

備查文號：

教育部國民及學前教育署中華民國109年2月11日臺教授國字第1090009440號函 備查

高級中等學校課程計畫
國立頭城高級家事商業職業學校
學校代碼：020409

技術型課程計畫書

本校108年11月7日第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章： 

(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年3月6日

學校基本資料表

學校校名	國立頭城高級家事商業職業學校			
普通型高中	普通班；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 2. 家政群:幼兒保育科；美容科；流行服飾科 3. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班 產學攜手合作專班			
	產學訓專班			
	就業導向課程專班			
	雙軌訓練旗艦計畫			
	其他			
綜合型高中	1. 學術學程:學術社會學程；學術自然學程 2. 家政群:美容學程 3. 餐旅群:餐飲服務學程			
進修部	1. 家政群:幼兒保育科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	1. 設計群:服裝製作科 2. 餐旅群:餐飲技術科；旅遊事務科 3. 美容造型群:美髮技術科			
特殊教育及特殊類型	1. 綜合職能科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	03-9778058
	職稱	教學組	行動電話	個資不予顯示
	姓名	吳奇穆	傳真	03-9772664
	E-mail	tcvs111@tcvs.ilc.edu.tw		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通班	1	32	0	0	0	0	1	32
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	32	1	26	1	13	3	71
		資料處理科	1	30	1	27	1	21	3	78
	家政群	幼兒保育科	1	26	1	33	1	29	3	88
		美容科	1	30	1	31	1	31	3	92
		流行服飾科	1	23	1	25	1	11	3	59
	餐旅群	觀光事業科	1	31	0	0	0	0	1	31
		餐飲管理科	2	64	1	32	1	35	4	131
	服務群	綜合職能科	2	17	0	0	0	0	2	17
	其他	綜合職能科	0	0	2	21	1	12	3	33
綜合型高中	學術學程	學術社會學程	0	0	1	24	1	18	2	42
		學術自然學程	0	0	0	13	1	11	1	24
	家政群	美容學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲服務學程	0	0	0	0	0	0	0	0
進修部	家政群	幼兒保育科	0	0	0	0	1	7	1	7
	餐旅群	餐飲管理科	1	24	1	16	1	8	3	48
實用技能學程(日)	設計群	服裝製作科	0	0	1	9	1	11	2	20
	餐旅群	餐飲技術科	1	32	1	34	1	29	3	95
		旅遊事務科	1	29	0	0	0	0	1	29
	美容造型群	美髮技術科	1	30	1	26	1	17	3	73

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	1	35
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	35
		資料處理科	1	35
	家政群	幼兒保育科	1	35
		美容科	1	35
		流行服飾科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
		餐飲管理科	2	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40

實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	35
		旅遊事務科	1	35
	美容造型群	美髮技術科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

Technology技術

- 一、以個別適性原則加強學生對於職能之認知與理解，陶冶良好之工作態度與倫理素養，增進人際互動，提升國民素質。
- 二、深究各專長領域之基礎實作能力，養成自我精進、檢討與反省之精神，並能配合科技資訊之運用以進行終身學習。

Care 關懷

- 一、依據學生能力本位培養職場知能，養成自我負責之習慣，以具備解決職場問題之能力與素養。
- 二、教育學生具備同理精神，並理解多元文化，增進人際溝通與理解之技能，展現團隊合作之行動。

Versatility多元

- 一、培養對於自我文化價值之瞭解及認同，進而欣賞與尊重多元文化，擴大國際視野，參與社會與國際事務。
- 二、對於性平、人權、環境、海洋及其他重要議題有所涉獵及重視，培養學生之公民意識與社會責任。

Sustainability永續

- 一、成就學生充實生活知能、珍惜生命價值、發展健全人格之機會，以培育基層從業人員之自立自省能力。
- 二、透過認知及實作能力之培養，期許學生自我精進與超越，並能貢獻所學，服務他人。



二、學生圖像

品格力

型塑學生具備職業道德、自我負責之精神，從而肯定自我價值，有效規劃生涯發展。

創新力

培養學生結合課程理論與創新技術，能勝任技職產業之相關工作，具備職涯發展之潛能。

合作力

促進學生團隊合作、知識融合與溝通之能力，能以同理心積極溝通、互動與協調。

行動力

造就學生將創新思考轉化為具體實踐之關鍵能力，展現服務職能，解決職場問題。

國際力

擴大學生多元文化理解與國際視野，融合在地全球化與全球在地化之素養，關心國際議題與趨勢。



肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織要點
課程發展委員會委員名單

國立頭城高級家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

107年2月21日校務會議修正通過

107年10月25日配合新課綱重新擬訂，課程發展委員會修正通過

107年10月29日經臨時校務會議通過

- 一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員39人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一) 召集人：校長。
 - (二) 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)，相關組長(教學組長、綜高實驗研究組長、訓育組長、進修部教務組長、實用技能組長)擔任之，共計14人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
 - (三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、體育領域及藝能領域)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。
 - (四) 專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計8人。
 - (五) 特殊需求領域課程教師：由特教組長擔任之，共計1人。
 - (六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
 - (七) 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
 - (八) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
 - (九) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
 - (十) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
 - (十一) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
 - (一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
 - (二) 統整及審議學校課程計畫。
 - (三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
 - (四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
 - (一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
 - (二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
 - (三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
 - (四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
 - (五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
 - (六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。
- 五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

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

研究會針對專業議題討論時，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(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/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。

國立頭城家商 108 學年度課程發展委員會 委員名單

職 稱	姓 名	聘任起迄時間	現任職務	備註
課程發展委員會召集人	陳琨義	108年08月01日起 至 109年07月31日起	校長	
課程發展委員會委員兼 執行秘書	黃家棟		教務主任	
課程發展委員會委員兼 副執行秘書	李萬里		實習主任	
課程發展委員會委員	洪文友		進修部主任	
	陳淑華		學務主任	
	李嘉文		輔導主任	
	黃承焜		總務主任	
	陳英鈞		圖書館主任	
	曾千玲		主計主任	
	湯世明		人事主任	
	吳奇穆		教學組長	
	林雨萱		訓育組長	
	陳立中		綜高實驗研究組長	
	林育鼎		特教組長	
	何俊緯		進修部教務組長	
	陳仲豐		實用技能組長	
	偕鵬鎮		體育組長	體育領域召集人
	戴憶文		商經科主任	
	黃秀靜		幼保科主任	
	陳雅筑		流行服飾科主任	
	陳韻如		美容科主任	
	林格立		資處科主任	
	歐珮怡		餐飲科主任	
	林文政		國文領域召集人	
	林倩如		英文領域召集人	三年級導師代表
	陳可庭		數學領域召集人	
	吳勝達		自然領域召集人	
	陳奕宏		社會領域召集人	
	孫福昇		藝能領域召集人	
	卓世盟		一年級導師代表	
	黃淑冠		二年級導師代表	
陳志威	教師會代表			
林亮宏	家長會代表		家長會委員	
傅大吉	礁溪寒沐酒店 總經理	產業代表		
劉建鴻	名留集團總經理	產業代表		
楊瑞明	台北城市科大 校發中心主任	專家學者		
楊淑華	學生班聯會主席	學生代表		

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				品格力	創新力	合作力	行動力	國際力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 1. 發展學生的國語文聽、說、讀、寫的能力，並能培養學生豐富的文學素養。 2. 協助學生藉由閱讀古文，傳承文化思想，建立正確之人生價值觀，並引領終身學習及國際視野之拓展。	1. 透過國語文學習，培養應具備聽、說、讀、寫之國語文能力。	●	○			
			2. 透過聆聽、閱讀、發表、寫作，培養學生思考、口語表達、溝通，以及基本寫作之能力。	●	○			
	英語文	【總綱之教學目標】 1. 增進英語文的聽、說、讀、寫能力，以應用於實際生活之溝通。 2. 培養英語文有效的學習方法與正確的學習態度，並涵育英語文的學習興趣。 3. 建立有效的英語文學習方法，以加強自學能力，奠定終身學習之基礎。 4. 促進對多元文化的了解與尊重；培養國際視野與全球永續發展的世界觀。	3. 透過典範文章教學了解古今文化之傳承與變化，培養學生面對多元社會、職場之智慧與能力。	●	○	○		○
			4. 啟發學生主動關懷社會環境及國際事務，以尊重多元文化之發展與拓展國際視野			○	●	○
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】 1. 發展學生的數學能力，並能學習數學以簡馭繁的方法。 2. 學生能於日常生活中運用數學思維及工具解決問題。	1. 利用生活化的教材培養學生在日常生活中用英文溝通的能力。	●	○		●	
			2. 透過各式的體裁，例如短文、書信、故事等，及不同主題的文章啟發學生學習英文的興趣。	●	●		●	○
	數學(B)	【總綱之教學目標】 1. 發展學生的數學能力，並能學習數學以簡馭繁的方法。 2. 學生能於日常生活中運用數學思維及工具解決問題。	3. 教授實用單字、句型及文章架構，以培養學生自我學習的能力。	○	●		●	
			4. 透過了解各國文化差異，培養學生尊重多元文化，並拓展其國際視野與世界觀。					○
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 1. 連結本土歷史經驗與他國的歷史發展，擴展全球視野。 2. 理解並尊重不同文化、宗教、族群、種族、性別歷史發展的獨特性與主體性。 3. 省思歷史與文化發展多重面向，珍視融合多元族群、文化的社會體系，以及人權的價值。	1. 針對家政群學生給予合適之教學方式，強調計算步驟之完整性，培養邏輯思考能力，使其可以運用於專業技能。	○	○		○	
			2. 指導學生理解所學習的數學概念、運算與關係，進而提升家科學生對於數學之興趣，使學生不致恐懼或排斥，並應用於專業及未來生活。	●			○	
	地理	【總綱之教學目標】 1. 發展學生的數學能力，並能學習數學以簡馭繁的方法。 2. 學生能於日常生活中運用數學思維及工具解決問題。	3. 培養學生解決問題的能力，並學會表達個人思維，進一步與他人溝通。引導學生從原理定義中，結合科技、資訊等相關議題，使數學能應用於生活中。	○	○	●	○	○
			4. 提供數學軟體教學，使學生感受其實用性，以增加學生從日常生活中發現數學問題之能力。並藉由計算機、手機、電腦等工具，瞭解圖形之原理及概念。	○	●		○	
公民與社會	【總綱之教學目標】 1. 充實社會科學與相關知識。 2. 培養多元的價值關懷與公民意識。 3. 增進參與民主社會的行動能力。	1. 針對商管群、餐旅群學生給予適當之教學方式，以強化學生對於定理推導之理解，並掌握重要的數學概念，培養運算能力。 2. 培養商管群、餐旅群學生對於圖形的敏感度和觀察力，並能將所學的數學知識運用於專業科目之公式理解及應用，以建立邏輯思考及類推能力。 3. 培養學生思考問題之能力，以進一步與他人溝通。並能將原理定義融入於生活與專業技能，使數學成為解決問題之工具。 4. 提供數學軟體教學，使學生掌握其實用性，提升學生從日常生活中發覺數學問題之能力，學會處理及應變方法。並藉由計算機、手機、電腦之操作運用，使商管群、餐旅群學生能將數學原理融入相關專業，以增加個人深造之機會。	1. 從歷史脈絡中，說明相關歷史事件、現象或人物的不同重要性。	●				
			2. 辨識、解釋不同歷史時期的變遷與延續。	●				
自然科	物理(A)	【總綱之教學目標】 1. 能察覺問題，並以思考，比較對照、檢核資訊與結果，進而探索與實驗。	3. 綜合歷史知識與歷史證據，提出個人的分析與詮釋。關懷世界重要文化的歷史變遷，以及文化傳承的議題。	○	○	●	●	○
			4. 對於具有價值立場的公共議題，進行歷史性的分析與討論，並付諸行動。	●	●	●	○	
公民與社會	【總綱之教學目標】 1. 充實社會科學與相關知識。 2. 培養多元的價值關懷與公民意識。 3. 增進參與民主社會的行動能力。	1. 透過基本地理知能學習，讓學生具有應用地圖判讀等地理技能，及利用地理學三大觀點分析解釋地表現象之能力。 2. 藉由認識台灣地理環境，培養學生愛鄉愛土情懷，透過討論讓學生關心環保議題，並於日常生活中落實環保理念，追求永續發展。 3. 透過外國地理之介紹，運用小組合作模式探討國際重要地理議題，藉以拓展學生國際視野，增進學生對國際事務之關心。	1. 透過心理、社會、文化、政治、道德、法律、經濟、永續發展等多面向，培養學生公民社會學科基本知識與公民素養。	●		●		○
			2. 透過關懷社區、尊重社會文化差異、認同民主國家、珍視法治與普世人權以及經濟永續發展等相關的價值觀念的建立，建立學生探索自我價值與生命意義，進而培育正確人生觀與公民意識。	●		●	○	○
自然科	物理(A)	【總綱之教學目標】 1. 能察覺問題，並以思考，比較對照、檢核資訊與結果，進而探索與實驗。	3. 透過參與公共生活與民主社會的涵養，建立思考、判斷、選擇、反省、溝通、解決問題、創新與前瞻等行動能力。	○	●	●	●	●
			1. 激發學生主動察覺、理解生活中各項議題的物理知識、理論或問題的成因，並讓學生能根據已知的科學知識提出解決問題的想法，進而運用科學探索與實驗操作的方法。	●		●		●

學 領 域		2. 能運用科學證據或理論，理解因果關係，進而提出不同論點。 3. 能了解科學能力是多元的，再科學方法解決，透過問題解決獲得成就感。 4. 能對科學資訊抱持批判的態度，檢視其真實性與可信度。	2. 培養學生運用簡單的演算公式及科學證據或理論，理解物理的科學知識或理論及各項議題的問題成因及因果關係，並讓學生能進而提出不同的物理論點。 3. 引領學生以科學方法進行理性的規劃，同時透過物理知識探索與思考能對生活週遭的事物產生新的體驗，並讓學生能積極應對生活、工作或社會上的變化。 4. 提昇學生了解物理知識是人們理解大自然現象的一種解釋，但不是唯一的解釋。並讓學生對週遭所獲得的科學資訊抱持批判的態度、審慎檢視其真實性與可信度。						
	化 學 (A)	【總綱之教學目標】 1. 能察覺問題，並以思考，比較對照、檢核資訊與結果，進而探索與實驗。 2. 能運用科學證據或理論，理解因果關係，進而提出不同論點。 3. 能了解科學能力是多元的，再科學方法解決，透過問題解決獲得成就感。 4. 能對科學資訊抱持批判的態度，檢視其真實性與可信度。	1. 引導學生主動察覺、理解生活中各項議題的自然科學知識、理論或問題的成因，並能根據已知的科學知識提出解決問題的想法，進而運用科學探索與實驗操作的方法。 2. 引導學生運用簡單的數理演算公式及科學證據或理論，理解自然科學知識或理論及各項議題的問題成因或其因果關係，或提出他人論點的限制，進而提出不同的論點。 3. 引導學生了解科學能力是多元的，透過科學探索與科學思考對生活週遭的事物產生新的體驗，擁有熱誠是從事與科學或科技有關的工作最重要的條件，並透過成功解決問題的經驗，獲得成就感。 4. 引導學生瞭解科學知識是人們理解現象的一種解釋，但不是唯一的解釋，而科學社群對不同解釋的選擇經常遵循推廣性、簡約性等等的標準。對週遭所獲得的科學資訊抱持批判的態度、審慎檢視其真實性與可信度。						
	生 物 (A)	【總綱之教學目標】 1. 能察覺問題，並以思考，比較對照、檢核資訊與結果，進而探索與實驗。 2. 能運用科學證據或理論，理解因果關係，進而提出不同論點。 3. 能了解科學能力是多元的，再科學方法解決，透過問題解決獲得成就感。 4. 能對科學資訊抱持批判的態度，檢視其真實性與可信度。	1. 引導學生察覺、理解生活中的生物現象，指導學生根據已知知識進行科學探索與操作實驗。 2. 指導學生運用科學證據或理論，理解生物學知識及相關社會議題脈絡，並引導學生評估相關論點。 3. 提供合適的鷹架，讓學生進行科學探索與科學思考時獲得成功解決問題的經驗，進而產生從事相關工作的熱誠。 4. 提供生活中各種媒體資訊，引導學生產生批判性思考媒體科學資訊的習慣。						
藝 術 領 域	音 樂	【總綱之教學目標】 1. 豐富通識性之音樂基本素養 2. 培養多樣化音樂欣賞的興趣與能力 3. 增進歌唱或演奏之表現能力 4. 建構整合性之音樂文化理念	1. 引導學生學習樂譜標示來進行歌唱或演奏，進而建立學生終身自我學習之能力。 2. 引導學生學會運用音樂語彙評論演唱或演奏之表現。 3. 引導學生學會描述與分辨不同時代與文化的樂曲背景與風格，感受與欣賞音樂之美。 4. 學生能主動參與音樂活動，養成欣賞音樂的興趣與習慣。 5. 學生能從生活中建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活。 6. 引導學生認識不同文化的音樂風格，進而覺察文化之間的差異，並建立世界觀。						
	美 術	【總綱之教學目標】 1. 豐富通識性之美術基本素養 2. 培養多樣化藝術欣賞的興趣與能力 3. 增進繪畫及造型之表現能力 4. 建構整合性之藝術文化理念	1. 引導學生學習基礎繪畫表現技法，進而建立學生終身自我學習之能力。 2. 引導學生學會描述與分辨不同時代的藝術背景與風格，感受與欣賞藝術之美。 3. 學生能主動參與藝術活動，養成欣賞藝術的興趣與習慣。 4. 學生能從生活中觀察環境的美感，將藝術融入生活中。 5. 引導學生認識不同文化的風格，進而覺察文化之間的差異，並建立世界觀。						
綜 合 活 動 領 域	生 命 教 育	【總綱之教學目標】 1. 了解生命教育的核心價值 2. 了解生命教育的哲學思考與價值思辨 3. 了解宗教的內涵與道德的意義及必要性 4. 了解生命教育的終極關懷	1. 引導學生思考生命實踐上的知行合一，深化自我的人生觀與價值觀，並能統整自己。 2. 引導學生思考道德的本質，並具備道德判斷的能力與實踐的勇氣。 3. 引導學生思考宗教在個人生命中的意義，並能了解信仰的價值核心，學會分辨正信與迷信。 4. 引導學生思考性與婚姻、生命倫理、科技倫理等倫理議題，透過邏輯思辨的過程培養判斷的能力。 5. 透過生命教育相關活動的討論與體驗，使學生能整合自我的身心靈，開啟美好的特質，提升生命的境界。						
	生 涯 規 劃	【總綱之教學目標】 1. 引導學生了解生涯規劃的意義與重要 2. 加強學生認識與覺察自我的能力 3. 培養學生具備生涯能力	1. 引導學生能知道生涯規劃的意義與重要性，進而培養宏觀的生涯態度。 2. 透過自我探索活動，使學生能覺察自己，探索個人成長歷程與生涯發展的關係。 3. 教導學生知道如何運用生涯相關資源，並能具備與運用生涯規劃的基本技能。 4. 透過個人與生活環境的探索，引導學生能夠為自己做出生涯抉擇，進而行動與實踐生涯目標。						
科 技 領 域	資 訊 科 技	【總綱之教學目標】 1. 習得科技的基本知識與技能。 2. 培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 3. 善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 4. 整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 5. 理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。	1. 引導學生具備運用運算工具之思維能力，藉以分析問題、發展解題方法，並進行有效的決策。 2. 培養學生能利用資訊科技與他人合作並進行創作的的能力。 3. 培養學生能利用資訊科技表達想法並與他人溝通的能力。 4. 建立學生健康、合理與合法的資訊科技使用態度與習慣，並樂於探索資訊科技。						

		6. 發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。							
		7. 了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。							
健康與護理	健康與護理	【總綱之教學目標】	1. 引導學生了解全人健康的概念，探索並整合促進全人健康的技巧。					●	
		1. 培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康素養。	2. 引導學生思考、分析個人行為及外在環境和健康的關聯及影響，運用中西醫保健知識，落實於生活習慣中。		●			●	
		2. 養成學生健康生活的習慣。	3. 透過示範及練習，培養學生簡易急救及健康問題解決能力。	●			●	●	
		3. 培養學生簡易急救及健康問題解決能力。	4. 透過資料收集、閱讀、討論及分享，培養學生正確使用健康資訊的能力。				●	●	●
		4. 培養學生思辨與善用健康相關資訊的素養。	5. 透過健康、環境、性別平等社會議題的討論，培養學生公民道德意識。	●					●
體育	體育	【總綱之教學目標】	1. 培養學生具有欣賞動作美感與觀賞運動競賽的能力。					●	●
		1. 了解體育知識與方法。	2. 養成學生良好的健康態度和習慣，並能表現於生活中。		●			●	
		2. 鍛鍊身心之均衡發展。	3. 養成學生瞭解健康體適能及競技體適能之基本要素，體認運動對體適能的影響。		●			●	
		3. 提升運動技能與身體適應能力。	4. 培養學生能定時進行體育活動，並在運動時表現出運動精神。	●			●		●
		4. 養成良好運動習慣以及守法合作精神。	5. 培養學生能自主規劃課外的戶外休閒活動，從事戶外休閒。		●			●	
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	1. 透過各項國防培育活動，引導學生發展個人潛能，肯定自我價值，並透過自我精進，主動參與國防事務。	●			●	●	
		1. 建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。	2. 課程融入國際時事新聞，探討國際情勢與國家發展方向，體認國家安全與自身之關係，並以正向態度有效解決與生活有關問題。	○				●	●
		2. 認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。	3. 透過防衛動員或災害防救實作，培養救人及自救人觀念，發展人際互動能力，能在團隊中相互包容，與他人協調合作。	●			●	●	
		3. 了解全民防衛之意義，養成防衛動員與災害防救之意識與行動力。	4. 培養維護國家安全的觀念及行動力，養成關心國家發展的公民意識，主動參與國家安全相關議題的公共討論與對話，關懷國家之永續發展。	●	○				●
4. 建立國家認同與自信心，培養參與國防事務與促進國家永續發展的心志。									

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					品格力	創新力	合作力	行動力	國際力
商業與管理群	商業經營科	1. 財稅行政基層公務人員/會計人員/出納人員/自行創業。 2. 門市服務/門市管理人員/物流/倉儲基層人員。 3. 行銷企劃/電子商務人員。 4. 金融機構/金融保險基層工作人員。	1. 培育商業應用、經營及實用技能的基本專業人才。 2. 培養門市服務、資訊科技應用的基本專業人才。 3. 培養創意產業、行銷企劃、電子商務的基本專業人才。 4. 培養金融實務、理財知識及投資管理的基本專業人才。 5. 涵養終身學習的精神及職業道德，涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。	具備商業經營知識、商業分析能力和會計實用技能。	○	○	●	●	○
				具備門市服務操作、物流管理、商業溝通之能力。	●	●	●	●	●
				具備創意商品行銷、企劃能力與資訊科技應用之能力。	○	●	●	●	○
				具備金融知識與投資理財的能力。	○	○	○	●	●
				具備敬業精神的工作態度及職業道德與終身學習的觀念。	●		●	●	●
	資料處理科	1. 辦公室自動化行政業務產業人員 2. 網頁設計產業人員 3. 數位內容產業人員 4. 行動裝置應用程式製作產業人員	1. 培養本科學生為具備辦公室自動化行政業務處理能力的基礎人才 2. 培養本科學生為具備網頁設計能力的基礎人才 3. 培養本科學生為具備多媒體製作能力的基礎人才 4. 培養本科學生為具備行動裝置應用程式製作能力的基礎人才 5. 培養本科學生為具備職場倫理且終身學習的人才	具備辦公室自動化行政業務處理能力	○	○	●	●	○
				具備網頁設計能力	○	●	●	●	○
				具備多媒體製作能力	○	●	●	●	○
				具備行動裝置應用程式製作能力	○	●	●	●	○
				具備相關職場所需職業道德與終身學習能力	●	○	○	●	○
家政群	幼兒保育科	1. 幼兒園及兒少機構專業助理保育人員 2. 居家式托育服務員(保母) 3. 親子遊戲互動員 4. 照顧服務人員 5. 劇團工作人員	1. 培養課程活動設計能力，培育幼保專業人才。 2. 培養幼保專業知能，養成居家式托育服務人才。 3. 培養實作能力培育親子遊戲互動人才，增進教保人員的職場倫理道德。 4. 培育家庭服務及照顧人才，培養終身學習的敬業的態度。 5. 培養多元學習能力，培育劇團工作基本人才。	具備幼保類科基本概念及實用技能。	●		○	●	●
				具備教案設計活動規劃的能力。	○	●	○	●	●
				具備全方位助理保育人員的教保能力。	●	●	●	●	○
				具備家庭服務及照顧服務的能力。	●	○	●	●	●
				具備主動積極與團隊合作之多元能力。	●	○	●	●	○
	美容科	1. 美容美髮專業人材(髮型師、彩妝師、美體護膚師、美甲師) 2. 婚紗攝影整體造型公司設計師、管理人員 3. 百貨公司儲備幹部人員	1. 培養美容、美髮專業知識及實用技能的基本專業人才。 2. 培養美容美體與保健基本知能之專業人才。 3. 培養文化創意、婚宴管理之專業人才。 4. 培養美感鑑賞能力，充實藝術美學生活內涵之人才。 5. 培養美容專業領域具職業道德且終生學習之人才。	具備美容、美髮專業知能與職業道德。	●	○	○	●	○
				具備美感並培養美髮及彩妝的鑑賞及服務能力。	●	●	●	○	●
				具備流行時尚產業，整體造型專業技術實作能力及就業能力。	●	○	○	●	○
				具備敬業的職業道德與樂業的工作態度及終生學習能力。	●	○	○	○	●
流行服飾科	1. 服裝設計人員/助理人員 2. 版型與立體剪裁人員 3. 服飾構成與製作人員 4. 工作室及文創商品人員 5. 服飾經營管理與行銷通路人員	1. 培養具備服飾相關產業終身學習之理念與職業道德之人才。 2. 培養服飾設計、打版與立體剪裁專業人才 3. 培養服飾構成與服飾製作專業人才 4. 培育具備開設個人工作室與研發文創商品之人才。	具備流行服飾類相關基本概念及實用技能。	●	○	●	○	●	
			具備對美之敏銳觀察力，且富含敬業精神的工作態度及職業道德與終身學習的觀念。	●	○	●	●	○	
			具備服飾設計專業知能及設計作品賞析能力。	●	○	●	●	○	
			具備打版專業技能及個人化服裝修改技巧。	●	○	●	○	●	
			具備流行脈動觀察及分析能力。	●	○	●	●	○	

		5. 培養服飾經營管理與行銷通路之專業人才。	具備手作及文創商品設計開發與製作能力。	●	●	●	●	○	
餐旅群	觀光事業科	1. 培育本科學生具備國際觀，成為觀光餐旅與會展業的服務人才。 2. 培養本科學生具有職業道德且能終身學習的觀光專業人才。 3. 培養本科學生具備英日語導覽解說能力的專業領團人員。 4. 培養本科學生具備觀光遊程設計並成為在地文化保存的推動者與觀光資源的運用者。 5. 提升本科學生人文素養及運用科技之能力，奠定職業學習生涯發展基礎。	具備餐廳、旅館、會展與運輸業的專業服務能力，並培養終身學習的觀念	○	●	○	●	●	
			具備國際觀及基礎餐旅英日文會話能力	○	○	●	●	●	
			具備導覽解說與溝通之能力	●	○	○	●	●	
			具備在地文化與觀光資源鏈結以及遊程設計之能力	○	●	○	●	●	
			具備人文素養、建立職業道德及運用科技之能力。	●	●		●	●	
	餐飲管理科	1. 餐飲業相關人員(廚師、餐飲服務、侍酒師、咖啡師等) 2. 旅館從業人員 3. 創業經營者	1. 培養本科學生成為餐飲內場(中餐、西餐、烘焙)基礎人才。 2. 培養本科餐飲外場(飲料調製、餐飲服務)基礎人才。 3. 培養本科學生具備創意與溝通能力之人才。 4. 培養本科學生國際觀與基本會話之人才。 5. 培養本科學生能與在地文化飲食做鏈結之人才。 6. 培養餐飲專業領域具有職業道德且終生學習的人才。	具備中餐、西餐、烘焙製作能力。		●	●	●	
				具備飲料調製與創意啟發之能力。	○	●	●	●	●
				具備餐飲服務技術與溝通能力。	●	●	●	●	○
				具備基礎餐旅英語會話能力。				○	●
				具備在地文化與飲食鏈結能力。培育廚藝專業技能。	●	●	●	●	
具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。	●	●	●	●	○				

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、群科課程規劃

(一) 商業經營科(401)

科專業能力：

1. 具備商業經營知識、商業分析能力和會計實用技能。
2. 具備門市服務操作、物流管理、商業溝通之能力。
3. 具備創意商品行銷、企劃能力與資訊科技應用之能力。
4. 具備金融知識與投資理財的能力。
5. 具備敬業精神的工作態度及職業道德與終身學習的觀念。

表5-3-1商業與管理群商業經營科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註	
		1	2	3	4	5		
名稱	名稱							
部定必修	專業科目	商業概論	●	●	●	○	○	
		數位科技概論	○	○	●	○	○	
		會計學	●	○	○	●	○	
		經濟學	●	○	○	●	○	
	實習科目	數位科技應用	○	○	●	○	○	
		商業溝通	●	●	○	○	●	
		門市經營實務	●	●	○	○	●	
		行銷實務	●	●	●	○	○	
		會計軟體應用	●	○	●	○	○	
		金融與證券投資實務	●	○	○	●	○	
校訂必修	專業科目	經濟與生活	●	○	●	●	○	
		專題實作	●	○	●	○	○	
	實習科目	創意行銷	●	●	●	○	○	
		商業管理實務	●	●	○	○	○	
		經濟學實務	●	○	○	●	○	
校訂選修	專業科目	稅務法規與會計	●	○	○	●	○	
		會計原理	●	○	○	●	○	
		商業禮儀	●	●	○	○	●	
	實習科目	會計實務	●	○	○	●	○	
		商業經營實務	●	●	○	○	○	
		計算機應用	○	○	●	○	○	
		廣告學	○	○	●	○	○	
		投資理財管理	●	○	○	●	○	
		網頁設計實務			●		○	
		互動式網頁設計			●		○	
		文創商品設計		○	●		○	
		長文件製作			●		○	
		微電影解析與創作			●		○	
		商品攝影美學	○		●		○	
		商品創意設計		○	●		○	
		在地美食導覽		○	○		○	
		食氛有趣		○			○	
		微電影剪輯與後製			●		○	
		數位修圖實作			●		○	
		溝通高手	●	●	○		●	
		王牌店長	●	●	●		●	
		世界美食地圖	○				○	
旅館達人	○	○	○		○			
繞著世界跑	○	○	○		○			
旅遊行銷企劃	●		●		○			

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2. 本表不足，請自行增列。

(二) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備辦公室自動化行政業務處理能力
2. 具備網頁設計能力
3. 具備多媒體製作能力
4. 具備行動裝置應用程式製作能力
5. 具備相關職場所需職業道德與終身學習能力

表5-3-2商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位,1科1表)

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註		
		1	2	3	4	5			
名稱	名稱								
部定必修	專業科目	商業概論	●	●	●	●	●		
		數位科技概論	●	○	○	○	●		
		會計學	●	○	○	●	●		
		經濟學	●	●	○	●	●		
		數位科技應用	●	●	●	●	●		
	實習科目	商業溝通	●	○	●	○	●		
		多媒體製作與應用	○	●	●	●	○		
		程式語言與設計				●	○		
		資料庫應用	●	●	○	●	○		
	校訂必修	專業科目	網頁設計	○	●	●	●	○	
		文書處理	●	○	○	○	●		
實習科目		專題實作	●	●	●	●	●		
		行動裝置應用程式設計	○	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	財務報告分析	●	○	○	●	●		
		虛擬實境			●	○	●		
		辦公室軟體整合	●		●				
		邏輯推理與演算法	●	●	●				
	實習科目		經濟學實務		●	●		●	
			計算機應用	●	●	●	○	●	
			數位傳播實務			●		○	
			微電影解析與創作	●		●		●	
			商品攝影美學		●	●	○	●	
			商品創意設計	○					
			在地美食導覽	○		○		○	
			食氣有趣	○					
			微電影剪輯與後製			●		○	
			數位修圖實作	○	●	●	○	●	
			溝通高手	○					
			王牌店長	●	○	●	○	●	
			世界美食地圖	○		○			
			旅館達人	○				○	
			投資理財管理	○					
			廣告學	○					
			網頁設計實務	○	●	●	●	○	
			長文件製作	●	○	○	○	●	
			互動式網頁設計	○	●	●	●	○	
	繞著世界跑	○		○					
	旅遊行銷企劃	○							
	文創商品設計	●	●	●	○	○			

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(三) 幼兒保育科(503)

科專業能力：

1. 具備幼保類科基本概念及實用技能。
2. 具備教案設計活動規劃的能力。
3. 具備全方位助理保育人員的教保能力。
4. 具備家庭服務及照顧服務的能力。
5. 具備主動積極與團隊合作之多元能力。

表5-3-3家政群幼兒保育科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
		1	2	3	4	5	
名稱	名稱						
部定必修	專業科目	家政概論	●	●	●	●	
		色彩概論	●	●	●		
		家政職業衛生與安全	●			●	
		家庭教育	●		●	●	
		家政職業倫理	●		●	●	●
		行銷與服務	●		●		●
		家政美學	●	●	●		
	實習科目	多媒材創作實務	●		●		●
		飾品設計與實務	●		●		
		嬰幼兒發展照護實務	●		●	●	●
		膳食與營養實務	●	●	●	●	
		幼兒教保活動設計與實務	●	●	●		●
		家庭生活管理實務	●	●	●	●	●
		幼兒教保概論	●	●	●	●	●
校訂必修	專業科目	嬰幼兒發展與保育	●	●	●		
		幼兒文學	●		●	●	●
		教學媒體設計與製作	●	●	●		
	實習科目	教保實務	●	●	●	●	●
		專題實作	●	●	○	○	●
		兒童發展與輔導	●			●	●
校訂選修	專業科目	幼兒專業課程探究	●	●	●		●
		圖畫書導覽	●			●	●
		實習科目	活動策畫實務	●	●		
	音樂與律動		●	●			●
	活動設計與實務		●	●	●		●
	親子創意餐點設計		●	●			●
	幼兒餐點設計與製作		●	●	●	●	●
	創意手作		●	●	●		
	幼兒遊戲			●	●		●
	流行工藝		○	○		●	●
	服飾工藝		○		○	●	●
	基礎保養				○		○
	簡易彩繪				○		○
	基礎化妝				○		○
	美容實務				○		○
	器樂		●	●	●	○	○
	保母工作實務		●	○	●	●	○
	幼兒戲劇		●	●	●	○	●
	簡易編髮				○		○
	美髮實務				○		○
	創意教具		○	○	○		○
	金飾設計		○	○	○	○	○
	幼兒園課程模式		●	●	●	●	○
	服飾攝影			○			○
	多媒體實務			○			○

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2. 本表不足，請自行增列。

(四) 美容科(504)

科專業能力：

1. 具備美容、美髮專業知能與職業道德。
2. 具備美感並培養美髮及彩妝的鑑賞及服務能力。
3. 具備流行時尚產業，整體造型專業技術實作能力及就業能力。
4. 具備敬業的職業道德與樂業的工作態度及終生學習能力。

表5-3-4家政群美容科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核				備註		
		1	2	3	4			
名稱	名稱							
部定必修	專業科目	家政概論	●			○		
		色彩概論	●	○				
		家政職業衛生與安全	●		●	●		
		家庭教育	●			○		
		家政職業倫理	●			●		
		行銷與服務	●		○	●		
	實習科目	家政美學	●	○				
		多媒材創作實務	●	●	●	●		
		飾品設計與實務	●	●	●	●		
		美容美體實務	●	●	●	●		
		美髮造型實務	●	●	●	●		
		舞台表演實務	●	●	●	●		
	校訂必修	專業科目	整體造型設計與實務	●	●	●	●	
			美顏	●	●	●	●	
		實習科目	美髮	●	●	●	●	
			專題實作	●		●		
校訂選修	專業科目	髮型梳理	●	●	●	●		
		燙整	●	●	●	●		
		美體與保健	●	●	●	●		
		美容專業電腦	●		○	○		
		頭皮養護	●	●	●	●		
	實習科目	藝術指甲美學	●	●	●	●		
		美顏實務	●	●	●	●		
		編髮與簡易包頭	●	●	●	●		
		韻律美姿	●		●			
		時尚彩繪化妝	●	●	●	●		
		基礎保養	●	●	●	●		
		簡易編髮	●	●	●	●		
		創意手作				●		
		服飾工藝			●	●		
		簡易彩繪	●	●	●	●		
		基礎化妝	●	●	●	●		
		創意教具	○	○	○	○		
		流行工藝			●	●		
		活動設計與實務				●		
		美容實務	●	●	●	●		
		幼兒遊戲				●		
		親子創意餐點設計				●		
		美髮實務	●	●	●	●		
		金飾設計				●		
服飾攝影		○	●	○				
多媒體實務		○	○	○				

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(五) 流行服飾科(515)

科專業能力：

1. 具備流行服飾類相關基本概念及實用技能。
2. 具備對美之敏銳觀察力，且富含敬業精神的工作態度及職業道德與終身學習的觀念。
3. 具備服飾設計專業知能及設計作品賞析能力。
4. 具備打版專業技能及個人化服裝修改技巧。
5. 具備流行脈動觀察及分析能力。
6. 具備手作及文創商品設計開發與製作能力。

表5-3-5 家政群流行服飾科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
		1	2	3	4	5	6	
名稱	名稱							
部 定 必 修	專業 科目	家政概論	●	●			○	
		色彩概論		●		●	○	
		家政職業衛生與安全		●				
		家庭教育		●				
		家政職業倫理		●				
		行銷與服務	●	●	○		○	
		家政美學		●	●		●	
	實 習 科 目	多媒材創作實務	●	○	●	○	●	●
		飾品設計與實務	●	●	●	○	●	●
		服裝製作實務	●	○	●	●	○	●
		服裝畫實務	●	●	○		●	
		立體裁剪實務	●	○	●	●		●
		服裝設計實務	●	○	●	●	○	●
	校 訂 必 修	專業 科目	繪畫技巧		●	○		○
專題實作			○	○	●	○	●	●
實 習 科 目		縫紉	●	○	●	●	●	●
		特殊服飾設計與製作(舞台服飾設計)	●	○	●	●	●	●
校 訂 選 修	專業 科目	服飾專業電腦	●	○	○	●	○	●
		版型設計	○	○	●	○	●	●
	實 習 科 目	藍染技藝	○	○	●	○	●	●
		袋包設計	○	○	●	○	●	●
		美容美姿	●	○	●	●	●	●
		金木工飾品設計	○	○	●	○	●	●
		櫥窗設計	○	○	●	○	●	●
		服飾工藝	○	○	○	○	○	●
		創意手作	○	○	○	○	●	●
		基礎保養	○	○	○	○	○	○
		簡易編髮		○			●	○
		流行工藝	○	○	○	○	●	●
		簡易彩繪		○			●	●
		基礎化妝		○			●	●
		活動設計與實務					○	○
		美容實務		○			●	●
		幼兒遊戲					○	○
		美髮實務		●			●	●
		金飾設計	○	○	●	○	●	●
		創意教具		○				○
		親子創意餐點設計		○				○
服飾攝影	●	○	●			●		
多媒體實務	○	●	○		○			

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2. 本表不足，請自行增列。

(六) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備餐廳、旅館、會展與運輸業的專業服務能力，並培養終身學習的觀念
2. 具備國際觀及基礎餐旅英日文會話能力
3. 具備導覽解說與溝通之能力
4. 具備在地文化與觀光資源鏈結以及遊程設計之能力
5. 具備人文素養、建立職業道德及運用科技之能力。

表5-3-6餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註	
		1	2	3	4	5		
名稱	名稱							
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○	
	專業科目	觀光餐旅英語會話	○	●	●		○	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●		○	
		飲料實務	○	●	●		○	
		房務實務	●	●	●		○	
		旅館客務實務	●	●	●		○	
		旅遊實務	○	●	●	●	●	
		導覽解說實務	○	●	●	●	●	
遊程規劃實務		○	○	○	●	●		
校訂必修	專業科目	日語聽讀		●	○		○	
	實習科目	餐飲實務	●	○	●	○	○	
		國際禮儀實務	●	●	●		○	
		吧檯實務	●	●	●		○	
		專題實作	●	○	○	●	●	
校訂選修	專業科目	說菜藝術	○	●	●	○	○	
		會展服務與活動規劃	●	●	●		○	
		觀光媒體識讀	●	●		○		
		觀光地理		○	●	●	○	
		觀光行政與法規	●	○	○	○	●	
	實習科目	食藝文化	●	○	○	○	○	
		輕遊程設計	●	●	●	○	○	
		食農教育實習			●	●	○	
		海域活動實務			●	●	○	
		本土文化與社區營造應用	○		●	●	●	
		旅行輕食製備	●	○	○	●	○	
		食氣有趣	●	○	●		○	
		旅館達人	●	●	○	○	○	
		民宿與休閒實務	●		●	●	○	
		在地美食導覽	○	○	●	●	○	
		商品創意設計	●			○	●	
		旅遊行銷企劃	●	○	○	●	●	
		微電影解析與創作	○			○	●	
		商品攝影美學	○		○	●	●	
		世界美食地圖	○	○	●	●	●	
		繞著世界跑	○	●	●	●	○	
		王牌店長	●	●	●		●	
		微電影剪輯與後製	○			○	●	
		數位修圖實作	○			○	●	
		溝通高手	●	●	●		○	
		拉花藝術	●		○		○	
		台菜烹調與小吃	●	○	○	●		
		食材認識與採購管理	●	●	○	●		
		台灣傳統糕餅文化	●		○	○	○	
		樂活飲品製作	●	○		○		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(七) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備中餐、西餐、烘焙製作能力。
2. 具備飲料調製與創意啟發之能力。
3. 具備餐飲服務技術與溝通能力。
4. 具備基礎餐旅英語會話能力。
5. 具備在地文化與飲食鏈結能力。培育廚藝專業技能。
6. 具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。

表5-3-7餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
名稱	名稱								
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論			●	●		●	
		觀光餐旅英語會話				●		●	
	實習科目	餐飲服務技術			●	●		●	
		飲料實務		●		●		●	
		中餐烹調實習	●				●	●	
		西餐烹調實習	●			●	●	●	
		烘焙實務	●				●	●	
校訂必修	專業科目	吧檯概論		●		●		●	
	實習科目	樂活飲食	●				●	●	
		點心製作	●				●	●	
		餐廳服勤			●	●		●	
		專題實作	●	●			●	●	
		創意小吃	●				●	●	
校訂選修	專業科目	餐旅行銷			●	●		○	
		觀光學		●	●	●			
	實習科目	異國料理	●			●	●	●	
		風味料理	●				●	●	
		行動餐車料理製備	●	●	●		●	●	
		西點製作	●				●	●	
		在地美食導覽			●		●	●	
		世界美食地圖	●			●		●	
		樂活飲品製作		●			●	●	
		拉花藝術	●	●	●				
		台菜烹調與小吃	●				●	●	
		食材認識與採購管理	●				●	●	
		台灣傳統糕餅文化	●	●				●	
		菜單設計	●	●		●		●	
		食氛有趣	●	○			●	○	
		商品創意設計		○				○	
		旅遊行銷企劃		○			○	○	
		微電影解析與創作					○	○	
		商品攝影美學			○		●		
		旅館達人			○	○		●	
		繞著世界跑			○	●		○	○
		王牌店長			●	●		○	
		微電影剪輯與後製					●		
		數位修圖實作	○	○	○	○	○		
		溝通高手			●	○			
		輕遊程設計			○	●		○	○
		民宿與休閒實務	●	●	●	●	●	●	
	食藝文化	●	●	○	○	●	●		

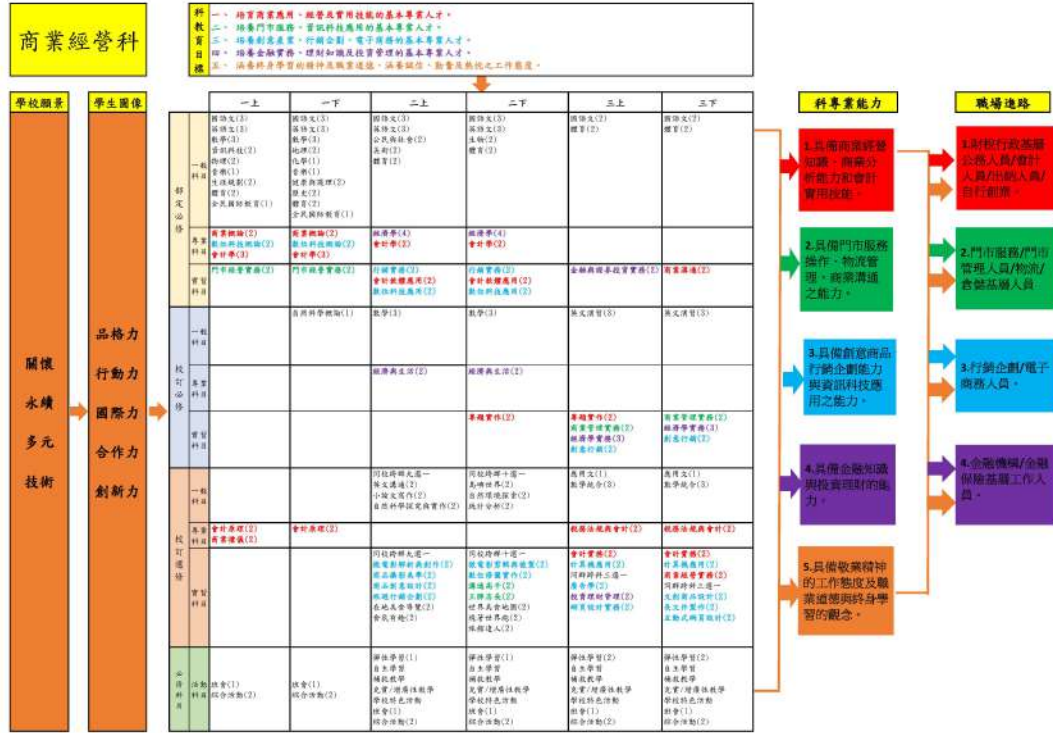
備註：

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

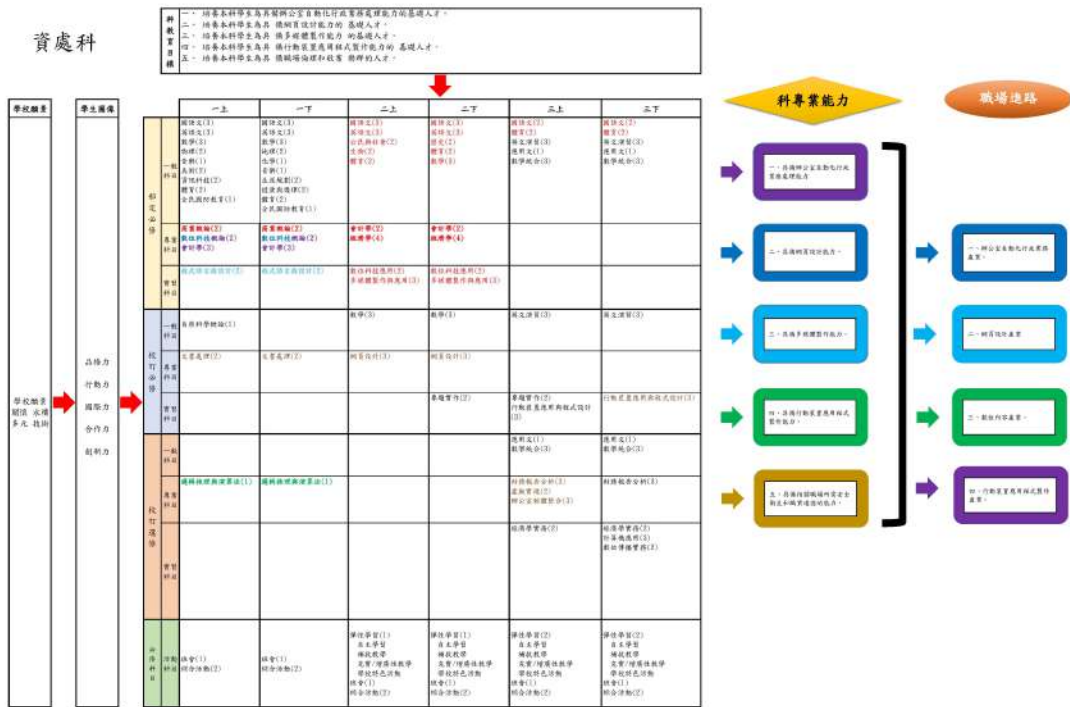
- 示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

(一) 商業經營科(&4010)



(二) 資料處理科(&4040)



(三) 幼兒保育科(&5030)

幼兒保育科

科一、 培養學生具備設計能力、繪畫技能專業人才。
 科二、 學習的專業技能和養成就業專業人才。
 科三、 培養學生具備幼兒照顧照顧專業人才、管理服務人員的職場管理經驗。
 科四、 培養學生具備服務人員、繪畫與專業設計服務人員。
 科五、 培養學生學習能力、繪畫創作專業人才。

學校類群	學生類組	一上	一下	二上	二下	三上	三下	
高級 中等 職業 科	品學力 行動力 國際力 合作力 創新力	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)

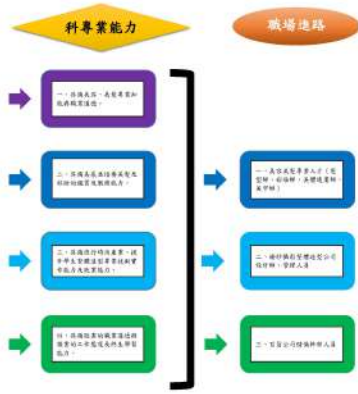


(四) 美容科(&5040)

美容科

科一、 培養學生具備化妝及應用技能的基本專業人才。
 科二、 培養學生具備化妝及應用技能的基本專業人才。
 科三、 培養學生具備化妝及應用技能的基本專業人才。
 科四、 培養學生具備化妝及應用技能的基本專業人才。
 科五、 培養學生具備化妝及應用技能的基本專業人才。

學校類群	學生類組	一上	一下	二上	二下	三上	三下	
高級 中等 職業 科	品學力 行動力 國際力 合作力 創新力	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)	國語文(1) 國語文(2) 國語文(3) 數學(1) 數學(2) 英語(1) 英語(2) 社會(1) 社會(2) 自然(1) 自然(2) 自然(3) 生活(1) 生活(2) 生活(3) 音樂(1) 音樂(2) 音樂(3) 美術(1) 美術(2) 美術(3) 勞作(1) 勞作(2) 勞作(3) 體育(1) 體育(2) 體育(3) 衛生(1) 衛生(2) 衛生(3) 資訊(1) 資訊(2) 資訊(3) 安全(1) 安全(2) 安全(3)



