

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年3月5日臺教授國字第 1150014866 號函備查

# 高級中等學校課程計畫

臺東縣私立公東高級工業職業學校

學校代碼：141406

## 實用技能學程課程計畫書

本校114年11月11日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

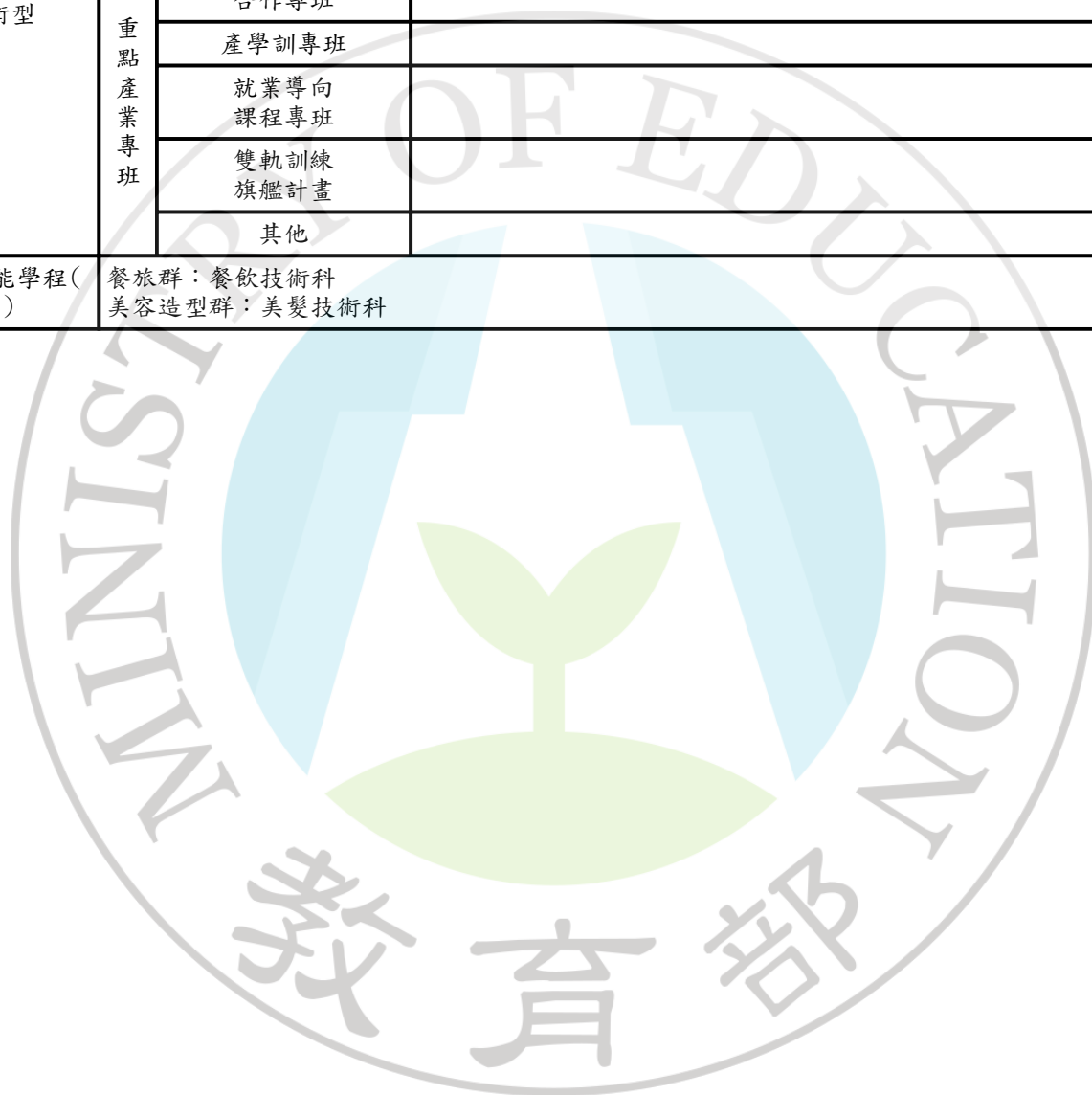
中華民國115年3月16日

# 目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	10
一、美容造型群美髮技術科教育目標	10
二、美容造型群美髮技術科學生進路	11
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	36
三、彈性學習時間實施規劃表	38
玖、學校課程評鑑	43
學校課程評鑑計畫	43
附件二：校訂科目教學大綱	44

## 學校基本資料

學校校名	臺東縣私立公東高級工業職業學校			
技術型	專業群科	機械群：機械科 電機與電子群：電機科 設計群：家具木工科、室內空間設計科 家政群：時尚造型科		
	建教合作班			
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向 課程專班		
		雙軌訓練 旗艦計畫		
其他				
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科 美容造型群：美髮技術科			



## 壹、依據

一、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、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。



## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

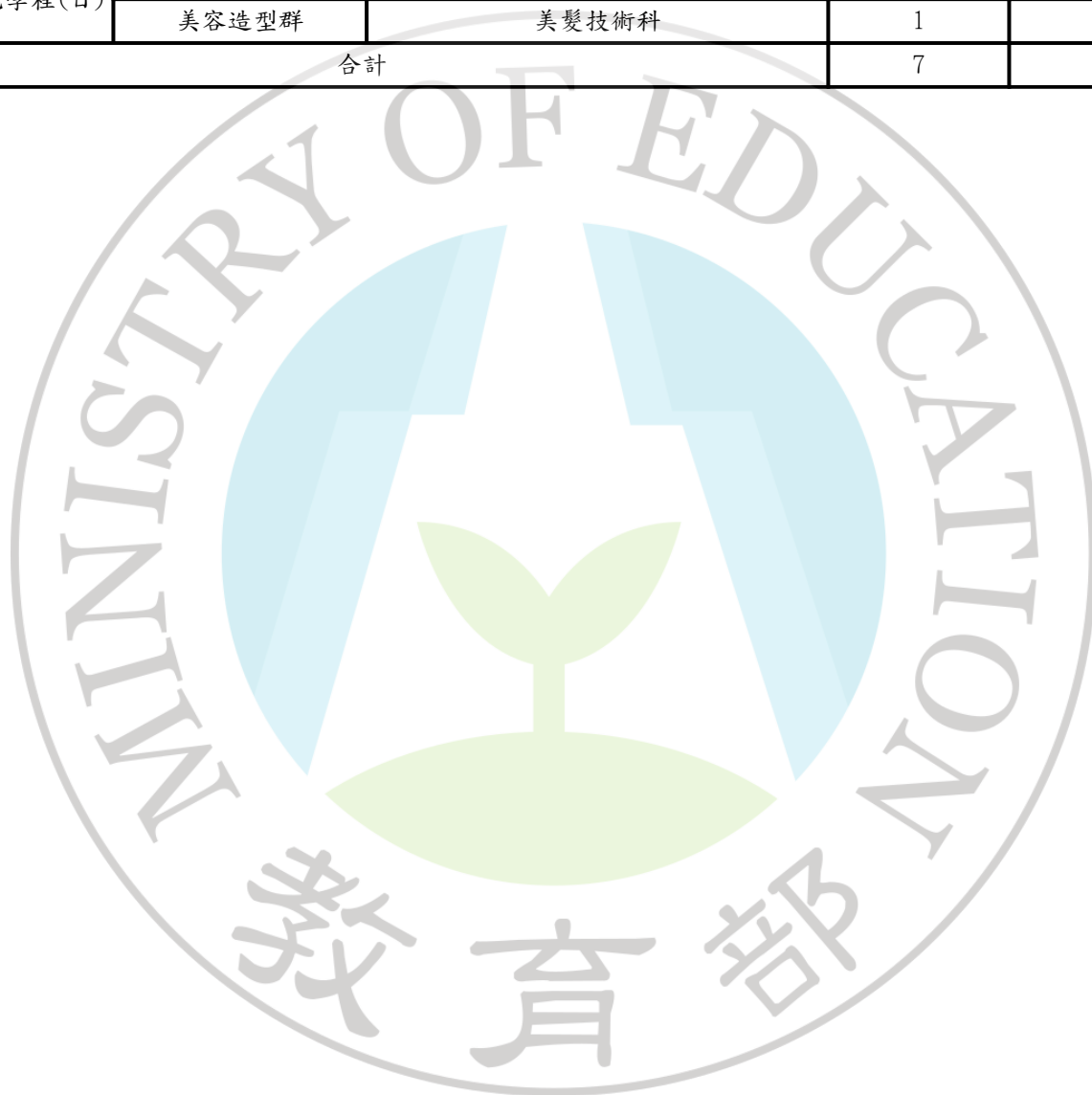
表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	機械群	機械科	1	3	1	11	1	6	3	20
	電機與電子群	電機科	1	10	1	20	1	13	3	43
	設計群	家具木工科	1	17	1	23	1	16	3	56
	設計群	室內空間設計科	1	20	1	13	1	25	3	58
	家政群	時尚造型科	1	12	1	10	1	17	3	39
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	16	1	12	1	32	3	60
	美容造型群	美髮技術科	1	9	1	12	1	12	3	33
合計			7	87	7	101	7	121	21	309



二、核定科班一覽表  
表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	1	43
	電機與電子群	電機科	1	43
	設計群	家具木工科	1	43
	設計群	室內空間設計科	1	43
	家政群	時尚造型科	1	43
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	43
	美容造型群	美髮技術科	1	43
合計			7	301



## 參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

### 一、學校願景

全人教育  
多元適性  
技藝卓越  
創意領航



## 二、學生圖像

### 技能力

- 技能優異的為他人服務      1. 優質學習：提升優良及高品質的學習環境      2.  
卓越技能：加強專注力發揮技術與能力      3.  
接軌國際：參與國際技能競賽增進全球競爭力

### 創意力

- 發揮創意設計，成為具備多元化能力      1.  
發現問題：訓練觀察能力並對於問題可以明確的界定與分析      2.  
解決問題：深入了解問題，適切討論提出可行的解決方案      3.  
創意思考：提升層次或觀點，聯想事物的能力      4.  
追求卓越：是創造身體、心靈與思想上不斷突破的歷程

### 服務力

- 重視生活教育、人格教育，培養學生良好的職業道德，服務他人的宗教情操      1.  
具同理心：透過換位思考，體會他人情緒和想法，才能站在他人角度理解與處理問題  
2. 尊重關懷：互相尊重、關懷，並表達對彼此的關心      3. 樂於分享：敞開  
自己，打開身體，打開心，你將發現自己更願意聆聽別人，會用「接納」來取代「批評」，用「包容」來取代「責備」



# 肆、課程發展組織要點

臺東縣私立公東高級工業職業學校

課程發展委員會組織要點

臺東縣私立公東高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

## 臺東縣私立公東高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

107年9月20日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

111年3月31日修訂，經校務會議通過

112年11月28日修訂，經校務會議通過

- 一、依據教育部110年3月15臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之總綱，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25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：由教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、教學組長、註冊組長擔任之，共計6人；並由教務主任兼任執行秘書，實習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召集人擔任之，共計6人。
  - (五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
  - (六)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
  - (七)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科者應設置之)
  - (八)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
  - (九)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
  - (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
  - (二)統整及審議學校課程計畫。
  - (三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
  - (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
  - (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十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，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，應(或得)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。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

## 114 學年度第 1 學期 課程發展委員會 成員名單

職稱		姓名	職稱		姓名
召集人	校長	李恭榮	領域/科目	藝術領域召集人	曹佩君
行政人員	教務主任兼實習主任	周敏琪		召集人	健康與體育領域召集人
	學務主任	鍾婷文	全民國防領域召集人		柯作標
	輔導主任	白芳華	學生家長會代表		陳孟仲
	教學組長	許芷綾	專家學者	陳嘉彌	
	註冊組長	郭香君	產業代表	黃正義	
專業群科教師	機械科主任兼代理電機科主任	潘哲言	學生代表		曾子庭
	室設科主任	謝甄芸	約聘人員		毛瑞凡
	木工科主任	羅正明	一年級導師代表	導師	楊淑英
	家政群科主任	楊淑英	二年級導師代表	導師	林國芬
	餐飲科主任	江悅瑩	三年級導師代表	導師	曹佩君
領域/科目召集人	國語文領域召集人	林怡沁			
	英語文領域召集人	曾怡靜			
	數學領域召集人	林國芬			
	社會領域召集人	宋國榮			

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、美容造型群美髮技術科教育目標

著重學生專業知能之培養與實務技能之養成，並配合實用技能學程之性質，強化學生畢業即就業、就業即戰力，使其具備擔任美髮及美容相關行業基層助理人員之能力。

一、培養具備美髮、美髮行業專業知能之基層技術人才。

二、正確操作美髮相關器具與設備之能力，熟悉基本工作流程，並能依指導完成基礎實務操作。

三、具備洗髮、護髮、頭皮基礎保養等基本服務技能，能協助設計師完成相關前置與輔助工作。

四、培養學生具備基礎剪髮、吹整、造型及染燙輔助等實務能力，並能依顧客需求與現場指示，進行適當之協助與支援。

五、培養學生遵守美髮作業衛生規範與安全操作流程之習慣，確保服務品質與顧客安全。

六、培養學生具備良好工作態度、服務精神與職場禮儀，能與顧客及同仁進行基本溝通，建立正確職場倫理。

七、培養學生認識美髮及美容相關產業之工作內容與職涯發展方向，增進其就業認知與職涯規劃能力。

八、培養學生具備持續學習與技能精進之態度，為未來進入職場或進階專業學習奠定基礎。



二、美容造型群美髮技術科學生進路

表5-1 美容造型群美髮技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 1.美髮相關行業助理人員 2.美容相關行業助理人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 一年級上學期 (1) 認識毛髮的基本構造。 (2) 服務流程及基本態度。 (3) 頭皮之維護與治療。 (4) 洗髮(頭部穴點認識與按摩)。 (5) 瞭解美容院特性及職場需求。 (6) 認識美膚保健基本概念，保養肌膚方法。 2. 一年級下學期 (1) 冷燙原理與實作(標準冷燙、扇形冷燙)。 (2) 整髮：髮筒捲法與螺髻捲法，髮筒各種排列方式。 (3) 學習美髮實務、髮型梳理基本技能及美容安全衛生等課程。</p> <p>3. 檢定職類： 美髮丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>美容造型概論4學分 <input type="checkbox"/>色彩概論2學分 <input checked="" type="checkbox"/>美容職業安全與衛生2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>美髮實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>美顏實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>家政概論4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>家政美學2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>美髮6學分 <input checked="" type="checkbox"/>髮型梳理實習8學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 1.美髮專業作業助理人員 2.美容專業作業助理人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1) 學會基本染髮—白髮染黑、彩色染為主。 (2) 學習各種花式冷燙(例如基本冷燙排列，配合各式燙具如離子燙、陶瓷燙、兩傘燙等排列)。 (3) 認識化妝品性質，並持續加強安全衛生課程 2. 二年級下學期 (1) 基本剪髮(無層次、層次剪髮)。 (2) 吹風(直吹內彎髮型、鬆鬆髮型、上捲髮、波浪髮型等吹法)。 (3) 學習化妝技巧、加強美顏與美膚保健之基本技術等課程</p> <p>3. 檢定職類： 美容丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>家庭教育4學分 <input type="checkbox"/>美顏2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>進階美髮實務8學分 <input type="checkbox"/>美容實務8學分 <input type="checkbox"/>飾品設計與實務4學分 分 <input type="checkbox"/>男士理髮4學分 <input checked="" type="checkbox"/>美容美體實務4學分 <input type="checkbox"/>芳香療法實務2學分 <input type="checkbox"/>彩繪設計2學分 <input type="checkbox"/>時尚彩妝畫實作2學分 分 <input type="checkbox"/>指甲彩繪與護理6學分 分 <input type="checkbox"/>服飾與造型運用6學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 1. 美髮設計師助理 2. 美容師助理</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 三年級上學期 (1) 以學習美髮乙級技能檢定課程為主。 (2) 加強美感、設計概念、配飾工藝、整體造型及設計師之相關基本能力課程。 2. 三年級下學期 (1) 加強美顏技術，學習指壓技法，手足養護基本課程 (2) 創意髮型—將三年所學融會貫通，學會設計造型。</p> <p>3. 檢定職類： 美髮乙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 家政職業倫理2學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 人際關係2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 行銷與服務4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 多媒材創作實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 創意整體造型6學分 <input type="checkbox"/> 舞台表演實務4學分 <input type="checkbox"/> 整體造型設計與實務4學分 <input type="checkbox"/> 時尚創意彩妝6學分 <input type="checkbox"/> 時尚髮藝創作6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮造型實務4學分 <input type="checkbox"/> 彩妝造型實務4學分</p>

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 美容造型群美髮技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表)  
115學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	2	2	2				
		本土語文/台灣手語								
		客語文								
		閩南語文								
		閩東語文								
	臺灣手語									
	原住民族語文									
	英語文	4	2	2						
	數學	數學	4	1	1	1	1			
	社會	歷史								
		地理	4					2		
		公民與社會				1	1			
	自然科學	物理								
		化學	4				2			
		生物				2				
	藝術	音樂								
		美術	4					1	1	
		藝術生活							2	
	綜合活動	生命教育								
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活	4				2			
		環境科學概論								
科技	生活科技									
	資訊科技		2							
健康與體育	體育	2	1	1						
	健康與護理	2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	38	11	9	6	6	3	3		
專業科目	美容造型概論	4	2	2						
	色彩概論	2	2							
	美容職業安全與衛生	2		2						
實習科目	美髮實務	6	3	3						
	美顏實務	6	3	3						
	小計	20	10	10	0	0	0	0		
	部定必修學分合計	58	21	19	6	6	3	3		

表6-1-1 美容造型群美髮技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表)  
115學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 20學分 10.64%	數學演算	2					1	1	加強職場基礎計算能力	
		活出精彩的生命	6	1	1	1	1	1	1	生活道德能力之培養	
		體適能	4			1	1	1	1	加強基礎體能訓練	
		寫作指導	6				2	2	2		
		創意研發	2	1	1						
		小計	20	2	2	2	4	5	5		
	專業科目 6學分 3.19%	家政概論	4	2	2						
		家政職業倫理	2					2			
		小計	6	2	2	0	0	2	0		
	實習科目 6學分 3.19%	專題實作	4					2	2		
		職涯體驗	2				2				
		小計	6	0	0	0	2	2	2		
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計			32	4	4	2	6	9	7	
	校訂科目	一般科目 4學分 2.13%	原住民族語文-阿美語	4			1	1	1	1	「原住民族語文-阿美語」與「原住民族語文-排灣語」與「實用生活美語」為三選一
			原住民族語文-排灣語	4			1	1	1	1	「原住民族語文-阿美語」與「原住民族語文-排灣語」與「實用生活美語」為三選一
實用生活美語			4			1	1	1	1	「原住民族語文-阿美語」與「原住民族語文-排灣語」與「實用生活美語」為三選一	
應選修學分數小計			4	0	0	1	1	1	1	校訂選修一般科目開設12學分	
家庭教育			4			2	2				
專業科目 14學分 7.45%		人際關係	2						2		
		家政美學	2		2						
		美顏	2			2					
		行銷與服務	4					2	2		
		應選修學分數小計	14	0	2	4	2	2	4	校訂選修專業科目開設14學分	
		實習科目 80學分 42.55%	美髮	6	3	3					
髮型梳理實習			8	4	4						
進階美髮實務			8			4	4				
美容實務			8			4	4				
飾品設計與實務			4			2	2				
男士理髮			4			4					
美容美體實務	4					4					
芳香療法實務	2				2				「時尚彩妝畫實作」與「芳香療法實務」與「彩繪設計」為三選一		
彩繪設計	2				2				「時尚彩妝畫實作」與「芳香療法實務」與「彩繪設計」為三選一		
時尚彩妝畫實作	2				2				「時尚彩妝畫實作」與「芳香療法實務」與「彩繪設計」為三選一		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂選修科目	實習科目 80學分 42.55%	指甲彩繪與護理	6			3	3			「服飾與造型運用」與「指甲彩繪與護理」為二選一
		服飾與造型運用	6			3	3			「服飾與造型運用」與「指甲彩繪與護理」為二選一
		多媒材創作實務	6					3	3	
		創意整體造型	6					3	3	
		舞台表演實務	4					2	2	
		整體造型設計與實務	4					2	2	
		時尚創意彩妝	6					3	3	「時尚髮藝創作」與「時尚創意彩妝」為二選一
		時尚髮藝創作	6					3	3	「時尚髮藝創作」與「時尚創意彩妝」為二選一
		美髮造型實務	4					2	2	「彩妝造型實務」與「美髮造型實務」為二選一
		彩妝造型實務	4					2	2	「彩妝造型實務」與「美髮造型實務」為二選一
應選修學分數小計		80	7	7	19	17	15	15	校訂選修實習科目開設100學分	
特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	12	2	2	2	2	2	2	
		社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	
		學習策略	12	2	2	2	2	2	2	
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設36學分
選修學分數合計		98	7	9	24	20	18	20		
校訂必修及選修學分上限合計		130	11	13	26	26	27	27		
學分上限總計		188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)		4	0	0	0	0	2	2		
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35		

## 二、課程架構表

表6-2-1 美容造型群美髮技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
115學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	4.26%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			58	30.85%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	20	10.64%	系統設計	
		專業科目		6	3.19%	系統設計	
		實習科目		6	3.19%	系統設計	
	選修	一般科目		4	2.13%	系統設計	
		專業科目		14	7.45%	系統設計	
		實習科目		80	42.55%	系統設計	
	合計				130	69.15%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	86	45.74%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	188節		系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節	4節		系統設計		
上課總節數		210節	210節		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> <li>應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</li> <li>表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</li> <li>專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格</li> </ol>						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 美容造型群美髮技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部 定 科 目	語文	本土語文	→ 本土語文	→	→	→	→	
		國語文	→ 國語文	→	國語文	→	→	
		英語文	→ 英語文	→		→	→	
	數學	數學	→ 數學	→	數學	→ 數學	→	
	社會		→	→		→	地理	→
			→	→	公民與社會	→ 公民與社會	→	→
	自然科學		→	→		→ 化學	→	→
			→	→	生物	→	→	→
	藝術		→	→		→	美術	→ 美術
			→	→		→	→	→ 藝術生活
	綜合活動		→	→		→ 法律與生活	→	→
	科技	資訊科技	→	→		→	→	→
	健康與體育	體育	→ 體育	→		→	→	→
健康與護理		→ 健康與護理	→		→	→	→	
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育	→		→	→	→	
校 訂 科 目	語文		→		→ 實用生活美語	→ 實用生活美語	→ 實用生活美語	→ 實用生活美語
			→		→ 原住民族語文-排灣語	→ 原住民族語文-排灣語	→ 原住民族語文-排灣語	→ 原住民族語文-排灣語
			→		→ 原住民族語文-阿美語	→ 原住民族語文-阿美語	→ 原住民族語文-阿美語	→ 原住民族語文-阿美語
	數學		→	→		→ 寫作指導	→ 寫作指導	→ 寫作指導
			→	→		→ 數學演算	→ 數學演算	→ 數學演算
	綜合活動	創意研發	→ 創意研發	→		→	→	→
		活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命
健康與體育		→	→	體適能	→ 體適能	→ 體適能	→ 體適能	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 美容造型群美髮技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年	
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	美容造型概論	→ 美容造型概論	→		→		→	
		色彩概論	→	→		→		→	→
		→ 美容職業安全與衛生	→		→		→	→	
	實習科目	美髮實務	→ 美髮實務	→		→		→	→
		美顏實務	→ 美顏實務	→		→		→	→
校訂科目	專業科目	家政概論	→ 家政概論	→		→		→	→
			→	→		→		→ 家政職業倫理	→
			→	→	家庭教育	→ 家庭教育	→		→
			→	→		→			→ 人際關係
			→ 家政美學	→		→			→
			→	→	美顏	→			→
			→	→		→		行銷與服務	→ 行銷與服務
			→	→		→		專題實作	→ 專題實作
			→	→		→ 職涯體驗	→		→
			美髮	→ 美髮	→		→		→
			髮型梳理實習	→ 髮型梳理實習	→		→		→
			→	→	進階美髮實務	→ 進階美髮實務	→		→
			→	→	美容實務	→ 美容實務	→		→
			→	→	飾品設計與實務	→ 飾品設計與實務	→		→
			→	→	男士理髮	→			→
			→	→		→ 美容美體實務	→		→
		→	→	芳香療法實務	→			→	
		→	→	彩繪設計	→			→	
	實習科目		→	→ 時尚彩妝畫實作	→			→	
			→	→ 指甲彩繪與護理	→ 指甲彩繪與護理	→		→	
			→	→ 服飾與造型運用	→ 服飾與造型運用	→		→	
			→	→		→		多媒材創作實務	→ 多媒材創作實務
			→	→		→		創意整體造型	→ 創意整體造型
			→	→		→		舞台表演實務	→ 舞台表演實務
			→	→		→		整體造型設計與實務	→ 整體造型設計與實務
			→	→		→		時尚創意彩妝	→ 時尚創意彩妝
			→	→		→		時尚髮藝創作	→ 時尚髮藝創作
			→	→		→		美髮造型實務	→ 美髮造型實務
			→	→		→		彩妝造型實務	→ 彩妝造型實務

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會	12	12	12	12	12	12
社團活動	12	12	12	12	12	12
講座活動	12	12	12	12	12	12
班級活動	18	18	18	18	18	18
合計	54	54	54	54	54	54

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

### 臺東縣私立公東高級工業職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 年 12 月 26 日課程發展委員會議通過  
中華民國 108 年 12 月 02 日課程發展委員會議修訂通過  
中華民國 110 年 11 月 30 日課程發展委員會議修訂通過  
中華民國 113 年 11 月 04 日課程發展委員會議修訂通過

#### 一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱），教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令，修正依據之總綱。
- (二) 教育部 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。

#### 二、目的

臺東縣私立公東高級工業職業學校（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間實施規定（以下簡稱本實施規定）。

#### 三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間，在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節；在二年級第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節，綜合高中每學期各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節每學期。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群，分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

#### 四、本校彈性學習時間之實施內容

##### (一) 學生自主學習：

學生得於彈性學習時間，依本實施規定提出自主學習之申請。

##### (二) 選手培訓：

由教師代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前 4 個月為原則，申請表件如附件 1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加週，申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。

(三) 充實(增廣)教學：

由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學：

由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於第一次期中考前，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

(五) 學校特色活動：

由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 18 人以上，40 人以下；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、25 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習：

採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

(二) 選手培訓：

採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

（三）充實（增廣）教學：採學生選讀制。

（四）補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

（五）學校特色活動：採學生選讀制。

（六）第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

（一）彈性學習時間之學分，不採計為學生畢業總學分。

（二）彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

（三）學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

（四）彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

（一）學生自主學習：

指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數三分之一。

（二）選手培訓：

指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

（三）充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核

發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：

由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核

發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

- 九、本實施規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本實施規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章





## 臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> .....		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 .....		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			

	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 二、學生自主學習實施規範

### 二、學生自主學習實施規範

#### 五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、25 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

#### 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：  
採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
  - (二) 選手培訓：  
採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。  
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
  - (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
  - (四) 補強性教學：
    1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
    2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
  - (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
  - (六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕
- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

(二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予以學分：

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 學生自主學習：

指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數三分之一。

(二) 選手培訓：

指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：

由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：  
 1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。  
 2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)  
 3. 實施對象請填入科別、班級...等  
 4. 本表以校為單位，1校1表

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第三學年	第一學期	家鄉胃(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		科學月刊導讀(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		生活中的經濟學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		室內外空間表現技法(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		臺灣美食大解密(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實 (增廣) 性教學	補強性教學	學校特色活動		
第三學年 第一學期	配飾玩玩看(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	精油舒壓spa(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自由自畫(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	頭髮洗洗樂(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	舞台表演實務(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	創意皮革(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	創意動手作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	隨手塗鴉的大作用(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	趣味數字(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	空間觀念的改造(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	打造溫馨的窩(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	材料基礎加工(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第一學期	基礎木工(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		體能大亨(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		原住民族語文-排灣語(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		釣技研究-釣具篇(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期	家鄉胃(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		科學月刊導讀(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		生活中的經濟學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		原住民族語文-排灣語(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		趣味數字(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	隨手塗鴉的大作用(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	空間觀念的改造(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	打造溫馨的窩(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	材料基礎加工(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	臺灣美食大解密(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	配飾玩玩看(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	精油舒壓spa(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自由自畫(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	頭髮洗洗樂(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	舞台表演實務(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	室內外空間表現技法(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	創意皮革(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第二學期	創意動手作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		基礎木工(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		體能大亨(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

# 玖、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

### 臺東縣私立公東高級工業職業學校113學年度課程評鑑計畫

中華民國110年11月30日課程發展委員會通過

中華民國113年01月08日課程發展委員會通過

#### 一、依據

- (一) 教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之總綱。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

#### 二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

#### 三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
  1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
  2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教

## 附件二：校訂科目教學大綱

### (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演算
	英文名稱	Mathematical calculation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生認識及理解數學的概念與知識。 二、培養學生運用數學分析及數學軟體工具以解決問題的能力。 三、培養學生日常生活應用與學習其他領域所需的數學知能。 四、培養學生多元學習、適性分流的學習能力。 五、培養學生了解數學以簡馭繁的精神與結構嚴謹的特質	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)二元一次方程組的矩陣表達、三元一次聯立方程式	1. 定義方陣符號及其乘以向量的線性組合意涵 2. 克拉瑪公式 3. 方程組唯一解、無窮多組解、無解的情況 4. 以消去法求解, 改以方陣表達 5. 用電腦求解多元一次方程組的觀念與示範	6	第一學期
(2)矩陣的運算、對數律	1. 矩陣的定義 2. 矩陣的係數積與加減運算 3. 矩陣相乘 4. 反方陣 5. 將矩陣視為資料表, 用電腦做矩陣運算的觀念與示範 6. 從及指數律認識log的對數律 7. 對數律用於求解指數方程式	6	第一學期
(3)三角函數的圖形、正餘弦的疊合	sin、cos、tan 函數的圖形、定義域、值域、週期性, 週期現象的數學模型	6	第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)矩陣的應用、指數與對數函數	1. 平面上的線性變換 2. 二階轉移方陣 3. 指數函數及其圖形 4. 按比例成長或衰退的數學模型 5. 常用對數函數的圖形, 在科學和金融上的應用	6	第二學期
(5)主觀機率與客觀機率、條件機率	1. 指數函數及其圖形 2. 按比例成長或衰退的數學模型 3. 常用對數函數的圖形, 在科學和金融上的應用 4. 條件機率的意涵及其應用 5. 事件的獨立性及其應用	6	第二學期
(6)貝氏定理	條件機率的乘法公式 貝氏定理及其應用	6	第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 評量是檢驗教學效果的過程, 教師應透過各種評量方式, 改善教學。評量有多種方式, 譬如紙筆測驗、實作、討論、口頭回答、視察、作業、專題研究或分組報告等。教師宜視教學現場需要, 選擇適切的評量方式。 2. 除了總結性評量之外, 教師應於課堂教學運用形成性評量探查學生的學習情況、學習困難以及與學習目標間的落差, 即時給予學生回饋或調整教學, 以促進其學習。紙筆測驗、討論、作業、或分組報告。 3. 教師應以教材內容、教學目標與相關課程學習重點, 訂定評量的標準。 4. 評量時, 應配合評量的目的, 讓問題能恰當反映學生的學習狀態, 並讓所有的評量題型, 發揮該題型的特長。評量時要給予充分的時間思考。		
教學資源	1. 依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。 2. 教材中安排隨堂練習, 使學生在課堂上演練。 3. 因應未來趨勢, 將計算器、電腦軟體等融入教學, 解決相關應用問題。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1. 應視學生需求, 選擇適當教材, 有系統而循序漸進, 滿足學生的學習。 2. 依據課程統整之精神, 融入生活經驗與職業群中現實問題的應用, 整合教材並注意各階段相關內容之銜接。 3. 教材內容應注意分析、策略、流程等, 須具備可行性和實用性, 採取文字力求淺顯、詳細、流暢, 並安排演練試題供學生實作練習, 使理論與應用並重, 達到情境中求真實的學習成效。 二、教學方法 1. 每個數學概念的介紹, 宜由實例入手, 提綱挈領, 歸納出結論, 並本因材施教之原則, 實施補救或增廣教學。 2. 部分單元內容可融入計算器或電腦軟體, 俾利求值與作圖之使用。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	活出精彩的生命
	英文名稱	Live a wonderful life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	1/1/1/1/1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.了解生命的價值與意義,透過自我探索、情緒覺察、價值澄清與生命故事的分享。 2.建立正向的自我概念與健全的人格發展。 3.理解個人生命歷程與社會、家庭及文化之間的連結,培養尊重自我與他人生命的態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)能尊重生命、正視死亡教育、提昇生活內涵與品質	1.生死達觀教育:探索與認識生命的獨特,尊重與珍惜生命的可貴,並以虔誠、理性、莊嚴的態度認識死亡,激發學生積極的生命觀。 2.情緒教育:培養挫折忍耐力,鍛鍊生命韌性,培養面對與解決問題的能力。	6	第一學年第一學期
(2)激發潛能、適性發展、創造人生無限的可能	1.適性發展:自我了解,進而自我悅納、自我開創、建立自我意識、自尊自信,提升自我概念。 2.創造思考教育:啟發人生智慧,培養解決人生各類不同問題的能力。 3.多元智慧:啟發學生智慧潛能,以學生個別之優勢能力,強化學習動機與成效。	6	第一學年第一學期
(3)增進群己共融、天人合一、維持與自然界的和諧共生	1.生活倫理教育:尊重他人與萬物,其內涵包括:基本倫理、生活教育等。 2.性別平等教育:性教育、情感教育、性別意識提昇、尊重多元性別,並和諧相處。 3.社會公益教育:對其他生命的尊重與關懷,體驗生命延續的喜悅。 4.人權教育:認識世界人權發展現況及基本人權的維護,發揮社會正義。	6	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)家庭經驗	透過親子互動方式之檢視及探討,增進親子互動品質及家庭功能之發揮	6	第一學年第二學期
(5)性別教育	以去除性別刻板化印象、尊重多元性別為主軸,以性別和諧相處為目標。	6	第一學年第二學期
(6)同理心訓練	提升學生覺察他人想法與情緒的能力。	6	第一學年第二學期
(7)情緒管理、社會公益教育	提升學生對悲傷情緒的處理能力,改善學生自我照顧的能力 培養對其他生命的尊重與關懷,體驗生命延續的喜悅	6	第二學年第一學期
(8)興趣與學習態度分析、工作價值觀	透過測驗工具的使用,瞭解自己的興趣與能力優勢,提學生生涯抉擇之參考依據。 透過工作價值觀的分析,協助學生規劃適性就業的人生,並不斷追求成長與創新,以創造。	6	第二學年第一學期
(9)心理衛生、全球倫理	透過心理衛生觀念的建立,提升學生自我關懷自我照顧的能力。	6	第二學年第一學期
(10)信仰	體認尊重生命、正視死亡與宗教信仰的價值。	6	第二學年第二學期
(11)宗教與人生	拓展個人的視野,培養自己具備「視野全球性,行動地方性」的態度,將關懷付諸,實際生活。	6	第二學年第二學期
(12)人與環境	培養學生對環境的關懷與保護,並學習尊重並善待其他生命。	6	第二學年第二學期
(13)自我概念統整	自我了解,進而自我悅納、自我開創、建立自我意識、自尊自信,提升自我概念。	6	第三學年第一學期
(14)法治教育	培養學生尊重社會規範與自律精神。	6	第三學年第一學期
(15)生涯能力	就業前的準備、工作調適等課程,提升學生的就業能力及就業穩定性,減少生涯阻隔因素的產生。	6	第三學年第一學期
(16)健康與人生	透過健康知識的學習,生活習慣的自省,期使學生能擁有美好的人生。	6	第三學年第二學期
(17)天人合一、維持與自然界的和諧共生	1. 社會公益教育:對其他生命的尊重與關懷,體驗生命延續的喜悅。 2. 人權教育:認識世界人權發展現況及基本人權的維護,發揮社會正義。	6	第三學年第二學期
(18)激發潛能	1. 多元智慧:啟發學生智慧潛能,以學生個別之優勢能力,強化學習動機與成效。	6	第三學年第二學期
合計		108節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 成績評量以能達成「學習表現」為原則。</li> <li>2. 評量範圍應包括知識、情意技能行為與價值 知識、情意技能行為與價值 知識、情意技能行為與價值，可在教學前、中、後及每堂課教學中進行評量。</li> <li>3. 評量方法宜適當而多元，可運用書面報告、口語評量、實作評量、檔案評量、紙筆測驗等方式實施。</li> <li>4. 評量以形成性評量為主，以總結性評量為輔。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學資源涵蓋書籍、繪本、影片、教具、資訊軟體 及網路資源等。</li> <li>2. 可結合校友、家長、職場人士、生涯典範人物 及具實務經驗之教師等人力資源，建立合作機制。</li> <li>3. 教師可運用社區資源，提供學生參觀與體驗機會，或邀請生命典範人物，進行生命經驗分享。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材整體之安排應符合本科目之學習重點，並確保以最周延與適切的材料來幫助學生在知情意行各方面涵育與表現各項核心素養。</li> <li>2. 教材內容之結構應以「學習內容」為具體準則。必要時，編者得變更改序或增減內容。</li> <li>3. 教材應儘量與生活經驗及時事相結合，以幫助學生在具體生活中做判斷與抉擇。</li> <li>4. 教材各章節之後，可提供各種「啟發式問題/活動」、「思考性問題/活動」或「討論性問題/活動」，使學生在思辨過程中，學得並尊重多元價值。亦可提供相關之補充讀物或媒體資料，提供學生更完整而詳盡的學習管道。</li> </ol>



