

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113年10月23日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年07月04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	13
一、群科教育目標與專業能力	13
二、群科課程規劃	14
陸、群科課程表	18
一、教學科目與學分(節)數表	18
二、課程架構表	25
三、職業技能訓練計畫	27
柒、團體活動時間實施規劃	29
捌、彈性學習時間實施規劃	30
一、彈性學習時間實施相關規定	30
二、學生自主學習實施規範	31
三、彈性學習時間規劃表	32
附件二：校訂科目教學大綱	33
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	127
(一)訓練課程內容	127
(二)專業基礎課程內容	129
附件四、實習式群科課程表	132

學校基本資料表

kkkkk

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.S：體育班 2.契合式專班：體育班 3.特殊需求領域(身心障礙)：體育班 4.學術群：體育班 5.商業與管理群：資料處理科 6.設計群：多媒體設計科 7.家政群：時尚造型科 8.餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
特殊教育及特殊類型	1.學術群：踢拳道 2.學術群：體育班		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	0229712343#203	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
 - 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
 - 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
 - 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
 - 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
 - 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
 - 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
 - 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
 - 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
 - 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
 - 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
 - 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
 - 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要
- 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
技術型	學術群	體育班	1	28	1	30	1	26	3	84
	商業與管理群	資料處理科	1	41	1	43	2	36	4	120
	設計群	多媒體設計科	2	84	2	78	2	70	6	232
	家政群	時尚造型科	2	74	1	34	1	39	4	147
	餐旅群	餐飲管理科	4	161	3	107	4	107	11	375
合計			10	388	8	292	10	278	28	958

二、核定科班一覽表

表2-2 114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
技術型	學術群	體育班	1	35
	商業與管理群	資料處理科	2	45
	設計群	多媒體設計科	2	45
	家政群	時尚造型科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	5	45
合計			12	530

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 114學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

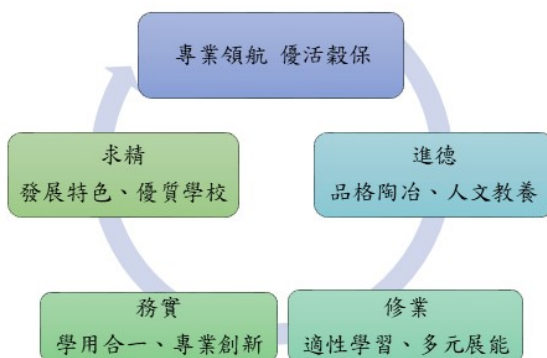
辦理方式及群別	項目	說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪調式	家政群	時尚造型科	1班	88人	
	餐旅群	餐飲管理科	2班	176人	

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

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

113年01月05日課程發展委員會檢視通過

113年10月23日課程發展委員會檢視通過

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)。

依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B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31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、試務組長、訓育組長擔任之，共計12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(國文科、英文科、數學領域、綜合性領域(含自然、社會、藝術、綜合活動及全民國防教育)、健護體育領域)擔任之，共計5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5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。

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

類別	負責人或代表	成員	工作項目
主任委員 (召集人)	校長	全體委員	1. 召集委員會議。 2. 督導課程發展與運作事宜。 3. 審核統整課程發展計畫。 4. 評鑑學校本位課程實施成效。
執行秘書	教務主任	遴聘專家學者	1. 統籌課程發展計畫。 2. 聯繫各項工作之執行。 專家學者： 1. 專業指導本校課程之發展。 2. 提供課程研發與設計諮詢。
副執行秘書	實習主任	群科科主任	1. 群科專業課程發展之督導。 2. 群科專業教室之配置與管理督導。 3. 各類科資源整合推動工作。
課程研發 (規劃)組	教學組長	註冊組長 試務組長 各領域召集人 年級導師代表	1. 擬定學校本位課程大綱。 2. 擬定學生階段性關鍵能力指標。 3. 研發學校本位統整課程。 4. 發展學校多元評量模式。 5. 擬定學生學習評量辦法暨補充規定。 6. 負責學習領域課程小組的諮詢與推動。 7. 審核統整與陳報課程發展計畫。 8. 評鑑學校本位課程實施成效。 9. 推廣及辦理專業社群發展。 10. 辦理公開備課、觀課及議課。
活動規劃組	學務主任	訓育組長 班聯會	1. 依統整課程主題，擬定及推動學校行事活動及班級活動。 2. 結合社區資源，規劃學習活動。
宣導活動組	輔導主任	輔導室成員	1. 生涯規劃與選課諮詢輔導。 2. 辦理多元入學、升學輔導宣導活動。 3. 結合當代關心議題，融入各領域統整課程學習輔導。
資訊組	設備組長	設備組成員	1. 蒐集彙整十二年國教課程相關資料。 2. 建立網路資料，推動新課綱相關措施於校網宣導。
資源組	人事主任 總務主任 會計主任		1. 辦理課程發展所需師資知能提昇之研習 2. 課程發展所需師資及設備規劃與支援。 3. 課程發展所需經費之籌編。

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. 具備美髮造型設計之能力。	○	●	●	●
				2. 具備彩妝專櫃設計之能力。	○	●	●	●
				3. 具備整體造型設計之能力。	●	●	●	●
				4. 具備職業道德，勞動權益及終身學習之能力。	○	●	●	●
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. 具備職業道德，勞動權益及終身學習之能力。	○	●	●	●

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. 具備美髮造型設計之能力。	2. 具備彩妝專櫃設計之能力。	3. 具備整體造型設計之能力。	4. 具備職業道德，勞動權益及終身學習之能力。	
部定必修	專業科目	色彩概論	○	●	●	○	
		美容職業安全與衛生	○	●	●	○	
		美容造型概論	○	●	●	○	
	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
	名稱	名稱	1. 具備美髮造型設計之能力。	2. 具備彩妝專櫃設計之能力。	3. 具備整體造型設計之能力。	4. 具備職業道德，勞動權益及終身學習之能力。	
校訂必修	專業科目	時尚產業概論	●	●	●	●	
		藝術與時尚	●	●	●	●	
		美容衛生安全	○	○	○	○	
	實習科目	軟體應用	●	●	●	●	
		文件排版製作	●	●	●	●	
		數位科技	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	
		美髮基礎造型	●	○	●	●	
		美顏	○	●	●	●	
		飾品設計創作實務	●	●	●	●	
		時尚創意整體造型	●	●	●	●	
		時尚彩繪化妝	●	●	●	●	
		美膚	○	●	●	●	
	校訂選修	流行美學與時尚趨勢	●	●	●	●	
		形象設計學	●	●	●	●	
		指甲彩繪	○	●	●	●	
		人體彩繪	○	●	●	●	
		髮型梳理	●	○	●	●	
		新娘秘書實務	●	●	●	●	
		芳療指壓	○	●	●	●	
		商業髮型設計	○	○	○	○	
		寵物美容技術訓練	○	○	○	○	
		寵物美學設計應用	○	○	○	○	

