場各部門工作內容、規定及直接相關人員互動 2. 知道實習工作的主要內容 3. 了解職場清潔之處理原則、清潔步驟及使用工具材料 4. 分辨職場清潔之工作流程與注意事項		6	
(四) 玻璃與門窗清潔		1. 認識清潔玻璃與門窗的操作步驟 2. 了解玻璃刮刀的操作方式 3. 辨別門窗清潔的範圍、器材工具 4. 了解紗窗的清洗方式 5. 清潔玻璃與門窗之操作		6	
(五)室內外牆面清潔		1. 認識室內外牆面清潔的範圍、器材工具 2. 了解室內外牆面清潔的操作步驟 3. 清潔室內外牆面		6	
(六)污垢處理		1. 認識污垢(重點處理)的類型 2. 了解污垢去除的操作步驟 3. 清除污垢實作		6	
(七)地板清潔保養與維護		1. 認識各種地板清潔用具及操作方式 2. 認識各種地板材質保養與步驟、安全原則及相對應使用之工具 3. 清潔木質地板、PU地板、塑膠地板、水泥磁磚地板		6	
(八)地墊清潔保養與維護		1. 認識各種地墊材質清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 清潔地墊(塑膠、尼龍、長短毛地墊)		6	
(九)室外環境清理(上)		1. 認識室外清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 清理落葉、水溝、走道、草皮等之清潔實作		6	
(十)室外環境清理(下)		1. 了解陽台/花園清潔之範圍、所需之工具器材 2. 清楚陽台/花園清潔之處理原則與注意事項 3. 認識陽台/花園清潔之步驟		6	
(十一)廁所清潔(上)		1. 認識廁所清潔之範圍 2. 了解廁所清潔之使用器具、使用方式、清潔維護方式 3. 分辨廁所清潔之清潔原則		3	
(十二)廁所清潔(下)		1. 認識廁所清潔之操作步驟 2. 清潔廁所實作		6	
(十三)廚房收整與清潔(上)		1. 清洗食材及備用器具		3	

	2. 清潔及保養廚具 3. 清洗餐具及烹調用具		
(十四)廚房收整與清潔(下)	1. 擦乾餐具或使用烘乾機 2. 清潔廚房地板 3. 收納歸位餐具用品	6	
(十五)餐廳(用餐區)收整與清潔(上)	1. 擺設餐前桌椅及餐具 2. 處理餐後剩餘食物及殘渣 3. 收拾餐具 4. 收整桌面垃圾	6	
(十六)餐廳(用餐區)收整與清潔(下)	1. 擦拭及歸位餐桌椅 2. 清潔餐後地面 3. 清洗及收整餐具	6	
(十七)垃圾處理及回收(上)	1. 認識一般垃圾的處理流程 2. 認識廚餘處理的方式	6	
(十八)垃圾處理及回收(下)	1. 清楚資源垃圾分類及處理 2. 了解廚餘與垃圾丟棄時間與地點	6	
(十九)樓梯與電梯之清潔維護	1. 認識樓梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 認識電梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具	6	
(二十)手扶梯之清潔維護	1. 認識手扶梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 清潔樓梯、電梯、手扶梯	6	
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，透過觀察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。2. 需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. 評量內容需與職場的工作標準一致。		
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. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合。		
教學注意事項	教材編選 1. 配合餐飲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. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的的能力。5. 藉由同事合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6. 透過巡迴輔導，留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-6 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家事技能實作			
	英文名稱	Family skills			
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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：家事處理實作				
教學目標 (教學重點)	家事處理實作				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 認識家電種類		1. 常見家電名稱及功能 2. 複習家電的基本構造 3. 複習家電的安全原則與注意事項		6	
(二) 燈具使用與維護		1. 認識燈具的種類 2. 學習燈具的操作方式 3. 學習燈具的清潔與保養方式 4. 學習更換燈管/燈泡 5. 介紹燈具的安全原則		6	
(三) 電扇使用與維護		1. 認識電扇的種類 2. 學習電扇的操作方式 3. 學習電扇的清潔與保養方式 4. 介紹電扇的安全原則		6	
(四) 加熱電器使用與維護		1. 認識加熱電器的種類(吹風機、電暖器、電熨斗) 2. 學習加熱電器的操作方式 3. 學習加熱電器的清潔與保養方式 4. 介紹加熱電器的安全原則		6	
(五) 吸塵器使用與維護		1. 認識吸塵器的種類 2. 學習吸塵器的操作方式 3. 學習吸塵器的清潔與保養方式 4. 介紹吸塵器的安全原則		6	
(六) 飲水機使用與維護		1. 認識飲水機的種類 2. 學習飲水機的操作方式 3. 學習飲水機的清潔與保養方式 4. 介紹飲水機的安全原則		6	
(七) 烤箱使用與維護		1. 認識烤箱的種類 2. 學習烤箱的操作方式 3. 學習烤箱的清潔與保養方式 4. 介紹烤箱的安全原則		6	
(八) 微波爐使用與維護		1. 認識微波爐的種類 2. 學習微波爐的操作方式 3. 學習微波爐的清潔與保養方式 4. 介紹微波爐的安全原則		6	
(九) 電鍋/電子鍋的使用與維護		1. 認識電鍋/電子鍋的種類 2. 學習電鍋/電子鍋的操作方式 3. 學習電鍋/電子鍋的清潔與保養方式 4. 介紹電鍋/電子鍋的安全原則		6	
(十) 果汁機、冰沙機使用與維護		1. 認識果汁機的種類 2. 學習果汁機的操作方式 3. 學習果汁機的清潔與保養方式 4. 介紹果汁機的安全原則		6	
(十一) 冰箱使用與維護		1. 認識電冰箱的種類 2. 學習電冰箱的操作方式 3. 學習電冰箱的清潔與保養方式 4. 介紹電冰箱的安全原則		6	

