

高級中等學校課程計畫

穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校

學校代碼：011413

建教合作班課程計畫

本校108年7月3日107學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長嚴英哲

(108學年度入學學生適用)

初審版 複審版 核定版

中華民國108年08月13日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	8
肆、課程發展組織要點	10
課程發展委員會組織要點	10
伍、課程規劃與學生進路	12
一、群科教育目標與專業能力	12
二、群科課程規劃	13
陸、群科課程表	17
一、教學科目與學分(節)數表	17
二、課程架構表	23
三、職業技能訓練計畫	25
柒、團體活動時間實施規劃	27
捌、彈性學習時間實施規劃	28
一、彈性學習時間實施相關規定	28
二、學生自主學習實施規範	29
三、彈性學習時間規劃表	30
附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域/跨科課程規劃	31
附件二：校訂科目教學大綱	32
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	104
(一)訓練課程內容	104
(二)專業基礎課程內容	106
附件四、實習式群科課程表	109

學校基本資料表

學校校名	穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校				
技術型	專業群科		1. 商業與管理群：商業經營科、資料處理科 2. 設計群：多媒體設計科 3. 餐旅群：觀光事業科 4. 家政群：時尚造型科 5. 餐旅群：餐飲管理科		
	建教合作班		1. 家政群：時尚造型科 2. 餐旅群：餐飲管理科		
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班			
		產學訓專班			
		就業導向 課程專班			
		雙軌訓練 旗艦計畫			
其他					
實用技能學程	1. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)				
特殊教育及 特殊類型	1. 學術群：體育班				
聯絡人	處 室	教務處	電 話	0229712343#203	
	職 稱	教學組長	行動電話	0970957519	
	姓 名	周圓妮	傳 真	29853350	
	E-mail	p704@kpvs.ntpc.edu.tw			

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	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
普通型	學術群	體育班	1	19	1	25	1	34	3	78
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	46	1	50	1	54	3	150
	商業與管理群	資料處理科	1	54	2	70	2	95	5	219
	設計群	多媒體設計科	1	50	2	63	1	53	4	166
	家政群	時尚造型科	2	68	2	72	2	99	6	239
	餐旅群	觀光事業科	1	48	1	47	2	100	4	195
	餐旅群	餐飲管理科	3	146	4	197	4	191	11	534
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	41	1	50	1	48	3	139
合計			11	472	14	574	14	674	39	1720

二、核定科班一覽表

表2-2 108學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	體育班	1	34
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	50
	商業與管理群	資料處理科	2	100
	設計群	多媒體設計科	2	100
	家政群	時尚造型科	2	100
	餐旅群	觀光事業科	2	100
	餐旅群	餐飲管理科	4	200
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	50
合計			15	734

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 108學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

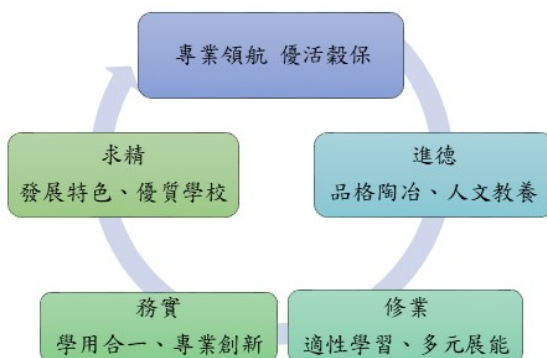
項目		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別					
輪 調 式	家政群	時尚造型科	1班	88人	
	餐旅群	餐飲管理科	2班	194人	

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

(一)本校校務發展之願景與目標分述如下：學校願景：「專業領航、優活技職」。發展目標：遵循校訓「進德、修業、務實、求精」之校訓以培育「術德兼備」之專業技術人才為目標。1.進德：品格陶冶、人文教養。2.修業：適性學習、多元展能。3.務實：學用合一、專業創新。4.求精：發展特色、優質學校。



學校願景補充說明

本校自民國五十年設校至今五十六年，秉持「**進德、修業、務實、求精**」校訓，以「**熱情關懷、全人教育**」辦學理念，用心致力培育技職達人。於101年獲得教育部肯定～全國公私立高級中等學校評鑑之校長領導、行政管理、課程教學、學務輔導、實習輔導、績效表現、專業群科-餐飲管理科等均為一等評鑑成績，並於102年榮獲優質高職認證學校。

基於務實致用的教育理念，配合學校特色發展之教育政策，本校積極規劃各專業群科特色，強化產學實務鏈結，以縮短學用落差，落實技職教育務實致用之專業核心能力，以培育「**術德兼備**」之專業技術人才為目標。

遵循「**進德、修業、務實、求精**」之校訓內涵，以「**專業領航、優活技職**」為發展願景，茲將本校校務發展之願景、目標、策略及活動課程表列如下：



二、學生圖像

(一) 學生圖像 依據本校校務發展之願景、目標、策略及活動課程設計發展學生學習圖像。經由三年的學習課程與活動的培育與陶冶，期使穀保學子於未來生涯與職涯發展上具備品格力、學習力、專業力與競爭力之四項能力。

品格力

具備誠信有禮、關懷感恩、勇敢自律之良善自我品格。

學習力

具備團隊合作、創造思考、積極向上之樂活學習能力。

專業力

具備務實專業、學藝並進、證能合一之職場就業能力。

競爭力

具備適應社會變遷、解決問題、與時俱進之因應能力。





肆、課程發展組織要點

穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校

課程發展委員會組織要點

穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

106年6月30日校務會議通過

106年5月4日課程發展委員會修訂通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、課程發展委員會組織與分工

(一)本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員34人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

1. 召集人：校長。
2. 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、會計主任、人事主任)及教學組長、註冊組長、設備組長擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。
3. 學科教師：由各學科召集人(含語文領域-國文科、英文科、數學領域、自然領域、社會領域、藝術領域、綜合活動領域、科技領域、健護體育領域、全民國防教育領域)擔任之，每學科1人，共計10人。
4. 專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人(建教組長)擔任之，每專業群科(學程)1人，共計7人。
5. 特殊需求領域課程教師：由體育班召集人(體育組長)擔任之，共計1人。
6. 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
7. 專家學者：由學校聘任專家學者1-2人擔任之。(視需要由委員推薦聘請，每次會議至多2名)
8. 產業代表：由學校聘任產業代表1-2人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之，視需要由委員推薦聘請，每次會議至多2名)
9. 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表2人擔任之。
10. 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

(二)課程發展委員會組織分工表如附件。

二、課程發展委員會組織與分工

(一)本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員34人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

1. 召集人：校長。
2. 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、會計主任、人事主任)及教學組長、註冊組長、設備組長擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。
3. 學科教師：由各學科召集人(含語文領域-國文科、英文科、數學領域、自然領域、社會領域、藝術領域、綜合活動領域、科技領域、健護體育領域、全民國防教育領域)擔任之，每學科1人，共計10人。
4. 專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人(建教組長)擔任之，每專業群科(學程)1人，共計7人。
5. 特殊需求領域課程教師：由體育班召集人(體育組長)擔任之，共計1人。
6. 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
7. 專家學者：由學校聘任專家學者1-2人擔任之。(視需要由委員推薦聘請，每次會議至多2名)
8. 產業代表：由學校聘任產業代表1-2人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之，視需要由委員推薦聘請，每次會議至多2名)
9. 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表2人擔任之。
10. 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

- (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
- (二)統整及審議學校課程計畫。
- (三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
- (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

- (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及五月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
- (二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
- (三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
- (四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
- (五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
- (六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

- (一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
- (二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
- (三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
- (三) 協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經課程發展委員會議通過並提交校務會議通過後，陳請校長核定後實施。

【附件】課程發展委員會組織分工表

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	學習力	專業力	競爭力
家政群	時尚造型科	1. 美髮造型設計人員。 2. 彩妝專櫃人員。 3. 整體造型人員。	1. 培育美髮造型設計技術人才。 2. 培育彩妝專櫃技術人才。 3. 培育整體造型技術人才。 4. 培育時尚造型相關專業領域繼續進修人才。	1. 具備美髮造型設計專業能力。	○	●	●	●
				2. 具備彩妝專櫃設計專業能力。	○	●	●	●
				3. 具備整體造型設計專業能力。	●	●	●	●
				4. 具備勞動權益、職業道德、職場倫理、樂觀進取及熱忱服務態度。	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲產業內外場管理人員。 2. 餐飲產業經營管理人員。 3. 旅館產業餐飲部門管理人員。	1. 培育餐飲、廚藝及烘焙專業技術之人才。 2. 培育餐旅專業服務技術之人才。 3. 培育餐飲、廚藝及烘焙管理之人才。 4. 培育餐旅相關專業領域繼續進修人才。	1. 具備餐飲內場專業知識與務實技能之能力。	●	●	●	●
				2. 具備餐飲外場基本服務及辦理宴會之能力。	●	●	●	●
				3. 具備餐飲、廚藝及烘焙實務管理之能力。	●	●	●	○
				4. 具備勞動權益、職業道德、職場倫理、樂觀進取及熱忱服務態度。	○	●	●	●

備註：1. 各科教育目標及科專業能力，請參照群科課程綱要或實用技能學程課程實施規範，研訂敘寫。

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。

二、群科課程規劃

表5-2-1 家政群時尚造型科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	1. 具備美髮造型設計專業能力。	2. 具備彩妝專櫃設計專業能力。	3. 具備整體造型設計專業能力。	4. 具備勞動權益、職業道德、職場倫理、樂觀進取及熱忱服務態度。		
部 定 必 修	專業科目	美容造型概論	○	●	●	○	
		色彩概論	○	●	●	○	
		美容職業安全與衛生	○	●	●	○	
	實習科目	美髮實務	●	○	●	○	
		美顏實務	○	○	●	○	

表5-2-1 家政群時尚造型科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核				備註	
		1. 具備美髮造型設計專業能力。	2. 具備彩妝專櫃設計專業能力。	3. 具備整體造型設計專業能力。	4. 具備勞動權益、職業道德、職場倫理、樂觀進取及熱忱服務態度。		
名稱	名稱						
校訂必修	專業科目	時尚產業概論	○	●	●	○	
		藝術與時尚	●	●	●	○	
	實習科目	專題實作	●	●	●	○	
		美髮基礎造型	●	●	●	○	
		美顏	○	●	●	○	
		多媒材創作實務	○	○	●	○	
		飾品設計創作實務	●	○	●	○	
		時尚創意整體造型	●	●	●	○	
	時尚彩繪化妝	●	●	○	○		
校訂選修	專業科目	流行美學與時尚趨勢	●	●	●	○	
		形象設計學	●	●	●	○	
	實習科目	人體彩繪	○	●	●	○	
		髮型梳理	●	○	○	○	
		新娘秘書實務	●	●	●	○	
		芳療指壓	○	●	○	○	
		指甲彩繪	○	●	●	○	

備註：1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示該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。

表5-2-2 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱		名稱	1. 具備餐飲內場專業知識與務實技能之能力。	2. 具備餐飲外場基本服務及辦理宴會之能力。	3. 具備餐飲、廚藝及烘焙實務管理之能力。	4. 具備勞動權益、職業道德、職場倫理、樂觀進取及熱忱服務態度。	
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	●		
	實習科目	餐飲服務技術	○	●	●	●	
		飲料實務	○	●	●	●	

表5-2-2 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核				備註
		1. 具備餐飲內場專業知識與務實技能之能力。	2. 具備餐飲外場基本服務及辦理宴會之能力。	3. 具備餐飲、廚藝及烘焙實務管理之能力。	4. 具備勞動權益、職業道德、職場倫理、樂觀進取及熱忱服務態度。	
名稱	名稱					
校訂必修	專業科目	觀光餐旅英語會話	●	●	●	
		職場倫理	●	●	●	●
	實習科目	西餐烹調實習	●	○	●	●
		飲茶學禮實務	●	●	●	●
		廚藝色彩設計實務	●	●	○	○
		中餐烹調實習	●	○	●	●
		中餐製作	●	●	●	●
		烘焙實務	●	○	●	●
		傳統節慶糕點實務	●	●	○	●
		中式點心	●	○	○	●
		蛋糕裝飾實作	●	○	○	●
		專題實作	○	○	●	●
校訂選修	專業科目	世界飲食與文化	●	●	○	○
		食物學	●	○	○	○
	實習科目	麵包與工藝實作	●	●	●	●
		蛋糕與藝術實作	●	●	●	●
		臺灣小吃實作	●	○	○	●
		亞洲點心實作	●	●	○	●
		宴客料理實作	●	●	●	●
		傳統道地料理實作	●	●	○	●
		亞洲料理實作	●	●	●	●
		歐法料理實作	●	●	●	●

備註：1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示該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。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 家政群時尚造型科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(輪調式)

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				
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
		一般科目 部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2				
英語文	4			3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學
數學	數學		4	3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學
	社會		歷史	4					2	1	1	1			
地理															
公民與社會											1	1	2	1	
自然科學	物理		4					1	1	2	1				
	化學														
	生物							1	1	2	1				
藝術	音樂		4	1	1	2	1								
	美術														
	藝術生活							2	1	1	1				
綜合活動	生命教育		4												
	生涯規劃											2	1	1	1
	家政														
	法律與生活														
	環境科學概論														
科技	生活科技														
	資訊科技			3	2										
健康與體育	體育		2	2	1	1	1								
	健康與護理	2	1	1	2	1									
全民國防教育		2	2	1	1	1									
小計		36	18	12	15	10	9	6	6	4	3	2	3	2	
專業科目	美容造型概論	4	3	2	3	2									
	色彩概論	2	3	2											
	美容職業安全與衛生	2			3	2									
實習科目	美髮實務	6					5	3	4	3					
	美顏實務	6	4	3	5	3									
小計		20	10	7	11	7	5	3	4	3	0	0	0	0	
部定必修學分合計		56	28	19	26	17	14	9	10	7	3	2	3	2	

表6-1-1-1 家政群時尚造型科教學科目與學分(節)數表(續)