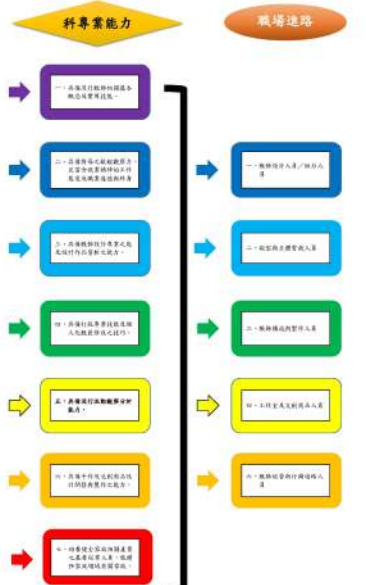
(五) 流行服飾科(&5150)

流行服飾科

科 別：一、培養具備服飾初期產業專業學程之理念與職業道德之人才。
 二、培養服飾設計、行銷與品牌管理專業人才。
 三、培養服飾製造與銷售專業人才。
 四、培養具備服裝個人與居家品牌設計與商品之人才。
 五、培養服飾經營管理與行銷推廣之專業人才。

學校願景	學生願景
願景 永續 多元 創新	願景 行動力 國際力 合作力 創新力

	一上	一下	二上	二下	三上	三下
第一學期	國語文(1) 英語文(1) 數學(1) 社會(1) 自然(1) 體育(1) 藝術(1) 生活(1) 健康(1) 資訊(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 社會(2) 自然(2) 體育(2) 藝術(2) 生活(2) 健康(2) 資訊(2)	國語文(3) 英語文(3) 數學(3) 社會(3) 自然(3) 體育(3) 藝術(3) 生活(3) 健康(3) 資訊(3)	國語文(4) 英語文(4) 數學(4) 社會(4) 自然(4) 體育(4) 藝術(4) 生活(4) 健康(4) 資訊(4)	國語文(5) 英語文(5) 數學(5) 社會(5) 自然(5) 體育(5) 藝術(5) 生活(5) 健康(5) 資訊(5)	國語文(6) 英語文(6) 數學(6) 社會(6) 自然(6) 體育(6) 藝術(6) 生活(6) 健康(6) 資訊(6)
第二學期	國語文(7) 英語文(7) 數學(7) 社會(7) 自然(7) 體育(7) 藝術(7) 生活(7) 健康(7) 資訊(7)	國語文(8) 英語文(8) 數學(8) 社會(8) 自然(8) 體育(8) 藝術(8) 生活(8) 健康(8) 資訊(8)	國語文(9) 英語文(9) 數學(9) 社會(9) 自然(9) 體育(9) 藝術(9) 生活(9) 健康(9) 資訊(9)	國語文(10) 英語文(10) 數學(10) 社會(10) 自然(10) 體育(10) 藝術(10) 生活(10) 健康(10) 資訊(10)	國語文(11) 英語文(11) 數學(11) 社會(11) 自然(11) 體育(11) 藝術(11) 生活(11) 健康(11) 資訊(11)	國語文(12) 英語文(12) 數學(12) 社會(12) 自然(12) 體育(12) 藝術(12) 生活(12) 健康(12) 資訊(12)
第三學期	國語文(13) 英語文(13) 數學(13) 社會(13) 自然(13) 體育(13) 藝術(13) 生活(13) 健康(13) 資訊(13)	國語文(14) 英語文(14) 數學(14) 社會(14) 自然(14) 體育(14) 藝術(14) 生活(14) 健康(14) 資訊(14)	國語文(15) 英語文(15) 數學(15) 社會(15) 自然(15) 體育(15) 藝術(15) 生活(15) 健康(15) 資訊(15)	國語文(16) 英語文(16) 數學(16) 社會(16) 自然(16) 體育(16) 藝術(16) 生活(16) 健康(16) 資訊(16)	國語文(17) 英語文(17) 數學(17) 社會(17) 自然(17) 體育(17) 藝術(17) 生活(17) 健康(17) 資訊(17)	國語文(18) 英語文(18) 數學(18) 社會(18) 自然(18) 體育(18) 藝術(18) 生活(18) 健康(18) 資訊(18)



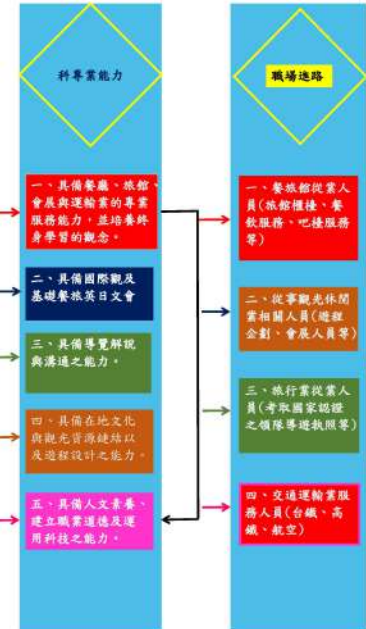
(六) 觀光事業科(&4070)

觀光事業科

科 別：一、培養本科學生具備國際觀，成為觀光餐飲服務業的服務人才。
 二、培養本科學生具備經營管理與服務專業知識與專業人才。
 三、培養本科學生具備管理與服務能力與專業知識。
 四、培養本科學生具備觀光服務與管理專業知識與實務經驗。
 五、培養本科學生具備管理與服務能力，奠定觀光旅遊服務專業基礎。

學校願景	學生願景
願景 永續 多元 創新	願景 行動力 國際力 合作力 創新力

	一上	一下	二上	二下	三上	三下
第一學期	國語文(1) 英語文(1) 數學(1) 社會(1) 自然(1) 體育(1) 藝術(1) 生活(1) 健康(1) 資訊(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 社會(2) 自然(2) 體育(2) 藝術(2) 生活(2) 健康(2) 資訊(2)	國語文(3) 英語文(3) 數學(3) 社會(3) 自然(3) 體育(3) 藝術(3) 生活(3) 健康(3) 資訊(3)	國語文(4) 英語文(4) 數學(4) 社會(4) 自然(4) 體育(4) 藝術(4) 生活(4) 健康(4) 資訊(4)	國語文(5) 英語文(5) 數學(5) 社會(5) 自然(5) 體育(5) 藝術(5) 生活(5) 健康(5) 資訊(5)	國語文(6) 英語文(6) 數學(6) 社會(6) 自然(6) 體育(6) 藝術(6) 生活(6) 健康(6) 資訊(6)
第二學期	國語文(7) 英語文(7) 數學(7) 社會(7) 自然(7) 體育(7) 藝術(7) 生活(7) 健康(7) 資訊(7)	國語文(8) 英語文(8) 數學(8) 社會(8) 自然(8) 體育(8) 藝術(8) 生活(8) 健康(8) 資訊(8)	國語文(9) 英語文(9) 數學(9) 社會(9) 自然(9) 體育(9) 藝術(9) 生活(9) 健康(9) 資訊(9)	國語文(10) 英語文(10) 數學(10) 社會(10) 自然(10) 體育(10) 藝術(10) 生活(10) 健康(10) 資訊(10)	國語文(11) 英語文(11) 數學(11) 社會(11) 自然(11) 體育(11) 藝術(11) 生活(11) 健康(11) 資訊(11)	國語文(12) 英語文(12) 數學(12) 社會(12) 自然(12) 體育(12) 藝術(12) 生活(12) 健康(12) 資訊(12)
第三學期	國語文(13) 英語文(13) 數學(13) 社會(13) 自然(13) 體育(13) 藝術(13) 生活(13) 健康(13) 資訊(13)	國語文(14) 英語文(14) 數學(14) 社會(14) 自然(14) 體育(14) 藝術(14) 生活(14) 健康(14) 資訊(14)	國語文(15) 英語文(15) 數學(15) 社會(15) 自然(15) 體育(15) 藝術(15) 生活(15) 健康(15) 資訊(15)	國語文(16) 英語文(16) 數學(16) 社會(16) 自然(16) 體育(16) 藝術(16) 生活(16) 健康(16) 資訊(16)	國語文(17) 英語文(17) 數學(17) 社會(17) 自然(17) 體育(17) 藝術(17) 生活(17) 健康(17) 資訊(17)	國語文(18) 英語文(18) 數學(18) 社會(18) 自然(18) 體育(18) 藝術(18) 生活(18) 健康(18) 資訊(18)



(七) 餐飲管理科(&4080)

餐飲管理科

一、培養本科學生成為餐飲內端(中堅、白領、藍領)基礎人才。
 二、培養本科餐飲外端(飲料調製、餐飲服務)基礎人才。
 三、培養本科學生具備創業與經營能力之人才。
 四、培養本科學生具備在觀光文化旅遊服務之人才。
 五、培養本科學生國際服務基本會操之人才。
 六、培養餐飲專業領域具有職業道德與專業素養的人才。

學校類別	學生類別	授課年段與學分配置					
		一上	一下	二上	二下	三上	三下
國領 水境 多元 技師	部定必修	國語文(1)	國語文(2)	國語文(3)	國語文(4)	國語文(5)	國語文(6)
		英語文(1)	英語文(2)	英語文(3)	英語文(4)	英語文(5)	英語文(6)
		數學(1)	數學(2)	數學(3)	數學(4)	數學(5)	數學(6)
	一般科目	歷史(1)	地理(1)	公民與社會(1)	物理(1)	化學(1)	生物(1)
		音樂(1)	美術(1)	生涯規劃(1)	資訊科技(1)	健康與護理(1)	體育(1)
		全民國防教育(1)					
	專業科目	商業概論(1)	數位科技概論(1)	會計學(1)	經濟學(1)		
		商業概論(2)	數位科技概論(2)	會計學(2)	經濟學(2)		
		商業概論(3)	數位科技概論(3)	會計學(3)	經濟學(3)		
	選修科目	餐飲概論(1)	餐飲概論(2)	餐飲概論(3)	餐飲概論(4)	餐飲概論(5)	餐飲概論(6)
		餐飲概論(7)	餐飲概論(8)	餐飲概論(9)	餐飲概論(10)	餐飲概論(11)	餐飲概論(12)
		餐飲概論(13)	餐飲概論(14)	餐飲概論(15)	餐飲概論(16)	餐飲概論(17)	餐飲概論(18)

科專業能力

- 一、具備中餐、西餐、烘焙製作能力。
- 二、具備飲料調製與創意啟發之能力。
- 三、具備餐飲服務技術與溝通能力。
- 四、具備基礎餐旅英語會話能力。
- 五、具備在地文化與飲食連結能力，培育廚藝專業技能。
- 六、具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。

職場進路

- 一、餐飲業相關人員(廚師、餐飲服務、侍酒師、咖啡師等)
- 二、旅館從業人員
- 三、創業經營者

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 商業與管理群商業經營科 教學科目與學分(節)數檢核表
 109學年度入學新生適用

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	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	3	3	3	3			
	數學	數學	6	3	3				B版	
		社會	歷史	2		2				
			地理	2		2				
	自然科學	公民與社會	2			2				
		物理	2	2					A版	
		化學	1		1				A版	
	藝術	生物	2			2			A版	
		音樂	2	1	1					
	綜合活動	美術	2			2				
		生涯規劃	2	2						
	科技	資訊科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2		2					
體育		12	2	2	2	2	2	2		
全民國防教育		2	1	1						
小計		69	19	20	12	10	4	4		
部定必修一般科目總計69學分										
專業科目	商業概論	4	2	2						
	數位科技概論	4	2	2						
	會計學	10	3	3	2	2				
	經濟學	8			4	4				
小計		26	7	7	6	6	0	0		
部定必修專業科目總計26學分										

實習科目	數位科技應用	4			2	2				
	商業溝通	2						2		
	商業與財會	門市經營實務	4	2	2					
		行銷實務	4			2	2			
		會計軟體應用	4			2	2			
		金融與證券投資實務	2						2	
小計	20	2	2	6	6	2	2	部定必修實習科目總計20學分		
專業及實習科目合計	46	9	9	12	12	2	2			
部定必修合計	115	28	29	24	22	6	6	部定必修總計115學分		

表 6-1-1 商業與管理群商業經營科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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			
校訂科目	一般科目 6.99%	自然科學概論	1		1							
		數學	6				3	3				
		英文演習	6						3	3		
		小計	13		1	3	3	3	3	3	校訂必修一般科目總計13學分	
	專業科目 2.15%	經濟與生活	4				2	2				
		小計	4				2	2			校訂必修專業科目總計4學分	
	實習科目 9.68%	創意行銷	4						2	2		
		商業管理實務	4						2	2		
		專題實作	4				2	2				
		經濟學實務	6						3	3		
		小計	18				2	9	7	7	校訂必修實習科目總計18學分	
	校訂必修學分數合計			35		1	5	7	12	10	校訂必修總計35學分	
	校訂選修	一般科目 4.3%	應用文	2					1	1		
			數學統合	6					3	3		
			小論文寫作	2			2					同校跨群 AE9選1
			英文溝通	2			2					同校跨群 AE9選1
			自然科學探究與實作	2			2					同校跨群 AE9選1
			島嶼世界	2				2				同校跨群 AF10選1
			自然環境探索	2				2				同校跨群 AF10選1
統計分析			2				2				同校跨群 AF10選1	
		最低應選修學分數小計	8								校訂選修一般科目總計20學分	
專業科目 5.38%		商業禮儀	2	2								
		會計原理	4	2	2							
		稅務法規與會計	4						2	2		
			最低應選修學分數小計	10								校訂選修專業科目總計10學分
實習科目 9.68%	會計實務	4						2	2			
	計算機應用	4						2	2			
	商業經營實務	2							2			
	投資理財管理	2						2		同群跨科 AA3選1		
	廣告學	2						2		同群跨科 AA3選1		
	網頁設計實務	2						2		同群跨科 AA3選1		
	文創商品設計	2						2		同群跨科 AB3選1		
	互動式網頁設計	2						2		同群跨科 AB3選1		
	長文件製作	2						2		同群跨科 AB3選1		
	食氣有趣	2			2					同校跨群 AE9選1		
	在地美食導覽	2			2					同校跨群 AE9選1		
	商品攝影美學	2			2					同校跨群 AE9選1		
旅遊行銷企劃	2			2					同校跨群 AE9選1			
商品創意設計	2			2					同校跨群 AE9選1			
微電影解析與創作	2			2					同校跨群			

									AE9選1
	王牌店長	2				2			同校跨群 AF10選1
	微電影剪輯與後製	2				2			同校跨群 AF10選1
	數位修圖實作	2				2			同校跨群 AF10選1
	溝通高手	2				2			同校跨群 AF10選1
	繞著世界跑	2				2			同校跨群 AF10選1
	世界美食地圖	2				2			同校跨群 AF10選1
	旅館達人	2				2			同校跨群 AF10選1
	最低應選修學分數小計	18							校訂選修實習科目總計48學分
特殊需求領域	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	
	職業教育	12	2	2	2	2	2	2	
	功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2	
	小計	60	10	10	10	10	10	10	校訂選修特殊需求領域總計60學分
校訂選修學分數合計	36	4	2	2	2	12	14	校訂選修總計78學分數	
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)	6			1	1	2	2		
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-2 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

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		
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	3	3	3	3			
	數學	數學	6	3	3					B版
	社會	歷史	2				2			
		地理	2		2					
		公民與社會	2			2				
	自然科學	物理	2	2						A版
		化學	1		1					A版
		生物	2			2				A版
	藝術	音樂	2	1	1					
		美術	2	2						
	綜合活動	生涯規劃	2		2					
	科技	資訊科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2		2					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		69	19	20	12	10	4	4	部定必修一般科目總計69學分
	專業科目	商業概論	4	2	2					
		數位科技概論	4	2	2					
會計學		10	3	3	2	2				
經濟學		8			4	4				
小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計26學分	
實習科目	數位科技應用	4			2	2				
	商業溝通	2						2		
	資訊應用	多媒體製作與應用	6			3	3			
		程式語言與設計	4	2	2					
		資料庫應用	4					2	2	
	小計	20	2	2	5	5	2	4	部定必修實習科目總計20學分	
專業及實習科目合計	46	9	9	11	11	2	4			
部定必修合計	115	28	29	23	21	6	8	部定必修總計115學分		

表 6-1-2 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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		
校訂科目	一般科目 6.99%	自然科學概論	1	1							
		數學	6			3	3				
		英文演習	6					3	3		
		小計	13	1		3	3	3	3	校訂必修一般科目總計13學分	
	專業科目 5.38%	文書處理	4	2	2						
		網頁設計	6			3	3				
		小計	10	2	2	3	3			校訂必修專業科目總計10學分	
	實習科目 5.38%	專題實作	4				2	2			
		行動裝置應用程式設計	6					3	3		
		小計	10				2	5	3	校訂必修實習科目總計10學分	
	校訂必修學分數合計			33	3	2	6	8	8	6	校訂必修總計33學分
	校訂選修	一般科目 8學分 4.3%	應用文	2					1	1	
			數學統合	6					3	3	
			小論文寫作	2			2				同校跨群 AE9選1
			英文溝通	2			2				同校跨群 AE9選1
			自然科學探究與實作	2			2				同校跨群 AE9選1
			島嶼世界	2				2			同校跨群 AF10選1
			自然環境探索	2				2			同校跨群 AF10選1
			統計分析	2				2			同校跨群 AF10選1
最低應選修學分數小計		8								校訂選修一般科目總計20學分	
專業科目 6.99%		邏輯推理與演算法	2	1	1						
	辦公室軟體整合	3					3				
	財務報告分析	6					3	3			
	虛擬實境	2					2				
	最低應選修學分數小計	13								校訂選修專業科目總計13學分	
實習科目 9.14%	數位傳播實務	2						2			
	計算機應用	3						3			
	經濟學實務	4					2	2			
	投資理財管理	2						2	同群跨科 AA3選1		
	廣告學	2					2		同群跨科 AA3選1		
	網頁設計實務	2					2		同群跨科 AA3選1		
	文創商品設計	2						2	同群跨科 AB3選1		
	互動式網頁設計	2						2	同群跨科 AB3選1		
	長文件製作	2						2	同群跨科 AB3選1		
	食氛有趣	2			2				同校跨群 AE9選1		
	在地美食導覽	2			2				同校跨群 AE9選1		
	商品攝影美學	2			2				同校跨群 AE9選1		
	旅遊行銷企劃	2			2				同校跨群 AE9選1		
	商品創意設計	2			2				同校跨群 AE9選1		
微電影解析與創作	2			2				同校跨群 AE9選1			

	王牌店長	2				2			同校跨群 AF10選1
	微電影剪輯與後製	2				2			同校跨群 AF10選1
	數位修圖實作	2				2			同校跨群 AF10選1
	溝通高手	2				2			同校跨群 AF10選1
	繞著世界跑	2				2			同校跨群 AF10選1
	世界美食地圖	2				2			同校跨群 AF10選1
	旅館達人	2				2			同校跨群 AF10選1
	最低應選修學分數小計	17							校訂選修實習科目總計47學分
特殊 需求 領域	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	
	職業教育	12	2	2	2	2	2	2	
	功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2	
	小計	60	10	10	10	10	10	10	校訂選修特殊需求領域總計60學分
校訂選修學分數合計		38	1	1	2	2	16	16	校訂選修總計80學分數
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)		6			1	1	2	2	
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-3 家政群幼兒保育科 教學科目與學分(節)數檢核表
109學年度入學新生適用

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			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	3	3	3	3				
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
	社會	歷史	2			2					
		地理	2				2				
		公民與社會	2		2						
	自然科學	物理	2		2						A版
		化學	1	1							A版
		生物	2			2					A版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	2							
	綜合活動	生涯規劃	2		2						
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2		2						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		71	17	20	14	12	4	4		部定必修一般科目總計71學分
部定必修 專業科目	家政概論		4	2	2						
	色彩概論		2	2							
	家政職業衛生與安全		2		2						
	家庭教育		4			2	2				
	家政職業倫理		2						2		
	行銷與服務		4					2	2		
	家政美學		2					2			
小計		20	4	4	2	2	4	4		部定必修專業科目總計20學分	
實習科目	多媒材創作實務		6	3	3						
	飾品設計與實務		4			2	2				
	生活應用	嬰幼兒發展照護實務	4	2	2						
		膳食與營養實務	4					2	2	由於本科規劃於三年級發展親子餐廳特色課程，故將膳食營養與實務課程調整於三年級，以膳食與營養實務課程理論基礎紮根，配合三上幼兒餐點設計與製作/三下親子餐點設計進行實作，落實理論與實務之連結。	
		幼兒教保活動設計與實務	4			2	2				
		家庭生活管理實務	4					2	2		
小計		26	5	5	4	4	4	4		部定必修實習科目總計26學分	
專業及實習科目合計		46	9	9	6	6	8	8			
部定必修合計		117	26	29	20	18	12	12		部定必修總計117學分	

表 6-1-3 家政群幼兒保育科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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		
校訂科目	一般科目 11學分 5.56%	自然科學概論	1	1							
		數學演習	4	1	1	1	1				
		英文演習	6					3	3		
		小計	11	2	1	1	1	3	3	校訂必修一般科目總計11學分	
	專業科目 6學分 3.03%	嬰幼兒發展與保育	2			2					
		幼兒文學	2				2				
		幼兒教保概論	2	2							
		小計	6	2		2	2			校訂必修專業科目總計6學分	
	實習科目 16學分 8.08%	教保實務	8					4	4		
		專題實作	4				2	2			
		教學媒體設計與製作	4			2	2				
		小計	16			2	4	6	4	校訂必修實習科目總計16學分	
	校訂必修學分數合計			33	4	1	5	7	9	7	校訂必修總計33學分
	校訂選修	一般科目 6學分 3.03%	應用文	2					1	1	
			數學統合	4					2	2	
小論文寫作			2			2				同校跨群 AE7選1	
英文溝通			2			2				同校跨群 AE7選1	
自然科學探究與實作			2			2				同校跨群 AE7選1	
島嶼世界			2				2			同校跨群 AF7選1	
自然環境探索			2				2			同校跨群 AF7選1	
統計分析			2				2			同校跨群 AF7選1	
最低應選修學分數小計		6							校訂選修一般科目總計18學分		
專業科目 6學分 3.03%		兒童發展與輔導	2				2				
		幼兒專業課程探究	2						2		
		圖畫書導覽	2			2					
		最低應選修學分數小計		6							校訂選修專業科目總計6學分
實習科目 36學分 18.18%		幼兒園課程模式	4						2	2	
		活動策畫實務	2				2				
		音樂與律動	2				2				
		保母工作實務	4						2	2	
		器樂	8	2	2	2	2				
		幼兒戲劇	2							2	
		幼兒餐點設計與製作	2						2		
		基礎保養	2				2			同群跨科 AE7選1	
		簡易編髮	2				2			同群跨科 AE7選1	
		服飾工藝	2				2			同群跨科 AE7選1	
		創意手作	2				2			同群跨科 AE7選1	
		基礎化妝	2					2		同群跨科 AF7選1	
		簡易彩繪	2					2		同群跨科 AF7選1	
		創意教具	2					2		同群跨科 AF7選1	
	流行工藝	2					2		同群跨科 AF7選1		
服飾攝影	2						2	同群跨科 AG4選1			
幼兒遊戲	2						2	同群跨科			

								AG4選1
	美容實務	2					2	同群跨科 AG4選1
	活動設計與實務	2					2	同群跨科 AG4選1
	金飾設計	2					2	同群跨科 AH4選1
	親子創意餐點設計	2					2	同群跨科 AH4選1
	多媒體實務	2					2	同群跨科 AH4選1
	美髮實務	2					2	同群跨科 AH4選1
	最低應選修學分數小計	36						校訂選修實習科目總計56學分
特殊需求領域	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
	職業教育	12	2	2	2	2	2	2
	功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2
	小計	60	10	10	10	10	10	10
校訂選修學分數合計	36	2	2	6	6	9	11	校訂選修總計80學分數
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)	6			1	1	2	2	
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-4 家政群美容科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

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			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	3	3	3	3				
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
	社會	歷史	2	2							
		地理	2			2					
		公民與社會	2				2				
	自然科學	物理	2		2						A版
		化學	1	1							A版
		生物	2			2					A版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2		2						
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2	2							
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		71	19	18	14	12	4	4		部定必修一般科目總計71學分
專業科目	家政概論		4	2	2						
	色彩概論		2	2							
	家政職業衛生與安全		2		2						
	家庭教育		4			2	2				
	家政職業倫理		2							2	
	行銷與服務		4					2	2		
	家政美學		2						2		
小計		20	4	4	2	2	4	4		部定必修專業科目總計20學分	
實習科目	多媒材創作實務		6	3	3						
	飾品設計與實務		4			2	2				
	整體造型	美容美體實務		6			3	3			
		美髮造型實務		4	2	2					
		舞台表演實務		4			2	2			
		整體造型設計與實務		4					2	2	
小計		28	5	5	7	7	2	2		部定必修實習科目總計28學分	
專業及實習科目合計		48	9	9	9	9	6	6			
部定必修合計		119	28	27	23	21	10	10		部定必修總計119學分	

表 6-1-4 家政群美容科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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			
校訂科目	一般科目 11學分 5.91%	自然科學概論	1	1								
		數學演習	4	1	1	1	1					
		英文演習	6					3	3			
		小計	11	2	1	1	1	3	3	校訂必修一般科目總計11學分		
	專業科目 14學分 7.53%	美髮	10	2	2	3	3					
		美顏	4			2	2					
		小計	14	2	2	5	5			校訂必修專業科目總計14學分		
	實習科目 8學分 4.3%	髮型梳理	4					2	2			
		專題實作	4				2	2				
		小計	8				2	4	2	校訂必修實習科目總計8學分		
	校訂必修學分數合計			33	4	3	6	8	7	5	校訂必修總計33學分	
	校訂選修	一般科目 8學分 4.3%	應用文	2					1	1		
			數學統合	6					3	3		
小論文寫作			2			2				同校跨群 AE7選1		
英文溝通			2			2				同校跨群 AE7選1		
自然科學探究與實作			2			2				同校跨群 AE7選1		
島嶼世界			2				2			同校跨群 AF7選1		
自然環境探索			2				2			同校跨群 AF7選1		
統計分析			2				2			同校跨群 AF7選1		
最低應選修學分數小計		8							校訂選修一般科目總計20學分			
專業科目 11學分 5.91%		美容專業電腦	2						2			
		藝術指甲美學	2						2			
		燙整	2		2							
		美體與保健	3							3		
	頭皮養護	4						2	2			
	最低應選修學分數小計		11							校訂選修專業科目總計13學分		
實習科目 15學分 8.06%	韻律美姿	2						2				
	編髮與簡易包頭	2							2			
	時尚彩繪化妝	3						3				
	美顏實務	2							2			
	基礎保養	2			2				同群跨科 AE7選1			
	簡易編髮	2			2				同群跨科 AE7選1			
	服飾工藝	2			2				同群跨科 AE7選1			
	創意手作	2			2				同群跨科 AE7選1			
	基礎化妝	2				2			同群跨科 AF7選1			
	簡易彩繪	2				2			同群跨科 AF7選1			
	創意教具	2				2			同群跨科 AF7選1			
	流行工藝	2				2			同群跨科 AF7選1			
	服飾攝影	2					2		同群跨科 AG4選1			
	幼兒遊戲	2					2		同群跨科 AG4選1			
美容實務	2						2	同群跨科 AG4選1				

		活動設計與實務	2					2	同群跨科 AG4選1	
		金飾設計	2					2	同群跨科 AH4選1	
		親子創意餐點設計	2					2	同群跨科 AH4選1	
		多媒體實務	2					2	同群跨科 AH4選1	
		美髮實務	2					2	同群跨科 AH4選1	
		最低應選修學分數小計	15						校訂選修實習科目總計41學分	
	特殊需求領域	生活管理	12	2	2	2	2	2		
		社會技巧	12	2	2	2	2	2		
		學習策略	12	2	2	2	2	2		
		職業教育	12	2	2	2	2	2		
		功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2		
		小計	60	10	10	10	10	10	10	校訂選修特殊需求領域總計60學分
		校訂選修學分數合計	34		2	2	2	13	15	校訂選修總計74學分數
		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)	6			1	1	2	2	
		每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-5 家政群流行服飾科 教學科目與學分(節)數檢核表
109學年度入學新生適用

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			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	3	3	3	3				
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
	社會	歷史	2	2							
		地理	2		2						
		公民與社會	2				2				
	自然科學	物理	2		2						A版
		化學	1	1							A版
		生物	2			2					A版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	2							
	綜合活動	生涯規劃	2	2							
	科技	資訊科技	2			2					
	健康與體育	健康與護理	2		2						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育		2	1	1							
小計		71	19	18	14	12	4	4		部定必修一般科目總計71學分	
專業科目	家政概論	4	2	2							
	色彩概論	2	2								
	家政職業衛生與安全	2		2							
	家庭教育	4			2	2					
	家政職業倫理	2							2		
	行銷與服務	4					2	2			
	家政美學	2					2				
小計		20	4	4	2	2	4	4		部定必修專業科目總計20學分	
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3							
	飾品設計與實務	4			2	2					
	服裝實務	服裝製作實務	6			3	3				
		服裝畫實務	2			2					
		立體裁剪實務	6			3	3				
		服裝設計實務	4					2	2		
小計		28	3	3	10	8	2	2		部定必修實習科目總計28學分	
專業及實習科目合計		48	7	7	12	10	6	6			
部定必修合計		119	26	25	26	22	10	10		部定必修總計119學分	

表 6-1-5 家政群流行服飾科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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			
校訂科目	一般科目 5.91%	自然科學概論	1	1								
		數學演習	4	1	1	1	1					
		英文演習	6						3	3		
		小計	11	2	1	1	1	3	3	校訂必修一般科目總計11學分		
	專業科目 1.08%	繪畫技巧	2		2							
		小計	2		2					校訂必修專業科目總計2學分		
	實習科目 8.6%	縫紉	4	2	2							
		特殊服飾設計與製作(舞台服飾設計)	8						4	4		
		專題實作	4				2	2				
		小計	16	2	2		2	6	4	校訂必修實習科目總計16學分		
	校訂必修學分數合計			29	4	5	1	3	9	7	校訂必修總計29學分	
	校訂選修	一般科目 4.3%	應用文	2					1	1		
			數學統合	6					3	3		
			小論文寫作	2			2					同校跨群 AE7選1
			英文溝通	2			2					同校跨群 AE7選1
自然科學探究與實作			2			2					同校跨群 AE7選1	
島嶼世界			2				2				同校跨群 AF7選1	
自然環境探索			2				2				同校跨群 AF7選1	
統計分析			2				2				同校跨群 AF7選1	
最低應選修學分數小計		8								校訂選修一般科目總計20學分		
專業科目 6.45%		服飾專業電腦	4						2	2		
		版型設計	8	2	2	2	2					
		最低應選修學分數小計		12								校訂選修專業科目總計12學分
實習科目 9.68%		櫥窗設計	3							3		
		金木工飾品設計	3						3			
		包包設計	2							2		
	美容美姿	2				2						
	藍染技藝	2							2			
	基礎保養	2			2					同群跨科 AE7選1		
	簡易編髮	2			2					同群跨科 AE7選1		
	服飾工藝	2			2					同群跨科 AE7選1		
	創意手作	2			2					同群跨科 AE7選1		
	基礎化妝	2				2				同群跨科 AF7選1		
	簡易彩繪	2				2				同群跨科 AF7選1		
	創意教具	2				2				同群跨科 AF7選1		
	流行工藝	2				2				同群跨科 AF7選1		
	服飾攝影	2						2		同群跨科 AG4選1		
幼兒遊戲	2						2		同群跨科 AG4選1			
美容實務	2						2		同群跨科 AG4選1			

		活動設計與實務	2					2	同群跨科 AG4選1	
		金飾設計	2					2	同群跨科 AH4選1	
		親子創意餐點設計	2					2	同群跨科 AH4選1	
		多媒體實務	2					2	同群跨科 AH4選1	
		美髮實務	2					2	同群跨科 AH4選1	
		最低應選修學分數小計	18						校訂選修實習科目總計44學分	
	特殊 需求 領域	生活管理	12	2	2	2	2	2		
		社會技巧	12	2	2	2	2	2		
		學習策略	12	2	2	2	2	2		
		職業教育	12	2	2	2	2	2		
		功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2		
		小計	60	10	10	10	10	10	10	校訂選修特殊需求領域總計60學分
		校訂選修學分數合計	38	2	2	4	6	11	13	校訂選修總計76學分數
		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)	6			1	1	2	2	
		每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-6 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表
109學年度入學新生適用

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		
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	3	3	3	3			
	數學	數學	6	3	3					B版
	社會	歷史	2		2					
		地理	2			2				
		公民與社會	2	2						
	自然科學	物理	2	2						A版
		化學	1						1	A版
		生物	2		2					A版
	藝術	音樂	2	1	1					
		美術	2		2					
	綜合活動	生涯規劃	2	2						
	科技	資訊科技	2		2					
	健康與體育	健康與護理	2	2						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		69	21	21	10	8	4	5	部定必修一般科目總計69學分	
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3						
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	住宿	房務實務	4			2	2			
		旅館客務實務	4			2	2			
	旅遊	旅遊實務	4	2	2					
		導覽解說實務	6			3	3			
		遊程規劃實務	4					2	2	
	小計	34	5	5	10	10	2	2	部定必修實習科目總計34學分	
專業及實習科目合計	48	8	8	12	12	4	4			
部定必修合計	117	29	29	22	20	8	9	部定必修總計117學分		

表 6-1-6 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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		
校訂科目	一般科目 7.14%	自然科學概論	1						1		
		數學	6			3	3				
		英文演習	6					3	3		
		小計	13			3	3	3	4	校訂必修一般科目總計13學分	
	專業科目 4.4%	8學分	日語聽讀	8	2	2	2	2			
		小計	8	2	2	2	2			校訂必修專業科目總計8學分	
	實習科目 8.79%	16學分	吧檯實務	4					2	2	
			國際禮儀實務	4					2	2	
			餐飲實務	4					2	2	
			專題實作	4				2	2		
	小計	16					2	8	6	校訂必修實習科目總計16學分	
	校訂必修學分數合計			37	2	2	5	7	11	10	校訂必修總計37學分
	校訂選修	一般科目 4.4%	應用文	2					1	1	
數學統合			6					3	3		
小論文寫作			2			2				同校跨群 AE9選1	
英文溝通			2			2				同校跨群 AE9選1	
自然科學探究與實作			2			2				同校跨群 AE9選1	
島嶼世界			2				2			同校跨群 AF10選1	
自然環境探索			2				2			同校跨群 AF10選1	
統計分析			2				2			同校跨群 AF10選1	
最低應選修學分數小計		8								校訂選修一般科目總計20學分	
專業科目 3.3%		6學分	觀光媒體識讀	2						2	
		說菜藝術	1	1							
		觀光行政與法規	2			2					a旅宿與旅遊模組
		觀光地理	1		1						
	會展服務與活動規劃	2						2			
	最低應選修學分數小計	6								校訂選修專業科目總計8學分	
實習科目 7.69%	14學分	海域活動實務	2				2			b旅宿與旅遊模組	
		旅行輕食製備	6					3	3		
		食農教育實習	2			2					a旅宿與旅遊模組
		本土文化與社區營造應用	2				2				b旅宿與旅遊模組
		拉花藝術	2					2			同群跨科 AC4選1
		民宿與休閒實務	2					2			同群跨科 AC4選1 同群跨科A
		輕遊程設計	2					2			同群跨科 AC4選1 同群跨科A
		台菜烹調與小吃	2					2			同群跨科 AC4選1
		樂活飲品製作	2						2		同群跨科 AD4選1
		台灣傳統糕餅文化	2						2		同群跨科 AD4選1
		食藝文化	2						2		同群跨科 AD4選1 同群跨科B

	食材認識與採購管理	2					2	同群跨科 AD4選1
	食氛有趣	2		2				同校跨群 AE9選1 同校跨群A
	在地美食導覽	2		2				同校跨群 AE9選1
	商品攝影美學	2		2				同校跨群 AE9選1
	旅遊行銷企劃	2		2				同校跨群 AE9選1
	商品創意設計	2		2				同校跨群 AE9選1
	微電影解析與創作	2		2				同校跨群 AE9選1
	王牌店長	2			2			同校跨群 AF10選1
	微電影剪輯與後製	2			2			同校跨群 AF10選1
	數位修圖實作	2			2			同校跨群 AF10選1
	溝通高手	2			2			同校跨群 AF10選1
	繞著世界跑	2			2			同校跨群 AF10選1
	世界美食地圖	2			2			同校跨群 AF10選1
	旅館達人	2			2			同校跨群 AF10選1 同校跨群B
	最低應選修學分數小計	14						校訂選修實習科目總計54學分
特殊需求領域	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
	職業教育	12	2	2	2	2	2	2
	功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2
	小計	60	10	10	10	10	10	10
校訂選修學分數合計	32	1	1	4	4	11	11	校訂選修總計82學分數
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)	6			1	1	2	2	
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-7 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表
109學年度入學新生適用

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			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	3	3	3	3				
	數學	數學	6	3	3					B版	
	社會	歷史	2		2						
		地理	2			2					
		公民與社會	2	2							
	自然科學	物理	2	2							A版
		化學	1		1						A版
		生物	2				2				A版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2	2							
	科技	資訊科技	2		2						
	健康與體育	健康與護理	2	2							
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		69	21	20	10	10	4	4		部定必修一般科目總計69學分
	專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3						
		觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
小計		14	3	3	2	2	2	2		部定必修專業科目總計14學分	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6			3	3					
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6					3	3		
	烘焙	烘焙實務	8			4	4				
	小計		34	7	7	7	7	3	3		部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		48	10	10	9	9	5	5			
部定必修合計		117	31	30	19	19	9	9		部定必修總計117學分	

表 6-1-7 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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	
校訂科目	一般科目 13學分 6.91%	自然科學概論	1		1					
		數學	6			3	3			
		英文演習	6					3	3	
		小計	13		1	3	3	3	3	校訂必修一般科目總計13學分
校訂必修	專業科目 2學分 1.06%	吧檯概論	2	1	1					
		小計	2	1	1					校訂必修專業科目總計2學分
校訂必修	實習科目 22學分 11.7%	點心製作	6					3	3	
		創意小吃	2						2	
		專題實作	4				2	2		
		餐廳服勤	4					2	2	
		樂活飲食	6			3	3			
		小計	22			3	5	7	7	校訂必修實習科目總計22學分
校訂必修學分數合計			37	1	2	6	8	10	10	校訂必修總計37學分
校訂選修	一般科目 8學分 4.26%	應用文	2					1	1	
		數學統合	6					3	3	
		小論文寫作	2			2				同校跨群 AE9選1
		英文溝通	2			2				同校跨群 AE9選1
		自然科學探究與實作	2			2				同校跨群 AE9選1
		島嶼世界	2				2			同校跨群 AF10選1
		自然環境探索	2				2			同校跨群 AF10選1
		統計分析	2				2			同校跨群 AF10選1
	最低應選修學分數小計	8							校訂選修一般科目總計20學分	
	專業科目 8學分 4.26%	觀光學	4					2	2	
		餐旅行銷	4					2	2	同科跨班
		最低應選修學分數小計	8							校訂選修專業科目總計8學分
	校訂選修	實習科目 18學分 9.57%	行動餐車料理製備	6					3	3
異國料理			6					3	3	
菜單設計			2			2				
西點製作			4			2	2			
風味料理			6					3	3	
拉花藝術			2					2		同群跨科 AC4選1
民宿與休閒實務			2					2		同群跨科 AC4選1
輕遊程設計			2					2		同群跨科 AC4選1
台菜烹調與小吃			2					2		同群跨科 AC4選1
樂活飲品製作			2						2	同群跨科 AD4選1
台灣傳統糕餅文化			2						2	同群跨科 AD4選1
食藝文化			2						2	同群跨科 AD4選1
食材認識與採購管理	2						2	同群跨科 AD4選1		
食氛有趣	2			2				同校跨群 AE9選1		
在地美食導覽	2			2				同校跨群 AE9選1		

	商品攝影美學	2			2				同校跨群 AE9選1
	旅遊行銷企劃	2			2				同校跨群 AE9選1
	商品創意設計	2			2				同校跨群 AE9選1
	微電影解析與創作	2			2				同校跨群 AE9選1
	王牌店長	2				2			同校跨群 AF10選1
	微電影剪輯與後製	2				2			同校跨群 AF10選1
	數位修圖實作	2				2			同校跨群 AF10選1
	溝通高手	2				2			同校跨群 AF10選1
	繞著世界跑	2				2			同校跨群 AF10選1
	世界美食地圖	2				2			同校跨群 AF10選1
	旅館達人	2				2			同校跨群 AF10選1
	最低應選修學分數小計	18							校訂選修實習科目總計66學分
特殊需求領域	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	
	職業教育	12	2	2	2	2	2	2	
	功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2	
	小計	60	10	10	10	10	10	10	校訂選修特殊需求領域總計60學分
	校訂選修學分數合計	32			6	4	11	11	校訂選修總計94學分數
	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)	6			1	1	2	2	
	每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表 6-2-1 商業與管理群商業經營科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	69	37.1 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	13	6.99 %		
		選修		8	4.3 %		
	合 計			90	48.39 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	26	13.98 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	20	10.75 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		10	5.38 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.68 %	
			選修		18	9.68 %	
	合 計			至少 80 學分	96	51.62 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	56	30.11 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

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

109學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明
				學分數	百分比(%)	
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	69	37.1 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	13	6.99 %	
		選修		8	4.3 %	
	合 計			90	48.39 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	26	13.98 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	20	10.75 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %

校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %
		選修		13	6.99 %
	實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %
		選修		17	9.14 %
合計			至少 80 學分	96	51.62 %
實習科目學分數			至少 45 學分	47	25.27 %
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節	
上課總節數			210 節	210 節	
畢業條件 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

表 6-2-3 家政群幼兒保育科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目	相關規定		學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	71	38.17 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	11	5.91 %	
		選修		6	3.23 %	
	合計			88	47.31 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	20	10.75 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	26	13.98 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %
			選修		6	3.23 %
		實習科目	必修		16	8.6 %
			選修		36	19.35 %
	合計			至少 80 學分	110	59.14 %
	實習科目學分數			至少 45 學分	78	41.93 %
	應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節		
上課總節數			210 節	210 節		
畢業條件 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						

備註：

- 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。
- 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。
- 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。

表 6-2-4 家政群美容科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	71	38.17 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	11	5.91 %		
		選修		8	4.3 %		
	合 計			90	48.38 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	20	10.75 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	28	15.05 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.8 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
			選修		11	5.91 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		15	8.06 %	
	合 計		至少 80 學分	96	51.6 %		
實習科目學分數		至少 45 學分	51	27.41 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件		1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註：		1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

表 6-2-5 家政群流行服飾科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明
				學分數	百分比(%)	
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	71	38.17 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	11	5.91 %	
		選修		8	4.3 %	
	合 計			90	48.38 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	20	10.75 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	28	15.05 %	

		專業及實習科目合計	60 學分為限	48	25.8 %
校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %
		選修		12	6.45 %
	實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	8.6 %
		選修		18	9.68 %
合 計		至少 80 學分	96	51.61 %	
實習科目學分數		至少 45 學分	62	33.33 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節	
上課總節數			210 節	210 節	
畢業條件					
1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註：					
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

表 6-2-6 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目	相關規定		學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	69	37.1 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	13	6.99 %	
		選修		8	4.3 %	
	合 計			90	48.39 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計	60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %
			選修		6	3.23 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	8.6 %
			選修		14	7.53 %
	合 計			至少 80 學分	92	49.47 %
實習科目學分數			至少 45 學分	64	34.41 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節		
上課總節數			210 節	210 節		
畢業條件						
1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，						

含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。

備註：

- 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。
- 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。
- 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。

表 6-2-7 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目	相關規定		學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	69	37.1 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	13	6.99 %	
		選修		8	4.3 %	
	合 計			90	48.39 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %
			選修		8	4.3 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	22	11.83 %
			選修		18	9.68 %
	合 計			至少 80 學分	98	52.7 %
	實習科目學分數			至少 45 學分	74	39.79 %
	應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節		
上課總節數			210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註：	1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會或演講	22	22	22	22	22	22	
4	學生服務學習活動	2	2	2	2	2	2	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定



二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「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：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
	一	二	一	二	一	二	
每周彈性學習時間(節數)							
美容科	0	0	1	1	2	2	
幼兒保育科	0	0	1	1	2	2	
流行服飾科	0	0	1	1	2	2	
商業經營科	0	0	1	1	2	2	
資料處理科	0	0	1	1	2	2	
餐飲管理科	0	0	1	1	2	2	
觀光事業科	0	0	1	1	2	2	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	第一學期 自主學習	0	0	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科	V						內聘
	頑皮少年	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
	情緒管理與壓力調適	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
	摺紙藝「數」	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
	近代文明發展	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
	創意字型設計	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
	影劇與社會	1	6	商業經營科 資料處理科			V				內聘

			幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科						
手部保養	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
體重管理	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
兒歌彈奏	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
初階科學探究與實作	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
三國演義導讀	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
食與社會	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
舞蹈運動	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
餐廳格局布置	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
阻力訓練	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
文化面面觀	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
Line貼圖製作	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科			V			內聘

			觀光事業科 餐飲管理科						
	商品創意行銷	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	主題餐廳營運	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
第二學期	自主學習	0	0	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	基本救命術	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	創意飲料調製	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	頑皮少年	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	近代文明發展	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	基礎攝影	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	西遊記導讀	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	精神疾病的認識	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	影劇與社會	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	數字來爆料	1	6	商業經營科			V		內聘

				資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科							
		網拍商品攝影	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		食與社會	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		舞蹈運動	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		創意字型實作	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		美容導論	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		阻力訓練	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		初階科學探究與實作	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		兒歌彈唱	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		咖啡飲品製作(彈性)	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		經濟面面觀	1	6	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科		V				內聘

			流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科							
選手培訓	0	0	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
紓壓按摩	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
體適能	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
多媒體應用及實作(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘 授予學分
性別教育(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘 授予學分
飾品設計(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘 授予學分
古今中外情詩選讀(彈性)	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘 授予學分
鋼琴彈奏	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
餐飲美學(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘 授予學分
創意表演(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘 授予學分
商業活動設計(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘 授予學分

	舞台造型設計(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			外聘	授予學分
	數學函數的應用(彈性)	1	18	商業經營科 資料處理科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	飲食文學面面觀(彈性)	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	健康飲食	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
第二學期	自主學習	0	0	商業經營科 資料處理科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
	創意表演實作(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	在地樂活(彈性)	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	數字秘密花園(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	情感教育	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	電影主題賞析(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	體適能	1	18	商業經營科 資料處理科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	電影裡的心理學(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科			V			內聘	授予學分

			美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科							
飾品設計(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
古今中外情詩選讀(彈性)	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
色彩與生活(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
餐飲美學(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
商業活動設計(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
微型創業實作(彈性)	2	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
飲食文學面面觀(彈性)	1	18	商業經營科 資料處理科 幼兒保育科 美容科 流行服飾科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	應用文	商業經營科	0	0	0	0	1	1
			資料處理科	0	0	0	0	1	1
			幼兒保育科	0	0	0	0	1	1
			美容科	0	0	0	0	1	1
			流行服飾科	0	0	0	0	1	1
			觀光事業科	0	0	0	0	1	1
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
2.	一般	數學統合	商業經營科	0	0	0	0	3	3
			資料處理科	0	0	0	0	3	3
			幼兒保育科	0	0	0	0	2	2
			美容科	0	0	0	0	3	3
			流行服飾科	0	0	0	0	3	3
			觀光事業科	0	0	0	0	3	3
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
3.	專業	商業禮儀	商業經營科	2	0	0	0	0	0
4.	專業	服飾專業電腦	流行服飾科	0	0	0	0	2	2
5.	專業	觀光媒體識讀	觀光事業科	0	0	0	0	0	2
6.	專業	邏輯推理與演算法	資料處理科	1	1	0	0	0	0
7.	專業	觀光學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
8.	專業	兒童發展與輔導	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0
9.	專業	說茶藝術	觀光事業科	1	0	0	0	0	0
10.	專業	美容專業電腦	美容科	0	0	0	0	0	2
11.	專業	幼兒專業課程探究	幼兒保育科	0	0	0	0	0	2
12.	專業	藝術指甲美學	美容科	0	0	0	0	0	2
13.	專業	燙整	美容科	0	2	0	0	0	0
14.	專業	會計原理	商業經營科	2	2	0	0	0	0
15.	專業	美體與保健	美容科	0	0	0	0	0	3
16.	專業	圖畫書導覽	幼兒保育科	0	0	2	0	0	0
17.	專業	觀光行政與法規	觀光事業科	0	0	2	0	0	0
18.	專業	觀光地理	觀光事業科	0	1	0	0	0	0
19.	專業	稅務法規與會計	商業經營科	0	0	0	0	2	2
20.	專業	辦公室軟體整合	資料處理科	0	0	0	0	3	0
21.	專業	財務報告分析	資料處理科	0	0	0	0	3	3
22.	專業	餐旅行銷	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
23.	專業	虛擬實境	資料處理科	0	0	0	0	2	0

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
24.	專業	會展服務與活動規劃	觀光事業科	0	0	0	0	2	0
25.	專業	頭皮養護	美容科	0	0	0	0	2	2
26.	專業	版型設計	流行服飾科	2	2	2	2	0	0
27.	實習	海域活動實務	觀光事業科	0	0	0	2	0	0
28.	實習	幼兒園課程模式	幼兒保育科	0	0	0	0	2	2
29.	實習	活動策畫實務	幼兒保育科	0	0	2	0	0	0
30.	實習	會計實務	商業經營科	0	0	0	0	2	2
31.	實習	韻律美姿	美容科	0	0	0	0	2	0
32.	實習	行動餐車料理製備	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
33.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
34.	實習	菜單設計	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
35.	實習	旅行輕食製備	觀光事業科	0	0	0	0	3	3
36.	實習	音樂與律動	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0
37.	實習	櫥窗設計	流行服飾科	0	0	0	0	0	3
38.	實習	金木工飾品設計	流行服飾科	0	0	0	0	3	0
39.	實習	數位傳播實務	資料處理科	0	0	0	0	0	2
40.	實習	西點製作	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
41.	實習	計算機應用	商業經營科	0	0	0	0	2	2
			資料處理科	0	0	0	0	0	3
42.	實習	食農教育實習	觀光事業科	0	0	2	0	0	0
43.	實習	保母工作實務	幼兒保育科	0	0	0	0	2	2
44.	實習	編髮與簡易包頭	美容科	0	0	0	0	0	2
45.	實習	風味料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
46.	實習	器樂	幼兒保育科	2	2	2	2	0	0
47.	實習	袋包設計	流行服飾科	0	0	0	0	0	2
48.	實習	本土文化與社區營造應用	觀光事業科	0	0	0	2	0	0
49.	實習	時尚彩繪化妝	美容科	0	0	0	0	3	0
50.	實習	幼兒戲劇	幼兒保育科	0	0	0	0	0	2
51.	實習	美容美姿	流行服飾科	0	0	0	2	0	0
52.	實習	商業經營實務	商業經營科	0	0	0	0	0	2
53.	實習	藍染技藝	流行服飾科	0	0	0	0	0	2
54.	實習	幼兒餐點設計與製作	幼兒保育科	0	0	0	0	2	0
55.	實習	美顏實務	美容科	0	0	0	0	0	2
56.	實習	經濟學實務	資料處理科	0	0	0	0	2	2

