

備查文號：

教育局 108年8月8日 高市教高字 第10835368500號函備查

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

進修部課程計畫書

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)
核定版

中華民國108年8月16日

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			
技術型高中	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；美容科；照顧服務科 5. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科 6. 藝術群:表演藝術科		
	建教合作班		1. 家政群：美容科 2. 餐旅群：觀光事業科 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(日)		1. 商業群:商用資訊科 2. 餐旅群:餐飲技術科；中餐廚師科；旅遊事務科 3. 藝術群:影劇技術科；表演技術科 4. 美容造型群:美髮技術科；美顏技術科			
特殊教育及特殊類型		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。

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	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	44	1	47	1	48	3	139
		資料處理科	3	128	2	76	3	119	8	323
		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
		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
		幼兒保育科	1	36	2	67	2	66	5	169
		美容科	2	90	3	89	3	121	8	300
		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
	服務群	綜合職能科	1	14	1	15	1	9	3	38
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
		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
		餐飲管理科	1	28	1	24	1	44	3	96
實用技能學程(日)	商業群	商用資訊科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲技術科	4	176	5	240	6	289	15	705
		中餐廚師科	1	42	0	0	0	0	1	42
		旅遊事務科	0	0	0	0	0	0	0	0
	藝術群	影劇技術科	1	25	0	0	0	0	1	25
		表演技術科	2	61	2	89	1	48	5	198
	美容造型群	美髮技術科	3	82	3	107	3	150	9	339
		美顏技術科	2	66	1	44	0	0	3	110

二、核定科班一覽表

表 2-2 108學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	2	92
		資料處理科	3	138
		流通管理科	1	46
	外語群	應用英語科	2	92
		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
		幼兒保育科	1	46
		美容科	3	138
		照顧服務科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	3	138
		餐飲管理科	4	184
	藝術群	表演藝術科	2	92
	服務群	綜合職能科	0	0
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	46
	家政群	美容科	1	46
		照顧服務科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	1	46
		餐飲管理科	2	92
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	5	230
	藝術群	表演技術科	2	92
	美容造型群	美髮技術科	3	138
		美顏技術科	2	92

參、學校願景與學生圖像

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

樹德家商願景圖

Shu-Te Vision Image

樹德願景
Vision

優質樹德 (全校優質 全面優勝)

五大目標
Goals



『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



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

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、課程發展與規劃

□普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	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
商業與管理群	資料處理科	能擔任資訊領域有關文書、網頁設計、影像處理、影片剪輯、程式設計、多媒體製作、電子商務、資料庫應用、網路平台及其他資訊科技相關應用等工作。	1. 培養資訊科技產業初級文書行政人才。 2. 培養商業領域所需專業技能與實務知識。 3. 培養軟體工程所需資料庫、程式設計之人才。 4. 培養數位內容所需網頁、多媒體設計之人才。 5. 培養資訊專案合作與網路整合之人才。 6. 培養資訊科技領域繼續進修之人才。	具備資訊產業相關基礎知能。	●		●	●	●
				具備商業領域的專業能力。	●	○	●	●	○
				具備資料庫及程式軟體設計應用能力。	●		●	●	○
				具備網頁設計應用能力的。	●		●	●	○
				具備多媒體影片製作及網路整合應用能力。	●	○	●	●	○
				具備電子競技應用能力。	●		●	●	○
				具備獨立及合作完成專案之能力。	●	●	●	●	
				具備誠信、勤奮及熱忱之工作態度。	●	●	○	○	
家政群	幼兒保育科	1. 擔任幼教機構包含:托嬰中心、幼兒園教保員。 2. 擔任幼兒相關活動策劃及演譯人員。 3. 擔任社福相關基金會工作人員。 4. 擔任幼兒相關產業策劃執行人員。	1. 培養幼教機構所需專業幼兒教保人才。 2. 培養幼兒相關產業教保活動、教材教具設計之人才。 3. 培養幼保相關活動說故事及演藝人才。 4. 培養主動探索與研究，奠定終身學習與生涯規劃基礎。 5. 培養敬業樂群之情操，誠信、守法、勤奮及熱忱之工作態度並具備幼保人員職場倫理之基礎素養。	具備嬰幼兒照護實務、保母基本操作專業能力。	●	●	●	○	
				具備教保活動設計能力。	●	○	●	●	○
				具備教具創意設計能力。	●	○	●	●	○
				具備居家照護、課程設計之能力。	●	●	●	●	○
				具備教學媒體的製作及應用能力。	●		○	○	●
				具備職業道德、敬業樂群、樂觀進取、熱誠服務態度。	●	●	○	○	
	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，拓展時尚視野創新思維。 4. 培養敬業樂群與正確的服務態度。	具備美髮專業能力。	●		●	●	
				具備美容、美體、美甲專業能力。	●		●	●	
				具備流行時尚、多元媒材設計能力。	●		●	●	○
				具備彩繪設計之基礎能力。	●		●	●	●
				具備整體造型創作能力。	●	●	●	●	●
				具備誠信、守法、職場道德與企業倫理之素養。	●		○	○	
		1. 擔任日間照顧中心及居家服務居家服務人員。 2. 擔任社區關懷據點服務人	1. 培養學生具備長照基礎照顧知識與技能。 2. 訓練學生實際應用長照專業	具備專業照顧與實務基礎能力。	●	○	●	●	
				具備銀髮族活動設計與帶領的能力。	●	●	●	●	
				具備資源連結與應用能力。	●		●	●	●

餐旅群	照顧服務科(試辦)	員。 3.擔任高齡者預防照顧健康促進指導人員。 4.擔任銀髮族旅遊規劃服務人員。 5.擔任銀髮族美膚保健服務人員。 6.擔任家務處理及家庭支持服務人員。	知識，並與產業界結合，學生適性學習。 3.培養學生具備「全人服務」的服務能力，從嬰幼兒至成人至銀髮族，具備面對不同時期應對之照顧專業能力。 4.培養學生具備誠信勤奮工作態度，奠定自我進修的能力。						
				具備居家服務基礎能力。	●		●	●	○
				具備教保課程設計之能力。	●	●	●	●	○
				具備專業倫理、敬業樂群服務態度與生涯永續發展之基礎能力。	●	●	○	●	●
	觀光事業科	1.旅館客務實務及房務整理人才。 2.旅行業基層從業人才-OP、業務。 3.航空基層服務人才。 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。	具備觀光、餐旅基本知識和實作技能之能力。	●	●	●	●	
				具備旅館客務與房務實務基礎能力。	●	●	●	●	
				具備旅行業與航空實務基礎能力	●	○	●	●	○
				具備餐飲服務與飲料調製基礎能力。	●	●	●	●	
				具備適應觀光餐旅環境變遷的基本能力。			○	●	●
				具備創新應變之能力、及生涯永續發展之基礎能力。	●		●	●	●
				具備熱忱、主動及溝通合作之能力。	●	●			
				具備尊重、接納、感恩的職場倫理素養。	●	●	○	○	
	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。	具備餐旅相關領域之基礎知識。	●	●	●	●	
				具備製作餐飲產品之能力。	●		●	●	
				具備執行外場餐廳服務之能力。	●	●	●	●	●
				具備規劃餐飲活動之溝通能力。	●	●	○	●	
				具備製作多元餐飲料理之能力。	●		●	●	●
				具備餐旅業專業人員態度與職場倫理。	●	●	○	○	
				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、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

(一) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備資訊產業相關基礎知能。
2. 具備商業領域的專業能力。
3. 具備資料庫及程式軟體設計應用能力。
4. 具備網頁設計應用能力的。
5. 具備多媒體影片製作及網路整合應用能力。
6. 具備電子競技應用能力。
7. 具備獨立及合作完成專案之能力。
8. 具備誠信、勤奮及熱忱之工作態度。

表5-2-1商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核								備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	
部定必修	專業科目	商業概論	○	●					○	●	
		數位科技概論	●			○	○	○		●	
		會計學	○	●					○	●	
		經濟學	○	●					○	●	
	實習科目	數位科技應用	●			○	○	○		●	
		商業溝通	○	●					○	●	
		多媒體製作與應用	●		●	○	●	○	●	●	
		程式語言與設計	●		●				●	●	
		資料庫應用	●	○	○				●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	●	
		網頁設計	○		●	●	●		●	●	
校訂選修	實習科目	文書處理	●		○					●	
		數位影像設計	○	○	●	○	●	○	●	●	
		商業經營實務		●					○	●	
		軟體應用實務	○		●	○	○		○	●	
		App程式設計	○	○	●	○	○		○	●	
		影片剪輯	○		○		●		●	●	
		電子遊戲設計			●		●	●	●	●	
		資料庫	●	○	○				●	●	
		電子商務網站實務	○	●	○	●	○		○	●	
		微電影實務			●		●		●	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

(二) 幼兒保育科(503)

科專業能力：

1. 具備嬰幼兒照護實務、保母基本操作專業能力。
2. 具備教保活動設計能力。
3. 具備教具創意設計能力。
4. 具備居家照護、課程設計之能力。
5. 具備教學媒體的製作及應用能力。
6. 具備職業道德、敬業樂群、樂觀進取、熱誠服務態度。

表5-2-2家政群幼兒保育科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	家政概論	●	●	○	●	○	●	
		色彩概論	○	●	●	●	●	●	
		家政職業衛生與安全	○	●	○	○	●	●	
		家庭教育	●	○	○	●	○	●	
		家政職業倫理	●	●	○	●	○	●	
		行銷與服務	○	●	○	●	○	●	
		家政美學	●	○	○	○	○	●	
	實習科目	多媒材創作實務	●	●	●	○	○	●	
		飾品設計與實務	●	●	●	○	○	●	
		嬰幼兒發展照護實務	●	●	○	●	●	●	
		膳食與營養實務	●	●	○	○	○	●	
		幼兒教保活動設計與實務	●	●	○	●	●	●	
		家庭生活管理實務	●	●	●	○	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作	○	●	●	○	●	●	
		教保實務	●	●	●	●		●	
校訂選修	專業科目	嬰幼兒發展與保育	●	○		○		●	
		圖書導覽		○	○	○	●	●	
		幼兒造型藝術		●	●	○	●	●	
		幼兒教保概論	●	●			○	●	
	實習科目	幼兒環境設計		●	●		●	●	
		代間活動設計		●	●	●	●	●	
		保母實務	●	○	○	●		●	
		教具製作與設計	○	●	●		●	●	
		幼兒教保行政	●	○	○		○	●	
		幼兒戲劇	○	●	●		●	●	
		幼兒音樂	○	●	●		○	●	
		居家照顧實務	●	○	●	○	○	●	
		創意活動設計與應用	○	●	●	●	●	●	
		化妝設計					○	●	
		幼兒遊戲	○	●	○	●	○	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

(三) 美容科(504)

科專業能力：

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。

表5-2-3家政群美容科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部 定 必 修	專業科目	家政概論	○	○	○	○	●	●	
		色彩概論	○	○	●	●	●	●	
		家政職業衛生與安全	●	●	○	○	○	●	
		家庭教育	○	○	○	○	○	●	
		家政職業倫理	○	○	○	○	○	●	
		行銷與服務	○	○	○	○	○	●	
		家政美學	○	○	●	○	●	●	
	實習科目	多媒材創作實務	○	○	●	●	●	●	
		飾品設計與實務	○	○	●	●	●	●	
		美容美體實務	○	●	○	○	○	●	
		美髮造型實務	●	○	●	○	●	●	
		舞台表演實務	●	●	●	○	●	●	
		整體造型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
校 訂 必 修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	
		美髮實務	●	○	●	○	●	●	
校 訂 選 修	實習科目	美容與衛生	●	●	○	○	○	●	
		新娘整體造型設計	●	●	●	○	●	●	
		手足美化與護理		●	●	○	○	●	
		男士髮型	●		●		●	●	
		彩繪設計		○	●	●	○	●	
		燙髮與染髮	●		●		●	●	
		指壓實務	○	●	○	○	○	●	
		居家照顧實務						●	
		創意活動設計與應用				○		●	
		化妝設計	○	●	●	●	●	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

(四) 照顧服務科(試辦)(514)

科專業能力：

1. 具備專業照顧與實務基礎能力。
2. 具備銀髮族活動設計與帶領的能力。
3. 具備資源連結與應用能力。
4. 具備居家服務基礎能力。
5. 具備教保課程設計之能力。
6. 具備專業倫理、敬業樂群服務態度與生涯永續發展之基礎能力。

表5-2-4家政群照顧服務科(試辦)課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	家政概論	●	●	○	●	●	●	
		色彩概論	○	●	○	●	○	●	
		家政職業衛生與安全	○	●	○	●	○	●	
		家庭教育	●		●	●	●	●	
		家政職業倫理	●	○	○	○	○	●	
		行銷與服務		●	○	●	○	●	
		家政美學	○	○	○	○	○	●	
	實習科目	多媒材創作實務	○	●	○	●	○	●	
		飾品設計與實務	○	●	○	●	○	●	
		嬰幼兒發展照護實務	●	●	○	●	○	●	
		膳食與營養實務	●	○	●	○	●	●	
		幼兒教保活動設計與實務	○	●	○	●	●	●	
		家庭生活管理實務	●	○	●	○	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作	○	●	○	●	●	●	
		基本照顧技術	●	●	●	●	○	●	
校訂選修	專業科目	長期照顧概論	●	○	●	●	○	●	
		失智症照顧服務	●	○		○		●	
		高齡常見疾病與用藥安全	●	○	●	●		●	
	實習科目	基本照顧實務與實習							
		銀髮族體適能	○	●		○	○	●	
		身體檢查與評估	○	●		○		●	
		健康促進實務	●	●	○	○	○	●	
		生活輔具與運用	○	○	●	●	○	●	
		銀髮族美膚保健							
		銀髮族旅遊規劃	●	●	●	○	○	●	
		教具製作與應用	○	●	●	○	●	●	
		人際關係與溝通	○					●	
		居家照顧實務	●	○	●	●	○	●	
		創意活動設計與應用	○	●	●	●	●	●	
		化妝設計						●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

(五) 觀光事業科(407)

科專業能力：

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. 具備旅行業與航空實務基礎能力
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。

表5-2-5餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核								備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	●	○	○	●	
		觀光餐旅英語會話	●	○	○	○	●	○	○	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○	●	○	●	○	●	
		飲料實務	○	○	○	●	○	●	○	●	
		旅遊實務	●	○	●	○	○	●	○	●	
		導覽解說實務	●	○	○	○	○	○	●	●	
		遊程規劃實務	●	○	●	○	○	○	●	●	
校訂必修	專業科目	餐飲衛生安全	●		○	○	○		○	●	
		國際禮儀	●	○	○	○	○	●	○	●	
	實習科目	專題實作	●	○	○	○	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	觀光學概要	●	○	○	○	○	○	○	●	
		觀光資源	●	○	○	○	●	○	○	●	
		觀光活動行銷	●	○	○	○	○	●	●	●	
	實習科目	領團實務	●	●	●	○	○	○	●	●	
		導遊實務	●	●	●	○	○	○	●	●	
		餐飲服務	●	○	○	●	○	●	○	○	
		觀光地理	●		○		○	○	○	○	
		觀光行政與法規	●	○	○	○	○	○	●	●	
		休閒旅遊概論	●	○	○	○	○	●	●	●	
		旅遊文化與觀光	●	○	○	○	○	●	●	●	
		餐廳服務	○	○	○	●	○	○	●	●	
		飲料實務進階	○	○	○	●	●	○	○	●	
		航空實務	●	○	●	○	○	○	○	●	
		配方計算	●			●	○	●	●	●	
		節慶活動實務	●		○		●	●	●	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

(六) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

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。

表5-2-6餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核							備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	●	●	●	
		觀光餐旅英語會話	○	○	●	○	○	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	●	●	○	●	●	
		飲料實務	●	●	○	●	○	●	○	
		中餐烹調實習	●	●	○	○	○	●	○	
		西餐烹調實習	●	●	○	○	○	●	○	
校訂必修	專業科目	餐飲衛生安全	●	●	●	○	●	○	●	
		國際禮儀	●		●	●	○	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	○	○	○	●	●	
校訂選修	實習科目	餐飲實務	●	●	●	●	●	●	●	
		宴會料理	●	●	○	○	○	●	○	
		蛋糕製作	●	●	○	○	○	●	○	
		創意料理	●	●	○	●	○	●	●	
		蔬食料理	●	●	○	○	●	●	○	
		中式點心	●	●	○	○	○	●	○	
		西點餅乾實務	●	●	○	○	○	●	○	
		餐廳服務	●	○	●	●	○	●	○	
		飲料實務進階	●	●		○	○	●	○	
		航空實務	●		○	○		●	○	
		配方計算	●	●			●	●	○	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

三、科課程地圖

(一) 資料處理科(404)

三、科課程地圖

(一) 資料處理科(404)

樹德家商 資料處理科 課程地圖			學校願景 活力 團隊 創新 務實 永續		學生圖像		圖像內涵		科專業 能力	產業需求 職場進路			
科教育 目標	課程 類別	第一學年		第二學年		第三學年							
		一	二	一	二	一	二						
1 培養資訊科技產業初級文書行政人才。 2 培養商業領域所需專業技能與實務知識。 3 培養軟體工程所需資料庫、程式設計之人才。 4 培養數位內容所需網頁、多媒體設計之人才。 5 培養資訊專業合作與網路整合之人才。 6 培養資訊科技領域繼續進修之人才。	群共同課程	部訂課程	一般科目	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 資訊科技(1) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 資訊科技(1) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 美術(1) 生物(1) 環境科學概論(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 美術(1) 生物(1) 環境科學概論(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)	1 具備資訊產業相關基礎知能。 2 具備商業領域的專業能力。 3 具備網頁設計應用能力。 4 具備網頁設計應用能力。 5 具備多媒體製作及應用能力。 6 具備誠信、勤奮及熱忱之工作態度。	能擔任資訊領域有關文書、網頁設計、影像處理、影片剪輯、程式設計、多媒體製作、電子商務及其他資訊科技相關應用等工作。		
				校訂必修	專業科目	商業概論(2) 數位科技概論(2) 會計學(3)	商業概論(2) 數位科技概論(2) 會計學(3)	會計學(2) 經濟學(4)	會計學(2) 經濟學(4)				
						實習科目	程式語言與設計(2)	程式語言與設計(2)	數位科技應用(2) 多媒體製作與應用(3)			數位科技應用(2) 多媒體製作與應用(3)	資料庫應用(2)
	校訂選修	一般科目											
			專業科目										
				實習科目					網頁設計(2) 專題實作(2)			網頁設計(2) 專題實作(2)	
	校訂選修	一般科目					數學(3)	數學(3)					
			專業科目										
				實習科目	文書處理(1)	文書處理(1)			數位影像設計(2) 商業經營實務(2) 軟體應用實務(3) App 程式設計(2) 影片剪輯(2) 電子遊戲設計(2) 資料庫(2) 電子商務網站實務(3) 微電影實務(3)			數位影像設計(2) 軟體應用實務(3) App 程式設計(2) 影片剪輯(2) 電子遊戲設計(2) 資料庫(2) 電子商務網站實務(3) 微電影實務(3)	
	彈性學習時間和團體活動	團體活動(1)			團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	彈性學習時間(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 選手培訓 充實/增廣性教學 團體活動(1)	彈性學習時間(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 選手培訓 充實/增廣性教學 團體活動(1)				