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
		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. 具備職業道德，勞動權益及終身學習之能力。	
部 定 必 修	專業科目					
	觀光餐旅業導論	●	●	●		
	餐飲服務技術	○	●	●	●	
	實習科目					
	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
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. 具備職業道德，勞動權益及終身學習之能力。	
校訂必修	專業科目	觀光餐旅英語會話	●	●	●	
		職場倫理	●	●	○	
	實習科目	蛋糕裝飾實作	●	○	●	
		專題實作	○	●	●	
		中式點心	●	○	●	
		中餐製作	●	○	●	
		西餐烹調實習	●	○	●	
		飲茶學禮實務	○	●	○	
		軟體應用	●	●	●	
		數位科技	●	●	●	
		文件排版製作	●	●	●	
		烘焙實務	●	○	●	
		中餐烹調實習	●	○	●	
		廚藝色彩設計實務	○	○	○	
	專業科目	世界飲食與文化	○	○	●	
		食物學	●	○	○	
校訂選修	實習科目	歐法料理實作	●	○	●	
		亞洲料理實作	●	○	●	
		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	●	○	●	
		相機料理實務	●	●	●	

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)

114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		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	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							☐ 適性分組教學	
			本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1	2	1								☐ 適性分組教學		
			英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學	
			數學	數學	4	3	2	3	2								☐ 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			38	19	13	17	11	9	6	6	4	3	2	3	2		
專業科目	色彩概論		2	3	2													
	美容職業安全與衛生		2			3	2											
	美容造型概論		4	3	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			58	29	20	28	18	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)
114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 校訂科目	一般科目	0學分 0.00%															
	專業科目	6學分 4.55%	時尚產業概論	2					3	2							
			藝術與時尚	2										3	2		
			美容衛生安全	2					1	1	2	1					
	實習科目	34學分 25.76%	專題實作	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			軟體應用	2					3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			文件排版製作	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			數位科技	1			2	1									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			美髮基礎造型	3	3	2	2	1									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			美顏	6					4	3	5	3					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			飾品設計創作實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			時尚創意整體造型	6									4	3	5	3	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			時尚彩繪化妝	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	美膚	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
	小計			40	3	2	4	2	14	10	16	10	10	7	14	9	
校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															

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						
校訂科目	專業科目	6學分 4.55%	流行美學與時尚趨勢	2										3	2				
			形象設計學	4											3	2	3	2	
	實習科目	22學分 16.67%	指甲彩繪	3					2	1	3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			人體彩繪	4									3	2	3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			髮型梳理	3					2	1	3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			新娘秘書實務	4									3	2	3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			芳療指壓	4									4	2	3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			商業髮型設計	4									3	2	3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			寵物美容技術訓練	2									3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			寵物美學設計應用	2												3	2		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%																	
	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				68	3	2	4	2	18	12	22	14	29	19	29	19		
	在校期間應修習學分數				126	32	22	32	20	32	21	32	21	32	21	32	21		
	團體活動時間(節數)				18	3		3		3		3		3		3			
	彈性學習時間(節數)				0	0		0		0		0		0		0			
	每週總上課節數					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				158		26		24		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)

114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	學分數			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		
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2						☐ 適性分組教學
			本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	2	1	1	1							☐ 適性分組教學	
			英語文	4	3	2	3	2								☐ 適性分組教學
			數學	數學	4	3	2	3	2							☐ 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		38	20	13	16	11	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		54	27	18	24	16	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)

114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		
校訂必修科目	一般科目	0學分 0.00%															
	專業科目	4學分 3.03%	觀光餐旅英語會話	2									2	1	2	1	
			職場倫理	2									3	2			
	實習科目	40學分 30.30%	專題實作	2							3	2					☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			蛋糕裝飾實作	4					3	2	3	2					☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			中式點心	4					3	2	3	2					☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			中餐製作	4					4	2	3	2					☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			西餐烹調實習	4									3	2	3	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			飲茶學禮實務	4									3	2	3	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			軟體應用	2					3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			數位科技	2				3	2								☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			文件排版製作	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			烘焙實務	6					5	3	4	3					☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			中餐烹調實習	4	3	2	3	2									☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			廚藝色彩設計實務	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
	小計			44	3	2	6	4	18	11	22	15	11	7	8	5	
校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															

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	
校訂科目	專業科目	4學分 3.03%	世界飲食與文化	2									2	1	2	1	
			食物學	2	2	1	2	1									
	實習科目	22學分 16.67%	歐法料理實作	4									3	2	4	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			亞洲料理實作	4									3	2	4	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			麵包與工藝實作	6									4	3	5	3	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			蛋糕與藝術實作	6									4	3	5	3	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			臺灣小吃實作	4									3	2	3	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			亞洲點心實作	4									3	2	3	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			宴客料理實作	4									3	2	4	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			傳統道地料理實作	4									3	2	4	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			相機料理實務	4									3	2	3	2	☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
	小計			26	2	1	2	1	0	0	0	0	18	12	21	12	
	校訂必修及選修學分合計			70	5	3	8	5	18	11	22	15	29	19	29	17	
	在校期間應修習學分數			124	32	21	32	21	32	20	32	22	32	21	32	19	
團體活動時間(節數)			18	3	↘	3	↘	3	↘	3	↘	3	↘	3	↘		
彈性學習時間(節數)			0	0	↘	0	↘	0	↘	0	↘	0	↘	0	↘		
每週總上課節數				35		35		35		35		35		35			

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
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)

114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		38學分	38	28.79%	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			58	43.94%	系統設計
校 訂	必修	一般科目	66-78學分	0	0.00%	系統設計
		專業科目		6	4.55%	
		實習科目		34	25.76%	
	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)	68	100.00%	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)	56	82.35%	系統設計
	合 計			68	51.52%	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)