(十二) 冷氣機使用與維護	1. 認識冷氣機的種類 2. 學習冷氣機的操作方式 3. 學習冷氣機的清潔與保養方式 4. 介紹冷氣機的安全原則	6	
(十三) 除濕機使用與維護	1. 認識除濕機的種類 2. 學習除濕機的操作方式 3. 學習除濕機的清潔與保養方式 4. 介紹除濕機的安全原則	6	
(十四) 洗衣機使用與維護	1. 認識洗衣機的種類 2. 學習洗衣機的操作方式 3. 學習洗衣機的清潔與保養方式 4. 介紹洗衣機的安全原則	6	
(十五) 棉被、毛毯清潔與保存	1. 認識棉被、毛毯的種類 2. 學習棉被、毛毯的清洗、晾曬方式 3. 學習棉被、毛毯的保存方式	6	
(十六) 影音設備的使用與維護	1. 認識影音設備的種類 2. 學習影音設備的操作方式 3. 學習影音設備的清潔與保養方式 4. 介紹影音設備的安全原則	6	
(十七) 排油煙機的使用與維護	1. 認識排油煙機的種類 2. 學習排油煙機的操作方式 3. 學習排油煙機的清潔與保養方式 4. 介紹排油煙機的安全原則	6	
(十八) 儲藏櫃、收納櫃的清潔整理	1. 認識家中常見儲藏櫃、收納櫃的種類 2. 學習儲藏櫃的清潔與整理方式	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	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、態度與技能，可在教學前、後進行評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。		
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 家電介紹，可參考 http://wiki.mbalib.com		
教學注意事項	教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。 教學方法 1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有電氣設備場域進行。 2. 宜分組上課，以實物教具、操作電器產品進行教學，促使學以致用。 3. 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。		

表 11-2-3-7 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家環境管理實作			
	英文名稱	Home environment management			
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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：家事處理實作、家庭生活管理概論				
教學目標 (教學重點)	一、具備居家環境相關知識與維護。二、培建立良好的居家環境管理素養與習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 個人衛生與保健		1. 個人衛生的意義、範圍。 2. 個人衛生維護之要則。		8	
(二) 居家公共衛生		1. 居家環境衛生的意義與要求。 2. 居家環境衛生的清潔維護。		8	
(三) 居家疾病危險因子		1. 傳染病的認識與防治。 2. 微生物的認識與防治。		8	
(四) 衛生的家庭生活環境		1. 環境打掃維護衛生 2. 衛生清潔注意事項		8	
(五) 安全的家庭生活環境		1. 環境設備檢視維護安全 2. 安全環境注意事項		8	
(六) 家庭環境設備		1. 認識家庭環境中設備 2. 設備操作		8	
(七) 家庭環境設備之管理		1. 設備維護 2. 設備管理		8	
(八) 智慧家庭生活趨勢		1. 人工智慧用與家庭的關係 2. 智慧家庭生活的體驗		8	
(九) 居家外圍環境維護		1. 院子維護 2. 頂樓維護		8	
(十) 居家內部環境維護		1. 客廳維護 2. 廚房維護 3. 浴室維護 4. 臥房維護		8	
(十一) 客廳生活用品創意設計		1. 評估客廳環境需求與空間 2. 設計用品與製作		8	
(十二) 廚房生活用品創意設計		1. 評估廚房環境需求與空間 2. 設計用品與製作		8	
(十三) 臥室生活用品創意設計		1. 評估臥室環境需求與空間 2. 設計用品與製作		8	
(十四) 居家環境之相關法規		1. 衛生相關法規 2. 安全相關法規		8	
(十五) 居家環境場所危機處理		1. 危機處理之定義與範圍。 2. 居家環境場所意外傷害通報流程與處理機制。 3. 救援系統的認識。		8	
(十六) 居家環境衛生管理		1. 尋找居家衛生改善點 2. 著手改善環境		8	
(十七) 居家環境安全管理		1. 尋找居家安全改善點 2. 著手改善環境		8	
(十八) 居家環境美化		1. 居住環境佈置的要素 2. 居住環境佈置的技巧		8	
合 計				144	
學習評量	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、態度與技能，可在教學前、後進行				

(評量方式)	評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。
教學注意事項	<p>教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。 教學方法</p> <p>1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行。 2. 宜分組上課，以實物教具、操作進行教學，促使學以致用。 3. 教師教學時需注意安全性，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。</p>

表 11-2-3-8 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅門市客務實習			
	英文名稱	Hospitality customer service internship			
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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：門市顧客服務概論				
教學目標 (教學重點)	一、具備餐旅門市客務相關基礎知識及基本工作知能。二、培養正確的餐旅門市客務工作態度與習慣、職業道德與倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 認識職場工作		1. 認識實習的角色及任務 2. 知道實習輔導方式及原則		3	
(二) 職場工作請假與交通		1. 了解實習作息及請假辦法 2. 了解上下班交通工具之搭乘及安全		3	
(三) 職場工作作息與演練		1. 培養規律的實習作息 2. 演練實習工作實際狀況		6	
(四) 職場工作環境概念		1. 認識職場工作環境及周邊交通方式 2. 知道職場相關部門工作內容、規定以及直接與相關人員互動 3. 了解實習工作的主要內容		6	
(五) 職場工作基本概念		1. 認識職場餐飲服務之招呼應對、服務流程及餐具使用方法 2. 了解職場餐飲服務之注意事項		6	
(六) 職場餐飲服務流程		1. 認識職場點餐接待應對方式 2. 了解職場點餐送餐技巧		6	
(七) 職場餐飲服務態度		1. 培養良好的工作態度 2. 演練實習工作實際狀況		6	
(八) 職場餐飲服務技巧		1. 練習摺疊口布 2. 鋪設職場餐桌及擺設餐具 3. 操持各式托盤		6	
(九) 職場溝通與情緒		1. 學習顧客溝通技巧 2. 調適職場工作情緒		6	
(十) 營業前的準備工作(上)		1. 清潔及整理職場餐廳 2. 清潔及整理職場餐具		6	
(十一) 營業前的準備工作(下)		1. 清潔及整理職場工作檯 2. 整理及準備布巾類		6	
(十二) 中餐餐桌布置		1. 布置中餐的餐桌 2. 擺設中餐的餐桌		6	
(十三) 西餐餐桌布置		1. 布置西餐的餐桌 2. 擺設西餐的餐桌		6	
(十四) 職場餐廳外場整理與清潔(上)		1. 收拾擺設桌椅及餐具 2. 處理餐後剩餘食物殘渣、桌面垃圾 3. 收拾、清潔餐後餐具		6	
(十五) 職場餐廳外場整理與清潔(下)		1. 擦拭及歸位餐桌椅 2. 收拾、清潔餐後地面		6	
(十六) 職場垃圾處理(上)		1. 處理廚餘、菜渣果皮 2. 處理一般垃圾		6	
(十七) 職場垃圾處理(下)		1. 分類資源回收 2. 了解廚餘與垃圾丟棄時間與位置		3	
(十八) 職場廚房清潔工作(上)		1. 辨別清洗餐具及烹調用具之注意事項 2. 清洗食材及備用器具		6	

