

國立臺東大學附屬特殊教育學校課程計畫書

(學校全銜)

學校代碼：140F01

- 普通型課程計畫書
- 技術型課程計畫書
- 綜合型課程計畫書
- 單科型課程計畫書
- 進修部課程計畫書
- 實用技能學程課程計畫書
- 特殊類型班級課程計畫書(特殊教育學校)

(106 學年度入學學生適用)

■ 初審版 複審版 核定版

中華民國 106 年 07 月 11 日

目錄

● 學校基本資料表.....	3
壹、依據.....	4
貳、學校現況.....	4
參、學校願景與目標.....	8
肆、課程規劃與特色說明.....	8
一、課程規劃理念與原則.....	8
二、課程規劃特色.....	9
三、課程發展組織與運作機制.....	10
伍、群科課程規劃.....	12
一、科教育目標及科專業能力.....	12
二、課程架構表.....	13
三、教學科目與學分(節)數表.....	14
四、科目開設流程表.....	16
附件一：國立臺東大學附屬特殊教育學校課程發展委員會組織要點.....	17
附件二：校訂科目教學綱要.....	18

學校基本資料表

學校校名		國立臺東大學附屬特殊教育學校			
課程 類型	特 殊 類 型	班別 群別：科別 (條列寫入)	1. 環境服務群：清潔服務科 2. 國中部：特殊教育班 3. 國小部：特殊教育班		
聯絡人		處室	教務處	電話	089-229912 #201
		職稱	教學組長	行動電話	0970014077
		姓名	王博宜	傳真	089-226611
		E-mail	mushoomkid7777@mail.nttusps.nttu.edu.tw		
校長核章					
核章日期		106 年 07 月 10 日			
審查結果		以下請勿填寫			
		初審	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 修正後通過 <input type="checkbox"/> 修正後再審		
		複審	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 修正後通過 <input type="checkbox"/> 修正後再審		

備註：不適用型別(如：普通型、技術型…)可整列刪除。

壹、依據

- 一、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、高級中等以下學校特殊教育課程發展共同原則及課程大綱
- 三、本校 106 年 6 月 26 日 105 學年度第三次課程發展委員會會議決議。

貳、學校現況(以填報之 106 年 7 月 1 日為基準日)

- 一、班級數、學生數一覽表(依學校現況擇表填寫，不適用者可刪除)

技術型高中部

科別	適用學生類別	一年級		二年級		三年級		小計	
		班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
清潔服務科	不分類身心障礙學生	2	17	2	25	2	22	6	64
合計		2	17	2	25	2	22	6	64

國中

班別	適用學生類別	一年級		二年級		三年級		小計	
		班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
特殊教育班	不分類身心障礙學生	1	10	1	9	1	10	3	29
合計		1	10	1	9	1	10	3	29

備註：混齡班級型態可調整表格呈現。

國小部

班別	適用學生類別	低年級混齡		中年級混齡		高年級混齡		小計	
		班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
特殊教育班	不分類身心障礙學生	1	10	1	6	1	5	3	31
合計		1	10	1	6	1	5	3	31

備註：混齡班級型態可調整表格呈現。

二、師資與相關專業人員員額

特殊教育學校(班)教師與相關專業人員員額(依學校現況擇表填寫)

類別	學部	科(班)別	應有員額 (人)	現有員額 (人)	差異狀況 分析
教師	技術高中部	清潔服務科	18	18	
	國中部	特殊教育班	9	9	
	國小部	特殊教育班	6	7	因國小三班 總堂數超過6 名正式教師 授課時數，增 聘一名代理 教師協助課 務
教師助理員		7	11	正式編制7 名，惟因教學 與業務需 要，預計申請 國教署經費 增聘鐘點助 理人員4名以 符合各班至 少一名助理 員需求	
專業團隊 人員		5	4	心理師預計 106年8月到 職	

備註：1. 應有教師員額=各該科每週全校總授課節數／各該科目之每週教師基本教學節數。
2. 現有員額為填表學年度之實聘員額。

四、校訂課程所需設備規劃(以一般科目/科為單位)

表 2-3-1 一般科目/環境服務群清潔服務科校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	擬新增校舍 (空間設施)	現有設備	擬新增設備
餐飲服務實務 I、II 餐旅服務 I、 II、III、IV 餐飲衛生與清潔 實習 I、II、 III、IV	烘焙教室 1 間	0	操作桌(含流理 臺)3 臺、烤箱 1 臺、發酵箱 1 臺、 攪拌機 1 臺	0
餐飲服務實務 I、II 餐旅服務 I、 II、III、IV 餐飲衛生與清潔 實習 I、II、 III、IV	烹飪教室 1 間	0	瓦斯爐臺 3 座、 操作桌(含流理 臺)3 座、製冰機 1 臺、雙層冰箱 1 臺	0
餐旅服務 I、 II、III、IV 清潔專業實務 I、II	生活教育室 1 間	0	床組 4 組、衣櫃 2 座、烘碗機 1 臺、 電視一臺、沙發 1 組、矮茶几 1 張、 餐桌椅 1 組、置 物櫃 1 組	0
事務機器與電腦 應用 I、II 藝術與科技 I、 II	資訊教室 1 間	0	個人電腦 15 臺	0
汽車美容實務 I、II	洗車場 1 座	0	泡沫機 1 臺、水 槍一臺、打蠟機 1	0

			臺、各式耗材(蠟油、泡沫劑等)若干	
園藝管理實務 I、II	農園藝場 1 座	0	鋤頭、斗笠、手套、小水桶各若干	0
環境服務實務 I、II 清潔服務實務 I、II 餐旅服務 I、II、III、IV	陽光小棧(複合式空間)1 間	0	休閒桌椅若干組、洗手臺 1 座、烘碗機 1 臺	0
門市服務實務 I、II 門市服務實習 I、II 門市清潔專業實習 I、II、III、IV	0	模擬商店 1 間	0	收銀機 1 臺、貨架 2 架、冷藏櫃 1 架

備註：1. 擬新增校舍、擬新增設備係指規劃未來擬新設置者。

2. 本表若為群共同開設之專業、實習(實務)科目共用設備，得以群為單位撰寫。若為科單獨開設科目單獨用途時，得以本表延伸使用，表號則依序編號。

參、學校願景與目標

請參本校校務發展計畫書，網址連結如下：

<http://www.nttusps.nttu.edu.tw/index.php?Act=articleRight&PK=0&MK=18>

肆、課程規劃與特色說明【以 2000 字以內為原則】

一、課程規劃理念與原則

1、無縫銜接原則

本校全校教師皆出席各領域教學研究會、各領域教學研究會召集教師皆為課程發展委員會之成員，因此在教學研究會及課發會上，集結學生需求，召集各學部教師，討論本校三學部之校本課程綱要，以利教師安排螺旋式之課程，協助學生逐步體認、歸納形成基本的概念。同時，也協助教師掌握課程架構之大方向，以逐年擴展有關的學科概念而不致迷失，協助學生統整過去所學之經驗。

2、學校本位

由於群科課程綱要中的部定必修課程只規劃到群核心一般及專業科目。所以留給學校彈性的課程發展空間，核心與適性課程均留待學校發展，本校透過課程發展彈性空間，規劃適合業界及學生需求的課程，發揮學校辦學特色，裨益學生適性發展。

3、共同參與

本校依規定成立課程發展組織，除應有行政人員外，各教師皆為課發會成員，共同參與研討本校課程架構；其次由教務處召集各領域教師研擬一般科目課程內容，由實習處召集專業與實習教師研訂專業科目課程內容，教師更可透過各領域(科)教學研究會議表達課程規劃之意見。

4、課程發展以本校學生為主體

教師、專業團隊、行政人員透過學生之 IEP 會議，深入的與家長討論，了解學生之需求，透過校內資源之提供，視學生之特殊需求，設計全方位的課程或採用調整性普通教育課程，將課程與 IEP 結合，以充分發揮行政與教學規劃與執行督導之功能。

本校學生為主體，據此發展學校本位能力指標和學生本位課程，並依據臺

東地方社區的特色及學校的需求，發展本校特色主題和校訂必選修科目，以落實學校辦學特色。

5、各學部課程發展應結合理論和實務

國小部教育階段注重培養生活自理能力及建立日常生活常規，並且學習基本學科知識；國中教育階段強調培養進階社會適應及生活獨立自主能力，並具備清潔和餐飲之生活基本技能；高職部針對學生之特殊需求與能力，以職業教育為核心，透過適性教學，增進就養及具就業能力學生之生活自理能力，並利於後者習得工作技能。各科別專業必修科目內容兼重專業科目之理論與實習，包含清潔和餐飲專業知能之學習及職場實地實習。以奠定學生在競爭性及支持性等方式之就業輔導中獲致良好的職業生活適應。

二、課程規劃特色

1、培養學生社會適應能力

各學部各領域課程融入資訊教育、環境教育、性別平等教育、人權教育、生涯發展、家政教育及海洋教育之七大議題，結合專業與實習之職業教育，發展全人教育，培養在校、在家庭、在社區、在職場中所需之能力。

2、培養職場就業能力

旨在運用校訂科目加強學生的基礎學科能力；專科科目則配合教育部所規劃之各科課程及產業、學生需求訂定，以兼顧培養繼續進修之一般能力與就業所需之專業能力，作為本校建構「學校本位課程發展」的主要思維。

3、職場導向

配合臺東區職場特色據以規劃課程，根據臺東縣政府人力資源調查分析結果，歷年來就業之服務業人口占一半以上，且近年來因觀光蓬勃發展，服務業人口逐年增加，因此確認學生需求、現況能力以及家長期待，本校開設門市服務及餐飲清潔之職業課程，提供學生職業性向試探及實習之機會加強學生正確工作態度的培養。

三、課程發展組織與運作機制

(一)組織架構

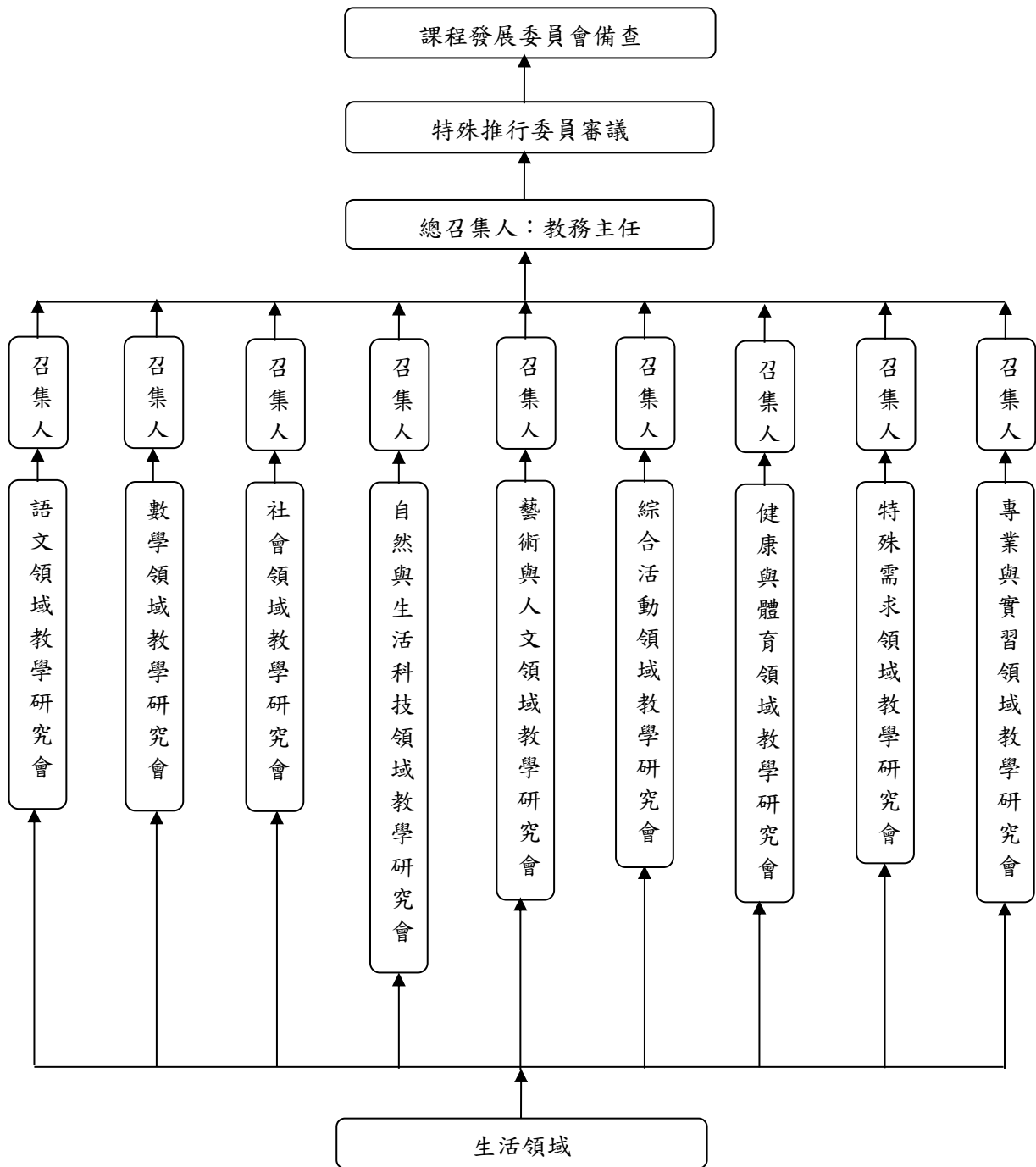


圖1 國立臺東大學附屬特殊教育學校課程發展組織架構圖

(二) 規劃流程及工作要項

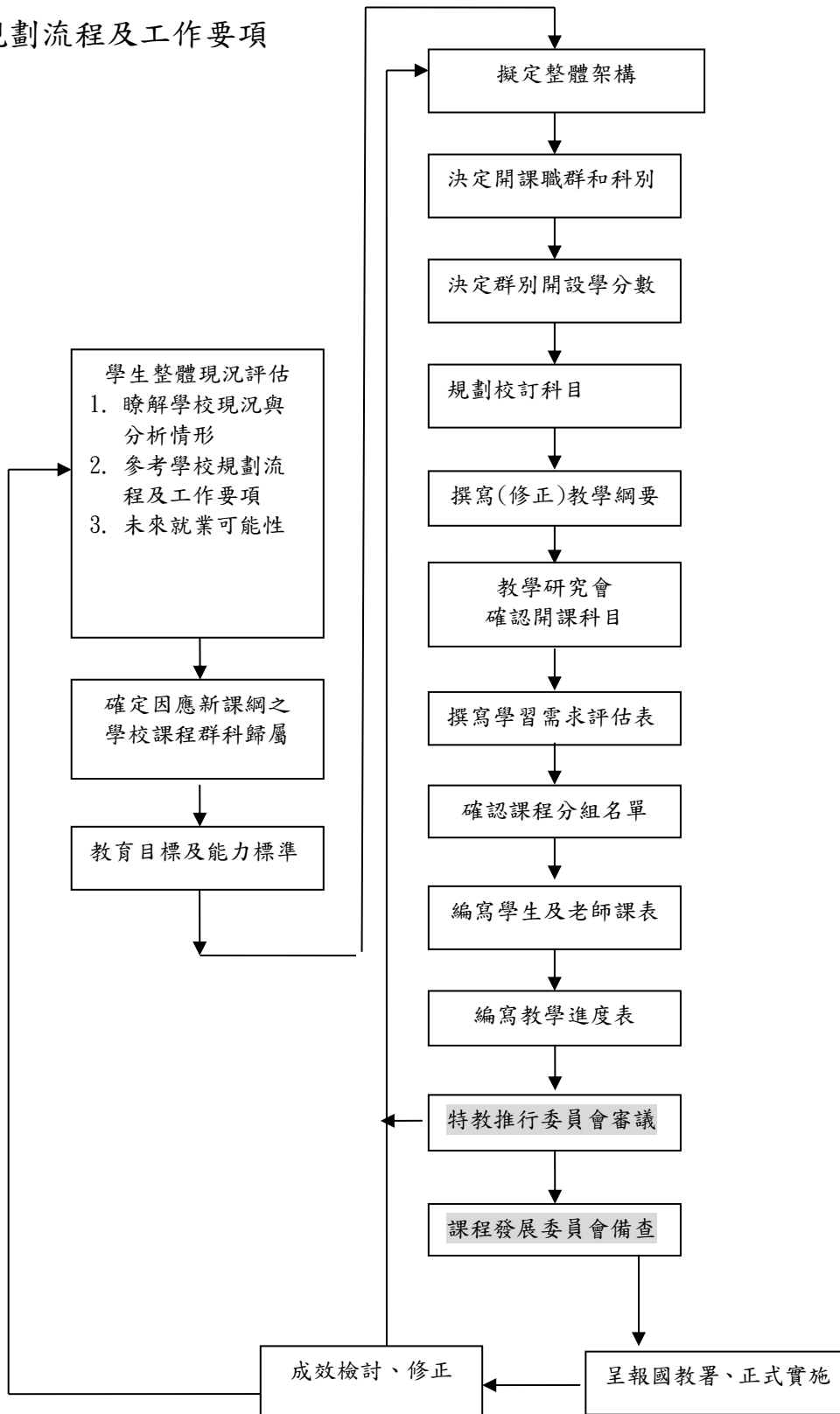


圖2 總體課程計畫規劃流程

伍、群科(學部)課程規劃

一、科教育目標及科專業能力(技術型高中部填寫)