114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		38學分	38	28.79%	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			54	40.91%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	66-78學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		40	30.30%		
	選修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		4	3.03%		
		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)	70	100.00%	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)	62	88.57%	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	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：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	1	
	115/03/01 ~ 115/05/31	1	
	115/09/01 ~ 115/11/30	1	
	116/03/01 ~ 116/05/31	1	
	116/09/01 ~ 116/11/30	1	
	117/03/01 ~ 117/05/31	1	
乙梯	114/12/01 ~ 115/02/28	1	
	115/06/01 ~ 115/08/31	1	
	115/12/01 ~ 116/02/28	1	
	116/06/01 ~ 116/08/31	1	
	116/12/01 ~ 117/02/29	1	
	117/06/01 ~ 117/08/31	1	

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：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	1	
	115/03/01 ~ 115/05/31	1	
	115/09/01 ~ 115/11/30	1	
	116/03/01 ~ 116/05/31	1	
	116/09/01 ~ 116/11/30	1	
	117/03/01 ~ 117/05/31	1	
乙梯	114/12/01 ~ 115/02/28	1	
	115/06/01 ~ 115/08/31	1	
	115/12/01 ~ 116/02/28	1	
	116/06/01 ~ 116/08/31	1	
	116/12/01 ~ 117/02/29	1	
	117/06/01 ~ 117/08/31	1	

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)

本校輪調式建教班未開設彈性學習。

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。
本校輪調式建教班未開設自主學習。

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 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			☐ 時尚造型科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 時尚造型科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期			☐ 時尚造型科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 時尚造型科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第三學年	第一學期			☐ 時尚造型科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 時尚造型科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

附件二：校訂科目教學大綱

(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	時尚產業概論
	英文名稱	Fashion management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	
(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	
(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	
(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	
(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	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		

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	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	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。 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。 (二)教學方法 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。 31 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。

表附2-2-02 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 & Fashion
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	
(二)假髮：虛榮叢生	1. 假髮的流行起源 2. 假髮的興衰	4	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
合計		36節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育
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	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	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 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。 (二)教學方法 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。

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容衛生安全
	英文名稱	Introduction to Cosmetology
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解個人衛生與公共衛生的意義。 2. 瞭解環境污染所帶來的危害，應如何做好環保。 3. 專精美容美髮機具及毛巾的洗滌與消毒實作能力。 4. 瞭解化妝品的定義及功能。 5. 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)緒論	1. 衛生學的定義、範圍 2. 學生與健康 3. 衛生法則	4	
(二)個人衛生	1. 個人衛生的意義 2. 個人衛生要素	4	
(三)公共衛生	1. 公共衛生的定義 2. 環境衛生	4	
(四)環保與美容	1. 環保的重要性 2. 人類對環境污染所帶來的危害 3. 如何做好環保	4	
(五)微生物與傳染病的防治	1. 傳染病原體的分類 2. 傳染病的一般預防方法 3. 與理燙髮業有關係的傳染病	4	
(六)美容美髮機具及毛巾的洗滌與消毒	1. 消毒殺菌的意義、原理及重要性 2. 美容美髮機具及毛巾的消毒法 3. 消毒水稀釋應注意事項	4	
(七)化妝品衛生	1. 化妝品的類別及其規定要項 2. 化妝品的辨識 3. 化妝品的衛生管理	6	
(八)美髮衛生技能實作	1. 美髮衛生技能檢定實作說明 2. 消毒方法辨識與操作 3. 化妝品安全衛生的辨識 4. 洗手與手部消毒辨識與操作	6	
合計		36節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	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. 教科書 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. 瞭解衛生安全相關理論。 2. 熟悉美容美髮機具及毛巾的消毒法。 3. 瞭解化妝品安全衛生的辨識方法。 4. 專精時尚造型相關議題探究能力。 5. 建立職場倫理及良好的工作態度與情操。

表附2-2-04 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	Poqlar aesthetics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	1. 了解時尚的演進歷史 2. 認識時尚產業運作	8	
(二)經典人物	1 認識影響及創造時尚的人物及年代	8	
(三)經典品牌	認識知名品牌故事與風格	8	
(四)經典造型	認識造成風潮的經典造型	6	
(五)個人時尚密碼	1. 學會認知個人特色 2. 創造適合個人時尚品味	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-2-05 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解整體美概論及概念。 2. 針對不同特質的人作好造型設計。 3. 熟練各種形象造型技巧，以培養專業人才。 4. 特殊的造型技巧，讓學生提升專業能力。 5. 提升學生的紙圖技巧。強化學生課程學習統整能力。 6. 培養學生團隊合作分工之能力。 7. 建立學生文書處理、成果展示、口頭報告與表達之能力。 8. 提升學生問題解決、團隊創新、實務整合之能力。 9. 專精書面、網頁及口頭報告等成果展現之能力。 10. 專精時尚造型相關議題探究實作能力。 11. 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)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	8	
(二)形象造型的種類1	1. 年代流行重點分析。 2. 時尚元素分析。 3. 特徵分析。	12	
(三)形象造型的種類2	1. 流行造型與形象設計導論。 2. 體型結構及體型分佈。	8	
(四)形象造型的種類3	1. 造型設計構思發展。 2. 流行趨勢預測。	10	
(五)形象造型的種類4	各種形象造型技巧	10	
(六)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。	12	
(七)形象造型的變化	各種造型應用練習	12	
合計		72節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。 4. 教學評量方式採用實作、成品實測等方式。 5. 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%(第一次期中考试15%、第二次期中考试15%、第一次期末考30%)。
教學資源	1. 教科書 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. 採分組或協同教學方式進行。 2. 學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。 3. 各階段由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度。

表附2-2-06 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 and Conversation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 2. 強化英語基礎及興趣。 3. 啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音與語調訓練	1. 單字音標與發音訓練。 2. 重音練習。 3. 句子之語調訓練。	4	
(二)數詞	1. 數字與序數之說明。 2. 數量之表示。	3	
(三)時間的說明	1. 時、分、秒的說法。 2. 時間的說明。 3. 年、月、日、星期的說明。	3	
(四)方向與位置	1. 東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2. 室內設施位置及地點的說明。 3. 市區方向及地點的說明。	5	
(五)櫃檯服務(上)	1. 訂房服務。 2. 來訪客人的接待。 3. 寄放與保管物品。 4. 代寄郵件。	5	
(六)櫃檯服務(下)	1. 住宿手續的登記。 2. 晨喚服務。 3. 洗衣服務。 4. 停車與叫車服務。 5. 失物招領。 6. 其他服務。	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)電話對話	1. 電話禮貌。 2. 電話號碼的說明。 3. 轉接給客人或客房。 4. 留話給客人。 5. 國際電話使用說明。	5	
(八)迎接客人	1. 歡迎客人的光臨。 2. 帶位與領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼。 4. 併桌時。	6	
(九)客房餐飲服務	1. 客房內餐飲服務並介紹菜。 2. 費用說明。 3. 接受訂餐。 4. 房務工作(客房整理)。	6	
(十)認識食材及菜單	1. 認識基本食材。 2. 瞭解烹調方法。 3. 瞭解菜單內容。	6	
合計		48節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	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%、第一次期末考30%)。		
教學資源	1. 教科書 2. 網路資源 3. 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. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。		