(十九) 職場廚房清潔工作(下)	1. 辨別餐具用品收納位置 2. 清潔廚房工作檯及地板	6	
(二十) 職場廚房保養工作	1. 辨別清潔及保養廚房用具之注意事項 2. 擦乾餐具或使用烘乾機	3	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量的方法，注重學生過程中的學習，依照學生能力，以實作評量與觀察等方式評量。 2. 觀察學生操作熟練度、工作仔細度、實習表現及面臨問題的解決策略等方式評量。		
教學資源	1. 校外參訪及校外的職業實習場域。 2. 加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，以實際瞭解產業發展，進而增加就業機會。 3. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，實際分析討論。 4. 場現場專業人員協助實際工作技巧之指導。		
教學注意事項	教材編選 1. 配合餐飲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. 考量及配合學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。 教學方法 1. 依照學生的需求、能力及學校與業界設備，彈性調整上課內容及進度，從實際的操作中學習相關技能及培養工作態度。 2. 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，以提高學生實作能力及良好實習態度的養成，培養優勢能力及團隊合作能力。		

表 11-2-3-9 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭生活管理實作			
	英文名稱	Family life management			
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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：家事處理實作				
教學目標 (教學重點)	一、具備家庭生活管理之能力。二、培建立良好的居家生活素養與習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 時間管理		1. 時間管理方法 2. 時間管理計畫，如：個人時間、家庭時間等		9	
(二) 家務工作規劃		1. 善用設備及器具，簡化工作。 2. 工作與家庭的平衡 3. 相關社會資源認識。		9	
(三) 智慧家庭與低碳生活		1. 了解智慧家庭生活趨勢 2. 節能低碳生活行動		9	
(八) 服飾與生活		1. 服飾的選購。 2. 織物的種類與辨識。 3. 服飾搭配的基本概念。		9	
(四) 家庭經濟管理及消費		1. 家庭日常生活帳務管理 2. 家庭預算編製 3. 家庭消費生活		9	
(五) 居家生活法令1		1. 民法簡介及實例分析說明。 2. 刑法簡介及實例分析說明。		9	
(六) 居家生活法令2		1. 兒童及少年性交易防制條例簡介及實例分析說明。 2. 消費者保護法簡介及實例分析說明。 3. 身心障礙者權益保障法簡介及實例分析說明。		9	
(七) 無菸與無物質濫用生活		1. 物質濫用的認識。 2. 拒絕物質濫用的技能。		9	
(九) 常見疾病		1. 介紹冬季常見疾病（感冒、流行性感、冬季乾癢等） 2. 介紹各類口罩（棉布口罩、醫療口罩、活性碳口罩） 3. 介紹夏季常見疾病（熱衰竭、中暑、結膜炎、腸胃炎、曬傷等） 4. 介紹常見慢性病（糖尿病、心血管疾病、高血壓、腎臟病等）		9	
(十) 高齡者照顧		1. 高齡者之身心特質。 2. 高齡者之人力資源運用。 3. 高齡者之保健常識。 4. 高齡者之照顧相關行業。		9	
(十一) 台灣醫療		1. 介紹台灣醫療系統 2. 介紹門診掛號程序 3. 介紹急診的功能 4. 介紹台灣健康保險		9	
(十二) 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. 家庭聚會活動規劃與執行		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量的方法，注重學生過程中的學習，依照學生能力，以實作評量與觀察等方式評量。2. 觀察學生操作熟練度、工作仔細度、實習表現及面臨問題的解決策略等方式評量。				
教學資源	1. 蒐集相關場所面臨的困境與倫理問題，實際分析討論。2. 線上資源、多媒體、相關教材。				

教學注意事項

教材編選 1. 配合餐飲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. 考量及配合學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。 教學方法 1. 依照學生的需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度，從實際的操作中學習相關技能及培養工作態度。 2. 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，以提高學生實作能力及良好態度的養成，培養優勢能力及團隊合作能力。 教導學生尊重多元性別差異，消除歧視及刻板印象促進地位之實質平等。

表 11-2-3-10國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲門市商品管理實作			
	英文名稱	Food store merchandise management			
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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作、門市顧客服務概論				
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲服務相關基礎知識及基本工作知能。二、具備門市商品相關基礎知識及基本工作知能。三、培養正確的餐飲門市服務工作態度與習慣、職業道德與倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)實習工作與要求		1. 認識實習目的與流程 2. 學習實習準備與秩序 3. 了解實習獎懲辦法 4. 演練實習工作實際狀況		4	
(二) 商品知識的建立		1. 何謂商品 2. 商品的辨識		4	
(三)商品分類		1. 商品種類 2. 商品分類實作		8	
(四)商品進退貨注意事項		1. 商品進貨注意事項 2. 商品退貨注意事項		8	
(五)商品陳列注意要項		1. 記憶商品擺放位置 2. 位置擺放的技巧		8	
(六)商品清潔注意要項		1. 清潔用品的使用 2. 清潔注意事項		8	
(七)商品上架與下架作業要項		1. 商品上架作業 2. 商品下架作業		8	
(八)商品退貨處理		1. 退貨程序 2. 操作退貨程序與對話練習		4	
(九)商品報廢處理		1. 辨識商品報廢與否 2. 報廢程序		8	
(十)資源回收品處理		1. 辨識資源回收種類 2. 能正確分類		8	
(十一)商品分類操作		1. 落實分類注意事項 2. 至職場進行商品分類操作		8	
(十二)商品進貨操作		1. 落實進貨事項 2. 至職場進行商品進貨作業		8	
(十三)商品退貨操作		1. 落實退貨注意事項 2. 至職場進行商品退貨作業		8	
(十四)商品陳列操作		1. 落實商品陳列注意事項 2. 至職場進行商品陳列作業		8	
(十五)商品清潔操作		1. 落實清潔注意事項 2. 至職場進行商品清潔作業		4	
(十六)商品上架操作		1. 落實上架注意事項 2. 至職場進行商品上架作業		8	
(十七)商品下架操作		1. 落實下架注意事項 2. 至職場進行商品下架作業		8	
(十八) 商品退貨操作		1. 落實退貨注意事項 2. 至職場進行商品退貨作業		8	
(十九)商品報廢操作		1. 落實商品報廢注意事項 2. 至職場進行商品報廢作業		8	
(二十)職場的工作態度與職業道德		1. 增進獨立自主的能力		8	