科別	科教育目標	科專業能力
清潔服務科	1. 彰顯個人生命價值，體現服務他人意義。 2. 培養人我關係發展，重視環境永續經營。 3. 強化各項媒材運用，提升自我專業能力。 4. 訓練自主專業成長，積極爭取相關證照。	(一)專業知識 1. 具備各項清潔與服務所需基本概念。 2. 認識清潔與服務所需器具之特性、使用與保存方法。 3. 具備安全與衛生之環境服務基礎知能。 (二)專業技能 1. 具備不同場域之基礎清潔技巧。 2. 具備不同行業之基本服務與溝通技巧。 3. 具備維護自我工作安全之能力。 4. 具備維持工作場域整潔之能力。 5. 具備各項清潔或服務所需材料機具之基礎使用能力。 (三)專業態度 1. 盡力完成工作、肯定自我專業能力。 2. 具備良好從業態度、遵守職場倫理。 3. 具備主動求知、積極進修之價值觀。

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，並以行為目標方式敘寫。

二、課程架構表(技術型高中部填寫)

5-2-1 環境服務群清潔服務科課程架構表(以科為單位，1科1表)

(實施「特殊教育課程大綱」學校適用)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
一般科目	部定		66-88	68	36%		
	校訂	必修	各校課程發展 組織自訂	0	0%		
		選修		6	3%		
	合計			74	39%		
專業及實習科目	部定	專業科目		18 學分	18	10%	
		實習(實務)科目		12 學分	12	6%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展 組織自訂	10	5%	
			選修		14	7%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展 組織自訂	10	5%	
			選修		54	28%	
	合計			118	61%		
	可修習總學分數			184-192 學分	192		
彈性教學時間			0-8	0			
活動科目			18	18		含班會及綜合活動，不計學分	
上課總節數			202-210 節	210			
畢業學分數			160 學分	160 學分			
說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本表各百分比的計算，其分母依「可修習總學分」之上限 192 計算。 2. 校定科目學分數範圍之計算，依「可修習總學分」之上限 192 計算。 3. 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學時間。 4. 校定科目由各校課程發展組織自訂(可含一般與專業及實習科目)。 5. 報經主管教育行政機關核定後，增減學生畢業學分數，最低畢業學分不得少於 150 學分。 						

三、教學科目與學分(節)數表

表 5-3-1 環境服務群清潔服務科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1 科 1 表)

(實施「特殊教育課程大綱」學校適用)

課程類別	科目名稱	學分	授課節數						調整說明	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修科目	語文領域	國文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	
		英文 I-VI	6	1	1	1	1	1	1	
	數學領域	數學 I-II	6	2	2	1	1			
		社會領域	歷史	6	2	2	2			
			地理							
	公民與社會									
	自然領域	基礎物理	4	2	2					
		基礎化學								
		基礎生物								
	藝術領域	音樂	4	2	2					
		美術								
		藝術生活								
	生活領域	生活科技	4	2	2					
		家政								
	健康與體育領域	體育 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1					
		全民國防教育 I II	0	0	0	0	0	0	0	全校免修，部分學生須了解內容改以融入課程方式實施
		特殊需求	12	2	2	2	2	2	2	
		小計	68	18	18	10	8	7	7	
		服務導論	2	2						
	環境服務概論 I-II	4	4							
	衛生與安全導論	2	2							
	環境服務實務 I-II	6		3	3					
	事務機器與電腦應用 I-II	4		2	2					
進階實務	清潔專業實務 I	3			3					
	清潔專業實務 II	3				3				
	門市服務實務 I	3			3					
	門市服務實務 II	3				3				
	小計	30	8	5	11	6	0	0		
部定必修科目合計		98	26	23	21	14	7	7		
校定必修	生命服務概論 I-II	4	4							
	生命服務衛生與安全概論 I-II	4	2	2						
	生命服務實務 I-II	4		2	2					
	生命教育 I-II	2		2						
	進階實務	餐飲服務實務 I	3			3				
		餐飲服務實務 II	3				3			
	小計	20	6	6	5	3	0	0		
校定選修	汽車美容實務 I-II	6			3	3				
	園藝管理實務 I-II	6			3	3				
	餐旅服務 I-II	7				7				
	餐旅服務 III-IV	7					4	3		

	特殊需求	2		1				1	
	藝術與科技 I II	4		2		2			
	清潔專業實習 I-II	7					7		
	清潔專業實習 III-IV	7						7	
	餐飲服務實習 I-II	7					7		校外單點實習學生替代課程與學分
	餐飲服務實習 III-IV	7						7	
	餐飲衛生與清潔實習 I-II	7					7		
	餐飲衛生與清潔實習 III-IV	7						7	
	門市服務實習 I-II	7					7		
	門市服務實習 III-IV	7						7	
	門市清潔專業實習 I-II	7					7		
	門市清潔專業實習 III-IV	7						7	
	小計	74	0	3	6	15	25	25	
校	定科目合計	94	6	9	11	18	25	25	
部 定 活 動 科 目	班會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
	綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每	週教學總節數	210	35	35	35	35	35	35	

表 5-3-2 國民教育階段教學科目(節)數表
(實施「特殊教育課程大綱」學校適用)

	一	二	三	四	五	六	七	八	九
語文 (含本土語言 1 節)	本國語文 (5 節)		本國語文 (6 節)		本國語文 (6 節)		本國語文 (5 節)		本國語 文 (5 節)
	英語(融入課程)				英語(融入課程)				
健康與體育	健康與體育 (3 節)		健康與體育 (3 節)		健康與體育 (4 節)		健康與體育 (4 節)		
數學	數學 (3 節)		數學 (3 節)		數學 (4 節)		數學 (4 節)		
社會	生活 (7 節)		社會 (3 節)		社會 (4 節)		社會 (4 節)		
藝術與人文			藝術與人文 (3 節)		藝術與人文 (4 節)		藝術與人文 (4 節)		
自然與生活科技			自然與生活科 技(3 節)		自然與生活科 技(4 節)		自然與生活科技 (4 節)		
綜合活動	綜合活動 (3 節)		綜合活動 (3 節)		綜合活動 (4 節)		綜合活動 (4 節)		
彈性課程節數	2		4		2		5		5
領域學習節數	20		25		27		29		29
學習總節數	23		29		32		34		34

註：底線部分與課程總綱規範不符，係透過個別化教育計畫調整時數，以符應學生需求。

四、校訂科目開設流程表

類別：技術型高中部專業及實習科目(校訂之專業及實習、實務科目)

表 5-4-1 環境服務群清潔服務科科目開設流程表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
校訂科目	專業科目	生命服務概論I、II	→生命教育I、II	→	→	→	→	
		生命服務衛生與安全概論I	→生命服務衛生與安全概論II	→	→	→	→	
			→藝術與科技I	→	→藝術與科技II	→	→	
			→	→	→	→	→	
			→	→	→	→	→	
	實習科目		→生命服務實務I	→生命服務實務II	→	→	→	→
			→	→餐飲服務實務I	→餐飲服務實務II	→餐飲服務實習I、II	→餐飲服務實習III、IV	
			→	→汽車美容實務I	→汽車美容實務II	→	→	
			→	→園藝管理實務I	→園藝管理實務II	→	→	
			→	→	→餐旅服務I、II	→餐旅服務III	→餐旅服務IV	
			→	→	→	→清潔專業實習I、II	→清潔專業實習III、IV	
			→	→	→	→餐飲衛生與清潔實習I、II	→餐飲衛生與清潔實習III、IV	
			→	→	→	→門市服務實習I、II	→門市服務實習III、IV	
			→	→	→	→門市清潔專業實習I、II	→門市清潔專業實習III、IV	
			→	→	→	→	→	

備註：1. 科目如無相關聯性者應分列填寫，列請自行增刪調整，空白列請刪除。
2. 表序號請依實際情形延續編碼。

附件一：課程發展委員會設置要點

國立臺東大學附屬特殊教育學校課程發展委員會設置要點

經中華民國 105 年 8 月 29 日校務會議通過

- 一、國立臺東大學附屬特殊教育學校（以下簡稱本校）依據教育部頒布特殊教育法暨施行細則辦理。
- 二、國立臺東大學附屬特殊教育學校課程發展委員會（以下簡稱本會）負責規劃全校總體課程計畫，決定各學部運作模式、每週老師任課時數、每週各學習領域節數、審查自編教育，負責課程與教學的評鑑，以充分發展學生潛能，培養健全人格，增進服務社會能力。
- 三、本會置委員十三人，均為無給職，其組成方式如下：
 - （一）校長一人。
 - （二）各領域教師代表：九人。
 - （三）相關專業人員代表：二人。
 - （四）家長代表：一人。
- 四、本會之職掌如下：
 - （一）充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需求等相關因素，結合全體教師和社區資源，發展學校本位課程，並審慎規劃全校總體課程計畫。
 - （二）確定學部運作模式、每週老師任課時數及每週各學習領域節數。
 - （三）審查各領域課程計畫，內容包涵：「職種類別、各領域單元活動主題、主題發展之時數、學生學習功能分組情形…」等項目，且融入有關兩性、環境、資訊、生活哲學、人權、生命教育、生涯發展、海洋教育等議題。
 - （四）統整各學習領域課程計畫，發展學校總體課程計畫。
 - （五）擬定新學年度學校總體課程計畫，並銜接與統整各學部課程發展計畫。
 - （六）審查各學部自編教材。
 - （七）決定聯課活動、適應體育節數及組別。
 - （八）負責課程與教學評鑑，並進行學習評鑑。
 - （九）其他有關課程發展事宜。
- 五、本會委員任期一年，連選得連任。候補委員或補選（推）舉產生之委員，其任期均至原任期屆滿之日止。
- 六、本會每年定期舉行四次會議，每學期各兩次，以二月、六月、九月、十二月各召開一次為原則；唯必要時得召開臨時會議。
- 七、本會由校長召集，然如經委員二分之一以上連署召集時，得由連署委員互推一人召集之。
- 八、本會開會時，須有應出席委員二分之一（含）以上出席，方得開議。須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票採無記名或舉手方式行之。
- 九、本會開會時得視實際需要，邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
- 十、本會之行政工作，由教務處主辦，相關單位協辦。
- 十一、本要點經校務會議議決通過，呈請校長核可後實施，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學綱要

(一)一般科目：無

(二)各科專業科目

表 9-2-2-1 國立臺東大學附屬特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	<u>生命服務概論I</u>				
科目屬性	必/選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(一)培養學生具備一般能力和生活適應及未來學習之基礎能力 (二)具備解決問題及調適情緒之能力。 (三)啟迪尊重生命之意識, 奠定生涯發展之基本能力。並養成終身學習之態度。 (四)培養人文素養及職業道德, 陶冶人文基本素養。 (五)養成尊重差異之態度, 培養同儕學習之能力, 涵養敬業樂群之精神。 (六)培養公民資質及社會服務之基本能力				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
1. 生命服務工作的基本概念	1. 了解生命基本意義。 2. 瞭解生命服務工作的定義及範圍。 3. 認識生命服務品質。		4		
2. 生命服務工作的個人衛生與安全	1. 認識自我的服裝儀容 2. 了解個人的衛生習慣 3. 養成良好的規律生活		4		
3. 生命服務工作者的應有的涵養	1. 瞭解生命服務工作者須具備的特質。 2. 生命服務工作者常遇到的問題，如照顧糾紛。 3. 學習愛與關懷的表達方式。		4		

4. 幼兒養護緒論	1. 幼兒養護的意義與重要性。 2. 幼兒的身體特徵。 3. 幼兒的身體發展與行為。	4	
5. 幼兒養護與服務者之功能	1. 幼兒養護人員的角色與功能。 2. 幼兒養護人員的工作對象及服務內容。 3. 幼兒養護工作的倫理守則與道德。	4	
6. 幼兒養護工作之基本概念	1. 幼兒基本生理需要的瞭解與照顧。(如飲食、清潔、穿著和如廁) 2. 幼兒個人衛生保健與急救常識。 3. 幼兒遊戲與活動。	4	
7. 長者照顧緒論	1. 長者照顧的基本意義與重要性。 2. 長者的發展與特質。 3. 長者常見的心理問題。	4	
8. 長者照顧與服務者之功能	1. 照顧服務員的角色及功能。 2. 照顧服務員的工作對象及服務內容。 3. 長者照顧工作倫理守則與道德。	4	
9. 長者照顧工作之基本認識(一)	1. 長者基本生理需要了解與照顧。 2. 長者個人衛生與照顧方式。	4	
10. 長者照顧工作之基本認識(二)	1. 長者的休閒活動與運動樂活。 2. 長者急救常識及處理原則。 3. 長者常見的疾病認識。	4	
教學注意事項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 本科目為專業科目，如至在教室或其他專業教室模擬不同的環境場所，以配合實際練習，採分組教學。 教師於教學時，結合社會重大議題、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。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 教師依學生個別差異，進行個泮評量。 針對情意部分以上課之精神及操作態度為主，施以觀察評量。 針對認知部分以口頭評量為主，紙筆測驗評量為輔。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 使用電腦網路用以查詢工作安全與環境衛生相關資料。 工作安全與環境衛生相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。 		