108學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年		第二學年		第三學年									
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	軟體應用	2					3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學	
		文件排版製作	2							3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學	
		數位科技	2			3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目 4學分 3.03%	時尚產業概論	2					3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學	
		藝術與時尚	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目 32學分 24.24%	專題實作	2							3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美髮基礎造型	4	4	2	3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美顏	6					4	3	5	3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		多媒材創作實務	6					4	3	5	3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		飾品設計創作實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		時尚創意整體造型	6									4	3	5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		時尚彩繪化妝	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	小計			42	4	2	6	4	14	10	16	10	10	7	14	9	
	校訂選修	一般科目 0學分 0.00%															<input type="checkbox"/> 協同教學
專業科目 6學分 4.55%		流行美學與時尚趨勢	2									3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學	
		形象設計學	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學	
實習科目 22學分 16.67%		指甲彩繪	3					2	1	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		人體彩繪	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		髮型梳理	3					2	1	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		新娘秘書實務	6									5	3	5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
芳療指壓	6									5	3	4	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學			
小計			28	0	0	0	0	4	2	6	4	19	12	15	10		
校訂必修及選修學分合計			70		2		4		12		14		19		19		
在校期間應修習學分數			126			21		21		21		21		21		21	
團體活動時間(節數)			18	3		3		3		3		3		3		3	
彈性學習時間(節數)			0	0		0		0		0		0		0		0	
每週總上課節數				35		35		35		35		35		35		35	
基礎訓練			8														
建教合作	職業技能訓練(一)					4											
	職業技能訓練(二)						4										

機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(三)	24						4							
	職業技能訓練(四)									4					
	職業技能訓練(五)											4			
	職業技能訓練(六)													4	
應修習總學分數		158		25		25		25		25		25		25	

表6-1-1-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(輪調式)

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				
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
		一般科目 部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2				
英語文	4			3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學
數學	數學		4	3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學
社會	歷史		4					2	1	1	1				
	地理														
	公民與社會										1	1	2	1	
自然科學	物理		4					1	1	2	1				
	化學														
	生物							1	1	2	1				
藝術	音樂		4	1	1	2	1								
	美術														
	藝術生活							2	1	1	1				
綜合活動	生命教育		4												
	生涯規劃										2	1	1	1	
	家政														
	法律與生活														
	環境科學概論														
科技	生活科技														
	資訊科技			3	2										
健康與體育	體育		2	2	1	1	1								
	健康與護理	2	1	1	2	1									
	全民國防教育	2	2	1	1	1									
	小計	36	18	12	15	10	9	6	6	4	3	2	3	2	
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2									
實習科目	餐飲服務技術	6					5	3	4	3					
	飲料實務	6	4	3	5	3									
	小計	16	7	5	8	5	5	3	4	3	0	0	0	0	
	部定必修學分合計	52	25	17	23	15	14	9	10	7	3	2	3	2	

表6-1-1-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

108學年度入學學生適用 (輪調式)

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			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					
		節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分				
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	軟體應用	2					3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學	
		文件排版製作	2							3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學
		數位科技	2			3	2										<input type="checkbox"/> 協同教學
	專業科目 4學分 3.03%	觀光餐旅英語會話	2									2	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
		職場倫理	2								3	2				<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目 37學分 28.03%	專題實作	2							3	2					<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		烘焙實務	6					5	3	4	3					<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		西餐烹調實習	4									3	2	3	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中式點心	4						3	2	3	2				<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		蛋糕裝飾實作	4						3	2	3	2				<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		飲茶學禮實務	4									3	2	3	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中餐烹調實習	4	3	2	3	2									<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中餐製作	4					4	2	3	2						<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		廚藝色彩設計實務	3	2	1	3	2										<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	傳統節慶糕點實務	2								3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	小計		47	5	3	9	6	18	11	22	15	11	7	8	5		
	校訂選修	一般科目 4學分 3.03%	相機料理美學	4									3	2	3	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學
		專業科目 3學分 2.27%	食物學	1	2	1											<input type="checkbox"/> 協同教學
			世界飲食與文化	2									2	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學
實習科目 18學分 13.64%		麵包與工藝實作	6									4	3	5	3	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		蛋糕與藝術實作	6									4	3	5	3	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		臺灣小吃實作	4									3	2	3	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		亞洲點心實作	4									3	2	3	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		宴客料理實作	4									3	2	4	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		傳統道地料理實作	4									3	2	4	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
亞洲料理實作	4									3	2	4	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學			
															<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學		

				歐法料理實作	4									3	2	4	2	<input type="checkbox"/> 實習分組教學	
				小計	25	2	1	0	0	0	0	0	0	18	12	21	12		
				校訂必修及選修學分合計	72		4		6		11		15		19		17		
				在校期間應修習學分數	124		21		21		20		22		21		19		
				團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
				彈性學習時間(節數)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
				每週總上課節數		35		35		35		35		35		35		35	
				基礎訓練	8														
建教合作 機構 職業技能 訓練				職業技能訓練(一)	24		4												
				職業技能訓練(二)					4										
				職業技能訓練(三)							4								
				職業技能訓練(四)									4						
				職業技能訓練(五)											4				
				職業技能訓練(六)															4
				應修習總學分數	156		25		25		24		26		25		23		

二、課程架構表

(系統產生)表6-2-1-1 家政群時尚造型科課程架構表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	8	6.06%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合計			56	42.42%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	68-80學分	6	4.55%	系統設計		
		專業科目		4	3.03%			
		實習科目		32	24.24%			
	選修	一般科目		0	0.00%			
		專業科目		6	4.55%			
		實習科目		22	16.67%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	64		91.43%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	54		84.38%	系統設計
合計			70	53.03%	系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計			
六學期彈性學習時間合計		0-6節		0節	系統設計			
每週總上課節數		35節		35節	系統設計			
基礎訓練		8-12學分		8學分	系統設計			
職業技能訓練		24學分		24學分	系統設計			
應修習總學分數		156-168學分		158學分	系統設計			
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。							

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表6-2-1-2 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
108學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
部 定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計	
	實習科目		12	9.09%		
	合 計			52	39.39%	系統設計
校 訂	必 修	一般科目	68-80學分	6	4.55%	系統設計
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		37	28.03%	
	選 修	一般科目		4	3.03%	
		專業科目		3	2.27%	
		實習科目		18	13.64%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	62	86.11%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	55	88.71%	系統設計
	合 計			72	54.55%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 家政群時尚造型科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：108/09/01 ~ 108/11/30)	人數	備註
乙梯	108/09/01 ~ 108/11/30	50	
	109/03/01 ~ 109/05/31	50	
	109/09/01 ~ 109/11/30	50	
	110/03/01 ~ 110/05/31	50	
	110/09/01 ~ 110/11/30	50	
	111/03/01 ~ 111/05/31	50	
甲梯	108/12/01 ~ 109/02/29	50	
	109/06/01 ~ 109/08/31	50	
	109/12/01 ~ 110/02/28	50	
	110/06/01 ~ 110/08/31	50	
	110/12/01 ~ 111/02/28	50	
	111/06/01 ~ 111/08/31	50	

表6-3-1-2 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：108/09/01 ~ 108/11/30)	人數	備註
乙梯	108/09/01 ~ 108/11/30	100	
	109/03/01 ~ 109/05/31	100	
	109/09/01 ~ 109/11/30	100	
	110/03/01 ~ 110/05/31	100	
	110/09/01 ~ 110/11/30	100	
	111/03/01 ~ 111/05/31	100	
甲梯	108/12/01 ~ 109/02/29	100	
	109/06/01 ~ 109/08/31	100	
	109/12/01 ~ 110/02/28	100	
	110/06/01 ~ 110/08/31	100	
	110/12/01 ~ 111/02/28	100	
	111/06/01 ~ 111/08/31	100	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座等每週1-2節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 本表以校為單位，1校1式1表。
4. 輪調式每學期以12週計算。

表7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

項目	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
班級活動節數	12	12	12	12	12	12
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	24	24	24	24	24	24
合計	36	36	36	36	36	36

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 實施對象請填入學程、班級.....等
4. 本表以校為單位，1校1式1表。
5. 輪調式每學期以12週計算。

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域/跨科課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	軟體應用	
	英文名稱	Applications of Software	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修	
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input checked="" type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input checked="" type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養	
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科		
辦理方式	<input type="checkbox"/> 輪調式 <input type="checkbox"/> 輪調式		
授課節數	3 3		
學分數	2 2		
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第一學期		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標(教學重點)	一、培養學生熟悉基本影片檔案格式的?入與?出。 二、讓學生了解影像的原理與實際的製作。 三、讓學生了解動畫的原理與實際的製作。 四、善用工具，瞭解多媒體製作的基本原理，展現多媒體製作的特色，以及具體將多媒體應用在各個領域。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)影片製作介紹	1. 影片製作流程 2. 企劃與腳本 3. 鏡頭語言	2	
(二)影片剪輯	1. 軟體說明與基本操作 2. 影片粗剪與細剪 3. 如何轉場	4	
(三)字幕、特效與配樂	1. 字幕製作方法 2. 節目廣告常見特效 3. 特效處理 4. 音訊與音效配置	4	
(四)影片調色調光	說明色彩原理、如何進行色校正以及常見的影片色調。針對對比、顏色及飽和度進行校正。	4	
(五)綠幕去背與合成	綠幕去背與合成。說明綠幕拍攝重點。	4	
(六)分子運動	雪花、花瓣、蝴蝶、等效果	6	
(七)追蹤	1. 畫面穩定 2. 一點追蹤 3. 兩點追蹤 4. 多點追蹤	6	
(八)綜合應用	自製影片分享	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 作業評量(50%) 2. 測驗評量(30%) 3. 平時表現(20%)		
	1. 電腦設備 2. 印表機		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 3. 單槍投影機 4. 學生實作作品
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 2. 教師自編教材。 3. 軟體應用相關書籍。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師引導與教學示範 2. 參考網路或是歷屆作品 3. 學生實際操作 4. 依學生個別學習狀況加以指導 5. 積極參加校外比賽 6. 同學作品分享與檢討。

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位科技
	英文名稱	Digital technology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input checked="" type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input checked="" type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解電腦科技與現代生活的概念。 2. 學習電腦硬體知識，實際操作電腦作業系統。 3. 訓練學生透過電腦軟體應用、電腦網路應用於日常生活。 4. 建立職場倫理及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)電腦科技與現代生活	1. 電腦科技在生活方面的應用 2. 科技新知-AI人工智慧助理 3. 科技新知-物聯網	6	
(二)電腦硬體知識	1. 電腦的操作與保養 2. 科技新知-可折疊平板電腦 3. 科技新知-雙螢幕桌上型電腦 4. 科技新知-光碟片的殞落	6	
(三)電腦作業系統	1. 電腦資料處理作業方式與作業系統的分類 2. 常用作業系統的基本操作 3. 科技新知-手機的Root權限 4. 科技新知-Firefox OS	8	
(四)電腦軟體應用	1. 智慧財產權與軟體授權 2. 常用軟體的應用簡介 3. 科技新知-科技藝術 4. 科技新知-語音合成	8	
(五)電腦網路與應用	1. 網路科技在生活與商業的應用 2. 網路服務的介紹 3. 網頁瀏覽與資料搜尋 4. 電子郵件與檔案傳輸 5. 科技新知-巨量資料 6. 科技新知-物聯網	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 依資處科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。 3. 兼重形成性評量與總結性評量，並包括認知、技能、情意三向度。 4. 兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。 5. 教學評量方式採用實作、成品實測等方式。 6. 日常學業成績評量佔40%(上課態度20%、出缺勤狀況10%、課堂作業10%)，定期評量佔60%(第一次期中考15%、第二次期中考15%、期末考30%)		
	1. 教科書		

教學資源	2. 網路資源 3. 工作臺 4. 電腦設備含投影機
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 嚴禁同學攜帶食物入內。 2. 嚴禁同學進入色情網站。 3. 禁止上網聊天及打電玩。 4. 禁止同學任意拆裝設備。 5. 遇故障應立即回報老師。 6. 印表機僅提供列印作業。 7. 使用完畢後請正常關機。 8. 離開座位時設備請歸位。

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文件排版製作	
	英文名稱	Document Typesetting Design	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修	
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input checked="" type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input checked="" type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科		<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式		輪調式
授課節數	3		3
學分數	2		2
開課年級/學期	第二學年第二學期		第二學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標(教學重點)	1. 全面加強學生電腦軟、硬體專業知識，製作整合電腦化之學生學習檔案為目標。 2. 使學生了解學習檔案之概念，統整學習歷程中蒐集之記錄及資料，設計與實作個人生涯檔案。 3. 學習整合掃描器、印表機等之電腦週邊硬體設備，達成學習檔案資料輸入及電腦化後之輸出。 4. 學習Publisher、Word及其他相關之圖片、文字等編修軟體，綜合編輯學習檔案。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	文件製作的基本概念與流程	2	
(二)基本功能	文件基本處理	4	
(三)格式化	文件格式化	4	
(四)表格	表格應用	4	
(五)美化	美化文件的各種工具。	4	
(六)編修	共同編修文件	6	
(七)追蹤	追蹤修訂與註解	6	
(八)合併列印	合併列印作業	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 作業評量(50%) 2. 測驗評量(30%) 3. 平時表現(20%)		
教學資源	1. 電腦設備 2. 印表機 3. 單槍投影機 4. 學生實作作品		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 2. 教師自編教材。 3. 文件排版相關書籍。 (二)教學方法 1. 教師引導與教學示範 2. 參考網路或是歷屆作品 3. 學生實際操作 4. 依學生個別學習狀況加以指導 5. 積極參加校外比賽 6. 同學作品分享與檢討。		

