

備查文號：

教育部 109 年 02 月 11 日臺教授國字第 1090009440 號函備查

高級中等學校課程計畫

私立同德家事商業職業學校

學校代碼：081409

總體課程計畫書

本校 108 年 12 月 02 日 108 學年度第 2 次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



〈一〇九學年度入學學生適用〉

■ 核定版

中華民國 109 年 02 月 25 日

目 錄

學校基本資料表.....	1
壹、依據.....	2
貳、學校現況.....	2
一、班級數、學生數一覽表	2
二、核定科班一覽表	3
參、學校願景與學生圖像.....	3
一、學校願景	3
二、學生圖像	4
肆、課程發展組織要點.....	5
伍、課程發展與規劃.....	20
一、一般科目教學重點	20
二、群科教育目標與專業能力	36
三、群科課程規劃.....	41
四、科課程地圖.....	46
陸、群科課程表.....	51
一、教學科目與學分數表	51
二、課程架構表	61

柒、團體活動時間實施規劃.....	66
捌、彈性學習時間實施規劃.....	67
一、彈性學習時間實施相關規定.....	67
二、學生自主學習實施規範.....	17
三、彈性學習時間規劃表.....	18
玖、學生選課規劃與輔導.....	30
一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）.....	30
二、選課輔導流程規劃.....	32
三、選課輔導措施.....	33
拾、學校課程評鑑.....	36
私立同德家事商業職業學校 109 學年度課程評鑑實施計畫.....	36
附件、教學大綱.....	40
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....	40
附件二：校訂科目教學大綱.....	40
（一）一般科目.....	40
（二）專業科目.....	41

學校基本資料表

學校校名	私立同德家事商業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群：汽車科 2. 商業與管理群：流通管理科 3. 食品群：食品科、烘焙科 4. 家政群：時尚造型科 5. 餐旅群：餐飲管理科、觀光事業科 6. 藝術群：多媒體動畫科		
	建教合作班	1. 動力機械群：汽車科 2. 食品群：食品加工科 3. 家政群：時尚造型科 4. 餐旅群：餐飲管理科		
	重點 產學 專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
實用技能學 程(日)	1. 動力機械群：汽車修護科 2. 電機與電子群：水電技術科 3. 食品群：烘焙食品科 4. 餐旅群：觀光事務科；餐飲技術科：中餐廚師科、烹調技術科			
聯 絡 人	處 室	教務處	電 話	049-2553109*122
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	劉寶華	傳 真	049-2554415
	E-mail	td122@tdvs.ntct.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
技術型高中	動力機械群	汽車科	0	0	0	0	1	29	1	29
	商業與管理群	流通管理科	0	0	0	0	1	24	1	24
	食品群	食品科	0	0	0	0	0	0	0	0
		烘焙科	1	21	1	33	1	45	3	99
	家政群	時尚造型科	1	20	1	47	1	31	3	98
	餐旅群	觀光事業科	1	8	0	0	1	21	2	29
		餐飲管理科	3	55	3	97	3	94	9	246
藝術群	多媒體動畫科	1	21	1	20	1	41	3	82	
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	1	41	1	37	1	29	3	107
	電機與電子群	水電技術科	1	27	1	30	0	0	2	57
	食品群	烘焙食品科	1	42	1	45	1	44	3	131
	餐旅群	觀光事務科	0	0	0	0	1	18	1	18
		餐飲技術科	1	30	1	39	1	24	3	93
		中餐廚師科	0	0	0	0	1	32	1	32
		烹調技術科	0	0	1	19	1	16	2	35