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	(一)培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能,增進健康與體育的素養。 (二)養成規律運動與健康生活的習慣。 (三)培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 (四)培養獨立生活的自我照護能力。 (五)培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 (六)建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養,豐富休閒生活品質與全人健康。 (七)培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感,營造健康與運動社區。 (八)培養良好人際關係與團隊合作精神。 (九)發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)生長、發展與體適能	「生長、發育、老化與死亡」與「體適能」	6	第二學年第一學期
(2)安全生活與運動防護	「安全教育與急救」、「藥物教育」、「運動傷害與防護」與「防衛性運動」	6	第二學年第一學期
(3)群體健康與運動參與	「健康環境」、「運動知識」、「水域休閒運動」、「戶外休閒運動」與「其他休閒運動」	6	第二學年第一學期
(4)挑戰類型運動	「田徑」與「游泳」	6	第二學年第二學期
(5)競爭類型運動	「網/牆性球類運動」、「障地攻守性球類運動」、「標的性球類運動」與「守備/跑分性球類運動」	6	第二學年第二學期
(6)表現類型運動	「體操」、「舞蹈」與「民俗運動」	6	第二學年第二學期
(7)個人衛生與性教育(一)	「個人衛生與保健」	6	第三學年第一學期
(8)個人衛生與性教育(二)	「性教育」	6	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)人、食物與健康消費(一)	「人與食物」	6	第三學年第一學期
(10)人、食物與健康消費(二)	「健康消費」	6	第三學年第二學期
(11)身心健康與疾病預防(一)	「健康心理」	6	第三學年第二學期
(12)身心健康與疾病預防(二)	「健康促進與疾病預防」	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 運用多元評量策略，可採課前活動準備、上課參與、課後作業、平時觀察、健康行為態度問卷、健康習慣紀錄表、健康狀況自評表或檢核表、同儕互評、紙筆測驗、技能測驗、實作評量、檔案評量、口語評量及表現等方式進行。</p> <p>2. 體育技能表現的評量方式，可分為質性評量與量化評量，質性評量以觀察及判斷學生運動技能的表現程度給分，如觀察動作的協調性、流暢性、熟練度、美感和有無符合規定動作的要領等，教師可事先訂定評量標準；量化評量則利用不同之評量工具及方式，如碼錶、皮尺、計次或得分等客觀性數據，測量學生運動技能的成績表現。</p>		
教學資源	<p>1. 善用社區運動中心、運動俱樂部的設備器材，以及衛生醫療機構的場域中各項環境與設施，以活化教學，提升教學成效。</p> <p>2. 家長宜成為學校的伙伴與合作對象，邀請參與健康與體育相關教學，以落實健康生活與規律運動。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教師應於每學期開學前做好健康與體育領域之教學規劃，並準備教學所需資源及相關事項。</p> <p>2. 組織健康與體育領域教師群進行共同備課，於課前分析授課班級學生之身心健康與運動體能的表現，聚焦討論並規劃符合學生需求之健康與體育的教材教法。</p> <p>3. 適切分配健康與體育領域教學之器材、設備與場地，並考量地域性、季節性，研發體育課程之因應方案。</p>		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寫作指導
	英文名稱	National language
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	(一)掌握學習國語文的基本方法,建立發展國語文能力應具備的知識。 (二)透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素,並運用於口語表達與寫作,使學生能發展思考和見解,注重理性和感性的溝通。 (三)理解古今多元文化,進行議題探究與思辨,以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 (四)認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值,借助於當代科技,啟發學習動能,善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)識字與寫字(一)	能因應日常或文化接觸,透過自主學習儲備識字量。	6	第二學年第二學期
(2)識字與寫字(二)	能具備文字結構、書體字型的認知,應用於書寫需求。	6	第二學年第二學期
(3)修辭練習(一)	數詞與量詞	6	第二學年第二學期
(4)修辭練習(二)	疊字詞與狀聲詞	6	第二學年第二學期
(5)修辭練習(三)	連接詞	6	第二學年第二學期
(6)作文教學(一)	文體解說	6	第二學年第二學期
(7)作文教學(二)	寫作方法教學	6	第三學年第一學期
(8)作文教學(三)	相關範文觀摩	6	第三學年第一學期
(9)作文教學(四)	課外讀物導讀	6	第三學年第一學期
(10)作文教學(五)	習作練習	6	第三學年第一學期
(11)作文教學(六)	習作檢討	6	第三學年第一學期
(12)應用文教學(一)	柬帖	6	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13) 應用文教學(二)	會議文書	6	第三學年第二學期
(14) 應用文教學(三)	傳真	6	第三學年第二學期
(15) 應用文教學(四)	契約	6	第三學年第二學期
(16) 應用文教學(五)	規章	6	第三學年第二學期
(17) 應用文教學(六)	履歷	6	第三學年第二學期
(18) 應用文教學(七)	自傳	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	<p>(一) 教學宜兼顧形成性評量、總結性評量與診斷性評量等學習評量。</p> <p>(二) 學習評量應兼顧認知、情意、技能三層面及各領域、學科的核心能力與內涵。</p> <p>(三) 學習評量應參照學習目標、教材性質與學生個別差異，採用適當而多樣的評量方法。</p> <p>(四) 教師宜強化高層次認知思考，以培養學生論證、審辨、批判性和創造性的思考能力。</p> <p>(五) 評量方法：綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度等各方面的整體表現。</p>		
教學資源	<p>(一) 培養聽、說、讀、寫的基本能力</p> <p>1. 參考工具書：與國語文教學有關的百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。</p> <p>2. 一般用書：與國語文教學有關的典籍及古今中外文學名著。</p> <p>3. 期刊雜誌：與國語文教學有關的資料。</p> <p>4. 網路資源：與國語文教學有關的資料。</p> <p>(二) 提升文學、文化的鑑賞能力文學、文化名著閱讀可由各校國語文教學研究會自選教材，以切合群科的核心素養為佳。</p> <p>(三) 國語文教學設備及教學物品數量宜滿足教學所需，並逐年充實圖書館(室)相關圖書、視聽資料、電子資源及各種教學媒材等，以利教師進行教學，有效提升學生的語文素養。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一) 課文的選材應具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶等價值，藉以累積文字篇章、文本表述、文化內涵三層次的學習內容。各冊宜把握國語文基本素養的要求，按文字深淺、內容性質或文體文類，作有系統的編排。</p> <p>(二) 課文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析、問題討論及練習或評量等項目：</p> <p>1. 題解宜包括文類、主旨、寫作背景等說明。</p> <p>2. 作者介紹宜言簡意賅、條理明確，與課文配合。</p> <p>3. 注釋以字、詞、句意解釋為原則，不宜羅列過多艱澀的典故。</p> <p>4. 課文賞析宜著重鑑賞，運用簡要語言分析篇章結構、文字技巧及作品風格。</p> <p>5. 問題討論宜引導學生的情意認知，培養多元觀點，提升思辨及表達能力。</p> <p>6. 每單元宜附適當的練習或評量之教材，並和國語文課程各階段縱向銜接，以獲得統整的知能。</p>		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意研發
	英文名稱	Originality Study and Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生能對「創意」有基本的認識並發展出創意問題解決的方法 2. 使學生能對「專利」有基本的認識 3. 激發潛能、適性發展、創造人生無限的可能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)創意及專利基本認識	創意、發明、專利	6	
(2)激發創意點子	創意思考與解決問題的基本概念、創意思考與解決問題的程序	6	
(3)分享成功創意商品1	產生創意構想的方法	6	
(4)分享成功創意商品2	釐定創意方向的方法	6	
(5)設計提案1	創意構想的評價與決策	6	
(6)設計提案2	創意構想的強化與提昇	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	評量宜採多種方式混合實施,以顧及學生的學習意願及興趣。例如:資料蒐集、心得或讀書報告撰寫、單元作業練習及討論等		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動,以溝通式教學為原則,內容宜生動活潑並與實際生活應用結合,以增進學生之學習興趣。 2. 本科目為實務科目,可運用各科實習工廠進行教學。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語
	英文名稱	Indigenous Language- Ame
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input checked="" type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.認識阿美語族群與部落故事。 2.認識阿美族群語音符號。 3.熟悉阿美族群常用基本招呼語與認識阿美族用語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)文化與族語概說	認識族群與部落故事	6	第二學年第一學期
(2)文化與族語概說2	族群傳說與樂舞	6	第二學年第一學期
(3)族語用語2	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	6	第二學年第一學期
(4)族語用語3	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	第二學年第二學期
(5)文化與族語概說3	歌謠教唱學族語	6	第二學年第二學期
(6)族語用語1	認識族群語音符號、常用基本招呼語	6	第二學年第二學期
(7)族語文化1	親屬稱謂、稱呼	6	第三學年第一學期
(8)族語文化2	親屬人稱代名詞	6	第三學年第一學期
(9)族語文化3	身體部位、疾病名稱	6	第三學年第一學期
(10)族語文化4	歲時祭儀與禁忌	6	第三學年第二學期
(11)族語文化5	祭儀特殊用語	6	第三學年第二學期
(12)族語文化6	數字唸法及數量形容詞	6	第三學年第二學期
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-排灣語
	英文名稱	Aboriginal mother tongue
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.學生瞭解原住民族語言之語音、語法及構詞意涵。 2.認識南島民族語系、文化與歷史沿革、演進及其變遷。 3.養成母語拼音及聽、說之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)文化與族語概說1	認識族群與部落故事	6	第二學年第一學期
(2)文化與族語概說2	族群傳說與樂舞	6	第二學年第一學期
(3)文化與族語概說3	歌謠教唱學族語	6	第二學年第一學期
(4)族語用語1	認識族群語音符號、常用基本招呼語	6	第二學年第二學期
(5)族語用語2	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	6	第二學年第二學期
(6)族語用語3	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	第二學年第二學期
(7)族語文化1	親屬稱謂、稱呼	6	第三學年第一學期
(8)族語文化2	親屬人稱代名詞	6	第三學年第一學期
(9)族語文化3	身體部位、疾病名稱	6	第三學年第一學期
(10)族語文化4	歲時祭儀與禁忌	6	第三學年第二學期
(11)族語文化5	祭儀特殊用語	6	第三學年第二學期
(12)族語文化6	數字唸法及數量形容詞	6	第三學年第二學期
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平時課中表現及專題分組討論過程紀錄</li> <li>2. 專題作業</li> <li>3. 專題分組討論過程之態度評量</li> <li>4. 期末報告及紙本評量</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各版本教科書、蒐集或製作相關教學媒體，宜增加自製圖片或影音教材，以輔助教學</li> <li>2. 運用圖書館資源、網路資源、在地特色資源、展演相關影音雜誌或展演相關活動資訊</li> <li>3. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教學應分利用教材、教具及其他教學資源</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材選取應顧及學生能力、需要、興趣、生活經驗和文化特質等條件，並能符合教學指標。</li> <li>2. 教材引例內容應包括多層面表現與思考</li> </ol> <p>教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，重視教師的講解和學生的討論分享，並依學生的程度差異做個別的指導，為達教學功效，可採小組討論方式進行</li> <li>2. 教師在教學前應編訂教學進度表</li> <li>3. 教師教學時應以學生的既有經驗為基礎，多舉例；並可適時搭配、運用電腦教學影片進行範教學，加強學習動機</li> <li>4. 分組教學加強組內學生互動及學生主任學習機會，培養學生系統思考與解決問題之能力</li> </ol>

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用生活美語
	英文名稱	English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.使學生熟悉日常生活常用的會話語句,並提升學生會話能力。 2.使學生了解個國家文化背景、生活習慣及語言表達方式,期能使學生用正確的語法使用英語。 3.培養學生正確的學習態度並提昇英語學習效率,以涵育學生英語文之 4.學習興趣,增強其人文素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基本社交場合	基本社交場合	6	第二學年第一學期
(2)活動	嗜好、興趣	6	第二學年第一學期
(3)活動(一)	休閒活動	6	第二學年第一學期
(4)生活用語	電話禮節	6	第二學年第二學期
(5)生活用語(一)	食物、餐廳用語	6	第二學年第二學期
(6)生活用語(二)	購物、服飾用語	6	第二學年第二學期
(7)旅遊(一)	機場篇-報到手續	6	第三學年第一學期
(8)旅遊(二)	機場篇-登機	6	第三學年第一學期
(9)旅遊(三)	旅館篇-入住	6	第三學年第一學期
(10)旅遊(四)	旅行篇-出遊問路	6	第三學年第二學期
(11)自我推銷	應徵時的應對用語	6	第三學年第二學期
(12)工作	職場工作所需對話	6	第三學年第二學期
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	(1)問話、對話、口語表達、表演、課堂參與、上課態度皆可列入評量考核範圍內。(2)應把握形成性評量、總結性評量與檔案評量並重。(3)注重評量語言的運用而少評量語言的知識；注重語言使用的流利而非精確之測驗。
教學資源	(1)多利用各種實體或媒體教學。 (2)應盡可能提供與課文有關的教材、教具、視聽教學媒體或電腦輔助教學軟體。(3)並列出延續學習活動之有聲參考書籍，供學生自修。 5. 相關配合事項 (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)教學過程中宜多鼓勵學生練習機會，以培養其說英文之信心。 (3)應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 (4)加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動，以溝通式教學為原則，依年級循序漸進編寫，內容宜生動活潑並與實際生活應用結合，以增進學生之學習興趣。 (2)注重課程之整體性及活動之多元性，且漸進累積及反覆的原則。 (3)課文以一般知識性、趣味性、實用性和啟發性的文章為主，選材宜多樣化。 2. 教學方法 (1)本科目為實務科目，可運用語言實驗室進行教學。 (2)彈性運用各種教學方法，創造適當情境及英語會話活動，增加學生熟悉活用機會。 (3)宜配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 (4)教學過程須訓練學生聽、說、讀、寫的語言能力與技巧。 (5)需營造適合學生運用英語言溝通能力之環境。

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政概論
	英文名稱	Introduction to Home Economics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解家政的內涵、發展及相關職業。 2. 表現學習家政興趣。 3. 瞭解家政應用於家庭生活之重要性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)家政的意義、範圍與發展	1. 家政的意義與範圍。 2. 家政的沿革。 3. 家政職業的發展	6	第一學年第一學期
(2)家庭經濟與消費	1. 家庭經濟之基本概念。 2. 家庭經濟之管理。 3. 消費常識。	6	第一學年第一學期
(3)家庭生活管理	1. 家庭生活環境的認識與選擇。 2. 家庭生活環境的安全與管理。 3. 家事工作簡化。 4. 家庭管理相關行業介紹	6	第一學年第一學期
(4)家庭與環保	1. 環保的重要性。 2. 生態環境污染。 3. 資源處理與回收。 4. 家庭環保工作。 5. 家政職場的環保工作	6	第一學年第一學期
(5)嬰幼兒發展與保育	1. 嬰幼兒生理發展與保育。2. 嬰幼兒心理發展與保育。3. 嬰幼兒常見疾病的預防與照護。 4. 幼保相關行業介紹。	6	第一學年第一學期
(6)高齡者照顧	1. 高齡者的身心特質。 2. 高齡者的人力資源運用。 3. 高齡者之保健常識。 4. 高齡者之照顧相關行業。	6	第一學年第一學期
(7)禮儀	1. 禮儀的意義與重要性。 2. 日常生活禮儀。	6	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 膳食與生活	1. 均衡的營養與膳食。 2. 食物選購與儲存。 3. 食品的衛生與安全。 4. 特殊營養需求。 5. 膳食相關行業介紹。	6	第一學年第二學期
(9) 美容美髮與生活	1. 美容美髮的重要性。 2. 美容美髮與生活。 3. 美容美髮用品的認識與應用。 4. 美容美髮相關行業介紹。	6	第一學年第二學期
(10) 服飾與生活	1. 服飾的功能。 2. 服飾的選購。 3. 織物的種類與辨識。 4. 服裝設計的基本概念。 5. 服飾的清潔與保。 6. 服飾相關行業介紹。	6	第一學年第二學期
(11) 時尚與生活	1. 流行時尚的趨勢。 2. 家政與時尚。 3. 與時尚相關之生涯發展。4. 模特兒相關行業介紹。	6	第一學年第二學期
(12) 家政推廣	1. 家政推廣機構。 2. 家政推廣方式。 3. 家政推廣內容。	6	第一學年第二學期
合計		72節	
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、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。		
教學資源	相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 可搭配電腦教室，供學生上網查詢家政相關資料。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政職業倫理
	英文名稱	Housekeeping professional ethics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 增進批判與反省能力，解決工作問題，從而肯定自我價值。 2. 運用倫理觀念分析與面對工作困境，具備自我精進、創新、系統思考能力。 3. 提高對家政職業倫理的敏感度，並遵守職業倫理，培養團隊合作、問題解決及參與社會公共事務之素養。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)職業倫理的意義	職業倫理的意義與重要性 社會變遷中職業倫理的調適	6	
(2)(二)職業倫理及職場倫理的內涵	職業倫理與職場倫理 專業倫理與資訊倫理 人際關係與自我成長	6	
(3)(三)職業倫理及職場倫理的內涵	離職倫理與維權倫理 家政職場工作的態度與價值	6	
(4)(四)職業倫理兩難及道德判斷	家政職業倫理之兩難情境實例探討 落實家政相關職業倫理方法及策略	6	
(5)(五)家政相關領域職業倫理應用	家庭服務領域相關職業倫理 服飾領域相關職業倫理 幼保領域相關職業倫理	6	
(6)(六)家政相關領域職業倫理應用	美容美髮領域相關職業倫理 時尚模特兒領域相關職業倫理	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 期中考30% 2. 期末考30% 3. 平時成績考核40%		
教學資源	自編講義、課本、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程尤應以生活、社會及家政職場中的實例為主，透過實例以增進學生對職業倫理的領悟與理解。 2. 設計與家政職場及生活相關的實例，讓學生探索情境實例之問題，學習解決問題的方法。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭教育
	英文名稱	family Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解家庭在個人成長與社會生活中的重要性，認識家庭成員的角色與責任，培養尊重、關懷與合作的態度。 2. 了解有效溝通與解決家庭衝突，並能將所學應用於日常生活，建立良好親子互動與和諧家庭關係的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)家人關係	瞭解家庭 關懷家人 預備建立家庭	9	第二學年第一學期
(2)家庭生活管理	家庭資源與管理 家庭生活經營與管理	9	第二學年第一學期
(3)社會變遷與家庭	變遷中的家庭 多元型態家庭	9	第二學年第一學期
(4)社會變遷與家庭(二)	變遷中的家庭生活價值觀	9	第二學年第一學期
(5)家人關係與溝通1	人際溝通的重要性、溝通的重要性與技巧	9	第二學年第二學期
(6)家人關係與溝通2	影響家人關係的因素、家人關係與溝通問題的解決策略	9	第二學年第二學期
(7)家庭教育之推廣	家庭教育法、學習型家庭	9	第二學年第二學期
(8)家庭教育之推廣(二)	家庭教育推廣機構與相關資源、家庭教育實施方式	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	個人書面報告 Projects 作業 Assignments		
教學資源	講義及自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講授、討論、分享 一、課堂分享，並於每節課時提出口頭心得，課後心得繳交。 二、聽講、筆記、參加討論。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係
	英文名稱	Interpersonal Communication
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解商業的運作及發展。 2. 使學生了解商業的特性。 3. 以案例演練使學生成為銷售高手。 4. 以實際的銷售行動，訓練銷售能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)消費者心理	深入了解消費者的心理及消費者的類型。	9	
(2)口語表達技巧	練習與消費者溝通的口語的表達能力。	9	
(3)顧客心理與成交技巧	消費者拒絕的原因探討及提高成交技巧。	9	
(4)銷售實作	園遊會設立攤位。	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	可採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量等多元評量方式。		
教學資源	1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。 3. 教材內容之難易，應適合學生程度。 4. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：(1)依學生差異，適時調整課程內容及實務應用，以提昇學生學習興趣。(2)運用分組討論、個案發表，現場示範，讓每位學生參與課程內容。 2. 教學評量：(1)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。(2)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。 3. 教學資源：(1)編寫教材時，宜多注意當前的銷售環境，融入最新的資料。(2)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 4. 教學相關配合事項：(1)要求學生須關心生活中與銷售及業務員有關的書籍、報章雜誌與新聞。(2)訓練學生能利用上網搜尋資料，蒐集相關資料，以充實所學。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政美學
	英文名稱	Home economics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解美學的基本意涵，展現美感及藝術欣賞之基礎能力。 二、具備美的覺知、賞析能力，展現自我精進、創新、符號表達及賞析之素養。 三、具備藝術感知、創作與鑑賞的能力，展現生活美學素養。 四、能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)美學與生活1	美學的定義 美學的特質	6	第一學年第二學期
(2)美學與生活2	家政美學與生活之關係	6	第一學年第二學期
(3)美學內涵1	比例美 秩序美	6	第一學年第二學期
(4)美學內涵2	構成美 質感美 色彩美	6	第一學年第二學期
(5)家政美學賞析與應用1	生活美學賞析 服飾美學賞析	6	第一學年第二學期
(6)家政美學賞析與應用2	環境美學賞析 身體意象與美學相關議題	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2. 教學方法 除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。 3. 教學資源 相關圖片、影片、實作 4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意，讓學生能在學習中有正確創意的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加創意知識。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法：

兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。

2. 教學評量：

評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。

3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。

4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。

5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏
	英文名稱	Face Beautification
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解一般美顏(化妝)的專業知識。 2. 熟練臉部的美化與修飾技巧。 3. 養成及認真負責的工作態度及能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 化妝的目的2. 化妝的重要性	6	
(2)化妝與色彩	1. 認識色彩2. 配色的基本原理	6	
(3)化妝品的認識與選用	1. 選擇合法標示或適用的化妝品要領 2. 化妝用具的認識	6	
(4)粉底的種類	1. 認識粉底2. 粉底色彩與臉型的修飾	6	
(5)眉型的美化	眉型的美化、各種眉型的畫法	6	
(6)基礎化妝	化妝的順序與基本技巧	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2. 教學方法 除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。 3. 教學資源 相關圖片、影片、實作 4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意，讓學生能在學習中有正確創意的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加創意知識。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法：

兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。

2. 教學評量：

評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。

3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。

4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。

5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	Marketing and Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備行銷與服務之基本知識。 2. 展現為人服務的熱忱與精神，提升服務品質。 3. 了解專業形象管理的意義與重要性。 4. 展現創意設計的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)行銷與服務的意義、範圍與功能	1. 行銷與服務的意義。 2. 行銷與服務的範圍。 3. 行銷與服務的功能。	9	第三學年第一學期
(2)家政服務	1. 服務精神與態度。 2. 服務的價值。 3. 服務技巧與實施方式。	9	第三學年第一學期
(3)行銷	1. 行銷原理。 2. 消費者心理與行為。 3. 消費者相關法令。 4. 行銷方式與技巧。	9	第三學年第一學期
(4)家政專業形象之管理	1. 專業形象概念。 2. 家政專業形象之趨勢。 3. 創意設計與實務。	9	第三學年第一學期
(5)家政相關職場之行銷與服務1	1. 家政相關職場之行銷與服務。 2. 服裝領域相關之行銷與服務。	9	第三學年第二學期
(6)家政相關職場之行銷與服務2	幼保領域相關之行銷與服務。	9	第三學年第二學期
(7)家政相關職場之行銷與服務2	美容美髮領域相關之行銷與服務。	9	第三學年第二學期
(8)家政相關職場之行銷與服務3	時尚模特兒領域相關之行銷與服務。	9	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	宜多元化而有彈性，以示範、實作、參觀、視聽媒體教學等方式進行教學，並利用個案實例或職場實地參觀所得，與同學進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析、行銷與服務技巧的演練及服務精神的養成。		
教學資源	相關圖書、商品、多媒體教材、櫥窗、展示活動、網路資訊、時尚資訊、社區資源及與本科相關之各項活動，如展售會。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(1) 職場實地參觀與調查。

(2) 注重搭配美感與時尚流行，以提升學生整體搭配表現水準。



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 培養專題製作之方法、程序、技術、與管理能力。 2. 培養視覺、聽覺的覺察能力,改進呈現效果。 4. 應用設計準則的指引,轉化成為創作成品的製作開發能力。 5. 養成接受回饋並調整自我概念的學習能力。 6. 應用視覺、聽覺等特效於後製作,提高成品展現的效果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 專題製作概要	專題製作的定義 專題製作的功能 專題製作的目錄	9	第三學年第一學期
(2) 專題製作內容	專題製作的格式 專題製作的架構 專題製作的摘要	9	第三學年第一學期
(3) 專題製作課程發展	專題製作目錄與前言的撰寫方式 專題製作的文獻蒐集與整理方式	9	第三學年第一學期
(4) 專題製作流程1	專題製作的流程概要 專題製作的流程說明 訂定專題主題的方式 研究方法與工具	9	第三學年第一學期
(5) 專題製作流程2	專題進度表的擬定 專題構想及方向 資料蒐集與研究流程及方向 問題討論與解決	9	第三學年第二學期
(6) 專題製作流程3	評量及呈現方式	9	第三學年第二學期
(7) 專題製作流程4	報告書撰寫與成果發表	9	第三學年第二學期
(8) 專題製作流程5	報告書撰寫與成果發表	9	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難,教學中宜採多元評量,實習科目應重視實際操作評量,深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向,導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習,以達適性發展、多元展能。		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。</li> <li>2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。</li> <li>3. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。</li> <li>4. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可善用見習或參訪機構現場講解、實作與學校課前介紹與課後檢討交互教學。</li> <li>2. 以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。</li> </ol> <p>專題實作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。</p>



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解職場體驗期間薪資問題、職業倫理、勞動權益, 以掌握充分的資訊及平衡的資訊提供自己評估是否適合自己的特質、能力與價值觀。 2. 了解在進入職場之後, 就算遇到困境, 也要學著藉由溝通、互動來增加與工作夥伴的相互了解與合作, 掌握充分的資訊及平衡的職涯。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 校外職場參觀	活動內容: 1. 美容實務	4	職場參觀地點: 娃娃風采SPA(繁星國際社) 第二學年第二學期
(2) 校外職場參觀	活動內容: 1. 美髮實務	4	職場參觀地點: 麗特(巴比特創藝髮型設計藝坊)-新生店 第二學年第二學期
(3) 校外職場參觀	活動內容: 1. 美容實務	4	職場參觀地點: 務本堂養身SPA館 第二學年第二學期
(4) 校外職場參觀	活動內容: 1. 美容實務	4	職場參觀地點: 水之美精品館 第二學年第二學期
(5) 校外職場參觀	活動內容: 1. 美髮實務	4	職場參觀地點: 名留集團髮型-台東旗艦店 第二學年第二學期
(6) 校外職場參觀	活動內容: 1. 美髮實務	4	職場參觀地點: MSA 媠髮絲 hair salon 第二學年第二學期
(7) 業界專家授課	活動內容: 1. 美髮實務 2. 銷售與服務 3. 整體造型	6	授課師資: 黃于真 服務單位: 香港商法華香水化粧品有限公司台灣分公司 職稱: 彩妝講師 第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 業界專家授課	活動內容: 1. 美容實務 2. 銷售與服務 3. 整體造型	6	授課師資:江悅綺 服務單位:悅沐SPA美學工作坊 職稱:美容講師 第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席狀況(30%) 2. 課堂參與(30%) 3. 期末專題報告(40%)		
教學資源	職場參觀及業界專家授課		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學前，編寫教學計劃；教學時，必須讓學生實作，注意學生個別差異，對程度不同之學生應予適當的個別輔導。在教學的過程中應注意學生反應，引用教學技巧引發學生思考，主動參與討論，以達到教學目標		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮
	英文名稱	hairdressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解美髮的知識技術、提升對美髮的專業素養。 二、了解美髮行業相關知識及職業道德,使學生未來能更順利銜接市場。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	美髮的演變、目的、服務態度及職業道德	12	第一學年第一學期
(2)用具	美髮機器具介紹、運用及保養	12	第一學年第一學期
(3)美髮設計	美髮設計概念	12	第一學年第一學期
(4)髮型造型剪髮	高層次剪髮	12	第一學年第一學期
(5)髮型造型剪髮(二)	中層次剪髮、零層次剪髮	6	第一學年第一學期
(6)髮型造型染髮	染髮概論、白髮染黑、褪色漂髮	12	第一學年第二學期
(7)髮型造型染髮(二)	染髮概論、白髮染黑、褪色漂髮	12	第一學年第二學期
(8)髮型造型成形	髮型造型整髮吹風	12	第一學年第二學期
(9)髮型造型成形(二)	髮型造型整髮吹風	12	第一學年第二學期
(10)髮型造型成形(三)	髮型造型整髮吹風	6	第一學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1.教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2.教學方法 除理論外,搭配創意實作課程,讓學生容易學習及運用,以提高學習動機及興趣。 3.教學資源 相關圖片、影片、實作 4.教學相關配合事項 與日常生活結合創意,讓學生能在學習中有正確創意的觀念,對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷,以增加創意知識。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法：

兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。

2. 教學評量：

評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。

3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。

4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。

5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理實習
	英文名稱	Hair combing practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	培養學生了解髮型梳理的知識技術、提升對髮型梳理的專業素養。 培養學生應用髮型編梳的技術,完成整體造型。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)髮型編梳的意涵	髮型編梳的目的、髮型編梳的基本原理、編髮工具介紹應用	16	第一學年第一學期
(2)髮型編梳歷史	中國歷代髮型編梳彙整、西方代表性髮型編梳彙整	16	第一學年第一學期
(3)髮基與刮髮	基本刮髮、刮髮技術	16	第一學年第一學期
(4)髮夾夾法	交叉夾法、水平夾法、十字夾法、縫針式夾法	16	第一學年第一學期
(5)假髮的使用與保養	假髮概述、假髮介紹、假髮保養與清潔	8	第一學年第一學期
(6)編髮技術	單股編、雙股編、魚骨編、三股編、四股編、多股編	16	第一學年第二學期
(7)短髮造型編梳	上盤式髮型、低髮髻髮型、古典式髮型 示範與練習	16	第一學年第二學期
(8)中長髮造型編梳	高髮髻髮型、古典浪漫髮型、低髮髻浪漫髮型 示範與練習	16	第一學年第二學期
(9)長髮造型編梳	低髮髻婉約髮型	14	第一學年第二學期
(10)長髮造型編梳(二)	雙髻式俏皮髮型 示範與練習	10	第一學年第二學期
合計		144節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		

<p>教學資源</p>	<p>1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。</p> <p>2. 教學方法 除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。</p> <p>3. 教學資源 相關圖片、影片、實作</p> <p>4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意，讓學生能在學習中有正確創意的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加創意知識。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。</p> <p>2. 教學評量： 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。</p> <p>3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。</p> <p>4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。</p> <p>5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。</p>

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階美髮實務
	英文名稱	Advanced hairdressing practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
	第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 熟悉洗髮、護髮、層次剪髮、吹風等美髮技能。 2. 應用各種美髮技巧,完成髮型設計。 3. 養成審美觀念,並啟發思考及創作能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)洗髮	(1)美容院基本服務流程。 (2)坐式洗髮。 (3)躺式洗髮。 (4)spa洗髮。	16	第一學期
(2)層次剪髮	(1)小層次剪髮:正斜、逆斜。 (2)均等層次剪髮。	16	第一學期
(3)層次剪髮(二)	(1)大層次剪髮。 (2)綜合剪髮。	16	第一學期
(4)燙髮應用	基本燙髮應用。	16	第一學期
(5)燙髮應用(二)	花式燙髮應用。	8	第一學期
(6)護髮	(1)基礎護髮、深層護髮。 (2)洗、護髮。	16	第二學期
(7)吹風	(1)基本吹風應用。 (2)外翻吹法應用。	16	第二學期
(8)吹風(二)	外翹吹法應用。	16	第二學期
(9)剪、燙、染、整、吹綜合應用	兒童髮型。	14	第二學期
(10)剪、燙、染、整、吹綜合應用(二)	少女髮型	10	第二學期
合計		144節	
學習評量(評量方式)	(1)配合授課進度,進行單元評量及綜合評量,以便及時瞭解教學成效,並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧技藝,理解應用及綜合分析。 (3)評量方式應注重髮型應用實作,培養實務能力。 (4)依據評量結果改進教材、教法;並實施補救或增廣教學。		

教學資源	(1)教學時運用教學技巧並利用各項教學設備，及媒體等提昇學習興趣。 (2)利用美髮教室或網路教學，擴增教學內容與教學效果。 (3)蒐集各種美髮相關資料、雜誌、DVD等資料、網路數位資訊及多媒體輔助教學，以增加學生學習興趣。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)鼓勵學生以培養蒐集資料閱讀相關資料、流行資訊的能力。 (2)教師多觀察，以了解學生個別學習狀況。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容實務
	英文名稱	Beautification Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 認識皮膚的基本構造 2. 瞭解皮膚的知識 3. 瞭解化妝製品優劣的鑑別方式 4. 熟悉個人與專業護膚的技能。 5. 養成正確的皮膚保養觀念認識皮膚的基本構造。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	皮膚的認識。	12	第一學期
(2)皮膚的種類	1. 一般皮膚。 2. 異常皮膚。	12	第一學期
(3)化妝製品的認識與保存	1. 化妝製品的認識。2. 化妝製品的保存方式。	12	第一學期
(4)皮膚類型與化妝製品選擇	1. 一般皮膚的保養重點及化妝製品的選擇。2. 異常皮膚的保養重點及化妝製品的選擇。	12	第一學期
(5)皮膚的保養(一)	皮膚保養的準備工作	12	第一學期
(6)皮膚的保養(二)	皮膚保養的方法	12	第一學期
(7)臉部按摩	1. 手技按摩的效果。2. 手技按摩的方法。3. 按摩的歷史。4. 簡易按摩的方式。	12	第二學期
(8)蒸臉	1. 蒸臉的認識。2. 蒸臉的程序及方法。	12	第二學期
(9)敷臉及濕布美容法(一)	1. 敷面美容法。2. 濕布美容法。	12	第二學期
(10)敷臉及濕布美容法(二)	3. 熱毛巾與海綿的使用方法。	12	第二學期
(11)眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容(一)	1. 眼睛的保養。2. 唇部的保養。	12	第二學期
(12)眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容(二)	3. 睡眠與美容。4. 情緒與美容。	12	第二學期
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	<p>(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解學生學習成效和教學績效，並督促學生達成學習目標。</p> <p>(2)評量內容上除了技能外，應兼顧認知上的理解及應用之能力。</p> <p>(3)評量方式注重專業護膚實作，培養美膚、美體專業能力。</p> <p>(4)依據評量結果，改進教材、教法並實施補救教學。</p>
教學資源	<p>(1)教學時運用創意應利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。</p> <p>(2)利用專業美膚教室及網路教學，擴增教學內容與教學效果。</p> <p>(3)為了使學生能更瞭解美膚、美體專業技能，適時安排戶外教學與沙龍實習以培養專業能力。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法 教材工具及設備、衛生安全</p>



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計與實務
	英文名稱	Jewelry design and practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解飾品設計的基礎知識與製作技術,提升對飾品設計的專業素養。 二、了解對造型美感與色彩搭配的認知能力,強化設計美學素養。 三、學習常見飾品材料與工具的正确使用方式,提升實作操作能力。 四、透過創意發想與設計練習,創新思維與個人風格。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飾品設計的基本概念	飾品種類、飾品設計	9	第二學年第一學期
(2)手繡	手繡基本工具、手繡基本針法、手繡圖樣設計	9	第二學年第一學期
(3)車縫	縫紉機種類與功能、基本車縫實務	9	第二學年第一學期
(4)染色	染色種類、染色實務、染色圖樣設計與製作	9	第二學年第一學期
(5)花飾	花飾種類、工具應用、捧花製作	9	第二學年第二學期
(6)編織	編織的種類、編織工具應用、圍巾製作	9	第二學年第二學期
(7)飾品設計	熱縮片基本技巧	9	第二學年第二學期
(8)飾品設計(二)	平面製作簡易作品、彎曲立體作品	9	第二學年第二學期
合計		72節	
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、問答、討論、實作等,並著重形成性評量,顧及認知、技能、情意的評量。		
教學資源	相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 可搭配電腦教室,供學生上網查詢飾品相關資料		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士理髮
	英文名稱	Men's hairdressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/4/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	培養學生了解男士美髮的知識技術、提升對男士美髮的專業素養。 培養學生了解男士美髮行業相關知識及職業道德,使學生未來能更順利銜接市場。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 男士理髮概論	男士理髮的演變、目的 男士理髮的服務態度、職業道德	12	第二學年第一學期
(2) 男士理髮用具	男士理髮機器具介紹 男士理髮機器具運用及保養 男士理髮常用美髮用品	12	第二學年第一學期
(3) 剪髮	西裝頭剪髮、左分邊剪髮、自然分線剪髮	12	第二學年第一學期
(4) 吹整	西裝頭吹整、左分邊吹整、自然分線吹整	12	第二學年第二學期
(5) 染髮	褪色漂髮、補色染髮	12	第二學年第二學期
(6) 平頭	標準平頭髮型推剪	12	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 教學評量 採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2. 教學方法 除理論外,搭配創意實作課程,讓學生容易學習及運用,以提高學習動機及興趣。 3. 教學資源 相關圖片、影片、實作 4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意,讓學生能在學習中有正確創意的觀念,對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷,以增加創意知識。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法：

兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。

2. 教學評量：

評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。

3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。

4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。

5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容美體實務
	英文名稱	Beauty and beauty practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解身體管理的重要性,獨立思考的能力與判斷力,並能身體力行養成保健的好習慣。 2. 認識各種美容養生紓壓之方法。 3. 了解配合平衡飲食養生方法,引起共同分享討論	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	美容美體行為過去與現在、推拿、按摩與SPA的區別、台灣美容美體業沿革	12	第二學年第一學期
(2)美容師應具備的內涵1	人體皮膚與骨骼、肌肉紋理概論 自我體能維持與節奏訓練	12	第二學年第一學期
(3)美容師應具備的內涵2	顧客諮詢與情緒管理 美容美體保養品的認識、職業形象管理	12	第二學年第一學期
(4)工作前準備	環境營造 按摩的功能與目的 基本按摩手法與技巧 身體按摩流程與設計	12	第二學年第二學期
(5)美體按摩1	背部按摩的目的與動作 臀部按摩的目的與動作	12	第二學年第二學期
(6)美體按摩2	腿部按摩的目的與動作 腹部按摩的目的與動作	12	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(1)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。 (2)同一科目為因應學生個別差異,得規劃出不同深度之班次,供學生分班、分組適性學習。		
教學資源	(1)一般用書。 (2)參考工具書。 (3)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。 (4)教學時應充分利用社會資源,適時帶領學生到校外參觀有關機構設施,使理論與實際相結合,提高學習興趣和效果。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- (1) 教室用電安全。
- (2) 遵守教室管理規則。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香療法實務
	英文名稱	Aromatherapy Therapy and Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解人體指壓的功能。 二、熟練芳香療法的基本技巧。 三、芳療法的產品與使用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	(1)芳香療法之定義 (2)芳香療法之歷史沿革 (3)近代芳香療法之先驅	6	第二學年第一學期
(2)芳香療法之來源與萃取方法	(1)植物精油的由來 (2)植物精油的特徵 (3)植物精油之萃取方式 (4)影響植物精油品質及價格之因素	6	第二學年第一學期
(3)芳香療法進入人體的途徑與簡要人體生理學	(1)精油進入人體的途徑 (2)芳香精油對人體生理系統之作用	6	第二學年第一學期
(4)芳香精油調性、調香技巧與注意事項	(1)植物精油對人的影響 (2)芳香植物的調性 (3)調香濃度換算 (4)芳香精油的配調 (5)調香比例及步驟	9	第二學年第一學期
(5)天然調香、保養品與手工皂DIY	(1)香水調製 (2)天然保養品DIY (3)手工皂製作	9	第二學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	(1)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。 (2)同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次，供學生分班、分組適性學習。		
教學資源	(1)一般用書。 (2)參考工具書。 (3)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。 (4)教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(1)專業教室用電安全。