表附2-2-07 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

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。

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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	6	
(二)影響飲食文化的因素	影響飲食文化的因素	6	
(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-1	中日飲食文化之比較	6	
(八)中日飲食文化之比較-2	各地飲食文化與特色 常見食材	6	
合計		48節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
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。

表附2-2-09 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 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	4	
(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	4	
(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	4	
(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)	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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 4. 一般飲食設計	6	
合計		48節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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。		

(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	專題實作
	英文名稱	Case Study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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。	4	
(二)專題製作之研究動機與	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	
(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	
(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。	6	
(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	
(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	
(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	
(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	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育
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。

表附2-3-02 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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)應片剪輯	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	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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. 軟體應用相關書籍。 (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。

表附2-3-03 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	文見基本處理	4	
(三)格式化	文件格式化	4	
(四)表格	表格應用	4	
(五)美化	美化文見的各種工具	4	
(六)編修	共同編修文件	6	
(七)修訂	追蹤修訂與註解	6	
(八)合併列印	合併列印作業	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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		



表附2-3-04 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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	4	
(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	4	
(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	4	
(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	4	
(五)電腦網路與應用1	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	
(六)電腦網路與應用2	1. 電子郵件與檔案傳輸 2. 科技新知-巨量資料 3. 科技新知-物聯網	4	
合計		24節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育
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%)
教學資源	1. 教科書 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。

表附2-3-05 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	☒ 內聘 ☐ 外聘		
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修	
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)		
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目		
適用科別	☒ 時尚造型科		
辦理方式	輪調式		
授課節數	3/2		
學分數	2/1		
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	☒ 無 ☐ 有，科目：		
教學目標 (教學重點)	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)歷代美髮造型-1	歷代美髮演進	6	
(二)歷代美髮造型-2	經典造型簡介	6	
(三)認識毛髮特性	認識毛髮特性理論	6	
(四)美髮工具介紹	美髮工具の種類介紹與使用方法	6	
(五)整髮-1	吹風的基本技巧與造型練習	6	
(六)整髮-2	基本技巧的應用與造型練習	6	
(七)整髮-3	包頭的基本技巧與造型練習	6	
(八)燙髮-1	燙髮理論	6	
(九)燙髮-2	標準式冷燙分區及捲髮操作	6	
(十)燙髮-3	扇型式冷燙分區及捲髮操作	6	
合計		60節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	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	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。
教學注意事項	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。 (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。

表附2-3-06 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	
(二)化妝與色彩	1. 認識色彩。 2. 配色的基本原理。	6	
(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	
(四)粉底の種類	1. 認識粉底。 2. 粉底色彩與臉型的修飾。	8	
(五)眉形的美化	1. 眉型的美化。 2. 各種眉型的畫法。	8	
(六)基礎化妝	1. 化妝的順序。 2. 化妝的基本技巧。	10	
(七)外出妝	外出妝 (郊遊妝)	10	
(八)職業婦女妝	職業婦女妝	4	
(九)眼部膠紙	1. 貼膠紙的目的。 2. 膠紙的剪法與貼法。	4	
(十)眼影眼線的美化	1. 眼影的美化。 2. 眼線的美化。	10	
(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	
(十二)鼻影、唇型的美化	1. 鼻影的修飾。 2. 唇形的修飾。	6	
(十三)臉型與粉底、腮紅的修飾。	臉型與粉底、腮紅的修飾。	4	
(十四)日間宴會妝	日間宴會妝	10	
(十五)夜間宴會妝	夜間宴會妝	10	
合計		108節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育
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。
教學資源	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
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 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。 (二)教學方法 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。

表附2-3-07 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	8	
(二)創作構思與原理	1. 創作靈感來源 2. 創作理念傳達	8	
(三)平面設計與立體結構	體結構 1. 平面設計與構圖 2. 立體設計與結構	8	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(八)多媒材綜合應用創作實務計畫	1. 多媒材創作計劃 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	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

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。
教學注意事項	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。

表附2-3-08 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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)整體化妝造型整體化妝造型與髮 型搭配與髮 型搭配	1. 主題彩妝 2. 主題髮型	18	
(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	10	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		

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。

表附 2-3-09 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(六)舞台化妝設計	1. 舞台化妝設計圖。 2. 舞台化妝實作。	12	
(七)創意化妝設計	1. 創意化妝設計圖。 2. 創意化妝實作。	12	
(八)整體造型應用	畢業成果造型設計。	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		

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。
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。

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚
	英文名稱	Skin Care
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識皮膚的基本構造。 2. 瞭解皮膚的知識。 3. 瞭解化妝製品優劣的鑑別方式。 4. 熟悉個人與專業護膚的技能。 5. 養成正確的皮膚保養觀念。 6. 強化學生課程學習統整能力。 7. 培養學生團隊合作分工之能力。 8. 建立學生文書處理、成果展示、口頭報告與表達之能力。 9. 提升學生問題解決、團隊創新、實務整合之能力。 10. 專精書面、網頁及口頭報告等成果展現之能力。 11. 專精時尚造型相關議題探究實作能力。 12. 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)緒論	皮膚的認識	6	
(二)皮膚的種類	1. 一般皮膚 2. 異常皮膚	6	
(三)化妝製品的認與保存	1. 化妝製品的認識 2. 化妝製品的保存方式	6	
(四)皮膚類型與化妝製品的選擇	1. 一般皮膚的保養重點及化妝製品的選擇 2. 異常皮膚的保養重點及化妝製品的選	6	
(五)皮膚的保養	1. 皮膚保養的準備工作 2. 皮膚保養的方法	6	
(六)臉部按摩 I	1. 按摩的歷史 2. 簡易按摩的方式	8	
(七)臉部按摩 II	1. 手技按摩的效果 2. 手技按摩的方法	12	
(八)蒸臉	1. 蒸臉的認識 2. 蒸臉的程序及方法	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)敷臉及濕布美容法	1. 敷面美容法 2. 面膜功能 3. 面膜種類 4. 使用技巧 5. 濕布美容法 6. 熱毛巾與海綿的使用方法	8	
(十)眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容	1. 眼睛的保養 2. 唇部的保養 3. 睡眠與美容 4. 情緒與美容	8	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。 4. 教學評量方式採用實作、成品實測等方式。 5. 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. 教科書 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. 採分組或協同教學方式進行。 2. 學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。 3. 各階段由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度。		