二、核定科班一覽表

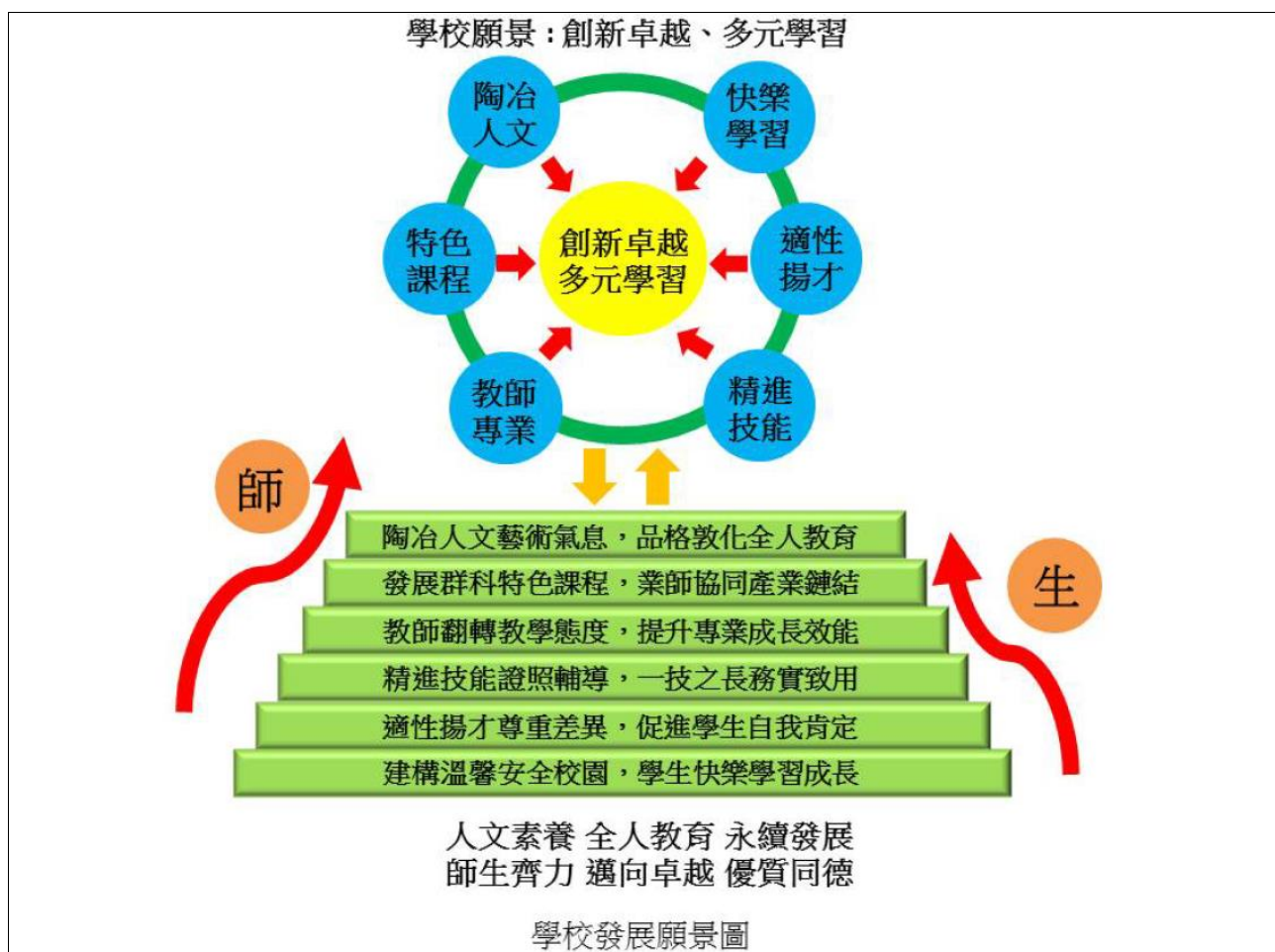
表 2-2 109 學年度核定科班一覽表

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	2	45
技術型高中	商業與管理群	流通管理科	1	45
	食品群	烘焙科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
	藝術群	多媒體動畫科	1	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