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	投資理財管理	商業經營科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AA3選1
			資料處理科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AA3選1
2.	實習	廣告學	商業經營科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AA3選1
			資料處理科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AA3選1
3.	實習	網頁設計實務	商業經營科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AA3選1
			資料處理科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AA3選1
4.	實習	文創商品設計	商業經營科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB3選1
			資料處理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB3選1
5.	實習	互動式網頁設計	商業經營科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB3選1
			資料處理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB3選1
6.	實習	長文件製作	商業經營科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB3選1
			資料處理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB3選1
7.	實習	拉花藝術	觀光事業科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AC4選1
8.	實習	民宿與休閒實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AC4選1
9.	實習	輕遊程設計	觀光事業科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AC4選1
10.	實習	台菜烹調與小吃	觀光事業科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AC4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AC4選1
11.	實習	樂活飲品製作	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AD4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AD4選1
12.	實習	台灣傳統糕餅文化	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AD4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AD4選1
13.	實習	食藝文化	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AD4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AD4選1
14.	實習	食材認識與採購管理	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AD4選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AD4選1
15.	一般	小論文寫作	商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			幼兒保育科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			美容科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			流行服飾科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
16.	一般	英文溝通	商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			幼兒保育科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			美容科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			流行服飾科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
17.	一般	自然科學探究與實作	商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			幼兒保育科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			美容科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			流行服飾科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE7選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
18.	實習	食氛有趣	商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
19.	實習	基礎保養	幼兒保育科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
			美容科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
			流行服飾科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
20.	實習	在地美食導覽	商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			幼兒保育科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
21.	實習	簡易編髮	美容科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
			流行服飾科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
			商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
22.	實習	商品攝影美學	資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			幼兒保育科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
23.	實習	服飾工藝	美容科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
			流行服飾科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
			商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
24.	實習	旅遊行銷企劃	資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
25.	實習	商品創意設計	資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			幼兒保育科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
26.	實習	創意手作	美容科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
			流行服飾科	0	0	2	0	0	0	同群跨科	AE7選1
			商業經營科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
27.	實習	微電影解析與創作	資料處理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			觀光事業科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AE9選1
			商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
28.	一般	島嶼世界	資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			幼兒保育科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			美容科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			流行服飾科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
29.	一般	自然環境探索	資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			幼兒保育科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			美容科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			流行服飾科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
30.	一般	統計分析	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			美容科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			流行服飾科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF7選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
31.	實習	王牌店長	觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1

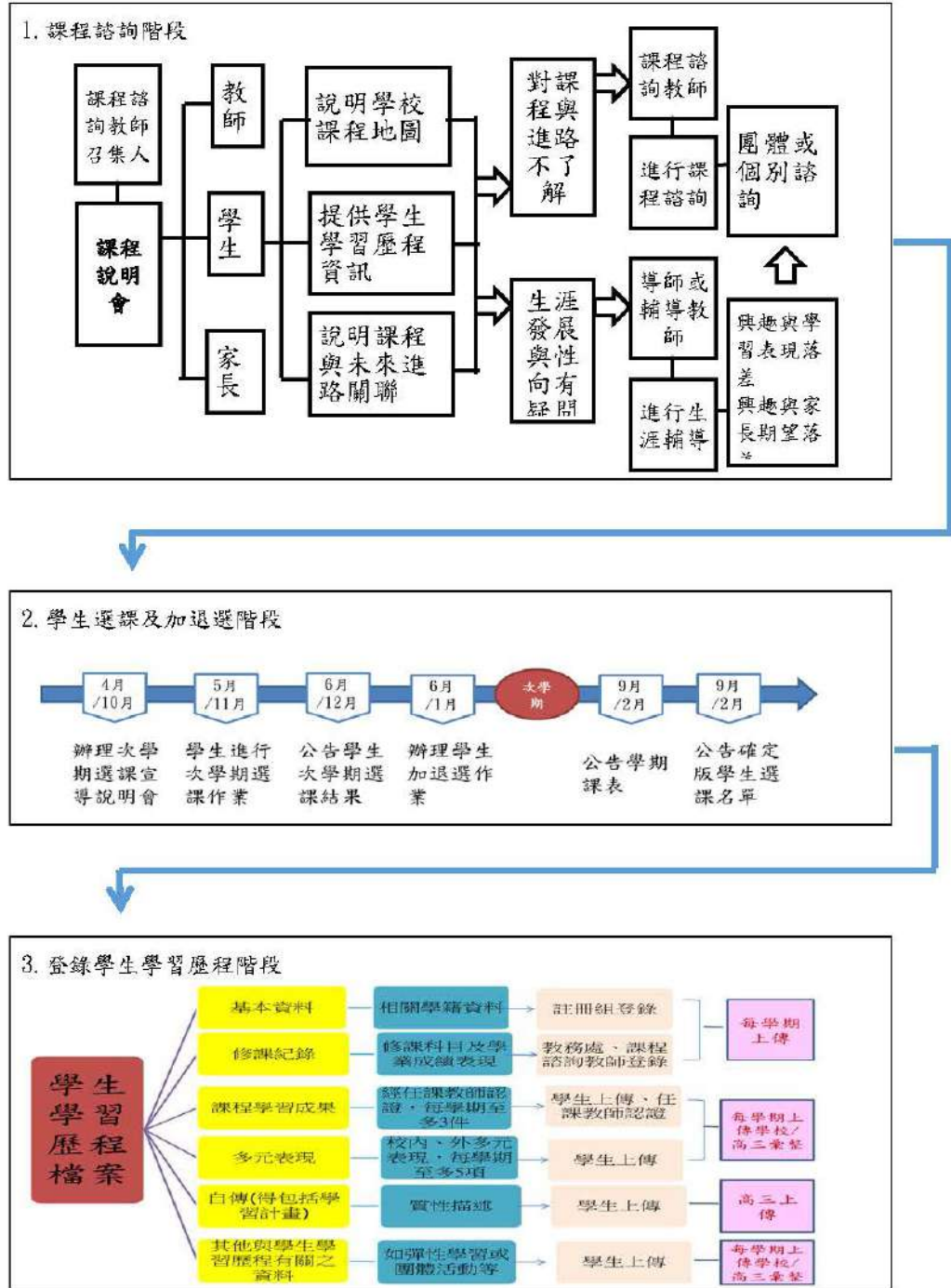
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
32.	實習	微電影剪輯與後製	商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
33.	實習	數位修圖實作	商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
34.	實習	基礎化妝	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
			美容科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
			流行服飾科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
35.	實習	簡易彩繪	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
			美容科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
			流行服飾科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
36.	實習	溝通高手	商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
37.	實習	創意教具	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
			美容科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
			流行服飾科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
38.	實習	繞著世界跑	商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
39.	實習	世界美食地圖	商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
40.	實習	旅館達人	商業經營科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			資料處理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			觀光事業科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同校跨群	AF10選1
41.	實習	流行工藝	幼兒保育科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
			美容科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
			流行服飾科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AF7選1
42.	實習	服飾攝影	幼兒保育科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
			美容科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
			流行服飾科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
43.	實習	幼兒遊戲	幼兒保育科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
			美容科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
			流行服飾科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
44.	實習	美容實務	幼兒保育科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
			美容科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
			流行服飾科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
45.	實習	活動設計與實務	幼兒保育科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
			美容科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
			流行服飾科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AG4選1
46.	實習	金飾設計	幼兒保育科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
			美容科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
			流行服飾科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
47.	實習	親子創意餐點設計	幼兒保育科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
			美容科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
			流行服飾科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
48.	實習	多媒體實務	幼兒保育科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
			美容科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
			流行服飾科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
49.	實習	美髮實務	幼兒保育科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
			美容科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1
			流行服飾科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AH4選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

流程圖



(二) 日程表

--	--	--	--

序號	時間	活動內容	說明
1	10月(上學期)/4月(下學期)	選課宣導	利用開學第一次班會，進行入班宣導。第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任向學生宣導選課內容。
2	11月(上學期)/5月(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月(上學期)/2月(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
4	1月(上學期)/6月(下學期)	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選
5	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_020409_選課輔導程規劃_選課輔導措施.jpg」，請學校另行列印

拾、學校課程評鑑

108學校課程評鑑計畫

108學校課程評鑑計畫 附件圖檔

附件

國立頭城高級家事商業職業學校 108 學年度課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 07 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) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函分行之「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、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	執掌
學生	1. 全校學生依意願填寫教學回饋表單。 2. 學生代表出席課程評鑑會議。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料，及學生、家長、產業專家、學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程成果進行評鑑。

(二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

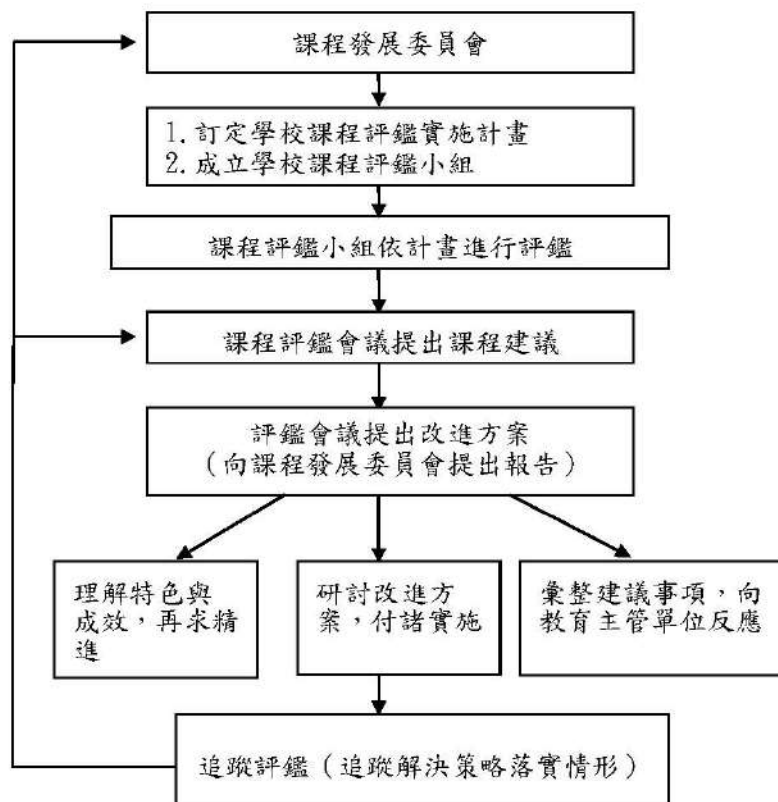
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	<ul style="list-style-type: none"> • 教學研究會 • 課程評鑑小組 • 產業專家 • 學者專家 • 課程發展委員會 	1-1 選課調查表	每年10月新生填寫選課意願表 每年8月與2月
2	教學實施	課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 學生 • 家長 • 教學研究會 	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年1月及6月
3	學生學習	學生學習過程、成效及多元表現成果	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 教學研究會 	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依學校計畫調整實施評量 每年1月及6月

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

109學校課程評鑑計畫

109學校課程評鑑計畫 附件圖檔

附件

國立頭城高級家事商業職業學校 109 學年度課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 07 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) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函分行之「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、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	執掌
學生	1. 全校學生依意願填寫教學回饋表單。 2. 學生代表出席課程評鑑會議。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料，及學生、家長、產業專家、學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程成果進行評鑑。

(二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

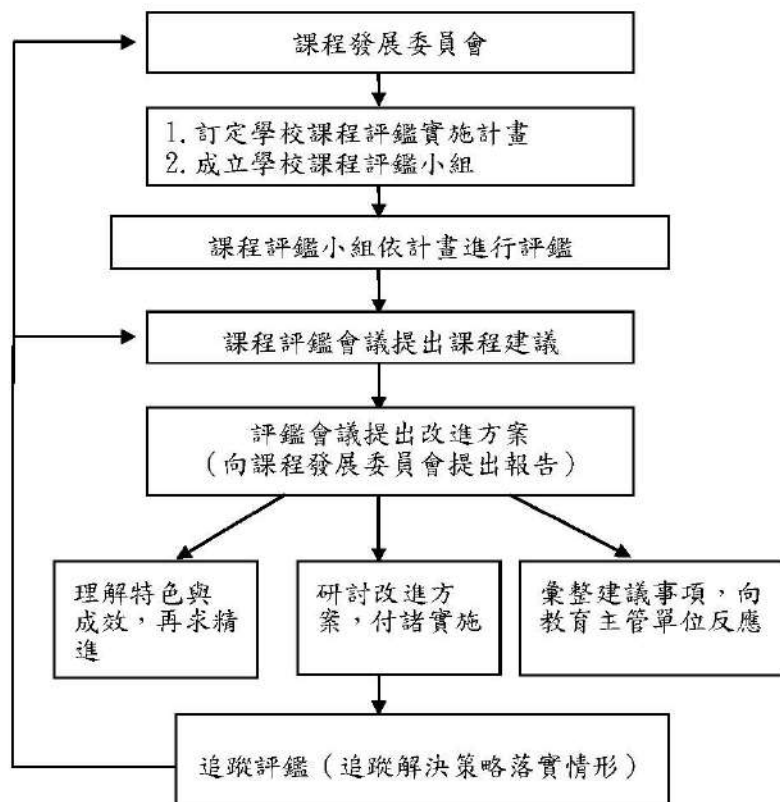
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	<ul style="list-style-type: none"> • 教學研究會 • 課程評鑑小組 • 產業專家 • 學者專家 • 課程發展委員會 	1-1 選課調查表	每年10月新生填寫選課意願表 每年8月與2月
2	教學實施	課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 學生 • 家長 • 教學研究會 	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年1月及6月
3	學生學習	學生學習過程、成效及多元表現成果	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 教學研究會 	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依學校計畫調整實施評量 每年1月及6月

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自然科學概論			
	英文名稱	Introduction to Natural Science			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	創新力、合作力、國際力				
適用科別	觀光事業科	商業經營科	資料處理科	幼兒保育科	
	1	1	1	1	
	第三學年第二學期 美容科	第一學年第二學期 流行服飾科	第一學年第一學期 餐飲管理科	第一學年第一學期	
	1	1	1		
	第一學年第一學期	第一學年第一學期	第一學年第二學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	感官的感受、親手的體驗，藉以了解大自然背後所存在的價值、意義、美感。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)自然科學介紹		1. 科學的發現與發明 2. 科學與社會 3. 科學發展史		2	
(二)物質的世界		1. 物質的組成與性質 2. 物質的狀態與變化 3. 物質的分類 4. 能量的形式與轉換		4	
(三)熱電科技與聲光環境		1. 熱與溫度 2. 熱的轉移 3. 電的認識 4. 光與生活		3	
(四)生命的傳承		1. 生命的形成與延續 2. 生物的演化 3. 遺傳與基因		3	
(五)變動的地球和宇宙		1. 地球的結構 2. 地殼的變動 3. 星系及恆星 4. 太陽系		3	
(六)科技新生活		1. 資訊科技新時代 2. 生物科技新希望 3. 奈米科技新世界		3	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	口頭問答、成果展示、專題報告				
教學資源	相關科目教科書、期刊、多媒體教材、網路數位資訊等。				
教學注意事項	1.選用教學材料須注意時效，隨時跟進最新的科學技術發展。 2.宜有投影設備暨備網際網路功能之教學環境；以課堂教師講述、多媒體數位教學，深化學習；透過個人口頭報告、群組口頭報告，強化學習。				

表 11-2-1-2 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演習			
	英文名稱	Math exercises			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	創新力、行動力				
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科		
	4	4	4		
	第一學年 第二學年	第一學年 第二學年	第一學年 第二學年		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 面對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究。2. 能應用基本數學解決實際的問題。3. 能正確、流暢地利用口語或文字表達解題想法。4. 引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。5. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。7. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。8. 增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 坐標系與函數圖形		1. 數線。 2. 絕對值。 3. 平面坐標系。 4. 二次函數。		6	
(二) 直線方程式		1. 斜率。 2. 直線方程式。		6	
(三) 式的運算		1. 配方法。 2. 一元二次不等式。 3. 多項式的基本概念。 4. 因式分解。 5. 除法原理與餘式定理。 6. 分式。		6	
(四) 三角函數		1. 比與比值。 2. 角度的基本性質。 3. 銳角三角函數。(sin, cos, tan) 4. 任意角的三角函數。(sin, cos, tan) 5. 正弦定理。 6. 餘弦定理。 7. 正弦函數、餘弦函數週期現象的表徵。		9	
(五) 平面向量		1. 向量坐標表示法。 2. 向量的內積。 3. 向量的作圖。		3	
(六) 圓與直線		1. 圓方程式。 2. 圓與直線的關係。		3	
(七) 數列與級數		1. 等差數列與等差級數。 2. 等比數列與等比級數。		3	
(八) 方程式		1. 一元一次方程式(不等式)。 2. 一元二次方程式。		5	
(九) 二元一次不等式及其應用		1. 二元一次聯立方程組。 2. 二元一次不等式。 3. 線性規劃。		7	
(十) 指數與對數		1. 指數與指數函數。 2. 對數與對數函數。 3. 常用對數及其應用。		6	
(十一) 三角函數的應用		1. 三角測量。		7	
(十二) 排列組合		1. 二項式定理。 2. 直線排列。 3. 重複排列。 4. 組合。		5	
(十三) 機率與統計		1. 集合的基本概念。		6	

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 機率的運算。 3. 數學期望值。 4. 統計的基本概念。 5. 統計資料整理。 6. 統計量分析。 		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 學前預備知識評量。 2. 課堂隨堂測驗。 3. 課堂口頭問答。 4. 課堂與課後作業 5. 專題研究或分組報告。 6. 課後評量。		
教學資源	課本、習作、教師自行命題之隨堂測驗卷、教師自編教材、合法電腦軟體、電腦教室之資源。		
教學注意事項	1. 協助學生瞭解各單元的基本概念。 2. 增進學生邏輯思考能力並加強計算能力。 3. 協助學生利用觀念瞭解定理與定義。 4. 關鍵思考訓練與觀念完整度訓練。 5. 宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。 6. 教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		

表 11-2-1-3國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文演習		
	英文名稱	English Drills		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	創新力、國際力			
適用科別	觀光事業科	商業經營科	資料處理科	幼兒保育科
	6	6	6	6
	第三學年 美容科	第三學年 流行服飾科	第三學年 餐飲管理科	第三學年
	6	6	6	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生演練基礎聽力與口語表達之學習意願。 二、增加學生能應用於日常生活口語溝通之字彙、片語及相關句型。 三、引導學生將所學之字彙、片語及句型，應用於各類主題式情境中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)學生能力瞭解與基礎能力訓練	1. 學生自我介紹。 2. 瞭解學生個別之英文口語能力。 3. 基礎聽力單元訓練。		6	
(二)日常生活用語之字彙、片語及句型	1. 介紹日常生活用語之字彙與片語。 2. 介紹日常生活用語之相關句型。 3. 以上字彙、片語與句型之口語練習。		6	
(三)日常生活主題式情境演練	1. 自我介紹、詢問、購物、點餐等基本生活情境之實際演練。		6	
(四)語音與語調	1. 音與音的連結或省略 2. 語調變化與表達意涵之關聯		6	
(五)問候用語	一般社交場合自我介紹、歡迎、問候、告別、道歉與感謝等用語		6	
(六)數字用語	大小數字之說法、計數、說序數、說電話號碼、說住址、說算式、說分數等		6	
(七)聽力練習	利用Ello: Free Online Listening Resource的網站訓練學生的聽力包含 1. 聽懂較複雜的日常對話，並選擇出合宜的回答。 2. 抓出重要單字，學習發音及延伸用法。 利用Storynory的影片訓練聽力，包含 1. 了解故事大意，並能說出故事大意 2. 抓出重要單字，學習發音及延伸用法。		8	
(八)對話練習	1. 利用ALL Plus互動英語雜誌進行日常生活的對話練習，包含協商，購物，安排旅遊等等。 2. 透過影集Fresh off the Boat 菜鳥新移民，了解移民的甘苦，並討論台灣美國文化不同之處，最後上台演出一段改編過的片段。		10	
合計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 上課參與，小組討論 2. 上台演示，兩人對話或小組戲劇表演 3. 聽力考試			
教學資源	應多利用各種實體、網際網路線上教材、平台或媒體教學，簡要列舉 參考網站如下：(1)Voicetube https://tw.voicetube.com/ (看影片學英語) (2)Storynory http://www.storynory.com/ (本網站為一個有聲故事/詩網站。站內有許多經典故事與英詩朗讀，免費提供下載，每年下載次數已經超過五十萬次。)(3)Video Jug 網 http://www.eslcafe.com/students/ (類似 YouTube 的網路電視台，提供各類主題的幽默生活教學短片，適合作為英語聽講教學題材，或是練習聽力。)(4)Ello: Free Online Listening Resource http://www.ello.org/english/home.htm (專為 ESL 與 EFL 學生設計的免費線上聽力訓練網站。有超過 1000 筆的聽力小單元，多數皆同時提供對話全文以及可下載的 MP3 檔29案。)(5)American English at 1-Language.com http://www.1-language.com/audiocourse/index.htm (有四十個單元的實用線上免費英文聽力課程。)(6)Randall's ESL Cyber Listening Lab http://www.esl-lab.com/ (站內有各種程度的英語聽力練習與測驗。)			

教學注意事項

包含教材編選、教學方法 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。 2. 教材內容應盡量貼近學生，能引起學生興趣。 教學方法 教學活動宜配合不同主題、教師個人特色作不同搭配，並視教學效果、師生互動情況與學生程度特性作不同之運用，創造適當情境，設計英語會話活動，鼓勵學生開口說英文，增加學生活用機會。

表 11-2-1-4國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	島嶼世界		
	英文名稱	Formosa		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	合作力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科	觀光事業科
	2	2	2	2
	第二學年第二學期 餐飲管理科	第二學年第二學期 商業經營科	第二學年第二學期 資料處理科	第二學年第二學期
	2	2	2	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.協助學生了解台灣的過去發展。 2.應用與利用在地資源及優勢。 3.培養學生的國際觀。 4.呈現學習成果。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 島嶼歷史		1. 從原住民到新住民 2. 從烏石港到紐約港 3. 台灣的過去、現在與未來	12	
(二) 島嶼環境與文化		1. 介紹台灣島自然人文資源 2. 島嶼國家的特色與困境 3. 全球化的產業分工角色	12	
(三) 島嶼展望		1. 從台灣看世界 2. 從世界檢視台灣 3. 全球化、國際化與在地化	12	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 基本知能 2. 學習態度 3. 作業評量 4. 紙筆測驗			
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集社會科相關之圖片、表格、刊物、影片等作為輔助教材。			
教學注意事項	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、操作、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			

表 11-2-1-5 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文		
	英文名稱	Applied Writing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域： 非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	合作力			
適用科別	幼兒保育科	商業經營科	美容科	觀光事業科
	2	2	2	2
	第三學年 流行服飾科	第三學年 餐飲管理科	第三學年 資料處理科	第三學年
	2	2	2	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具有應用語言文字的實用知識與基本能力。二、讓學生將習得的知識與能力落實於日常事務中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)書信		1.書信的種類 2.信箋、信封的寫作 3.書信的用語	9	
(二)便條、名片與柬帖		1.便條的寫作 2.名片的設計 3.柬帖的寫作	9	
(三)啟事與廣告		1.啟事的種類與法律責任、效力 2.啟事的寫作 3.廣告的種類與結構 4.廣告的寫作	8	
(四)自傳與履歷表		1.自傳的意義與寫作 2.履歷表的意義與寫作	10	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.由教師安排定期評量。2.除定期評量外，亦採取口頭問答方式，針對不同特質學生訂定不同評量方式。3.讓學生實際寫作運用練習。			
教學資源	1.鼓勵學生前往圖書館尋找相關好書。2.建議學生上網瀏覽相關資訊。			
教學注意事項	1.建議學生可收集日常所見之名片、柬帖、對聯、契約、平面與媒體廣告、宣傳單等資料，便於對照及運用。2.各單元教師可考量學生就讀科別及教學狀況自行搭配運用。			

表 11-2-1-6國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學統合			
	英文名稱	Mathematics series gathers			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	合作力、行動力				
適用科別	商業經營科	資料處理科	美容科	流行服飾科	
	6	6	6	6	
	第三學年 觀光事業科	第三學年 幼兒保育科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	
	6	4	6		
	第三學年	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：數學				
教學目標 (教學重點)	強化原有的數學知能並統整復習之。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、函數與方程式		1.數線與平面坐標系。 2.配方法。 3.線型函數與二次函數。 4.一元二次不等式。 5.斜率。 6.直線方程式。 7.多項式與其四則運算。 8.因式分解。 9.除法原理、餘式定理與因式定理。 10.分式。		18	
二、三角函數		1.六十分制與弧度。 2.銳角三角函數。 3.任意角三角函數。 4.正弦定理與餘弦定理。 5.正餘弦函數的週期性質。		12	
三、平面向量		1.向量作圖與座標表示法。 2.向量的內積。		8	
四、圓與直線		1.圓方程式。 2.圓與直線的關係。		8	
五、數列與級數		五、數列與級數 1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。		8	
六、方程式與不等式		1.一元一次方程式。 2.一元一次不等式。 3.一元二次方程式。		9	
七、指數與對數		1.指數。 2.對數。 3.指數函數與對數函數。 4.常用對數及應用。		15	
八、三角函數應用		三角測量與應用。		6	
九、排列組合		1.排列(直線排列、同物排列、重複排列)。 2.組合(一般組合、重複組合)。 3.二項式定理。		15	
十、機率與統計		1.集合概念。 2.機率(古典機率、條件機率)。 3.數學期望值。 4.統計概念與整理資料。 5.統計量分析。		9	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	1.課堂筆記 2.課堂問答與表現 3.隨堂測驗 4.課後作業與練習 5.單元週考(由授課教師斟酌) 6.學校期考				

教學資源	1. 自編講義與試題(由授課教師自訂)。2. 數學教科書~冊。3. 圖書資源。4. 網路媒材。5. 動畫圖檔。6. 多媒體器材(投影片、電腦、繪圖板等)
教學注意事項	1. 授課教師可視情況使用多媒體教室或器材給予較直接的圖形知識連結。2. 可視學生情況予以分組評量。3. 可將各章節作相關連結以統合學習內容。

表 11-2-1-7 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自然環境探索		
	英文名稱	Natural environment exploration		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	創新力、合作力			
適用科別	商業經營科	資料處理科	流行服飾科	觀光事業科
	2	2	2	2
	第二學年第二學期 幼兒保育科	第二學年第二學期 餐飲管理科	第二學年第二學期 美容科	第二學年第二學期
	2	2	2	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	此課程安排學生接觸大自然，瞭解人與動物、植物、環境之間的互動關係，期能建立友善環境的觀念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹		說明自然觀察的重要性	4	
(二)運用科技與資訊		使用手機之照相與GPS功能記錄	4	
(三)生態環境		記錄各種陸生、水生之動物、植物	12	
(四)地理環境		校區位置及週邊環境	4	
(五)表達與分享		人與自然的互動關係及友善相處	12	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告35% 2. 書面報告作業35% 3. 平時表現30%			
教學資源	台灣兩棲類圖鑑、台灣蝴蝶圖鑑、台灣120種蜻蜓圖鑑、台灣鳥類圖鑑等各種圖鑑相關書籍、網路數位資訊等。			
教學注意事項	1. 野外穿著長褲與運動鞋或登山鞋或雨鞋 2. 使用手機照相功能，請事先充電。 3. 戴帽子防曬及雨具 4. 攜帶記錄表格，確實記錄。			

表 11-2-1-8國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	統計分析		
	英文名稱	Statistical Analysis		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	創新力、行動力			
適用科別	商業經營科	美容科	流行服飾科	資料處理科
	2	2	2	2
	第二學年第二學期 觀光事業科	第二學年第二學期 幼兒保育科	第二學年第二學期 餐飲管理科	第二學年第二學期
	2	2	2	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	配合學生專題製作需要，提供學生相關統計軟體操作流程教學			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、SPSS概述及資料處理		統計相關名詞解釋 SPSS介紹及編碼	6	
二、問卷製作教學		項目難度與鑑別度 反向題重新計分	8	
三、實際問卷製作		生活例子實際演練	8	
四、信度與效度分析		信度分析 效度分析	8	
五、成果發表		學期成果展現	6	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 學前預備知識評量 2. 課堂隨堂測驗 3. 課堂口頭問答 4. 課堂與課後作業 5. 專題研究或分組報告			
教學資源	SPSS相關書籍、網路資源			
教學注意事項	教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。			

表 11-2-1-9國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	小論文寫作		
	英文名稱	Essay Writing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	行動力、國際力			
適用科別	商業經營科	幼兒保育科	美容科	流行服飾科
	2	2	2	2
	第二學年第一學期 觀光事業科	第二學年第一學期 資料處理科	第二學年第一學期 餐飲管理科	第二學年第一學期
	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生掌握論文寫作重點的能力。二、增加學生的語言文字涵養，提高其語言掌握與使用能力。 三、透過寫作練習掌握文辭和清楚表達自己想法的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、認識小論文(一)		小論文之定義：論文之內容與作用。	2	
二、認識小論文(二)		小論文之範疇：論文之分類。	3	
三、認識小論文(三)		小論文之格式：研究動機、方法、目的、文獻探討、預期目標等。	4	
四、認識小論文(四)		小論文之資料蒐集：期刊、論文、書籍、線上索引等。	3	
五、小論文寫作練習(一)		心得閱讀論文寫作：單篇閱讀、專書閱讀。	8	
六、小論文寫作練習(二)		專題研究論文寫作：畢業專題。	8	
七、小論文寫作練習(三)		學術論文寫作：學術論文寫作概述。	8	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1.個人報告、小組報告。2.心得閱讀論文寫作。			
教學資源	學生課本及相關配套教材、坊間相關寫作書籍、校內圖書館藏書、網路資源。			
教學注意事項	每一學年度詳細的寫作練習主題、教學方法和具體作業內容，由本校國文教學研究會視任課老師需求後自行訂定實施。			

表 11-2-1-10 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文溝通		
	英文名稱	English Communication		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域： 非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	行動力、國際力			
適用科別	流行服飾科	資料處理科	觀光事業科	幼兒保育科
	2	2	2	2
	第二學年第一學期 美容科	第二學年第一學期 餐飲管理科	第二學年第一學期 商業經營科	第二學年第一學期
	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習表現:能聽懂以英語說明或敘述的主要內容,以簡易的英語參與引導式討論,依主題或情境寫出正確達意的句子,或依提示寫出具有情節發展及細節描述的故事,並以自己的話轉述一段談話或簡短故事。樂於參與課堂各類練習活動,能主動從網路或其他管道搜尋英語文學習相關資源,主動溝通表達意見,利用語言及非語言溝通策略提升效能,並整合資訊、合理規劃並發揮創意完成任務。二、學習內容:生活用語、高中階段所學字詞,符合情境的自我表達與人際溝通、多項訊息的比較、歸納、排序,原則的類推、問題解決之道。三、以學生為主體,從「學中玩、玩中做」中培養學生合作學習與自學能力,進而培育學生解說、表達能力,並激發策略思考、協調與解決問題的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
一、口語表達與溝通互動	1.課程介紹與多元評量說明 2.破冰與分組遊戲:運用First Question口語卡讓學生融入同儕並完成分組 3.桌遊體驗與分組學習:Tapple【字母風火輪】		2	
二、字彙增能 溝通表達 合作默契	桌遊體驗、分組學習與英語學習教案融入: Pair Fun(Basic)【對對碰】-易混淆單字(隨堂測驗) What's it?【你畫什麼】、Choice Word【選字任務】、You Guessed it【你猜我猜】		4	
三、聽講增能 溝通表達	桌遊體驗與分組學習: Last Letter【字母接龍】 True or False? Trigger【真真假假】-比比反應力!!		4	
四、溝通表達 故事創意展能	桌遊體驗、分組學習與英語學習教案融入: Story Cubes【故事骰】、Say the Word【故事接話】 Once Upon A Time【從前從前】-期中作業		6	
五、字彙增能 溝通表達	桌遊體驗、分組學習與英語學習教案融入: Ring! Ring! Compounding (Extreme)【複利字滾字加重版】(隨堂測驗) Rummikub【字母拉密】、Bananagrams【香蕉拼字】、Disorder【紊亂】、Crazy Letter【瘋狂字母】		4	
六、溝通表達 自我探索與人際互動 多元智能	桌遊體驗、分組學習與英語學習教案融入: Picwits【心靈解任務】、Straight Talk 3【實話實說】 Word Posters【心電感應】、Say What You Meme【模因傳腦】 Knit Wit【創意編字】		4	
七、文法增能	主題式英文文法分組學習-期末任務預備		2	
八、多元智能	1.期末表現任務說明與分組指導: 圓桌紙牌桌遊 Round Table Card Game 2.分組討論、設計與製作圓桌紙牌桌遊 Round Table Card Game 3.分組討論、設計與製作圓桌紙牌遊戲說明書 4.修飾成品並操作、試玩與練習解說自製桌遊紙牌 5.解說、介紹自製圓桌紙牌、錄製桌遊解說影片、剪輯後上傳e化平台		8	
九、溝通表達與後設認知	成果發表、多元評量與回饋		2	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1.說明:藉由課堂中各式英語學習桌遊活動與其所搭配主題學習單,進行診斷性評量:確認學生了解遊戲規則、習得相關英語主題。並在分組合作學習過程中,由教師與同組組員之多元評量表與同儕互評表了解、建構學生學習表現之形成性評量。於期中設定階段性作業及期末總結性任務評量學生整合型表現			

	任務。 2. 詳細成績計算方式如下： 學習單20%、隨堂紙筆測驗20%、課堂表現教師多元評量與同儕互評15%、期中作業20%、期末總結型任務表現25%
教學資源	1. 可融入課程的市售桌遊： Rummikub Word 【拉密單字版】、Trigger True or False 【真真假假】、What is it? 【你畫什麼?】、Once upon a time 【從前從前】、Bananagrams 【香蕉拼字】、Rory's Story Cubes 【故事骰】、Knit Wit 【創意編字】、Straight Talk 【實話實說3】、Say the word 【故事接話】、Say What You Meme 【模因傳腦】、DISORDER 【紊亂】、You guessed it! 【你猜我猜】、Choice Words 【選字任務】、Crazy letter 【瘋狂字母】、Last letter 【字母接龍】、Picwits 【心靈圖解任務】、Word Porters 【心電感應】、Tapple 【字母風火輪】 2. 教師研發英語學習桌遊： Pair Fun(Basic1-Basic8、Advanced 1-2) 【對對碰】 --易混淆單字 Ring! Ring! --Compounding (Extreme) 【複利字滾字加重版】 --複合動詞組、否定字首組、名詞字尾組 3. 教師自編講義與學習單 4. 線上英語學習或網路資源： ESL Fun Game Online: http://www.eslgamesworld.com/members/games/index.html Word Search Worksheet: http://tools.atozteacherstuff.com/word-search-maker/wordsearch.php Word Search Puzzle Generator: https://www.superteacherworksheets.com/generator-word-search.html Word Search Maker: https://thewordsearch.com/maker/
教學注意事項	每一學期詳細的桌遊選擇、教學方法和具體評量內容由本校英文科教學研究會視任課老師需求後決定並實施。

表 11-2-1-11 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自然科學探究與實作			
	英文名稱	Natural Science Inquiry and Practice Course			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	合作力、行動力				
適用科別	美容科	幼兒保育科	流行服飾科	資料處理科	
	2	2	2	2	
	第二學年第一學期 商業經營科	第二學年第一學期 餐飲管理科	第二學年第一學期 觀光事業科	第二學年第一學期	
	2	2	2		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	本課程內容含有探究本質的實作活動、跨科的學習素材、多元的教法與評量方式，培養學生自主動、表達、溝通互動和實務與之核心素養。本課程亦提供學生體驗科學探究歷程與問題解決的學習環境和機會；促進正向科學態度和提升科學學習動機；培養科學思考與發現關鍵問題的能力；探索科學知識發展與科學社群運作的特徵，藉此認識科學的本質。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
頭城福德坑溪環境探究(一)		簡介頭城福德坑溪地理位置、水文環境等先備知識 分組討論設定相關福德坑溪探究主題		4	
頭城福德坑溪環境探究(二)		福德坑溪野外實地考察(沿途河床堆積土石種類、植被)		4	
頭城福德坑溪環境探究(三)		分組成果發表		2	
頭城海岸線變遷		簡介地形變遷		2	
頭城海岸線變遷(一)		簡介海岸地形變遷原因		2	
頭城海岸線變遷(二)		頭城海岸線實地考察(頭城海水浴場、烏石港、外澳海水浴場)		2	
頭城海岸線變遷(三)		分組成果發表		2	
人工造雲		引導式分組討論探討大氣組成、形成原因與過程 引導式分組討論探討雲的基本組成、形成原因與過程(水的三態、能量轉移) 自行設計人工造雲實驗 分組實驗成果發表		8	
喝水鳥		先備知識：槓桿原理、飽和水蒸氣壓、相對溼度、蒸發等 實作觀察：觀察喝水鳥運作機制 思考討論：小組報告 自製儀器：簡易喝水鳥(控制變因) 分享發表：小組簡報發表		10	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告35% 2. 書面報告作業35% 3. 平時表現30%				
教學資源	頭城鎮誌、網路參考資源				
教學注意事項	1. 野外穿著長褲與運動鞋或登山鞋或雨鞋 2. 使用手機照相功能，請事先充電。 3. 戴帽子防曬及雨具 4. 攜帶記錄表格，確實記錄。				

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	繪畫技巧			
	英文名稱	Painting skill			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、行動力				
適用科別	流行服飾科				
	2				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解並能掌握物體的基本形態與結構 2. 學習並能利用簡單的色彩、明暗的變化來表現立體感與質感 3. 能在繪畫或設計過程中妥善運用素描技法 4. 基礎素描概說 5. 肌理質感—觀察與表現 6. 空間—觀察與表現 7. 構圖 8. 不同媒材技法介紹 9. 實物練習與欣賞				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)工具與材料介紹		1. 鉛筆的種類與特性 2. 色鉛筆的種類與特性 3. 基本線條與塊面構成練習		8	
(二)基本技法與構成		1. 形體—觀察與表現 2. 光影明暗—觀察與表現 3. 石膏像實物練習		12	
(三)基本技法與構成		1. 靜物練習與表現 2. 創意表現		16	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	以實作、課堂表現與出席狀況作為成績考核依據				
教學資源	石膏靜物、美術教室、單槍投影機				
教學注意事項	1. 以實際操作為主(講義與實作互相搭配)。 2. 學生皆能獨立操作。 3. 作品分享、展示、講評與觀摩。				

表 11-2-2-2國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語聽讀			
	英文名稱	Japanese Listening and Speaking Practice			
師資來源	外聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	8				
	第一學年 第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	本科目目標在使學生能辨別口語會話中的語音變化以及有意義的字串，並能聽懂他人相關資訊及一般日常生活對話，且能運用不同的語調表達不同的需求及意義，並能適切表達與自己有關的資訊或回應日常生活對話。主要內容包括語音的變化、問候、數字、時間、家庭、學校等主題。標在使學生能從會話中聽取主旨及主題、選取重點資訊、聽懂並適切表達及回應一般日常生活的會話。主要內容包含電話、方向、餐廳、購物等生活常用主題。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
1. 語音的變化		清音、鼻音、濁音、半濁音、促音、拗音、長音和短音等。		6	
2. 問候		介紹自己及問候他人、告別。		6	
3. 數字		數字、量詞、電話號碼等。		6	
4. 數字		詢問時間與日期、報時、約定活動時間。		6	
5. 家庭		介紹家人及其職業、親戚等。		6	
6. 學校		描述教室、學校、談論課程、課外活動。		8	
7. 電話		撥接電話、一般電話、記錄留言、請求留言。		8	
8. 餐廳		食物名稱、食物特色、餐廳服務和點餐用語。		8	
9. 購物		描述欲物品之式樣、購規格、價格及購物地點等。		8	
10. 服飾		談論各式衣服、配件及描述自己想要的衣物等。		8	
11. 旅遊		能聽懂及談論旅遊時的經驗、感受等。		8	
12. 休閒		談論各種運動、嗜好等。		8	
13. 交通		能聽懂及談論交通狀況，搭乘或接駁交通方式的表達用語。		8	
14. 風俗習慣、假日、節慶		敘述及瞭解日本的風俗習慣及特別活動、日本的假日、節慶及慶祝活動。		8	
15. 身體各部位、健康、疾病		描述身體各部位、輕微疾病、看醫生或探病、對某人的健康問題提供建議等。		8	
16. 環保		如垃圾分類、資源回收等。		8	
17. 邀請、祝賀、請求、抱怨		如邀請朋友餐會、接受或婉拒邀請等。		8	
18. 道歉、感謝		如道歉、提出理由、表達感謝等。		8	
合 計				134	
學習評量 (評量方式)	問話、對話、口語表達、表演、課堂參與、學習態度皆可列入評量考核範圍內				
教學資源	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。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1). 本科目為實務科目，可運用分組與合作學習之教學活動，並於語言實驗室進行教學。(2). 彈性運用各種教學方法，創造適當情境及日語會話活動，增加學生熟悉活用機會。2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-2-3國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯概論			
	英文名稱	Beverage and Bar Introduction			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識飲料的類別、特性及服務方式。 2. 認識及熟練吧?器具,設備之操作方法。 3. 認識咖啡、茶、果汁等之調製方法。 5. 認識各種酒類之材料、特性及雞尾酒調製方法。 4. 熟悉吧檯作業之中英文專業術語。 5. 瞭解吧?的特性及經營方式。 6. 學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)導論		1. 飲料的定義及分類。 2. 吧?設備器具介紹 3. 吧?設備操作及作業規範		4	第一學年 第一學期
(二)茶之特性及分類		1. 茶之分類、特性介紹。 2. 各式茶類,水果茶、香草茶。認識。		6	第一學年 第一學期
(三)咖啡之特性及分類		1. 咖啡歷史,咖啡分類、特性。 2. 義式咖啡、虹吸式咖啡、濾滴式咖啡等調製法介紹。		8	第一學年 第一學期
(四)酒的分類		1. 釀造酒。 2. 蒸餾酒。 3. 合成酒。 4. 國產酒。		9	第一學年 第二學期
(五)雞尾酒 認識		1. 雞尾酒調製規則 2. 各種調製方法介紹 3. 雞尾酒之裝飾技巧。 4. 各國雞尾酒認識。		9	第一學年 第二學期
合 計				36	
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. 專業飲料調製教室。 2. 飲料調製專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)教師於施教時實際示範教學,並加入實務範例補充說明,提高學生學習興趣。(2)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。(3)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎,說明生活上的應用實例以引起學習動機。(5)隨時提供學生相關新知,適時導入市場主流性飲品之認識,增進學習效果,以符合現代生活的應用。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-2-4 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟與生活			
	英文名稱	Economy and Life			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	商業經營科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生觀察及理解所處之內外在環境，以及環境的限制條件。 2. 根據觀察現實的生活環境及歸納經濟原理的基本概念，使學生瞭解經濟與切身生活的關聯性或重要性。 3. 培養學生養成閱讀與經濟活動相關之書籍、報章雜誌與新聞。 4. 灌輸學生職業道德觀念，並培養學生積極進取之學習態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
人類的經濟活動—生活經濟學概論		生活經濟學的分類 生活經濟法則的作用 生活經濟學的功能 經濟活動的基本原理 經濟均衡 比較利益 選擇與代價-機會成本 經濟道德		6	
無形與有形的兩隻手—市場機能及政府職能		一隻看不見的手-市場機能 供需失衡-市場失靈 看得見的手-政府職能 公權力的失控-政府失靈 經濟問題的解決架構-經濟制度		6	
買與賣—供需法則的生活應用		供給與需求的角力賽-供需法則 消費者的慾望 需求的意義與種類 消費者變心的理由 需求變動原因 供給意義、種類與變動原因 公權力的操盤-政府對市場的干預		6	
生產者行為—老闆的成功之道		生產的意義與生產可能曲線 報酬與利潤 生產者剩餘 規模報酬遞增 規模經濟 投資 供給彈性		6	
流行與購買力—消費者行為		消費者的滿足 效用、總效用與邊際效用 消費者的選擇-當一個聰明消費者 消費彈性		6	
消費者的情報局—市場概論		消費市場的推手-市場結構 完全競爭市場 寡占市場 獨占市場		6	
誰搬走了我的乳酪？—所得與分配		國家富裕與強盛的終極指標 擺脫貧窮的最佳捷徑-提高國民所得 貧富不均		6	
趨勢大未來—經濟景氣判斷與循環		景氣循環原因 預測趨勢準則景氣判定 貨幣與貨幣供給 經濟蕭條期的政府作為 景氣循環與個人理財		6	
你幸福嗎？談經濟痛苦指數		失業分類 臺灣失業率攀升原因 物價指數 通貨膨脹 通貨緊縮 全球化與失業 經濟痛苦指數對民生的影響		6	

利上加利—匯率與利率	單複利的抉擇 利率與生活 外匯存底 匯兌與幣值升貶 外匯供需法則 購買力平價說	6	
國際財富分配—國際貿易	古典國際貿易理論 新古典國際貿易理論 產品生命週期與規模經濟 現代國際貿易理論 國際重要貿易組織	6	
搶錢大作戰—投資理財	賺錢的藝術—投資理財入門 股票投資 投資共同基金 債券 其他的理財規劃	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一)紙筆測驗(筆試) (二)檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) (三)實作評量(實作、作業) (四)口語評量(口試、口頭報告)		
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	1.教學方法 (1)依學生差異，適時調整課程內容。(2)理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。(3)運用分組討論、個案研討，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)評量方式包含紙筆測驗、上課討論參與度及口頭報告。(3)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。(4)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。 3.教學資源 (1)編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。(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經濟有關的書籍、報章雜誌與新聞。(2)訓練學生能利用校、內外圖書館及上網搜尋資料，蒐集相關資料或雜誌及剪報，以充實所學。		

表 11-2-2-5 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏			
	英文名稱	Facial Beautification			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解一般美顏的專業知識。2. 熟練臉部的美化與修飾技巧。3. 陶冶鑑賞能力及認真負責的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論		1. 化妝目的 2. 化妝重要性		5	
二、化妝色彩		1. 認識色彩 2. 配色原理		10	
三、化妝品認識選用		1. 化妝用具認識		5	
四、基礎化妝		1. 認識色彩 2. 配色原理		10	
五、眼部膠紙		1. 膠紙目的 2. 膠紙貼法		10	
六、眼影眼線		1. 眼影 2. 眼線		12	
七、睫毛美化		1. 睫毛裝戴		10	
八、臉型腮紅粉底修飾		1. 臉型與粉底的修飾 2. 臉型與腮紅的修飾		10	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。2. 評量方式注重基礎實作，培養梳髮能力。3. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救教學。				
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。2. 除了指導學生熟悉化粧基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。3. 各種活動錄影帶的教學與賞析。4. 教學相關配合事項5. 應先激發學生對求知慾及興趣。6. 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。7. 安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。				
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。3. 瞭解基礎彩妝知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。4. 指導學生注重彩妝、保養及流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。5. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。				

表 11-2-2-6國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒教保概論			
	英文名稱	Early Childhood Care And General Theories			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	2				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、明瞭幼兒教保的基本知識及現況。 二、建立學習其他知能課程的基礎能力。 三、培育從事幼兒教保工作的興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)幼兒發展		1. 幼兒生理發展概述 (1)新生兒的發展與保育 (2)幼兒身體的發展與保育 (3)幼兒動作的發展與保育 (4)幼兒基本習慣與安全教育 2. 幼兒心理發展概述 (1)語言發展 (2)情緒發展 (3)社會發展 (4)創造力發展		4	
(二)教保目標及活動內容		1. 幼兒教保目標 2. 教保活動六大領域 (1)身體動作與健康 (2)認知 (3)語文 (4)社會 (5)情緒 (6)美感		8	
(三)幼兒教保及相關機構與教保專業人員		1. 幼兒教保及相關機構 (1)幼兒園及其設置標準 (2)托嬰中心及其設置標準 (3)早期療育機構及其設置標準 (4)安置及教養機構及其設置標準 2. 幼兒教保專業人員 (1)幼兒園服務人員 (2)托嬰中心服務人員 (3)早期療育機構服務人員 (4)安置及教養機構服務人員 (5)其他		12	
(四)幼兒教保行政		1. 幼兒園教保行政的內涵 2. 幼兒園環境規畫 3. 幼兒園與家庭社區 4. 幼兒園的相關法規 5. 幼兒園的評鑑		8	
(五)幼教問題		1. 現存幼教問題 (1)少子化 (2)幼教過度市場化 (3)教保員的工作條件及行政負擔 (4)幼托整合之後的問題 2. 幼教未來展望 (1)幼教公共化 (2)非營利幼兒園 (3)降低師生比 (4)教保員的工作負擔		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	筆試和報告				
教學資源	依課程規劃訂定,採教科書 蒐集幼教資源、光碟、幼教相關網站。				
教學注意事項	1. 本課程易與其他專業課程重疊,任課教師應注意保育概念的全盤性認知的教導。 2. 比較各學者的理念及對現代幼兒教保的影響。 3. 吸收各國幼教概況。 4. 本校有附設幼兒園可進行觀察,以實際了解教保內容。 5. 校外參觀各種教保模式及幼教相關機構。 6. 教學方法宜針對單元內容的需要,利用社會資源進行調查與統計,並與理論相互印證。				

表 11-2-2-7國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	嬰幼兒發展與保育		
	英文名稱	InfantChildren Development and Nursing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解嬰幼兒發展和教保目標。二、學習嬰幼兒各領域階段發展和幼兒園教保目標。三、增進對嬰幼兒輔導的知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 認識嬰幼兒發展與幼兒園教保服務目標		1. 嬰幼兒發展和幼兒教育基礎之重要性 2. 幼兒園教保服務達成維護幼兒身心健康、養成幼兒良好習慣、豐富幼兒生活經驗、增進幼兒倫理觀念、培養幼兒合群習性、拓展幼兒美感經驗、發展幼兒創意思維、建構幼兒文化認同、啟發幼兒關懷環境之目標	6	
(二) 嬰幼兒動作發展與身體健康輔導		1. 身體發展常模與身體健康輔導 2. 輔導嬰幼兒「覺察與模仿」、「協調與控制」、「組合與創造」能力	12	
(三) 嬰幼兒認知領域的發展與輔導		1. 嬰幼兒對生活環境中數學之認知能力及其輔導 2. 嬰幼兒對自然現象之認知能力及其輔導 3. 兒童對文化產物之認知能力及其輔導	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	鼓勵學生多觀察，發掘嬰幼兒行為問題並提出討論，以資解決輔導的問題			
教學資源	1. 蒐集各年齡層幼兒成長記錄圖表及其作品資料，作為輔助教材。2. 幼教相關網站 3. 嬰幼兒發展常模資訊 幼兒園教保課程相關書籍			
教學注意事項	1. 以實例說明嬰幼兒發展。2. 利用蒐集訊息剪報，加深對嬰幼兒保育之觀念。			