表附2-3-11 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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. 美甲的歷史。 2. 如何成為優秀的美甲師。 3. 美甲沙龍服務項目。 4. 美甲沙龍應具備之設備。 5. 美甲沙龍服務顧客資料表。	6	
(二)指 甲 剖 析 與 問 題 處 理	1. 指甲的基本構造。 2. 指甲的生長。 3. 指甲的型態。 4. 病變及異常指甲。 5. 指甲色澤異常及原因。	6	
(三)手足部護理	1. 手足部結構。 2. 手足部護理工具。 3. 手部護理流程。 4. 足部護理流程。	6	
(四)指甲彩繪	1. 指甲彩繪工具。 2. 工具使用及擺放。 3. 彩繪技巧。 4. 底井底色處理。 5. 構圖設計。 6. 整體設計。 7. 飾品裝飾運用。	6	
(五)) 彩 繪 指 甲 作 品 製 作	1. 水滴花。 2. 五瓣尖花 3. 線條 4. 愛心 5. 玫瑰花 6. 圓圈	6	
(六)認識人工指甲	1. 人工指甲的類型與功能 2. 如何選擇適合的人工指甲 3. 人工指甲製作前置處理	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)水晶指甲	1. 製作水晶指甲的材料與工具 2. 水晶粉取粉技巧 3. 如何製作水晶半甲 4. 如何製作水晶全甲 5. 水晶指甲的修補技巧 6. 水晶指甲卸除 7. 璀璨水晶指甲製作流程、作品示範與欣賞	6	
(八)數脂凝膠指甲-1	1. 製作凝膠指甲的材料與工具 2. 凝膠取膠技巧 3. 如何製作凝膠半甲	6	
(九)數脂凝膠指甲-2	1. 如何製作凝膠全甲 2. 凝膠指甲修補	6	
(十)數脂凝膠指甲-3	1. 凝膠指甲的卸除技巧 2. 花市凝膠指甲製作流程、作品示範與欣賞。	6	
合計		60節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-12 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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。

表附2-3-13 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	6	
(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	6	
(三)逆梳方法	1. 逆梳標準方法 2. 逆梳連接方法	6	
(四)髮夾的固定	1. 交叉法 2. 水平式 3. 十字型 4. 縫針式	6	
(五)髮型梳髮	1. 波浪型款式實作 2. 髻髻型款式實作 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	6	
(六)長髮梳理綜合運用-1	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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)長髮梳理綜合運用-2	1. 新娘髮型款式實作 2. 老人髮型實作	6	
(八)創意包頭設計-1	創意髮型-不對稱	6	
(九)創意包頭設計-2	1. 創意髮型-貝殼 2. 創意髮型-蝴蝶	6	
(十)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	6	
合計		60節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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	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。 (二)教學方法 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		

表附2-3-14 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	
(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	
(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	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	9	
(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	8	
(六)髮型用品及用具認識II	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 8. 假頭示範圖解	8	
(七)髮型用品及用具認識III	1. 髮型示範圖解 2. 挑染效果 3. 假頭示範圖解 4. 綁馬尾示範圖解 5. 髮棉與假髮示範圖解 6. 飾品擺放與常用飾品圖解 7. 真人造型示範圖解 8. 真人髮型實作示範圖解	8	
(八)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	9	
(九)習俗篇	1. 訂婚篇 2. 結婚篇	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
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成，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。		

表附2-3-15 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認知目標： 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 二、知能目標 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。 三、情意目標增進知識，提昇個人專技巧，充實專業知識。	

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	
(二)指壓的一般生理作用	指壓對皮膚、肌膚的作用	2	
(三)指壓的操作手法	指壓的要領	4	
(四)關於施術者的手	手的靈活度及力度	4	
(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	
(六)指壓的生理基礎	經絡和穴位	4	
(七)俯臥的指壓 肩背腰	肩背腰的功能	4	
(八)俯臥的指壓	下肢後側的功能	4	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(十四)臉部美容指壓	臉部美容指壓的順序與重點	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	6	
(十六)自我指壓	自我指壓法	6	
(十七)足部反射區指壓	足部反射區指壓原理與手法	6	
(十八)指壓工作者常見職業病	手腕肩背腰痛	6	
(十九)保健指壓法	頭痛失眠保健指壓法	6	
合計		84節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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		

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業髮型設計
	英文名稱	Fashion Hair Styling
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、幫助學生了解髮型設計的基本理論與實務結合的重要。 二、髮型工具的應用對設計髮型的重要性。 三、讓學生能有髮型設計概論的基礎理論及商業髮型的專業知識。 四、培養學生對髮型設計概念。 五、幫助學生學會商業髮型設計及操作髮型技能。 六、使學生了解商業髮型設計變化的重點及運用。 七、瞭解男士商業髮型的基本概要。 八、瞭解男士商業髮型類型。 九、幫助學生熟悉男士商業髮型實務運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論與髮型之歷代演變史	1. 設計的意義 2. 設計的目標	4	
(二)髮型設計的基本要素與原則	1. 造型設計的結構 2. 四大原則(零層次、中低層次、漸增層次、均等層次)結構特徵	12	
(三)髮型設計與造型原理	1. 臉型的分類研究 2. 頭型與臉型的配合	4	
(四)髮型與流行	1. 流行本質 2. 流行的發生	4	
(五)吹風成型調髮量的技巧運用	1. 短、中、長髮吹風技巧 2. 低層次、高層次、線條、髮根調量等技法	12	
(六)髮型設計與整體配合	1. 體型、年齡與服飾 2. 臉型與髮型	6	
(七)男士商業髮型的基本概要	1. 男士髮型的基礎知識和設計原則。 2. 各種男士髮型類型、髮型結構、剪髮技術，根據臉型、髮質和個人風格設計。	6	
(八)男士商業髮型類型	男士髮型種類:短髮、寸頭、平頭、背頭、漸層髮型、油頭、捲髮、刺蝟頭等	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)熟悉男士商業髮型實務運用-1	各式男士商業髮型設計的能力操作	6	
(十)熟悉男士商業髮型實務運用-2	男士短髮、寸頭、平頭、背頭、漸層髮型、油頭、刺蝟頭等裁剪設計的能力	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式，包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選：教學編選須符合基本理論架構，結合實務設計。 二、教學方法：1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。 三、教學資源：作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項：鼓勵學生多參加校內、校外檢定活動。		