109 學校願景



二、學生圖像

前言

學生圖像詮釋

學生圖像面向 學生圖像內涵（校本核心能力）

競爭力 培育學生具備創新思維、跨域整合的能力

學習力 培育學生具備多元思考、終身學習的能力

向心力 培育學生具備承擔責任、團隊合作的能力

品格力 培育學生具備自信誠實、尊重包容的能力

技術力 培育學生具備專業技能、解決問題的能力

競爭力

培育學生具備創新思維、跨域整合的能力

學習力

培育學生具備多元思考、終身學習的能力

向心力

培育學生具備承擔責任、團隊合作的能力

品格力

培育學生具備自信誠實、尊重包容的能力

技術力

培育學生具備專業技能、解決問題的能力



肆、課程發展組織要點

私立同德家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

98.01.19 期末校務會議通過
102.01.21 期末校務會議通過
107.07.05 期末校務會議通過
108.08.29 期初校務會議通過

第一條：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)。

第二條：本委員會定名為「私立同德家事商業職業學校課程發展委員會」(以下簡稱本委員會)。

第三條：本委員會依據本校條件、社區特性、家長期望、學生需要等因素，結合全體教師和社區資源，發展學校本位課程，以拓展國際視野，提昇產學界競爭力之教育目標為宗旨。

第四條：本委員會置委員38人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

- 一、召集人：校長。
- 二、學校行政人員：由教務主任、學務主任、實習主任、總務主任、圖書館主任、輔導室主任、秘書、人事主任、會計主任、主任教官、教學組長、註冊組長、設備組長、實習組長、建教組長、僑生組長及訓育組長擔任之，共計17人；並由教務主任兼任總幹事，實習主任兼任副總幹事。
- 三、學科教師：由各學科召集人(含國語文科、英語文科、數學科、自然科、社會科、體育科及全民國防)擔任之，每學科1人，共計7人。
- 四、專業群科教師：由各專業群科主任擔任之，每專業群科1人，共計8人。
- 五、特殊需求領域課程教師：由輔導室教師擔任之，共計1人。
- 六、教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
- 七、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
- 八、產業、社區代表：由學校聘任社區、產業代表2人擔任之。
- 九、學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表2人擔任之。
- 十、學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 十一、校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。
- 十二、各年級教師代表：由一至三年級導師各推派1人擔任之。

第五條：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，規劃全校總體課程計畫。

二、統整及審議學校課程計畫，擬訂課程規劃之共同原則：

1. 各科畢業學分數學分結構。
2. 課程架構：共同必修、專業必修與選修科目。
3. 課程整合及科目整合。
4. 其它有關課程規劃共同事項。

三、審議各科教學研究會所提出之專業科目課程及共同科目之規劃。

四、審議各科課程異動與調整。

五、審議與課程相關之法規。

六、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。

七、進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

八、其他相關課程發展事宜。

第六條：本委員會其運作方式如下：

- 一、本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
- 二、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。
- 三、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。
- 四、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。
- 五、本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處協辦，並設置執行秘書二人，由教學組長及實習組長擔任，承委員會決議，負責召集、聯絡、協調、執行本委員會決議事項。

第七條：本委員會設下列組織：（以下簡稱研究會）

- 一、各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
- 二、各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
- 三、各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。
- 四、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。

第八條：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。

第九條：各研究會之運作原則如下：

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

第十條：本要點經校務會議通過，呈請校長核定後實施，修正時亦同。

附件一：課程發展組織架構圖





附件二：課程發展組織工作要項

項次	課程發展組織	工作要項
1	課程發展委員會	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握學校教育願景，發展學校本位課程，規劃全校總體課程計畫。 2. 統整及審議學校課程計畫，擬訂課程規劃之共同原則： 3. 審議各科教學研究會所提出之專業科目課程及共同科目之規劃。 4. 審議各科課程異動與調整。 5. 審議與課程相關之法規。 6. 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。 7. 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。 8. 其他相關課程發展事
2	各群課程研究小組	<ol style="list-style-type: none"> 1. 召開各群課程研究會 2. 規劃、統整群科課程科目及教學資源
3	各科教學研究會	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 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。

		<ol style="list-style-type: none"> 3. 協助辦理教師甄選事宜。 4. 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。 5. 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。 6. 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。 7. 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。 8. 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。 9. 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。 10. 其他課程研究和發展之相關事宜
4	團體活動研究小組	<ol style="list-style-type: none"> 1. 擬定團體活動時間規劃 2. 擬定團體活動活動內容
5	彈性時間研究小組	<ol style="list-style-type: none"> 1. 擬定團體活動時間規劃 2. 擬定團體活動活動內容
6	特殊教育推行委員會	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審議分散式資源班計畫 2. 審議個別化教育計畫 3. 審議個別輔導計畫 4. 審議特殊教育方案 5. 審議升學輔導事項。
7	個別化教育計畫工作小組	<ol style="list-style-type: none"> 1. 訂定個別化教育計畫及檢討 2. 訂定個別輔導計畫 3. 訂定特殊教育方案 4. 訂定升學輔導事項。

私立同德家事商業職業學校 108 學年度 課程發展委員會名單

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
校 長	主席	林元貴	
教務主任	總幹事	陳建懿	
實習主任	副總幹事	游佳慧	
教學組長	執行秘書	劉寶華	
實習組長	執行秘書	涂貽勝	
行政代表	秘書	謝秀津	
	學務主任	柯政良	
	總務主任	柯佳伶	
	圖書館主任	謝佩君	
	輔導主任	洪梓恩	
	主任教官	蔡中泰	
	人事主任	黃素琴	
	會計主任	鄭琦靜	
	註冊組長	吳政明	
	設備組長	盧秀菁	
	訓育組長	石孟娟	
	建教組長	陳博楨	
	僑生組長	鄭雪箏	
學科教師代表	國語文召集人	楊于萱	
	英語文召集人	陳玉芳	
	數學科召集人	蔡秀玲	
	自然科召集人	蔡瑞峯	
	社會科召集人	游佳慧	
	健康體育科召集人	柯政良	
	全民國防科召集人	王淑蓉	