樹德家商 幼兒保育科 課程地圖			學校願景 活力 團隊 創新 務實 永續		學生圖像 1. 熱忱主動—熱心自信、誠懇自立、自主管理、負責服務 2. 溝通合作—互動協調、人際互惠、齊心協力、合群共好 3. 專業創意—技藝專精、深化學習、獨立思考、創新創作 4. 務實應變—務本致知、學以致用、解決問題、積極應變 5. 卓越精進—發展特色、人文科技、國際視野、技職典範		圖像內涵		科專業 能力	產業需求 職場進路
科教育 目標	課程 類別	第一學年		第二學年		第三學年				
		一	二	一	二	一	二			
1. 培養幼教機構所需專業幼兒教保人才。 2. 培養幼兒相關產業教保活動、教材教具設計之人才。 3. 培養主動探索與研究、善於終身學習與生涯規劃基礎。 4. 培養專業樂群之目標、誠信、守法、勤奮及熱忱之工作態度並具備幼保人員職場倫理之基礎素養。	群共同課程	部訂課程	一般科目 國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 資訊科技(1) 體育(1) 全民國防教育(1)	一般科目 國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 資訊科技(1) 體育(1) 全民國防教育(1)	專業科目 國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 生物(1) 美術(1) 環境科學概論(1) 健康與護理(1)	專業科目 國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 生物(1) 美術(1) 環境科學概論(1) 健康與護理(1)	專業科目 國語文(2) 英語文(2) 行銷與服務(2) 家政美學(2)	專業科目 國語文(2) 英語文(2) 行銷與服務(2) 家政職業倫理(2)	1 具備嬰幼兒照護實務、保母基本操作專業能力。 2 具備教保活動設計能力。 3 具備教具創意設計能力。 4 具備居家服務、課程設計之能力。 5 具備教學媒體的製作及應用能力。 6 具備職業道德、敬業樂群、樂觀進取、熱誠服務態度。	能擔任幼教機構包含：托嬰中心、幼兒園教保員、幼兒相關活動策劃及演譯人員、社福相關基金會工作人員、幼兒相關產業策劃執行人員。
			專業科目 家政概論(2) 色彩概論(2)	專業科目 家政概論(2) 家政職業衛生與安全(2)	專業科目 家庭教育(2)	專業科目 家庭教育(2)	專業科目 行銷與服務(2) 家政美學(2)	專業科目 行銷與服務(2) 家政職業倫理(2)		
			實習科目 多媒材創作實務(3) 嬰幼兒發展照護實務(2)	實習科目 多媒材創作實務(3) 嬰幼兒發展照護實務(2)	實習科目 飾品設計與實務(2) 膳食與營養實務(2) 幼兒教保活動設計與實務(2)	實習科目 飾品設計與實務(2) 膳食與營養實務(2) 幼兒教保活動設計與實務(2)	實習科目 家庭生活管理實務(2)	實習科目 家庭生活管理實務(2)		
			校訂必修 專業科目 實習科目 一般科目 畢業科目 嬰幼兒發展與保育(1)	校訂必修 專業科目 實習科目 一般科目 畢業科目 嬰幼兒發展與保育(1)	校訂必修 專業科目 實習科目 一般科目 畢業科目 幼兒教保概論(2)	校訂必修 專業科目 實習科目 一般科目 畢業科目 幼兒教保概論(2)	校訂必修 專業科目 實習科目 一般科目 畢業科目 圖書導覽(2)	校訂必修 專業科目 實習科目 一般科目 畢業科目 幼兒造型藝術(2)		
			校訂選修 實習科目 團體活動(1)	校訂選修 實習科目 團體活動(1)	校訂選修 實習科目 團體活動(1)	校訂選修 實習科目 團體活動(1)	校訂選修 實習科目 團體活動(1)	校訂選修 實習科目 團體活動(1)		

樹德家商 美容科 課程地圖			學校願景 活力 團隊 創新 務實 永續		學生圖像 1.熱忱主動—熱心自信、誠懇自立、自主管理、負責服務 2.溝通合作—互動協調、人際互惠、齊心協力、合群共好 3.專業創意—技藝專精、深化學習、獨立思考、創新創作 4.務實應變—務本致知、學以致用、解決問題、積極應變 5.卓越精進—發展特色、人文科技、國際視野、技職典範		圖像內涵 自主管理、負責服務、合群共好、齊心協力、人際互惠、互動協調				
科教育 目標	課程 類別	第一學年		第二學年		第三學年		科專業 能力	產業需求 職場進路		
		一	二	一	二	一	二				
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。	群共同課程	一般科目 部訂課程	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 資訊科技(1) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 資訊科技(1) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 生物(1) 美術(1) 環境科學概論(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 生物(1) 美術(1) 環境科學概論(1) 健康與護理(1)			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 具備彩繪設計之基礎能力。 5 具備整體造型創作能力。	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等。	
			專業科目	家政概論(2) 色彩概論(2)	家政概論(2) 家政職業衛生與安全(2)	家庭教育(2)	家庭教育(2)	行銷與服務(2) 家政美學(2)			行銷與服務(2) 家政職業倫理(2)
			實習科目	多媒材創作實務(3) 美髮造型實務(2)	多媒材創作實務(3) 美髮造型實務(2)	飾品設計與實務(2) 美容美體實務(3) 舞台表演實務(2)	飾品設計與實務(2) 美容美體實務(3) 舞台表演實務(2)	整體造型設計與實務(2)			整體造型設計與實務(2)
		校訂必修	專業科目								
			實習科目			美髮實務(2)	美髮實務(2)	專題實作(2)			專題實作(2)
科共同課程	校訂選修	一般科目			數學(3)	數學(3)					
		畢業科目									
		實習科目	美容與衛生(1)	美容與衛生(1)	燙髮與染髮(2)	燙髮與染髮(2)	新娘整體造型設計(3) 男士髮型(2) 手足美化與護理(2) 彩繪設計(2) 指壓實務(2) 化粧設計(3) 居家照顧實務(3) 創意活動設計與應用(3)	新娘整體造型設計(3) 男士髮型(2) 手足美化與護理(2) 彩繪設計(2) 指壓實務(2) 化粧設計(3) 居家照顧實務(3) 創意活動設計與應用(3)			
彈性學習時間和團體活動		團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	彈性學習時間(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 選手培訓 充實/增廣性教學 團體活動(1)	彈性學習時間(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 選手培訓 充實/增廣性教學 團體活動(1)				

樹德家商進修部照顧服務科課程地圖			學校願景 活力團隊 創新實務 永續		學生圖像 1.熱忱主動—熱心自信、誠懇自立、自主管理、負責服務 2.溝通合作—互動協調、人際互惠、齊心協力、合群共好 3.專業創意—技藝專精、深化學習、獨立思考、創新創作 4.務實應變—務本致知、學以致用、解決問題、積極應變 5.卓越精進—發展特色、人文科技、國際視野、技職典範		圖像內涵 1.熱忱主動—熱心自信、誠懇自立、自主管理、負責服務 2.溝通合作—互動協調、人際互惠、齊心協力、合群共好 3.專業創意—技藝專精、深化學習、獨立思考、創新創作 4.務實應變—務本致知、學以致用、解決問題、積極應變 5.卓越精進—發展特色、人文科技、國際視野、技職典範		
科教育目標	課程類別	第一學年		第二學年		第三學年		科專業能力	產業需求 職場進路
		一	二	一	二	一	二		
1 培養學生具備長照基礎照顧知識與技能。 3 培養學生具備全人服務的服務能力，從嬰幼兒至成人至銀髮族，具備面對不同時期應對之照顧專業能力。	群共同課程 <								

樹德家商 觀光事業科 課程地圖			學校願景 活力 團隊 創新 務實 永續		學生圖像 1.熱忱主動—熱心自信、誠懇自立、自主管理、負責服務 2.溝通合作—互動協調、人際互惠、齊心協力、合群共好 3.專業創意—技藝專精、深化學習、獨立思考、創新創作 4.務實應變—務本致知、學以致用、解決問題、積極應變 5.卓越精進—發展特色、人文科技、國際視野、技職典範		圖像內涵		科專業 能力	產業需求 職場通路	
科教育 目標	課程 類別	第一學年		第二學年		第三學年					
		一	二	一	二	一	二				
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。	群共同課程	一般科目 部訂課程	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 體育(1) 資訊科技(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 體育(1) 資訊科技(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 生 物(1) 美術(1) 健康與護理(1) 環境科學概論(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 生 物(1) 美術(1) 健康與護理(1) 環境科學概論(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)	1 具備觀光、餐旅基本知識和實作技能之能力。 2 具備餐飲服務與飲料調製基礎能力。 3 具備旅行業與航空實務基礎能力。 4 具備創新應變之能力、及生涯永續發展之基礎能力。 5 具備適應觀光餐旅環境變遷的基本能力。 6 具備尊重、接納、感恩的職場倫理素養。 7 具備熱忱、主動及溝通合作之能力。	能擔任旅行業基層從業人才(一)、業務、航空基層服務人才、餐飲服務與飲料調製人才、觀光旅遊基層行銷企劃工作人員人才。	
			專業科目實習科目	觀光餐旅業導論(3) 餐飲服務技術(3)	觀光餐旅業導論(3) 餐飲服務技術(3)	觀光餐旅英語會話(2) 旅遊實務(2) 導覽解說實務(3) 飲料實務(3)	觀光餐旅英語會話(2) 旅遊實務(2) 導覽解說實務(3) 飲料實務(3)	觀光餐旅英語會話(2) 遊程規劃實務(2)			觀光餐旅英語會話(2) 遊程規劃實務(2)
			校訂必修			餐飲安全衛生(1)	餐飲安全衛生(1)	國際禮儀(1) 專題實作(2)			國際禮儀(1) 專題實作(2)
	科共同課程	校訂選修	一般科目 專業科目 實習科目			數學(3)	數學(3)	觀光活動行銷(2)			觀光活動行銷(2)
				觀光學概要(2) 觀光資源(1)	觀光學概要(2) 觀光資源(1)			領團實務(2) 導遊實務(2) 節慶活動實務(1) 餐飲服務(2) 觀光地理(1) 觀光行政與法規(1) 休閒旅遊概論(2) 旅遊文化與觀光(2) 餐廳服務(2) 飲料實務進階(2) 航空實務(2) 配方計算(2)			領團實務(2) 導遊實務(2) 節慶活動實務(1) 餐飲服務(2) 觀光地理(1) 觀光行政與法規(1) 休閒旅遊概論(2) 旅遊文化與觀光(2) 餐廳服務(2) 飲料實務進階(2) 航空實務(2) 配方計算(2)
								彈性學習時間(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 選手培訓 充實/增廣性教學			彈性學習時間(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 選手培訓 充實/增廣性教學
				團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)			團體活動(1)

樹德家商 餐飲管理科 課程地圖			學校願景 活力 團隊 創新 務實 永續		學生圖像		圖像內涵		科專業 能力	產業需求 職場進路	
科教育 目標	課程 類別	第一學年		第二學年		第三學年					
		一	二	一	二	一	二				
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。	群共同課程	一般科目 部訂課程	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 體育(1) 資訊科技(1) 全民國防教育(1) 觀光餐旅業專論(3)	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 歷史(1) 化學(1) 音樂(1) 體育(1) 資訊科技(1) 全民國防教育(1) 觀光餐旅業專論(3)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 生 物(1) 美術(1) 健康與護理(1) 環境科學概論(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(1) 生 物(1) 美術(1) 健康與護理(1) 環境科學概論(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)	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。	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。	
			餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	飲料實務(3) 西餐烹調實習(3)	飲料實務(3) 西餐烹調實習(3)					
			一般科目 畢業科目 實習科目			餐飲衛生安全(1)	餐飲衛生安全(1)	國際禮儀(1)			國際禮儀(1)
			一般科目 畢業科目 實習科目			數學(3)	數學(3)	專題實作(2)			專題實作(2)
			一般科目 畢業科目 實習科目			餐飲實務(2)	餐飲實務(2)	宴會料理(3) 蛋糕製作(3) 創意料理(3) 蔬食料理(2) 中式點心(3) 西點餅乾實務(2) 餐廳服務(2) 飲料實務進階(2) 航空實務(2) 配分計算(2)			宴會料理(3) 蛋糕製作(3) 創意料理(3) 蔬食料理(2) 中式點心(3) 西點餅乾實務(2) 餐廳服務(2) 飲料實務進階(2) 航空實務(2) 配分計算(2)
	科共同課程	彈性學習時間和團體活動	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	彈性學習時間(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 選手培訓 充實/增廣性教學 團體活動(1)	彈性學習時間(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 選手培訓 充實/增廣性教學 團體活動(1)			

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐專業群科

表 6-1-0 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
		名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3					B版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2	1	1					A版
			生物	2			1	1			A版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2			1	1			
		綜合活動	環境科學概論	2			1	1			
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		52	13	13	9	9	4	4	部定必修一般科目總計52節數
	專業科目	商業概論		4	2	2					
		數位科技概論		4	2	2					
		會計學		10	3	3	2	2			
		經濟學		8			4	4			
		小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計26節數
	實習科目	數位科技應用		4			2	2			
		商業溝通		2						2	
		資訊應用	多媒體製作與應用	6			3	3			
			程式語言與設計	4	2	2					
			資料庫應用	4					2	2	
		小計		20	2	2	5	5	2	4	部定必修實習科目總計20節數
		專業及實習科目合計		46	9	9	11	11	2	4	
	部定必修合計		98	22	22	20	20	6	8	部定必修總計98節數	

表 6-1-0 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
 108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	實習科目 8節數 5.71%	專題實作	4					2	2	
			網頁設計	4					2	2	
			小計	8					4	4	校訂必修實習科目總計8節數
		校訂必修節數合計		8						校訂必修總計8節數	
	校訂選修	一般科目 6節數 4.29%	數學	6			3	3			
			最低應選修節數小計	6							校訂選修一般科目總計6節數
		實習科目 42節數 30%	電子遊戲設計	4					2	2	
			資料庫	4					2	2	
			軟體應用實務	6					3	3	
			文書處理	2	1	1					
			影片剪輯	4					2	2	
			數位影像設計	4					2	2	
			App程式設計	4					2	2	
			商業經營實務	2					2		
			電子商務網站實務	6					3	3	同群跨科 AA2選1
			微電影實務	6					3	3	同群跨科 AA2選1
		最低應選修節數小計	28							校訂選修實習科目總計42節數	
		校訂選修節數合計		30	1	1	3	3	12	10	校訂選修總計48節數
	學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
	每週彈性學習時間(節數)			2					1	1	
	每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	

承辦人
 單位主管
 校長

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐專業群科

表 6-1-1 家政群**幼兒保育科** 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3					B版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2	1	1					A版
			生物	2			1	1			A版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2			1	1			
		綜合活動	環境科學概論	2			1	1			
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		52	13	13	9	9	4	4	部定必修一般科目總計52節數
	專業科目	家政概論		4	2	2					
		色彩概論		2	2						
		家政職業衛生與安全		2		2					
		家庭教育		4			2	2			
		家政職業倫理		2						2	
		行銷與服務		4					2	2	
		家政美學		2					2		
		小計		20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20節數
	實習科目	多媒材創作實務		6	3	3					
		飾品設計與實務		4			2	2			
		生活應用	嬰幼兒發展照護實務	4	2	2					
			膳食與營養實務	4			2	2			
			幼兒教保活動設計與實務	4			2	2			
			家庭生活管理實務	4					2	2	
		小計		26	5	5	6	6	2	2	部定必修實習科目總計26節數
專業及實習科目合計		46	9	9	8	8	6	6			
部定必修合計		98	22	22	17	17	10	10	部定必修總計98節數		

表 6-1-1 家政群*幼兒保育科* 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	實習科目 8節數 5.41%	教保實務	4					2	2		
		專題實作	4					2	2		
		小計	8					4	4	校訂必修實習科目總計8節數	
	校訂必修節數合計		8							校訂必修總計8節數	
校訂科目	一般科目 6節數 4.05%	數學	6			3	3				
		最低應選修節數小計	6							校訂選修一般科目總計6節數	
	專業科目 8節數 5.41%	嬰幼兒發展與保育	2	1	1						
		圖書導覽	2					2			
		幼兒教保概論	2			2					
		幼兒造型藝術	2						2		
		最低應選修節數小計	6							校訂選修專業科目總計8節數	
	實習科目 38節數 25.68%	幼兒環境設計	2			2					
		幼兒音樂	2				2				
		幼兒教保行政	4					2	2		
		幼兒遊戲	2					1	1		
		代間活動設計	2				2				
		保母實務	4					2	2		
		教具製作與設計	2			1	1				
		幼兒戲劇	2			1	1				
		化妝設計	6					3	3	同群跨科 AB3選1	
		居家照顧實務	6					3	3	同群跨科 AB3選1	
		創意活動設計與應用	6					3	3	同群跨科 AB3選1	
		最低應選修節數小計	30							校訂選修實習科目總計38節數	
	校訂選修節數合計		30	1	1	6	6	8	8	校訂選修總計52節數	
	學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
	每週彈性學習時間(節數)			2					1	1	
	每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	

承辦人

單位主管

校長

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐專業群科

表 6-1-2 家政群美容科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3				B版
		社會	歷史	2	1	1				
			公民與社會	2			1	1		
		自然科學	化學	2	1	1				A版
			生物	2			1	1		A版
		藝術	音樂	2	1	1				
			美術	2			1	1		
		綜合活動	環境科學概論	2			1	1		
		科技	資訊科技	2	1	1				
		健康與體育	健康與護理	2			1	1		
			體育	2	1	1				
		全民國防教育		2	1	1				
		小計		52	13	13	9	9	4	4
	專業科目	家政概論		4	2	2				
		色彩概論		2	2					
		家政職業衛生與安全		2		2				
		家庭教育		4			2	2		
		家政職業倫理		2					2	
		行銷與服務		4					2	2
		家政美學		2					2	
		小計		20	4	4	2	2	4	4
	實習科目	多媒材創作實務		6	3	3				
		飾品設計與實務		4			2	2		
		整體造型	美容美體實務	6			3	3		
			美髮造型實務	4	2	2				
			舞台表演實務	4			2	2		
			整體造型設計與實務	4					2	2
		小計		28	5	5	7	7	2	2
專業及實習科目合計		48	9	9	9	9	6	6		
部定必修合計		100	22	22	18	18	10	10	部定必修總計100節數	