(2)遵守專業教室管理規則。

(3)不能使用精油者：例如：嬰兒、懷孕婦女、氣喘患者不宜使用蒸氣吸入法、肝、腎功能不佳者慎用、癲癇患者。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩繪設計
	英文名稱	Painted design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識時尚化妝設計實習與彩繪應用之專業知識。 二、瞭解時尚彩繪化妝設計實務概念,奠定設計、創作之基礎。 三、熟悉時尚彩繪化妝設計實務之整體造型的相關化妝技巧。 四、熟悉彩繪化妝設計實習與化妝設計實務造型藝術之能力。 五、增進整體美審美觀念及欣賞能力。 六、培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)造型藝術美學概說	1.彩繪化妝設計實務 2.化妝設計實習與彩繪化妝設計概要 解說與實習	6	第二學年第一學期
(2)造型設計基礎	1.植物花卉 2.動物設計 3.圖騰化妝設計	6	第二學年第一學期
(3)造型設計理念	1.各式化妝設計實習 2.彩繪化妝設計實務應用	6	第二學年第一學期
(4)彩繪設計與五官的畫法	1.各式水性、油性、防水性彩繪顏料 化妝材料的認識 2.彩繪動物五官的畫法	6	第二學年第一學期
(5)彩繪化妝設計表現技巧與實習	1.花式線條化妝設計 2.層次暈染化妝設計	6	第二學年第一學期
(6)彩繪化妝設計作品及賞析	1.彩繪化妝整體作品展 2.整體彩繪造型作品	6	第二學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.教學評量 採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		

<p>教學資源</p>	<p>1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。</p> <p>2. 教學方法 除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。</p> <p>3. 教學資源 相關圖片、影片、實作</p> <p>4. 教學相關配合事項</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。</p> <p>2. 教學評量： 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。</p> <p>3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。</p> <p>4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。</p> <p>5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。</p>

教學注意事項

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩妝畫實作
	英文名稱	Practice of Fashion Colored Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識時尚彩妝與繪畫應用之專業知識。 二、熟悉時尚彩繪之整體設計的相關繪畫技巧。 三、熟悉彩繪造型藝術之能力。 四、增進整體美審美觀念及欣賞能力。 五、培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)何謂彩妝畫	1.彩妝畫的新定義 2.彩妝畫與美容美髮的關連性 3.彩妝畫的應用	2	
(2)彩妝畫的色彩	1.色彩基本概念 2.流行色彩的配色應用法 3.實例用色表現 4.彩妝設計圖	6	
(3)臉部五官的基礎畫法	1.五官比例畫法 2.眼睛比例畫法 3.鼻子比例畫法 4.嘴唇比例畫法	6	
(4)時尚繪畫構圖素描	1.頭形描繪基本比例畫法 2.正面頭向練習 3.斜側面頭向練習 4.側面頭向練習	8	
(5)各式臉型輪廓線條的描繪	1.蛋型臉型 2.圓形臉型 3.菱形臉型 4.長型臉型 5.方形臉型 6.倒三角臉型	6	
(6)髮型基本概念及畫法	1.頭髮的基礎畫法 2.髮流描繪方式 3.直髮形表現 4.編髮髮型表現 5.不對稱髮型表現 6.波浪捲髮型表現 7.層次髮型表現 8.捲髮型表現	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.實作 2.作業 3.同儕互評		
教學資源	1.連禾,全華圖書 2.其他相關資料、圖片參考		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、課程內容以講解、示範及實作為主。

二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。

三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲彩繪與護理
	英文名稱	Beautification and Care of Hand and Foot
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、瞭解手足保養專業知能。 二、熟悉手足保養專業技能。 三、熟悉指甲彩繪技巧。 四、培養正確的學習態度及消毒衛生習慣。 五、培養專業美甲人員。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)美甲沙龍	美甲沙龍應具備設備、美甲沙龍基本服務項目、美甲專業英文	12	第一學年第一學期
(2)手足結構	手部骨骼系統、手部穴道、手部反射區域、足部骨骼系統、足部穴道、足部反射區域	12	第一學年第一學期
(3)指甲概論	指甲的構造、指甲的形狀、異常指甲原因與護理方法、指甲色澤異常及形成原因	12	第一學年第一學期
(4)指甲彩繪	指甲油的選擇與上色法	12	第一學年第一學期
(5)指甲彩繪(二)	指甲彩繪構圖與設計分析	6	第一學年第一學期
(6)手部深層護理	前處理、手部去角質、手部按摩、後處理	12	第二學年第二學期
(7)指甲彩繪(三)	指甲彩繪技巧	12	第二學年第二學期
(8)貼片指甲製作	甲片介紹	12	第二學年第二學期
(9)貼片指甲製作(二)	人工指甲製作	12	第二學年第二學期
(10)貼片指甲製作(三)	卸除人工指甲	6	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	(1)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。 (2)同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次，供學生分班、分組適性學習。		

教學資源	<p>(1)一般用書。</p> <p>(2)參考工具書。</p> <p>(3)教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。</p> <p>(4)教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(1)專業教室用電安全。</p> <p>(2)遵守專業教室管理規則。</p> <p>(3)不能使用甲油膠者：例如：嬰兒、懷孕婦女、氣喘患者不宜使用蒸氣吸入法、肝、腎功能不佳者慎用、癲癇患者。</p>



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服飾與造型運用
	英文名稱	Clothing and styling
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	培養學生認識服飾的知識及技術、提升對服飾造型的專業素養。 培養學生了解服飾造型相關知識,以銜接未來三年級時整體造型之應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)服飾緒論	服裝的種類、服裝的製作過程	12	第一學年第一學期
(2)縫紉用具	量身與製圖用具、裁剪與縫製用具、整燙及其他縫紉用具	12	第一學年第一學期
(3)實用縫紉法	基本車縫法、基本手縫法	12	第一學年第一學期
(4)量身	三圍量身法	12	第一學年第一學期
(5)量身(二)	女裝尺寸量身法	6	第一學年第一學期
(6)飾品創作	手繡、電腦繡、拼布	12	第二學年第二學期
(7)飾品創作(二)	造花、皮飾設計	12	第二學年第二學期
(8)服飾再創作	衣服的改造	12	第二學年第二學期
(9)服飾再創作(二)	衣服裝飾	12	第二學年第二學期
(10)服飾再創作(三)	服飾資源再利用	6	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1.教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2.教學方法 除理論外,搭配創意實作課程,讓學生容易學習及運用,以提高學習動機及興趣。 3.教學資源 相關圖片、影片、實作 4.教學相關配合事項 與日常生活結合創意,讓學生能在學習中有正確創意的觀念,對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷,以增加創意知識。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法：

兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。

2. 教學評量：

評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。

3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。

4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。

5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒材創作實務
	英文名稱	Multi-media creation practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 認識並運用不同材料與媒材(如紙張、布料、木材、金屬、回收材料等),學習整合、組合與表現創意的技巧 2. 培養觀察力、動手能力與審美素養,提升自我表達與創意思考能力,並能將創作理念與作品完整呈現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)多媒材的基本概念	多媒材的定義與種類、組合和應用、實例探討	12	第三學年第一學期
(2)創作構思與原理	創作靈感來源、理念傳達	12	第三學年第一學期
(3)創作構思與原理(二)	創作形式與原理	12	第三學年第一學期
(4)平面設計與立體結構	平面設計與構圖	12	第三學年第一學期
(5)平面設計與立體結構(二)	立體設計與構圖	6	第三學年第一學期
(6)平面創作(一)	多媒材平面創作理念、平面創作構思與設計	12	第三學年第二學期
(7)平面創作(二)	多媒材平面實務應用	12	第三學年第二學期
(8)平面創作(三)	創作展現	12	第三學年第二學期
(9)拼貼組合創作	多媒材拼貼組合創作理念、拼貼組合創作構思與設計	12	第三學年第二學期
(10)拼貼組合創作(二)	實務應用、實務創作表現	6	第三學年第二學期
合計		108節	
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、問答、討論、報告、實作等,並著重形成性評量,顧及認知、技能、情意的評量。		
教學資源	相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 搭配電腦教室,供學生上網查詢多媒材創作實務相關資料。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意整體造型
	英文名稱	Creative overall shape
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識多媒材概念啟發及多媒材素材解析,多媒材創作分享的理論與重要性。 二、熟悉創意整體造型化妝實務設計的基本內涵與流行時尚。 三、具備創意整體造型化妝實務設計的實作技巧與能力。 四、培養創意整體造型之專業實作能力。 五、培養創意時尚的審美能力與敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)造型化妝設計的理論與重要性	1.五官結構的表現 2.上色技巧及造型化妝設計實務	6	第一學期
(2)影視角色造型化妝設計的基本內涵與流行時尚	1.認識創意特效粉底 2.粉底色彩與影視角色需求及臉型的修飾 3.了解不同性質粉底的特性與使用方法 4.熟練各種戲劇角色臉型粉底色彩的修飾	6	第一學期
(3)戲劇角色造型化妝創意設計的範例與實作技巧	1.熟悉戲劇角色眉型修飾的要領 2.了解各種角色需求的變化要領能畫出各種不同創意角色	6	第一學期
(4)臉型分析與角色扮演造型創意設計	1.標準臉型的比例分析 2.臉型的種類-角色扮演造型化妝實務 3.臉型不同角度的造型化妝實務表現 4.頭部動態與頸部關係	6	第一學期
(5)創意拉鍊化妝設計與整體造型表現的實作技巧	1.創意拉鍊化妝整體造型設計 2.各式創意拉鍊化妝與髮型設計的搭配與整體造型實務	12	第一學期
(6)藝妓創意造型設計與整體造型表現的實作技巧	1.藝妓創意造型服裝與髮型比例關係 2.創意造型藝妓化妝實務 3.藝妓創意服裝搭配	12	第一學期
(7)造型設計-影視化妝篇	1.創意整體影視化妝概述 2.整體造型化妝實務的重要性	6	第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)造型設計的基本內涵與流行時尚	創意影視特效造型化妝實務工具介紹及造型綜觀	12	第二學期
(9)造型設計的基本內涵與創意造型	1. 創意-塑形造型化妝實務 2. 創意-繪畫技術造型化妝實務 3. 創意-科技翻模整形造型化妝實務 4. 創意-毛髮造型化妝實務 5. 創意-情境塑造法 6. 創意電腦合成圖像法	12	第二學期
(10)造型設計的基本內涵與創意特效	特效創意化妝-家暴妝、刀傷妝、槍傷妝、拉鍊妝、潰爛妝、鐵釘插入	12	第二學期
(11)影視人物造型設計塑造	1. 創意整體-清朝后宮造型化妝實務設計 2. 創意整體-春秋戰國造型化妝實務設計	12	第二學期
(12)影視人物造型設計塑造(二)	創意整體-日本藝妓造型化妝實務設計	6	第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採多元化方式，包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	<p>1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。</p> <p>2. 教學方法 除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。</p> <p>3. 教學資源 相關圖片、影片、實作</p> <p>4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意，讓學生能在學習中有正確創意的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加創意知識。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。</p> <p>2. 教學評量： 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。</p> <p>3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。</p> <p>4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。</p> <p>5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。</p>		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演實務
	英文名稱	Stage performance exercise
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 具備基礎表演能力,進而解決家政相關產業職場上的各種問題。 2. 運用自我肢體與美感的認知,展現美學賞析之素養。 3. 運用聲音、肢體、情緒的整合,進行實務創作的表現,展現問題解決與團隊合作的素養。 4. 具備良好的舞台實務經驗,增進生活美學的涵養。 5. 能思辨勞動法令規章與相關議題,省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 流行時尚及舞台表演1	時尚造型展示與演出的意義與功能 舞台展演種類 燈光的種類	9	第一學期
(2) 流行時尚及舞台表演2	表演與音樂風格 突發狀況應變 職場生態與勞動權益,如:個別勞動權、非典型勞動的基本概念與保障	9	第一學期
(3) 舞台走位	舞台的基礎認識 舞台上的動線認識 舞台上相互配合要領認識 舞台走位演練	9	第一學期
(4) 肢體開發	節奏感演練 柔軟度演練	9	第一學期
(5) 舞台情境	表情演練 姿態演練	9	第二學期
(6) 舞台情境(二)	眼神演練 舞台情境演練	9	第二學期
(7) 舞台表演	舞台表演內容演練與成果展	9	第二學期
(8) 舞台表演(二)	舞台表演作品賞析	9	第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(1) 配合授課進度,進行單元評量及綜合評量,以便及時瞭解教學成效,並督促學生達成學習目標。 (2) 評量內容應兼顧技藝,理解應用及綜合分析。 (3) 評量方式應注重髮型應用實作,培養實務能力。 (4) 依據評量結果改進教材、教法;並實施補救或增廣教學。		

教學資源	<p>(1)教學時運用教學技巧並利用各項教學設備，及媒體等提昇學習興趣。</p> <p>(2)利用美髮教室或網路教學，擴增教學內容與教學效果。</p> <p>(3)蒐集各種美髮相關資料、雜誌、DVD等資料、網路數位資訊及多媒體輔助教學，以增加學生學習興趣。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為技能領域實習科目。</li> <li>2. 以舞台表演相關的「訓練對流行時尚的觀察力與美感的敏銳度、肢體開發、利用各種舞台情境訓練增進舞台表演能力、練習舞台表演的各種技巧」等四個項目，為主要教材編選的範圍。</li> <li>3. 應告知學生職場生態，並提醒學生實習時注意勞動權益及職場性騷擾議題。</li> <li>4. 應教導學生對工作場域和工作內容有關民法契約、人格權、著作權法、兒童及少年福利與權益保障法、勞動基準法等相關法規的認識。</li> <li>5. 應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。</li> <li>6. 各單元教學若遇多元族群素材，應引導學生正確認識並適當應用各族群文化</li> </ol>



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	整體造型設計與實務
	英文名稱	Overall design and practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 運用科技資訊之能力,了解整體造型設計的基礎原理,並能掌握國內外整體造型產業的發展趨勢。 2. 具備整體造型製作的基本知能,展現自我精進及創新之素養。 3. 執行專業實務操作與創作之能力,培養系統思考及問題解決之能力。 4. 具備整體造型設計作品之賞析能力,展現生活美學之涵養。 5. 涵養職業倫理及敬業態度,培養公民意識。 6. 能思辨勞動法令規章與相關議題,省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 整體造型基本概念	整體造型設計意義及目的 整體造型設計時代需求 個人特質分析 整體造型設計的溝通技巧與流程	9	第三學年第一學期
(2) 整體造型應用(一)	整體造型設計要素 整體造型設計圖的繪製技巧	9	第三學年第一學期
(3) 整體造型應用(二)	美顏造型應用 美髮造型應用 服飾造型應用	9	第三學年第一學期
(4) 型態美整體造型	配合個性的整體造型演練 配合時間、地點、場合的整體造型演練	9	第三學年第一學期
(5) 時尚整體造型	年代流行重點分析 時尚元素分析	9	第三學年第二學期
(6) 時尚整體造型(二)	時尚整體造型演練	9	第三學年第二學期
(7) 舞台整體造型	舞台整體造型基本原理 依角色性格設計的整體造型演練	9	第三學年第二學期
(8) 舞台整體造型(二)	依風格特色設計的整體造型演練	9	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		

<p>教學資源</p>	<p>1. 教材編選： 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。</p> <p>2. 教學方法： 除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。</p> <p>3. 教學資源： 相關圖片、影片、實作</p> <p>4. 教學相關配合事項： 與日常生活結合創意，讓學生能在學習中有正確創意的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加創意知識。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。</p> <p>2. 教學評量： 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。</p> <p>3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。</p> <p>4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。</p> <p>5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。</p>

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚創意彩妝
	英文名稱	Fashion creative makeup
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 介紹化妝的基本技巧,再學習顏色的搭配法,因應不同場合、時間、地點作整體的彩妝設計,利用全國彩妝比賽的考題分析,了解比賽規則及化妝的重點。 2. 結合不同時代的化妝特色,讓學習者能更了解化妝的時代背景及演變。 3. 以設計圖為主,學習臉形的修飾方法,再做彩繪的設計,進而利用美術素描的方式,增加學習者繪畫的功力,甚至在紙上做不同的整體造型變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)化妝技巧	1. 漸層 2. 假雙 3. 倒勾	12	第三學年第一學期
(2)眼影配色與時尚應用	1. 眼影配色法 2. 彩妝與時尚運用 3. 家事及全國技藝競賽題目示範	12	第三學年第一學期
(3)年代妝1	10年代妝特色:纖細之美 20年代妝特色:柔和神態 30年代妝特色:柔美的立體感 40年代妝特色:性感	12	第三學年第一學期
(4)年代妝2	50年代妝特色:五官分明、智慧之美 60年代妝特色:芭比娃娃比50年代誇張	12	第三學年第一學期
(5)年代妝3	70年代妝特色:立體感 90年代妝特色:回歸自然及個性表現	6	第三學年第一學期
(6)紙圖修飾法	1. 正面臉 2. 側面臉	12	第三學年第二學期
(7)紙圖修飾法(二)	廣面臉	12	第三學年第二學期
(8)3D紙圖整體造型設計	彩繪整體造型	12	第三學年第二學期
(9)3D紙圖整體造型設計(二)	面具整體造型	12	第三學年第二學期
(10)3D紙圖整體造型設計(三)	3D繪圖整體造型設計	6	第三學年第二學期
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	採多元化方式，包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試
教學資源	<p>1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。</p> <p>2. 教學方法 除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。</p> <p>3. 教學資源 相關圖片、影片、實作</p> <p>4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意，讓學生能在學習中有正確創意的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加創意知識。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。</p> <p>2. 教學評量： 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。</p> <p>3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。</p> <p>4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。</p> <p>5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。</p>

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚髮藝創作
	英文名稱	Fashion hair creation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 2.熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮、髮型梳理的知識與技能。 3.熟練運用各種美髮操作技能。 4.建立良好的美髮進階技能,以應潮流變化。 5.陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度。 6.對美感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
(1)大層次角度剪髮設計	長髮造型設計變化應用操作 潮流剪髮造型設計	12	第一學期
(2)中、低層次髮型剪髮設計	短髮造型設計變化應用操作 趨勢剪髮造型設計	12	第一學期
(3)指推波紋造型應用	波浪連接技巧應用操作 S波紋與平捲應用操作	12	第一學期
(4)指推波紋造型應用(二)	浪漫波紋指推造型設計	12	第一學期
(5)包頭梳理造型設計	和風造型包頭梳理設計應用操作 螺捲與四束髮髻方向梳理	6	第一學期
(6)冷式燙髮操作應用	剪髮、燙髮排列成形	12	第二學期
(7)髮型造型設計	染髮造型設計	12	第二學期
(8)髮型造型設計(二)	各項配色與設計應用操作	12	第二學期
(9)髮型吹整設計	短髮造型吹整應用操作	12	第二學期
(10)髮型吹整設計(二)	長髮造型吹整應用操作	6	第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1.期中考30% 2.期末考30% 3.平時成績考核40%		
教學資源	自編講義、課本、多媒體教材、網路資源		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。
2. 教學評量：評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。
3. 學生需具備美髮之基本整體造型之技能。
4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。
5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮造型實務
	英文名稱	Practice of Hair Beautification
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	培養學生了解美髮的知識技術、提升對美髮的專業素養。 培養學生了解美髮行業相關知識及職業道德,使學生未來能更順利銜接市場。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)美髮行業基本概念	美髮環境與設施介紹、設備用具的選用與操作、職業道德	9	第一學期
(2)毛髮認識與頭皮處理	毛髮結構與成長、毛髮疾病認識、頭皮健康與保養	9	第一學期
(3)基礎洗髮與按摩	洗髮用品介紹、洗髮準備工作、洗髮操作技巧、頭部按摩	9	第一學期
(4)基本編髮技術	編髮基本型、單股扭轉操作與變化、雙股扭轉操作、三股加編操作	9	第一學期
(5)吹風的基本技巧	吹風的功能與注意事項、吹風機與吹風梳的拿法與角度	9	第二學期
(6)剪髮	剪髮的目的、剪髮工具認識、剪髮注意事項、剪髮實作	9	第二學期
(7)燙髮	冷燙原理、冷燙前準備、捲棒底盤設定、冷燙實作	9	第二學期
(8)整髮	夾捲分析、髮筒捲髮、手捲捲髮、螺捲捲髮、整髮實作	9	第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		

<p>教學資源</p>	<p>1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。</p> <p>2. 教學方法 除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。</p> <p>3. 教學資源 相關圖片、影片、實作</p> <p>4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意，讓學生能在學習中有正確創意的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加創意知識。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法： 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參加校內外技藝競賽，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。</p> <p>2. 教學評量： 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。</p> <p>3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。</p> <p>4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。</p> <p>5. 多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。</p>

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩妝造型實務
	英文名稱	Makeup styling practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解化妝的基本技巧,再學習顏色的搭配法應用於彩妝上。 2. 學習因應不同場合、時間、地點作整體的彩妝設計。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 季節與化妝	春季化妝、夏季化妝、秋季化妝、冬季化妝	9	第三學年第一學期
(2) 搭配T. P. O. 的化妝技巧	日、夜間化妝 室內、外化妝 約會化妝 宴會化妝	9	第三學年第一學期
(3) 不同年齡的化妝技巧	年輕女性化妝、熟齡女性化妝、中年女性化妝、年長女性化妝	9	第三學年第一學期
(4) 訂婚化妝	訂婚化妝技巧與要領、不同型態的訂婚化妝設計	9	第三學年第一學期
(5) 伴娘化妝	伴娘化妝技巧與要領、不同型態的伴娘化妝設計	6	第三學年第二學期
(6) 新娘化妝	新娘化妝技巧與要領、不同臉型的新娘化妝設計、各種型態的新娘妝與色彩組合、新娘攝影妝的化妝技巧與設計	6	第三學年第二學期
(7) 新郎化妝	新郎化妝技巧與要領、不同型態的新郎化妝設計、新郎攝影妝的化妝技巧與設計	6	第三學年第二學期
(8) 補妝	補妝技巧	6	第三學年第二學期
(9) 創意化妝設計	大、小舞台彩妝要領與化妝設計	6	第三學年第二學期
(10) 中國化妝史	唐代化妝、清代化妝、民國時期化妝	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 教學評量 採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材編選：配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。</li> <li>2. 教學方法：除理論外，搭配創意實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。</li> <li>3. 教學資源：相關圖片、影片、實作</li> <li>4. 教學相關配合事項：與日常生活結合創意，讓學生能在學習中有正確創意的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加創意知識。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生創意觀察、蒐集資料的能力及審美觀，注重基本創意設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及創意流行資訊，注重理論與創意實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。</li> <li>2. 教學評量：評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。</li> <li>3. 學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。</li> <li>4. 多充實實際創意操作，使學生更具有實務創意經驗。</li> </ol>



