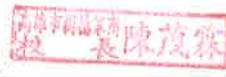


高級中等學校課程計畫  
高雄市私立樹德高級家事商業職業學校  
學校代碼：551402

建教合作班課程計畫

本校108年6月21日107學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_



(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08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	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	12
陸、群科課程表	20
一、教學科目與學分(節)數表	20
二、課程架構表	33
三、職業技能訓練計畫	37
柒、團體活動時間實施規劃	41
捌、彈性學習時間實施規劃	43
一、彈性學習時間實施相關規定	43
二、學生自主學習實施規範	44
三、彈性學習時間規劃表	45
附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域/跨科課程規劃	47
附件二：校訂科目教學大綱	50
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	200
(一)訓練課程內容	200
(二)專業基礎課程內容	205
附件四、實習式群科課程表	210

## 學校基本資料表

學校校名	高雄市私立樹德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、流通管理科 2. 外語群：應用英語科、應用日語科 3. 設計群：廣告設計科 4. 家政群：服裝科、幼兒保育科、照顧服務科 5. 藝術群：表演藝術科 6. 餐旅群：觀光事業科 7. 家政群：美容科 8. 餐旅群：餐飲管理科		
	建教合作班	1. 餐旅群：觀光事業科 2. 家政群：美容科 3. 餐旅群：餐飲管理科		
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班	1. 家政群：美容科 2. 餐旅群：餐飲管理科	
		產學訓專班		
		就業導向 課程專班		
		雙軌訓練 旗艦計畫		
其他				
進修部	1. 商業與管理群：資料處理科 2. 家政群：美容科、照顧服務科 3. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科			
實用技能學程	1. 商業群：商用資訊科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)、中餐廚師科(日間上課)、旅遊事務科(日間上課) 3. 藝術群：影劇技術科(日間上課)、表演技術科(日間上課) 4. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)、美顏技術科(日間上課)			
特殊教育及 特殊類型	1. 服務群：綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	07-3848622*2102
	職 稱	教學組長	行動電話	0958737422
	姓 名	顏菁儀	傳 真	
	E-mail	yen228.tw@yahoo.com.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
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	44	1	47	1	48	3	139
	商業與管理群	資料處理科	3	128	2	76	3	119	8	323
	商業與管理群	流通管理科	0	0	1	20	1	22	2	42
	外語群	應用英語科	2	57	1	49	1	47	4	153
	外語群	應用日語科	1	44	1	46	1	47	3	137
	設計群	廣告設計科	3	134	3	139	4	181	10	454
	家政群	服裝科	1	33	1	35	2	65	4	133
	家政群	幼兒保育科	1	36	2	67	2	66	5	169
	家政群	美容科	2	90	3	89	3	121	8	300
	家政群	照顧服務科	1	17	0	0	0	0	1	17
	餐旅群	觀光事業科	2	77	2	94	3	147	7	318
	餐旅群	餐飲管理科	3	140	4	186	4	194	11	520
	藝術群	表演藝術科	2	69	2	92	1	48	5	209
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	10	1	11	0	0	2	21
	家政群	美容科	2	33	1	17	1	29	4	79
	家政群	照顧服務科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	觀光事業科	1	10	1	10	1	11	3	31
	餐旅群	餐飲管理科	1	28	1	24	1	44	3	96
實用技能學程	商業群	商用資訊科(日間上課)	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	4	176	5	240	6	289	15	705
	餐旅群	中餐廚師科(日間上課)	1	42	0	0	0	0	1	42
	餐旅群	旅遊事務科(日間上課)	0	0	0	0	0	0	0	0
	藝術群	影劇技術科(日間上課)	1	25	0	0	0	0	1	25
	藝術群	表演技術科(日間上課)	2	61	2	89	1	48	5	198
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	3	82	3	107	3	150	9	339
	美容造型群	美顏技術科(日間上課)	2	66	1	44	0	0	3	110
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	14	1	15	1	9	3	38
合計			41	1416	39	1497	40	1685	120	4598

## 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
技術型	商業與管理群	商業經營科	2	92
	商業與管理群	資料處理科	3	138
	商業與管理群	流通管理科	1	46
	外語群	應用英語科	2	92
	外語群	應用日語科	1	46
	設計群	廣告設計科	3	138
	家政群	服裝科	1	46
	家政群	幼兒保育科	1	46
	家政群	美容科	3	138
	家政群	照顧服務科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	3	138
	餐旅群	餐飲管理科	4	184
	藝術群	表演藝術科	2	92
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	46
	家政群	美容科	1	46
	家政群	照顧服務科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	2	92
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	5	230
	藝術群	表演技術科(日間上課)	2	92
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	3	138
	美容造型群	美顏技術科(日間上課)	2	92
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	0	0
合計			45	2070

### 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	美容科	6班	276人	
	餐旅群	餐飲管理科	2班	92人	
階 梯 式	餐旅群	餐飲管理科	4班	184人	
		觀光事業科	2班	92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

樹德願景：優質樹德（全校優質 全面優勝） 五大目標：「活力」是優質樹德的動能 「團隊」是優質樹德的關鍵 「創新」是優質樹德的泉源 「務實」是優質樹德的根本 「永續」是優質樹德的使命



## 二、學生圖像

樹德家商課程以自發、互動、共好的理念，建構學生熱忱主動、溝通合作的特質，培育學生專業創意、務實應變和卓越精進的能力，以成就每一個孩子，適性揚才，成為終身學習者。樹德家商學生圖像以舵為圖，期望樹德領航，轉動前瞻，生生不息，建立活力、團隊、創新、務實、永續的優質樹德。

熱忱主動

熱心自信、誠懇自立、自主管理、負責服務

溝通合作

互動協調、人際互惠、齊心協力、合群共好

專業創意

技藝專精、深化學習、獨立思考、創新創作

務實應變

務本致知、學以致用、解決問題、積極應變

卓越精進

發展特色、人文科技、國際視野、技職典範

## 樹德家商學生圖像



**自發 互動 共好**

**成就每一個孩子，適性揚才、終身學習**

## 肆、課程發展組織要點

高雄市私立樹德高級家事商業職業學校

### 課程發展委員會組織要點

高雄市私立樹德高級家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

104年08月28日校務會議通過

106年06月30日校務會議修正通過

107年01月22日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

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、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員41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：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任及相關組長(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、進修部主任、資訊主任、招生中心執行長、日間部與進修部教學組長)擔任之，共計12人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目1人，共計6人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計11人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群召集人擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)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。

(十二)校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。

(十三)社區代表：由學校聘任社區代表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，以十月前及六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，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，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，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)各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，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，必須提出各領域/科目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，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

## 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				
					熱忱主動	溝通合作	專業創意	務實應變	卓越精進
家政群	美容科	能擔任美髮助理、美甲技術員、美容美體芳療助理、婚紗造型助理、舞台彩妝造型助理人員。	1. 培養美容、美髮相關產業專業人才。 2. 培養欣賞藝術美學的能力，提升創作之美感。 3. 培養整體造型的能力，奠定終身學習基礎。 4. 培養敬業樂群、主動及溝通合作、熱忱之工作態度。	1. 具備美髮專業能力。	●		●	●	
				2. 具備美容、美體、美甲專業能力。	●		●	●	
				3. 具備流行時尚、多元媒材設計能力。	●		●	●	●
				4. 具備電腦繪圖、彩繪設計之基礎能力。	●		●	●	●
				5. 具備整體造型創作能力。	●	●	●	●	●
				6. 具備誠信、守法、職場道德與企業倫理之素養。	●	●	○	○	
餐旅群	餐飲管理科	能擔任餐廳服務員、烘焙坊烘焙師、餐廳內場廚師、飲料吧檯調製師、房務作業、餐旅業市場行銷企劃工作及其他餐飲休閒相關工作	1. 培養餐飲相關產業初級技術人才 2. 培養餐飲製作、餐飲服務之人才 3. 培養經營餐飲、旅館、休閒服務業之人才 4. 培養餐旅領域職業與學習生涯進修的人才	1. 具備餐旅相關領域之基礎知識	●	○	○	○	●
				2. 具備製作餐飲產品之能力	●	○	●	●	○
				3. 具備執行外場餐廳服務之能力	●	●	○	●	●
				4. 具備規劃餐飲活動之溝通能力	●	●	○	●	○
				5. 具備製作多元餐飲料理之能力	○	○	○	●	○
				6. 具備餐旅業專業人員態度與職場倫理	●	●	○	○	○
				7. 具備國際觀瞭解餐飲時事展現創新思維	●	○	○	○	●
餐旅群	觀光事業科	1. 旅館接待員、及房務人員。 2. 旅行業基層從業人才-OP、業務、領隊、導遊人員。 3. 航空及運輸產業基層服務人才。 4. 餐飲服務與飲料調製人才。 5. 觀光旅遊基層行銷企劃工作人才。	1. 培養具備觀光餐旅相關產業基層技術人才。 2. 培養具備國際移動力能力之人才。 3. 培養兼備觀光餐旅領域實務及學科能力的進修人才。 4. 培養具備熱忱、主動及溝通合作工作態度之人才。	1. 具備觀光、餐旅基本知識和實作技能之能力。	●	○	○	●	●
				2. 具備旅館客務與房務實務基礎能力。	●	●	●	○	●
				3. 具備旅行業領團導覽解說基礎能力。	●	○	○	●	●
				4. 具備餐飲服務與飲料調製基礎能力。	●	○	○	●	●
				5. 具備適應觀光餐旅環境變遷的基本能力。	●	○	○	○	●
				6. 具備創新應變之能力、及生涯永續發展之基礎能力。	●	○	○	●	●
				7. 具備熱忱、主動及溝通合作之能力。	●	●	●	○	●
				8. 具備尊重、接納、感恩的職場倫理素養。	●	●	●	○	○
				1. 具備餐旅相關領域之基礎知識	●	○	○	○	●

餐旅管理科	能擔任餐廳服務員、烘焙坊烘焙師、餐廳內場廚師、飲料吧檯調製師、房務作業、餐旅業市場行銷企劃工作及其他餐飲休閒相關工作	1. 培養餐飲相關產業初級技術人才 2. 培養餐飲製作、餐飲服務之人才 3. 培養經營餐飲、旅館、休閒服務業之人才 4. 培養餐旅領域職業與學習生涯進修的人才	2. 具備製作餐飲產品之能力	●	○	●	●	○
			3. 具備執行外場餐廳服務之能力	●	●	○	●	●
			4. 具備規劃餐飲活動之溝通能力	●	●	○	●	○
			5. 具備製作多元餐飲料理之能力	○	○	○	●	○
			6. 具備餐旅業專業人員態度與職場倫理	●	●	○	○	○
			7. 具備國際觀瞭解餐飲時事展現創新思維	●	○	○	○	●

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 家政群美容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. 具備美髮專業能力。	2. 具備美容、美體、美甲專業能力。	3. 具備流行時尚、多元媒材設計能力。	4. 具備電腦繪圖、彩繪設計之基礎能力。	5. 具備整體造型創作能力。	6. 具備誠信、守法、職場道德與企業倫理之素養。		
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 家政群美容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. 具備美髮專業能力。	2. 具備美容、美體、美甲專業能力。	3. 具備流行時尚、多元媒材設計能力。	4. 具備電腦繪圖、彩繪設計之基礎能力。	5. 具備整體造型創作能力。	6. 具備誠信、守法、職場道德與企業素養。		
名稱	名稱								
校訂必修	專業科目	家庭教育			○	○	○	●	
		美容專業英文	●	●	○	○	○	●	
		家政概論	○	○	○	○	○	●	
	實習科目	新娘整體造型設計	●	●	○	○	○	●	
		專題實作	●	●	○	○	○	●	
校訂選修	專業科目	美容與衛生	●	●	○	○	○	●	
		家政職業倫理	●	○	○	○	○	●	
		行銷與服務	●	○	○	○	○	●	
	實習科目	髮型梳理	●		○	○	○	●	
		指壓實務	○	●	○	○	○	●	
		美容美體實務	○	●	○	○	○	●	
		美髮進階	●		○	○	○	●	
		彩繪設計		○	○	○	○	●	
		男士髮型	●		○	○	○	●	
		手足美化與護理		●	○	○	○	●	
		舞台表演實務		●	●	○	●	●	
		飾品電腦繪圖	○	●	○	●	○	●	
		多媒材創作實務		●	○	○	○	●	
		美容保健諮詢	●	●	○	○	○	●	
	燙髮與染髮	●		○	○	○	●		

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. 具備餐旅相關領域之基礎知識	2. 具備製作餐飲產品之能力	3. 具備執行外場餐廳服務之能力	4. 具備規劃餐飲活動之溝通能力	5. 具備製作多元餐飲料理之能力	6. 具備餐旅業專業人職態與場倫理	7. 具備國際觀瞭解餐飲時事展現創新思維		
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. 具備餐旅相關領域之基礎知識	2. 具備製作餐飲產品之能力	3. 具備執行外場餐廳服務之能力	4. 具備規劃餐飲活動之溝通能力	5. 具備製作多元餐飲料理之能力	6. 具備餐旅業專業人職態與倫理	7. 具備國際觀瞭解餐飲時事展現創新思維		
校訂必修	專業科目 觀光餐旅英語會話	●	○	●	○	○	●	●		
	實習科目	專題實作	●	○	○	○	○	●	●	
		中餐烹調	●	●	○	○	○	●	●	
		烘焙實務	●	●	○	○	○	●	●	
	西餐烹調	●	●	○	○	○	●	●		
校訂選修	專業科目 食物學	●	○	○	○	○	●	●		
	實習科目	餐飲實務	●	●	○	○	○	●	●	
		房務技術	●	○	○	○	○	●	●	
		地方小吃料理	○	●	○	○	○	●	●	
		中式點心	○	●	○	○	○	●	●	
		宴會料理	○	●	○	○	○	●	●	
		西式點心	○	●	○	●	○	●	●	
飲料實務進階	○	●	○	○	●	●	●			

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5-2-3 餐旅群觀光事業科階梯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. 具備觀光、餐旅基本知識和實作之能力。	2. 具備旅館客房實務基礎能力。	3. 具備旅行業領團導覽解說基礎能力。	4. 具備餐飲服務與飲料調製基礎能力。	5. 具備適應觀光旅環境變遷的基本能力。	6. 具備創變之能力及新應力、生涯發展之基礎能力。	7. 具備熱忱、主動及溝通合作之能力。	8. 具備尊重、接納、感恩的職場倫理素養。		
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5-2-3 餐旅群觀光事業科階梯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. 具備觀光、餐旅基本知識和實作能力。	2. 具備旅館客房實務基礎能力。	3. 具備旅行業領團導覽解說基礎能力。	4. 具備餐飲服務與飲料調製基礎能力。	5. 具備適應觀光旅環境變遷的基本能力。	6. 具備創之及新應變、永續發展之能力。	7. 具備熱忱、主動及溝通合作之能力。	8. 具備尊重、接納、感恩的職場倫理素養。		
校訂必修	專業科目 觀光餐旅英語會話	●	○	○	○	○	●	●	●		
	實習科目 房務技術 專題實作 旅遊實務	●	●	○	○	○	●	●	●		
		●	○	○	○	○	●	●	●		
校訂選修	專業科目 職業倫理與道德 觀光餐旅日語會話 國際禮儀	○	○	○	○	○	●	●	●		
	實習科目 休閒遊憩實務 領團實務 遊程規劃實務 旅館管理實務 導覽解說實務 觀光活動行銷實務 葡萄酒實務 雞尾酒實務 餐飲服務實習 節慶活動實務 航空實務 國民旅遊實務	●	○	○	○	○	○	●	●	●	
		●	○	○	○	○	○	●	●	●	
		●	○	○	○	○	○	●	●	●	
		●	○	○	○	○	○	●	●	●	
		●	○	○	○	○	○	●	●	●	
		●	○	○	○	○	○	●	●	●	
		●	○	○	○	○	○	○	○	●	
		●	○	○	○	○	○	○	○	●	
		●	○	○	○	○	○	○	○	●	
		●	○	○	○	○	○	○	○	●	
	●	○	○	○	○	○	○	○	●		

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。

表5-2-4 餐旅群餐飲管理科階梯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. 具備餐旅相關領域之基礎知識	2. 具備製作餐飲產品之能力	3. 具備執行外場餐廳服務之能力	4. 具備規劃餐飲活動之溝通能力	5. 具備製作多元餐飲料理之能力	6. 具備餐旅業專業人職態與場倫理	7. 具備國際觀瞭解餐飲時事展現創新思維		
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5-2-4 餐旅群餐飲管理科階梯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. 具備餐旅相關領域之基礎知識	2. 具備製作餐飲產品之能力	3. 具備執行外場餐廳服務之能力	4. 具備規劃餐飲活動之溝通能力	5. 具備製作多元餐飲料理之能力	6. 具備餐旅業專業人職態與場倫理	7. 具備國際觀瞭解餐飲時事展現創新思維		
名稱	名稱									
校訂必修	專業科目 觀光餐旅英語會話	○	○	○	○	○	●	●		
	實習科目 專題實作	●	○	○	○	○	●	●		
	實習科目 中式宴會料理	●	●	●	○	○	●	●		
校訂選修	專業科目 職業倫理與道德	●	○	○	○	○	●	●		
	專業科目 食物學	●	○	○	○	○	●	●		
	專業科目 餐旅日語與會話	●	○	●	○	○	●	●		
	專業科目 國際禮儀	●	○	○	○	○	●	●		
	實習科目 房務技術	房務技術	●	○	○	○	○	●	●	
		餐飲服務實習	●	○	○	○	○	●	●	
		麵包製作實習	●	●	○	○	○	●	●	
		西餐烹調實習	●	●	○	○	○	●	●	
		中餐烹調實習	●	●	○	○	●	●	●	
		烘焙實務	●	●	○	○	○	●	●	
		中式點心	●	●	○	○	○	●	●	
實習科目 創意料理	●	●	○	○	●	●	●			

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 家政群美容科教學科目與學分(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	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	語文	國語文	6	5	3	4	3								
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						1	1	2	1							
	地理							2	1	1	1							
	公民與社會																	
自然科學	物理	4																
	化學											1	1	2	1			
	生物											2	1	1	1			
藝術	音樂	4						1	1	2	1							
	美術							2	1	1	1							
	藝術生活																	
綜合活動	生命教育	4																
	生涯規劃			1	1	2	1											
	家政																	
	法律與生活																	
	環境科學概論																	
科技	生活科技			3	2													
	資訊科技																	
健康與體育	體育	2	2	1	1	1												
	健康與護理	2					2	1	1	1								
	全民國防教育	2	1	1	2	1												
	小計	36	18	12	15	10	8	5	7	5	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	4	3	5	3												
	美顏實務	6					5	3	4	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	13	8	11	8	3	2	3	2				

表6-1-1-1 家政群美容科教學科目與學分(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	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	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 10學分 7.58%	國語文進階	6					3	2	3	2	1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
		體育進階	4					2	1	1	1	2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目 8學分 6.06%	美容專業英文	4					1	1	2	1	1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
		家政概論	2					1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
		家庭教育	2					1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目 16學分 12.12%	專題實作	2									2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美髮進階實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		髮型梳理進階	2					2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		整體造型設計與實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		新娘整體造型設計	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	小計			34	0	0	0	0	10	7	11	7	15	10	15	10	
	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%	美容與衛生	2					2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 協同教學
			家政職業倫理	2									2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學
			行銷與服務	2									1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學
實習科目 28學分 21.21%		髮型梳理	6	4	3	5	3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美容美體實務	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 美容美體實務與燙髮與染髮二擇一開課	
		燙髮與染髮	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 燙髮與染髮與美容美體實務二擇一開課	
		美髮進階	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 美髮進階與舞台表演實務二擇一開課	
		舞台表演實務	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 舞台表演實務與美髮進階二擇一開課	
		多媒材創作實務	2					1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	彩繪設計	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 彩繪設計與美容保健諮詢二擇一開課		
															<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學		

	美容保健諮詢	4										3	2	3	2	多元選修;分組上課 美容保健諮詢與彩繪設計二擇一開課	
	男士髮型	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 男士髮型與飾品電腦繪圖二擇一開課	
	飾品電腦繪圖	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 飾品電腦繪圖與男士髮型二擇一開課	
	手足美化與護理	2										1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	指壓實務	2										2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	小計	34	4	3	5	3	9	6	9	6	12	8	12	8			
	校訂必修及選修學分合計	68		3		3		13		13		18		18			
	在校期間應修習學分數	124		22		20		21		21		20		20			
	團體活動時間(節數)	18	3	/	3	/	3	/	3	/	3	/	3	/	3	/	
	彈性學習時間(節數)	6	0	/	1	/	0	/	1	/	2	/	2	/	2	/	
	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		26		24		25		25		24		24			

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	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	語文	國語文	6	5	3	4	3						
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					1	1	2	1				
		地理							2	1	1	1				
公民與社會																
自然科學	物理	4														
	化學											1	1	2	1	
	生物											2	1	1	1	
藝術	音樂	4						1	1	2	1					
	美術							2	1	1	1					
	藝術生活															
綜合活動	生命教育	4														
	生涯規劃			1	1	2	1									
	家政															
	法律與生活															
	環境科學概論															
科技	生活科技		3	2												
	資訊科技															
健康與體育	體育	2	2	1	1	1										
	健康與護理	2					2	1	1	1						
	全民國防教育	2	1	1	2	1										
小計		36	18	12	15	10	8	5	7	5	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	3	2	3	2	9	6	9	6	0	0	0	0		
部定必修學分合計		52	21	14	18	12	17	11	16	11	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			
				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 12學分 9.09%	國語文進階	6					3	2	3	2	1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
		生活科技應用	2			3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學	
		體育進階	4					2	1	1	1	2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目 8學分 6.06%	觀光餐旅英語會話	8					3	2	3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學	
		實習科目 22學分 16.67%	專題實作	4									3	2	3	2	<input 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 type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
			中餐烹調	6					4	3	5	3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		西餐烹調	6									5	3	4	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
	小計			42	5	3	7	5	12	8	12	8	14	9	13	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 2學分 1.52%		食物學	2			3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學	
實習科目 28學分 21.21%		餐飲實務	2	3	2											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		房務技術	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中式點心	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		宴會料理	6									4	3	5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 宴會料理 與飲料實務進階與二擇一開課	
		飲料實務進階	6									4	3	5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 多元選修;分組上課 飲料實務 進階與宴會料理二擇一開課	
		西式點心	6									5	3	4	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
地方小吃料理	6									4	3	5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學			
小計			30	6	4	6	4	3	2	3	2	13	9	14	9		
校訂必修及選修學分合計			72		7		9		10		10		18		18		
在校期間應修習學分數			124		21		21		21		21		20		20		
團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
彈性學習時間(節數)			6	0	1	1	0	1	1	2	2	2	2	2	2		
每週總上課節數				35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35		
基礎訓練			8														
職業技能訓練(一)					4												

建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(二)	24				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		25		25		24		24		

表6-1-2-1 餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(階梯式)

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	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3		3									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		數學	數學	4	2		2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4					1		1							
		地理						1		1							
		公民與社會															
	自然科學	物理	4														
		化學						1		1							
		生物						1		1							
	藝術	音樂	4	1		1											
		美術		1		1											
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃		1		1											
		家政															
		法律與生活															
		環境科學概論															
	科技	生活科技		2													
		資訊科技															
	健康與體育	體育	2	1		1											
健康與護理		2	1		1												
	全民國防教育	2	1		1												
	小計	36	15	0	13	0	4	0	4	0	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2		2												
實習科目	餐飲服務技術	6					3		3								
	飲料實務	6	3		3												
	小計	16	5	0	5	0	3	0	3	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	52	20	0	18	0	7	0	7	0	0	0	0	0			

表6-1-2-1 餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數表(續)  
108學年度入學學生適用 (階梯式)

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	名稱	學分數	第一學年				第二學年				第三學年						
				一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四			
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	國語文進階	4					2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學
		體育進階	2					1	1									<input type="checkbox"/> 協同教學
	專業科目 8學分 6.06%	觀光餐旅英語會話	8	2		2		2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學
		專題實作	4					2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學實習科目
	實習科目 12學分 9.09%	旅遊實務	4					2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學實習科目
		房務技術	4					2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學實習科目
小計			26	2		2		11	11									
校訂科目	一般科目 4學分 3.03%	數學	2					1	1									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		生活科技應用	2			2												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
	專業科目 10學分 7.58%	職業倫理與道德	2	1		1												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		觀光餐旅日語會話	6	1		1		2	2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		國際禮儀	2	1		1												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 同科跨班
	實習科目 32學分 24.24%	餐飲服務實習	6	3		3												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 實習科目
		旅館管理實務	4	2		2												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 實習科目
		領團實務	4					2	2									<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 領團實務、航空實務2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課 領團實務、航空實務2科目擇一開課
		航空實務	4					2	2									<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 領團實務、航空實務2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課 航空實務、領團實務2科目擇一開課
	實習科目 32學分 24.24%	遊程規劃實務	4					2	2									<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 遊程規劃實務、觀光活動行銷實務2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課 遊程規劃實務、觀光活動行銷實務2科目擇一開課
																	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 遊程規劃實務、觀光活動行銷實務2科目跨班選修1科目。	