	2. 培養正確的工作習慣與工作態度 3. 了解商品管理人員的基本素養 4. 學習客訴處理的情緒控制 5. 增進調適身心的適應力與發展合宜的職場人際關係		
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量的方法，注重學生過程中的學習，依照學生能力，以實作評量與觀察等方式評量。 2. 觀察學生操作熟練度、工作仔細度、實習表現及面臨問題的解決策略等方式評量。		
教學資源	1. 校外參訪及校外的職業實習場域。 2. 加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，以實際瞭解產業發展，進而增加就業機會。 3. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，實際分析討論。 4. 場現場專業人員協助實際工作技巧之指導。		
教學注意事項	教材編選 1. 參考職業學校群科課程綱要，進行簡化與調整。 2. 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。 教學方法 1. 依照學生的需求、能力及學校與業界設備，彈性調整上課內容及進度，從實際的操作中學習相關技能及培養工作態度。 2. 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，以提高學生實作能力，及良好實習態度的養成。 3. 依實習項目安排學生分組，藉由小組與同儕間之活動，互相學習，培養優勢能力及團隊合作能力。 (三)學習評量 1. 採多元評量的方法，注重學生過程中的學習，依照學生能力，以實作評量與觀察等方式評量。 2. 觀察學生操作熟練度、工作仔細度、實習表現及面臨問題的解決策略等方式評量。		

表 11-2-3-11 國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅門市服務技術實作			
	英文名稱	Dining service technology 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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：門市顧客服務概論、餐飲服務實作				
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲門市服務技術相關基礎知識及基本工作知能。二、培養正確的餐飲門市服務工作態度與習慣、職業道德與倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)辨識部門組織與功能		1. 部門組織架構 2. 從業人員的職責與規範 3. 與其他部門的合作		8	
(二)介紹旅館商品		1. 旅館業的類別型態 2. 客房的分類與計價方式		8	
(三)訂房作業		1. 訂房的來源與控制 2. 訂房作業細則 3. 訂房的追蹤與超額訂房		8	
(四)旅客遷入作業		1. 服務中心的接待作業 2. 櫃檯接待作業		8	
(五)客帳作業		1. 客帳支付方式 2. 住客帳務作業		8	
(六)館內服務		1. 櫃檯問詢服務 2. 商務中心服務 3. 總機話務服務		8	
(七)旅客遷出作業		1. 退房遷出服務 2. 結帳與送客 3. 退房遷出的後續處理		8	
(八)旅館業安全		1. 旅館安全制度 2. 緊急事件之種類及處理		8	
(九)旅館顧客抱怨事項處理		1. 熟記處理程序 2. 依據步驟處理		8	
(十)餐桌桌面布置		1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用		8	
(十一)餐桌餐具布置作業		1. 托盤的使用 2. 持盤技巧(上餐與撤餐) 3. 服務叉匙的運用		8	
(十二)菜單與飲料單作業		1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單、酒單的功能與結構		8	
(十三)餐飲服務實作1		1. 餐桌服務 2. 自助式服務		8	
(十四)餐飲服務實作2		1. 櫃檯式服務 2. 客房餐飲服務		8	
(十五)餐酒服務實作		1. 餐前酒的服務 2. 餐中酒的服務 3. 餐後酒的服務		8	
(十六)飲料服務實作		1. 製作飲料 2. 提供飲料的服務		8	
(十七)中西餐服務實作		1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程		4	

(十八)下午茶及宴會服務實作	1. 下午茶的服務流程 2. 宴會廳的服務流程	4
(十九)餐廳顧客抱怨事件處理	1. 熟記顧客抱怨事件處理流程 2. 依序處理事件	4
(二十)餐廳顧客緊急事件處理	1. 熟記顧客緊急事件處理流程 2. 依序處理事件	4
合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量的方法，注重學生過程中的學習，依照學生能力，以實作評量與觀察等方式評量。 2. 觀察學生操作熟練度、工作仔細度、實習表現及面臨問題的解決策略等方式評量。	
教學資源	1. 校外參訪及校外的職業實習場域。 2. 加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，以實際瞭解產業發展，進以增加就業機會。 3. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，實際分析討論。 4. 場現場專業人員協助實際工作技巧之指導。	
教學注意事項	教材編選 1. 參考職業學校群科課程綱要，進行簡化與調整。 2. 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。 教學方法 1. 依照學生的需求、能力及學校與業界設備，彈性調整上課內容及進度，從實際的操作中學習相關技能及培養工作態度。 2. 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，以提高學生實作能力，及良好實習態度的養成。 3. 依實習項目安排學生分組，藉由小組與同儕間之活動，互相學習，培養優勢能力及團隊合作能力。(三)學習評量 1. 採多元評量的方法，注重學生過程中的學習，依照學生能力，以實作評量與觀察等方式評量。 2. 觀察學生操作熟練度、工作仔細度、實習表現及面臨問題的解決策略等方式評量。	