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-排灣語(彈性)
	英文名稱	Indigenous Language- Paiwan
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 能在日常生活中理解並使用簡單的排灣語進行聽、說交流。 2. 透過語言學習認識排灣族的文化、價值觀、傳統知識與生活智慧。 3. 增強學習者對自身族群身分的認同與尊重多元文化的態度。 4. 鼓勵在家庭、部落與校園情境中自然使用排灣語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)文化與族語概說	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞、歌謠教唱學族語	9	第三學年第一學期
(2)排灣語發音與書寫	認識族群語音符號、常用基本招呼語	9	第三學年第一學期
(3)生活會話與基本句型	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	9	第三學年第一學期
(4)排灣語與文化實踐	排灣族重要祭典用語 五年祭(Maljeveq)相關詞彙 傳統故事與歌謠 圖騰與語言的關係 禮貌用語與禁忌語言 語言保存與傳承的重要性	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	期中考30% 平時作業30% 期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能大亨(彈性)
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 透過遊戲與關卡活動，增進學生的心肺耐力、肌力、肌耐力、柔軟度與協調性。 2. 以遊戲化學習方式，提升學生對運動與體能活動的動機與樂趣。 3. 了解規律運動對身體健康的重要性，養成良好的運動習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程介紹、分組	9	第三學年第一學期
(2)體能大亨啟動站	體能大亨任務制度 運動安全與自我保護 正確暖身與伸展 基本體能檢測 個人體能目標設定	9	第三學年第一學期
(3)團隊合作與策略	分組合作挑戰 角色分工與溝通 體能策略運用 遊戲規則調整與創意設計 運動精神與公平競爭	9	第三學年第一學期
(4)體能成果與大亨養成	體能成果檢核 個人成長紀錄 前測與後測比較 自我評量與同儕回饋	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 團體教學內容 2. 個人教學。 3. 動作完整度 4. 學習態度		
教學資源	健身器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 聽從任課老師操作，確保安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎木工(彈性)
	英文名稱	Basic Carpentry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 使學生熟悉床頭櫃製作的方式 2. 能獨立完成床頭櫃作品 3. 學習噴漆技術 4. 熟悉手工具與電動工具的運用 5. 學習如何操作相關機器	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)木工工具、機具之介紹	木工工具、機具詳細介紹及使用	9	第三學年第一學期
(2)材料的分類與運用	木工材料的分類與運用和適度	9	第三學年第一學期
(3)材料的機器加工	使用正確機器加工材料	9	第三學年第一學期
(4)木工小物設計	木工精美禮品設計及製作	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難,教學中宜採多元評量,實習科目應重視實際操作評量,深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向,導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習,以達適性發展、多元展能。		
教學資源	1. 教材的選擇應顧及學生的學習經驗並配合學生的身心發展順序除設計群各版本教材外,為能適合學生的程度教師亦可參考其他的教材。 2. 編選適合學生程度之教材,蒐集與單元主題相關之個案,作為案例研討教材。 3. 選擇適合學生程度之教材,並應重視個別的差異化教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為選修科目,在木工工場實作為主。 2. 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 3. 宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析,以加強學習效果。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	材料基礎加工(彈性)
	英文名稱	Material basic processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.能熟悉各種手工具及機械加工機器的基本操作。 2.能將加工物品的工作程序做合理化的安排。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基本工具、量具使用	使用手工具的注意事項	9	第三學年第一學期
(2)銼削	銼刀的種類與規格	9	第三學年第一學期
(3)鋸切	鋸條的種類、用途與規格	9	第三學年第一學期
(4)鑽孔	鑽孔的步驟與注意事項	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業/實務練習		
教學資源	1.車床。 2.鑽床。 3.磨床。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.對於操作工作母機應介紹各種標準程序並注意操作安全。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	打造溫馨的窩(彈性)
	英文名稱	Create a comfortable house
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 一般住宅內的功能有起居、服務、睡眠三大區，學生測量自家各區的尺寸(自量)，從中學生可知住宅尺寸大小與家具的相關，提起學生興趣而想要自主去學習 2. 製作床組、家具之模型(縮小比例)，擺放在自家各區中的效果及視覺感觀，美不是絕對的而是相對的感受 3. 學生自己能動手打造自己的窩，或改善家中佈置，活得更自在	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)住宅內的介紹	1. 課程介紹及上課注意事項 2. 起居包含接待休閒、用餐等功能,如客廳、餐廳、起居室書房等 3. 包含保養、清潔、維護,如廚房、浴室、車庫等	9	第三學年第一學期
(2)住宅內的功能	1. 睡眠包含主臥室及臥室,提供睡眠、談話、更衣、休憩等 2. 再配合照片、圖示做說明 3. 回家作業(量自家各區之尺寸)	9	第三學年第一學期
(3)製作床組模型	1. 先將自家尺寸按照比例做好模組 2. 床組的標準尺寸(或以自家的床組為主)製作之	9	第三學年第一學期
(4)作品分享	1. 擺放好,照幾張照片,排版並寫心得及過程的感受 2. 讓學生自動上台說明其製作的心得	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 自家尺寸的量得(作業一) 2. 製作過程的態度及學習精神 3. 是否按照進度完成(成品) 4. 表達能力及思維		
教學資源	1. 網路照片圖片等 2. 學長姐的作品(其他老師之前的作品等)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 勿讓學生只看而不做或無所事事 2. 提早做完的可進行下一單元		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	空間觀念的改造(彈性)
	英文名稱	transformation of space concept
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	<p>空間活化的價值在於提高既有空間存留的利用，已達資源完善運用及地方永續經營的目的。此本課程藉由台灣產業資產遺址再利用為基礎概念，循序導入空間活化操作技巧，藉由案例實證說明引導學生建構環境改造的手法概念。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟悉空間活化與再造的原則與應用</li> <li>2. 了解空間活化與再造的設計與管理</li> <li>3. 認知空間活化與再造的潮流與實例</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)空間的感知與理解	生活中的空間觀念 平面與立體的差異 空間方向與位置關係 視角改變與觀察 空間想像力訓練活動	9	第三學年第一學期
(2)空間的轉換與操作	平面圖形轉成立體 旋轉、翻轉與平移 對稱與比例概念 組合與拆解空間結構 操作教具與積木實作	9	第三學年第一學期
(3)空間的設計與改造	空間問題發現 空間改造的基本原則 簡易空間規劃 繪製簡易設計圖 模型製作與測試	9	第三學年第一學期
(4)空間成果與反思	空間改造作品完成 成果展示與說明 同儕觀摩與回饋 設計歷程反思 空間觀念在生活中的應用	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中報告 期末報告 平時出席及表現		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	趣味數字(彈性)
	英文名稱	Fun Number
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 透過生活化、遊戲化與跨領域的數字活動，重新認識數字與數學的多元面向，培養學生對數字的理解、敏感度與應用能力。 2. 藉由解謎、邏輯推理、數字遊戲、實際案例分析與科技工具輔助學習。 3. 體會數字在日常生活、科技發展、社會現象及文化脈絡中的重要性，進而提升學習動機與學習成就。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)數字大發現	生活中的數字 數字的由來與演變 有趣的數字故事 幸運數、不吉利數字 數字大小與排序遊戲 數字觀察與紀錄活動	9	第三學年第一學期
(2)數字遊戲樂園	心算小挑戰 加減乘除闖關遊戲 倍數與因數遊戲 數字拼圖與謎題 數學桌遊體驗	9	第三學年第一學期
(3)數字魔法與規律	數列與規律 奇數、偶數的秘密 九九乘法的趣味技巧 神奇數字魔術 邏輯推理小任務	9	第三學年第一學期
(4)數字生活家	數字與金錢運用 數字與時間管理 圖表與統計初步 自創數字遊戲 成果分享與回饋	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中及期末考 課堂練習及評分		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	隨手塗鴉的大作用(彈性)
	英文名稱	The big role of casual graffiti
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	引導其對明顯特徵的關注和記憶想像，離奇、荒誕、穿越等是該年齡段孩子心理的正常反映，勵創造性思維，把記憶、想像和創造能力融合起來。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)塗鴉是什麼?	什麼是塗鴉 塗鴉在生活中的出現 塗鴉與情緒表達 塗鴉沒有對錯的概念 放鬆塗鴉體驗活動	9	第三學年第一學期
(2)塗鴉的技巧與變化	線條的變化 形狀與圖案的延伸 重複與節奏感 圖像聯想與想像力 塗鴉練習活動	9	第三學年第一學期
(3)塗鴉的轉化力量	塗鴉變角色 塗鴉變故事 塗鴉變設計 圖像組合與構圖 創意改造練習	9	第三學年第一學期
(4)塗鴉的分享與影響	塗鴉作品完成 作品說明與分享	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂練習及課堂報告		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意動手作(彈性)
	英文名稱	Creative hands-on
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 引發學生對動手做的興趣。 2. 習得各種刺繡，初階精工技巧。 3. 透過初階課程讓學生製作出屬於自己的作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 創意啟動站	什麼是創意動手作 創意從生活開始 安全與工具認識 材料探索 創意發想練習	9	第三學年第一學期
(2) 材料變變變	材料特性認識 剪、折、黏、組合技巧 材料混合應用 結構穩定的基礎概念 小作品練習	9	第三學年第一學期
(3) 設計與實作	作品主題設定 草圖與製作計畫 實作流程操作 問題解決與修正 創意加值	9	第三學年第一學期
(4) 成果展示與反思	作品完成與展示 作品介紹與說明 同儕欣賞與回饋 製作歷程反思 創意生活化應用	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學採多元評量，實習應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過講解教學讓學生了解簡易刺繡的方法及各種工具的使用。 2. 透過講解教學讓學生習得初階精工技巧。 3. 因是手作相關課程，應著重在教師的示範教學，並注意學生的學習進度。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意皮革(彈性)
	英文名稱	Creativity Leather
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 引發學生對手作的興趣，培養職人的生活美學。 2. 習得各種皮件用具的使用及皮革的染色技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹講解	工廠衛生安全講習	9	第三學年第一學期
(2)課程介紹講解(二)	介紹工廠機具特性及用法	9	第三學年第一學期
(3)皮件工具解說	各類皮件工具五金認識介紹	9	第三學年第一學期
(4)皮件實作	描圖並裁剪、皮革穿線縫製(基本平針或交叉縫)、組裝金屬配件及壓印圖案或文字	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學採多元評量，實習應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過講解教學讓學生了解皮革的特性及各種工具的使用。 2. 因是手作相關課程，應著重在教師的示範教學，並注意學生的學習進度。 3. 透過循序漸進的課程安排，第一階段是較簡易的皮鑰匙圈製作，進階為錢包製作。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演實務(彈性)
	英文名稱	Stage performance training
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生對於端正體態、了解儀態及流行時尚-美姿美儀的觀察力及對美感的敏銳度。 2. 訓練學生在舞台上做專業表演及舞台上的臨場應變將美姿美儀實務技術作整體呈現。 3. 讓學生發揮創意自行創作舞台實務工作。(自我設定題材及音樂配合髮型及服裝)。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)訓練肢體語言	1. 何謂美姿美儀 2. 訓練的目的及重要性	9	第三學年第一學期
(2)訓練肢體語言(二)	1. 形象的重要性 2. 姿體美與體態美	9	第三學年第一學期
(3)調整自我肢體 與美感之認知	1. 美姿美儀搭配節奏感的訓練 2. 美姿美儀搭配樂音的音色與感受	9	第三學年第一學期
(4)調整自我肢體 與美感之認知(二)	1. 美姿美儀與律動的感受.情感.情緒與環境 2. 美姿美儀與節奏感訓練與肢體律動訓練	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2. 教學方法 除理論外,搭配創意實作課程,讓學生容易學習及運用,以提高學習動機及興趣。 3. 教學資源 相關圖片、影片、實作 4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意,讓學生能在學習中有正確創意的觀念,對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷,以增加創意知識。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生應備齊上課所需之工具及材料。 2. 實務操作演練,並瞭解學生學習狀況。 3. 多觀摩校內、外舞台服裝及造型秀。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭髮洗洗樂(彈性)
	英文名稱	Happy Shampoo
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 2. 熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮的知識技能。 3. 熟練運用各種美髮技能。 4. 建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	介紹頭皮常見疾病之病理預防與治療	9	第三學年第一學期
(2)頭髮部位的處理	頭髮的基本構造生理及功能	9	第三學年第一學期
(3)美髮用具的認識	了解美髮入門之重要	9	第三學年第一學期
(4)洗髮的認識	維護頭皮與頭髮的健康	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，如：作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自由自畫(彈性)
	英文名稱	Painting on paper
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識及時尚彩繪創作設計概念。 2. 熟悉時尚彩繪化妝之整體造型技巧及彩繪造型藝術之能力。 3. 應用多媒材創意實務連接紙上作畫設計技巧。 4. 增進整體美審美觀念及欣賞能力，培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識人體構造學	認識人體彩繪顏料基本使用方式與技巧	9	第三學年第一學期
(2)彩繪設計理論	時尚彩繪設計的基礎理論。	9	第三學年第一學期
(3)彩繪技巧	時尚彩繪化妝的化粧技巧	9	第三學年第一學期
(4)彩繪技巧(二)	時尚彩繪化妝的色彩搭配	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元化方式，配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。如：創意設計實作、相關資料收集、分組報告結合實務設計。		
教學資源	課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源、自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (2)適性多元化；有彈性，著重學生的個別差異；教學列舉實例、利用多媒體、安排分組實作活動增進同儕人際關係，並進行討論分析。 (3)兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精油舒壓spa(彈性)
	英文名稱	Essential Oil Relief SPA Essential Oil Relief SPA
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識精油 2. 使用精油的注意事項 3. 學習精油按摩舒壓手法 4. 幫助自己及家人使用精油舒壓	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識精油	精油的來源及萃取方式	9	第三學年第一學期
(2)精油的種類	認識精油的種類及其功效	9	第三學年第一學期
(3)使用精油的注意事項	針對不同精油的使用方式介紹及注意事項	9	第三學年第一學期
(4)手部舒壓手法	搭配精油學習使用手部按摩舒壓方式及分組實作	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，如：作業、相關資料收集、實作測驗、定期考試		
教學資源	自編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配飾玩玩看(彈性)
	英文名稱	Accessories for fun
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識金屬線飾品 2. 了解金屬線的特性 3. 學習金屬線飾品的基本製作手法 4. 能將金屬線飾品應用至整體造型中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	介紹金屬線飾品、各式金屬線。	9	第三學年第一學期
(2)金屬線編織、纏繞	三股編織與多股編織、螺旋纏繞、雙線纏繞。	9	第三學年第一學期
(3)創意設計與製作	主題與風格設定 色彩與造型搭配	9	第三學年第一學期
(4)展示、分享與應用	配戴展示與說明 同儕欣賞與回饋	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式,如:作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	自編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程,在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣美食大解密(彈性)
	英文名稱	Taiwan food decrypt
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識台灣飲食文化起源。 2. 瞭解台灣飲食文化之美。 3. 悉知台灣各地美食分布及其特色。 4. 引導未來台灣飲食趨勢的發想。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)起源	台灣的飲食文化-台灣飲食歷史	9	第三學年第一學期
(2)起源(二)	特色與飲食禁忌	9	第三學年第一學期
(3)分佈	台灣的各地飲食文化-台灣美食	9	第三學年第一學期
(4)分佈(二)	小吃與特產	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 口頭評量：透過提問、發表與分享活動，評量學生對於台灣飲食特色、飲食文化、各地飲食文化差異因素的瞭解程度。 2. 實作評量：設計台灣飲食文化分佈圖，瞭解學生對各地飲食的所在地熟悉程度。 3. 情境表演與省思：透過討論與表演、聆聽分享、發表看法等活動，評量學生面對台灣特色飲食文化的應對方式，瞭解學生尊重與接納與自身不同飲食文化差異的態度。		
教學資源	三采文化編著(2005)。我的第一本臺灣文化地圖書。 蘭臺出版社編著(2008)。台灣舊慣生活與飲食文化。 原住民飲食教學教學網站： <a href="http://myweb.ntc.edu.tw/lan01/abye/cut.htm">http://myweb.ntc.edu.tw/lan01/abye/cut.htm</a> 客家雲網站： <a href="https://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254">https://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254</a>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語(彈性)
	英文名稱	Indigenous Language- Ame
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 能在日常生活中理解並使用簡單的阿美語進行聽、說交流。 2. 透過語言學習認識排灣族的文化、價值觀、傳統知識與生活智慧。 3. 增強學習者對自身族群身分的認同與尊重多元文化的態度。 4. 鼓勵在家庭、部落與校園情境中自然使用阿美語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)文化與族語概說	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞	6	第二學年第一學期
(2)族語用語2	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞、基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	第二學年第一學期
(3)文化與族語概說3	歌謠教唱學族	6	第三學年第一學期
(4)族語用語	認識族群語音符號、常用基本招呼語	6	第三學年第一學期
(5)族語文化	親屬稱謂、稱呼、親屬人稱代名詞、身體部位、疾病名稱	6	第三學年第一學期
(6)族語文化	歲時祭儀與禁忌、祭儀特殊用語、數字唸法及數量形容詞	6	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	室內外空間表現技法(彈性)
	英文名稱	door and Outdoor Space Performance Techniques
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	了解室內與室外空間的特性與差異、認識空間表現的基本概念(前、中、遠景)、理解透視原理(一點透視、兩點透視)	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)構思	資料、看影片、了解色彩的多元性與互融性	9	第三學年第一學期
(2)建構	找出個人的特色去構思	9	第三學年第一學期
(3)描繪	整個心中構架出來後,再描繪之,修正,再描繪	9	第三學年第一學期
(4)空間整合	主題設定與空間規劃 室內或室外空間創作 技法整合應用	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.學習態度 2.出缺席情況了解學生學習的意願 3.建構或描繪時,是否用專業的角度去考量 4.整體的圖面表現 5.心得報告		
教學資源	教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.隨時注意學生的學習 2.注意學生的心理及外在安危 3.色彩材料是否齊全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活中的經濟學(彈性)
	英文名稱	Economics in Life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	以經濟學的角度瞭解生活中的各種現象，包含個人、社會或是企業組織	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)經濟學基本概念	1. 供給與需求 2. 資源有限 3. 天下沒有白吃的午餐	9	第三學年第一學期
(2)個體經濟學	1. 效用的概念 2. 邊際效用遞減法則 3. 水與鑽石 4. 柏金包與房子	9	第三學年第一學期
(3)企業組織	1. 替代品、互補品 2. 企業金	9	第三學年第一學期
(4)企業案例	1. 企業故事-比特幣 2. 企業故事-Iphone與Toyota	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂中分享的經濟學概念，學生能將其心得作一記錄或分享。		
教學資源	影音播放設備、麥克風。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	科學月刊導讀(彈性)
	英文名稱	Science Monthly reading
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	透過導讀及分組討論，從理論、研究、和社會人文等角度進行各種不同面向的探討，完成科普的目的。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)簡介	創刊歷史及使命介紹	9	第三學年第一學期
(2)文章理解與重點整理	以日常為出發,發現生活中各角落的自然現象(1)	9	第三學年第一學期
(3)科學探究與延伸	以日常為出發,發現生活中各角落的自然現象(2)	9	第三學年第一學期
(4)分享與批判思考	導讀報告或簡報製作 同儕回饋與討論 建立科學閱讀習慣	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	坊間出版教材及教師自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科以在電腦教室由老師上課講解及學生實際演練為主。 2. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家鄉胃(彈性)
	英文名稱	Hometown stomach
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解食材的運用。 2. 認識台東著名小吃滷味及製作。 3. 學習餃類及醃製品的製作。 4. 滷味小吃、經典餃類製作、手作醃製品、東部下酒菜製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程旨趣說明、分組任務說明	9	第三學年第一學期
(2)飲食安全與基本技巧	食材清潔與保存方法 簡單烹調工具介紹 基本烹調技巧 調味與口味搭配 安全操作練習	9	第三學年第一學期
(3)家鄉料理實作	選定家鄉料理或特色點心 食材準備與工作分工 烹調實作與技巧應用 創意改良或搭配 完成作品與簡單擺盤	9	第三學年第一學期
(4)品味分享與文化傳承	作品展示與品嚐 分享料理故事或回憶 討論家鄉飲食文化的意義	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	課堂說明及製作評分		
教學資源	餐飲工廠		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 製作過程注意廚具設備使用安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能大亨(彈性)
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	提升體適能力、培養帶領及協助教學能力、培養運動習慣、培養課程內容分析能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)體能進階檢測與目標設定	核心體能進階測驗 體能數據分析 個人挑戰目標設定 自我動機與運動態度建立 暖身與進階伸展技巧	9	第三學年第二學期
(2)進階體能闖關	心肺耐力關卡 核心肌力與肌耐力關卡 敏捷與平衡關卡 動作協調與反應關卡 個人與小組闖關積分挑戰	9	第三學年第二學期
(3)策略與團隊合作	團隊分工與角色策略 闖關任務合作 運用體能策略完成任務 團隊溝通與協作技巧 小組競賽與任務挑戰	9	第三學年第二學期
(4)成果檢核與體能生活化	前測與後測比較與分析 個人成長反思與分享 體能進階成就展示 運動習慣養成與日常應用 體能挑戰心得分享	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 團體教學內容 2. 個人教學。 3. 動作完整度 4. 學習態度		
教學資源	健身器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 聽從任課老師操作，確保安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎木工(彈性)
	英文名稱	Basic Carpentry
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 使學生熟悉床頭櫃製作的方式 2. 能獨立完成床頭櫃作品 3. 學習噴漆技術 4. 熟悉手工具與電動工具的運用 5. 學習如何操作相關機器	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)木工工具進階應用	手工具 電動工具 工具保養與安全	9	第三學年第二學期
(2)木材加工技術	切割技巧 打磨與修整 接合技巧	9	第三學年第二學期
(3)木工設計與尺寸精確度	基礎測量與標記 尺寸精確度控制 簡易設計圖與立體構思	6	第三學年第二學期
(4)木工表面處理	砂光與拋光 塗裝 防護與保養 日常保養方法	6	第三學年第二學期
(5)實作專案	簡單家具-椅子、凳子、邊桌 收納小物-木盒、書架、抽屜 創意專案-組合式裝飾品 雕刻與浮雕基礎	6	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難,教學中宜採多元評量,實習科目應重視實際操作評量,深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向,導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習,以達適性發展、多元展能。		
教學資源	1. 教材的選擇應顧及學生的學習經驗並配合學生的身心發展順序除設計群各版本教材外,為能適合學生的程度教師亦可參考其他的教材。 2. 編選適合學生程度之教材,蒐集與單元主題相關之個案,作為案例研討教材。 3. 選擇適合學生程度之教材,並應重視個別的差異化教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為選修科目,在木工工場實作為主。 2. 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 3. 宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析,以加強學習效果。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意動手作(彈性)
	英文名稱	Creative hands-on
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 引發學生對動手做的興趣。 2. 習得各種刺繡，初階精工技巧。 3. 透過初階課程讓學生製作出屬於自己的作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 創意思維啟發	什麼是創意動手作 觀察生活中的創意 創意發想練習 安全操作與工具認識 材料探索與觸感認識	9	第三學年第二學期
(2) 材料與技法運用	材料特性認識 剪、折、黏、組合技巧 小物件製作練習 結構穩定與功能性概念 色彩搭配與裝飾技巧	9	第三學年第二學期
(3) 設計與創作實作	主題或功能設定 設計草圖與製作計畫 動手操作製作作品 過程問題解決與修正技巧 個人特色與創意表現	9	第三學年第二學期
(4) 成果展示與生活應用	完成作品展示與說明 同儕互評與回饋 創作歷程反思 作品的生活化應用 鼓勵持續創作與創意延伸	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學採多元評量，實習應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過講解教學讓學生了解簡易刺繡的方法及各種工具的使用。 2. 透過講解教學讓學生習得初階精工技巧。 3. 因是手作相關課程，應著重在教師的示範教學，並注意學生的學習進度。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意皮革(彈性)
	英文名稱	Creativity Leather
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 引發學生對手作的興趣，培養職人的生活美學。 2. 習得各種皮件用具的使用及皮革的染色技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識皮革與工具	皮革種類介紹 皮革特性與應用 工具認識與使用安全 安全操作與保護措施 小型皮革觸感與觀察活動	9	第三學年第二學期
(2)基本皮革技法	皮革裁切與打孔技巧 縫合與車線基礎 基本裝飾技巧 皮革邊緣處理 小型練習作品製作	9	第三學年第二學期
(3)創意設計與實作	作品主題設定與功能規劃 鑰匙圈、卡片套、筆袋等 設計草圖與材料計算 動手製作完整作品 過程問題解決與技巧運用	9	第三學年第二學期
(4)展示、分享與延伸	完成作品展示與說明 同儕互評與回饋 創作歷程反思 皮革作品生活化應用	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學採多元評量，實習應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過講解教學讓學生了解皮革的特性及各種工具的使用。 2. 因是手作相關課程，應著重在教師的示範教學，並注意學生的學習進度。 3. 透過循序漸進的課程安排，第一階段是較簡易的皮鑰匙圈製作，進階為錢包製作。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	室內外空間表現技法(彈性)
	英文名稱	Indoor and Outdoor Space Performance Techniques
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	學習如何以徒手繪製的方式來流暢的完成上墨線底稿，反覆的構思造型設計及構圖要領，訓練透視室內外空間繪製建構，最終練習上彩表現技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)表現之訓練	表現的訓練及加強,讓圖面呈現美感及細緻	9	第三學年第二學期
(2)表現之訓練(二)	表現的訓練及加強,讓圖面呈現美感及細緻	9	第三學年第二學期
(3)分享與欣賞	每個同學作品展現及說明其設計的理念,觀賞及反思自我	9	第三學年第二學期
(4)心得報告	將心得寫出做為自我改善,及長久學習的一盞明燈	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.學習態度 2.出缺席情況了解學生學習的意願 3.建構或描繪時,是否用專業的角度去考量 4.整體的圖面表現 5.心得報告		
教學資源	教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.隨時注意學生的學習 2.注意學生的心理及外在安危 3.色彩材料是否齊全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演實務(彈性)
	英文名稱	Stage performance training
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生對於端正體態、了解儀態及流行時尚-美姿美儀的觀察力及對美感的敏銳度。 2. 訓練學生在舞台上做專業表演及舞台上的臨場應變將美姿美儀實務技術作整體呈現。 3. 讓學生發揮創意自行創作舞台實務工作。(自我設定題材及音樂配合髮型及服裝)。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)調整自我肢體 與美感之認知-優良體態的養成	1. 優良體態的養成-走姿 2. 優良體態的養成-站姿 3. 優良體態的養成-坐姿	9	第三學年第二學期
(2)調整自我肢體 與美感之認知-優良體態的養成(二)	1. 180度轉身的技巧說明與練習 2. 向左轉,向右轉技巧說明 3. 頭,手,腰的配合	9	第三學年第二學期
(3)解自我肢體 與美感認知的技巧方法應用	1. 攝影的姿態 2. pose的訓練	9	第三學年第二學期
(4)解自我肢體 與美感認知的技巧方法應用(二)	舞台走位練習-端正體態、了解儀態對美感的敏銳度及訓練學生在舞台上做專業表演及舞台上的臨場應變	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2. 教學方法 除理論外,搭配創意實作課程,讓學生容易學習及運用,以提高學習動機及興趣。 3. 教學資源 相關圖片、影片、實作 4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意,讓學生能在學習中有正確創意的觀念,對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷,以增加創意知識。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生應備齊上課所需之工具及材料。 2. 實務操作演練,並瞭解學生學習狀況。 3. 多觀摩校內、外舞台服裝及造型秀。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭髮洗洗樂(彈性)
	英文名稱	Happy Shampoo
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 2. 熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮的知識技能。 3. 熟練運用各種美髮技能。 4. 建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)頭髮的保養	認識美髮工作及未來趨勢	9	第三學年第二學期
(2)洗髮的準備工作	洗髮注意事項與準備工作	9	第三學年第二學期
(3)洗髮技術	刺激頭皮血液循環	9	第三學年第二學期
(4)洗髮技術(二)	增加新陳代謝,使頭髮具有光澤	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	多元化方式,如:作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	自編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程,在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自由自畫(彈性)
	英文名稱	Painting on paper
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識及時尚彩繪創作設計概念。 2. 熟悉時尚彩繪化妝之整體造型技巧及彩繪造型藝術之能力。 3. 應用多媒材創意實務連接紙上作畫設計技巧。 4. 增進整體美審美觀念及欣賞能力，培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)時尚與多媒材設計	時尚彩繪設計與流行趨勢	9	第三學年第二學期
(2)彩繪與媒材的設計	彩繪與多媒材的創意技巧的搭配	9	第三學年第二學期
(3)彩繪與舞台化妝設計	時尚彩繪化妝與舞台化妝設計實例	9	第三學年第二學期
(4)作品呈現與分享	完成作品展示 作品故事說明與分享	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元化方式，配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。如：創意設計實作、相關資料收集、分組報告結合實務設計。		
教學資源	課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源、自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (2)適性多元化；有彈性，著重學生的個別差異；教學列舉實例、利用多媒體、安排分組實作活動增進同儕人際關係，並進行討論分析。 (3)兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精油舒壓spa(彈性)
	英文名稱	Essential Oil Relief SPA Essential Oil Relief SPA
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識精油 2. 使用精油的注意事項 3. 學習精油按摩舒壓手法 4. 幫助自己及家人使用精油舒壓	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識精油與舒壓概念	精油的來源與種類 精油的基本功效 舒壓SPA的概念與好處 安全使用原則 簡單嗅覺體驗活動	9	第三學年第二學期
(2)基礎精油調配技巧	精油稀釋與基本配方 單方精油與複方精油調和 調配工具認識 製作小型精油用品	9	第三學年第二學期
(3)舒壓SPA體驗與應用	手部、肩頸、頭部簡易舒壓技巧 精油與按摩手法搭配 氣味與情緒關聯 個人化SPA體驗設計	9	第三學年第二學期
(4)創意應用與生活化延伸	人化精油SPA方案設計 精油用品DIY創作 舒壓與健康習慣養成	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，如：作業、相關資料收集、實作測驗、定期考試		
教學資源	編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配飾玩玩看(彈性)
	英文名稱	Accessories for fun
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識金屬線飾品 2. 了解金屬線的特性 3. 學習金屬線飾品的基本製作手法 4. 能將金屬線飾品應用至整體造型中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)金屬線扭轉	單股線扭轉、雙股線扭轉及多股線扭轉	9	第三學年第二學期
(2)戒指製作	無名指戒、尾指戒、拇指戒	9	第三學年第二學期
(3)項鍊製作	粉晶墜飾、珍珠墜飾、綠松石墜飾	9	第三學年第二學期
(4)手環製作	多股編織手環、纏繞編織手環、8字纏繞手環、人字編手環	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元化方式,如:作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	自編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程,在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣美食大解密(彈性)
	英文名稱	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識台灣飲食文化起源。 2. 瞭解台灣飲食文化之美。 3. 悉知台灣各地美食分布及其特色。 4. 引導未來台灣飲食趨勢的發想。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)特色	台灣特有飲食文化-客家美食	9	第三學年第二學期
(2)特色	原住民風味料理、辦桌美食	9	第三學年第二學期
(3)趨勢	台灣飲食文化趨勢-飲食潮流	9	第三學年第二學期
(4)趨勢	台灣飲食文化趨勢-未來趨勢	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 口頭評量：透過提問、發表與分享活動，評量學生對於台灣飲食特色、飲食文化、各地飲食文化差異因素的瞭解程度。 2. 實作評量：設計台灣飲食文化分佈圖，瞭解學生對各地飲食的所在地熟悉程度。 3. 情境表演與省思：透過討論與表演、聆聽分享、發表看法等活動，評量學生面對台灣特色飲食文化的應對方式，瞭解學生尊重與接納與自身不同飲食文化差異的態度。		
教學資源	三采文化編著(2005)。我的第一本臺灣文化地圖書。 蘭臺出版社編著(2008)。台灣舊慣生活與飲食文化。 原住民飲食教學教學網站： <a href="http://myweb.ntc.edu.tw/lan01/abye/cut.htm">http://myweb.ntc.edu.tw/lan01/abye/cut.htm</a> 客家雲網站： <a href="https://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254">https://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254</a>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	材料基礎加工(彈性)
	英文名稱	Material basic processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1.能熟悉各種機械加工機器的基本操作。 2.能將加工物品的工作程序做合理化的安排。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)鉸孔	鉸孔工作方法及程序	9	第三學年第二學期
(2)攻螺紋	攻螺紋的方法與注意事項	9	第三學年第二學期
(3)車床基本操作	車床操作的安全注意事項	9	第三學年第二學期
(4)綜合應用	應用本學年所學創造作品	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業/實務練習		
教學資源	1.車床 2.車床。 3.磨床。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.對於操作工作母機應介紹各種標準程序並注意操作安全。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	打造溫馨的窩(彈性)
	英文名稱	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 一般住宅內的功能有起居、服務、睡眠三大區，學生自家各區的尺寸(自量)，從中學生可知住宅尺寸大小與家具的相關，提起學生興趣而想要自主去學習 2. 製作床組、家具之模型(縮小比例)，擺放在自家各區中的效果及視覺感觀，美不是絕對的而是相對的感受 3. 學生自己能動手打造自己的窩，或改善家中佈置，活得更自在	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)製作家具模型	1. 先將自家尺寸按照比例做好模組 2. 家具的標準尺寸(或以自家的家具為主)製作之	9	第三學年第二學期
(2)空間觀察與需求分析	1. 室內外空間觀察 2. 個人與家庭使用習慣調查 3. 空間舒適感與氛圍認知	9	第三學年第二學期
(3)材料與色彩進階運用	1. 色彩搭配原則與氛圍營造 2. 小型裝飾與功能物件設計 3. 環保材料與再利用思考 4. 材料試作與手感體驗	9	第三學年第二學期
(4)成果報告	1. 學生上台分享作品(懂得欣賞) 2. 排版製作(反省自我學習過程中還需加強的部分) 3. 心得的寫作(培養自信)	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 自家尺寸的量得(作業一) 2. 製作過程的態度及學習精神 3. 是否按照進度完成(成品) 4. 表達能力及思維		
教學資源	1. 網路照片圖片等 2. 學長姐的作品(其他老師之前的作品等)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 勿讓學生只看而不做或無所事事 2. 提早做完的可進行下一單元		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	空間觀念的改造(彈性)
	英文名稱	
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	<p>空間活化的價值在於提高既有空間存留的利用，已達資源完善運用及地方永續經營的目的。此本課程藉由台灣產業資產遺址再利用為基礎概念，循序導入空間活化操作技巧，藉由案例實證說明引導學生建構環境改造的手法概念。</p> <p>1. 熟悉空間活化與再造的原則與應用 2. 了解空間活化與再造的的設計與管理 3. 認知空間活化與再造的潮流與實例</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)空間觀察與需求分析	室內外空間觀察與紀錄 空間功能分析 使用者需求調查 空間舒適感與氛圍分析 初步改造構思與草圖	9	第三學年第二學期
(2)空間設計元素與進階技巧	空間比例、尺度與動線分析 色彩搭配與光影運用 材料特性與搭配策略 小型家具、收納與裝飾物件設計 試作與模型操作	9	第三學年第二學期
(3)創意改造實作	空間規劃與分區設計 家具、裝飾物與功能物件製作 布置與整合空間美感 調整改造方案與問題解決 個人特色與創意表現	9	第三學年第二學期
(4)展示、評析與延伸應用	改造成果展示 空間設計說明與分享 同儕互評與回饋 空間維護與日常生活應用 創意延伸與個人化空間改造計畫	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中報告 期末報告 平時出席及表現		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	隨手塗鴉的大作用(彈性)
	英文名稱	The big role of casual graffiti
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	<p>1. 降低創作壓力，培養表達自信 透過隨手塗鴉，引導學習者放下「畫得像不像」的壓力，建立自在表達的創作態度。</p> <p>2. 促進專注力與情緒覺察 藉由重複線條與自由圖形，幫助學習者沉澱情緒、提升專注，覺察內在狀態。</p> <p>3. 啟發想像力與創意思考 將隨機線條轉化為圖像或故事，培養聯想力與創意延伸的能力。</p> <p>4. 體驗藝術在生活中的實用價值 讓學習者理解塗鴉不只是玩樂，而是一種可應用於紓壓、筆記、構想與溝通的工具。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 認識隨手塗鴉	什麼是隨手塗鴉? 線條、點、形狀的自由練習 打破「不會畫畫」的迷思	9	第三學年第二學期
(2) 塗鴉與情緒表達	不同線條與情緒的連結 用塗鴉覺察與抒發情緒 節奏、重複與專注練習	9	第三學年第二學期
(3) 從塗鴉到想像	隨機線條變圖像 塗鴉延伸故事與意象 創意思考小遊戲	9	第三學年第二學期
(4) 生活中的塗鴉應用	塗鴉筆記與視覺整理 紓壓、放鬆與日常應用 個人風格小作品完成	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	課堂練習及課堂報告		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	趣味數字(彈性)
	英文名稱	Fun Number
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	透過生活化、遊戲化與跨領域的數字活動，重新認識數字與數學的多元面向，培養對數字的理解、敏感度與应用能力。 1. 培養對數字的興趣與好感 2. 理解數字在生活中的應用 3. 建立基本數感與邏輯思維 4. 提升專注力與問題解決能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)生活中的數字探險	數字在生活中的出現:年齡、時間、錢幣、樓層 數字配對、找數字遊戲	9	第三學年第二學期
(2)數字比一比	多與少、大與小、前與後 排序、比較、分類 用實物操作(積木、豆子、卡片)	9	第三學年第二學期
(3)數字動起來:玩中學的加減概念	合起來、分開來的概念 複雜加減(不寫算式也可以) 情境遊戲:買東西、分點心	9	第三學年第二學期
(4)數字變魔法:邏輯與趣味挑戰	數字規律與簡單推理 填空、找不同、猜數字 小挑戰活動,建立成就感	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中及期末考 課堂練習及評分		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-排灣語(彈性)
	英文名稱	Indigenous Language- Paiwan
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)族語用語	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	9	第三學年第二學期
(2)族語用語(二)	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞(二)	9	第三學年第二學期
(3)族語文化	親屬稱謂、稱呼、親屬人稱代名詞、親屬人稱代名詞、身體部位、疾病名稱	9	第三學年第二學期
(4)族語文化(二)	歲時祭儀與禁忌、祭儀特殊用語、數字唸法及數量形容詞	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	期中考30% 平時作業30% 期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語(彈性)
	英文名稱	Indigenous Language- Ame
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)文化與族語概說	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞、歌謠教唱學族語	9	第三學年第二學期
(2)文化與族語概說2	認識族群語音符號、常用基本招呼語	9	第三學年第二學期
(3)族語用語2	基本的人稱代名詞	9	第三學年第二學期
(4)族語用語3	事務代名詞及常用冠詞	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活中的經濟學(彈性)
	英文名稱	Economics in Life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	以經濟學的角度瞭解生活中的各種現象，包含個人、社會或是企業組織。 1. 理解基本經濟概念 2. 培養理性決策能力 3. 分析生活中的經濟現象 4. 建立健全的金錢與消費觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)社會經濟學	1. 諾貝爾經濟學獎 2. 專利權	9	第三學年第二學期
(2)經濟決策	1. 機會成本 2. 衝動消費與理性選擇 3. 時間 vs 金錢	9	第三學年第二學期
(3)金錢管理與消費行為	1. 收入、支出與預算的基本概念 2. 信用卡、分期付款的甜蜜陷阱 3. 廣告、品牌與心理定價	9	第三學年第二學期
(4)市場、制度	1. 物價膨脹 2. 國民所得 3. 最低工資、補貼與物價的關係	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂中分享的經濟學概念，學生能將其心得作一記錄或分享		
教學資源	影音播放設備、麥克風		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	科學月刊導讀(彈性)
	英文名稱	Science Monthly reading
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 理解科學月刊內容，提升閱讀理解與資訊擷取能力。 2. 學習以科學角度分析問題，培養提問、推理與批判性思考能力。 3. 了解科學知識如何應用於日常生活與社會議題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專欄文章閱讀	環保、能源、生物科技等相關, 自行閱讀	8	第三學年第二學期
(2)專欄文章分享	天文、物理、化學等相關, 閱讀後擷取資訊分享	8	第三學年第二學期
(3)科學最新知	探討最新科技知識	8	第三學年第二學期
(4)科學小品	非關科學的小品文章	8	第三學年第二學期
(5)綜合	分組簡報分享	4	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	坊間出版教材及教師自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科以在電腦教室由老師上課講解及學生實際演練為主。 2. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家鄉胃(彈性)
	英文名稱	Hometown stomach
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 美髮技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 了解食材的運用。 2. 認識台東著名小吃滷味。 3. 學習餃類及醃製品的製作。 4. 滷味小吃、經典餃類製作；醃製品、東部下酒菜認識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程旨趣說明、分組任務說明、採買介紹。	9	第三學年第二學期
(2)滷味製作	製作家鄉味(滷味)	9	第三學年第二學期
(3)餃類製作	經典中式餃類製作	9	第三學年第二學期
(4)分組綜合討論	分組討論與報告	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂說明及製作評分		
教學資源	餐飲工廠		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 製作過程注意廚具設備使用安全		

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年3月5日臺教授國字第 1150014866 號函備查

# 高級中等學校課程計畫

臺東縣私立公東高級工業職業學校

學校代碼：141406

## 實用技能學程課程計畫書

本校114年11月11日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

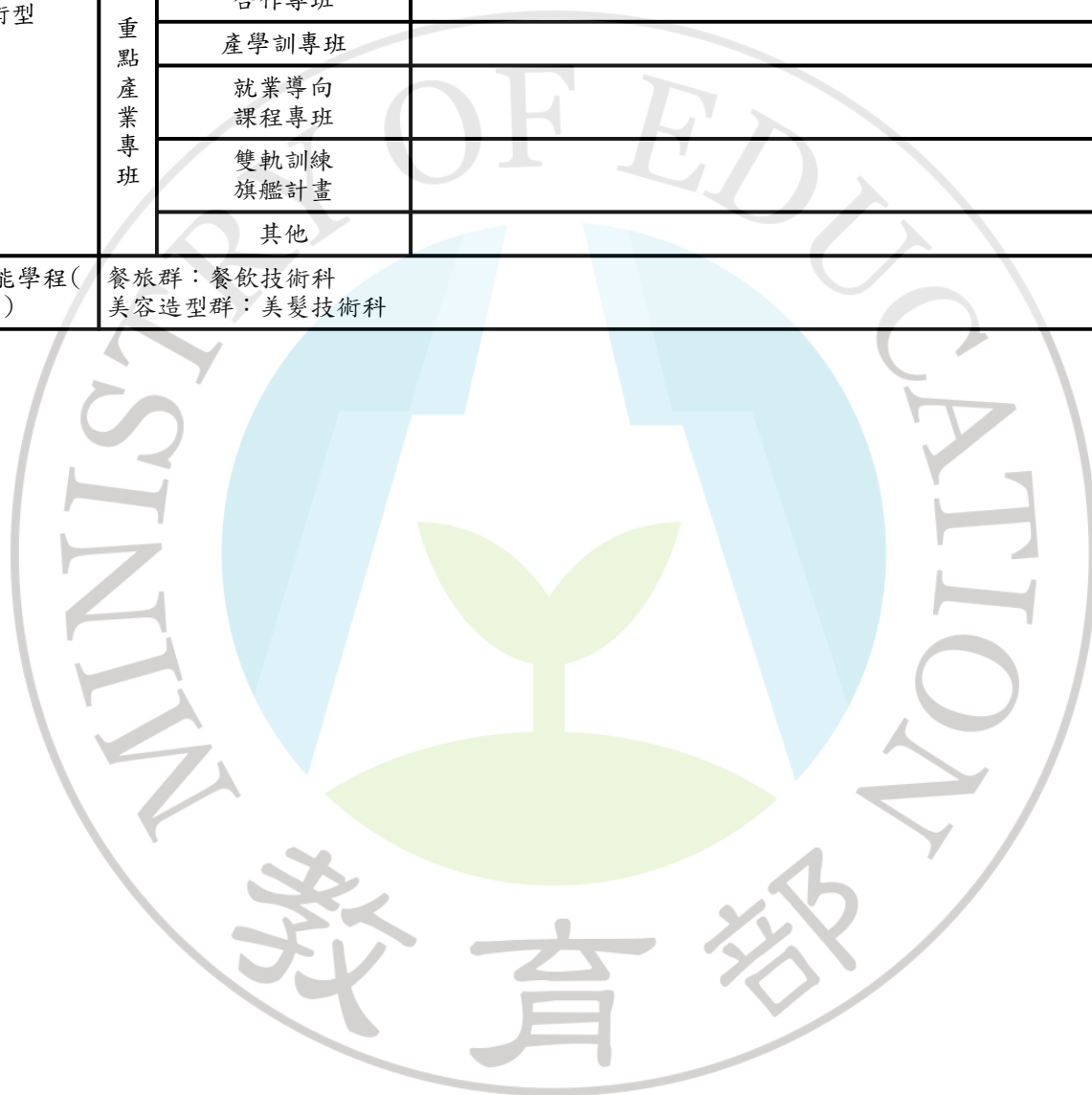
中華民國115年3月16日

# 目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	10
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	10
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	11
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	37
三、彈性學習時間實施規劃表	39
玖、學校課程評鑑	44
學校課程評鑑計畫	44
附件二：校訂科目教學大綱	45

## 學校基本資料

學校校名	臺東縣私立公東高級工業職業學校			
技術型	專業群科	機械群：機械科 電機與電子群：電機科 設計群：家具木工科、室內空間設計科 家政群：時尚造型科		
	建教合作班			
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向 課程專班		
		雙軌訓練 旗艦計畫		
其他				
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科 美容造型群：美髮技術科			



## 壹、依據

一、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、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。



## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

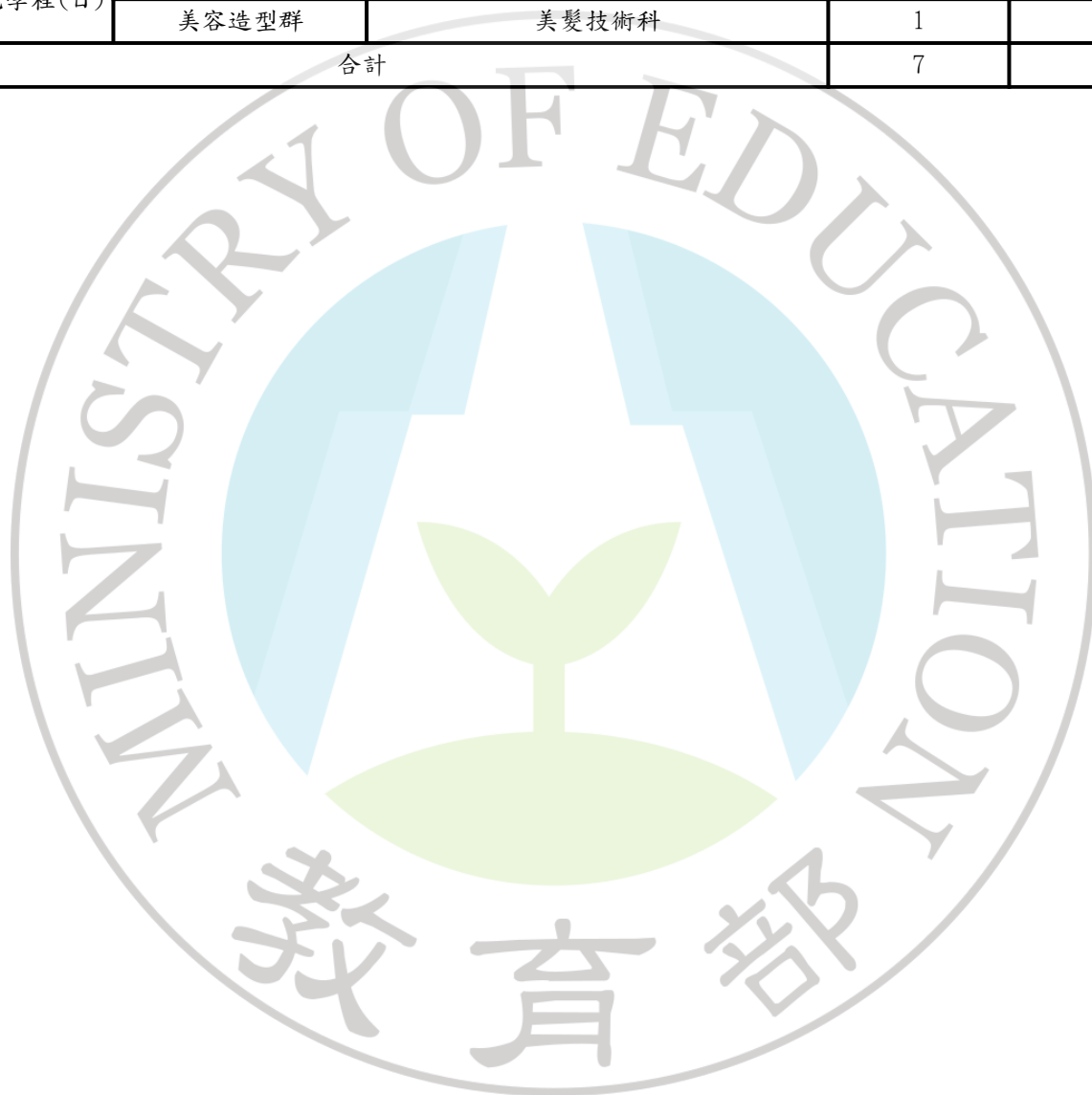
表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	機械群	機械科	1	3	1	11	1	6	3	20
	電機與電子群	電機科	1	10	1	20	1	13	3	43
	設計群	家具木工科	1	17	1	23	1	16	3	56
	設計群	室內空間設計科	1	20	1	13	1	25	3	58
	家政群	時尚造型科	1	12	1	10	1	17	3	39
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	16	1	12	1	32	3	60
	美容造型群	美髮技術科	1	9	1	12	1	12	3	33
合計			7	87	7	101	7	121	21	309



二、核定科班一覽表  
表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	1	43
	電機與電子群	電機科	1	43
	設計群	家具木工科	1	43
	設計群	室內空間設計科	1	43
	家政群	時尚造型科	1	43
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	43
	美容造型群	美髮技術科	1	43
合計			7	301



## 參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

### 一、學校願景

全人教育  
多元適性  
技藝卓越  
創意領航



## 二、學生圖像

### 技能力

- 技能優異的為他人服務      1. 優質學習：提升優良及高品質的學習環境      2.  
卓越技能：加強專注力發揮技術與能力      3.  
接軌國際：參與國際技能競賽增進全球競爭力

### 創意力

- 發揮創意設計，成為具備多元化能力      1.  
發現問題：訓練觀察能力並對於問題可以明確的界定與分析      2.  
解決問題：深入了解問題，適切討論提出可行的解決方案      3.  
創意思考：提升層次或觀點，聯想事物的能力      4.  
追求卓越：是創造身體、心靈與思想上不斷突破的歷程

### 服務力

- 重視生活教育、人格教育，培養學生良好的職業道德，服務他人的宗教情操      1.  
具同理心：透過換位思考，體會他人情緒和想法，才能站在他人角度理解與處理問題  
2. 尊重關懷：互相尊重、關懷，並表達對彼此的關心      3. 樂於分享：敞開  
自己，打開身體，打開心，你將發現自己更願意聆聽別人，會用「接納」來取代「批評」，用「包容」來取代「責備」



# 肆、課程發展組織要點

臺東縣私立公東高級工業職業學校

課程發展委員會組織要點

臺東縣私立公東高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

## 臺東縣私立公東高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

107年9月20日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

111年3月31日修訂，經校務會議通過

112年11月28日修訂，經校務會議通過

- 一、依據教育部110年3月15臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之總綱，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25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：由教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、教學組長、註冊組長擔任之，共計6人；並由教務主任兼任執行秘書，實習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召集人擔任之，共計6人。
  - (五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
  - (六)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
  - (七)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科者應設置之)
  - (八)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
  - (九)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
  - (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
  - (二)統整及審議學校課程計畫。
  - (三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
  - (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
  - (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十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，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，應(或得)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。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

## 114 學年度第 1 學期 課程發展委員會 成員名單

職稱		姓名	職稱		姓名
召集人	校長	李恭榮	領域/科目	藝術領域召集人	曹佩君
行政人員	教務主任兼實習主任	周敏琪		召集人	健康與體育領域召集人
	學務主任	鍾婷文	全民國防領域召集人		柯作標
	輔導主任	白芳華	學生家長會代表		陳孟仲
	教學組長	許芷綾	專家學者	陳嘉彌	
	註冊組長	郭香君	產業代表	黃正義	
專業群科教師	機械科主任兼代理電機科主任	潘哲言	學生代表		曾子庭
	室設科主任	謝甄芸	約聘人員		毛瑞凡
	木工科主任	羅正明	一年級導師代表	導師	楊淑英
	家政群科主任	楊淑英	二年級導師代表	導師	林國芬
	餐飲科主任	江悅瑩	三年級導師代表	導師	曹佩君
領域/科目召集人	國語文領域召集人	林怡沁			
	英語文領域召集人	曾怡靜			
	數學領域召集人	林國芬			
	社會領域召集人	宋國榮			

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 具備餐飲專業知能及各項餐飲器材操作能力。
2. 具備餐飲專業人員語言交流能力。
3. 具備烘焙及蛋糕裝飾之技術能力。
4. 具備跨國美食專業知能及製作技巧。
5. 具備規劃餐飲活動、菜單設計企劃之能力。
6. 具備餐飲業正確安全衛生知識、職場倫理及職業道德觀。