		觀光活動行銷實務	4					2	2											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課 觀光活動行銷實務、遊程規劃實務2科目擇一開課	
		導覽解說實務	4					2	2											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組	
		葡萄酒實務	2						2											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組	
		雞尾酒實務	2					2												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組	
		休閒遊憩實務	4					2	2											<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 休閒遊憩實務、節慶活動實務2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課	
		節慶活動實務	4					2	2											<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 休閒遊憩實務、節慶活動實務2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課	
		國民旅遊實務	2	1	1															<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組	
		小計	46	9	11			13	13												
		校訂必修及選修學分合計	72	11	13			24	24												
		在校期間應修習學分數	124	31	31			31	31												
		團體活動時間(節數)	12	3	3			3	3												
		彈性學習時間(節數)	4	1	1			1	1												
		每週總上課節數		35	35			35	35												
		職前訓練	4																		
寒暑假課程	一般科目																			<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目																			<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目	飲品實務	1		1																<input type="checkbox"/> 協同教學
		休閒遊憩概論	1		1																<input type="checkbox"/> 協同教學
		餐飲實務	2				2														<input type="checkbox"/> 協同教學
		導遊實務	2				2														<input type="checkbox"/> 協同教學
		應對禮儀	1						1												<input type="checkbox"/> 協同教學
人際關係與溝通技巧	1						1												<input type="checkbox"/> 協同教學		
返校課程	實習科目	餐飲服務實務	1											1							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		導覽實務	1												1						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		茶飲與咖啡調製實務	1													1					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		生涯發展	1																1		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		在校期間應修習總學分數	140																		
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)																				
	職業技能訓練(二)																				
	職業技能訓練(三)																				
	職業技能訓練(四)																				



表6-1-2-2 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(階梯式)

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	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3		3									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		數學	數學	4	2		2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4					1		1							
		地理						1		1							
		公民與社會															
	自然科學	物理	4														
		化學						1		1							
		生物						1		1							
	藝術	音樂	4	1		1											
		美術		1		1											
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃		1		1											
		家政															
		法律與生活															
		環境科學概論															
	科技	生活科技		2													
		資訊科技															
	健康與體育	體育	2	1		1											
健康與護理		2	1		1												
	全民國防教育	2	1		1												
	小計	36	15	0	13	0	4	0	4	0	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2		2												
實習科目	餐飲服務技術	6					3		3						實習分組 實習科目		
	飲料實務	6	3		3										實習科目		
	小計	16	5	0	5	0	3	0	3	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	52	20	0	18	0	7	0	7	0	0	0	0	0			

表6-1-2-2 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 (階梯式)

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	名稱	學分數	第一學年				第二學年				第三學年						
				一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四			
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	國語文進階	4					2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學
		體育進階	2					1	1									<input type="checkbox"/> 協同教學
	專業科目 8學分 6.06%	觀光餐旅英語會話	8	2		2		2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學
		專題實作	4					2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學實習科目
	實習科目 10學分 7.58%	中式宴會料理	6					3	3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
小計			24	2		2		10	10									
校訂選修	一般科目 4學分 3.03%	數學	2					1	1									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		生活科技應用	2			2												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
	專業科目 10學分 7.58%	職業倫理與道德	2	1		1												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		食物學	2					1	1									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		餐旅日語與會話	4					2	2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		國際禮儀	2	1		1												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目 34學分 25.76%	房務技術	4					2	2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組
		中餐烹調實習	6	3		3												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組
		麵包製作實習	8	4		4												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組
		西餐烹調實習	6					3	3									<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 西餐烹調實習、烘焙實務2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課 同科跨班
		烘焙實務	6					3	3									<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 西餐烹調實習、烘焙實務2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課 同科跨班
		餐飲服務實習	4					2	2									<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 中式點心、餐飲服務實習2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課 同科跨班
		中式點心	4					2	2									<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 中式點心、餐飲服務實習2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課 同科跨班

		創意料理	6					3	3								<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 多元選修;分組上課	
		小計	48	9		11		14	14									
		校訂必修及選修學分合計	72	11		13		24	24									
		在校期間應修習學分數	124	31		31		31	31									
		團體活動時間(節數)	12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
		彈性學習時間(節數)	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
		每週總上課節數		35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
		職前訓練	4									4						
寒暑假課程	一般科目																<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目																<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目	飲品實務	1		1													<input type="checkbox"/> 協同教學
		刀工基礎	1		1													<input type="checkbox"/> 協同教學
		麵包基礎	2				2											<input type="checkbox"/> 協同教學
		中餐烹飪實習	2				2											<input type="checkbox"/> 協同教學
		應對禮儀	1						1									<input type="checkbox"/> 協同教學
人際關係與溝通技巧	1						1									<input type="checkbox"/> 協同教學		
返校課程	實習科目	餐飲服務	1									1					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		餐飲實務	1									1					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		茶飲與咖啡調製實務	1										1				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		生涯發展	1											1			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		在校期間應修習總學分數	140															
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)											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			
		應修習總學分數	156	31	2	31	4	31	2	31	4	5	5	5	5			

## 二、課程架構表

(系統產生)表6-2-1-1 家政群美容科課程架構表(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	10	7.58%	系統設計	
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		16	12.12%		
	選修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		6	4.55%		
		實習科目		28	21.21%		
	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)	58	85.29%	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)	44	75.86%	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	6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。

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%		
	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	12	9.09%	系統設計
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		22	16.67%	
	選 修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		2	1.52%	
		實習科目		28	21.21%	
	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)	60	83.33%	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)	50	83.33%	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	6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。

表6-2-2-1 餐旅群觀光事業科課程架構表(以科為單位，1科1表)  
108學年度入學學生適用(階梯式)

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		8	6.06%	
		實習科目		12	9.09%	
	選修	一般科目		4	3.03%	
		專業科目		10	7.58%	
		實習科目		32	24.24%	
	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)	44	70.97%	系統設計
	合計			72	54.55%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		8-12節		12節	系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-4節		4節	系統設計	
每週總上課節數		35節		35節	系統設計	
職前訓練		4學分		4學分	系統設計	
寒暑假課程		12-16學分		8學分	系統設計	
第三學年返校課程				4學分	系統設計	
職業技能訓練		16學分		16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：部定科目及校訂必選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6-2-2-2 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(階梯式)

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		8	6.06%			
		實習科目		10	7.58%			
	選修	一般科目		4	3.03%			
		專業科目		10	7.58%			
		實習科目		34	25.76%			
	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)	44		70.97%	系統設計
	合計				72		54.55%	系統設計
六學期團體活動時間合計		8-12節		12節	系統設計			
六學期彈性學習時間合計		0-4節		4節	系統設計			
每週總上課節數		35節		35節	系統設計			
職前訓練		4學分		4學分	系統設計			
寒暑假課程		12-16學分		8學分	系統設計			
第三學年返校課程				4學分	系統設計			
職業技能訓練		16學分		16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：部定科目及校訂必選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 家政群美容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
甲梯	108/09/01 ~ 108/11/30	1	
	109/03/01 ~ 109/05/31	1	
	109/09/01 ~ 109/11/30	1	
	110/03/01 ~ 110/05/31	1	
	110/09/01 ~ 110/11/30	1	
	111/03/01 ~ 111/05/31	1	
乙梯	108/12/01 ~ 109/02/29	1	
	109/06/01 ~ 109/08/31	1	
	109/12/01 ~ 110/02/28	1	
	110/06/01 ~ 110/08/31	1	
	110/12/01 ~ 111/02/28	1	
	111/06/01 ~ 111/08/31	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：108/09/01 ~ 108/11/30)	人數	備註
第一梯	108/09/01 ~ 108/11/30	46	
	109/03/01 ~ 109/05/31	46	
	109/09/01 ~ 109/11/30	46	
	110/03/01 ~ 110/05/31	46	
	110/09/01 ~ 110/11/30	46	
	111/03/01 ~ 111/05/31	46	
第二梯	108/12/01 ~ 109/02/29	46	
	109/06/01 ~ 109/08/31	46	
	109/12/01 ~ 110/02/28	46	
	110/06/01 ~ 110/08/31	46	
	110/12/01 ~ 111/02/28	46	
	111/06/01 ~ 111/08/31	46	

表6-3-2-1 餐旅群觀光事業科階梯式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：110/08/01 ~ 111/06/01)	人數	備註
階梯觀光科	110/08/23 ~ 110/08/24	46	
階梯觀光科	110/10/25 ~ 110/10/26	46	
階梯觀光科	110/12/27 ~ 110/12/28	46	
階梯觀光科	111/02/21 ~ 111/02/22	46	
階梯觀光科	111/04/25 ~ 111/04/26	46	
階梯觀光科	111/06/01 ~ 111/06/02	46	

表6-3-2-2 餐旅群餐飲管理科階梯式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：110/08/01 ~ 111/06/01)	人數	備註
階梯餐飲A	110/08/23 ~ 110/08/24	46	
階梯餐飲B	110/08/23 ~ 110/08/24	46	
階梯餐飲A	110/10/25 ~ 110/10/26	46	
階梯餐飲B	110/10/25 ~ 110/10/26	46	
階梯餐飲A	110/12/27 ~ 110/12/28	46	
階梯餐飲B	110/12/27 ~ 110/12/28	46	
階梯餐飲A	111/02/21 ~ 111/02/22	46	
階梯餐飲B	111/02/21 ~ 111/02/22	46	
階梯餐飲A	111/04/25 ~ 111/04/26	46	
階梯餐飲B	111/04/25 ~ 111/04/26	46	
階梯餐飲A	111/06/01 ~ 111/06/02	46	
階梯餐飲B	111/06/01 ~ 111/06/02	46	

## 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

表 7-1-2 (階梯式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18
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	36	36	36	36
合計	54	54	54	54

# 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)

高雄市樹德高級家事商業職業學校彈性學習時間實施規定：

108年6月21日第一次課程發展委員會通過

一、高雄市樹德家商(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。

二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。

四、本校彈性學習時間的開設學期，輪調式美容科採高一下學期一節課、高二下學期一節課，高三上下學期各二節課合計共6節課為原則。輪調式餐飲科採高一下學期一節課、高二下學期一節課，高三上下學期各二節課合計共6節課為原則。階梯式餐飲管理科及階梯式觀光事業科採高一上下學期各一節課、高二上下學期各一節課，合計共4節課為原則。

五、彈性學習時間課程規劃涵蓋：

(一) 全校統一的特色活動，據以發展和建立學校特色，其相關表件如附件1。

(二) 依各群科特性和學生需求，規劃符合學生職涯發展的增廣及補救教學課程，其相關表件如附件2-1、2-2、2-3。

(三) 提供學生自主學習，其相關表件如附件3-1、3-2、3-3。

六、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 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。

高雄市樹德高級家事商業職業學校學生自主學習實施規範

108年6月21日第一時次課程發展委員會通過

一、高雄市樹德家商(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。

二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。

四、本校積極提升學生自主學習能力以落實自主學習精神之自主學習實施相關規定如下：

(一)運用高一生涯規畫課程說明自主學習之精神，並教導自主學習計畫的擬定方式；包括自主學習的主題、內容、學習方式項目等，其相關表件如附件3-1。

(二)學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作，且應安排進行成果報告或展示，其相關表件如附件3-2。

(三)學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，依需求得安排老師隨班或組進行指導，其相關表件如附件3-3。

五、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

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"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 美容科	<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	愛校服務隊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<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 checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	第二學期	自主學習	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 美容科	<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	學習履歷	1	4	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	第二學期	拆解閱讀密碼	1	8	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第三學年	第一學期	未來想像	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<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 checked="" type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	第一學期	玩轉數學	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	第二學期	口語表達技巧	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	第二學期	環保小尖兵	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<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 checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否

表8-1-2(階梯式)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	自主學習	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		愛校服務隊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		環保小尖兵	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	第二學期	自主學習	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		環保小尖兵	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		愛校服務隊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第二學年	第一學期	學習履歷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		拆解閱讀密碼	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	第二學期	學習履歷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		繪本ABC	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 觀光事業科	<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"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 觀光事業科	<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

表附1-02

## 自然科學領域跨科目之課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	主要科目 生物	協同科目
	英文名稱	biology	
師資來源	<input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input type="radio"/> 為全學期跨科之統整型、探究型或實作型課程內容。		
	<input type="radio"/> 為部分單元跨科之統整型、探究型或實作型課程內容：實施總節數為0節。		
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 checked="" 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 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科		
辦理方式	輪調式		
授課節數	2/1		
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		
教學目標 (教學重點)	<p>一. 經由探討生物學的基本知識，了解生命現象的奧秘以及生物學與人生的關係，以培養現代國民應具備的基本生物學素養。</p> <p>二. 經由認識生物圈中生命的共同性和多樣性，培養學生鑑賞生命與自然的和諧之美，以及尊重生命、愛護生態環境和維持永續發展的情操。</p> <p>三. 培養觀察、資料蒐集、推理及理性思辨的能力，開發創造潛能，以應用於解決日常生活中所遭遇的問題。</p> <p>四. 引導學生認識現代生物學知識的發展，了解生物與環境之間的關係，體會保護生態環境及永續發展的重要性，以培養尊重生命與愛護自然的情操，強化永續發展的理念。</p>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)人體的構造與生理	細胞的構造 與生理 營養與消化 循環 呼吸與排泄 防禦 神經與運動 激素與協調 人類的生殖	10	
(二)基因與遺傳	DNA、基因 與染色體 人類的遺傳	8	
(三)生物科學 與生活	生物科學與 農業食品 生物科學與 醫藥 生物技術的 安全性與 倫理問題 外來種入侵 天然災害、 環境汙染 與防治	10	
(四)生物多樣性的保育與 永續經營	生態工法 生質能源 資源回收 再利用 生物多樣性的 保育與永續經營	8	
合計		36節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>一. 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。  二. 教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。  三. 上台報告與分享實驗心得等多元評量。</p>
<p>教學資源</p>	<p>課本、數位教材、相關圖片、影片、自製課程教具</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法  一. 以學生的先備知識或經驗為基礎，多以生活上的實例引起學習動機，並依據因材施教之原則，重視個別輔導。  二. 各單元教學，應配合相關之實驗操作影片與相關生物教學影片，使教學過程更生動有趣，以增加學習效能。  三. 學生透過科學小實驗自我學習，自製小小實驗操作分享，增加學習興趣。</p>

## 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	數學	
	英文名稱	Mathematics	
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 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 checked="" 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 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 type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" 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 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		<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科
辦理方式	階梯式		階梯式
授課節數	1/1		1/1
學分數	1/1		1/1
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期		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. 引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 2. 訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 3. 培養學生的基礎學力，以期繼續進修、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)數列與級數	1. 數列與級數的基本概念 2. 等差數列與等差級數 3. 等比數列與等比級數	8	
(二)排列組合	1. 乘法原理與樹狀圖 2. 直線排列 3. 重複排列 4. 不完全相異物排列 5. 組合	10	
(三)機率	1. 集合的基本概念 2. 機率的定義與運算	8	
(四)平面向量	1. 向量的基本概念 2. 向量的加法與減法 3. 向量的實數積	10	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、分組報告		
教學資源	依科選書會議決選之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練。 2. 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。 3. 以統整數學為主，讓學生能達到各單元教學目標。 4. 針對學生畢業後就職或升學需求，提升學生數學能力。		

## (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	生活科技應用		
	英文名稱	Living Technology Application		
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 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 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 checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" 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 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	階梯式			
授課節數	2			
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)	一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。 七、了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)(一) 科技 在生活上的應用	1. 說明與探討科技在教育上的應用。 2. 說明與探討科技在社會上的應用。 3. 說明與探討科技在家庭上的應用。 4. 說明與探討科技在職業上的應用。 5. 說明與探討科技在個人上的應用。	6	
(二)(二) 感測 器的介紹與應用	1. 紅外線模組介紹與基本應用 2. 藍牙模組介紹與基本應用 3. 超音波感測器介紹與基本應用 4. 光線感測器介紹與基本應用 5. 其他各類感測器(溫度、濕度、陀螺儀、火焰、氣體…等)介紹與基本應用。	8	1. 探討各類感測器在生活上的結合與應用。
(三)(三) 創意 設計、發想與製 作	1. 設計之意涵、方法與程序。 能夠在日常生活中察覺問題並思考問題解決的方法與步驟，提出多種可行方式，進而選擇最佳的解決方案，以達到設計創新之目的。 2. 發明與創新。 利用文字、圖表、工程圖、電腦繪圖或其他方式，清楚的表達創意與構想，並且能實際安排完整的製作程序。 3. 設計規劃與實作。 能夠將創意、構想與設計以實作呈現。	22	1. 學生進分組 2. 專題的建立與說明。 3. 各組探討科技發展中生活運用的情形與發想。 4. 各組對各個發想進行專題的應用製作。
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實作型，學習評量涵蓋認知、技能及情意三方面，並兼顧學生之個別差異。 2. 評量方式得採觀察、筆試、作業、實作、測驗、自我評量或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 5. 成績評量標準如下：平時作業：50% 期中測驗：筆試 10%，上機 20%		

期末測驗：筆試 20%

<p>教學資源</p>	<p>一、生活科技課程應在專科教室進行教學，學校可根據教師之授課需要採購適切之軟硬體設備（電腦、應用軟體、新興科技工具與平臺等），或採用自由軟體進行教學。</p> <p>二、生活科技教室內的器材、設備的擺放與架設應有適切的規劃，並設有安全防護與應急措施。需使用器材及設備時，應特別指導學生正確的使用方法和操作安全，並妥善管理。</p> <p>三、學校宜定期補充與學生學習活動有關之學習資源（如：相關的圖書、期刊雜誌、多媒體視聽教材等）。宜將相關自由軟體或免費軟體儲存於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學教材</p> <p>(1)教材的編選符合科技領域課程之理念、學習目標與學習重點，並適合學生之認知能</p> <p>(2)教材內容與教學活動應妥善運用生活科技平台或軟體等教學資源。</p> <p>(3)依循課程綱要的原則下，適度自主進行教材的編選及實作學習活動規劃</p> <p>(4)教材編寫應避免與其他領域或科目有不必要之重複，但亦應考慮與其他課程做適度之整合。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(1)教學廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當之教學方法、參考各類教學素材，兼顧認知、技能、情意三方面的學習領域。</p> <p>(2)課程規劃應列舉與學生日常生活與學習相關之實例，以激發學生學習解決問題之興趣，鼓勵學生進行自主性、探索式的學習，以實踐「設計與實作」與「運算思維」的課程理念。</p> <p>(3)可規劃協同教學之加深加廣選修課程。</p> <p>三、教學相關配合事項</p> <p>(1)教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。</p>

## (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	生活科技應用		
	英文名稱	Living Technology Application		
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 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 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 checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科			
辦理方式	階梯式			
授課節數	2			
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)	一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。 七、了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 科技在生活上的應用	1. 說明與探討科技在教育上的應用。 2. 說明與探討科技在社會上的應用。 3. 說明與探討科技在家庭上的應用。 4. 說明與探討科技在職業上的應用。 5. 說明與探討科技在個人上的應用。	6	
(二)(二) 感測器的介紹與應用	1. 紅外線模組介紹與基本應用 2. 藍牙模組介紹與基本應用 3. 超音波感測器介紹與基本應用 4. 光線感測器介紹與基本應用 5. 其他各類感測器(溫度、濕度、陀螺儀、火焰、氣體…等)介紹與基本應用。	8	1. 探討各類感測器在生活上的結合與應用。
(三)(三) 創意設計、發想與製作	1. 設計之意涵、方法與程序。 能夠在日常生活中察覺問題並思考問題解決的方法與步驟，提出多種可行方式，進而選擇最佳的解決方案，以達到設計創新之目的。 2. 發明與創新。 利用文字、圖表、工程圖、電腦繪圖或其他方式，清楚的表達創意與構想，並且能實際安排完整的製作程序。 3. 設計規劃與實作。 能夠將創意、構想與設計以實作呈現。	22	1. 學生進分組 2. 專題的建立與說明。 3. 各組探討科技發展中生活運用的情形與發想。 4. 各組對各個發想進行專題的應用製作。
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 本科目為實作型，學習評量涵蓋認知、技能及情意三方面，並兼顧學生之個別差異。 2. 評量方式得採觀察、筆試、作業、實作、測驗、自我評量或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 5. 成績評量標準如下：平時作業：50% 期中測驗：筆試 10%，上機 20%		

期末測驗：筆試 20%

<p>教學資源</p>	<p>一、生活科技課程應在專科教室進行教學，學校可根據教師之授課需要採購適切之軟硬體設備（電腦、應用軟體、新興科技工具與平臺等），或採用自由軟體進行教學。</p> <p>二、生活科技教室內的器材、設備的擺放與架設應有適切的規劃，並設有安全防護與應急措施。需使用器材及設備時，應特別指導學生正確的使用方法和操作安全，並妥善管理。</p> <p>三、學校宜定期補充與學生學習活動有關之學習資源（如：相關的圖書、期刊雜誌、多媒體視聽教材等）。宜將相關自由軟體或免費軟體儲存於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學教材</p> <p>(1)教材的編選符合科技領域課程之理念、學習目標與學習重點，並適合學生之認知能</p> <p>(2)教材內容與教學活動應妥善運用生活科技平台或軟體等教學資源。</p> <p>(3)依循課程綱要的原則下，適度自主進行教材的編選及實作學習活動規劃</p> <p>(4)教材編寫應避免與其他領域或科目有不必要之重複，但亦應考慮與其他課程做適度之整合。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(1)教學廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當之教學方法、參考各類教學素材，兼顧認知、技能、情意三方面的學習領域。</p> <p>(2)課程規劃應列舉與學生日常生活與學習相關之實例，以激發學生學習解決問題之興趣，鼓勵學生進行自主性、探索式的學習，以實踐「設計與實作」與「運算思維」的課程理念。</p> <p>(3)可規劃協同教學之加深加廣選修課程。</p> <p>三、教學相關配合事項</p> <p>(1)教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。</p>



期末測驗：筆試 20%

<p>教學資源</p>	<p>一、生活科技課程應在專科教室進行教學，學校可根據教師之授課需要採購適切之軟硬體設備（電腦、應用軟體、新興科技工具與平臺等），或採用自由軟體進行教學。</p> <p>二、生活科技教室內的器材、設備的擺放與架設應有適切的規劃，並設有安全防護與應急措施。需使用器材及設備時，應特別指導學生正確的使用方法和操作安全，並妥善管理。</p> <p>三、學校宜定期補充與學生學習活動有關之學習資源（如：相關的圖書、期刊雜誌、多媒體視聽教材等）。宜將相關自由軟體或免費軟體儲存於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學教材</p> <p>(1)教材的編選符合科技領域課程之理念、學習目標與學習重點，並適合學生之認知能</p> <p>(2)教材內容與教學活動應妥善運用生活科技平台或軟體等教學資源。</p> <p>(3)依循課程綱要的原則下，適度自主進行教材的編選及實作學習活動規劃</p> <p>(4)教材編寫應避免與其他領域或科目有不必要之重複，但亦應考慮與其他課程做適度之整合。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(1)教學廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當之教學方法、參考各類教學素材，兼顧認知、技能、情意三方面的學習領域。</p> <p>(2)課程規劃應列舉與學生日常生活與學習相關之實例，以激發學生學習解決問題之興趣，鼓勵學生進行自主性、探索式的學習，以實踐「設計與實作」與「運算思維」的課程理念。</p> <p>(3)可規劃協同教學之加深加廣選修課程。</p> <p>三、教學相關配合事項</p> <p>(1)教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。</p>

## (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	體育進階		
	英文名稱	PHYSICAL EDUCATION		
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 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 type="radio"/> 科技 <input checked="" 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 checked="" 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	2/1/2/1			
學分數	1/1/1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 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) 認知:1.運動知識 2.技能原理 (二) 情意:1.體育學習態度 2.運動欣賞 (三) 技能:1.技能表現 2.策略運用 (四) 行為:1.運動計畫 2.運動實踐			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生長、發展與體適能	1. 體適能運動處方評估與設計原則。 2. 體適能運動處方執行與應用策略。 3. 終身體適能規劃方針與推廣。	14	
(二)安全生活與運動防護	1. 進階運動傷害的處理與風險規避。 2. 終身運動的規劃方針與推廣。 3. 武術套路的應用與展演活動。 4. 各類技擊技能的應用與展演活動。	14	
(三)群體健康與運動參與	1. 營養素在運動的機轉與進階攝取原則。 2. 奧林匹克運動會精神的推展與分享。 3. 各項運動設施的永續發展與風險規避。 4. 水域休閒運動自我挑戰。 5. 戶外休閒運動自我挑戰。 6. 其他休閒運動自我挑戰。	18	
(四)挑戰類型運動	1. 跑、跳與推擲的基本技術。 2. 水上安全、意外落水自救、救生方法與仰漂60秒	9	
(五)競爭類型運動	1. 網/牆性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 2. 陣地攻守性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 3. 標的性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 4. 守備跑分性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。	12	
(六)表現類型運動	1. 徒手與器械體操成套動作編排與展演。 2. 自由創作與社交舞蹈動作編排與展演。 3. 民俗運動創新動作。 4. 民俗運動團隊創思展演。	5	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 體育技能表現的評量方式，可分為質性評量與量化評量，質性評量以觀察及判斷 學生運動技能的表現程度給分，如觀察動作的協調性、流暢性、熟練度、美感和 有無符合規定動作的要領等，事先訂定評量標準；量化評量則利用不同之評量工具及方式，如碼錶、皮尺、計次或得分等客觀性數據，測量學生運動技能 的成績表現。
教學資源	<p>體育領域教學資源包括各種形式的媒材、設備，以及相關人力組織資源等。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運動場館空間數量應滿足教學需求，學校宜逐年編列經費，購置健體育教學相關設備、器材、影音媒材</li> <li>2. 善用社區運動中心、運動俱樂部的設備器材，各項環境與設施，以活化教學，提升教學成效。</li> <li>3. 家長宜成為學校的伙伴與合作對象，邀請參與健康與體育相關教學，以落實健康生活與規律運動。</li> <li>4. 學校應建立「家庭-學校-社區」的合作夥伴關係，爭取家長、社區對學校健康與體育課程及活動的支持與參與，並共享資源。共同關心學生健康與動態生活習慣的養成。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 善用教學模式、回饋與班級經營技巧，使體育課能流暢的進行，並讓學生具備高比例的有效學習與身體活動時間。</li> <li>2. 採用多樣化的體育教學方法、模式或策略，以確保學生之學習成效。</li> <li>3. 規劃多元的分組合作學習及差異化教學模式。</li> <li>4. 配合校內外體育活動與運動競賽，營造不同情境的學習。</li> <li>5. 透過分段或連續步驟的解說與示範、練習與回饋，結合生活經驗與基礎技能的學習，以協助學生習得運動技能與促進運動參與，並養成終身學習與終身運動習慣。</li> <li>6. 體育科之各學習內容主題均應教授，以促進學生均衡發展。惟「挑戰類型運動」、「競爭類型運動」、「表現類型運動」各學習主題次項目可考量不同學習階段學生 身心發展需求、學校場地設備及師資專長因素。</li> </ol>