表 11-2-3-12國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家事處理安全實作			
	英文名稱	Housework safe 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	互助共好、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：家務環保生活實作、家事技能實作				
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲清潔相關基礎知識及基本工作知能。二、具備清潔相關基礎知識及基本工作知能。三、培養正確的餐飲清潔工作態度與習慣、職業道德與倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)不插電家事處理安全須知與實作		1. 尖銳、高處物品收納保管須知與實作。 2. 高處空間打掃須知與實作。 3. 沉重家具移位打掃須知與實作。 4. 用火用水安全須知與實作。 5. 化學藥劑清潔須知與實作。		9	安全教育
(二)家用小家電使用安全須知與實作		1. 吹風機使用及維護須知與實作。 2. 電風扇使用及維護須知與實作。 3. 烤箱使用及維護須知與實作。 4. 除濕機使用及維護須知與實作。 5. 電鍋使用及維護須知與實作。		9	安全教育
(三)家用大家電使用安全須知與實作		1. 冷氣機使用及維護須知與實作。 2. 洗衣機使用及維護須知與實作。 3. 電視使用及維護須知與實作。 4. 暖器使用及維護須知與實作。 5. 瓦斯爐使用及維護須知與實作。		9	安全教育
(四)家事處理危機情境與解決方案實作		1. 觸電危機處理與實作。 2. 高處墜落危機處理與實作。 3. 割傷、壓傷危機處理與實作。 4. 失火危機處理與實作。 5. 破碎物品危機處理與實作。		9	安全教育
(五)實體店面購物注意事項		1. 實體店面購物前準備事項。 2. 實體店面購物安全須知。		9	安全教育
(六)實體店面購物實作		1. 採購正確物品。 2. 使用正確付款方式。 3. 保存發票及單據。		9	法治教育
(七)網路購物注意事項		1. 網路購物準備事項。 2. 網路購物安全須知。		9	安全教育 科技教育
(八)網路購物實作		1. 正確操作手機/電腦瀏覽購物網站。 2. 分辨不同購物平台的價格、物流及付款方式。		9	安全教育 科技教育 法治教育
(九)金錢管理注意事項		1. 認識信用卡、金融卡。 2. 認識銀行、開戶、存摺。 3. 理解證件及印章的功能及重要性。		9	安全教育 品德教育 法治教育
(十)記帳實作及金錢規劃		1. 記帳教學。 2. 金錢規劃教學。		9	生涯規劃
(十一)公共資源認識與注意事項		1. 垃圾車、回收車時間辨認。 2. 傾倒垃圾安全事項。 3. 附近舊物回收站確認。 4. 廢電池、廢棄家具/家電處理方式。 5. 其他社區資源認識與注意事項。		9	安全教育 環境教育
(十二)公共資源實作		1. 參訪社區各種商店。 2. 巡視熟悉社區垃圾車路線及安全位置。 3. 巡視熟悉便利商店、派出所、消防隊位置。		9	安全教育 環境教育
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，透過觀察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。2. 需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. 評量內容需與職場的工作標準一致。
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. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合。
教學注意事項	教材編選 1. 配合餐飲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. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。

表 11-2-3-13國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生清潔實習			
	英文名稱	Catering store 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	多元適性、專業素養				
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、餐飲服務實作、清潔顧客服務概論				
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲工作基本衛生知識。二、教導正確的餐飲工作之清潔技能。三、培養適當的餐飲工作之態度、習慣與適當的職業道德與倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 認識餐飲實習工作		1. 介紹餐飲工作種類 2. 介紹餐飲工作應注意事項 3. 認識餐飲服務人員工作內容		6	生涯規劃
(二) 實習工作介紹與認識		1. 了解實習工作角色與任務 2. 了解實習工作應具備態度與相關原則 3. 了解前往實習單位之交通與環境 4. 認識正確的工作態度與守則		6	品德、安全、生涯規劃
(三) 職場清潔之概念		1. 認識清潔處理之原則與步驟 2. 了解相關安全守則 3. 了解職業災害避免原則		9	家庭教育、安全、防災教育
(四) 餐飲場所相關衛生法規		1. 餐飲衛生處理相關法規與罰則 2. 食品中毒相關處理程序與要點 3. 緊急意外處理程序		6	家庭教育、安全、法治教育
(五) 認識餐飲衛生工作		1. 認識餐飲工作處理食材之衛生原則 2. 認識餐飲工作儲存食材之衛生原則 3. 餐飲衛生工作食材處理實作 4. 餐飲衛生工作食材儲存實作		9	家庭教育
(六) 餐飲器具之清潔實		1. 認識餐飲器具之清潔原則 2. 認識相關洗劑 3. 餐具及烹調用具清潔與保養		9	家庭教育
(七) 廚房整理與清潔實務(上)		1. 認識廚房空間與安全注意事項 2. 地板清潔與保養 3. 牆面清潔與保養		9	家庭教育
(八) 廚房整理與清潔實務(下)		1. 瓦斯爐清潔實作 2. 抽油煙機清潔實作 3. 攪拌缸清潔實作 4. 烤箱及發酵箱清潔實作 5. 洗碗機操作使用 6. 烘乾機操作使用		9	家庭教育
(九) 冰箱整理與清潔實務		1. 冷凍庫清潔實作 2. 冰箱冷藏之清潔實作 3. 冰箱保養之原則 4. 冰箱除霜要點		3	家庭教育
(十) 餐廳整理與清潔實務(外場)		1. 開店前環境整理 2. 餐前桌椅及餐具擺設 3. 收餐過程 4. 餐後桌面整理與清潔 5. 處理餐後剩餘食物及殘渣 6. 收店整理工作要項		9	家庭教育
(十一) 餐廳整理與清潔實務(廁所)		1. 認識廁所清潔之原則與相關器具使用 2. 廁所清潔之步驟 3. 獨自清潔廁所之實作		9	家庭教育
(十二) 特殊餐廳清潔與整理		1. 寵物餐廳之清潔工作原則 2. 貓狗糞便之處理原則		6	家庭教育、環境教育