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： (一)餐廳內場學徒、廚師。 (二)擔任餐廳、飯店飲料調製員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 餐廳服務管理、食物學概論、餐飲採購學 餐飲衛生與安全、飲料調製</p> <p>3. 檢定職類： 中餐烹調丙級技術士證照</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>餐飲安全與衛生2學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>廚房安全與設備維護規範2學分 <input type="checkbox"/>食物與營養4學分 <input type="checkbox"/>餐飲採購4學分 <input type="checkbox"/>網路行銷2學分 <input type="checkbox"/>菜單設計2學分 <input type="checkbox"/>國際禮儀2學分 <input type="checkbox"/>餐旅英文與會話4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>西點麵包實習6學分 <input type="checkbox"/>烘焙實務6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： (一)擔任飯店西式點心、 (二)麵包房、麵包店、連鎖咖啡店、量販店等製作人員。 (三)擔任餐廳、飯店等服務人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 學習餐飲服務技術、擺盤藝術、宴會管理知識、菜單設計及烘焙實務、西式點心製作等，業界參訪了解職場實際工作情形與技能需求 烘焙實務、西式點心製作、和電擊宴會廳實作狀況，業界參訪了解職場實際工作情形與技能需求。</p> <p>3. 檢定職類： (一)烘焙丙級證照 (二)飲料調製丙級證照</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>餐飲安全與衛生2學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>旅館管理2學分 <input type="checkbox"/>餐飲管理4學分 <input type="checkbox"/>宴會實務與管理4學分 <input type="checkbox"/>餐旅英文與會話2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>專題實作2學分 <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>中式餐點實務6學分 <input type="checkbox"/>擺盤設計實務2學分 <input type="checkbox"/>西式點心製作實習4學分 <input type="checkbox"/>蔬果切雕實習4學分 <input type="checkbox"/>餐飲藝術實務4學分 <input type="checkbox"/>蛋糕裝飾6學分 <input type="checkbox"/>中餐烹飪實習6學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路：            (一) 擔任高級西餐廳桌邊服務人員、西餐內場人員、宴會廳內外場人員。            (二) 擔任高級餐廳、五星級飯店中式點心製作人員。            (三) 民宿經營業者或諮詢師</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)：            西餐烹飪、中式點心製作、無國界料理、地方特色料理及健康飲食製作、民宿經營進一步學習餐旅服務技術。</p> <p>3. 檢定職類：            (一) 西餐烹調丙級技術士證照            (二) 中式麵食丙級技術士證照</p>	<p>1. 專業科目：            1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目：            2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目：            1.1 校訂必修：            1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目：            2.1 校訂必修：  <input type="checkbox"/> 專題實作4學分            2.2 校訂選修：  <input checked="" type="checkbox"/> 中式點心製作實習6學分  <input type="checkbox"/> 無國界料理製作實習4學分  <input checked="" type="checkbox"/> 創意家常菜6學分  <input checked="" type="checkbox"/> 健康飲食製作6學分  <input checked="" type="checkbox"/> 創意飲調與調酒6學分  <input checked="" type="checkbox"/> 地方特色餐點製作6學分  <input checked="" type="checkbox"/> 宴會菜餚製作實習6學分  <input type="checkbox"/> 民宿經營管理實務4學分  <input checked="" type="checkbox"/> 房務實務6學分  <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹飪實習6學分</p>

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
115學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	2	2	2				
		本土語文/台灣手語								
		客語文								
		閩南語文	2	1	1					
		閩東語文								
		臺灣手語								
	原住民語文									
	英語文	4	2	2						
	數學	數學	4	1	1	1	1			
	社會	歷史								
		地理	4					2		
		公民與社會				1	1			
	自然科學	物理								
		化學	4				2			
		生物				2				
	藝術	音樂								
		美術	4					1	1	
		藝術生活							2	
	綜合活動	生命教育								
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活	4				2			
		環境科學概論								
科技	生活科技									
	資訊科技		2							
健康與體育	體育	2	1	1						
	健康與護理	2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	38	11	9	6	6	3	3		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6	3	3					配合師資規劃，且因第三學年有「創意飲調與調酒」課程，建議先修飲料實務。	
	小計	16	5	5	3	3	0	0		
	部定必修學分合計	54	16	14	9	9	3	3		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)  
115學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 20學分 10.64%	數學演算	2					1	1		
		活出精彩的生命	6	1	1	1	1	1	1		
		體適能	4			1	1	1	1		
		寫作指導	6				2	2	2		
		創意研發	2	1	1						
		小計	20	2	2	2	4	5	5		
	專業科目 4學分 2.13%	餐飲安全與衛生	4	1	1	1	1				
		小計	4	1	1	1	1	0	0		
	實習科目 8學分 4.26%	專題實作	6				2	2	2		
		職涯體驗	2			2					
		小計	8	0	0	2	2	2	2		
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			32	3	3	5	7	7	7	
	校訂選修	一般科目 4學分 2.13%	原住民族語文-阿美語	4			1	1	1	1	「原住民族語文-阿美語」與「實用生活美語」與「原住民族語文-排灣語」為三選一
			實用生活美語	4			1	1	1	1	「原住民族語文-阿美語」與「實用生活美語」與「原住民族語文-排灣語」為三選一
原住民族語文-排灣語			4			1	1	1	1	「原住民族語文-阿美語」與「實用生活美語」與「原住民族語文-排灣語」為三選一	
應選修學分數小計			4	0	0	1	1	1	1	校訂選修一般科目開設12學分	
專業科目 24學分 12.77%		廚房安全與設備維護規範	2		2						
		旅館管理	2			1	1				
		食物與營養	4	2	2					「食物與營養」與「餐飲採購」二選一	
		餐飲採購	4	2	2					「食物與營養」與「餐飲採購」二選一	
		網路行銷	2	2							
		餐飲管理	4			2	2			「餐飲管理」與「宴會實務與管理」二選一	
		宴會實務與管理	4			2	2			「餐飲管理」與「宴會實務與管理」二選一	
		菜單設計	2		2						
		國際禮儀	2	1	1						
		餐旅英文與會話	6	2	2	1	1				
應選修學分數小計		24	7	9	4	4	0	0	校訂選修專業科目開設32學分		
實習科目 74學分 39.36%	西點麵包實習	6	3	3							
	中式餐點實務	6			3	3					
	擺盤設計實務	2			2						
	西式點心製作實習	4			2	2			「餐飲藝術實務」與「西式點心製作實習」與「蔬果切雕實習」為三選一		
	蔬果切雕實習	4			2	2			「餐飲藝術實務」與「西式點心製作實習」與「蔬果切雕實習」為三選一		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂選修 科目	實習 74學分 39.36%	餐飲藝術實務	4			2	2			「餐飲藝術實務」與「西式點心製作實習」與「蔬果切雕實習」為三選一
		中式點心製作實習	6					3	3	
		蛋糕裝飾	6			3	3			
		無國界料理製作實習	4					2	2	
		創意家常菜	6					3	3	「創意家常菜」與「健康飲食製作」為二選一
		健康飲食製作	6					3	3	「創意家常菜」與「健康飲食製作」為二選一
		創意飲調與調酒	6					3	3	「創意飲調與調酒」與「地方特色餐點製作」與「宴會菜餚製作實習」為三選一
		地方特色餐點製作	6					3	3	「創意飲調與調酒」與「地方特色餐點製作」與「宴會菜餚製作實習」為三選一
		宴會菜餚製作實習	6					3	3	「創意飲調與調酒」與「地方特色餐點製作」與「宴會菜餚製作實習」為三選一
		民宿經營管理實務	4					2	2	
		房務實務	6					3	3	
		烘焙實務	6	3	3					
		西餐烹飪實習	6					3	3	
		中餐烹飪實習	6			3	3			
		應選修學分數小計	74	6	6	13	11	19	19	校訂選修實習科目開設100學分
特殊需求 領域	0學分 0%	生活管理	12	2	2	2	2	2	2	
		社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	
		學習策略	12	2	2	2	2	2	2	
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	0
選修學分數合計			102	13	15	18	16	20	20	
校訂必修及選修學分上限合計			134	16	18	23	23	27	27	
學分上限總計			188	32	32	32	32	30	30	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	0	0	2	2	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

## 二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
115學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計		54	28.72%			
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	20	10.64%	系統設計	
		專業科目		4	2.13%	系統設計	
		實習科目		8	4.26%	系統設計	
	選修	一般科目		4	2.13%	系統設計	
		專業科目		24	12.77%	系統設計	
		實習科目		74	39.36%	系統設計	
	合計				134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	82	43.62%	系統設計
	應修習學分數			180-192學分		188節	系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> <li>應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</li> <li>表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</li> <li>專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格</li> </ol>						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

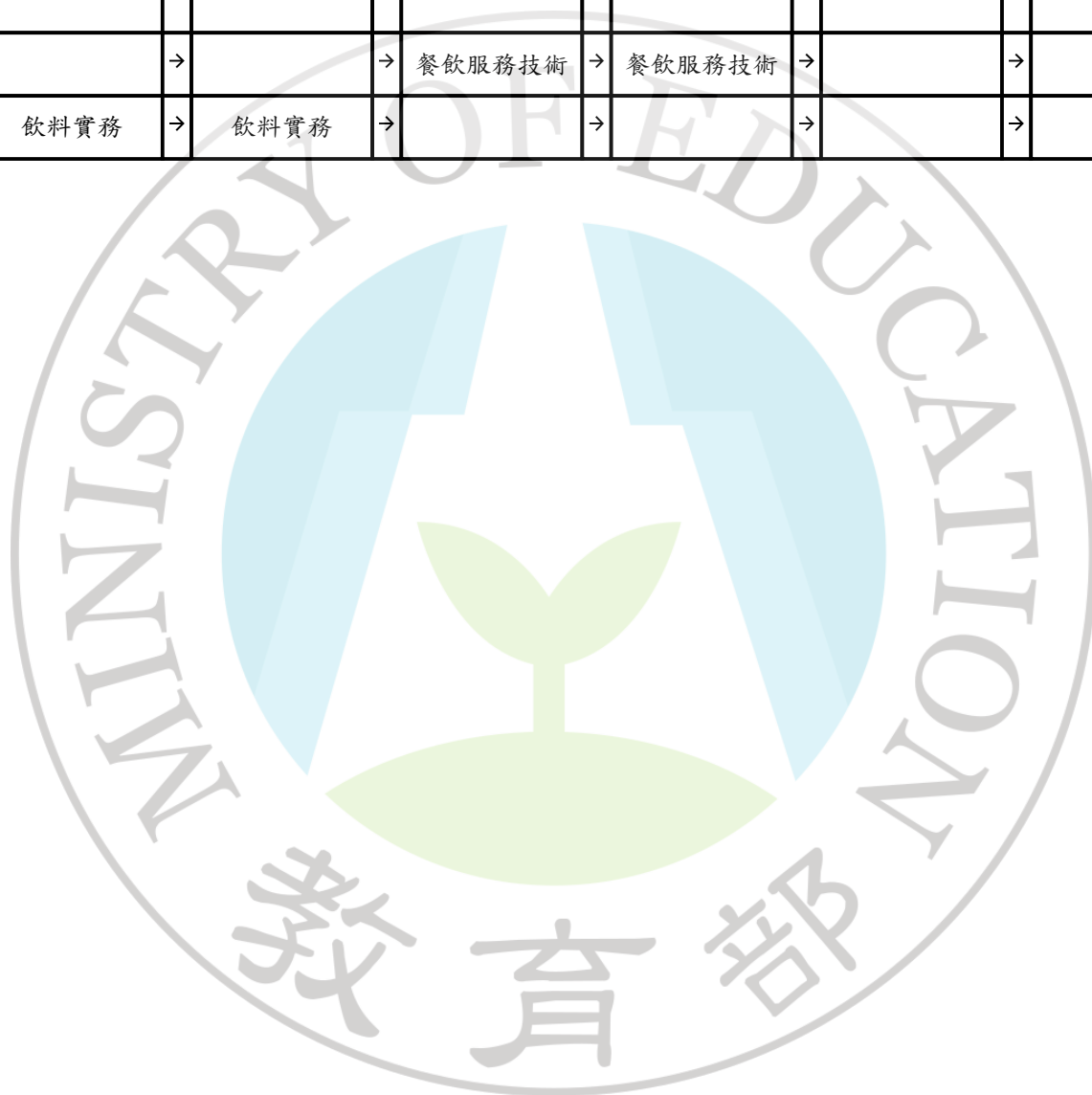
表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部 定 科 目	語文	本土語文	→ 本土語文	→	→	→	→	
		國語文	→ 國語文	→	國語文	→	→	
		英語文	→ 英語文	→	→	→	→	
	數學	數學	→ 數學	→	數學	→ 數學	→	
	社會		→	→	→	→	地理	→
			→	→	公民與社會	→ 公民與社會	→	→
	自然科學		→	→	→	化學	→	→
			→	→	生物	→	→	→
	藝術		→	→	→	→	美術	→ 美術
			→	→	→	→	→	→ 藝術生活
	綜合活動		→	→	→	法律與生活	→	→
	科技	資訊科技	→	→	→	→	→	→
	健康與體育	體育	→ 體育	→	→	→	→	→
健康與護理		→ 健康與護理	→	→	→	→	→	
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育	→	→	→	→	→	
校 訂 科 目	語文		→	→	原住民族語文-排灣語	→ 原住民族語文-排灣語	→ 原住民族語文-排灣語	→ 原住民族語文-排灣語
			→	→	實用生活美語	→ 實用生活美語	→ 實用生活美語	→ 實用生活美語
			→	→	原住民族語文-阿美語	→ 原住民族語文-阿美語	→ 原住民族語文-阿美語	→ 原住民族語文-阿美語
			→	→	→	寫作指導	→ 寫作指導	→ 寫作指導
	數學		→	→	→	→	數學演算	→ 數學演算
	綜合活動	創意研發	→ 創意研發	→	→	→	→	→
		活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命	→	活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命	→ 活出精彩的生命
健康與體育		→	→	體適能	→ 體適能	→ 體適能	→ 體適能	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論 →	觀光餐旅業導論 →							
	實習科目			餐飲服務技術 →	餐飲服務技術 →					
	實習科目	飲料實務 →	飲料實務 →							



課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
專業科目		餐飲安全與衛生	→ 餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→ 餐飲安全與衛生	→		→	
			→ 廚房安全與設備維護規範	→		→		→		
			→	→	旅館管理	→ 旅館管理	→		→	
		食物與營養	→ 食物與營養	→		→			→	
		餐飲採購	→ 餐飲採購	→		→			→	
		網路行銷	→	→		→			→	
			→	→	餐飲管理	→ 餐飲管理	→		→	
			→	→	宴會實務與管理	→ 宴會實務與管理	→		→	
			→ 菜單設計	→		→			→	
		國際禮儀	→ 國際禮儀	→		→			→	
	餐旅英文與會話	→ 餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→ 餐旅英文與會話	→		→		
實習科目			→	→		→ 專題實作	→	專題實作	→	專題實作
			→	→	職涯體驗	→			→	
		西點麵包實習	→ 西點麵包實習	→		→			→	
			→	→	中式餐點實務	→ 中式餐點實務	→		→	
			→	→	擺盤設計實務	→			→	
			→	→	西式點心製作實習	→ 西式點心製作實習	→		→	
			→	→	蔬果切雕實習	→ 蔬果切雕實習	→		→	
			→	→	餐飲藝術實務	→ 餐飲藝術實務	→		→	
			→	→		→		中式點心製作實習	→	中式點心製作實習
			→	→	蛋糕裝飾	→ 蛋糕裝飾	→		→	
			→	→		→		無國界料理製作實習	→	無國界料理製作實習
			→	→		→		創意家常菜	→	創意家常菜
			→	→		→		健康飲食製作	→	健康飲食製作
			→	→		→		創意飲調與調酒	→	創意飲調與調酒
			→	→		→		地方特色餐點製作	→	地方特色餐點製作
			→	→		→		宴會菜餚製作實習	→	宴會菜餚製作實習
			→	→		→		民宿經營管理實務	→	民宿經營管理實務
		→	→		→		房務實務	→	房務實務	
	烘焙實務	→ 烘焙實務	→		→			→		
校訂科目	實習科目		→	→		→		西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習
			→	→	中餐烹飪實習	→ 中餐烹飪實習	→		→	

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會	12	12	12	12	12	12
社團活動	12	12	12	12	12	12
講座活動	12	12	12	12	12	12
班級活動	18	18	18	18	18	18
合計	54	54	54	54	54	54

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

### 臺東縣私立公東高級工業職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 年 12 月 26 日課程發展委員會議通過  
中華民國 108 年 12 月 02 日課程發展委員會議修訂通過  
中華民國 110 年 11 月 30 日課程發展委員會議修訂通過  
中華民國 113 年 11 月 04 日課程發展委員會議修訂通過

#### 一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱），教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令，修正依據之總綱。
- (二) 教育部 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。

#### 二、目的

臺東縣私立公東高級工業職業學校（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間實施規定（以下簡稱本實施規定）。

#### 三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間，在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節；在二年級第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節，綜合高中每學期各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節每學期。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群，分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

#### 四、本校彈性學習時間之實施內容

##### (一) 學生自主學習：

學生得於彈性學習時間，依本實施規定提出自主學習之申請。

##### (二) 選手培訓：

由教師代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前 4 個月為原則，申請表件如附件 1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加週，申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。

(三) 充實(增廣)教學：

由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學：

由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於第一次期中考前，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

(五) 學校特色活動：

由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 18 人以上，40 人以下；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、25 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習：

採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

(二) 選手培訓：

採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

（三）充實（增廣）教學：採學生選讀制。

（四）補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

（五）學校特色活動：採學生選讀制。

（六）第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

（一）彈性學習時間之學分，不採計為學生畢業總學分。

（二）彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

（三）學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

（四）彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

（一）學生自主學習：

指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數三分之一。

（二）選手培訓：

指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

（三）充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核

發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：

由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核

發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

- 九、本實施規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本實施規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。



## 臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章





臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	□品格力□學習力□.....		
特色活動 主題	□國際教育 □志工服務 .....		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 臺東縣私立公東高級工業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			

	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 二、學生自主學習實施規範

### 二、學生自主學習實施規範

#### 五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、25 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

#### 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：  
採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
  - (二) 選手培訓：  
採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。  
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
  - (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
  - (四) 補強性教學：
    1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
    2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
  - (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
  - (六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕
- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

(二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予以學分：

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 學生自主學習：

指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數三分之一。

(二) 選手培訓：

指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：

由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：  
 1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。  
 2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)  
 3. 實施對象請填入科別、班級...等  
 4. 本表以校為單位，1校1表

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第三學年	第一學期	家鄉胃(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		科學月刊導讀(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		生活中的經濟學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		室內外空間表現技法(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		臺灣美食大解密(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實 (增廣) 性教學	補強性教學	學校特色活動		
第三學年 第一學期	配飾玩玩看(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	精油舒壓spa(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自由自畫(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	頭髮洗洗樂(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	舞台表演實務(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	創意皮革(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	創意動手作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	隨手塗鴉的大作用(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	趣味數字(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	空間觀念的改造(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	打造溫馨的窩(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	材料基礎加工(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第一學期	基礎木工(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		體能大亨(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		原住民族語文-排灣語(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		釣技研究-釣具篇(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期	家鄉胃(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		科學月刊導讀(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		生活中的經濟學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		原住民族語文-排灣語(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		趣味數字(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	隨手塗鴉的大作用(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	空間觀念的改造(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	打造溫馨的窩(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	材料基礎加工(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	臺灣美食大解密(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	配飾玩玩看(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	精油舒壓spa(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自由自畫(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	頭髮洗洗樂(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	舞台表演實務(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	室內外空間表現技法(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	創意皮革(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾選 是否 內 外 聘)	備 註 (勾選 是否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第二學期	創意動手作(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		基礎木工(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		體能大亨(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		選手培訓	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		自主學習(彈性)	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

# 玖、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

### 臺東縣私立公東高級工業職業學校113學年度課程評鑑計畫

中華民國110年11月30日課程發展委員會通過

中華民國113年01月08日課程發展委員會通過

#### 一、 依據

- (一) 教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之總綱。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

#### 二、 目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

#### 三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
  1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
  2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教

## 附件二：校訂科目教學大綱

### (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演算
	英文名稱	Mathematical calculation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生認識及理解數學的概念與知識。 二、培養學生運用數學分析及數學軟體工具以解決問題的能力。 三、培養學生日常生活應用與學習其他領域所需的數學知能。 四、培養學生多元學習、適性分流的學習能力。 五、培養學生了解數學以簡馭繁的精神與結構嚴謹的特質	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)二元一次方程組的矩陣表達、三元一次聯立方程式	1. 定義方陣符號及其乘以向量的線性組合意涵 2. 克拉瑪公式 3. 方程組唯一解、無窮多組解、無解的情況 4. 以消去法求解, 改以方陣表達 5. 用電腦求解多元一次方程組的觀念與示範	6	第三學年第一學期
(2)矩陣的運算、對數律	1. 矩陣的定義 2. 矩陣的係數積與加減運算 3. 矩陣相乘 4. 反方陣 5. 將矩陣視為資料表, 用電腦做矩陣運算的觀念與示範 6. 從及指數律認識log的對數律 7. 對數律用於求解指數方程式	6	第三學年第一學期
(3)三角函數的圖形、正餘弦的疊合	sin、cos、tan 函數的圖形、定義域、值域、週期性, 週期現象的數學模型	6	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)矩陣的應用、指數與對數函數	1. 平面上的線性變換 2. 二階轉移方陣 3. 指數函數及其圖形 4. 按比例成長或衰退的數學模型 5. 常用對數函數的圖形, 在科學和金融上的應用	6	第三學年第二學期
(5)主觀機率與客觀機率、條件機率	1. 指數函數及其圖形 2. 按比例成長或衰退的數學模型 3. 常用對數函數的圖形, 在科學和金融上的應用 4. 條件機率的意涵及其應用 5. 事件的獨立性及其應用	6	第三學年第二學期
(6)貝氏定理	條件機率的乘法公式 貝氏定理及其應用	6	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 評量是檢驗教學效果的過程, 教師應透過各種評量方式, 改善教學。評量有多種方式, 譬如紙筆測驗、實作、討論、口頭回答、視察、作業、專題研究或分組報告等。教師宜視教學現場需要, 選擇適切的評量方式。 2. 除了總結性評量之外, 教師應於課堂教學運用形成性評量探查學生的學習情況、學習困難以及與學習目標間的落差, 即時給予學生回饋或調整教學, 以促進其學習。紙筆測驗、討論、作業、或分組報告。 3. 教師應以教材內容、教學目標與相關課程學習重點, 訂定評量的標準。 4. 評量時, 應配合評量的目的, 讓問題能恰當反映學生的學習狀態, 並讓所有的評量題型, 發揮該題型的特長。評量時要給予充分的時間思考。		
教學資源	1. 依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。 2. 教材中安排隨堂練習, 使學生在課堂上演練。 3. 因應未來趨勢, 將計算器、電腦軟體等融入教學, 解決相關應用問題。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1. 應視學生需求, 選擇適當教材, 有系統而循序漸進, 滿足學生的學習。 2. 依據課程統整之精神, 融入生活經驗與職業群中現實問題的應用, 整合教材並注意各階段相關內容之銜接。 3. 教材內容應注意分析、策略、流程等, 須具備可行性和實用性, 採取文字力求淺顯、詳細、流暢, 並安排演練試題供學生實作練習, 使理論與應用並重, 達到情境中求真實的學習成效。 二、教學方法 1. 每個數學概念的介紹, 宜由實例入手, 提綱挈領, 歸納出結論, 並本因材施教之原則, 實施補救或增廣教學。 2. 部分單元內容可融入計算器或電腦軟體, 俾利求值與作圖之使用。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	活出精彩的生命
	英文名稱	Live a wonderful life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	透過課程學習,學生能認識自我優勢與潛能,理解生命價值與意義,培養正向思維、責任感與自主學習的態度,學會設定目標、面對挑戰與挫折,並將所學應用於日常生活,進而建立積極的人生觀與追求精彩人生的行動力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)能尊重生命、正視死亡教育、提昇生活內涵與品質	1.生死達觀教育:探索與認識生命的獨特,尊重與珍惜生命的可貴,並以虔誠、理性、莊嚴的態度認識死亡,激發學生積極的生命觀。 2.情緒教育:培養挫折忍耐力,鍛鍊生命韌性,培養面對與解決問題的能力。	6	第一學年第一學期
(2)激發潛能、適性發展、創造人生無限的可能	1.適性發展:自我了解,進而自我悅納、自我開創、建立自我意識、自尊自信,提升自我概念。 2.創造思考教育:啟發人生智慧,培養解決人生各類不同問題的能力。 3.多元智慧:啟發學生智慧潛能,以學生個別之優勢能力,強化學習動機與成效。	6	第一學年第一學期
(3)增進群己共融、天人合一、維持與自然界的和諧共生	1.生活倫理教育:尊重他人與萬物,其內涵包括:基本倫理、生活教育等。 2.性別平等教育:性教育、情感教育、性別意識提昇、尊重多元性別,並和諧相處。 3.社會公益教育:對其他生命的尊重與關懷,體驗生命延續的喜悅。 4.人權教育:認識世界人權發展現況及基本人權的維護,發揮社會正義。	6	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)家庭經驗	透過親子互動方式之檢視及探討,增進親子互動品質及家庭功能之發揮	6	第一學年第二學期
(5)性別教育	以去除性別刻板化印象、尊重多元性別為主軸,以性別和諧相處為目標。	6	第一學年第二學期
(6)同理心訓練	提升學生覺察他人想法與情緒的能力。	6	第一學年第二學期
(7)情緒管理、社會公益教育	提升學生對悲傷情緒的處理能力,改善學生自我照顧的能力 培養對其他生命的尊重與關懷,體驗生命延續的喜悅	6	第二學年第一學期
(8)興趣與學習態度分析、工作價值觀	透過測驗工具的使用,瞭解自己的興趣與能力優勢,提學生生涯抉擇之參考依據。 透過工作價值觀的分析,協助學生規劃適性就業的人生,並不斷追求成長與創新,以創造。	6	第二學年第一學期
(9)心理衛生、全球倫理	透過心理衛生觀念的建立,提升學生自我關懷自我照顧的能力。	6	第二學年第一學期
(10)信仰	體認尊重生命、正視死亡與宗教信仰的價值。	6	第二學年第二學期
(11)宗教與人生	拓展個人的視野,培養自己具備「視野全球性,行動地方性」的態度,將關懷付諸,實際生活。	6	第二學年第二學期
(12)人與環境	培養學生對環境的關懷與保護,並學習尊重並善待其他生命。	6	第二學年第二學期
(13)自我概念統整	自我了解,進而自我悅納、自我開創、建立自我意識、自尊自信,提升自我概念。	6	第三學年第一學期
(14)法治教育	培養學生尊重社會規範與自律精神。	6	第三學年第一學期
(15)生涯能力	就業前的準備、工作調適等課程,提升學生的就業能力及就業穩定性,減少生涯阻隔因素的產生。	6	第三學年第一學期
(16)健康與人生	透過健康知識的學習,生活習慣的自省,期使學生能擁有美好的人生。	6	第三學年第二學期
(17)天人合一、維持與自然界的和諧共生	1. 社會公益教育:對其他生命的尊重與關懷,體驗生命延續的喜悅。 2. 人權教育:認識世界人權發展現況及基本人權的維護,發揮社會正義。	6	第三學年第二學期
(18)激發潛能	1. 多元智慧:啟發學生智慧潛能,以學生個別之優勢能力,強化學習動機與成效。	6	第三學年第二學期
合計		108節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 成績評量以能達成「學習表現」為原則。</li> <li>2. 評量範圍應包括知識、情意技能行為與價值 知識、情意技能行為與價值 知識、情意技能行為與價值，可在教學前、中、後及每堂課教學中進行評量。</li> <li>3. 評量方法宜適當而多元，可運用書面報告、口語評量、實作評量、檔案評量、紙筆測驗等方式實施。</li> <li>4. 評量以形成性評量為主，以總結性評量為輔。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學資源涵蓋書籍、繪本、影片、教具、資訊軟體 及網路資源等。</li> <li>2. 可結合校友、家長、職場人士、生涯典範人物 及具實務經驗之教師等人力資源，建立合作機制。</li> <li>3. 教師可運用社區資源，提供學生參觀與體驗機會，或邀請生命典範人物，進行生命經驗分享。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材整體之安排應符合本科目之學習重點，並確保以最周延與適切的材料來幫助學生在知情意行各方面涵育與表現各項核心素養。</li> <li>2. 教材內容之結構應以「學習內容」為具體準則。必要時，編者得變更改序或增減內容。</li> <li>3. 教材應儘量與生活經驗及時事相結合，以幫助學生在具體生活中做判斷與抉擇。</li> <li>4. 教材各章節之後，可提供各種「啟發式問題/活動」、「思考性問題/活動」或「討論性問題/活動」，使學生在思辨過程中，學得並尊重多元價值。亦可提供相關之補充讀物或媒體資料，提供學生更完整而詳盡的學習管道。</li> </ol>



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	(一)培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能,增進健康與體育的素養。 (二)養成規律運動與健康生活的習慣。 (三)培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 (四)培養獨立生活的自我照護能力。 (五)培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 (六)建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養,豐富休閒生活品質與全人健康。 (七)培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感,營造健康與運動社區。 (八)培養良好人際關係與團隊合作精神。 (九)發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)生長、發展與體適能	「生長、發育、老化與死亡」與「體適能」	6	第二學年第一學期
(2)安全生活與運動防護	「安全教育與急救」、「藥物教育」、「運動傷害與防護」與「防衛性運動」	6	第二學年第一學期
(3)群體健康與運動參與	「健康環境」、「運動知識」、「水域休閒運動」、「戶外休閒運動」與「其他休閒運動」	6	第二學年第一學期
(4)挑戰類型運動	「田徑」與「游泳」	6	第二學年第二學期
(5)競爭類型運動	「網/牆性球類運動」、「障地攻守性球類運動」、「標的性球類運動」與「守備/跑分性球類運動」	6	第二學年第二學期
(6)表現類型運動	「體操」、「舞蹈」與「民俗運動」	6	第二學年第二學期
(7)個人衛生與性教育(一)	「個人衛生與保健」	6	第二學年第二學期
(8)個人衛生與性教育(二)	「性教育」	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)人、食物與健康消費(一)	「人與食物」	6	第二學年第二學期
(10)人、食物與健康消費(二)	「健康消費」	6	第三學年第二學期
(11)身心健康與疾病預防(一)	「健康心理」	6	第三學年第二學期
(12)身心健康與疾病預防(二)	「健康促進與疾病預防」	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 運用多元評量策略，可採課前活動準備、上課參與、課後作業、平時觀察、健康行為態度問卷、健康習慣紀錄表、健康狀況自評表或檢核表、同儕互評、紙筆測驗、技能測驗、實作評量、檔案評量、口語評量及表現等方式進行。</p> <p>2. 體育技能表現的評量方式，可分為質性評量與量化評量，質性評量以觀察及判斷學生運動技能的表現程度給分，如觀察動作的協調性、流暢性、熟練度、美感和有無符合規定動作的要領等，教師可事先訂定評量標準；量化評量則利用不同之評量工具及方式，如碼錶、皮尺、計次或得分等客觀性數據，測量學生運動技能的成績表現。</p>		
教學資源	<p>1. 善用社區運動中心、運動俱樂部的設備器材，以及衛生醫療機構的場域中各項環境與設施，以活化教學，提升教學成效。</p> <p>2. 家長宜成為學校的伙伴與合作對象，邀請參與健康與體育相關教學，以落實健康生活與規律運動。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教師應於每學期開學前做好健康與體育領域之教學規劃，並準備教學所需資源及相關事項。</p> <p>2. 組織健康與體育領域教師群進行共同備課，於課前分析授課班級學生之身心健康與運動體能的表現，聚焦討論並規劃符合學生需求之健康與體育的教材教法。</p> <p>3. 適切分配健康與體育領域教學之器材、設備與場地，並考量地域性、季節性，研發體育課程之因應方案。</p>		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寫作指導
	英文名稱	National language
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)掌握學習國語文的基本方法,建立發展國語文能力應具備的知識。 (二)透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素,並運用於口語表達與寫作,使學生能發展思考和見解,注重理性和感性的溝通。 (三)理解古今多元文化,進行議題探究與思辨,以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 (四)認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值,借助於當代科技,啟發學習動能,善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)識字與寫字(一)	能因應日常或文化接觸,透過自主學習儲備識字量。	6	第二學年第二學期
(2)識字與寫字(二)	能具備文字結構、書體字型的認知,應用於書寫需求。	6	第二學年第二學期
(3)修辭練習(一)	數詞與量詞	6	第二學年第二學期
(4)修辭練習(二)	疊字詞與狀聲詞	6	第二學年第二學期
(5)修辭練習(三)	連接詞	6	第二學年第二學期
(6)作文教學(一)	文體解說	6	第二學年第二學期
(7)作文教學(二)	寫作方法教學	6	第三學年第一學期
(8)作文教學(三)	相關範文觀摩	6	第三學年第一學期
(9)作文教學(四)	課外讀物導讀	6	第三學年第一學期
(10)作文教學(五)	習作練習	6	第三學年第一學期
(11)作文教學(六)	習作檢討	6	第三學年第一學期
(12)應用文教學(一)	柬帖	6	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13) 應用文教學(二)	會議文書	6	第三學年第二學期
(14) 應用文教學(三)	傳真	6	第三學年第二學期
(15) 應用文教學(四)	契約	6	第三學年第二學期
(16) 應用文教學(五)	規章	6	第三學年第二學期
(17) 應用文教學(六)	履歷	6	第三學年第二學期
(18) 應用文教學(七)	自傳	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	<p>(一) 教學宜兼顧形成性評量、總結性評量與診斷性評量等學習評量。</p> <p>(二) 學習評量應兼顧認知、情意、技能三層面及各領域、學科的核心能力與內涵。</p> <p>(三) 學習評量應參照學習目標、教材性質與學生個別差異，採用適當而多樣的評量方法。</p> <p>(四) 教師宜強化高層次認知思考，以培養學生論證、審辨、批判性和創造性的思考能力。</p> <p>(五) 評量方法：綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度等各方面的整體表現。</p>		
教學資源	<p>(一) 培養聽、說、讀、寫的基本能力</p> <p>1. 參考工具書：與國語文教學有關的百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。</p> <p>2. 一般用書：與國語文教學有關的典籍及古今中外文學名著。</p> <p>3. 期刊雜誌：與國語文教學有關的資料。</p> <p>4. 網路資源：與國語文教學有關的資料。</p> <p>(二) 提升文學、文化的鑑賞能力文學、文化名著閱讀可由各校國語文教學研究會自選教材，以切合群科的核心素養為佳。</p> <p>(三) 國語文教學設備及教學物品數量宜滿足教學所需，並逐年充實圖書館(室)相關圖書、視聽資料、電子資源及各種教學媒材等，以利教師進行教學，有效提升學生的語文素養。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一) 課文的選材應具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶等價值，藉以累積文字篇章、文本表述、文化內涵三層次的學習內容。各冊宜把握國語文基本素養的要求，按文字深淺、內容性質或文體文類，作有系統的編排。</p> <p>(二) 課文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析、問題討論及練習或評量等項目：</p> <p>1. 題解宜包括文類、主旨、寫作背景等說明。</p> <p>2. 作者介紹宜言簡意賅、條理明確，與課文配合。</p> <p>3. 注釋以字、詞、句意解釋為原則，不宜羅列過多艱澀的典故。</p> <p>4. 課文賞析宜著重鑑賞，運用簡要語言分析篇章結構、文字技巧及作品風格。</p> <p>5. 問題討論宜引導學生的情意認知，培養多元觀點，提升思辨及表達能力。</p> <p>6. 每單元宜附適當的練習或評量之教材，並和國語文課程各階段縱向銜接，以獲得統整的知能。</p>		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意研發
	英文名稱	Originality Study and Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生能對「創意」有基本的認識並發展出創意問題解決的方法 2. 使學生能對「專利」有基本的認識 3. 激發潛能、適性發展、創造人生無限的可能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)創意及專利基本認識	創意、發明、專利	6	第一學年第一學期
(2)激發創意點子	創意思考與解決問題的基本概念、創意思考與解決問題的程序	6	第一學年第一學期
(3)分享成功創意商品1	產生創意構想的方法	6	第一學年第一學期
(4)分享成功創意商品2	釐定創意方向的方法	6	第一學年第二學期
(5)設計提案1	創意構想的評價與決策	6	第一學年第二學期
(6)設計提案2	創意構想的強化與提昇	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	評量宜採多種方式混合實施,以顧及學生的學習意願及興趣。例如:資料蒐集、心得或讀書報告撰寫、單元作業練習及討論等		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動,以溝通式教學為原則,內容宜生動活潑並與實際生活應用結合,以增進學生之學習興趣。 2. 本科目為實務科目,可運用各科實習工廠進行教學。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語
	英文名稱	Indigenous Language- Ame
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input checked="" type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.內容以熟悉族語拼音字母與單字為主,輔以生活會話及族語歌謠。 2.內容以文法為主,輔以生活會話。 3.內容以族語寫作與造句為主,輔以生活會話及歌謠/戲劇。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)文化與族語概說	認識族群與部落故事	6	第二學年第一學期
(2)文化與族語概說2	族群傳說與樂舞	6	第二學年第一學期
(3)族語用語2	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	6	第二學年第一學期
(4)族語用語3	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	第二學年第二學期
(5)文化與族語概說3	歌謠教唱學族語	6	第二學年第二學期
(6)族語用語1	認識族群語音符號、常用基本招呼語	6	第二學年第二學期
(7)族語文化1	親屬稱謂、稱呼	6	第三學年第一學期
(8)族語文化2	親屬人稱代名詞	6	第三學年第一學期
(9)族語文化3	身體部位、疾病名稱	6	第三學年第一學期
(10)族語文化4	歲時祭儀與禁忌	6	第三學年第二學期
(11)族語文化5	祭儀特殊用語	6	第三學年第二學期
(12)族語文化6	數字唸法及數量形容詞	6	第三學年第二學期
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用生活美語
	英文名稱	English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生熟悉日常生活常用的會話語句,並提升學生會話能力。2. 使學生了解西方國家文化背景、生活習慣及語言表達方式,期能使學生用正確的語法使用英語。3. 培養學生正確的學習態度並提昇英語學習效率,以涵育學生英語文之 4. 學習興趣,增強其人文素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)職場用語(一)	1. 對上司的應對用語 2. 對同事的應對用語	6	第二學年第一學期
(2)職場用語(二)	電話禮貌	6	第二學年第一學期
(3)職場用語(三)	職場常用英語	6	第二學年第一學期
(4)職場用語(四)	職場常用方言	6	第二學年第二學期
(5)生活禮儀(一)	1. 家中一般寒暄用語 2. 適當肢體語言的理解與運用	6	第二學年第二學期
(6)生活禮儀(二)	1. 與家人情緒分享時的溝通用語 2. 與家人意見不合時的溝通用語	6	第二學年第二學期
(7)生活禮儀(三)	1. 向家人表達需求時的溝通用語 2. 接待訪客的應對用語	6	第三學年第一學期
(8)生活禮儀(四)	1. 與鄰里寒暄的應對用語 2. 電話禮儀	6	第三學年第一學期
(9)自我推銷(一)	自我介紹	6	第三學年第一學期
(10)自我推銷(二)	履歷表的撰寫	6	第三學年第二學期
(11)自我推銷(三)	應徵時的應對用語	6	第三學年第二學期
(12)自我推銷(四)	職場徵才廣告的閱讀與選取	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 教學宜兼顧形成性評量、總結性評量與診斷性評量等學習評量。 2. 學習評量應兼顧認知、情意、技能三層面及各領域、學科的核心能力與內涵。 3. 學習評量應參照學習目標、教材性質與學生個別差異，採用適當而多樣的評量方法。 4. 教師宜強化高層次認知思考，以培養學生論證、審辨、批判性和創造性的思考能力。 5. 評量方法：綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度等各方面的整體表現。		
教學資源	多利用各種實體或媒體教學。 2. 應盡可能提供與課文有關的教材、教具、視聽教學媒體或電腦輔助 教學軟體。 3. 並列出延續學習活動之有聲參考書籍，供學生自修。 4. 相關配合事項 (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)教學過程中宜多鼓勵學生練習機會，以培養其說英文之信心。 (3)應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 (4)加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動，以溝通式教學為原則，依年級循序漸進編寫，內容宜生動活潑並與實際生活應用結合，以增進學生之學習興趣。 (2)注重課程之整體性及活動之多元性，且漸進累積及反覆的原則。 (3)課文以一般知識性、趣味性、實用性和啟發性的文章為主，選材宜多樣化。 2. 教學方法 (1)本科目為實務科目，可運用語言實驗室進行教學。 (2)彈性運用各種教學方法，創造適當情境及英語會話活動，增加學生熟悉活用機會。 (3)宜配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及 媒體。 (4)教學過程須訓練學生聽、說、讀、寫的語言能力與技巧。 (5)需營造適合學生運用英語溝通能力之環境。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-排灣語
	英文名稱	Aboriginal mother tongue
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.學生瞭解原住民族語言之語音、語法及構詞意涵。 2.認識南島民族語系、文化與歷史沿革、演進及其變遷。 3.養成母語拼音及聽、說之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)文化與族語概說1	認識族群與部落故事	6	第二學年第一學期
(2)文化與族語概說2	族群傳說與樂舞	6	第二學年第一學期
(3)文化與族語概說3	歌謠教唱學族語	6	第二學年第一學期
(4)族語用語1	認識族群語音符號、常用基本招呼語	6	第二學年第二學期
(5)族語用語2	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	6	第二學年第二學期
(6)族語用語3	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	第二學年第二學期
(7)族語文化1	親屬稱謂、稱呼	6	第三學年第一學期
(8)族語文化2	親屬人稱代名詞	6	第三學年第一學期
(9)族語文化3	身體部位、疾病名稱	6	第三學年第一學期
(10)族語文化4	歲時祭儀與禁忌	6	第三學年第二學期
(11)族語文化5	祭儀特殊用語	6	第三學年第二學期
(12)族語文化6	數字唸法及數量形容詞	6	第三學年第二學期
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平時課中表現及專題分組討論過程紀錄</li> <li>2. 專題作業</li> <li>3. 專題分組討論過程之態度評量</li> <li>4. 期末報告及紙本評量</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各版本教科書、蒐集或製作相關教學媒體，宜增加自製圖片或影音教材，以輔助教學</li> <li>2. 運用圖書館資源、網路資源、在地特色資源、展演相關影音雜誌或展演相關活動資訊</li> <li>3. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教學應分利用教材、教具及其他教學資源</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材選取應顧及學生能力、需要、興趣、生活經驗和文化特質等條件，並能符合教學指標。</li> <li>2. 教材引例內容應包括多層面表現與思考</li> </ol> <p>教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，重視教師的講解和學生的討論分享，並依學生的程度差異做個別的指導，為達教學功效，可採小組討論方式進行</li> <li>2. 教師在教學前應編訂教學進度表</li> <li>3. 教師教學時應以學生的既有經驗為基礎，多舉例；並可適時搭配、運用電腦教學影片進行範教學，加強學習動機</li> <li>4. 分組教學加強組內學生互動及學生主任學習機會，培養學生系統思考與解決問題之能力</li> </ol>