表 11-2-2-8國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮			
	英文名稱	Hairdo			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	10				
	第一學年 第二學年				
建議先修科目	無				
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。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
一、緒論		美髮目的 職業道德服務精神		10	
二、毛髮認識		毛髮構造、成長、性質、疾病		10	
三、頭皮處理		頭皮健康診斷 保養目的 油性、乾性頭皮原因及處理		10	
四、美髮用具認識		用具的分類、認識、維護		10	
五、洗髮		用品認識、洗前按摩、指壓介紹、洗髮技術		20	
六、保養		保養目的、方法 歐式日式精油洗護		20	
七、剪髮、燙髮		剪髮目的與注意事項 冷燙原理、準備與處理		50	
八、整髮、染髮		吹風應用、夾捲髮筒、手捲螺捲應用 染髮理論、染髮應用及注意事項		38	
九、編髮、梳髮		編髮基本型、準備工作 梳髮目的及工具的使用		38	
十、假髮應用		假髮種類及應用 漂染與保養		10	
合 計				216	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度,進行單元評量及綜合評量,以瞭解教學績效,並督促學生達成學習目標。2. 評量方式注重基礎實作,培養美髮能力。3. 評量內容除了技能外,兼顧認知上的理解及應用能力。4. 依據評量結果,改進教材、教法、實施補救教學。				
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體,以提升學習興趣。2. 利用資訊融入教學,擴增教學內容及教學效果。				
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。2. 教師講解、示範,並運用媒體輔助教學,理論與技術訓練能相輔相成,以增進學習興趣。3. 瞭解基礎美髮知識,分組練習,由老師指導,以作比較評估,增進學生的知識與技能,使學生能從操作中學習,培養審美觀及欣賞的能力。4. 指導學生注重髮型與服裝、及流型資訊搭配,鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中,相互觀摩、欣賞,並提出改進。5. 培育學生適應變遷,創新進取及自我發展能力。				

表 11-2-2-9國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒文學		
	英文名稱	Young Children's Literature		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：圖畫書導覽			
教學目標 (教學重點)	一、了解幼兒文學的意義 二、了解幼兒文學的內容 三、認識幼兒文學的範圍及其重要內涵 四、學習辨認及鑑賞優良幼兒文學作品 五、選擇優良幼兒文學讀物的方法 六、學習將幼兒文學應用在教保活動之設計 七、培養對兒歌、童謠、故事、圖畫等幼兒文學作品產生高度興趣			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)認識幼兒文學	1. 幼兒文學的意義 2. 認識幼兒文學的範圍及其重要內涵 3. 幼兒文學的價值 4. 幼兒文學與幼兒發展	12	
	(二)幼兒文學的型式	1. 幼兒文學的型式 (1)兒歌 (2)童謠 (3)故事 (4)圖畫書 (5)戲劇 2. 鑑賞優良幼兒文學作品	12	
	(三)運用圖畫畫在教學	1. 說故事活動的基本技巧 2. 說故事前的準備 3. 故事後的延伸活動 4. 以圖畫畫來設計課程 5. 說故事實務演練 6. 故事戲劇化的實務演練	12	
	合計		36	
學習評量 (評量方式)	1.繪本賞析 2.編寫故事 3.實際創作故事書 4.本校經常辦理說故事比賽			
教學資源	依課程規劃訂定，採選取適合課程書籍 圖書館繪本及網路			
教學注意事項	1.收集各項領域之幼兒文學資料與相關資訊 2.教學法以講述、欣賞、評論、分組創作與演示、個人創作與演示等。 3.課程單元的前後次序，配合本校說故事比賽，可視實際教學需要另做調配。 4.學生演練說故事技巧並能進行實際應用於教學活動上。 5.應加強幼兒讀物之啟發性意義討論活動，延伸為故事劇場或詩歌創作 發表，提升學生學習興趣。 6.實際創作故事書時，應配合學生的能力。			

表 11-2-2-10 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理		
	英文名稱	Document Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	合作力、行動力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解文書處理之用途 2. 訓練文件處理及排版的能力。 3. 能解決軟體應用丙級及TQC等相關問題			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)TQC WORD檢定內容		1. 第一大類至第五大類	36	
(二)勞委會電腦軟體應用丙級試題		1. 所有學術科題目	36	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 學術科線上測驗當作平時成績。 2. 期中考模擬檢定考。 3. 以檢定考成績作為期末考成績。			
教學資源	1. 選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 2. 教材版本重視更新，報表?容能與目前財務準則公報規定?合。			
教學注意事項	1. 以勞委會辦理之電腦軟體應用丙級題本及TQC的WORD檢定為範本，鼓勵學生參加該項檢定。			

表 11-2-2-11 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計		
	英文名稱	Webpage design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	創新力、合作力、行動力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解網頁設計的原理並學習網頁設計的技巧 2. 了解動畫設計的原理並學習動畫設計的技巧 3. 網頁及動畫軟體之整合 4. 製作互動式之動畫網頁 5. 搭配版面美學及色彩學			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基礎階段		1. 網頁設計的原理、應用與發展 2. 網頁基本文字與圖片編輯 3. CSS元素標籤概念與修改 4. 文字、圖片、表格的編輯與修改 5. 超連結、網頁地圖及圖層的使用	40	
(二)整合階段		1. PHOTOSHOP圖片切片 2. 內嵌式網頁 3. jQuery語法設計	40	
(三)呈現與測驗		1. 以數個範本網頁為教學範例 2. 練習個別範例並分組完成作業 3. 練習個別範例並上機實測	28	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 學科測驗 2. 分組作品 3. 上機實作測驗			
教學資源	網路動態教學、及歷屆作品			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程宜重視熟悉基本操作，並強調創意思考的能力。 2. 以學生既有能力為基礎，藉由應用實例以引起創意動機，進而能獨力製作出自我風格之網頁 3. 能夠思考不同網頁風格及有能力可以模仿相關網頁特效			

表 11-2-2-12 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服飾專業電腦			
	英文名稱	Computer Aided Design of Fashion			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、國際力				
適用科別	流行服飾科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.解Photoshop的基本概念。 2.熟練Photoshop的介面、工具與操作技巧。 3.了解Illustrator的基本概念。 4.熟練Illustrator的操介面、工具與操作技巧。 5.具備電腦繪圖的應用能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) Photoshop工作區認識		1. 緒論。 2. 基本工具與操作技法		2	
(二) 相片編修基本技巧		1. 編修影像的技巧。 2. 影像裁剪與編修應用。		2	
(三) 選取範圍處理技巧		1. 快速選取與魔術棒工具 2. 磁性套索工具。		2	
(四) 圖層基礎		1. 使用圖層面板。 2. 圖層樣式與效果。		4	
(五) 遮色片與色版		1. 製作與處理遮色片。 2. 處理色版。		4	
(六) 排字設計		1. 以文字建立裁剪遮色片。 2. 彎曲點錨文字。 3. 設計段落文字。		4	
(七) 向量繪圖技巧		1. 點陣影像與向量繪圖的不同。 2. 在圖稿中使用路徑。 3. 建立向量物件。		6	
(八) 進階構圖		1. 組合影像。 2. 套用物件。		6	
(九) 影片編輯		1. 建立影片專案與製作效果。 2. 加入音效與演算視訊。		6	
(十) Illustrator工作區認識		1. Illustrator的基本操作。 2. Illustrator的工作環境。		2	
(十一) 輸入與編輯文字		1. 文字工具輸入。 2. 使用控制面板變更文字樣式。		2	
(十二) 基本繪圖與上色技巧		1. 繪圖工具與裝飾物件。 2. 使用顏色面板自訂顏色。		4	
(十三) 鋼筆與鉅行工具		1. 繪製錨點、路徑與貝茲曲線。 2. 服飾繪圖創作實務。		6	
(十四) 圖層與漸變工具		1. 置入檔案與重新編輯。 2. 製作與編輯封套彎曲文字。 3. 製作遮色片來遮蔽物件。		4	
(十五) 合併、分割路徑		1. 運用路徑工具與命令分割路徑。 2. 使用路徑管理員面板組合物件。 3. 為物件填入漸層色。		4	
(十六) 版面編排與設計		1. 雜誌封面設計的前置作業。 2. 編排封面文字。		4	
(十七) 文字與路徑應用		1. 建立多個工作區域。 2. 建立開放路徑文字。 3. 建立封閉路徑文字。		4	
(十八) 即時描圖與應用		1. 服裝畫描圖技巧。 2. 使用各種工具繪製服飾配件。 3. 利用遮色片進行材質創作。		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 電腦軟、硬體基本知識(10%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人實作作品(40%)。 4. 分組實作(30%)。				

教學資源	電腦繪圖專業書籍。
教學注意事項	1. 以實際操作為主。 2. 學生皆能獨立完成繪圖作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。

表 11-2-2-13 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	兒童發展與輔導			
	英文名稱	Child Development and Guidance			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力				
適用科別	幼兒保育科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識發展的意義、分期與重要理論。 2. 探討幼兒動作、智力與認知以及情緒發展的特質和需求。 3. 認識影響幼兒各領域發展的可能因素。 4. 培養尊重生命與愛護幼兒之專業素養與情操。 5. 探討幼兒語言、社會和人格發展的特質和需求。 6. 認識影響幼兒各領域發展的可能因素。 7. 熟悉嬰幼兒身心發展狀況，學習適當的保育方法。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論		1. 兒童發展之涵義 2. 兒童發展之相關理論及研究方法 3. 兒童發展的一般原則。 4. 兒童發展的分期及影響因素。		2	
(二) 胎兒與新生兒的發展與輔導		1. 瞭解幼兒各階段發展的基本概念與保育知識。 2. 主要內容包含胎兒、新生兒的發展，幼兒身、心發展與輔導。		4	
(三) 兒童生理發展與保育		1. 兒童身體的發展與輔導 2. 兒童動作的發展與輔導 3. 兒童的飲食與營養 4. 兒童疾病的預防及護理 5. 兒童的基本習慣 6. 兒童的安全教育		12	
(四) 兒童心理發展與保育		1. 兒童語言的發展與輔導 2. 兒童認知能力的發展與輔導 3. 兒童創造力的發展與輔導 4. 兒童情緒的發展及輔導 5. 兒童社會行為的發展與輔導 6. 兒童人格的發展與輔導		18	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 團體分數：(1)團體作業；(2)個人在團體中的合作態度(同儕評量-會有一份保密的同儕評量表，以示個人在團隊中的合作態度) 2. 個人分數：(1)簡單筆試；(2)團體施測，個人作業 (3)個人在團體中負責事項及合作性。 3. 上課態度及出缺勤				
教學資源	1. 各項兒童「發展」的錄影帶，例：胎兒的發展、循環系統的發展…。 2. 蒐集一至六歲幼兒成長記錄圖表及其作品資料，作為輔助教材。 3. 參觀幼兒教保相關機構與設備				
教學注意事項	一、教材編選 1. 教材編選請以本科目的教學目標為基本考量。 2. 教材需配合高職學生的能力，引發學習興趣。 3. 多提供實例或教學媒體，輔助教學，幫助學生瞭解教學內容。 二、教學方法 1. 配合各章節內容，提供相關影片或媒體，輔助教學。 2. 鼓勵學生閱讀相關書報或網際網路教學，搜集資料、吸收新知。 3. 引導學生思考發展的意義，尊重個別差異。 4. 兼顧認知，情意和技能三方面的教學 5. 理論講解以具體實例配合 Power Point、錄影帶教學，以提高學習興趣與教學效果。 6. 可實地參觀醫院或托兒所，以驗證理論。 7. 鼓勵學生接觸幼兒、親近幼兒，以培養愛心、耐心與細心的情操。 8. 教師應不斷地吸收新知，視實際情況增減教材。				

表 11-2-2-14 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	說菜藝術			
	英文名稱	How to Introduce cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	1				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	說菜人除了說菜，也要隨時注意餐桌上客人的需求，觀察客人對於菜色的喜好，並非只是一味自顧自地唱起獨角戲，真正的服務是令人不感到壓力的貼心才能稱職的扮起畫龍點睛的角色。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、總論		1. 說菜的意義與目的 2. 解說的原則與技巧		2	第二學年 第一學期
二、世界美食的淵源		各國著名菜餚		2	第二學年 第一學期
三、食材調味料及辛香料的認識的認識		1. 食材認識、食材製備之操作流程演練。 2. 烹調原理與的原則與技巧。		4	第二學年 第一學期
四、食物製備基礎		進行刀工操作與各類常見基礎烹調法及實習刀工、烹調技能操作演練。		4	第二學年 第二學期
五、解說的技巧與應用		1. 解說的意義、功能、與目標要素 2. 導覽解說場域與顧客關係 3. 實地演練		6	第二學年 第二學期
合 計				18	
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及操作之態度評量。				
教學資源	1. 廣播教學及投影設備。 2. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。。 3. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 4. 集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)結合活動，設計主題式學習活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(5)加強餐飲服務技巧應用在實際生活的運用，實施多元化教學。(6)適時安排學生到校外參觀，以增進飲食文化趨勢及餐廳經營變遷瞭解。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-2-15 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	燙整			
	英文名稱	Basic hair and perm			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	2				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解整髮、燙髮基本概念。二、熟練整髮、燙髮應有操作技巧，培養從事美容行業的興趣。三、應用基本的專業知識技能與實務並用。四、從課程中讓學生了解時尚美髮與職場的工作流程。五、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。六、啟發觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)燙髮基本原理		1. 毛髮學構造。 2. 冷燙之由來與化學原理。 3. 燙髮的種類及工具認識。 4. 冷燙前處理及冷燙後處理。		2	
(二)燙髮應用		1. 標準式燙髮十大分區及捲棒排列。 2. 扇型式燙髮十大分區及捲棒排列。 3. 疊磚試燙髮。 4. 冷燙操作流程。		14	
(三)整髮概論		1. 整髮的目的及由來。 2. 整髮的種類及工具認識。 (1) 髮筒 (2) 手捲 (3) 螺捲 (4) 吹風 (5) 電鉗 (6) 指推波紋		2	
(四)整髮應用		1. 髮筒捲法 (1)分線排列 (2)不分線排列 2. 手捲捲法 (1)分線排列 (2)不分線排列 3. 螺捲捲法 (1)抬高捲 (2)平捲 4. 基本吹風技巧 (1)吹直、內彎髮型		18	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。2. 評量方式著重每節課堂上技術操作作品呈現外，亦重視學生參與度。3. 實施段落式實作評量期中20%、期末20%，平時60%。				
教學資源	1. 選擇簡單扼要、深入淺出之教材，並配合現行業界需求。2. 相關書籍、成品、多媒體教材、整體造型數位軟體、網路數位資訊、雜誌等，提供並引導學生查詢相關資訊。3. 利用專業教室供學生實作練習。4. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。5. 利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。參考書籍：1.美髮 I II III IV(書名)，宋英姬(作者)，龍騰(出版) 2.美髮 I II III IV(書名)，楊茂男(作者)，啟英(出版) 3.美髮 I II III IV(書名)，游照玉(作者)，儒林(出版)				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1、兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。2、教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。3. 可以分組練習使學生從操作中增進燙髮整髮之知識與技能，並培養審美觀及欣賞的能力。4. 指導學生注重流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實作過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。5. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。6. 教師應適度鼓勵及讚美，以強化學生學習動機及自信。				

表 11-2-2-16國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	稅務法規與會計		
	英文名稱	Tax Regulations and Accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目	科目來源		
學生圖像	群科中心學校公告—校訂參考科目			
適用科別	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
	商業經營科			
	4			
建議先修科目	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解我國租稅制度及各種租稅法律的規定。 2. 熟諳稅法規定下會計實務的處理，以增加就業機會。 3. 培養誠實記帳申報，養成守法觀念。 4. 協助中小企業培養自立記帳的人才，進而健全企業會計制度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)租稅法簡介		租稅法之基本概念 租稅法之意義及原則	12	
(二)稅務與會計		稅務法規與會計的關係	12	
(三)綜合所得稅介紹		個人綜合所得稅介紹	12	
(四)營業稅介紹		營利事業所得稅 營業稅與統一發票 營業收入	12	
(五)營業損益		銷貨成本 營業費用	12	
(六)非營業損益與賦稅減免		非營業損益 產業升級及賦稅減免	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	評量的方法有上課態度、作業評定、口試、筆試等，尤其應注重會計實作的評量，培養會計實務操作能力。			
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	1. 教學方法：講述法、討論法、分組實作法。 2. 教學評量：考試、作業及平時問答表現。 3. 教學資源：課本、稅捐機關相關報表、文件。 4. 教學相關配合事項 (1)本科目除輔導學生瞭解稅法之意義與原則外，並能熟諳營利事業在稅務法規下之會計處理，請多舉實例，以增進教學效果。(2)本科目稅法時有修訂，請任課老師隨時搜集最新稅法以資配合，以免與實務脫節。(3)有關營利事業之會計處理，稅法規定甚多，任課老師可視需要斟酌增減講授。			

表 11-2-2-17 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	財務報告分析			
	英文名稱	Financial Statement Analysis			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、合作力、行動力				
適用科別	資料處理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：商概、會計學				
教學目標 (教學重點)	1. 使學生能了解財務報告基本理論 2. 分析財務報告之現況及趨勢 3. 輔以個案範例做說明，使同學能對實務有深入了解。 4. 培養學生正確的職業道德觀念				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
財報分析導論		1. 財報分析的意義 2. 財報分析的目的 3. 財報分析的步驟		12	
認識財務報表與財務報表之種類		1. 資產負債表 2. 損益表 3. 股東權益變動表 4. 現金流量表		12	
如何編製財務報表		1. 資產負債表之編製 2. 損益表之編製 3. 現金流量表之編製 4. 股東權益變動表及保留盈餘表之編製		12	
如何看懂財務報表		1. 如何看懂資產負債表 2. 如何看懂損益表 3. 如何看懂股東權益變動表 4. 如何看懂現金流量表		12	
閱讀財務報表所掌握的原則		1. 真實原則 2. 一致性原則 3. 重點原則 4. 差異原則 5. 綜合分析原則		12	
會計騙局與財務報表之窗飾		1. 會計騙局的意義與目的 2. 會計騙局的種類 3. 財務報表窗飾之意義與目的 4. 企業欺騙消費者案例		12	
分析財務報表的方法		1. 動態分析 2. 靜態分析 3. 特定分析		12	
比率分析		1. 比率分析之意義與目的 2. 短期償債能力分析 3. 長期財務狀況分析 4. 獲利能力分析 5. 經營能力分析 6. 現金流量分析 7. 盈餘品質指標		12	
財務危機之偵測		1. 財務風險之種類 2. 財務危機風險發生的原因 3. 財務危機之衡量指標與對策 4. 務危機之預測模式		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度進行過程及成果評量。 2. 評量內容應兼顧理解、應用、學生程度及綜合分析。 3. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。				
教學資源	1. 編寫教材時，宜多舉相關實例，融入最新的資料。 2. 使用相關軟體進行模擬操作。 3. 教學時利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 4. 進行相關校外參訪				
教學注意事項	教材編選： 1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材因應目前經濟的發展，與當前國際財務報準則具一致性。 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. 除老師講授外，亦運用分組討論、個案研討，讓每位學生參與課程內容。 3. 進行實務參訪活動 4. 培養其參加模擬系統的操作競賽能力 5. 建立學生正確的職業道德觀念				

表 11-2-2-18 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒專業課程探究		
	英文名稱	Research in Early Childhood Educational		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、深入瞭解幼兒專業領域課程內容 二、熟悉專業課程 三、培養從事幼兒專業研究的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)幼兒教保概論探究		1. 世界各國幼兒教育思潮的演進探究 (1)柯門紐斯 (2)盧梭 (3)裴斯塔洛齊 (4)福祿貝爾 (5)蒙台梭利 (6)杜威 (7)皮亞傑 (8)尼爾 2. 我國幼兒教育思潮的演進 3. 我國幼教問題與展望與探究	12	
(二)嬰幼兒發展與保育探究		1. 幼兒生理發展與保育 (1)新生兒的發展與保育 (2)幼兒身體的發展與保育 (3)幼兒動作的發展與保育 2. 幼兒心理發展與保育探究 (1)幼兒認知的發展與保育 (2)幼兒語言的發展與保育 (3)幼兒創造力的發展與保育 (4)幼兒情緒的發展與保育 (5)幼兒社會行為的發展與保育 (6)幼兒人格的發展與保育	6	
(三)活動設計探究		1. 教保活動設計探究 (1)幼兒教保目標 (2)幼兒教保型態與實務 (3)幼兒教材組織與排列實務 (4)幼兒教保原則與實務 2. 幼兒教保課程模式 (1)單元教學課程模式 (2)蒙特梭利課程模式 (3)方案教學課程模式 3. 幼兒教保活動內容與實務 4. 幼兒教保活動設計與評量	14	
四、幼兒園行政探究		1. 幼兒園相關法令探究 2. 幼兒園行政	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 配合影片			
教學資源	1. 校外參觀各幼教相關機構 2. 影片欣賞 3. 各幼教網站及四技二專統測升學就業相關資訊			
教學注意事項	1. 配合校外參觀 2. 相關幼教影片欣賞 3. 蒐集各幼教網站及四技二專統測升學就業相關資訊 4. 整理歷年學科測驗考題相關考科內容 5. 教學方法以統整學生幼保專業概念為主, 利用多種不同試題的練習 加深學生對幼保專業之完整架構			

表 11-2-2-19國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計原理			
	英文名稱	Accounting Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	商業經營科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 使學生能了解商業相關記帳行業之現況及趨勢 2. 說明財務會計之基本理論。 3. 分析會計處理程序，綜合應用於帳務處理。 4. 輔導學生取得會計丙級人工記帳				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
會計基本概念		1. 會計理論的意義 2. 財務會計的觀念架構		7	
會計科目與借貸法則		1. 交易 2. 財務報表 3. 會計科目 4. 雙式簿記與會計基本方程式 5. 帳戶及借貸法則		7	
會計處理程序(一)		1. 會計循環 2. 分錄與普通日記簿 3. 過帳與總分類帳 4. 明細分類帳 5. 試算與試算表		7	
會計處理程序(二)		1. 調整 2. 應行調整的帳項 3. 工作底稿 4. 結帳 5. 虛帳戶的結清 6. 實帳戶的結轉 7. 結帳後試算表 8. 財務報表		8	
買賣業會計		1. 銷貨收入的會計處理 2. 進貨的會計處理 3. 銷貨計算與會計處理 4. 工作底稿 5. 財務報表		7	
存貨		1. 存貨的意義及分類 2. 存貨數量的衡量 3. 存貨成本流動假設 4. 存貨的續後評價 5. 存貨的估計方法		8	
內部控制與現金		1. 內部控制 2. 現金及銀行存款 4. 零用金 5. 財務報表的表達		7	
應收款項		1. 應收帳款 2. 應收票據 3. 應收帳項融資 4. 財務報表上的表達		7	
廠房及設備資產		1. 廠房及設備資產的意義與分類 2. 廠房及設備資產的成本衡量 3. 折舊-成本的分攤 4. 續後支出的處理 5. 廠房及設備資產的處分		7	
天然資源、生物資產、無形資產及商譽		1. 天然資源 2. 生物資產 3. 無形資產 4. 商譽		7	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有上課態度、作業評定、口試、筆試等，尤其應注重會計實作的評量，培養會計實務操作能力。 2. 教學須配合授課進度作客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依				

	據，使學生從成績進步中獲得鼓勵
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，與當前的一般會計原則(國際財務報導準則、IFRSs)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	教材編選：1.教材內容應參照一般公認會計原則(國際財務報導準則，IFRSs)及其他相關法規，與時俱進，避免教材太過陳舊與現實脫節。2.教材的編選，應參照教學綱要內容並符合課程目標。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。教學方法：1.本科目為專業科目，使學生能從「操作中學習」，培養實務記帳之能力。2.教師教學時，適時導入道德實踐與公民意識。3.教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，培養解決問題之能力。4.鼓勵學生取得會計丙級人工記帳，提升其學習動機。

表 11-2-2-20 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美體與保健			
	英文名稱	Body Care Laboratory			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	3				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解美體保健的專業知識。2. 熟悉美體保養流程與美體操作技能。3. 認識美體行業掌握市場脈動。4. 引發美體保健的興趣及熱情。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)美體的涵義與範疇		1. 美體的定義 2. 美體行業的演變與發展趨勢 3. 美體職業倫理 4. 美體施術者的正確操作方式與保健		12	
(二)美體與生理		1. 身體骨骼結構與肌肉 2. 飲食對形體的影響 3. 運動對形體的影響 4. 睡眠與內分泌對人體生理的影響 5. 不良姿勢對人體的影響 6. 老化對形體的影響		12	
(三)美體的方式		1. 美體保養品 2. 身體去角質 3. 身體按摩的種類 4. 敷身 5. 美體儀器		18	
(四)身體按摩的技法		1. 腿部按摩 2. 臀部按摩 3. 背部按摩 4. 腹部按摩 5. 手部按摩 6. 胸部按摩 7. 肩、頸與前胸按摩 8. 頭部按摩		18	
(五)美體保養流程規劃		1. 根據需求設計美體保養流程 2. 五感療法運用於美體保健		12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量				
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、整體造型數位軟體、網路數位資訊、雜誌等。2. 利用專業教室供學生實作練習。3. 鼓勵學生互相觀摩、比較，培養鑑賞力。				
教學注意事項	(一) 教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出之教材，並配合現行美體市場產業現況、時尚流行等相關資訊。(二) 教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。2. 進性理論講解與探討。3. 技術示範操作，安排學生分組實作練習，提升學生實務能力。4. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。5. 參觀業界，增廣見聞。(三) 注意事項 1. 施術者應在操作前後進行手部清潔。2. 施術者熱身活動要充分。3. 指導施術者正確的呼吸方法與正確的操作姿態。4. 施術者之施力以受術者感受酸、麻、脹、痛(以受術者可忍耐為限)為度，不可過度用力。5. 操作結束後(半小時內)，讓受術者飲用溫開水300-500 毫升以促進新陳代謝提升效果。6. 操作儀器應注意相關用電安全。				

表 11-2-2-21 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅行銷		
	英文名稱	Hospitality marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識行銷學基本概念 二、培養現代行銷觀念及技能 三、應用行銷知識以解決行銷活動上的問題 四、培養正確的行銷道德			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		觀光與餐旅行銷	12	
(二)市場環境趨勢分析		觀光與餐旅市場的環境趨勢	12	
(三)旅客行為		旅客行為分析	12	
(四)瞭解旅客		顧客知覺價值、顧客關係與忠誠度	12	
(五)選擇市場		顧客體驗與體驗行銷、觀光市場區隔、目標市場、定位	12	
(六)發展行銷策略		觀光業之網路行銷	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	多元評量			
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			

表 11-2-2-22 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	虛擬實境			
	英文名稱	Virtual Reality			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	資料處理科				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解虛擬實境技術之概念與實現方法。 2. 具備開發 Android / iOS 系統的 3D 場景動畫的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
虛擬實境簡介與製作		Unity 軟件下載與安裝 載入 Google VR SDK 各類視窗及選單功能 認識 Unity 操作介面 如何製作 VR 場景 將 360 度全景相片變成 VR 場景 自建虛擬 3D VR 場景 材質貼圖 鏡頭及燈光 模型匯入技巧 粒子系統 介面製作 加入聲音效果 Unity 程式概念入門 用戶互動功能 輸出 VR 場景動畫成品		36	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 平時應考核學生實習操作技巧熟練程度及思考能力。 2. 期末評量宜以專題作業的方式進行，並以個人或分組方式為之。				
教學資源	1. 教育部審訂之合格教科書 2. 坊間相關專業書籍或教師自編教材 3. 多媒體電腦網路教室。 4. 廣播教學設備。				
教學注意事項	1. 理論配合實際操作，以提昇學習興趣及效果。 2. 分組實習，讓學生體驗團隊合作的重要。 3. 優良作品、學生作業互相觀摩，增進學生視野及技術。				

表 11-2-2-23 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會展服務與活動規劃		
	英文名稱	MICE Service and practices		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本課程之目的是探討複雜的、動態的、不斷變化的國際會展產業。利用國際會議、展覽活動、獎勵旅遊或特殊活動的實例來說明及探討，讓學生更能深入了解國際會展產業。會展產業為我國積極推動的十大重點服務業之一，隨著更多會展場所的陸續完工啟用，台灣未來在會展產業應會有更大的發展機會。為了培養同學們的實務操作能力，同學們需進行創意與設計思考以及會展提案的創作演練，以便同學們從做中學當中學習更貼近業界實務的操作方法，期使同學未來能具備進入會展或企劃相關領域工作的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、課程介紹		1. 課程與教學方式介紹 2. 會展產業知多少	4	
二、會展單位		1. 會展的主辦單位和贊助單位 2. 目的地行銷組織 3. 會展場地 4. 展覽 5. 服務承包商 6. 目的地管理公司	6	
三、業界演講		1. 專家演講 2. 展覽公司參訪	8	
四、會展活動規劃		1. 會展活動的規劃與執行 2. 特殊活動的管理 3. 餐飲規劃	10	
五、未來趨勢		1. 會展產業的法律議題 2. 科技與會議規劃專家 3. 未來展望	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	多元評量			
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	一、教師於施教時，應適時設計情境，藉由實際與客人互動的訓練，可以更清楚了解餐廳實際狀況，理論與實務應並重。			

表 11-2-2-24國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	版型設計			
	英文名稱	Pattern Making			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、行動力				
適用科別	流行服飾科				
	8				
	第一學年 第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解有關成衣打版的基本概念。 2.瞭解人體的線條。 3.學習尺寸計算及換算的知識。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論		成衣打版一般概念與認識。		6	
二、裙子設技打版		1.裙子的設計與製圖。 2.製作車縫與成品展示。		14	
三、洋裝設計打版		1.洋裝的設計與製圖。 2.製作車縫與成品展示。		16	
四、上衣設計打版		1.上衣的設計與製圖。 2.製作車縫與成品展示。		14	
五、褲子設計打版		1.褲子的設計與製圖。 2.製作車縫與成品展示。		16	
六、款式變化及應用(一)		款式變化及應用的設計與製圖。		12	
七、款式變化及應用(二)		款式變化及應用的設計與製作。		18	
八、款式變化及應用(三)		款式變化及應用的設計與製圖。		12	
九、款式變化及應用(四)		款式變化及應用的設計與製作。		18	
十、工業成衣打版生產程序		1.工業成衣生產程序介紹。 2.工業打版介紹。 3.尺碼放縮練習。 4.馬克排版練習。 5.拉布與裁剪介紹。 6.縫製流程介紹。 7.整燙包裝介紹。 8.成衣工廠介紹。		18	
合計				144	
學習評量 (評量方式)	口頭評量、紙筆測驗與作品呈現。				
教學資源	1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集服飾產業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	1.強調基本技術學習與練習。 2.兼顧職業道德。 3.實施生活化教學。				

表 11-2-2-25 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業禮儀		
	英文名稱	Business Etiquette		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	商業經營科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解生活禮儀的內涵及應用時機。 二、熟悉商業禮儀的使用情況。 三、瞭解禮儀知識及其所規範的人、事、物的配合。 四、培養具有日常生活禮儀與商業禮儀的習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
生活禮儀		一、緒論 二、食的禮儀 三、穿著藝術 四、育的禮儀 五、行的禮儀 六、住的禮儀 七、樂的禮儀	18	
商場禮儀		一、辦公室禮儀 二、商業從業人員的禮儀 三、國際禮儀 四、門市禮儀訓練 五、收銀機禮儀訓練	18	
合 計			36	
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	教材的編選以生活化、實務化及理論化並重,教師同時應指導學生使用網路資源服務以提高學習興趣。			
教學注意事項	一、教導學生分組討論並作紀錄或蒐集相關資料製作專題報告。 二、身教重於言教,因之教師的服儀應力求端莊,對待學生應掌握分寸,言行舉止要合乎禮儀規範。			

表 11-2-2-26 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光媒體識讀			
	英文名稱	Media literacy and practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解媒體的公共角色及其對閱聽人的影響。二、明白媒體的營利本質與產製的相關要素。三、清楚媒體對餐旅行銷的重要性。四、培養成為理性的閱聽人與使用者，並能確實實踐媒體近用權。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、總論與自我管理能力的		1、良好生活習性 2、積極主動的學習態度 3、自我規劃與管理能力 4、基本法律常識		6	
二、資訊能力的		1. 嫻熟電腦基本概念、文書處理、簡報製作、電子試算表運用及網際網路應用 2. 資訊蒐集能力，包含擬定資訊需求、資訊檢索(含圖書館、資料庫及搜尋引擎等)、資訊應用與資訊倫理		12	
三、思辨表達能力的		1. 思辨能力 2. 口語表達能力 3. 文字表達		6	
五、網頁設計與發文的		1. 基本網頁建置與架構 2. 經營與編輯發文內容		12	
合計				36	
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及操作之態度評量。				
教學資源	1. 分組問題討論：全班分組，負責回答並帶動全班參與討論教科書《批判的媒體識讀》當週之「思考與行動」題目，內容包括：問題之答案(需展現閱讀課文之成果)、實際案例舉例說明與帶動全班發言討論之提問問題，報告以Word撰寫，上台報告以PowerPoint呈現。 2. 期末分組報告：媒體再現分析。比較主流媒介和另類媒介所呈現的同樣主題或內容，以符號學分析其中如何呈現刻板印象(例如：性別、年齡、族群、階級等)，背後的成因為何?並比較兩者之異同。報告以Word撰寫，上台報告以PowerPoint呈現，媒體內容請以適當的方式呈現，以利其他同學瞭解貴組之評析對象				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)結合社區節慶活動，設計主題式學習活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(5)加強識讀在實際生活的運用，實施多元化教學。(6)加強網路資料蒐集的操作和是非判斷的能力。(7)適時安排學生到校外參觀，以增進網路資訊與實務之結合。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-2-27 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容專業電腦			
	英文名稱	Beauty professional computer			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、行動力				
適用科別	美容科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 介紹Office軟體。 2. 介紹Office Word、PowerPoint及文書處理技巧。 3. 了解電腦螢幕及印刷品之色彩概念。 4. 熟悉Adobe Photoshop與認識Adobe Illustrator的使用方法。 5. 學習如何整合運用Photoshop及Illustrator製作出具有自我風格之作品。 6. 透過課堂教學及案例分享，提升學生之美感。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
Office 辦公軟體 Photoshop 影像處理		1. 介紹Office軟體，及Word操作概念。 2. WORD表格製作、排版應用與段落設定。 3. 使用WORD編輯圖片、製作頁碼與目錄等。 4. PowerPoint基本介紹及操作概念。 5. PowerPoint動畫簡報製作及音樂搭配應用。 6. WORD與PowerPoint之整合應用。 7. RGB與CMYK之色彩概念、印前流程介紹。 8. Adobe Photoshop工具介紹與運用。		18	
Photoshop 影像處理 Illustrator 電腦繪圖		9. 初階人像修圖(含痘痘、疤痕等)。 10. Photoshop進階人像修圖(含電腦上妝等)。 11. Photoshop初階圖像修圖(含去背等)。 12. Photoshop進階圖像修圖(含調色等)。 13. Photoshop與Illustrator差異了解與比較。 14. Adobe Illustrator工具介紹與運用。 15. Illustrator排版功能及方式介紹。 16. Photoshop及Illustrator整合運用。		18	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試，學科測驗。 2. 實作上機測驗。				
教學資源	1. 電腦網路教室。 2. 網路相關教程輔助。 3. 教師自編教程。				
教學注意事項	1. 教材編選 (1)坊間相關專業書籍或教師自編教材 2. 教學方法 (1)本科目為軟體應用科目，宜重視操作及運用之基本概念說明，並加強軟體之間互相使用之協調能力。(2)加強文書處理及簡報編輯能力，協助學生參與競賽及報告製作。(3)以學生既有知識或經驗為基礎，更進一步加強學生對色彩之敏銳度。(4)練習範例講授時，可放慢速度仔細講解，並且帶入快捷鍵，反覆說明用途，以便學生更快進入軟體使用狀況。(5)練習時應多給予學生鼓勵，發揮自身創意，展現屬於自我風格之作品。 3. 教學相關配合事項 (1)教導學生尊重智慧財產權，了解練習時所使用之素材與商業用途使用之素材的不同之處。				

表 11-2-2-28 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	圖畫書導覽			
	英文名稱	Drawing Book Survey			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 幫助學生認識幼兒圖畫書的構成要素。 2. 明白圖畫書對幼兒的重要性。 3. 啟發學生喜愛圖畫的閱讀興趣與賞析能力。 4. 瞭解幼兒圖畫書知識領域。 5. 增進運用圖畫書於幼兒教學的能力。 6. 增進學生從事圖畫書創作的的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 兒童圖畫書概況		1. 知名童書出版社 2. 國際知名繪本大獎 3. 國內繪本創作獎項 4. 兒童文學相關網站 5. 故事繪本延伸活動設計參考書目		4	
(二) 圖畫書延伸活動項目		語文、認知、音樂、律動、戲劇、美勞、諮商輔導、心理治療		6	
(三) 圖畫書教學策略		1. 作品閱讀賞析 2. 創意思考 3. 教學情境引導 4. 說故事技巧 (1) 教具應用 (2) 生活經驗與聽說讀寫的結合 5. 「圖多字少」的圖畫書 6. 幼兒塗鴉的潛能和興趣		8	
(四) 圖畫書教學範例與演示		1. 視聽媒體的運用及賞析 2. 影片討論帶領技巧		6	
(五) 圖畫書創作技巧介紹		1. 圖畫書創作的形式與方法 2. 圖畫書創作的的基本技巧與故事的發想 3. 手製書製作時的注意事項		4	
(六) 自編圖畫書及延伸活動設計		1. 自編圖畫書與故事創作 2. 作品閱讀賞析		8	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採用過程評量與總結評量以求客觀性。 2. 製作時的精神、態度、工作習慣以及合作情形於平時學習過程中隨時觀察。 3. 學生在製作時應視個別差異，予以不同標準及份量的作業				
教學資源	1. 圖書館藏書各種相關圖畫書期刊及書籍增廣相關知能。 2. 透過實物、照片、幻燈片、影片媒體的欣賞認識各類圖畫書。				
教學注意事項	一、教學編選 1. 以「幼兒圖畫書」為依據，並根據教學需要增加視聽教材。 教材以理念與實務並重，並以實例或實作進行教學。 二、教學方法 (一)本科目含實務課程。(二)講述、分組討論與實作，並可多利用圖畫書有關之多媒體、教具、相關設施與資源教學。 三、教學相關配合事項 1. 讀優良幼兒圖畫書，培養學生能運用口語表達、氣氛情境。 2. 課程以藝術的角度為出發，並啟發創造學生潛在能力及創新的思考。 3. 可於單元結束後，舉辦展示活動以增進學生欣賞及相互觀摩學習之機會。				

表 11-2-2-29國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公室軟體整合		
	英文名稱	Office software integration		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	創新力、行動力			
適用科別	資料處理科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.熟悉文書處理、電子試算表、資料庫等軟體之整合與應用 2.提昇學生辦公室軟體資料處理之能力 3.協助學生取得技術士電腦軟體應用乙級證照			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)資料庫管理		1. 資料庫管理系統之操作與應用 2. 新建表單 3. 資料查詢	8	
(二)電子試算表		1. 電子試算表之操作與應用 2. 圖表及樞紐分析	16	
(三)文書處理		1. 文書處理之操作與應用 2. 整合資料利用文書處理軟體完成	18	
(四)整合性操作		1. 以乙級題目為練習內容	12	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 學科測驗 2. 分組作品 3. 上機實作測驗			
教學資源	乙級題本及相關解題書籍			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容宜採主題式範例為優，並簡單說明所用的工具用途。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。			

表 11-2-2-30 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	邏輯推理與演算法		
	英文名稱	Logical reasoning and algorithm		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、行動力			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.熟悉程式設計的方式。 2.培養邏輯思考的能力。 3.能應用所學撰寫程式來解決問題。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
程式邏輯推理		1. 流程圖簡介 2. 流程圖應用 3. 循序結構 4. 選擇結構 5. 重覆結構 6. 陣列介紹	18	
基礎演算法		7. 遞增法 8. 記憶法 9. 枚舉法 10. 遞推法 11. 遞歸法 12. 分治法 13. 排序法 14. 搜尋法	18	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	(1) 建立程式題庫,平時置於網站上提供學生下載練習,並定時提供解題步驟、技巧及方式;並可指定題目讓學生上台報告解題過程及心得,當作平時作業及小考成績。(2) 本課程為專業課程,所以評量方式可採口試,筆試,作業,報告等型式,儘量以開放式問題來訓練學生之思考能力。			
教學資源	(1)電腦網路教室。(2)單槍投影機教學設備。(3)相關教學參考圖片、虛擬程式碼等。			
教學注意事項	1.教材編選 (1) 教育部審訂之合格教科書 (2) 坊間相關專業書籍或教師自編教材 2.教學方法 (1) 本科目為專業科目,宜重視基本觀念的說明,並強調解決問題的方法,而非單純死背程式。(2) 以學生既有知識或經驗為基礎,去解決生活上及學習上的問題。(3) 綜合練習的範例講授時,宜依循結構化模組化的方法,先說明問題解決的重要步驟,再說明次要步驟,最後寫出虛擬碼。(4) 教學可運用分組討論的方式,讓同組學生能互相利用腦力激盪方式去解決問題。(5) 隨時提供學生相關新知,以符合現代生活的應用。 3.教學相關配合事項 (1) 教導學生尊重智慧財產權,選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易,另一方面更瞭解軟體授權的觀念。(2) 學生學習程式撰寫時,也應配合教授網路安全觀念、專業職業倫理道德,以及資訊法規的案例。			

表 11-2-2-31 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理			
	英文名稱	Tourism Geography			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	1				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、使學生能正確分辨觀光資源屬性之不同定義。二、使學生清楚瞭解台灣及世界各國之觀光資源。三、培養學生隨時掌握觀光經濟活動等產業資訊的習慣。四、養成學生成為觀光業人員的基本素養與正確態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論篇		1. 自然環境與觀光 2. 人文環境與觀光 3. 空間環境與行為		4	
二、世界各國觀光導遊		1. 亞洲各國觀光環境 2. 非洲各國觀光環境 3. 歐洲各國觀光 4. 美洲各國觀光環境 5. 大洋洲各國觀光景點概況		10	
三、空間環境與行為		1. 觀光地區的分類 2. 觀光地區與環境保護 3. 觀光客需求與調查 4. 觀光資源分類與評估		4	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	一、採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、操作、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度 與教材編擬之參考。				

表 11-2-2-32國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭皮養護			
	英文名稱	Scalp care			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 頭皮毛髮生理學。 2. 現代人頭皮問題。 3. 頭皮養護理論與實務流程。 4. 營養與運動對頭皮的影響。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)簡介		1. 頭皮養護管理的重要性 2. 頭皮養護管理在美髮業界的發展性		5	
(二)頭皮生理學		1. 頭皮的構造 2. 表皮、真皮及皮下組織 3. 毛髮與皮膚構造圖		5	
(三)毛髮生理學		1. 毛髮的構造 2. 毛根的構造 3. 毛髮生長週期 4. 毛髮構成元素及橫切面		10	
(四)現代人頭皮問題		1. 何謂健康頭皮 2. 現代人頭皮困擾因素 3. 檢測問題頭皮分六大類(油性、乾性、敏感、發炎、皮屑、老化) 4. 異常掉髮因素分析 5. 荷爾蒙與掉髮		10	
(五)頭皮養護理論基礎		1. 建構頭皮的健康環境 2. 角質軟化、毛孔通暢、油水平衡,提升頭皮免疫力 3. 頭部、肩頸按摩的重要性 4. 芳香精油的運用 5. 顧客資料卡的撰寫與解讀技巧		10	
(六)頭皮養護流程I		1. 市面頭皮養護產品介紹 2. 頭皮檢測儀器使用說明 3. 頭皮狀況分析		10	
(七)頭皮養護流程II		1. 頭皮養護基本流程說明示範 2. 精油嗅吸放鬆 3. 頭部肩頸抒壓按摩 4. 頭皮養護實務操作 5. 頭皮養護後檢測頭皮狀況		10	
(八)運動與頭皮的影響		1. 身體代謝速率 2. 體脂肪的影響 3. 有氧運動項目		10	
(九)頭皮營養學		1. 飲食習慣對頭皮的影響 2. 疾病對頭皮的影響 3. 頭皮的保養品		2	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 分組演練 2. 段落式筆試測驗				
教學資源	1. 頭皮檢測儀 2. 頭皮按摩石 3. 頭皮蒸氣機 4. 頭皮養護產品				
教學注意事項	一、教材編選 (1)教材內容及次序安排,應參照教材大綱之內涵,並符合教學目標。(2)教材內容之難易應適合學生程度,避免陳義過高,影響學習興趣。(3)教材應參考市面頭皮養護流程以免教學資料與產業市場脫節。(4)教材之例題及習題,應與實務配合,使學生能學以致用。(5)可選用審訂合格教科書。二、教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)教師以講解、問答、討論及示範等方式指導學生,以增加學習興趣。(3)注重實務實習,使學生能從「操作中學習」,培養實務之能力。(4)陶冶學生職業道德、職場合作之觀念。				

表 11-2-2-33國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術指甲美學			
	英文名稱	Nail Art			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識指甲及手足生理理論知能。二、熟悉專業指甲美化與手足護理的技能。三、培養吸收流行新知及勇於創作的精神。四、培養審美能力及認真負責的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1. 指甲及手足生理。 2. 各種指甲油(一般、裂紋、琉璃)的認識。 3. 工具運用與保養。		8	
(二)各種指甲油的運用		1. 一般指甲油的運用。 2. 裂紋指甲油的運用。 3. 琉璃指甲油的運用。		8	
(三)指甲彩繪		1. 認識指甲彩繪。 2. 指甲彩繪操作技巧。		10	
(四)樹脂凝膠 指甲		1. 認識樹脂凝膠。 2. 樹脂凝膠指甲操作技巧。		10	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	採形成式評量，除評量學生作品外，亦重視學生學習參與度及職業道德。				
教學資源	一、教材內容及次序安排由淺入深，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。二、教材內容的難易，適合學生學習程度，引起學習興趣。三、教材應參照皮膚學指甲生理及其他相關新資訊，以免與現實脫節。四、教材應與實務相配合，使學生能學以致用。				
教學注意事項	一、教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。二、學生可兩人一組，互相練習，以增加技術的熟練。三、培養學生優雅、積極的態度。				

表 11-2-2-34國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光行政與法規			
	英文名稱	Tourism Administration and Laws			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解觀光行政的確實意義與範圍。二、瞭解觀光產業的法規。三、瞭解觀光產業經營管理的概況。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、概論		1. 觀光行政與法規概論 2. 觀光組織 3. 政府的功能		6	
二、旅行社		1. 國內外旅遊契約 2. 導遊與領隊人員管理		6	
三、觀光資源		1. 公園管理 2. 風景特定區管理 3. 遊樂區管理		6	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	一、採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、作、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。				

表 11-2-2-35 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學			
	英文名稱	Tourism			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	創新力、合作力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養對觀光事業的意義、特性及範圍有正確的概念。二、培養對觀光事業之經管理有通盤的認識。三、瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)觀光產業的定義		一、觀光產業的意義與觀光事業的範疇。 二、觀光產業的起源與發展。 三、觀光客的意義。 四、觀光產業的特性。		6	
(二)觀光的現況		一、我國觀光市場概況。 二、國際觀光市場概況。 三、觀光事業之經營與管理。		4	
(三)觀光政策及觀光組織		一、我國及國際觀觀政策。 二、我國觀光組織介紹。 三、國際主要觀光組織介紹。		4	
(四)觀光相關產業		一、旅行業的類別。 二、旅行社的種類。 三、旅行社從業人員職掌。		4	
(五)主題觀光介紹		一、觀光環境概況介紹及趨勢。 二、台灣目前主題觀光發展主軸及潛能。		6	
(六)文化觀光介紹		一、文化觀光概況介紹。 二、文化觀光行程規劃要點與案例分享。		4	
(七)生態觀光介紹		一、生態觀光概況介紹。 二、生態觀光行程規劃要點與案例分享。		4	
(八)節慶觀光介紹		一、節慶觀光概況介紹。 二、節慶觀光行程規劃要點與案例分享。		4	
(九)運動觀光介紹		一、運動觀光概況介紹。 二、運動觀光行程規劃要點與案例分享。		4	
(十)購物觀光介紹		一、購物觀光概況介紹。 二、購物觀光行程規劃要點與案例分享。		4	
(十一)美食觀光介紹		一、美食觀光概況介紹。 二、美食觀光行程規劃要點與案例分享。		4	
(十二)觀光工廠介紹		一、台灣觀光工廠概況介紹。 二、觀光工廠行程規劃要點與案例分享。		4	
(十三)觀光規劃		一、觀光規劃與開發之原則。 二、觀光市場區隔。 三、觀光模式分析。 四、觀光購買及產品規劃。		8	
(十四)觀光事業對環境的影響		一、觀光對環境生態的影響。 二、觀光對經濟與政治的影響。 三、觀光對社會與文化的影響。		4	
(十五)觀光從業人員職涯規劃		一、觀光事業從業人員前程之進路。 二、觀光事業未來之展望。		4	
(十六)觀光行銷		一、觀光市場的概念。 二、觀光需求與供應。 三、觀光行銷概念。		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				

教學注意事項

一、教師於施教時，應適時設計情境，藉由實際與客人互動的訓練，可以更清楚了解觀光旅遊實際狀況，理論與實務應並重。二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。三、教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	縫紉		
	英文名稱	Sewing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	流行服飾科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解服裝製作的基本知識。2. 具備服裝製作的能力。3. 培養學生細心與耐心的工作態度。4. 瞭解設計禮服應考慮場合、材質與副料之特性，並懂得選擇適宜自我個性的款式，以展現個人特色。5. 熟悉禮服的相關知識及製作技巧，提升對服裝的審美及創作能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、裙子		1. 運用設計及實作。 2. 裙子變化設計與製作。	14	
二、背心		1. 運用設計及實作。 2. 背心變化設計與製作。	14	
三、襯衫		1. 運用設計及實作。 2. 襯衫變化設計與製作。	14	
四、連裙裝		1. 運用設計及實作。 2. 連裙裝變化設計與製作。	14	
五、褲子		1. 運用設計及實作。 2. 褲子變化設計與製作。	14	
六、成品展示		提升服裝的審美及創作能力。	2	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	口頭評量、紙筆測驗、實作成品。			
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集服飾產業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	1. 以課本為依據之實際操作為主(講義與實習互相搭配)。2. 採分組講解，並示範製作之技巧。3. 作品試穿、講評與補正。4. 成品展示、拍照、互相觀摩。			

表 11-2-3-2國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Study			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力				
適用科別	流行服飾科				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.協助學生瞭解專題製作的方法。2.應用利用設計的技巧解決問題3.培養學生基礎研究能力。4.能專題實作呈現學習成果。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 專題製作概要		1. 專題製作定義。 2. 專題製作目標。		4	
(二) 專題製作內容		1. 專題製作的基本認知 2. 研究動機與目的 3. 專題製作文獻蒐集 4. 專題製作範圍對象		14	
(三) 專題製作流程		1. 專題製作流程概要。 2. 專題製作流程說明。		10	
(四) 專題製作的方法		研究方法認識。		8	
(五) 專題製作結果		1. 專題製作結果與討論。 2. 專題製作結論與建議。		8	
(六) 參考文獻		參考書目撰寫方法		6	
(七) 專題製作實務		專題研究與實務探討。		10	
(八) 成果發表		1. 專題製作成果發表。 2. 分享與檢討。		6	
(十) 跨領域專題研究欣賞與分享		跨領域專題研究欣賞與探討。		6	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 基本知識與技巧(20%)。2. 學習態度(20%)。3. 個人學習單(20%)。4. 作品創作(40%)。				
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集服飾產業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、操作、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。				