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位科技
	英文名稱	Digital technology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input checked="" type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input checked="" type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解電腦科技與現代生活的概念。 2. 學習電腦硬體知識，實際操作電腦作業系統。 3. 訓練學生透過電腦軟體應用、電腦網路應用於日常生活。 4. 建立職場倫理及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)電腦科技與現代生活	1. 電腦科技在生活方面的應用 2. 科技新知-AI人工智慧助理 3. 科技新知-物聯網	6	
(二)電腦硬體知識	1. 電腦的操作與保養 2. 科技新知-可折疊平板電腦 3. 科技新知-雙螢幕桌上型電腦 4. 科技新知-光碟片的殞落	6	
(三)電腦作業系統	1. 電腦資料處理作業方式與作業系統的分類 2. 常用作業系統的基本操作 3. 科技新知-手機的Root權限 4. 科技新知-Firefox OS	8	
(四)電腦軟體應用	1. 智慧財產權與軟體授權 2. 常用軟體的應用簡介 3. 科技新知-科技藝術 4. 科技新知-語音合成	8	
(五)電腦網路與應用	1. 網路科技在生活與商業的應用 2. 網路服務的介紹 3. 網頁瀏覽與資料搜尋 4. 電子郵件與檔案傳輸 5. 科技新知-巨量資料 6. 科技新知-物聯網	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 依資處科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。 3. 兼重形成性評量與總結性評量，並包括認知、技能、情意三向度。 4. 兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。 5. 教學評量方式採用實作、成品實測等方式。 6. 日常學業成績評量佔40%(上課態度20%、出缺勤狀況10%、課堂作業10%)，定期評量佔60%(第一次期中考15%、第二次期中考15%、期末考30%)		
	1. 教科書		

教學資源	2. 網路資源 3. 工作臺 4. 電腦設備含投影機
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 嚴禁同學攜帶食物入內。 2. 嚴禁同學進入色情網站。 3. 禁止上網聊天及打電玩。 4. 禁止同學任意拆裝設備。 5. 遇故障應立即回報老師。 6. 印表機僅提供列印作業。 7. 使用完畢後請正常關機。 8. 離開座位時設備請歸位。

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	相機料理美學
	英文名稱	Camera cuisine aesthetics
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input checked="" type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input checked="" type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解社群平台的起源及發展趨勢。 (二)精實手機及影片的操作、拍攝、規劃、流程、效應。 (三)應用編寫網路行銷社群文字技巧、產生共鳴、激發、購買、慾望效應。 (四)發展社群個人品牌與美感素養，與傳統產業跟新興產業連結效應。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)社群平台產業趨勢	1. 社群平台起源與趨勢 2. 社群平台的效應運用 3. 社群平台與產業鍊結合 4. 社群平台如何延伸出行銷部落客	4	
(二)手機app綜觀	1. 手機起源與趨勢 2. APP軟件分析與操作1 3. APP軟件分析與操作2 4. 拍照APP軟體操作實拍 5. 社群APP軟體操作與效應 6. 影片app軟體操作與效應	8	
(三)網路影片V LOG	1. 網路影片起源與需求趨勢 2. 社群影片平台與產業鍊 3. 影片前置規劃1 4. 影片前置規劃2 5. 影片拍攝基礎 6. 影片拍攝入門 7. 影片剪接基礎 8. 影片剪接入門 9. 影片調色基礎 10. 影片調色入門	12	
(四)直播網紅趨勢	1. 直播平台趨勢與效應 2. 直播前置規劃與硬體 3. 直播話術與內容 4. 直播時間技巧	6	
(五)電商產業平台	1. 電商平台趨勢與連結 2. 電商平台效應	6	
(六)社群美學宏觀	1. 社群平台起源與趨勢 2. 社群平台的效應運用 3. 社群平台與產業鍊結合	4	

	4. 社群平台如何延伸出行銷部落客		
(七)網路文字行銷	1. 創造打動人心的精彩標題 2. 社群文案分享文 3. 社群平台與產業鍊結合 4. 社群平台如何延伸出行銷部落客	6	
(八)部落客照相概念	1. 巧妙運用光源 2. 拍照角度大全分析 3. 構圖說故事 4. 拍攝前置規劃 5. 人像攝影 6. 食物攝影 7. 街拍攝影 8. 空間營造 9. 調色概念 10. 打造自己的拍照風格	12	
(九)社群視覺設計	1. 視覺設計概念分析 2. 色彩學初階 3. 版面規劃 文字設計 圖像搭配 4. 社群平台影像尺寸大分析	6	
(十)個人品牌IPO	1. 個人品牌的價值與產業鍊 2. 打造知識品牌的三個階段 3. 社群品牌個性與風格路線 4. 創造屬於自己的品牌風格	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、作品發表 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)。實作評量		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體教材。 4. 利用網際網路電腦教學，隨時更新社群資訊及教學資源。 5. 相關硬體設備：大型電視播簡報影片、學生自備手機、電腦教室、影片剪輯軟體、單眼錄影機、陳設小道具、陳設布類。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意營造現代餐廳氛圍部分裝潢。 2. 注意實際呈現拍照與錄影場景設備維護。 3. 學生需了解各群飲食文化背景概念。 4. 學生需了解市場飲食之趨勢概念。 5. 學生需設立社群平台社團或粉絲頁。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場倫理
	英文名稱	Workplace Ethics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能瞭解職場倫理的意義與重要性。 (二) 能建立正確的職場工作態度與價值觀。 (三) 能應用職場倫理於生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 職場倫理的意義 2. 職場倫理之重要性 3. 社會變遷中職場倫理的調適	6	
(二)職場倫理在餐旅職場的應用	1. 財務管理面 2. 人力資源管理面 3. 資訊管理面 4. 人際互動面	10	
(三)餐旅相關職場之專業倫理	1. 餐飲產業(外場)之職業倫理 2. 餐飲產業(內場)之職業倫理 3. 旅館產業之職業倫理	10	
(四)職場倫理之實踐	1. 餐旅職場工作的態度與成長 2. 餐旅職場倫理之兩難情境實例探討 3. 落實餐旅相關職場倫理之方法	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋：分組角色扮演、分組討論紙筆測驗、課堂觀察、學習單、口試、書面報告 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔40%(上課態度20%、出缺勤狀況10%、課堂作業10%)，定期評量佔60%(第一次期中考15%、第二次期中考15%、期末考30%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 實際案例分享 3. 自編教材。 4. 多媒體資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 引導學生思考職場實際情境，並模擬各種狀況的應對進退。 2. 師生共同討論職場個案分析。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Bromatology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 瞭解食物學的基本知識 (二) 瞭解別各類食物的特性及營養價值 (三) 熟悉各類食物製備時發生的變化 (四) 能運用所學於餐飲工作及實際生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1. 食物學的範圍 2. 食物學與餐飲的關係 3. 食物學與健康的關係	1	
(二)食物的營養成分	1. 營養素概論-種類、功能與來源 2. 蛋白質-組成與分類、需要量與食物來源 3. 醣類-組成與分類、需要量與食物來源 4. 脂肪-組成與分類、需要量與食物來源 5. 維生素-A、D、E、K、C、B 群、葉酸 6. 礦物質-鈣、磷、鈉、鉀、鎂、硫、氯...等 7. 水-功能、水的平衡與需要量	3	
(三)食物的特殊成分	1. 酵素-定義、蘊含於食物中的消化酵素種類 2. 色素-天然色素、人工合成色素 3. 主要呈味成分-酸、甜、苦、辣、鹹、鮮	2	
(四)食物的分類	1. 食物的分類 2. 五穀根莖類-米、麥與根莖食物的特性與應用 3. 肉類-家畜(豬、牛、羊)與家禽(雞、鴨、鵝)	2	
(五)食物分類II	1. 水產類-海鮮的種類、結構、營養成分 2. 蛋類-蛋的結構、營養成分與烹調變化 3. 豆類-種類與營養成分、黃豆蛋白質的性質 4. 乳類-各類乳品介紹、營養價值與烹調變化 5. 蔬菜類-各類蔬菜、營養價值與烹調原則 6. 水果類-水果種類、營養價值與加工變化 7. 油脂類-食用油脂性質與食品上利用	3	
(六)其他食品	1. 嗜好品-飲料、酒、茶、咖啡等介紹 2. 加工食品-各類食品加工之目的與方法	2	
(七)食物選購與貯存	1. 生鮮食物之鑑別-新鮮度判別與選購技巧 2. 加工食品的選購-選購要點 3. 食物貯藏重要性及方法	1	
(八)飲食之安全性	1. 食物中毒-定義與常見原因 2. 食物中毒的類型 3. 食物中毒的預防與處理 4. 食品包裝容器及清潔的安全性	2	
(九)飲食指南	1. 膳食營養素參考攝取量 2. 國人飲食指南 3. 食物代換表	2	

	4. 一般飲食設計		
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、學習單、口試、書面報告 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔40%(上課態度20%、出缺勤狀況10%、課堂作業10%)，定期評量佔60%(第一次期中考15%、第二次期中考15%、期末考30%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 鼓勵並要求同學多留意生活上的食物新聞或訊息。 2. 教學中加強食材辨識能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚產業概論
	英文名稱	Fashion management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解流行產業的脈動趨勢。 2. 知道商品如何發展。 3. 瞭解時尚品牌的建立方式。 4. 熟悉時尚資訊的傳遞模式。 5. 瞭解怎樣進行時尚品牌管理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)時尚概念	1. 時尚產業與工作範疇 2. 從經濟的觀點看時尚 3. 個人觀點—如何打造個人時尚力 4. 時尚採購	4	第二學年第一學期
(二)商品發展	1. 商品設計與視覺化 2. 時尚市場資料分析 3. 電子商務與服務品質	8	第二學年第一學期
(三)品牌建構	1. 打造時尚品牌 2. 品牌形象推手—媒體公關 3. 流行趨勢與時尚展演	8	第二學年第一學期
(四)時尚溝通	1. 亞洲時尚主流文化的傳遞與影響 2. 跨國時尚溝通一本通	8	第二學年第一學期
(五)時尚經營	1. 時尚品牌的保護傘—法律規範與救濟途徑 2. 時尚商品與工作範疇	8	第二學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 採行多元評量之方式，評量方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量的結果須予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	1. 相關書籍、市場資訊、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 結合社區資源、電腦教室，供學生查詢相關資訊。		
教學注意	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 配合現行時尚產業等相關資訊編選，增進學生了解流行市場脈動。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。		

- | | |
|----|---|
| 事項 | <ol style="list-style-type: none">4. 具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。5. 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none">1. 以相關流行產業專書、數位影音資料教學，建立課程簡報檔，使教學活動達到多面向學習。2. 教學時安排學生進行討論分析，以提高學生學習興趣。3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。4. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。 |
|----|---|