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Food safety and hygiene
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/1/1/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 餐飲人員的衛生習慣教育與餐廚設備、器具的安全維護 2. 食材採購與貯存這方面的基礎理論 3. 食物引起中毒詳述	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	概論	6	第一學年第一學期
(2)餐飲衛生管理	第一節 從業人員衛生管理 第二節 餐飲設備規劃與衛生安全維護 第三節 餐具洗淨	6	第一學年第一學期
(3)食材之採購及儲存	第一節 採購 第二節 驗收	6	第一學年第一學期
(4)由食物引起的疾病	第一節 食物與疫病	6	第一學年第二學期
(5)由食物引起的疾病	第二節 安全的飲食生活	6	第一學年第二學期
(6)由食物引起的疾病	第三節 食物過敏	6	第一學年第二學期
(7)病毒食物中毒	第二節 狂牛症	6	第二學年第一學期
(8)黴菌毒素	黴菌毒素	6	第二學年第一學期
(9)天然毒素	第一節 植物毒	6	第二學年第一學期
(10)細菌性食物中毒	細菌性食物中毒	6	第二學年第二學期
(11)病毒食物中毒	第一節 口蹄疫	6	第二學年第二學期
(12)天然毒素	第二節 動物毒	6	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 圖書館應具備充足之中外食物學相關之圖書資料。</li> <li>2. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。。</li> <li>3. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。</li> <li>2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。</li> <li>3. 蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。</li> <li>2. 加強學生的職業道德與倫理觀念。</li> </ol>



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚房安全與設備維護規範
	英文名稱	Kitchen equipment and safety maintenance specifications
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)建立廚房危害與管理正確觀念 (二)廚房設備的安全操作原則說明 (三)各項廚房傷害的處置與預防	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)廚房危害與管理	1. 危害的類別 2. 管理制點	6	第一學年第二學期
(2)安全衛生工作守則	1. 工作安全守則 2. 工作衛生守則	6	第一學年第二學期
(3)校內各工廠設備的安全守則	1. 綜合實習工場設備安全使用守則 2. 飲料調製教室備安全使用守則 3. 餐飲服務教室安全守則	6	第一學年第二學期
(4)廚房人員架構組織表	1. 課程編制廚房人服膺負責之職責及任務	6	第一學年第二學期
(5)校園午餐團膳改善	1. 如何提升校內用餐品質探討 2. 膳食管理委員會執掌說明	6	第一學年第二學期
(6)廚房設備及器具的保養	1. 廚房設備的保養原則 2. 器具的保養	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並以實務操作了解教學成效，督促學生達到學習目標。 2. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路電腦教學，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源。 3. 與配合社區活動及公益團體活動，鼓勵學生參加對生態維護的工作，如:淨灘		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li> <li>2.注重旅遊實務，藉由生態觀光區參觀，由操作中學習，理論與實務並重。</li> <li>3.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於從事生態維護工作。</li> <li>4.培養學生創新進取之能力。。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li> <li>2.注重旅遊實務，藉由生態觀光區參觀，由操作中學習，理論與實務並重。</li> <li>3.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於從事生態維護工作</li> </ol>
---------------	--



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理
	英文名稱	Hotel Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)認識旅館產業特性及經營觀念以及各組織之功能與運作。 (二)了解旅館業之起源發展。 (三)具備旅館產業符應之人員所需的基礎專業知能。 (四)了解星級評鑑制度及相關規範。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅館產業的特性、分類與類型	第一節 旅館產業的特性 第二節 旅館以目標市場做分類 第三節 旅館以規模做分類 第四節 旅館以服務等級做分類 第五節 旅館以產權型態做分類	3	第二學年第一學期
(2)旅館籌備開幕及組織職責	第一節 旅館起源及發展史 第二節 旅館開發可行性分析 第三節 旅館籌備及人員進用時程 第四節 旅館試營運及正式營運 第五節 旅館組織及各部門職責	3	第二學年第一學期
(3)客務管理與實務1	第一節 客務部作業守則 第二節 客務部組織與員工職掌 第三節 客務部各單位作業	3	第二學年第一學期
(4)房務管理與實務2	第一節 房務部作業守則 第二節 房務部組織與員工職掌 第三節 旅館客房型態 第四節 房務部各單位作業	3	第二學年第一學期
(5)餐飲管理實務	第一節 餐廳規劃與管理 第二節 餐飲內外場查核作業 第三節 餐廳鑑定 第四節 宴會管理及服務	3	第二學年第一學期
(6)人力資源管理	第一節 人力資源管理的定義與角色 第二節 人力資源管理的功能	3	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)旅館管理資訊系統	第一節 旅館管理資訊系統之發展概念 第二節 旅館應用管理資訊系統之目的 第三節 旅館如何選擇適當的管理資訊系統 第四節 旅館管理資訊系統的發展趨勢	3	第二學年第二學期
(8)旅館安全與衛生管理	第一節 設備維護與安全 第二節 衛生管理 第三節 汙水處理 第四節 勞工安全	3	第二學年第二學期
(9)旅館品牌管理	第一節 品牌管理的理論分析 第二節 品牌定位及文化管理 第三節 品牌於資產、延伸及危機管理 第四節 旅館品牌管理 第五節 亞洲區旅館品牌經營實例	3	第二學年第二學期
(10)旅館成本控制與經營利潤分析	第一節 成本的定義與分類 第二節 餐旅成本的概念、計算與控制 第三節 旅館營運利潤分析 第四節 損益兩平分析與利潤規劃	3	第二學年第二學期
(11)旅館市場與產業分析	第一節 產業分析與市場定位 第二節 常見的旅館市場分析指標 第三節 旅館價值指標	3	第二學年第二學期
(12)星級旅館評鑑	第一節 外國旅館等級評鑑 第二節 我國星級旅館評鑑 第三節 星級旅館評鑑實務 第四節 星級旅館評鑑制度之反思	3	第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外旅館餐旅相關之圖書資料。 2. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 3. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 4. 校外旅館產業機構之配合及學校行政支援。 5. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 6. 安排參觀觀光飯店、民宿及相關觀光餐旅展覽，增進學習成效。 7. 利用寒暑假前往旅館相關業界見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 8. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3. 蒐集旅館產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 與業界連結實地參訪或參觀相關觀光餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事旅館餐旅相關產業。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養
	英文名稱	Food and nutrition
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解食物學的基本知識 (二)瞭解各類食物的特性及營養價值。 (三)瞭解各類食物製備時即將發生的變化。 (四)應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食物學概論	1. 食物學的內涵 2. 食物與健康 3. 食物學與餐飲	9	第一學年第一學期
(2)飲食指南	1. 健康飲食 2. 每日飲食指南 3. 膳食設計	9	第一學年第一學期
(3)營養素1	1. 營養素概論 2. 醣類 3. 蛋白質 4. 脂肪	9	第一學年第一學期
(4)營養素2	1. 維生素 2. 礦物質 3. 水	9	第一學年第一學期
(5)六大類食物與餐飲1	1. 概論 2. 全穀根莖類	9	第一學年第二學期
(6)六大類食物與餐飲2	1. 肉魚豆蛋類 2. 蔬菜與水果類 3. 奶類 4. 油脂與堅果(核果)種子類	9	第一學年第二學期
(7)食品加工與餐飲	1. 概論 2. 加工食品 3. 色素與酵素 4. 食品添加物	9	第一學年第二學期
(8)衛生安全與餐飲	1. 食物腐敗與保存 2. 食物中毒 3. 清洗與消毒 4. 食品包裝	9	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外食物學相關之圖書資料。 2. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 3. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 配合教科書單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 收集食物學相關資訊以圖像方式，讓學生更容易吸收知識。		



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購
	英文名稱	Catering procurement
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解餐飲採購的意義與重要性。 (二)採購管理的過程。 (三)各種餐飲採購的方法、驗收。 (四)庫房管理與發放作業。 (五)養成良好餐飲採購的道德與智能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)現代餐飲採購之基本概念	1. 餐飲採購之意義 2. 餐飲採購之觀念與特性 3. 餐飲採購之目標與機能餐飲採購政策 4. 餐飲採購之職業道德	9	第一學年第一學期
(2)採購部的組織系統	1. 餐飲採購部門的職責 2. 餐飲採購部門之組織系統 3. 餐飲採購部門與其他部門之關係 4. 餐飲採購之授權	9	第一學年第一學期
(3)採購之方法	1. 餐飲採購合約之要件 2. 餐飲採購合約之類別 3. 餐飲採購合約之格式	9	第一學年第一學期
(4)採購合約	1. 簽訂採購合約應注意的事項 2. 履行採購合約之督導 3. 餐飲採購合約之修改、取消與終止	9	第一學年第一學期
(5)採購市場調查	餐飲採購資訊的重要性與資訊的特性	9	第一學年第二學期
(6)餐飲採購品之規格	1. 肉類之採購 2. 海鮮類之採購 3. 乳製品之採購 4. 新鮮蔬果與穀物類之採購 5. 辛香料、香味料等之採購 6. 醃製品與罐頭食品之採購 7. 真空包裝食品之採購 8. 飲料之採購	9	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)驗收作業	1. 驗收之意義 2. 驗收的基本原則 3. 驗收之準備工作 4. 驗收之方法 5. 驗收之表格 6. 驗收之內部控制	9	第一學年第二學期
(8)發放管理	1. 發貨之意義 2. 發貨作業須知	9	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外食物學相關之圖書資料。 2. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 3. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 收集食物學相關資訊以圖像方式，讓學生更容易吸收知識。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路行銷
	英文名稱	Internet Marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)能瞭解網路環境分析。 (二)策劃網路行銷計畫。 (三)具備網路行銷執行力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 供給大於需求,行銷是商戰勝出關鍵 2. 數位新時代,廣告形式與訴求大變身 3. 網路顛覆行銷法則,數位廣告持續成長 4. 社群網站成行銷利器,怎麼運用? 5. 智慧手機改變生活型態,互動行銷演化 6. 應用程式當道,不僅要懂還要會用 7. 行銷數位化,數據分析讓你貼近客戶 8. 不分線上和線下,全通路更顯優勢 9. 科技持續翻轉消費習性,你跟上了嗎? 10. 「顧客至上」時代,行銷思維也得更新	9	第一學年第一學期
(2)行銷方式	1. 善用「AISAS模式」,消費行為全掌握 2. 學會「市場」對話,顧客需求精準探知 3. 反覆進行「促銷」和「分析」循環 4. 營收與獲利增加的關鍵在「客戶滿意度」 5. 贏得顧客支持,技巧為何? 6. 口碑力量大,老主顧主動幫忙拉新客戶 7. 培養顧客忠誠度,把好感變喜歡	9	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(3)行銷情報蒐集術	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 關鍵五步驟, 打造不敗行銷系統</li> <li>2. 活用「3C分析」, 釐清大環境現況</li> <li>3. 檢視自身競爭力的「SWOT分析」</li> <li>4. 市場區隔與定位怎麼做? 「STP」能實現</li> <li>5. 讓產品導向與客戶觀點一致化的「4P+4C」</li> <li>6. 數據表格「可視化」, 能找出操作盲點</li> <li>7. 檢驗行銷成效, 讓結果更趨近目標</li> <li>8. 八大思考工具, 靈活運用最高效</li> </ol>	9	第一學年第一學期
(4)社群媒體行銷策略	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社群平台在餐旅業的應用</li> <li>2. 建立品牌故事與社群內容策劃</li> <li>3. 互動與粉絲經營技巧</li> </ol>	9	第一學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。</li> <li>2. 針對情意部分以個人之學習態度及分組合作精神表現評量。</li> <li>3. 根據評量結果修改教材教法, 實施補救教學。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學, 增進學習效果。</li> <li>2. 配合課程邀請利用網路行銷成功的人士到校辦理演講。</li> <li>3. 利用網際網路電腦教學, 隨時更新教學資源。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2. 蒐集餐飲業網路行銷成功之案例相關刊物等作為輔助教材。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師課堂講授並與學生討論學生。</li> <li>2. 老師於單元講授結束, 指定作業, 並於當週或下週討論作業。</li> </ol>		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)建構餐飲管理理論基礎與實務經營管理能力 (二)奠定學習餐旅專業知能之基礎能力 (三)了解現在餐飲管理之發展趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	3	第二學年第一學期
(2)餐飲組織	1. 餐飲組織的定義與基本原則 2. 餐飲各部分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	9	第二學年第一學期
(3)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前訓練與在職進修	6	第二學年第一學期
(4)物料管理	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	9	第二學年第一學期
(5)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	9	第二學年第一學期
(6)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	9	第二學年第二學期
(7)廚房得維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐具之管理與維護 4. 廚房的衛生與安全	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 食材成本控制與分析	1. 食材成本控制與意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	9	第二學年第二學期
(9) 現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	6	第二學年第二學期
(10) 行銷與餐飲企劃	1. 餐飲市場分析 2. 目標客群設定 3. 行銷策略 4. 品牌經營 5. 活動企劃與促銷	3	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並以實務操作了解教學成效，督促學生達到學習目標。 2. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 學校宜建置專業教室相關之教學情境，運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路電腦教學，即時獲得，隨時更新教學資源。 3. 參考中外餐飲管理相關之圖書資料。 4. 校外餐飲機構之配合及學校行政支援。 5. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等飲務教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 6. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 7. 寒暑假前往餐飲相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 教學內容及次序安排，參照教學大綱之內涵，並符合教學標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 3. 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 4. 培養學生規畫執行與創新應變之能力。 (二) 教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並適時激發學生創意。 2. 注重餐飲實務，藉由餐飲相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於餐飲管理服務相關行業。 4. 配合餐飲相關管理時事作為範例解析。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實務與管理
	英文名稱	Banquet food and management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解宴會廳之經營及管理。 (二)具備從事宴會廳人員基本的能力。 (三)熟悉宴會廳接待旅客的服務作業細則及流程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 宴會之基本概念 2. 宴會部門組織架構 3. 宴會部門工作職掌 4. 宴會服務的安排 5. 服務人員及臨時工讀生之工作守則	3	第二學年第一學期
(2)宴會廳設備概述	1. 宴會廳常用器皿及家具介紹 2. 宴會廳營業器材籌備的設定量 3. 檯布的基本認識與設定量	3	第二學年第一學期
(3)宴會成本控制、預算編列及促銷活動	1. 宴會成本控制 2. 宴會部門營業預算的編列 3. 宴會廳各項管銷費用支出預算及營業淨利的編列 4. 宴會促銷活動	6	第二學年第一學期
(4)宴會作業流程	1. 洽詢 2. 預約 3. 確認與簽定訂席合約書 4. 場地擺設與規劃 5. 發布宴會通知單 6. 再次確認 7. 各單位工作計畫的擬定 8. 宴會場地布置 9. 服務工作的執行 10. 帳單結清 11. 追蹤 12. 建檔	6	第二學年第一學期
(5)中式宴會擺設與服務	1. 中式宴會擺設與布置 2. 中式宴會服務 3. 餐桌的設計與布置 4. 宴會舞台之設計	6	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)西式宴會擺設與服務	1. 西式宴會的餐桌擺設 2. 西式宴會的餐桌服務 3. 西餐的服務流程	6	第二學年第一學期
(7)宴會菜單的安排與設計	1. 宴會菜單的起源與重要性 2. 宴會菜單的設計	6	第二學年第一學期
(8)雞尾酒會與自助餐的擺設及服務技巧	1. 雞尾酒會的擺設與服務 2. 自助餐會的擺設與服務	6	第二學年第二學期
(9)外燴的安排	1. 外燴之服務流程 2. 外燴之價位 3. 外燴之經驗談	6	第二學年第二學期
(10)婚禮顧問之職掌與任務	1. 何謂婚禮顧問 2. 確認婚宴類型 3. 確認婚宴場地 4. 結婚準備事項時程表 5. 婚紗與攝影之挑選 6. 婚禮活動規劃 7. 婚禮周邊商品 8. 婚禮中的MV與音樂	6	第二學年第二學期
(11)宴會中葡萄酒之服務技巧	1. 葡萄酒之保存及飲用溫度 2. 葡萄酒與食物之搭配 3. 葡萄酒之服務技巧 4. 如何品嚐葡萄酒	6	第二學年第二學期
(12)餐飲部門暨宴會部之作業準則	1. 餐飲服務之基本概念 2. 服務人員應有的認知 3. 服務人員的服務準則 4. 餐飲服務之基本準則	6	第二學年第二學期
(13)餐飲禮儀	1. 餐飲服務之基本概念 2. 服務人員應有的認知 3. 服務人員的服務準則 4. 餐飲服務之基本準則	3	第二學年第二學期
(14)宴會趨勢與永續發展	1. 綠色宴會 2. 智慧宴會 3. 客製化與體驗式宴會 4. 國際宴會趨勢	3	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 與學校附近設有宴會部門之飯店合作，定期邀請業師協同教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集宴會廳事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師於施教時加入宴會實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 2. 實地參訪業界以增進烘焙專業知能並與業界連結。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)協助學生瞭解菜單設計與餐廳經營的關係。 (二)熟練菜單設計的能力，能精確掌控餐廳經營中之直接成本。 (三)激發學生設計創意菜單的靈感，跳脫出以往的菜單風格及內容。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	9	第一學年第二學期
(2)菜單的種類	1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構飲料單	9	第一學年第二學期
(3)成本與控制售價訂定	1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制不當的改善方法	9	第一學年第二學期
(4)菜單與營運策略	1. 成本控制與利潤最大化。 2. 如何分析銷售數據優化菜單。 3. 與營運和廚房協調的重要性。	9	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並以實務操作了解教學成效，督促學生達到學習目標。 2. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 結合學校園遊會活動、校慶活動等讓學生參與菜單設計增加實務運用的機會。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校教師自編教材 2. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 蒐集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材 3. 小組競賽-創意菜單的設計		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	international protocol
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解國際禮儀的基本概念。 (二)建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 (三)學習本國及國際不同的各項禮儀知識與技能，強化學生國際交流的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 國際禮儀概論	1. 禮儀的意義及其重要性 2. 國際禮儀的基本概念 3. 國際禮儀的應用及注意事項	6	第一學年第一學期
(2) 服飾與儀態	1. 男女服飾穿著禮儀 2. 個人體型與服飾色彩搭配修飾 3. 優雅儀態的介紹	6	第一學年第一學期
(3) 說話禮儀	1. 音調與速度 2. 口語表達與談話技巧 3. 演說技巧 4. 合宜的肢體語言搭配	6	第一學年第一學期
(4) 電話禮儀	1. 接打電話禮儀 2. 公務電話接打要領及步驟	6	第一學年第二學期
(5) 書卡禮儀	1. 中、西式書卡形式 2. 書卡應用場合與時機 3. 合宜的書信文字表達	6	第一學年第二學期
(6) 餐飲宴會禮儀	1. 中餐禮儀 2. 西餐禮儀 3. 歐式自助餐禮儀 4. 日式料理禮儀 5. 宴會禮儀	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 角色扮演 3. 資料收集及分組口頭報告		
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 學校圖書館應設置中外旅館房務相關之資訊軟體、圖書資料。		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。</li> <li>2.教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。</li> <li>3.教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li> <li>2.教師鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。</li> <li>3.利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。</li> <li>4.教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。</li> </ol>
---------------	---



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/1/1/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 (二)強化英語基礎及興趣。 (三)啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)發音及語調訓練	1.單字音標及發音訓練。 2.重音練習。 3.句子之語調訓練。	6	第一學年第一學期
(2)打招呼	1.早午晚見面之問候語。 2.簡單寒暄及道別。 3.自我介紹。	6	第一學年第一學期
(3)數詞	1.數字及序數之說明。 2.數量之表示。	6	第一學年第一學期
(4)方向及位置	1.東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2.室內設施位置及地點的說明。 3.市區方向及地點的說明。	6	第一學年第一學期
(5)感謝及道歉	1.表示感謝時。 2.表示歉意時。	6	第一學年第一學期
(6)天氣說明	1.氣候說明。 2.氣溫說明。 3.衣著說明。	6	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 櫃檯服務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 訂房服務。</li> <li>2. 來訪客人的接待。</li> <li>3. 寄放及保管物品。</li> <li>4. 代寄郵件。</li> <li>5. 住宿手續的登記。</li> <li>6. 晨喚服務。</li> <li>7. 住房服務</li> <li>8. 洗衣服務。</li> <li>9. 停車及叫車服務。</li> <li>10. 失物招領。</li> <li>11. 其他服務。</li> </ol>	6	第一學年第一學期
(8) 電梯服務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客人招呼。</li> <li>2. 樓層說明。</li> <li>3. 抵達說明及道別。</li> </ol>	6	第一學年第一學期
(9) 電話對話	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 電話禮貌。</li> <li>2. 電話號碼的說明。</li> <li>3. 轉接給客人或客房。</li> <li>4. 留話給客人。</li> <li>5. 國際電話使用說明。</li> </ol>	6	第一學年第一學期
(10) 迎接客人	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 歡迎客人的光臨。</li> <li>2. 帶位及領檯。</li> <li>3. 客滿及等候之客人的招呼。</li> <li>4. 併桌時之應對。</li> </ol>	6	第一學年第二學期
(11) 客房餐飲服務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客房內餐飲服務並介紹菜。</li> <li>2. 費用說明。</li> <li>3. 接受訂餐。</li> </ol>	6	第一學年第二學期
(12) 認識食材及菜單	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識基本食材。</li> <li>2. 瞭解烹調方法。</li> <li>3. 瞭解菜單內容。</li> </ol>	6	第一學年第二學期
(13) 餐廳點菜及上菜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 送菜單與點菜及介紹菜服務。</li> <li>2. 送茶水。</li> <li>3. 上菜。</li> </ol>	6	第二學年第二學期
(14) 吧檯及飲料、酒水服務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飲料的分類。</li> <li>2. 吧檯基本用語。</li> <li>3. 送飲料單及點酒水服務。</li> <li>4. 服務酒水。</li> </ol>	6	第二學年第二學期
(15) 出納及送客	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 金額說明。</li> <li>2. 稅金及服務費說明。</li> <li>3. 付款方式。</li> <li>4. 找零與收據。</li> <li>5. 換外幣。</li> <li>6. 退房付費。</li> <li>7. 道謝及送客。</li> </ol>	6	第二學年第二學期
(16) 旅遊及航空	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 預訂旅館。(不與訂房內容重覆)</li> <li>2. 安排旅遊行程。</li> <li>3. 旅遊景點。</li> <li>4. 預訂機位。</li> <li>5. 確認班機。</li> <li>6. 登機手續及接機。</li> <li>7. 行李託運及提領。</li> </ol>	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17) 宣佈及廣播服務	1. (機場與飛機上) 廣播用語及事情宣佈。 2. (領隊、導遊) 出發、抵達及集合時間地點說明。 3. (飯店、餐廳) 地震、火災、停電等緊急狀況說明。	6	第二學年第二學期
(18) 抱怨的處理	1. 出菜慢時。 2. 出錯菜時。 3. 菜中有異物時。 4. 對餐具的抱怨。 5. 弄髒客人衣物時。	6	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	筆試及口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，第一冊最好有語調標示，以建立同學說標準聲調之能力。 2. 須融入餐旅專業用語約2000字。(包含三大領域，係以旅館、餐飲、旅行業為主要內容)。 (二) 教學方法 以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 培養專題製作之方法、程序、技術、與管理能力。 2. 培養視覺、聽覺的覺察能力,改進呈現效果。 4. 應用設計準則的指引,轉化成為創作成品的製作開發能力。 5. 養成接受回饋並調整自我概念的學習能力。 6. 應用視覺、聽覺等特效於後製作,提高成品展現的效果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 專題製作概要	專題製作的定義 專題製作的功能 專題製作的目錄	9	第二學年第二學期
(2) 專題製作內容	專題製作的格式 專題製作的架構 專題製作的摘要	9	第二學年第二學期
(3) 專題製作課程發展	專題製作目錄與前言的撰寫方式 專題製作的文獻蒐集與整理方式	9	第二學年第二學期
(4) 專題製作流程1	專題製作的流程概要 專題製作的流程說明	9	第二學年第二學期
(5) 專題製作流程2	訂定專題主題的方式	9	第三學年第一學期
(6) 專題製作流程3	專題進度表的擬定	9	第三學年第一學期
(7) 專題製作流程4	資料蒐集與研究流程及方向	9	第三學年第一學期
(8) 專題製作流程5	評量及呈現方式	9	第三學年第一學期
(9) 專題製作流程6	研究方法與工具	9	第三學年第二學期
(10) 專題製作流程7	問題討論與解決	9	第三學年第二學期
(11) 專題製作流程8	專題構想及方向	9	第三學年第二學期
(12) 專題製作流程9	報告書撰寫與成果發表	9	第三學年第二學期
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。</li> <li>2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。</li> <li>3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。</li> </ol>
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。</li> <li>2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。</li> <li>3. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。</li> <li>4. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可善用見習或參訪機構現場講解、實作與學校課前介紹與課後檢討交互教學。</li> <li>2. 以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。專題實作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。</li> </ol>



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 透過實際體驗與探索,了解不同職業的工作內容、環境與社會價值。 2. 協助學生發現自身興趣、能力與性向,初步連結未來職涯方向。 3. 建立「生涯探索是持續歷程」的觀念,學習為未來做準備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 校外職場參觀	活動內容: 邀請餐飲相關廠商參訪,並邀請負責人現場解說: 1. 介紹製作流程、衛生安全 2. 商品包裝與成列原則	6	參觀地點:娜路彎大酒店
(2) 校外職場參觀	活動內容: 邀請餐飲相關廠商參訪,並邀請負責人現場解說: 1. 介紹製作流程、衛生安全 2. 商品包裝與成列原則	6	參觀地點:桂田喜來登飯店
(3) 校外職場參觀	活動內容: 邀請餐飲相關廠商參訪,並邀請負責人現場解說: 1. 介紹製作流程、衛生安全 2. 商品包裝與成列原則參觀	6	參觀地點:柴源製果烘焙工作坊
(4) 校外職場參觀	活動內容: 邀請餐飲相關廠商參訪,並邀請負責人現場解說: 1. 外場服務 2. 內場服務	6	參觀地點:三葉餐廳
(5) 業界專家授課	活動內容: 邀請餐飲相關廠商負責人至校授課,講授主題: 1. 進入相關職場所需之準備 2. 職場人際關係	4	授課師資:張裕偉 服務單位:桂田喜來登飯店 職稱:餐廳經理
(6) 業界專家授課	活動內容: 邀請餐飲相關廠商負責人至校授課,講授主題: 1. 進入相關職場所需之準備 2. 職場人際關係	4	授課師資:吳鎮宇 服務單位:柴源製果烘焙工作坊 職稱:老闆

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 業界專家授課	活動內容: 邀請餐飲相關廠商負責人至校授課, 講授主題: 1. 進入相關職場所需之準備 2. 職場人際關係	4	授課師資:羅裕智 服務單位:娜路彎大酒 職稱:餐廳經理
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席狀況(30%) 2. 課堂參與(30%) 3. 期末專題報告(40%)		
教學資源	職場參觀及業界專家授課		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學前，編寫教學計劃；教學時，必須讓學生實作，注意學生個別差異，對程度不同之學生應予適當的個別輔導。在教學的過程中應注意學生反應，引用教學技巧引發學生思考，主動參與討論，以達到教學目標		



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點麵包實習
	英文名稱	Baking internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (四)培養正確的烘焙從業概念,工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源、分類及發展趨勢。 3. 認識烘焙原料、器具、設備。	12	第一學年第一學期
(2)烘焙教室之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。	6	第一學年第一學期
(3)烘焙物料簡介	1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、乳品、蛋品等類。 2. 烘焙常用之調味料、罐頭等類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑等類。 4. 烘焙用酒之認識。	12	第一學年第一學期
(4)烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙百分比換算。	12	第一學年第一學期
(5)蛋糕之認識	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理。 4. 蛋糕之儲存方法。	12	第一學年第一學期
(6)蛋糕類產品操作	麵糊類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 夾心之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	12	第一學年第二學期
(7)西點之認識	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	12	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)西點類產品操作	布丁、派、泡芙、鬆餅類、甜甜圈、小西餅等西點系列: 1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定。	12	第一學年第二學期
(9)麵包之認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理。	6	第一學年第二學期
(10)麵包類產品操作	吐司類、甜麵包等麵包系列: 1. 甜式麵包。 2. 鹹式麵包。 3. 產品品評及鑑定。	12	第一學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式餐點實務
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解中式菜餚的烹調方法。 (二)熟習中式菜餚的烹調技術。 (三)運用中餐烹調技巧,進而創造美味佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全衛生習慣及團隊合作精神。 (五)培養良好工作態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中餐菜系介紹	1. 中餐菜系的分類。 2. 中餐各菜系的特色。 3. 中餐各菜系的代表性菜餚。	12	第二學年第一學期
(2) 常用的烹調法及實習1	爆:蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。 煎:煎魚、菜脯煎蛋、煎生蠔餅等。 燴:燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。 羹:三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。 溜:咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。	12	第二學年第一學期
(3) 常用的烹調法及實習2	燒:紅燒獅子頭、蔥燒海參、乾燒明蝦等。 燜:紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。 燉:苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。 煨:紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。 焗:鹽焗雞、奶油白菜、焗咖哩小排等。	12	第二學年第一學期
(4) 常用的烹調法及實習3	燻:煙燻鮰魚、燻蛋、煙燻排骨等。 烤:烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。 煨:乾煨四季豆、乾煨牛肉絲、乾煨小魚等。 貼、塌:鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、韭黃鍋貼等。 凍:雞凍、五彩蝦仁凍、豬腳凍等。 拔絲:拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	12	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5) 中餐廚師的條件及職業道德	1. 中餐廚師的條件。 2. 中餐廚師的職業道德。	6	第二學年第一學期
(6) 中餐烹調未來發展趨勢	1. 中餐烹調未來發展趨勢。 2. 中餐廚師的因應態度。	6	第二學年第二學期
(7) 米麵類的烹調及實習	八寶飯、翡翠蛋炒飯、香菇肉絲炒麵、三絲米粉湯、開陽炒麵條等。	12	第二學年第二學期
(8) 肉類的烹調及實習	東坡肉、荷葉粉蒸肉、豆豉蒸小排、鳳梨糖醋子排、京醬肉絲、檸檬雞片、蜜汁咕咾雞脯、三杯雞、咖哩雞、貴妃牛腩等。	12	第二學年第二學期
(9) 海鮮類的烹調及實習	銀芽炒雙魷、糖醋魚條、豆瓣魚、新吉士鱸魚、白果炒蝦仁、鳳梨拌炸蝦仁、油爆蝦、一帆風順醬爆青醬等。	12	第二學年第二學期
(10) 蔬果類的烹調及實習	枸杞炒高麗、蠔油扒雞翼、四色蔬菜、三絲腐皮捲、竹筍爆三丁等。	12	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二) 教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	擺盤設計實務
	英文名稱	Wobble plate design practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 教導學生設計出好看又美觀的擺盤。 2. 啟發學生的構思擺盤。 3. 提升學生的餐飲美學素養	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)構思擺盤的方法	1. 思考擺盤的目的 2. 挑選盤子的重點 3. 圓盤/方盤/橢圓盤/長方盤 4. 同一道料理用不同盤子來擺盤	9	第二學年第一學期
(2)從設計看擺盤	1. 點 2. 線 3. 面 4. 平衡配置 5. 立體 6. 色彩	9	第二學年第一學期
(3)依照場合來擺盤(應用)	1. 日常 2. 宴客 3. 派對	9	第二學年第一學期
(4)從盤子的變化看擺盤	1. 盤緣有雕花的盤子 2. 精品風盤緣的盤子 3. 北歐風盤緣的盤子 4. 各種形狀的盤子 5. 玻璃盤子	9	第二學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 擺盤設計圖畫 2. 實際操作,設計擺盤主題呈現。		
教學資源	1. 應善用多媒體資源,提高學生學習興趣,增進學習效果。 2. 學校圖書館應設置中外擺盤設計軟體、圖書資料。		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。</li> <li>2.教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。</li> <li>3.教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li> <li>2.用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生設計的概念。</li> <li>4.教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。</li> </ol>
---------------	--