表 11-2-3-3國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務			
	英文名稱	The Practice of Food and Beverage			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、課程主要在於了解餐飲業的發展歷程、特性、概況與趨勢 二、餐飲經營的型態，餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性 三、了解服務流程之細節與分類 四、了解餐飲管理的目的及成本控制的方法。 五、了解現代餐飲管理的發展趨勢。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、餐飲服務介紹		1. 餐飲歷史介紹 2. 現今餐飲發展 3. 餐廳功能、特性與種類介紹		2	
二、認識餐廳設備		1. 熟知各種餐廳設備 2. 熟知各餐廳用品及英文名稱 3. 正確使用各種餐廳用品		4	
三、營業前準備工作		1. 餐廳之清潔及整理 2. 餐具之清潔及整理 3. 工作檯之清潔及整理 4. 布巾類的整理與準備 5. 訂位確認與餐桌佈設 6. 工作檢核與服務前會議		2	
四、法式服勤		1. 法式服勤介紹 2. 法式服勤器具認識 3. 法式服勤實作		4	
五、英式服勤		五、英式服勤 1. 英式服勤介紹 2. 英式服勤器具認識 3. 英式服勤實作		4	
六、桌邊服勤		1. 桌邊服勤介紹 2. 桌邊服勤器具及推車認識 3. 桌邊服勤實作 4. 烤雞切割服務 5. 酒汁薄餅烹調及服務 6. 凱薩沙拉製作及服務 7. 佛羅里達水果盅、火焰香蕉製作及服務		4	
七、持盤勢服勤		1. 持盤式服勤介紹 2. 持盤式服勤步驟認識 3. 持盤式服勤步驟實作		2	
八、俄式服勤		1. 俄式服勤介紹 2. 俄式服勤器具認識 3. 俄式服勤實作		2	
九、餐飲服務技巧		1. 中式服勤 2. 日式服勤 3. 異國料理		2	
十、餐飲器具口布		1. 桌布鋪換教學 2. 創意口布摺疊 3. 特殊餐具認識		2	
十一、餐飲擺設		1. 餐桌藝術美學感 2. 餐廳氛圍營造 3. 餐桌陳列擺設		2	
十二、餐廳器具		1. 餐廳器具盤點與保養 2. 餐廳器具盤點方法 3. 餐廳器皿成本計算		2	
十三、吧檯管理		1. 茶類服勤 2. 咖啡服勤 3. 飲品服勤		3	
十四、食材認識		1. 食品的分類、選擇與儲存 2. 調味料與辛香料的認識。		1	

十五、酒類服勤	1.紅白葡萄酒服勤介紹 2.香檳酒類服勤介紹 3.其他酒類服勤介紹	1
合 計		37
學習評量 (評量方式)	1.老師上課發問，學生回答 2.紙筆測驗、評量 3.老師上課示範，學生實際操作 4.分組競賽	
教學資源	1.坊間教科書 2.自編教材 3.網路資訊 -相關影片	
教學注意事項	一、教學方法：1.以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。2.以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。3.教師可邀請專家學者，作餐飲服勤相關題目之演講與示範。三、教學評量：平時成績、平時實務操作考核、期末考。四、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。五、蒐集相關餐旅事業之圖片作為輔導教材。六、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法等教學方法。	

表 11-2-3-4 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Development			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	商業經營科				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：商業概論、會計學				
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. 培養多媒體文案企劃的能力。 3. 培養視覺、聽覺的覺察能力，改進元件設計的呈現效果。 4. 應用多媒體設計準則的指引，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
專題製作的介紹規劃及目的		1. 專題製作的介紹 2. 整體規劃及分組 3. 專題製作的目的		12	
實施階段		1. 資料蒐集、文獻探討 2. 歷程記載、各研究方法的使用時機 3. 期中報告、確認專題名稱、完成預計成果		40	
呈現階段		1. 專題製作完成後，應該進行專題成果報告 2. 操作手冊、口頭報告、投影片、展覽海報與專題網站		12	
合計				64	
學習評量 (評量方式)	(1)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。(2)報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數(教師評分與委員評分之加權百分比由各校自訂)。(3)專題心得報告可參酌實作機構熟稔性及現場業師考核。(4)配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(5)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。(6)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。				
教學資源	(1)校外工商機構之合作意願與學校行政支援。(2)教師應具備輔導學生從事實作性技能之觀察、學習的應用研究能力。(3)圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。(4)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 4. 教學相關配合事項 (1)校外教學機構之接洽，鼓勵與簽約支援。(2)安排校外教學機構之現場參觀與訪談。				
教學注意事項	1. 教學方法 (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。(2)機構講員與學校教師共同擔負說明、輔導責任。(3)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。(4)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(5)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。(6)隨時培養學生正確的工作價值觀念。 2. 教材編選 (1)師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。(2)專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。(3)教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。(4)專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。				

表 11-2-3-5國立頭城高級家事商業職業學校 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 production			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養專題製作之方法、程序、技術、與管理能力。 2. 培養多媒體及APP文案企劃的能力。 3. 培養視覺、聽覺的覺察能力，改進元件設計的呈現效果。 4. 應用多媒體及APP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
(一)專題題目選定		1. 主題選定 2. 文獻探討及資料蒐集		16	
(二)專題主題製作及開發		1. 資料彙整 2. 作品製作		32	
(三)專題作品測試		1. 作品封裝 2. 作品測試		16	
(四)專題作品彙整		1. 作品文件化 2. 作品簡報		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數(教師評分與委員評分之加權百分比由各校自訂)。 3. 專題心得報告可參酌實作機構熟稔性及現場業師考核。 4. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 5. 評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。 6. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。				
教學資源	1. 校外工商機構之合作意願與學校行政支援。 2. 教師應具備輔導學生從事實作性技能之觀察、學習的應用研究能力。 3. 圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。 4. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。				
教學注意事項	1. 教學方法 (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。(2)機構講員與學校教師共同擔負說明、輔導責任。(3)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。(4)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(5)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。(6)隨時培養學生正確的工作價值觀念。 2. 教學相關配合事項 (1)校外教學機構之接洽，鼓勵與簽約支援。(2)安排校外教學機構之現場參觀與訪談。				

表 11-2-3-6國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Special topic Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、行動力				
適用科別	美容科				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解專題實作的方法。 二、應用利用設計的技巧解決問題 三、培養學生基礎研究能力。 四、能專題實作呈現學習成果。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
緒論		一、研究動機 二、研究目的 三、研究架構		8	
文獻探討		一、資料蒐集的方法 二、文獻資料的探討 三、研究現況探討		8	
研究設計與過程		一、研究與創作方法 二、專題創作過程		8	
研究結果		一、專題創作結果與討論 二、結論與建議		8	
附錄		參考書目與資料的撰寫方式		4	
專題實作		一、尋找主題 二、蒐集資料 三、進行小組討論 四、實驗 五、創作 六、實作完成		18	
成果發表		一、研究與創作結果製成報告及PPT，學生進行上台口語報告 二、專題製作成果發表以靜態及動態方式呈現		18	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集美容類相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、操作、筆試等，並顧及認知、技能、情意之評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。 1.師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。 2.專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 3.教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。 4.專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。				

表 11-2-3-7國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	樂活飲食			
	英文名稱	LOHAS Diet			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解樂活飲食的料理原則。 2. 健康飲食文化的認識。 3. 認識在地特色農產品及季節性食材。 4. 瞭解健康飲食文化趨勢及餐廳經營變遷。 5. 學會健康膳食菜單規劃設計。 6. 在地食材健康膳食烹調技巧。 7. 養成良好的烹調安全與衛生習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、總論		1. 介紹樂活飲食定義及烹調原則。 2. 在地農特產品介紹與應用。		6	
二、膳食規劃與設計		1. 健康膳食規劃與設計—以親子餐為例。 2. 健康膳食規劃與設計—以銀髮族為例。		12	
三、健康膳食烹調技巧(上)		在地食材廚藝應用—親子餐。(金粟、三星蔥、南瓜等)		18	
四、健康膳食烹調技巧(上)		當季食材廚藝應用—親子餐。(如魚、蔬果、米食等)		18	
五、健康膳食烹調技巧(下)		在地食材廚藝應用—銀髮族。(如金粟、三星蔥、南瓜等)		18	
六、健康膳食烹調技巧(下)		當季食材廚藝應用—銀髮族。(如魚、蔬果、米食等)		18	
七、餐廳經營實務		1. 健康飲食文化趨勢及餐廳經營變遷 2. 餐桌擺設美學與藝術實務操作。 3. 餐廳經營實務--銀髮族與親子餐。		18	
合計				108	
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及操作之態度評量。				
教學資源	1. 專業中餐烹飪教室。 2. 中餐烹飪專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 6. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)結合社區節慶活動，設計主題式學習活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(5)加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。(6)加強菜餚實務的操作和模擬主題式餐廳經營的練習。(7)適時安排學生到校外參觀，以增進樂活飲食文化趨勢及餐廳經營變遷瞭解。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-3-8國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	教學媒體設計與製作			
	英文名稱	Instructional Media Design and Application I II			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力				
適用科別	幼兒保育科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：幼兒造型				
教學目標 (教學重點)	一、認識教學媒體的功能。二、增進教學媒體的製作及應用能力。三、培養設計創作能力與興趣。四、增進美感經驗及審美能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		一、教學媒體的意義與功能 二、教學媒體的種類 三、教學媒體設計的原則		4	
(二)視聽媒體的設計與製作		一、教學媒體的設計製作技巧 二、視聽媒體的設計與製作 三、動態媒體 四、靜態媒體		4	
(三)教學媒體的設計與應用		一、身體動作與健康領域的教學媒體設計製作與應用 (一)感官發展方面 (二)動作發展與協調方面 (三)生活自理方面 二、語文領域的教學媒體設計製作與應用 (一)故事圖片、立體圖片、故事書創作 (二)各式偶劇 (三)兒歌教學教具 (四)戲劇表演道具 三、音樂律動的教學媒體設計與應用 (一)歌譜掛圖 (二)自製樂器 (三)錄音製作 四、認知領域的教學媒體的設計與應用 (一)自然科學教具 (二)人文科學教具 (三)數概念教具 五、社會領域的教學媒體設計與應用 六、情緒領域的教學媒體設計與應用		36	
(四)綜合設計		各領域教學媒體綜合設計製作與應用		28	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 口頭評量 3. 成品展示評量				
教學資源	教學資源 1. 各種媒體成品、影音光碟 2. 坊間教玩具賞析				
教學注意事項	一、教材編選 (一)課程單元的前後次序，可視實際教學需要另做調配。(二)以能實際應用於幼兒園教學之媒體為主。二、教學方法 (一)每次單元教學的前段，應先講解示範該單元理論，有助於教學媒體的設計與製作。(二)採用講述法、成品實作法、實務操作示範法及展示法進行教學。三、教學評量 成品展示評量、紙筆測驗、口頭評量。四、教學資源 各種媒體成品、影音光碟、坊間教玩具。五、教學相關配合事項 (一)學生設計時，教師宜多予啟發，刺激創造力，並引導設計教具之實用性。(二)學生在製作時，教師可依個別差異，給予不同的內容及份量，但應特別要求工具的正確使用方法及環境整潔的維護。				

表 11-2-3-9國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意行銷			
	英文名稱	Creative Marketing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	商業經營科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識創意。 2. 具備行銷的基本觀念與能力。 3. 活用創意行銷分析的簡易策略與工具。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
創意		1. 創意定義 2. 如何培養創意 3. 創意成功要素		20	
創造性思考		1. 創造性思考的歷程 2. 思考習慣的養成 3. 創意的流程 4. 創造性思考的方法		20	
行銷策略		1. 行銷策略 2. 產品行銷策略		16	
創意好好玩		1. 手動玩創意 2. 創意實例分享		16	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。				
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路與影片教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 可與商家合作，模擬打造自己的創意行銷模式，達到實際經營品牌之體驗效果。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)培養學生正確的職業道德觀念。(3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。(4)配合時事、破冰活動，團隊建立，以提升學生興趣。(5)創意行銷策略分析運用於商品，以加強實戰演練 2. 教學相關配合事項：可與商家配合玩創意，實地參觀學習。				

表 11-2-3-10 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀實務			
	英文名稱	International etiquette			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術（部定必修）				
教學目標 (教學重點)	一、了解國際禮儀基本概念。二、了解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之文化交流。三、建立良好國際禮儀觀念，以培養正確的服務態度。(一)知識：學習國際禮儀，主要的目標不在於熟背各地、各民族有哪些禁忌或特殊風俗，而在於將禮儀內化為自己的涵養。(二)技能：在全球化、國際化的趨勢下，國際禮儀不僅是商務人士必備的常識與技能，亦成為世界共同的行為規範。(三)態度：禮儀萬事通，態度決定高度。(四)其他：冀望同學在未來國際化的職場生涯中，充分掌握國際禮儀，為自己暨事業加分。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、課程簡介、緒論		1. 課程目的、進度、評分方式。 2. 國際禮儀的涵意。		4	
二、食的禮儀		1. 中餐的禮儀、中式宴會的禮儀。 2. 西餐的禮儀。 3. 日本料理與其他飲食禮儀。 4. 酒的禮儀。		18	
三、衣的禮儀		1. 男士服飾的禮儀。 2. 女士服飾的禮儀。 3. 儀容儀態的禮儀。 4. 裝扮的禮儀。		8	
四、住的禮儀		1. 住家的禮儀。 2. 居家待客與作客禮儀。		6	
五、行的禮儀		1. 步行與方向位置的禮儀。 2. 行走及出入於辦公大樓的禮儀。 3. 駕車與乘車禮儀。		8	
六、社交禮儀生活禮儀		1. 電話禮儀。 2. 應對進退與行禮的禮儀。 3. 名片、介紹與交談禮儀。 4. 婚禮禮儀、喪禮祭禮唁吊、拜訪與探病。		8	
七、育樂的禮儀		1. 商務飯店與度假旅館。 2. 大眾運輸與航空、郵輪禮儀/美姿美儀。 3. 機場與旅館的禮儀。 4. 音樂會、博物館與溫泉禮儀。 5. 運動競賽禮儀。		8	
八、商業禮儀 接待禮儀		1. 職場禮儀。 2. 公關禮儀。 3. 訪問接待與應酬活動禮儀。 4. 網路與E-Mail寫作禮儀。		12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 老師上課發問，學生回答。2. 紙筆測驗、評量。3. 老師上課示範，學生實際操作。4. 學生分組口頭+紙本報告。5. 分組競賽。				
教學資源	1. 坊間教科書。2. 自編教材。3. 網路資訊：相關影片。				
教學注意事項	一、教學方法：1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。2. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。3. 教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。二、教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考本課程以實用(務)知識為主，學生於上課前可簡單預習指定閱讀內容即可；授課教師鼓勵選修學生於預習時(非上課時)，依照自己興趣，從不同國家、不同文化的角度事先了解相關主題於該國、文化圈之作法，以供上課做心得交流。授課教師鼓勵具跨文化溝通與交流經驗的選修同學於課堂上提出自己的觀察，促進師生對於不同文化的族群對於本學期各類主題、情境反應之瞭解。				

表 11-2-3-11 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作			
	英文名稱	Pastry making			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解中、西式點心的製作原理、發展歷史。二、認識中、西式點心的原料與烹調法的差異並學習製作。三、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。四、培養學生正確的職業安全與道德及實作態度和習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)教室安全規範及環境認識		烘焙教室安全規範及環境區域、設備介紹		3	
(二)材料與計算		材料與度量衡換算、配方計算、成本介紹、中式材料與配方計算練習		6	
(三)中式點心的歷史與發展		中式點心文化的歷史演進與發展		3	
(四)中式點心的分類		中式米食與麵食的種類介紹		3	
(五)產品的分類實作(一)		糕(漿)皮類點心的製作		9	
(六)產品的分類實作(二)		油皮、油酥類點心的製作		12	
(七)產品的分類實作(三)		月餅與喜餅製作實習、中式米食點心製作、實習創意點心製作		18	
(八)西式點心概論與西式材料認識與計算		烘焙歷史與產品定義和分類、認識西式點心原料選用與用途和烘焙計算練習		6	
(九)西式點心產品分類與實作(一)		麵包類點心實作		12	
(十)西式點心產品分類與實作(二)		分蛋類與全蛋類蛋糕類的分類及實作		12	
(十一)西式點心產品分類與實作(三)		餅乾類點心的分類及實作		6	
(十二)西式點心產品分類與實作(四)		慕斯類與膠凍類點心的分類與實作		6	
(十三)西式點心產品分類與實作(五)		宴會點心實作與裝飾應用		9	
(十四)培養良好職業道德與正確的衛生觀念		期末打掃(培養學生正確的職業道德、原物料收納保存及正確的衛生安全觀念)		3	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	一.多元評量,評量方法包括技能、上課態度等,顧及認知、技能、情意評量 二.基本學科測驗(包括計算、操作過程撰寫、原料特性與分類)				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。三、結合時下流行伴手禮、流行產品,增加學生意願及動機。				
教學注意事項	一、理論與實務並重,先進行理論講解,再由教師示範為輔。二、專業實務或實習內容需在中餐教室或烘焙教室進行,分組實習使熟練各種烘焙技術。三、安排實務或實際相關活動之參訪,參觀後進行分組討論分析,以幫助學生理論與實務之結合。四、授課中培養良好的職業道德與工作態度、衛生安全習慣。五、教學宜多元化且彈性,著重學生的個別差異。				

表 11-2-3-12 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	教保實務			
	英文名稱	Practicum of Early Childhood Education			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：嬰幼兒發展與保育、活動策畫實務				
教學目標 (教學重點)	1. 明瞭教保實務的意義與範圍。 2. 認識幼兒教保機構教保模式。 3. 參與並熟悉幼兒園教育及保育之實務運作。 4. 增進運用教保理論及實務間之連結能力。 5. 體認教保人員應有的省思能力、職責與專業倫理。 6. 熟悉並參與幼兒園的日常工作及教保實務運作。 7. 建立教保人員職涯規劃。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 教保實務的基本認識		1. 教保實務的意義與範圍。 2. 教保實務的計畫與準備。 3. 教保實務的評鑑。		6	
(二) 教保實務的參觀階段		1. 參觀的意義與功能。 2. 參觀的內容與注意事項。 3. 保育機構參觀。		8	
(三) 教保實務的見習階段		1. 見習的意義與功能。 2. 見習的內容與注意事項。 3. 保育機構見習。 4. 教保活動的參與		10	
(四) 教保實習		1. 編寫教保活動設計。 2. 佈置教學情境。 3. 製作教具。 4. 幼兒學習活動的觀察與記錄。 5. 分組試教。		14	
(五) 集中實習		1. 編寫教保活動設計。 2. 佈置教學情境。 3. 製作教具。 4. 幼兒學習活動的觀察與記錄。 5. 試教。 6. 教保機構實習		28	
(六) 職業輔導		1. 職前實習 2. 生涯規劃 3. 就業講習		6	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 參觀、見習報告、教保實習實作、集中實習手冊、實作、專題報告、紙筆測驗。 2. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 3. 評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。 4. 評量方式注重幼保科實作性作業，培養實務能力。				
教學資源	1. 教學資源的提供 (1)參觀相關教保機構增進學生學習興趣。(2)邀請專家學者蒞校演講，多參加研習。(3)幼兒教保之相關網站際學。(4)獲得從事幼兒教保工作者有關的態度與導。(5)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 2. 教學相關配合事項 (1)校外教學機構之接洽，鼓勵與簽約支援。(2)安排校外教學機構之現場參觀與訪談。				
教學注意事項	一、教材編選 1. 教材配合教保理論與實務經驗為主。 2. 教材內容及次序安排須參照教材大綱。 3. 教材取材以實際需要為優先。 4. 與其他各領域做統整性的設計與輔導。 二、教學方法 (一)採個別實習、分組實習、校內實習、校外實習。(二)鼓勵學生多參考相關之教學活動設計及他人實習報告。(三)利用網路瞭解幼兒園的實務狀況。(四)著重實務參與及分組試教。(五)隨時增強學生職業道德觀念 三、其它配合事項 1. 本課程係一、二年級教保專業科目的統合，並與三年級專業科目聯絡教學，故須注重學生統整能力與應變能力的訓練。 2. 一般實習的程序為先參觀，次見習，再進行教學實習及行政實習，係屬連貫的活動，但亦可視實際需要作彈性調整。 3. 本課程在協助學生充實教保活動經驗，提供實習時之實務工作與理論之印證與配合，著重實務工作的參與以及體認教保人員的責任與倫理。 4. 為提昇高職幼保科對教保工作的學習效果，增強職業訓練的功能，方法宜兼重教師課堂講授及學生的實務經驗。 5. 實習方式可依實際情況，採個別實習、分組實習；上學期實施校內實習，下學期實施校外實習，依實際需要彈性調整。				

表 11-2-3-13 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理			
	英文名稱	Hair Dressing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：美髮、美髮實務				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解髮型設計概念奠定設計創作之基礎。二、瞭解歷代髮型之演變及各種梳理技巧。三、增進整體審美觀念及欣賞能力。四、由髮型梳理培養藝術創造的生活情趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1. 梳髮的目的 2. 工具的認識與操作		10	
(二)髮基製作		1. 三角形髮基 2. 台形髮基 3. 細長形髮基 4. 細長三角形髮基		10	
(三)逆梳方法		1. 逆梳方法 2. 逆梳連接 3. 髮髻梳理		10	
(四)髮夾固定		1. 交叉式 2. 水平式 3. 十字式 4. 縫針式		20	
(五)髮型梳理綜合應用與變化		1. 波浪型 2. 鬚鬚型 3. 上梳髮型 4. 不分線髮型 5. 分線髮型		22	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。2. 評量方式注重基礎實作，培養梳髮能力。3. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救教學。				
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。2. 除了指導學生熟悉化粧基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。3. 各種活動錄影帶的教學與賞析。4. 教學相關配合事項 5. 應先激發學生對求知慾及興趣。6. 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。7. 安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。				
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。3. 瞭解基礎髮型知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。4. 指導學生注重髮型與服裝、及流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。5. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。				

表 11-2-3-14 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實務			
	英文名稱	Bar Management and Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識及熟練吧檯器具，設備之操作方法。 2. 認識各種酒類之材料、特性及學習雞尾酒、咖啡、茶、果汁等之調製方法。 3. 學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、吧檯規劃設計、基本機具配備整合		1. 飲料的定義及分類。 2. 吧檯設備器具介紹 3. 吧檯設備操作及作業規範		6	
二、吧檯的形態與工作部門		1. 吧檯組織架構與職掌 2. 吧檯經營：成功的餐飲經營概念		12	
三、吧檯管理		酒吧作業流程、飲料服勤		12	
四、校外參訪		酒吧參訪		6	
五、吧檯實務		1. 雞尾酒調製規則 2. 各種調製方法 3. 杯器皿的選擇		12	
六、雞尾酒調製		1. 雞尾酒之裝飾技巧。 2. 各種雞尾酒調製。 3. 創意雞尾酒調製。		24	
合 計				72	
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. 專業飲料調製教室。 2. 飲料調製專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。				
教學注意事項	1. 教學方法：(1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)適時導入市場主流性飲品，增進學習效果。(4)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。(5)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。(6)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(7)隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性飲品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。(8)適時安排學生到校外參訪，以增進對未來工作環境的瞭解。 2. 教學相關配合事項：(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。				

表 11-2-3-15 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業管理實務			
	英文名稱	Introduction to Business in Advanced			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	商業經營科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：會計學、經濟學、商業概論				
教學目標 (教學重點)	一、引導學生觀察及瞭解現代企業的經營與管理活動皆與其所處環境密切關聯，以及環境的限制條件。二、使學生瞭解企業與切身生活的關聯性或重要性。根據企業經營管理的定位，學習分析與瞭解經濟發展、社會變遷、科技進步、法律規範、國際競爭或政府輔導，在在皆影響企業內外部的運作方向與經營決策。三、引領學生理解企業內外部的經營管理運作流程。四、引領學生一窺企業內外功能活動運作的全貌。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、管理的意義與重要性		1. 現代組織之發展及性質 2. 管理功能 3. 專業管理者		7	
二、管理理論的演進		1. 傳統之管理理論 2. 較近管理理論 3. 系統觀念和管理理論		7	
三、規劃的意義及性質		1. 規劃之基本觀念 2. 系統觀念與規劃 3. 整體規劃之結構及程序 4. 規劃工作之組織		7	
四、規劃之有效執行		1. 目標管理 2. 策略 3. 政策、規定及手續		7	
五、決策		1. 決策之意義及其程序 2. 決策模式與決策理論 3. 開放系統與群體決策		8	
六、組織與組織設計		1. 組織結構之基礎觀念 2. 結構之設計 3. 控制限度及指揮路線 4. 直線主管與幕僚人員		7	
七、人力資源管理		1. 管理人才之人事管理 2. 管理人員發展及訓練 3. 組織發展 4. 管理績效評估		7	
八、激勵與領導		1. 領導的意義及性質 2. 各種領導理論 3. 領導方式與情境 4. 有效的領導者		8	
九、控制		1. 控制之意義及程序 2. 管理控制系統 3. 控制之行為面 4. 會計控制及審計		7	
十、管理的挑戰與發展		1. 管理環境的演變 2. 創新的管理 3. 未來之管理者		7	
合 計				72	
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. 安排校外教學機構之接洽，鼓勵提供實習機會 2. 安排校外教學機構之參訪				
教學注意事項	1. 運用分組討論，選擇一企業調查，參訪，報告方式，增加對企業的了解 2. 以個案發表的方式，使每一學生參與，培育實作的能力				

表 11-2-3-16 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Development			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：兒童發展與輔導、多媒材創作實務、幼兒教保概論				
教學目標 (教學重點)	1. 增加幼兒發展輔導，幼保概論課程的理論基礎。 2. 統整幼保專業知能的架構與實務的運用。 3. 提升學生在各式托育機構中的專業知識及寫作能力。 4. 幫助學生透過幼保實務性專題設計，建構觀察思考與解決問題之能力。 5. 幫助學生學會彼此分享、互相回饋，進而能夠樂在學習。 6. 強化學生系統性的大量收集、閱讀與歸納資料的能力。 7. 協助學生具有就業或繼續進修所需之基本知能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 專題製作的研究方法與撰寫		1. 專題製作的計畫報告與執行。 2. 進入專題實作。 3. 資料蒐集與分析。 4. 問卷調查設計		12	
(二) 資料統整與分析		1. 專題製作一學習內容撰寫專題名稱、內容、完成預計成果進度表 2. 專題製作報告書格式規範、小論文格式規範、報告書寫作技巧、報告書寫作技巧。 3. 專題製作應注意的工作細節。 4. 專題製作後之資料整理與分析。 5. 賞析其他專題製作的作品。		28	
(三) 分組報告		1. 各個分組初步報告與討論。 2. 實務學習檢討與建議，找出並建構問題解決之方案		16	
(四) 呈現階段		1. 專題製作完成後，進行專題成果報告與發表 2. 操作手冊、口頭報告、投影片、展覽海報與專題網站 3. 製作研究報告光碟、及相關資料。		16	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	(1) 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。(2) 報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數。(3) 專題心得報告可參酌實作機構熟稔性及現場業師考核。(4) 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(5) 評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。(6) 評量方式注重幼保科實作性作業，培養實務能力。				
教學資源	(1) 校外工商機構之合作意願與學校行政支援。(2) 教師應具備輔導學生從事實作性技能之觀察、學習的應用研究能力。(3) 提供充份、即時的圖書各項資料。(4) 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。				
教學注意事項	(1) 校外教學機構之接洽，鼓勵與簽約支援。(2) 安排校外教學機構之現場參觀與訪談。(3) 鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。				

表 11-2-3-17 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳服勤			
	英文名稱	Restaurant Service			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：服務技術				
教學目標 (教學重點)	1. 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 了解何謂餐廳服勤及服務人員必備條件。 3. 培養學生能正確做出完整餐廳服務作業程序。 4. 熟練餐廳各種服勤方式及技巧。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、餐廳介紹		1. 餐廳功能、特性與種類介紹 2. 餐廳的職責、組織與作業程序 3. 餐廳的空間配置介紹		2	
二、認識餐廳設備		1. 熟知各種餐廳設備 2. 熟知各種餐廳用品並能正確說出其英文名稱 3. 能正確使用各種餐廳用品		4	
三、營業前準備作業程序		1. 服務檯清潔工作介紹及實作 2. 正確了解台布送洗程序 3. 地毯清潔程序介紹及實作 4. 擦拭家具程序介紹及實作 5. 擦拭餐具程序介紹及實作		4	
四、法式服勤		1. 法式服勤介紹 2. 法式服勤器具認識 3. 法式服勤實作		4	
五、英式服勤		1. 英式服勤介紹 2. 英式服勤器具認識 3. 英式服勤實作		4	
六、桌邊服勤		1. 桌邊服勤介紹 2. 桌邊服勤器具及推車認識 3. 桌邊服勤實作 4. 烤雞切割服務 5. 酒汁薄餅烹調及服務 6. 凱薩沙拉製作及服務		8	
七、持盤勢服勤		1. 持盤式服勤介紹 2. 持盤式服勤步驟認識 3. 持盤式服勤步驟實作		6	
八、俄式服勤		1. 俄式服勤介紹 2. 俄式服勤器具認識 3. 俄式服勤實作		4	
九、基本服勤技巧		1. 迎賓、帶位、入座步驟介紹 2. 迎賓、帶位、入座要點說明 3. 迎賓、帶位、入座實作		2	
十、基本服勤技巧		1. 如何以手持不同玻璃杯技巧介紹 2. 手持不同玻璃杯技巧練習		2	
十一、基本服勤技巧		1. 呈示菜單、酒單示範說明 2. 菜單及酒單認識介紹 3. 呈示菜單、酒單練習		6	
十二、基本服勤技巧		1. 接受點餐、研讀點菜單、開立分發點菜單介紹 2. 接受點餐、研讀點菜單、開立分發點菜分組練習		2	
十三、基本服勤技巧		1. 手持餐盤介紹 2. 手持餐盤練習		4	
十四、基本服勤技巧		1. 如何由廚房出菜介紹 2. 由廚房出菜分組練習		4	
十五、基本服勤技巧		1. 如何在用餐中清理桌面介紹 2. 如何收拾餐具及殘盤介紹 3. 實作練習		4	

十六、基本服勤技巧	1.複習中西餐餐桌擺設 2.中西餐餐桌擺設練習	4
十七、基本服勤技巧	1.清理及準備服勤餐車介紹 2.清理及擺設燒車介紹 3.實作練習	4
十八、基本服勤技巧	1.分組綜合演練	4
合 計		72
學習評量 (評量方式)	學習評量(評量方式) 1.老師上課發問,學生回答 2.紙筆測驗 3.老師上課示範,學生實際操作 4.學生口頭報告 5.分組競賽	
教學資源	1.服勤教學所需之餐廳器具及場地 2.服勤教學影片	
教學注意事項	1.此課程乃餐旅服務及服務技術之進階課程,宜多採實作教學,讓學生利用所學知識實際應用。 2.課程讓學生分組演練,教師從旁指導。 3.可搭配服勤教學影片,讓學生更快進入服勤的學習狀態中。	

表 11-2-3-18國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Study			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解專題製作的方法。二、應用利用設計的技巧解決問題。三、培養學生基礎研究能力。四、能專題實作呈現學習成果。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)專題製作的意義		一、研究動機與目的。 二、專題製作文獻蒐集 三、專題製作方法與過程。		18	
(二)專題製作的應用		四、專題製作結果與討論。 五、參考書目的撰寫。 六、專題製作實作。 七、專題製作成果發表。		18	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	一、採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、操作、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。				

表 11-2-3-19 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解專題製作的方法。二、應用利用設計的技巧解決問題。三、培養學生基礎研究能力。四、能專題實作呈現學習成果。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 專題製作概要		1. 專題製作定義。 2. 專題製作目標。	4	
(二) 專題製作內容		1. 專題製作的基本認知。 2. 研究動機與目的。 3. 專題製作文獻蒐集。 4. 專題製作範圍對象。	14	
(三) 專題製作流程		1. 專題製作流程概要。 2. 專題製作流程說明。	10	
(四) 專題製作的方法		研究方法認識。	8	
(五) 專題製作結果		專題製作結果與討論。	18	
(六) 專題製作實務及發表		1. 參考書目的撰寫。 2. 專題製作實作。 3. 專題製作成果發表。	18	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	多元評量			
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	一、採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、操作、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。			

表 11-2-3-20 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動裝置應用程式設計		
	英文名稱	APP Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：程式語言與設計、程式實作			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生能具備國內外APP解析能力。 2. 能熟悉專案製作過程並合作完成簡易原創作品。 3. 能具備互動式遊戲APP及導覽型APP的製作能力。 4. 能瞭解資訊應用從業人員應有之專業態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)APP賞析		互動式遊戲、導覽型APP賞析	6	
(二) 導覽型APP		1. 軟體環境介紹 2. 軟體基礎操作 3. 開店規劃 4. 幸福麵包店APP 5. 景點導覽規劃 6. 景點導覽APP 7. 原創作品練習及生成	48	
(三) 互動式遊戲APP		1. 數位繪本APP 2. 中文筆順練習APP 3. 景點導覽APP 4. 鋼琴練習APP 5. 猜謎遊戲APP 6. 益智互動APP 7. 科展教案APP 8. 資料應用APP 9. 原創作品練習及生成	54	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 平時應考核學生實習操作技巧熟練程度及思考能力。 2. 期末評量宜以專題作業的方式進行，並以個人或分組方式為之。			
教學資源	1. 教育部審訂之合格教科書 2. 坊間相關專業書籍或教師自編教材 3. 多媒體電腦網路教室。 4. 廣播教學設備。 5. 軟體：Smart Apps Creator、EZ0App			
教學注意事項	1. 理論配合實際操作，以提昇學習興趣及效果。 2. 熟練各種軟體操作的技巧及功能的運用。 3. 分組實習，讓學生體驗團隊合作的重要。 4. 優良作品、學生作業互相觀摩，增進學生視野及技術。			

表 11-2-3-21 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟學實務			
	英文名稱	Economy and Life in advanced			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、合作力、國際力				
適用科別	商業經營科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：經濟與生活				
教學目標 (教學重點)	一、引導學生觀察及理解所處之內外在環境，以及環境的限制條件，培養學生以經濟學的基本涵養來觀察社會有趣現象 二、提升學生之經濟視野，包括經濟理論的理解與解讀經濟現象的技能。 三、根據觀察現實的生活環境及歸納經濟原理的基本概念，使學生瞭解經濟與切身生活的關聯性或重要性，訓練學生處理日常生活經濟問題的能力。 四、啟發學生運用經濟知識思考與解決問題的能力。 五、協助做整體課程複習，準備升學考試。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
財貨、交換與經濟學		1. 經濟學的概念 2. 經濟學的種類 3. 經濟資源配置		12	
供需與生活		1. 需求及與生活 2. 供計與生活 3. 市場均衡價格機能與生活 4. 政府對市場價格機能的控制與生活		12	
效用與生活		1. 效用的意義與法則 2. 價值的矛盾 3. 消費者最大滿足的決策		10	
產業與生活		1. 市場結構的介紹 2. 完全競爭產業的特徵與對價格的影響力 3. 獨佔產業的特徵與對價格的影響力 4. 寡佔產業的特徵與對價格的影響力 5. 獨佔性競爭產業的特徵與對價格的影響力 6. 公平交易法介紹		10	
勞動者與經濟生活		1. 勞動的意義與特性 2. 勞動力人口之結構 3. 勞動力、勞動參與率、勞動生產力 4. 勞動供給與勞動需求 5. 工資的差異與工會		10	
福利與生活		1. 福利經濟學之父 2. 消費者保護運動 3. 經濟福利的意義 4. 經濟福利指標 5. 社會福利的意義 6. 社會福利指標		12	
網路與生活		1. 網際網路與生活的基本技能 2. 網路上的金融相關服務 3. 網路知識經濟 4. 互聯網經濟學 5. 電子商務經濟學		12	
投資與生活		1. 投資的意義 2. 投資的種類 3. 投資函數 4. 投資邊際效率		10	
消費與儲蓄		1. 消費心理法則 2. 消費函數 3. 平均消費傾向與邊際消費傾向 4. 影響消費變動的因素 5. 儲蓄函數 6. 平均儲蓄傾向與邊際儲蓄傾向 7. 影響儲蓄變動的因素		10	
銀行與生活		1. 貨幣的供給與需求 2. 貨幣價值與貨幣數量學說 3. 銀行簡介 4. 存款貨幣的信用創造 5. 中央銀行與貨幣政策		10	

	6.我國金融體系 7.金融市場簡介 8.金融機構簡介	
合 計		108
學習評量 (評量方式)	(一)紙筆測驗(筆試) (二)檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) (三)實作評量(實作、作業) (四)口語評量(口試、口頭報告)	
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.教材內容之難易，應適合學生程度。 3.教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。	
教學注意事項	<p>教材編選 (1)教材進度及次序安排宜由淺入深，循序漸進。(2)教材內容之難易宜適合學生程度。(3)教材之例題及習題應理論與實務並重，提昇學生經濟分析能力。教學方法 (1)兼顧理論教學與實務應用。(2)鼓勵學生參加全國技藝競賽商業簡報比賽。(3)培養學生創新及獨立思考之能力，適應時代變化及不斷自我成長。教學評量 (1)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量方式包含紙筆測驗及上課討論。(3)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。(4)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。學習目標 (1)評量內容應著重應用，理解，實務應用及綜合分析。(2)依據評量結果，改進教材教法及教學進度。教學資源 (1)善用各項教學設備及媒體，運用創意營造學習環境。(2)利用網際網路，圖書館等增進教學內容及效果。(3)編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。</p>	

表 11-2-3-22 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意小吃			
	英文名稱	Creative snacks			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、合作力、行動力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解台灣各地小吃文化及特點。 2. 培養學生發揮創意與構想。 3. 培養食材運用之能力。 4. 培養學生老菜新做之能力。 5. 培養學生具有有菜餚變化概念與技巧。 6. 瞭解烹飪無國界之涵意。 7. 養成良好的烹調安全與衛生習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、導論		1. 台灣各地小吃文化及特點 2. 瞭解食物特性與做法。		4	
二、傳統小吃		傳統小吃製作。		16	
三、創意小吃		1. 蔬果、家禽、家畜、海鮮等創意小吃。 2. 台式、中式、西式等創意小吃。 3. 創意小吃套餐製作。		16	
合 計				36	
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. 專業中、西餐烹飪教室。 2. 中、西餐烹飪專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 6. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)配合各種餐會主題，設計各類型賣餐活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機(5)加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。(6)加強菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。(7)適時安排學生到校外參觀，以增進對各地方特色菜餚的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-3-23 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特殊服飾設計與製作(舞台服飾設計)			
	英文名稱	Costume Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	流行服飾科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1. 了解禮服、大衣外套製作的基本知識。2. 具備禮服、大衣外套製作的能力。3. 培養學生細心與耐心的工作態度。4. 瞭解設計禮服應考慮場合、材質之特性與副料之選擇, 更應選擇適宜自我個性的款式, 展現個人的特色。5. 熟悉禮服、大衣外套的相關知識及製作技巧, 並提升服裝審美及創作能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、禮服款式設計		1. 禮服種類款式介紹。 2. 禮服使用的材料及特性。		4	
二、禮服製圖		禮服設計與製圖。		12	
三、禮服布料裁剪		禮服款式裁剪。		12	
四、禮服布料縫製		禮服款式製作技巧說明。		16	
五、禮服布料縫製		禮服款式製作與車縫。		16	
六、禮服整體造型搭配		1. 熟悉禮服知識及製作技巧。 2. 提升服裝審美及創作能力。		12	
七、大衣外套款式設計		1. 大衣外套種類款式介紹。 2. 大衣外套使用的材料及特性。		4	
八、大衣外套製圖		大衣外套設計與製圖。		12	
九、大衣外套布料裁剪		大衣外套款式裁剪。		12	
十、大衣外套縫製		大衣外套款式製作技巧說明。		16	
十一、大衣外套縫製		大衣外套款式製作與車縫。		16	
十二、大衣外套整體造型搭配		1. 熟悉大衣外套知識及製作技巧。 2. 提升服裝審美及創作能力。		12	
合計				144	
學習評量(評量方式)	口頭評量、紙筆測驗、實作成品。				
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集服飾產業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	1. 以課本為依據之實際操作為主(講義與實習互相搭配)。2. 採分組講解及示範製作之技巧。3. 作品試穿、講評與補正。4. 成品展示、拍照、互相觀摩。				

表 11-2-3-24 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	活動策畫實務			
	英文名稱	Activity Planning and Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解活動策畫的重要性。 2. 熟悉活動策畫內容及實施要點。 3. 瞭解活動策畫內容規劃及流程。 4. 學習蒐集、選擇、組織教材及活動策畫的能力。 5. 培養從事活動策畫的興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基礎概念		1. 活動策畫的意義與重要性(用講述的方式進行) 2. 活動策畫的基本概念(用講述的方式進行) 3. 活動策畫的要素(用講述的方式進行)		8	
(二)實作技巧訓練		1. 活動策畫的原則與技巧(用講述的方式進行) 2. 活動策畫的內容與呈現的方式(用講述以及案例分析的方式進行) 3. 相關活動策畫賞析(透過分享常進行的活動策畫案例,增加學生對活動設計的概念)		14	
(三)實務應用		1. 撰寫活動策畫(運用活動策畫的基礎概念,進行活動策畫,並以分組的方式,將活動策畫內容撰寫成書面資料) 2. 活動策畫之執行(將分組所完成活動策畫,以假試教的方式在課堂上呈現) 3. 活動策畫執行與省思(包含完整活動策畫書面資料,執行歷程照片,與執行省思呈現於學習檔案中)		14	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 活動策畫的執行成果與發表,以及製作過程中態度與行動的積極性。 2. 配合授課進度,進行過程評量及成果評量,以便及時瞭解教學績效,並督促學生達成學習目標。 3. 評量內容兼顧理解、運用及省思回顧。 4. 評量方式注重實作性作業,培養實務能力。				
教學資源	1. 圖書資源-活動策畫相關書籍。 2. 人力資源-邀請專職活動策畫人員辦理活動策畫實務分享講座。 3. 業界資源-與有活動策畫支援需求之單位合作,增進學生參與活動之經驗與實作能力。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 以啟發學生經驗與思考為主要教學方式,教師居於輔導支援地位。(2) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(3) 注重實作學習,使學生能從「做中學」,培養實作能力。(4) 隨時培養學生正確的工作價值觀念。 2. 教材編選 (1) 教材內容之選擇,應適合學生程度,提高學習興趣。(2) 教材內容結合實務範例,幫助學生易於轉換知識於實際應用。(3) 知識學習需與實務配合,使學生能學以致用。 備註:為加深加廣幼兒教保活動設計課程之選修課				

表 11-2-3-25 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計實務			
	英文名稱	Accounting Practice Advanced			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	商業經營科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：會計學、經濟學				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解公司會計的基本概念。2. 熟悉各項財務報表。3. 加強各種會計處理之實作能力。4. 培養守法的觀念，涵養誠信之職業道德。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
公司會計		公司會計基本概念		12	
財務報表		1. 財報不能單看一張 2. 財報閱讀第一招：看懂全貌即可 3. 會計師查核意見標準解釋		12	
損益表：告訴您公司到底是賺還是虧		1. 用生活常識推導出正確的損益表觀念 2. 收入、成本和費用，哪一個重要？ 3. 決策幫手：損益兩平點		16	
資產負債表		1. 資產負債表的基本概念 2. 資產負債表的特殊科目說明 3. 大量的盈餘，怎麼分配或處理 4. 經營能力好壞判斷：損益表與資產負債表的綜合運用 5. 經營能力實戰分析 6. 經營能力的進階運用		16	
現金流量表		1. 現金流量表上的數字涵義 2. 現金流量表案例解析 3. 財報現金流量觀念總整理		16	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有上課態度、作業評定、口試、筆試等，尤其應注重會計實作的評量，培養會計實務操作能力。2. 教學須配合授課進度作客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，使學生從成績進步中獲得鼓勵				
教學資源	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。2. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。3. 教材應參照一般公認會計原則、商業會計法及其他相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。當國內外會計處理不同時，若國內公報有規範者，以國內公報為主。4. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)注重會計知能學習。(3)隨時培養學生職業道德觀念。(4)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。2. 教學評量 (1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(3)評量方式注重會計知能學習，培養會計進修能力。(4)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。3. 教學資源 (1)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。(2)利用會計教室、電腦教室或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。(3)為了指導學生熟悉會計人員的權利及義務，應於附錄中增列會計相關法規或實施細則，如商業會計法、財務會計準則公報、所得稅法、營業稅法、查核準則等法規，作為教師教授相關單元時，指導學生從事會計工作應注意的法令規定。(4)配合學生從事服務業會計工作的需求性日增，應於附錄中增列服務業會計科目。4. 教學相關配合事項 (1)鼓勵學生參加其他等級技術士檢定。				

表 11-2-3-26 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理			
	英文名稱	Exotic Cuisines			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解世界各地的飲食文化。 2. 熟悉世界美食烹飪技巧。 3. 培養邏輯思考的能力。 4. 學會簡單烹飪技術。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)義法美食篇(一)		1. 沙拉 2. 菜開胃		9	
(二)義法美食篇(二)		1. 飯麵類 2. 主菜類		9	
(三)義法美食篇(三)		1. 湯類 2. 甜點		9	
(四)韓式美食篇(一)		飯、麵類		9	
(五)韓式美食篇(二)		炸物		9	
(六)韓式美食篇(三)		火鍋		9	
(七)日式和風美食篇(一)		1. 沙拉 2. 麵類 3. 丼飯		9	
(八)日式和風美食篇(二)		1. 炸物 2. 湯 3. 甜點		12	
(九)南洋風味美食篇(一)		1. 肉類 2. 海鮮類 3. 飯麵類		18	
(十)南洋風味美食篇(二)		1. 沙拉類 2. 湯類 3. 點心類		15	
合 計				108	
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	1. 教材編選、教學方法 (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。 2. 教學方法 (1) 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。(2) 一班學生人數超過三十人時，須由二位專業教師實施教學。(3) 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。 3. 教學相關配合事項 (1) 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。(2) 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。(3) 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。(4) 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。(5) 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。				

表 11-2-3-27 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食藝文化		
	英文名稱	Guidance and Interpretation of cuisines		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解在地美食的淵源。 2. 熟悉在地美食的製作過程。 3. 具備在地美食導覽應有的技巧與認知。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、在地美食淵源與介紹		介紹各國當地各式傳統美食歷史與地方淵源之關係。	4	
二、在地美食對地方發展的效益		結合當地飲食特色，實際操作解說。探討在地美食對地方觀光成長效益為何。	4	
三、飲食之製作過程之解說		藉美食實際操作經驗，培養說明操作能力。	4	
四、美食導覽技巧能力的養成		1. 配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。 2. 實際模擬導覽能力。	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。			
教學資源	1. 教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3. 教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4. 妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目。(2)利用學校實習課程為基礎，進行實地導覽解說。(3)善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。(4)本科目採示範、講述及實作法進行教學。(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 2. 教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。(3)配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。(4)依情況讓學生選擇主題實作演練。			

表 11-2-3-28 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藍染技藝		
	英文名稱	Textile Dyeing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力			
適用科別	流行服飾科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識織物染整手工藝。 2. 熟悉織物染整工藝的各種技巧與運用。 3. 熟習織物染整工藝在不同材質的製作方法和應用。 4. 提升對於手工藝品的鑑賞力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		織物染整的一般知識與基本概念。	6	
二、技能運用		纖維、紗線染色與運用。	4	
三、染液介紹		布料的染色與運用。	8	
四、紗線實作		編織運用。	8	
五、染布實作		染色與運用。	6	
六、款式變化及應用		染織布製品的設計與製作。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。			
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集服飾產業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	1. 強調基本技術學習與練習。 2. 兼顧職業道德。 3. 實施生活化教學。			

表 11-2-3-29 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏實務			
	英文名稱	Beauty Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解一般美顏的專業知識。2. 熟練臉部的美化與修飾技巧。3. 陶冶鑑賞能力及認真負責的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論		1. 化妝目的 2. 化妝重要性		4	
二、化妝色彩		1. 認識色彩 2. 配色原理		4	
三、化妝品認識選用		1. 化妝用具認識		4	
四、基礎化妝		1. 認識色彩 2. 配色原理		4	
五、眼部膠紙		1. 膠紙目的 2. 膠紙貼法		4	
六、眼影眼線		1. 眼影 2. 眼線		4	
七、睫毛美化		1. 睫毛裝戴		6	
八、臉型腮紅粉底修飾		1. 臉型與粉底的修飾 2. 臉型與腮紅的修飾		6	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。2. 量方式注重基礎實作，培養梳髮能力。3. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救教學。				
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。2. 除了指導學生熟悉化粧基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。3. 各種活動錄影帶的教學與賞析。4. 教學相關配合事項5. 應先激發學生對求知慾及興趣。6. 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。7. 安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。				
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。3. 瞭解基礎彩妝知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。4. 指導學生注重彩妝、保養及流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。5. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。				

表 11-2-3-30 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟學實務			
	英文名稱	Economy and Life in advanced			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、合作力、國際力				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：經濟學				
教學目標 (教學重點)	一、引導學生觀察及理解所處之內外在環境，以及環境的限制條件，培養學生以經濟學的基本涵養來觀察社會有趣現象 二、提升學生之經濟視野，包括經濟理論的理解與解讀經濟現象的技能。 三、根據觀察現實的生活環境及歸納經濟原理的基本概念，使學生瞭解經濟與切身生活的關聯性或重要性，訓練學生處理日常生活經濟問題的能力。 四、啟發學生運用經濟知識思考與解決問題的能力。 五、協助做整體課程複習，準備升學考試。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)財貨、交換與經濟學		1. 經濟學的概念 2. 經濟學的種類 3. 經濟資源配置		6	第一學期
(二) 供需與生活		1. 需求及與生活 2. 供計與生活 3. 市場均衡價格機能與生活 4. 政府對市場價格機能的控制與生活		8	第一學期
(三) 效用與生活		1. 效用的意義與法則 2. 價值的矛盾 3. 消費者最大滿足的決策		6	第一學期
(四) 產業與生活		1. 市場結構的介紹 2. 完全競爭產業的特徵與對價格的影響力 3. 獨佔產業的特徵與對價格的影響力 4. 寡佔產業的特徵與對價格的影響力 5. 獨佔性競爭產業的特徵與對價格的影響力 6. 公平交易法介紹		8	第一學期
(五) 勞動者與經濟生活		1. 勞動的意義與特性 2. 勞動力人口之結構 3. 勞動力、勞動參與率、勞動生產力 4. 勞動供給與勞動需求 5. 工資的差異與工會		8	第一學期
(六) 福利與生活		1. 福利經濟學之父 2. 消費者保護運動 3. 經濟福利的意義 4. 經濟福利指標 5. 社會福利的意義 6. 社會福利指標		6	第二學期
(七) 網路與生活		1. 網際網路與生活的基本技能 2. 網路上的金融相關服務 3. 網路知識經濟 4. 互聯網經濟學 5. 電子商務經濟學		8	第二學期
(八) 投資與生活		1. 投資的意義 2. 投資的種類 3. 投資函數 4. 投資邊際效率		6	第二學期
(九) 消費與儲蓄		1. 消費心理法則 2. 消費函數 3. 平均消費傾向與邊際消費傾向 4. 影響消費變動的因素 5. 儲蓄函數 6. 平均儲蓄傾向與邊際儲蓄傾向 7. 影響儲蓄變動的因素		8	第二學期
(十) 銀行與生活		1. 貨幣的供給與需求 2. 貨幣價值與貨幣數量學說 3. 銀行簡介 4. 存款貨幣的信用創造 5. 中央銀行與貨幣政策		8	第二學期