表 6-1-2 家政群美容科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	實習科目 8節數 5.63%	專題實作	4					2	2	
			美髮實務	4			2	2			
			小計	8			2	2	2	2	校訂必修實習科目總計8節數
		校訂必修節數合計		8						校訂必修總計8節數	
	校訂選修	一般科目 6節數 4.23%	數學	6			3	3			
			最低應選修節數小計	6							校訂選修一般科目總計6節數
		實習科目 46節數 32.39%	燙髮與染髮	4			2	2			
			指壓實務	4					2	2	
			手足美化與護理	4					2	2	
			新娘整體造型設計	6					3	3	
			男士髮型	4					2	2	
			彩繪設計	4					2	2	
			美容與衛生	2	1	1					
			化妝設計	6					3	3	同群跨科 AB3選1
			居家照顧實務	6					3	3	同群跨科 AB3選1
			創意活動設計與應用	6					3	3	同群跨科 AB3選1
			最低應選修節數小計	28							校訂選修實習科目總計46節數
		校訂選修節數合計		28	1	1	3	3	10	10	校訂選修總計52節數
	學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
	每週彈性學習時間(節數)			2					1	1	
	每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	

承辦人

單位主管

校長

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐專業群科

表 6-1-3 家政群照顧服務科(試辦) 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3					B版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2	1	1					A版
			生物	2			1	1			A版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2			1	1			
		綜合活動	環境科學概論	2			1	1			
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		52	13	13	9	9	4	4	部定必修一般科目總計52節數
	專業科目	家政概論		4	2	2					
		色彩概論		2	2						
		家政職業衛生與安全		2		2					
		家庭教育		4			2	2			
		家政職業倫理		2						2	
		行銷與服務		4					2	2	
		家政美學		2					2		
		小計		20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20節數
	實習科目	多媒材創作實務		6	3	3					
		飾品設計與實務		4			2	2			
		生活應用	嬰幼兒發展照護實務	4	2	2					
			膳食與營養實務	4			2	2			
			幼兒教保活動設計與實務	4			2	2			
			家庭生活管理實務	4					2	2	
		小計		26	5	5	6	6	2	2	部定必修實習科目總計26節數
專業及實習科目合計		46	9	9	8	8	6	6			
部定必修合計		98	22	22	17	17	10	10	部定必修總計98節數		

表 6-1-3 家政群照顧服務科(試辦) 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	實習科目	8節數 5.33%	基本照顧技術	4			2	2				
			專題實作	4					2	2		
			小計	8			2	2	2	2	校訂必修實習科目總計8節數	
		校訂必修節數合計	8							校訂必修總計8節數		
校訂科目	一般科目	6節數 4%	數學	6			3	3				
			最低應選修節數小計	6							校訂選修一般科目總計6節數	
	專業科目	8節數 5.33%	失智症照顧服務	2					2			
			高齡常見疾病與用藥安全	4					2	2		
			長期照顧概論	2	1	1						
			最低應選修節數小計	8							校訂選修專業科目總計8節數	
	實習科目	42節數 28%	教具製作與應用	2			1	1				
			生活輔具與運用	4					2	2		
			健康促進實務	2					1	1		
			銀髮族旅遊規劃	2						2		
			銀髮族美膚保健	2					2			
			身體檢查與評估	2						2		
			基本照顧實務與實習	4					2	2		
			銀髮族體適能	2			1	1				
			人際關係與溝通	4			2	2				
			化妝設計	6					3	3	同群跨科 AB3選1	
			居家照顧實務	6					3	3	同群跨科 AB3選1	
			創意活動設計與應用	6					3	3	同群跨科 AB3選1	
			最低應選修節數小計	30							校訂選修實習科目總計42節數	
			校訂選修節數合計	30	1	1	4	4	10	10	校訂選修總計56節數	
	學生應修習節數總計				136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1	
	每週彈性學習時間(節數)				2					1	1	
	每週總上課時間(節數)				144	24	24	24	24	24	24	

承辦人

單位主管

校長

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐ 專業群科

表 6-1-4 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3				B版
		社會	歷史	2	1	1				
			公民與社會	2			1	1		
		自然科學	化學	2	1	1				A版
			生物	2			1	1		A版
		藝術	音樂	2	1	1				
			美術	2			1	1		
		綜合活動	環境科學概論	2			1	1		
		科技	資訊科技	2	1	1				
		健康與體育	健康與護理	2			1	1		
			體育	2	1	1				
		全民國防教育		2	1	1				
		小計		52	13	13	9	9	4	4
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3				
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2
		小計		14	3	3	2	2	2	2
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3				
		飲料實務		6			3	3		
		旅遊	旅遊實務	4			2	2		
			導覽解說實務	6			3	3		
			遊程規劃實務	4					2	2
		小計		26	3	3	8	8	2	2
	專業及實習科目合計		40	6	6	10	10	4	4	
	部定必修合計		92	19	19	19	19	8	8	部定必修總計92節數

表 6-1-4 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	專業科目	4節數 2.6%	餐飲衛生安全	2			1	1			
			國際禮儀	2					1	1	
			小計	4			1	1	1	1	校訂必修專業科目總計4節數
	實習科目	4節數 2.6%	專題實作	4					2	2	
			小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數
	校訂必修節數合計			8							校訂必修總計8節數
校訂科目	一般科目	6節數 3.9%	數學	6			3	3			
			最低應選修節數小計	6							校訂選修一般科目總計6節數
	專業科目	12節數 7.79%	觀光學概要	4	2	2					
			觀光活動行銷	4					2	2	
			觀光資源	4	2	2					
			最低應選修節數小計	12							校訂選修專業科目總計12節數
	實習科目	42節數 27.27%	導遊實務	4					2	2	
			旅遊文化與觀光	4					2	2	
			節慶活動實務	2					1	1	
			休閒旅遊概論	4					2	2	
			餐飲服務	4					2	2	
			觀光行政與法規	2					1	1	
			觀光地理	2					1	1	
			領團實務	4					2	2	
			餐廳服務	4					2	2	同群跨科 AC2選1
			飲料實務進階	4					2	2	同群跨科 AC2選1
			航空實務	4					2	2	同群跨科 AD2選1
			配方計算	4					2	2	同群跨科 AD2選1
			最低應選修節數小計	36							校訂選修實習科目總計42節數
			校訂選修節數合計			36	4	4	3	3	11
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			2					1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

單位主管

校長

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐專業群科

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2		
			英語文	12	2	2	2	2	2		
		數學	數學	6	3	3					B版
			社會	歷史	2	1	1				
		公民與社會		2			1	1			
		自然科學	化學	2	1	1					A版
			生物	2			1	1			A版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2			1	1			
		綜合活動	環境科學概論	2			1	1			
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		52	13	13	9	9	4	4	部定必修一般科目總計52節數
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數
	專業及實習科目合計		40	10	10	8	8	2	2		
	部定必修合計		92	23	23	17	17	6	6	部定必修總計92節數	

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註		
					第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	校訂必修	專業科目 4節數 2.82%	餐飲衛生安全	2			1	1					
			國際禮儀	2					1	1			
			小計	4			1	1	1	1	校訂必修專業科目總計4節數		
		實習科目 4節數 2.82%	專題實作	4					2	2			
			小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數		
			校訂必修節數合計		8							校訂必修總計8節數	
	校訂選修	一般科目 6節數 4.23%	數學	6			3	3					
			最低應選修節數小計	6							校訂選修一般科目總計6節數		
		實習科目 52節數 36.62%	中式點心	6					3	3			
			餐飲實務	4			2	2					
			西點餅乾實務	4					2	2			
			蛋糕製作	6					3	3			
			蔬食料理	4					2	2			
			宴會料理	6					3	3			
			創意料理	6					3	3			
			餐廳服務	4					2	2	同群跨科 AC2選1		
			飲料實務進階	4					2	2	同群跨科 AC2選1		
			航空實務	4					2	2	同群跨科 AD2選1		
			配方計算	4					2	2	同群跨科 AD2選1		
			最低應選修節數小計	36							校訂選修實習科目總計52節數		
			校訂選修節數合計		36			5	5	13	13	校訂選修總計58節數	
			學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
			每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
			每週彈性學習時間(節數)			2					1	1	
			每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	

承辦人

單位主管

校長

二、課程架構表

表 6-2-0 商業與管理群資料處理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節		52	38.24 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂		0	0 %	
		選修				6	4.41 %	
	合 計					58	42.65 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		26	19.12 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		20	14.71 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		46	33.83 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		0	0 %	
			選修			0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		8	5.88 %	
			選修			28	20.59 %	
	合 計			節(依總綱規定)		82	60.3 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)		56	41.18 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)		106 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)		136 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節		6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節		2 節		
上課總節數				144 節		144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。								
2、上課總節數＝學生應修習節數總計＋六學期團體活動時間＋六學期彈性教學時間。								

二、課程架構表

表 6-2-1 家政群幼兒保育科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
108學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節		52	38.24 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修			6	4.41 %		
	合 計					58	42.65 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	20	14.71 %		
		實習科目		節(依總綱規定)	26	19.12 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	33.83 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
			選修		6	4.41 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	5.88 %		
			選修		30	22.06 %		
	合 計			節(依總綱規定)	90	66.18 %		
	實習科目節數			節(依總綱規定)	64	47.06 %		
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	106 節			
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節			
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節			
上課總節數				144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註： 1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

二、課程架構表

表 6-2-2 家政群美容科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
108學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節		52	38.24 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修			6	4.41 %		
	合 計					58	42.65 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	20	14.71 %		
		實習科目		節(依總綱規定)	28	20.59 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	35.3 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
			選修		0	0 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	5.88 %		
			選修		28	20.59 %		
	合 計			節(依總綱規定)	84	61.77 %		
	實習科目節數			節(依總綱規定)	64	47.06 %		
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	108 節		
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節			
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節			
上課總節數				144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註： 1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

二、課程架構表

表 6-2-3 家政群照顧服務科(試辦) 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
108學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節		52	38.24 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂		0	0 %	
		選修				6	4.41 %	
	合 計					58	42.65 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		20	14.71 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		26	19.12 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		46	33.83 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		0	0 %	
			選修			8	5.88 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		8	5.88 %	
			選修			30	22.06 %	
	合 計			節(依總綱規定)		92	67.65 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)		64	47.06 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)		106 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)		136 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節		6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節		2 節		
上課總節數				144 節		144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。								
2、上課總節數＝學生應修習節數總計＋六學期團體活動時間＋六學期彈性教學時間。								

二、課程架構表

表 6-2-4 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
108學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節		52	38.24 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂		0	0 %	
		選修				6	4.41 %	
	合 計					58	42.65 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	10.29 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		26	19.12 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	29.41 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.94 %	
			選修			12	8.82 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.94 %	
			選修			36	26.47 %	
	合 計			節(依總綱規定)		96	70.58 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)		66	48.53 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)		100 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)		136 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節		6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節		2 節		
上課總節數				144 節		144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註： 1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數＝學生應修習節數總計＋六學期團體活動時間＋六學期彈性教學時間。								

二、課程架構表

表 6-2-5 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
108學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節		52	38.24 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂		0	0 %	
		選修				6	4.41 %	
	合 計					58	42.65 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	10.29 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		26	19.12 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	29.41 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.94 %	
			選修			0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.94 %	
			選修			36	26.47 %	
	合 計			節(依總綱規定)		84	61.76 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)		66	48.53 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)		100 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)		136 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節		6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節		2 節		
上課總節數				144 節		144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。								
2、上課總節數＝學生應修習節數總計＋六學期團體活動時間＋六學期彈性教學時間。								

柒、團體活動時間實施規劃

- 說明：
1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。。

2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 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					師資 規劃	備註
					自主 學習	選手 培訓	充 實(增 廣)性 教學	補 強性 教學	學 校特 活動		
第一學期	自主學習	0	0	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
	在地食材運用	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	多媒材整體造型創作	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	咖啡沖泡與拉花	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	銀髮族手作DIY	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	專題實作	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
	人工智慧	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	綜合媒材設計	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科			V			內聘	

第三學年				餐飲管理科							
		校園環境及社區服務	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科					服務學習	內聘
		畢業成果發表會	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科					例行性	內聘
	第二學期	自主學習	0	0	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘
		多媒材整體造型創作	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		雞尾酒調製	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		專題實作	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘
		台灣小吃	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		雲端技術	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		綜合媒材設計	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		紙雕環境布置	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		校園環境及社區服務	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科 餐飲管理科					服務學習	內聘
		畢業成果發表會	1	6	資料處理科 幼兒保育科 美容科 照顧服務科(試辦) 觀光事業科					例行性	內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

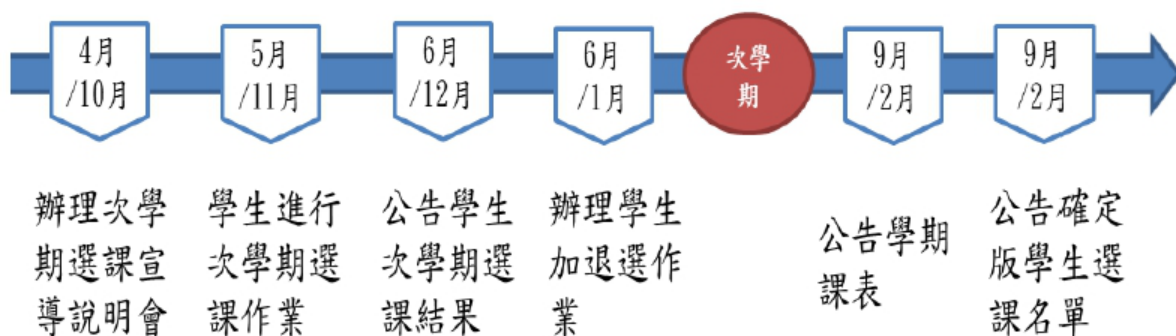
(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課流程圖如附件

選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

1. 學生選課及加退選階段



(二) 日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	開學後前兩周	選課宣導	利用開學第一次班會，進行入班宣導。 第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任向學生宣導選課內容。
2	十月中旬(上學期)/ 三月中旬(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月1日(上學期)/ 2月15日(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
4	6月(上學期)/ 1月(下學期)	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選， 由學生自行加退、選。
5	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

選課輔導措施

(一) 高雄市樹德高級家事商業職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第 1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。

(二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

(三) 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。

4. 定期檢討選課輔導措施。

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下：

1. 完備學生課程諮詢程序：

- (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (2) 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
- (3) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (4) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (5) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
- (6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

2. 規劃學生選課相關規範：

- (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
- (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3. 登載學生學習歷程檔案：

- (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
- (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

- A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。
4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

(五) 定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學	資料處理科	0	0	3	3	0	0
			幼兒保育科	0	0	3	3	0	0
			美容科	0	0	3	3	0	0
			照顧服務科(試辦)	0	0	3	3	0	0
			觀光事業科	0	0	3	3	0	0
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
2.	專業	嬰幼兒發展與保育	幼兒保育科	1	1	0	0	0	0
	專								

3.	業	失智症照顧服務	照顧服務科(試辦)	0	0	0	0	2	0
4.	專業	高齡常見疾病與用藥安全	照顧服務科(試辦)	0	0	0	0	2	2
5.	專業	觀光學概要	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
6.	專業	圖書導覽	幼兒保育科	0	0	0	0	2	0
7.	專業	幼兒教保概論	幼兒保育科	0	0	2	0	0	0
8.	專業	幼兒造型藝術	幼兒保育科	0	0	0	0	0	2
9.	專業	觀光活動行銷	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
10.	專業	長期照顧概論	照顧服務科(試辦)	1	1	0	0	0	0
11.	專業	觀光資源	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
12.	實習	燙髮與染髮	美容科	0	0	2	2	0	0
13.	實習	中式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	導遊實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
15.	實習	指壓實務	美容科	0	0	0	0	2	2
16.	實習	幼兒環境設計	幼兒保育科	0	0	2	0	0	0
17.	實習	旅遊文化與觀光	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
18.	實習	幼兒音樂	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0
19.	實習	電子遊戲設計	資料處理科	0	0	0	0	2	2
20.	實習	幼兒教保行政	幼兒保育科	0	0	0	0	2	2
21.	實習	幼兒遊戲	幼兒保育科	0	0	0	0	1	1
22.	實習	手足美化與護理	美容科	0	0	0	0	2	2
23.	實習	教具製作與應用	照顧服務科(試辦)	0	0	1	1	0	0
24.	實習	餐飲實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
25.	實習	生活輔具與運用	照顧服務科(試辦)	0	0	0	0	2	2
26.	實習	節慶活動實務	觀光事業科	0	0	0	0	1	1
27.	實習	新娘整體造型設計	美容科	0	0	0	0	3	3

28.	實習	休閒旅遊概論	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
29.	實習	健康促進實務	照顧服務科(試辦)	0	0	0	0	1	1
30.	實習	西點餅乾實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
31.	實習	代間活動設計	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0
32.	實習	餐飲服務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
33.	實習	資料庫	資料處理科	0	0	0	0	2	2
34.	實習	男士髮型	美容科	0	0	0	0	2	2
35.	實習	保母實務	幼兒保育科	0	0	0	0	2	2
36.	實習	蛋糕製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
37.	實習	彩繪設計	美容科	0	0	0	0	2	2
38.	實習	美容與衛生	美容科	1	1	0	0	0	0
39.	實習	蔬食料理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
40.	實習	銀髮族旅遊規劃	照顧服務科(試辦)	0	0	0	0	0	2
41.	實習	教具製作與設計	幼兒保育科	0	0	1	1	0	0
42.	實習	軟體應用實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3
43.	實習	銀髮族美膚保健	照顧服務科(試辦)	0	0	0	0	2	0
44.	實習	文書處理	資料處理科	1	1	0	0	0	0
45.	實習	觀光行政與法規	觀光事業科	0	0	0	0	1	1
46.	實習	觀光地理	觀光事業科	0	0	0	0	1	1
47.	實習	身體檢查與評估	照顧服務科(試辦)	0	0	0	0	0	2
48.	實習	影片剪輯	資料處理科	0	0	0	0	2	2
49.	實習	宴會料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
50.	實習	基本照顧實務與實習	照顧服務科(試辦)	0	0	0	0	2	2
51.	實習	幼兒戲劇	幼兒保育科	0	0	1	1	0	0
52.	實習	領團實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2