(十三)垃圾處理與回收	1. 認識垃圾處理流程 2. 認識廚餘處理方式 3. 認識資源回收分類與處理 4. 熟悉垃圾及資源回收丟棄的地點與時間	9	家庭教育、環境教育
(十四)食物安全衛生管理	1. 病媒害之認識與危害(蟑螂、老鼠) 2. 病媒害(蟑螂、老鼠)防制 3. 病媒害(蟑螂、老鼠)之處理	9	家庭教育、環境教育
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論及實作評量等，並著重形成性評量，顧及課程核心素養的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1. 餐飲業衛生的定義與屬性之教材融入。 2. 教材由老師自行編寫。 相關書籍 1. 餐飲安全衛生：餐飲安全好 危害風險少，立長安，華立圖書。 2. 餐飲衛生與安全管理，傅安宏，華都文化。 3. 圖解食品衛生與安全，顧祐瑞，五南書局。 網路資料 3. 餐飲衛生之相關規章 https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=3070 4. 法規資料庫 https://law.moj.gov.tw/		
教學注意事項	(一)教學相關配合事項 1. 校外餐飲店家與學校行政支援。 2. 運用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 透過校外餐飲店家之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。(二)教材編選 1. 配合餐飲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. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生居家及社區生活經驗融入課程，以逐漸類化到職場的演練與操作。 4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。(三)教學方法 1. 兼顧認知、技能與情意之教學，並強調工作技能演練，以提高學生實作類化的能力。 2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。 3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 4. 善用多媒體教學，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。 5. 藉由同事合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 6. 透過巡迴輔導，留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 8. 利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-14國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲產品管理實習			
	英文名稱	Catering Product Management			
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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作、餐飲製作技能、餐旅服務概論				
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產品設備。(三)具備符合職場所需人才之專業知識與技能。(四)具備餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)餐廳服務概論		1. 基本服務禮儀與儀態訓練 2. 餐廳服務人員的組織及工作職責 3. 認識環境		8	性別平等、環境、安全、生涯規劃
(二)餐廳設備與器具(上)		1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹		8	環境、安全
(三)餐廳設備與器具(下)		1. 餐飲商品介紹 2. 餐廳器具材質、特性及保養		8	環境、安全
(四)基本服務 技巧		1. 餐巾摺疊技巧與應用 2. 托盤的使用 3. 持盤技巧(上餐與撤餐)		8	環境、安全
(五)營業前的 準備工作與營業後的收善工作(上)		1. 餐廳環境之清潔與整理 2. 工作檯的清潔與整理		8	環境、安全
(六)營業前的 準備工作與營業後的收善工作(下)		1. 布巾類的整理與準備 2. 餐務整理與準備		8	環境、安全
(七)菜單與飲 料單的認識		1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單的認識		8	環境、安全
(八)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		8	性別平等、環境、安全
(九)飲料服務 技巧		1. 認識常見飲料 2. 遞送飲料之禮儀		8	環境、安全
(十)餐廳服務 流程		1. 招呼及帶位引導 2. 點餐 3. 送餐 4. 收整		8	性別平等、環境、安全
(十一)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流程		8	環境、安全、多元文化
(十二)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	環境、安全、多元文化
(十三)西餐常用食材介紹(上)		1. 香料與辛香料介紹(Herbs & Spices) 2. 西餐常用調味料與醬料介紹 3. 西式常用蔬菜與水果介紹		8	環境、安全、多元文化
(十四)西餐常用食材介紹(下)		1. 西式常用肉類介紹 2. 西式常用海鮮類介紹 3. 西式常用蛋類與乳製品介紹		8	環境、安全、多元文化
(十五)餐廳(用餐區)收整與清潔(上)		1. 擺設餐前桌椅及餐具 2. 處理餐後剩餘食物及殘渣		8	環境、安全

	3.收拾餐具 4.收整桌面垃圾		
(十六)餐廳(用餐區)收整與清潔(下)	1.擦拭及歸位餐桌椅 2.清潔餐後地面 3.清洗及收整餐具	8	環境、安全
(十七)垃圾處理及回收(上)	1.認識一般垃圾的處理流程 2.認識廚餘處理的方式	8	環境、安全
(十八)垃圾處理及回收(下)	1.清楚資源垃圾分類及處理 2.了解廚餘與垃圾丟棄時間與地點	8	環境、安全
合 計		144	
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，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，透過觀察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。2.需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.評量內容需與職場的工作標準一致。		
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.利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3.結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4.鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。5.與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合。		
教學注意事項	教材編選 1.配合餐飲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.考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3.將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4.利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。教學方法 1.除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2.需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3.需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4.教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的的能力。5.藉由同事合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6.透過巡迴輔導，留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7.設計增強系統，以提升學生之學習動機。8.利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-15國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務技術實習			
	英文名稱	Hospitality Service Technology Internship			
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	多元適性、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：餐旅服務概論、觀光餐旅業導論				
教學目標 (教學重點)	一、具備餐旅服務相關基礎知識及基本工作知能。二、具備餐旅服務業相關基本工作技能。三、培養正確的餐旅工作態度與習慣、職業道德與倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)職場行前教育1		1. 認識實習的角色及任務 2. 知道實習輔導方式及原則 3. 了解實習作息及請假辦法 4. 分辨良好的工作態度		8	法治教育 人權教育 性別平等教育
(二)職場行前教育2		1. 認識交通工具之搭(騎)乘及安全 2. 了解餐旅職場基本工作項目 3. 了解所屬職場的環境及週邊交通		8	安全教育 生涯規劃教育
(三)職場行前教育3		1. 能根據勞動基準法、身心障礙者權益保障法、就業服務法，依不同情境，判斷是影響自身權益。 2. 能說出遇到職場突發狀況時(受傷、災害、性騷擾事件)的處理方式，並透過角色扮演正確表現。		8	防災教育 安全教育 人權教育
(四)辨識部門組織與功能		1. 部門組織架構 2. 從業人員的職責與規範 3. 與其他部門的合作		8	品德教育 法治教育
(五)餐飲服務基礎禮儀訓練		1. 能瞭解餐飲業一天的工作內容。 2. 服務人員儀態訓練。 3. 迎賓、帶位、入座禮儀實務練習。 4. 稱呼、問候、談話禮節實務練習。		8	生涯規劃教育
(六)訂房作業		1. 瞭解旅館業的類別型態 2. 客房的分類與計價方式		8	生涯規劃教育
(七)櫃台接待		1. 遷入及遷出手續 2. 代客服務(寄郵件、寄放與保管物品、行李服務、停車與叫車服務)		8	生涯規劃教育
(八)房務作業1		1. 客房的分類 2. 客房房務作業		8	人權教育
(九)房務作業2		公共區域之清潔與維護		8	生涯規劃教育
(十)房務作業3		1. 機具設備之清潔與維護 2. 布巾管理實務		8	生涯規劃教育
(十一)餐桌桌布置1		1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換		8	生涯規劃教育
(十二)餐桌桌布置2		1. 餐巾摺疊技巧與應用 2. 餐桌餐具布置		8	生涯規劃教育
(十三)菜單與飲料單作業		1. 菜單的功能與結構 2. 飲料單、酒單的功能與結構。 3. 飲料的製作		8	生涯規劃教育
(十四)餐飲服務實作		1. 中餐廳服務流程 2. 宴會服務流程		8	生涯規劃教育
(十五)餐飲服務實作		1. 西餐服務流程 2. 下午茶服務流程		8	生涯規劃教育
(十六)餐飲服務實作		1. 客房餐飲服務流程 2. 自助式餐飲服務		8	生涯規劃教育