科目名稱	<u>生命服務概論II</u>				
科目屬性	必／選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目 <u>生命服務概論 I</u>				
學習目標	(一)、瞭解生命服務的定義及內容。 (二)、熟悉各專業領域的基本知識及內涵。 (三)、認識各項專業領域基本技能。 (四)、能夠瞭解愛人如己並且尊重別人的生命。 (五)、養成擁有服務熱忱、願意付出的正確態度。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
1. 寵物美容緒論與服務者之功能	1. 寵物美容的由來與發展史。 2. 寵物美容的意義與重要性。 3. 寵物美容從業人員的角色及功能。 4. 寵物美容的服務對象與服務內容。 5. 寵物美容從業人員工作道德。		4		
2. 寵物美容工作之基本概念	1. 寵物美容與保健的認識。 2. 寵物美容術語。 3. 寵物美容的基本操作。 4. 寵物美容相關行業介紹。		4		
3. 生命禮儀與服務者之功能	1. 生命禮儀的意義與重要性。 2. 殯葬人員的服務內容。 3. 不同宗教殯葬禮俗簡介。 4. 殯葬從業人員的禮儀與態度。 5. 殯葬從業人員常遇到的困境。		4		
4. 生命禮儀工作之基本概念	1. 殯葬業的工作範圍。 2. 各宗教殯葬儀式流程。 3. 各宗教儀式相關器具的認識。 4. 大體處理基本認識 5. 生命禮儀的相關行業介紹。		4		
5. 餐飲服務緒論與服務者之功能	1. 餐飲服務的意義。 2. 餐廳的類別及種類。 3. 餐飲組織及人員工作職責。 4. 餐飲服務人員應有儀態與禮儀。 5. 餐飲服務工作的倫理與道德。		4		

6. 餐飲服務工作之基本概念	1. 餐廳相關設備及器具介紹。 2. 餐飲服務實用應對能力。 3. 餐飲基本服務技巧。 4. 中餐、西餐、速食業等各式餐廳服務流程。 5. 餐務作業工作的內容。	4	
7. 旅館服務緒論與服務者之功能	1. 旅館服務的意義。 2. 旅館的類別及種類。 3. 旅館組織及人員工作職責。 4. 旅館服務人員應有儀態與禮儀。 5. 旅館服務工作的倫理與道德。	4	
8. 旅館服務工作之基本概念	1. 出入口與安全逃生口的認識。 2. 用電安全的認知。 3. 旅館基本服務的口語話術。	4	
9. 汽車美容服務緒論與服務者之功能	1. 汽車美容的意義。 2. 汽車的類別與種類。 3. 汽車美容人員的工作職責。 4. 汽車美容人員應有儀態與禮儀 5. 汽車美容人員的倫理與道德。	4	
10. 汽車美容服務工作之基本概念	1. 汽車美容的常見工具認識 2. 汽車美容的常見的清潔用品認識 3. 汽車美容人員的口語話術。	4	
教學注意事項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業科目，如至在教室或其他專業教室模擬不同的環境場所，以配合實際練習，採分組教學。 2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 教師依學生個別差異，進行個泮評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度為主，施以觀察評量。 4. 針對認知部分以口頭評量為主，紙筆測驗評量為輔。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用電腦網路用以查詢工作安全與環境衛生相關資料。 2. 工作安全與環境衛生相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。 		

科目名稱	生命服務衛生與安全概論 I		
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他		
適用科別	清潔服務科		
學分數	2		
開課年級/學期	第一學年/第一學期		
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____		
學習目標	(一) 了解家政、餐飲、食品安全、寵物美容、殯葬服務等職業中的衛生安全之重要法規，以及工作場所管理規則。 (二) 具備幼兒、高齡者及寵物的衛生與保健常識、常見意外事件及疾病之預防與照護、處理等知能。 (三) 具備殯葬服務業之衛生與安全知能。 (四) 具備餐飲衛生管理之相關知能。		
教學大綱			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)衛生安全與法規照過來-家政篇	1. 家庭清潔劑使用安全及注意事項 2. 家庭殺蟲劑使用安全與注意事項 3. 居家衛生安全管理：住家防竊要領、家庭環境安全管理、居家用電安全。 4. 新聞案例討論與複習。	8	融入家政教育
(二)衛生安全與法規照過來-餐飲篇	1. 飲食衛生原則 2. 新鮮食物保存原則 3. 新鮮食物選購原則 4. 認識公正機關認證標章 5. 實作練習-菜市場、量販店進行實際採購練習	10	
(三)衛生安全與法規照過來-寵物美容篇	1. 寵物保健常識 2. 寵物飼養衛生與安全嘗試 3. 寵物刺癢常見意外事件之預防與處理 4. 寵物美容職業之衛生安全相關法規與安全管理-技術士技能檢定寵物美容職類規範。 5. 寵物美容師職業分享。 6. 新聞案例導讀與重點複習。	12	融入生涯發展教育

<p>(四)衛生安全與法規照過來-殯葬服務篇</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各宗教儀式相關器具使用之安全嘗試 2. 殯葬用品與器材使用之衛生與安全 3. 大體處理之衛生安全常識 4. 殯葬服務職業之衛生安全相關法規與安全-技術士技能檢定喪禮服務職類規範。 5. 殯葬服務人員職業分享。 6. 新聞案例導讀與重點複習。 	<p>10</p>	<p>融入生涯發展教育</p>
<p>教學注意事項</p>	<ol style="list-style-type: none"> (一)教材編選 <ol style="list-style-type: none"> 1. 網路資源：技能檢定規範：喪禮服務、寵物美容、餐飲服務、職業安全衛生。 2. 餐飲衛生與安全管理（三版），華都文化。 3. 喪禮服務丙級技術士技能檢定學術科通關寶典，松跟出版社。 4. 家政行職業衛生與安全升學寶典，台科大圖書。 5. 蒐集生命服務事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 6. 從學生生活經驗中取材，結合當下社會與文化的現象及青少年文化的特徵。 7. 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 (二)教學方法 <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學。高組：能實際演練出課程相關之指令；中組：在少量協助及提示下，能實際演練出課程相關之指令；低組：在大量協助及提示下，能實際演練出課程相關之指令。 2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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. 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。 (三)學習評量 <ol style="list-style-type: none"> 1. 採多元評量方式，以實際情境操作為主，口頭問答為輔。 2. 以學生的態度表現為主要之評量重點，工作技巧為次。 (四)教學資源 <ol style="list-style-type: none"> 1. 電腦、投影片、網路上職業介紹與探索之影片。 2. 圖書館中相關書籍為之參考。 3. 聯繫臺東大學之校際合作企業與店家，邀請業界人士蒞校指教或帶領學生至職場參訪。 4. 結合社區關係與資源，進行與本科相關之各項活動。 		

科目名稱	生命服務衛生與安全概論 I I		
科目屬性	必／選修	■必修 □選修	
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目		
科目來源	□技術型高中建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他		
適用科別	清潔服務科		
學分數	2		
開課年級/學期	第一學年/第二學期		
建議先修科目	□無 ■有，科目 <u>生命服務衛生與安全概論 I</u>		
學習目標	<p>(一) 了解家政、餐飲、食品安全、寵物美容、殯葬服務等職業中的衛生安全之重要法規，以及工作場所管理規則。</p> <p>(二) 具備職場衛生與安全相關知識與自我危機處理之基本能力。</p> <p>(三) 瞭解食物中毒及傳染病的種類與症狀，以及如何防治。</p> <p>(四) 瞭解食品腐壞的原因，並能了解如何正確保藏食品。</p>		
教學大綱			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 工作場所 危機處理我知道	1. 了解危機的類型(天然、人為) 2. 危機處理之三階段工作：危機預防、危機處理、後續追蹤 3. 認識危機處理過程與通報：處理程序、成立危機處理小組、分工合作、善後與復原。	8	
(二) 工作場所 危機處理我可以	1. 認識餐飲與家政之常見危機處理：食物中毒、一氧化碳中毒、燒燙傷、消化道傳染病。 2. 了解上述危機之正確因應之道與預防方法。 3. 新聞案例導讀與重點複習	8	
(三) 工作場所 危機處理我會做	1. 認識幼兒照顧之常見危機處理：撞傷、燙傷、擦傷、溺水、傳染病、意外事件等。 2. 了解上述危機之因應之道與預防方法。 3. 新聞案例導讀與重點複習。	8	
(四) 工作場所 危機處理我最行	1. 認識高齡者的衛生與保健常識 2. 高齡者常見意外事件之預防與處理 3. 新聞案例導讀與重點複習。	8	
(五) 食物中毒 不會來	1. 認識食物中毒的定義及分類。 2. 認識常見食物中毒的症狀及預防。	4	
(六) 食品腐壞 與保藏法	1. 了解食品腐壞的原因。 2. 認識食品的保存技巧：加熱殺菌、脫氣密封、鹽藏與糖漬、冷藏與冷凍、乾燥。	4	融入家政教育

(一)教材編選

1. 網路資源：技能檢定規範：喪禮服務、寵物美容、餐飲服務、職業安全衛生。
2. 餐飲衛生與安全管理（三版），華都文化。
3. 喪禮服務丙級技術士技能檢定學術科通關寶典，松跟出版社。
4. 家政行職業衛生與安全升學寶典，台科大圖書。
5. 蒐集生命服務事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。
6. 從學生生活經驗中取材，結合當下社會與文化的現象及青少年文化的特徵。
7. 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。

(二)教學方法

1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學。高組：能實際演練出課程相關之指令；中組：在少量協助及提示下，能實際演練出課程相關之指令；低組：在大量協助及提示下，能實際演練出課程相關之指令。
2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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. 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。

(三)學習評量

1. 採多元評量方式，以實際情境操作為主，口頭問答為輔。
2. 以學生的態度表現為主要之評量重點，工作技巧為次。

(四)教學資源

1. 電腦、投影片、網路上職業介紹與探索之影片。
2. 圖書館中相關書籍為之參考。
3. 聯繫臺東大學之校際合作企業與店家，邀請業界人士蒞校指教或帶領學生至職場參訪。
4. 結合社區關係與資源，進行與本科相關之各項活動。

科目名稱	生命教育I				
科目屬性	必／選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(一)瞭解生命的意義與內涵，省思生死關懷的理念與實踐。 (二)體認生命價值觀與自我倡導的重要性。 (三)認識生命特質，重視相關的社會問題。 (四)瞭解幼兒與老人的生命特質，探討相關的社會問題。 (五)認識寵物的生命特質，重視相關的社會問題。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
認識生命教育	1. 認識生命是什麼 2. 知道生命的起源與演變 3. 知道生命的組成成分 4. 生命教育的起源 5. 生命教育的歷史演進 6. 生命教育的基本課題		6		
生命價值	1. 何謂生命價值？ 2. 人生的意義該如何創造？ 3. 生命價值觀的建立 4. 認識「自我倡導」 5. 自信心的建立 6. 練習「自我倡導」		6		
小小禮儀家	1. 認識各式「禮儀」 2. 與人相處的「禮儀」 3. 與人交談的「禮儀」 4. 接待他人的「禮儀」 5. 在公共場所的「禮儀」		6		
幼兒議題	1. 生命的誕生 2. 幼兒的定義與成長 3. 幼兒的照顧方式 4. 關懷孤兒議題		6		

老人議題	<ol style="list-style-type: none"> 1. 目前台灣的老人狀況與問題 2. 目前台灣的老人福利政策 3. 認識「長照法」 4. 台東老人安養中心認識 5. 認識「阿茲海默症」 6. 失親老人的問題探討 	6	
流浪動物議題	<ol style="list-style-type: none"> 1. 寵物(狗)的生命特質 2. 寵物的待遇 3. 台灣飼養寵物的現況 4. 飼養「寵物」的潮流造成的流浪動物問題 5. 台灣目前流浪動物的狀況 6. 收容所議題 7. 問題探討：學校是否該有校犬 8. 影片賞析：十二夜-1 9. 影片賞析：十二夜-2 10. 問題討論：流浪動物是否該安樂死？ 	6	
教學注意事項	<p>一、教材編選(若參考<u>普通教育教材</u>或<u>坊間出版品</u>須註明書名、版本、冊)： 自編教材、電影：十二夜</p> <p>二、教學方法(請針對本領域/科目教學)： 1. 本課程教學法主要透過時事探討、小組討論以及影片賞析等方式探討本學年的三大議題。 2. 透過實地演練來達成教學目標</p> <p>三、教學評量(請針對修課<u>學生如何呈現學習成效的評量方式</u>，請做多元評量的考量)範例:學生能(例如說出、寫出、做出、唱出)…等。 1. 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考及自我學習能力等表現。 2. 教師在教學時應考核學生平日表現狀況、上課踴躍度等方面的表現能力，作為重要的平時成績</p> <p>四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技) 1. 主要使用教學資源：投影、音響、電腦、音響</p>		

科目名稱	生命教育II				
科目屬性	必／選修		■必修□選修		
	□一般科目■專業科目□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□技術型高中建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	□無 ■有，科目 <u>生命教育 I</u>				
學習目標	(一)瞭解幼兒與老人的生命特質，探討相關的社會問題。 (二)認識寵物的生命特質，重視相關的社會問題。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
幼兒議題	1. 生命的誕生 2. 幼兒的定義與成長 3. 幼兒的照顧方式 4. 關懷孤兒議題		6		
老人議題	1. 目前台灣的老人狀況與問題 2. 目前台灣的老人福利政策 3. 認識「長照法」 4. 台東老人安養中心認識 5. 認識「阿茲海默症」 6. 失親老人的問題探討		6		
流浪動物議題	1. 寵物(狗)的生命特質 2. 寵物的待遇 3. 台灣飼養寵物的現況 4. 飼養「寵物」的潮流造成的流浪動物問題 5. 台灣目前流浪動物的狀況 6. 收容所議題 7. 問題探討：學校是否該有校犬 8. 影片賞析：十二夜-1 9. 影片賞析：十二夜-2 10. 問題討論：流浪動物是否該安樂死？		6		

<p>教學 注意 事項</p>	<p>一、教材編選(若參考<u>普通教育教材</u>或<u>坊間出版品</u>須註明書名、版本、冊)： 自編教材、電影：十二夜</p> <p>二、教學方法(請針對本領域/科目教學)： 1. 本課程教學法主要透過時事探討、小組討論以及影片賞析等方式探討本學年的三大議題。 2. 透過實地演練來達成教學目標</p> <p>三、教學評量(請針對修課<u>學生如何呈現學習成效的評量方式</u>，請做多元評量的考量)範例:學生能(例如說出、寫出、做出、唱出)…等。 1. 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考及自我學習能力等表現。 2. 教師在教學時應考核學生平日表現狀況、上課踴躍度等方面的表現能力，作為重要的平時成績</p> <p>四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技) 1. 主要使用教學資源：投影、音響、電腦、音響</p>
-------------------------	---

科目名稱	藝術與科技I				
科目屬性	必／選修		■必修□選修		
	□一般科目■專業科目□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□技術型高中建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(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。 (四)因應環境有適當的社區連結體系 (五)建構整體性之多元文化理念。 (六)涵養並陶育學生藝術科技之概念，增進學生科技的能力。 (七)引導學生認識藝術科技的各種創作媒材及技法。 (八)培養學生對藝術科技的興趣，提高生活品質。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
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		
享受藝術	1. 了解藝術 2. 什麼是美 3. 以撕紙創作人像畫		8		
藝術創作的媒材	1. 素描 2. 版畫 3. 繪畫 4. 顏料的應用 5. 雕塑的媒材 6. 綜合媒材的創作		8		
藝術的構成元素	1. 色彩 2. 線條 3. 形狀、型態與空間 4. 質感		8		
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		

- (一)教材編選
- (二)參考藝術素養學習網<http://vr.theatre.ntu.edu.tw/fineart/>
- (三)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。
- (四)從單元一「生活中的藝術」開始，於台東縣市中著名景點取景，帶領學生發覺生活中的藝術所在，了解藝術就在你我之間。
- (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。
- (三)學習評量
1. 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。
 2. 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。
- (四)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