	習								
53.	實習	銀髮族體適能	照顧服務科(試辦)	0	0	1	1	0	0
54.	實習	數位影像設計	資料處理科	0	0	0	0	2	2
55.	實習	App程式設計	資料處理科	0	0	0	0	2	2
56.	實習	商業經營實務	資料處理科	0	0	0	0	2	0
57.	實習	創意料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
58.	實習	人際關係與溝通	照顧服務科(試辦)	0	0	2	2	0	0

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開 課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	電子商務網站 實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AA2選1
2.	實習	微電影實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AA2選1
3.	實習	化妝設計	幼兒保育科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
			美容科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
			照顧服務科(試 辦)	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
4.	實習	居家照顧實務	幼兒保育科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
			美容科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
			照顧服務科(試 辦)	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
5.	實習	創意活動設計 與應用	幼兒保育科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
			美容科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
			照顧服務科(試 辦)	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB3選1
6.	實習	餐廳服務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AC2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AC2選1
7.	實習	飲料實務進階	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AC2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AC2選1
8.	實習	航空實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD2選1
9.	實習	配方計算	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD2選1

附件一：課程及教學規劃表

- ☐普通科
- 一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)
- 二、校訂必修科目
- 三、多元選修科目
- 四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學
- 五、加深加廣選修科目_第二外國語文
- 六、特殊需求領域課程

- ☐專業群科
- 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)
- 三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生安全		
	英文名稱	Foodservice safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變			
適用科別	觀光事業科		餐飲管理科	
	2		2	
	第二學年		第二學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、熟悉餐飲安全與衛生的基本知識。 二、學習各種微生物和寄生蟲與經口傳染疾病及食品中毒。 三、認識各類食品添加物以及餐具的清洗管理。 四、瞭解HACCP食品安全管制系統。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、餐飲安全與衛生概論		1. 餐飲安全與衛生的意義 2. 餐飲安全與衛生的重要性與相關法規	2	
二、微生物		1. 細菌和酵母菌 2. 黴菌和病毒	4	
三、寄生蟲		1. 寄生蟲的類別與宿主 2. 常見的寄生蟲 3. 寄生蟲疾病的預防措施	4	
四、經口傳染的疾病		1. 經口傳染疾病的類別 2. 經口傳染疾病的預防措施	2	
五、食品中毒		1. 食品中毒的定義與類別和預防處理 2. 細菌性與天然毒素與化學性食品中毒 3. 類過敏性與黴菌毒素與病毒性食品中毒	4	
六、食品的腐敗與保存		1. 腐敗與變質的定義 2. 食品腐敗與變質的因素與現象 3. 食品的選購與保存方法	2	
七、食品添加物		1. 食品添加物簡介 2. 食品添加物的使用和類別與誤用	2	
八、洗淨、消毒與殺菌		1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒、殺菌的定義與方法和注意事項	2	
九、餐具的清洗管理		1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具洗滌程序與方法	4	
十、餐飲從業人員的安全與衛生管理		1. 餐飲從業人員的安全教育與健康管理 2. 餐飲從業人員的衛生管理與教育	4	
十一、HACCP食品安全管制系統		1. HACCP的發展與定義 2. HACCP的原則與實施步驟 3. HACCP於餐飲業之應用	6	
合 計			36	
學習評量	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基本知識於餐飲實習課及實際生活中之靈活度。 4. 依據評量結果，改進教			

(評量方式)	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。
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。

表 11-2-3-2 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀		
	英文名稱	International etiquette		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、務實應變、卓越精進			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
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	
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	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。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述法 2. 練習法 3. 問答法			

表 11-2-3-3 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	嬰幼兒發展與保育			
	英文名稱	Infants and Young Children' s Development and Caring			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作				
適用科別	幼兒保育科				
	2				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解嬰幼兒發展的基本概念。 二、學習嬰幼兒各階段基本的保育技能。 三、增進研究嬰幼兒發展的興趣。 四、培養喜愛嬰幼兒的情操。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 胎兒的發展		1. 緒論 2. 胎兒的發展 3. 新生兒的發展與保育		6	
(二) 新生兒的發展與保育		1. 嬰幼兒身體的發展與保育 2. 嬰幼兒動作的發展與保育		4	
(三) 嬰幼兒的飲食與營養		1. 嬰幼兒的飲食與營養 2. 嬰幼兒疾病的預防與處理		4	
(四) 嬰幼兒的基本習慣		1. 嬰幼兒的基本習慣 2. 嬰幼兒的安全教育		4	
(五) 幼兒語文的發展與保育		嬰幼兒語言的發展與保育		6	
(六) 嬰幼兒認知的發展與保育		嬰幼兒認知的發展與保育		4	
(七) 嬰幼兒情緒的發展與保育		1. 嬰幼兒情緒的發展與保育 2. 嬰幼兒社會行為的發展與保育		4	
(八) 嬰幼兒人格的發展與保育		1. 嬰幼兒人格的發展與保育 2. 嬰幼兒創造力的發展與保育		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2、形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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 項指正，建立 其嬰幼兒發展概念知能，再予以評量。 4總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非 題及選擇題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學 生之依據，以獲得共同的了解與合作。				
教學資源	參考書及教師自編補充講義。				
教學注意事項	1. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2. 教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識 瞭解程度， 並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 11-2-3-4 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學概要		
	英文名稱	Tourism introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業創意、務實應變			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識對觀光事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。 二、瞭解對觀光事業之經營管理有通盤認識。 三、具備觀光價值與觀光資源之規劃與管理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 觀光產業的概念		1. 觀光產業的意義 2. 觀光產業的起源與發展 3. 觀光產業的範疇 4. 觀光客的意義	12	
第二章 觀光發展政策與觀光組織		1. 我國與國際觀光產業發展概況 2. 觀光組織 3. 觀光計畫	8	
第三章 觀光服務業		1. 服務業的定義 2. 服務業的特性 3. 觀光服務的內涵與經營管理	8	
第四章 觀光市場與行銷		1. 觀光市場的概念 2. 觀光需求與供應 3. 觀光行銷本質 4. 市場情勢分析 5. 旅客行為 6. 電子商務型態	8	
第五章 觀光資源規劃與管理		1. 觀光資源的定義、特性及分類 2. 觀光資源規劃的意義、目標 3. 觀光資源經營管理理念 4. 遊憩活動的類型	8	
第六章 領隊與導遊		1. 導遊的意義、種類與資格取得 2. 領隊的意義、種類與資格取得 3. 導隊與領隊在觀光事業中的地位 4. 導遊接待業務 5. 領隊業務	12	
第七章 觀光人力資源運用		1. 觀光人力資源運用的基本概念 2. 觀光人力發展的內涵、意義 3. 觀光人力發展計劃及其方法 4. 觀光人力資源培訓與發展 5. 觀光人力資源需求分析及規劃 6. 觀光人力資源績效評估	8	
第八章 觀光衝擊與觀光未來發展方向		1. 觀光發展對一國或地區之經濟、社會、文化及環境等四個層面之影響 2. 我國觀光產業未來發展方向 3. 觀光事業的未來經營管理趨勢 4. 我國觀光產業的特色與個案分享	8	
合 計			72	
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救學。 4. 平常上課之出席率及上課之應對。			
教學資源	參考書及教師自編補充講義。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述法 2. 分組報告			

表 11-2-3-5 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	長期照顧概論		
	英文名稱	Indroduction to Long-Term Care		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 於課程結束後，學生能夠： 2. 瞭解長期照顧概況。 3. 認識長期照顧政策現況與規劃。 4. 認識長期照顧體系與團隊。 5. 認識長期照顧需求與評估。 6. 認識長期照顧之各種服務方案（機構、社區居家）。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)長期照護理念、現況與未來發展		1. 照顧理念與服務特質 2. 我國長期照顧服務體系服務內涵	4	
(二)各國制度與發展現況		第一節本長期照護制度與發展現況 第二節德國長期照護制度與發展現況 第三節荷蘭長期照護制度與發展現況 第四節各國長期照護制度的比較與分析	4	
(三) 長期照顧財源與財務		第一節長期照顧財務體系及發展 第二節以制度為中心的長期照顧財源 第三節以家庭為中心的照顧財務評估	4	
(四)家庭照顧者與非正式照顧體		第一節家庭照顧者特質與圖像 第二節非正式照顧體系 第三節家庭照顧者的處境與需求 第四節家庭照顧勞務價值	2	
(五) 創造整合、連續的長照服務模式		第一節連續性長照體系 第二節如何整合 第三節整合方向	6	
(六)居家式照顧		第一節臺灣居家式照顧服務的發展 第二節居家式照顧的內容與提供單位 第三節居家式照顧服務對象及補助資格 第四節居家服務之現況與困境	4	
(七) 社區式照顧		第一節社區照顧與社區式照顧 第二節社區式照護的定義與特質 第三節社區式長期照護服務的政策發展 第四節社區式照顧服務類型與內容	4	
(八) 老人居住環境與生活經營		第一節緒 論 第二節基本環境規劃設計理念 第三節老人居住環境的構成與生活經營的關係 第四節老人居住環境未來發展趨勢	2	
(九) 品質監測、管理與評		第一節長期照護品質的意涵 第二節長期照護品質的監測與管理 第三節長期照護品質的評值與執行 第四節臺灣長期照護品質管理與評值狀況	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、 教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或 補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2、 形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 2、 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正， 建立 其基本教保概念知能，再予以評量。 3、 總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇 題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 4、 學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。			
教學資源	參考書及教師自編補充講義。			
教學注意事項	1. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2. 教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後， 歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測			

驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。

表 11-2-3-6高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	失智症照顧服務		
	英文名稱	Dementia care		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解失智症的分期與症狀表現。 2. 熟悉失智症長者常見的精神行為症狀及其照護技巧。 3. 瞭解認知功能障礙患者環境建置原則。 4. 認識失智與認知障礙老人的照護資源。 5. 認識照顧者的壓力調適方法。 6. 了解失智症照顧常見的倫理與法律議題。 7. 從生命故事書的分享中，學習關懷與尊重。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 認識失智症		1. 輕度與中度失智症之症狀與處置 2. 理解失智症的醫學層面、心理及行為	8	
(二) 失智症者的日常生活照顧原則		1. 失智症者日常生活照顧目標、原則與應有之態度。 2. 失智症者日常生活照顧內容及技巧。	10	
(三) 失智症者的溝通技巧		失智症者之互動與溝通技巧。	12	
(四) 促進失智症者參與生活與活動安排之原則。		1. 促進失智症者參與生活與活動安排之原則。 2. 案例分享。	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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正，建立 其基本失智症照顧概念知能，再予以評量。 4.總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5.學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。			
教學資源	參考書及教師自編補充講義。			
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後， 歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度， 並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。			

表 11-2-3-7 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	圖書導覽		
	英文名稱	Introduction to Graphic Books		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、幫助學生認識圖畫書 二、明白圖畫書對幼兒的重要性 三、啟發學生喜愛圖書的興趣 四、增進學生從事圖畫書創作的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		認識遊戲對幼兒的發展有何意義及其功效	4	
(二)圖畫書的意義與價值		1. 分組設計幼兒遊戲 2. 實際規劃遊戲方式 3. 分組呈現設計內容	10	
(三)圖畫書的種類		1. 遊戲環境的規劃 2. 遊戲器材的設計	4	
(四)「圖多字少」的圖畫書		1. 運用不同遊戲器具，設計遊戲內容 2. 注意遊戲安全	6	
(五)圖畫書的選擇和閱讀環境的安排		1. 分組呈現遊戲設計競賽 2. 學習遊戲輔導策略	12	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	1. 選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 2. 提供實例教材講授。			
教學注意事項	1. 教材編選以現有遊樂場、公園、托兒機構之場地規劃為主要教材。 2. 教學方法講述。參觀。討論。設計。			

表 11-2-3-8高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光資源			
	英文名稱	Tourism resource			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	溝通合作、專業創意、務實應變				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、熟悉觀光旅遊市場的本質、產業與現況。 二、瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 三、認識觀光資源的多元性分類。 四、建立觀光產業願景。 五、開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)觀光資源的認識		1. 觀光資源的定義 2. 觀光資源的構成要件 3. 觀光資源的特性 4. 觀光資源的分類		10	
(二)自然觀光資源		1. 地質資源 2. 地貌資源 3. 水景資源 4. 天象資源 5. 生物資源		10	
(三)人文觀光資源		1. 宗教資源 2. 古蹟資源 3. 文化資源 4. 族群資源 5. 產業資源 6. 遊憩資源 7. 都市與交通資源		16	
(四)台灣觀光資源-1		1. 台灣北部 2. 台灣中部 3. 台灣南部		18	
(五)台灣觀光資源-2		1. 台灣東部 2. 離島。		12	
(六)台灣觀光資源規劃與願景		1. 台灣觀光資源規劃 2. 未來願景		6	
合 計				72	
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救學。 4. 平常上課之出席率及上課之應對。				
教學資源	觀光資源-啟英文化				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述法 2. 分組合作學習法				

表 11-2-3-9 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	高齡常見疾病與用藥安全			
	英文名稱	Common diseases and medication security			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作				
適用科別	照顧服務科(試辦)				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、藥品基本概念 二、老化與用藥 三、老人常見疾病與用藥原則 四、老人用藥問題與管理 五、老人的用藥特色與基本原則 六、藥品交互作用 七、老人常見各系統病況與用藥淺介				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 藥品基本概念		1. 藥物作用基本原理 2. 生活常見藥物及應用		12	
(二) 老人常見疾病與用藥原則		1. 詳細評估老人病史，了解過去病史、用藥史、目前的病況、 2. 在病因未確認前不要貿然給藥，病因確認後先考量以非藥物的治療提供諮詢與社區資源的運用，如果無效再考量使用藥物。 3. 用藥前審慎評估是否有潛伏影響療效的疾病，如肝腎功能異常會受藥物治療的影響。 4. 老人每次就醫時應重新檢視其用藥，不需要的藥物或無效的藥物應及早停止，病癒後未吃完的藥物應丟棄，避免老人誤食。		12	
(三) 老人用藥問題與管理		1. 加強老人或其家屬對於安全用藥的認知與重視，保障老人用藥安全 2. 避免複雜的用藥方式，定期評估用藥的效果， 3. 用藥後若無預期效果應考量服藥的遵從性，避免長期使用症狀治療藥物 4. 評估用藥與不用藥的差異。		12	
(四) 藥品交互作用		1. 藥品的交互作用是指2項或2項以上的藥品併用或使用時間接近 2. 藥品互相作用導致藥品本身或藥效的變化，可能是加乘或是拮抗作用。 3. 老人可能因多重疾病而併用多種藥物，藥品間可能引起交互作用，評估及監測藥物的不良反應		14	
(五)照顧人員在老人用藥安全的角色功能		1. 用藥前評估老人的身心狀況、家庭支持系統 2. 老人用藥安全的護理措施，包括了解何時是給藥的最好時機，了解藥物的副作用 3. 評估老人身心靈社會的問題，如有視力、聽力減退 4. 多運用互動的方式，鼓勵老人表達意見，適時給予鼓勵與稱讚，提高學習的興趣與意願		14	
(六) 老化對藥物動力學及藥效的影響		1. 藥物分布 2. 藥物代謝 3. 藥物排除		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式 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正，建立 其基本常見疾病與用藥安全概念知能，再予以評量。 4. 總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5. 學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。				
教學資源	參考書及教師自編補充講義。				
教學注意事項	1. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2. 教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 11-2-3-10 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒造型藝術		
	英文名稱	Art Education for Young Children		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	溝通合作、專業創意、務實應變			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解幼兒造型活動目的及其價值。 二、認識幼兒造型媒材及其使用方法。 三、增進平面造型立體設計基本能力。 四、增進幼兒造型的輔導知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 幼兒造型目的價值及能力發展		1. 幼兒造型目的及價值。 2. 幼兒造型能力發展。	4	
(二)媒材運用及造型活動		1. 幼兒造型媒材運用。 2. 幼兒造型活動。	10	
(三)幼兒造型活動的指導		幼兒造型活動的指導方向	10	
(四) 幼兒造型活動的評鑑與欣賞		1. 幼兒造型活動評鑑與欣賞 2. 幼兒造型作品的欣賞	2	
(五)立體造形		立體造形技法	10	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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正，建立 其幼兒造型概念知能，再予以評量。 4.總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5.學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。			
教學資源	參考書及教師自編補充講義。			
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程 度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。			

表 11-2-3-11 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光活動行銷			
	英文名稱	The Marketing of Tourism Event			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
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		14	
(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		14	
(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		10	
(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		14	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 口語表達能力測驗 3. 多元評量(異質化分組)				
教學資源	參考書及教師自編補充講義。				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材、觀光行銷學、活動行銷：活動、慶典、集會與展覽 2. 講述法 3. 問答法 4. 小組合作學習				

表 11-2-3-12 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒教保概論		
	英文名稱	Introductation of Early Childhood Education		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	溝通合作、專業創意			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解幼兒教保的基本概念。 二、明白幼兒教保思潮及各國教保現況。 三、培養從事幼兒教保工作的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 幼兒教保的意義與範圍		1. 幼兒教保的意義與範圍 2. 幼兒教保的原理原則 3. 幼兒教保的重要性	6	
(二) 幼兒教保的原理原則		1. 幼兒教保目標 2. 幼兒教保型態 3. 幼兒教材組織與排列 4. 幼兒教保原則	4	
(三) 世界各國教育思潮		(1)柯門紐斯 (2)盧梭 (3)裴斯塔洛齊 (4)福祿貝爾 (5)蒙台梭利 (6)杜威 (7)皮亞傑 (8)尼爾	6	
(四) 我國幼兒教保概況		我國幼兒教保概況及發展	2	
(五) 幼兒的發展與保育		幼兒生理發展與保育。 (1)新生兒的發展與保育 (2)幼兒身體的發展與保育 (3)幼兒動作的發展與保育 (4)幼兒基本習慣與安全教育	6	
(六) 幼兒教保課程模式		1. 幼兒教保模式 (1)單元教學課程模式(2)蒙特梭利課程模式 (3)方案教學課程模式	6	
(七) 幼兒教保活動設計與評量		1. 幼兒教保目標 2. 幼兒教保型態 3. 幼兒教材組織與排列 4. 幼兒教保活動設計	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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正，建立 其基本教保概念知能，再予以評量。 4. 總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5. 學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。			
教學資源	1. 錄影帶 2. 光碟 3. ?觀保育機構			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)兼顧學生能力、興趣、需要選擇教材。(2)以具代表性之國家、教育思想為主要教材。 2. 教學方法 (1)宜針對單元內容的需要，利用社會資源進行調查與統計，並與理論相互印證。(2)可實地參觀各種教保模式之幼兒保育機構，以實際瞭解教保內容。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	資料處理科	幼兒保育科	美容科	照顧服務科(試辦)
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養專題實作之方法、程序、技術、與管理能力。 2.建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 3.應用組織焦點團體蒐集創意回饋，提高實作的可用性。 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。 5.養成接受回饋並調整自我概念的學習能力。 6.建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(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)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)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)前言		1.研究背景與動機 2.研究目的	8	
(五)文獻探討		1.實際操作 2.實際演練 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)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)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)結論與建議		1.專題結果的撰寫 2.後續研究之建議	8	
(九)成果發表		1.分組報告 2.分組報告回饋	6	
合 計			72	
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	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。			