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術與時尚
	英文名稱	Arts & Fasion
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解流行鑑賞的意義與趨勢。 2. 比較、分析流行美學鑑賞的特質與類型。 3. 培養知覺的敏銳度，審美的涵養與能力。 4. 教導流行時尚藝術作品的賞析。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)熔劍為針：戰時巴黎的時尚抗爭	1. 介紹流行時尚之都 2. 流行品牌	4	第二學年 第一學期
(二)假髮：虛榮叢生	1. 假髮的流行起源 2. 假髮的興衰	4	第二學年 第一學期
(三)捲髮：燙髮之父與他的燙髮機	1. 燙髮機的發明 2. 燙髮的流行 3. 燙髮的興衰	4	第二學年 第一學期
(四)領帶：從鐵血戰士到紈?子弟	1. 領帶的身份象徵 2. 領帶的流行 3. 領帶的款式類型	4	第二學年 第一學期
(五)緊身胸衣：魔鬼曲線的雕刻史	1. 緊身胸衣的身份象徵 2. 緊身胸衣的流行 3. 緊身胸衣的款式類型	4	第二學年 第一學期
(六)比基尼：罪還是美?	1. 比基尼的發明 2. 比基尼的流行 3. 比基尼的款式類型	4	第二學年 第一學期
(七)高跟鞋：十釐米上的風景	1. 高跟鞋的發明 2. 高跟鞋的流行 3. 高跟鞋的款式類型	4	第二學年 第一學期
(八)襪襪：潛伏五百年	1. 襪襪的發明 2. 襪襪的流行 3. 襪襪的款式類型	4	第二學年 第一學期
(九)男士內褲：一面名為遮羞布的旗幟	1. 男士內褲的發明 2. 男士內褲的流行 3. 男士內褲的款式類型	4	第二學年 第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 採行多元評量之方式，評量方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 相關書籍、市場資訊、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 結合社區資源、電腦教室，供學生查詢相關資訊。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 配合現行時尚流行等相關資訊編選，增進學生了解市場與流行風格走向。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 4. 具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。 5. 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以相關流行專書、數位影音資料教學，建立課程簡報檔，使教學活動達到多面向學習。 2. 教學時安排學生進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	流行美學與時尚趨勢
	英文名稱	Popular aesthetics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解時尚產業運作 2. 認識欣賞經典品牌與造型典故 3. 學會分解搭配自成風格	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	了解時尚的演進歷史 認識時尚產業運作	8	第三學年 第二學期
(二)經典人物	認識影響及創造時尚的人物及年代	8	第三學年 第二學期
(三)經典品牌	認識知名品牌故事與風格	8	第三學年 第二學期
(四)經典造型	認識造成風潮的經典造型	6	第三學年 第二學期
(五)個人時尚密碼	學會認知個人特色 創造適合個人時尚品味	6	第三學年 第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度進行課間提問. 課前準備. 專題討論等能力評量 2. 著重課後內化分析能力.		
教學資源	1. 自編教材、坊間教材 2. 網路資訊、其他相關資料.		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一). 教材編選 1. 參考坊間版本 2. 自編教材 (二)、教學方法： 1. 兼顧認知、情意、技能三方面教學。 2. 教師講解、運用媒體輔助教學，增進教學內容的與時共進。 3. 分組報告培養學生主動求知 4. 指導學生自我了解, 並注重流行趨勢培養審視應變的能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	形象設計學
	英文名稱	Image Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生了解整體美概論及概念。 二、針對不同特質的人作好造型設計。 三、熟練各種形象造型技巧，以培養專業人才。 四、特殊的造型技巧，讓學生提升專業能力。 五、提升學生的紙圖技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 形象設計的意義。 2. 形象設計的範疇。 3. 形象設計的要領。	10	第三學年第一學期
(二)形象造型的種類	1. 年代流行重點分析。 2. 時尚元素分析。 3. 各種形象造型技巧。	26	第三學年第一學期
(三)形象造型的技巧提升	1. 體型要素、心理要素、文化修養要素。 2. 髮型要素。 3. 化妝要素。 4. 服裝款式要素。 5. 飾品配件要素。	10	第三學年第二學期
(四)形象造型的變化	1. 各種造型應用練習。	26	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 作業評量(50%) 2. 紙筆測驗評量(30%) 3. 平時表現(20%)		
教學資源	1. 電腦設備。 2. 單槍投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 坊間教科書。 2. 教師補充教材。 3. 藝術相關書籍。 (二)教學方法 1. 教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 2. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Hospitality English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	主題涵蓋飯店、餐廳與旅遊三大行業的專業英語，學習內容包含情境對話、句型、常用說法句、活動及練習等，並適時穿插補充相關的彩色圖組資料，從視覺加深學習印象，更強化專業力，增進英文聽力與口語能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飯店英語	接待禮儀、訂/退房、顧客服務(設施介紹、訂票、洗衣、停車、行李與貴重物品儲放、失物招領等)、客房服務、電話禮儀與旅遊指引	9	
(二)餐廳英語	外場部分包含餐廳訂位、點餐(前菜、主餐、甜點、酒品與附餐)、上菜、用餐問題與要求、結帳。內場部分包含各式食材料理和廚房用具介紹。	9	
(三)旅遊英語	機場部分包括訂票、確認班機、登機、機上服務、出入境流程和接機。旅遊部分有名勝古蹟遊覽、台灣名產和夜市觀光。	9	
(四)情境對話	針對主題設計各式對話，囊括各種場合，營造專業實況情境，助您順利處理各式服務需求，加強臨場反應，自信升級。	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍。 4. 多媒體資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食與文化
	英文名稱	World Cuisine and Food Culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	透過對飲食文化的陶冶與欣賞，提升多元文化觀，尊重多元文化。 範疇涵蓋歐洲（法國、義大利、英國、德國、西班牙）、中東、美國、亞太地區（紐西蘭、澳大利亞、日本、韓國、中國、東南亞）與我國，從該國或地區之地理環境與氣候、歷史、文化、習俗、信仰等，理解其飲食文化風貌與特殊性，飲食相關節慶與習俗飲食之特性；其次探討該國／地區食材與飲食特色、特殊偏好、獨特口味，或避諱禁忌，以及其與我國飲食文化之差異。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)世界飲食文化概論	世界飲食概論	3	
(二)影響飲食文化的因素	影響飲食文化的因素	3	
(三)中法飲食文化之比較	中法飲食文化之比較 各地飲食文化與特色 常見食材	6	
(四)中義飲食文化之比較	中義飲食文化之比較 各地飲食文化與特色 常見食材	6	
(五)中德飲食文化之比較	中德飲食文化之比較 各地飲食文化與特色 常見食材	6	
(六)什麼是美國料理	什麼是美國料理 各地飲食文化與特色 常見食材	6	
(七)中日飲食文化之比較	中日飲食文化之比較 各地飲食文化與特色 常見食材	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍。 4. 多媒體資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	baking practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解烘焙起源、定義分類及發展趨勢 了解烘焙起源，並能應用相關技能解決問題。 運用烘焙基本機具 與器具，並能應用具，並能應用科技 在專業實務操作。 運用麵包、蛋糕西式點心等產品製作技巧，能規劃、執行與創新應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙的定義與發展	烘焙的定義 烘焙的起源 與分類 烘焙食品的發展 趨勢	4	
(二)設備與器具	設備與器具介紹	12	
(三)烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比	12	
(四)麵包的知識	定義、起源與發展 分類 製作方法與流程	20	
(五)麵包的製作	軟質麵包製作技能 硬質麵包製作技能	30	
(六)西式點心製作	小西餅類產品製作技能 奶油空心餅產品製作技能	30	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 國內外相關歐式麵包與藝術麵包等圖書資料、雜誌與網路資源。 3. 聘請業師協同教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 鼓勵學生收集國內外藝術麵包比賽相關作品。 2. 督促學生留意市售歐式麵包之流行趨勢。 3. 上課採分組實務操作方式 4. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 5. 檢查整服儀。 6. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐製作
	英文名稱	Chinese Foods Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能了解中餐各菜系的特色。 (二) 能獨立完成中餐各菜系的烹調技術。 (三) 能辨別宴客菜單的設計原則。 (四) 能運用中餐烹調技巧，創造美味佳餚。 (五) 能建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (六) 能具備敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐菜系介紹	1. 中餐菜系的分類 2. 各菜系的特色	8	
(二)各菜系的烹調實習	1. 廣東菜:如炒鵪鶉、鮮蝦腐皮捲 2. 四川菜:如宮保雞丁、魚香茄子 3. 湖南菜:如左宗雞、蒜苗炒臘肉 4. 山東菜:如山東燒雞、香酥鴨 5. 浙江菜:如東坡肉、宋嫂魚羹 6. 江蘇菜:如松鼠黃魚、無錫排骨 7. 安徽菜:如問政山筍、椒鹽蝦仁	28	
(三)各類食物的烹調法與實習	1. 米飯類:如鹹魚雞粒炒飯、南瓜炒米粉 2. 麵食類:涼麵、什錦炒麵 3. 肉類:京醬肉絲、醉雞 4. 蛋類:如如意蛋捲、紹子烘蛋 5. 豆類:如家常豆腐、麻婆豆腐 6. 海鮮類:如麒麟蒸魚、高麗銀魚 7. 蔬果類:如苦瓜封、高麗香蕉	24	
(四)宴客菜的設計與製作	1. 宴客菜單設計 2. 宴客菜的製作:如錦繡大拼盤、蒜蓉蒸蝦、上湯雞、白木耳蓮子湯、櫻花蝦米糕、清蒸海上鮮	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體教材。 4. 網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚藝色彩設計實務
	英文名稱	Cooking Color Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/3	
學分數	1/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能列舉色彩與自然環境、飲食文化關係與影響。 (二) 能說明日常生活環境與餐飲飲食的色彩基本意涵。 (三) 能透過傳統飲食文化與現代藝術的認識，歸納出色彩在飲食文化器皿中具有意義。 (四) 能設計色彩與廚藝美學之實作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)廚藝色彩概論	1. 何謂廚藝色彩意涵 2. 飲食與色彩 3. 族群與飲食 4. 烹調色彩	6	
(二)飲食基本色彩概念	1. 何謂色彩 2. 飲食與生活 3. 色彩與生活及料理 4. 色彩創造美食 5. 環境色彩	6	
(三)配色基本法則	1. 色彩三要素 2. 色立體結構 3. 色彩體系 4. 色彩混合與原色 5. 色彩對比 6. 明度對比 7. 彩度對比 8. 色相對比	6	
(四)廚藝色彩的基本架構	1. 色彩感受 2. 色彩聯想 3. 色彩心理 4. 食材色彩 5. 擺盤基礎分析 6. 各國文化基礎色彩 7. 料理色彩比例 8. 手機、螢幕、網路料理色彩 9. 色彩基礎總結	6	
(五)料理配色基本法則	1. 各國文化色彩分析 2. 各國服飾色彩文化演變 3. 中國料理色彩 4. 日本料理色彩 5. 台灣料理色彩 6. 歐美文化料理色彩 7. 擺盤色彩 8. 料理色彩文字1 9. 料理色彩文字2	8	
	1. 網路料理色彩		

(六)廚藝色彩美學	2. 雜誌料理色彩分析 3. 影片料理色彩分析 4. 手機料理色彩分析與實作	8	
(七)色彩文學分析	1. 中國色彩詩詞研討 2. 日本色彩詩詞研討 3. 台灣色彩形容研討 4. 法式料理色彩文字	6	
(八)色彩計劃	1. 社群平台料理照片分析 2. 社群平台料理影片分析 3. 創造個人社群料理色彩	8	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 社群平台發表 4. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔40%(上課態度20%、出缺勤狀況10%、課堂作業10%)，定期評量佔60%(第一次期中考15%、第二次期中考15%、期末考30%)		
教學資源	1. 自編教材。 2. 多媒體資訊 3. 電腦資訊系統		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 色彩美感建立來自於多看、多分析、多元實作 2. 需加強色彩概念、個人品牌、色彩文字、色彩心理、飲食文化、創造搭配 3. 網路與社群平台料理、甜點、烘焙、服裝、建築、彩妝照片及影片參考 4. 中國與日本文化詩詞參考 5. 韓國偶像明星色彩搭配參考 6. 電影場景畫面色彩搭配參考		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮基礎造型
	英文名稱	Based Hair Styling
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養學生具備美髮的基礎能力，並奠定美髮學習之知識技能基礎。 2. 熟悉美髮之初級技術能力，並能擔任美髮領域有關之各項工作。 3. 加強美髮專業服務及美學素養知能，並具備相關衛生安全知識技能。 4. 奠定學生具有專業技能檢定合格之技術能力。 5. 以「務實致用」原則，強調專業知能、職業道德、實用技術、人文及科技素養等生涯發展能力之養成 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)歷代美髮演進	1. 歷代美髮演進 2. 經典造型簡介	6	第一學年 第一學期
(二)認識毛髮特性	認識毛髮特性理論	8	第一學年 第一學期
(三)美髮工具的介紹	美髮工具の種類介紹與使用方法	8	第一學年 第一學期
(四)整髮I	吹風的基本技巧與造型練習	14	第一學年 第一學期
(五)整髮II	基本技巧的應用與造型練習	8	第一學年 第二學期
(六)整髮III	包頭的基本技巧與造型練習	8	第一學年 第二學期
(七)燙髮	1. 燙髮理論 2. 標準式冷燙分區及捲髮操作 3. 扇型式冷燙分區及捲髮操作	20	第一學年 第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 文字測驗、課堂回應、實務操作、資料收集、實習心得報告。 2. 課前講解課程內容與評量方式。 3. 以筆試測試學生對內容了解程度。 4. 以實務操作表現，測試學生技術能力並予以評分。 5. 每次進行新課程，要求學生以假髮做家庭作業做為平時成績。 6. 每堂測試技術，加強技術能力。 7. 將工讀紀錄編輯，做成心得報告。 8. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。 		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教室、實習教室、美容美髮實習中心、視訊設備。 2. 教材大綱符合教學目標，難易應適合學生程度。 3. 教材應參考美髮及其相關資訊。 4. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 5. 提共各髮型連鎖企業資訊，增加工讀機會。 6. 學校設立美髮實習中心，收費合理讓學生輪流實習，促進臨場感。 7. 安排業界人士作經驗分享。 		

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

- 1.教科書、多媒體教材、網路資源。
- 2.掛圖、美髮參考書及美髮雜誌。
- 3.同步教學設計
- 4.教材由簡入繁，引起學生興趣。
- 5.職場安全衛生須編入教材
- 6.教材將時下流行之美容、美髮用品及品牌列入。
- 7.製作整髮操作光碟並置放教學平台，提共學生自行上網學習。
- 8.教材加入時下流行造型，介紹髮型與彩妝搭配的重要性，以時尚標竿人物造型做為範例，提高學生學習興趣。
- 9.具備系統思考、分析、深化後素養，並積極面對挑戰以解決人生各項挑戰。
- 10.具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。

教學注意事項

(二)教學方法

- 1.可搭配校訂科目做加深加廣之應用。
- 2.講解整髮操作流程與示範
- 3.介紹坊間整髮方法，講解執法與捲髮之差異性
- 4.燙髮種類操作，並加以綜合運用。
- 5.整髮理論介紹時可讓學生自己判別髮質，並將其分組，分析其差異性。
- 6.吹風課不定時將學生雙人組更換，讓學生體驗操作方法之差異性。
- 7.吹風變化：操作介紹時均以真人為模特兒，增加臨場感。
- 8.鼓勵學生假日至美髮機構實習，提升實務經驗
- 9.告知職場生態，提醒學生實習時注意勞動權益。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏
	英文名稱	Face Beautification
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識化粧品進而瞭解美容產品之辨識與選擇 2. 熟悉各種化粧品技巧、培養專業美容人才 3. 配合明日未來美容發展趨勢 4. 目標在培養學生了解一般美顏的專業技巧及知識。 5. 熟悉臉部的美化及修飾技巧，鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 化妝的目的。 2. 化妝的重要性。	4	第二學年 第一學期
(二)化妝與色彩	1. 認識色彩。 2. 配色的基本原理。	6	第二學年 第一學期
(三)化妝品的認識與選用	1. 選擇合法標示或適用的化妝品要領。 2. 化妝用具的認識。	8	第二學年 第一學期
(四)粉底的種類	1. 認識粉底。 2. 粉底色彩與臉型的修飾。	8	第二學年 第一學期
(五)眉型的美化	1. 眉型的美化。 2. 各種眉型的畫法。	8	第二學年 第一學期
(六)基礎化妝	1. 化妝的順序。 2. 化妝的基本技巧。	10	第二學年 第一學期
(七)外出妝	外出妝(郊遊妝)	10	第二學年 第一學期
(八)職業婦女妝	職業婦女妝。	4	第二學年 第二學期
(九)眼部膠紙	1. 貼膠紙的目的。 2. 膠紙的剪法與貼法。	4	第二學年 第二學期
(十)眼影、眼線的美化	1. 眼影的美化。 2. 眼線的美化。	10	第二學年 第二學期
(十一)睫毛及假睫毛的美化	1. 睫毛的美化。 2. 假睫毛的裝戴。	6	第二學年 第二學期
(十二)鼻影、唇型的美化	1. 鼻影的修飾。 2. 唇形的修飾。	6	第二學年 第二學期
(十三)臉型與粉底、腮紅的修飾	臉型與粉底、腮紅的修飾。	4	第二學年 第二學期
(十四)日間宴會妝	日間宴會妝。	10	第二學年 第二學期
(十五)晚間宴會妝	晚間宴會妝。	10	第二學年 第二學期
合計		108節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重基礎實作，培養化粧能力。 3. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。 4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救教學。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應先激發學生對化粧求知慾及興趣。 2. 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。 3. 安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容及次序安排應著重程序的基礎涵養練習，並符合教學目標。 2. 教材內容難易，應適合學生程度，以免影響學習興趣。 3. 教材應參照一般公認的化粧基礎原則，以免教學資料太過陳舊與現實脫節。 4. 教材之例題及操作應與實務配合，方便學生能學以致用。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意三方面教學。 2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。 3. 瞭解基礎化粧知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 4. 指導學生注重化妝與T.P.O及服裝、及季節的搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。 5. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚創意整體造型
	英文名稱	Creative overall shape
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養流行時尚靈敏度。 二、針對不同特質的對象設計造型。 三、熟練各種整體造型的技巧，以培養專業素養。 四、表現學習彩妝的興趣與髮型整體搭配。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)整體設計的介紹	1. 整體造型定義 2. 整體造型須具備能力	10	
(二)流行趨勢分析特殊材質認識及飾品製作	1. 時尚流行分析 2. 造型材質認識 3. 飾品製作	12	
(三)彩妝造型、面部妝扮與配飾	1. 造型彩妝 2. 配飾搭配	12	
(四)整體化妝造型與髮型搭配	1. 主題彩妝 2. 主題髮型	20	
(五)造型設計、新娘造型設計	1. 新娘白紗禮服造型設計 2. 新娘宴會禮服造型設計	16	
(六)長髮梳理	1. 編髮應用 2. 包頭梳理	16	
(七)假髮的運用	1. 髮片應用 2. 接髮應用	14	
(八)配飾的運用	1. 編髮配飾應用 2. 包頭配飾梳理	8	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 採行多元評量，評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3. 可輔導學生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學之依據，使學生從進步中獲得鼓勵。 4. 因應學習能力不同，評量鼓勵學生與標準及自我比較，力求進步，提升自信心。 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、第一次期末考20%)(實習科目適用)		
教學資源	1. 運用相關書籍、多媒體教材、光碟、網路數位流行資訊等。 2. 利用專業教室供學生實務製作。 3. 利用圖書館資源、網路資源與社會資源，以及結合產業資源進行教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 符合基本理論架構，結合實務設計。 2. 配合課程經由深入淺出的方式使同學循序漸進學習。 (二)教學方法		