科目名稱	藝術與科技II				
科目屬性	必／選修		■必修□選修		
	□一般科目■專業科目□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□技術型高中建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	□無 ■有，科目 <u>藝術與科技 I</u>				
學習目標	(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。 (四)因應環境有適當的社區連結體系 (五)建構整體性之多元文化理念。 (六)涵養並陶育學生藝術科技之概念，增進學生科技的能力。 (七)引導學生認識藝術科技的各種創作媒材及技法。 (八)培養學生對藝術科技的興趣，提高生活品質。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
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		
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		
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		
班級微電影製作 (一)	1. 自編班級成長故事 2. 分組工作分配 3. 執行		8		
班級微電影製作 (一)	1. 自編班級成長故事 2. 分組工作分配 3. 執行		8		

教學 注 意 事 項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>(三)學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 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。 <p>(四)教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
------------------------	---

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

(三)各科實習科目

表 9-2-3-1 國立臺東大學附屬特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	生命服務實務 I				
科目屬性	必／選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(一)熟練幼兒養護、老人照護、寵物照顧、生命禮儀、餐飲服務等基礎技能。				
教學大綱					
主要單元	內容細項	分配節數	備註		
認識清潔用具	認識清潔工具（掃把、拖把、除塵器、抹布、刮刀、菜瓜布、雞毛撻、清潔劑等）之正確使用方法與時機。	4			
清潔實務練習	熟練清潔工具的使用技巧。 公共區域（教室內外、外掃區）實作練習。	6			
清潔實務練習	1. 認識常用的清潔劑與消毒水（玻璃亮光劑、地板清潔劑、浴廁清潔劑、馬桶疏通劑等）與正確的使用方式 2. 了解不同的地板種類有不一樣的清潔方法與技巧（一般、木質、大理石） 3. 浴廁清潔：馬桶、地板、洗手台、鏡子、垃圾桶等於教室周遭的廁所進行實作練習	8			
寶寶天地(一)	1. 幼兒清潔技能 2. 幼兒餵食技能 3. 幼兒穿著技能 4. 至東大附幼與鄰近的幼稚園進行參訪，實地了解並進行試做	8			
寶寶天地(二)	1. 學習常見的唱跳活動 2. 學習常見的幼兒遊戲	6			

老人與我(一)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學習協助老人穿脫衣褲的更衣技巧 2. 學習協助準備老人餐飲之技巧與注意事項。 3. 至仁愛之家進行參訪，實地了解老人照護技巧與注意事項。 4. 於仁愛之家中進行老人穿脫褲之見習與協助。 	8	
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 一、教材編選 <ol style="list-style-type: none"> 1. 蒐集生命服務群中的影片、圖片、宣傳刊物等作為輔導教材。 2. 書籍參閱<u>老人服務與照護(威仕曼文化出版社)</u>、<u>門市服務丙級技能檢定(學術科)(揚智出版社)</u> 二、教學方法(請針對本領域/科目教學) <ol style="list-style-type: none"> 1. 至幼兒園、仁愛之家或其他養護機構、寵物美容商家、市區餐廳等地進行見習與實習，增加學生實務經驗。 2. 於學校內採分組練習，且模擬情境，將教室內外與周遭環境依當週教學單元進行職場擬真佈置。 三、教學評量(請針對修課學生之狀況做多元評量的考量) <ol style="list-style-type: none"> 1. 採多元評量方式，以實作評量為主，口頭問答、紙筆為輔。 四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技) <ol style="list-style-type: none"> 1. 電腦、投影片、網路上職業介紹與探索之影片。 2. 圖書館中相關書籍為之參考。 五、教學相關配合事項。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用現有之辦公室，讓學生進行清潔工作，增加學生實務經驗。 		

科目名稱	生命服務實務 II				
科目屬性	必/選修		■必修 □選修		
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□技術型高中建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	□無 ■有，科目生命服務實務 I				
學習目標	(一)熟練幼兒養護、老人照護、寵物照顧、生命禮儀、餐飲服務等進階技能。 (二)培養正確的工作概念、服務態度、職場倫理 (三)能夠愛惜自己、尊重他人與生命。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
老人與我(二)	1. 複習上學期所學之老人照護重點。 2. 老人居住環境的注意事項。 3. 老人房間環境整理技巧。 4. 鋪床與更換床單之技巧與注意事項。 5. 至仁愛之家或其他養護機構參觀見習，並試做。		4		
阿貓阿狗水噹噹(一)	1. 寵物美容用品與工具之認識。 2. 寵物美容與工具之使用與維護。 3. 至鄰近的寵物美容店進行見習。		6		
阿貓阿狗水噹噹(二)	1. 至鄰近的寵物美容店進行課程與見習。 2. 寵物梳毛技巧。 3. 解毛結技巧。 4. 皮毛整理與保健。 5. 外寄生蟲之認識與辨識以及處理方式。		8		
送行者(一)	1. 複習生命禮儀-殯葬業 2. 認識殯葬商品的種類與用途。 3. 認識民俗折紙種類與基本摺紙技巧。 4. 摺紙實作練習。 5. 至台東市殯儀館見習，了解生命禮儀之工作流程與注意事項。		8		

送行者（二）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識靈堂擺設及佈置。 2. 認識民俗紙紮。 3. 基本紙紮技法練習。 4. 至台東市殯葬業者或金紙業者工作處見習，實際操作。 	6	
完美服務生（一）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 正確的姿態與儀容。 2. 餐廳營業前之準備工作，如環境清潔、餐具準備等。 3. 餐飲服務之基本技能，如使用托盤、倒茶水、擺桌、送餐、收桌等。 4. 實作練習 	8	
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 一、教材編選 <ol style="list-style-type: none"> 2. 蒐集生命服務群中的影片、圖片、宣傳刊物等作為輔導教材。 3. 書籍參閱<u>老人服務與照護(威仕曼文化出版社)</u>、<u>狗狗美容師(晨星出版社)</u>、<u>禮儀師與殯葬服務(威仕曼文化出版社)</u> 二、教學方法(請針對本領域/科目教學) <ol style="list-style-type: none"> 3. 至仁愛之家或其他養護機構、寵物美容商家、市區餐廳等地進行見習與實習，增加學生實務經驗。 4. 於學校內採分組練習，且模擬情境，將教室內外與周遭環境依當週教學單元進行職場擬真佈置。 5. 輔以職業探訪等影片，讓學生更加了解各行業的實際工作情況。 6. 依照單元主題之不同，安排不同的校外教學參訪。 三、教學評量(請針對修課學生之狀況做多元評量的考量) <ol style="list-style-type: none"> 2. 採多元評量方式，以實作評量為主，口頭問答、紙筆為輔。 四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技) <ol style="list-style-type: none"> 3. 電腦、投影片、網路上職業介紹與探索之影片。 4. 圖書館中相關書籍為之參考。 五、教學相關配合事項。 <ol style="list-style-type: none"> 2. 利用現有之生活教育室，讓學生進行清潔工作，增加學生實務經驗。 		

科目名稱	餐飲服務實務I				
科目屬性	必／選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	△△科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(一)培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。 (二)了解餐飲服務業的工作內容、要領及作業流程。 (三)熟練餐飲服務之基礎技能。 (四)加強餐飲衛生與安全管理之概念。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
餐飲服務基礎禮儀	1. 能表現服務人員適當儀態。 2. 迎賓、帶位、入座禮節。 3. 稱呼、問候、談話禮節。 4. 實務演練。		6		
餐飲服務技能	1. 使用托盤技巧。 2. 倒茶水技巧。 3. 送餐點、上菜技巧。 4. 實務練習。		6		
用餐後的收拾工作	1. 剩餘食物的收拾方式。 2. 收拾餐具、杯皿的注意事項。 3. 桌面整理的技巧。 4. 實務練習。		6		
餐飲衛生	1. 從業人員的衛生管理 2. 餐飲設備規畫與衛生安全維護 3. 餐具洗淨 4. 用水衛生 5. 廢棄物清理		15		
認識食材及烹調	1. 食材介紹。 2. 食譜導讀與步驟說明。 3. 烹飪實作 4. 餐具清潔與歸位。		27		

<p style="text-align: center;">教學 注意 事項</p>	<p>一、教材編選(若參考<u>普通教育教材</u>或<u>坊間出版品</u>須註明書名、版本、冊): 自編教材</p> <p>二、教學方法(請針對本領域/科目教學): 本課程教學法主要透過教師示範與實作練習等方式熟練餐飲服務之技巧與實際操作方法。</p> <p>三、教學評量(請針對修課<u>學生如何呈現學習成效的評量方式</u>，請做多元評量的考量)範例:學生能(例如說出、寫出、做出、唱出)…等。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生的成績評量除筆試外，應重視學生之實地操作之技巧，並且依照學生之優弱勢需求給予適時的協助。 2. 教師在教學時應考核學生日表現狀況、上課踴躍度等方面的表現能力，作為重要的平時成績 <p>四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 主要使用教學資源：投影、音響、電腦、烹飪教室、烘培教室
---	--

科目名稱	餐飲服務實務II				
科目屬性	必/選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	△△科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(一)培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。 (二)了解餐飲服務業的工作內容、要領及作業流程。 (三)熟練餐飲服務之基礎技能。 (四)加強餐飲衛生與安全管理之概念。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
餐飲安全管理	1. 食品加工與調理之安全性 2. 基金改造食品 3. 食品包裝之安全性 4. 洗劑之安全注意 5. 餐飲衛生安全之相關規範		12		
廚房設備認識與維護	1. 器材設備認識 2. 器材設備使用教學 3. 器材設備使用之注意事項 4. 器材維護方法教學		12	包含電鍋使用、電磁爐、瓦斯爐與烤箱使用	
烹調工作	1. 烹調工作注意事項 2. 食譜導讀 3. 實作教學 4. 點餐、送餐服務實務練習		36		

<p>教學 注意 事項</p>	<p>一、教材編選(若參考<u>普通教育教材</u>或<u>坊間出版品</u>須註明書名、版本、冊)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材 2. 參考李錦楓、林志芳所編著「餐飲安全與衛生」,五南出版社,全一冊。 <p>二、教學方法(請針對本領域/科目教學)：</p> <p>本課程教學法主要透過教師示範與實作練習等方式熟練餐飲服務之技巧與實際操作方法。</p> <p>三、教學評量(請針對修課<u>學生如何呈現學習成效的評量方式</u>,請做多元評量的考量)範例:學生能(例如說出、寫出、做出、唱出)…等。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生的成績評量除筆試外,應重視學生之實地操作之技巧,並且依照學生之優弱勢需求給予適時的協助。 2. 教師在教學時應考核學生平日表現狀況、上課踴躍度等方面的表現能力,作為重要的平時成績 <p>四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 主要使用教學資源:投影、音響、電腦、烹飪教室、烘培教室
-------------------------	--

科目名稱	汽車美容實務I				
科目屬性	必／選修		■必修□選修		
	□一般科目□專業科目■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□技術型高中建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(一)能說出汽車外觀各部位名稱。 (二)能使用正確工具進行車體外部清潔。 (三)能使用正確流程進行汽車清潔。 (四)能遵守洗車場工作安全原則。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一)汽車介紹	1. 車體外觀各部位名稱及功能介紹。 2. 市面常見汽車廠牌介紹。		9		
(二)洗車工具與用品介紹	1. 高壓洗車機的使用方式。 2. 泡沫機的使用方式。 3. 打蠟機的使用方式。 4. 清潔劑安全使用介紹。		12		
(三)汽車外部清潔、保養流程介紹	1. 洗車方法與流程。 2. 打蠟方法與流程。		12		
(四)洗車場安全原則說明	1. 場地安全原則。 2. 用電安全原則。		6		
(五)汽車外部清潔實務	1. 實際練習汽車外部清潔。 2. 實際練習汽車外部保養。		21		

<p>教學 注意 事項</p>	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 蒐集汽車美容相關之圖片、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 多媒體教學：透過網路影片、圖卡、簡報…等媒材進行教學。 2. 直接教學法：反覆呈現正確及錯誤之教學內容(例如清潔劑)，讓學生能夠了解並指認正確清潔工具。 3. 工作分析法：將清潔步驟化，分析成眾多小步驟之流程，讓學生依序習得不同步驟，並加強練習較弱之步驟。 4. 模範學習：將學生異質化分組，組別中能力較好之學生能帶著能力較弱之學生進行練習，讓能力好的學生藉由同儕互動及教導強化學習效果，並讓能力較弱之學生有良好楷模增加學習動機。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。 2. 技能部分施以實作評量，強調洗車工具之正確操作。 3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重場地安全原則遵守、危機意識等概念之建立或改變。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用電腦網路用以查詢汽車美容相關資料。 2. 工作安全與環境衛生相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。
-------------------------	--

科目名稱	汽車美容實務II				
科目屬性	必／選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目__汽車美容實務 I__				
學習目標	(一)能說出汽車內裝各部位名稱。 (二)能使用正確工具進行車體內部清潔。 (三)能使用正確流程進行內部汽車清潔。 (四)能使用正確流程進行外部汽車清潔。 (五)能遵守洗車場工作安全原則。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一)汽車介紹	1. 車體內裝各部位名稱及功能介紹。		6		
(二)洗車工具與用品介紹	1. 車用吸塵器的使用方式。 2. 內裝保養油使用方式。		9		
(三)汽車內部清潔、保養流程介紹	1. 吸塵方法與流程。 2. 上油保養方法與流程。		9		
(四)汽車內部清潔實務	1. 實際練習汽車內部清潔。 2. 實際練習汽車內部保養。		18		
(五)汽車外部+內部清潔實務	1. 實際練習汽車外部及內部清潔。 2. 實際練習汽車外部及內部保養。		18		

<p>教學 注意 事項</p>	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 蒐集汽車美容相關之圖片、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 多媒體教學：透過網路影片、圖卡、簡報…等媒材進行教學。 2. 直接教學法：反覆呈現正確及錯誤之教學內容(例如清潔劑)，讓學生能夠了解並指認正確清潔工具。 3. 工作分析法：將清潔步驟化，分析成眾多小步驟之流程，讓學生依序習得不同步驟，並加強練習較弱之步驟。 4. 模範學習：將學生異質化分組，組別中能力較好之學生能帶著能力較弱之學生進行練習，讓能力好的學生藉由同儕互動及教導強化學習效果，並讓能力較弱之學生有良好楷模增加學習動機。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。 2. 技能部分施以實作評量，強調洗車工具之正確操作。 3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重場地安全原則遵守、危機意識等概念之建立或改變。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用電腦網路用以查詢汽車美容相關資料。 2. 工作安全與環境衛生相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。
-------------------------	--

科目名稱	園藝管理實務I、II				
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	清潔服務科	科	科	科
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(一)了解主要蔬菜栽培的生產與調製知識。 (二)習得主要蔬菜栽培的田間管理實作技術。 (三)認識蔬菜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。				
教學大綱					
第一學期					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
蔬菜的重要性	1. 認識蔬菜的定義 2. 介紹蔬菜對人體的重要性		6	均衡飲食保健	
蔬菜的分類	1. 能依食用的部分將蔬菜分類 2. 分辨根菜類、莖菜類、葉菜類 3. 實作：校園耕地植物辨認 4. 分辨花菜類、果菜類、雜類 5. 實作：將現成植物各收成1株作觀察與移植盆栽		9	藝術領域	
氣溫對種植的影響	1. 認識蔬菜適合的種植氣溫 2. 分類方法：低溫蔬菜、高溫蔬菜		3	氣象 地球科學	
氣候與蔬菜的關係	1. 了解光線與蔬菜生長的關係 2. 實作：翻土 3. 了解溫度與蔬菜生長的關係 4. 實作：剷除雜草 5. 了解水分與蔬菜生長的關係 6. 實作：再度翻土 7. 了解空氣與蔬菜生長的關係 8. 實作：小塊田地播種		12		