(十七)櫃檯出納	1. 客帳支付的方法 2. 住客帳務作業	8	生涯規劃教育 法治教育
(十八)館內服務	1. 瞭解. 櫃檯問詢服務、商務中心服務、總機話務服務內容 2. 熟記顧客抱怨事件處理流程 3. 熟記緊急事件處理流程	8	生涯規劃教育
合 計		144	
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，透過觀察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。2. 需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. 評量內容需與職場的工作標準一致。		
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. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合。		
教學注意事項	教材編選 1. 配合餐飲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. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。5. 藉由同事合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6. 透過巡迴輔導，留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-16國立臺東大學附屬特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅客務實習			
	英文名稱	Catering and hotel service internship			
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	多元適性、互助共好、專業素養				
適用科別	餐飲服務科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：餐旅服務概論、觀光餐旅業導論、餐飲課務實作				
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲客務相關基礎知識及基本工作知能，並執行各種作業流程之能力。二、具備旅館客務相關基礎知識及基本工作知能，並執行各種作業流程之能力。三、培養正確的餐飲客務工作態度與習慣、職業道德與倫理。四、培養正確的旅館客務從業觀念、服務態度及職場倫理。五、具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)認識職場工作		1. 認識餐旅工作人員的角色及任務 2. 了解職場工作的主要內容 3. 了解職場工作可能潛在的危險及安全原則		3	性別平等教育 生涯規劃教育 安全教育
(二)職場工作請假與交通		1. 瞭解可以到職場交通工具之搭(騎)乘及安全 2. 認識所屬職場的環境及週邊交通 3. 演練到職場的交通模式 4. 認識不同假別與請假辦法 5. 知道請假的流程		6	安全教育 人權教育
(三)職場工作作息與演練		1. 培養規律的實習作息 2. 演練實習工作實際狀況		6	人權教育 品德教育
(四)職場溝通技巧與演練		1. 了解並演練與顧客溝通技巧 2. 了解並演練客訴處理的情緒控制 3. 了解並演練與主管、同事表達需求及溝通技巧		6	品德教育 法治教育
(五)餐飲工作基本服務技巧		1. 了解並演練餐桌架設、拆除與收納 2. 了解並演練檯布鋪設及更換 3. 了解並演練餐巾摺疊技巧與應用 4. 了解並演練托盤使用技巧 5. 了解並演練上餐與撤餐的持盤技巧 6. 了解並演練服務叉匙的運用		6	生涯規劃教育 安全教育
(六)營業前的準備工作與營業後的改善工作		1. 了解並演練餐廳環境清潔與整理 2. 了解並演練工作檯清潔與整理 3. 了解並演練布巾類整理與準備 4. 了解並演練餐務整理與換場作業		6	生涯規劃教育 安全教育
(七)餐飲餐桌佈置與擺設		1. 了解並演練中餐餐桌佈置與擺設 2. 了解並演練西餐餐桌佈置與擺設 3. 了解並演練主題式餐桌佈置與擺設		6	生涯規劃教育 安全教育
(八)餐飲禮儀		1. 了解並演練餐廳席次的安排 2. 了解並演練用餐禮儀及話語		6	性別平等教育 生涯規劃教育
(九)餐飲服務流程		1. 了解並進行中餐廳服務流程技能操作演練 2. 了解並進行西餐廳服務流程技能操作演練 3. 了解並進行下午茶服務流程技能操作演練 4. 了解並進行宴會廳服務流程技能操作演練		6	生涯規劃教育 安全教育
(十)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理		1. 了解顧客抱怨與其他糾紛處理流程。 2. 了解並演練面對顧客客訴用語。 3. 演練餐廳客訴及緊急事件處理之步驟。		6	品德教育 法治教育
(十一)旅館組織與功能		1. 了解房務部組織架構 2. 了解客務部組織架構 3. 了解從業人員的職責與規範		3	生涯規劃教育 法治教育 品德教育
(十二)客房清潔作業		1. 知道客房設施及備品 2. 了解並演練客房清潔的前置作業 3. 了解並演練客房清潔作業流程 4. 了解並演練浴室清潔作業流程		6	生涯規劃教育 安全教育

(十三)房務基本技能	1. 了解基本的應對禮儀及儀態訓練 2. 認識並尊重職場性別平等 3. 了解並演練房務車的準備作業流程 4. 了解鋪床技能基本技巧	6	生涯規劃教育 安全教育
(十四)鋪床作業	1. 了解並演練單人床鋪設作業流程 2. 了解並演練雙人床鋪設作業流程 3. 了解並演練加床鋪設流程 4. 了解並演練開夜床作業流程	6	生涯規劃教育 安全教育
(十五)住客服務與客房安全	1. 了解並演練住客服務 2. 了解並演練夜間服務 3. 了解並演練災害預防與處理流程 4. 了解並尊重顧客隱私	6	生涯規劃教育 安全教育 防災教育
(十六)旅館清潔與維護	1. 了解客房的保養維護計畫 2. 了解並演練公共區域的清潔維護作業流程	6	生涯規劃教育 安全教育
(十七)旅館業客務系統作業	1. 知道訂房的來源控制與作業細則 2. 了解並演練客務系統操作流程	6	生涯規劃教育 資訊教育
(十八)旅客遷入與遷出作業	1. 了解並演練服務中心的接待作業流程 2. 了解並演練櫃檯接待作業流程 3. 了解並演練退房遷出服務流程 4. 了解並演練結帳與送客流程 5. 了解並演練退房遷出的後續作業流程	6	生涯規劃教育 安全教育
(十九)旅館業安全	1. 認識旅館安全制度 2. 了解並演練緊急事件之種類與處理流程 3. 了解並演練住客客訴處理流程	6	生涯規劃教育 安全教育 防災教育
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，透過觀察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，強調工作時的態度表現、工作環境及操作器具之安全。2. 需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. 評量內容需與職場的工作標準一致。		
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. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合。		
教學注意事項	教材編選 1. 配合餐旅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. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。5. 藉由同事合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6. 透過巡迴輔導，留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