1. 本科目為實習科目；兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。
3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。
4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲茶學禮實務
	英文名稱	Tea ceremony
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)能說明中國茶文化涵養。 (二)能表達基本的製茶技術與藝術。 (三)能獨立完成茶之沖泡技巧與茶藝禮儀。 (四)能具備國際飲茶文化禮儀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)茶文化概論	茶藝文化範疇與精神內涵	2	
(二)茶類認識	1. 茶葉的分類 2. 茶葉製作程序 3. 茶葉產區	6	
(三)認識台灣茶業	1. 世界產茶區 2. 台灣十大特色茶 3. 台灣茶葉的命名 4. 認識茶葉特性	8	
(四)茶葉的沖泡與茶禮	1. 茶席流程與泡茶要素的運用 2. 茶藝中的禮節 3. 茶席的美 4. 如何泡一壺茶	7	
(五)從歷代喝茶法瞭解茶葉歷史	1. 茶會辦理-國際無我茶會 2. 現代品茗方式	6	
(六)茶器的欣賞	1. 茶器的種類 2. 茶器的材質 3. 茶器的使用 4. 茶器與茶葉的對話	10	
(七)茶席設計	1. 前置作業 2. 擺設作業 3. 定訂掌茶設席流程 4. 茶席之桌椅規格 5. 茶席之器皿 6. 茶席之茶葉 7. 茶席之服裝 8. 茶席之環境 9. 茶席之目標 10. 茶席展演實作	10	
(八)國際飲茶文化	1. 日本茶道-抹茶點茶法 2. 英式午茶-茶與茶點 3. 擂茶 4. 港式飲茶	10	
(九)茶葉選購與保存	1. 茶葉劣變的因素 2. 茶葉的包裝 3. 茶葉貯存方式	6	

	4. 老茶與佳葉龍茶		
(十) 飲茶與保健	1. 茶葉中的成份 2. 喝茶的益處 3. 喝茶必須注意事項	7	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋: 紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 自編教材。 2. 多媒體資訊 3. 相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過各式飲茶文化資料搜集，分析其特色，並透過電腦E化教學，來豐富教學方式，增進學生學習動機。 2. 建議安排校外田野教學，體驗製茶、品茶之知能。 3. 建議奉茶之禮儀亦可走出教室實施學習實作。 4. 注意熱水之安全。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Case Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉專題製作之基本概念。 二、了解專題製作的理論與實施之程序。 三、養成學生分析、歸納、組織統整的能力，使學生具備「高層次的學習能力」。 四、培養學生適應時代變遷、提昇創新、研究及自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作的基本認知	了解專題的意義及目的。 培養團隊合作與解決問題的能力。	5	第二學年第二學期
(二)專題製作之研究動機與目的	應用所學專業知識與理論，主動發現問題、尋求解答。 結合理論與實務，了解產業界實際發展。	4	第二學年第二學期
(三)文獻蒐集	提升蒐集與統整資料能力。 引用資料尊重學術倫理，了解文獻資料編排APA格式。	4	第二學年第二學期
(四)專題製作實施程序	掌握PIPE-A五大程序。 依據研究主題，有效分工、規劃進度，採用適當研究方法，完整記錄研究歷程。	5	第二學年第二學期
(五)專題製作撰寫要領	依照指定的規則、格式編寫及排列文件報告。 以專題系統架構，完整描述專題製作歷程與成果。	6	第三學年第一學期
(六)結果分析與結論	具體且簡要論述專題所得之成果。 提出研究方向及內容應注意之處。	4	第三學年第一學期
(七)問題與討論	具體論述專題所得成果之貢獻。 提供未來類似主題研究時之參考	4	第三學年第一學期
(八)專題成果簡報	培養口頭報告能力。 強化口語表達、臨場反應、儀態展現之能力。	4	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。 教師以觀察、問答等方式分析學生能力現況，再以口試、筆試或實際操作測驗等方式，多元評量學生之學習成效。 依據形成性評量結果，改進教材、教法、調整學生學習目標。		
教學資源	帶領學生參與成果發表及專題競賽，以學習相關知識，累積經驗。 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容及進度安排應由淺入深、由具體而抽象，並參照教材綱要內涵，以符合教學目標。 教材內容之難易應適合學生平均程度，以免影響學生學習興趣。 (二)教學方法 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當方法，以達成教學之預期目標。 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	運用基本西餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。 運用菜餚裝飾與擺盤，具備欣賞西式菜餚與餐飲美學之素養。 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)西餐烹調機具與工具專業術語	西式刀具與手工具的種類	3	
(二)西餐常用食材與辛香調味料	香料與辛香料的認識	5	
(三)基礎西式刀工	刀具使用須知	10	
(四)基本西式烹調法	過水過油 低溫煮 煎 炒	10	
(五)高湯與醬汁	高湯分類與製作要領 西式湯分類	20	
(六)主菜	蔬菜類主菜 肉類主菜 海鮮類主菜	24	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍。 4. 多媒體資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。 4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實作
	英文名稱	Cake Decoration
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能說出蛋糕裝飾的目的與種類。 (二) 能辨別蛋糕裝飾的材料與器具。 (三) 能熟悉蛋糕裝飾、捏塑之技巧。 (四) 能具備欣賞美好事物的能力，陶冶性情。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 蛋糕裝飾的起源與分類 2. 蛋糕裝飾的發展趨勢	1	
(二)(二)器具與材料的認識	1. 蛋糕裝飾器具的認識 2. 蛋糕裝飾材料的認識 3. 調色之材料運用 如:色膏、色粉、色水	2	
(三)(三)蛋糕製作	1. 戚風蛋糕 2. 海綿蛋糕	4	
(四)(三)器具之運用技巧	1. 常用擠花嘴之運用技巧 如:平口/玫瑰/尖嘴/半月型花嘴 2. 進階擠花嘴之運用技巧 如:多孔洞花嘴、V型花嘴、俄羅斯花嘴 3. 刮板之運用技巧 如:平面刮板、三角刮板、特殊刮板 4. 抹刀之運用技巧 如:直角抹面、球型抹面、滾花邊 5. 其他器具之運用技巧 如:湯匙、水果刀	8	
(五)(四)基本蛋糕裝飾	1. 杯子蛋糕裝飾 如:優雅的小刺蝟、愛的小蘋果 2. 基本型蛋糕裝飾 如:神秘禮物、紫羅蘭、漩渦傳奇、花籃	22	
(六)(五)裝飾實作練習	1. 翻糖之裝飾 如:玫瑰花、配花、人偶 2. 可塑巧克力之作法 3. 巧克力之裝飾 如:眼睛、尾巴等配件製作 4. 水果之裝飾 如:水果之搭配與配色	13	
(七)(六)創意蛋糕	1. 進階型蛋糕裝飾 如:帥氣老爹、聖誕南瓜、小雪人、馬爾濟斯	22	
合計		72節	
學習評量	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範		

(評量方式)	日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 補充講義 3. 成品模擬 4. 多媒體資訊
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 配合節慶活動之主題、設計蛋糕裝飾產品。 2. 熟悉色彩之搭配。 3. 熟練各項鮮奶油基礎之技法。 4. 熟練各種蛋糕裝飾技巧之後。 5. 養成學生獨立創造的產品之能力。 6. 培育學生獨立完成作品的的能力。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐法料理實作
	英文名稱	Europe and France Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/4	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)能說出歐法烹飪必備知識 (二)能列舉歐法烹飪的起源與特色 (三)能熟練操作各類食物的切割技巧 (四)能熟練操作歐法烹調之基本烹飪法 (五)能具備良好衛生工作習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)歐法料理發展起源、歐法料理飲食文化	1. 歐法料理的定義 2. 歐法料理起源、演進與趨勢 3. 廚房組織編制與工作人員	2	
(二)西式廚房設備的認識	1. 食品衛生與安全 2. 西式廚房機具與設備之認識 3. 西式廚房刀具、器具與用具之認識	2	
(三)歐法烹調專業術語及度量衡換算	1. 歐法料理專業術語 2. 度量衡、溫度與重之換算	2	
(四)食材的認識、新香料及乾香料、辛香料認識	1. 歐法料理常用調味料的認識 2. 歐法料理常用(新)辛香料的認識 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚及(新)辛香料的搭配	4	
(五)澱粉類之菜餚搭配	1. 澱粉類的食材的認識、選擇、運用與搭配 2. 基礎澱粉類之刀法：安娜馬鈴薯、薯餅等刀工	6	
(六)配菜類之搭配	1. 配菜類的食材的認識、選擇、運用與搭配 2. 基礎配菜類之刀法：普羅旺斯燉菜(Ratatouille)、節瓜橄欖型等刀工	6	
(七)蛋類烹調法	蛋類烹調法運用：魔鬼蛋(stuffing egg)、低溫烹調水波蛋	2	
(八)歐法點心製作	巧克力舒芙蕾(Chocolate souffle)、法式鹹派(Flamiche)、翻轉蘋果塔(Tarte tatin)	4	
(九)酒會小點(Canape)	酒會宴客小點之選材、餡、裝飾：燕麥吐司佐煙燻鮭魚、西芹佐起士	4	
(十)肉類烹調法	1. 牛肉之刀工、烹調法：紅酒燉牛肉(Beef bourguignon)、牛尾湯(Oxtail soup) 2. 羊肉之刀工、烹調法：砂鍋燉肉(Cassoulet)、羊肉燉湯(Lamb stew) 3. 雞肉之刀工、烹調法：巴薩米克風味烤雞翅(Balsamic chicken wings) 4. 豬肉之刀工、烹調法：義式培根煎豬菲力、托斯卡尼辣味肉球 5. 鴨肉之刀工、烹調法：法式油封鴨(Confit de canard) 6. 海鮮之刀工、烹調法：法式嫩煎干貝(French scallop)、普羅旺斯鮭魚、西西里濃蝦湯 7. 肝臟類之刀工、烹調法：法式鴨肝醬(Duck liver pate)	40	
合計		72節	
學習評量	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋：紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範		

(評量方式)	日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍。 4. 多媒體資訊。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。 4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	亞洲料理實作
	英文名稱	Asian cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/4	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)能列舉亞洲菜餚的烹調方法。 (二)能操作亞洲菜餚的烹調技術。 (三)能運用亞洲烹調技巧，創造美味佳餚。 (四)能建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五)能具備培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)亞洲料理發展起源、歐法料理飲食文化	1. 亞洲料理的定義 2. 亞洲料理起源、演進與趨勢 3. 廚房組織編制與工作人員	2	
(二)亞洲廚房設備的認識	1. 食品衛生與安全 2. 廚房機具與設備之認識 3. 廚房刀具、器具與用具之認識	2	
(三)亞洲烹調專業術語及度量衡換算	1. 亞洲料理專業術語 2. 度量衡、溫度與重之換算	2	
(四)食材的認識、新香料及乾香料、辛香料認識	1. 亞洲料理常用調味料的認識 2. 亞洲料理常用(新)辛香料的認識 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚及(新)辛香料的搭配	2	
(五)東北亞及北亞料理	1. 日本料理：天婦羅、照燒豬排、御好燒 2. 韓國料理：韓式拌飯、春川炒雞、辣炒年糕 3. 蒙古料理：蒙古烤肉 4. 新疆料理：孜然羊肉烤串、新疆大盤雞	28	
(六)南亞及西亞地區料理	1. 印度料理：印度香料優格烤春雞、印度漁夫咖哩、印度咖哩餃附薄荷辣醬 2. 土耳其料理：土耳其茄子鑲肉、扁豆濃湯、土耳其羊肉披薩、白豆燉牛肉 3. 泰國料理：泰式涼拌海鮮、檸檬魚捲、泰式打拋豬肉、泰式酸辣海鮮湯 4. 越南料理：越南風味春捲、牛肉河粉、甘蔗蝦 5. 馬來西亞料理：仁當牛肉、馬來肉骨茶	36	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋：紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍。 4. 多媒體資訊。		
	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式		