土壤	1. 認識土壤質地與蔬菜生長的关系 2. 實作：不同土質觀察與辨別 3. 認識土壤化學性質與蔬菜生長的关系 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	9	化學元素
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. 了解魚菜共生與蔬菜生長的原理與關係 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、維護抽水馬達對蔬菜及魚類的重要性	18	環境教育 台東第一-目前 台東無任何學校 引進魚菜共生系統 資訊教育 土地環保 節能減碳
享受農業種植的益處	1. 參觀中西合併小農場 2. 生菜沙拉大餐	6	環境教育 烹飪實務
第二學期			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
整地、作畦	1. 了解整地的意義 2. 認識畦的型式	9	
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	土地環保
農藥的施用	1. 了解農藥的意義 2. 會農藥噴施操作方法 3. 會配置農藥的計算公式	9	環境教育 資訊教育
灌溉與排水	1. 了解灌溉的方法 2. 了解排水的方法	9	
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	9	化學元素
摘心	1. 會摘心的方法 2. 了解摘心的目的與意義	3	
遮陰	1. 了解遮陰的意義 2. 學習遮陰的技巧與方法	3	
地面覆蓋	1. 學習地面覆蓋的意義 2. 覆蓋質料的選用	3	
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	3	

棚架搭建	1. 介紹棚架搭建的材質與適合度 2. 如何網綁棚架及組裝 3. 注意施工的安全及自我保護	6	
------	---	---	--

(五)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、農民蔬菜、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，以台灣大宗蔬菜為主，所以在季節更迭時仍有20~30種的蔬菜，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。

(六)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菜。如上學期，以種植冷涼的蔬菜為主。下學期則以種植夏季蔬菜為主。
7. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。

(七)學習評量

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。

教學注意事項	<p>(八)教學資源</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>(九)教學相關配合事項：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 因應各校情況，得利用園藝場實地參觀實習、寒暑假於校外實習教學與實作。2. 若遇天候不佳，須有遮雨棚農場。
--------	---

科目名稱	餐旅服務I				
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必/選修		<input type="checkbox"/> 必修■選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第一學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(一)培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 (二)瞭解餐廳工作、任務職掌、器材設備、作業流程。 (三)熟練餐廳服勤之基礎技能。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一) 餐飲服務的形式介紹	1. 餐飲服務的形式 2. 基本服務禮儀及儀態訓練。 3. 餐飲服務人員的工作職責。 4. 餐廳服務的工作流程(迎賓、帶位、呈遞菜單、接受客人點菜、叫菜、上菜服務、結帳、歡送、整理重設)		20		
(二) 餐廳服務技能練習	1. 服務台佈置。 2. 西式餐桌擺設。 3. 中式餐桌擺設。 4. 中式餐桌善後。		36		
(三) 餐務作業	1. 餐具之清潔及分類。 2. 廚餘之處理。 3. 垃圾之分類。 4. 餐廳資源回收之處理。		24		

教學
注意
事項

(一) 教材編選

1. 蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。
2. 參考書目：丙級餐旅服務學科通關寶典(謝美美、楊蕙娟，2013)。
3. 參考職業學校群科課程綱要暨設備基準－餐旅群(教育部，2009)。
4. 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。
5. 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。

(二) 教學方法

1. 本科目為專業科目，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、光碟及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。如至各不同場所實際練習得採分組教學。
2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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。

(三) 學習評量

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。

(四) 教學資源

1. 中外餐旅相關之圖書資料。
2. 運用電腦網路查詢餐旅相關資料。
3. 中外餐旅相關之簡報、圖片、影音及網路資源(例如:YouTube)。

(五) 教學相關配合事項

1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
2. 學校現有之生活教育室及烹飪、烘焙教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。

科目名稱	餐旅服務II				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第一學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目 <u>餐旅服務 I</u>				
學習目標	(一) 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 (二) 瞭解餐廳工作、任務職掌、器材設備、作業流程。 (三) 熟練餐廳服勤之基礎技能。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一) 餐具認識與使用維護	1. 餐具認識 2. 器具使用方法 3. 餐具認識使用方法與擦拭		27		
(二) 基礎服務技巧	1. 摺疊餐巾。 2. 操持各式托盤、服務架及服務車。 3. 咖啡及茶的服務。 4. 其他飲料的服務。		33		

教學
注
意
事
項

(一) 教材編選

1. 蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。
2. 參考書目：丙級餐旅服務學科通關寶典(謝美美、楊蕙娟，2013)。
3. 參考職業學校群科課程綱要暨設備基準－餐旅群(教育部，2009)。
4. 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。
5. 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。

(三) 教學方法

1. 本科目為專業科目，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、光碟及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。如至各不同場所實際練習得採分組教學。
2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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。

(四) 學習評量

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。

(四) 教學資源

1. 中外餐旅相關之圖書資料。
2. 運用電腦網路查詢餐旅相關資料。
3. 中外餐旅相關之簡報、圖片、影音及網路資源(例如:YouTube)。

(五) 教學相關配合事項

1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
2. 學校現有之生活教育室及烹飪、烘焙教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。

科目名稱	餐旅服務Ⅲ				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目 <u>餐旅服務 I、II</u>				
學習目標	(一) 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 (二) 瞭解房務工作、任務職掌、器材設備、作業流程。 (三) 熟練房務服勤之基礎技能。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一) 工作態度與基本服務技能	1. 正確的工作態度。 2. 房務員執勤前的準備。		24		
(二) 客房清潔作業	1. 正確的工作態度。 2. 房務員執勤前的準備。 3. 地板清潔。 4. 家具清潔。 5. 玻璃清潔。 6. 客房備品及最後檢查作業。		52		

教學
注意
事項

(一) 教材編選

1. 蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。
2. 參考書目：丙級餐旅服務學科通關寶典(謝美美、楊蕙娟，2013)。
3. 參考職業學校群科課程綱要暨設備基準－餐旅群(教育部，2009)。
4. 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。
5. 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。

(四) 教學方法

1. 本科目為實習科目，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、光碟及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。並至各不同場所實際練習得採分組教學。
2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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。

(五) 學習評量

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。

(四) 教學資源

1. 中外餐旅相關之圖書資料。
2. 運用電腦網路查詢餐旅相關資料。
3. 中外餐旅相關之簡報、圖片、影音及網路資源(例如:YouTube)。

(五) 教學相關配合事項

1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
2. 學校現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。

科目名稱	餐旅實務IV				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	△△科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目 <u>餐旅服務 I、II、III</u>				
學習目標	(一) 加強正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 (二) 瞭解房務工作、任務職掌、器材設備、作業流程。 (三) 熟練房務服勤之基礎技能。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
旅館櫃檯作業	1. 基礎禮儀與原則 2. 面對客人的正確態度 3. 服務流程 4. 電話接應流程 5. 緊急狀況處理		15		
浴廁清潔作業	1. 正確的工作態度。 2. 房務員執勤前的準備。 3. 梳妝台與鏡面清潔。 4. 馬桶清潔。 5. 浴室清潔。 6. 浴室備品作業。		15		
房務鋪設作業	1. 正確的工作態度。 2. 房務員執勤前的準備。 3. 認識床鋪各項單品。 4. 單人床鋪設技巧與流程。 5. 實作練習。		21		
相關法規與職業道德	1. 勞基法之相關規定 2. 觀光旅館業管理規則 3. 觀光旅館建築及設備規准 4. 發展觀光條例		9		

<p>教學 注意 事項</p>	<p>一、教材編選(若參考<u>普通教育教材</u>或<u>坊間出版品</u>須註明書名、版本、冊):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材、影片(餐旅服務-房務科相關影片) 2. 謝美美、楊蕙娟編著之「丙級餐旅服務 學術科通關寶典」，台科大出版。 <p>二、教學方法(請針對本領域/科目教學):</p> <p>本課程教學法主要透過影片賞析、教師示範與實作練習等方式熟練房務技巧之實際操作方法。</p> <p>三、教學評量(請針對修課學生如何呈現學習成效的評量方式，請做多元評量的考量)範例:學生能(例如說出、寫出、做出、唱出)…等。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生的成績評量除筆試外，應重視學生之實地操作之技巧，並且給予學生適時的協助，依照學生之優弱勢需求提供肢體上的協助。 2. 教師在教學時應考核學生平日表現狀況、上課踴躍度等方面的表現能力，作為重要的平時成績 <p>四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 主要使用教學資源：投影、音響、電腦、生活教室之器材(房間內設備)
-------------------------	---

科目名稱	清潔專業實習 I、II				
科目屬性	必 / 選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	7				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目 <u>清潔專業實務 I、II</u>				
學習目標	一、從實習中學習服務的專業技能。 二、涵養學生建立正確的職業態度。 三、培養職業生活適應能力。 四、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 五、使學生適應將來的職場預作準備。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一) 職場實習制度	1. 行為常規的要求 2. 了解實習成績考核辦法 3. 了解實習請假辦法 4. 熟悉所搭乘的交通工具 5. 乘車安全須知		6	生命教育、安全教育	
(二) 職場工作內容	1. 認識職場實習地點 2. 了解職場的組織架構 3. 辨識各單位的名稱 4. 辨識各單位的功能 5. 認識所安置實習的部門 6. 了解實習工作的主要內容 7. 了解職場的規定 8. 認識實習的角色與任務		6	安全教育、防震災演習、中秋節	
(三) 熟悉職場環境	1. 認識職場地理位置 2. 認識職場週邊環境 3. 認識實習部門的指導員 4. 介紹職場老闆及部門主管		6	生命教育、品格教育	
(四) 職場安全	1. 介紹各部門名稱 2. 參觀各部門環境 3. 認識職場各部門主要工作 4. 介紹實習部門的硬體設備 5. 介紹工作安全注意事項		6	生命教育、安全教育	

(五)清潔專業技能	1. 清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 清潔實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)	36	生命教育、安全教育、衛生教育
五-2、清潔專業實習 II 課程綱要：			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 工作指示的服從	1. 準時到工作場所 2. 準時返回工作崗位 3. 接受所安排的工作 4. 完成所規定的工作 5. 與他人合作完成工作	20	生命教育、安全教育
(二) 工作困難的克服	1. 工作量增加時的調適 2. 變更工作時的調適 3. 工作挫折時的調適	10	生命教育、品德教育
(三) 作息時間的調適與他人批評的接受	1. 能從事日夜班的工作 2. 能從事輪班制的工作 3. 能從事隨時待命的工作 4. 接受他人合理的批評 5. 他人不合理的批評，能保持穩定 6. 對他人不合理的批評，能適當的說明	10	生命教育、品德教育
(四) 清潔專業進階技能	1. 清潔工作速度的要求 2. 清潔工作技能的完整性	20	生命教育、環境教育
(六) 實習分享與檢討	1. 理解工作指示 2. 描述個人工作狀況 3. 表達需求 4. 閱讀與工作有關文件 5. 填寫工作表格	20	生命教育、品德教育

六、教材編選

1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及現有設備，以學習單或數位化內容呈現教材內容。
2. 運用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
3. 將學生居家及社區生活經驗融入環清潔專業實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。
4. 蒐集清潔服務相關工作場所之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。

5. 參考書目：

1. 人道家事服務中心網站<http://myhp.tw/service.htm>
2. 譚妮如(譯)(2014)。趙允慶著。3倍速聰明做家事全圖解：收納女王糊塗蟲教你超越斷捨離，一次一區域做對順序，清潔、收納、整理真有趣。新北市：臺灣廣廈。
3. 新津春子(譯)(2016)世界第一名清潔婦教你一條毛巾掃除術：打掃「順便」做就好！新北市：臺灣廣廈。
4. 賴彥妃、活泉書坊編輯團隊◎聯合編著(2016)掃除速速叫！懶人專用の家事完勝手冊。活泉書坊。

七、教學方法：

1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。
2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。
5. 可運用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
6. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，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. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
9. 自我檢核方式，提升學生自我管理的能力。

八、教學評量：

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。
 - (1) 在認知方面的評量，可彈性運用學習單完成度或口述(說出、寫出、做、出、唱出)表現。
 - (2) 在技能方面的評量，清潔技能依正確步驟，同時兼顧操作正確性與速度完成，並視情況(無提示、少量提示、口頭提示、示範、少量肢體協助、大量肢體協助)斟酌加重技能分數的比例。
 - (3) 在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。
2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練清潔專業能力，進而彈性靈活運用之。
3. 評量標準應與未來可能職場一致，以強化學生將清潔技能類化到實習職場。

<p>教學 注意 事項</p>	<p>九、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 配合校外職場參訪活動，安排至各種清潔服務場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。 2. 相關講義、學習單、多媒體教材、網路數位資訊等。 3. 運用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 <p>十、教學相關配合事項。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將清潔專業課程與學校活動結合，提供學生實作練習的機會。 2. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 3. 校內清潔實作，分點至各處室或辦公室，需行政人員、教師助理員、教育替代役男，適時督導安全注意事項。 4. 針對肢體不便或精細動作需加強協助學生，請專業團隊人員協助評估，透過職務再設計或於特殊需求加強該生粗大、精細運動之能力。 <p>十一、受限於教學地點、教師專業之調配措施。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 2. 安排校外教學課程，與業界進行合作，以提供學生真實情境，操作清潔技能。 3. 與其他相關課程(門市服務實務、生活領域)、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。
-------------------------	---

科目名稱	清潔專業實習III				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目：清潔專業實習 I、II				
學習目標	(一)養成良好工作習慣及態度。 (二)能自我管理生活作息。 (三)能使用交通工具。 (四)注意工作安全。 (五)能學習工作調適。 (六)能尋求協助。 (七)能提升工作技能。 (八)能有適宜的應對進退。 (九)能與人互動並建立友誼。 (十)能樂在工作。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
認識職場	1. 認識工作時間及職場守則 2. 認識職場環境及危險區域		12		
自我管理及使用交通工具	1. 能有規律作息並準時上班 2. 使用交通工具自行到達職場		12		
職場禮儀	1. 適宜的工作服裝及儀容 2. 合宜的應對進退		12		
正確的工作態度、工作技能及習慣	1. 主動詢問工作事項 2. 正確使用掃具 3. 正確清潔作業流程 4. 維護及收整清潔工具		28		
環境衛生與清潔	1. 垃圾分類與整理處理 2. 資源回收物的分類		8		

- (一) 教材編選
1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化方式呈現教材內容。
 2. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
 3. 讓學生到實際的職場演練與操作。
 4. 結合公共安全議題（包括環保、職安等），融入課程內容。
 5. 蒐集清潔實務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。
- (二) 教學方法
1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。
 2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
 4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。
 5. 可利用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
 6. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，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. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
 9. 設計檢核表或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。
- (六) 學習評量
1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(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，清潔技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。
 2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練職場清潔專業能力，進而彈性靈活運用之。
 3. 評量標準與職場一致，以強化學生清潔技能的能力。
- (四) 教學資源
1. 實習課程與業界進行合作，以提供學生真實情境。
 2. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。
 3. 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。
 4. 與相關社政、民間團體、協會聯結，提供各式資源，以利學生未來順利轉銜。