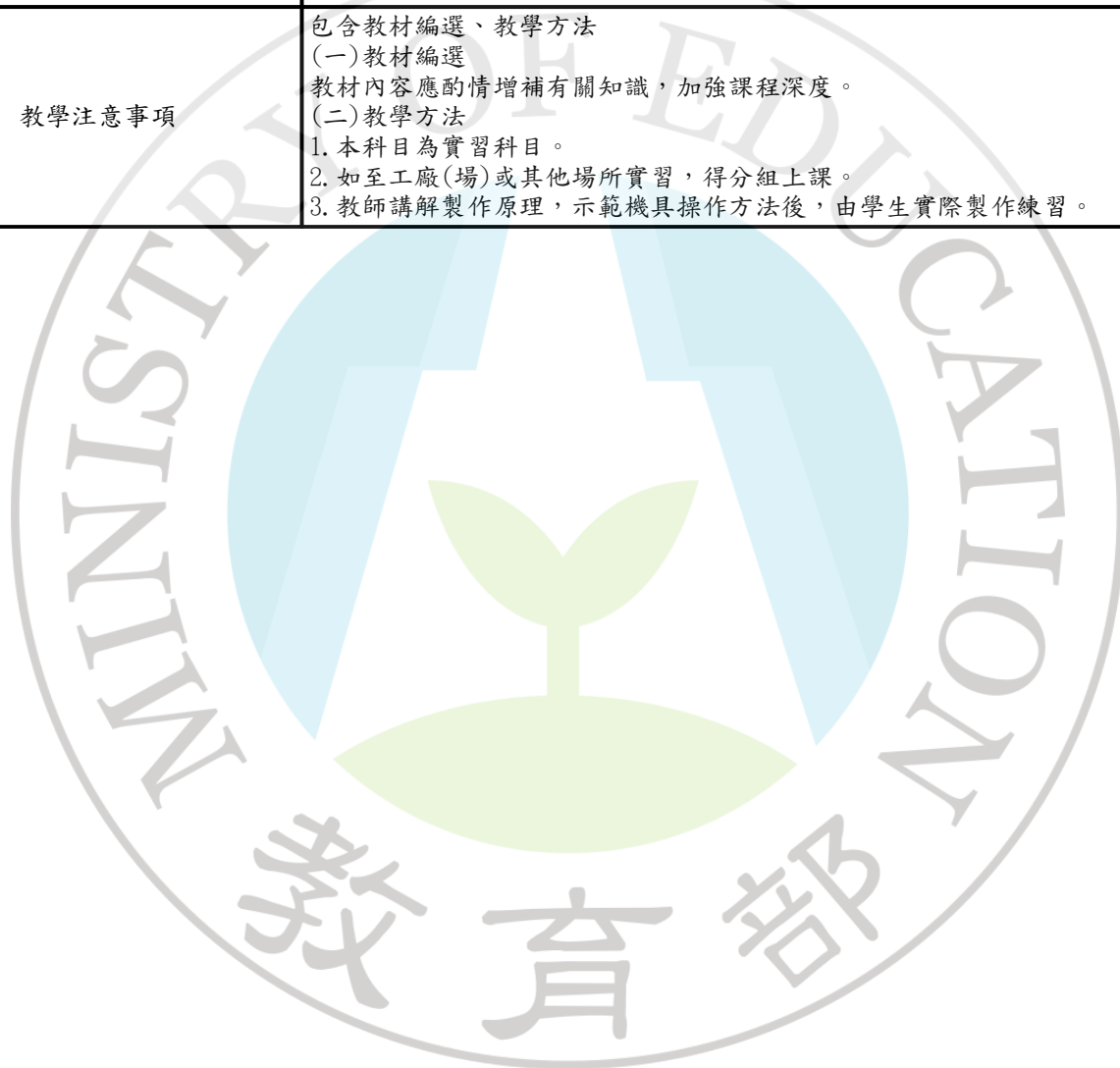
## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	Western Dim Sum Making Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)協助學生瞭解西式點心的相關知識與分類。 (二)使學生認識西式點心之製作理論與方法。 (三)讓學生具備西式點心之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 定義及分類。 2. 器具及設備。 3. 工廠安全衛生。	9	第二學年第一學期
(2)派類及實作	1. 派的分類。 2. 派皮的製作。 3. 雙皮派。 4. 單皮派(生派皮生派餡)。	9	第二學年第一學期
(3)塔類及實作	1. 塔的定義。 2. 塔的分類。 3. 塔皮的製作。	9	第二學年第一學期
(4)鬆餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 鬆餅的製作。	9	第二學年第一學期
(5)比薩及實作	1. 比薩的分類。 2. 原料的選擇。 3. 比薩的製作。 4. 習題及實作。	9	第二學年第二學期
(6)奶油空心餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 製作方法。 4. 產品評鑑。 5. 習題及實作。	9	第二學年第二學期
(7)甜炸圈餅及實作	1. 甜炸圈餅的分類。 2. 酵母甜炸圈餅。 3. 蛋糕甜炸圈餅。 4. 習題及實作。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)果凍類及其他小西點	1. 膠凍類的點心。 2. 膠凍類原料之介紹。 3. 膠凍類點心之製作。 4. 習題及實作。	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解西式點心製作相關知識外，並評量學生對西式點心製作的應用。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與西式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。		



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、學習基本水果切雕。 二、學習根莖類蔬菜切雕。 三、能製作搭配菜餚之盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 蔬菜水果的生產季節及特性	蔬菜水果的生產季節及特性、適合雕塑蔬果、蔬果選購法	9	第二學年第一學期
(2) 蔬果切刀工具的應用與成品保存	蔬果切雕刀具、器具之認識、切雕成品保存法式、	9	第二學年第一學期
(3) 基本切雕法	基本刀法、基本刀工、水果基礎切雕	9	第二學年第一學期
(4) 蔬果切雕實習-花類	基礎:紅蘿蔔-松針、鉛筆花、繡球花、蓮花、塔花	9	第二學年第一學期
(5) 盤飾切雕實習-水花片	紅蘿蔔水花片6種款式	9	第二學年第二學期
(6) 盤飾切雕實習-水花片(二)	白蘿蔔水花片5種款式、大黃瓜三種款式	9	第二學年第二學期
(7) 盤飾切雕-造型排盤	熟食排盤、生食排盤	9	第二學年第二學期
(8) 盤飾切雕-造型排盤(二)	水果拼盤、飲品裝飾	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法, 實施補救教學。		
教學資源	1. 自編教材。 2. 坊間教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法: 一般上課、實作示範、分組操作。		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲藝術實務
	英文名稱	Catering art practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	<p>餐飲藝術是人類精神與文明的泉源,是個人生命與生活的調劑,也是整體社會邁向文明、和諧、進步所需的素質。本課程擬從藝術的概論與範疇入門。</p> <p>現實世界中可貴的心靈安歇處,認識藝術是一生美好的祝福。在現今全球趨勢的發展下,美學競爭力(美力)的養成與提升,亦是專業教育外不容忽視的環節。</p> <p>本課程擬從藝術的概論與範疇入門,帶領學生探討如何接近藝術、欣賞藝術,瞭解藝術的發展脈絡,及其社會價值與經濟價值,並探討近年來「美力」於文創相關產業,例如餐飲商品設計、餐旅產業的發展概況。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)當代餐飲藝術1	藝術與生活 藝起遊戲	9	第二學年第一學期
(2)當代餐飲藝術2	畫盤藝術	9	第二學年第一學期
(3)當代餐飲藝術3	當代餐飲藝術發展的幾個面向	9	第二學年第一學期
(4)深入探討及分組報告1	餐旅藝術賞析	9	第二學年第一學期
(5)深入探討及分組報告2	美力(美學競爭力)	9	第二學年第二學期
(6)深入探討及分組報告3	分組報告	9	第二學年第二學期
(7)深入探討及分組報告4	分組報告	9	第二學年第二學期
(8)深入探討及分組報告5	分組報告	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平常(團體)表現:20% 第一次段考:20% 第二次段考:20% 期末報告:40%		
教學資源	1. 參考相關飲食文化書籍。 2. 依上課情況及學生能力素質,適時調整教材、教法。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選：

1. 參考相關各國飲食文化書籍。
2. 依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。

二、教學方法：

1. 學生應具備上台報告的能力。
2. 運用分組的方式討論。
3. 依學生差異，適時調整課程內容。

三、教學評量：

1. 課堂上：教師可依據學生表現態度、學習動機之表現給予操作評量成績。
2. 期中、期末以分組上台報告測試學生之學習效果並予以評分。

四、教學資源：

專業科目之教科書、教師自編教材、相關之雜誌與期刊、網路資源。

五、教學相關配合事項：要求學生做筆記，作為部分之平時成績。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)傳授學生中式點心的相關知識。 (二)使學生了解中式點心之基本製作原理。 (三)讓學生具備中式點心之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)器具之使用	1. 器具之認識及正確使用法 2. 工廠安全衛生	6	第三學年第一學期
(2)材料	1. 主材料 2. 副材料	12	第三學年第一學期
(3)年節用之中式點心製作	1. 紅豆年糕 2. 蘿蔔糕 3. 發糕 4. 元宵 5. 肉粽 6. 油飯 7. 紅龜粿 8. 廣式月餅 9. 蛋黃酥 10. 湯圓	12	第三學年第一學期
(4)婚慶用之中式點心製作	1. 我國的婚俗 2. 訂婚喜餅 3. 龍鳳喜餅	12	第三學年第一學期
(5)早餐用之中式點心製作	1. 蔥油餅 2. 饅頭 3. 花捲 4. 包子 5. 水煎包 6. 餡餅 7. 韭菜盒子 8. 蒸餃 9. 燒賣 10. 麵條 11. 廣東粥 12. 八寶粥 13. 水餃 14. 鍋貼	12	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)宴席及飲茶用之中式點心	1. 蘿蔔絲餅 2. 咖哩餃 3. 太陽餅	12	第三學年第二學期
(7)宴席及飲茶用之中式點心(三)	1. 菊花酥 2. 鳳梨酥 3. 蛋塔	12	第三學年第二學期
(8)宴席及飲茶用之中式點心(三)	1. 珍珠丸子 2. 碗粿 3. 麻糬 4. 巧果	12	第三學年第二學期
(9)品質評鑑	1. 品評方法 2. 失敗原因之探討	12	第三學年第二學期
(10)成本控制與菜單應用	1. 原料成本計算 2. 產量與損耗控制 3. 點心菜單設計 4. 商品化與販售應用	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式點心製作相關知識外，並評量學生對中式點心製作的應用。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake Decoration Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 蛋糕裝飾之基本觀念	甜點製作基本材料、甜點裝飾材料、基本工具、工具使用方法	6	第二學年第一學期
(2) 戚風蛋糕為主體製作	巧克力慕斯蛋糕捲、伯爵奶茶蛋糕捲、奶蓋生乳酪、覆盆子奶凍捲、洛可可豹紋	12	第二學年第一學期
(3) 天使蛋糕為主體製作	粉雪草莓天使蛋糕、芝麻奶蓋溶岩天使蛋糕	12	第二學年第一學期
(4) 海綿蛋糕為主體製作	造型裝飾蛋糕共5款製作	12	第二學年第一學期
(5) 磅蛋糕	花樣磅蛋糕共3款製作	12	第二學年第一學期
(6) 塔派為主題製作	華麗食尚塔派共3款製作	12	第二學年第二學期
(7) 塔派為主題製作(二)	華麗食尚塔派共3款製作	12	第二學年第二學期
(8) 泡芙為主題製作	人氣創意泡芙共5款	12	第二學年第二學期
(9) 泡芙為主題製作(二)	人氣創意泡芙共5款	12	第二學年第二學期
(10) 成品品質評估	外觀整體性 裝飾精細度 色彩與比例 常見缺失與改進	6	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標
2. 每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考
3. 學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽
4. 特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作 提升學習興趣
5. 採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理製作實習
	英文名稱	Internship cooking production internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解世界各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧,進而創造獨特的佳餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)異國料理課程介紹	介紹日韓、南洋、美墨、歐陸經典料理及典故	9	第三學年第一學期
(2)製作日韓料理	和風味曾豚骨豬、照燒雞排、韓式炸雞、部隊鍋、辣炒年糕製作	9	第三學年第一學期
(3)製作南洋料理	泰式涼拌海鮮、泰式打拋豬、月亮蝦餅、越南風味春捲製作	9	第三學年第一學期
(4)製作美式料理	美式起司雞肉捲、美式BBQ蜜汁豬排、美式香蒜布利乳酪披薩	9	第三學年第一學期
(5)製作墨西哥料理	墨西哥辣味腰豆肉醬義大利麵、墨西哥莎莎醬肉餅、墨式辣味芒果開胃小點	9	第三學年第二學期
(6)製作墨西哥料理(二)	法國-普羅旺斯香草雞、勃根地紅酒燉牛肉、野菇燉飯;義大利-義式田園雞、西西里培根豬左青醬	9	第三學年第二學期
(7)製作歐陸料理	法國-普羅旺斯香草雞、勃根地紅酒燉牛肉、野菇燉飯;義大利-義式田園雞、西西里培根豬左青醬	9	第三學年第二學期
(8)製作歐陸料理(二)	法國-普羅旺斯香草雞、勃根地紅酒燉牛肉、野菇燉飯;義大利-義式田園雞、西西里培根豬左青醬	9	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法,實施補救教學。		
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

包含教材編選、教學方法

一、教學方法：

得採分組教學法。

二、教學評量：

1. 採平時(學習態度)、作業及學術科測驗並行方式進行。
2. 平時成績、作業、段考成績



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意家常菜
	英文名稱	Creative home cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、激發創意與靈感 三、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)家常菜究源、各地家常菜介紹、基本備料	台灣家常菜的分類解說、常用材料介紹、食材處理、高湯備製、醬料與配料	6	第三學年第一學期
(2)台灣各地家常菜製作-北部	阿給、雙胞胎、營養三明治、藥燉排骨、小籠包製作	12	第三學年第一學期
(3)台灣各地家常菜製作-中部	客家鹹湯圓、酸菜豬血湯、肉圓、草仔粿、太陽餅製作	12	第三學年第一學期
(4)台灣各地家常菜製作-南部	古早味滷肉飯、棺材板、水煎包、碗粿、紅豆年糕製作	12	第三學年第一學期
(5)台灣各地家常菜製作-南部(二)	古早味滷肉飯、棺材板、水煎包、碗粿、紅豆年糕製作	12	第三學年第一學期
(6)台灣各地家常菜製作-東部	西魯肉、蔥餅、餛飩、米粉羹、大腸包小腸製作	12	第三學年第二學期
(7)台灣各地家常菜製作-東部(二)	西魯肉、蔥餅、餛飩、米粉羹、大腸包小腸製作	12	第三學年第二學期
(8)台灣各地家常菜製作-離島地區	花枝丸、黑糖糕、地瓜餃、海草冰、藥燉羊肉爐製作	12	第三學年第二學期
(9)台灣各地家常菜製作-離島地區(二)	花枝丸、黑糖糕、地瓜餃、海草冰、藥燉羊肉爐製作	12	第三學年第二學期
(10)成品評估與分享	色香味評估、創意表現、同儕分享與回饋、改進與調整	6	第三學年第二學期
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。</li> <li>2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。</li> <li>3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> <li>4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。</li> </ol>
教學資源	依當學期教學研究會討論後，決定課程教材。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學方法： 一般上課、實作示範、分組操作。</li> <li>2. 教學評量： 平時成績及實作(40%) 第一、二次段考(各15%) 期末學科考試及技術考(各15%)</li> <li>3. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。</li> </ol>



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康飲食製作
	英文名稱	Healthy eating
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	隨著國人生活水準提高,健康養生的觀念愈來愈普及,飲食的形態已經從過去「要吃飽」轉變成「吃的均衡」。營養學的領域,依據不同角度的切入,大致可分為三大領域,包括:「基礎營養學」、「生命期營養」、「膳食療養學」等,因此營養的知識不僅僅只傳授給營養相關科系的學生,對於其他醫護相關的學生可以探索這科學又頗具應用生活的學問。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 飲食與養生	均衡飲食的調配原則、如何應用均衡飲食金字塔營養配餐與均衡飲食	6	第三學年第一學期
(2) 各類人員的飲食營養	人類各階段所需營養介紹、嬰兒時期、幼童時期、青少年、中壯年、老年時期	12	第三學年第一學期
(3) 常用飲食與健康	十大最具營養價值食材及運用方式	12	第三學年第一學期
(4) 健康飲食實作-嬰幼兒	寶寶一歲前不該吃的食物【食物泥】、【飯麵主食】、【湯品類】、【高湯類】、【手指食物】	12	第三學年第一學期
(5) 健康飲食實作-嬰幼兒(二)	寶寶一歲前不該吃的食物【食物泥】、【飯麵主食】、【湯品類】、【高湯類】、【手指食物】	12	第三學年第一學期
(6) 健康飲食實作-青少年	主食類、湯品、點心、飲品各五種製作(改變飲食習慣及偏好的7個步驟)	12	第三學年第二學期
(7) 健康飲食實作-青少年(二)	主食類、湯品、點心、飲品各五種製作(改變飲食習慣及偏好的7個步驟)	12	第三學年第二學期
(8) 健康飲食實作-老年人	不管是嬰兒或老人,都上桌吧! 主食類、湯品、點心、飲品各五種製作	12	第三學年第二學期
(9) 健康飲食實作-老年人(二)	不管是嬰兒或老人,都上桌吧! 主食類、湯品、點心、飲品各五種製作	12	第三學年第二學期
(10) 成品評估與營養分析	成品色香味評估、營養均衡檢視、改進建議與調整、成果發表與分享	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	作業、課程參與、測驗		
教學資源	餐旅相關書籍、網站、時事。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：自編教材 2. 教學方法：講述		



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意飲調與調酒
	英文名稱	Creative drink and bartending
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 知識(Knowledge):培養學生多元認識咖啡因、非咖啡因、酒精、非酒精性飲料、流行時尚飲食元素、健康樂活等飲食元素特性,以培育學生具有設計具有創意與商品價值之飲品能力。 2. 技能(Skills):教導時充份運用場地及器皿,從事操作練習;善用各種輔助教具,以加強學習效果。 3. 態度(Attitudes):基本環境的認識及職場倫理觀念之建立,並且訓練關懷他人健康的人文素養,以造就學生在飲料產業的新興力量。 4. 其他:培育學生飲料調製之基礎能力、增進調製技巧,更養成產品研發能力,成為具有新世代就業能力的餐旅人。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	環境安全衛生教育訓練-教學規範和授課大綱說明	6	第三學年第一學期
(2)創意思考	認識創意技巧與創意發想	12	第三學年第一學期
(3)吧檯概論	吧檯規劃設計、基本機具配備認識含機電知識	12	第三學年第一學期
(4)無酒精飲料介紹	咖啡、茶類、果汁、常用生鮮物料、香草、機能性飲料介紹	12	第三學年第一學期
(5)有酒精飲料介紹	釀造酒、蒸餾酒、再製酒介紹	12	第三學年第一學期
(6)咖啡沖泡法實務練習	手沖、虹吸式、義式咖啡機教學	12	第三學年第二學期
(7)案例分享	創意飲料成功案例	12	第三學年第二學期
(8)分組創意研發1	非酒精性飲料創意研發	12	第三學年第二學期
(9)分組創意研發2	酒精性飲料創意研發	12	第三學年第二學期
(10)成品評估與顧客回饋	色香味與創意、評分口感平衡、顧客體驗與回饋、改進與調整	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法,實施補救教學。		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用專業教室供學生實作練習。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 課程內容講述：建立基礎專業知識。
2. 實例講解：瞭解不同餐飲類別其菜單設計應注意之事項。
3. 實際例題練習：讓學生瞭解菜單設計程序與技巧重點。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方特色餐點製作
	英文名稱	Local specialties production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、瞭解地方文化與當地美食的關係。 二、瞭解地方文化習慣的差異性。 三、探討地方美食的人文、歷史及飲食。 四、瞭解製作地方美食的基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)地方飲食文化介紹	東部特色美食及在地介紹(原住民)	6	第三學年第一學期
(2)地方美食實作-食材1	利用洛神花製作不同料理;蜜餞、洛神滷肉、洛神伴魚利用金針花製作不同料理;湯品、褒粥、裝飾擺盤	12	第三學年第一學期
(3)地方美食實作-食材2	金針花製作不同料理;湯品、褒粥、裝飾擺盤	12	第三學年第一學期
(4)地方美食實作-名店	台東在地小吃:榕樹下米苔目製作、林家臭豆腐、釋迦冰、	12	第三學年第一學期
(5)地方美食實作-原住民1	達悟族美食:魚的運用(男人吃的魚、女人吃的魚)	12	第三學年第一學期
(6)地方美食實作-食材3	金針花製作不同料理;湯品、褒粥、裝飾擺盤	12	第三學年第二學期
(7)地方美食實作-食材3(二)	金針花製作不同料理;湯品、褒粥、裝飾擺盤	12	第三學年第二學期
(8)地方美食實作-原住民2	達悟族美食:魚的運用(老人吃的魚)	12	第三學年第二學期
(9)地方美食實作-原住民2(二)	達悟族美食:魚的運用(老人吃的魚)	12	第三學年第二學期
(10)成品評估與文化分享	風味與外觀評估、地方特色呈現度、文化說明與簡報、同儕回饋與修正	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 4. 根據評量結果調整教材教法,實施補救教學。		
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

包含教材編選、教學方法

一、教學方法:

得採分組教學，每組學生人數不超過4人。

二、教學評量:

1. 採平時(學習態度)、作業及學術科測驗並行方式進行。

2. 平時成績、作業、段考成績。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會菜餚製作實習
	英文名稱	Banquet dishes making internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	教學目標: (一)了解中式宴會菜餚的基本烹調方法。 (二)熟習中式宴會菜餚的基本烹調技術。 (三)運用中餐烹調技巧,進而建構創意佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五)培養良好敬業精神及工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)宴會菜單設計	1. 中式宴客菜菜單設計。 2. 中式套餐菜單設計。 3. 中式自助餐菜單設計。	6	第三學年第一學期
(2)米飯類的烹調及實習	紅蟳米糕、台式肉粽、珍珠丸子、港式蘿蔔糕、麻糬、桂香八寶飯、星州炒米粉等。	12	第三學年第一學期
(3)麵食類烹調及實習	(1)冷水麵類:翡翠水餃等。 (2)燙麵類:燒賣、蔥油餅、韭菜盒子、牛肉餡餅等。 (3)酥(油)皮類:咖哩餃、蘿蔔酥餅等。 (4)發麵類:菜肉包、蓮蓉包、花捲、開口笑等。	12	第三學年第一學期
(4)蛋類、豆類的烹調及實習	蝦仁滑蛋、紹子烘蛋、三色蛋、蛋皮捲、蛋餃、芙蓉炒蟹、百花豆腐、香脆響鈴等。	12	第三學年第一學期
(5)肉類的烹調及實習	金華玉樹雞、八寶封雞腿、人蔘枸杞醉雞、蔥油淋雞、柴把鴨湯、京都排骨、砂鍋獅子頭、蜜汁火腿、佛跳牆、龍鬚燕丸、火爆腰花、炒鴛鴦牛柳、彩椒滑牛肉片、蔥爆羊肉、一品雞排等。	12	第三學年第一學期
(6)宴客菜設計與製作1-1	1. 中式桌席菜餚的製作。 2. 中式套餐菜餚的製作。	12	第三學年第二學期
(7)宴客菜設計與製作1-2	1. 中式桌席菜餚的製作。 2. 中式套餐菜餚的製作。	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)宴客菜設計與製作2-1	1. 中式自助餐菜餚的製作。 2. 宴客菜的應用及成果發表。	12	第三學年第二學期
(9)宴客菜設計與製作2-2	1. 中式自助餐菜餚的製作。 2. 宴客菜的應用及成果發表。	12	第三學年第二學期
(10)實務模擬與成果展	1. 宴會情境模擬實作 2. 分組大量製作 3. 實習成果展示 4. 團隊合作與職場倫理	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。		

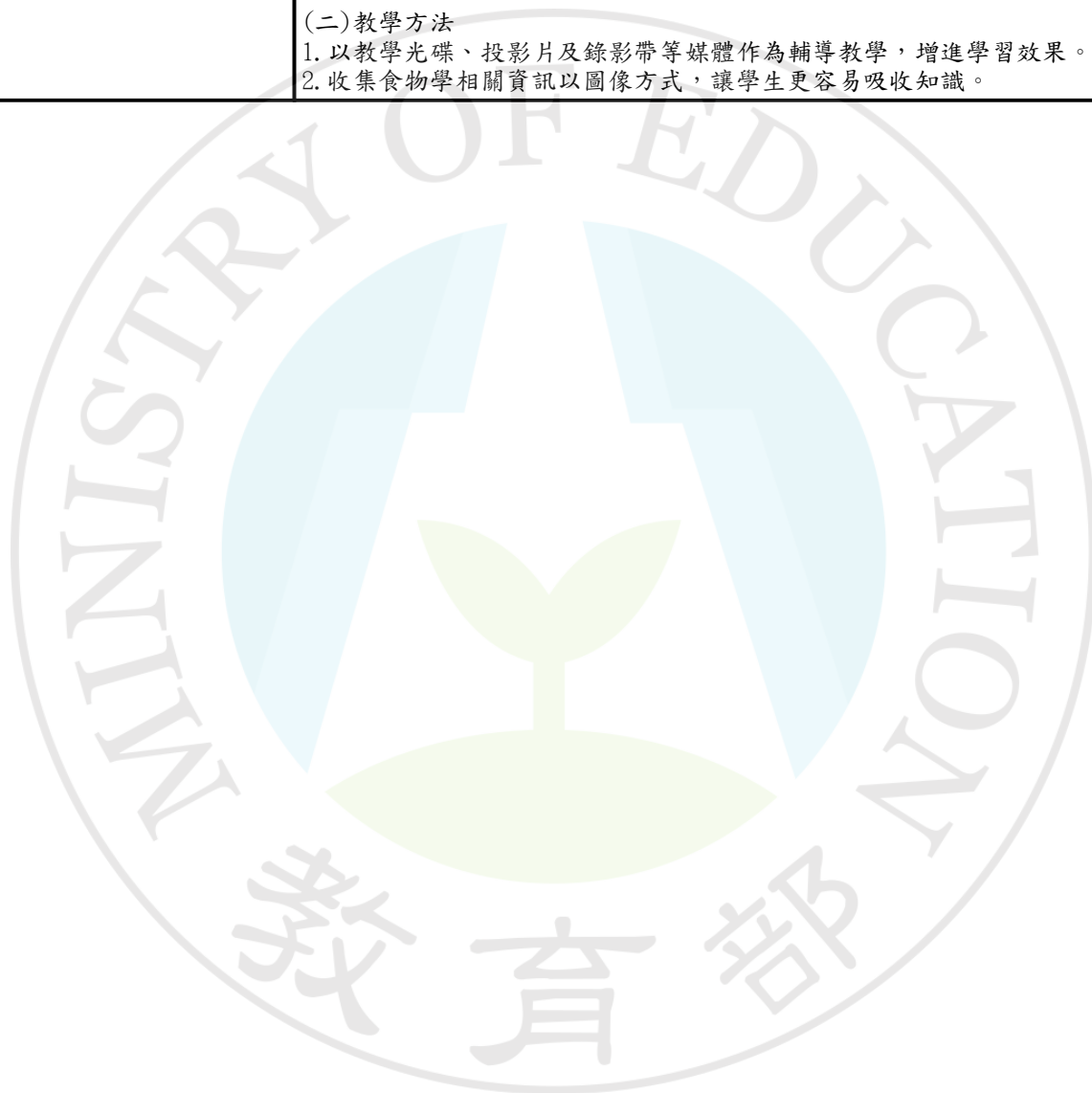
## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	民宿經營管理實務
	英文名稱	B&B management practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 學生對民宿產業有初步認識。 2. 瞭解優良民宿應具備之條件、 3. 瞭解如何經營一家民宿。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程簡介	民宿的內涵、民宿客房基本管理作業	9	第三學年第一學期
(2)民宿經營概論	民宿空間設施規劃、 民宿餐飲規劃、民宿空間設施規劃	9	第三學年第一學期
(3)民宿的發展沿革	民宿的發展歷程、民宿社區總體營造、 特色民宿的內涵	9	第三學年第一學期
(4)民宿相關的法規	民宿安全與衛生規範、民宿接待國際 禮儀 與溝通技巧管理、民宿緊急事件處理	9	第三學年第一學期
(5)民宿經營管理1-1	人員 環境與資源 設施規劃 行銷	9	第三學年第二學期
(6)民宿經營管理1-2	人員 環境與資源 設施規劃 行銷	9	第三學年第二學期
(7)民宿經營管理2-1	服務管理 研發創新 財務 經營診斷	9	第三學年第二學期
(8)民宿經營管理2-2	服務管理 研發創新 財務 經營診斷	9	第三學年第二學期
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。</li> <li>2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。</li> <li>3. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> <li>4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。</li> </ol>
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 圖書館應具備充足之中外食物學相關之圖書資料。</li> <li>2. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。</li> <li>3. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合教科書單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。</li> <li>2. 教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。</li> <li>2. 收集食物學相關資訊以圖像方式，讓學生更容易吸收知識。</li> </ol>