表 11-2-4-2 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本照顧技術		
	英文名稱	Basic care technology		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解醫療專業照顧體系 2. 認識溝通技巧與專業性人際關係互動 3. 運用照顧過程去瞭解全人本質及其基本需求 4. 理解臨床基本照顧技術與原理			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
介紹人體結構		1. 人類基本需要與健康 2. 專業性人際關係與溝通	12	
基本照顧技巧		1. 顧人員角色與功能 2. 入院照顧照護及病程	12	
食品營養及排泄技巧照顧		1. 照顧過程及記錄 2. 營養與體液攝取、排泄照顧	12	
口腔及傷口照顧		1. 活動與休息照顧 2. 舒適需要與傷口照顧	12	
感染照顧技巧		1. 感染照顧方法	6	
安寧照顧		1. 心理社會層面及臨終照顧	6	
分組實作		分組操作	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	1. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配 合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，團體報告（書面＋口頭），使理論與實務應用並重。			

表 11-2-4-3高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	教保實務			
	英文名稱	Practice of Childhood Teaching and Nursing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作				
適用科別	幼兒保育科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：教保活動設計				
教學目標 (教學重點)	一、明瞭教保實務的意義與範圍 二、增進教保活動經驗。 三、培養教保人員的責任與倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論		教保實務的意義與範圍；計劃與準備；評鑑		8	
(二) 參觀		參觀的意義與功能；參觀內容與注意事項；保育機構參觀及了解現況		10	
(三) 見習		見習的意義與功能；見習的內容與注意事項；保育機構見習，了解見習要點		12	
(四)教保實習		教保實習的意義與功能；準備與注意事項；教保實習的實施與評量；編寫教保活動設計；製作教具；活動室經營技巧；假試教		10	
(五)集中實習		集中實習的意義與功能；範圍和內容；集中實習的準備與注意事項；教保機構實習與評量		10	
(六)職業輔導		職業輔導的意義與功能；職業輔導的內容與實施；畢業後的聯繫與升學規劃		10	
(七)未來趨勢		介紹目前幼兒園發展趨勢		12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或 補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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正，建立 其基本幼兒園實習概念知能，再予以評量。 4. 總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5. 學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。				
教學資源	參考書及教師自編補充講義。				
教學注意事項	1. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2. 教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度， 並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 11-2-4-4高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計		
	英文名稱	Web design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解網頁編輯軟體的功能。(二) 熟悉網頁編輯操作環境，從文字設計、影像的處理、表格的運用、頁框版面設計、超連結、圖層的運用、多媒體物件、CSS樣式、資源的管理與範本、網站互動表單至網站的發佈與管理。(三) 應用於實務中，製作出專業網站。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識網頁編輯軟體		1. 啟動Dreamweaver CS6 2. Dreamweaver CS6視窗簡介 3. 使用工具列、檢視窗和快速選單 4. 面板的管理 5. 認識網站與網頁 6. Dreamweaver 工作流程 7. 規劃網站架構	3	
(二)建立網站		1. 建立網站 2. 新增網頁 3. 以「開新檔案」新增網頁 4. 新增網站中的子資料夾 5. 修改網站設定 6. 網頁開啟、儲存、預覽及關閉網頁	3	
(三)網頁文字設計		1. 新增文字到文件 2. 設定文字屬性 3. 設定文字格式與字體 4. 設定清單新增文字到文件 5. 設定清單和縮排方式 6. 插入水平線、日期、特殊字元 7. 匯入 Microsoft Office 文件和縮排方式	3	
(四)影像處理		1. 關於影像 2. 插入影像 3. 設定圖片屬性 4. 影像編輯 5. 圖片更換和刪除 6. 使用外部影像編輯器 7. 影像預留位置 8. 建立滑鼠變換影像	3	
(五)表格運用		1. 建立表格 2. 編輯表格資料 3. 表格美化與編輯 4. 巢式表格 5. 複製Word、Excel的表格 6. 表格的排序 7. 匯入Word、Excel文件	3	
(六)頁框版面設計		1. 建立頁框 2. 設定頁框內容 3. 頁框與頁框組的儲存 4. 修改、編輯頁框 5. 巢狀、浮動頁框 6. 使用 Spry 選單列 Widget	6	
(七)超連結		1. 關於連結 2. 絕對路徑、文件相對路徑和網站根目錄相對路徑 3. 文字、影像、電子郵件與錨點超連結 4. 影像地圖 5. 跳頁選單 6. 網站連結	3	
		1. 新增、插入調整圖層		

(八)圖層運用	2. AP元素(圖層)屬性 3. 使用巢狀 AP Div 4. 在 AP 元素與表格之間來回轉換	6	
(九)多媒體物件	1. Flash 動畫 (SWF 檔) 2. FLV 影片檔 3. 加入視訊 (非 FLV) 4. 插入 Shockwave 影片 5. 背景音樂 6. ActiveX 控制項	6	
(十) CSS樣式-1	1. 了解串接樣式表 2. CSS 規則 3. 內部 (或內嵌) CSS 樣式表	11	
(十一) CSS樣式-2	1. 外部CSS 樣式表 2. CSS 樣式擴充功能 3. CSS3 轉變效果	10	
(十二)資源的管理與範本	1. 使用資源 2. 建立和管理最愛資源的清單 3. 使用圖庫 4. 範本	6	
(十三)網站互動表單	1. 表單物件 2. 建立表單 3. 表單中各式物件的使用 4. 使用表單向使用者收集資訊	6	
(十四) 網站的發佈與管理	1. 了解本機和遠端資料夾結構 2. 網站空間 3. 網站設定 4. 網站發佈 5. 檔案更新 6. 網站偏好設定	3	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及 思考能力，作為日常評量成績。 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%		
教學資源	1. 教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3. 運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。 7. 教材以審定本或教師自編教材為主。		
教學注意事項	1. 本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。 2. 除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。		

表 11-2-4-5高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮實務			
	英文名稱	Practice of Hairdressing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變				
適用科別	美容科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
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
1、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。		16	
2、剪髮 I -1		1. 剪髮的目的。 2. 剪髮工具的認識。 3. 剪髮應注意事項。		10	
3、剪髮 I -2		1. 一層次剪髮(也稱無層次剪髮)。 2. 均等式剪法。		10	
4、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。		18	
5、整髮 II		1. 夾捲分析。 2. 髮筒捲法。 3. 手捲捲法。 4. 螺捲捲法。		18	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	學生成績評量內容應兼顧認知、情意及技能等領域，依學習領域及日常生活表現，分別評量之；其評量範圍如下：（一）學習領域評量：依能力指標、學生努力程度、進步情形，兼顧認知、技能及情意等層面並重視各領域學習結果之分析。（二）評量範圍應包括行為、態度、知識與技能，可在教學前、中、後進行評量。（三）評分方法採用適當而多樣的評量方法，如紙筆測驗、課前活動準備、課後作業、平時觀察、問卷、訪談、紀錄表、自我評量、上課參與及表現等方式進行。（四）評量宜能兼顧形成性與總結性的結果，採用主觀及客觀的各種評量方法，並訂定給分標準。				
教學資源	教育部審定之職業學校家政群用書				
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。(4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。				

表 11-2-4-6高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒環境設計		
	英文名稱	Design of Young Children' s Learning Environment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解幼兒學習環境規劃的重要性與內容特性。 2. 學習規劃適切的幼兒學習環境的能力。 3. 培養美的藝術性的創造力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 幼兒學習環境的重要性		1. 緒論 2. 學習環境與嬰幼兒的學習 3. 嬰幼兒的互動、學習環境與教玩具選擇	6	
(二) 幼兒學習環境的種類與內涵。		1. 嬰兒與學步兒學習環境的規劃與應用 2. 居家托育托育服務環境安全檢核表 3. 嬰兒與學步兒學習環境的托嬰中心規劃與應用 托嬰中心訪視輔導表	6	
(三) 教保靜規劃設計的基本理念與運用。		學習區(語文區、美勞區、益智區、積木區、扮演區、科學角)教學環 境佈置重點	4	
(四) 幼兒教保環境設施的規範		幼兒學習環境(室內)的規劃1 幼兒園課程與教學品質評估表__ 環境規劃	2	
(五) 幼兒教保環境設施		主題與學習區教學演示模擬	6	
(六) 主題與學習區教學		主題與學習區教學演示模擬 交 主題與學習區教學演示計畫	4	
(七) 評估兩歲環境規劃		評估兩歲以下環境與空間分享/環境安全與檢核介紹/戶外環境的規劃	4	
(八) 幼兒環境規劃		幼兒環境規劃一(畫平面圖與老師進行溝通)	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、 教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或 補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2、形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 2、 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正， 建立 其幼兒環境規畫概念知能，再予以評量。 3、 總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 4、 學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。			
教學資源	參考書及教師自編補充講義。			
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度， 並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。			

表 11-2-4-7 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
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、書面報告製作技巧		1. PPT製作技巧。 2. WORD書面報告製作技巧。	6	
二、口說報告技巧		1. 個人自我介紹使用PPT+口頭報告練習。	6	
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。	6	
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。	6	
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	8	
六、未來化食物		1. 創意點子、創新美食PPT口頭報告分享	6	
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。	8	
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。	6	
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。	6	
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。	6	
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。	8	
合 計			72	
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	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。			

表 11-2-4-8 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理		
	英文名稱	Word Processing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)能熟練中、英文輸入法與中、英文文書處理。(二)能熟練辦公室文書軟體操作及檔案編輯與管理。 (三)能提昇學生學習中英文輸入之技能，並建立迅速確實的職場工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)文書處理基本概念		認識鍵盤與中、英文輸入	10	
(二)特殊鍵盤運用		熟識中、英、數及特殊鍵盤運用	2	
(三)檔案管理		檔案及資料夾建立與管理	2	
(四)文字管理		拼字檢查、字數計算、與文字格式設定等	2	
(五)段落設定		段落格式設定與版面調整	2	
(六)圖表與表格		圖表製作、表格設計及應用	4	
(七)圖與文管理		圖文框操作練習	2	
(八)視窗運用		視窗功能操作與應用	2	
(九)追蹤修訂		追蹤修訂、註解功能之應用	2	
(十)文書製作		目錄樣式及圖文框設計 綜合練習	4	
(十一)文章輸入練習		1. 一般文章輸入練習 2. 商務書信輸入練習	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目因屬實習科目，應以實作為主，學習成果評量宜多採實機測驗方式。 2. 課堂參與、學習態度、與個人作品、報告皆可列入評量考核範圍內。 3. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 6. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較。 7. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。 8. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 9. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習快速的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 10. 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%			
教學資源	1. 電腦教室。 2. 廣播教學系統。 3. 多利用各種實體、網際網路線上教材、平台或雲端教學4.使用網路資源時，應尊重版權，以免觸法。			
教學注意事項	1.學校宜配合教師各單元主題之介紹、製作教具或購買教學所需之軟硬體設備。 2.鼓勵學生參加、取得相關中、英文輸入與文處處理能力檢定考試證照。			

表 11-2-4-9 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本照顧實務與實習		
	英文名稱	Basic care and experiment		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解老化常見生理問題，及瞭解簡單的照顧。 2.正確執行老人照顧的相關技術。 3.瞭解長期照顧基本技巧與實作。 4.衛服部公告最新照顧服務技巧			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)長期照顧服務對象		長期照顧服務對象特質說明與注意事項	8	
(二)促進睡眠的照顧措施		1.休息與睡眠之需要。 2.身體清潔與舒適之需要。	8	
(三)身體清潔照顧的種類與方法		1.泌尿道排泄之需要。 2.身體清潔照顧的種類與方法 3.活動與移位技巧	10	
(四)協助如何進食		長期照顧基本技術與實作：餵食與營養 清楚灌食的定義、種類及注意事項，並能正確執行。	10	
(五)認識呼吸之需要		1.認識呼吸的生理機轉及影響呼吸的因素。 2.瞭解呼吸功能障礙的因素、症狀及徵象	8	
(六)緊急事件處理		長期照顧基本技術與實作：緊急事件處理	8	
(七)實際操作-1		分組操作-1	10	
(八)實際操作-2		分組操作-2	10	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學			

表 11-2-4-10 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	領團實務			
	英文名稱	Leader Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：旅遊實務				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解領團人員之職責。 二、訓練學生帶團及解說之技巧。 三、開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。 四、培養學生規劃未來發展之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)導論		1. 領團之緣起與定義。 2. 領團之任務與職責。 3. 領團人員應具備之素養。 4. 領團人力供需狀況與相關問題。 5. 領團人員生涯規劃。		4	
(二)領團之解說技巧		1. 解說概論。 2. 解說方法。 3. 解說技巧。		6	
(三)遊客心理之認識		1. 遊客消費心理。 2. 服務的心理過程。 3. 團員心理的經營。		8	
(四)旅遊安全與急救常識		1. 旅遊示警系統。 2. 食衣住行之安全。 3. 常見症狀之急救		12	
(五)領團工作流程（國民旅遊）		1. 出團前作業。 2. 帶團作業。 3. 旅遊結束後作業。		6	
(六)接待禮儀		1. 基本接待禮節。 2. 台灣各地風俗民情與禁忌之認識。		8	
(七)領團實務		1. 校園導覽實務。 2. 社區導覽實務。 3. 名勝古蹟導覽實務。		14	
(八)領團人員未來發展		1. 領隊之基本能力與證照取得。 2. 導遊之基本能力與證照取得。 3. 全方位發展。		14	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。				
教學資源	一、圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 二、學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 三、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	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、強化學生職業道德與倫理觀念，達到潛移默化之目的。 三、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 四、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。 五、在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。				

表 11-2-4-11 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	導遊實務			
	英文名稱	Tour guide practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
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、導論		1. 導遊的相關定義 2. 導遊人員之測驗方式		8	
二、導遊人員的職責與條件		1. 導遊人員的職責 2. 導遊人員的條件		18	
三、導遊接待服務		1. 導遊接待服務內容 2. 導遊接待服務注意事項		10	
四、意外事故處理與預防		1. 意外事故處理 2. 緊急事件之處理		18	
五、旅客心理分析與接待		1. 旅客心理分析 2. 旅客接待工作		18	
合 計				72	
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。				
教學注意事項	(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.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。				

表 11-2-4-12高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	代間活動設計		
	英文名稱	Childhood creation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	溝通合作			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識代間學習類型的活動方式、活動目標、活動內容及活動程序。 二、瞭解不同的代間學習方案對老人與幼兒帶來的影響性。 三、瞭解不同代間方案的執行成效			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		分配節數
(一)學習關懷的重要性		1. 緒論 2. 學習環境的學習 3. 老幼的互動、學習環境與教玩具選擇		6
(二)學習代間涵義及定義		代間學習的涵意，代間學習的起源、代間學習的類型、代間學習的重要性		6
(三)規劃設計的基本理念與運用		學習區教學環 境佈置重點，世代之間的知識流動具有互惠性		4
(四)懷舊環境設計		學習環境(室內)的規劃，代間課程與教學品質評估表__ 環境規劃		2
(五)社區老幼活動設計		主題與學習區教學演示模擬、高齡者的溝通表達差異，影響代間的互動		6
(六)主題與學習區教學		主題與學習區教學演示模擬 交 主題與學習區教學演示計畫		6
(七) 幼老代間方案活動設計		評估老幼環境與空間分享/環境安全與檢核介紹/戶外環境的規劃		6
合 計				36
學習評量 (評量方式)	1、 教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或 補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2、形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 2、 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正， 建立 其老人環境規畫概念知能，再予以評量。 3、 總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 4、 學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。			
教學資源	參考書及教師自編補充講義。			
教學注意事項	一、 教材編選 1.教材內容及次序安排，應參照教學大綱之內涵，並符合教學目標 2.教材內容及實習操作的單元，應由近到遠.易到難附合學生程度。 二、教學方法 以思考啟發取向教學法，實作取向教學法及行動研究，利用引導與溝作動 作的探索，並提供各種機會與情境來激發學生的創意。			

表 11-2-4-13高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會料理		
	英文名稱	Banquet Cuisine		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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. 筍頭鹹粥	9	
(二)客家料理		1. 客家小炒 2. 薑絲大腸 3. 客家筍頭糕 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. 剝椒魚頭 4. 糯米丸子 5. 湖南蛋 6. 湘味燒魚	9	
(一)福建料理		1. 佛跳牆 2. 扁食燕 3. 鼎邊糊 4. 福州魚丸湯 5. 紅糟雞 6. 福建蝦麵	9	下學期
(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	

(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	
(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	
(五)馬來西亞料理	1.南洋沙嗲肉串 2.桑杞 3.海鮮椰漿飯 4.娘惹糕 5.馬來西亞肉骨茶 6.馬來炒麵	9	
(六)蔬食料理	1.黃金脆泡菜 2.青花鮮蔬凍 3.烏梅漬聖女 4.豆酥美人腿 5.雪菜炒百頁 6.四季打拋若	9	
合 計		108	
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	一、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。二、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。		