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物美容技術訓練
	英文名稱	Pet Grooming Techniques Training
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 掌握寵物美容工具與基礎技術：熟悉美容工具的正確使用及基本操作，如修剪、洗護、吹整等，確保美容過程的專業性與效率。 2. 學習認識不同品種與毛髮類型的美容需求：根據寵物的品種、毛質和健康狀況，設計個性化的美容方案，並應用適合的修剪與護理技巧。 3. 注重寵物安全與行為管理：強調在美容過程中保持寵物的安全，包括處理壓力反應及預防健康問題，確保舒適的美容體驗。 4. 結合創意與專業的造型設計：在美容技術中加入創意，設計出符合時尚趨勢的造型，同時兼顧寵物的健康與舒適。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎理論與工具操作	1. 寵物美容概論: 寵物美容的歷史、趨勢與職業倫理 2. 美容工具使用與維護: 剪刀、電剪、吹風機等工具的正確使用方法 3. 寵物皮膚與毛髮結構基礎: 不同品種寵物的毛髮特性與護理需求	8	
(二)寵物毛髮護理與修剪技術-1	1. 基礎修剪技巧: 基本修剪技術-點、線、面 2. 寵物洗護與吹整技術: 洗護產品選擇及正確的洗護步驟	8	
(三)寵物毛髮護理與修剪技術-2	造型修剪與設計: 品種(如貴賓犬、博美)的基本造型技巧與設計	6	
(四)寵物健康與安全管理	1. 寵物健康檢查與常見問題預防: 美容過程中如何識別寵物健康問題 2. 安全與行為管理: 美容時的寵物壓力與焦慮管理技巧	4	
(五)美容技術提升與創意設計應用	1. 造型技術解析: 應用修剪技巧達成更流行性的造型設計 2. 時尚潮流與創意設計應用: 當前寵物美容的時尚潮流，創意造型應用	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)顧客服務與專業溝通技巧	1. 顧客服務與需求分析: 客戶對寵物美容的需求, 專業建議與溝通技巧 2. 專業溝通與回饋機制: 與客戶進行有效的溝通, 處理潛在問題並建立信任關係	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	期中考25%、期末考25%、平時成績50%		
教學資源	1. 教科書 2. 工作臺 3. 電腦設備含投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 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. 教學時盡量利用多媒體, 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。		

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物美學設計應用
	英文名稱	Pet Aesthetic Design Application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 掌握寵物美容工具與進階技術：熟悉美容工具的正確使用及連貫性操作，如修剪、洗護、吹整等，確保美容過程的專業性與效率。 2. 注重寵物安全與行為管理：強調在美容過程中保持寵物的安全，包括處理壓力反應及預防健康問題，確保舒適的美容體驗。 3. 結合創意與專業的造型設計：在美容技術中加入創意，設計出符合時尚趨勢的造型，同時兼顧寵物的健康與舒適。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)進階理論與操作準備	1. 寵物美容操作介紹與標準要求:介紹操作的範圍、考核項目與評分標準。了解操作流程與規範，基本技能要求。 2. 寵物美學概論與設計基礎:色彩搭配、形態與平衡原則，造型設計的美學理論。寵物造型設計原則運用，提升審美感。 3. 寵物皮膚與毛髮健康管理:根據操作要求，識別寵物皮膚和毛髮問題，並進行基本的護理與處理、毛髮結構及護理用品的選擇，確保美容過程的安全性與效果。 4. 安全操作與行為管理:寵物安全操作規範、安撫寵物及美容過程中的緊張情緒與行為問題。	8	
(二)美容技術與創意設計應用-1	1. 美容工具的正確使用與保養:依據操作的要求，剪刀、推剪等美容工具使用正確性，並進行定期保養。 2. 進階修剪與洗護技術:操作中的基本修剪操作，包括清潔、洗護、吹整與基礎修剪技巧的實務訓練。寵物的日常洗護和剪毛，提升熟練度。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)美容技術與創意設計應用-2	1.進階修剪與創意造型設計:超越基本技能,創意造型設計的實務操作,結合當前流行的寵物造型趨勢,發展設計能力。展示個性化設計的能力,如特殊場合的造型或主題設計。 2.毛色與造型的美感提升:毛色的修飾技巧運用,提升寵物的整體造型美感,作為創意設計的延伸。	10	
(四)檢定模擬與實務演練	模擬操作:全程操作模擬,從準備工具、進行清潔、修剪到造型,模擬實際情境	4	
(五)技職導向與職業發展	1.寵物美容產業職業發展:寵物美容產業的職業發展路徑、就業機會、創業指導、進修方向及技職領域發展。 2.專業技能強化與職場應用:技職導向內容,應對職場需求的能力,如客戶溝通與服務流程。	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	期中考25%、期末考25%、平時成績50%		
教學資源	1.教科書 2.工作臺 3.電腦設備含投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.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。		

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	Case Study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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。	4	
(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	
(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	
(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。	6	
(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	
(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	
(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-20 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	6	
(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	8	
(三)(三)蛋糕製作	1. 戚風蛋糕 2. 海綿蛋糕	10	
(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	12	
(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	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	12	
(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	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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. 補充講義 3. 成品模擬 4. 多媒體資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-21 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	8	
(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	8	
(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	12	
(七)創意點心	1. 地瓜球 2. 芋圓 3. 糖鼓燒餅	8	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育
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

表附2-3-22 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	6	
(二)各菜系的烹調實習-1	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	10	
(三)各菜系的烹調實習-2	1. 湖南菜:如左宗雞、蒜苗炒臘肉 2. 山東菜:如山東燒雞、香酥鴨	10	
(四)各菜系的烹調實習-3	1. 浙江菜:如東坡肉、宋嫂魚羹 2. 江蘇菜:如松鼠黃魚、無錫排骨	10	
(五)各菜系的烹調實習-4	安徽菜:如問政山筍、椒鹽蝦仁	8	
(六)各類食物的烹調法與實習-1	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	10	
(七)各類食物的烹調法與實習-2	1. 肉類:京醬肉絲、醉雞 2. 蛋類:如如意蛋捲、紹子烘蛋	10	
(八)各類食物的烹調法與實習-3	豆類:如家常豆腐、麻婆豆腐	8	
(九)各類食物的烹調法與實習-4	1. 海鮮類:如麒麟蒸魚、高麗銀魚 2. 蔬果類:如苦瓜封、高麗香蕉	12	
合計		84節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育
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%(第一次期中考试10%、第二次期中考试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。