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	Advanced meal service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)培養正確的餐旅業從業概念,服務態度及職場倫理。 (二)了解餐廳、房務的工作組織編制,任務職掌,器材設備、作業流程、中英文專用術語。 (三)熟練餐廳及房務服勤之基礎技能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅館服務緒論	1. 旅館商品介紹。 2. 客房的分類。 3. 房務部從業人員的工作職責。	6	第三學年第一學期
(2)客房設備、器具及備品	1. 客房設備的介紹。 2. 客房器具的介紹。 3. 清潔器具之材質及特性。 4. 客房布巾、備品的介紹。	12	第三學年第一學期
(3)客房務基本技能	1. 房務員執勤前的準備。 2. 做床基本技能。 3. 客房的檢視。	12	第三學年第一學期
(4)客房的清潔及維護	1. 客房之清潔作業程序。 2. 客房設備器具之清潔作業。 3. 客房備品之補充作業。	12	第三學年第一學期
(5)房務鋪設作業	1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。 3. 加床作業。 4. 開夜床服務。	12	第三學年第一學期
(6)住客服務	1. 一般住客服務。 2. 貴賓住宿服務。 3. 布品類收發作業。	12	第三學年第二學期
(7)公共區域的清潔及維護	1. 設備之清潔及保養。 2. 天花板、通風口等之清潔及保養。 3. 公共廁所之清潔。	12	第三學年第二學期
(8)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	顧客抱怨及其他糾紛處理。	12	第三學年第二學期
(9)旅館顧客抱怨及緊急事件處理(二)	旅館緊急事件之種類及處理。	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)環保房務與永續經營	1. 節能減碳房務作法 2. 備品減量政策 3. 綠色清潔用品 4. 永續旅館趨勢	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (四)培養正確的烘焙從業概念,工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 烘焙-緒論	1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源、分類及發展趨勢。 3. 認識烘焙原料、器具、設備。	12	第一學年第一學期
(2) 烘焙廚房之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。	12	第一學年第一學期
(3) 烘焙物料簡介	1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、乳品、蛋品等類。 2. 烘焙常用之調味料、罐頭等類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑等類。 4. 烘焙用酒之認識。	6	第一學年第一學期
(4) 烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙百分比換算。	12	第一學年第一學期
(5) 蛋糕之認識	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理。 4. 蛋糕之儲存方法。	12	第一學年第一學期
(6) 蛋糕類產品操作	麵糊類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 夾心之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	12	第一學年第二學期
(7) 西點之認識	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	12	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)西點類產品操作	布丁、派、泡芙、鬆餅類、甜甜圈、小西餅等西點系列: 1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定。	12	第一學年第二學期
(9)麵包之認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理。	6	第一學年第二學期
(10)麵包類產品操作	吐司類、甜麵包等麵包系列: 1. 硬性麵包。 2. 軟式麵包。 3. 產品品評及鑑定。	12	第一學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western cooking practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解烹調必備之相關專業知識、技能與理念。 (二)了解西餐的菜餚的應用。 (三)熟練各種食物材料切割技巧。 (四)熟練西餐烹調技巧。 (五)培養正確從業概念, 工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 菜單設計與製作	1. 西餐餐食順序。 2. 菜單種類介紹。 3. 菜單設計。 4. 菜單內容。	6	第三學年第一學期
(2) 三明治製作	1. 食材介紹。 2. 冷製三明治製作(Cold Sandwich) 3. 熱製三明治製作(Hot Sandwich) 4. 漢堡製作(Hamburger) 5. 法式土司製作(French toast) 6. 美式煎餅製作(Pancake) 7. 奶蛋格子餅製作(Waffle)	12	第三學年第一學期
(3) 開胃小點製作	1. 食材介紹。 2. 開胃小點(Canape)。	6	第三學年第一學期
(4) 義大利麵製作	1. 手工義大利麵製作。 2. 醬汁製作 3. spaetzle麵疙瘩製作	12	第三學年第一學期
(5) 飯類製作	1. Risotto義式乳酪飯 2. Pilaf奶油飯	12	第三學年第一學期
(6) 比薩(pizza)製作	1. pizza麵皮製作 2. pizza變化	6	第三學年第一學期
(7) 乳酪(cheese)	1. 乳酪(cheese)的起源 2. 乳酪(cheese)的分類 3. 乳酪(cheese)與菜餚的應用	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 家禽類切割應用	1. 熟悉雞、鴨鵝常用之烹調方式及成品之品質標準。 2. 家禽相關高湯、菜餚、醬汁的製作。	12	第三學年第二學期
(9) 海鮮類切割應用	1. 熟悉魚常用之烹調方式及成品之品質標準。 2. 基本魚肉的切割標準。 3. 海鮮高湯、菜餚、醬汁的製作。	12	第三學年第二學期
(10) 牛肉切割應用	1. 熟悉牛肉常用之烹調方式及成品之品質標準。 2. 基本牛排的切割標準。 3. 使用的烹調方法有炒(Saute)、燒烤(Roast)、焗(Braise)、煮(Broil) 4. 牛肉高湯、菜餚、醬汁的製作。	12	第三學年第二學期
(11) 西式套餐製作	1. 西式套餐菜單設計 2. 西式套餐製作	6	第三學年第二學期
(12) 實務演練與模擬餐廳	1. 情境模擬(宴會或餐廳服務流程) 2. 分組製作完整餐點 3. 出菜與服務流程演練 4. 成品評估與回饋	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學要點： (一) 教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二) 教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese cooking practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解中式菜餚的烹調方法。 (二)熟習中式菜餚的烹調技術。 (三)運用中餐烹調技巧,進而創造美味佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全衛生習慣及團隊合作精神。 (五)培養良好工作態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中餐菜系介紹	1. 中餐菜系的分類。 2. 中餐各菜系的特色。 3. 中餐各菜系的代表性菜餚。	6	第二學年第一學期
(2) 常用的烹調法及實習1	爆:蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。 煎:煎魚、菜脯煎蛋、煎生蠔餅等。 燴:燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。 羹:三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。 溜:咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。	12	第二學年第一學期
(3) 常用的烹調法及實習2	燒:紅燒獅子頭、蔥燒海參、乾燒明蝦等。 燜:紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。 燉:苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。 煨:紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。 焗:鹽焗雞、奶油白菜、焗咖哩小排等。	12	第二學年第一學期
(4) 常用的烹調法及實習3	燻:煙燻鮑魚、燻蛋、煙燻排骨等。 烤:烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。 煨:乾煨四季豆、乾煨牛肉絲、乾煨小魚等。 貼、塌:鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、韭黃鍋貼等。 凍:雞凍、五彩蝦仁凍、豬腳凍等。 拔絲:拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	12	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)中餐廚師的條件及職業道德	1. 中餐廚師的條件。 2. 中餐廚師的職業道德。	12	第二學年第一學期
(6)中餐烹調未來發展趨勢	1. 中餐烹調未來發展趨勢。 2. 中餐廚師的因應態度。	6	第二學年第二學期
(7)米麵類的烹調及實習	八寶飯、翡翠蛋炒飯、香菇肉絲炒麵、三絲米粉湯、開陽炒麵條等。	12	第二學年第二學期
(8)蛋類、豆類的烹調及實習	紅蘿蔔絲煎蛋、魚香烘蛋、芙蓉蒸蛋、麻婆豆腐、家常豆腐、皮蛋肉鬆拌豆腐等。	12	第二學年第二學期
(9)蔬果類的烹調及實習	蒜味四季豆、雙鮮拌豆芽、麵托絲瓜條、高麗菜捲、四絲春捲等。	12	第二學年第二學期
(10)蔬果類的烹調及實習(二)	枸杞炒高麗、蠔油扒雞翼、四色蔬菜、三絲腐皮捲、竹筍爆三丁等。	12	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-排灣語(彈性)
	英文名稱	Indigenous Language- Paiwan
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 能在日常生活中理解並使用簡單的排灣語進行聽、說交流。 2. 透過語言學習認識排灣族的文化、價值觀、傳統知識與生活智慧。 3. 增強學習者對自身族群身分的認同與尊重多元文化的態度。 4. 鼓勵在家庭、部落與校園情境中自然使用排灣語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)文化與族語概說	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞、歌謠教唱學族語	9	第三學年第一學期
(2)排灣語發音與書寫	認識族群語音符號、常用基本招呼語	9	第三學年第一學期
(3)生活會話與基本句型	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	9	第三學年第一學期
(4)排灣語與文化實踐	排灣族重要祭典用語 五年祭(Maljeveq)相關詞彙 傳統故事與歌謠 圖騰與語言的關係 禮貌用語與禁忌語言 語言保存與傳承的重要性	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	期中考30% 平時作業30% 期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能大亨(彈性)
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 透過遊戲與關卡活動，增進學生的心肺耐力、肌力、肌耐力、柔軟度與協調性。 2. 以遊戲化學習方式，提升學生對運動與體能活動的動機與樂趣。 3. 了解規律運動對身體健康的重要性，養成良好的運動習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程介紹、分組	9	第三學年第一學期
(2)體能大亨啟動站	體能大亨任務制度 運動安全與自我保護 正確暖身與伸展 基本體能檢測 個人體能目標設定	9	第三學年第一學期
(3)團隊合作與策略	分組合作挑戰 角色分工與溝通 體能策略運用 遊戲規則調整與創意設計 運動精神與公平競爭	9	第三學年第一學期
(4)體能成果與大亨養成	體能成果檢核 個人成長紀錄 前測與後測比較 自我評量與同儕回饋	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 團體教學內容 2. 個人教學。 3. 動作完整度 4. 學習態度		
教學資源	健身器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 聽從任課老師操作，確保安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎木工(彈性)
	英文名稱	Basic Carpentry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 使學生熟悉床頭櫃製作的方式 2. 能獨立完成床頭櫃作品 3. 學習噴漆技術 4. 熟悉手工具與電動工具的運用 5. 學習如何操作相關機器	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)木工工具、機具之介紹	木工工具、機具詳細介紹及使用	9	第三學年第一學期
(2)材料的分類與運用	木工材料的分類與運用和適度	9	第三學年第一學期
(3)材料的機器加工	使用正確機器加工材料	9	第三學年第一學期
(4)木工小物設計	木工精美禮品設計及製作	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難,教學中宜採多元評量,實習科目應重視實際操作評量,深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向,導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習,以達適性發展、多元展能。		
教學資源	1. 教材的選擇應顧及學生的學習經驗並配合學生的身心發展順序除設計群各版本教材外,為能適合學生的程度教師亦可參考其他的教材。 2. 編選適合學生程度之教材,蒐集與單元主題相關之個案,作為案例研討教材。 3. 選擇適合學生程度之教材,並應重視個別的差異化教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為選修科目,在木工工場實作為主。 2. 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 3. 宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析,以加強學習效果。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	材料基礎加工(彈性)
	英文名稱	Material basic processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.能熟悉各種手工具及機械加工機器的基本操作。 2.能將加工物品的工作程序做合理化的安排。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基本工具、量具使用	使用手工具的注意事項	9	第三學年第一學期
(2)銼削	銼刀的種類與規格	9	第三學年第一學期
(3)鋸切	鋸條的種類、用途與規格	9	第三學年第一學期
(4)鑽孔	鑽孔的步驟與注意事項	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業/實務練習		
教學資源	1.車床。 2.鑽床。 3.磨床。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.對於操作工作母機應介紹各種標準程序並注意操作安全。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	打造溫馨的窩(彈性)
	英文名稱	Create a comfortable house
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 一般住宅內的功能有起居、服務、睡眠三大區，學生測量自家各區的尺寸(自量)，從中學生可知住宅尺寸大小與家具的相關，提起學生興趣而想要自主去學習 2. 製作床組、家具之模型(縮小比例)，擺放在自家各區中的效果及視覺感觀，美不是絕對的而是相對的感受 3. 學生自己能動手打造自己的窩，或改善家中佈置，活得更自在	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)住宅內的介紹	1. 課程介紹及上課注意事項 2. 起居包含接待休閒、用餐等功能,如客廳、餐廳、起居室書房等 3. 包含保養、清潔、維護,如廚房、浴室、車庫等	9	第三學年第一學期
(2)住宅內的功能	1. 睡眠包含主臥室及臥室,提供睡眠、談話、更衣、休憩等 2. 再配合照片、圖示做說明 3. 回家作業(量自家各區之尺寸)	9	第三學年第一學期
(3)製作床組模型	1. 先將自家尺寸按照比例做好模組 2. 床組的標準尺寸(或以自家的床組為主)製作之	9	第三學年第一學期
(4)作品分享	1. 擺放好,照幾張照片,排版並寫心得及過程的感受 2. 讓學生自動上台說明其製作的心得	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 自家尺寸的量得(作業一) 2. 製作過程的態度及學習精神 3. 是否按照進度完成(成品) 4. 表達能力及思維		
教學資源	1. 網路照片圖片等 2. 學長姐的作品(其他老師之前的作品等)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 勿讓學生只看而不做或無所事事 2. 提早做完的可進行下一單元		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	空間觀念的改造(彈性)
	英文名稱	transformation of space concept
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	<p>空間活化的價值在於提高既有空間存留的利用，已達資源完善運用及地方永續經營的目的。此本課程藉由台灣產業資產遺址再利用為基礎概念，循序導入空間活化操作技巧，藉由案例實證說明引導學生建構環境改造的手法概念。</p> <p>1. 熟悉空間活化與再造的原則與應用 2. 了解空間活化與再造的的設計與管理 3. 認知空間活化與再造的潮流與實例</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)空間的感知與理解	生活中的空間觀念 平面與立體的差異 空間方向與位置關係 視角改變與觀察 空間想像力訓練活動	9	第三學年第一學期
(2)空間的轉換與操作	平面圖形轉成立體 旋轉、翻轉與平移 對稱與比例概念 組合與拆解空間結構 操作教具與積木實作	9	第三學年第一學期
(3)空間的設計與改造	空間問題發現 空間改造的基本原則 簡易空間規劃 繪製簡易設計圖 模型製作與測試	9	第三學年第一學期
(4)空間成果與反思	空間改造作品完成 成果展示與說明 同儕觀摩與回饋 設計歷程反思 空間觀念在生活中的應用	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中報告 期末報告 平時出席及表現		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	趣味數字(彈性)
	英文名稱	Fun Number
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 透過生活化、遊戲化與跨領域的數字活動，重新認識數字與數學的多元面向，培養學生對數字的理解、敏感度與應用能力。 2. 藉由解謎、邏輯推理、數字遊戲、實際案例分析與科技工具輔助學習。 3. 體會數字在日常生活、科技發展、社會現象及文化脈絡中的重要性，進而提升學習動機與學習成就。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)數字大發現	生活中的數字 數字的由來與演變 有趣的數字故事 幸運數、不吉利數字 數字大小與排序遊戲 數字觀察與紀錄活動	9	第三學年第一學期
(2)數字遊戲樂園	心算小挑戰 加減乘除闖關遊戲 倍數與因數遊戲 數字拼圖與謎題 數學桌遊體驗	9	第三學年第一學期
(3)數字魔法與規律	數列與規律 奇數、偶數的秘密 九九乘法的趣味技巧 神奇數字魔術 邏輯推理小任務	9	第三學年第一學期
(4)數字生活家	數字與金錢運用 數字與時間管理 圖表與統計初步 自創數字遊戲 成果分享與回饋	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中及期末考 課堂練習及評分		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	隨手塗鴉的大作用(彈性)
	英文名稱	The big role of casual graffiti
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	引導其對明顯特徵的關注和記憶想像，離奇、荒誕、穿越等是該年齡段孩子心理的正常反映，勵創造性思維，把記憶、想像和創造能力融合起來。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)塗鴉是什麼?	什麼是塗鴉 塗鴉在生活中的出現 塗鴉與情緒表達 塗鴉沒有對錯的概念 放鬆塗鴉體驗活動	9	第三學年第一學期
(2)塗鴉的技巧與變化	線條的變化 形狀與圖案的延伸 重複與節奏感 圖像聯想與想像力 塗鴉練習活動	9	第三學年第一學期
(3)塗鴉的轉化力量	塗鴉變角色 塗鴉變故事 塗鴉變設計 圖像組合與構圖 創意改造練習	9	第三學年第一學期
(4)塗鴉的分享與影響	塗鴉作品完成 作品說明與分享	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂練習及課堂報告		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意動手作(彈性)
	英文名稱	Creative hands-on
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 引發學生對動手做的興趣。 2. 習得各種刺繡，初階精工技巧。 3. 透過初階課程讓學生製作出屬於自己的作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 創意啟動站	什麼是創意動手作 創意從生活開始 安全與工具認識 材料探索 創意發想練習	9	第三學年第一學期
(2) 材料變變變	材料特性認識 剪、折、黏、組合技巧 材料混合應用 結構穩定的基礎概念 小作品練習	9	第三學年第一學期
(3) 設計與實作	作品主題設定 草圖與製作計畫 實作流程操作 問題解決與修正 創意加值	9	第三學年第一學期
(4) 成果展示與反思	作品完成與展示 作品介紹與說明 同儕欣賞與回饋 製作歷程反思 創意生活化應用	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學採多元評量，實習應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過講解教學讓學生了解簡易刺繡的方法及各種工具的使用。 2. 透過講解教學讓學生習得初階精工技巧。 3. 因是手作相關課程，應著重在教師的示範教學，並注意學生的學習進度。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意皮革(彈性)
	英文名稱	Creativity Leather
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐館技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 引發學生對手作的興趣，培養職人的生活美學。 2. 習得各種皮件用具的使用及皮革的染色技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹講解	工廠衛生安全講習	9	第三學年第一學期
(2)課程介紹講解(二)	介紹工廠機具特性及用法	9	第三學年第一學期
(3)皮件工具解說	各類皮件工具五金認識介紹	9	第三學年第一學期
(4)皮件實作	描圖並裁剪、皮革穿線縫製(基本平針或交叉縫)、組裝金屬配件及壓印圖案或文字	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學採多元評量，實習應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過講解教學讓學生了解皮革的特性及各種工具的使用。 2. 因是手作相關課程，應著重在教師的示範教學，並注意學生的學習進度。 3. 透過循序漸進的課程安排，第一階段是較簡易的皮鑰匙圈製作，進階為錢包製作。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演實務(彈性)
	英文名稱	Stage performance training
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生對於端正體態、了解儀態及流行時尚-美姿美儀的觀察力及對美感的敏銳度。 2. 訓練學生在舞台上做專業表演及舞台上的臨場應變將美姿美儀實務技術作整體呈現。 3. 讓學生發揮創意自行創作舞台實務工作。(自我設定題材及音樂配合髮型及服裝)。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)訓練肢體語言	1. 何謂美姿美儀 2. 訓練的目的及重要性	9	第三學年第一學期
(2)訓練肢體語言(二)	1. 形象的重要性 2. 姿體美與體態美	9	第三學年第一學期
(3)調整自我肢體與美感之認知	1. 美姿美儀搭配節奏感的訓練 2. 美姿美儀搭配樂音的音色與感受	9	第三學年第一學期
(4)調整自我肢體與美感之認知(二)	1. 美姿美儀與律動的感受.情感.情緒與環境 2. 美姿美儀與節奏感訓練與肢體律動訓練	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2. 教學方法 除理論外,搭配創意實作課程,讓學生容易學習及運用,以提高學習動機及興趣。 3. 教學資源 相關圖片、影片、實作 4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意,讓學生能在學習中有正確創意的觀念,對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷,以增加創意知識。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生應備齊上課所需之工具及材料。 2. 實務操作演練,並瞭解學生學習狀況。 3. 多觀摩校內、外舞台服裝及造型秀。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭髮洗洗樂(彈性)
	英文名稱	Happy Shampoo
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 2. 熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮的知識技能。 3. 熟練運用各種美髮技能。 4. 建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	介紹頭皮常見疾病之病理預防與治療	9	第三學年第一學期
(2)頭髮部位的處理	頭髮的基本構造生理及功能	9	第三學年第一學期
(3)美髮用具的認識	了解美髮入門之重要	9	第三學年第一學期
(4)洗髮的認識	維護頭皮與頭髮的健康	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，如：作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自由自畫(彈性)
	英文名稱	Painting on paper
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識及時尚彩繪創作設計概念。 2. 熟悉時尚彩繪化妝之整體造型技巧及彩繪造型藝術之能力。 3. 應用多媒材創意實務連接紙上作畫設計技巧。 4. 增進整體美審美觀念及欣賞能力，培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識人體構造學	認識人體彩繪顏料基本使用方式與技巧	9	第三學年第一學期
(2)彩繪設計理論	時尚彩繪設計的基礎理論。	9	第三學年第一學期
(3)彩繪技巧	時尚彩繪化妝的化粧技巧	9	第三學年第一學期
(4)彩繪技巧(二)	時尚彩繪化妝的色彩搭配	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。如：創意設計實作、相關資料收集、分組報告結合實務設計。		
教學資源	課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源、自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (2)適性多元化；有彈性，著重學生的個別差異；教學列舉實例、利用多媒體、安排分組實作活動增進同儕人際關係，並進行討論分析。 (3)兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精油舒壓spa(彈性)
	英文名稱	Essential Oil Relief SPA Essential Oil Relief SPA
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識精油 2. 使用精油的注意事項 3. 學習精油按摩舒壓手法 4. 幫助自己及家人使用精油舒壓	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識精油	精油的來源及萃取方式	9	第三學年第一學期
(2)精油的種類	認識精油的種類及其功效	9	第三學年第一學期
(3)使用精油的注意事項	針對不同精油的使用方式介紹及注意事項	9	第三學年第一學期
(4)手部舒壓手法	搭配精油學習使用手部按摩舒壓方式及分組實作	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，如：作業、相關資料收集、實作測驗、定期考試		
教學資源	自編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配飾玩玩看(彈性)
	英文名稱	Accessories for fun
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識金屬線飾品 2. 了解金屬線的特性 3. 學習金屬線飾品的基本製作手法 4. 能將金屬線飾品應用至整體造型中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	介紹金屬線飾品、各式金屬線。	9	第三學年第一學期
(2)金屬線編織、纏繞	三股編織與多股編織、螺旋纏繞、雙線纏繞。	9	第三學年第一學期
(3)創意設計與製作	主題與風格設定 色彩與造型搭配	9	第三學年第一學期
(4)展示、分享與應用	配戴展示與說明 同儕欣賞與回饋	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式,如:作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	自編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程,在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣美食大解密(彈性)
	英文名稱	Taiwan food decrypt
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識台灣飲食文化起源。 2. 瞭解台灣飲食文化之美。 3. 悉知台灣各地美食分布及其特色。 4. 引導未來台灣飲食趨勢的發想。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)起源	台灣的飲食文化-台灣飲食歷史	9	第三學年第一學期
(2)起源(二)	特色與飲食禁忌	9	第三學年第一學期
(3)分佈	台灣的各地飲食文化-台灣美食	9	第三學年第一學期
(4)分佈(二)	小吃與特產	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 口頭評量：透過提問、發表與分享活動，評量學生對於台灣飲食特色、飲食文化、各地飲食文化差異因素的瞭解程度。 2. 實作評量：設計台灣飲食文化分佈圖，瞭解學生對各地飲食的所在地熟悉程度。 3. 情境表演與省思：透過討論與表演、聆聽分享、發表看法等活動，評量學生面對台灣特色飲食文化的應對方式，瞭解學生尊重與接納與自身不同飲食文化差異的態度。		
教學資源	三采文化編著(2005)。我的第一本臺灣文化地圖書。 蘭臺出版社編著(2008)。台灣舊慣生活與飲食文化。 原住民飲食教學教學網站： <a href="http://myweb.ntc.edu.tw/lan01/abye/cut.htm">http://myweb.ntc.edu.tw/lan01/abye/cut.htm</a> 客家雲網站： <a href="https://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254">https://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254</a>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語(彈性)
	英文名稱	Indigenous Language- Ame
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 能在日常生活中理解並使用簡單的阿美語進行聽、說交流。 2. 透過語言學習認識排灣族的文化、價值觀、傳統知識與生活智慧。 3. 增強學習者對自身族群身分的認同與尊重多元文化的態度。 4. 鼓勵在家庭、部落與校園情境中自然使用阿美語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)文化與族語概說	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞	6	第二學年第一學期
(2)族語用語2	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞、基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	第二學年第一學期
(3)文化與族語概說3	歌謠教唱學族	6	第三學年第一學期
(4)族語用語	認識族群語音符號、常用基本招呼語	6	第三學年第一學期
(5)族語文化	親屬稱謂、稱呼、親屬人稱代名詞、身體部位、疾病名稱	6	第三學年第一學期
(6)族語文化	歲時祭儀與禁忌、祭儀特殊用語、數字唸法及數量形容詞	6	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	室內外空間表現技法(彈性)
	英文名稱	door and Outdoor Space Performance Techniques
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	了解室內與室外空間的特性與差異、認識空間表現的基本概念(前、中、遠景)、理解透視原理(一點透視、兩點透視)	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)構思	資料、看影片、了解色彩的多元性與互融性	9	第三學年第一學期
(2)建構	找出個人的特色去構思	9	第三學年第一學期
(3)描繪	整個心中構架出來後,再描繪之,修正,再描繪	9	第三學年第一學期
(4)空間整合	主題設定與空間規劃 室內或室外空間創作 技法整合應用	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.學習態度 2.出缺席情況了解學生學習的意願 3.建構或描繪時,是否用專業的角度去考量 4.整體的圖面表現 5.心得報告		
教學資源	教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.隨時注意學生的學習 2.注意學生的心理及外在安危 3.色彩材料是否齊全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活中的經濟學(彈性)
	英文名稱	Economics in Life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	以經濟學的角度瞭解生活中的各種現象，包含個人、社會或是企業組織	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)經濟學基本概念	1. 供給與需求 2. 資源有限 3. 天下沒有白吃的午餐	9	第三學年第一學期
(2)個體經濟學	1. 效用的概念 2. 邊際效用遞減法則 3. 水與鑽石 4. 柏金包與房子	9	第三學年第一學期
(3)企業組織	1. 替代品、互補品 2. 企業金	9	第三學年第一學期
(4)企業案例	1. 企業故事-比特幣 2. 企業故事-Iphone與Toyota	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂中分享的經濟學概念，學生能將其心得作一記錄或分享。		
教學資源	影音播放設備、麥克風。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	科學月刊導讀(彈性)
	英文名稱	Science Monthly reading
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	透過導讀及分組討論，從理論、研究、和社會人文等角度進行各種不同面向的探討，完成科普的目的。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)簡介	創刊歷史及使命介紹	9	第三學年第一學期
(2)文章理解與重點整理	以日常為出發,發現生活中各角落的自然現象(1)	9	第三學年第一學期
(3)科學探究與延伸	以日常為出發,發現生活中各角落的自然現象(2)	9	第三學年第一學期
(4)分享與批判思考	導讀報告或簡報製作 同儕回饋與討論 建立科學閱讀習慣	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	坊間出版教材及教師自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科以在電腦教室由老師上課講解及學生實際演練為主。 2. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家鄉胃(彈性)
	英文名稱	Hometown stomach
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解食材的運用。 2. 認識台東著名小吃滷味及製作。 3. 學習餃類及醃製品的製作。 4. 滷味小吃、經典餃類製作、手作醃製品、東部下酒菜製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程旨趣說明、分組任務說明	9	第三學年第一學期
(2)飲食安全與基本技巧	食材清潔與保存方法 簡單烹調工具介紹 基本烹調技巧 調味與口味搭配 安全操作練習	9	第三學年第一學期
(3)家鄉料理實作	選定家鄉料理或特色點心 食材準備與工作分工 烹調實作與技巧應用 創意改良或搭配 完成作品與簡單擺盤	9	第三學年第一學期
(4)品味分享與文化傳承	作品展示與品嚐 分享料理故事或回憶 討論家鄉飲食文化的意義	9	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	課堂說明及製作評分		
教學資源	餐飲工廠		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 製作過程注意廚具設備使用安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能大亨(彈性)
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	提升體適能力、培養帶領及協助教學能力、培養運動習慣、培養課程內容分析能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)體能進階檢測與目標設定	核心體能進階測驗 體能數據分析 個人挑戰目標設定 自我動機與運動態度建立 暖身與進階伸展技巧	9	第三學年第二學期
(2)進階體能闖關	心肺耐力關卡 核心肌力與肌耐力關卡 敏捷與平衡關卡 動作協調與反應關卡 個人與小組闖關積分挑戰	9	第三學年第二學期
(3)策略與團隊合作	團隊分工與角色策略 闖關任務合作 運用體能策略完成任務 團隊溝通與協作技巧 小組競賽與任務挑戰	9	第三學年第二學期
(4)成果檢核與體能生活化	前測與後測比較與分析 個人成長反思與分享 體能進階成就展示 運動習慣養成與日常應用 體能挑戰心得分享	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 團體教學內容 2. 個人教學。 3. 動作完整度 4. 學習態度		
教學資源	健身器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 聽從任課老師操作，確保安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎木工(彈性)
	英文名稱	Basic Carpentry
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 使學生熟悉床頭櫃製作的方式 2. 能獨立完成床頭櫃作品 3. 學習噴漆技術 4. 熟悉手工具與電動工具的運用 5. 學習如何操作相關機器	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)木工工具進階應用	手工具 電動工具 工具保養與安全	9	第三學年第二學期
(2)木材加工技術	切割技巧 打磨與修整 接合技巧	9	第三學年第二學期
(3)木工設計與尺寸精確度	基礎測量與標記 尺寸精確度控制 簡易設計圖與立體構思	6	第三學年第二學期
(4)木工表面處理	砂光與拋光 塗裝 防護與保養 日常保養方法	6	第三學年第二學期
(5)實作專案	簡單家具-椅子、凳子、邊桌 收納小物-木盒、書架、抽屜 創意專案-組合式裝飾品 雕刻與浮雕基礎	6	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難,教學中宜採多元評量,實習科目應重視實際操作評量,深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向,導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習,以達適性發展、多元展能。		
教學資源	1. 教材的選擇應顧及學生的學習經驗並配合學生的身心發展順序除設計群各版本教材外,為能適合學生的程度教師亦可參考其他的教材。 2. 編選適合學生程度之教材,蒐集與單元主題相關之個案,作為案例研討教材。 3. 選擇適合學生程度之教材,並應重視個別的差異化教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為選修科目,在木工工場實作為主。 2. 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 3. 宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析,以加強學習效果。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意動手作(彈性)
	英文名稱	Creative hands-on
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑ 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 引發學生對動手做的興趣。 2. 習得各種刺繡，初階精工技巧。 3. 透過初階課程讓學生製作出屬於自己的作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 創意思維啟發	什麼是創意動手作 觀察生活中的創意 創意發想練習 安全操作與工具認識 材料探索與觸感認識	9	第三學年第二學期
(2) 材料與技法運用	材料特性認識 剪、折、黏、組合技巧 小物件製作練習 結構穩定與功能性概念 色彩搭配與裝飾技巧	9	第三學年第二學期
(3) 設計與創作實作	主題或功能設定 設計草圖與製作計畫 動手操作製作作品 過程問題解決與修正技巧 個人特色與創意表現	9	第三學年第二學期
(4) 成果展示與生活應用	完成作品展示與說明 同儕互評與回饋 創作歷程反思 作品的生活化應用 鼓勵持續創作與創意延伸	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學採多元評量，實習應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過講解教學讓學生了解簡易刺繡的方法及各種工具的使用。 2. 透過講解教學讓學生習得初階精工技巧。 3. 因是手作相關課程，應著重在教師的示範教學，並注意學生的學習進度。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意皮革(彈性)
	英文名稱	Creativity Leather
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 引發學生對手作的興趣，培養職人的生活美學。 2. 習得各種皮件用具的使用及皮革的染色技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識皮革與工具	皮革種類介紹 皮革特性與應用 工具認識與使用安全 安全操作與保護措施 小型皮革觸感與觀察活動	9	第三學年第二學期
(2)基本皮革技法	皮革裁切與打孔技巧 縫合與車線基礎 基本裝飾技巧 皮革邊緣處理 小型練習作品製作	9	第三學年第二學期
(3)創意設計與實作	作品主題設定與功能規劃 鑰匙圈、卡片套、筆袋等 設計草圖與材料計算 動手製作完整作品 過程問題解決與技巧運用	9	第三學年第二學期
(4)展示、分享與延伸	完成作品展示與說明 同儕互評與回饋 創作歷程反思 皮革作品生活化應用	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學採多元評量，實習應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過講解教學讓學生了解皮革的特性及各種工具的使用。 2. 因是手作相關課程，應著重在教師的示範教學，並注意學生的學習進度。 3. 透過循序漸進的課程安排，第一階段是較簡易的皮鑰匙圈製作，進階為錢包製作。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	室內外空間表現技法(彈性)
	英文名稱	Indoor and Outdoor Space Performance Techniques
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	學習如何以徒手繪製的方式來流暢的完成上墨線底稿，反覆的構思造型設計及構圖要領，訓練透視室內外空間繪製建構，最終練習上彩表現技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)表現之訓練	表現的訓練及加強,讓圖面呈現美感及細緻	9	第三學年第二學期
(2)表現之訓練(二)	表現的訓練及加強,讓圖面呈現美感及細緻	9	第三學年第二學期
(3)分享與欣賞	每個同學作品展現及說明其設計的理念,觀賞及反思自我	9	第三學年第二學期
(4)心得報告	將心得寫出做為自我改善,及長久學習的一盞明燈	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.學習態度 2.出缺席情況了解學生學習的意願 3.建構或描繪時,是否用專業的角度去考量 4.整體的圖面表現 5.心得報告		
教學資源	教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.隨時注意學生的學習 2.注意學生的心理及外在安危 3.色彩材料是否齊全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演實務(彈性)
	英文名稱	Stage performance training
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 教導學生對於端正體態、了解儀態及流行時尚-美姿美儀的觀察力及對美感的敏銳度。 2. 訓練學生在舞台上做專業表演及舞台上的臨場應變將美姿美儀實務技術作整體呈現。 3. 讓學生發揮創意自行創作舞台實務工作。(自我設定題材及音樂配合髮型及服裝)。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)調整自我肢體 與美感之認知-優良體態的養成	1. 優良體態的養成-走姿 2. 優良體態的養成-站姿 3. 優良體態的養成-坐姿	9	第三學年第二學期
(2)調整自我肢體 與美感之認知-優良體態的養成(二)	1. 180度轉身的技巧說明與練習 2. 向左轉,向右轉技巧說明 3. 頭,手,腰的配合	9	第三學年第二學期
(3)解自我肢體 與美感認知的技巧方法應用	1. 攝影的姿態 2. pose的訓練	9	第三學年第二學期
(4)解自我肢體 與美感認知的技巧方法應用(二)	舞台走位練習-端正體態、了解儀態對美感的敏銳度及訓練學生在舞台上做專業表演及舞台上的臨場應變	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式,包括作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	1. 教材編選 配合美容科學生的創意美學程度及需求、認識創意造型設計的基本內涵與流行時尚配合及運用。 2. 教學方法 除理論外,搭配創意實作課程,讓學生容易學習及運用,以提高學習動機及興趣。 3. 教學資源 相關圖片、影片、實作 4. 教學相關配合事項 與日常生活結合創意,讓學生能在學習中有正確創意的觀念,對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷,以增加創意知識。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生應備齊上課所需之工具及材料。 2. 實務操作演練,並瞭解學生學習狀況。 3. 多觀摩校內、外舞台服裝及造型秀。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭髮洗洗樂(彈性)
	英文名稱	Happy Shampoo
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 2. 熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮的知識技能。 3. 熟練運用各種美髮技能。 4. 建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)頭髮的保養	認識美髮工作及未來趨勢	9	第三學年第二學期
(2)洗髮的準備工作	洗髮注意事項與準備工作	9	第三學年第二學期
(3)洗髮技術	刺激頭皮血液循環	9	第三學年第二學期
(4)洗髮技術(二)	增加新陳代謝,使頭髮具有光澤	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	多元化方式,如:作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	自編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程,在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自由自畫(彈性)
	英文名稱	Painting on paper
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識及時尚彩繪創作設計概念。 2. 熟悉時尚彩繪化妝之整體造型技巧及彩繪造型藝術之能力。 3. 應用多媒材創意實務連接紙上作畫設計技巧。 4. 增進整體美審美觀念及欣賞能力，培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)時尚與多媒材設計	時尚彩繪設計與流行趨勢	9	第三學年第二學期
(2)彩繪與媒材的設計	彩繪與多媒材的創意技巧的搭配	9	第三學年第二學期
(3)彩繪與舞台化妝設計	時尚彩繪化妝與舞台化妝設計實例	9	第三學年第二學期
(4)作品呈現與分享	完成作品展示 作品故事說明與分享	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。如：創意設計實作、相關資料收集、分組報告結合實務設計。		
教學資源	課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源、自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (2)適性多元化；有彈性，著重學生的個別差異；教學列舉實例、利用多媒體、安排分組實作活動增進同儕人際關係，並進行討論分析。 (3)兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精油舒壓spa(彈性)
	英文名稱	Essential Oil Relief SPA Essential Oil Relief SPA
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識精油 2. 使用精油的注意事項 3. 學習精油按摩舒壓手法 4. 幫助自己及家人使用精油舒壓	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識精油與舒壓概念	精油的來源與種類 精油的基本功效 舒壓SPA的概念與好處 安全使用原則 簡單嗅覺體驗活動	9	第三學年第二學期
(2)基礎精油調配技巧	精油稀釋與基本配方 單方精油與複方精油調和 調配工具認識 製作小型精油用品	9	第三學年第二學期
(3)舒壓SPA體驗與應用	手部、肩頸、頭部簡易舒壓技巧 精油與按摩手法搭配 氣味與情緒關聯 個人化SPA體驗設計	9	第三學年第二學期
(4)創意應用與生活化延伸	人化精油SPA方案設計 精油用品DIY創作 舒壓與健康習慣養成	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，如：作業、相關資料收集、實作測驗、定期考試		
教學資源	編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配飾玩玩看(彈性)
	英文名稱	Accessories for fun
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識金屬線飾品 2. 了解金屬線的特性 3. 學習金屬線飾品的基本製作手法 4. 能將金屬線飾品應用至整體造型中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)金屬線扭轉	單股線扭轉、雙股線扭轉及多股線扭轉	9	第三學年第二學期
(2)戒指製作	無名指戒、尾指戒、拇指戒	9	第三學年第二學期
(3)項鍊製作	粉晶墜飾、珍珠墜飾、綠松石墜飾	9	第三學年第二學期
(4)手環製作	多股編織手環、纏繞編織手環、8字纏繞手環、人字編手環	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元化方式,如:作業、創意討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試		
教學資源	自編講義、課本、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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)本科目含實習課程,在電腦教室實作為主。 (2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 (3)宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動,並進行討論分析		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣美食大解密(彈性)
	英文名稱	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識台灣飲食文化起源。 2. 瞭解台灣飲食文化之美。 3. 悉知台灣各地美食分布及其特色。 4. 引導未來台灣飲食趨勢的發想。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)特色	台灣特有飲食文化-客家美食	9	第三學年第二學期
(2)特色	原住民風味料理、辦桌美食	9	第三學年第二學期
(3)趨勢	台灣飲食文化趨勢-飲食潮流	9	第三學年第二學期
(4)趨勢	台灣飲食文化趨勢-未來趨勢	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 口頭評量：透過提問、發表與分享活動，評量學生對於台灣飲食特色、飲食文化、各地飲食文化差異因素的瞭解程度。 2. 實作評量：設計台灣飲食文化分佈圖，瞭解學生對各地飲食的所在地熟悉程度。 3. 情境表演與省思：透過討論與表演、聆聽分享、發表看法等活動，評量學生面對台灣特色飲食文化的應對方式，瞭解學生尊重與接納與自身不同飲食文化差異的態度。		
教學資源	三采文化編著(2005)。我的第一本臺灣文化地圖書。 蘭臺出版社編著(2008)。台灣舊慣生活與飲食文化。 原住民飲食教學教學網站： <a href="http://myweb.ntc.edu.tw/lan01/abye/cut.htm">http://myweb.ntc.edu.tw/lan01/abye/cut.htm</a> 客家雲網站： <a href="https://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254">https://cloud.hakka.gov.tw/details?p=%20254</a>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	材料基礎加工(彈性)
	英文名稱	Material basic processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1.能熟悉各種機械加工機器的基本操作。 2.能將加工物品的工作程序做合理化的安排。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)鉸孔	鉸孔工作方法及程序	9	第三學年第二學期
(2)攻螺紋	攻螺紋的方法與注意事項	9	第三學年第二學期
(3)車床基本操作	車床操作的安全注意事項	9	第三學年第二學期
(4)綜合應用	應用本學年所學創造作品	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業/實務練習		
教學資源	1.車床 2.車床。 3.磨床。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.對於操作工作母機應介紹各種標準程序並注意操作安全。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	打造溫馨的窩(彈性)
	英文名稱	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 一般住宅內的功能有起居、服務、睡眠三大區，學生自家各區的尺寸(自量)，從中學生可知住宅尺寸大小與家具的相關，提起學生興趣而想要自主去學習 2. 製作床組、家具之模型(縮小比例)，擺放在自家各區中的效果及視覺感觀，美不是絕對的而是相對的感受 3. 學生自己能動手打造自己的窩，或改善家中佈置，活得更自在	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)製作家具模型	1. 先將自家尺寸按照比例做好模組 2. 家具的標準尺寸(或以自家的家具為主)製作之	9	第三學年第二學期
(2)空間觀察與需求分析	1. 室內外空間觀察 2. 個人與家庭使用習慣調查 3. 空間舒適感與氛圍認知	9	第三學年第二學期
(3)材料與色彩進階運用	1. 色彩搭配原則與氛圍營造 2. 小型裝飾與功能物件設計 3. 環保材料與再利用思考 4. 材料試作與手感體驗	9	第三學年第二學期
(4)成果報告	1. 學生上台分享作品(懂得欣賞) 2. 排版製作(反省自我學習過程中還需加強的部分) 3. 心得的寫作(培養自信)	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 自家尺寸的量得(作業一) 2. 製作過程的態度及學習精神 3. 是否按照進度完成(成品) 4. 表達能力及思維		
教學資源	1. 網路照片圖片等 2. 學長姐的作品(其他老師之前的作品等)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 勿讓學生只看而不做或無所事事 2. 提早做完的可進行下一單元		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	空間觀念的改造(彈性)
	英文名稱	
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	<p>空間活化的價值在於提高既有空間存留的利用，已達資源完善運用及地方永續經營的目的。此本課程藉由台灣產業資產遺址再利用為基礎概念，循序導入空間活化操作技巧，藉由案例實證說明引導學生建構環境改造的手法概念。</p> <p>1. 熟悉空間活化與再造的原則與應用 2. 了解空間活化與再造的的設計與管理 3. 認知空間活化與再造的潮流與實例</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)空間觀察與需求分析	室內外空間觀察與紀錄 空間功能分析 使用者需求調查 空間舒適感與氛圍分析 初步改造構思與草圖	9	第三學年第二學期
(2)空間設計元素與進階技巧	空間比例、尺度與動線分析 色彩搭配與光影運用 材料特性與搭配策略 小型家具、收納與裝飾物件設計 試作與模型操作	9	第三學年第二學期
(3)創意改造實作	空間規劃與分區設計 家具、裝飾物與功能物件製作 布置與整合空間美感 調整改造方案與問題解決 個人特色與創意表現	9	第三學年第二學期
(4)展示、評析與延伸應用	改造成果展示 空間設計說明與分享 同儕互評與回饋 空間維護與日常生活應用 創意延伸與個人化空間改造計畫	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中報告 期末報告 平時出席及表現		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	隨手塗鴉的大作用(彈性)
	英文名稱	The big role of casual graffiti
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	<p>1. 降低創作壓力，培養表達自信 透過隨手塗鴉，引導學習者放下「畫得像不像」的壓力，建立自在表達的創作態度。</p> <p>2. 促進專注力與情緒覺察 藉由重複線條與自由圖形，幫助學習者沉澱情緒、提升專注，覺察內在狀態。</p> <p>3. 啟發想像力與創意思考 將隨機線條轉化為圖像或故事，培養聯想力與創意延伸的能力。</p> <p>4. 體驗藝術在生活中的實用價值 讓學習者理解塗鴉不只是玩樂，而是一種可應用於紓壓、筆記、構想與溝通的工具。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 認識隨手塗鴉	什麼是隨手塗鴉? 線條、點、形狀的自由練習 打破「不會畫畫」的迷思	9	第三學年第二學期
(2) 塗鴉與情緒表達	不同線條與情緒的連結 用塗鴉覺察與抒發情緒 節奏、重複與專注練習	9	第三學年第二學期
(3) 從塗鴉到想像	隨機線條變圖像 塗鴉延伸故事與意象 創意思考小遊戲	9	第三學年第二學期
(4) 生活中的塗鴉應用	塗鴉筆記與視覺整理 紓壓、放鬆與日常應用 個人風格小作品完成	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	課堂練習及課堂報告		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	趣味數字(彈性)
	英文名稱	Fun Number
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	透過生活化、遊戲化與跨領域的數字活動，重新認識數字與數學的多元面向，培養對數字的理解、敏感度與应用能力。 1. 培養對數字的興趣與好感 2. 理解數字在生活中的應用 3. 建立基本數感與邏輯思維 4. 提升專注力與問題解決能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)生活中的數字探險	數字在生活中的出現:年齡、時間、錢幣、樓層 數字配對、找數字遊戲	9	第三學年第二學期
(2)數字比一比	多與少、大與小、前與後 排序、比較、分類 用實物操作(積木、豆子、卡片)	9	第三學年第二學期
(3)數字動起來:玩中學的加減概念	合起來、分開來的概念 複雜加減(不寫算式也可以) 情境遊戲:買東西、分點心	9	第三學年第二學期
(4)數字變魔法:邏輯與趣味挑戰	數字規律與簡單推理 填空、找不同、猜數字 小挑戰活動,建立成就感	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中及期末考 課堂練習及評分		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-排灣語(彈性)
	英文名稱	Indigenous Language- Paiwan
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)族語用語	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	9	第三學年第二學期
(2)族語用語(二)	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞(二)	9	第三學年第二學期
(3)族語文化	親屬稱謂、稱呼、親屬人稱代名詞、親屬人稱代名詞、身體部位、疾病名稱	9	第三學年第二學期
(4)族語文化(二)	歲時祭儀與禁忌、祭儀特殊用語、數字唸法及數量形容詞	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中考30% 平時作業30% 期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語(彈性)
	英文名稱	Indigenous Language- Ame
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)文化與族語概說	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞、歌謠教唱學族語	9	第三學年第二學期
(2)文化與族語概說2	認識族群語音符號、常用基本招呼語	9	第三學年第二學期
(3)族語用語2	基本的人稱代名詞	9	第三學年第二學期
(4)族語用語3	事務代名詞及常用冠詞	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活中的經濟學(彈性)
	英文名稱	Economics in Life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	以經濟學的角度瞭解生活中的各種現象，包含個人、社會或是企業組織。 1. 理解基本經濟概念 2. 培養理性決策能力 3. 分析生活中的經濟現象 4. 建立健全的金錢與消費觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)社會經濟學	1. 諾貝爾經濟學獎 2. 專利權	9	第三學年第二學期
(2)經濟決策	1. 機會成本 2. 衝動消費與理性選擇 3. 時間 vs 金錢	9	第三學年第二學期
(3)金錢管理與消費行為	1. 收入、支出與預算的基本概念 2. 信用卡、分期付款的甜蜜陷阱 3. 廣告、品牌與心理定價	9	第三學年第二學期
(4)市場、制度	1. 物價膨脹 2. 國民所得 3. 最低工資、補貼與物價的關係	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂中分享的經濟學概念，學生能將其心得作一記錄或分享		
教學資源	影音播放設備、麥克風		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	科學月刊導讀(彈性)
	英文名稱	Science Monthly reading
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 理解科學月刊內容，提升閱讀理解與資訊擷取能力。 2. 學習以科學角度分析問題，培養提問、推理與批判性思考能力。 3. 了解科學知識如何應用於日常生活與社會議題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專欄文章閱讀	環保、能源、生物科技等相關,自行閱讀	8	第三學年第二學期
(2)專欄文章分享	天文、物理、化學等相關,閱讀後擷取資訊分享	8	第三學年第二學期
(3)科學最新知	探討最新科技知識	8	第三學年第二學期
(4)科學小品	非關科學的小品文章	8	第三學年第二學期
(5)綜合	分組簡報分享	4	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。 2. 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 3. 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。		
教學資源	坊間出版教材及教師自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科以在電腦教室由老師上課講解及學生實際演練為主。 2. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家鄉胃(彈性)
	英文名稱	Hometown stomach
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解食材的運用。 2. 認識台東著名小吃滷味。 3. 學習餃類及醃製品的製作。 4. 滷味小吃、經典餃類製作；醃製品、東部下酒菜認識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程旨趣說明、分組任務說明、採買介紹。	9	第三學年第二學期
(2)滷味製作	製作家鄉味(滷味)	9	第三學年第二學期
(3)餃類製作	經典中式餃類製作	9	第三學年第二學期
(4)分組綜合討論	分組討論與報告	9	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	課堂說明及製作評分		
教學資源	餐飲工廠		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 製作過程注意廚具設備使用安全		