科目名稱	清潔專業實習IV				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目：清潔專業實習 I、II、III				
學習目標	(一) 養成良好工作習慣及態度。 (二) 能自我管理生活作息。 (三) 注意工作安全 (四) 能學習工作調適。 (五) 能尋求協助。 (六) 能提升工作技能。 (七) 能有適宜的應對進退。 (八) 能與人互動並建立友誼。 (九) 能樂在工作。				
教學大綱					
主要單元	內容細項	分配節數	備註		
良好的工作態度	1. 保持愉快的心情工作 2. 預備及收整打掃工具 3. 自我檢視工作品質	12			
天花板清潔	使用適當工具正確清潔天花板	9			
玻璃清潔	1. 正確清潔玻璃的步驟 2. 依安全原則及使用工具 3. 依不同用途之玻璃的處理方式	15			
傢俱清潔	1. 常見材質之家具及用品設備的清潔方式 2. 不同類型及功能傢俱的清潔方式	9			
地板之清潔	1. 正確使用掃把清潔室內外及周圍環境。 2. 正確使用拖把清潔室內環境。 3. 注意角落及物品下方之清潔	15			
浴廁之清潔	1. 廁所內可移動物品移至門外 2. 正確安全使用清潔劑及工具 3. 刷洗洗手槽、刷洗馬桶、刷洗小便斗	12			

(二) 教材編選

1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化方式呈現教材內容。
2. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
3. 讓學生到實際的職場演練與操作。
4. 結合公共安全議題（包括環保、職安等），融入課程內容。
5. 蒐集清潔實務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。

(二) 教學方法

1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。
2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。
5. 可利用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
6. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，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. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
9. 設計檢核表或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。

(七) 學習評量

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(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，清潔技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。
2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練職場清潔專業能力，進而彈性靈活運用之。
3. 評量標準與職場一致，以強化學生清潔技能的能力。

(四) 教學資源

1. 實習課程與業界進行合作，以提供學生真實情境。
2. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。
3. 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。
4. 與相關社政、民間團體、協會聯結，提供各式資源，以利學生未來順利轉銜。

科目名稱	餐飲服務實習I				
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必/選修		<input type="checkbox"/> 必修■選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目■實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 ■學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 ■有，科目__餐飲服務實務__				
學習目標	(一) 認識餐飲服務定義，以提升自我生活品質。 (二) 了解餐飲服務特性及種類，進而認識各行各業的服務方式。 (三) 培養服務的專業技巧、服務態度及正確工作價值觀。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一)認識餐飲服務	1. 餐飲服務定義及範圍 2. 儀態訓練及服裝儀容		20		
(二)認識工作態度及應對禮儀	1. 認識餐飲工作內容及特性 2. 禮儀禁忌”四不一沒有”		16		
(三)時間的管理	1. 準時上下班的重要性 2. 養成規律的生活作息		16		
(四)培養工作技巧	1. 能專心學習並負責完成工作 2. 該負責工作完成可主動詢問幫忙		28		
教學注意事項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 教材由老師依據學生職場現況與實務需求，自行編製。 蒐集不同職場相關影片，作為教學提醒及輔助教材。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 本科目為專業科目，依學生能力狀況進行高低功分組實習教學。 教師於教學時，結合社會重大議題、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、多媒體教材以輔助教學，增進學習效果。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 依學生能力狀況，運用多元評量方式，並強調以學生的優勢進行評量 依照學生至實習單位的學習態度及學習狀況進行評量。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 學校應提供完善的機器與設備，供學生實際學習使用。 配合校外職場參訪活動，安排至各種門市服務場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。 				

科目名稱	餐飲服務實習II				
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目__餐飲服務實務 I、II__				
學習目標	(一) 瞭解各服務業的專業行為能力、了解職場倫理。 (二) 需具備服務業相關知識與工作技能。 (三) 培養正確的工作態度。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一) 認識職場工作及技能	1. 了解職場工作性質。 2. 學習如何使用各式器具。 3. 學會自行規劃工作流程並檢視品質。		42		
(二) 具備安全知識及危機處理能力	1. 認識職場環境安全。 2. 如何正確安全使用機器設備。 3. 遇到危險如何自救。		18		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 依據職場現況與實務需求，編選適合學生能力之教材。 2. 網路蒐集不同職場相關影片，作為教學提醒與教導之輔助。 (二) 教學方法 1. 職場實習中，觀察學生工作狀況予以介入教導， 2. 與雇主(工作夥伴)、職輔員及家長建立良好互動，成為與學生之間的橋樑。 3. 設計工作項目自我檢核方式，幫助學生自我管理的工作能力。 (三) 學習評量 1. 依學生能力及需求，運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 依照學生至實習單位的學習態度及學習狀況進行評量。 (四) 教學資源 1. 學校應提供完善的機器與設備，供學生實際學習使用。 2. 配合校外職場參訪活動，安排至各種門市服務場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。				

科目名稱	餐飲服務實習Ⅲ				
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必／選修		<input type="checkbox"/> 必修■選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目■實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目__餐飲服務實務Ⅰ-Ⅱ、餐飲服務實習Ⅰ-Ⅱ__				
學習目標	(一)培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。 (二)了解餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。 (三)熟練餐飲服務之基礎技能。 (四)加強實務操作練習，能充分運用專業教室及器具，並善用各種輔助教具。 (五)增進學生對餐飲服務相關行業的瞭解及實際經驗。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
餐飲服務技能訓練。	1. 使用托盤實務練習。 2. 倒茶水實務練習。 3. 送餐點實務練習。 4. 餐廳環境清潔實務練習(掃地、拖地、桌面清潔、門面清潔)。 5. 餐具及用具清潔實務練習。		8		
勞工權益相關法規(勞動基準法、勞工請假規定、就業服務法、身心障礙者權益保護法)	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。		4	重大議題融入： 法治教育 人權教育 性別平等教育	
職場行前知能暨安全注意事項複習。	1. 複習正確工作態度。 2. 複習求職履歷撰寫。 3. 複習面試技巧。 4. 複習多元求職及福利資訊管道，規劃個人生涯目標(嚮往職場)。 5. 能說出良好的工作態度項目。 6. 能說出工作的意義。 7. 能說出職場實習應注意的安全注意事項(交通安全、工具使用之安全)。		4	法治教育 生涯發展教育 性別平等教育	

合宜的應對進退	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握上班到達職場時間，準時上班之重要。 2. 練習打招呼用語。 3. 表達感謝用語。 4. 尋求協助用語。 5. 表達歉意用語。 6. 能完成交辦事項，並適時運用文書軟體，增進工作表現。 7. 能了解實習職場的工作流程，並進行自我檢核並主動清潔。 8. 能了解向主管回報工作進度及未完成事項之重要性。 	8	重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育
餐飲服務基礎禮儀訓練	<ol style="list-style-type: none"> 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	
餐飲服務職場實習 (7-11、大潤發、 綺麗飯店、餐飲業、洗衣廠、房務、洗車廠、小作所)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 	24	重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育 人權教育
餐飲服務實習- 烘焙實作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識不同的烘焙用具的使用方法及安全守則。(發酵箱、攪拌機、打蛋機、烤箱、烤模、烤盤) 2. 認識不同的食材。(低筋麵粉、中筋麵粉、高筋麵粉、糖粉、細砂糖、蛋、牛奶、無鹽及有鹽奶油等) 3. 餅乾實務練習(塑型餅乾、冷凍餅乾、壓模餅乾、擠花餅乾、酥皮餅乾)。 4. 蛋糕實務練習(海綿蛋糕、戚風蛋糕)。 5. 麵包實務練習(考照內容-餐包、奶酥麵包、紅豆麵包)。 	16	重大議題融入： 生涯發展教育

(一)教材編選

1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及現有設備，以學習單或數位化內容呈現教材內容。
2. 運用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
3. 將學生居家及社區生活經驗融入餐飲服務實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。
4. 蒐集餐飲服務相關工作場所之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。

(二)教學方法

1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學。
2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
4. 可運用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。
6. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
7. 自我檢核方式，提升學生自我管理的能力。

(三)學習評量

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。
 - (1) 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。
 - (2) 技能部分施以實作評量，強調清潔貨架技能依正確步驟，同時兼顧操作正確性與速度完成，並視情況(無提示、少量提示、口頭提示、示範、少量肢體協助、大量肢體協助)斟酌加重技能分數的比例。
 - (3) 針對情意部分，著重操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。
2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練工作技能，進而彈性靈活運用之。
3. 評量標準應與未來可能職場一致，以強化學生將餐飲技能類化到職場的能力。

(四)教學資源

1. 配合校外職場參訪活動，安排至各種職業場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。
2. 相關講義、學習單、多媒體教材、網路數位資訊等。
3. 運用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。

(五)教學相關配合事項

1. 將餐飲專業課程與學校活動結合，提供學生實作練習的機會。
2. 鼓勵學生相互觀摩學習與分享，以培養合作及與人相處的能力。
3. 餐飲烘焙實作，需教師助理員，適時督導安全注意事項。
4. 針對肢體不便或精細動作需加強協助學生，請專業團隊人員協助評估，透過職務再設計或於特殊需求加強該生粗大、精細運動之能力。

(六)受限於教學地點、教師專業之調配措施。

1. 結合社區及校內資源，提供學生查詢及瞭解相關資訊。
2. 安排校外教學課程，與業界進行合作，以提供學生真實情境，學習餐飲技能。
3. 與其他學校活動或清潔實務結合，提供學生環境服務類化的能力。

科目名稱	餐飲服務實習IV				
科目屬性	必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目__餐飲服務實務 I-II、餐飲服務實習 I-II__				
學習目標	(六)培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。 (七)了解餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。 (八)熟練餐飲服務之基礎技能。 (九)加強實務操作練習，能充分運用專業教室及器具，並善用各種輔助教具。 (十)增進學生對餐飲服務相關行業的瞭解及實際經驗。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
職場行前知能暨安全注意事項複習。	8. 複習正確工作態度。 9. 複習求職履歷撰寫。 10. 複習面試技巧。 11. 複習多元求職及福利資訊管道，規劃個人生涯目標(嚮往職場)。 12. 能說出良好的工作態度項目。 13. 能說出工作的意義。 14. 能說出職場實習應注意的安全注意事項(交通安全、工具使用之安全)。		3	法治教育 生涯發展教育 性別平等教育	
合宜的應對進退	9. 掌握上班到達職場時間，準時上班之重要。 10. 練習打招呼用語。 11. 表達感謝用語。 12. 尋求協助用語。 13. 表達歉意用語。 14. 能完成交辦事項，並適時運用文書軟體，增進工作表現。 15. 能了解實習職場的工作流程，並進行自我檢核並主動清潔。 16. 能了解向主管回報工作進度及未完成事項之重要性。		6	重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育	

餐飲清潔工作及桌面整理實務	<ol style="list-style-type: none"> 5. 中餐餐具擺設及更換方法實務操作。 6. 西餐餐具擺設及更換方法實務操作。 7. 收拾餐具實務操作。 8. 收拾剩餘食物實務操作。 9. 垃圾清理實務操作。 	6	
餐飲服務職場實習 (7-11、大潤發、綺麗飯店、餐飲業、洗衣廠、房務、洗車廠、小作所)	<ol style="list-style-type: none"> 7. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 8. 能遵守職場相關規定。 9. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 10. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 11. 能表現合宜的行為。 12. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 	18	重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育 人權教育
餐飲服務實習-烹飪實作	<ol style="list-style-type: none"> 6. 認識不同的烹飪用具的使用方法 & 安全守則。(瓦斯爐、電鍋、蒸籠) 7. 烹飪實務練習。(炒青菜、炒米粉、關東煮、蛋炒飯) 8. 電鍋實務練習。(水煮蛋、蒸蛋、煮飯) 9. 蒸籠實務練習。(饅頭、黑糖糕、小籠包) 	12	重大議題融入： 生涯發展教育
廚房清潔實務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常用清潔劑的使用及安全原則。 2. 廚台、爐灶、置物架、櫥櫃清理實務操作。 3. 垃圾或殘渣的分類與包紮實務操作。 4. 地面除油濕拖實務操作。 	3	重大議題融入： 生涯發展教育
餐飲服務實習-飲調實作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識不同的飲調設備的使用方法 & 安全守則。(咖啡機、封口機、果汁機) 2. 飲調實務練習。(現打果汁、紅茶、綠茶、蘋果紅茶、梅子綠茶、珍珠奶茶、冰沙) 3. 咖啡實務練習。(摩卡、卡布奇諾、手沖咖啡) 	6	重大議題融入： 生涯發展教育

(一)教材編選

1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及現有設備，以學習單或數位化內容呈現教材內容。
2. 運用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
3. 將學生居家及社區生活經驗融入餐飲服務實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。
4. 蒐集餐飲服務相關工作場所之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。

(二)教學方法

1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學。
2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
4. 可運用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。
6. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
7. 自我檢核方式，提升學生自我管理的能力。

(三)學習評量

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。
 - (1) 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。
 - (2) 技能部分施以實作評量，強調清潔貨架技能依正確步驟，同時兼顧操作正確性與速度完成，並視情況(無提示、少量提示、口頭提示、示範、少量肢體協助、大量肢體協助)斟酌加重技能分數的比例。
 - (3) 針對情意部分，著重操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。
2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練工作技能，進而彈性靈活運用之。
3. 評量標準應與未來可能職場一致，以強化學生將餐飲技能類化到職場的能力。

(四)教學資源

1. 配合校外職場參訪活動，安排至各種職業場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。
2. 相關講義、學習單、多媒體教材、網路數位資訊等。
3. 運用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。

(五)教學相關配合事項

1. 將餐飲專業課程與學校活動結合，提供學生實作練習的機會。
2. 鼓勵學生相互觀摩學習與分享，以培養合作及與人相處的能力。
3. 餐飲烹飪及飲調實作，需教師助理員，適時督導安全注意事項。
4. 針對肢體不便或精細動作需加強協助學生，請專業團隊人員協助評估，透過職務再設計或於特殊需求加強該生粗大、精細運動之能力。

(六)受限於教學地點、教師專業之調配措施。

1. 結合社區及校內資源，提供學生查詢及瞭解相關資訊。
2. 安排校外教學課程，與業界進行合作，以提供學生真實情境，學習餐飲技能。
3. 與其他學校活動或清潔實務結合，提供學生環境服務類化的能力。

科目名稱	餐飲衛生與清潔實習I				
科目屬性	<input type="checkbox"/> 必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	<input type="radio"/> 學年 <input type="radio"/> 學期	<input type="radio"/> 學年 <input type="radio"/> 學期	<input type="radio"/> 學年 <input type="radio"/> 學期	<input type="radio"/> 學年 <input type="radio"/> 學期
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目__ __				
學習目標	(一) 了解餐飲人員衛生管理的重要性。 (二) 具備維護工作安全及環境衛生之能力。 (三) 認識食材的衛生與安全。				
教學大綱					
主要單元	內容細項	分配節數	備註		
餐飲從業人員衛生清潔	1. 餐飲人員個人衛生。 2. 披薩DIY/烘焙教室清潔	16			
營業場所的衛生問題	1. 餐具使用與衛生 2. 砧板的材質與清潔衛生	20			
食材衛生	1. 認識食材的採購及驗收 2. 食材的安全衛生	28			
餐廳營業場所常見的垃圾	1. 認識垃圾種類 2. 學習垃圾分類	16			

教學 注 意 事 項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材由老師依據學生職場現況與實務需求，自行編製。 2. 蒐集不同職場相關影片，作為教學提醒及輔助教材。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以實際製作食物的方式讓學生操作及訓練。 2. 教學內容及難易程度，採循序漸進分級或適當分組，以提高學生自信心。 3. 透過班級環境打掃活動，培養學生對於環境服務業的正確工作習慣與態度，並且提升其職業技能。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依學生能力狀況，運用多元評量方式，並強調以學生的優勢進行評量 2. 依照學生至實習單位的學習態度及學習狀況進行評量。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學校應提供完善的機器與設備，供學生實際學習使用。 2. 配合校外職場參訪活動，安排至各種門市服務場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。
------------------------	---