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階	
	英文名稱	Remedial teaching for chinese	
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 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 checked="" 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 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 checked="" 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 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		<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科
辦理方式	階梯式		階梯式
授課節數	2/2		2/2
學分數	2/2		2/2
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期		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. 引導學生掌握學習語文的的基本方法，建立發展語文能力應具備的知識。 2. 引導學生於聆聽、閱讀中掌握各類文本表述的要素，並適用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 3. 引導學生理解古今多元文化，進行議題探究與思辯，以形成面對生活、社會、職場的反省與創造力。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)荷塘月色	荷塘月色	6	
(二)醉翁亭記	醉翁亭記	6	
(三)夏之絕句	夏之絕句	6	
(四)黃州快哉亭記	黃州快哉亭記	6	
(五)出師表	出師表	6	
(六)魚	魚	6	
(七)始得西山宴遊記	始得西山宴遊記	6	
(八)飛魚的呼喚	飛魚的呼喚	6	
(九)燭之武退秦師	燭之武退秦師	6	
(十)蒹葭	蒹葭	6	
(十一)劉姥姥進大觀園	劉姥姥進大觀園	6	
(十二)曲選	曲選	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	討論、口頭問答、隨堂測驗、作業		
教學資源	依科選書會議決選之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練。 2. 每堂課以課本選文之課後附錄為補充教材，化簡為繁、加深加廣。 3. 重視橫向統整，選擇相關作者、主題，讓學生對文章內容能有一貫概念。 4. 引導學生能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊、掌握每一課程主題。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階	
	英文名稱	PHYSICAL EDUCATION	
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 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 type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	<input checked="" 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 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"/> 觀光事業科		<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	階梯式		階梯式
授課節數	1/1		1/1
學分數	1/1		1/1
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期		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) 認知:1. 運動知識 2. 技能原理 (二) 情意:1. 體育學習態度 2. 運動欣賞 (三) 技能:1. 技能表現 2. 策略運用 (四) 行為:1. 運動計畫 2. 運動實踐		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生長、發展與體適能	1. 體適能運動處方評估與設計原則。 2. 體適能運動處方執行與應用策略。 3. 終身體適能規劃方針與推廣。	4	
(二)安全生活與運動防護	1. 進階運動傷害的處理與風險規避。 2. 終身運動的規劃方針與推廣。 3. 武術套路的應用與展演活動。 4. 各類技擊技能的應用與展演活動。	4	
(三)群體健康與運動參與	1. 營養素在運動的機轉與進階攝取原則。 2. 奧林匹克運動會精神的推展與分享。 3. 各項運動設施的永續發展與風險規避。 4. 水域休閒運動自我挑戰。 5. 戶外休閒運動自我挑戰。 6. 其他休閒運動自我挑戰。	6	
(四)挑戰類型運動	1. 跑、跳與推擲的基本技術。 2. 水上安全、意外落水自救、救生方法與仰漂60秒	6	
(五)競爭類型運動	1. 網/牆性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 2. 陣地攻守性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 3. 標的性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 4. 守備跑分性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。	12	
(六)表現類型運動	1. 徒手與器械體操成套動作編排與展演。 2. 自由創作與社交舞蹈動作編排與展演。 3. 民俗運動創新動作。 4. 民俗運動團隊創思展演。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方	體育技能表現的評量方式，可分為質性評量與量化評量，質性評量以觀察及判斷 學生運動技能的表現程度給分，如觀察動作的協調性、流暢性、熟練度、美感和 有無符合規定動作的要領等，事先訂定評量標準；量化評量則利用不		

式)	同之評量工具及方式，如碼錶、皮尺、計次或得分等客觀性數據，測量學生運動技能的成績表現。
教學資源	<p>體育領域教學資源包括各種形式的媒材、設備，以及相關人力組織資源等。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運動場館空間數量應滿足教學需求，學校宜逐年編列經費，購置健體育教學相關設備、器材、影音媒材</li> <li>2. 善用社區運動中心、運動俱樂部的設備器材，各項環境與設施，以活化教學，提升教學成效。</li> <li>3. 家長宜成為學校的伙伴與合作對象，邀請參與健康與體育相關教學，以落實健康生活與規律運動。</li> <li>4. 學校應建立「家庭-學校-社區」的合作夥伴關係，爭取家長、社區對學校健康與體育課程及活動的支持與參與，並共享資源。共同關心學生健康與動態生活習慣的養成。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 善用教學模式、回饋與班級經營技巧，使體育課能流暢的進行，並讓學生具備高比例的有效學習與身體活動時間。</li> <li>2. 採用多樣化的體育教學方法、模式或策略，以確保學生之學習成效。</li> <li>3. 規劃多元的分組合作學習及差異化教學模式。</li> <li>4. 配合校內外體育活動與運動競賽，營造不同情境的學習。</li> <li>5. 透過分段或連續步驟的解說與示範、練習與回饋，結合生活經驗與基礎技能的學習，以協助學生習得運動技能與促進運動參與，並養成終身學習與終身運動習慣。</li> <li>6. 體育科之各學習內容主題均應教授，以促進學生均衡發展。惟「挑戰類型運動」、「競爭類型運動」、「表現類型運動」各學習主題次項目可考量不同學習階段學生身心發展需求、學校場地設備及師資專長因素。</li> </ol>

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階
	英文名稱	emedial teaching for chinese
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 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 checked="" 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 type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" 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 checked="" 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 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	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	3/3/1/2	3/3/1/2
學分數	2/2/1/1	2/2/1/1
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 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)	1. 引導學生掌握學習語文的的基本方法，建立發展語文能力應具備的知識。 2. 引導學生於聆聽、閱讀中掌握各類文本表述的要素，並適用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 3. 引導學生理解古今多元文化，進行議題探究與思辯，以形成面對生活、社會、職場的反省與創造力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國文Ⅲ	1. 荷塘月色 2. 醉翁亭記	6	
(二)國文Ⅲ	1. 夏之絕句 2. 黃州快哉亭記	6	
(三)國文Ⅲ	1. 出師表 2. 魚	6	
(四)國文Ⅳ	1. 始得西山宴遊記 2. 飛魚的呼喚	6	
(五)國文Ⅳ	1. 燭之武退秦師 2. 蒹葭	6	
(六)國文Ⅳ	1. 劉姥姥進大觀園 2. 曲選	6	
(七)國文Ⅴ	1. 台灣通史序 2. 一桿稱仔	6	
(八)國文Ⅴ	1. 漁父 2. 勞山道士	6	
(九)國文Ⅴ	1. 十一月的白芒花 2. 馮諼客孟嘗君	6	
(十)國文Ⅵ	1. 知床旅記 2. 過秦論	6	
(十一)國文Ⅵ	1. 現代詩選 2. 鴻門宴	6	
(十二)國文Ⅵ	1. 風塵三俠 2. 蘭亭集序	6	
(十三)國文Ⅰ	1. 哲學家皇帝 2. 師說	6	

(十四)國文I	1. 傷仲永 2. 一對金手鐲	6	
(十五)國文I	1. 桃花源記 2. 現代詩選	6	
(十六)國文II	1. 岳陽樓記 2. 第二十一頁	6	
(十七)國文II	1. 唐詩選 2. 現代詩選	6	
(十八)國文II	1. 訓儉示康 2. 郁離子選	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	討論、口頭問答、隨堂測驗、作業		
教學資源	依科選書會議決選之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練。 2. 每堂課以課本選文之課後附錄為補充教材，化簡為繁、加深加廣。 3. 重視橫向統整，選擇相關作者、主題，讓學生對文章內容能有一貫概念。 4. 引導學生能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊、掌握每一課課程主題。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階
	英文名稱	PHYSICAL EDUCATION
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 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 type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" 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 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"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 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) 認知:1.運動知識 2.技能原理 (二) 情意:1.體育學習態度 2.運動欣賞 (三) 技能:1.技能表現 2.策略運用 (四) 行為:1.運動計畫 2.運動實踐	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生長、發展與體適能	1.體適能運動處方評估與設計原則。 2.體適能運動處方執行與應用策略。 3.終身體適能規劃方針與推廣。	14	
(二)安全生活與運動防護	1.進階運動傷害的處理與風險規避。 2.終身運動的規劃方針與推廣。 3.武術套路的應用與展演活動。 4.各類技擊技能的應用與展演活動。	10	
(三)群體健康與運動參與	1.營養素在運動的機轉與進階攝取原則。 2.奧林匹克運動會精神的推展與分享。 3.各項運動設施的永續發展與風險規避。 4.水域休閒運動自我挑戰。 5.戶外休閒運動自我挑戰。 6.其他休閒運動自我挑戰。	10	
(四)挑戰類型運動	1.跑、跳與推擲的基本技術。 2.水上安全、意外落水自救、救生方法與仰漂60秒	12	
(五)競爭類型運動	1.網/牆性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 2.陣地攻守性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 3.標的性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 4.守備跑分性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。	12	
(六)表現類型運動	1.徒手與器械體操成套動作編排與展演。 2.自由創作與社交舞蹈動作編排與展演。 3.民俗運動創新動作。 4.民俗運動團隊創思展演。	14	
合計		72節	
學習評			

量 (評量方 式)	1. 體育技能表現的評量方式，可分為質性評量與量化評量，質性評量以觀察及判斷 學生運動技能的表現程度給分，如觀察動作的協調性、流暢性、熟練度、美感和 有無符合規定動作的要領等，事先訂定評量標準；量化評量則利用不同之評量工具及方式，如碼錶、皮尺、計次或得分等客觀性數據，測量學生運動技能 的成績表現。
教學資 源	<p>體育領域教學資源包括各種形式的媒材、設備，以及相關人力組織資源等。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運動場館空間數量應滿足教學需求，學校宜逐年編列經費，購置健體育教學相關設備、器材、影音媒材</li> <li>2. 善用社區運動中心、運動俱樂部的設備器材，各項環境與設施，以活化教學，提升教學成效。</li> <li>3. 家長宜成為學校的伙伴與合作對象，邀請參與健康與體育相關教學，以落實健康生活與規律運動。</li> <li>4. 學校應建立「家庭-學校-社區」的合作夥伴關係，爭取家長、社區對學校健康與體育課程及活動的支持與參與，並共享資源。共同關心學生健康與動態生活習慣的養成。</li> </ol>
教學注 意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 善用教學模式、回饋與班級經營技巧，使體育課能流暢的進行，並讓學生具備高比例的有效學習與身體活動時間。</li> <li>2. 採用多樣化的體育教學方法、模式或策略，以確保學生之學習成效。</li> <li>3. 規劃多元的分組合作學習及差異化教學模式。</li> <li>4. 配合校內外體育活動與運動競賽，營造不同情境的學習。</li> <li>5. 透過分段或連續步驟的解說與示範、練習與回饋，結合生活經驗與基礎技能的學習，以協助學生習得運動技能與促進運動參與，並養成終身學習與終身運動習慣。</li> <li>6. 體育科之各學習內容主題均應教授，以促進學生均衡發展。惟「挑戰類型運動」、「競爭類型運動」、「表現類型運動」各學習主題次項目可考量不同學習階段學生 身心發展需求、學校場地設備及師資專長因素。</li> </ol>

## (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	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Tourism & Hospitality English Conversation
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 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、培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 二、強化英語基礎及興趣。 三、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。	2	
(二)打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單寒暄與道別。 3. 自我介紹。	4	
(三)數詞	1. 數字與序數之說明。 2. 數量之表示。	2	
(四)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。	4	
(五)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。	4	
(六)感謝與道歉	1. 表示感謝時。 2. 表示歉意時。	2	
(七)天氣說明	1. 氣候說明。 2. 氣溫說明。 3. 衣著說明。	4	
(八)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。	6	
(九)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。	8	
(十)電梯服務	1. 客人招呼。 2. 樓層說明。 3. 抵達說明與道別。	2	

(十一)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。	6	
(十二)迎接客人	1. 歡迎客人的光臨。 2. 帶位與領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼。 4. 併桌時。	4	
(十三)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)。	12	
(十四)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。	12	
(十五)餐廳點菜與上菜	1. 送菜單與點菜介紹菜內容服務。 2. 送茶水。 3. 上菜。	6	
(十六)吧檯與飲料、酒水服務	1. 飲料的分類。 2. 吧檯基本用語。 3. 送飲料單與點酒水服務。 4. 服務酒水	8	
(十七)用餐中的服務	1. 換煙灰缸。 2. 換碗盤。 3. 清理桌面。 4. 補充水酒。	4	
(十八)出納與送客	1. 金額說明。 2. 稅金與服務費說明。 3. 付款方式。 4. 找零與收據。 5. 換外幣。 6. 退房付費。 7. 道謝與送客。	8	
(十九)旅遊	1. 預訂旅館。(不與訂房內容重覆) 2. 安排旅遊行程。 3. 旅遊景點。 4. 安排交通。 5. 購物。	10	
(二十)航空	1. 預訂機位。 2. 確認班機。 3. 登機手續與接機。 4. 行李託運與提領。 5. 安檢通關。 6. 行李破損與遺失。 7. 機上服務。	12	
(二十一)宣佈與廣播服務	1. (機場與飛機上)廣播用語與事情宣佈。 2. (領隊、導遊)出發、抵達與集合時間地點說明。 3. (飯店、餐廳)地震、火災、停電等緊急狀況說明。	10	
(二十二)抱怨的處理	1. 出菜慢時。 2. 出錯菜時。 3. 菜中有異物時。 4. 對餐具的抱怨。 5. 弄髒客人衣物時。 6. 別的客人太吵時。 7. 電器故障時。 8. 冷氣太冷或太弱時。 9. 飛機行程等延誤時。	14	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	一、筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙 二、口試用以測驗其應對能力		
教學資源	一、配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，第一冊最好有語調標示，以建立同學說標準聲調之能力。 二、須融入其他部定科目之專業用語。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- 一、儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。
- 二、鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。

## (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	Principle of Food Science
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 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)	一、熟悉食物學的基本知識。 二、學習各類食物的特性及營養價值。 三、認識各類食物製備時發生的變化。 四、瞭解食物的衛生與安全以及應用所學之基本知識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)一、食物學概論	1. 食物學的範圍 2. 食物學與餐飲之關係 3. 食物與健康的關係	1	上學期
(二)二、食物的主要成份—營養素	1. 營養素概論 2. 蛋白質 3. 醣類 4. 脂質 5. 維生素 6. 礦物質 7. 水	10	
(三)三、食物的特殊成份	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成份 酸味、甜味、苦味、鹹味 辣味、香味、鮮味、澀味	3	
(四)四、食物分類	1. 食物的分類 2. 五穀根莖類 3. 肉類—家畜與家禽	4	
(五)五、食物分類	1. 肉類—海鮮類 2. 蛋類 3. 豆類食品 4. 乳類 5. 蔬菜類 6. 水果類 7. 油脂類	7	下學期
(六)六、其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	2	
(七)七、食物的選擇與貯存	1. 新鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品之選購 3. 食品貯藏之重要性及方法	3	
(八)八、飲食之安全性	1. 食物中毒 2. 食品包裝容器及清潔的安全性 3. 食品調理與餐具衛生	4	
(九)九、飲食指南及膳食計劃	1. 國人飲食指南 2. 建議取量表之認識	2	

	3. 食物代換表 4. 一般膳食之設計		
合計		36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，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用及綜合分析。 3. 評量時注意學生應用食物為之基本知識於餐飲工作及實際生活中之靈活度。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用烹飪教室，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 為了指導學生熟悉餐飲工作人員應具備的基本素養，應於附錄中增列食品衛生與全相關法規。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (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	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Tourism & Hospitality English Conversation
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 觀光事業科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	階梯式	階梯式
授課節數	2/2/2/2	2/2/2/2
學分數	2/2/2/2	2/2/2/2
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 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、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。 二、強化英語基礎及興趣。 三、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。	2	
(二)打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單寒暄與道別。 3. 自我介紹。	4	
(三)數詞	1. 數字與序數之說明。 2. 數量之表示。	2	
(四)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。	4	
(五)1. 時、分、秒的說法。 2. 時間的說明。 3. 年、月、日、星期的說明。	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。	4	
(六)感謝與道歉	1. 表示感謝時。 2. 表示歉意時。	2	
(七)天氣說明	1. 氣候說明。 2. 氣溫說明。 3. 衣著說明。	4	
(八)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。	6	
(九)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。	8	
(十)電梯服務	1. 客人招呼。 2. 樓層說明。 3. 抵達說明與道別。	2	
	1. 電話禮貌。		

(十一)電話對話	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。	6	
(十二)迎接客人	1. 歡迎客人的光臨。 2. 帶位與領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼。 4. 併桌時。	4	
(十三)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)。	12	
(十四)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。	12	
(十五)餐廳點菜與上菜	1. 送菜單與點菜介紹菜內容服務。 2. 送茶水。 3. 上菜。	6	
(十六)吧檯與飲料、酒水服務	1. 飲料的分類。 2. 吧檯基本用語。 3. 送飲料單與點酒水服務。 4. 服務酒水。	8	
(十七)用餐中的服務	1. 換煙灰缸。 2. 換碗盤。 3. 清理桌面。 4. 補充水酒。	4	
(十八)出納與送客	1. 金額說明。 2. 稅金與服務費說明。 3. 付款方式。 4. 找零與收據。 5. 換外幣。 6. 退房付費。 7. 道謝與送客。	8	
(十九)旅遊	1. 預訂旅館。(不與訂房內容重覆) 2. 安排旅遊行程。 3. 旅遊景點。 4. 安排交通。 5. 購物。	10	
(二十)航空	1. 預訂機位。 2. 確認班機。 3. 登機手續與接機。 4. 行李託運與提領。 5. 安檢通關。 6. 行李破損與遺失。 7. 機上服務。	12	
(二十一)宣佈與廣播服務	1. (機場與飛機上)廣播用語與事情宣佈。 2. (領隊、導遊)出發、抵達與集合時間地點說明。 3. (飯店、餐廳)地震、火災、停電等緊急狀況說明。	10	
(二十二)抱怨的處理	1. 出菜慢時。 2. 出錯菜時。 3. 菜中有異物時。 4. 對餐具的抱怨。 5. 弄髒客人衣物時。 6. 別的客人太吵時。 7. 電器故障時。 8. 冷氣太冷或太弱時。 9. 飛機行程等延誤時。	14	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	一、筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙 二、口試用以測驗其應對能力		
教學資源	一、配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，第一冊最好有語調標示，以建立同學說標準聲調之能力。 二、須融入其他部定科目之專業用語。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- 一、儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。
- 二、鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。

## (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	職業倫理與道德
	英文名稱	Workplace Ethics and Morality
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 觀光事業科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	階梯式	階梯式
授課節數	1/1	1/1
學分數	1/1	1/1
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	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、協助學生瞭解職場倫理的學理基礎與真正意涵。 二、培養學生正確工作態度與職場倫理。 三、期使學生具備職場倫理的基本素養與解困能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)倫理意涵與倫理原則	1. 是倫理還是道德 2. 倫理、道德與法律 3. 倫理原則 4. 倫理思辨	4	
(二)職場倫理的重要性	1. 職場倫理的意涵 2. 職場倫理的推動 3. 職場倫理的必要 4. 職場倫理的議題	6	
(三)職場倫理困境與決策	1. 倫理意識的測試 2. 職場倫理的困境 3. 道德發展六階段 4. 倫理決策七步驟	4	
(四)職場溝通與禮儀	1. 職場溝通意涵 2. 如何有效溝通 3. 職場禮儀議題 4. 職場霸凌議題	6	
(五)工作願景與工作倫理	1. 個人優勢與職業性向之分析與瞭解 2. 職涯策略路徑圖 3. 自我工作願景之建立與設定 4. 工作倫理與職場道德的掌握與發展 5. 快樂職場人生觀	6	
(六)群我倫理與績效表現方法	1. 職場生涯的小社會與大社會概念 2. 社會化意識與能力之激發 3. 自我績效意識與工作效率/效率概念 4. 展現自我績效表現使其能被人認同	4	
(七)專業精神與自我管理	1. 專業態度與敬業精神之養成 2. 自動自發與獨立創新精神之促進 3. 個人形象的造塑與表現 4. 加強自我情緒控制與自律自制能力	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、平常表現：筆記、報告。 二、月考、期考：利用測驗，以了解學生對學科理論理解之程度。 三、平時測驗：利用平時測驗以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補救教學。 四、平常上課之出席率及上課之應對。		

教學資源	教育部審定合格教科書及教師自編教材。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之學。</p> <p>二、教師蒐集各種學媒體（影片、簡報等）並運用，以提高學生學習興趣。</p> <p>三、綜合學習方式（收集資料、口頭報告活動分享）。</p> <p>四、分組活動（加強學生合作習的機會）。</p>

## (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	觀光餐旅日語會話
	英文名稱	Tourism Hospitality Japanese Conversation Hospitality
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1/2/2	
學分數	1/1/2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 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、使學生習得日文字母寫法及理解初級日文文法。 二、使學生習得觀光餐旅日文相關知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)五十音	1. 日本語基本知識 2. 五十音平假名 3. 日語習字帖	12	
(二)發音規則	1. 清音、濁音、半濁音、促音、拗音、長音 2. 日語習字帖	12	
(三)招呼語	1. 日常生活基本用語 2. 教室課堂用語	6	
(四)基本句型	1. 肯定式 2. 否定式 3. 過去肯定式 4. 過去否定是	6	
(五)形容詞	1. ?形容詞認識 2. ?形容詞認識 3. 形容詞變化	4	
(六)動詞	1. 動詞區別 2. 動詞變化	8	
(七)旅遊日語	1. 行程說明：機票、旅館、餐廳安排、天氣、交通、打電話、傳真等。 2. 機場：接機、送機、出入境審查、海關、外幣兌換、行李提領等。 3. 觀光導覽：景點導覽、相關歷史及人文說明等。 4. 購物：免稅店、藥妝店、百貨公司及退稅事宜等。	22	
(八)旅館日語	1. 進住前：旅館設施簡介、預約、登記住宿、行李服務等。 2. 進住中：電話、傳真、洗衣、晨?、小費、客房服務、遺失與遺忘的物品等。 3. 退房：退房手續、服務費、消費稅、結帳。	20	
(九)餐飲日語	1. 用餐前：餐廳簡介、菜單、點餐等。 2. 用餐中：用餐禮儀介紹、用餐方式說明、中華料理、日本料理、西洋料理、水果、甜點、酒類介紹。 3. 用餐後：會計與結帳、服務費、消費稅。	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗 二、聽力測驗 三、口說報告		
教學資源	一、坊間觀光旅遊日文用書。 二、教師自行設計教案或蒐集資料。		

教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"><li>一、以實務與理論相配合，提高學習效果。</li><li>二、運用各種教學媒體，以提高學習興趣。</li><li>三、教師應參閱最新觀光旅遊日語刊物，配合教材內容來教學。</li></ol>
--------	---

## (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	國際禮儀
	英文名稱	International etiquette
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、具備國際禮儀基本概念。 二、提昇本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 禮儀緒論 2. 禮節、禮儀與禮貌 3. 國際禮儀的意義與重要性	4	
(二)服飾與儀態	1. 服飾的禮儀 2. 儀態與儀容	6	
(三)說話的禮貌	1. 交談的禮儀 2. 演講的禮儀 3. 出席會議的要領	4	
(四)電話禮儀	1. 電話禮儀的基本觀念 2. 接聽電話的禮貌 3. 打電話的禮貌 4. 打國際電話的禮儀	4	
(五)書卡禮儀	1. 書信的外觀、體材 2. 稱呼、信函內容	6	
(六)餐飲宴會禮儀	1. 宴會的策劃 2. 宴會的進行 3. 宴會的藝術	6	
(七)其他一般禮儀	1. 慶賀與餽贈的禮儀 2. 拜訪與回拜的禮儀 3. 會共場所的禮儀 4. 戶外活動的禮儀	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、平常表現：筆記、報告。 二、月考、期考：利用測驗，以利了解學生對學科理論理解之程度。 三、平時測驗：利用平時測驗以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補教學。 四、平常上課之出席率及上課之應對。		
教學資源	依科選書會議決選之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、講述法 二、練習法 三、問答法		