	6.我國金融體系 7.金融市場簡介 8.金融機構簡介	
合 計		72
學習評量 (評量方式)	(一)紙筆測驗(筆試) (二)檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) (三)實作評量(實作、作業) (四)口語評量(口試、口頭報告)	
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.教材內容之難易，應適合學生程度。 3.教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。	
教學注意事項	<p>教材編選 (1)教材進度及次序安排宜由淺入深，循序漸進。(2)教材內容之難易宜適合學生程度。(3)教材之例題及習題應理論與實務並重，提昇學生經濟分析能力。教學方法 (1)兼顧理論教學與實務應用。(2)鼓勵學生參加全國技藝競賽商業簡報比賽。(3)培養學生創新及獨立思考之能力，適應時代變化及不斷自我成長。教學評量 (1)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量方式包含紙筆測驗及上課討論。(3)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。(4)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。學習目標 (1)評量內容應著重應用，理解，實務應用及綜合分析。(2)依據評量結果，改進教材教法及教學進度。教學資源 (1)善用各項教學設備及媒體，運用創意營造學習環境。(2)利用網際網路，圖書館等增進教學內容及效果。(3)編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。</p>	

表 11-2-3-31 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕遊程設計		
	英文名稱	How design to travel light		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	輕裝、輕便、輕鬆的旅行，三者缺一不可，它是當下越來越流行的一種旅行方式，放下一切負擔，讓身體輕鬆起來，穿梭在城市與觀光景點之間。1.熟悉可利用大眾交通工具。2.利用媒體輔助旅遊進行之技能。3.提升遊程規劃之能力。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	如何安排行程與行程執行	1. 交通工具之安排 2. 行程之安排 3. 行李箱之選擇與打包之安排 4. 食宿之安排 5. 網路資訊之應用	12	
	合 計		12	
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)一般教室。(2)廣播教學及投影設備。(3)相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，適時導入市場主流性產品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。。(3)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。2. 教材來源 (1)教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。(2)蒐集相關之多媒體教材、圖片、實體教材、雜誌刊物等作為			

表 11-2-3-32 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與律動			
	英文名稱	Music and Movement of Children			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解音樂律動的基本原則。 2. 認識不同音樂教學系統。 3. 了解音樂律動之於幼兒學習重要性。 4. 體驗不同音樂形式並與肢體、戲劇結合活動。 5. 學習音樂律動活動的規劃與帶領。 6. 培養設計音樂律動活動的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基礎概念		1. 了解音樂律動的基本原則。 2. 認識動作發展與認知學習。 3. 了解音樂律動之於幼兒學習重要性 4. 基本節奏模仿、空間、即興能力的培養與啟發 5. 蒐集並分析音樂形式與戲劇及肢體結合		12	
(二)體驗與實作		1. 體驗不同形式的音樂律動活動。 2. 發展肢體律動的音樂欣賞與遊戲。 3. 利用戲劇結合肢體律動。 4. 兒歌、唸謠的認識與體驗		12	
(三)設計與應用		1. 學習音樂律動活動的規劃與帶領。 2. 培養設計音樂律動活動的能力。 3. 結合肢體律動與戲劇活動的律動遊戲。 4. 能將幼兒音樂律動課程多元化引導		12	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 音樂律動活動設計的試教成果與省思，以及設計活動過程中態度與行動的積極性。 2. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 3. 評量內容兼顧理解、運用及省思回顧。 4. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。 5. 小組合作方式及創造力表現				
教學資源	1. 圖書資源-音樂律動實例相關書籍。 2. 人力資源-邀請業師帶領學生實際學習音樂律動相關活動。 3. 業界資源-與辦理音樂律動課程之單位合作，提供學生見習或實習之機會。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 以啟發學生經驗與思考為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。(2) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(3) 注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。(4) 隨時培養學生正確的工作價值觀念。 2. 教材編選 (1) 教材內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。(2) 教材內容結合實務範例，幫助學生易於轉換知識於實際應用。(3) 知識學習需與實務配合，使學生能學以致用。				

表 11-2-3-33 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機應用		
	英文名稱	Computer application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力			
適用科別	資料處理科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉電腦資訊軟硬體相關知識之應用。 2. 培養學生對資訊的獲取、處理、管理、表達及交流的能力。 3. 引導學生善用網路科技解決生活問題，提高自主學習能力及競爭力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本概念		1. 電腦科技與現代生活之應用 2. 電腦硬體之應用	6	
(二)軟體應用		1. 電腦系統軟體之應用 2. 電腦套裝軟體之應用	18	
(三)程式應用		電腦程式之應用	18	
(四)網路應用		電腦網路之應用	12	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	學科測驗、分組作品及上機實作測驗			
教學資源	1. 實習電腦網路教室。 2. 廣播教學設備。 3. 相關教學參考圖片、實物。			
教學注意事項	1. 宜重視基本觀念的說明，並強調與實際現代生活相結合。 2. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 教材內容宜多用圖例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 5. 宜增加目前較新的電腦軟硬體新知，提供學生學習符合現代生活的內容。			

表 11-2-3-34 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	編髮與簡易包頭			
	英文名稱	Braid and Simple Hair Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解編髮與簡易包頭的基本概念。 2. 熟練編髮與簡易包頭的操作技巧，培養從事美髮行業的興趣。 3. 應用基本技巧於日常生活中，並設計出簡單的造型。 4. 啟發觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)編髮		1. 編髮基本型介紹。 2. 二股編髮。 3. 三股編髮。 4. 四股編髮。 5. 多股編髮。 6. 變化式編髮。 7. 緞帶編髮。		18	
(二)簡易包頭		1. 簡易包頭。 2. 髮縮應用。		12	
(三)綜合應用		1. 編髮與簡易包頭綜合應用。		6	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	採形成式評量，除評量學生作品外，亦重視學生學習參與度及作品創意性。				
教學資源	一、參考當下相關流行資訊融入教材中。 二、由教師自編教材教材 1. 教材內容及次序安排應著重程序的基礎涵養練習，並符合教學目標。 2. 教材內容難易度應適合學生程度，以免影響學習興趣。 3. 教材應參照一般公認的基礎原則，以免教學資料太過陳舊與現實脫節。 4. 教材之操作應與實務配合，方便學生能學以致用。 三、可選用合格教科書				
教學注意事項	一、兼顧認知、情意、技能及實務四方面教學。 二、注重設計概念與編梳技巧以培養髮型設計之能力。 三、培養學生對於不同個體的頭型與臉型和毛流生長方向的分析與設計造型的能力。 四、培養審美觀。 五、注意流行趨勢與實用性。 六、尊重學生創意。				

表 11-2-3-35 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	風味料理			
	英文名稱	Relish Culinary			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解台灣各鄉鎮菜系飲食文化習性及特點。 2. 瞭解及運用地方菜餚的烹調方法與技巧。 3. 瞭解台灣各地特色菜餚的來源、典故。 4. 認識與學習特殊辛香料和調味料的運用。 5. 使學生習得基本技巧，進而創造風味特色菜餚之能力。 6. 瞭解在地飲食文化賞識餐食的優點，提昇用餐品質。 7. 養成良好的烹調安全與衛生習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、總論		1. 介紹台灣各地方經典菜餚典故。 2. 介紹飲食文化的發展脈絡。		9	
二、成本預算		1. 菜單設計。 2. 成本預算控制。		9	
三、主題風味料理實作(上)		1. 蘭陽風味餐。 2. 原住民風味餐。 3. 閩南風味餐。		36	
四、主題風味料理實作(下)		1. 客家風味餐。 2. 北、中、南、東各地方特色菜餚製作。		24	
五、套餐設計		1. 在地特色食材製作(金棗醬、豆腐乳等) 2. 特色風味料理套餐，如：米食、茶葉等在地食材。		15	
六、宴會料理設計		風味料理宴會菜的製作及服務。		15	
合 計				108	
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. 專業中餐烹飪教室。 2. 中餐烹飪專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 6. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)配合各種餐會主題，設計各類型賣餐活動，並利用各種教具、電子媒體助教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機 (5)加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。(6)加強菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。(7)適時安排學生到校外參觀，以增進對各地方特色菜餚的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-3-36 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	袋包設計		
	英文名稱	Bag Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力			
適用科別	流行服飾科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解袋包設計的基本概念。 2. 熟練袋包繪版的操作程序。 3. 具備袋包製作的操作技巧與應用能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		袋包打版的一般知識。	2	
(二) 款式介紹		袋包的設計與製圖。	6	
(三) 版型解構解析		袋包版型解構解析介紹。	6	
(四) 縫製技術		袋包縫製技術練習。	8	
(五) 成品製作		袋包成品製作。	8	
(六) 款式變化及應用		款式變化的應用設計與觀摩。	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。			
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集服飾產業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	1. 以實際操作為主(講義與實習互相搭配)。 2. 學生皆能獨立操作。 3. 作品分享、展示、講評與觀摩。			

表 11-2-3-37 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業經營實務		
	英文名稱	Business Management Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	商業經營科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：商業概論			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解商業經營的基本常識。 2. 熟練採購及銷售技巧，提升採購及銷售應具備能力。 3. 養成良好的商業禮儀。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 商業經營常識		1. 商品種類的介紹 2. 商品的訂價、採購方式 3. 商品的銷售方式及技巧 4. 商品的倉儲方式及技巧	6	
(二) 商業基本技能		1. 廣告的功能與效用 2. 廣告多媒體的介紹 3. 廣告活動實作 4. 櫃台的工作介紹 5. 介紹商品條碼 6. 學習收銀的操作 7. 學習開立發票或收據	8	
(三) 促銷實務		1. 了解消費者的需求 2. 推銷過程的介紹 3. 推銷技巧的運用 4. 促銷的功能 5. 常見的促銷方式介紹 6. 促銷工具介紹及運用	8	
(四) 商業禮儀		1. 瞭解服務的項目及要領 2. 學習應有的儀態 3. 接待客人的禮儀 4. 學習應對的禮儀 5. 電話禮儀的練習	6	
(五) 商業的發展		1. 商業現代化的介紹 2. 商業現代化的運用 (含物流、商流...) 3. 現代資訊的取得方式 4. 常見的塑膠貨幣介紹 (信用卡、IC卡...) 5. 了解商業的資訊	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 問答、討論、筆試、實作及角色扮演等評量。 2. 教師依學生個別差異，進行個別評量。 3. 個別補救教學評量。			
教學資源	1. 參考國中技藝班及高職商業概論之教科書或自編教材。 2. 視聽教學媒體，錄影帶、投影片及幻燈片等。 3. 參觀、實習教學可安排到學校消費合作社或社區機構。			
教學注意事項	1. 教學方法：(1)教學應以實用性為原則，認知、情意、技能三方面並重。(2)教學時利用實例，讓學生重複練習，以增進其熟練度；並視學生學習情形彈性調整教材內容。(3)教學時隨時灌輸職業道德，培育學生適應變遷並培養學生積極進取之學習態度。(4)教學可安排到賣場的現場參觀與訪談。 2. 教材編寫：教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學生學習興趣。			

表 11-2-3-38國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	韻律美姿			
	英文名稱	Rhythmic beauty			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、行動力				
適用科別	美容科				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解韻律美姿的目的、意義與重要性。二、了解體態與健康的關係，修正不良體態習慣。三、端正體態，強化身體機能。四、養成優雅生活儀態並美化身體曲線。伍、具備舞台展演肢體語言與平面攝影畫面構成。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
美姿與健康		身體的構造、體態與姿態 姿勢體態與健康的關係、體態的修正		6	
體態養成		優良體態的養成—站姿、走姿與坐姿的練習		6	
旋轉技巧		180度轉身的技巧、左轉與右轉技巧說明練習		6	
姿勢的訓練		身體姿勢、手部姿勢、眼神與表情的練習		6	
舞台走位演練		舞台基礎概念、舞台動線走位演練 小組創作與練習		6	
攝影的姿態		攝影姿勢應避免的狀況 攝影姿勢與空間道具的結合運用		6	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。				
教學資源	符合部訂課程標準要求之教科書 韻律教室、錄音機、音樂CD、電視。				
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材內容及編序安排應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(二)教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。(三)教材應參照國際禮儀原則及其他相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊與現實脫節。(四)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。二、教具法 (一)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習內容。(二)利用錄影帶及網際網路教學，擴增教學內容與學習效果。三、教學評量 (一)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效並督促學生達成學習目標。(二)評量方式注重儀態實作、培養優雅姿態能力。(三)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。				

表 11-2-3-39國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動餐車料理製備			
	英文名稱	Mobile food carts cooking preparation			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1.行動餐車經營服務技巧 2.行動餐車收納與清潔維護 3.熟練餐車料理製備				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、行動餐車起源		1.行動餐車典故介紹 2.設備及使用教學 3.創意餐車料理發想		18	三年級 第一學期
二、烘焙料理		1.創意可麗餅 2.創意鬆餅 3.創意奶酪		18	三年級 第一學期
三、美式料理		1.冷熱沙拉製作 2.創意漢堡		18	三年級 第一學期
四、主食料理(一)		1.低溫烹調料理-雞肉 2.低溫烹調料理-牛肉		12	三年級 第二學期
五、主食料理(二)		1.低溫烹調料理-鴨肉 2.低溫烹調料理-魚肉		12	三年級 第二學期
六、飲品製作(一)		1.創意冰沙 2.創意水果凍		12	三年級 第二學期
七、飲品製作(二)		1.養生豆浆		9	三年級 第二學期
八、成果展現		行動餐車模擬營運		9	三年級 第二學期
合計				108	
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.專業實習餐廳教室。 2.烘焙專業設備、低溫烹調設備、飲料調製專業教學設備。 3.廣播教學及投影設備。 4.相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。				
教學注意事項	1.教學方法 (1)本科目為實習科目，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)適時導入市場主流性商品，增進學習效果。(4)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。(5)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。(6)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(7)隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性商品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。(8)適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。 2.教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-3-40 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位傳播實務			
	英文名稱	Digital Communication Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力				
適用科別	資料處理科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解數位傳播基礎理論。 2. 能具備數位技術基本能力。 3. 能具備自媒體使用能力。 4. 數位傳播實務練習。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)數位傳播基礎理論		1. 數位技術概論。 2. 數位媒體發展。 3. 媒體傳播素養。		6	
(二)數位技術		1. 媒體素材的匯入與編輯。 2. 視覺特效安排、製作。 3. 轉場效果的介紹及應用。 4. 濾鏡的介紹及應用。 5. 標題、字幕製作。 6. 影片拍攝基本技巧介紹及作品賞析 7. 視訊效果處理、關鍵畫格運用。 8. 覆疊合成。 9. 數位音樂軟體基本功能介紹。 10. 音訊、音效、背景音樂編輯。		11	
(三)數位媒體		1. 自媒體平台介紹。 2. 自媒體平台基本操作。		10	
(四)實務練習		實務練習		9	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	(1) 平時應考核學生實習操作技巧熟練程度及思考能力。(2) 期末評量宜以專題作業的方式進行,並以個人或分組方式為之				
教學資源	(1) 實習電腦網路教室。(2) 廣播教學設備。(3) 攝影機、照相機、麥克風、耳機及喇叭等設備。				
教學注意事項	1. 教材編選 (1) 教育部審訂之合格教科書 (2) 坊間相關專業書籍或教師自編教材 2. 教學方法 (1) 理論配合上機實際操作,以提昇學習興趣及效果。(2) 熟悉各種剪輯技巧的運用,增進影片後製之技能。(3) 分組實習,讓學生體驗團隊合作的重要。(4) 優良作品及學生作業採用互相觀摩方式,增進學生視野及技術。 3. 教學相關配合事項 (1) 教學雖使用商業剪輯軟體,但也可視狀況選用自由軟體或免費軟體,如此一方面可讓學生容易取得軟體,另一方面更瞭解軟體授權的觀念。(2) 由於市面上軟體改版迅速,教學無法百分之百滿足業界,所以在教學時,應熟悉微電影製作的完整過程與剪輯的基本功能,才能適用於各種軟體。(3) 自媒體發展迅速,應安排業界參訪並引進專業團隊經驗分享,俾以有效提升學生學習效能。				

表 11-2-3-41 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機應用		
	英文名稱	Computer application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力			
適用科別	商業經營科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉電腦資訊軟硬體相關知識之應用。 2. 培養學生對資訊的獲取、處理、管理、表達及交流的能力。 3. 引導學生善用網路科技解決生活問題，提高自主學習能力及競爭力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本概念		1. 電腦科技與現代生活之應用 2. 電腦硬體之應用	6	
(二)軟體應用		1. 電腦系統軟體之應用 2. 電腦套裝軟體之應用	32	
(三)程式應用		1. 電腦程式之應用	20	
(四)網路應用		1. 電腦網路之應用	14	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	學科測驗、分組作品及上機實作測驗			
教學資源	1. 實習電腦網路教室。 2. 廣播教學設備。 3. 相關教學參考圖片、實物。			
教學注意事項	1. 宜重視基本觀念的說明，並強調與實際現代生活相結合。 2. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 教材內容宜多用圖例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 5. 宜增加目前較新的電腦軟硬體新知，提供學生學習符合現代生活的內容。			

表 11-2-3-42 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育實習			
	英文名稱	Food and Farming Education I II			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	食育是透過實作、共耕、共食等集體行為，激發對食物的感知、情感記憶，而不是單純記誦食材從何而來、食材的味道、料理由誰烹調等靜態知識。目標在重新連結餐桌到農場，建立健康的飲食、農業生產方式，更顯出其環境保護，生命永續的重要性。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、食與農之間		培養簡單的農產品生產技能，並體驗其辛勞 認識作物季節性及品種多樣性 瞭解在地農業特有生產技能及飲食文化 認識飲食及農業生產對大自然環境之衝擊		18	
二、食物里程與安全		認識食物的原貌原味，強化品嚐及感官教育 瞭解營養均衡及多樣性食物攝取的價值 培養簡單的飲食調理技能 瞭解「食物里程」及在地食材的觀念 認識食品過度加工及化學添加物的風險 培養良好飲食禮儀及對生命的尊重		18	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	觀察家鄉農特產分佈，分享在地食物。模擬一日餐點，了解自己每日的飲食狀況及改善方向，認識食材的一生，並利用其加工特性製作餐點。配合講義，課本&Power Point，通力合作思考，小組討論，案例?究。期末學生分組製作一田園到餐桌的計畫。二、教學方法：1.以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。2.以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。3.教師可邀請專家學者，作餐飲服勤相關題目之演講與示範。三、教學評量：平時成績、平時實務操作考核、期末考。六、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。七、蒐集相關農作履歷之圖片作為輔導教材。一、六、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法以及實作法等教學方法。				

表 11-2-3-43 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	活動設計與實務			
	英文名稱	Activity Planning and Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科		
	2	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解活動設計的重要性。2. 熟悉活動設計內容及實施要點。3. 瞭解活動設計內容規劃及流程。 4. 學習蒐集、選擇、組織教材及活動設計的能力。5. 培養從事活動設計的興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)活動設計基礎概念		1. 活動設計的基本概念與重要性(用講述的方式進行) 2. 活動設計的要素、原則與技巧(用講述的方式進行) 3. 活動設計的形式與內容(用講述以及案例分析的方式進行)		8	
(二)實作技巧練習		1. 活動設計賞析(透過分享幼兒園常進行的日常活動,讓學生對活動設計更有概念) 2. 活動設計與撰寫(運用活動設計的基礎概念,進行活動設計,並以分組的方式,將活動設計內容撰寫成書面資料) 3. 活動設計之執行(將分組所完成活動的設計,以假試教的方式在課堂上呈現)		14	
(三)設計應用		1. 特定主題活動設計與撰寫(運用活動設計的基礎概念,進行特定主題活動設計,並以分組的方式,將特定主題活動設計內容撰寫成書面資料) 2. 特定主題活動設計之執行(將分組所完成特定主題活動設計,以假試教的方式在課堂上呈現) 3. 特定主題活動設計執行之省思(包含完整特定主題活動設計書面資料,執行歷程照片,與執行省思呈現於學習檔案中)		14	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 活動設計與執行的成果與省思,以及製作過程中態度與行動的正確性、積極性、行動力。2. 配合授課進度,進行過程評量及成果評量,以便及時瞭解教學績效,並督促學生達成學習目標。3. 評量內容兼顧理解、運用及省思回顧。4. 評量方式注重實作性作業,培養實務能力。				
教學資源	1. 圖書資源-活動設計相關書籍。2. 外部資源-安排學生參觀或見習業界不同形式之多元活動,增加學生對活動設計之實際認知。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 以啟發學生經驗與思考為主要教學方式,教師居於輔導支援地位。(2) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(3) 注重實作學習,使學生能從「做中學」,培養實作能力。(4) 隨時培養學生正確的工作價值觀念。2. 教材編選 (1) 教材內容之選擇,應適合學生程度,提高學習興趣。(2) 教材內容結合實務範例,幫助學生易於轉換知識於實際應用。(3) 知識學習需與實務配合,使學生能學以致用。				

表 11-2-3-44 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容美姿			
	英文名稱	Cosmetic and Posture			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	流行服飾科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解美容美姿的目的、意義及重要性。 2. 學習美容與保養的專業知識。 3. 熟悉美容彩妝的專業技能。 4. 了解體態與健康的關係並積極修正不良體態。 5. 端正體態、美化身體曲線、強化身體機能。 6. 養成優雅生活儀態，並與生活儀節結合。 7. 具備專業模特兒舞台演出與平面攝影技能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 美容美姿基本概要		1. 緒論 2. 美容美姿與健康		2	
(二) 美容彩妝基本技巧		1. 美容保養的基本知能 2. 化妝的技巧與色彩搭配		4	
(三) 彩繪化妝實務		1. 彩繪化妝的技巧與色采搭配 2. 時尚彩繪化妝與舞台化妝設計實例		4	
(四) 美姿儀態基本訓練		1. 端正體態的基礎 2. 優良體態的養成—站姿、走姿與坐姿		6	
(五) 整體儀態與節奏感		1. 旋轉的技巧 2. 節奏感及姿勢訓練		4	
(六) 手部、眼神與表情		1. 手不及眼神的姿態 2. 表情的訓練		2	
(七) 不同場合的儀態		生活儀態的運用		4	
(八) 攝影儀態專業技巧		攝影的姿態		4	
(九) 舞台展演實務		1. 舞台走位演練 2. 外套穿脫與配件持用		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 美容美姿基本知識(10%) 2. 學習態度(20%) 3. 個人學習單(20%) 4. 分組實作、報告(50%)				
教學資源	教師以符應生活及國際趨勢之教材，設計成講義或投影片進行教學。				
教學注意事項	1. 以實際操作為主(講義與實習互相搭配)。 2. 學生皆能獨立演練，熟練後並能以團體展演進行操作。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。				

表 11-2-3-45 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	海域活動實務			
	英文名稱	Marine activities and practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解水域遊憩活動之趨勢。 2. 活動企劃管理重點。 3. 水域活動產業經營策略與企劃				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 水域遊憩空間緒論		1. 遊憩空間定義 2. 遊憩空間歷史演變 3. 遊憩空間工程 4. 水域遊憩活動定義與介紹		4	
二. 何謂水域遊憩規劃定		1. 水域活動及相關產業演進之生命週期變化 (1)基本概念 (2)水水域遊憩活動 (3)水岸遊憩規劃開發 (4)水上遊憩活動 (5)水岸遊憩活動 (6)討論案例		8	
三. 水域遊憩		2. 水面活動 (1)水下活動 (2)水岸活動 (3)區域活動 (4)水域遊程規劃 (5)案例分析：海岸、湖泊、河川、溪流、濕地		14	
四. 水域遊憩導覽與環境教育		1. 活動導覽與解說服務 2. 活動行銷 3. 水域遊憩治療與淨灘活動 4. 消費者心理與水域遊憩活動發展、休閒5. 活動產業趨勢分析正確區分不同消費者群體的消費心理		10	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	評量、測驗、口頭與紙本報告、分組討論				
教學資源	教科書、演講相關影片、網路資訊				
教學注意事項	一、教學方法：1. 以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。 2. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 3. 教師可邀請專家學者，作餐飲服勤相關題目之演講與示範。 二、教學評量：平時成績、平時實務操作考核、期末考。 三、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。 四、蒐集相關休閒海域活動之實務案例作為輔導教材。 五、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用實作法、啟發法、問題教學法等教學方法。				

表 11-2-3-46 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廣告學		
	英文名稱	Advertising		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	商業經營科	資料處理科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.培養現代青年對廣告的鑑賞觀念。2.增進企劃製作廣告的能力。3.輔助未來相關廣告就業的準備。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
廣告學基本概念		1.廣告的定義 2.廣告的演進 3.廣告的功能 4.廣告的種類	8	
廣告與行銷、消費行為		1.消費者購買行為的影響因素 2.消費者購買行為的影響因素 3.消費者分析	6	
廣告的呈現		1.廣告的創意來源 2.廣告的創意方法與過程 3.廣告的訴求方式	8	
廣告創作、企劃實務		1.電視、舞台廣告的設計與製作 2.其他媒體製作簡介	4	
廣告運動/廣告調查		1.廣告調查的方法與內涵 2.廣告媒體的量與質的調查與方法	6	
媒體企劃		1.媒體的評估 2.媒體的組合 3.媒體運用策略	4	
合計			36	
學習評量(評量方式)	1.配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。2.評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。3.依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。4.評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。5.實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。			
教學資源	1.教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。2.利用網際網路與影片教學，擴增教學內容與教學效果。3.可與商家合作，模擬打造自己的廣告故事，達到實際廣告行銷之體驗。4.教學時多運用創意創新教學，鼓勵學生以小組方式完成廣告企劃書的撰寫，並進行展演發表等方式呈現學習成果，增進學生廣告企劃實作能力			
教學注意事項	1.教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)培養學生正確的職業道德觀念。(3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。(4)配合時事、以個案研究方式進行、以提升學生興趣。2.教學相關配合事項：可與商家配合，實地進行廣告模擬操作。			

表 11-2-3-47 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	親子創意餐點設計			
	英文名稱	Creative Meals Design for Parent-Child			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科		
	2	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識親子餐點的意義。二、了解親子餐點活動的目的及價值。三、熟悉親子餐點設計的方法。四、認識創意親子餐點內容及製作方法。五、增進親子餐廳的認知能力。六、培養創造的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)親子餐點介紹		1. 親子餐點的意義。 2. 親子餐點活動的目的。 3. 親子餐點賞析。		6	
(二)親子餐點設計練習		1. 認識親子餐點素材。 2. 親子餐點設計。 3. 親子餐點設計練習。 (1) 三明治 (2) 餅乾 (3) 蛋糕 (4) 布丁 (5) 月亮蝦餅 (6) 麵條 (7) 瘦肉粥		12	
(三)創意親子餐點實務		1. 親子餐點製作實務 2. 創意親子餐點製作實務 (1) 三明治類 (2) 餅乾類 (3) 蛋糕類 (4) 布丁類 (5) 麵煎類 (6) 麵條類 (7) 粥品類		18	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 透過小組討論方式，讓學生練習餐點設計。2. 透過口頭方式，讓學生表達對親子餐廳的看法。3. 透過學習單方式，加深學生對親子餐點的認知。4. 透過實作方式，讓學生實際體驗親子餐點與親子創意餐點的製作。				
教學資源	1. 學習單 2. 餐點素材 3. 餐點製作相關資料 4. 餐點製作多媒體教材 5. 依課程規劃訂定之書籍				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 教材應理論與實務並重。(二) 教材應兼顧學生能力、興趣、需要選擇教材。(三) 餐點教學設計，著重配合幼兒的能力及親子互動。二、教學方法 (一) 多提供實例、輔助教學幫助學生了解教學內容。(二) 教學應講解示範並重，提供學生充分討論時間，以達最大教學成效。(三) 教學相關配合事項，應預留充裕時間讓學生實際操作及創作，以提升教學效果。(四) 靈活運用講述、分組討論、經驗分享，以提高教學效果。				

表 11-2-3-48國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	金木工飾品設計			
	英文名稱	Wooden Accessory Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、行動力				
適用科別	流行服飾科				
	3				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解木作工具的操作概念。 2. 熟悉木頭材質的分類。 3. 熟練木作飾品製作的基本技法與操作程序。 4. 具備木作飾品的組合與應用能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 材質、器具基本配備		1. 認識常見材質 2. 基本器具認識		3	
(二) 銅片鋸切		1. 銅片鋸切基本技法 2. 黃銅與紅銅的認識		3	
(三) 銅片拋修		1. 手工拋修的基本技法 2. 吊鑽的操作技法		3	
(四) 幾何圖形與鏤空		1. 鑽孔操作方法與注意事項 2. 鑽孔器具的認識		6	
(五) 軟蠟飾品設計		1. 戒指設計與製作。 2. 項鍊設計與製作。 3. 耳環設計與製作。		6	
(六) 硬蠟飾品設計		1. 戒指設計與製作。 2. 立體造型飾品設計與製作		6	
(七) 蠟雕		1. 硬蠟與軟蠟。 2. 輾壓機的使用。		3	
(八) 線材的運用		1. 抽線。 2. 管子製作。 3. 螺旋形捲線製作。 4. 線的扭轉。		3	
(九) 焊接		1. 硬焊與軟焊。 2. 輔助焊接的各種配件。		3	
(十) 金屬折彎與成形		1. 退火。 2. 折彎。 3. 敲凹成形。 4. 球面成形。		3	
(十一) 木料鋸切		1. 木料鋸切基本技法。 2. 鑽床的認識。		3	
(十二) 木料拋修		1. 手工拋修的基本技法。 2. 車床的基本工具與操作技法。		3	
(十三) 木作創作與保養		1. 器皿製作 2. 生活木作小物創作 3. 木做作品上色與保養		6	
合計				51	
學習評量 (評量方式)	1. 金木作工具操作基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。				
教學資源	手作設計網站、教師自編教材。				
教學注意事項	1. 以實際操作為主。 2. 學生皆能獨立完成木作作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。				

表 11-2-3-49 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作			
	英文名稱	Western Dessert Preparing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解西點製作的起源及相關器具設備。 2. 熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作。 4. 培養正確的工作習慣態度並養成節約用料觀念。 5. 提升學生學習興趣並能鑑賞各國的西點文化及特色。 6. 培養學生對西點製作學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)教室守則及環境簡介		烘焙教室守則及環境區域介紹。		2	
(二)專業教室介紹		烘焙教室之機具及設備介紹。		2	
(三)西點發展與產業認識		1. 西點發展與產業概述。 2. 西點流行趨勢與產業聯結。		4	
(四)專業教室 認識與操作		熟練機械與設備之操作(一)。 熟練機械與設備之操作(二)。		4	
(五)材料與計算		認識材料與烘焙計算。 烘焙材料與烘焙計算練習。		8	
(六)產品的分類與實作(一)		小西餅的分類與實作(一)。 小西餅的分類與實作(二)。		8	
(七)產品的分類與實作(二)		膠凍原料之分類與實作(一)。 膠凍原料之分類與實作(二)。		8	
(八)產品的分類與實作(三)		各類杯子造型蛋糕之實作與裝飾(一)。 各類杯子造型蛋糕之實作與裝飾(二)。		8	
(九)產品的分類與實作(四)		麵糊類蛋糕分類與實作(一)。 麵糊類蛋糕分類與實作(二)。		8	
(十)產品的分類與實作(五)		全蛋類蛋糕分類與實作(一)。 全蛋類蛋糕分類與實作(二)。 分蛋類蛋糕分類與實作(三)。 分蛋類蛋糕分類與實作(四)。		16	
(十一) 培養良好及正確觀念		期末打掃 (培養學生職業道德、原物料收納保存及正確的衛生安全觀念)		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、採行多元評量之方式，評量方法可包括技能、上課態度等，顧及認知、技能、情意的評量。 二、基本學科測驗(包含烘焙百分比計算、操作過程撰寫、原料特性與分類等)。				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的西點製作教材與相關資訊。 三、實作教材應參照教材大綱，並配合時下流行產品，以免教學資料太過陳舊，而與流行脫節。				
教學注意事項	一、理論與實務並重，先進行理論講解，再至專業教室，分組上課，實作為主使熟練各種烘焙技術。 二、實習操作中以各項成品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 三、安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生瞭解點心房之運作。 四、依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 五、教學宜多元化且彈性，著重學生的個別差異。 六、相關書籍、掛圖、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。				

表 11-2-3-50 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩繪化妝			
	英文名稱	Painted Makeup			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科				
	3				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：色彩概論、美顏				
教學目標 (教學重點)	一、認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識。二、瞭解時尚彩繪設計概念，奠定設計、創作之基礎。三、熟悉時尚彩繪化妝之整體造型的相關化妝技巧。四、熟悉彩繪造型藝術之能力。五、增進整體美審美觀念及欣賞能力。六、培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 時尚彩繪設計基礎		1. 工具認識與運用 2. 彩繪材料認識與使用 3. 基礎技法操作		10	
(二) 時尚彩繪彩繪設計與流行趨勢		1. 彩繪種類認識與欣賞 2. 局部彩繪技法操作 3. 整體彩繪技法操作		10	
(三) 時尚彩繪化妝與色彩搭配		1. 認識色彩 2. 配色基本法則		10	
(四) 時尚彩繪化妝與舞台化妝設計實例		1. 彩繪舞台化妝注意事項 2. 彩繪舞台化妝設計要素 3. 彩繪舞台化妝操作實務		20	
(五) 時尚彩繪化妝與新娘化妝設計實例		1. 彩繪新娘化妝注意事項 2. 彩繪新娘化妝設計要素 3. 彩繪新娘化妝操作實務		22	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式注重基礎實作，培養彩繪化妝能力。2. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。3. 依據評量結果，改進教材、教法。				
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料				
教學注意事項	1. 教材內容的難易，參酌學生學習程度，引起學習興趣。2. 教材應參照流行雜誌、多媒體教材、網路資源相關新資訊，以免教學資料太過陳舊與現實脫節。3. 教材應與實務相配合，使學生能學以致用。				

表 11-2-3-51 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電影解析與創作			
	英文名稱	Microfilm Analysis and creation			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、合作力、行動力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	資料處理科	商業經營科	
	2	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 使學生能具備微電影欣賞及解構能力。 2. 能了解微電影製作及攝錄影媒體操作能力。 3. 能熟悉專案製作過程並完成簡易原創作品。 4. 能瞭解資訊傳播及行銷從業人員應有之專業態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)微電影作品賞析		1. 得獎作品賞析 2. 得獎作品評論		4	
(二)劇本大綱的撰寫		1. 選主題 2. 劇本撰寫 3. 分鏡腳本撰寫		8	
(三)作品開拍		1. 攝影機及相機操作 2. 故事場景開拍		20	
(四)成果展		1. 科內成果展 2. 校際及教育部參賽		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 平時應考核學生實習操作技巧熟練程度及思考能力。 2. 期末評量宜以專題作業的方式進行，並以個人或分組方式為之。				
教學資源	1. 教育部審訂之合格教科書 2. 坊間相關專業書籍或教師自編教材 3. 多媒體電腦網路教室。 4. 廣播教學設備。 5. 須提供攝影機、相機、手機、腳架及三軸穩定器等設備				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)理論配合實際操作，以提昇學習興趣及效果。(2)熟悉各種攝錄影技巧的運用，增進影片拍攝之技能。(3)分組實習，讓學生體驗團隊合作的重要。(4)優良作品、學生作業互相觀摩，增進學生視野及技術。 2. 教學相關配合事項 現代社會中，媒體日益多元化，資訊之取得可說是隨手可得。如何用創意與巧思來敘述故事，並進行微電影的原創作品拍攝，以引起閱聽人的興趣與注意，將是本課程重點。同時，本課程將探討並介紹各種傳播領域之運用與所需之知識與理論，以提昇學生創作技巧與創意激發外，亦能對資訊傳播及行銷從業人員應有之專業態度有所瞭解。				

表 11-2-3-52 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	投資理財管理		
	英文名稱	Introduction to Investments		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	資料處理科	商業經營科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 評估個人財富收入，達到開元節流。 2. 認識經濟社會中之各項金融商品。 3. 具備投資理財的基本觀念與能力。 4. 活用投資分析的簡易理論與工具。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
自我財務評估		1. 評估自我收入及必要支出。 2. 劃分個人財務規劃	2	
金融市場與投資工具		1. 金融機構 1.1 金融機構意義 1.2 金融機構種類與商品工具 2. 金融市場 2.1 金融市場意義 2.2 金融市場種類與商品工具	6	
風險與報酬		1. 風險評估。 2. 利率的基本概念與種類	6	
投資行為		1. 投資的基本概念及工具 2. 證券市場介紹	6	
衍生性金融商品		1. 期貨商品介紹 2. 選擇權商品介紹	6	
投資組合		1. 股市與基金基本面及技術面分析 2. 影響股市與基金的其他因素 3. 證券實習交易系統操作演練分組競賽	6	
財富管理競賽		由桌遊帶入財富管理概念，並經由競賽實際操作	4	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。			
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 可採用電腦套裝軟體，模擬股票投資行為，達到實際投資之體驗效果。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2) 培養學生正確的職業道德觀念。(3) 培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。(4) 配合時事、以個案研究方式進行、以提升學生興趣。 2. 教學相關配合事項：可進行證券交易場所實地參觀。			

表 11-2-3-53 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎保養		
	英文名稱	Basic Skin Care		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科	
	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解皮膚生理知識及正確的美容保養觀念。 2. 具備美容護膚的基本操作方法。 3. 具備判斷合格保養品及正確居家保養方法的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 認識皮膚保養的意義與功能 2. 皮膚的基本構造與功能 3. 認識保養品的種類與保存方式	8	
(二)皮膚的種類與狀況		1. 一般皮膚的分類 2. 異常皮膚的分類	4	
(三)皮膚的保養		1. 一般皮膚的保養重點及保養品的選擇 2. 異常皮膚的保養重點及保養品的選擇	4	
(四)專業護膚		1. 皮膚的清潔方法與基礎保養 2. 臉部按摩的功能與基本按摩方法 3. 蒸臉的功能與操作 4. 敷面的種類、功能與操作	20	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	筆試及操作			
教學資源	美容科專業教室之設備			
教學注意事項	1. 教材編選 選擇簡單扼要、步驟清楚、循序漸進的教材。 2. 教學方法 (1)本科目含實習課程。(2)專業實習內容考慮學生學習成效及實作安全。(3)宜著重學生的個別差異；技術教學採示範法，以幫助學生學習操作技能。 3. 教學評量 評量方法可包括觀察、記錄、問答、筆試、實作等，著重形成性評量，顧及認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 4. 教學資源 相關書籍、網路數位資訊等。 5. 教學相關配合事項 提供美膚教室相關設備，供學生實習操作。			

表 11-2-3-54 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	櫥窗設計		
	英文名稱	Window Display		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力			
適用科別	流行服飾科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解陳列展示的基本概念。 2. 熟練櫥窗佈置的操作程序。 3. 具備佈置展示的操作技巧與應用能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		陳列展示的先備知識。	2	
二、櫥窗設計介紹		櫥窗設計的基本概念。	4	
三、陳列基本介紹		陳列基本技法操作練習與實作。	12	
四、佈置技巧介紹		佈置技巧的變化與應用。	12	
五、展示主題介紹		展示主題的設計與應用。	12	
六、實作練習		應用設計與觀摩。	12	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。			
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集服飾產業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	1. 配合各種主題營造情境，設計各類活動，並利用各種教具及媒體。 2. 兼顧設計繪畫的練習。 3. 加強設計繪畫的應用，實施生活化教學。			

表 11-2-3-55 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地美食導覽			
	英文名稱	Guidance and Interpretation of Local cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	資料處理科	商業經營科	餐飲管理科		
	2	2	2		
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解在地美食的淵源。 2.熟悉在地美食的製作過程。 3.具備在地美食導覽應有的技巧與認知				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、在地美食淵源與介紹		介紹頭城當地各式傳統美食歷史與地方淵源之關係。		8	
二、在地美食與旅遊觀光的影响		參訪頭城各社區，善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。		8	
三、在地美食對地方發展的效益		探討在地美食對地方觀光成長效益為何。		4	
四、具代表性美食之製作過程		當地特色傳統小吃、美食實際操作，培養實際操作能力。		8	
五、美食導覽技巧能力的養成		1.配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。 2.實際模擬導覽能力。		8	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。				
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。				
教學注意事項	1.教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目。(2)利用學校實習課程為基礎，進行實地導覽解說。(3)善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。(4)本科目採示範、講述及實作法進行教學。(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。(3)配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。(4)依情況讓學生選擇主題實作演練。				

表 11-2-3-56 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品攝影美學			
	英文名稱	Product photography aesthetics			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、國際力				
適用科別	商業經營科	資料處理科	觀光事業科	餐飲管理科	
	2	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解人物拍攝技巧 2. 熟悉單眼數位相機或手機相機之使用 3. 培養相片構圖之概念 4. 能應用燈光及後製修圖來完成物品及人物攝影				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基礎階段		1. 相機使用與設定		4	
(二)構圖與光線操控		1. 人物拍攝注意事項及背景燈光搭配 2. 畫面構圖		6	
(三)商品與人物/攝影地點		1. 商品擺設技巧 2. 人物姿勢引導 3. 室內攝影技巧 4. 戶外攝影技巧		16	
(四)後製		1. 簡易修圖與濾鏡效果		10	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 學科測驗 2. 分組作品 3. 上機實作測驗				
教學資源	1. 教材內容用專業攝影教科書，搭配實作與課堂練習來完成 2. 使用photoshop來處理後製問題 3. 搭配youtube影片來說明 4. 實習電腦網路教室。 5. 廣播教學設備。 6. 燈具及商品架或布幕 7. 單眼相機或手機。				
教學注意事項	1. 宜重視基本觀念的說明，並強調不同情境的相對應攝影方法。 2. 先透過作品賞析，再予以相關任務來增強學生實作能力 3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 4. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。				

表 11-2-3-57 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	本土文化與社區營造應用			
	英文名稱	Local culture and community development			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	認識當地文化，具備主動學習文化的興趣與能力，藉由文化中的傳統美德、環境保護與社會關懷等課題，藉此增進個人道德知識與是非判斷的能力。學著去認識、喜歡你所生活的這塊土地，而且要採取行動，把你的喜歡變成去改變他的力量能夠自發自主地行動與思考；對自己的社區感到光榮與驕傲；社區居民能緊緊結為生命共同體；能共同夢想；還能夠一起投入行動共同演出。所以，社區沒有固定的圖象，社區營造也沒有固定的作法，就是共同夢想與共同創造，而新故鄉社區營造計畫就是要用國家的力量來鼓勵大家夢想與行動，一起打造「新故鄉」。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、在地文化與介紹		用單元的方式享受小社區營造故事，介紹當地各式傳統文化歷史與地方淵源之關係。		6	
二、在地文化資源應用於旅遊		1. 瞭解頭城與宜蘭文化與觀光資源。 2. 發展文化觀光的優勢與潛力，於此同時亦深入思考文化在觀光中所扮演的角色、以及觀光中，所蘊含對文化的衝擊，並掌握當代文化觀光的重要議題。		12	
三、觀光效益		探討在地文化對地方觀光成長效益為何。		6	
四、導覽技巧能力的養成		1. 配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。 2. 實際模擬導覽能力。		6	
五、實地訪談發展在地行程		實地訪談並結合周邊景點，發展在地行程		6	
合 計				36	
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	1. 教材編選、教學方法 (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。 2. 教學方法 (1) 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。(2) 一班學生人數超過三十人時，須由二位專業教師實施教學。(3) 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。 3. 教學相關配合事項 (1) 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。(2) 教師利用現有之在地文化資源，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。(3) 安排參觀並實地訪視。(4) 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。				

表 11-2-3-58 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒餐點設計與製作		
	英文名稱	Diet and Food Preparation for Early Childhood and Infant		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：嬰幼兒照護實務			
教學目標 (教學重點)	一、認識嬰幼兒各階段營養需求。二、瞭解嬰幼兒飲食的特點。三、學習嬰幼兒餐點的設計及製備技能。四、培養正確的餐飲衛生安全之習慣與觀念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)幼兒餐點介紹		1. 嬰幼兒各階段營養需求。 2. 幼兒餐點設計的意義。 3. 幼兒食譜賞析。 4. 幼兒餐點管理。 5. 學習評估幼兒對餐點的需求。	6	
(二)幼兒餐點設計		1. 麵食類餐點設計 2. 肉類餐點設計 3. 蛋類餐點設計 4. 米食餐點、根莖類餐點設計 5. 蔬果類餐點設計	15	
(三)幼兒餐點製作		1. 麵食類餐點製作 2. 肉類餐點製作 3. 蛋類餐點製作 4. 米食餐點、根莖類餐點製作 5. 蔬果類餐點製作	15	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 透過學習單的方式，了解學生對幼兒餐點的概念，以及讓學生體驗餐點設計。2. 透過分組實作法了解學生學習進度與成效。3. 可採同儕互評方式，讓學生學習別組的優點，改善自己的缺點。			
教學資源	1. 幼兒餐點相關資料 2. 各式幼兒食譜 3. 各式餐點製作食材 4. 依課程規劃訂定之書籍			
教學注意事項	一、教材編選 (一) 收集幼兒食譜以及其相關資料。(二) 教材編選宜參考幼兒食譜，配合學生能力、興趣選擇教材。(三) 課程單元的前後次序及內容，可視實際教學需要另做調配。(四) 教材的單元，內容與實作應同一主題，以利學生理論與實務互相驗證。二、教學方法 (一) 採小組實習方法進行，可同時培養互助合作的精神。(二) 教師應要求工作流程及製備過程的衛生。(三) 教學法宜講述法及示範兼重，並配合分組實際操作並給予指導和評量。(四) 學生製備完畢應實施講評與鼓勵，增強孩子的自信心。(五) 預留學生互相交流心得的時間，讓學生得以精進與改進。(六) 幼兒園餐點製作觀摩與記錄，以作為設計之改善。			

表 11-2-3-59 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅行輕食製備			
	英文名稱	Food Preparation for Traveling			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	輕食一詞來自日本，原指日本傳統飲食之特色，在此引申為簡單，方便且能提供熱量的飲食，並能與旅遊行程結合，提供一符合預算並能與當地飲食資源結合的旅遊三餐製備方法。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、總論		1. 介紹旅行飲食定義及烹調原則。 2. 簡單食材介紹與應用。		6	第三學年 第一學期
二、在地美食淵源與介紹		介紹各國當地各式傳統美食歷史與地方淵源之關係。		12	第三學年 第一學期
三、在地食材應用於旅遊		結合當地飲食特色，實際操作解說。		36	第三學年 第一學期
四、膳食規劃與設計		輕食膳食規劃與設計—以自助旅行、民宿留宿為例。		36	第三學年 第二學期
五、野餐佈設與食物製備		野餐餐桌擺設美學與藝術實務操作，培養美食準備實際操作能力。		18	第三學年 第二學期
合計				108	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	1. 烹飪教室。2. 烹飪專業教學設備。3. 廣播教學及投影設備。4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。6. 蒐集各地食材之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)結合地區活動，設計主題式學習活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(5)加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。(6)加強菜餚實務的操作和旅遊時間安排的練習。(7)適時安排學生到校外參觀，以增進實務操作。2. 教學相關配合事項 (1)圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。				

表 11-2-3-60 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡易編髮			
	英文名稱	Simple Braid			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科		
	2	2	2		
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解編髮的基本概念。 2.熟練編髮的操作技巧，培養對造型的興趣。 3.應用基本編髮技巧於生活日常，設計出簡單的實用造型。 4.啟發觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)編髮基本原理		1.編髮的目的 2.基礎設計理論		2	
(二)電棒前置作業		1.電棒應用：上捲、下捲、直立捲。 2.手捲。		2	
(三)編髮技巧		1.編髮基本型介紹 2.單股編髮 3.二股編髮 4.三股編髮 5.四股編髮 6.多股編髮 7.變化式編髮 8.緞帶編髮		18	
(四)編髮造型綜合應用		1.韓風編髮造型 2.日式編髮造型 3.日常實用造型		14	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學成效並督促學生達成學習目標。 2.評量方式著重每節課堂上技術操作作品呈現外，亦重視學生參與度。 3.實作報告期中20%、期末20%、平時60%。				
教學資源	一、參考時下相關流行資訊融入教材。 二、由教師自編教材。 三、可選用合格教科書。				
教學注意事項	一、教材編選：符合基本理論架構，結合實務設計。 二、教學方法：1.講述法2.發表法3.個別指導法4.實務練習法5.觀摩法6.演示法，兼顧認知、情意、技能三方面教學。 三、教師應具備專業知識及教學能力並不斷接受最新流行資訊。 四、注意學生個別差異親師合作使教學達到目標。 五、善用實作示範講解，以加強學習效果，且待作品完成，需作個別指導、講評。 六、培養學生對美的欣賞及創作設計的陶冶。				

表 11-2-3-61 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服飾工藝		
	英文名稱	Handicraft		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、行動力、國際力			
適用科別	流行服飾科	美容科	幼兒保育科	
	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解服飾工藝的範疇 2. 學會服飾工藝之專業技法 3. 熟練相關工具之操作 4. 具備服飾工藝設計及製作能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 服飾工藝基本知識		1. 認識服飾工藝的範疇。 2. 服飾工藝的基本知識。	2	
(二) 刺繡工藝		1. 中國刺繡。 2. 西洋刺繡。	8	
(三) 編結工藝		1. 中國結。 2. 西洋結。	6	
(四) 編織工藝		1. 棒針工藝。 2. 勾針工藝。	8	
(五) 造花工藝		1. 紙花製作。 2. 布花製作。	6	
(六) 拼布工藝		1. 布料與配色。 2. 拼布基本技法。	6	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 服飾工藝工具操作基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。			
教學資源	手工藝相關教材。			
教學注意事項	1. 以實際操作為主。 2. 學生皆能獨立完成木作作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。			

表 11-2-3-62 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界美食地圖			
	英文名稱	THE MAP OF WORLD CUISINE			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科	資料處理科	商業經營科		
	2	2	2		
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解世界各地的飲食文化。 2. 熟悉世界美食烹飪技巧。 3. 培養邏輯思考的能力。 4. 學會簡單烹飪技術。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、世界地圖概念		簡介以及各國飲食文化介紹		4	
二、東方美食介紹		1. 日本飲食文化介紹 2. 韓國飲食文化介紹 3. 泰國、印尼飲食文化介紹 4. 中國飲食文化介紹		18	
三、西方美食介紹		1. 法國飲食文化介紹 2. 義大利飲食文化介紹 3. 美國飲食文化介紹		12	
四、其他地方美食飲食文化介紹		世界各地著名美食介紹		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	一、以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 二、宜以主題方式，各國美食文化介紹，佐以一至二次實作烹飪課，讓學份充分體驗。 三、實作課進行時，宜注意學生安全。				