教學注意事項

2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生
3. 檢查整服儀。
4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	傳統道地料理實作
	英文名稱	Tradition Local Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/4	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能說明台灣料理的歷史淵源。 (二) 能列舉台灣料理的基本架構。 (三) 能合作學習，共同實作傳統料理。 (四) 能規劃並設計出創新菜餚。 (五) 能建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (六) 能具備培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 認識台灣飲食文化之背景 2. 介紹台灣料理常用烹調法 3. 認識台灣料理與傳統習俗之關係	12	
(二)台灣菜系:台菜	例:台式油雞、海鮮卷、五柳魚、網油蚵卷 椒鹽白鯧、養蔘雞湯、蔞豉蚵、雞卷、菜圃蛋...	30	
(三)台灣菜系:客家菜	例:鹽焗雞、福菜湯、客家小炒、豬肚酸菜湯梅 干扣肉、薑絲大腸、油燜桂竹筍、桔醬白斬雞、客家苦瓜封...	26	
(四)台灣菜系:原住民菜	例:竹筒飯、小魚乾炒山蘇...	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。 4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴客料理實作
	英文名稱	Banquet cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/4	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)能說明宴客料理的發展。 (二)能列舉宴客菜單的設計原則。 (三)能辨別宴客料理的烹調技術。 (四)能獨立操作中餐烹調技巧，創造美味佳餚。 (五)能建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (六)能具備良好敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴客料理的概論	1. 宴客料理的發展史 2. 宴客料理的分類	4	
(二)宴客菜單設計	1. 宴客菜單的設計原則 2. 設計宴客菜單	4	
(三)宴客料理的實作 I	1. 拼盤類:如 豬心、豬舌冷盤、海蜆絲、五味皮蛋冷盤、 魚蛋拌沙拉、包菇鮮干貝、紅菊花蹄筋 2. 海鮮類:如 腐皮蝦焦卷、威化香蕉蝦、扁魚肉米蝦、 黃金鳳尾蝦、茄汁淋素蝦、佳果釀白參、 銀蟹燜烏參、五味淋花枝、茴香煨黃魚、 乾燒大黃魚、五柳醋鮮魚、四件蒸鮮魚、 酒釀黃花魚、雪花魚絲羹、鮮蔬炒花枝、 咖哩香蚶卷、如意燒海參、黃金炸元寶 3. 豆腐類:如 一品溫紅玉、黃袍白玉卷、家鄉煨豆腐	34	
(四)宴客料理的實作 II	1. 豬肉類:如 白芋松阪豬、蒜香酥排骨、塔香燒蹄筋、 宜蘭炸卜肉、黃金蛋皮卷、桂花豆腐腦、 老酒麻油腰花 2. 雞肉類:如 菠蘿燒鳳腿、紹興補醉雞、蛋汁煎鳳腿、 南靜蒸銀雞、瓜仔米筒糕、蟲草花燉雞盅、 養生燉鳳凰、玉帶捲鳳凰、油淋蒸鳳腿、 五彩鳳凰球 3. 點心類:如 芋頭冬瓜丸、八寶香酥丸、銀色玉柱酥、 八寶甜芋泥、芋香紅心泥、椰漿芋泥西米露、 芋香蛋黃棗、糖霜蜜腰果、金瓜蜜豆羊羹、 銀耳甜蜜露	30	
合計		72節	
1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。			

學習評量 (評量方式)	2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體資訊
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。 4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	亞洲點心實作
	英文名稱	Asian Cuisine Dim Sum
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能說出了解各地亞洲點心歷史變遷。 (二) 能具備亞洲點心實作之技巧。 (三) 能運用各地食材的特性製作產品。 (四) 能建立良好的在地文化之內涵。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)料理點心概論	亞洲料理點心概論	1	
(二)亞洲點心的分佈	亞洲地區、地域性點心介紹	1	
(三)京式糕點實作	1. 京式糕點實作 1-1京式食材介紹:山楂、玫瑰、青梅、白糖、豆沙、葡萄干 1-2腰子型、佛手型、蝙蝠型、桃型、石榴型等實作 1-3三仙、桂花、喜桃等八種花實作	18	
(四)粵式點心實作	1. 廣式點心實作: 1-1葷蒸: 豉汁鳳爪、豉汁排骨、陳皮牛肉丸、糯米雞 1-2小籠蒸 蝦餃、粉果、燒賣 1-3大籠蒸 叉燒包、流沙包、奶黃包、 1-4甜點 蛋撻、榴槤酥、叉燒酥、馬拉糕、椰汁糕、 1-5煎炸 鹹水角、煎堆、韭菜煎餃、廣式春卷、炸雲吞、炸牛奶、馬蹄糕、蘿蔔糕、黃金糕	20	
(五)日式糕點實作	1. 日式糕點實作 1-1和?子實作 1-2洋?子實作	6	
(六)韓式點心實作	1. 韓式點心實作 1-1茶食: 1-2蜜餞: 1-3藥?: 1-4油?: 1-5梅雀果: 1-6年糕:	8	
(七)泰國糕點實作	1泰國點心 1-1常用點心食材 1-2吉祥9甜品 金糕、拾金糕、金球、金絲、千層糕、波羅蜜子、皇冠、翡翠糯米、月亮糕點	8	
(八)越南點心實作	1. 越南點心: 越南河粉、越南蝦餅、鮮蝦春捲、炸春捲、甘蔗蝦、越南米線、蔥烤薄餅、白玫瑰、香蕉椰奶	6	

(九)印尼馬來西亞點心實作	印尼馬來西亞點心 番薯椰香粒粒、娘惹九層糕、娘惹達蘭糕、雙層糯米蒸糕、KuihTako、木薯糕	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍。 4. 多媒體資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。 4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣小吃實作
	英文名稱	Taiwan Snacks
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)能說出台灣各地小吃之分類與特色。(二)能列舉明白台灣各地小吃之歷史背景與典故。(三)能分組操作台灣各地小吃。(四)能具備正確台灣小吃料理之飲食精神。(五)能創作具在地傳統特色之小吃。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	語意究源 台灣小吃的分類	2	
(二)介紹材料與器具	認識常用器具與設備	2	
(三)介紹台灣北部之小吃實作	例：藥燉排骨、豬腸冬粉 四神湯、鼎邊銼 蚵仔麵線、阿給 生炒花枝羹...	18	
(四)介紹台灣中部之小吃實作	例：排骨酥湯、肉圓、割包、蚵嗲...	18	
(五)介紹台灣南部之小吃實作	例：雞肉飯、滷肉飯 筒仔米糕、碗粿 棺材板、潤餅捲 蚵仔煎、豆牽羹 土魷魚羹...	18	
(六)介紹台灣東部之小吃實作	例：大腸包小腸、麻糬 米粉羹、林場肉羹...	7	
(七)介紹台灣離島之小吃實作	例：花枝丸、黑糖糕...	7	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。2. 評量方式涵蓋：紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。2. 自編教材。3. 多媒體資訊系統		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕與藝術實作
	英文名稱	Cake Art Deco
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能列舉蛋糕與藝術之關聯性。 (二) 能說出藝術蛋糕的起源、種類與所需工具。 (三) 能活用技巧，製作藝術蛋糕。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)藝術蛋糕概論	1. 蛋糕與藝術間之關聯性 2. 藝術蛋糕的起源 3. 藝術蛋糕的材料與特性 4. 藝術蛋糕所需之工具 5. 藝術蛋糕的種類與基本製作方式	8	
(二)翻糖蛋糕	1. 翻糖介紹 2. 翻糖製作 3. 翻糖染色技巧 4. 基本批覆技巧 5. 裝飾品製作-糖花 6. 裝飾品製作-邊飾 7. 翻糖實作-花卉 8. 翻糖實作-人偶 9. 翻糖實作-動物	33	
(三)杏仁膏蛋糕	1. 杏仁膏之特性與應用 2. 杏仁膏實作-花卉 3. 杏仁膏實作-人偶 4. 杏仁膏實作-動物	27	
(四)主題蛋糕	1. 主題:花藝 2. 主題:童話奇緣 3. 主題:結婚 4. 主題:民族風 5. 主題:地方特色	40	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 國內外相關藝術蛋糕等圖書資料、雜誌與網路資源。 4. 聘請業師協同教學。		
	包含教材編選、教學方法 1. 鼓勵學生收集國內外藝術蛋糕比賽相關作品與訊息。		

教學注意事項	<ol style="list-style-type: none">2. 鼓勵學生運用上課學習之技術，製作主題藝術蛋糕參加競賽。3. 上課採分組實務操作方式4. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生5. 檢查整服儀。6. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。
--------	---

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包與工藝實作
	英文名稱	European bread and Art bread
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能說出麵包與工藝之關聯性。 (二) 能列舉認識藝術麵包的歷史、特性與概念，以及所需工具。 (三) 能操作麵包工藝之製作流程、捏塑與烘烤技巧，以及保存方式。 (四) 能識別認識歐式麵包之種類、特色與潮流。 (五) 能製作經典款與流行款歐式麵包。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)麵包與工藝概論	1. 麵包與工藝間之關聯性 2. 藝術麵包的歷史 3. 藝術麵包的材料 4. 藝術麵包的特性 5. 藝術麵包的工具 6. 藝術麵包的製作流程	12	
(二)藝術麵包之麵團特性與應用	1. 實作-奶油麵糰 2. 實作-糖漿麵糰 3. 實作-發酵麵糰 4. 實作-玫瑰麵糰 5. 實作-在來米麵糰 6. 實作-麵糰顏色形成與變化	22	
(三)製作技巧之應用一	1. 壓麵、鬆弛與乾燥技巧 2. 基本塑形與烘烤著色方式 3. 編織技法 4. 綳印技法 5. 披覆技法 6. 紋路技法 7. 砌磚技法	20	
(四)製作技巧之應用二	1. 球形組合技法 2. 緞帶技法 3. 焦烤技法 4. 戳鬚毛技法 5. 書寫技巧 6. 網條鏤空技法 7. 彩繪技法	20	
(五)經典歐式麵包	1. 法國長棍麵包 2. 德國聖誕麵包 3. 義大利拖鞋麵包 4. 佛卡夏 5. 肉桂捲 6. 黑裸麥麵包 7. 巧克力可? 8. 布里歐麵包	18	
	1. 紅酒桂圓麵包		

(六)流行歐式麵包	2. 起司核桃麵包 3. 蔓越莓白軟包 4. 黑豆豆歐包 5. 亞麻子黑芝麻麵包 6. 法國明太子麵包	16	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 國內外相關歐式麵包與藝術麵包等圖書資料、雜誌與網路資源。 3. 聘請業師協同教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 鼓勵學生收集國內外藝術麵包比賽相關作品。 2. 督促學生留意市售歐式麵包之流行趨勢。 3. 上課採分組實務操作方式 4. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 5. 檢查整服儀。 6. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)列舉專題製作的基本概念。 (二)具備製作專題之能力。 (三)學習團體合作，編撰專題內文及發表。 (四)專精書面整合能力。 (五)建立專題實作學習的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題通論	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作的流程	2	
(二)主題選定與計畫書的擬定	1. 成員選擇與主題選定原則 2. 資料收集 2-1. 蒐集管道 2-2. 搜尋技巧 3. 專題計畫書架構 4. 撰寫專題計畫書 4-1. 專題製作基本資料 4-2. 團隊成員個人資料 4-3. 設備清單 4-4. 材料清單 4-5. 專題製作背景及目的 4-6. 專題製作方法、步驟與進度 4-7. 預期成果	4	
(三)專題製作歷程	1. 研究方法 2. 進度掌握 2-1. 教師進度規劃 2-2. 學生進度掌握 2-3. 教師進度追蹤 3. 專題實施注意事項 4. 專題歷程檔案 4-1. 歷程檔案概述 4-2. 歷程檔案的管理	12	
(四)專題製作報告格式	1. 格式說明 2. 撰寫專題報告 2-1. 封面/標題頁 2-2. 目錄(含圖/表目錄) 2-3. 第一章前言 2-4. 第二章理論探討 2-5. 第三章專題設計 2-6. 第四章專題成果 2-7. 第五章結論與建議 2-8. 參考文獻	8	