## (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	食物學
	英文名稱	Principle of Food Science
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	階梯式	
授課節數	1/1	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉食物學的基本知識。 二、學習各類食物的特性及營養價值。 三、認識各類食物製備時發生的變化。 四、瞭解食物的衛生與安全以及應用所學之基本知識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. 食物學與餐飲之關係 3. 食物與健康的關係	2	上學期
(二)食物的主要成份—營養素	1. 營養素概論 2. 蛋白質 3. 醣類 4. 脂質 5. 維生素 6. 礦物質 7. 水	6	
(三)食物的特殊成份	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成份 酸味、甜味、苦味、鹹味 辣味、香味、鮮味、澀味	6	
(四)食物分類	1. 食物的分類 2. 五穀根莖類 3. 肉類—家畜與家禽	2	
(五)食物分類	1. 肉類—海鮮類 2. 蛋類 3. 豆類食品 4. 乳類 5. 蔬菜類 6. 水果類 7. 油脂類	2	下學期
(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	6	
(七)食物的選擇與貯存	1. 新鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品之選購 3. 食品貯藏之重要性及方法	6	
(八)飲食之安全性	1. 食物中毒 2. 食品包裝容器及清潔的安全性 3. 食品調理與餐具衛生	4	
	1. 國人飲食指南 2. 建議取量表之認識		

(九)飲食指南及膳食計劃	3.食物代換表 4一般膳食之設計	2	
合計		36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，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用及綜合分析。 3. 評量時注意學生應用食物為之基本知識於餐飲工作及實際生活中之靈活度。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用烹飪教室，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 為了指導學生熟悉餐飲工作人員應具備的基本素養，應於附錄中增列食品衛生與全相關法規。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (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	餐旅日語與會話
	英文名稱	Tourism Hospitality Japanese Conversation Hospitality
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	階梯式	
授課節數	2/2	
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、使學生習得日文字母寫法及理解初級日文文法。 二、使學生習得觀光餐旅日文相關知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、使學生習得日文字母寫法及理解初級日文文法。二、使學生習得觀光餐旅日文相關知識。	1. 日本語基本知識 2. 五十音平假名 3. 日語習字帖	12	
(二)發音規則	1. 清音、濁音、半濁音、促音、拗音、長音 2. 日語習字帖	12	
(三)招呼語	1. 日常生活基本招呼用語 2. 教室課堂用語	6	
(四)基本句型	1. 肯定式 2. 否定式 3. 過去肯定式 4. 過去否定式	6	
(五)形容詞	1. ?形容詞認識 2. ?形容詞認識 3. 形容詞變化	4	
(六)動詞	1. 動詞區別 2. 動詞變化	8	
(七)餐飲專業用語	1. 餐廳 2. 調味料 3. 烹調作法 4. 味道 5. 食器	12	
(八)禮儀規範用語	1. 女服務生的儀容 2. 男服務生的儀容 3. 正確的行禮方式 4. 行禮的要點 5. 站姿	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗 二、聽力測驗 三、口說報告		
教學資源	一、坊間餐旅日文用書。 二、教師自行設計教案或蒐集資料。		
	包含教材編選、教學方法 一、以實務與理論相配合，提高學習效果。		

教學注意事項

- 二、運用各種教學媒體，以提高學習興趣。
- 三、教師應參閱最新餐飲日語刊物，配合教材內容來教學。

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政概論
	英文名稱	Home Economics Introduction
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 美容科	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解家政的內涵，並能掌握家政相關產業國內外發展趨勢。 2. 具備家政專業知能，積極面對與解決職場各種問題。 3. 具備家政相關領域之興趣，以創新的態度因應社會環境變遷，展現系統思考、生活美學的涵養與賞析之素養。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家政的意義、範圍與發展	1. 家政的意義與範圍 2. 家政沿革 3. 家政領域相關職場產業知各行業認知 4. 家政領域相關職場產業知各行業差異性 5. 家政產業發展	2	
(二)家庭經濟與消費	1. 家庭經濟的內涵與管理 2. 消費嘗試與消費者教育	2	
(三)家庭生活管理	1. 家庭生活環境的認識與選擇 2. 居住環境安全與管理 3. 家事工作簡化 4. 時間管理 5. 家庭管理相關行業	2	
(四)家庭與環保	1. 環境的污染與危機 2. 資源處理與回收 3. 家庭環保工作 4. 家政職場的環保工作	4	
(五)嬰幼兒發展與保育	1. 嬰幼兒生理發展與保育 2. 嬰幼兒心理發展與保育 3. 嬰幼兒常見疾病的預防與照護 4. 少子化子女的社會趨勢 5. 嬰幼兒相關行業	2	
(六)高齡者生活照護	1. 高齡社會趨勢 2. 高齡者的身心特質 3. 高齡者保健常識 4. 高齡者的照護概念與方式 5. 高齡者人力資源運用 6. 長照服務體系及高齡者照顧相關行業	4	
(七)禮儀	1. 禮儀的意義與重要性 2. 日常生活禮儀 3. 尊重多元文化的社交禮儀	4	
(八)膳食與生活	1. 均衡的營養與膳食之認識 2. 食物選購與儲存 3. 食品的衛生與安全 4. 特殊營養需求	2	

	5·膳食相關行業		
(九)美容美髮與生活	1·美容美髮的重要性 2·皮膚與頭髮的生理 3·美容美髮用品的認識與應用 4·美容美髮相關行業	2	
(十)服飾與生活	1·服飾功能 2·服飾選購與管理 3·織物的種類與辨識 4·服飾搭配原則與生活中的運用 5·服飾的清潔與保養與收納 6·服飾的相關行業	4	
(十一)時尚與生活	1·流行資訊與時尚趨勢 2·家政與流行時尚 3·時尚產業與性別平等	4	
(十二)家政發展趨勢與推廣	1·現代家政發展趨勢 2·現代家政推廣機構 3·現代家政推廣方式與內容	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 平常作業：有關新娘造型資訊之剪貼、蒐集資料學習單。 2. 月考、期考：利用月考、期考之測驗，以了解學生對學科理論之程度。 3. 平常上課之出席率及課堂學習態度。		
教學資源	教育部審定之職業學校家政群用書、網路資源、自編PPT簡報		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 家政群常有性別刻板印象，應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。 2. 教學時應提醒學生注意環境保護、動物保護及快時尚等議題。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政職業倫理
	英文名稱	Domestic ethics
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
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)	1. 增進批判與反省能力，解決工作問題，從而肯定自我價值。 2. 運用倫理觀念分析與面對工作困境，具備自我精進，創新，系統思考能力。 3. 提高對家政職業倫理的敏感度，並遵守職業倫理，培養團隊合作，問題解決及參與社會公共事務之素養。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職業倫理的意義	1. 職業倫理的重要性 2. 社會變遷中職業倫理的調適	8	第三學年第一學期
(二)職業倫理及職場倫理的內涵	1. 職業倫理與職場倫理 2. 專業倫理與資訊倫理 3. 人際關係與自我成長 4. 離職倫理與維權倫理 5. 家政職場工作的態度與價值	16	
(三)職業倫理兩難及道德判斷	1. 家政職業倫理之兩難情境實力探討 2. 落實家政相關職業倫理方法及策略	6	第三學年第二學期
(四)家政相關領域職業倫理應用	1. 家庭服務領域相關倫理 2. 服飾領域相關職業倫理 3. 幼保領域相關職業倫理 4. 美容美髮相關職業倫理 5. 時尚模特兒相關職業倫理	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 平常作業：有關新娘造型資訊之剪貼、蒐集資料學習單。 2. 月考、期考：利用月考、期考之測驗，以了解學生對學科理論之程度。 3. 平常上課之出席率及課堂學習態度。		
教學資源	教育部審定之職業學校家政群用書、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程由應以生活，社會及家政職場中的實例為主，透過實力以增進學生對職業倫理的領悟及理解 2. 設計與家政職場及生活相關的實例，讓學生探索情境實例之問題，學習解決問題的方法		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、具備國際禮儀基本概念。 二、提昇本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 禮儀緒論 2. 禮節、禮儀與禮貌 3. 國際禮儀的意義與重要性	4	
(二)(二)服飾與儀態	1. 服飾的禮儀 2. 儀態與儀容	4	
(三)(三)說話的禮貌	1. 交談的禮儀 2. 演講的禮儀 3. 出席會議的要領	4	
(四)(四)電話禮儀	1. 電話禮儀的基本觀念 2. 接聽電話的禮貌 3. 打電話的禮貌 4. 打國際電話的禮儀	6	
(五)(五)書卡禮儀	1. 書信的外觀、體材 2. 稱呼、信函內容	6	
(六)(六)餐飲宴會禮儀	1. 宴會的策劃 2. 宴會的進行 3. 宴會的藝術	6	
(七)(七)其他一般禮儀	1. 慶賀與餽贈的禮儀 2. 拜訪與回拜的禮儀 3. 會共場所的禮儀 4. 戶外活動的禮儀	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 平常表現：筆記、報告。 2. 月考、期考：利用測驗，以利了解學生對學科理論理解之程度。 3. 平時測驗：利用平時測驗以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補教學。 4. 平常上課之出席率及上課之應對。		
教學資源	宥宸文化-國際禮儀		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 講述法 2. 練習法 3. 問答法		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容與衛生
	英文名稱	Cosmetology and Sanitation
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解有關美容衛生的知識。 2. 應用美容的衛生技能。 3. 瞭解相關衛生法令、培養守法之觀念、涵養誠信之職業道德。 4. 維護心理健康，增進生活情趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美容美髮衛生技能檢定實作說明	1. 實作試題 2. 衛生技能檢定注意事項	2	第二學年 第一學期
(二)工具介紹	1. 美容美髮工具分類 2. 美容美髮工具介紹 3. 美容美髮工具適合的消毒法	4	
(三)化學與物理消毒法辨識與操作	1. 消毒方法試場佈置 2. 化學消毒法辨識 3. 化學消毒法 4. 物理消毒法辨識 5. 物理消毒法操作	10	
(四)消毒液和消毒方法之分析	1. 原液名稱、濃度及稀釋消毒濃度。 2. 消毒液計算。 3. 消毒條件(濃度及消毒時間) 4. 化學消毒法操作 5. 物理消毒法	8	
(五)消毒液和消毒方法之範例	1. 美容檢定衛生技能實作 2. 美髮檢定衛生技能實作	4	第二學年 第二學期
(六)洗手與手部消毒辨識與操作	1. 洗手與手部消毒測試要點 2. 洗手操作 3. 手部消毒操作	4	
(七)化妝品安全與衛生的辨識	1. 化妝品之判定原則 2. 化妝品安全衛生辨識 3. 學生練習(美容類、美髮類)	4	
合計		36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，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 3. 評量方式注重美容美髮衛生技能實作，培養美容美髮衛生實務能力。 4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用美術教室，擴增教學內容與教學效果。 3. 為了指導學生熟悉美容、美髮從業人員的權利及義務，應於附錄中增列衛生相關法令。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

1. 教材編選

- (1) 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
- (2) 教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。
- (3) 教材應參考美容美髮證照檢定之內容及其他相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。
- (4) 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。

2. 教學方法

- (1) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
- (2) 教師以講解、問答、討論及示範的方式來指導學生，以增加學習興趣。
- (3) 注重美容衛生實習、使學生能從「操作中學習」，培養實務之能力。
- (4) 鼓勵及輔導學生參加美容、美髮丙級技術士檢定。
- (5) 隨時灌輸學生職業道德觀念。

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭教育
	英文名稱	Family Education
師資來源	<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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 美容科	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解家庭的本質與多元型態的家庭。 2. 了解家庭教育之內涵。 3. 培養學習家庭教育相關議題之興趣。 4. 建構健康之婚姻與家庭觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 家庭的本質	1. 家庭的意義與功能 2. 家庭的組成 3. 家庭經營的重要性	2	
(二) 家庭教育的內涵	1. 變遷中的家庭型態 2. 多元型態家庭探討	6	
(三) 社會變遷與家庭型態	1. 典型家庭實況探討 2. 單親家庭實況探討 3. 重組家庭實況探討 4. 異國婚姻家庭實況探討 5. 雙生涯家庭實況探討 6. 隔代教養家庭實況探討 7. 特殊兒童家庭實況探討 8. 變遷中的家庭生活價值觀	10	
(四) 家人關係與溝通	1. 人際關係與溝通的重要性 2. 人際關係維繫與溝通的技巧 3. 影響家人關係的因素 4. 家人關係與溝通問題的解決策略	8	
(五) 家庭教育推展與趨勢	1. 國內外家庭教育法 2. 國內外家庭教育推展機構與相關資源 3. 國內外家庭教育專業發展現況與未來趨勢	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 平常作業：有關新娘造型資訊之剪貼、蒐集資料學習單。 2. 月考、期考：利用月考、期考之測驗，以了解學生對學科理論之程度。 3. 平常上課之出席率及課堂學習態度。		
教學資源	教育部審定之職業學校家政群用書、網路資源、自編PPT簡報		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學前，應編定教學進度表；教學後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以提升教學成效。 2. 教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實務或實際相關活動，進行討論分析，以幫助學生領會家庭教育融入生活的重要。 3. 採多元教學法、有彈性，可安排影片欣賞與討論，適應學生的個別差異。可透過角色扮演讓學生實際學習家人溝通技巧與策略		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容專業英文
	英文名稱	Cosmetology English
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 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)	1.熟悉美容美髮專業術語，應用於實際職場。 2.能正確發音美容美髮專業單字。 3.能運用簡單英語會話進行溝通。 4.建立有效英語學習方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美髮英文 專用術語 I	1.毛髮生理 2.整法用語。 3.剪髮用語	6	
(二)美髮英文專用術語 II	1.燙染用語。 2.髮型設計專業用語。	4	
(三)美髮材料與用具	1.常用工具用語介紹。 2.專業工具用語介紹。	4	
(四)美髮相關用語對話	1.美髮院服務用語。 2.實用對話。	6	
(五)(五)髮廊和理髮廳流行對話I	1.詢問剪髮 2.詢問燙髮。 3.詢問染髮。 4.詢問整髮	8	
(六)髮廊和理髮廳流行對話II	1.詢問造型設計。 2.預約。 3.詢問價錢 4.介紹產品 5.店內優惠活動	10	
(七)髮型英文圖解	髮型英文圖解	2	
(八)男士理髮	1.男士理髮種類。 2.客人的接待用語。	2	
(九)日常化妝用品單字表I	1.彩妝品。 2.保養品。 3.皮膚用語認識。	6	
(十)日常化妝用品介紹單字表II	1.認識各家美容品牌。 2.肌肉用語認識	4	
(十一)日常化妝用品介紹：情境對話I	1.常用美容實用句。 2.簡易美容對話。	4	
(十二)日常化妝用品介紹：情境對話II	1.介紹產品特性。 2.推銷產品。 3.產品使用步驟介紹。 4.店內優惠活動。	6	
	1.保養步驟介紹。 2.卸妝產品。		

(十三)基礎保養單字	3. 洗臉產品。 4. 護膚產品。	6	
(十四)基礎保養對話	1. 向顧客介紹保養流程。 2. 處理客人抱怨。 3. 預約時間保養。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	一. 課堂學習表現。 二. 筆試(課堂小考、每學期1次月考、1次期考)。 三. 口試：口頭回答問題、上台演練對話。 四. 分派作業。		
教學資源	一、自編美容英文講義 二、須融入專業用語。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 二、鼓勵學生參加相關專業英文能力之檢定。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	Marketing and service
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 美容科	
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)	1. 認識行銷與服務之基本知識與態度，並能掌握家政相關產業國內外發展趨勢。 2. 展現職場為人服務的熱忱與精神，提升服務品質，積極面對與解決職場各種問題。 3. 了解專業形象管理的內涵與重要性，展現系統思考、生活美學的涵養與欣賞之素養。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷與服務基本概念	1、行銷與服務的意義 2、行銷與服務的範圍 3、行銷與服務的功能 4、服務業的意義與特性	4	
(二)行銷	1、行銷之認識 2、消費者心理與行為 3、消費者相關法令 4、行銷技巧與方式	8	
(三)專業服務	1、專業服務與態度 2、專業服務的熱忱與精神 3、專業服務技巧與實務操作	4	
(四)專業形象管理	1、專業形象認知與培育 2、專業形象的國際變遷 3、專業形象設計與塑造	6	
(五)家政相關產業之行銷服務	1、家政相關產業之行銷與服務技巧 2、家政相關產業行銷事項 3、家政相關產業服務事項 4、家政相關產業行銷與服務情境演練 5、自我情緒管理 6、家政服務業行銷策略的應用 7、國際行銷推廣策略	8	
(六)危及評估與管理	1、顧客反應應變技巧 2、特殊狀況應變技巧	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 平常作業：有關新娘造型資訊之剪貼、蒐集資料學習單。 2. 月考、期考：利用月考、期考之測驗，以了解學生對學科理論之程度。 3. 平常上課之出席率及課堂學習態度。		
教學資源	教育部審定之職業學校家政群用書、網路資源		
	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 本課程由應以生活，社會及家政職場中的實例為主，透過實力以		

教學注意事項

增進學生對職業倫理的領悟及理解

2. 設計與家政職場及生活相關的實例，讓學生探索情境實例之問題，學習解決問題的方法

## (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	西餐烹調
	英文名稱	Western Cuisine Practice
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 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	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)	一、瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 二、介紹西餐的起源及特色。 三、熟練各種食材材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	西餐的定義、西餐的起源與演進、西餐的分類、西餐從業人員應具備的基本條件	4	
(二)西餐廚房的認識	西餐廚房的人力組織架構、西餐廚房各工作區域與職掌、西餐廚房刀具及設備介紹	6	
(三)食品簡介	蔬果類、乳製品及蛋類、肉類及肉類加工製品、乾燥辛香料介紹	10	
(四)專業用語	香草植物英文介紹、肉類部位英文介紹	10	
(五)切割法介紹	肉類、海鮮切割法	10	
(六)基本烹飪法	基本烹飪法	10	
(七)湯類	高湯的認識、高湯製作練習、清湯、濃湯運用	10	
(八)基本醬汁製作	紅、清、白醬製作	12	
(九)西式早餐	西式早餐的認識、西式早餐製作練習、三明治的認識、三明治製作練習	12	
(十)西式點心製作	西式點心製作	12	
(十一)套餐設計及製作	套餐設計及製作	12	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣。 2. 廣泛收集相關資訊，充實學生相關知能。 3. 邀請業界專業人士，舉辦專業技能之講座。 4. 各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 5. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

## (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	餐飲實務
	英文名稱	The Practice of Food and Beverage
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 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)	1. 讓學生學會PPT及WORD的報告製作與口說技巧。 2. 認識餐飲名人成功的背後故事。 3. 了解餐飲業現在的創新與變遷。 4. 分析餐飲業的創業歷程與考驗。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、書面報告製作技巧	1. PPT製作技巧。 2. WORD書面報告製作技巧。	2	上學期
(二)二、口說報告技巧	1. 個人自我介紹使用PPT+口頭報告練習。	2	
(三)三、餐飲名人傳記分享	1. 餐旅業名人傳記書籍閱讀。 2. 餐旅業名人傳記PPT口頭報告分享。 3. 餐旅業名人傳記WORD書面報告製作。	4	
(四)四、資訊科技對餐飲業的影響	1. 影片欣賞-用科技改變餐飲業。 2. 資訊科技對餐飲業的改變PPT口頭報告分享。	3	
(五)五、餐飲業的創新思維	1. 影片欣賞-呷飯也文創 2. 餐飲業的創新思維PPT口頭報告分享	4	
(六)六、未來化食物	1. 創意點子、創新美食PPT口頭報告分享	3	
(七)七、如何在餐飲業超越自己	1. 影片欣賞-江振誠超越自己做到120%的成功。 2. 影片欣賞心得分享及如何超越自我報告。	3	下學期
(八)八、面對餐飲業嚴謹的態度	1. 影片欣賞-嚴格與一絲不苟嚴謹甜點。 2. 同學分享課業與生活上自己的10條嚴謹法則。	3	
(九)九、餐飲業-感動服務	1. 何謂感動服務。 2. 感動服務的附加價值。 3. 感動服務如何在生活中培養。	4	
(十)十、餐飲業追夢的歷程與考驗	1. 餐飲業追夢個案分享。 2. 餐飲業堅持、不放棄小故事分享。	4	
(十一)十一、餐飲業創業故事分享	1. 創業書籍閱讀分享。 2. 同學分享未來想創業類型口頭報告及書面報告。	4	
合計		36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，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用及綜合分析。 3. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。 4. 評量方式： ●平常成績：上課學習態度、出席率。 ●作業成績：分組及個人口頭PPT報告、學習單。 ●月考、期末考：利用月考、期末考測驗，了解學生對餐飲概念之認知程度。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用課外閱讀書籍及分享餐飲業界目前變遷，以熟悉產業脈絡。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

教材編選：

1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。
3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。
4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。

教學方法：

1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。
3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

## (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	房務技術
	英文名稱	Introduction to Hospitality
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 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)	一、瞭解旅館房務組織架構。 二、熟悉旅館客房清潔作業程序。 三、熟練鋪床技能。 四、具備應有的職業道德與敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務緒論	1. 房務部的重要性。 2. 房務部的組織。 3. 房務部從業人員的工作職掌。 1. 客房的分類。 2. 客房區域設備及備品認識。 3. 客房清潔設備及用品認識。	8	
(二)客房與設備介紹	1. 客房的分類。 2. 客房區域設備及備品認識。 3. 客房清潔設備及用品認識。	12	
(三)鋪床技巧	1. 保潔墊、床單的鋪設。 2. 毛毯、羽毛被的鋪收。 3. 枕頭鋪收。 4. 床單鋪收。	8	
(四)床鋪整理操作實務	1. 鋪床程序。 2. 單人床的鋪設。 3. 雙人床的鋪設。 4. 加床及開夜床的鋪設。	8	
(五)客房清潔操作實務	1. 傢俱清理。 2. 浴室清理。 3. 備品補充。 4. 客房查核。	12	
(六)客房相關服務	1. 客房餐飲服務。 2. 管家服務。 3. 洗衣服務。 4. 加床服務。 5. 擦鞋服務。 6. 祿母服務。 7. 旅客物品借用及遺忘物品處理。	12	
(七)布巾室的介紹	1. 布巾室管理的重要性。 2. 客房用布巾的種類。 3. 布巾的收發。	12	
合計		72節	
學習評量	一、平常表現：筆記、報告。 二、月考、期考：利用測驗，以了解學生對學科理論理解之程度。 三、平時測驗：利用平時測驗以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補救		

(評量方式)	學。 四、平常上課之出席率及上課之應對。
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、講述法 二、練習法 三、問答法

## (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	舞台表演實務
	英文名稱	practice of Stage performance
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 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"/> 美容科	
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)	1. 具備基礎表演能力，進而解決家政相關產業職場上的各種問題。 2. 運用自我肢體與美感的認知，展現美學賞析之素養。 3. 運用聲音、肢體、情緒的整合，進行實務創作的表現，展現問題解決與團隊合作的素養。 4. 具備良好的舞台實務經驗，增進生活美學的涵養。 5. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)流行時尚及舞台表演	1. 時尚造型展示與演出的意義與功能 2. 舞台展演種類 3. 燈光的種類 4. 表演與音樂風格 5. 突發狀況應變 6. 職場生態與勞動權益，如：個別勞動權、非典型勞動的基本概念與保障	12	
(二)舞台走位	1. 舞台的基礎認識 2. 舞台上的動線認識 3. 舞台上互相配合要領認識 4. 舞台走位演練	12	
(三)肢體開發	1. 節奏感演練 2. 柔軟度演練	12	
(四)舞台情境	1. 表情演練 2. 姿態演練 3. 眼神演練 4. 舞台情境演練	18	
(五)舞台表演	1. 舞台表演內容演練與成果展 2. 舞台表演作品賞析	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量： (1)情意性評量：隨時觀察紀錄，包括勤學精神態度及上課態度。 (2)形成性評量：以每次課程實作練習方式實施評量。 (3)總結性評量：以期中、期末月考方式實施術科測驗、並強調理論與實務並進。		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為技能領域實習科目。 2. 以舞台表演相關的「訓練對流行時尚的觀察力與美感的敏銳度、肢體開發、利用各種舞台情境訓練舞台表演能力、練習舞台表演的各種技巧」等四個項目，為主要教材編選的範圍。 3. 應告知學生職場生態，並提醒學生實習時注意勞動權益及職場性騷擾議題。 4. 應教導學生對工作場域和工作內容有關民法契約、人格權、兒童及少年福利與權益保障法、勞動基準法等相關法規的認識。		

5. 應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。

6. 各單元教學若遇多元族群素材，應引導學生正確認識並適當應用各族群文化。

## (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	飾品電腦繪圖
	英文名稱	Design and Application of Digital Image
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 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"/> 美容科	
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、瞭解服裝專業電腦軟體基本常識及操作技巧。 二、利用服裝電腦軟體操作增加素養提升設計能力。 三、培養學生作品鑑長能力及加強學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦繪圖基礎	1. 美工專業軟體簡介 2. 電腦輔助繪圖設計的基本常識	18	
(二)電腦繪圖基本操作	1. 電腦輔助飾品基本線條設計 2. 電腦輔助飾品繪畫	18	
(三)電腦繪圖實務應用	1. 電腦輔助飾品材質設計 2. 電腦輔助飾品款式及顏色的搭配組合	18	
(四)電腦繪圖服裝設計實務	電腦輔助服裝搭配飾品整體設計應用	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	評量方法可包括觀察、紀錄、問答、筆試、實作等，著重形成性評量，顧及認知、技能、情亦與學生個別差異的評量。		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 選擇簡單扼要、步驟清楚、循序漸進的圖示教材。 2. 本科目含實習課程。 3. 專業實習內容考慮學生學習成效。 4. 宜著重學生的個別差異；教學實盡量用多媒體、獲教師多次示範，以幫助學生學習操作技能。 5. 提供電腦，供學生蒐集相關資料。		