表 11-2-4-14 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位影像設計		
	英文名稱	Digital image design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培育專業影像處理人才 (二)提升創意理念及培養設計能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)簡介影像處理軟體		1. 數位影像的基本原理 2. Photoshop 的操作環境	2	
(二)影像處理軟體基本操作		1. Photoshop 的檔案開啟與儲存 2. 繪圖工具的使用 3. 範圍的選取 4. 為影像填色 5. 圖層的基本操作 6. 影像的編輯	4	
(三)影像處理軟體之色彩操作		1. 修圖工具的使用 2. 瞭解數位影像及色彩學基本觀念。 3. 調整影像的品質與色彩。	4	
(四)影像處理軟體進階操作		1. 圖層的進階應用 2. 色版與遮色片 3. 路徑與幾何向量繪圖	8	
(五)影像處理軟體進階操作2		1. Photoshop 的濾鏡特效。 2. 影像的輸出與列印。 3. Photoshop 的自動執行功能。 4. 數位相片的編修技巧。	6	
(六)文字效果		1. 文字基本操作。 2. 文字圖層。 3. 文字特效。	6	
(七)影像處理應用1		1. 瞭解如何運用影像處理技巧於其它相關設計-DM。	6	
(八)影像處理應用2		1. 上機實作範例作品，激發學生創意與設計潛能，讓理論與實務結合。 2. 瞭解如何運用影像處理技巧於其它相關設計-網頁設計。	12	
(九)影像處理應用3		1. 瞭解如何運用影像處理技巧於其它相關設計-其它。	18	
(十)其它影像處理軟體		1. 用 ImageReady 處理網頁影像 2. 其它影像處理軟體簡介－ PhotoImpact	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及 思考能力，作為日常評量成績。 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%			
教學資源	1.教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3.運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。 7.教材以審定本或教師自編教材為主。			
教學注意事項	1.本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。 2.除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。			

表 11-2-4-15高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務		
	英文名稱	Food & Beverage Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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	12	
(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	12	
(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	12	
(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	12	
(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	12	
(六)菜單製作		1. 菜單之種類 2. 菜單設計之注意事項	12	
合 計			72	
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	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。			

表 11-2-4-16高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	保母實務			
	英文名稱	Baby-minder Training			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進				
適用科別	幼兒保育科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解與托育服務相關的政策與法令。 2. 熟悉托兒服務相關的知識技能而能照顧嬰幼兒的生活。 3. 培養保母人員該有的專業態度及形象				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論		1. 介紹現今保母人員相關法規及實施概況 2. 認識保母人員培訓的學術科內容 3. 檢定規範及應檢須知		8	
(二) 調製區-1		1. 為二個月大嬰兒沖泡120cc牛奶並餵食（講解示範實作） 2. 為八個月大嬰兒製作副食品並餵食（蘋果汁、蛋黃泥）－（講解示範實作）		18	
(三) 調製區-2		1. 為12個月大嬰兒製作副食品並餵食（胡蘿蔔、蘋果丁）－（講解示範實作）		10	
(四) 遊戲學習區		1. 教男女童上廁所（講解示範實作） 2. 教幼兒洗手（講解示範實作） 3. 和幼兒一起坐在舒柔墊上看圖畫書（講解示範實作） 4. 和幼兒一起玩麵粉糰（講解示範實作）		10	
(五) 清潔區		1. 為二個月大嬰兒洗澡（講解示範實作） 2. 為二歲半幼兒刷牙（講解示範實作） 3. 用牙線為幼兒清潔牙縫（講解示範實作）		10	
(六) 安全醫護區		1. 嬰幼兒呼吸道阻塞急救法（講解示範實作） 2. 嬰兒心肺復甦術（講解示範實作） 3. 幼兒傷口處理（講解示範實作）		16	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或 補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2、形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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正， 建立 其保母技能概念知能，再予以評量。 4總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇 題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。				
教學資源	參考書及教師自編補充講義。				
教學注意事項	1. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2. 教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度， 並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 11-2-4-17高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕製作		
	英文名稱	Cake making practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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、熟練烘焙食品蛋糕產品製作技巧。 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) 緒論		常用器具介紹、特殊材料介紹、擠花嘴基本用法	9	
(二) 基本技法		蛋糕捲法、圓形基本?面(圓柱體、半圓體)	15	
(三) 麵糊類、乳沫類-1		水果蛋糕類蛋糕	6	
(三) 麵糊類、乳沫類-2		裝飾蛋糕、宴會小蛋糕	15	
(四) 戚風類-1		香草戚風蛋糕、香草戚風瑞士捲	15	
(四) 戚風類-2		巧克力戚風蛋糕、巧克力戚風瑞士捲	6	
(五) 其他變化蛋糕-1		杯子蛋糕、重乳酪蛋糕	15	
(五) 其他變化蛋糕-2		黑森林蛋糕	6	
(六) 裝飾技巧-1		巧克力裝飾品、水果裝飾品	12	
(六) 裝飾技巧-2		調色(色膏、色素-鮮奶油、常見的調色)	9	
合 計			108	
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	*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。			

表 11-2-4-18高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族體適能		
	英文名稱	Seniors Fitness		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	溝通合作、專業創意、務實應變			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學生認識老人體適能及休閒的基本概念及重要性。 2. 學生對於體適能健康的自我學習能力。 3. 提升學生未來就業之基本技能。 4. 學生認識老人休閒產業的趨勢性。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 體適能概論 運動體適能與健康		1. 高齡化社會結構及產業發展趨勢 2. 高齡化社會人口結構變化；消費市場之改變及食衣住行育樂等產業挪移	6	
(二) 心肺適能 肌力與肌耐力		1. 老年運動之健康促進：心血管功能、肌肉系統、平衡能力、骨質密度、免疫功能、減輕 體重及心理層面之改善 2. 老年人體適能指導活動：健身器材之使用、大腰肌隻訓練、深層肌肉神經之訓練	6	
(三)柔軟度的促進與維持 健康體適能評估		1. 熱身運動→主要運動→緩和運動 2. 增強肌力、肌耐力以用力性（重量）運動最有效 3. 增進關節柔軟性以從事靜態伸展操最理想	6	
(四)運動安全考量 特殊族群運動與健康		1. 使用安全設備，例如穿著安全的鞋子。 2. 除非醫師有告知要限制液體攝取外，一般在活動時應攝取足夠量的液體。	6	
(五)設計適合銀髮族的運動		1. 安全第一。 2. 暖身運動的時間要延長，要涵蓋全身的關節、肌肉。 3. 和日常生活有關的動作要加入運動設計中。 4. 動作和動作間轉換的時間要拉長。	6	
(六) 休閒遊憩產業介紹 觀光旅遊/運動產業/會展產業		1. 參觀相關機構 2. 休閒遊憩產業介紹 觀光旅遊 3. 安全措施及注意事項加強宣導	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學 績效，並督促學 生達成學習目標，評量方式注重基礎實作，培養製作與應用整合練習能力。依據評量結 果，改進教材、教法、實施補救教學。			
教學資源	1、自編教材 2、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 3、提供實例教材講授。			
教學注意事項	1、 教學方法 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成， 以增進學習興趣。 2、採分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生 的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。			

表 11-2-4-19高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理		
	英文名稱	Tourism Geography		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	溝通合作、卓越精進			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認知方面：使學生能正確區分觀光資源屬性之不同定義。 二、技能方面：使學生清楚瞭解世界各國之觀光資源。 三、情意方面：培養學生掌握觀光產業各經濟活動，為升學就業做準備。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論篇		1. 觀光地理的觀念與意義。 2. 觀光與經緯度。 3. 觀光與地圖的應用。	4	
(二) 自然環境與觀光		1. 氣候與觀光。 2. 地理景觀與觀光。 3. 生態環境與觀光。	6	
(三) 人文環境與觀光		1. 歷史文化觀光資源。 2. 聚落建築與古蹟。 3. 交通運輸與觀光。	6	
(四) 空間環境與行為		1. 觀光地區的分類。 2. 觀光地區與環境保護。 3. 觀光客需求與調查。 4. 觀光資源分類與評估。	6	
(五) 世界各國觀光導遊		1. 亞洲各國觀光環境。 2. 非洲各國觀光環境。 3. 歐洲各國觀光環境。 4. 北美各國觀光環境。 5. 中南美各國觀光環境。 6. 大洋洲各國觀光環境。	14	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗			
教學資源	坊間教科書。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述法 2. 分組報告			

表 11-2-4-20 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	身體檢查與評估		
	英文名稱	Health Assessment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.理解身體評估的知識是十分重要的。 2.能藉由身體評估的過程獲得病人重要的健康資訊以及過去病史。 3.藉由操作身體評估的過程，瞭解病人的身體狀況。 4.能確實描述、操作身體評估，並且能將結果確實並正確的記錄			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 身評基本概念與技巧皮膚功能評估		認識身評基本概念與技巧皮膚功能評估及操作	4	
(二) 眼、耳、鼻之評估		認識眼、耳、鼻之評估及操作	4	
(三) 感覺運動及反射系統之評估		認識感覺運動及反射系統之評估及操作	4	
(四) 呼吸系統之評估		認識呼吸系統之評估及操作	4	
(五) 心血管系統之評估		認識心血管系統之評估及操作	4	
(六) 肌肉骨骼系統之評估		認識肌肉骨骼系統之評估及操作	4	
(七) 週邊循環及淋巴系統		認識週邊循環及淋巴系統及操作	4	
(八) 乳房頭、臉、頸、口腔		認識乳房頭、臉、頸、口腔及操作	4	
(九) 技術練習		分組技術練習	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	1.教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2.教學方法 (1)宜多元化而有彈性；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實作活動， 並進行報告與討論分析，以提升學生學習效果。(2)學生分組進行操作，以提升學習成效。			

表 11-2-4-21 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業經營實務		
	英文名稱	Business practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解零售業及商業經營中各項重要活動 2. 了解商業經營活動中之各項管理			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)營業準備		1. 商店的定位 2. 資訊蒐集實務 3. 開業準備 4. 賣場規劃與外觀設計	4	
(二)商品策略與管理		1. 商品策略 2. 商品陳列實務 3. 商品單品管理與損耗管理	4	
(三)銷售管理		1. 銷售人員管理 2. 銷售管理實務 3. 賣場管理 4. 促銷管理	4	
(四)銷售時點資訊管理		1. 企業資訊化 2. 銷售時點資訊管理功能 3. 商品管理 4. 銷售管理 5. 客戶管理 6. 促銷電腦化管理	6	
(五)商品採購與庫存管理		1. 採購的基本原則 2. 採購計畫與採購原則 3. 新商品引進程序 4. 談判技巧與策略 5. 訂購、送貨與退貨 6. 庫存管理與迴轉率 7. 盤點作業	6	
(六)供應商管理與電子訂貨系統		1. 基本資料管理 2. 進貨作業管理 3. 退貨作業管理 4. 付款作業管理與訂貨資料分析 5. 電子訂貨系統操作	4	
(七)風險管理		1. 經營風險 2. 財務風險 3. 其他風險 4. 風險預防	4	
(八)中小型商店之營運管理實務		1. 商店經營計畫 2. 中小型商店之營運可能面臨的問題 3. 中小型商店之營運面臨問題的因應與解決	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 課堂報告 3. 上課互動			
教學資源	1. 充分利用教材、教學設備與媒體 以及其他教學資源，以提升學生學習興趣 2. 充分利用實體資源與網絡資源等，以增強教學內容與教學效果 3. 利用報章及雜誌，加強實例的介紹，增加學生閱讀商業溝通相關知識能力，使教學活潑化並與時事相結合 4. 教學可使用影片、語音或多媒體教學，並融入道德實踐的內容與媒體素養，讓學生了解職場的實際作業情形			
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 培養學生正確的職業道德觀念。 3. 培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 4. 配合時事講解實例以提升學生興趣。			

表 11-2-4-22高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意料理		
	英文名稱	Creative dishes		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、專業創意			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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)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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	

(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	
(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.咖哩麵包虫 3.紅藜珍珠丸	9	
(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	
(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	
合 計		108	
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	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。		

表 11-2-4-23 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康促進實務		
	英文名稱	Practice in Health Promoting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 提升學生的健康概念。 2. 引導學生能瞭解健康的重要性。 3. 培養學生能瞭解均衡飲食，正常作息對健康的影響。 4. 透過評估生活型態，了解自我健康狀況。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)健康促進概論		1. 健康促進的概念 2. 健康促進的定義 3. 健康促進的理論模式	6	
(二)健康促進與衛生教育		1. 健康信念模式 2. 衛生教育的行銷策略 3. 健康促進的生活方式	4	
(三) 健康促進與健康風險評估		1. 健康風險評估的概念 2. 健康風險評估的方式 3. 健康促進際化的設計與執行	6	
(四)社區健康促進		1. 社區參與理念的緣起 2. 社區健康介入	4	
(五)職場健康促進		1. 何謂職場健康促進 2. 職場健康促進計畫 3. 職場健康促進與健康行為的改變	6	
(六) 健康促進的生活方式與生活品質		1. 健康促進的生活方式 2. 生活品質	4	
(七)分組實務報告		實際演練	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	1. 教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2. 教學方法 (1)宜多元化而有彈性；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實作活動，並進行報告與討論分析，以提升學生學習效果。(2)學生分組進行實際演練，以提升學習成效。			

表 11-2-4-24高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬食料理			
	英文名稱	Vegetable Cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習				
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
緒論		蔬食飲食原則 蔬食特殊食材		4	
冷菜類		洛神漬福瓜 百香馬蹄果 油醋野菌菇 黃金脆泡菜 青花鮮蔬凍		8	
煲羹類		蟹黃豆腐腦 咖哩香茅鍋 泰式東炎煲 豆漿美白鍋 沙茶塔香菇		8	
熱食類		橄欖杏菇花 豆酥美人腿 醬爆珊瑚菇 黑椒猴菇排 山藥鰻浦燒		8	
炸物類		芹香花生酥 脆皮炸鮮奶 紫菜蚵仔酥 威化白玉捲 乳酪三明治		8	
湯品類		南杏木瓜湯 藥膳大補湯 花瓜巴西湯 蓮藕甜根湯 素豚骨蔬湯		8	
蒸食類		桂圓蒸豆包 奶油金針菇 南瓜瑤玉椎 甲餘什錦菜 筍乾扣封茗		8	
焗烤類		茄汁墨西哥捲 咖哩麵包盅 番茄焗豆腐 孜然杏菇片 羅勒烤鮮蔬		12	
點心類		紅藜珍珠丸 黃色小鴨包 杏菇香椿餅 蜂巢馬拉糕 糯米智慧糕		8	
合 計				72	
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	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。				

表 11-2-4-25 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	教具製作與設計			
	英文名稱	Design and Making of Teaching Aids			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作				
適用科別	幼兒保育科				
	2				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：嬰幼兒發展與保育				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解教具在教學上的重要性及其設計的基本原則。 二、熟練教具製作的技巧。 三、熟悉課程之需要自行設計適合的教具。 四、培養創新進取的學習態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論		教學媒體的意義、功能；種類、運用、陳列與貯存		4	
(二)視聽媒體設計與製作		教學媒體的設計、製作技巧；視聽媒體的設計與製作；電腦周邊教學媒體		6	
(三)體能遊戲教具設計與製作		幼兒體能遊戲發展與教學；教具設計製作與運用；感官教具設計製作與運用		4	
(四)語文戲劇教具設計與製作		嬰幼兒語文發展及活動設計；語文教具設計製作與應用；偶戲與戲劇表演教具		4	
(五) 音樂活動教具設計與製作		幼兒音樂發展及音樂活動設計；音樂活動教學媒體製作與運用		4	
(六) 自然科學教具設計與製作		幼兒自然科學及活動設計；自然科學環境規劃；自然科學活動教學媒體設計製作與運用		4	
(七) 人文科學教具設計與製作		幼兒社會行為發展及人文科學活動設計；人文科學活動教學媒體設計製作與運用		2	
(八) 數概念教具設計與製作		幼兒數概念發展及活動設計；數數、量、幾何圖形、空間概念、邏輯推理教學媒體設計製作與運用		4	
(九) 綜合設計		教保情境佈置；統整教學活動教學媒體設計與製作；教學媒體管理		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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正， 建立 其基本教具概念知能，再予以評量。 4.總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇 題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5.學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。				
教學資源	教學媒體設計與製作參考書及教師自編補充講義；網路教學資源；坊間教具。				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度， 並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 11-2-4-26高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	軟體應用實務		
	英文名稱	Advance of Software Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本課程教授MS Office套裝軟體為主，Access是資料庫的應用，可規劃、分析和建立資料庫系統，課程學習從瞭解資料庫管理的基本概念開始，說關聯式的結構及其功能應用，Excel是功能強大的工具。Excel是試算表軟體，也是功能強大的資料視覺效果和分析工具，透過Excel進行各種資料的計算、統計、分析並繪製圖表。Word是編輯文件、書面報告的利器，可編排出圖文並茂的文件。本課程是屬三年級的課程，目的在透過問題實做練習，使學生能掌握Access、Excel的基本技術，使學生能靈活應用這些技巧，培養參加電腦軟體應用乙級證照考試能力，增加其畢業後在職場的競爭力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)資料庫之操作與應用-1		1. Access應用軟體之操作環境 2. Accesss匯入資料庫/資料表	18	
(二)資料庫之操作與應用-2		1. Access關聯式資料庫 2. Access建立查詢檔	18	
(三)電子試算表之操作與應用-1		1. Excel應用軟體之操作環境 2. Excel公式操作 3. Excel繪製統計圖表	18	
(四)電子試算表之操作與應用-2		1. Excel繪圖工具 2. Excel使用函數	18	
(五)文書處理應用-1		整合Access、Excel的資料，利用文書處理軟體完成報表。	18	
(六)文書處理應用-2		以6種不同題型的範例，引導學生實作，以有效率學習軟體應用。	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及 思考能力，作為日常評量成績。 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%			
教學資源	1.教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧手機等相關行動裝置設備。 3.運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。 7.教材以審定本或教師自編教材為主。			
教學注意事項	1.本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。 2.除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。			

表 11-2-4-27高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光行政與法規		
	英文名稱	Workplace Ethics and Morality		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業創意、務實應變			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解各級觀光行政組織機構與培養學生對各重要法規的正確認識。 二、增進學生守法能力。 三、發揮觀光餐旅從業人員守法觀念與態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 觀光行政與法規的意義 2. 觀光行政與法規的沿革	4	
(二)觀光行政組織及其 功能		1. 我國觀光行政組織介紹 2. 我國觀光行政組織功能介紹	4	
(三)發展觀光條例		1. 總則 2. 規劃建設 3. 經營管理 4. 獎勵及處罰 5. 附則	4	
(四)旅行業相關法規		1. 民法債篇旅遊專節 2. 旅行業管理規則 3. 國內外旅遊定型化契約應記載及不記載事項 4. 國內外旅遊契約書範本	6	
(五)導遊與領隊人員 管理		1. 導遊人員管理規則 2. 領隊人員管理規則	2	
(六)住宿業相關法規		1. 觀光旅館業管理規則 2. 觀光旅館建築與設備基準 3. 旅館業管理規則 4. 民宿管理辦法	6	
(七)遊樂業相關法規		1. 國家公園法 2. 風景特定區管理規則 3. 遊樂區管理辦法	6	
(八)餐飲業相關法規。		餐飲業衛生安全、廢棄物管理等相關法 規	4	
合 計			36	
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	教育部審定合格教科書及教師自編教材。			
教學注意事項	一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之學。 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。 三、綜合學習方式（收集資料、口頭報告活動分享）。 四、分組活動（加強學生合作學習的機會）。			