表 11-2-3-63 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品創意設計			
	英文名稱	Product Creative Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	商業經營科	資料處理科	
	2	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.讓學生可以知道商品創意設計相關行業之現況及趨勢 2.使學生能了解商品創意設計且明白商品創意設計之特性 3.用實際個案做說明,使同學能將商品創意設計理論與實務相互結合。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
商品創意設計概論		解釋商品創意設計概論。		12	
創意商品4P		介紹商品創意設計之產品的行銷、定價、通路與推廣策略。		12	
商品創意設計實作		探討相關商品創意設計的行銷專題		12	
合 計				36	
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	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、個案研討,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,宜多注意當前的商品創意設計環境,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商品創意設計有關的書籍、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。				

表 11-2-3-64 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計實務		
	英文名稱	Web Design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	商業經營科	資料處理科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解網頁設計的原理並學習網頁設計的技巧 2. 了解動畫設計的原理並學習動畫設計的技巧 3. 網頁及動畫軟體之整合 4. 製作互動式之動畫網頁 5. 搭配版面美學及色彩學			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基礎階段		1. 網頁設計的原理、應用與發展 2. 網頁基本文字與圖片編輯 3. CSS元素標籤概念與修改 4. 文字、圖片、表格的編輯與修改 5. 超連結、網頁地圖及圖層的使用	18	
(二)基礎實作		1. 元素及版面構建 2. 背景圖設計 3. 按鈕列原理及美工	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 學科測驗 2. 分組作品 3. 上機實作測驗			
教學資源	網路動態教學、及歷屆作品			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程宜重視熟悉基本操作，並強調創意思考的能力。 2. 以學生既有能力為基礎，藉由應用實例以引起創意動機，進而能獨力製作出自我風格之網頁 3. 能夠思考不同網頁風格及有能力可以模仿相關網頁特效			

表 11-2-3-65 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食氛有趣			
	英文名稱	The new science of eating			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	透過用餐禮儀及餐桌環境的佈設實作，激發對食物的感知、情感記憶，在日常飲食生活中建立好禮儀好儀態，進而增進良好人際關係，亦透過課程的參與，試探與體驗餐廳服務的工作內涵。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、食與文化之間		瞭解在地農業特有生產技能及飲食文化 認識飲食對與環境之關係		4	
二、食與用餐禮儀		用餐禮儀與應用		4	
三、餐飲環境佈設與設計		1. 花式口布折疊 2. 餐具設計 3. 餐桌擺設 4. 用餐環境之營造		10	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	觀察家鄉農特產分佈，分享在地食物。模擬一日餐點，了解自己每日的飲食狀況及改善方向，認識食材的一生，並利用其加工特性製作餐點。配合講義，課本&Power Point，通力合作思考，小組討論，案例? 究。期末學生分組製作一田園到餐桌的計畫。一、教學方法：1. 以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。2. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。3. 教師可邀請專家學者，作餐飲服勤相關題目之演講與示範。二、教學評量：平時成績、平時實務操作考核、期末考。三、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。四、蒐集相關農作履歷之圖片作為輔導教材。五、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法以及實作法等教學方法。				

表 11-2-3-66 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	互動式網頁設計		
	英文名稱	Interactive Web Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	商業經營科	資料處理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解網頁設計的原理並學習網頁設計的技巧 2. 了解動畫設計的原理並學習動畫設計的技巧 3. 網頁及動畫軟體之整合 4. 製作互動式之動畫網頁 5. 搭配版面美學及色彩學			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)整合階段		1. PHOTOSHOP圖片切片 2. 內嵌式網頁 3. jQuery語法設計簡易原理解說	18	
(二)呈現與測驗		1. 以數個範本網頁為教學範例 2. 練習個別範例並分組完成作業 3. 練習個別範例並上機實測	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 學科測驗 2. 分組作品 3. 上機實作測驗			
教學資源	網路動態教學、及歷屆作品			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程宜重視熟悉基本操作，並強調創意思考的能力。 2. 以學生既有能力為基礎，藉由應用實例以引起創意動機，進而能獨力製作出自我風格之網頁 3. 能夠思考不同網頁風格及有能力可以模仿相關網頁特效			

表 11-2-3-67 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	樂活飲品製作			
	英文名稱	Preparing Beverage by LOHAS			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	2	2			
	第三學年第二學期	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：飲料實務				
教學目標 (教學重點)	1. 培養創作飲品的能力。 2. 瞭解各種飲料對人體的影響。 3. 認識飲料的類別、特性及服務方式。 4. 培養飲務管理能力及安全、衛生概念調製流程。 5. 在地特色食材的瞭解與應用。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)導論		1. 樂活飲食概論。 2. 流行飲料介紹。		2	
(二)天然食材運用		1. 各式天然果醬製作。 2. 各式天然糖漿製作。		6	
(三)咖啡因飲品(上)		創意茶飲品製作。		10	
(四)咖啡因飲品(下)		創意咖啡飲品製作。		6	
(五)無咖啡因飲品		1. 養生茶飲介紹。 2. 花草茶創意飲品製作。 3. 設計在地特色養生飲品-果蔬飲調製作。		12	
合 計				36	
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. 專業飲料調製教室。 2. 飲料調製專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)適時導入市場主流性飲品，增進學習效果。(4)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。(5)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。(6)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(7)隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性飲品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。(8)適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-3-68 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意手作		
	英文名稱	Creative handmade		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	美容科	流行服飾科	幼兒保育科	
	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識創意手作活動的意義。2. 了解創意手作活動的目的及其價值。3. 熟悉創意手作的各種教學方法。4. 認識創意手作活動教材的內容及選擇方法。5. 增進各種創意手作設計的基本能力。6. 培養審美與創造的能力。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)基礎概念	1. 了解幼兒創造力的發展。 2. 了解創意手作活動的目的與意義。 3. 藉由多元媒材激發審美經驗。 4. 增強核心課目色彩概論的實作及延伸	10	
	(二)體驗與實作	1. 認識幼兒創意手作教學的原理原則。 2. 透過多元素材進行各種創意實作。 3. 透過實際的手工作業，瞭解藝術創作的過程。	13	
	(三)設計與應用	1. 藉由指定素材結合個人創意進行手作實務。 2. 融合美感元素進行創意手作。 3. 透過不同素材的性質激發各種創意設計	13	
	合計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 個人創意手作成果與檔案，以及過程中態度與行動的正確性。2. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。3. 評量內容兼顧理解、運用及省思回顧。4. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。			
教學資源	1. 圖書資源-創意手作相關書籍。2. 外部資源-參觀美術館或藝術創作展覽，增加學生美感經驗體會。3. 業界資源-接洽不同素材與形式的藝術創作者帶領學生進行藝術創作活動。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 以激發學生創意為主要教學目標，藉由不同藝術創作形式啟發學生美感經驗，教師居於輔導支援地位。(2) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(3) 注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。(4) 隨時培養學生正確的工作價值觀念。2. 教材編選 (1) 教材內容之選擇，適合學生程度與興趣，並兼顧素材多元性。(2) 知識學習需與實務配合，使學生能學以致用。			

表 11-2-3-69 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食氛有趣			
	英文名稱	The new science of eating			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科	資料處理科	商業經營科		
	2	2	2		
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	透過用餐禮儀及餐桌環境的佈設實作，激發對食物的感知、情感記憶，在日常飲食生活中建立好禮儀好儀態，進而增進良好人際關係，亦透過課程的參與，試探與體驗餐廳服務的工作內涵。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、食與文化之間		1. 瞭解在地農業特有生產技能及飲食文化 認識飲食對與環境之關係		4	
二、食與用餐禮儀		用餐禮儀與應用		4	
三、餐飲環境佈設與設計		1. 花式口布折疊 2. 餐具設計 3. 餐桌擺設 4. 用餐環境之營造		10	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	觀察家鄉農特產分佈，分享在地食物。模擬一日餐點，了解自己每日的飲食狀況及改善方向，認識食材的一生，並利用其加工特性製作餐點。配合講義，課本&Power Point，通力合作思考，小組討論，案例? 究。期末學生分組製作一田園到餐桌的計畫。三、教學方法：1. 以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。2. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。3. 教師可邀請專家學者，作餐飲服勤相關題目之演講與示範。三、教學評量：平時成績、平時實務操作考核、期末考。八、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。九、蒐集相關農作履歷之圖片作為輔導教材。二、六、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法以及實作法等教學方法。				

表 11-2-3-70 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	拉花藝術		
	英文名稱	Latte art		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 習得各式咖啡沖泡方式與原理。 2. 熟練咖啡拉花技巧。 3. 熟練立體拉花及創意拉花技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
手沖咖啡		1. 咖啡基礎概念 2. 豆子的調配法 3. 手沖咖啡介紹與示範 4. 學生試作淺烘焙的咖啡 5. 手沖咖啡進階版： 6. 花式拿鐵、焦糖瑪奇朵咖啡製作。	10	
虹吸式咖啡		1. 單沖煮法： 示範點火咖啡、愛爾蘭咖啡、愛麗絲咖啡。 2. 雙沖煮法：魔幻漂浮冰咖啡、彩虹冰咖啡。 3. 虹吸式咖啡的雙沖煮法。卡魯娃酒類咖啡、貝禮詩咖啡。	8	
義式咖啡		1. 義式咖啡機及磨豆機操作及維護 2. espresso萃取及牛奶奶泡綿細打法 3. 咖啡館經典咖啡及花式咖啡製作	10	
立體雕花		1. 手工雕花 2. 立體雕花	8	
合 計			36	
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. 專業飲料調製教室設備。 2. 廣播教學及投影設備。 3. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為實習科目，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。(4)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。(5)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(6)隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性商品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。(7)適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (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。			

表 11-2-3-71 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文創商品設計		
	英文名稱	Product Creative Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	商業經營科	資料處理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.讓學生可以知道文化创意設計相關行業之現況及趨勢 2.使學生能了解商品創意設計且明白文化创意設計之特性 3.用實際個案做說明,使同學能將文化创意設計理論與實務相互結合。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
文創設計概論		解釋文創設計概論,及如何結合商業與文化	8	
文創設4P		介紹商品創意設計之產品的行銷、定價、通路與推廣策略。	8	
文創設計討論		探討相關商品創意設計的行銷專題	8	
文創設計實作		結合頭城在地文化設計圖騰並且製作相關商品文創小物,並結合故事行銷	12	
合 計			36	
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	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、個案研討,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,宜多注意當前的商品創意設計環境,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商品創意設計有關的書籍、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。			

表 11-2-3-72 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒遊戲		
	英文名稱	Play of Early Childhood		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力			
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科	
	2	2	2	
	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識遊戲的意義。 2. 了解幼兒遊戲活動的目的及其價值。 3. 熟悉幼兒遊戲的內容及教材選擇方法。 4. 培養帶領幼兒遊戲的基本能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 幼兒發展 與遊戲		1. 幼兒動作發展理論基礎。 2. 幼兒社會行為發展理論基礎。 3. 幼兒情緒發展理論基礎。 4. 幼兒遊戲行為發展與需要、幼兒遊戲教材選擇、幼兒遊戲安全規則概述。	8	
(二) 多元遊戲型態之介紹		1. 配合不同遊戲型態，以第一節課實際體驗遊戲，第二節課進行遊戲紀錄、分析與討論為授課形式。體驗遊戲類型包括：常見規則遊戲/徒手遊戲/體能遊戲/戲劇遊戲/音樂遊戲等	12	
(三) 幼兒遊戲設計與應用		1. 分組依據不同遊戲主題，進行遊戲教學活動設計。 2. 假試教：各組應用自行設計之遊戲活動進行教學，並由同儕進行評析 3. 實作歷程記錄：含教學活動發想過程、教學實踐過程、及最後反思評析，收錄製作學習歷程報告。	16	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 遊戲過程中態度與行動的正確性。 2. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。			
教學資源	1. 圖書資源-幼兒遊戲相關書籍。 2. 外部資源-參觀親子館經驗體會。 3. 業界資源-接洽不同團體帶領學生進行遊戲活動。			
教學注意事項	(1) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學 (2) 注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。 (3) 隨時培養學生正確的遊戲帶出的教育意義和價值。(4) 教材內容之選擇，適合學生程度與興趣，並兼顧遊戲多元性。			

表 11-2-3-73 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館達人			
	英文名稱	How to Get the Best Services and Deals from Hotels			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 旅行已經不再只是去了哪些地方，還包括你得到了什麼體驗。這門課程要讓旅館投宿過程，成為美好體驗的一部分。2. 透過安排一趟旅館假期，學習從著手、尋找進階級的住宿樂趣，能找到符合自己的需求，在旅館裡住得更舒適。3. 見識世界各地的旅館之最--包括最昂貴、最古老、最有特色、設計最頂級的旅館，順便一探業界小道消息、發生在旅館內的名人軼事，以及赫赫有名的飯店房間。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、旅館訂房技巧		1. 旅行社事務 2. 上網訂旅館與代銷網站 3. 網路最低價保證與走出網路迷宮		6	
二、星級與鑽級的旅館認證		1. 透視星級與鑽級評鑑 2. 評鑑分級制度 3. 建立自己的旅館分級		4	
三、住房前停看聽		1. 瞭解你的底線與地點 2. 窗外有藍天 3. 預先凍結信用額度與房間類型 4. 什麼樣的預約才算數(保證訂房的迷思) 5. 申訴學問		6	
四、行李員和門衛不會說的事		1. 登記住房 2. 退房 3. 小費指南		2	
五、清潔人員不會說的事		1. 優良的客房清潔服務 2. 客房環保措施的兩難 3. 房客留下的殘跡		2	
六、禮賓服務員不會說的事		1. 什麼是禮賓服務人員 2. 和禮賓人員交朋友 3. 服務人員任您差遣		2	
七、客房服務人員不會說的事		1. 客房服務的祕密 2. 在旅館餐廳用餐 3. 旅館酒吧大揭密		2	
八、旅館保全人員不會說的事		1. 旅館的恐怖威脅與消防安全 2. 旅館內犯罪 3. 讓大人與兒童住得更安全 4. 旅館竊盜與房客順手牽羊 5. 房間內的失物		4	
九、房間的過往		1. 美名遠播(或惡名昭彰)的旅館客房歷史 2. 其他客房逮捕行動 3. 房間寫下了歷史 4. 旅館與電影 5. 名人客房		4	
十、旅館其他參考資訊		1. 旅館常客獎勵計畫 2. 其他住宿的選擇 3. 殘障人士的旅行與住宿 4. 寵物與旅館		4	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集旅館事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。三、由課程發展委員會之教材審查會議選定或編寫合適用書。				
教學注意事項	一、教學方法：1. 以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。2. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。3. 教師可邀請專家學者，作旅館達人相關題目之演講。二、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。三、蒐集相關照片作為輔導教材。四、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法及實作法等教學方法。				

表 11-2-3-74 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電影剪輯與後製			
	英文名稱	Microfilm Editing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	商業經營科	觀光事業科	資料處理科	餐飲管理科	
	2	2	2	2	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解數位影片剪輯處理基本特性。 2. 能具備影像合成、編修及影片剪輯能力。 3. 能瞭解影片剪輯基本流程及剪輯應用之發展情形。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
影片剪輯基礎與應用		1. 影片的擷取與匯入。 2. 媒體素材的匯入與編輯。 3. 視覺特效、轉場效果安排、製作。 4. 標題、字幕製作。 5. 視訊效果處理、關鍵畫格運用。 6. 音訊、音效編輯。 7. 覆疊合成。 8. 訓練剪輯與後製的技能。 9. 影音光碟認識與製作。 10. 綜合練習		36	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	(1) 平時應考核學生實習操作技巧熟練程度及思考能力。(2) 期末評量宜以專題作業的方式進行，並以個人或分組方式為之。				
教學資源	(1) 實習電腦網路教室。(2) 廣播教學設備。(3) 攝影機、照相機、麥克風、耳機及喇叭等設備。				
教學注意事項	1. 教材編選 (1) 教育部審訂之合格教科書 (2) 坊間相關專業書籍或教師自編教材 2. 教學方法 (1) 理論配合上機實際操作，以提昇學習興趣及效果。(2) 熟悉各種剪輯技巧的運用，增進影片後製之技能。(3) 分組實習，讓學生體驗團隊合作的重要。(4) 優良作品及學生作業採用互相觀摩方式，增進學生視野及技術。 3. 教學相關配合事項 (1) 教學雖使用商業剪輯軟體，但也可視狀況選用自由軟體或免費軟體，如此一方面可讓學生容易取得軟體，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。(2) 由於市面上軟體改版迅速，教學無法百分之百滿足業界，所以在教學時，應熟悉微電影製作的完整過程與剪輯的基本功能，才能適用於各種軟體。				

表 11-2-3-75 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	民宿與休閒實務		
	英文名稱	B&B and leisure		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解民宿的經營特性，提升民宿管理知識與實務應用能力 2. 能分析民宿內外部環境與市場需求並能分辨優質民宿的規劃特色 3. 結合旅遊行程設計套裝遊程			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、概論		1. 民宿的緣起與定義與法規 2. 民宿的類型、特性與功能 3. 一般民宿與旅館之比較 4. 國內外民宿發展現況	2	
二、民宿與社區及休閒產業關係		1. 民宿與社區關係 2. 民宿與地方休閒產業關係 3. 民宿之策略聯盟與組織運用 4. 民宿與社區發展案例分析	2	
三、民宿特色營造與品質評價		1. 特色民宿之定義與認定條件 2. 民宿特色之營造 3. 民宿品質之評價與案例分析	2	
四、民宿環境資源之規劃設計		1. 民宿規劃與景觀設計 2. 民宿建築及周邊設施與法規 3. 經營民宿規劃之事前評估	2	
五、民宿房間之規劃設計		1. 民宿空間需求特性與規劃設計概念 2. 民宿客房型態與面積 3. 房間的基本設備與備品 4. 房間容量與設計	2	
六、民宿之客務服務		1. 民宿客務作業內容 2. 接待工作項目 3. 接待人員禮儀訓練與旅客抱怨處理	2	
七、民宿之房務服務		1. 房務標準作業流程 2. 房務工作人員服裝儀容 3. 民宿房間檢查 4. 客房清潔維護與保養	2	
八、民宿之活動服務		1. 民宿體驗活動內容 2. 類型與設計 3. 民宿體驗活動與套裝遊程之規劃 4. 民宿體驗活動案例 5. 民宿套裝遊程案例 6. 民宿活動之解說導覽	2	
九、民宿的行銷管理		1. 民宿行銷的概念 2. 民宿的行銷工作 3. 民宿之行銷策略 4. 民宿的行銷推廣企劃 5. 民宿的網路行銷	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	觀察、紙筆測驗、書面報告、學習單、實作			
教學資源	1. 廣播教學及投影設備。 2. 相關書籍。 3. 民宿業者。 4. 休閒環境與資源之運用。			
教學注意事項	1. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 使用電腦多媒體輔助教學，提高教學品質。 3. 上下學期可安排學生到校外參觀，以增進對民宿經營的瞭解。			

表 11-2-3-76 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡易彩繪			
	英文名稱	Basic design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科		
	2	2	2		
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期		
建議先修科目	有，科目：色彩學				
教學目標 (教學重點)	知識：了解人體彩繪的專業知能 技能：熟悉彩繪化妝技巧、創意 態度：養成美感鑑賞力及負責的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 彩繪工具介紹		筆刷介紹、顏料塗佈、配色原則		3	
(二) 基本彩繪技巧		直線繪製、曲線繪製、幾何圖形繪製		3	
(三) 色彩暈染技巧		雙色暈染、多色暈染		5	
(四) 五瓣花卉技巧		五瓣花繪製、漸層筆法繪製		5	
(五) 玫瑰花卉技巧		單色玫瑰繪製、雙色漸層玫瑰繪製		5	
(六) 花卉圖紋設計 I		手腕花卉圖騰繪製		5	
(七) 花卉圖紋設計 II		肩頭花卉圖騰繪製		5	
(八) 花卉圖紋設計 III		臉部花卉圖騰繪製		5	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行評量以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重基礎實作，培養彩繪能力。 3. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。				
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增廣教學內容及效果。 2. 安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。				
教學注意事項	1. 結合社區資源、電腦教室，供學生查詢相關資訊。 2. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。 3. 啟發學生思考及創作能力。 4. 培養觀察、鑑賞的能力，以收學習砥礪的績效。				

表 11-2-3-77 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台菜烹調與小吃			
	英文名稱	Taiwanese cuisine and snacks			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科			
	2	2			
	第三學年第一學期	第三學年第一學期			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識台灣美食文化之歷程演變。 2. 具備台灣料理食材選購與應變能力。 3. 增進菜餚烹調技巧之專業廚藝創造力。 4. 具備台灣小吃基礎與良好食品安全衛生與知識操作習慣。 5. 具備人際溝通、團隊合作、永續學習與創新之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
台菜發展歷史背景		1. 台灣傳統宴席菜、家常菜發展歷史 2. 台灣飲食特色及典故		4	
台菜基礎刀工介紹		1. 認識中菜刀具及用途 2. 家畜類處理技法(示範及紅糟肉實作) 3. 家禽類處理技法(示範及三杯雞實作) 4. 海鮮類處理技法(示範及鱸魚兩吃) 5. 蔬果切割技法(示範及冷盤擺盤)		14	
台菜醬料認識		常用醬料介紹及調製(五香、五味、酸辣、糖醋、醬色…)		2	
台菜烹調法介紹		常用烹調法(煎、煮、炒、炸、紅燒、清蒸、涼拌…)介紹		2	
台灣小吃發展背景		小吃形成歷史背景及特色小吃介紹		2	
特色小吃介紹實作		台灣各地特色小吃介紹及『蒜味肉羹』實作		4	
市場小吃介紹及實作		北部著名市場小吃介紹及『滷肉飯』實作		2	
夜市小吃介紹及實作		台灣前五大夜市小吃介紹及『鹹酥雞』實作		2	
家常小吃介紹及實作		常見家常小吃介紹及『大腸麵線』實作		2	
合計				34	
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. 一般課堂教室或多媒體教室。 2. 中餐烹調專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以利增加學生實作技巧。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)學生需先有烹調及刀工先備知識，增進學習效果。(4)以教學光碟、影片等媒體作為輔助教學。(5)依單元不同採用欣賞教學法、示範法、實作法、提問法等方式實施教學。(6)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(7)適時安排學生到校外餐廳、市場參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-3-78 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	長文件製作		
	英文名稱	Long-Document Production		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、行動力			
適用科別	資料處理科	商業經營科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	文件結構規劃 文件編輯邏輯 WORD格式結構 相關章節目錄、圖表目錄等快速功能管理及使用			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
文書軟體長文件寫作實務		1. 研究報告與論文的寫作格式 2. 封面設計 (1) SmartArt 流程圖製作 (2) 文件頁碼設計 (3) 樣式窗格 (4) 定義章節樣式 (5) 建立文件目錄 3. 樣式窗格進階設定 (1) 樣式基本編修 (2) 樣式進階技巧 (3) 多層次清單進階 4. 圖表目錄設計 (1) 自訂標題樣式 (2) 文件不同頁碼設定 (3) 圖目錄製作 (4) 表格目錄製作 5. 參考文獻 6. 學檔文件實作	36	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂觀察 2. 課堂作業 3. 上機實作測驗			
教學資源	1. 軟體: 文書處理軟體 2. 硬體: 個人電腦、廣播設備、白板			
教學注意事項	1. 教材編選: 採用書目需有詳細製作步驟與範例說明。 2. 教學方法: (1) 針對學習力較弱的學生, 需個別輔導。(2) 理論配合上機實際操作, 以提昇學習興趣及效果。			

表 11-2-3-79 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	流行工藝		
	英文名稱	Fashion Handicraft		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科	流行服飾科	美容科	
	2	2	2	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解流行工藝的領域與專業知能。 2. 學會各類素材手作技法。 3. 學習開發流行工藝創意作品。 4. 了解手作市場趨勢，開拓視野。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 流行工藝概要		認識流行工藝的市場與範疇。	2	
(二) 皮革工藝		1. 皮革的種類。 2. 皮革縫製技法。 3. 皮革的染色與保養。 4. 皮革飾品設計與製作。	8	
(三) UV膠工藝		1. UV膠工具認識。 2. UV膠飾品設計與製作。	4	
(四) 琉璃工藝		1. 琉璃工器材與工具認識。 2. 琉璃飾品設計與製作。	6	
(五) 泥作工藝		1. 泥作工具認識 2. 水泥飾品設計製作。	6	
(六) 網版工藝		1. 網版印刷工具認識。 2. 網版印刷作品創作。	6	
(七) 再生紙漿工藝		1. 再生紙漿製作方式。 2. 再生紙漿作品創作。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 流行工藝工具操作基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。			
教學資源	流行工藝相關教材。			
教學注意事項	1. 以實際操作為主 2. 學生皆能獨立完成木作作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。			

表 11-2-3-80 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位修圖實作			
	英文名稱	Digital photo editor			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、合作力、行動力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	資料處理科	商業經營科	
	2	2	2	2	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識人像、產品、廣告的圖像處理流程。 2. 了解專業摺圖、調色、商業人像、風景以及商業海報之應用。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)影像編修概述。		1. 亮度/對比、色階、曲線調整技巧。 2. 色相、飽和度、色彩平衡調整技巧。		4	
(二)人像攝影修圖技法。		1. 人像美膚術 2. 補光絕美修圖法 3. 背景純化修圖法 4. 風格化修圖法 5. 人像攝影修圖綜合運用		16	
(三)風景攝影修圖技法。		1. 數位漸層減光鏡 2. 穿越迷霧修圖法 3. 色彩強化修圖法 4. 白平衡調整修圖法 5. 繪畫風格修圖法		16	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂觀察 2. 課堂作業 3. 隨機問答 4. 上機實作測驗				
教學資源	1. 軟體:photoshop 2. 硬體:個人電腦、廣播設備、白板				
教學注意事項	1. 教材編選:採用書目需有詳細製作步驟與範例說明。 2. 教學方法: 針對學習力較弱的學生, 需個別輔導。				

表 11-2-3-81 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎化妝		
	英文名稱	Foundation makeup		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科	
	2	2	2	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解一般(化妝)的專業知識。二、熟練臉部的美化與修飾技巧。三、鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 認識色彩及化妝品		1. 化妝與色彩。 2. 化妝品的認識與選用。 3. 粉底的種類。	12	
(二) 臉部美化及化妝技巧		1. 眉型的美化。 2. 眼影、眼線的美化。 3. 睫毛及假睫毛的美化。 4. 鼻影、唇型的美化。 5. 臉型與粉底、腮紅的修飾。	24	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、報告、口試、筆試等			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	1. 應先激發學生對化妝求知慾及興趣。 2. 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。 3. 培養觀察、鑑賞的能力，以收學習砥礪的績效。			

表 11-2-3-82國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地美食導覽		
	英文名稱	Guidance and Interpretation of Local cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解在地美食的淵源。 2.熟悉在地美食的製作過程。 3.具備在地美食導覽應有的技巧與認知			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		分配節數
一、在地美食淵源與介紹		介紹頭城當地各式傳統美食歷史與地方淵源之關係		8
二、在地美食與旅遊觀光的影响		參訪頭城各社區，善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。		8
三、在地美食對地方發展的效益		探討在地美食對地方觀光成長效益為何。		4
四、具代表性美食之製作過程		當地特色傳統小吃、美食實際操作，培養實際操作能力。		8
五、美食導覽技巧能力的養成		1.配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。 2.實際模擬導覽能力。		8
合計				36
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。			
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。			
教學注意事項	1.教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目。(2)利用學校實習課程為基礎，進行實地導覽解說。(3)善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。(4)本科目採示範、講述及實作法進行教學。(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。(3)配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。(4)依情況讓學生選擇主題實作演練。			

表 11-2-3-83 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材認識與採購管理		
	英文名稱	Food Procurement		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。二、瞭解採購管理的過程。三、各種餐飲採購的方法、驗收。四、能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
一、常見食材認識		1. 蔬果類 2. 乾貨、加工食品類 3. 肉類 4. 海鮮類 5. 蛋類	18	
二、食材採購學與成本控制		1. 採購人員的基本素養 2. 採購基本原則與採購流程應用 3. 食材特性與其規格標準之選擇 4. 採購方法與成本計算 5. 採購市場調查	18	
合 計			36	
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. 廣播教學及投影設備。2. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為理論與實務並進之科目，教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(2)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。(3)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(5)隨時提供學生相關新知，適時導入時事議題，增進學習效果，以符合現代生活的應用。(6)適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。2. 教學相關配合事項 (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。			

表 11-2-3-84 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	溝通高手			
	英文名稱	Communication Master			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	資料處理科	商業經營科	
	2	2	2	2	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無				
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
消費者心理		消費者的心理及類型		9	
口語表達技巧		口語的表達及練習		9	
顧客心理與成交技巧		消費者拒?及成交技巧		9	
銷售實作		園遊會設立攤位		9	
合 計				36	
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	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。				

表 11-2-3-85 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣傳統糕餅文化			
	英文名稱	Taiwan traditional pastry culture			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	2	2			
	第三學年第二學期	第三學年第二學期			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解台灣傳統的糕餅文化。 2. 熟悉台灣傳統糕餅的製作技巧。 3. 培養邏輯思考的能力。 4. 學會台灣傳統糕餅的製作技術。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
緒論		1. 台灣傳統糕餅的簡介 2. 台灣傳統糕餅分類		4	
生命禮俗篇		1. 生命禮俗(湯餅、彌月之喜) 與糕餅文化 2. 生命禮俗(成人禮、文定) 與糕餅文化 3. 生命禮俗(納采、喪葬) 與糕餅文化		8	
節慶糕餅篇(一)		1. 春節、元宵與糕餅文化		6	
節慶糕餅篇(二)		2. 清明、端午與糕餅文化 3. 七夕與糕餅文化 4. 中元與糕餅文化 5. 中秋與糕餅文化 6. 重陽與糕餅文化 7. 冬至與糕餅文化		12	
應用與創新篇		1. 天然色素應用 2. 自製?料		6	
合計				36	
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. 專業實習餐廳教室。 2. 烘焙專業設備、低溫烹調設備、飲料調製專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(3)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。(4)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。(5)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。(6)適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (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。				

表 11-2-3-86國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意教具			
	英文名稱	Creative Teaching Aids			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力				
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科		
	2	2	2		
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解創意教具的目的與功能 二、激發學生製作自製教具的興趣，進而瞭解幼保教保工作內容。 三、增進教學媒體的製作及應用的能力。 三、培養藝術鑑賞的能力，欣賞各種創意作品。 四、激發學生在生活中運用多元素材，培養其具創意的教具製作。 五、培養創造思考能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)教具設計理論基礎		1. 教具製作的理論基礎(蒙氏教具/福氏恩物) 2. 教具設計原理解析(依據幼兒園教保活動課程課綱六大領域，選取對應之教具材料，進行教具設計概念與原理之解析)		6	
(二)創意教具製作		1. 創意教具賞析：運用現有自製創意教具，講述創意設計之概念及其應用原則。 2. 分組報告，依據主題概念(數概念/對應/配對/語文/音樂等不同屬性主題)，搜尋符合幼兒需求與創新條件之教具進行報告分享。		12	
(三)創意教具實作與應用		1. 創意教具實作：採個人實作方式，運用生活中常見素材與廢物利用原則，進行教具之設計與實作。 2. 創意教具在教學上的運用：讓學生將製作之教具，帶至幼兒園進行解說，並放置於學習區，觀察幼兒使用狀況，記錄並分析之。 3. 成果報告：含實作過程、實作成品、幼兒操作觀察分析，將製作歷程呈現於學習檔案中。		18	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 創意教具設計練習成果報告。 2. 創意教具製作品品分享 3. 創意教具結合假試教成果發表。 4. 配合授課課程進度，進行過程性評量及總結性評量，以便及時了解教學成效，並藉此督促學生達成學習目標。 5. 成果報告時，可由學生及老師共同評分，並請學生分享優缺點，幫助學生更精進。				
教學資源	1. 教具製作相關資料 2. 教具製作相關多媒體教材與網路資訊 3. 各式創意教具 4. 各種創意教具所需工具與材料 5. 依課程規劃訂定之書籍				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 收集各項領域之創意教具資料與相關資訊 (二) 課程單元的前後次序，可視實際教學需要另做調配。 (三) 創意教具設計課程時，應著重配合學生的的能力。 二、教學方法 (一) 採用講述法、成品實作法、實務操作示範法及展示法進行教學。 (二) 教學應講解示範並重，提供學生充分討論時間，以達最大教學成效。 (三) 可多利用多媒體素材與學生分享。 (四) 進行創意教具設計時，應著重配合使用者的能力。 (五) 應預留充裕時間讓學生實際操作及創作，以提升教學效果。 (六) 教師宜多給予學生啟發，刺激創造力，並引導設計教具之實用性。 (七) 教師可依個別差異，給予學生不同的內容及份量。 (八) 教師應特別要求工具的正確使用方法及環境整潔的維護。				

表 11-2-3-87國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	王牌店長			
	英文名稱	Ace Manager			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科	資料處理科	商業經營科	
	2	2	2	2	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.使學生能了解零售流通業相關行業之現況及趨勢。2.使學生能了解當上店長需具備的專業知識與管理能力。3.透過模擬演練培養學生的實際銷售能力、表達能力和反應能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
店長職責與店面管理		王牌店長的職責與角色 店面形象管理		4	
商品管理		高效益的商品管理		4	
人力資源管理		溝通式的員工管理 員工職業訓練		8	
銷售管理		銷售計畫與策略		8	
顧客關係管理		顧客開發與管理 顧客服務與抱怨處理		4	
合 計				28	
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,與當前的零售流通業現況具一致性。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	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、個案研討、模擬演練,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,宜多注意當前的零售流通業,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)要求學生零售流通業有關的書籍、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。				

表 11-2-3-88 國立頭城高級家事商業職業學校 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	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、讓學生更瞭解餐飲服務業與菜單的息息相關，不容忽視。二、菜單之基本認識菜單設計的重要性，可成為與顧客間溝通的重要橋樑。三、「菜單」為餐廳介紹本身產品必備的工具，有如一位無言的推銷員，在餐飲經營者與顧客之間扮演舉足輕重的地位。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
菜單設計的意義		一、餐飲菜單與設計菜單必備知識 二、市場分析 三、尋找目標顧客		18	
菜單設計的應用		四、菜單規劃 五、菜單評估與檢視 六、未來菜單趨勢		18	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	一、配合講義，課本及Power Point，通力合作思考，小組討論，案例?究。期末學生分組製作一本正式菜單。				

表 11-2-3-89 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊行銷企劃			
	英文名稱	Tourism Marketing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	商業經營科	資料處理科	
	2	2	2	2	
	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 使學生能了解旅遊相關行業之現況及趨勢 2. 使學生能了解旅遊行銷且更加明白旅遊事業之特性 3. 輔以個案範例做說明, 亦希望同學能對旅遊行銷與實務能有深入了解。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
旅遊行銷概論		說明旅遊行銷概論、消費者行為與行銷研究。		12	
旅遊商品4P		介紹旅遊行銷之產品、定價、通路與推廣策略		12	
旅遊行銷專題實作		探討相關旅遊的行銷專題		12	
合 計				36	
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	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、個案研討, 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, 宜多注意當前的旅遊行銷手法, 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旅遊行銷企劃有關的書籍、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。				

表 11-2-3-90 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容實務		
	英文名稱	Beauty Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科	
	2	2	2	
	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解臉部皮膚的基本知識。二、了解護膚與化妝的專業知識。三、熟練臉部皮膚的美化與修飾技巧。四、培養美的鑑賞能力及認真負責的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)皮膚的基本構造		1. 皮膚的構造及功能 2. 皮膚的種類	4	
(二)認識化妝品		1. 化妝製品的認識與保存 2. 皮膚類型與化妝品的選擇	4	
(三)皮膚的保養		1. 簡易居家保養 2. 專業皮膚保養	14	
(四)基礎化妝		1. 認識色彩與配色原理 2. 臉部的美化與化妝技巧	12	
(五)美容與生活		1. 睡眠情緒與美容 2. 簡易居家美容	2	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學成效，並督促學生達成學習目標。2. 評量方式注重基礎實作，培養護膚及彩妝的基礎能力。3. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救教學。			
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告、雜誌等增廣教學內容及效果。2. 參考坊間書局出版專業用書及教師自編教材。			
教學注意事項	3. 兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。4. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。5. 瞭解護膚及基礎彩妝知能，由老師示範指導，分組練習，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。6. 指導學生注重彩妝、保養及流行資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。			

表 11-2-3-91 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館達人			
	英文名稱	How to Get the Best Services and Deals from Hotels			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	餐飲管理科	商業經營科	資料處理科		
	2	2	2		
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 旅行已經不再只是去了哪些地方,還包括你得到了什麼體驗。這門課程要讓旅館投宿過程,成為美好體驗的一部分。2. 透過安排一趟旅館假期,學習從著手、尋找進階級的住宿樂趣,能找到符合自己的需求,在旅館裡住得更舒適。3. 見識世界各地的旅館之最--包括最昂貴、最古老、最有特色、設計最頂級的旅館,順便一探業界小道消息、發生在旅館內的名人軼事,以及赫赫有名的飯店房間。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、旅館訂房技巧		1. 旅行社事務 2. 上網訂旅館與代銷網站 3. 網路最低價保證與走出網路迷宮		6	
二、星級與鑽級的旅館認證		1. 透視星級與鑽級評鑑 2. 評鑑分級制度 3. 建立自己的旅館分級		4	
三、住房前停看聽		1. 瞭解你的底線與地點 2. 窗外有藍天 3. 預先凍結信用額度與房間類型 4. 什麼樣的預約才算數(保證訂房的迷思) 5. 申訴學問		6	
四、行李員和門衛不會說的事		1. 登記住房 2. 退房 3. 小費指南		2	
五、清潔人員不會說的事		1. 優良的客房清潔服務 2. 客房環保措施的兩難 3. 房客留下的殘跡		2	
六、禮賓服務員不會說的事		1. 什麼是禮賓服務人員 2. 和禮賓人員交朋友 3. 服務人員任您差遣		2	
七、客房服務人員不會說的事		1. 客房服務的祕密 2. 在旅館餐廳用餐 3. 旅館酒吧大揭密		2	
八、旅館保全人員不會說的事		1. 旅館的恐怖威脅與消防安全 2. 旅館內犯罪 3. 讓大人與兒童住得更安全 4. 旅館竊盜與房客順手牽羊 5. 房間內的失物		4	
九、房間的過往		1. 美名遠播(或惡名昭彰)的旅館客房歷史 2. 其他客房逮捕行動 3. 房間寫下了歷史 4. 旅館與電影 5. 名人客房		4	
十、旅館其他參考資訊		1. 旅館常客獎勵計畫 2. 其他住宿的選擇 3. 殘障人士的旅行與住宿 4. 寵物與旅館		4	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集旅館事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。三、由課程發展委員會之教材審查會議選定或編寫合適用書。				
教學注意事項	一、教學方法：1. 以分組方式進行角色扮演之教學法,增強實務經驗。2. 以多媒體或投影片為輔助教學,以提高學習效果。3. 教師可邀請專家學者,作旅館達人相關題目之演講。二、教學應以理論與實務並重,透過實習加強學生記憶。三、蒐集相關照片作為輔導教材。四、認知方面應依教材性質,斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法及實作法等教學方法。				

表 11-2-3-92 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界美食地圖		
	英文名稱	THE MAP OF WORLD CUISINE		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 瞭解世界各地的飲食文化。 2. 熟悉世界美食烹飪技巧。 3. 培養邏輯思考的能力。 4. 學會簡單烹飪技術。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、世界地圖概念		簡介以及各國飲食文化介紹	4	
二、東方美食介紹		1. 日本飲食文化介紹 2. 韓國飲食文化介紹 3. 泰國、印尼飲食文化介紹 4. 中國飲食文化介紹	18	
三、西方美食介紹		1. 法國飲食文化介紹 2. 義大利飲食文化介紹 3. 美國飲食文化介紹	12	
四、其他地方美食飲食文化介紹		世界各地著名美食介紹	2	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	一、以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 二、宜以主題方式，各國美食文化介紹，佐以一至二次實作烹飪課，讓學份充分體驗。 三、實作課進行時，宜注意學生安全。			

表 11-2-3-93 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	繞著世界跑			
	英文名稱	Go around the world			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	本課程主要目的是介紹觀光資源之分類概念，並瀏覽世界觀光資源之地理分佈概況。藉由分組報告訓練學生應用上述之地理專業知識，有系統地整合旅遊者所需之觀光資訊，如：國家概況、主要觀光資源及景點、旅遊行程及注意事項等。一、使學生能正確分辨觀光資源屬性之不同定義。二、使學生認識台灣及世界各國之觀光資源。三、培養學生隨時掌握觀光經濟活動等產業資訊的習慣。四、養成學生成為餐旅業人員的基本素養與正確態度				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論篇		1. 觀光地理學的內涵與發展 2. 觀光景點與資源評析		2	
二、人文環境與觀光		1. 旅遊規劃與設計 2. 永續觀光的議題 3. 生態觀光與深度旅遊 4. 觀光產業經營與空間策略		2	
三、空間環境與行為		1. 觀光景點之介紹與旅宿安排 2. 行程設計		8	
四、世界各國觀光地理資源		1. 專題演講 2. 觀光休憩發展的整合趨勢與研究取向		2	
五、導覽解說與行程設計		1. 觀光導遊及領隊解說方式及技巧 2. 觀光導遊圖之繪製 3. 戶外考察		4	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	一、配合講義，課本&Power Point，通力合作思考，小組討論，案例?究。期末學生分組製作一旅遊計畫。二、教學方法：1. 以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。2. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。3. 教師可邀請專家學者，作餐飲服勤相關題目之演講與示範。三、教學評量：平時成績、平時實務操作考核、期末考。四、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。五、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法以及實作法等教學方法。				

表 11-2-3-94 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮實務			
	英文名稱	Practice of Hair Dressing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	美容科	幼兒保育科	流行服飾科		
	2	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 二、了解美髮工具的使用方法及機具保養 三、熟悉頭髮清潔、保養及簡易編髮能力 四、具備初級染髮的知識及技能。 五、涵養審美能力及認真負責的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)頭髮組織與特性		1. 頭髮結構與特性:毛髮基本構造、酸鹼度。		12	
(二)工具介紹與使用		1. 美髮用具的認識:小型用具、大型機具及藥劑使用。 2. 常見美髮工具的使用方法及練習:電捲棒、離子夾及各種梳子運用。		12	
(三)基本美髮技能		1. 洗髮與吹風:背部按摩、坐洗、躺洗真人分組練習。 2. 常用整髮造型用具練習:清潔頭髮後,使用電捲棒或離子夾造型,真人分組練習。 3. 頭髮的保養:護髮操作原則及護髮機使用。 4. 基礎編髮:二股、三股及緞帶編髮,真人分組練習。 5. 基本染髮應用:染髮前保護、染膏調配及單、雙步驟染髮、白染黑及挑染髮之操作技巧。		12	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 觀察評量 2. 實作評量				
教學資源	網路圖片及影片 美髮 啟英 (楊版)				
教學注意事項	1. 教學透過教師示範及學生實際操作,並以真人分組進行為原則,落實「做中學, 學中做」之精神。 2. 教學方法要能引起學生興趣,善用圖片或youtube結合課程,營造良好之學習 環境。 3. 教學宜採多元評量,重視學生在操作過程中個別的學習狀況,適時提點及糾正。				

表 11-2-3-95 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	金飾設計		
	英文名稱	Accessory Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、行動力			
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科	
	2	2	2	
	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解金工工具的操作概念。 2. 熟悉金工素材的基本認知。 3. 熟練金工飾品製作的基本技法與操作程序。 4. 具備金工飾品的組合與應用能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 金工器具基本配備銅片鋸切		1. 認識常見金屬材質 2. 金工基本器具認識 3. 銅片鋸切基本技法	2	
(二) 銅片拋修		1. 手工拋修的基本技法 2. 吊鑽的操作技法	4	
(三) 金工飾品設計		1. 鑰匙圈、項鍊設計與製作。 2. 手環、戒指設計與製作。	6	
(四) 金屬表面精修		1. 污物的清潔。 2. 挫修、拋光與磨光。	4	
(五) 蠟飾品設計		1. 戒指設計與製作。 2. 耳環設計與製作。	6	
(六) 線材的運用		1. 抽線。 2. 管子製作。 3. 螺旋形捲線製作。 4. 線的扭轉。	4	
(七) 焊接		1. 硬焊與軟焊。 2. 輔助焊接的各種配件。	4	
(八) 金屬折彎與成形		1. 退火。 2. 折彎。 3. 敲凹成形。 4. 球面成形。	4	
(九) 飾品組合與陳列		飾品五金組合與珠寶台陳列展示。	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 金工器具操作基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。			
教學資源	以教學研究會討論建議教課書版本為依據			
教學注意事項	1. 以實際操作為主(講義與實習互相搭配) 2. 學生皆能獨立操作 3. 作品分享、展示、講評與觀摩			

表 11-2-3-96 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	器樂			
	英文名稱	Instrumental Music			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	8				
	第一學年 第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識樂理。二、學習鍵盤樂器的彈奏能力。三、設計器樂合奏的能力。四、陶冶情操、美化人生。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 音樂基本能力		1. 認識樂器的起源 2. 認識基本音樂知識 3. 節奏訓練與讀譜訓練		36	
(二) 鋼琴演奏		1. 學習正確彈奏指法 2. 認識常用音階 3. 琴法、樂曲、指法、兒歌之基本練習		36	
(三) 鋼琴演奏實務		1. 拜爾彈奏 2. 讀譜實務		36	
(四) 兒歌彈唱實務		1. 指法、樂曲練習實務 2. 兒歌彈唱 3. 和弦		36	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	以彈奏、課堂表現與出席狀況作為成績考核依據				
教學資源	琴法教室、鋼琴、電子琴				
教學注意事項	一、方法宜理論與方法技能並重，以期學生能有基本之能力應用在職場上。二、配合校內琴法能力培養之驗收，鼓勵學生加強自我彈奏能力				

表 11-2-3-97國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	保母工作實務		
	英文名稱	The Practice of the Child Care Giver		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：嬰幼兒發展與保育			
教學目標 (教學重點)	1. 認識托育服務工作服務之對象 2. 了解保母實務工作範疇。 3. 熟練托育服務工作專業技能。 4. 培養教保服務人員之專業倫理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 廣泛性嬰幼兒專業知識學習		1. 嬰幼兒發展與保育導論 2. 嬰兒健康照顧技巧與原則 3. 嬰幼兒安全照顧技巧與原則 4. 嬰兒托育服務概述	14	
(二) 嬰兒按摩概述		1. 嬰兒按摩理論 2. 嬰兒按摩現況	6	
(三) 實作練習		1. 副食品製作技巧 2. 家庭式及托嬰中心托嬰常識 3. 托育服務品質技巧	16	
(四) 綜合學習		1. 居家式托育服務項目 2. 居家式托育模擬	12	
(五) 家庭托育環境規劃		1. 家庭托育環境規劃 2. 家庭托育環境實務	12	
(六) 托育中心環境規劃		1. 托育中心環境規劃 2. 托育中心環境實務	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 學習保母技術背景知識 2. 實測托育人員基本項目，並兼顧學生成為專業人員應具有的基本倫理態度。 3. 評量內容兼顧知識理解與實作。 4. 評量方式著重技術實作，培養實務能力。 5. 透過保母日誌撰寫養成觀察紀錄習慣。			
教學資源	1. 圖書館提供之幼兒發展、安全照顧等相關參考書籍。 2. 提供保母技能影片提供學生參考與練習，鼓勵學生自主學習。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 提供幼兒照護教室資源幫助學生熟練保母相關工作項目。(2) 於課堂中提供實務性照護資源(如居家托育服務相關DVD)，幫助學生縮短學用落差。 2. 教材編選 (1) 教材內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。(2) 教材內容結合實務範例，幫助學生易於轉換知識於實際應用。(3) 知識與實務配合，使學生能學以致用。			

表 11-2-3-98國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服飾攝影		
	英文名稱	Clothing photography		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、行動力、國際力			
適用科別	幼兒保育科	美容科	流行服飾科	
	2	2	2	
	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 了解服裝與飾品攝影的基本技巧。 2. 學會攝影機的操作與後製。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、基礎階段		相機使用與設定	4	
二、構圖與光線操作		人物、飾品拍攝注意事項及背景燈光搭配	6	
三、飾品與人物/攝影地點		1. 飾品擺設技巧 2. 人物姿勢引導 3. 室內攝影技巧 4. 戶外攝影技巧	16	
四、後製		簡易修圖與濾淨效果	10	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	1. 相關基本知識與操作(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。			
教學資源	1. 教材內容使用專業攝影教科書，搭配實作與課堂練習來完成。 2. 使用photoshop進行相片後製。 3. 搭配youtube影片說明。 4. 實習教室電腦及網路。 5. 廣播教學設備。 6. 燈具、商品架和布幕。 7. 單眼相機或手機。			
教學注意事項	1. 以實際操作為主。 2. 學生皆能獨立完成作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。			

表 11-2-3-99國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	繞著世界跑		
	英文名稱	Go around the world		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	商業經營科	餐飲管理科	資料處理科	
	2	2	2	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本課程主要目的是介紹觀光資源之分類概念，並瀏覽世界觀光資源之地理分佈概況。藉由分組報告訓練學生應用上述之地理專業知識，有系統地整合旅遊者所需之觀光資訊，如：國家概況、主要觀光資源及景點、旅遊行程及注意事項等。一、使學生能正確分辨觀光資源屬性之不同定義。二、使學生認識台灣及世界各國之觀光資源。三、培養學生隨時掌握觀光經濟活動等產業資訊的習慣。四、養成學生成為餐旅業人員的基本素養與正確態度			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論篇		1. 觀光地理學的內涵與發展 2. 觀光景點與資源評析	2	
二、人文環境與觀光		1. 旅遊規劃與設計 2. 永續觀光的議題 3. 生態觀光與深度旅遊 4. 觀光產業經營與空間策略	2	
三、空間環境與行為		1. 觀光景點之介紹與旅宿安排 2. 行程設計	8	
四、世界各國觀光地理資源		1. 專題演講 2. 觀光休憩發展的整合趨勢與研究取向	2	
五、導覽解說與行程設計		1. 觀光導遊及領隊解說方式及技巧 2. 觀光導遊圖之繪製 3. 戶外考察	4	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	多元評量			
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	一、配合講義，課本&Power Point，通力合作思考，小組討論，案例?究。期末學生分組製作一旅遊計畫。二、教學方法：1.以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。2.以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。3.教師可邀請專家學者，作餐飲服勤相關題目之演講與示範。三、教學評量：平時成績、平時實務操作考核、期末考。四、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。五、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法以及實作法等教學方法。			