## (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	節慶活動實務
	英文名稱	The festival event 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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、了解節慶的概念與由來 二、了解節慶的功能與文化 三、了解節慶活動規劃需具備的知能 四、了解節慶與觀光發展的關係 五、對台灣本地有更多關懷與文化的維護	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)節慶的概念與由來	1. 節慶產生的歷史文化與背景 2. 節慶蘊含的文化與生活智慧	8	
(二)節慶的功能與文化	1. 節慶儀式與慶典對人們身心的影響 2. 節慶與觀光發展的關係 3. 節慶帶來的觀光效益	10	
(三)節慶的分類	1. 民俗慶典 2. 廟會宗教活動 3. 具藝文性質的節慶活動 4. 產業行銷節慶活動 5. 特殊議(主)題的活動	20	
(四)濃厚原住民文化的節慶活動	1. 豐年祭典 2. 祈福及成長祭典	16	
(五)台灣地區十二大節慶的內容	1. 春天的祈福納祥 2. 夏日的饗宴 3. 秋天的豐收與風景 4. 冬季的感恩與祝福	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (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	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
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 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	3/3	
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、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力 二、培養處理專門性問題的能力 三、驗證及應用所學之專業知識 四、提升學生實務操作之能力 五、磨練技術或研究報告之撰寫 六、發揮小組合作學習之功效	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)專題實作介紹	1. 專題實作之意義 2. 研究流程及呈現型態 3. 分組	4	
(二)(二)研究主題訂定	1. 研究主題選定原則 2. 研究主題範例介紹	4	
(三)(三)規劃	1. 專題研究步驟 2. 發展專題資料計畫書及時間規劃 3. 專題資料蒐集	8	
(四)(四)前言	1. 研究背景與動機 2. 研究目的	8	
(五)(五)文獻探討	1. 文獻探討之目的 2. 文獻資料來源及類型 3. 文獻的發展過程 4. 書面報告格式	12	
(六)(六)研究方法	1. 研究工具介紹 2. 資料尺度衡量 3. 研究方法介紹	4	
(七)(七)問卷或訪談	1. 抽樣方法介紹 2. 問卷調查法/訪談法介紹 3. 問卷訪談題目擬定 4. 問卷發放、統計與EXCEL分析範例/訪談內容、逐字稿整理與傳寫	18	
(八)(八)結論與建議	1. 專題結果的撰寫 2. 後續研究之建議	8	
(九)(九)成果發表	1. 分組報告 2. 分組報告回饋	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 分組合作學習狀況 2. 課堂互動 3. 專題報告內容 4. 專題報告		
教學資源	1. 利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果 2. 可利用報章及雜誌，加強實例之介紹		

	3.教學相關配合事項：可尋求不同領域業界專家蒞校講授
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。</li> <li>2.專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。</li> <li>3.教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。</li> <li>4.專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。</li> </ol>

## (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	中餐烹調
	英文名稱	Advanced chinese cooking practice
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 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	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)	主要為介紹中餐的烹飪概念，並透過各道菜餚的示範說明，讓學生能夠更了解其製作過程，並從中習得正確的烹飪概念與技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)八大菜系	1. 廣東菜 2. 四川菜 3. 湖南菜 4. 山東菜 5. 浙江菜 6. 江蘇菜 7. 安徽菜 8. 福建菜	33	
(二)其它地方菜	1. 北京菜 2. 台灣菜	6	
(三)各類食物烹調	1. 米飯類 2. 麵食類 3. 豬肉類 4. 雞肉類 5. 鴨肉類 6. 羊肉類 7. 牛肉類 8. 蛋類 9. 豆類 10. 魚類 11. 蝦類 12. 貝類 13. 蟹類 14. 其它類 15. 蔬菜類 16. 水果類	57	
(四)宴客菜的設計及製作	1. 套餐實習 2. 桌菜實習	12	
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，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生實務操作熟練度及成品結果，需具備商品價值。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際餐廳、飯店食譜為範本		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

教材編選：

1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。
3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。
4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。

教學方法：

1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。
3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

## (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	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
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 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	5/4	
學分數	3/3	
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、熟悉烘焙原物料之特性及設備操作。 二、熟練烘焙食品之麵包、蛋糕及西式點心產品製作技巧。 三、學習具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 四、學習具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕製作	1. 麵糊類-水果蛋糕 2. 乳沫類-裝飾蛋糕、宴會小蛋糕 3. 戚風類-奶凍捲 4. 其他變化蛋糕-杯子蛋糕、重乳酪蛋糕、黑森林蛋糕	36	
(二)西式點心製作	1. 小西餅-冰箱小西餅、創意變化小西餅 2. 奶油空心餅-天鵝泡芙、創意變化泡芙 3. 派和塔-檸檬布丁派、水果塔、鹹派 4. 鬆餅-裝飾鬆餅 5. 披薩-創意變化厚片披薩、薄片披薩 6. 道納司-酵母道納司 5. 膠凍類西點-創意變化果凍、慕斯	36	
(三)麵包製作	1. 調理麵包-蔥花麵包、大蒜麵包、肉鬆麵包、熱狗卷 2. 香草麵包棒、鄉村麵包、佛卡夏、法國麵包、貝果、香料棒、裸麥麵包、拖鞋麵包。	36	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (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	創意料理
	英文名稱	Creative dishes
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 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	階梯式	
授課節數	3/3	
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. 了解不同的烹調法及其定義。 2. 學習簡易之食物計量、單位換算及簡易卡路里計算。 3. 培養不同類食物之創意烹飪技巧。 4. 認識中西方之各類菜系。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)牛肉與蛋豆料理	1. 回鍋牛肉腱 2. 麻辣牛腱 3. 蔥爆牛肉片 1. 怪味豆魚 2. 紅椒豆乾蒜苔炒肉絲 3. 麻婆豆腐、麻辣皮蛋 9 上學期	9	上學期
(二)(二)豬肉與海鮮料理	1. 金菇肚絲 2. 麻辣腰花、脆皮肥腸 3. 豬腳麵線 1. 火爆三鮮 2. 豆酥鱈魚 3. 鳳尾草蝦 9	9	
(三)(三)雞肉與家常清蔬料理	1. 三色棒棒雞絲 2. 貴妃鳳翼 3. 客家小炒 1. 山藥鰻浦燒 2. 烏梅漬番茄 3. 椒麻鮑魚排 9	9	
(四)(四)羹湯及素菜料理	1. 泰式東炎煲 2. 甜桃燉雞腿肉 3. 細露蹄筋羹 1. 南瓜搖玉椎 2. 筍乾扣封若 3. 彩椒鑲洋芋 9	9	
(五)(五)豬肉與中式點心	1. 九轉肥腸 2. 杭式東坡肉 3. 蒜苗臘肉 1. 起司豆包夾 2. 泡菜肉包 3. 黃色小鴨包 9	9	
(六)(六)鴨肉與羹湯料理	1. 銀芽涼拌鴨條 2. 芹菜鴨條 3. 芋頭鴨 1. 藥膳大補湯 2. 豆漿美白鍋 3. 素蚵仔麵線 9	9	
(七)(七)牛肉與蛋豆料理	1. 泡菜炒牛肉 2. 彩椒滑牛肉片 3. 芝麻牛肉片 1. 熊掌豆腐 2. 麻辣臭豆腐 3. 糖燻蛋 9 下學期	9	下學期

(八)(八)豬肉與海鮮料理	1. 糖醋排骨 2. 粉蒸金瓜排骨 3. 回鍋肉 1. 乾燒草蝦 2. 豆瓣鯉魚 3. 紅燒海參 9	9	
(九)(九)雞肉與家常清蔬料理	1. 紅麴雞塊 2. 醋溜雞丁 3. 照燒雞肉 1. 滷黃瓜 2. 乾煸四季豆+蔥油餅 3. 涼拌糖醋蓮藕片 9	9	
(十)(十)羹湯及蔬食料理	1. 雪菜紅白湯 2. 川丸子湯 3. 蟹黃豆腐腦 1. 油醋野菇菌 2. 咖哩麵包盅 3. 紅藜珍珠丸 9	9	
(十一)(十一)豬肉與中式點心	1. 回鍋肉 2. 五更腸旺 3. 砂鍋獅子頭 1. 蜂巢馬拉糕 2. 港式蘿蔔糕 3. 奶皇包與芝麻湯圓 9	9	
(十二)(十二)海鮮與羹湯料理	1. 回鍋鱸魚片 2. 蟹腿肉粉絲香菇煲 3. 宮保蟹管 1. 素佛跳牆上湯 2. 沙茶塔香菇 3. 蓮藕甜根湯 9	9	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。  教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (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	飲品實務
	英文名稱	Beverage Practice
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年寒假	
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、認識飲料定義、種類及調製流程。 二、學習飲料調製前準備工作。 三、學習飲料調製中服勤工作。 四、學習裝飾物製作及簡易輕食搭配。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲品種類介紹	1. 飲料調製基本概念 2. 飲料種類與分類	6	
(二)裝飾物製作	1. 裝飾物種類認識 2. 裝飾務實際操作	6	
(三)流行飲品製作	1. 漸層飲料 2. 養生飲品 3. 繽紛冰沙系列	6	
(四)花式咖啡製作	1. 盆栽拿鐵 2. 跳舞拿鐵 3. 皇家咖啡 4. 玫瑰拿鐵	6	
(五)簡易輕食製作	1. 原味奶酪 2. 可可奶酪 3. 抹茶奶酪 4. 鬆餅	6	
(六)創意飲品發表	1. 按這次課程所學發明自己的飲品 2. 介紹與行銷創意飲品 3. 製作配方表與菜單設計	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (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	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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)	1. 培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力 2. 涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力 3. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習 4. 應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)專題實作介紹	1. 專題實作之意義 2. 研究流程及呈現型態 3. 分組	4	
(二)(二)研究主題訂定	1. 研究主題選定原則 2. 研究主題範例介紹	4	
(三)(三)規劃	1. 專題研究步驟 2. 發展專題資料計畫書及時間規劃 3. 專題資料蒐集	8	
(四)(四)前言	1. 研究背景與動機 2. 研究目的	8	
(五)(五)文獻探討	1. 文獻探討之目的 2. 文獻資料來源及類型 3. 文獻的發展過程 4. 書面報告格式	12	
(六)(六)研究方法	1. 研究工具介紹 2. 資料尺度衡量 3. 研究方法介紹	4	
(七)(七)問卷或訪談	1. 抽樣方法介紹 2. 問卷調查法/訪談法介紹 3. 問卷訪談題目擬定 4. 問卷發放、統計與EXCEL分析範例/訪談內容、逐字稿整理與傳寫	18	
(八)(八)結論與建議	1. 專題結果的撰寫 2. 後續研究之建議	8	
(九)(九)成果發表	1. 分組報告 2. 分組報告回饋	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 分組合作學習狀況 2. 課堂互動 3. 專題報告內容 4. 專題報告		
教學資源	1. 利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果 2. 可利用報章及雜誌，加強實例之介紹 3. 教學相關配合事項：可尋求不同領域業界專家蒞校講授		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。
2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。
3. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。
4. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。

## (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	旅遊實務
	英文名稱	Travel Agency Operation and Practice
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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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、瞭解旅行業的起源、意義及特質。 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 三、養辦理出國手續、團體作業能力與知識。 四、升航空票務相關知識、團體帶領能力。 五、強對旅行業未來發展之正確認知，以掌握旅行業經營趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅行業概論	1. 旅遊之文字與活動起源 2. 旅行業的發展歷程 3. 旅行業的定義與特質	8	
(二)旅行業分類與組織結構	1. 旅行業之分類 2. 旅行業之組織結構	16	
(三)旅遊產品組合	1. 團體旅遊 2. 個別旅遊 3. 產品通路	12	
(四)出國手續	1. 護照。 2. 簽證。 3. 出國作業。	12	
(五)航空運輸	1. 航空運輸基本認知 2. 世界地理區位之基本知識 3. 機票的基本常識 4. 電腦訂位及銀行清帳作業	14	
(六)旅行業從業人員之專長分類與條件	1. 導遊。 2. 領隊。 3. 旅遊諮詢師。 4. 票務作業。 5. 旅遊銷售。 6. 行政管理。	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。		
教學資源	一、學校宜建置專業教室及相關之教學情境，運用各種教學媒體(如教學 PPT、Youtube影片、電視/電影等)提升學生學習興趣。 二、使用各式行動載具配合網際網路進行資訊化、行動化教學，以提高學生學習興趣。 三、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 四、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌。		
	包含教材編選、教學方法 一、教材編選		

教學注意事項

1. 教學內容及次序安排，參照教學大綱之內涵，並符合課程目標。
  2. 教材內容之難易，適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機提升學習意願。
  3. 教材範例及習題與實務相結合，易於學習遷移。
- 二、教學方法
1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。
  2. 課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。
  3. 強化學生職業道德與倫理觀念，達到潛移默化之目的。
  4. 運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。
  5. 教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。
  6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

## (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	指壓實務
	英文名稱	Finger Paessure
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 type="radio"/> 選修
	<input 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"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
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)	一、了解人體指壓的功能。 二、認識指壓的基本手法。 三、熟練乾壓與油壓技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)導論	1. 指壓的起源及生理作用。 2. 指壓術發展的歷程。	14	
(二)(二)指壓技法基本概念	1. 指壓的種類及基本技法。 2. 指壓部位壓點介紹。	10	
(三)(三)介紹指壓工具及流程	1. 施術前工具擺放與儀器介紹。 2. 實施指壓術的流程分析。	4	
(四)(四)實際操作應用	1. 全身指壓：伏臥、仰臥、側臥、坐姿、足部及自我指壓。	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 情意性評量：隨時觀察記錄、包括勤學精神態度、工具設備的維護。 2. 形成性評量：配合各種教學媒體，以實際操作方式實施評量。		
教學資源	美容科課程發展委員會自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 兼顧認知、情境、技能三方面教學，讓學生了解指壓對人體的功能，熟悉指壓的基本技巧，充實職業知能、培育學生能適應社會工作需求及自我發展能力。 2. 教學評量 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，助以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。評量內容除了技能外、兼顧認知上的理解及應用之能力。		

## (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	遊程規劃實務
	英文名稱	Program of Tour Planning
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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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、能了解遊程設計的涵義、種類、原則與目的 二、能清楚成本估算與分析，瞭解影響成本外在因素與訂價策略 三、能立即上手進行實際遊程規劃 四、能掌握未來踏入旅遊業的基礎能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)遊程設計概論	1. 遊程設計涵義與種類 2. 遊程設計的原則與目的	6	
(二)遊程的交通與食宿安排	1. 遊程的交通安排 2. 遊程的住宿考量因素 3. 遊程的餐食安排	10	
(三)遊程的景點選擇與內容安排	1. 旅遊景點安排與選擇 2. 景點停留時間與安排 3. 景點中活動與體驗的安排	8	
(四)遊程的成本分析	1. 影響成本的因素 2. 遊程成本分析	12	
(五)遊程的成本估算	1. 遊程成本考量因子 2. 訂價策略	4	
(六)遊程設計實務	1. 台灣遊程設計實務 2. 離島遊程設計	16	
(七)遊程包裝及旅遊企劃書製作	1. 遊程包裝 2. 旅遊企劃書製作	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗 二、書面報告 三、口語表達能力測驗 四、多元評量(異質化分組)		
教學資源	指定教科書，適時提供網路教材資源，並隨時提供相關旅遊新聞報導。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、鼓勵學生積極主動之學習態度，隨時掌握市場最新之旅遊資訊。 二、強調合作學習之重要，分組分工互助互動，共同完成旅程之規劃。		

## (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	旅館管理實務
	英文名稱	Hotel Management 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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)	一、瞭解旅館業所需的基礎專業知識。 二、熟悉旅館業接待旅客的服務作業細則及流程。 三、培養正確的旅館業從業概念，服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 旅館的定義。 2. 旅館的發展。 3. 旅館的功能。	4	
(二)客房部的介紹	1. 客房部組織及其工作要點。 2. 客房部與其他單位的關係。 3. 客房的分類。 4 房租計算方式。	8	
(三)訂房作業	1. 訂房的來源、方式及種類。 2. 訂房作業流程及細則。 3. 訂房的控制及預測。	10	
(四)服務中心作業	1. 機場接待之工作內容及流程。 2. 門衛之工作內容及流程。 3. 行李員之工作內容及流程。 4. 服務中心其他人員之工作內容。	10	
(五)商務中心及總機作業	1. 商務中心工作內容。 2. 總機作業內容。	4	
(六)櫃檯作業	1. 櫃檯設計及設備。 2. 旅客遷入流程及作業細則。 3. 夜間櫃檯作業內容。 4. 櫃檯其他服務作業細則。	10	
(七)客帳作業	1. 客帳登錄程序。 2. 帳卡設立及記帳作業細則。 3. 客帳支付方式。 4. 結帳作業流程。	10	
(八)房務作業	1. 房務作業流程及細則。 2. 客房服務種類及其處理要領。 3. 客房安全。	8	
(九)旅館的業務與行銷	1. 行銷與業務的意義及重要性。 2. 行銷目標及策略之擬定。 3. 業務推廣之對象及技巧。	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。 二、評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 三、根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。		

教學資源	二、利用網際網路電腦教學，達到旅館資訊即時獲得，隨時更新教學資源。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合課程目標。</p> <p>二、教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。</p> <p>三、教材應參照旅館管理、客房實務、旅館業相關法規及其他相關課程，傳授最新旅館知識。</p> <p>四、教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。</p>

## (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	航空實務
	英文名稱	Airline Crew and Ground Operations
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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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)	1. 了解航空空勤實務 2. 了解航空地勤實務 3. 了解機場運務實務 4. 熟悉各家航空公司報考與面試的準備	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 航空空勤實務	1. 空服作業流程 2. 空中服務 3. 機上餐飲 4. 機上免稅品銷售 5. 危機事件處理	20	
(二) 航空地勤實務	1. 機場報到流程 2. 櫃台作業 3. 航空訂位系統	12	
(三) 機場運務實務	1. 國際民航簡介 2. 航空站與運務 3. 出境班機作業 4. 入境班機作業 5. 轉機班機作業	20	
(四) 報考與面試的準備	1. 各家航空公司的Logo和中文名稱介紹 2. 各家航空公司報考條件、面試流程 3. 各種面試型態的介紹 4. 報考航空公司常見Q&A 5. 各家航空公司報考條件表 6. 現役空服員的成功心得分享	20	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 2. 評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢航空相關資料。 3. 相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，如至機場或其他場所實習，得分組上課。 2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果		

## (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	房務技術
	英文名稱	Housekeeping Skill
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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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、了解旅館房務部門組織與工作職掌。 二、了解旅館客房器具與設備。 三、熟練旅館客房鋪床技能、清潔流程及保養技巧。 四、培養職場倫理與道德。 五、應用房務技術專業英文術語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務部門的功能與組織	1. 房務部的功能 2. 房務部的組織 3. 房務部人員的任職條件、工作職掌與工作安全	6	
(二)客房分類設備、器具與備品	1. 客房的分類 2. 客房設備與器具 3. 客房布巾與備品 4. 客房清潔器具與用品	6	
(三)客房清潔作業流程	1. 客房傢俱的清潔與保養 2. 浴室的清潔 3. 備品的補充	4	
(四)房務作業	1. 房務車的準備 2. 鋪床技能實作	16	
(五)洗衣房作業	1. 洗衣房 2. 管衣室 3. 布巾室 4. 客衣送洗的流程	4	
(六)鋪床作業流程	1. 單人床鋪設的流程 2. 雙人床鋪設的流程 3. 加床鋪設的流程 4. 開夜床的流程	16	
(七)客房檢查作業流程	1. 客房檢查作業 2. 浴室檢查作業	4	
(八)客房相關的服務	1. 客房餐飲服務 2. 管家服務 3. 加床服務 4. 擦鞋服務 5. 物品借用服務 6. 失物招領服務	8	
(九)公共區域清潔組作業	1. 公共區域清潔的區域 2. 公共區域清潔的設備與器具 3. 公共區域清潔的技巧 4. 房務部的保養維護計畫	4	
(十)職業倫理與職業安全	1. 職業倫理 2. 應對禮儀 3. 職業安全及災害預防與處理	4	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<p>一、評量方法應採取多元評量方式，注意學生個別差異與指導，兼顧認知、技能、情意等面向，觀察學生參與實作過程情形、學習態度及其他表現，相互配合使用。</p> <p>二、教學評量的結果可以作為教師改進教學及評定學生成績之參考依據。對於不同學習成就的學生，教師應適時實施補救教學或增廣教學，使其潛能獲得充分發揮。</p>
教學資源	<p>一、教學時應充分利用教材、教具、圖書館、網路及其他教學資源。</p> <p>二、充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀旅館、職場體驗，使學生了解業界現況與職業內容，提高學習興趣。</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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依學生程度和背景，可採用審查合格的房務技術教科書，或視學生學習需要，自行編製適當教材。</li> <li>2. 教材編選宜淺顯易懂，充分運用各種餐旅圖書或期刊資源，並融入房務技術專業英文術語。</li> </ol> <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 除運用講述教學法外，教師應親自示範操作，並善用各種視聽媒體及實物等教具輔助教學，幫助學生理解技術要領。</li> <li>2. 教師應注意學生學習基礎及個別能力之差異，適度給予個別指導。</li> <li>3. 本實習科目教學時，為提高教學成效，得依相關規定分組上課。</li> <li>4. 教學內容應融入房務技術專業英文術語，以提升學生專業英語應用能力。</li> </ol>

## (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	領團實務
	英文名稱	Tour Leader Practice
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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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)	從導遊考試科目：導遊實務(一)、導遊實務(二)、導遊觀光資源概要；領隊考試科目：領隊實務(一)、領隊實務(二)、領隊觀光資源概要。學習課程，以準備國民領團人員認證考試為目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)台灣歷史/地理	1. 台灣歷史認識 2. 台灣地理認識	6	第二學年第一學期
(二)(二)台灣國家公園與風景特定區	1. 台灣9處國家公園 2. 台灣13處國家風景區	8	
(三)(三)6都11縣3市	1. 6都特色與認識 2. 11縣特色與認識 3. 3市特色與認識	6	
(四)(四)旅行業法規	1. 發展觀光條例 2. 旅行業管理規則 3. 領隊/導遊人員管理規則	12	
(五)(五)國內旅遊合約書	1. 國內(團體)旅遊定型化契約書範本 2. 國內(個別)旅遊定型化契約書範本 3. 國內旅遊定型化契約應記載及不得記載事項	7	第二學年第二學期
(六)(六)導覽解說技巧	1. 自然資源解說、人文資源解說 2. 注重解說知識與解說技巧、並注意各項配合事項 3. 注意國內外年代對照，使用旅客習慣的語言具體化的描述說明	10	
(七)(七)國內航空票務暨國內機場業務	1. 國際航協(IATA)地理區及全球指標代碼(GI Codes) 2. 認識機票	8	
(八)(八)領團人員職業流程與守則	1. 出團前作業 2. 出團中作業 3. 出團後作業	8	
(九)(九)旅遊安全/急救常識/旅客糾紛抱怨	1. 旅遊安全及緊急事件處理原則 2. 急救常識 3. 旅客心理與糾紛抱怨處理	7	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外旅行業相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。
2. 強化學生職業道德與倫理觀念，達到潛移默化之目的。
3. 運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。
4. 教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。
5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

## (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	中式宴會料理
	英文名稱	Banquet Cuisine
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
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. 了解不同的烹調法及其定義。 2. 學習簡易之食物計量、單位換算及簡易卡路里計算。 3. 培養不同類食物之創意烹飪技巧。 4. 認識中西方之各類菜系。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台式料理	1. 台啤栗子燜雞 2. 三杯雞 3. 台灣美味米糕 4. XO降百花豆腐 5. 蔥爆牛肉 6. 芋頭鹹粥	9	
(二)客家料理	1. 客家小炒 2. 薑絲大腸 3. 客家芋頭糕 4. 梅干扣肉 5. 客家菜包 6. 客家燜筍	9	
(三)廣東料理	1. 臘味煲肉飯 2. 豉汁蒸排骨 3. 柱侯牛腩煲 4. 港式蜜汁叉燒 5. 港式脆皮燒肉 6. 港式腸粉	9	
(四)四川料理	1. 宮保雞丁 2. 麻婆豆腐 3. 魚香茄子 4. 回鍋肉 5. 四川泡菜 6. 棒棒雞	9	
(五)浙江料理	1. 蜜汁火方 2. 東坡肉 3. 雪菜蒸黃魚 4. 紹興醉雞 5. 煙燻黃魚 6. 西湖醋魚	9	
(六)湖南料理	1. 湘西口味蝦 2. 香辣排骨 3. 剁椒魚頭 4. 糯米丸子 5. 湖南蛋 6. 湘味燒魚	9	
(七)福建料理	1. 佛跳牆 2. 扁食燕 3. 鼎邊湖 4. 福州魚丸湯 5. 紅糟雞 6. 福建蝦麵	9	下學期