科目名稱	餐飲衛生與清潔實習II				
科目屬性	必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修 科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 有，科目__ __				
學習目標	(一) 加強正確的從業人員餐飲衛生之清潔概念。 (二) 瞭解食品中毒、食品保存、洗淨消毒、餐具的清洗管理。 (三) 從業人員的安全衛生管理和餐廳廚房衛生管理。				
教學大綱					
主要單元	內容細項			分配節數	備註
認識餐飲與衛生的重要性 食物中毒	1. 餐飲衛生的基本概念。 2. 細菌的認識食品中毒的定義與分類 3. 細菌性食品天然毒素中毒級預防。 4. 各類食品之儲存方法			24	
餐具的清洗管理 從業人員安全與衛生管理	1. 洗浸、消毒與殺菌方法注意事項。 2. 餐具的洗滌程序與方法。 3. 安全教育、個人衛生教育			18	

餐廳廚房衛生管理 理餐具清洗管理	3. 設備器具的衛生管理 4. 自行衛生和環境衛生管理 5. 實作練習	12	
教學 注 意 事 項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。 2. 參考書目:丙級餐旅服務學科通關寶典(丁秀娥, 2013)。 3. 參考職業學校群科課程綱要暨設備基準—餐旅群(教育部, 2009)。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目, 如至其他場所實習, 得分組上課。 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, 3. 以投影片光碟片及線上影音等媒體作為輔助教學, 增進學習效果。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依學生能力狀況, 運用多元評量方式, 並強調以學生的優勢進行評量 2. 依照學生至實習單位的學習態度及學習狀況進行評量。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學校應提供完善的機器與設備, 供學生實際學習使用。 2. 配合校外職場參訪活動, 安排至各種門市服務場所參觀或見習, 以實際瞭解未來可能性職場的發展。 		

科目名稱	餐飲衛生與清潔實習III				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目 <u>餐飲衛生與清潔實習 I、II</u>				
學習目標	(一)能培養基本的健康飲食概念。 (二)瞭解食品標章、營養標示、商品標章所代表的意涵。 (三)瞭解餐飲人員、廚房、餐飲環境所需具備的條件。 (四)瞭解餐廳工作、任務職掌、器材設備、作業流程。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
認識造成食品中毒的風險有哪些	1. 知道造成風險的原因 2. 知道人造成的風險原因 3. 知道環境造成的風險原因 4. 知道食物造成的風險原因		4		
知道如何預防食物中毒	1. 預防食物中毒的五個原則 2. 選擇最安全的食品 3. 觀察食物的外觀及色澤		4		
有健康飲食的概念	1. 認識五穀根莖類 2. 有健康飲食的概念		8		
認識食品標章	1. 認識各食品、校園、政府所訂的商標 2. 看食品標示上所標示的內容物		8		
認識營養標示	1. 會看商品上的營養標示 2. 找出蛋白質在營養標示上的含量 3. 找出脂肪在營養標示上的含量 4. 找出碳水化合物在營養標示上的含量 5. 找出鈉在營養標示上的含量		8		
認識商品標章	1. 認識各食品、校園、政府所訂的商標 2. 看食品標示上所標示的內容物		8		
自我體重監控	1. 認識飽和脂肪 2. 認識反式脂肪 3. 算出各營養標示上的熱量		8		
瞭解餐飲人員該具備的條件	1. 知道餐飲人員的服裝儀容 2. 檢視自己的清潔服裝 3. 檢視自己的儀容整潔 4. 檢視自己的手部衛生 5. 檢視自己的衛生習慣		8		

瞭解廚房，餐飲環境所需具備的條件	1. 認識廚房需在通風好的地方 2. 廚房需在良好的排水系統	8	
認識廚房裡廚具的基本工具、器具	1. 認識廚房沾板、削皮刀、磨末器、開罐器等用途 2. 基本工具的使用安全與注意事項，如注意手的位置避免磨傷 3. 會使用正確的方式清潔器具 4. 學會正確的殺菌方法殺菌	8	
使用廚房裡的基本工具，器具	1. 正確使用廚房沾板、餐具 2. 會使用烹飪教室的廚具 3. 會使用烘焙教室的廚具 4. 常見的工具使用技能練習	8	
教學注意事項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 蒐集餐飲衛生及餐飲清潔相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 3. 蒐集餐飲服務相關課程之照片、圖片及書籍等作為輔導教材。 4. 採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。 5. 錄製或蒐集實地實景照片，運用多媒體進行課程。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學，學習實際器具、用品的使用，同時瞭解使用時機、物品清洗、器具保養及管理等等。 2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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. 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。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。 2. 技能部分施以實作評量，強調廚具、器具的正確操作及使用方法 3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重使用廚具的自我保護、危機意識等概念之建立或改變。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用電腦網路用以查詢餐飲衛生與餐飲清潔相關資料。 2. 餐飲衛生與餐飲清潔相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。 		

科目名稱	餐飲衛生與清潔實習 IV				
科目屬性	<input type="checkbox"/> 必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目_餐飲衛生與清潔實習 III				
學習目標	(一) 加強實務操作練習，能充分運用專業教室及器具，並善用各種輔助教具。 (二) 熟練廚房環境及器具清潔方法。 (三) 建立良好的餐飲安全及衛生習慣 (四) 培養敬業精神及職業道德。				
教學大綱					
主要單元	內容細項	分配節數	備註		
常用廚房工具使用與練習	1. 廚房工具的認識與功能介紹，如擦絲板、削皮刀、磨末器、開罐器等 2. 廚房工具的使用安全與注意事項，如手的位置避免磨傷。 3. 常見廚房工具的使用技能練習。	6			
餐具認識與使用維護	1. 餐具認識 2. 器具使用方法 2-1 各式杯具拿法 2-2 瓷盤拿法 2-3 餐具拿法 2-4 服務叉匙運用拿法 3. 餐具擦拭 3-1 刀類擦拭 3-2 叉類擦拭 3-3 匙類擦拭 3-4 杯子擦拭 3-5 盤子擦拭 3-6 筷子擦拭	6			
餐具保養與維護 I	1. 餐具的類別分類 2. 餐具的清潔與保養 3. 實務練習	6			
餐具保養與維護 II	1. 餐具的正確使用方法 2. 餐具的清潔與保養 3. 實務練習	6			

炒烹調練習 蔬菜類、肉類	1. 食材清洗 2. 混和多種食材拌炒的步驟與注意事項 3. 實務操作，參考製作菜餚：黑胡椒鐵板雞柳、洋蔥牛柳、雞丁炒玉米等 4. 複習器具清洗及廚房環境清潔方式與實作	6	
水煮烹調法練習	1. 食材清洗 2. 實務操作，參考製作菜餚：優葛清疏涼麵、菠菜涼麵、松子雞絲沙拉等 3. 複習器具清洗及廚房環境清潔方式與實作	6	
簡易湯類烹調	1. 食材清洗 2. 了解湯的製作步驟 3. 了解食材與水的比例控制 4. 實務操作，參考製作菜餚：火腿玉米濃湯、海鮮巧達濃湯、南瓜湯等 5. 複習器具清洗及廚房環境清潔方式與實作	6	
煎烹調法練習	1. 食材清洗 2. 混和多種食材拌炒的步驟與注意事項 3. 實務操作，參考製作菜餚：煎豬排、漢堡、普羅旺斯煎鱈魚等 4. 複習器具清洗及廚房環境清潔方式與實作	6	
瓦斯爐具清潔	1. 瓦斯爐具清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 瓦斯爐具清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）	6	
電冰箱清潔	1. 電冰箱清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 電冰箱清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）	6	

(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. 蒐集餐飲衛生及餐飲清潔相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。
3. 蒐集餐飲服務相關課程之照片、圖片及書籍等作為輔導教材。
4. 採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。
5. 錄製或蒐集實地實景照片，運用多媒體進行課程。

(二) 教學方法

1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學，學習實際器具、用品的使用，同時瞭解使用時機、物品清洗、器具保養及管理等等。
2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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. 安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見習、實習，由該領域專業人員解說及示範。

(三) 學習評量

1. 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。
2. 技能部分施以實作評量，強調廚具、器具的正確操作及使用方法
3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重使用廚具的自我保護、危機意識等概念之建立或改變。

(四) 教學資源

1. 使用電腦網路用以查詢餐飲衛生與餐飲清潔相關資料。
2. 餐飲衛生與餐飲清潔相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。

科目名稱	門市服務實習 I				
科目屬性	必 / 選修	■ 必修 □ 選修			
	□ 一般科目 □ 專業科目 ■ 實習、實務、實驗科目				
科目來源	□ 技術型高中建議參考科目				
	■ 學校自行規劃科目 □ 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	□ 無 ■ 有，科目生命服務實務 I				
學習目標	(一) 了解門市服務及其它實習職場的工作流程(內外場打掃、浴廁清潔、貨架清潔、補貨上下架、盤點)清潔工作內容及正確步驟注意事項。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1. 職場行前知能暨安全注意事項複習。 2. 勞工權益相關法規(勞動基準法、勞工請假規定、就業服務法、身心障礙者權益保護法)	1. 複習正確工作態度。 2. 複習求職履歷撰寫。 3. 複習面試技巧。 4. 複習多元求職及福利資訊管道，規劃個人生涯目標(嚮往職場)。 5. 能說出良好的工作態度項目。 6. 能說出工作的意義。 7. 能說出職場實習應注意的安全注意事項(交通安全、工具使用之安全)。 8. 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。 9. 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。	4	

<p>複習合宜的應對進退</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握上班到達職場時間，準時上班之重要。 2. 練習打招呼用語。 3. 表達感謝用語。 4. 尋求協助用語。 5. 表達歉意用語。 6. 能完成交辦事項，並適時運用文書軟體，增進工作表現。 7. 能了解實習職場的工作流程，並進行自我檢核並主動清潔。 8. 能了解向主管回報工作進度及未完成事項之重要性。 	<p>6</p>	
<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>8</p>	

<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>8</p>	
--	---	----------	--

<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業商品處理作業</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。。 	<p>6</p>	
---	--	----------	--

<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業 職場清潔實務(地板、玻璃、家具、浴廁之清潔)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>8</p>	
---	---	----------	--

- 一、教材編選：
1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及現有設備，以學習單或數位化內容呈現教材內容。
 2. 運用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
 3. 參考書目：
黃吉米(2014)。門市服務丙級學術科解析。臺北:松崗。
- 二、教學方法：
1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。
 2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
 4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。
- 三、教學評量：
1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。
 - (1) 在認知方面的評量，可彈性運用學習單完成度或口述(說出、寫出、做出、唱出)表現。
 - (2) 在技能方面的評量，清潔貨架技能依正確步驟，同時兼顧操作正確性與速度完成，並視情況(無提示、少量提示、口頭提示、示範、少量肢體協助、大量肢體協助)斟酌加重技能分數的比例。
 - (3) 在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。
- 四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技)
1. 配合校外職場參訪活動，安排至各種職業場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。
 2. 相關講義、學習單、多媒體教材、網路數位資訊等。
- 十、教學相關配合事項。
1. 將清潔專業課程與學校活動結合，提供學生實作練習的機會。
 2. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。
- 五、受限於教學地點、教師專業之調配措施。
1. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。
 2. 安排校外教學課程，與業界進行合作，以提供學生真實情境，操作清潔技能。

科目名稱	門市服務實習II				
科目屬性	必／選修		■必修□選修		
	□一般科目□專業科目■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□技術型高中建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	□無 ■有，科目門市服務實習I				
學習目標	(一)執行正確門市服務及其它實習職場(內外場打掃、浴廁清潔、貨架清潔、補貨上下架、盤點)的工作流程及清潔步驟(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業 職場清潔實務(地板、玻璃、家具、浴廁之清潔)	1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。		6		

<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業 職場清潔實務 (地板、玻璃、家具、浴廁之清潔)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	6	
<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業 職場清潔實務 (地板、玻璃、家具、浴廁之清潔)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	6	

<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業職 場清潔實務(地 板、玻璃、家具、 浴廁之清潔)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	6	
<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業職 場清潔實務(地 板、玻璃、家具、 浴廁之清潔)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	6	

<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業培 養職場工作技能</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>6</p>	
<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業培 養職場工作技能</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>6</p>	

<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業培 養職場工作技能</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>6</p>	
<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業培 養職場工作技能</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>6</p>	

<p>7-11 全家 大潤發 綺麗紅珊瑚 民宿 圖書館 餐飲業 商品處理作業培 養職場工作技能</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 7. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 8. 正確使用清潔工具。 9. 正確清潔步驟。 10. 工作動線及場地規劃。 11. 恢復並收整場地。 13. 能專心學習。 14. 能聽從指令並完成工作項目。 15. 能主動詢問並完成工作事項。 16. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>6</p>	
---	---	----------	--

一、教材編選：

1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及現有設備，以學習單或數位化內容呈現教材內容。
2. 運用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
3. 將學生居家及社區生活經驗融入門市服務實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。
4. 蒐集門市服務相關工作場所之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。
5. 參考書目：黃吉米(2014)。門市服務丙級學術科解析。臺北：松崗。

二、教學方法：

1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。
2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。
5. 可運用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
6. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，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. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
9. 自我檢核方式，提升學生自我管理的能力。

三、教學評量：

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。
 - (1) 在認知方面的評量，可彈性運用學習單完成度或口述(說出、寫出、做出、唱出)表現。
 - (2) 在技能方面的評量，清潔貨架技能依正確步驟，同時兼顧操作正確性與速度完成，並視情況(無提示、少量提示、口頭提示、示範、少量肢體協助、大量肢體協助)斟酌加重技能分數的比例。
 - (3) 在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。
2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練工作技能，進而彈性靈活運用之。
3. 評量標準應與未來可能職場一致，以強化學生將清潔技能類化到職場的能力。

四、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技)

1. 配合校外職場參訪活動，安排至各種職業場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。
2. 相關講義、學習單、多媒體教材、網路數位資訊等。
3. 運用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。

五、教學相關配合事項。

1. 將清潔專業課程與學校活動結合，提供學生實作練習的機會。
2. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。
3. 貨架清潔實作，需教師助理員，適時督導安全注意事項。
4. 針對肢體不便或精細動作需加強協助學生，請專業團隊人員協助評估，透過職務再設計或於特殊需求加強該生粗大、精細運動之能力。

十一、受限於教學地點、教師專業之調配措施。

1. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。

科目名稱	門市服務實習Ⅲ				
科目屬性	必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目__門市服務實務 I-II、門市服務實習 I-II__				
學習目標	(一)養成正確的工作態度及職場注意事項。 (二)了解門市服務及其它實習職場的工作流程(內外場打掃、浴廁清潔、貨架清潔、補貨上下架、盤點)清潔工作內容及正確步驟注意事項。 (三)執行正確門市服務及其它實習職場(內外場打掃、浴廁清潔、貨架清潔、補貨上下架、盤點)的工作流程及清潔步驟(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
門市服務的清潔工作流程。	1. 玻璃清潔實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查) 2. 地板濕拖實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查) 3. 商品處理實作練習:確定商品製造日期與保存期限。 4. 貨品上架實作練習:正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。		8		
勞工權益相關法規(勞動基準法、勞工請假規定、就業服務法、身心障礙者權益保護法)	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。		4	重大議題融入: 法治教育 人權教育 性別平等教育	