表附2-3-23 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	6	
(三)基礎西式刀工	刀具使用須知	9	
(四)基本西式烹調法1	1. 過水過油 2. 低溫煮	9	
(五)基本西式烹調法2	1. 煎。 2. 炒。	9	
(六)高湯與醬汁1	高湯分類與製作要領	3	
(七)高湯與醬汁2	西式湯分類	6	
(八)主菜1	蔬菜類主菜	9	
(九)主菜2	肉類主菜	9	
(十)主菜3	海鮮類主菜	9	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
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。		

表附2-3-24 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	10	
(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	6	
(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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 4. 老茶與佳葉龍茶	6	
(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	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-25 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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. 軟體應用相關書籍。 (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。

表附2-3-26 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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)(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)(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)(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)(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)(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	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

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%)
教學資源	1. 教科書 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。

表附2-3-27 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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)(一)課程介紹	文件製作的基本概念與流程	2	
(二)(二)基本功能	文件基本處理	4	
(三)(三)格式化	文件格式化	4	
(四)(四)表格	表格應用	4	
(五)(五)美化	美化文件的各種工具。	4	
(六)(六)編修	共同編修文件	6	
(七)(七)追蹤	追蹤修訂與註解	6	
(八)(八)合併列印	合併列印作業	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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		

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	baking practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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)西式點心製作 I	小西餅類產品製作技能	15	
(二)西式點心製作 II	奶油空心餅產品製作技能	15	
(三)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	
(四)設備與器具	設備與器具介紹	12	
(五)烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比	12	
(六)麵包的知識1	1. 定義、起源與發展。 2. 分類。	8	
(七)麵包的知識2	製作方法與流程	12	
(八)麵包的製作1	軟質麵包製作技能	15	
(九)麵包的製作2	硬質麵包製作技能	15	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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。

表附2-3-29 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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 I	各式刀具的使用規範	12	
(五)切割法與烹調的運用 II	各種刀法的認識	12	
(六)切割法與烹調的運用 III	切割及刀工練習	12	
(七)基礎烹調法 I	各類烹調法的認識-川、煮、湯	12	
(八)基礎烹調法 II	各類烹調法的認識-燴、拌、扣	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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。		

表附2-3-30 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 能列舉色彩與自然環境、飲食文化關係與影響。 2. 能說明日常生活環境與餐飲飲食的色彩基本意涵。 3. 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。 4. 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。	3	
(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	4	
(三)配色基本法則	1. 色彩三要素 2. 色彩立體結構 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	4	
(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. 色彩基礎總節	4	
(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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)廚藝色彩美學	1. 網路料理色彩 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	5	
(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	5	
(八)色彩計畫	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	5	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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		

表附2-3-31 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	3	
(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	3	
(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	8	
(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	8	
(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	10	
(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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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)	10	
(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	10	
(十)肉類烹調法 I	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	12	
(十一)肉類烹調法 II	1. 鴨肉之刀工、烹調法：法式油封鴨(Confit de canard) 2. 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 3. 肝臟類之刀工、烹調法：法式鴨肝醬(Duck liver pate)	12	
合計		84節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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。		

表附2-3-32 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	4	
(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	4	
(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	4	
(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	12	
(五)東北亞料理	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	12	
(六)北亞料理	1. 蒙古料理：蒙古烤肉 2. 新疆料理：孜然羊肉烤串、新疆大盤雞	12	
(七)南亞地區料理	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	12	
(八)西亞地區料理	1. 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	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)東南亞地區料理	1. 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 2. 越南料理：越南風味春捲、牛肉河粉、甘蔗蝦 3. 馬來西亞料理：仁當牛肉、馬來肉骨茶	12	
合計		84節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-33 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	1. 實作-奶油麵糰 2. 實作-糖漿麵糰 3. 實作-發酵麵糰	12	
(三)藝術麵包之麵團特性與應用2	1. 實作-玫瑰麵糰 2. 實作-在來米麵糰 3. 實作-麵糰顏色形成與變化	12	
(四)製作技巧之應用1	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. 綑印技法	9	
(五)製作技巧之應用2	1. 披覆技法 2. 紋路技法 3. 砌磚技法	9	
(六)製作技巧之應用3	1. 球形組合技法 2. 綴帶技法 3. 焦烤技法 4. 戳鬚毛技法	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)製作技巧之應用4	1. 書寫技巧 2. 網條鏤空技法 3. 彩繪技法	10	
(八)經典歐式麵包1	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	9	
(九)經典歐式麵包2	1. 肉桂捲 2. 黑裸麥麵包 3. 巧克力可頌 4. 布里歐麵包	9	
(十)流行歐式麵包1	1. 紅酒桂圓麵包 2. 起司核桃麵包 3. 蔓越莓白軟包	8	
(十一)流行歐式麵包2	1. 黑眼豆豆歐包 2. 亞麻子黑芝麻麵包 3. 法國明太子麵包	8	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-34 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	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	9	
(二)藝術蛋糕概論2	1. 藝術蛋糕所需之工具 2. 藝術蛋糕的種類與基本製作方式	9	
(三)翻糖蛋糕1	1. 翻糖介紹 2. 翻糖製作 3. 翻糖染色技巧	12	
(四)翻糖蛋糕2	1. 基本批覆技巧 2. 裝飾品製作-糖花 3. 裝飾品製作-邊飾	12	
(五)翻糖蛋糕3	1. 翻糖實作-花卉 2. 翻糖實作-人偶 3. 翻糖實作-動物	12	
(六)杏仁膏蛋糕1	1. 杏仁膏之特性與應用 2. 杏仁膏實作-花卉	7	
(七)杏仁膏蛋糕2	1. 杏仁膏實作-人偶 2. 杏仁膏實作-動物	7	
(八)主題蛋糕1	主題:花藝	8	
(九)主題蛋糕2	主題:童話奇緣	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)主題蛋糕3	主題:結婚	8	
(十一)主題蛋糕4	主題:民族風	8	
(十二)主題蛋糕5	主題:地方特色	8	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		
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蛋糕比賽相關作品與訊息。 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。		