(八)日式料理	1. 可樂餅 2. 日式炸飯糰 3. 玉子燒 4. 日式黃金捲 5. 太卷壽司/花壽司 6. 味噌豆腐湯	9	
(九)韓國料理	1. 韓式炸機 2. 韓式辣炒年糕 3. 韓式生菜包肉 4. 韓式煎餅 5. 黃金雞腿捲 6. 乾炒讚岐烏龍麵	9	
(十)泰國料理	1. 泰式涼拌海鮮洋蔥 2. 川丸子湯 3. 蟹黃豆腐腦 4. 泰式香蕉煎餅 5. 泰味皮蛋 6. 月亮蝦餅	9	
(十一)馬來西亞料理	1. 南洋沙嗲肉串 2. 桑粿 3. 海鮮椰漿飯 4. 娘惹糕 5. 馬來西亞肉骨茶 6. 馬來炒麵	9	
(十二)蔬食料理	1. 黃金脆泡菜 2. 青花鮮蔬凍 3. 烏梅漬聖女 4. 豆蘇美人腿 5. 雪菜炒百頁 6. 四季打拋若	9	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。  教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (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	麵包製作實習
	英文名稱	Bread making 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 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	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
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)	1. 瞭解烘焙的起源及發展趨勢及相關器具設備。 2. 瞭解烘焙各項常用材料的特性及使用方法。 3. 熟練烘焙計算, 產品分類及製作程序。 4. 培養正確的工作習慣和態度及對烘焙的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1麵包種類介紹 2麵包使用的器具及設備 3麵包製作的安全與衛生	12	
(二)材料	1麵包材料介紹 2材料選用原則 3各種材料之特性	12	
(三)配方計算	1配方之認識 2配方計算方法	12	
(四)麵包實習	軟式麵包	36	
(五)麵包實習	硬式麵包	36	
(六)麵包實習	鬆質麵包	36	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	一、平常表現：筆記、報告。 二、月考、期考：利用測驗，以利了解學生對學科理論理解之程度。 三、平時測驗：利用平時測驗以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補教學。 四、平常上課之出席率及上課之應對。		
教學資源	自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、講述法 二、練習法 三、問答法		

## (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	休閒遊憩實務
	英文名稱	Leisure Recreation 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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)	1.使學生了解休閒與遊憩之本質內涵、發展歷史 2.使學生了解休閒產業的產業範疇與休閒產業之特性 3.使學生認識台灣休閒觀光遊憩資源體系 4.使學生透過觀察、收集資料之途徑了解台灣休閒產業的市場現況與未來發展	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)休閒遊憩定義	1.休閒遊憩與觀光的基本觀念 2.休閒遊憩與觀光當前的發展	8	
(二)觀光休閒產業的供給系統	1.旅行仲介服務業及旅行社 2.交通運輸服務業 3.餐旅接待服務及旅館業	18	
(三)休閒遊憩資源之規劃	1.休閒遊憩資源之開發 2.休閒遊憩資源之評估規劃技巧與方法	16	
(四)休閒遊憩活動設計與應用	1.休閒遊憩活動設計及應用 2.休閒遊憩活動之行銷	16	
(五)休閒遊憩與觀光的未來發展	1.休閒遊憩事業當前的發展 2.休閒遊憩與觀光的未來發展	14	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (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	導覽解說實務
	英文名稱	Guidance and Interpretation 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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)對導覽解說在觀光活動之重要性有所認知。 (二)了解解導覽解說工作的內容。 (三)具備導覽解說應有的態度與觀念。 (四)具備導覽解說的技巧。 (五)具備人文資源解說之美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)導覽解說 緒論	1. 導覽解說的意義 2. 導覽解說的機能 3. 導覽解說的目標 4. 導覽解說的要素 5. 導覽解說場域與遊客關係 6. 導覽解說與環境教育	6	第二學年 第一學期
(二)(二)導覽解說 資源	1. 人文資源 2. 自然資源	6	
(三)(三)導覽解說 內容	1. 導覽解說對遊客的效益 2. 導覽解說場所與時機 3. 導覽解說媒體的分類 4. 導覽解說的層級	6	
(四)(四)導覽解說 環境與設施	1. 遊客中心及展示廳 2. 視聽多媒體 3. 導覽解說出版品 4. 步道 5. 標誌牌示 6. 行動數位設備	5	
(五)(五)導覽解說 員的特質 與工作	1. 導覽解說員的分類。 2. 導覽解說員的工作要求 3. 導覽解說員應具備的特性 4. 導覽解說員的工作內容 5. 導覽解說人力儲訓與應用	4	
(六)(六)導覽解說 原則與技巧	1. 導覽解說原則 2. 導覽解說技巧 3. 據點導覽解說 4. 領團導覽解說	4	
(七)(七)導覽解說 規劃作業 程序	1. 導覽解說規劃的意義 2. 導覽解說規劃的原則 3. 導覽解說規劃作業程序	5	
(八)(八)人文資源 導覽解說 實作	1. 歷史建築 2. 節慶祭典 3. 人文藝術 4. 產業設施	18	第二學年 第二學期

	5. 實地演練		
(九)(九)自然資源 導覽解說 實作	1. 地質地形 2. 動物資源 3. 植物資源 4. 氣象水文 5. 實地演練	18	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容。 2. 兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1. 學校宜配置專業導覽解說設備，並妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 2. 相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。 3. 實務與理論相互結合，提高學習成效。 4. 教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。 5. 配合情境模擬及實地演練，提升導覽解說技巧。 6. 得依情況讓學生選擇主題實作演練。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3. 教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 利用校園景觀資源為基礎，進行實地導覽解說。 3. 善用社區資源、結合當地特色，實導覽解說。 4. 教學應與一般科目的社會科適度結合，相互印證，以求貫通。 5. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 6. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 7. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 8. 指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。		

## (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	餐飲服務實習
	英文名稱	Restaurant Service
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 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	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科
辦理方式	階梯式	階梯式
授課節數	2/2	3/3
學分數	2/2	3/3
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	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、具備美式餐廳服務技巧 二、具備宴會餐廳服務技巧 三、具備酒吧服務技巧 四、具備精緻餐廳服務技巧 五、具備肢體語言與溝通能力 六、認識國內外烹調知識與餐桌禮儀 七、具備社交公關和行銷能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務人員之條件與能力	1. 餐飲服務人員之條件 2. 餐飲服務人員之能力 3. 餐飲服務人員之態度	18	
(二)美式服勤	1. 美式服勤之內容方式 2. 美式服勤之注意事項	18	
(三)宴會服勤	1. 宴會服勤之內容方式 2. 宴會服勤之注意事項	18	
(四)酒吧服勤	1. 酒吧服勤之內容方式 2. 酒吧服勤之注意事項	18	
(五)精緻餐廳服勤	1. 精緻餐廳服勤之內容方式 2. 精緻餐廳服勤之注意事項	18	
(六)菜單製作	1. 菜單之種類 2. 菜單設計之注意事項	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	針對學生於認知、技能、情意等領域，實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度)。		
教學資源	自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、以實務與理論相配合，提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應參訪各種餐廳及餐館，設計教材內容來教學。		

## (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	觀光活動行銷實務
	英文名稱	Tourism Marketing Management and 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
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、了解行銷學基本概念 二、了解何謂觀光活動與活動行銷 三、了解娛樂、慶典與MICE等活動行銷 四、了解MICE活動管理 五、清楚觀光活動行銷的未來影響力與趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷學基本概念	1. 行銷與行銷組合 2. 觀光市場區隔 3. 觀光購買決策及購買行為	8	
(二)觀光行銷規劃	1. 行銷規劃的過程和結構 2. 觀光產品的組成與價格形成 3. 觀光企業的行銷溝通	16	
(三)觀光活動行銷	1. 活動行銷理論與實務 2. 現代行銷的互動傳播背景 3. e化活動行銷	12	
(四)娛樂與慶典活動行銷	1. 娛樂、慶典與人類認同 2. 娛樂與慶典行銷基本要素 3. 娛樂與慶典行銷基本原則 4. 娛樂、慶典與社交網絡	12	
(五)MICE活動行銷	1. 何謂MICE產業 2. MICE活動管理與行銷	12	
(六)觀光活動行銷的未來影響力與趨勢	1. 觀光活動行銷的發展軌跡 2. 觀光活動行銷的趨勢 3. 觀光活動行銷個案研究	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	教學評量採多元評量之方式，評量方法可包括時事資料收集、口頭報告、問答、討論、實作、口試、筆試等。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用影片觀賞，增進學生認知。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (1)參考時事新聞及案例，在課堂中加以討論，以增加學生學習興趣。 (2)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (3)教師鼓勵學生以收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。 (4)利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣。 (5)教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。 二、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 三、教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。		

四、教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。

五、教師於施教時加入實際情境補充說明，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教材，增進學習效果。

## (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	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
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 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	階梯式	
授課節數	2/2	
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)	1. 培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力 2. 涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力 3. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習 4. 應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)專題實作介紹	1. 專題實作之意義 2. 研究流程及呈現型態 3. 分組	4	
(二)(二)研究主題訂定	1. 研究主題選定原則 2. 研究主題範例介紹	4	
(三)(三)規劃	1. 專題研究步驟 2. 發展專題資料計畫書及時間規劃 3. 專題資料蒐集	8	
(四)(四)前言	1. 研究背景與動機 2. 研究目的	8	
(五)(五)文獻探討	1. 文獻探討之目的 2. 文獻資料來源及類型 3. 文獻的發展過程 4. 書面報告格式	12	
(六)(六)研究方法	1. 研究工具介紹 2. 資料尺度衡量 3. 研究方法介紹	4	
(七)(七)問卷或訪談	1. 抽樣方法介紹 2. 問卷調查法/訪談法介紹 3. 問卷訪談題目擬定 4. 問卷發放、統計與EXCEL分析範例/訪談內容、逐字稿整理與傳寫	18	
(八)(八)結論與建議	1. 專題結果的撰寫 2. 後續研究之建議	8	
(九)(九)成果發表	1. 分組報告 2. 分組報告回饋	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 分組合作學習狀況 2. 課堂互動 3. 專題報告內容 4. 專題報告		
教學資源	1. 利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果 2. 可利用報章及雜誌，加強實例之介紹 3. 教學相關配合事項：可尋求不同領域業界專家蒞校講授		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。
2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。
3. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。
4. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。

## (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	中餐烹調實習
	英文名稱	Advanced chinese cooking 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 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	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
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)	主要為介紹中餐的烹飪概念，並透過各道菜餚的示範說明，讓學生能夠更了解其製作過程，並從中習得正確的烹飪概念與技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)八大菜系	1. 廣東菜 2. 四川菜 3. 湖南菜 4. 山東菜 5. 浙江菜 6. 江蘇菜 7. 安徽菜 8. 福建菜	33	
(二)其它地方菜	1. 北京菜 2. 台灣菜	6	
(三)各類食物烹調	1. 米飯類 2. 麵食類 3. 豬肉類 4. 雞肉類 5. 鴨肉類 6. 羊肉類 7. 牛肉類 8. 蛋類 9. 豆類 10. 魚類 11. 蝦類 12. 貝類 13. 蟹類 14. 其它類 15. 蔬菜類 16. 水果類	57	
(四)宴客菜的設計及製作	1. 套餐實習 2. 桌菜實習	12	
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，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生實務操作熟練度及成品結果，需具備商品價值。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際餐廳、飯店食譜為範本		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

教材編選：

1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。
3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。
4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。

教學方法：

1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。
3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

## (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	房務技術
	英文名稱	Introduction to Hospitality
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 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	階梯式	
授課節數	2/2	
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)瞭解旅館房務組織架構。 (二)熟悉旅館客房清潔作業程序。 (三)熟練鋪床技能。 (四)具備應有的職業道德與敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務緒論	1. 房務部的重要性。 2. 房務部的組織。 3. 房務部從業人員的工作職掌。	8	
(二)客房與設備介紹	1. 客房的分類。 2. 客房區域設備及備品認識。 3. 客房清潔設備及用品認識。	12	
(三)鋪床技巧	1. 保潔墊、床單的鋪設。 2. 毛毯、羽毛被的鋪收。 3. 枕頭鋪收。 4. 床單鋪收。	8	
(四)床鋪整理操作實務	1. 鋪床程序。 2. 單人床的鋪設。 3. 雙人床的鋪設。 4. 加床及開夜床的鋪設。	8	
(五)客房清潔操作實務	1. 傢俱清理。 2. 浴室清理。 3. 備品補充。 4. 客房查核。	12	
(六)客房相關服務	1. 客房餐飲服務。 2. 管家服務。 3. 洗衣服務。 4. 加床服務。 5. 擦鞋服務。 6. 襪母服務。 7. 旅客物品借用及遺忘物品處理。	12	
(七)布巾室的介紹	1. 布巾室管理的重要性。 2. 客房用布巾的種類。 3. 布巾的收發。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、平常表現：筆記、報告。 二、月考、期考：利用測驗，以利了解學生對學科理論理解之程度。 三、平時測驗：利用平時測驗以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補救學。 四、平常上課之出席率及上課之應對。		

教學資源	自編
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、講述法 二、練習法 三、問答法

## (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	整體造型設計與實務
	英文名稱	Overall design and practice
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"/> 美容科	
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)	1. 運用科技資訊之能力，了解整體造型設計的基礎原理，並能掌握國內外整體造型產業的發展趨勢。 2. 具備整體造型製作的基本知能，展現自我精進及創新之素養。 3. 執行專業實務操作與創作之能力，培養系統思考及問題解決之能力。 4. 具備整體造型設計作品之賞析能力，展現生活美學之涵養。 5. 涵養職業倫理及敬業態度，培養公民意識。 6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)整體造型基本概念	1. 整體造型設計意義及目的 2. 整體造型設計時代需求 3. 造型設計原理 4. 個人特質分析 5. 整體造型設計的溝壩技巧與流程	3	
(二)整體造型應用	1. 整體造型設計要素 2. 整體造型設計圖的繪製技巧 3. 美顏造型應用 4. 美髮造型應用 5. 服飾造型應用	18	
(三)型態美整體造型	1. 配合個性的整體造型演練 2. 配合年齡的整體造型演練 3. 配合時間、地點、場合的整體造型演練	15	
(四)時尚整體造型	1. 年代流行重點分析 2. 時尚元素分析 3. 時尚整體造型演練	12	
(五)舞台整體造型	1. 舞台整體造型基本原理 2. 依角色性格設計的整體造型演練 3. 依風格特色設計的整體造型演練	12	
(六)婚禮新人整體造型	1. 新人禮服造型設計演練 2. 新人宴會禮服造型設計演練 3. 新人多元風格禮服造型設計演練	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 情意性評量:隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量:每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量:以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 本科目為技能領域實習科目。 2. 各單元教學若遇多元族群素材，應引導學生正確認識並適當應用各族群文化。		

3·應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。

## (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	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine 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 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	階梯式	
授課節數	3/3	
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、瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 二、介紹西餐的起源及特色。 三、熟練各種食材材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	西餐的定義、西餐的起源與演進、西餐的分類、西餐從業人員應具備的基本條件	4	
(二)西餐廚房的認識	西餐廚房的人力組織架構、西餐廚房各工作區域與職掌、西餐廚房刀具及設備介紹	4	
(三)食品簡介	蔬果類、乳製品及蛋類、肉類及肉類加工製品、乾燥辛香料介紹	4	
(四)專業用語	香草植物英文介紹、肉類部位英文介紹	7	
(五)切割法介紹	肉類、海鮮切割法	9	
(六)基本烹飪法	西餐烹調技巧的運用	8	
(七)湯類	高湯的認識、高湯製作練習、清湯、濃湯運用	12	
(八)基本醬汁製作	紅、清、白醬製作	12	
(九)西式早餐	西式早餐的認識、西式早餐製作練習、三明治的認識、三明治製作練習	12	
(十)西式點心製作	西式點心製作	18	
(十一)套餐設計及製作	套餐設計及製作	18	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣。 二、廣泛收集相關資訊，充實學生相關知能。 三、邀請業界專業人士，舉辦專業技能之講座。 四、各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 五、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-31 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 type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input 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	階梯式	
授課節數	3/3	
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、熟悉烘焙原物料之特性及設備操作。 二、熟練烘焙食品之麵包、蛋糕及西式點心產品製作技巧。 三、學習具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 四、學習具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕製作	1. 麵糊類-水果蛋糕 2. 乳沫類-裝飾蛋糕、宴會小蛋糕 3. 戚風類-奶凍捲 4. 其他變化蛋糕-杯子蛋糕、重乳酪蛋糕、黑森林蛋糕	36	
(二)西式點心製作	1. 小西餅-冰箱小西餅、創意變化小西餅 2. 奶油空心餅-天鵝泡芙、創意變化泡芙 3. 派和塔-檸檬布丁派、水果塔、鹹派 4. 鬆餅-裝飾鬆餅 5. 披薩-創意變化厚片披薩、薄片披薩 6. 道納司-酵母道納司 5. 膠凍類西點-創意變化果凍、慕斯	36	
(三)麵包製作	1. 調理麵包-蔥花麵包、大蒜麵包、肉鬆麵包、熱狗卷 2. 香草麵包棒、鄉村麵包、佛卡夏、法國麵包、貝果、香料棒、裸麥麵包、拖鞋麵包。	36	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-32 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 Snack
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 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	階梯式	
授課節數	2/2	
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、了解中式點心歷史淵源及發展 二、了解中式點心的分類與特性 三、能獨立完成中式點心基礎產品製作 四、能運用中式點心技巧，進而製作創意產品 五、培養準餐飲從業人員正確的工作態度及良好的衛生習慣	

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. 中國點心歷史之演進 2. 中式點心分布與發展趨勢 3. 中國節令有關之習俗及應景點心	3	
(二)(二) 機具設備及原物料介紹	1. 廚房設備與器皿的認識與運用 2. 中式點心常見之主、副材料認識 3. 中式點心食品添加物料認識	3	
(三)(三) 中式點心分類及製作原理	1. 中式點心的基本分類 2. 中式點心常用之熟製方式 3. 米麵食製作技巧與原理	3	
(四)(四) 麵食類產品操作與實習	1. 冷水麵食產品製作:手工麵條、水餃、炸醬麵、大滷麵、貓耳朵、三鮮炒麵等。 2. 燙麵類麵食製作:蔥油餅、鍋貼、四色燒賣、韭菜盒子、餡餅、荷葉餅等。 3. 發麵類產品製作:手工饅頭、水煎包、菜肉包、沙其瑪、開口笑等。 4. 酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等。	72	
(五)(五) 米食類產品操作與實習	1. 米粒類產品製作:台式粽子、廣東粥、油飯、筒仔米糕等。 2. 漿(粿)粉類產品製作:發糕、蘿蔔糕、碗粿等。	24	
(六)(六) 中式點心包裝與未來發展	1. 年節禮包裝賞析與運用 2. 產品保存特性解說 3. 餐飲市場現今潮流產品認識	3	
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，及時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書進行教學。 2. 蒐集餐飲市場相關之圖片、解說、產品包裝等作為輔助教材 (二)教學方法		

本科目為實習科目，採分組合作學習方式進行。

(三)教學相關配合事項

1. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習教學中，由淺入深，並注意依學生差異調整教學內容。
2. 校外餐旅機構配合及校內行政支援。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲品實務
	英文名稱	Beverage 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年寒假	
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、認識飲料定義、種類及調製流程。 二、學習飲料調製前準備工作。 三、學習飲料調製中服勤工作。 四、學習裝飾物製作及簡易輕食搭配。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲品種類介紹	1. 飲料調製基本概念 2. 飲料種類與分類	6	
(二)裝飾物製作	1. 裝飾物種類認識 2. 裝飾務實際操作	6	
(三)流行飲品製作	1. 漸層飲料 2. 養生飲品 3. 繽紛冰沙系列	6	
(四)花式咖啡製作	1. 盆栽拿鐵 2. 跳舞拿鐵 3. 皇家咖啡 4. 玫瑰拿鐵	6	
(五)簡易輕食製作	1. 原味奶酪 2. 可可奶酪 3. 抹茶奶酪 4. 鬆餅	6	
(六)創意飲品發表	1. 按這次課程所學發明自己的飲品 2. 介紹與行銷創意飲品 3. 製作配方表與菜單設計	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶飲與咖啡調製實務
	英文名稱	Tea and Coffee Preparation Practice
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年階段三	
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、認識茶飲與咖啡定義、種類及調製流程。 二、學習茶飲與咖啡前準備工作。 三、學習茶飲與咖啡中服勤工作。 四、學習裝飾物及茶點製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)茶飲製作	1. 冰茶類製作 2. 熱茶類製作	6	
(二)咖啡製作	1. 冰花式咖啡製作 2. 熱花式咖啡製作	6	
(三)茶點製作	1. 茶類點心製作 2. 咖啡類點心製作	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容美體實務
	英文名稱	Beauty and beauty 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 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"/> 美容科	
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)	1. 具備基礎美容美體專業護膚能力，進而解決家政相關產業職場上的各種問題。 2. 運用各種技法傳達肢體與美感的認知，展現美學賞析之素養。 3. 運用系統思考與科技資訊，包含聲音、肢體與情緒的整合，進行實務創作的表現，展現問題解決與團隊合作的素養。 4. 具備良好的美容美體實務經驗，增進生活美學的涵養。 5. 涵養職業倫理及敬業態度，培養公民意識。 6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美容美體的基本概念	1. 美容美體市場 2. 美容師的角色與定位 3. 保養品的認識與保存	3	第二學年 第一學期
(二)皮膚的種類、狀況與保養	1. 一般皮膚的類型、保養重點及保養品的選擇 2. 異常皮膚的種類、保養重點及保養品的選擇 3. 皮膚的認識與檢測	6	
(三)專業護膚	1. 皮膚保養的準備工作與保養方法 2. 臉部按摩的原理與方法 3. 蒸臉的原理與操作 4. 敷面的原理與操作	18	
(四)指壓	1. 指壓的起源與原理 2. 指壓的種類與技法 3. 頭、肩、頸部指壓 4. 手部指壓 5. 腿部指壓	9	
(五)去角質	1. 去角質的原理 2. 去角質產品的認識 3. 去角質的方法與注意事項 4. 去角質運用於專業臉部護膚流程	3	第二學年 第二學期
(六)脫毛	1. 脫毛的原理與操作 2. 脫毛的方法與操作	6	
(七)SPA	1. SPA的起源與發展 2. 沐浴的功效、種類與注意事項 3. SPA的種類、功能與材料 4. SPA操作流程注意事項	12	
(八)全身按摩	1. 身體按摩技法 2. 手及手臂按摩 3. 足及腿部按摩 4. 背部及臀部按摩	15	