<p>職場行前知能暨安全注意事項複習。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 複習正確工作態度。 2. 複習求職履歷撰寫。 3. 複習面試技巧。 4. 複習多元求職及福利資訊管道，規劃個人生涯目標(嚮往職場)。 5. 能說出良好的工作態度項目。 6. 能說出工作的意義。 7. 能說出職場實習應注意的安全注意事項(交通安全、工具使用之安全)。 	<p>4</p>	<p>法治教育 生涯發展教育 性別平等教育</p>
<p>複習合宜的應對進退</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握上班到達職場時間，準時上班之重要。 2. 練習打招呼用語。 3. 表達感謝用語。 4. 尋求協助用語。 5. 表達歉意用語。 6. 能完成交辦事項，並適時運用文書軟體，增進工作表現。 7. 能了解實習職場的工作流程，並進行自我檢核並主動清潔。 8. 能了解向主管回報工作進度及未完成事項之重要性。 	<p>8</p>	<p>重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育</p>
<p>門市服務職場實習 I (7-11、大潤發、綺麗飯店、餐飲業、洗衣廠、房務、洗車廠、小作所)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據主管要求，適時調整工作項目，完成交辦項目。 2. 能遵守職場相關規定。 3. 能透過職場工作流程自我檢核表，正確安全完成工作步驟，並從中得到成就感。 4. 能與同事和平共處並適時協助(轉達、電聯、留言)或帶領，共同完成主管交辦事項級常規工作。 5. 能表現合宜的行為。 6. 能運用良性溝通，表達自己的看法。 	<p>24</p>	<p>重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育 人權教育</p>
<p>門市服務職場實習 I (7-11、大潤發、綺麗飯店、餐飲業、洗衣廠、房務、洗車廠、小作所)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 門市服務類型職場： 依據標籤及商品條碼、商品製造日期與保存期限，正確操作商品上下貨架(拉排面-整齊無空洞、先進先出)。 2. 正確使用清潔工具。 3. 正確清潔步驟。 4. 工作動線及場地規劃。 5. 恢復並收整場地。 6. 能專心學習。 7. 能聽從指令並完成工作項目。 8. 能主動詢問並完成工作事項。 9. 能將工作做好並提昇速度。 	<p>24</p>	<p>重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育 人權教育</p>

(一)教材編選

1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及現有設備，以學習單或數位化內容呈現教材內容。
2. 運用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
3. 將學生居家及社區生活經驗融入門市服務實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。
4. 蒐集門市服務相關工作場所之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。

(二)教學方法

1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學。
2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
4. 可運用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。
6. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
7. 自我檢核方式，提升學生自我管理的能力。

(三)學習評量

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。

(1) 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。

(2) 技能部分施以實作評量，強調清潔貨架技能依正確步驟，同時兼顧操作正確性與速度完成，並視情況(無提示、少量提示、口頭提示、示範、少量肢體協助、大量肢體協助)斟酌加重技能分數的比例。

(3) 針對情意部分，著重操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。

2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練工作技能，進而彈性靈活運用之。

3. 評量標準應與未來可能職場一致，以強化學生將清潔技能類化到職場的能力。

(四)教學資源

1. 配合校外職場參訪活動，安排至各種職業場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。

2. 相關講義、學習單、多媒體教材、網路數位資訊等。

3. 運用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。

(五)教學相關配合事項

1. 將清潔專業課程與學校活動結合，提供學生實作練習的機會。

2. 鼓勵學生相互觀摩學習與分享，以培養合作及與人相處的能力。

3. 貨架清潔實作，需教師助理員，適時督導安全注意事項。

4. 針對肢體不便或精細動作需加強協助學生，請專業團隊人員協助評估，透過職務再設計或於特殊需求加強該生粗大、精細運動之能力。

(六)受限於教學地點、教師專業之調配措施。

1. 結合社區及校內資源，提供學生查詢及瞭解相關資訊。

2. 安排校外教學課程，與業界進行合作，以提供學生真實情境，操作清潔技能。

3. 與其他學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。

科目名稱	門市服務實習IV				
科目屬性	必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目__門市服務實務 I-III、門市服務實習 I-III__				
學習目標	(十一) 養成正確的工作態度及職場注意事項。 (十二) 了解門市服務及其它實習職場的工作流程(內外場打掃、浴廁清潔、貨架清潔、補貨上下架、盤點)清潔工作內容及正確步驟注意事項。 (十三) 執行正確門市服務及其它實習職場(內外場打掃、浴廁清潔、貨架清潔、補貨上下架、盤點)的工作流程及清潔步驟(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
門市服務職場實習 III (7-11、大潤發、綺麗飯店、餐飲業、洗衣廠、房務、洗車廠、小作所)	單點： 1. 能依據主管要求完成交辦項目。 2. 能提升工作速度 3. 能正確與主管、同事及客人溝通。 4. 能遵守職場規定。 工作隊： 1. 能聽從帶隊老師要求完成交辦項目。 2. 能依照工作流程表完成分內工作。 3. 能正確使用工具完成工作。 校內： 1. 能聽從校內老師邀情完成清潔工作。 2. 能正確使用工具完成工作。		27	重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育 人權教育	
門市服務職場實習 IV (7-11、大潤發、綺麗飯店、餐飲業、洗衣廠、房務、洗車廠、小作所)	單點： 1. 能依照事情先後順序完成工作項目。 2. 能提升工作完成品質。 3. 能主動協助主管、同事及客人。 工作隊： 1. 能提升工作速度。 2. 能正確與主管、同事溝通。 3. 能遵守職場規定。 校內： 1. 能依照工作流程表完成分內工作。		27	重大議題融入： 生涯發展教育 法治教育 人權教育	

門市服務總複習	<ol style="list-style-type: none"> 1. 複習正確工作態度。 2. 複習正確的問題解決能力。 3. 複習職前所需準備之物品 4. 複習就職之交通路線。 5. 複習正確應答技巧。 	6	
---------	--	---	--

(一)教材編選

1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及現有設備，以學習單或數位化內容呈現教材內容。
2. 運用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
3. 將學生居家及社區生活經驗融入門市服務實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。
4. 蒐集門市服務相關工作場所之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。

(二)教學方法

1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學。
2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
4. 可運用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。
6. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
7. 自我檢核方式，提升學生自我管理的能力。

(三)學習評量

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。

(1) 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。

(2) 技能部分施以實作評量，強調清潔貨架技能依正確步驟，同時兼顧操作正確性與速度完成，並視情況(無提示、少量提示、口頭提示、示範、少量肢體協助、大量肢體協助)斟酌加重技能分數的比例。

(3) 針對情意部分，著重操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。

2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練工作技能，進而彈性靈活運用之。

3. 評量標準應與未來可能職場一致，以強化學生將清潔技能類化到職場的能力。

(四)教學資源

1. 配合校外職場參訪活動，安排至各種職業場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。

2. 相關講義、學習單、多媒體教材、網路數位資訊等。

3. 運用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。

(五)教學相關配合事項

1. 將清潔專業課程與學校活動結合，提供學生實作練習的機會。

2. 鼓勵學生相互觀摩學習與分享，以培養合作及與人相處的能力。

3. 貨架清潔實作，需教師助理員，適時督導安全注意事項。

4. 針對肢體不便或精細動作需加強協助學生，請專業團隊人員協助評估，透過職務再設計或於特殊需求加強該生粗大、精細運動之能力。

(六)受限於教學地點、教師專業之調配措施。

1. 結合社區及校內資源，提供學生查詢及瞭解相關資訊。

2. 安排校外教學課程，與業界進行合作，以提供學生真實情境，操作清潔技能。

3. 與其他學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。

科目名稱	門市清潔專業實習I, II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他			
適用科別	清潔服務科			
學分數	7			
開課年級/學期	第三學年 第一學期			
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____			
學習目標	(一) 熟悉職場實習制度 (二) 在實習門市職場能正確執行門市清潔服務。 (三) 培養正確工作習慣及積極工作態度。			
教學大綱				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
1 良好的工作態度	1. 在實習門市職場能準時上下班 2. 必要時請假的方式 3. 實習門市職場人員規定與儀容管理標準 4. 瞭解工作應具備的態度(如服從、負責……) 5. 顧客服務禮儀	7		
2 實習場所的認識	1. 實習門市職場外圍、附近環境的認識 2. 實習門市職場內部、賣場環境的認識 3. 實習門市職場的工作項目介紹 4. 習門市職場工作人員每日的工作流程介紹	7	配合職場適應、職場知能課程進行教學	
3 玻璃清潔	1. 知道實習門市職場玻璃清潔相關的各種清潔用具及用品之維護與使用方法 2. 在實習門市職場會選用適當工具擦拭鏡子、窗戶、大片玻璃及落地窗等、自動玻璃門 3. 培養良好工作習慣(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)	14		

4 地板清潔	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知道實習門市職場地板清潔相關的各種清潔用具及用品之維護與使用方法 2. 有順序的以正確方向將實習門市職場的塵屑掃除 3. 有順序的以正確方向拖乾實習門市職場地面並保持沒有水漬 4. 使用掃把掃地時維持正確的姿勢 5. 培養良好工作習慣(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查) 	14	
5 垃圾分類及處理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知道實習門市職場垃圾處理相關的用具及用品之維護與使用方法 2. 徹底清洗垃圾桶及正確套裝垃圾袋 3. 能將實習門市職場的垃圾作正確分類及處理 4. 培養良好工作習慣(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查) 	14	
浴廁之清潔與維護 6. 廁所清潔基本技能 I	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知道實習門市職場浴廁清潔相關的各種清潔用具及用品之維護與使用方法。 2. 能依工作步驟由上到下的安排原則，如從天花板開始逐漸下習到地板的工作 3. 能依清理廁所的工作步流程進行清潔，如牆壁除塵擦拭→馬桶小便斗清洗→廁所門擦拭→鏡面擦拭→洗手台刷洗→檯面擦拭→地板清潔→垃圾收拾及更換垃圾袋。 4. 培養良好工作習慣(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查) 	14	
7 貨架整理及清潔	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知道實習門市職場貨架整理相關的各種清潔用具及用品之維護與使用方法。 2. 能依貨架清潔流程進行清潔工作，如準備擦拭用具、卸下商品、擦拭貨架、商品上架、調整商品陳列方向及順序 3. 於實習門市職場能依商品製造日期、有效日期的標示判斷商品是否過期 4. 熟悉各種商品過期的處理方式 5. 培養良好工作習慣(準備器材、依步驟進行工作、收拾器材及歸位、自我檢查) 	14	

8. 補貨及排架	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能將將需補貨之商品名稱抄錄在表單上並至倉庫提取將所缺商品正確放置對應之貨架位置 2. 能依商品先進先出的觀念來排放商品 3. 將架上商品拉至排面第一排對齊整理商品，使商品標籤正面朝向顧客 4. 培養良好工作習慣(準備器材、依步驟進行工作、收拾器材及歸位、自我檢查) 	14	
9. 商品整理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟練實習門市職場商品分類與整理 2. 熟悉各類包裝材質之商品整理注意事項，如紙箱、塑膠盒等 3. 培養良好工作習慣(準備器材、依步驟進行工作、收拾器材及歸位、自我檢查) 	14	
10. 食品整理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟練實習門市職場食品分類與整理 2. 熟悉實習門市職場各類包裝材質的食品衛生及整理注意事項，如玻璃瓶、鐵罐等 3. 培養良好工作習慣(準備器材、依步驟進行工作、收拾器材及歸位、自我檢查) 	14	
11. 冷藏食品整理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能將實習門市職場冷藏櫃及開架式冷藏櫃將食品分類整理，如飲料櫃、生鮮食材區等 2. 能依食品衛生及整理注意事項，調整實習門市職場食品冷藏的保存方式、整理速度等 3. 能熟練飲料櫃飲品排列方式 4. 培養良好工作習慣(準備器材、依步驟進行工作、收拾器材及歸位、自我檢查) 	14	

(一)、教材編選:

1. 編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及現有設備，以學習單或數位化內容呈現教材內容。
2. 運用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。
3. 將學生居家及社區生活經驗融入門市服務實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。
4. 蒐集門市服務相關工作場所之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。
5. 參考書目：
黃吉米(2014)。門市服務丙級學術科解析。臺北:松崗。

(二)、教學方法:

1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。
2. 應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. 教學時儘量運用多媒體，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。
4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。
5. 可運用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。
6. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，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. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
9. 自我檢核方式，提升學生自我管理的能力。

(三)、教學評量:

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。
 - (1)在認知方面的評量，可彈性運用學習單完成度或口述(說出、寫出、做出、唱出)表現。
 - (2)在技能方面的評量，清潔貨架技能依正確步驟，同時兼顧操作正確性與速度完成，並視情況(無提示、少量提示、口頭提示、示範、少量肢體協助、大量肢體協助)斟酌加重技能分數的比例。
 - (3)在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。
2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練工作技能，進而彈性靈活運用之。
3. 評量標準應與未來可能職場一致，以強化學生將清潔技能類化到職場的能力。

(四)、教學資源(請針對修課學生之狀況提供教材教具或輔助科技)

1. 配合校外職場參訪活動，安排至各種職業場所參觀或見習，以實際瞭解未來可能性職場的發展。
2. 相關講義、學習單、多媒體教材、網路數位資訊等。
3. 運用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。

(五)、教學相關配合事項。

1. 將清潔專業課程與學校活動結合，提供學生實作練習的機會。
2. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。
3. 貨架清潔實作，需教師助理員，適時督導安全注意事項。
4. 針對肢體不便或精細動作需加強協助學生，請專業團隊人員協助評估，透過職務再設計或於特殊需求加強該生粗大、精細運動之能力。

(六)、受限於教學地點、教師專業之調配措施。

科目名稱	門市清潔專業實習Ⅲ、Ⅳ				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務	科	科	科	科
學分數	7				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目 門市清潔專業實習ⅠⅡ				
學習目標	(一)具備門市服務實務工作技能。 (二)具備櫃台工作流程能力。 (三)能正確操作相關烹煮機器流程。 (四)能養成正確職場安全應變能力及就業態度。				
教學大綱					
主要單元	內容細項			分配節數	備註
1. 櫃檯作業	1. 能正確使用櫃台服務禮貌用語。 2. 能了解櫃檯收銀作業重點 3. 能熟悉櫃檯標準配置 4. 能了解正確收銀流程 5. 能了解交接排班表之分配			28	
2. 收銀機操作	1. 會操作簡易設備 2. 會結帳作業 3. 會投庫作業 4. 會離櫃作業			21	
3. 簡易設備操作	1. 能了解門市設備的種類 2. 能了解標準操作程序 3. 能依正確步驟或手冊操作門市相關設備 4. 能做好相關安全措施 5. 能做好日常及定期保養作業 6. 能有基本故障因素排除能力 7. 會請求協助			35	
4. 環境及安全衛生作業	1. 能做好售後服務與客訴即時處理 2. 會做好門市清潔與正確使用工具之能力 3. 搶、竊、騙等不當行為之防範作業 4. 發生搶、竊、騙行為之處理作業 5. 能夠正確使用用具或方法防止賣場出現安全的危機，如滑倒、刮傷等			28	

5. 服務品質	1. 能具備基本服務態度 2. 能具備正確門市服務動作 3. 能具備正確應對處理話術	14	
教學注意事項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 3. 教材應參照實務趨勢及新頒規定，能與現實結合。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學。 2. 教師於教學時，結合社會重大議題、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. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 4. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 5. 隨時灌輸學生正確的工作價值觀念。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認知部分結合口述與職場實際操作評量。 2. 技能部分施以實作評量，強調職場設備操作之能力、清潔工具之正確使用。 3. 針對情意部分除評量工作學習態度外，著重自我保護、危機意識及尋求協助等概念之建立。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用電腦網路用以查詢工作安全、工作技能與環境衛生相關資料。 2. 工作安全與環境衛生相關之圖書資料、投影片、光碟片、雜誌及網路等多媒體設備資源。 3. 藉由職場參訪及實習機會讓學生瞭解不同業態（便利商店、超市、量販店及物流中心）實際作業情形。 		

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。