表 11-2-4-28 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心		
	英文名稱	Chinese Snack		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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) 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)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)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)麵食類產品操作與實習-1		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。	18	
(四)麵食類產品操作與實習-2		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。	18	
(四)麵食類產品操作與實習-3		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。	18	
(四)麵食類產品操作與實習-4		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。	18	
(五) 米食類產品操作與實習-1		1. 米粒類產品製作:台式粽子、廣東粥、油飯、筒仔米糕等。	12	
(五) 米食類產品操作與實習-2		2. 漿(粿)粉類產品製作:發糕、蘿蔔糕、碗粿等。	12	
(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	
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	(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。			

表 11-2-4-29高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒教保行政			
	英文名稱	Child care administration			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作				
適用科別	幼兒保育科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解托嬰中心及幼兒園的行政事務。 二、熟悉托嬰中心及幼兒園行政事務處理技能。 三、培養托嬰中心及幼兒園行政人員的專業態度及專業形象。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 幼兒教保行政的基本概念		幼兒教保行政的意義、範圍、原則。		10	
(二) 教保環境規劃		教保環境的選擇、房舍建築、環境規劃與布置		10	
(三) 教保機構行政		教保機構行政組織、人事編制、經費管理、管理實務		10	
(四) 教保機構教保行政		活動規劃、餐點設計、健康安全管理和、評量規劃		12	
(五) 教保機構與家庭社區		教保機構與家庭社區聯繫的重要性、親職教育的意義與內容、推廣方法、社會資源運用		10	
(六)幼兒教保的相關法規		幼兒教保的相關法規簡介		10	
(七) 教保機構的評鑑		教保機構評鑑的意義與目的、方式與內容		10	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或 補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2、形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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正， 建立其幼兒行政概念知能，再予以評量。 4總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇 題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。				
教學資源	參考書及教師自編補充講義。				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，再帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度， 並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 11-2-4-30 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活輔具與運用		
	英文名稱	Rehabilitation and Use of Assistive Devices		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.學習復健護理與輔具的配合方式 2.學習輔具之功能及運用時機解釋正常功能、其失衡原因、評估及護理措施。 3.學習輔具的操作方法與評估。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		分配節數
(一)學習輔具		1.閱讀輔具 2.書寫輔具 3.數學計算輔具		8
(二)溝通輔具		1.輔助溝通系統(AAC) 2.助聽輔具		8
(三)視障輔具		1.低視力輔具 2.盲用輔具		4
(四)行動與擺位輔具		1.擺位輔具 2.步行輔具 3.輪椅/電動輪椅		6
(五)生活輔具		1.飲食與食物調理輔具 2.穿著輔具 3.盥洗沐浴輔具 4.衛生輔具 5.環境控制輔具		12
(六)休閒輔具		1.靜態活動休閒輔具 2.動態活動休閒輔具		10
(七)居家安全看視的重要性		1.居家安全看視原則。 2.居家安全環境塑造。 3.安全照護技巧。		12
(八)輔具創作		分組創作輔具		12
合 計				72
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	1.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。			

表 11-2-4-31 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒旅遊概論		
	英文名稱	Leisure travel introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生了解休閒與旅遊之本質內涵、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. 休閒遊憩與旅遊的基本觀念 2. 休閒遊憩與旅遊當前的發展	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	
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	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。			

表 11-2-4-32高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	App程式設計		
	英文名稱	APP Programming		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 認識Android作業系統功能與特色。(二) 認識APP程式設計開發軟體種類。(三) 學習使用及管理APP Inventor 2程式設計的開發環境。(四) 透過實作練習精熟APP Inventor 2程式設計的應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)Android作業系統功能與特色		1. Android作業系統的沿革。 2. Android作業系統的特色。 3. Android作業系統常用的功能。 4. Google Play與使用者青睞的APP。	4	
(二)APP程式設計開發軟體種類		1. APP程式設計開發的類型。 2. JAVA介紹。 3. C++與C#介紹。 4. APP Inventor 2介紹。	4	
(三)管理APP Inventor 2程式設計的開發環境		1. 第一次使用APP Inventor 2環境設定。 2. APP Inventor 2程式執行方式。 3. 安裝APP Inventor 2模擬器。 4. APP Inventor 2專案維護與管理。	4	
(四)APP Invtntor 2實作與基礎應用-1		1. 常用的基本元件。 2. 版面配置。 3. 基本程式積木功能與事件。	12	
(五)APP Invtntor 2實作與基礎應用-2		1. 基本運算。 2. 流程控制積木。 3. 自訂程序與內建程序。	12	
(六)APP Invtntor 2實作與進階應用-3		1. 動畫設計原理。 2. 操作介面設計介紹。 (1) 觸控螢幕。 (2) 加速感測器。 (3) 語音互動。 (4) 條碼控制。 3. 彈奏樂器設計與實作。 4. 打地鼠遊戲設計與實作。	18	
(七)APP Invtntor 2實作與進階應用-4		1. 接雞蛋遊戲設計與實作。 2. 打磚塊遊戲設計與實作。 3. 機率遊戲設計與實作。 4. 益智問答遊戲設計與實作。 5. 資料庫設計原理與實作。	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。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，教師應分析及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%			
教學資源	1. 教學設備須符合「電腦教室」設備基準。2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。3. 運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。7. 教材以審定本或教師自編教材為主。			
教學注意事項	1. 本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。2. 除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。			

表 11-2-4-33 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊文化與觀光			
	英文名稱	The culture of travel and tourism			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、探討歷史文化產業觀光之價值 二、如何將歷史文化產業觀光融入創新與價值內涵 三、對現有觀光休閒旅遊生態之了解與從中創造新產業生機 四、認清既有核心資源創新開發與行銷國際				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 旅遊與文化的概念、關係		1. 旅遊與文化的基本觀念 2. 旅遊與文化的關係		8	
(二)旅遊文化的發展歷程		1. 旅遊文化的演進 2. 旅遊文化的特點		10	
(三)旅遊產業的結構及其相關行業		1. 旅遊產業的結構 2. 旅遊產業的相關行業		10	
(四)旅遊與文化實務-1		1. 旅遊飲食文化 2. 旅遊宗教文化 3. 旅遊風景區景觀文化		18	
(四)旅遊與文化實務-2		4. 旅遊民俗與傳統藝術文化 5. 旅遊博物館與藝術創意文化		16	
(五)旅遊文化與觀光的未來發展		1. 我國目前旅遊發展政策 2. 施政重點及未來努力方向 3. 旅遊文化趨勢		10	
合 計				72	
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	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。				

表 11-2-4-34 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點餅乾實務		
	英文名稱	Cake and Cookie making		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.熟悉西點餅乾原物料之特性及設備操作。2.熟練西點餅乾產品製作技巧。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。4.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	2	
(二) 西式點心常用材料及器材		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-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	
(五) 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	
(六) 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			72	
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	*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。			

表 11-2-4-35高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族美膚保健		
	英文名稱	Silver hair beauty skin care		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生美容保健產業經營之能力 2. 具養生美容的專業知識且能合宜的服裝儀容裝扮 3. 銀髮族皮膚保養重點 4. 常用化粧品保養品成份分析，以建立修課學生對於美容保健之基礎認識			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 老化皮膚生理機轉		1. 認識老化皮膚生理發展 2. 認識老化皮膚保養機制	4	
(二) 銀髮族養生保健		1. 銀髮族養生飲食保健 2. 銀髮族養生運動保健	6	
(三) 銀髮族皮膚保養重點		認識銀髮族皮膚保養重點	6	
(四) 銀髮族美容保養需求		銀髮族美容保養需求項目及生活管理	8	
(五) 銀髮族彩妝護膚		銀髮族彩妝、護膚重點，不同場合基本技巧	4	
(六) 健康生活設計與經絡保健銀髮族		認識健康生活設計與經絡保健對銀髮族的效益	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	1. 教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2. 教學方法 (1)宜多元化而有彈性；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實作活動，並進行報告與討論分析，以提升學生學習效果。(2)學生分組進行操作以提升學習成效。			

表 11-2-4-36高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影片剪輯		
	英文名稱	Film editing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 瞭解剪輯軟體的視訊剪輯操作。(二) 瞭解剪輯軟體的特效操作。(三) 瞭解剪輯軟體的音訊剪輯操作。 (四) 培養學生對影片製作的剪輯與實作能力。(五) 培養學生對影片的鑑賞能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)剪輯軟體基礎操作		1. 課程內容和威力導演簡介 2. 基本操作、素材匯入 3. 照片編修、幻燈片秀製作 4. 影片編修、影片遮罩	8	
(二)剪輯軟體進階操作		1. 子母畫面、炫粒特效 2. 轉場特效、影片特效製作 3. 特效工房、文字特效 4. 字幕配音、音效處理 5. Track Motion特效	18	
(三)影片輸出操作		1. 輸出視訊影片 2. 分享至網路	4	
(四)影片剪輯進階應用		1. 電視牆效果 2. 文字特效、轉場特效、遮罩綜合應用	6	
(五)影片剪輯綜合練習		1. 電子相簿編製 2. 個人創意自我介紹影片製作 3. MV影片與字幕製作	18	
(六) 影片製作		1. 成果展影片拍攝 2. 成果展影片後製 3. 成果發表	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及 思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、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%			
教學資源	1.教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3.運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。 7.教材以審定本或教師自編教材為主。			
教學注意事項	1.本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。 2.除教科書外，善用各種網路及實務範例講解，以加強學習效果。			

表 11-2-4-37高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒戲劇		
	英文名稱	Child Drama		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識戲劇與劇場的起源與特質 2. 熟悉兒童戲劇的種類與賞析 3. 運用戲劇在幼兒園的教學 4. 具備兒童戲劇遊戲的課程設計與教學能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 戲劇、劇場與玩戲法則		介紹兒童劇方式及演藝	8	
(二) 創意戲劇遊戲-扮演1+課堂討論		分組討論，創作戲劇劇本	4	
(三) 創意戲劇遊戲-想像2+課堂討論		運用遊戲方式你說我演	6	
(四) 創意戲劇遊戲-肢體3+課堂討論		肢體創作，配合旋律創作	8	
(五) 表演式戲劇活動-執行		分組編排兒童劇演出	4	
(六) 欣賞兒童劇		解析兒童劇的內容及表演	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	孩子說的故事：了解童年的敘事。財團法人成長文教基金會出版。(教科書) 3. 毛毛蟲的思考/楊茂秀著/財團法人成長文教基金會出版。4. 與小孩對話/G. B. 馬修斯 著/陳鴻銘 譯。毛毛蟲兒童哲學基金會出版。(教科書) 5. 貓人/邱惠瑛著/毛毛蟲兒童哲學基金會出版(教科書)			
教學注意事項	一、教材編選:著重分組討論及發表能力。 過程帶領以生活化活動化方式培養學生主動性。 二、教學方法:示範。講解。練習。			

表 11-2-4-38高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳服務		
	英文名稱	Restaurant Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變			
適用科別	觀光事業科		餐飲管理科	
	4		4	
	第三學年		第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	具備美式餐廳服務技巧 具備宴會餐廳服務技巧 具備酒吧服務技巧 具備精緻餐廳服務技巧 具備肢體語言與溝通能力認識國內外烹調知識與餐桌禮儀 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
(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		12
(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		12
(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		12
(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		12
(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		12
(六)菜單製作		1. 菜單之種類 2. 菜單設計之注意事項		12
合 計				72
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	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。			

表 11-2-4-39高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒音樂		
	英文名稱	Early Childhood Music		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解幼兒音樂的教材與教學法 2. 具備整合運用音樂的知能 3. 培養音樂的興趣，陶冶真善美的音樂人生			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)兒音樂教學的內容		認識音樂的種類	5	
(二)幼兒音樂創作與指導		分組創作音樂	6	
(三)幼兒音樂戲劇表演		運用音樂編排兒童劇演藝	10	
(四)自製簡易節奏樂器		自製簡易樂器拍打節奏	5	
(五)奧福音樂訓練		奧福音樂節奏練習	5	
(六)音樂大合奏		編排曲目大合奏	5	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	一、市售之幼兒音樂之教科書。 二、VCD、錄音帶、錄音機。 三、學校已購置之樂器。			
教學注意事項	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵。 2. 教材內容之難易，由簡到繁，應適合學生程度，激發學習興趣。 3. 教材可參，照幼兒音樂相關書籍及CD、VCD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。 二、教學方法 1. 以講述法為主再加上音樂遊戲及戲劇。 利用角色扮演、欣賞影片，以增進學生學習興趣。			

表 11-2-4-40 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子遊戲設計			
	英文名稱	Video game design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 瞭解程式語言的基本概念。(二) 熟悉程式設計的方式。(三) 培養邏輯思考的能力。(四) 能應用所學撰寫程式來解決問題。(五) 製作小遊戲企劃書。(五) 進行遊戲軟體製作實務。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 程式語言的基本概念		1. 認識程式語言與語法說明 2. 循序、決策、?圖介紹 3. 遊戲畫面設計		8	
(二) 循序、決策		1. 循序的應用 2. 決策的應用 3. 循序、決策結合運用		8	
(三) 循序、?圖		1. ?圖的應用 2. 循序、?圖結合運用		6	
(四) 小遊戲企劃		1. 遊戲企劃書製作 2. 遊戲軟體設計製作實務 3. 遊戲畫面設計 4. 鍵盤與滑鼠控制		14	
(五) 遊戲實例設計		1. 遊戲企劃書製作修訂 2. 遊戲軟體專題製作 3. 遊戲軟體專題發表		16	
(六) 程式進階探討-1		1. 計概-複習程式設計篇		4	
(七) 程式進階探討-2		2. 程式設計應用實例		16	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及 思考能力，作為日常評量成績。 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%				
教學資源	1.教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3.運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。 7.教材以審定本或教師自編教材為主。				
教學注意事項	1.本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。 2.除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。				

表 11-2-4-41 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族旅遊規劃			
	英文名稱	The Seniors Tour Program			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進				
適用科別	照顧服務科(試辦)				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解銀髮族休閒活動設計與規劃的相關理論 2. 瞭解銀髮族企業參與遊程活動體驗與設計活動 3. 培養學生具備規劃高齡者的遊憩活動的旅遊活動的能力 4. 增進遊憩心理學瞭解高齡者對休閒活動的需求				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 銀髮族的定義特性遊程規劃概論		1. 銀髮族特性與發展 2. 銀髮族居住需求		4	
(二)銀髮族的休閒活動旅遊行程設計		1. 銀髮族的休閒活動設計 2. 健康意識與休閒風氣 3. 銀髮族休閒活動設計與規劃的產業介紹		6	
(三)遊程規劃的結構與考量因素		1. 銀髮族旅遊型態—長宿 2. 銀髮族旅遊型態—醫療觀光 3. 銀髮族旅遊型態—鄉村旅遊		6	
(四)銀髮族特殊需求遊程規劃		1. 銀髮族旅遊需求 2. 銀髮族旅遊規劃		8	
(五)遊程產品推廣未來趨勢		1. 銀髮族餐旅觀光市場 2. 銀髮族餐旅觀光願景 3. 高齡運動指導的理論與技巧		4	
(六)銀髮族旅遊設計		分組設計遊程		8	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。				
教學資源	參考書籍及自編教材				
教學注意事項	1. 教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2. 教學方法 (1)宜多元化而有彈性；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實作活動， 並進行報告與討論分析，以提升學生學習效果。(2)學生分組進行操作，以提升學習成效。				

表 11-2-4-42 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	教具製作與應用		
	英文名稱	Design and Making of Teaching Aids		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：嬰幼兒發展與保育			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解教具在教學上的重要性及其設計的基本原則。 二、熟練教具製作的技巧。 三、熟悉課程之需要自行設計適合的教具。 四、培養創新進取的學習態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		教學媒體的意義、功能；種類、運用、陳列與貯存	2	
(二)視聽媒體設計與製作		教學媒體的設計、製作技巧；視聽媒體的設計與製作；電腦周邊教學媒體	3	
(三)體能遊戲教具設計與製作		幼兒體能遊戲發展與教學；教具設計製作與運用；感官教具設計製作與運用	3	
(四)語文戲劇教具設計與製作		嬰幼兒語文發展及活動設計；語文教具設計製作與應用；偶戲與戲劇表演教具	10	
(五) 音樂活動教具設計與製作		幼兒音樂發展及音樂活動設計；音樂活動教學媒體製作與運用	2	
(六)自然科學教具設計與製作		幼兒自然科學及活動設計；自然科學環境規劃；自然科學活動教學媒體設計製作與運用	2	
(七) 人文科學教具設計與製作		幼兒社會行為發展及人文科學活動設計；人文科學活動教學媒體設計製作與運用	3	
(八)數概念教具設計與製作		幼兒數概念發展及活動設計；數數、量、幾何圖形、空間概念、邏輯推理教學媒體設計製作與運用	9	
(九) 綜合設計		教保情境佈置；統整教學活動教學媒體設計與製作；教學媒體管理	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或 補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或體驗實務報告等方式實施評量。 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正，建立 其基本教具概念知能，再予以評量。 4.總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了是非題及選擇 題的型式外，並另以體驗實務報告方式予以考核。 5.學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據，以獲得共同的了解與合作。			
教學資源	教學媒體設計與製作參考書及教師自編補充講義；網路教學資源；坊間教具。			
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。			

表 11-2-4-43 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料庫			
	英文名稱	Database			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、務實應變				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.描述資料庫及資料庫管理系統的應用實例。 2.運用資料庫管理系統建立資料庫。 3.建立資料表並運用資料表的各項編輯功能。 4.應用資料庫的查詢功能。 5.運用結構化查詢語言存取資料庫系統內資料。 6.建構資料庫設計管理及實作能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)資料庫管理系統		1. 資料儲存的階層 2. 資料庫模型 3. 資料庫結構 4. 正規化的觀念 5. 資料庫管理系統簡介		6	
(二)資料庫的建立		1. 資料庫管理系統安裝 2. 操作介面簡介 3. 資料型態 4. 使用者權限操作		6	
(三)資料表操作		1. 資料表的建立 2. 資料欄位的設計 3. 主鍵、索引的建立 4. 新增、編輯、刪除記錄 5. 資料的匯入與匯出		12	
(四)基本查詢		1. 基本資料表查詢 2. 多資料表查詢 3. 條件查詢		12	
(五)進階查詢		1. 統計函數 2. 綜合查詢演練		18	
(六)結構化查詢語言		1. 資料定義語言 2. 資料查詢語言 3. 資料操作語言 4. 資料控制語言		18	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 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%				
教學資源	1.教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3.運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。 7.教材以審定本或教師自編教材為主。				
教學注意事項	1.本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。 2.除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。				