	2-9. 附錄		
(五) 專題成果呈現	1. 書面方式呈現 1-1. 團隊方式的編輯法 1-2. 格式設定的流程及建議 2. 簡報/口頭報告方式 2-1. 簡報成功的關鍵 2-2. 建立簡報架構 2-3. 建立簡報環境 2-4. 口頭報告的技巧 2-5. 檢討與改善	5	
(六) 專題評量與發表	1. 專題評量 1-1. 專題評量與實作評量 1-2. 專題評量方法 2. 專題延伸	5	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋: 紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、鼓勵學生於平日多收集個人基本資料，以因應升學或就業之所需。 二、鼓勵學生踴於上台發表，培養應對之自信心、鼓勵學生多元化學習。 三、專題教材及學習成果製作，應於實務配合，使能學以致用。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese Dimsum
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能了解中式米麵食之類別與特色。(二) 能區別中式米麵食之材料與烹調法。(三) 能獨立完成中式米麵食之製備。(四) 能區分材料與烹調法不同所造成的成品差異性。(五) 能建立良好職業道德與工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識中式點心的歷史與演進發展	1. 中式點心文化的記載 2. 中式點心的民俗文化 3. 大陸各地點心的特點	12	
(二)材料介紹	1. 主材料介紹 2. 輔助材料介紹 3. 添加物介紹	12	
(三)器具介紹配方與成本計算	1. 設備及器具介紹 2. 度量衡換算 3. 配方計算 4. 成本計算	12	
(四)中式點心的分類介紹	1. 中式米食 2. 中式麵食	2	
(五)中式米食	1. 米粒類：珍珠丸子 台式肉粽 2. 漿粉類：碗粿 蘿蔔糕	6	
(六)中式麵食	1. 水調麵類：水調麵類—冷水麵食— 01、貓耳朵 02、生鮮麵條 03、淋餅 04、手工水餃 水調麵類—燙麵食— 01、荷葉餅 02、燒賣 03、抓餅 04、蛋餅 2. 發麵類：01饅頭 02菜包 03水煎包 3. 酥(油)皮麵類01咖哩餃 02蛋黃酥 03 04菊花酥 4. 糕漿皮麵類：01台式月餅 02廣式月餅 03桃酥	26	
(七)創意點心	1. 地瓜球 2. 芋圓 3. 糖鼓燒餅	2	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋：紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 4. 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。。 2. 自編教材。 3. 多媒體教材。 4. 網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習為主，教師的講解及示範為輔 2. 在專業教室進行教學，分組實習使熟練各種製作技術 3. 利用電腦、實物展示、照片等教學資源整合學習概念 4. 可定期實施小組專題報告、實習考、校外參觀，結合理論與實務		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	傳統節慶糕點實務
	英文名稱	Festival Pastry Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能說出台灣當地飲食文化的內涵、意義與範疇。(二) 能列舉地方節慶活動及祭典糕點源由。(三) 能區別台灣24節氣相關飲食文化活動及製作。(四) 能傳承技藝，保存台灣特有節慶飲食糕點。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台灣當地飲食文化的內涵、意義	1. 認識台灣地區飲食文化 2. 介紹台灣民間習俗信仰文化 3. 台灣節慶美食糕點的變遷 4. 台灣飲食文化特色	2	
(二)台灣節慶活動介紹	1. 台灣節慶活動與發展 2. 傳統節慶與飲食 3. 祭祀與糕點	2	
(三)台灣慶飲食文化-秋季之祭	1. 秋季節慶活動 2. 秋季節慶文化禮俗 3. 秋季節慶與祭祀 4. 秋季節慶糕點實作 5. 秋季食材介紹	8	
(四)台灣慶飲食文化-冬季之祭	1. 冬季節慶活動 2. 冬季節慶文化禮俗 3. 冬季節慶與祭祀 4. 冬季節慶糕點實作 5. 冬季食材介紹	8	
(五)台灣慶飲食文化-春季之祭	1. 春季節慶活動 2. 春季節慶文化禮俗 3. 春季節慶與祭祀 4. 春季節慶糕點實作	8	
(六)台灣慶飲食文化-夏季之祭	1. 夏季節慶活動 2. 夏季節慶文化禮俗 3. 夏季節慶與祭祀 4. 夏季節慶糕點實作 5. 夏季食材介紹	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 1. 多媒體資訊系統		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。 4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲彩繪
	英文名稱	American armor art
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/3	
學分數	1/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、能瞭解手足疾病護理及基本手足保養，並加以應用之。 二、能熟悉正確操作指甲油及彩繪筆刷，並運用於各種甲面設計上。 三、能正確運用基本線條構圖及延伸，完成各項指甲彩繪實習。 四、能了解手型配甲型概念並加以應用之。 五、具備銜接業界實務進階課程之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1-1美甲的歷史 1.2如何成為優秀的美甲師 1-3美甲沙龍服務項目 1-4美甲沙龍應具備之設備 1-5美甲沙龍服務顧客資料表	2	第二學年 第一學期
(二)指甲剖析與問題處理	2-1指甲的基本構造 2-2指甲的生長 2-3指甲的型態 2-4病變及異常指甲 2-5指甲色澤異常及原因	2	第二學年 第一學期
(三)手足部護理	3-1手足部結構 3-2手足部護理工具 3-3手部護理流程 3-4足部護理流程	6	第二學年 第一學期
(四)指甲彩繪	4-1指甲彩繪工具 4-2工具使用及擺放 4-3彩繪技巧 4-4北井底色處理 4-5構圖設計 4-6整體設計 4-7飾品裝飾運用	4	第二學年 第一學期
(五)彩繪指甲作品製作	5-1水滴花 5-2五瓣尖花 5-3線條 5-4愛心 5-5玫瑰花 5-6圓圈	4	第二學年 第一學期
(六)認識人工指	6-1人工指甲的類型與功能 6-2如何選擇適合的人工指甲 6-3人工指甲製作前置處理	6	第二學年 第二學期
(七)水晶指甲	7-1製作水晶指甲的材料與工具 7-2水晶粉取粉技巧 7-3如何製作水晶半甲 7-4如何製作水晶全甲	14	第二學年

	7-5水晶指甲的修補技巧 7-6水晶指甲卸除 7-7璀璨水晶指甲製作流程、作品示範與欣賞		第二學期
(八)樹脂凝膠指	8-1製作凝膠指甲的材料與工具 8-2凝膠取膠技巧 8-3如何製作凝膠半甲 8-4如何製作凝膠全甲 8-5凝膠指甲修補 8-6凝膠指甲的卸除技巧 8-7花市凝膠指甲製作流程、作品示範與欣賞	16	第二學年 第二學期
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		
教學資源	1. 藝術指甲(書名), 黃燕容等(作者), 啟英(出版) 2. 3D立體彩繪指甲(書名), 內藤典子(作者), 楓書坊(出版) 3. 美甲聖經(書名), 仲宗根幸子(作者), 雙葉開發科技(出版)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 符合基本理論架構, 結合實務設計。 (二)教學方法 兼顧認知、情意、技能三方面教學, 注重實務操作以培養作品欣賞之能力。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒材創作實務
	英文名稱	Practice and Design of Accessory
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解飾品設計的意涵。 (二)學習飾品的製作技巧。 (三)運用相關商品的搭配組合。 (四)具備良好的工作態度與自我學習能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飾品設計的基本概念	1. 飾品的種類 2. 飾品設計的基本概念	4	第二學年第一學期
(二)圖樣手繡	1. 流行圖樣種類 2. 手繡基本工具 3. 手繡基本針法 4. 圖樣設計與應用 5. 成品製作	16	第二學年第一學期
(三)花飾	1. 花飾的種類 2. 工具應用 3. 花飾的設計 4. 花飾的製作 5. 作品展示與賞析	16	第二學年第一學期
(四)飾品	1. 飾品的種類 2. 工具應用 3. 飾品的設計 4. 飾品的製作 5. 作品展示與賞析	18	第二學年第一學期
(五)偶	1. 偶的種類 2. 工具應用 3. 偶的設計	18	第二學年第二學期
(六)袋包	1. 袋包的種類 2. 工具應用 3. 袋包的設計 4. 袋包的製作 5. 作品展示與賞析	18	第二學年第二學期
(七)工作圍裙	1. 工作圍裙材質與種類 2. 製作圍裙版型 3. 技法綜合運用 4. 作品展示與賞析	18	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量	1. 採行多元評量方式，方法包括觀察、作業評定、口試、筆試、學生自我評量、心得報告、實際操作、成品、學習態度、人際關係、策展能力、團隊合作、場地清潔等。 2. 評量內容兼顧認知、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量之後了解學生的學習成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據。		

(評量方式)	<p>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，並注意觀察學生自我學習表現。</p> <p>5. 除實施總結性評量外，教學中注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>6. 未達到評量標準的學生，分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。</p>
教學資源	<p>1. 教學媒體。</p> <p>2. 相關教材書籍、多媒體教材、教具、網路數位資訊。</p> <p>3. 提供專業教室供學生實作練習。</p> <p>4. 利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，提高師生共學。</p> <p>5. 結合產業界專家進行協同教學、建教式合作教學等教學。</p> <p>6. 設置教學成果展示區，供學生分享創意及作品賞析。</p> <p>7. 配合需要安排產業界實地參訪進行職場觀摩。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材之選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、課程內容結合生活與時尚，以引發學生興趣，增進學生理解。</p> <p>2. 教材以圖示、實例示範或說明步驟。</p> <p>3. 教材編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為實習科目並兼顧認知、情意、技能之學習。</p> <p>2. 編定教學進度表。</p> <p>3. 學生分組學習成效及實作安全。</p> <p>4. 以流行時尚及日常生活有關的事務做為教材，使用多媒體或安排實際示範活動，進行討論分析，以提高學生認知。</p> <p>5. 進行技能示範時，循序漸進、深入淺出，以提高學生重視製作過程及自我學習。</p> <p>6. 以學生的既有經驗為基礎，引發學習動機，並導出若干有關問題，引導思考與解決問題能力。</p> <p>7. 提供評量方式或作品賞析原則，以助學生學習。</p> <p>8. 隨時留意學生學習狀況，給予引導與鼓勵。</p> <p>9. 鼓勵學生自主學習，自我規劃進度，培養規劃及執行能力。</p> <p>10. 教學完畢後，根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。</p>

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計創作實務
	英文名稱	Practice of Multi-material Creation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解多媒材之種類與特性。 (二)運用不同的媒材傳達創作概念。 (三)具備創作的概念與技法。 (四)陶冶美學知能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒材概述	1. 多媒材的定義與種類 2. 多媒材組合與運用	6	第三學年 第一學期
(二)創作構思與原理	1. 創作靈感來源 2. 創作理念傳達	8	第三學年 第一學期
(三)平面設計與立體結構	1. 平面設計與構圖 2. 立體設計與結構	8	第三學年 第一學期
(四)多媒材平面創作	1. 多媒材平面創作理念 2. 平面創作構思與設計 3. 多媒材平面實務應用	8	第三學年 第一學期
(五)多媒材拼貼組合創作實務	1. 多媒材拼貼組合創作理念 2. 拼貼組合創作構思與設計 3. 多媒材拼貼組合實務應用	8	第三學年 第一學期
(六)多媒材解構重組創作實務	1. 多媒材解構重組創作理念 2. 重解構組創作構思與設計 3. 多媒材解構重組實務應用	8	第三學年 第二學期
(七)多媒材立體結構創作實務	1. 多媒材立體結構創作理念 2. 立體結構創作構思與設計 3. 多媒材立體結構實務應用	8	第三學年 第二學期
(八)多媒材綜合應用創作實務計畫	1. 多媒材創作計畫 2. 創作意象傳達 3. 多媒材綜合應用實務應用創作 4. 平面創作陳列與展示	18	第三學年 第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 採行多元評量，評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3. 可輔導學生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學之依據，使學生從進步中獲得鼓勵。 4. 因應學習能力不同，評量鼓勵學生與標準及自我比較，力求進步，提升自信心。 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、第一次期末考20%)(實習科目適用)		
教學資源	1. 運用相關書籍、多媒體教材、光碟、網路數位流行資訊等。 2. 利用專業教室供學生實務製作。 3. 利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，以及結合產業資源進行教學。		

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。
2. 教材編排理論與實務並重，以圖示、實例示範與說明。
3. 教材的編選配合科技發展，使課程與生活相結合，藉以引發學習興趣，並應用於生活。
4. 教材之選擇「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目，家政群不實施分組上課。
2. 編定教學進度表。
3. 教學方法運用具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養學生系統思考與解決問題的能力。
4. 教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出相關問題後採取解決步驟。
5. 專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全。
6. 教學時利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習。
7. 課程進行中隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。
8. 著重學生的個別差異，運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。

教學注意事項

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩繪化妝
	英文名稱	Fashion Painting Makeup
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識。 二、瞭解時尚彩繪設計概念，奠定設計、創作之基礎。 三、熟悉時尚彩繪化妝之整體造型的相關化妝技巧。 四、熟悉彩繪造型藝術之能力。 五、增進整體美審美觀念及欣賞能力。 六、培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)時尚彩繪化妝的基礎理論	1. 彩繪設計基礎。 2. S.C線條練習。 3. 臉部彩妝設計圖描繪。	6	第三學年第一學期
(二)時尚彩繪化妝設計與流行趨勢	1. 彩繪設計圖描繪。 2. 化妝設計的要領。	6	第三學年第一學期
(三)時尚彩繪化妝的化妝技巧與色彩搭配	1. 中國風格設計圖及實作。 2. 巴洛克風格設計圖及實作。	8	第三學年第一學期
(四)彩繪化妝的化妝技巧與時尚搭配	1. 動物主題設計圖及實作。 2. 花飾主題設計圖及實作。	8	第三學年第一學期
(五)時尚彩繪化妝造型藝術	1. 依角色性格化妝設計圖。 2. 真人實作應用。 3. 戲劇妝實作應用。	8	第三學年第一學期
(六)舞台化妝設計	1. 舞台化妝設計圖。 2. 舞台化妝實作。	12	第三學年第二學期
(七)創意化妝設計	1. 創意化妝設計圖。 2. 創意化妝實作。	12	第三學年第二學期
(八)整體造型應用	畢業成果造型設計。	12	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 採行多元評量之方式，評量方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 2. 評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		
教學資源	1. 相關書籍、市場資訊、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用專業教室供學生實作練習。 3. 產學實務連結，進行業界參訪，了解市場脈動，引進產業資源及技術。 4. 鼓勵學生互相觀摩、比較，提升專業技能。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