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
專業群科教師代表	餐飲科科主任	廖昱翔	
	觀光科科主任	周珮綺	
	食品烘焙科科主任	吳宗鍵	
	流通科科主任、 科技領域	陳佳君	
	動畫科科主任、 一般藝術領域	施萌萍	
	時尚科科主任	呂美紅	
	汽車科科主任	林育存	
	水電科科主任	林賜豪	
特殊需求領域	輔導教師、 綜合領域	葉婷雯	
教師組織	教師代表	蘇俊任	
	一年級導師代表	蔡瑞峯	
	二年級導師代表	楊于萱	
	三年級導師代表	蔡秀玲	
專家學者	南開科大教務長	卓漢明	
產業代表	新技髮型經理	王國誠	
社區代表	委 員	林炳在	
學生家長代表	委 員	廖萬助	
學生代表	動畫二甲	王家好	
	動畫二甲	張琇慈	
校友會代表	校 友	黃易蓁	

108年12月02日課發會會議紀錄
會議紀錄

同德家商 108 學年度 第 2 次課程發展委員會會議

- 一、開會時間：108/12/02(一)12：20 開會地點：活動中心 3F 圖書館
二、主持人：校長 記錄：劉寶華
三、出席人員：如簽到表
四、主席報告：今日討論事項跟 109 課綱相關，請各位委員檢視相關資料，提供相關建言。
五、工作報告：

- (一)、109 學年度技術性高中課程填報需上傳 108 年及 109 年學校課程評鑑計畫；課程評鑑是針對課程規劃、實施及學生學習進行評鑑，不是針對老師的教學進行評鑑，且不分等地；只做為日後課程規畫修正之依據
(二)、今日召開本學年度第二次課程發展委員會，針對本校學校課程評鑑計畫進行討論。(如附件)
(三)、議決 109 學年課綱：
1. 技術型高中課綱(餐旅群—餐飲科、食品群—烘焙科、藝術群—多媒體動畫科、家政群—時尚造型科、商管群—流通管理科)
 2. 普通型高中(自然學群、社會學群)
 3. 實用技能學程(食品群—烘焙食品科、動機械群—汽車修護科、電機與電子群—水電技術科、美容造型群—美髮技術科)
 4. 建教合作班—動力機械群(汽輪)、食品群(食品輪)、家政群(時輪)、餐旅群(餐輪、餐技階)

六、討論事項：

- (一)、「私立同德家事商業職業學校 108 及 109 學年度課程評鑑實施計畫」是否通過。

決議：通過。

- (二)、109 學年度課綱：

- 決議：1. 技術型高中課綱(餐旅群—餐飲科、食品群—烘焙科、藝術群—多媒體動畫科、家政群—時尚造型科、商管群—流通管理科)⇒通過。
2. 普通型高中(自然學群、社會學群) ⇒通過。
3. 實用技能學程(食品群—烘焙食品科、動機械群—汽車修護科、電機與電子群—水電技術科、美容造型群—美髮技術科) ⇒通過。
4. 建教合作班—動力機械群(汽輪)、食品群(食品輪)、家政群(時輪)、餐旅群(餐輪、餐技階) ⇒通過。

七、臨時動議：

無。

八、散會：

13：10

承辦單位	會辦單位	批示
承辦人 教學組劉寶華	實習處 實習主任游佳慧	校長
註冊組	學務處 學務主任柯政良	校長林元貴
單位主管	輔導室 輔導主任洪梓恩	
教務主任陳建勳	總務處 總務主任柯佳伶	
	人事室 人事主任黃素琴	

會議照片



108/12/02 108 學年度第二次課發會會議過程



108/12/02 108 學年度第二次課發會會議過程



108/12/02 108 學年度第二次課發會會議過程



108/12/02 108 學年度第二次課發會會議過程

同德家商 108 學年度 第 2 次課程發展委員會會議簽到表(1081202)