	5·腹部按摩 6·胸部按摩 7·頭部按摩		
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量:隨堂講解、示範、測驗,並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量:每章節結束,舉行平時測驗。 3. 診斷性評量:以月考方式實施學科測驗、技能考試,並強調理論與技術。		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選</p> <p>(1)教材內容及次序安排,應參照教材大綱之內涵,並符合教學目標。</p> <p>(2)教材內容之難易應適合學生程度,避免陳義過高,影響學習興趣。</p> <p>(3)教材應參考美髮證照檢定之內容及其他相關法規之規定,以免教學資料太過陳舊,與現實脫節。</p> <p>(4)教材之例題及習題,應與實務配合,使學生能學以致用。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>(1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。</p> <p>(2)教師以講解、問答、討論及示範的方式來指導學生,以增加學習興趣。</p> <p>(3)學生能從「操作中學習」,培養實務之能力。</p> <p>(4)鼓勵及輔導學生參加美髮丙級技術士檢定。</p> <p>(5)隨時灌輸學生職業道德觀念。</p>		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	葡萄酒實務
	英文名稱	Wine 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 type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
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、了解及認識葡萄酒的特性及歷史 二、懂得分別不同品種的屬性，精進葡萄酒知識，加強相關技術教育。 三、提升並訓練學習者之專業技能。 四、培養具國際觀之餐飲及侍酒人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)葡萄酒入門	1. 何謂葡萄酒 2. 葡萄酒風格 3. 葡萄品種 4. 葡萄酒酒單認識	7	
(二)葡萄酒釀製過程	1. 葡萄酒釀造概述 2. 影響葡萄酒品質因素	8	
(三)葡萄酒產地	1. 舊世界葡萄酒 2. 新世界葡萄酒	8	
(四)葡萄酒的保存與侍酒	1. 何謂侍酒師 2. 葡萄酒的存放 3. 適飲溫度 4. 酒杯選擇 5. 標準開瓶	8	
(五)葡萄酒與食物之搭配	1. 理論 2. 體驗餐酒搭配	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務
	英文名稱	Food and Beverage Service
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年階段一	
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. 訓練餐飲服務人員的良好態度 2. 能正確使用托盤即拿取各類器皿 3. 能熟練餐飲服務之流程與技能 4. 培養正確的服務態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務流程	美式服務	6	
(二)餐飲服務流程	英式服務	6	
(三)餐飲服務流程	法式服務	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	刀工基礎
	英文名稱	Knife foundation
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年寒假	
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、了解刀子使用方法 二、能運用刀工技巧，進而製作創意產品 三、培養準餐飲從業人員正確的工作態度及良好的衛生習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	上課安全規範 果雕刀及工具介紹	1	
(二)基礎刀功	白蘿蔔切割、小黃瓜(基礎盤飾)	1	
(三)基礎刀功	紅蘿蔔盤飾、長方型水花片、方型水花片、三角型水花片、菱形水花片、半圓水花片、1/4圓水花片	6	
(四)水果盤	柳橙玉兔盤、柳橙西瓜船、香蕉木瓜盤、柳橙鳳梨盤、香蕉西瓜盤、西瓜鳳梨盤	4	
(五)進階立體雕	天鵝、蘋果推塔、洋蔥黏花、南瓜花雕	6	
合計		18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，及時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際果雕產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書進行教學。 2. 蒐集餐飲市場相關之圖片、解說、等作為輔助教材 (二)教學方法 本科目為實習科目，採分組合作學習方式進行。 (三)教學相關配合事項 1. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習教學中，由淺入深，並注意依學生差異調整教學內容。 2. 校外餐旅機構配合及校內行政支援。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Advanced chinese cooking practice
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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)	主要為介紹中餐的烹飪概念，並透過各道菜餚的示範說明，讓學生能夠更了解其製作過程，並從中習得正確的烹飪概念與技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)八大菜系(一)	廣東菜 四川菜	9	
(二)八大菜系(二)	湖南菜 山東菜	9	
(三)八大菜系(三)	浙江菜 江蘇菜	9	
(四)八大菜系(四)	安徽菜 福建菜	9	
合計		36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，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生實務操作熟練度及成品結果，需具備商品價值。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際餐廳、飯店食譜為範本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務
	英文名稱	Food and Beverage Practice
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年階段二	
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、瞭解餐飲服務的基本概念。 二、瞭解餐飲作業服務流程。 三、熟稔餐飲服務相關技巧。 四、培養良好的服務態度及敬業樂群精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務的基本素養	餐廳服務人員守則	6	
(二)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-切割	6	
(三)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-沙拉	6	
(四)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-主餐	6	
(五)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-主餐	6	
(六)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-甜點	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯發展
	英文名稱	Career Development
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年階段四	
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. 學生能認識生活發展之意義與重要性。 2. 學生能認識生活發展在學校系統中之地位。 3. 學生能分析生涯規畫之策略。 4. 學生能發展出生涯規畫之藍圖並評估其可行性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲業介紹	餐飲業工作內容介紹與未來發展	6	
(二)旅館業介紹	旅館業工作內容介紹與未來發展	6	
(三)旅行業介紹	旅行業工作內容介紹與未來發展	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雞尾酒實務
	英文名稱	Cocktail 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
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)	一、認識及熟練吧?器具，設備之操作方法。 二、認識各種酒類之材料、特性及學習雞尾酒之調製方法。 三、學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)雞尾酒概述	1. 雞尾酒之特性 2. 調酒之用具與材料 3. 調酒的基本原則及方法	7	
(二)基酒概述	1. 各種基酒之原料 2. 各種基酒汁製作方法、種類、用途。	8	
(三)雞尾酒調製規則	1. 各種調製方法介紹 2. 雞尾酒之裝飾技巧。	8	
(四)雞尾酒調製	1. 各式雞尾酒調製 2. 創意雞尾酒調製	8	
(五)吧檯銷售管理	1. 吧檯菜單設計 2. 材料控制 3. 庫房管理 4. 成本控制 5. 電腦化經營管理	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-43 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應對禮儀
	英文名稱	The Art of Speaking and the Proprieties
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年寒假	
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、瞭解禮儀的重要性及其基本知能。 二、探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。 三、培養職場應有的儀態及禮節。 四、涵養樂於思考個人日常進退應對的禮儀學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)提供服務	1. 辦公室禮儀及其實務 2. 迎賓接待禮儀	6	
(二)電話禮儀	1. 商業書信電話及會議禮儀。 2. 求職、應徵、面試及離職禮儀。	6	
(三)顧客抱怨處理	1. 顧客心理學 2. 顧客抱怨處理流程與注意事項	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-44 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通技巧
	英文名稱	Interpersonal and Communication Skills
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年寒假	
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、培養人際關係與溝通的基本概念 二、了解人際關係與溝通的相關理論 三、學習人際關係與溝通的有效策略	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本概念	1. 溝通的意義 2. 溝通的模式 3. 溝通的歷程	6	
(二)溝通策略	1. 自我覺察 2. 理性思考 3. 心象心語	6	
(三)人際應用	1. 「我」訊息／自我肯定 2. 兩性關係／網路交友 3. 師生關係／求職面試	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-45 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包基礎
	英文名稱	Bread foundation
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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. 瞭解烘焙的起源及發展趨勢及相關器具設備。 2. 瞭解烘焙各項常用材料的特性及使用方法。 3. 熟練烘焙計算, 產品分類及製作程序。 4. 培養正確的工作習慣和態度及對烘焙的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1麵包種類介紹 2麵包使用的器具及設備 3麵包製作的安全與衛生	3	
(二)材料	1麵包材料介紹 2材料選用原則 3各種材料之特性	3	
(三) 配方計算	1配方之認識 2配方計算方法	3	
(四)麵包實習	軟式麵包	9	
(五)麵包實習	硬式麵包	9	
(六)麵包實習	鬆質麵包	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、平常表現：筆記、報告。 二、月考、期考：利用測驗，以利了解學生對學科理論理解之程度。 三、平時測驗：利用平時測驗以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補教學。 四、平常上課之出席率及上課之應對。		
教學資源	自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、講述法 二、練習法 三、問答法		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-46 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新娘整體造型設計
	英文名稱	Bridal Whole Modeling Design
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"/> 美容科	
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、熟悉新娘髮型各式梳編造型技巧。 二、經由主題髮型創作讓學生進而了解各風格特性元素。 三、因應時尚潮流變化及需求，具備假髮運用及飾品搭配之設計能力。 四、培養對美的欣賞及掌握快速變換髮型的技巧。 五、表現學習彩妝的興趣，與髮型整體感搭配。	

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. 新娘造型設計的意義與目標 2. 流行趨勢分析 3. 西方經典髮型與髮型的演變	6	第三學年 第一學期
(二)(二) 整體造型設計概念	1. 整體彩妝造型與髮型搭配 2. 飾品與髮型搭配 3. 禮服風格與髮型搭配	15	
(三)(三) 整體造型應用	1. 少女髮型及整體造型應用 2. 伴娘髮型及整體造型應用 3. 老人髮型及整體造型應用	15	
(四)(四) 假髮的使用	1. 假髮的材質 2. 假髮的種類 3. 假髮的配戴方法	6	第三學年 第二學期
(五)(五) 新娘時尚 整體造型	1. 白紗造型—古典風格新娘髮型 2. 白紗造型—韓式風格新娘髮型	15	
(六)(六) 新娘宴會 整體造型	1. 宴會造型—浪漫風格新娘髮型 2. 宴會造型—龐克風格新娘髮型	15	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平常作業：術科、有關新娘造型資訊之剪貼、蒐集資料學習單。 2. 月考、期考：利用月考、期考之測驗，以了解學生對學科理論之程度。 3. 技能檢定：利用技能檢定以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補教學。 4. 平常上課之出席率及課堂學習態度。		
教學資源	教育部審定之職業學校家政群用書、網路資源、自編PPT簡報		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 利用課餘時間多加蒐集各課程單元相關資料，並隨時與其他授課教師相互討論研析，以充實教學資源，達到交流共享。 2. 利用網路資源及學校編列預算所購置有關課程教學設備、電腦教學軟體等輔教器材，使教學活潑生動而有效。 3. 閱讀有關時尚流行資訊雜誌、髮型書籍、新娘彩妝造型報導等相關雜誌、網站，以隨時補充新知。 4. 教學方式依分組教學或教材性質內容，採講述法、分組示範、發表、詢答、測驗教學、影片欣賞、作品觀摩或小組主題新娘造型發表等多元教學方式，並鼓勵學生閱讀相關之補充書籍，以增進教學效果。 5. 教學活動應配合學生素質及學習能力之差異，適當安排教材與進度，以達因材施教之理念。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-47 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
師資來源	<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 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"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
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)	1. 培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力 2. 涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力 3. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習 4. 應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)專題實作介紹	1. 專題實作之意義 2. 研究流程及呈現型態 3. 分組	2	
(二)(二)研究主題訂定	1. 研究主題選定原則 2. 研究主題範例介紹	4	
(三)(三)規劃	1. 專題研究步驟 2. 發展專題資料計畫書及時間規劃 3. 專題資料蒐集	8	
(四)(四)前言	1. 研究背景與動機 2. 研究目的	4	
(五)(五)文獻探討	1. 文獻探討之目的 2. 文獻資料來源及類型 3. 文獻的發展過程 4. 書面報告格式	4	
(六)(六)研究方法	1. 研究工具介紹 2. 資料尺度衡量 3. 研究方法介紹	4	
(七)(七)問卷或訪談	1. 抽樣方法介紹 2. 問卷調查法/訪談法介紹 3. 問卷訪談題目擬定 4. 問卷發放、統計與EXCEL分析範例/訪談內容、逐字稿整理與傳寫	2	
(八)(八)結論與建議	1. 專題結果的撰寫 2. 後續研究之建議	4	
(九)(九)成果發表	1. 分組報告 2. 分組報告回饋	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 分組合作學習狀況 2. 課堂互動 3. 專題報告內容 4. 專題報告		
教學資源	1. 利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果 2. 可利用報章及雜誌，加強實例之介紹 3. 教學相關配合事項：可尋求不同領域業界專家蒞校講授		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。
2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。
3. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。
4. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-48 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮進階實務
	英文名稱	Advanced Practice of Hair Dressing
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"/> 美容科	
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、瞭解髮型梳理基本技能及美髮的演進基本概念。 二、熟悉整髮與造型設計基本技巧。 三、熟悉頭型、剪髮、冷燙、染髮、整髮的基本知識與技能應用。 四、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 五、對美感的欣賞及創作設計的陶冶。 六、符合就業市場所需與認真敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 美髮的演進	1. 東方髮型的演進 2. 西方髮型的演進	4	
(二)(二) 髮型設計	1. 設計概要 2. 基本造型	12	
(三)(三) 整髮與造型1	手捲與髮型應用	6	
(四)(四) 整髮與造型2	指推波浪髮型應用	4	
(五)(五) 整髮與造型3	髮筒與髮型應用1	6	
(六)(六) 整髮與造型4	髮筒與髮型應用2	6	
(七)(七) 整髮與造型5	綜合應用	6	
(八)(八) 剪燙染整吹綜合應用1	基礎剪燙染整吹技巧	6	
(九)(九) 剪燙染整吹綜合應用2	兒童髮型	4	
(十)(十) 剪燙染整吹綜合應用3	少女髮型	6	
(十一)(十一) 剪燙染整吹綜合應用4	女士髮型	6	
(十二)(十二) 剪燙染整吹綜合應用5	男士髮型	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	教學評量 1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室、美容美髮實習中心。 2. 教科書、多媒體教材、網路資源。 3. 掛圖、美髮參考書及美髮雜誌。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考美髮及流行時尚相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。		

- (2)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。
  - (3)實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。
3. 輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神
- (1)行政方面：各項軟、硬體均應齊全。
  - (2)教學方面：教師應具備專業知識及教學能力，並不斷接收新知。
  - (3)家長、學生方面：應注重學生之個別差異，並與家長多保持聯繫。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-49 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理進階
	英文名稱	Advanced Comb of hairstyle
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"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解髮型梳理基礎的正確性 2. 了解髮型設計概念，奠定設計創作之基礎。 3. 增進整體審美觀念及欣賞能力。 4. 擴展美髮學習範圍培養藝術創造能力。 5. 培育美髮造型專業人才	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 梳髮的目的 2. 工具的認識與操作 3. 髮夾種類及使用方法	4	
(二)髮基的製作法	1. 三角形髮基 2. 台形髮基 3. 細長型髮基 4. 細長三角形髮基	6	
(三)逆梳方法	1. 逆梳方法 2. 逆梳連接 3. 髮髻梳理	4	
(四)髮型梳法	1. 短髮梳法 2. 長髮梳法 3. 波浪型 4. 捲捲型 5. 上梳髮型 6. 下梳髮型 7. 分線髮型 8. 不分線髮型	12	
(五)長髮梳理綜合應用	1. 少女髮型 2. 髮型與髮飾搭配 3. 假髮應用 4. 創意髮型設計	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 情意性評量:隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量:每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量:以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 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，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。 4. 同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之組次，供學生分組適時學習。		



## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-50 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 type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input 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"/> 美容科	
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)	1. 了解美髮基本概念及技能之學習基礎。 2. 熟練各種整髮、剪髮、燙髮等技巧及實際操作。 3. 了解美髮資訊之意義及功能、提升美髮資訊之能力。 4. 陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)整髮 I 吹風的基本技巧	1. 整髮的目的。 2. 整髮的種類。 3. 吹風的功用及注意事項。 4. 吹風機與吹風梳的拿法。 5. 吹風機與吹風梳的角度。 6. 直吹內彎髮型。	36	第一學年 第一學期
(二)剪髮 I	1. 剪髮的目的。 2. 剪髮工具的認識。 3. 剪髮應注意事項。 4. 一層次剪髮(也稱無層次剪髮)。 5. 均等式剪法。	36	
(三)冷燙 I	1. 冷燙的由來與原理。 2. 冷燙前的準備。 3. 冷燙前的處理。 4. 標準冷燙。 5. 扇形冷燙。 6. 底盤之設定。 7. 捲棒捲法。 8. 冷燙液的使用與處理。 9. 冷燙後的處理。 10. 冷燙失敗的探討。	45	第二學年 第二學期
(四)整髮 II	1. 夾捲分析。 2. 髮筒捲法。 3. 手捲捲法。 4. 螺捲捲法。	45	
合計		162節	
學習評量(評量方式)	1. 情意性評量:隨堂講解、示範、測驗,並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量:每章節結束,舉行平時測驗。 3. 診斷性評量:以月考方式實施學科測驗、技能考試,並強調理論與技術。		
教學資源	自編教材		
	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 教材內容及次序安排,應參照教材大綱之內涵,並符合教學目標。 (2) 教材內容之難易應適合學生程度,避免陳義過高,影響學習興趣。		

教學注意事項

- (3) 教材應參考美髮證照檢定之內容及其他相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。
  - (4) 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。
2. 教學方法
- (1) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
  - (2) 教師以講解、問答、討論及示範的方式來指導學生，以增加學習興趣。
  - (3) 學生能從「操作中學習」，培養實務之能力。
  - (4) 鼓勵及輔導學生參加美髮丙級技術士檢定。
  - (5) 隨時灌輸學生職業道德觀念。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-51 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮進階
	英文名稱	Advanced hairdressing
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 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"/> 美容科	
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、熟悉頭髮之整髮、吹風、電鉗、指推波紋基本知識及技能。 二、熟悉整髮的基本技巧。 三、熟悉吹風的基本技巧。 四、熟悉電鉗的基本技巧。 五、熟悉指推波紋的基本技巧。 六、擴展美髮學習範圍培養藝術創造能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 整髮 I 吹風的基本技巧	1. 整髮的目的。 2. 整髮的種類。 3. 吹風的功用。 4. 吹風機與梳子的拿法。 5. 吹風機與風口的角度。 6. 直吹內彎髮型	12	第二學年 第一學期
(二) 整髮 II	1. 髮筒捲法。 2. 手捲方法。 3. 螺髻卷法	12	
(三) 吹風的應用	1. 外翻髮型吹法。 2. 鬆鬆髮型吹法。 3. 波浪髮型吹法。	12	
(四) 電鉗	1. 電鉗的認識。 2. 電鉗的操作。	12	第二學年 第二學期
(五) 指推波浪	1. 指推波浪的認識與作法。 2. 不分線作法。 3. 分線作法。 4. 指推波浪。 5. 平捲運用。	24	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 情意性評量:隨堂講解、示範、測驗,並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量:每章節結束,舉行平時測驗。 3. 診斷性評量:以月考方式實施學科測驗、技能考試,並強調理論與技術。		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排,應參照教材大綱之內涵,並符合教學目標。 (2)教材容之難易應適合學生程度,避免陳義過高,影響學習興趣。 (3)教材應參考美髮證照檢定之內容及其他相關法規之規定,以免教學資料太過陳舊,與現實脫節。 (4)教材之例題及習題,應與實務配合,使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。		

- (2)教師以講解、問答、討論及示範的方式來指導學生，以增加學習興趣。
- (3)學生能從「操作中學習」，培養實務之能力。
- (4)鼓勵及輔導學生參加美髮丙級技術士檢定。
- (5)隨時灌輸學生職業道德觀念。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-52 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	Multi-media creation 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"/> 美容科	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解多媒材之種類與特性，並能掌握多媒材設計產業發展趨勢。 2. 運用多媒材傳達創作概念，展現美學賞析之素養。 3. 運用系統思考與科技資訊，進行實務創作的表現。 4. 備良好的工作態度，展現問題解決與團隊合作的素養。 5. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒材的基本概念	1. 多媒材的定義與種類 2. 多媒材組合與運用 3. 多媒材創作實例探討	2	第二學年 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 3. 創作形式與原理	2	
(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	4	
(四)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 4. 多媒材平面實務創作展現	4	
(五)拼貼組合創作	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 4. 多媒材拼貼組合實務創作展現	6	第二學年 第二學期
(六)解構重組創作構思	1. 多媒材解構重組創作理念 2. 解構重組創作構思與設計 3. 多媒材解構重組實務應用 4. 多媒材解構重組實務創作展現	6	
(七)立體結構創作	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 4. 多媒材立體結構實務創作展現	6	
(八)媒材綜合應用創作	1. 媒材創作計畫創作意象傳達 2. 多媒材綜合應用實務應用創作 3. 平面創作陳列與展示 4. 立體創作陳列與展示	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業評量、課堂測驗評量、實務操作		
教學資源	指定教科書		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

1. 了解各項飾品製作的基本技法，並能掌握飾品
2. 以小組方式分別示範教學
3. 以小老師分式進行個別輔導

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-53 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩繪設計
	英文名稱	Color of Care
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 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"/> 美容科	
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)	1. 瞭解設計概念、定義、目的與設計之相關性 2. 瞭解彩繪設計的工具種類，使用材料及各式表現技法 3. 瞭解彩繪設計構圖及流程 4. 結合生活經驗之創意設計發想中，增進審美觀及藝術欣賞能力 5. 培育美容造型專業人才及遵守規章之良好工作態度及精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1. 彩繪的定義及範疇 2. 彩繪與設計的關係	6	第三學年第一學期
(二)彩繪設計 基本概念	1. 基本概念介紹與應用： 觀察、描繪、構圖、比例、明暗、光影、色彩等… 2. 基本概念的運用及構圖原理，進行實作練習	9	
(三)彩繪用具介紹	1. 彩繪用具與材料介紹 2. 彩繪技法之表現與實作練習 3. 色鉛筆、廣告原料、壓克力顏料材料介紹 4. 混合媒材創作	6	
(四)彩繪技法	1. 色鉛筆技法表現 2. 水彩、廣告顏料技法表現 3. 廣告顏料技法表現 4. 粉彩技法表現 5. 綜合媒材技法表現	15	
(五)彩繪設計要素	1. 點的構成 2. 線的構成 3. 面的構成 4. 體的構成	24	第三學年第二學期
(六)彩繪設計 精稿製圖	1. 三段式設計表現方法介紹:構想、發展、表現 2. 經由創意草稿、粗稿、精稿製圖練習 3. 彩繪設計知會圖繪製與表現	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	為達充分、具體、客觀、應依以下四個項目評量： (1)情意性評量:隨時觀察紀錄，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形 (2)形成性評量:配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量 (3)診斷性評量:以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本技能，再予以評量 (4)總結性評量:以平時作業、期中、期末作品成績做總結性評量考核標準		
教學資源	美容科課程發展委員會自編教材，並提供數位媒體及網路教材等教學資源		
	包含教材編選、教學方法 1. 包含教材編選、以彩繪設計繪畫之概論、技法、媒材及發想表現為主要教材		

教學注意事項

編選的範圍

2. 教學方法

(1) 兼顧認知、技能、情意三方面教學

(2) 激發學生對設計求知慾及興趣，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) 利用各項教學設備及多媒體教材、網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。

(4) 訓練理論與技能並重，將繪畫基礎的觀念及技巧靈活運用到設計繪畫的

領域

(5) 評量方式注重基礎實作，培養設計能力，經由討論方式，使學生充分學習，並啟發學生的表現力及鑑別作品能力

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-54 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士髮型
	英文名稱	Hairstyle for Men
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 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"/> 美容科	
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)	1. 透過毛髮概念知識，讓學生了解毛髮的成分、形成、構造、成長、彈力、張力與性質進而了解毛髮的疾病與治療，方能掌握內外養護兼具。 2. 了解男士髮型用具介紹、應用、維護、消毒及事前準備工作，以未來做準備，方能進入職場與業界做銜接。 3. 透過剪、燙、染概念知識，能實際綜合應用於真人實作。 4. 啟發學生觀察鑑賞、創意、思考及審美能力。 5. 培養負責盡職、謹慎細心、遵守規章之工作態度及精神，並能遵守倫理守	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 男士髮型的認識與髮型演進。 2. 男士髮型的用具的介紹與應用。	6	第三學年第一學期
(二)男士髮型 剪髮概念知識及設計	1. 男士髮型剪髮概念知識與設計應用： 髮型與臉型、髮型與頭型、髮型與年齡、髮型與場合。 2. 運用基本概念即構成原理，進行實際設計。	12	
(三)男士髮型 整髮與吹風 概念知識及基本技巧	1. 男士髮型整髮與吹風概念知識： 整髮與吹風的目的、吹風的功用及注意事項。 2. 男士髮型吹風基本運用技巧： 吹風機與吹風梳的拿法、角度， 進行實作練習。	18	
(四)男士髮型 燙髮概念知識及設計	1. 男士髮型燙髮概念知識與設計應用： 冷燙由來與原理、冷燙前的準備及處理、冷燙液使用與處理。 2. 男士髮型設計應用： 底盤設計、捲棒排列，進行實作練習。	12	第三學年第二學期
(五)男士髮型 染髮概念知識及設計	1. 男士髮型染髮概念知識： 色彩定律及染髮理論、染髮劑的種類及應用、染髮前工作準備及注意事項。 2. 男士髮型設計應用： 白髮染黑、彩色染髮、補染髮、漂法技巧，進行實作練習。	12	
(六)男士髮型 綜合應用 剪、燙、染、整髮，成型設計及運用	1. 男士髮型綜合應用： 透過剪、燙、染、整髮與吹風，概念知識的建立，實際實作練習並發揮創意設計及運用上述所學技巧融入其中。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量： (1)情意性評量：隨時觀察紀錄，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形以及上課態度。 (2)形成性評量：以每次課程實作練習方式實施評量。 (3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量成績，未達標準者予以逐項指導，建立		

	其基本技能，再予以評量。 (4)總結性評量：以期中、期末作品成績作總結性評量考核標準。
教學資源	美容科課程發展委員會自編教材。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選：</p> <p>(1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。</p> <p>(2)教材內容之難易度應適合學生程度，施予教學。</p> <p>(3)教材應參考時事趨勢及相關法規之規定，以避免資料太過陳舊，與現實脫節。</p> <p>2. 教學方法：</p> <p>(1)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，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。</p> <p>(2)教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。</p> <p>(3)實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。</p> <p>(4)因應個別差異，針對學生狀況施予適當教學，以實際示範予以個別指導，使學生充分學習。</p> <p>(5)以討論方式，啟發學生表現能力和鑑別作品之能力。</p>

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-55 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手足美化與護理
	英文名稱	Hand and Foot Beautification and Treatment
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 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"/> 美容科	
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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解基本保養的概念、目的與重要性。</li> <li>2. 了解手部按摩、去角質等保養對身體健康的重要性。</li> <li>3. 了解足部按摩、去角質等保養對身體健康的重要性。</li> <li>4. 能分辨手足保養與美化的差異與重要性。</li> <li>5. 能運用生活經驗結合美感進行指甲美化設計創作。</li> <li>6. 能運用小巧飾品點綴設計於手足美化設計之中。</li> <li>7. 能培養謹慎細心、負責任之態度、遵守規章的工作態度。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1. 手足美化保養的歷史 2. 手足保養的概念與目的	4	第三學年 第一學期
(二)手足保養流程	1. 基本的手足保養流程與注意事項 2. 如何結合手足美化保養運用於生活之中	8	
(三)深層保養流程	1. 如何去角質，並且對於身體的健康為何 2. 按摩手法、穴點認識，並且對於身體的健康為何 3. 數手、足之深層保養應用與卸除數劑	12	第三學年 第二學期
(四)指甲美化	1. 基本上色保養技巧 2. 底色配色設計， 3. 結合構想設計之表現於美甲上 3. 運用相關素材設計表現	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	未達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量： (1)情意性評量：隨時觀察紀錄，包括學習精神態度、工具設備的維護情況。 (2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。 (3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本技能，再予以評量。 (4)總結性評量：以期中、期末學科與術科成績做總結性評量考核標準。		
教學資源	採用自編教材，並提供數位媒體與網路教材資源等教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： 以相關書籍、研究論文報告、專業沙龍流程之相關理論基礎，運用多媒材、技法為主要教材編選範圍。 2. 教學方法： (1)訓練理論與技能並重，先以理論為基礎觀念再以技巧靈活運用到手足美化中。 (2)以實際操作的方式，讓學生發揮構想創意與建立構思能力。 (3)以實際示範、簡報軟體，增加課程豐富性，激發學生的學習興趣。 (4)以小組互相操作的方式，其互相討論，再予以個小組指導示範，讓學生充分學習。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-56 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方小吃料理
	英文名稱	Local snacks
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 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	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)	學習具備正確的地方小吃工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	地方文化認識、挑選食材知識、職業道德及安全衛生習慣的養成__	12	
(二)地方小吃基礎實作	府城鮮蝦卷、家鄉香蔥拌乾麵、鮮蔬潤餅卷、麻辣鴨血臭豆腐煲、台灣風味鹹酥雞、當歸豬腳麵線、三杯雞	36	
(三)地方小吃基礎實作	脆皮鮮蝦三明治、酥炸臭豆腐、淡水阿給、客家香菇炒板條、魷魚?湯、紅燒排骨酥麵、涼拌雞絲拉皮	24	
(四)地方小吃基礎實作	藥燉排骨、蔥油餅、水煎包、小籠包、九份芋圓、台式炒米粉、清蒸蝦仁肉圓、台式沙茶炒麵、傳統肉?湯	36	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-57 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒遊憩概論
	英文名稱	Leisure Recreation Introduction
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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年寒假	
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. 使學生了解休閒與遊憩之本質內涵、發展歷史 2. 使學生了解休閒產業的產業範疇與休閒產業之特性 3. 使學生認識台灣休閒觀光遊憩資源體系 4. 使學生透過觀察、收集資料之途徑了解台灣休閒產業的市場現況與未來發展	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)休閒遊憩定義	課程簡介，休閒遊憩與觀光當前的發展	6	
(二)渡假村管理	休閒渡假村設施介紹與經營模式	6	
(三)休閒遊憩活動	旅遊地吸引力產業與節慶活動	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-58 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務
	英文名稱	Food and Beverage 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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、瞭解餐飲服務的基本概念。 二、瞭解餐飲作業服務流程。 三、熟稔餐飲服務相關技巧。 四、培養良好的服務態度及敬業樂群精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務的基本素養	餐廳服務人員守則	6	
(二)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-切割	6	
(三)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-沙拉	6	
(四)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-主餐	6	
(五)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-主餐	6	
(六)桌邊服務實務	桌邊烹調實務操作-甜點	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-59 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	導遊實務
	英文名稱	Tour guide 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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、分析稱職導遊之特質、了解帶團實務流程、旅客心理、團體動力、導覽及解說技巧及意外事件之處理等知識。 二、瞭解導遊之職責、帶團技巧及正確工作態度與觀念。 三、將導遊理論與實務結合，培養學生帶各種團體之能力，教導學生成為術德優兼備之導遊人員。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)旅行業的定義、特性與發展	1. 旅行業的定義 2. 旅行業的特性 3. 旅行業的發展	6	
(二)(二)旅行業的類別	1. 觀光型態的類別 2. 我國旅行業的分類與籌設 3. 旅行業的分類	6	
(三)(三)旅行業的組織與從業人員的職掌	(三)旅行業的組織與從業人員的職掌 1. 旅行業的組織與從業人員的職掌 2. 特定從業人員的職掌 12	6	
(四)(四)旅行業之經營概念	1. 旅行業的產品 2. 旅行業的團體作業流程 3. 國際旅行文件要求 4. 旅行業票務作業 5. 入出境作業 6. 旅行業相關法規與旅遊契約	8	
(五)(五)航空相關知識	1. 國際主要航空組織與三大運務分區 2. 時區的劃分 3. 九大航權 4. 航空公司代碼 5. 城市/機場代碼 6. 航空市場概況	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1. 學校宜配置專業導覽解說設備，並妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 2. 相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。 3. 實務與理論相互結合，提高學習成效。 4. 教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。 5. 配合情境模擬及實地演練，提升導覽解說技巧。 6. 得依情況讓學生選擇主題實作演練。		
	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。		