表 11-2-4-44 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家照顧實務		
	英文名稱	Practice in Home Caring		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	幼兒保育科	美容科	照顧服務科(試辦)	
	6	6	6	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 提升學生對居家照顧的認知。 2. 幫助學生瞭解居家照顧的重要性及意義。 3. 培養學生學習居家照顧實務。 4. 熟悉居家照顧單位之工作內容，並能學習主動參與工作與活動之運作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識居家照顧		1. 居家環境清潔、收納、洗衣、整燙 2. 照顧者的特質與倫理	10	
(二) 居家服務系統-1		1. 居家失能老人病患主要照顧者之特性。 2. 主要照顧者面臨之問題。	10	
(二) 居家服務系統-2		3. 主要照顧者之需求 4. 照顧人員於居家照護中之角色功能	10	
(三)關懷居家照顧個案-1		基本生理需求	10	
(三)關懷居家照顧個案-2		基本生徵象與家屬溝通的技巧與態度。	10	
(四)認識疾病象徵		疾病徵兆之認識與處理、意外災害的緊急處理	16	
(五)居家照顧實務-1		安全執行居家照護個案的生活照顧	10	
(五)居家照顧實務-2		安全執行照護個案及具促進其舒適的照顧知能。	10	
(六) 居家照顧技巧-1		學習基本照顧技能： 1. 洗頭（包含床上） 2. 沐浴（包含床上） 3. 口腔清潔 4. 更衣 5. 鋪床與更換床單 6. 剪指甲	11	
(六) 居家照顧技巧-2		學習基本照顧技能 7. 會陰沖洗 8. 使用便盆（包含床上） 9. 背部清潔與疼痛緩 10. 修整儀容 11. 疼痛舒緩 12. 甘油灌腸	11	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。			

表 11-2-4-45 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料實務進階			
	英文名稱	Beverage and Bar Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進				
適用科別	觀光事業科		餐飲管理科		
	4		4		
	第三學年		第三學年		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、熟悉吧檯設備基本知識及操作方法 二、學習各類酒精性飲料及無酒精飲料的類別與服務方式 三、瞭解飲料調酒的相關技巧，培養吧檯管理能力及安全衛生概念 四、熟悉酒吧組織結構及人員管理方式 五、瞭解飲料實務的成本控制 六、熟悉飲料的推廣與行銷				
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		9	
(二) 無酒精飲料		1. 茶葉之認識 2. 果汁之運用 3. 咖啡		9	
(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		9	
(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		9	
(五) 飲料調製實務-1		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		14	
(五) 飲料調製實務-2		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		14	
(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		4	
(七) 吧檯實務		1. 酒吧經營與管理 2. 參訪		4	
合 計				72	
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				
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。				

表 11-2-4-46高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空實務		
	英文名稱	The Aviation of Business		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變			
適用科別	觀光事業科		餐飲管理科	
	4		4	
	第三學年		第三學年	
建議先修科目	有，科目：旅遊實務			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解航空業的起源、意義與特質。 二、瞭解航空服務人員之職責與條件。 三、增進航空服務人員之知識與技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		分配節數
一、航空業概論		1. 國籍航空運輸產業概述 2. 國籍航空公司簡介 3. 民航六大特許產業 4. 民航其他相關產業介紹		16
二、航空組織與航空運輸之認識		1. 航空安全簡介 2. 航空業運輸發展介紹		10
三、時差與時間換算		1. 時差與時間換算 2. 飛行時數計算		10
四、機票價格及機票使用須知		1. 機票種類及價格 2. 票價計算原則 3. 機票使用限制		8
五、LCC航空		1. 低成本航空之發展 2. 低成本航空經營模式與服務 3. 飛行安全		8
六、電腦訂位系統相關內容之顯示與認識-1		1. 三大電腦定位系統介紹 2. abacus介紹		10
七、電腦訂位系統相關內容之顯示與認識-2		1. 阿瑪迪斯介紹 2. 伽利略介紹		10
合 計				72
學習評量 (評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	一、圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 二、學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 三、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	一、為例教學，教師宜搭配下列輔助教學:航空公司代號、城市與機場代號、貨幣代號、航空飛行相關術語與解釋。 二、時間換算及飛航時間計算單元宜搭配教具，建構學生全球飛航觀念。			

表 11-2-4-47高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務網站實務		
	英文名稱	E-Commerce Website Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 提供學生對於電子商務網站的基礎認知與各種機制。(二) 瞭解電子商店的開設過程、步驟與方法，熟悉電子商店的運作流程。(三) 學會進行商品攝影、商品影像編修等實務。(四) 學會電子商務網站的後端管理功能與操作、商品上架等功能。(五) 學會電子商務基本觀念與法規，以及電子商店經營實務。(六) 瞭解電子商務網站與資料庫管理系統的結合與與安全。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 電子商務基本觀念與安全防護		1. 電子商務基本觀念介紹 2. 網路安全與防護	9	
(二) 電子商店的開設過程、步驟與方法		1. 現行網路電子商店的介紹 2. 電子商店的開設過程、步驟與方法	9	
(三) 商品攝影、商品影像編修-1		1. 攝影技巧解說 2. 商品攝影實務應用	9	
(四) 商品攝影、商品影像編修-2		3. 商品影像編修	9	
(五)網站的後端管理功能與操作、商品上架-1		1. 電子商務網站架設與功能介紹 2. 後端管理實務操作	9	
(六) 網站的後端管理功能與操作、商品上架-2		商品上架	9	
(七) 電子商務法規		1. 電子商務相關法規介紹與說明 2. 分組案例探討	6	
(八)電子商店經營實務模擬-1		電子商務網站建立實務	16	
(九)電子商店經營實務模擬-2		模擬商品上架並販售	16	
(十)電子商店經營實務模擬-3		分組競賽	16	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及 思考能力，作為日常評量成績。 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%			
教學資源	1.教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3.運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。 7.教材以審定本或教師自編教材為主。			
教學注意事項	1.本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。 2.除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。			

表 11-2-4-48高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意活動設計與應用			
	英文名稱	Creative Activity Design and Application			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進				
適用科別	幼兒保育科		美容科	照顧服務科(試辦)	
	6		6	6	
	第三學年		第三學年	第三學年	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解創作與構思原理。 2. 具備創作的概念與技法。 3. 強化創意的表達能力。 4. 運用創意解決問題。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)創作構思與原理		創作架構圖及基本概念		12	
(二)創意靈感來源		創作參閱資料及資料來源		12	
(三)創意思考理念表-1		1.發掘生活中之創意 2.設計中之創意舉例		16	
(四)創意思考理念表-2		3.發揮創意潛能創造生活樂趣		14	
(五)創作形式與原理-1		運用不同質材分組創作主題-1		10	
(六)創作形式與原理-2		運用不同質材分組創作主題-2		10	
(七)創新與創造 價值		1.創造對生命個體之意義 2.創造人格特質 3.人腦奧秘及創意潛能		10	
(八)創意思考訓練		1.歸零思考法 2.逆向思考法 3.腦力激盪法 4.屬性列舉思考法		4	
(九)創意思考與設計實作-1		1.問題的形成 2.構想發展 3.推演解決方法		10	
(十)創意思考與設計實作-2		1.創意企畫提案 2.創意評量 3.成果發表及觀摩		10	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。				
教學資源	自編教材				
教學注意事項	1.教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2.教學方法 (1)宜多元化而有彈性；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實作活動， 並進行報告與討論分析，以提升學生學習效果。(2)學生分組進行創意發明的主題發想與設計，以提升學習成效。				

表 11-2-4-49高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通		
	英文名稱	Interpersonal and Communication		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	照顧服務科(試辦)			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 如何提升學生的人際關係。 2. 培養學生與人溝通的能力。 3. 引導學生了解人際關係與溝通的重要性。 4. 造就學生良好的人際關係。 5. 配合各相關專業科目的教學需要，學生達到學以致用的目的。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 溝通的重要性		1. 瞭解溝通的重要性、目的、及要素。 2. 人際關係與溝通的基本概念	8	
(二) 增進溝通能力		1. 瞭解阻礙與促進溝通的因素 2. 影響人際關係的因素	10	
(三) 傾聽與同理心		1. 自我概念、自我覺察與人際關係 2. 增進溝通能力的方法	8	
(四) 語言溝通與非語言溝通		1. 說話技巧、衝突管理與情緒管理， 2. 非語言溝通的要素(眼神、臉部表情、手勢、姿勢姿態) 3. 建立與被照顧者良好的溝通技巧	10	
(五) 特殊個案		特殊溝通情境的處理(含重聽、視力不佳)。	12	
(六) 老年人溝通的技巧		1. 老人常見問題與溝通技巧 2. 訊息的傳遞的重要性	10	
(七) 角色扮演		分組角色扮演	14	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	1. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。			

表 11-2-4-50 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化妝設計			
	英文名稱	Make-up Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變				
適用科別	幼兒保育科		美容科	照顧服務科(試辦)	
	6		6	6	
	第三學年		第三學年	第三學年	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解化妝與紙圖的相關性 2. 了解設計與構圖的重要性 3. 引導構圖技巧及上色表現技法 4. 了解設計繪圖與五官的表現技巧 5. 設計與美的形式創作訓練 6. 培養創造與欣賞的能力				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 基本上色及技巧		1. 紙上眼妝的基本上色及技巧		12	
(二)彩繪概念-1		1. 紙上眼彩的完成		12	
(二)彩繪概念-2		2. 紙上眼部的創意構圖概念及運用		12	
(三)彩繪創意表現-1		1. 創意設計運用表現技巧		18	
(三)彩繪創意表現-2		2. 自行創造變化		18	
(四)臉部整體創意表現-1		1. 紙上時尚舞台立體妝		18	
(四)臉部整體創意表現-2		2. 紙上藝術立體妝 3. 紙上特殊彩妝		18	
合 計				108	
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	化妝設計課本、數位教材				
教學注意事項	1. 以課本為主要構圖來源 2. 以小部分圖為變化設計 3. 引導構圖技巧及上色技巧 4. 以小組方式分別示範教學 5. 以小老師分式進行個別輔導				

表 11-2-4-51 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配方計算		
	英文名稱	Recipe calculation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變			
適用科別	觀光事業科		餐飲管理科	
	4		4	
	第三學年		第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	學習各式度量衡換算 學習餐飲產品配方計算平衡			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		烘焙發展史 烘焙食品分類	4	
材料認識		粉類材料、油脂類材料、膨大劑、乳化劑、色素、乳類材料、蛋類材料、堅果類、香精	6	
度量衡		何謂度、量、衡 度量衡器具與計量 長度換算 容量換算 重量換算 溫度換算	12	
烘焙計算(一)		烘焙計算的功能 烘焙百分比	12	
烘焙計算(二)		烘焙計算的功能 實際百分比	12	
配方運算(一)		重量與烘焙百分比的換算 麵粉係數求法	14	
配方運算(二)		麵糰與麵糊溫度控制 應用冰量的求法	12	
合 計			72	
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	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廳，設計教材內容來教學。			

表 11-2-4-52 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電影實務			
	英文名稱	Practice of Microfilm			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、務實應變				
適用科別	資料處理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解何謂微電影與製作流程。(二)瞭解影像語言與各類型影片風格的運用。(三)瞭解影片前期製作：故事創作、劇本編寫及分鏡表的製作。(四)瞭解影片中后期製作：攝影機的操作、畫面拍攝及運鏡技巧。(五)瞭解影片後期製作：剪輯、配音及上字幕等概念。(六)培養學生對影片的欣賞能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 認識微電影		1.微電影的定義與介紹 2.各類型微電影欣賞 3.微電影影片製作流程及規劃		9	
(二)影片前期製作-1		1.影片故事創作發想 2.影片劇本撰寫說明與實作		14	
(三)影片前期製作-2		1.腳本撰寫說明與實作 2.影像語言分析與分鏡表製作		13	
(四)影片中后期製作-1		1.攝影機介紹與操作練習 2.影像構圖與畫面拍攝實務		12	
(五)影片中后期製作-2		1.鏡頭語言介紹與分析 2.運鏡技巧實作練習		12	
(六)影片後期製作-1		1.影片剪輯概念及技術 2.非線性剪輯軟體簡介與功能操作 3.非線性剪輯軟體操作-影片特效		10	
(七)影片後期製作-2		4.非線性剪輯軟體操作-轉場效果 5.非線性剪輯軟體操作-上字幕 6.非線性剪輯軟體操作-配音及配樂		11	
(八) 微電影創作-1		1.畢業成果展影片劇本創作與撰寫 2.畢業成果展影片拍攝		13	
(九) 微電影創作-2		3.畢業成果展影片後製剪輯 4.畢業成果展影片發表		14	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及 思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、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％				
教學資源	1.教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3.運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。 7.教材以審定本或教師自編教材為主。				
教學注意事項	1.本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。 2.除教科書外，善用各種網路及實務範例講解，以加強學習效果。				

表 11-2-4-53高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、溝通合作			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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	4	
(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	6	
(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	10	
(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	8	
(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	8	
合 計			36	
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	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。			

表 11-2-4-54 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變			
適用科別	美容科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 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 2. 了解冷燙各種底盤設定與捲棒捲法 3. 了解冷燙液與染髮劑的使用與處理 4. 熟練運用各種染燙技能 5. 建立良好的美髮基礎以應潮流變化 6. 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)導論		1. 冷燙的由來與原理 2. 染髮相關知識	6	
(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)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)染髮之基礎概念-1		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	12	
(四)染髮之基礎概念-2		2. 染髮理論色環、色度、色調 3. 染髮劑的種類與應用	12	
(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	
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，建立基本技能，再予以評量 4. 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	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			

表 11-2-4-55高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指壓實務		
	英文名稱	Finger Paressure		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解人體指壓的功能。 2. 認識指壓的基本手法。 3. 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)導論		1. 指壓的起源及生理作用。 2. 指壓術發展的歷程。	6	
(二)指壓技法基本概念-1		1. 指壓的種類及基本技法。	10	
(二)指壓技法基本概念-2		2. 指壓部位壓點介紹。	10	
(三)介紹指壓工具及流程-1		1. 施術前工具擺放與儀器介紹。	10	
(三)介紹指壓工具及流程-2		2. 實施指壓術的流程分析。	16	
(四)實際操作應用-1		1. 全身指壓：伏臥、仰臥、側臥	10	
(四)實際操作應用-2		2. 全身指壓：坐姿、足部及自我指壓。	10	
合 計			72	
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	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。			

表 11-2-4-56高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒遊戲		
	英文名稱	Play of Early Childhood		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變、卓越精進			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解遊戲對幼兒保育的功能 2.練習設計遊戲化的教保活動。 3.培養設計幼兒遊戲活動的能力與興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 幼兒發展與遊戲		認識遊戲對幼兒的發展有何意義及其功效	4	
(二) 幼兒遊戲活動的內容與設計		1.分組設計幼兒遊戲 2.實際規劃遊戲方式 3.分組呈現設計內容	10	
(三) 遊戲環境與規劃		1.遊戲環境的規劃 2.遊戲器材的設計	4	
(四) 幼兒的遊具		1.運用不同遊戲器具，設計遊戲內容 2.注意遊戲安全	6	
(五) 幼兒遊戲的輔導		1.分組呈現遊戲設計競賽 2.學習遊戲輔導策略	12	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			
教學資源	1.選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 2.提供實例教材講授。			
教學注意事項	一、教材編選 以現有遊樂場、公園、托兒機構之場地規劃為主要教材。 一、教學方法 講述。參觀。討論。設計。			

表 11-2-4-57高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解基本保養的概念、目的與重要性。 2. 了解手部按摩、去角質等保養對身體健康的重要性。 3. 了解足部按摩、去角質等保養對身體健康的重要性。 4. 能分辨手足保養與美化的差異與重要性。 5. 能運用生活經驗結合美感進行指甲美化設計創作。 6. 能運用小巧飾品點綴設計於手足美化設計之中。 7. 能培養謹慎細心、負責任之態度、遵守規章的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)導論		1. 手足美化保養的歷史 2. 手足保養的概念與目的	6	
(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	18	
(三)深層保養流程-1		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	16	
(三)深層保養流程-2		3. 數手、足之深層保養應用與卸除數劑	6	
(四)指甲美化-1		1. 基本上色保養技巧 2. 底色配色設計	12	
(四)指甲美化-2		3. 結合構想設計之表現於美甲上 4. 運用相關素材設計表現	14	
合 計			72	
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	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。			

表 11-2-4-58 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進				
適用科別	美容科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：美髮實務				
教學目標 (教學重點)	1.熟悉新娘髮型各式梳編造型技巧。 2.經由主題髮型創作讓學生進而了解各風格特性元素。 3.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。 4.培養對美的欣賞及掌握快速變換髮型的技巧。 5.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) 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	
(二)整體造型設計概念-1		1. 整體彩妝造型與髮型搭配 2. 飾品與髮型搭配		18	
(二)整體造型設計概念-2		3. 禮服風格與髮型搭配		6	
(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		18	
(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	
(五)新娘時尚整體造型-1		1. 白紗造型－古典風格新娘髮型		15	
(五)新娘時尚整體造型-2		2. 白紗造型－韓式風格新娘髮型		15	
(六)新娘宴會整體造型-1		1. 宴會造型－浪漫風格新娘髮型		12	
(六)新娘宴會整體造型-2		2. 宴會造型－龐克風格新娘髮型		12	
合 計				108	
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	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。				

表 11-2-4-59 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士髮型		
	英文名稱	Hairstyle for Men		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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	
(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。	6	
(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。	16	
(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。	16	
(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。	16	
(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	
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	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）教材內容之難易度應適合學生程度，施予教學。（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。 2. 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。（5）以討論方式，啟發學生表現能力和鑑別作品之能力。			

表 11-2-4-60 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩繪設計			
	英文名稱	Color of Care			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、專業創意、務實應變				
適用科別	美容科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
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餘發想中，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	
(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		1.點的構成 2.線的構成		12	
(五) 彩繪設計要素-2		3.面的構成 4.體的構成		12	
(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	
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				
教學注意事項	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				

表 11-2-4-61 高雄市私立樹德高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容與衛生			
	英文名稱	Cosmetology and Sanitation			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	熱忱主動、溝通合作、專業創意、務實應變、卓越精進				
適用科別	美容科				
	2				
	第一學年				
建議先修科目	無				
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	
(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		2	
(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		6	
(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		4	
(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		10	
(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		6	
(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)		6	
合 計				36	
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。				
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。				

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

六、特殊需求領域課程