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
校 長	主席	林元貴	林元貴
教務主任	總幹事	陳建懿	陳建懿
實習主任	副總幹事	游佳慧	游佳慧
教學組長	執行秘書	劉寶華	劉寶華
實習組長	執行秘書	涂貽勝	涂貽勝
行政代表	秘書	謝秀津	請假
	學務主任	柯政良	柯政良
	總務主任	柯佳伶	柯佳伶
	圖書館主任	謝佩君	請假
	輔導主任	洪梓恩	洪梓恩
	主任教官	蔡中泰	蔡中泰
	人事主任	黃素琴	黃素琴
	會計主任	鄭琦靜	請假
	註冊組長	吳政明	吳政明
	設備組長	盧秀菁	盧秀菁
	訓育組長	石孟娟	石孟娟
	建教組長	陳博楨	陳博楨
僑生組長	鄭雪箏	請假	
學科教師代表	國語文召集人	楊于萱	楊于萱
	英語文召集人	陳玉芳	陳玉芳
	數學科召集人	蔡秀玲	蔡秀玲
	自然科召集人	蔡瑞峯	請假
	社會科召集人	游佳慧	游佳慧
	健康體育科召集人	柯政良	柯政良
	全民國防科召集人	王淑蓉	蔡中泰

同德家商 108 學年度 第 2 次課程發展委員會會議簽到表(1081202)

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
專業群科教師代表	餐飲科科主任	廖昱翔	廖昱翔
	觀光科科主任	周珮綺	周珮綺
	食品烘焙科科主任	吳宗鍵	吳宗鍵
	流通科科主任、 科技領域	陳佳君	陳佳君
	動畫科科主任、 一般藝術領域	施萌萍	施萌萍
	時尚科科主任	呂美紅	呂美紅
	汽車科科主任	林育存	林育存
	水電科科主任	林賜豪	林賜豪
特殊需求領域	輔導教師、 綜合領域	葉婷雯	請假
教師組織	教師代表	蘇俊任	蘇俊任
	一年級導師代表	蔡瑞峯	請假
	二年級導師代表	楊于萱	楊于萱
	三年級導師代表	蔡秀玲	蔡秀玲
專家學者	南開科大教務長	卓漢明	請假
產業代表	新技髮型經理	王國誠	請假
社區代表	委 員	林炳在	請假
學生家長代表	委 員	廖萬助	請假
學生代表	動畫二甲	王家好	王家好
	動畫二甲	張琇慈	張琇慈
校友會代表	校 友	黃易蓁	請假

同德家商 108 學年度 第 3 次課程發展委員會會議紀錄

一、開會時間：108/12/30(一)12:30 開會地點：活動中心 3F 圖書館

二、主持人：校長

記錄：劉寶華

三、出席人員：如簽到表

四、主席報告：因應普通高中第一次審查結果委員意見，所以召集大家開會，請各位委員檢視相關資料，提供相關建言。

五、工作報告：

(一)、因應普通高中課綱審查委員意見須修正本校「109 學年度課程評鑑實施計畫」、「108 學年度課程評鑑實施計畫」。

(二)、普通高中課程修訂。

六、討論事項：

(一)、私立同德家事商業職業學校 108 及 109 學年度課程評鑑實施計畫修訂是否通過。

決議：通過。

(二)、109 學年度普通高中課綱修訂。

決議：通過。

七、臨時動議：

無。

八、散會：

13:05。

承辦單位 承辦人 劉寶華	會辦單位 實習處 游佳慧	批示 校長
註冊組 註冊人 吳政明	學務處 柯政良	 校長林元貴
單位主管 陳建銘	輔導室 洪梓恩	
	總務處 柯佳伶	
	人事室 蔡宗學	

會議照片



108/12/30 108 學年度第三次課發會會議過程



108/12/30 108 學年度第三次課發會會議過程



108/12/30 108 學年度第三次課發會會議過程



108/12/30 108 學年度第三次課發會會議過程



108/12/30 108 學年度第三次課發會會議過程



108/12/30 108 學年度第三次課發會會議過程

同德家商 108 學年度 第 3 次課程發展委員會會議簽到表(1081230)