教學注意事項

2. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。

3. 教材範例與實務相結合，易於學習遷移。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。

2. 教學應與一般科目的社會科適度結合，相互印證，以求貫通。

3. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。

4. 於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。

5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

6. 導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-60 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應對禮儀
	英文名稱	The Art of Speaking and the Proprieties
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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年寒假	
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、瞭解禮儀的重要性及其基本知能。 二、探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。 三、培養職場應有的儀態及禮節。 四、涵養樂於思考個人日常進退應對的禮儀學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 提供服務	1. 辦公室禮儀及其實務 2. 迎賓接待禮儀	6	
(二) 電話禮儀	1. 商業書信電話及會議禮儀。 2. 求職、應徵、面試及離職禮儀。	6	
(三) 顧客抱怨處理	1. 顧客心理學 2. 顧客抱怨處理流程與注意事項	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-61 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 Snack
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"/> 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、了解中式點心歷史淵源及發展 二、了解中式點心的分類與特性 三、能獨立完成中式點心基礎產品製作 四、能運用中式點心技巧，進而製作創意產品 五、培養準餐飲從業人員正確的工作態度及良好的衛生習慣	

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. 中國點心歷史之演進 2. 中式點心分布與發展趨勢 3. 中國節令有關之習俗及應景點心	2	
(二)(二) 機具設備及原物料介紹	1. 廚房設備與器皿的認識與運用 2. 中式點心常見之主、副材料認識 3. 中式點心食品添加物料認識	2	
(三)(三) 中式點心分類及製作原理	1. 中式點心的基本分類 2. 中式點心常用之熟製方式 3. 米麵食製作技巧與原理	2	
(四)(四) 麵食類產品操作與實習	1. 冷水麵食產品製作:手工麵條、水餃、炸醬麵、大滷麵、貓耳朵、三鮮炒麵等。 2. 燙麵類麵食製作:蔥油餅、鍋貼、四色燒賣、韭菜盒子、餡餅、荷葉餅等。 3. 發麵類產品製作:手工饅頭、水煎包、菜肉包、沙其瑪、開口笑等。 4. 酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等。	36	
(五)(五) 米食類產品操作與實習	1. 米粒類產品製作:台式粽子、廣東粥、油飯、筒仔米糕等。 2. 漿(粿)粉類產品製作:發糕、蘿蔔糕、碗粿等。	27	
(六)(六) 中式點心包裝與未來發展	1. 年節禮包裝賞析與運用 2. 產品保存特性解說 3. 餐飲市場現今潮流產品認識	3	
合計		72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，及時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書進行教學。 2. 蒐集餐飲市場相關之圖片、解說、產品包裝等作為輔助教材 (二) 教學方法		

本科目為實習科目，採分組合作學習方式進行。

(三) 教學相關配合事項

1. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習教學中，由淺入深，並注意依學生差異調整教學內容。
2. 校外餐旅機構配合及校內行政支援。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-62 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會料理
	英文名稱	Banquet Cuisine
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 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)	1. 了解不同的烹調法及其定義。 2. 學習簡易之食物計量、單位換算及簡易卡路里計算。 3. 培養不同類食物之創意烹飪技巧。 4. 認識中西方之各類菜系。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)台式料理	1. 台啤栗子燜雞 2. 三杯雞 3. 台灣美味米糕 4. XO降百花豆腐 5. 蔥爆牛肉 6. 芋頭鹹粥	9	第一學期
(二)(二)客家料理	1. 客家小炒 2. 薑絲大腸 3. 客家芋頭糕 4. 梅干扣肉 5. 客家菜包 6. 客家燜筍	9	
(三)(三)廣東料理	1. 臘味煲肉飯 2. 豉汁蒸排骨 3. 柱侯牛腩煲 4. 港式蜜汁叉燒 5. 港式脆皮燒肉 6. 港式腸粉	9	
(四)(四)四川料理	1. 宮保雞丁 2. 麻婆豆腐 3. 魚香茄子 4. 回鍋肉 5. 四川泡菜 6. 棒棒雞	9	
(五)(五)浙江料理	1. 蜜汁火方 2. 東坡肉 3. 雪菜蒸黃魚 4. 紹興醉雞 5. 煙燻黃魚 6. 西湖醋魚	9	
(六)(六)湖南料理	1. 湘西口味蝦 2. 香辣排骨 3. 剁椒魚頭 4. 糯米丸子 5. 湖南蛋 6. 湘味燒魚	9	
(七)(一)福建料理	1. 佛跳牆 2. 扁食燕 3. 鼎邊湖 4. 福州魚丸湯 5. 紅糟雞 6. 福建蝦麵	9	第二學期

(八)(二)日式料理	1. 可樂餅 2. 日式炸飯糰 3. 玉子燒 4. 日式黃金捲 5. 太卷壽司/花壽司 6. 味噌豆腐湯	9	
(九)(三)韓國料理	1. 韓式炸機 2. 韓式辣炒年糕 3. 韓式生菜包肉 4. 韓式煎餅 5. 黃金雞腿捲 6. 乾炒讚岐烏龍麵	9	
(十)(四)泰國料理	1. 泰式涼拌海鮮洋蔥 2. 川丸子湯 3. 蟹黃豆腐腦 4. 泰式香蕉煎餅 5. 泰味皮蛋 6. 月亮蝦餅	9	
(十一)(五)馬來西亞料理	1. 南洋沙嗲肉串 2. 桑粿 3. 海鮮椰漿飯 4. 娘惹糕 5. 馬來西亞肉骨茶 6. 馬來炒麵	9	
(十二)(六)蔬食料理	1. 黃金脆泡菜 2. 青花鮮蔬凍 3. 烏梅漬聖女 4. 豆蘇美人腿 5. 雪菜炒百頁 6. 四季打拋若	9	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-63 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心
	英文名稱	Cake making
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 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)	1. 熟悉西點原物料之特性及設備操作。 2. 熟練西點產品製作技巧。 3. 學習具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。學習具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	常用器具介紹、特殊材料介紹、烘焙歷史、烘焙產品的定義與分類	6	
(二)西式點心常用材料及器材	常用烘焙材料、常用烘焙器材、烘焙計算	6	
(三)西式點心基礎實作	香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕、?茶戚風蛋糕、裝飾馬卡龍、巧克力甘納許	16	
(四)製作實習-麵包類	熱狗捲、冰心波蘿包、捲餅、三明治、蘋果肉桂捲、馬鈴薯沙拉	16	
(五)製作實習-蛋糕類	?茶馬芬、巧克力馬芬、香橙馬芬、馬德蓮、檸檬炸彈、可麗露、巧克力重乳酪	16	
(六)製作實習-餅乾類	皇家紅茶餅、椰子餅、濃情巧克力、鹽之花、檸檬優格餅乾	16	
(七)製作實習-慕斯類	芒果慕斯、草莓慕斯、巧克力慕斯、巧克力巴巴露	16	
(八)製作實習-派類	杏仁塔、德式布丁派、覆盆子巧克力派、巧克力塔	16	
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，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點蛋糕店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-64 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	導覽實務
	英文名稱	Guided 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年階段二	
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、講授導覽解說概念 二、選定景點 三、蒐集解說資源 四、透過簡報進行紙上導覽與解說	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)博物館導覽	博物館導覽流程介紹與實際操作	6	
(二)(二)繪畫導覽	畫作導覽流程介紹與實際操作	6	
(三)(三)公共藝術導覽	公共藝術導覽流程介紹與實際操作	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-65 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通技巧
	英文名稱	Interpersonal and Communication Skills
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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年寒假	
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、培養人際關係與溝通的基本概念 二、了解人際關係與溝通的相關理論 三、學習人際關係與溝通的有效策略	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本概念	1. 溝通的意義 2. 溝通的模式 3. 溝通的歷程	6	
(二)溝通策略	1. 自我覺察 2. 理性思考 3. 心象心語	6	
(三)人際應用	1. 「我」訊息／自我肯定 2. 兩性關係／網路交友 3. 師生關係／求職面試	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-66 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務
	英文名稱	Food and Beverage Service 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年階段一	
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. 訓練餐飲服務人員的良好態度 2. 能正確使用托盤即拿取各類器皿 3. 能熟練餐飲服務之流程與技能 4. 培養正確的服務態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務流程	美式服務	6	
(二)餐飲服務流程	英式服務	6	
(三)餐飲服務流程	法式服務	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-67 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶飲與咖啡調製實務
	英文名稱	Tea and Coffee Preparation 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年階段三	
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、認識茶飲與咖啡定義、種類及調製流程。 二、學習茶飲與咖啡前準備工作。 三、學習茶飲與咖啡中服勤工作。 四、學習裝飾物及茶點製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)茶飲製作	1. 冰茶類製作 2. 熱茶類製作	6	
(二)咖啡製作	1. 冰花式咖啡製作 2. 熱花式咖啡製作	6	
(三)茶點製作	1. 茶類點心製作 2. 咖啡類點心製作	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-68 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯發展
	英文名稱	Career 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年階段四	
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. 學生能認識生活發展之意義與重要性。 2. 學生能認識生活發展在學校系統中之地位。 3. 學生能分析生涯規畫之策略。 4. 學生能發展出生涯規畫之藍圖並評估其可行性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐飲業介紹	餐飲業工作內容介紹與未來發展	6	
(二) 旅館業介紹	旅館業工作內容介紹與未來發展	6	
(三) 旅行業介紹	旅行業工作內容介紹與未來發展	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-69 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容保健諮詢
	英文名稱	Cosmetology Health Care Consultation
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 美容科	
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、使學生對皮膚的構造有基本的概念與認識。 二、了解皮膚保養的重要性。 三、了解皮膚保養的程序及護理。 四、認識皮膚肌肉紋理,以利操作按摩學習。 五、了解蒸臉與敷臉的目的。 六、認識敷面劑的種類及敷臉技巧。 七、培育美體專業人才，鼓勵參加國家美容丙級檢定。	

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. 皮膚保養的意義 2. 皮膚保養的目的	6	
(二)皮膚的種類	1. 皮膚類型的認識 2. 異常皮膚的認識	12	第一學期
(三)保養品的認識與選擇	1. 皮膚類型與保養品的選擇 2. 保養品的認識與保存方法	15	
(四)皮膚保養的方法	1. 皮膚保養的準備與保養方法 2. 清潔皮膚的方法	3	
(五)簡易與專業按摩	1. 按摩種類與技巧操作	6	
(六)面紙、毛巾的操作	1. 面紙的使用方法 2. 熱毛巾的擦拭方法	6	
(七)蒸臉	1. 蒸臉機的認識與操作程序 2. 各類型皮膚蒸臉時間	12	
(八)敷面種類	1. 敷面劑的認識與使用 2. 敷臉技巧	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量： (1)情意性評量：隨時觀察紀錄，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形以及上課態度。 (2)形成性評量：以每次課程實作練習方式實施評量。 (3)總結性評量：以期中、期末月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術並進。		
教學資源	指定教科書美膚 I II		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 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，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。		

3. 實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。
4. 因應個別差異，針對學生狀況施予適當教學，以實際示範予以個別指導，使學生充分學習。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-70 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	燙髮與染髮
	英文名稱	Permanent and Hair Coloring
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input 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"/> 美容科	
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、了解燙染前須具備的理論與知識以及實務上的準備與處理。 二、了解冷燙各種底盤設定與捲棒捲法。 三、了解冷燙液與染髮劑的使用與處理。 四、熟練運用各種染燙技能。 五、建立良好的美髮基礎以應潮流變化。 六、對美的欣賞及創作設計的陶冶。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)導論	1. 冷燙的由來與原理 2. 染髮相關知識	6	
(二)(二)燙髮之基礎概念	1. 基本概念介紹與應用: 冷燙前準備、冷燙前處理、冷燙分區、冷燙液的使用與處理、冷燙後的處理 2. 冷燙失敗的探討	18	
(三)(三)燙髮底盤設定與各式冷燙捲法	1. 各式冷燙介紹 標準、扇形、疊磚、雨傘燙、繞燙、鐵絲燙、銀絲燙等 2. 運用基本概念及原理進行實作練習	12	
(四)(四)染髮之基礎概念	1. 基本概念介紹與應用: 白髮染黑髮、彩色染髮、補染髮、漂染技術 2. 染髮理論色環、色度、色調 3. 染髮劑的種類與應用	24	
(五)(五)染髮設計	1. 染髮設計要點及使用方法 2. 染髮設計的種類 3. 流行趨勢鑑賞	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量： 1. 情意性評量：隨時觀察記錄，包括勤學精神態度、工具的準備情形。 2. 形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。 3. 診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建4. 立基本技能，再予以評量 5. 總結性評量：以期中、期末成績做總結性評量考核標準。		
教學資源	指定教科書，並提供數位媒體及網路教材資源等教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 以染燙設計理論、技巧、應用為主要教材編選的範圍 2. 教學方法 (1) 訓練理論與技能並重，將染燙基礎的觀念及技巧靈活運用到染燙設計的領域 (2) 以討論方式，啟發學生的表現能力和鑑別技巧能力 (3) 以實際示範、簡報軟體或單槍投影，豐富課程內容，激發學生的學習興趣。 (4) 強調個別指導與示範，使學生充分學習		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-71 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料實務進階
	英文名稱	Advanced Beverage Preparation
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 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、瞭解酒精性飲料的類別與特性。 二、瞭解雞尾酒的調製要領。 三、瞭解酒吧的特性及經營方式。 四、熟悉酒精性飲料的服務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 吧檯實務管理 2. 吧檯管理之意義及目的 3. 吧檯作業認知 4. 吧檯的設備與整體規劃 5. 酒吧介紹與吧檯認識	8	
(二)無酒精飲料	1. 茶葉之認識 2. 果汁之運用 3. 咖啡	12	
(三)有酒精飲料-釀造酒	1. 釀造酒定義及分類 2. 葡萄酒之特性及各國葡萄酒介紹 3. 啤酒之類別及特性	10	
(四)有酒精飲料-蒸餾酒	1. 蒸餾酒-六大基本酒 2. 再製酒基本介紹	18	
(五)飲料調製實務	1. 飲料調製基本觀念 2. 茶類沖泡及調製方式 3. 無酒精飲料：果汁調製 4. 無酒精飲料：咖啡調製 5. 酒精飲料之雞尾酒調製(一)：威士忌、白蘭地、伏特加為基酒 6. 有酒精飲料之雞尾酒調製(二)：琴酒、蘭姆酒、甘蔗酒、特吉拉為基酒 7. 有酒精飲料之雞尾酒調製(三)：香甜酒、葡萄酒、咖啡為基酒或主成分	32	
(六)成本控制	1. 飲料採購、驗收及儲存原則 2. 飲料及吧檯成本控制	12	
(七)吧檯實務	1. 酒吧經營與管理 2. 參訪	16	
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，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生應用菜單結構為基本知識，運用於飲料實務工作及實際生活中之靈活度。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 運用多媒體教學及學校教學設備，增加實務操作機會，提升學習興趣。 2. 藉由參訪實際餐廳及飯店中之吧檯設備，以利學生了解學習內容，與實務結合		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

教材編選：

1. 教材內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合教學目標。
2. 教材內容之難易程度，應依照學生學習程度調整，符合教學目的。
3. 教材內容應
4. 教材之例題及習題，應以實務配合以利學生學以致用。

教學方法：

1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
2. 學習基本知識同時，傳遞學生職業道德觀念。
3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-72 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國民旅遊實務
	英文名稱	National Travel 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 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"/> 觀光事業科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生熟悉國民旅遊領團人員作業與實務，兼顧臺灣觀光資源與歷史地理知識的學習，使學習者具備專業國民旅遊領團人員的基本知能。 二、本課程需要學生以分組方式規劃一個至少兩天一夜的國民旅遊行程，並對行程安排的特色與成本分析做基本的演練。 三、同時著重在輔導學生考取「國民旅遊領團人員」證照。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國民旅遊概論	1. 國民旅遊的定義及特性 2. 國民旅遊市場之變遷及趨勢 3. 國民旅遊產業經營型態	8	
(二)國民旅遊作業流程	1. 產品企劃 2. 業務作業 3. 訂團 4. 出團	8	
(三)國民旅遊領團人員作業	1. 領團人員執業流程與守則 2. 導覽解說技巧 3. 優美台語解說技巧 4. 旅客心理與糾紛處理 5. 旅遊安全及緊急事件	10	
(四)國民旅遊遊程規劃設計	1. 台灣觀光資源概述 2. 行程分類 3. 行程設計原則 4. 成本估價	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## 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 家政群美容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	工具認識	2
2	安全衛生	2	2	儀態訓練與養成	5
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	洗髮、護髮操作	28
4	工廠組織與勞資關係	2	4	精油肩頸紓壓、頭皮養護	8
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	基礎剪髮	10
6	群育活動	8	6	基礎冷燙	22
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	基礎整髮應用	22
			8	基本化妝	7
			9	美髮實習	18
合計		22	合計		122
<b>總計</b>					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3-1-1-2 家政群美容科辦理輪調式建教合作僑生專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	工具認識	2
2	安全衛生	2	2	儀態訓練與養成	4
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	洗髮、護髮操作	25
4	工廠組織與勞資關係	2	4	精油肩頸紓壓、頭皮養護	7
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	基礎剪髮	12
6	群育活動	8	6	基礎冷燙	18
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	基礎整髮應用	15
			8	基本化妝	5
			9	美髮實習	18
合計		22	合計		106
			項次	僑生語文輔導課程	時數
			1	基本華語文輔導課程	16
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3-1-2-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專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	房務實務	24
2	安全衛生	2	2	廚房實務	20
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	餐飲安全衛生	10
4	工廠組織與勞資關係	2	4	烘焙實務	20
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	應對服務訓練	12
6	群育活動	8	6	餐飲服務流程	20
7	性別工作平等及性騷擾防治	2			
<b>合計</b>		<b>22</b>	<b>合計</b>		<b>106</b>
			項次	僑生語文輔導課程	時數
			1	基本華語文輔導課程	16
<b>總計</b>					<b>144</b>

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3-1-3-1 餐旅群觀光事業科辦理階梯式及其他式建教合作班職前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	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	接待流程訓練	6
2	安全衛生	4	2	房務技能訓練	14
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	餐飲外場技能訓練	14
4	工廠組織與勞資關係	2	4	美姿及儀態訓練	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	國際禮儀	4
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	工作守則與工作態度	4
			7	職場危機處理	4
			8	人際關係與溝通	4
合計		16	合計		56
<b>總計</b>					72

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3-1-4-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前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	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	接待流程訓練	6
2	安全衛生	4	2	房務技能訓練	14
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	餐飲內場技能訓練	14
4	工廠組織與勞資關係	2	4	餐飲外場技能訓練	8
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	職場危機處理	4
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	人際關係與溝通	4
			7	美姿及儀態訓練	6
合計		16	合計		56
總計					72

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 家政群美容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	工具認識	1 含工具訂購、頭部7條線、15個點	2
2	儀態訓練與養成	1 職場儀態	5
3	洗髮、護髮操作	1 含服務流程、座洗、躺洗	28
4	精油肩頸紓壓、頭皮養護	1 含肩頸舒壓、頭皮性質分析、頭皮清潔與保養	8
5	基礎剪髮	1 等長剪髮	10
6	基礎冷燙	1 標準冷燙(含分區)、扇形冷燙(含分區)	22
7	基礎整髮應用	1 下捲、上捲、直立捲	22
8	基本化妝	1 簡易化妝	7
9	美髮實習	1 1. 含服務流程及專業知能 2. 由建教合作公司授課	18
	合計		122

表附3-2-1-2 家政群美容科辦理輪調式建教合作僑生專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	工具認識	1. 工具訂購 2. 頭部7條線 3. 頭部15個點	2
2	儀態訓練與養成	1 職場儀態的訓練	4
3	洗髮、護髮操作	1. 職場服務流程2. 洗髮技巧-坐洗、躺洗 3. 護髮技巧	25
4	精油肩頸紓壓、頭皮養護	1. 肩頸舒壓與頭部按摩 2. 頭皮性質分析 3. 頭皮清潔與保養	7
5	基礎剪髮	1. 剪刀的拿法與應用 2. 剪髮分區技巧 2. 等長剪髮技巧	12
6	基礎冷燙	1. 標準冷燙(含分區) 2. 扇形冷燙(含分區)	18
7	基礎整髮應用	1 下捲、上捲、直立捲支捲法與應用	15
8	基本化妝	1 簡易化妝	5
9	美髮實習	1. 服務流程 2. 職場實務專業技能 3. 專業知能 2. 由建教合作公司授課	18
	合計		106

表附3-2-2-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專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	房務實務	1 旅館組織介紹、房務部的職責、工作車準備、床鋪整理	24
2	廚房實務	1 認識器具、材料，基本刀工，食物製備	20
3	餐飲安全衛生	1 環境器具之安全衛生，. 食材的保存，個人安全衛生，維護與保養	10
4	烘焙實務	1 器具機具認識，. 材料認識，基礎烘焙實務	20
5	應對服務訓練	1 服務表情，電話應對及自我介紹(中文)，面試須知、溝通禮儀(中文)	12
6	餐飲服務流程	1 認識餐具、服務的流程、倒水服務、口布折疊、餐具的擺示、收拾餐具	20
	合計		106

表附3-2-3-1 餐旅群觀光事業科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	專業課程	教學內容	時數
1	接待流程訓練	1. 接待服務(站姿、坐姿、問候、引導、應對、協助) 2. 特殊客人的應對與服務	6
2	房務技能訓練	1. 認識房務工作、房務實作及保養	14
3	餐飲外場技能訓練	1. 環境器具之安全衛生 2. 食材的保存 3. 個人安全衛生 4. 維護與保養	14
		2. 餐飲服務流程	
4	美姿及儀態訓練	1. 體姿禮儀 2. 面部表情 3. 身體姿勢 4. 身體動作 5. 體姿禮儀動作要領與訓練	6
5	國際禮儀	1. 何論禮儀、一般禮儀之介紹及運用	4
6	工作守則與工作態度	1. 服務的意義 2. 服務概念的養成 3. 現場工作守則與工作態度	4
7	職場危機處理	1. 口語表達練習	4
		2. 抱怨處理	
8	人際關係與溝通	1. 人際關係建構 2. 職場倫理與人際互動	4
合計			56

表附3-2-4-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	專業課程	教學內容	時數
1	接待流程訓練	1 接待流程與服務訓練	6
		2 特殊客人的應對與服務	
2	房務技能訓練	1 房務技能訓練	14
3	餐飲內場技能訓練	1 餐飲內場技能訓練	14
4	餐飲外場技能訓練	1 餐飲外場技能訓練	8
5	職場危機處理	1 抱怨及顧客申訴處理	4
6	人際關係與溝通	1 職場倫理與人際互動	4
7	美姿及儀態訓練	1 體姿禮儀	6
		2 面部表情	
		3 體姿禮儀動作要領與訓練	
合計			56

#### 附件四、實習式群科課程表