表 11-2-3-100 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒戲劇			
	英文名稱	Creative Drama for Young Children			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	有，科目： 幼兒音樂與律動				
教學目標 (教學重點)	1. 了解幼兒戲劇的基本原則。 2. 了解幼兒戲劇之於幼兒學習重要性。 3. 體驗不同形式的幼兒戲劇活動。 4. 學習編寫幼兒戲劇劇本。 5. 培養製作與演出幼兒戲劇的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基礎概念		1. 了解幼兒戲劇的基本原則。 2. 了解幼兒戲劇之於幼兒學習重要性 3. 瞭解創作性戲劇內涵		10	
(二)體驗與實作		1. 體驗不同形式的幼兒戲劇活動。 2. 透過業界兒童劇團了解兒童劇的需求。		10	
(三)設計與應用		1. 學習編寫幼兒戲劇劇本。 2. 培養製作與演出幼兒戲劇的能力。 3. 學習培養戲劇教案的撰寫。 4. 透過不同媒材製作呈現戲劇效果。		16	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 幼兒戲劇劇本的編寫與實際演出成果及省思，以及過程中態度與行動的正確性。 2. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 3. 評量內容兼顧理解、運用及省思回顧。 4. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。				
教學資源	1. 圖書資源-幼兒戲劇相關書籍。 2. 人力資源-邀請幼兒戲劇演員指導幼兒戲劇演出與製作原則。 3. 業界資源-與兒童劇團合作，提供學生實際見習或參與幼兒戲劇演出的經驗。				
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 以啟發學生創作與團隊合作能力為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。(2) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(3) 注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。(4) 隨時培養學生正確的工作價值觀念。 2. 教材編選 (1) 教材內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。(2) 教材內容結合實務範例，幫助學生易於轉換知識於實際應用。(3) 知識學習需與實務配合，使學生能學以致用。				

表 11-2-3-101 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體實務		
	英文名稱	Practice of Multimedia		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、行動力、國際力			
適用科別	流行服飾科	美容科	幼兒保育科	
	2	2	2	
	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解相片的後製基本技巧與軟體操作。 2. 學會飾品與人物相片的修圖技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、基礎階段		1. 相機使用與設定。 2. 修圖軟體操作與示範。	4	
二、後製基礎		人物、飾品修圖注意事項及濾鏡效果介紹。	6	
三、飾品與人物/攝影地點		1. 飾品擺設與光影技巧。 2. 人物姿勢引導。	16	
四、作品集		作品集設計與製作。	10	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 相關基本知識與操作(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。			
教學資源	1. 教材內容使用專業攝影教科書，搭配實作與課堂練習來完成。 2. 使用photoshop軟體進行相片後製。 3. 搭配youtube影片說明課程內容。 4. 實習電腦教室網路設備。 5. 廣播教學設備。 6. 燈具、商品架及布幕。 7. 單眼相機或手機。			
教學注意事項	1. 以實際操作為主 2. 學生皆能獨立完成作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。			

表 11-2-3-102國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒園課程模式			
	英文名稱	Early Childhood Curriculum Approach			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力				
適用科別	幼兒保育科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：幼兒教保活動設計				
教學目標(教學重點)	一、探討幼兒園課程模式。二、協助實習生對未來課程，做有效的實習教學準備。三、培養從事幼保教保工作之興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)認識課程模式		1. 課程模式概述 (1) 法源 (2) 幼兒教育發展脈絡 (3) 幼兒園課程教學現況		10	
(二)華德福教育模式		1. 華德福教育模式理論 2. 華德福教育模式實務		10	
(三)蒙特梭利教育模式		1. 蒙特梭利教育模式理論 2. 蒙特梭利教育模式實務		16	
(四)瑞吉歐教育模式		1. 瑞吉歐教育模式理論 2. 瑞吉歐教育模式實務		10	
(五) 高瞻課程理論		1. 高瞻課程理論 2. 高瞻課程實務		6	
(六) 課程模式的觀察與體驗		1. 課程模式及教學場域觀察 2. 課程模式教學場域參與式觀察與見習		8	
(七)教學活動設計與試教		1. 教學模式觀察記錄分享與報告 2. 小組主題教學模式活動設計實作 3. 教學實踐-試教 4. 小組學習歷程檔案紀錄與統整。		12	
合 計				72	
學習評量(評量方式)	1. 透過分組報告的方式，增加學生對幼兒園課程教學的認知。2. 透過小組互評優缺點的方式，讓學生了解自己試教成效，以及對同儕試教的看法。3. 透過假試教的方式，讓學生體驗幼兒園課程模式教學。4. 透過檢核表的方式，讓學生檢視自己的試教可以再改進的地方。				
教學資源	1. 各式教學活動設計 2. 各式教具 3. 學長姐假試教的相關資料 4. 相關托兒機構資料 5. 依課程規劃訂定之書籍				
教學注意事項	一教材編選 (一) 應配合學生能力、興趣、需要選擇教材。(二) 可與教保實務課程配合，使學生獲得實際經驗。(三) 應配合課程舉行參觀、訪談相關機構，以提供學生更具體的經驗。(四) 實習方式可依實際情況，採個別實習、分組實習。二、教學方法 (一) 教師應事先收集各項領域之幼兒教學資料與相關資訊。(二) 教師應收集各項領域之教具供學生參考。(三) 多提供學生假試教的機會，讓學生實際試教時，能更得心應手。(四) 多鼓勵學生進行教具創作，增加教學活動的多元性。(五) 教師應不斷地吸收新知，視實際情況增減教材。(六) 教師除課堂講述外，可增加參觀幼兒園或見習等活動，加強與業界交流和增進學生實務經驗。(七) 於幼兒園教學前進行行前說明會。				

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	情感教育		
	英文名稱	Affective Education		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標(教學重點)	使學生具備情感經營及關係處理的能力			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)健康自尊與真愛		1. 自我概念與自尊 2. 愛的表達與約會	4	
(二)擇友技巧		擇友應有認知與態度 接受與拒?	4	
(三)情感經營		親密感受與愛的分享 愛情三元素的經營 意外懷孕議題	4	
(四) 面對失落與悲傷		分手的決定 分手調適與學習	4	
(五)多元的性		尊重多元及同志教育	2	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	課堂出席及參與、分組報告及學習單			
教學資源	健護學科中心教學資源、性別平等教育全球資訊網			
教學注意事項	1. 以電影為媒材及自編教材進行教學。 2. 教學方法主要透過教師引導，學生討論、報告及分享來進行。			

表 11-2-4-2國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康飲食	
	英文名稱	Healthy Diet	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1. 使學生能具備中西健康飲食知識並落實於生活中 2. 使學生能體會飲食對環境的影響		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)均衡飲食	健康飲食原則及運用 飲食相關新知	2	
(二)營養素與健康	重要營養素介紹 特殊需求與保健	2	
(三)食材的選擇	如何選擇新鮮的食材 選擇加工食品注意事項	2	
(四)傳統醫學四季養生	傳統醫學五行概念 四季養生 製作一道當季養生膳食	4	
(五)設計自己的菜單	運用所學設計一份餐點 完成餐點製作並分享	2	
(六)外食的健康選擇	外食的陷阱 外食也能吃的健康	2	
(七)食安議題	食品安全相關規定 重大食安議題	2	
(八)食物與環境	永續餐桌 綠色消費	2	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	課堂出席及參與、分組報告、超市實察、菜單設計及製作、學習單		
教學資源	健護學科中心教學資源、食品安全資訊網、國民健康署、食品營養概論(蕭寧馨, 2014)、樂齡好滋味：楊玲玲的幸福餐飲(楊玲玲, 2014)		
教學注意事項	1. 自編教材。 2. 教學方法主要透過教師引導，學生討論、報告、餐點製作及分享來進行。		

表 11-2-4-3國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	紓壓按摩		
	英文名稱	Flexible learning time- Rolling massage		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年第一學期			
教學目標(教學重點)	一、瞭解按摩基本概念。二、熟練美容按摩手技應有操作技巧，培養從事美容行業的興趣。三、應用基本技巧於日常生活中。四、啟發觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工具準備與運用實務		1.本科目目標在協助學生瞭解專業按摩實務。 2.深入淺出手技	9	
(二)紓壓按摩實務操作		真人實務操作	9	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	1、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。2、評量方式注重基礎實作，培養按摩能力。			
教學資源	1.選擇簡單扼要、深入淺出之教材，並配合現行專業護膚、美容造型實務現況、時尚流行等相關資訊。 2.相關書籍、成品、多媒體教材、整體造型數位軟體、網路數位資訊、雜誌等。 3.利用專業教室供學生實作練習。 4.結合社區資源、電腦教室，供學生查詢相關資訊。 5.教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 6.利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。			
教學注意事項	1、兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。 2、教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。 3、瞭解基礎美容知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 4、指導學生注重流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。			

表 11-2-4-4國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	古今中外情詩選讀(彈性)	
	英文名稱	Selected Classical-Contemporary Chinese and Western Love Poems	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	「愛情」乃高中生關注的人生課題,且看古今中外文人如何將滿懷情思轉譯為迷人的詩歌符碼,藉詩傳情於中、西方文學是否展現相同的風貌?本課程擬兼顧歷時性及共時性,引領學生鑑賞古今中外情詩之美及其表現手法之異同。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中國古典情詩選讀	選取《詩經》、樂府詩、古詩及近體詩中具代表性的愛情詩,帶領學生細讀詩作並進行深度鑑賞	12	
(二)中國現代情詩選讀	選取徐志摩、何其芳、洛夫、席慕蓉、鄭愁予、余光中、楊牧等現、當代詩人的愛情詩,帶領學生細讀詩作並進行深度鑑賞	10	
(三)西洋情詩選讀	選取《浪漫情詩選》中數首詩作,以管窺西洋情詩的表現手法	10	
(四)情詩鑑賞口頭報告	任選一首情詩進行深度鑑賞	2	
(五)情詩試作	試做一首三句愛情詩,互相觀摩,票選最佳詩作	2	
合計		36	
學習評量(評量方式)	1 課堂活動參與40% 2 口頭報告 30% 3 書面報告(任選一首情詩進行深度鑑賞或試作一首情詩,二擇一) 30%		
教學資源	1. 歷代情詩:中國情詩選 / 黃益庸, 衣殿臣編著(臺北市:未來書城, 2002) 2. 西方愛情詩鑑賞集 / 李光筠主編(臺北市:國文天地發行:久博總經銷) 3. 浪漫情詩選 李淑貞 編譯(台北市:九儀出版社, 2000)		
教學注意事項	1. 授課教材將選取中國古典詩、現代詩、西方中譯詩(以中英對照方式呈現),於課堂上精讀、解析所選取的詩作,期末由學生任選一首情詩進行深度鑑賞,做口頭報告並繳交書面資料,或試作一首情詩發表,作為檢核學習成果的依據 2. 本課程規畫為高二上、下學期各一學分,上學期主要聚焦於中國古典及現代愛情詩的鑑賞,下學期則擴及英美文學的愛情詩作,並進一步比較中、西方愛情詩表現手法的異同,期能藉此引導學生以更宏觀的角度來探討文學作品中普遍存在的議題。 3. 內心滿溢的情思如何轉換為動人的文字?經由閱讀大量愛情詩作,學習愛情詩中意象的運用及寫作技巧,並引導學生試做一首三句愛情詩,彼此互相觀摩,並由學生票選課堂情詩王子(或公主),之後由教師進行講評。		

表 11-2-4-5國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學函數的應用(彈性)	
	英文名稱	The application of Mathematical Functions	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1. 讓學生了解二次函數並且會模擬砲彈發射的軌跡。 2. 讓學生了解如何用三角函數去做簡單的測量問題。		
s教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
(一) 二次函數		1. 二次函數的介紹與基本性質 2. 如何畫二次函數。 3. 如何求二次函數的極值。	6
(二) 三角函數		1. 三角函數的介紹與基本性質。 2. 如何利用三角函數解三角形。 3. 三角函數在測量問題的應用。 4. 在手機數學App實際模擬測量問題。	12
合 計			18
學習評量(評量方式)	紙筆測驗 實際模擬測驗		
教學資源	手機相關數學APP		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 相關教材要注意實際的模擬是否可行。 2. 三角測量的問題盡量要碰觸3D的圖形。 3. 二次函數要注意可以控制參數的模擬。		

表 11-2-4-6國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體應用及實作(彈性)	
	英文名稱	Multimedia Applications and practice	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節,共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1. 培養整合photoshop、illustrator、indesign的能力 2. 能將作品整合至dreamweaver及其他多媒體平台 3. 能有一定色彩搭配及版面配置美學的能力		
s教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
(一)多媒體製作介紹規劃、目的及技術複習		1. 多媒體製作介紹 2. 課程規劃、分組及意見交流 3. 各軟體相關技巧複習	9
(二)實施及創作階段		1. 分析相關作品 2. 技巧說明 3. 歷屆選手範例解析	21
(三)整合流程		1. 開場動畫 2. 互動式網頁設計 3. 主畫面配置	6
合 計			36
學習評量(評量方式)	1. 競賽學科題目 2. 上機測驗		
教學資源	1. 網路動態教學 2. 歷屆作品 3. 版面配置美學的相關書籍 4. 實習電腦網路教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 要掌握好各段進度 2. 教材內容宜採主題式範例為優,並簡單說明所用的工具用途。 3. 目前選用adobe的相關軟體。 4. 相關產業的就業資訊分享及youtube的相關影片。 5. 以學生既有知識或經驗為基礎,說明生活上的應用實例以引起學習動機。 6. 隨時提供學生相關新知,以符合現代生活的應用。 7. 可採個別學習、小組合作學習或全班團體學習來完成一個完整的多媒體專案。		

表 11-2-4-7國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意表演(彈性)	
	英文名稱	Creative Performance	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1. 認識創意表演活動的意義。 2. 了解創意表演活動的目的及其價值。 3. 熟悉創意表演的各種教學方法。 4. 認識創意表演活動教材的內容及選擇方法。 5. 增進各種表演設計的基本能力。 6. 培養審美與創造的能力。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎概念	1. 了解肢體創造力的發展。 2. 了解創意手作活動的目的與意義	10	
(二)體驗與實作	1. 認識創意表演教學的原理原則。 2. 透過多元素材進行各種創意表演實作。	12	
(三)設計與應用	1. 藉由指定素材結合個人創意進行。 2. 融合美感元素進行創意表演。	14	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	1. 藉由指定素材結合個人創意進行。 2. 融合美感元素進行創意表演。		
教學資源	1. 圖書資源-創意相關書籍。 2. 外部資源-參觀舞蹈或藝術創作展覽，增加學生美感經驗體會。 3. 業界資源-接洽不同素材與形式的藝術創作者帶領學生進行藝術創作活動。		
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 以激發學生創意為主要教學目標，藉由不同藝術創作形式啟發學生美感經驗，教師居於輔導支援地位。 (2) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (3) 注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。 (4) 隨時培養學生正確的工作價值觀念。 2. 教材編選 (1) 教材內容之選擇，適合學生程度與興趣，並兼顧素材多元性。 (2) 知識學習需與實務配合，使學生能學以致用。		

表 11-2-4-8國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學(彈性)	
	英文名稱	Food and Beverage Aesthetics	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節,共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1.熟悉飲料調製之相關技能運用。2.熟悉蔬果雕刻之專業技能。3.培養學生展檯佈設能力。4.熟悉擺盤技巧。5.熟悉餐桌擺設之技能。6.提升餐飲美學之涵養。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
創意飲料設計及呈現	1. 運用調製法設計創意飲品(漸層、霜凍等) 2. 運用不同主題素材設計創意飲品(咖啡、茶、水果等) 3. 飲品杯飾切雕	10	
菜單及飲料單設計	1. 菜單設計的技巧 2. 主題菜單及異國菜單設計	8	
創意口布摺疊	1. 口布摺疊技巧 2. 創意口布設計及摺疊	10	
造型點心設計	1. 杯子蛋糕裝飾 2. 造型餅乾裝飾	8	
蔬果雕刻及擺盤藝術	1. 基礎切雕技法 2. 中、西、日式擺盤裝飾 3. 水果盤切雕	10	
餐桌擺設藝術	1. 餐桌擺設技巧 2. 餐盤搭配藝術 3. 主題料理及異國料理餐桌佈設	14	
主題展檯佈設及素材運用	1. 多元素材運用技巧 2. 主題展檯佈設 3. 成果發表	12	
合 計		72	
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)專業飲料調製及餐服教室。 (2)廣播教學及投影設備。 (3)相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。		
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 本科目為專業科目、實習科目,實習得分組上課,以學生多練習實作。 (2) 教師於施教時實際示範教學,並加入實務範例補充說明,提高學生學習興趣,適時導入市場主流性產品,增進學習效果,以符合現代生活的應用。 (3) 依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 (4) 以學生既有知識或經驗為基礎,說明生活上的應用實例以引起學習動機。 2. 教材來源 (1) 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (2) 蒐集相關之多媒體教材、圖片、實體教材、雜誌刊物等作為輔助教材。		

表 11-2-4-9國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台造型設計(彈性)	
	英文名稱	Stage design	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	一、瞭解造型基本概念。二、熟練造型設計應有操作技巧，培養從事舞台整體造型行業的興趣。三、應用秀場造型設計。四、啟發觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。		
s教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
(一) 造型基本概念		1. 基本技巧操作 2. 真人舞台走秀與設計	18
(二) 造型設計		實務操作	18
合 計			36
學習評量(評量方式)	1、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。		
教學資源	評量方式注重基礎實作，培養舞台造型設計專業能力。		
教學注意事項	1、兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。 2、教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。 3、舞台造型設計知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 4、指導學生注重流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。 5、培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。		

表 11-2-4-10 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計(彈性)	
	英文名稱	Accessory Design	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 學會飾品設計的基本概念。 2. 熟悉各種工具的操作方式。 3. 具備創作與設計飾品的專業能力。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 從設計開始	1. 繪圖技法練習。 2. 飾品材質、種類的介紹。	6	
(二) 設計圖創作	1. 設計圖創作與構圖。 2. 設計重點與注意事項說明。	30	
(三) 飾品製作	1. 器具介紹與認識。 2. 器具使用說明與注意事項。 3. 飾品製作 4. 細部加工 5. 成品展示	36	
合 計		72	
學習評量(評量方式)	1. 飾品設計基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。		
教學資源	手作設計網站、教師自編教材。		
教學注意事項	1. 以實際操作為主。 2. 學生皆能獨立完成木作作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。		

表 11-2-4-11 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業活動設計(彈性)	
	英文名稱	Business activity design	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解商業活動設計的內涵與發展 2. 使學生學會撰寫商業活動企劃書 3. 以案例演練使學生成為商業活動設計高手 4. 以分組實作來訓練商業活動設計能力		
s教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
商業活動設計的內涵及發展		1. 何謂活動? 何謂商業行銷活動? 2. 商業行銷活動的演進 3. e化商業活動行銷 4. 商業活動行銷的未來影響力與趨勢	16
商業活動企劃書練習		1. 商業活動企劃的定義 2. 擬定商業活動企劃案的步驟 3. 商業活動企劃立案的標準流程 4. 商業活動企劃書的製作練習	20
商業活動設計案例討論		1. 娛樂與慶典活動案例討論 2. 企業活動案例討論 3. 展覽活動案例討論	16
商業活動設計分組實作		1. 娛樂與慶典活動設計 2. 企業活動設計 3. 新品發表商業活動設計 4. 展覽活動設計	20
合 計			72
學習評量(評量方式)	(一)檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) (二)實作評量(實作、作業) (三)口語評量(口試、口頭報告)		
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	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，宜多注意當前的商業活動設計，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商業活動有關的書籍、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。		

表 11-2-4-12國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	性別教育(彈性)	
	英文名稱	Gender Education	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1、使學生了解性別帶給自身的影響，能省思生活中的性別刻板印象，並願意打破性別帶來的框架。 2、認知文化對身體意象的影響，並懂得學習欣賞與悅納自己。3、了解不同的性別特質，並學習尊重與欣賞不同性別特質的人。4、了解在愛情中的自我狀態，並學習理性的溝通模式與合宜的情感表達方式。5、對性侵害性騷擾、親密關係暴力等有正確認知，並了解性別中的相關法律問題，學習保護自己		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)性別刻板印象	1.了解何謂性別刻板印象，性別刻板印象的內涵 2.討論生活中出現的性別刻板印象(勞務分工、生涯選擇、社會角色、習俗文化等)	3	
(二)身體意象	1.透過廣告及瘦身等書籍來探討社會文化對身體的看法 2.了解影響身體意象的因素及何謂身體自主權	2	
(三)多元文化議題	1.播放影片：為巴比祈禱 2.了解性別的多元取向，認識LGBT族群 3.討論LGBT族群在社會上面臨的處境	4	
(四)愛情與親密關係暴力	1.透過學生對戀愛的經驗分享，討論愛情的酸甜苦辣，並認識愛情的理論 2.討論分手，學習尊重情感選擇的自主性，並培養對情感挫折容忍度 3.針對新聞中的情殺案件，討論親密關係暴力及預防與處理方法	6	
(五)性騷擾、性侵害預防	1.學習尊重人際互動中的身體界線 2.了解性侵害與性騷擾的內涵，培養因應性侵害及性騷擾的能力 3.了解相關的法律問題	7	
(六)多元家庭型態	1.了解多元家庭型態的樣貌 2.學習理解、接納與尊重多元的家庭型態	2	
(七)未婚懷孕	(七)未婚懷孕 1.播放影片：早熟 2.與學生討論未婚懷孕所需承擔的風險及面對的責任 3.學習安全性行為的保護措施	4	
(八)網路與我	1.討論網路交友議題 2.討論網路自拍議題 3.討論網路色情議題	3	
(九)婚姻與家庭	1.探討婚姻與家庭的性別互動模式 2.討論經營婚姻與家庭的方法	3	
(十)公共場所的親密行為	1.討論隱私權的定義 2.討論親密關係中性別互動的公開與隱私的界線，思考在公共場域親密行為的適當性	2	
合計		36	
學習評量(評量方式)	以口頭報告、問答、撰寫學習單等方式進行評量		
教學資源	電腦、投影機、麥克風，光碟機…等。		
教學注意事項	教材選用 1. 國家教育研究院性別平等教育系列影片 2. 教育部、內政部等相關性別教育宣導短片 3. 網路資料 教學注意事項 1. 教材案例可搭配時事更新 2. 授課時宜多引導學生，讓學生可以表述自己的想法與意見，透過討論方式，澄清迷思 3. 若學生於授課中有用詞不當時，可給予機會教育，建立正確觀念		

表 11-2-4-13 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	鋼琴彈奏		
	英文名稱	piano playing		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年第一學期			
教學目標(教學重點)	學生能學習讀譜能力。學生能學習鋼琴彈奏技巧。學生能以正確的態度專心上課。學生能學習欣賞鋼琴作品。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)音樂基本能力		1. 讀譜練習 2. 基本樂理認識	4	
(二)鋼琴彈奏技巧		1. 單手-雙手練習 2. 樂曲彈奏	14	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	以樂曲演奏、課堂表現與出席狀況作為成績考核依據			
教學資源	琴法教室、鋼琴、電子琴			
教學注意事項	教材參考資料 1. 兒歌彈唱與理論：李悅綾等編著 2. 快樂的鋼琴彈唱曲集：尹宏明編著 教學方法 講述、示範與欣賞教學			

表 11-2-4-14國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能	
	英文名稱	Physical Fitness	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 提升健康體適能的認知。 2. 體驗趣味體適能的樂趣。 3. 增進健康體適能的目標。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 認識健康體適能	1. 介紹健康體適能，課程總說明。 2. 全班性動態活動。	2	
(二) 身體組成	1. 介紹健康體適能-身體組成。 2. 紀錄學生之身高體重，算出個人身體組成之數據。 3. 藉由樂趣化活動設計，增進學生對於身體組成要素有所認識。	2	
(三) 心肺耐力	1. 介紹健康體適能-心肺耐力。 2. 紀錄學生心肺耐力之數據。 3. 利用慢跑、游泳等活動提升學生之心肺耐力。	4	
(四) 肌力與肌耐力	1. 介紹健康體適能-肌力與肌耐力。 2. 紀錄學生肌力、肌耐力之數據。 3. 藉由樂趣化活動設計，增進學生肌力、肌耐力。	5	
(五) 柔軟度	1. 介紹健康體適能-柔軟度。 2. 紀錄學生柔軟度之數據。 3. 利用靜態、動態伸展操、瑜珈增進學生柔軟度。	2	
(六) 健康體適能樣樣我都行	1. 綜合利用遊戲再複習一次。 2. 期末綜合測驗，與各種數據比對是否有進步。	3	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1. 學生是否能正確的做出老師所教的動作。 2. 學生是否能正確的說出體適能測驗的項目與體適能要素。 3. 老師所說的測驗規則學生是否都能遵守。		
教學資源	體適能器材、軟墊、游泳池。		
教學注意事項	一、 教師應該注意學生的觀念是否正確 二、 暖身操不可馬虎，避免運動傷害。 三、 須遵守檢測規則。		

表 11-2-4-15 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文學面面觀(彈性)	
	英文名稱	Multiple Aspects of Diet Literature	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	帶領學生細讀、鑑賞年度《飲食文選》，結合個人飲食經驗，透過所閱讀的文本，學習作家細緻描摹食物的書寫技巧，將舌尖的味覺感受，試圖轉換為筆尖動人的文字，如此經由閱讀－實感－寫作三步驟，以逐步提升學生的語文表達能力。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 飲食文學導論	1. 何謂飲食文學？ 2. 簡介台灣當代飲食文學發展的脈絡 3. 飲食文學的特色	2	以PPT講述為主
(二) 《臺灣飲食文選. 2008》	文本選讀、賞析1	10	
(三) 《飲食文選. 2014》	文本選讀、賞析2	10	
(四) 《那些美食教我的事－飲食文學選》	文本選讀、賞析3	10	
(五) 口頭報告	分享一-三道自己愛吃的食物	2	製作PPT以圖片及文字描述呈現，可襲用習得的字句，精工細描所分享的美食，莫流於空泛、粗淺的形容。
(六) 飲食文學創作	模仿所閱讀的文本，作家細緻描摹食物的書寫技巧，試寫一篇作文	2	
合計		36	
學習評量(評量方式)	1. 課堂活動參與40% 2. 口頭報告 30% 3. 書面報告(飲食文學創作或小論文二擇一)30%		
教學資源	1. 焦桐主編：《臺灣飲食文選. 2008》(台北市：二魚文化) 2. 焦桐主編：《飲食文選. 2014》(台北市：二魚文化) 3. 洪淑苓主編：《那些美食教我的事－飲食文學選》(台北市：三民，2018)		
教學注意事項	1. 經由帶領學生細讀、鑑賞年度《飲食文選》，結合個人飲食經驗，學生需於課堂上分享一道自己愛吃的食物，模仿所閱讀的文本，作家細緻描摹食物的書寫技巧，進行口頭報告，於期末再將此報告轉化為書面的飲食文學創作。 2. 由教師印製閱讀文本，搭配學習單，採分組討論方式，由組員上台分享，老師給予歸納、講評，並適時引導學生做深層的思考。 3. 本課程側重提升學生的閱讀及寫作能力，將聚焦於文本的閱讀及寫作練習，至於相關的理論背景知識，僅於課堂上做概括式的說明。 4. 課堂上要求學生上台報告，期能藉此增進學生的口語表達能力。		

表 11-2-4-16 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	微型創業實作(彈性)		
	英文名稱	Micro-Entrepreneurship Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週2節,共18週			
開課年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標(教學重點)	1.瞭解影像處理的基本概念。2.掌握影像編排與色彩設計。3.啟發創意思考。4.培養文創專案製作能力。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
文創商品製作		1.影像基礎知識及各程種圖檔介紹 2.影像處理功能、影像去背應用。 3.數位相片編修。 4.影像合成技術。 5.文字工具及文字圖層的設定與應用。 6.文創商品介紹及觀摩 7.文創商品機具介紹及應用 8.文創商品設計與製作	18	
合計			18	
學習評量(評量方式)	(1) 平時應考核學生實習操作技巧熟練程度及思考能力。 (2) 期末評量宜以專題作業的方式進行,並以個人或分組方式為之。			
教學資源	(1) 實習電腦網路教室。 (2) 廣播教學設備。 (3) 熱昇華印表機、平板燙轉印機、馬克杯轉印機、3D印表機、照相機等設備。 (4) 轉印紙、擦拭貼、馬克杯、滑鼠墊、磁性拼圖、T恤。			
教學注意事項	1.教材編選 (1) 多媒體教學教材。 (2) 坊間相關專業書籍或教師自編教材。 2.教學方法 (1) 理論配合上機實際操作,並製作出客製化文創商品,提昇學習興趣及效果。 (2) 熟悉各種影像處理、3D建模的運用。 (3) 分組實習,讓學生體驗團隊合作的重要。 (4) 優良作品及學生作業採用互相觀摩方式,增進學生視野及技術。 3.教學相關配合事項 (1) 教學雖使用商業剪輯軟體,但也可視狀況選用自由軟體或免費軟體,如此一方面可讓學生容易取得軟體,另一方面更瞭解軟體授權的觀念。 (2) 由於市面上軟體改版迅速,教學無法百分之百滿足業界,所以在教學時,應熟悉影像處理及3D建模的基本功能,才能適用於各種軟體。			

表 11-2-4-17 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意表演實作(彈性)	
	英文名稱	Creative Performance Practice	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	1. 認識創意表演實務的意義。 2. 了解創造肢體活動的目的及其價值。 3. 認識創意表演實務教材的內容及選擇方法。 4. 增進各種表演設計的基本能力		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)表演藝術	1. 創意表演實務的意義。 2. 了解創造肢體活動的目的及其價值 3. 增進各種表演設計的基本能力	8	
(二)體驗與實作	1. 創意表演實務教材的內容 2. 創意表演實務教材的選擇方法	12	
(三)設計與應用	1. 編舞 2. 編劇與應用	16	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	1. 個人創意成果與檔案，以及過程中態度與行動的正確性。 2. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 3. 評量方式注重實作性成果展現，培養實務能力。		
教學資源	1. 圖書資源-創意相關書籍影音資料。 2. 外部資源-參觀舞蹈或藝術創作展覽，增加學生美感經驗體會。 3. 業界資源-接洽不同素材與形式的藝術創作者帶領學生進行藝術創作活動。		
教學注意事項	(1)以激發學生創意為主要教學目標，藉由不同藝術創作形式啟發學生美感經驗，教師居於輔導支援地位。 (2)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。 (3)教材內容之選擇，適合學生程度與興趣，並兼顧素材多元性。		

表 11-2-4-18國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	數字秘密花園(彈性)		
	英文名稱	Digital Secret Garden		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週2節,共18週			
開課年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標(教學重點)	1. 訓練數字能力 2. 培養投資理財的基本觀念與操作力。 3. 介紹投資分析的簡易理論與工具。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
數字魔力		1. 認識數字 2. 操作數字遊戲 3. 數字桌遊進行	3	
現金流		1. 現金流理財介紹 2. 現金流活動操作	5	
OPI		1. 華爾街股市大亨內容介紹 2. OPI資產負債投資 3. OPI活動進行	5	
操作活動		1. 投資的基本概念及工具 2. 證券市場介紹 3. 台灣股市結構及交易制度 4. 輔導學生參加投資模擬系統的操作競賽	5	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有考試、實習與分組書面報告、作業及平時問答表現 2. 可依據評量結果,改進教材教法,實施補救或增廣教學。			
教學資源	1. 使用桌遊,協助學生建立數字觀念。 2. 教材之例題及習題,應與實務配合,使學生能學以致用。 3. 教材內容之難易,應適合學生程度高,提高其學習興趣。			
教學注意事項	<p>教材編選:</p> <p>1. 教材應參照實務趨勢及新頒規定,能與現實結合。 2. 教材之例題及習題,應與實務配合,使學生能學以致用。 3. 教材內容之難易,應適合學生程度。</p> <p>教學方法:</p> <p>1. 教學應以學生的既有經驗為基礎,引發其學習動機。 2. 培育學生適應變遷、規劃執行、創新進取及自我發展之核心素養。 3. 教學須重視道德實踐及培養學生正確的職業道德觀念。 4. 教學時應充分利用社會及網路資源,安排參訪相關產業機構,使理論與實務相結合,提高學習興趣和效果。 5. 教師於教學活動可安排參加投資模擬系統的操作競賽。</p>			

表 11-2-4-19國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	色彩與生活(彈性)	
	英文名稱	Color and life	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	一、協助學生瞭解色彩與生活。 二、應用利用色彩與生活對欲升學有助益。 三、培養學生研究能力。		
s教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
(一)色彩學		1. 色彩概論	18
(二) 色彩與生活		生活環境與色彩運用	18
合 計			36
學習評量(評量方式)	1、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。		
教學資源	評量方式注重基礎概念，培養色彩與生活專業能力。		
教學注意事項	1、兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。 2、教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。 3、色彩與生活知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 4、指導學生注重流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。 5、培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。		

表 11-2-4-20 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地樂活(彈性)	
	英文名稱	TOUR PLANNING PRACTICE	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	教導學生國內外遊程規劃重點與操作細節，並讓學生實際練習規劃		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國內遊程規劃	1. 國內旅遊行程安排與常用網站.APP 2. 國內旅遊住宿安排與常用網站.APP 3. 國內旅遊交通安排與常用網站.APP 4. 國內旅遊預算控制與常用網站.APP 5. 國內常見旅遊陷阱 6. 分組實作報告國內旅遊規劃 7. 填寫報告互評表	8	
(二)國外遊程規劃	討論各組優缺	10	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	上課態度與出席20%，國內旅遊規劃分組報告30%，國外旅遊規劃分組報告30%，兩次互評表各10%		
教學資源	任課教師實務經驗與遊程規劃相關書籍網路資源		
教學注意事項	於學生實作前，教師須預先講解範例優缺點，並明確告知對學生的報告要求。		

表 11-2-4-21 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影裡的心理學(彈性)	
	英文名稱	Psychology in Film	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節,共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	1. 利用電影與心理學,反思人生關鍵的重要議題。 2. 透過電影故事反思了解自己的生命故事。		
s教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
(一)化冰之旅		1. 課程說明 2. 評量方式講解 3. 認識彼此、促進建立良好關係 4. 提升成員彼此接納與認同、增進團體凝聚力	1
(二)刺蝟的優雅 主題:人我關係		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-他人身上有否我從未發現的特質 3. 自我探索-自己身上因人、時、地的特質展現	4
(三)不思議幸福列車 主題:生命教育		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-自己對幸福的定義 3. 自我探索-生命價值澄清	4
(四)狐狸與我 主題:愛與尊重		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解討論愛與佔有、尊重與友誼 3. 自我探索-了解關係與自由的需求、及其衝突,並討論自己的界限及拿捏	4
(五)酷馬 主題:寬恕與原諒		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-曾經寬恕的經驗與感覺 3. 自我探索-曾經耿耿於懷的故事並善用媒材表現出來	4
(六)心靈捕手 主題:心理治療		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解甚麼是心理治療以及其關係 3. 自我探索-了解自己的支持系統與關係	4
(七)戀夏500日 主題:愛情心理學		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解喜歡與愛、戀愛的心理歷程 3. 自我探索-人際關係中曾經喜歡的特點卻變成討厭的缺點經驗	4
(八)鴻孕當頭 主題:性教育心理		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解性行為與未婚懷孕 3. 自我探索-性行為與未婚懷孕的迷思澄清與選擇	4
(九)異類 主題:自閉症		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解自閉症與亞斯伯格症 3. 自我探索-了解社會如何看待身心障礙者以及如何影響彼此的互動	4
(十)當怪物來敲門 主題:悲傷輔導		1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-生命中的失落經驗及其影響 3. 自我探索-曾經的失落經驗故事並善用媒材表現並從中嘗試學習轉化	3
合計			36
學習評量(評量方式)	方式:分組討論報告、影片討論心得學習單、探索活動體驗口頭報告 人員:教師評量、學生自評及互評		
教學資源	《刺蝟的優雅》、《不思議幸福列車》、《酷馬》、《心靈捕手》、《戀夏500日》、《鴻孕當頭》、《狐狸與我》、《異類》、《當怪物來敲門》		
教學注意事項	1. 影片討論可於影片欣賞中或欣賞後進行。 2. 教師適時留意學生欣賞電影時的學習概況。 3. 影片使用公播版。		

表 11-2-4-22 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影主題賞析(彈性)	
	英文名稱	Movie Appreciation	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	商業經營科、資料處理科、幼兒保育科、美容科、流行服飾科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	認知: 1. 學生能了解電影的發展。 技能: 1. 學生能學習與分析說明電影作品的主题內容。 2. 學生能學習與分析說明電影的影像表現。 情意: 1. 學生能以正確的態度專心上課。 2. 學生能廣泛欣賞不同類型、影像風格的電影。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電影的歷史	1. 電影的起源 2. 電影的發展與創新	8	
(二)電影的主題	1. 時間的可能：似曾相似、星際效應、今天暫時停止 2. 戰爭的觀察：三不管地帶、越戰創傷、早安越南、黑暗之心	28	
合計		36	
學習評量(評量方式)	以報告、課堂表現與出席狀況作為成績考核依據		
教學資源	美術教室、單槍投影機、音響設備		
教學注意事項	教材參考資料 1. 認識電影：焦雄屏 譯 2. 電影鏡頭設計：史蒂文·卡茨 著 3. 電影藝術：形式與風格 曾偉禎 譯 4. 閃回：電影簡史 賈內梯 著 教學方法 講述與欣賞教學		

(五) 特殊需求領域課程

表 11-2-5-1 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理		
	英文名稱	Life Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	生活管理			
	校訂選修 一般科目			
學生圖像	品格力、行動力			
適用科別	資料處理科-	美容科-	流行服飾科-	幼兒保育科-
	12	12	12	12
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年
	觀光事業科-	餐飲管理科-	商業經營科-	
	12	12	12	
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.藉由自我管理、自我倡導等策略以解決問題，並獲得較佳的生活適應與獨立自主能力。 2.理解及遵守家庭、學校與社區生活之規範與禮儀。 3.主動關心與參與社會中多元文化活動。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)適當的衣著	1.衣物選購。 2.服裝禮儀。	18		
(二)個人衛生	1.青春期的清潔衛生。 2.個人清潔用品的選用。 3.簡易儀容裝扮的技巧。	18		
(三)健康管理	1.青春期的身心健康。 2.簡易急救措施。 3.就醫知能。 4.健康檢查的認識。 5.社區醫療資源的運用。	18		
(四)財物管理	1.物品再利用的方式。 2.金融機構的運用。 3.個人預算、收支與管理。 4.繳納費用的方式。	18		
(五)環境衛生	1.居家物品的擺放與收納。 2.家電用品的清潔。 3.環境美化的知能。	18		
(六)居家安全	1.家電用品的使用與維護。 2.家用修繕工具的使用。 3.意外事件的處理。 4.天然災害的應變。	18		
(七)休閒活動	1.休閒活動內容與時間的規劃。 2.邀請他人共同從事休閒活動的技巧。	18		
(八)家庭關係與自我保護	1.家庭成員間適當的互動方式。 2.家庭成員的責任。 3.性別多樣性的認識與尊重。 4.親密關係建立、發展、結束過程中的風險與自我保護。 5.性騷擾、性侵害與性霸凌的防護及求助。 6.家庭暴力的自我保護與求助。	18		
(九)行動與交通安全	1.交通路線規劃與轉乘技能。 2.交通事故的處理。	18		
(十)社區生活	1.社區資源與設施的運用。 2.消費者權益的認識。 3.各種詐騙行為的認識與防範。 4.身心障礙服務資源的認識與利用。	18		
(十一)獨立自主與自我管理	1.自我生涯規劃的技巧。 2.目標的執行與檢核。 3.複雜問題的解決策略。 4.自我回饋。	18		
(十二)心理賦權與自我實現	1.自我倡導的實踐。	18		

	2.自我效能。 3.自我增強。 4.自我實現。		
合 計		216	
學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2.採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3.評量時宜考量學生之個別差異。 4.依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1.教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。 2.蒐集相關教學網站、職場禮儀多媒體教材為輔助教材。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1.編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。</p> <p>2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1.可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。</p> <p>2.教材由教師宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。</p> <p>3.教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。</p> <p>4.依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。</p> <p>5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。</p> <p>6.實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。</p>		

表 11-2-5-2 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧		
	英文名稱	Social Skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	社會技巧			
	校訂選修 一般科目			
學生圖像	品格力、行動力			
適用科別	商業經營科-	資料處理科-	幼兒保育科-	美容科-
	12	12	12	12
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年
	觀光事業科-	流行服飾科-	餐飲管理科-	
	12	12	12	
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.處己：內容包含處理情緒的技巧、處理壓力的技巧與自我效能。2.處人：內容包含訊息的解讀、基本溝通的技巧、人際互動的技巧、處理衝突的技巧、多元性別互動的技巧。3.處環境：內容包含學校基本適應、家庭基本適應和社區基本適應。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)情緒認識與分辨	1.分辨與表達基本的正向或負向情緒。 2.根據情緒的情境或程度，適當的運用各種情緒。	18		
(二)壓力的處理	1.藉由生理反應察覺及辨識壓力與情緒的反應。 2.嘗試使用紓解壓力的方法。 3.在面對壓力時有效處理自己的情緒。	18		
(三)自我優弱勢的察覺	1.察覺自己與他人對自己的看法或態度。 2.自我優弱勢接納與激勵。 3.正向思考的技巧。	18		
(四)溝通訊息的解讀	1.溝通訊息的意義。 2.溝通的媒介。 3.訊息解讀的技巧。	18		
(五)溝通的技巧	1.適當使用口語、非口語或輔具與人溝通。 2.解讀他人口語與非口語溝通的情緒及目的。	18		
(六)人際關係的建立	1.主動打招呼和自我介紹的方法。 2.了解與人相處的情境、簡單規則，建立友善的關係。 3.用適當方式表達和接受不同的意見或評論。	18		
(七)人際互動的技巧	1.與他人相處時，遵守基本的禮儀。 2.團體的基本規範。 3.表達與傾聽的時機。	18		
(八)處理衝突的技巧	1.衝突的原因及情境分析。 2.衝突情境的因應。 3.協商技巧與求助資源。	18		
(九)元性別互動的技巧	1.性別互動的基本禮儀。 2.多元性別互動與自主。 3.愛慕與追求的方式。 4.危險預防與責任的處理。	18		
(十)學校適應	1.學校規則的認識與遵守。 2.學習成員之間的關懷與表達。 3.不同學習情境變化的適應與調整。 4.尊重與接納學校的多元意見。 5.學校的參與及合作。	18		
(十一)家庭適應	1.家庭成員互動的技巧。 2.家庭成員之間的關懷與表達。 3.不同家庭情境變化的適應與調整。 4.尊重與接納家庭的多元文化。 5.家庭的參與及合作。	18		
(十二)社區適應	1.社區成員互動的技巧。 2.社區成員之間的關懷與表達。 3.不同社區或部落情境變化的適應與調整。	18		

	4. 尊重與接納社區的多元文化。 5. 社區或部落的參與及合作。	
合 計		216
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。	
教學資源	1. 教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。 2. 蒐集相關教學網站、職場禮儀多媒體教材為輔助教材。	
教學注意事項	(一)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材由教師宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。	

表 11-2-5-3 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略		
	英文名稱	Learning Strategy		
師資來源	內聘			
科目屬性	學習策略			
	校訂選修 一般科目			
學生圖像	品格力、行動力			
適用科別	商業經營科-	幼兒保育科-	觀光事業科-	美容科-
	12	12	12	12
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年
	餐飲管理科-	流行服飾科-	資料處理科-	
	12	12	12	
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 提升認知能力並運用於學習歷程。 2. 提升學習動機和態度的方法或策略。 3. 學習環境調整與各種學習工具的運用。 4. 與學習相關之自我調整、監控檢核和時間管理的策略。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)學習態度	1. 認識正確的學習態度。 2. 提升正確的學習態度。	18		
(二)學習動機	1. 利用增強策略提升學習動機。 2. 強化自我學習動機。	18		
(三)認知策略	1. 學習內容的重點。 2. 心智圖、組織或流程。 3. 學習或文章內容脈絡。	18		
(四)考試策略	1. 考試或作業的指導語。 2. 考試作答時間和順序的分配方法。 3. 自我檢查錯誤的方法。	18		
(五)注意力策略	1. 如何察覺訊息中的重要項目。 2. 延長專注時間的方法。 3. 轉移注意力的提示重點。	18		
(六)記憶策略	1. 學習內容的記憶方法。 2. 學習內容與既有知識產生連結。 3. 多元的記憶方法。	18		
(七)理解策略	1. 文章段落關係和核心概念。 2. 文章架構分析。	18		
(八)組織策略	1. 重點標記或圖示。 2. 學習或文章內容脈絡。 3. 重新組織及歸納學習內容。	18		
(九)推理策略	1. 自問答的技巧與練習。 2. 學習內容的延伸聯想。	18		
(十)時間規劃	1. 行事曆規劃。 2. 適合的作息時間表。	18		
(十一)學習計畫	1. 學習計畫的分析和調整方式。 2. 學習計畫的執行紀錄。	18		
(十二)自我監控	1. 學習優弱勢能力的分析。 2. 自我增強。	18		
合計		216		
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。 2. 蒐集相關教學網站、職場禮儀多媒體教材為輔助教材。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。			

(二)教學方法

1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。
2. 教材由教師宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。
3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。
4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。
5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。
6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-5-4國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育		
	英文名稱	Vocational Education		
師資來源	內聘			
科目屬性	職業教育			
	校訂選修 一般科目			
學生圖像	品格力、合作力、行動力			
適用科別	資料處理科-	幼兒保育科-	商業經營科-	美容科-
	12	12	12	12
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年
	餐飲管理科-	流行服飾科-	觀光事業科-	
	12	12	12	
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.職業的相關資訊,求技巧與應用能力。2.不同職業或不同職務所需具備的基本工作能力。3.強調習慣養成和工作調適,以及職場人際互動合作的能力表現。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)工作資訊	1.查詢工作資訊的管道。 2.篩選適合自己的工作資訊。 3.查詢就業市場資訊。		18	
(二)求職準備	1.履歷表。 2.自我介紹。 3.分析資訊決定提升個人職業能力的管道。		18	
(三)職業工作態度	1.工作時間規範的遵守。 2.請假手續與相關規定的認識。		18	
(四)職場禮儀	1.職場禮儀與衝突的處理。 2.關懷工作夥伴、表達需求、與工作夥伴交換意見。		18	
(五)各式職場認識	1.服務業職場認識。 2.工業職場認識。 3.製造業職場認識。 4.餐飲業職場認識。 5.清潔業職場認識。		18	
(六)職業工作表現	1.完成指定工作。 2.檢視個人工作表現與工作成效。 3.維持固定工時的工作表現。		18	
(七)職業工作知識	1.工作資訊的查詢與篩選。 2.求職陷阱的辨識。 3.勞工權益、身心障礙就業服務資訊與相關法規。 4.工作場所的危險因子與潛在職業疾病風險的認識。		18	
(八)職業工作安全	1.辨識安全警語。 2.工作場域中的危險狀況。 3.職場災害。		18	
(九)職業工作調適	1.工作環境與型態調整工作項目。 2.工作時段的轉換。 3.工作規範。		18	
(十)職場溝通技巧	1.因應不同對象之職場溝通方式。 2.如何交換工作意見。		18	
(十一)團隊合作技巧	1.如何維持兩好的工作關係。 2.如何加入團體活動。 3.良好的職場禮儀。		18	
(十二)職場價值觀	1.正確的工作價值觀。 2.工作滿足感。 3.工作認同。		18	
合計			216	
學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度進行單元評量,以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2.採多元評量方式進行,評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等,並著重形成性評			

	<p>量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。</p> <p>3. 評量時宜考量學生之個別差異。</p> <p>4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。</p>
教學資源	<p>1. 教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。</p> <p>2. 蒐集相關教學網站、職場禮儀多媒體教材為輔助教材。</p>
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。</p> <p>2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。</p> <p>2. 教材由教師宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。</p> <p>3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。</p> <p>4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。</p> <p>5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。</p> <p>6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。</p>

表 11-2-5-5 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	功能性動作訓練		
	英文名稱	Functional Exercise Training		
師資來源	內聘			
科目屬性	功能性動作訓練			
	校訂選修 一般科目			
學生圖像	品格力、行動力			
適用科別	商業經營科-	幼兒保育科-	美容科-	資料處理科-
	12	12	12	12
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年
	流行服飾科-	觀光事業科-	餐飲管理科-	
	12	12	12	
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 維持或改善四肢與軀幹的關節活動。 2. 具備與日常生活相關的動作技能。 3. 運用功能性動作技能參與生活作息、學習活動，及非經常性活動。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)四肢與軀幹的關節活動	1. 上肢的關節活動。 2. 下肢的關節活動。 3. 軀幹的關節活動。	18		
(二)身體姿勢的維持	1. 頭頸直立姿勢的維持。 2. 前臂支撐下俯臥姿勢的維持。 3. 手掌支撐下俯臥姿勢的維持。 4. 四足跪姿的維持。 5. 高跪姿的維持。 6. 地板坐姿的維持。 7. 座椅坐姿的維持。 8. 站姿的維持。 9. 蹲姿的維持。 10. 單腳站姿的維持。	18		
(三)身體姿勢的改變	1. 躺與坐姿的轉換。 2. 地板坐姿與站的轉換。 3. 座椅坐姿與站的轉換。 4. 蹲姿與站的轉換。 5. 彎腰拾物。	18		
(四)移位	1. 躺臥下的身體挪動。 2. 地板坐姿下的身體挪動。 3. 相同高度設備間的移位。 4. 不同高度設備間的移位。	18		
(五)移動	1. 雙腳或單的原地跳。 2. 雙腳或單的向前跳。 3. 雙腳或單的連續前跳。 4. 繞過障礙物。 5. 不同情境下安全移動的速度調整。	18		
(六)舉起與移動物品	1. 物品的舉起或放下。 2. 物品的搬移。 3. 物品的踢或推。 4. 踢球。 5. 腳踏車板的踩。	18		
(七)手部使用	1. 伸手及物。 2. 推或拉物。 3. 伸手取物。 4. 物品的轉動或扭。	18		
(八)手臂使用	1. 手臂伸展。 2. 物品的拋丟或接住。	18		
(九)手部精細操作	1. 物品的抓握或放開。 2. 手指耙起小物。 3. 拇指合併其他手及掌的抓握。 4. 逐頁翻書。 5. 握筆位置的調整。 6. 餐具的使用。	18		

(十)雙側協調與眼手	1. 握筆塗鴉。 2. 疊高積木。 3. 範圍內的書寫。 4. 文具及學習材料的使用。 5. 綁鞋帶。 6. 電腦周邊裝置的操作。 7. 滑鼠的使用。	18
(十一)動作計畫	1. 簡單或一動作的模仿。 2. 複雜或連續二個以上動作的模仿。 3. 序列性動作的執行。 4. 個別需求之動作執行與整合。	18
(十二)交通工具的乘坐與駕駛(交通工具的乘坐與駕駛	1. 人力交通工具的乘坐。 2. 動力交騎腳踏車。 3. 通工具的乘坐。 3.	18
合 計		216
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。	
教學資源	1. 教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。 2. 蒐集相關教學網站、職場禮儀多媒體教材為輔助教材。	
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。</p> <p>2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。</p> <p>2. 教材由教師宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。</p> <p>3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。</p> <p>4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。</p> <p>5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。</p> <p>6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。</p>	

