

# 新北高工 108 學年度第 2 學期 **第 2 階段** 綜合科 彈性學習課程規劃表

<b>課程名稱</b>	門市服務大補帖	編定教師	陳怡婷	
教學期間	108 學年度第二學期	編定日期	109 年 4 月 7 日	
授課時段	週一第 1 節	授課教師	陳怡婷	
授課地點	綜二甲	人數限制	15 人	
課程類型	<input type="checkbox"/> 充實增廣教學 <input checked="" type="checkbox"/> 補強性教學 <input type="checkbox"/> 學校特色活動 <input type="checkbox"/> 選手培訓			
開放跨科選修科別		高二綜合科	(授課老師勿填)	
學生基礎 能力分析	1. 具備基本門市服務概念 2. 能在提示下進行地板清潔 3. 能在提示下進行玻璃清潔			
<b>課程教育目標</b> (總體)	能各加了解門市服務的範疇以及習得相關技能，運用至職場工作。			
<b>課程教育目標</b> (細項)	A	能獨立進行地板清潔		
	B	能獨立進行玻璃清潔		
	C	能說出門市話術		
	D	能操作收銀台		
	E	能理解門市專業知識		
週次	日期	教 學 單 元	教 學 活 動	評 量
10	4/27	零售概論	講述、討論	問答、紙筆
11	5/4	門市行政	講述、討論	問答、紙筆
12	5/11	門市清潔	實作	觀察
13	5/18	商品處理作業	講述、討論	問答、紙筆
14	5/25	櫃台作業	實作	觀察
15	6/1	顧客服務作業	講述、討論	問答、紙筆
16	6/8	簡易設備操作(一)	實作	觀察
17	6/15	簡易設備操作(二)	實作	觀察
18	6/22	話術練習	實作	觀察
總節數	9			
其他 注意 事項				

# 新北高工 108 學年度第 2 學期 第 2 階段 綜合科 彈性學習課程規劃表

<b>課程名稱</b>	飲料調製丙級學科	編定教師	許銘容老師	
教學期間	108 學年度第二學期	編定日期	109 年 4 月 4 日	
授課時段	週一第 1 節	授課教師	許銘容老師	
授課地點	綜二乙	人數限制	15 人	
課程類型	<input type="checkbox"/> 充實增廣教學 <input type="checkbox"/> 補強性教學 <input type="checkbox"/> 學校特色活動 <input type="checkbox"/> 選手培訓			
開放跨科選修科別		高二綜合科	(授課老師勿填)	
學生基礎能力分析	1. 這學期開始學習飲料調製的術科學習。 2. 對所教過的內容容易忘記。			
<b>課程教育目標 (總體)</b>	配合本學期飲料調製的實作課程，學習飲調丙級證照相關專業學科知識。			
<b>課程教育目標 (細項)</b>	A	學習吧檯清潔知識		
	B	學習飲調作業準備工作		
	C	飲料調製的流程		
	D	學習飲調的善後注意事項		
週次	日期	教 學 單 元	教 學 活 動	評 量
10	4/27	工作項目 01:吧檯清潔 43 題	講解、討論、評量	紙筆
11	5/04	工作項目 02:作業準備(一)50 題	講解、討論、評量	紙筆
12	5/11	工作項目 02:作業準備(二)50 題	講解、討論、評量	紙筆
13	5/18	工作項目 03:飲料調製(一)60 題	講解、討論、評量	紙筆
14	5/25	工作項目 03:飲料調製(二)60 題	講解、討論、評量	紙筆
15	6/1	工作項目 03:飲料調製(三)60 題	講解、討論、評量	紙筆
16	6/8	工作項目 04:善後作業(一)50 題	講解、討論、評量	紙筆
17	6/15	工作項目 04:善後作業(二)40 題	講解、討論、評量	紙筆
18	6/22	工作項目 05:職業道德 49 題	講解、討論、評量	紙筆
總節數	9			
其他注意事項	如有其他需注意事項，可自行填入			

## 新北高工 108 學年度第 2 學期第 2 階段 綜合科 彈性學習課程規劃表

<b>課程名稱</b>	10 分鐘早餐	編定教師	謝依玲	
教學期間	108 學年度第二學期	編定日期	109 年 4 月 6 日	
授課時段	每周一第一節	授課教師	謝依玲	
授課地點	第三棟教學大樓一樓	人數限制	15	
課程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 充實增廣教學 <input type="checkbox"/> 補強性教學 <input type="checkbox"/> 學校特色活動 <input type="checkbox"/> 選手培訓			
開放跨科選修科別		開放綜合科二年級學生選修		
學生基礎能力分析	1. 了解基本生活中常用的電器之操作概念，如：電鍋、烤箱 2. 能使用常用的工具，如砧板、刨刀			
<b>課程教育目標</b> (總體)	學習簡單早餐製作的方式，學習飲食營養的概念，並且能注意操作中的衛生安全。			
<b>課程教育目標</b> (細項)	A	簡易早餐操作		
	B	簡易器具操作		
	C	了解基本的飲食營養概念		
	D	注意操作中的衛生安全		
週次	日期	教 學 單 元	教 學 活 動	評 量
1	4/27	簡易早餐-薄片吐司	果醬類吐司+豆漿	操作
2	5/4	簡易早餐-薄片吐司	煎蛋吐司+水果	操作
3	5/11	簡易早餐-薄片吐司	熱壓吐司+沙拉	操作
4	5/18	簡易早餐-其他吐司	披薩吐司+優酪乳	操作
5	5/25	簡易早餐-其他吐司	英格蘭堡+紅茶	操作
6	6/1	簡易早餐-其他	起司烤饅頭+水果	操作
7	6/8	簡易早餐-蛋餅	原味蛋餅+沙拉	操作
8	6/15	簡易早餐-蛋餅	起司蛋餅+果汁	操作
9	6/22	簡易早餐-蛋餅	鮭魚起司蛋餅+水果	操作
總節數	9			
其他注意事項	如有其他需注意事項，可自行填入			