(一)教材編選

1. 符合基本理論架構, 結合實務設計。
2. 配合課程經由深入淺出的方式使同學循序漸進學習。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目；兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。
3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。
4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人體彩繪
	英文名稱	Body Art Painting
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、啟發設計與創作能力。 二、學習色彩的應用與搭配。 三、建立美學的基礎與審美的經驗能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識人體彩繪顏料基本使用方式與技巧	1. 彩繪顏料的認識 2. 彩繪顏料的使用方法 3. 彩繪顏料的使用技巧	12	
(二)認識畫圖技巧及構圖	1. 人體彩繪的畫圖技巧 2. 人體彩繪的構圖技巧	12	
(三)新娘彩繪藝術	1. 認識新娘彩繪藝術 2. 新娘彩繪藝術實作	12	
(四)中國風彩繪藝術	1. 認識中國風彩繪藝術 2. 中國風彩繪藝術實作	12	
(五)漸層風格彩繪藝術	1. 認識漸層風格彩繪藝術 2. 漸層風格彩繪藝術實作	12	
(六)花卉彩繪藝術	1. 各式花卉彩繪藝術 2. 花卉彩繪藝術實作 (水滴、葉片、櫻花、玫瑰、蝴蝶等)	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 作業評量(50%) 2. 紙筆測驗評量(30%) 3. 平時表現(20%)		
教學資源	1. 電腦設備 2. 單槍投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 周育瑾(作者), 亞洲色彩(出版) 2. 流行雜誌、多媒體教材、網路資源。 (二)教學方法 兼顧認知、情意、技能三方面教學, 多使用圖片或示範, 使學生更明瞭, 激發學生的思考能力, 並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理
	英文名稱	Comb of hairstyle
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/3	
學分數	1/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解髮型編梳的意涵與目的。 2. 工具的認識與操作。 3. 髮基的種類介紹與逆梳技術。 4. 髮夾夾法的種類與認識。 5. 髮髻梳理造型實作的能力。 6. 長髮梳理綜合運用。 7. 創意包頭設計 8. 髮型與髮飾的搭配與運用。 9. 培養知覺的敏銳度，審美的涵養與能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)髮型梳理緒論	1. 髮型編梳的意涵與目的 2. 工具的認識與操作	1	第二學年 第一學期
(二)髮基的種類	1. 三角形髮基 2. 台型髮基 3. 細長形髮基 4. 細長三角形髮基 5. 圓形髮基 6. 菱形髮基	4	第二學年 第一學期
(三)逆梳方法	1. 逆梳標準方法 2. 逆梳連接方法	3	第二學年 第一學期
(四)髮夾的固定	1. 交叉法 2. 水平式 3. 十字型 4. 縫針式	1	第二學年 第一學期
(五)髮型梳髮	1. 波浪型款式實作 2. 鬢髻型款式實作 3. 上梳髮型款式實作 4. 不分線型款式實作 5. 分線型款式實作	9	第二學年 第一學期
(六)長髮梳理綜合運用	1. 少女髮型款式實作 2. 宴會髮型款式實作 3. 伴娘髮型款式實作 4. 新娘髮型款式實作 5. 老人髮型實作	22	第二學年 第二學期
(七)創意包頭設計	1. 創意髮型-不對稱 2. 創意髮型-貝殼 3. 創意髮型-蝴蝶	10	第二學年 第二學期
(八)髮型與髮飾的搭配	1. 各臉型的分析與運用 2. 髮型與髮飾的運用	4	第二學年 第二學期
合計		54節	

學習評量 (評量方式)	1. 技術操作作品呈現(50%) 2. 紙筆測驗評量(30%) 3. 平時表現(20%)
教學資源	1 電腦設備 2 單槍投影機
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 2. 教材內容及次序安排由淺入深，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 3. 髮型梳理相關書籍。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 3. 參考網路國內外髮型梳理作品。 4. 依學生分組學習狀況加以指導 5. 作品賞析分享

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳療指壓
	英文名稱	Aromatic acupressure
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	<p>一、認知目標：</p> <p>1. 姆指壓法 2. 中指壓法 3. 兩指壓法 4. 屈指壓法 5. 四指壓法 6. 手掌壓法 7. 把握壓法 8. 手肘壓法 9. 精油種類</p> <p>二、知能目標</p> <p>1. 油壓的力量要漸漸增強，再漸漸減弱，動作需有律動感，力道均暢。 2. 油壓的時機在受術者呼氣的時候，順著經絡脈象操作。 3. 受術者要採取放鬆的姿勢，操作環境需祥靜。</p> <p>三、情意目標增進知識，提昇個人專技巧，充實專業知識。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)指壓術的定義	指壓術發展歷程	2	第三學年第一學期
(二)指壓的一般生理作用	指壓對皮膚、肌膚的作用	4	第三學年第一學期
(三)指壓的操作手法	指壓的要領	6	第三學年第一學期
(四)關於施術者的手	手的靈活度及力度	4	第三學年第一學期
(五)指壓的注意事項	指壓師本身應注意的事項 施術上應注意的事項	4	第三學年第一學期
(六)指壓的生理基礎	經絡和穴位	5	第三學年第一學期
(七)俯臥的指壓 肩背腰	肩背腰的功能	5	第三學年第一學期
(八)俯臥的指壓	下肢後側的功能	4	第三學年第一學期
(九)俯臥的指壓	1. 頭頸部後側指壓的順序 2. 頭頸部後側指壓的重點	4	第三學年第一學期
(十)頭面的指壓	1. 頭面部後側指壓的順序 2. 頭面部後側指壓的重點	4	第三學年第一學期
(十一)胸腹部指壓	1. 胸腹部後側指壓的順序 2. 胸腹部後側指壓的重點	4	第三學年第一學期
(十二)上肢的指壓	1. 上肢後側指壓的順序 2. 上肢後側指壓的重點	4	第三學年第一學期
(十三)下肢的指壓	1. 下肢後側指壓的順序 2. 下肢後側指壓的重點	4	第三學年第一學期
(十四)臉部美容指壓	脸部美容指壓的順序與重點	12	第三學年第二學期

(十五)全身雕塑指壓	1. 胸部指壓的順序與重點 2. 腹部指壓的順序與重點	12	第三學年 第二學期
(十六)自我指壓	自我指壓法	10	第三學年 第二學期
(十七)足部反射區指壓	足部反射區指壓原理與手法	10	第三學年 第二學期
(十八)指壓工作者常見職業病	手腕肩背腰痛	5	第三學年 第二學期
(十九)保健指壓法	頭痛失眠保健指壓法	5	第三學年 第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 作業評量(40%) 2. 紙筆測驗評量(10%) 3. 操作測驗(30%) 4. 操作練習表現(20%)		
教學資源	1. 電腦設備 2. 影音設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 (二)教學方法 1. 教師引導與講述教學 2. 依學生分組學習狀況加以指導		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新娘秘書實務
	英文名稱	A Bride Secretarial Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識新娘秘書的工作性質與歌別風俗宜忌。 二、學會規劃流程與客戶溝通。 三、學會基礎邊書及假髮應用 四、學習新娘造型設計與配飾的製作運用。 五、產學合作以增加學生實務能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)何謂新娘秘書	1. 新娘秘書的發展與由來 2. 新娘秘書的工作性質 3. 娘秘書的待遇酬勞 4. 新娘秘書的職場優勢 5. 新娘秘書的作業流程與工作要點	6	第三學年 第一學期
(二)認識臉部各部位之名稱	1. 臉部外觀 2. 臉部五官比例 3. 臉型與造型之關係	6	第三學年 第一學期
(三)色彩學的基本知識	1. 色彩學圖示 2. 色彩的分類 3. 常用色彩之應用 4. 色彩的心理學 5. 色彩的特性 6. 色彩與視覺效果 7. 光色與妝效的關聯 8. 燈光在化妝中的造型性	12	第三學年 第一學期
(四)彩妝理論與示範	1. 現場工作前準備 2. 眉毛的認識 3. 粉底的認識與運用 4. 眼型調整 5. 鼻型認識與修正建議 6. 修容理論與實作 7. Hight Light立體區提亮位置和操作步驟 8. 唇膏的作用 9. 指甲油擦法示範圖解 10. 身體水粉示範圖解 11. 補妝與改妝(眼影)圖解	24	第三學年 第一學期
(五)髮型用品及用具認識I	1. 美髮工具用品認識 2. 造型前的工具運用與介紹 3. 吹風機使用技巧 4. 橡皮圈與毛夾固定示範圖解	6	第三學年 第一學期
	5. 盤髮造型常用之分區圖 6. 分線的認識與種類 7. 髮型設計與臉型分析、建議		

(六)髮型用品及用具認識II	8.假頭示範圖解 9.髮型示範圖解 10.挑染效果 11.假頭示範圖解 12.綁馬尾示範圖解 13.髮棉與假髮示範圖解 14.飾品擺放與常用飾品圖解 15.真人造型示範圖解 16.真人髮型實作示範圖解	34	第三學年 第二學期
(七)禮服、臉型、飾品	1.身型與禮服款式的搭配選擇建議 2.臉型、禮服領口、飾品搭配建議 3.禮服的穿法示範圖解	10	第三學年 第二學期
(八)習俗篇	1.訂婚篇 2.結婚篇	10	第三學年 第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況 2.著重設計實作和分析能力		
教學資源	1.自編教材、坊間教材 2.網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一).教材編選 1.參考適合本校學生素養教育部審定合格班版本,. (二)、教學方法： 1.兼顧認知、情意、技能三方面教學。 2.教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相，以增進學習興趣。 3.分組練習，由老師指導，實習過程中，相互觀摩、欣賞，提出改進 增進學生的知識與技能。 4.指導學生注重流行趨勢培養審視應變的學習力。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese dinner practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解中餐起源與飲食文化、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。 運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。 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)中餐飲食文化與發展	起源及演進 菜系特色	2	
(二)中餐廚房	設備與器具的認識及維護 廚房衛生與安全	2	
(三)中餐食材	食材認識與分類 各類食材的選購 安全衛生的流程	8	
(四)切割法與烹調的運用	各式刀具的使用規範 各種刀法的認識 切割及刀工練習	30	
(五)基礎烹調法	各類烹調法的認識 川、煮、湯、燴、拌、扣	30	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體教材。 4. 網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 要求學生有完整服儀及良好的工作習慣與態度。		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

表附3-1-1-1 家政群時尚造型科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	毛髮構造	4
2	安全衛生	2	2	髮質判斷	2
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	接待禮儀	8
4	工廠組織與勞資關係	2	4	美髮品認識及選擇	3
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	專業術語	2
6	群育活動	8	6	指壓手法	16
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	洗髮實作	18
			8	護髮實作	9
			9	電棒實作	7
			10	皮膚構造	3
			11	護膚保養	15
			12	眉型修飾	3
			13	粉底實作	3
			14	眼部彩妝	6
			15	唇型修飾	2
			16	簡易彩妝	3
			17	手部保養	6
			18	指甲彩繪	6
			19	職場體驗	6
合計		22	合計		122
總計					144

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-2-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	基礎烘焙實作	14
2	安全衛生	2	2	中式點心實作	14
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	餐飲服務實作	26
4	工廠組織與勞資關係	2	4	基礎中餐實作	22
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	基礎西餐實作	7
6	群育活動	8	6	飲料調製實作	8
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	基礎彩繪蛋糕	7
			8	觀光餐旅業導論	3
			9	食物學	3
			10	餐飲安全衛生	4
			11	廚藝概論	6
			12	職場體驗	8
合計		22	合計		122
總計					144

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-1 家政群時尚造型科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	毛髮構造	1 毛髮構造與成長	4
		2 頭皮健康與保養	
2	髮質判斷	1 毛髮疾病與認識	2
		2 各種性質頭皮處理方式	
3	接待禮儀	1 美髮服務流程介紹	8
		2 美髮服務流程實作	
4	美髮品認識及選擇	1 美髮工具的種類介紹	3
		2 美髮工具的使用方法	
5	專業術語	1 美髮專業術語介紹	2
6	指壓手法	1 按摩各式手法介紹	16
		2 按摩各式手法示範	
		3 按摩各式手法實作	
7	洗髮實作	1 洗髮用品介紹	18
		2 洗髮前準備工作	
		3 洗髮前按摩、指壓操作	
		4 洗髮基本操作技巧	
		5 坐式洗髮操作技巧	
		6 躺式洗髮操作技巧	
		7 精油(SPA)洗髮操作技巧	
		8 潤絲精操作方法	
8	護髮實作	1 護髮產品介紹	9
		2 保養頭髮的方法	
		3 各種髮質保養方法	
9	電棒實作	1 電鉗的認識	7
		2 電鉗的操作	
10	皮膚構造	1 皮膚構造	3
		2 皮膚的附屬器	
		3 皮膚的功能	
11	護膚保養	1 卸妝、洗臉	15
		2 去角質	
		3 臉部按摩	
		4 蒸臉	
		5 敷臉	
12	眉型修飾	1 眉型的美化	3
		2 各種眉型的畫法	
13	粉底實作	1 認識粉底	3
		2 粉底色彩與臉型的修飾	
14	眼部彩妝	1 眼影的美化	6
		2 眼線的美化	
15	唇型修飾	1 唇形的修飾	2
16	簡易彩妝	1 化妝的順序	3
		2 化妝的基本技巧	
		1 手足部結構	

17	手部保養	2	手足部護理工具	6
		3	手部護理流程	
18	指甲彩繪	1	水滴花	6
		2	五瓣尖花	
		3	線條	
		4	愛心	
		5	玫瑰花	
		6	圓圈	
19	職場體驗	1	職場作業流程體驗	6
		2	職場工作內容體驗	
合計				122

表附3-2-2-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	基礎烘焙實作	1 烘焙設備安全認知	14
		2 烘焙材料認識	
		3 麵包原理介紹	
		4 實作：紅豆麵包、圓頂吐司	
2	中式點心實作	1 烘焙設備認識保養	14
		2 水調和麵類	
		3 酥油皮類	
		4 糕漿皮類	
3	餐飲服務實作	1 餐廳設備器具認識與保養	26
		2 接待禮儀	
		3 餐飲禮儀	
		4 基本服勤技巧	
4	基礎中餐實作	1 切割法的認識與運用	22
		2 中餐烹調概論	
		3 食物儲存	
		4 基本烹調法	
5	基礎西餐實作	1 西餐烹調概論	7
		2 西式早餐、三明治製作	
6	飲料調製實作	1 非酒精飲料	8
		2 飲料調製	
7	基礎彩繪蛋糕	1 課程介紹、認識器具、專業教室規定	7
		2 花嘴運用、杯子蛋糕彩繪	
8	觀光餐旅業導論	1 觀光餐旅業的特性	3
		2 觀光餐旅從業人員的職場倫理與道德	
9	食物學	1 食物學與餐飲的關係	3
		2 食物與健康的關係	
10	餐飲安全衛生	1 餐飲安全衛生的重要性	4
		2 食物中毒	
		3 餐飲從業人員的安全與衛生管理	
11	廚藝概論	1 中餐廚房設備認識與保養	6
		2 中餐食材認識與分類	
		3 調味料、與辛香料	
12	職場體驗	1 職場倫理的重要性	8
		2 職場溝通與禮儀	
		3 性別平等與歧視	
合計			122

附件四、實習式群科課程表