表附2-3-35 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	4	
(三)介紹台灣北部之小吃實作1	藥燉排骨、豬腸冬粉、四神湯、鼎邊銚。	9	
(四)介紹台灣北部之小吃實作2	蚵仔麵線、阿給、生炒花枝羹。	9	
(五)介紹台灣中部之小吃實作1	排骨酥湯、肉圓。	9	
(六)介紹台灣中部之小吃實作2	割包、蚵嗲。	9	
(七)介紹台灣南部之小吃實作1	1. 雞肉飯、滷肉飯。 2. 筒仔米糕、碗粿。 3. 棺材板、潤餅捲。	9	
(八)介紹台灣南部之小吃實作2	蚵仔煎、豆牽羹、土魷魚羹。	9	
(九)介紹台灣東部之小吃實作	1. 大腸包小腸、麻糬。 2. 米粉羹、林場肉羹。	6	
(十)介紹台灣離島之小吃實作	花枝丸、黑糖糕。	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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%、出勤勤狀況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		

表附2-3-36 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	2	
(二)亞洲點心的分佈	亞洲地區、地域性點心介紹	2	
(三)京式糕點實作1	1. 京式糕點實作。 2. 京式食材介紹:山楂、玫瑰、青梅、白糖、豆沙、葡萄干。	9	
(四)京式糕點實作2	1. 腰子型、佛手型、蝙蝠型、桃型、石榴型等實作。 2. 三仙、桂花、喜桃等八種花實作。	9	
(五)粵式點心實作1	籠蒸: 豉汁鳳爪、豉汁排骨、陳皮牛肉丸、糯米雞。	6	
(六)粵式點心實作2	1. 小籠蒸: 蝦餃、粉果、燒賣。 2. 大籠蒸: 叉燒包、流沙包、奶黃包。 3. 甜點: 蛋撻、榴槤酥、叉燒酥、馬拉糕、椰汁糕。	6	
(七)粵式點心實作3	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。	6	
(八)日式糕點實作	1. 和果子實作 2. 洋果子實作	6	
(九)韓式點心實作	茶食、蜜餞、藥果、油果、梅雀果、年糕。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)泰國糕點實作	1. 常用點心食材。 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	
(十一)越南點心實作	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	
(十二)印尼馬來西亞點心實作	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	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-37 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	6	
(二)宴客菜單設計	1. 宴客菜單的設計原則 2. 設計宴客菜單	6	
(三)宴客料理的實作 I	拼盤類:如 豬心、豬舌冷盤、海蜇絲、五味皮蛋冷盤、魚蛋拌沙拉、包菇鮮干貝、紅菊花蹄筋	12	
(四)宴客料理的實作 II	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、咖哩香蚵卷、如意燒海參、黃金炸元寶	12	
(五)宴客料理的實作 III	豆腐類:如 一品溫紅玉、黃袍白玉卷、家鄉煨豆腐	12	
(六)宴客料理的實作 IV	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	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)宴客料理的實作V	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	12	
(八)宴客料理的實作VI	甜心類: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、芋香蛋黃糰、糖霜蜜腰果、金瓜蜜豆 羊羹、銀耳甜蜜露	12	
合計		84節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		
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。		

表附2-3-38 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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	6	
(二)台灣菜系:台菜1	台式油雞、海鮮卷。	6	
(三)台灣菜系:台菜2	五柳魚、網油蚵卷。	9	
(四)台灣菜系:台菜3	椒鹽白鯧、養蔘雞湯。	6	
(五)台灣菜系:台菜4	蔴豉蚵、雞卷、菜圃蛋。	9	
(六)台灣菜系:客家菜1	鹽焗雞、福菜湯。	10	
(七)台灣菜系:客家菜2	客家小炒、豬肚酸菜湯、梅干扣肉。	10	
(八)台灣菜系:客家菜3	薑絲大腸、油燜桂竹筍。	10	
(九)台灣菜系:客家菜4	桔醬白斬雞、客家苦瓜封。	10	
(十)台灣菜系:原住民菜	竹筒飯、小魚乾炒山蘇。	8	
合計		84節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

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。

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	相機料理實務
	英文名稱	Camera cuisine practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☒ 無 ☐ 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)(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)(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)(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)(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)(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)(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. 社群平台如何延伸出行銷部落客	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)(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)(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)(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)(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	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

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訓練契約簡介	10	1	毛髮構造及美髮品認識	4
2	職業安全衛生	4	2	接待禮儀、專業術語	8
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	洗髮實作	26
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	護髮實作	6
5	群育活動	6	5	指壓手法	10
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	電棒實作	8
			7	皮膚構造	4
			8	護膚保養	16
			9	眉型修飾	8
			10	簡易彩妝	12
			11	手部保養	6
			12	指甲彩繪	6
			13	職場體驗	4
合計		26	合計		118
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訓練契約簡介	10	1	基礎烘焙實作	14
2	職業安全衛生	4	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	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	基礎中餐實作	22
5	群育活動	6	5	基礎西餐實作	7
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	飲料調製實作	8
			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	4
合計		26	合計		118
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	毛髮構造及美髮品認識	1 毛髮構造與成長毛髮疾病與認識	4
		2 頭皮健康與保養各種性質頭皮處理方式	
2	接待禮儀、專業術語	1 美髮服務流程介紹	8
		2 美髮服務流程實作	
3	洗髮實作	1 洗髮用品介紹	26
		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	
4	護髮實作	1 護髮產品介紹	6
		2 保養頭髮的方法	
		3 各種髮質保養方法	
5	指壓手法	1 美髮專業術語介紹	10
		2 按摩各式手法介紹	
		3 按摩各式手法示範	
		4 按摩各式手法實作	
6	電棒實作	1 美髮工具的種類介紹	8
		2 美髮工具的使用方法	
		3 電鉗的認識	
		4 電鉗的操作	
7	皮膚構造	1 皮膚構造	4
		2 皮膚的附屬器	
		3 皮膚的功能	
8	護膚保養	1 卸妝、洗臉	16
		2 去角質	
		3 臉部按摩	
		4 蒸臉	
		5 敷臉	
9	眉型修飾	1 眉型的美化	8
		2 各種眉型的畫法	
10	簡易彩妝	1 認識粉底	12
		2 粉底色彩與臉型的修飾	
11	手部保養	1 手足部結構	6
		2 手足部護理工具	
		3 手部護理流程	
12	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	圖圖	
13	職場體驗	1	職場作業流程體驗	4
		2	職場工作內容體驗	
	合計			118

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
		3 麵包原理介紹	
		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
		3 調味料、與辛香料	
12	職場體驗	2 水調和麵類	4
		2 職場溝通與禮儀	
		3 性別平等與歧視	
合計			118