國立臺東大學附屬特殊教育學校 科目學分數規劃說明

108學年度入學新生適用

服務群(40)：	餐飲服務科(916)
科目屬性	校訂必修 - 一般科目
科目名稱	家庭教育
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[11 00 00]
規劃理由說明	本校第一學年學分數規劃均為1學分，幫助學生了解家庭的本質與內涵，建構健康的家庭觀與相關法律常識，以促進多元適性的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 一般科目
科目名稱	家庭教育
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[11 00 00]
規劃理由說明	本校第一學年學分數規劃均為1學分，幫助學生了解家庭的本質與內涵，建構健康的家庭觀與相關法律常識，以促進多元適性的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 一般科目
科目名稱	健康促進與管理
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[00 11 22]
規劃理由說明	本校第二學年學分數規劃均為1學分，幫助學生維持健康的生活型態及生活品質，關注營養、健康與疾病相關資訊，以促進多元適性的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 一般科目
科目名稱	健康促進與管理
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[00 11 22]
規劃理由說明	本校第二學年學分數規劃均為1學分，幫助學生維持健康的生活型態及生活品質，關注營養、健康與疾病相關資訊，以促進多元適性的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 特殊需求
科目名稱	社會技巧
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[10 00 00]
規劃理由說明	本校新生入學階段以1學分規劃初階課程，教導學生在新環境如何辨識與處理壓力情緒，學習尊重、欣賞他人，培養適應教室、家庭和社區等各種特定情境，以促進互助共好的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 特殊需求
科目名稱	社會技巧
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[10 00 00]
規劃理由說明	本校新生入學階段以1學分規劃初階課程，教導學生在新環境如何辨識與處理壓力情緒，學習尊重、欣賞他人，培養適應教室、家庭和社區等各種特定情境，以促進互助共好的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂選修 - 特殊需求
科目名稱	特殊需求課程
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[01 22 44]
規劃理由說明	本校新生入學階段高職一年級以1學分規劃初階課程，針對學生需求，提供社會技巧或功能性動作訓練課程，持續培養適應教室、家庭和社區等各種特定情境的能力，或訓練肢體活動、功能性動作技能與日常生活參與的能力，以促進多元適性、互助共好的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂選修 - 特殊需求
科目名稱	特殊需求課程
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[01 22 44]
規劃理由說明	本校新生入學階段高職一年級以1學分規劃初階課程，針對學生需求，提供社會技巧或功能性動作訓練課程，持續培養適應教室、家庭和社區等各種特定情境的能力，或訓練肢體活動、功能性動作技能與日常生活參與的能力，以促進多元適性、互助共好的核心能力。

國立臺東大學附屬特殊教育學校 科目學分數規劃說明

108學年度入學新生適用

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 一般科目
科目名稱	家庭教育
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[11 00 00]
規劃理由說明	本校第一學年學分數規劃均為1學分，幫助學生了解家庭的本質與內涵，建構健康的家庭觀與相關法律常識，以促進多元適性的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 一般科目
科目名稱	家庭教育
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[11 00 00]
規劃理由說明	本校第一學年學分數規劃均為1學分，幫助學生了解家庭的本質與內涵，建構健康的家庭觀與相關法律常識，以促進多元適性的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 一般科目
科目名稱	健康促進與管理
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[00 11 22]
規劃理由說明	本校第二學年學分數規劃均為1學分，幫助學生維持健康的生活型態及生活品質，關注營養、健康與疾病相關資訊，以促進多元適性的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 一般科目
科目名稱	健康促進與管理
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[00 11 22]
規劃理由說明	本校第二學年學分數規劃均為1學分，幫助學生維持健康的生活型態及生活品質，關注營養、健康與疾病相關資訊，以促進多元適性的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 特殊需求
科目名稱	社會技巧
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[10 00 00]
規劃理由說明	本校新生入學階段以1學分規劃初階課程，教導學生在新環境如何辨識與處理壓力情緒，學習尊重、欣賞他人，培養適應教室、家庭和社區等各種特定情境，以促進互助共好的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂必修 - 特殊需求
科目名稱	社會技巧
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[10 00 00]
規劃理由說明	本校新生入學階段以1學分規劃初階課程，教導學生在新環境如何辨識與處理壓力情緒，學習尊重、欣賞他人，培養適應教室、家庭和社區等各種特定情境，以促進互助共好的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂選修 - 特殊需求
科目名稱	特殊需求課程
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[01 22 44]
規劃理由說明	本校新生入學階段高職一年級以1學分規劃初階課程，針對學生需求，提供社會技巧或功能性動作訓練課程，持續培養適應教室、家庭和社區等各種特定情境的能力，或訓練肢體活動、功能性動作技能與日常生活參與的能力，以促進多元適性、互助共好的核心能力。

服務群(40)： 餐飲服務科(916)	
科目屬性	校訂選修 - 特殊需求
科目名稱	特殊需求課程
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[01 22 44]
規劃理由說明	本校新生入學階段高職一年級以1學分規劃初階課程，針對學生需求，提供社會技巧或功能性動作訓練課程，持續培養適應教室、家庭和社區等各種特定情境的能力，或訓練肢體活動、功能性動作技能與日常生活參與的能力，以促進多元適性、互助共好的核心能力。