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
校 長	主席	林元貴	林元貴
教務主任	總幹事	陳建鈺	陳建鈺
實習主任	副總幹事	游佳慧	游佳慧
教學組長	執行秘書	劉寶華	劉寶華
實習組長	執行秘書	涂貽勝	涂貽勝
行政代表	秘書	謝秀津	
	學務主任	柯政良	柯政良
	總務主任	柯佳伶	
	圖書館主任	謝佩君	
	輔導主任	洪梓恩	洪梓恩
	主任教官	蔡中泰	蔡中泰
	人事主任	黃素琴	黃素琴
	會計主任	鄭琦靜	
	註冊組長	吳政明	吳政明
	設備組長	盧秀菁	盧秀菁
	訓育組長	石孟娟	石孟娟
	建教組長	陳博楨	陳博楨
	僑生組長	鄭雪菁	
學科教師代表	國語文召集人	楊于萱	楊于萱
	英語文召集人	陳玉芳	陳玉芳
	數學科召集人	蔡秀玲	蔡秀玲
	自然科召集人	蔡瑞峯	
	社會科召集人	游佳慧	游佳慧
	健康體育科召集人	柯政良	柯政良
	全民國防科召集人	王淑蓉	

同德家商 108 學年度 第 3 次課程發展委員會會議簽到表(1081230)

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
專業群科教師代表	餐飲科科主任	廖昱翔	
	觀光科科主任	周珮綺	
	食品烘焙科科主任	吳宗鍵	吳宗鍵
	流通科科主任、 科技領域	陳佳君	陳佳君
	動畫科科主任、 一般藝術領域	施萌萍	施萌萍
	時尚科科主任	呂美紅	呂美紅
	汽車科科主任	林育存	林育存
	水電科科主任	林賜豪	林賜豪
特殊需求領域	輔導教師、 綜合領域	葉婷雯	葉婷雯
教師組織	教師代表	蘇俊任	蘇俊任
	一年級導師代表	蔡瑞峯	
	二年級導師代表	楊于萱	楊于萱
	三年級導師代表	蔡秀玲	蔡秀玲
專家學者	南開科大教務長	卓漢明	請假
產業代表	新技髮型經理	王國誠	請假
社區代表	委 員	林炳在	請假
學生家長代表	委 員	廖萬助	請假
學生代表	動畫二甲	王家好	請假
	動畫二甲	張琇慈	張琇慈
校友會代表	校 友	黃易蓁	請假

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	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。</p> <p>2. 透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。</p> <p>3. 理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。</p> <p>4. 認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文</p>	1. 引導學生具備獨立閱讀的能力，能欣賞及正確地應用文字。	●	●	○	●	●
			2. 培養學生具備良好的聆聽態度，理解選文內容，運用聽、說、讀、寫技巧，並能擷取資訊重點，適切、清楚地表達，以因應職場及日常生活所需。	●	●	○	●	○
			3. 利用多元教學方式，引導學生領略文字的美感，近而激發學生自主學習的能力。	●	●	○	●	●
			4. 引導學生瞭解作家的生平際遇及人生態度，正確使用詞彙表達，增進人際溝通力、說話藝術力，進而培養面對困境的應變能力與正確的價值觀。	●	●	●	●	○
			5. 培養學生良好的閱讀及寫作興趣，增加人文美感素養及文學鑑賞能力。	●	●	●	●	○

		<p>開拓眼界、關懷並改善世界的力量。</p>	<p>6. 教學中結合當代議題(如：生命環保、人權……等)，日常生活及各科專業類科領域的技術應用，運用正確文體，引導學生探索、思辨，進而能關懷社會與國際世界。</p>	○	●	○	●	○
語文領域	英語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 增進英語文聆聽、說話、閱讀、寫作能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。</p> <p>2. 培養以英語文邏輯思考與創新之能力。</p> <p>3. 建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。</p> <p>4. 提升學習英語文之興趣並培養積極學習態度。</p> <p>5. 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之瞭解與尊重。</p>	<p>1. 教授教材與日常生活中常用字詞、用語、句型與對話(包括食、衣、住、行、生活起居、購物、接洽事務等。</p>	○	○	○	●	○
			<p>2. 運用英文歌曲、故事、廣播節目等教學資源(Voice Tube)，引導學生熟悉並學習英語母語人士之邏輯思考模式，如風土民俗、禮儀、世界各地民情等。</p>	○	○	●	○	○
			<p>3. 提供學生學習平台資源(校內線上酷課程、數位學習平台、LiveABC數位平台)，併行學習評量引導學生自主學習，應用在短文賞析、幽默短文、溫馨小品、散文、短劇、音樂、美術、舞蹈等。</p>	○	●	○	○	○
			<p>4. 將議題(性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育、自然生態、環</p>	○	○	○	●	○

			保理念、災害防救及法治教育)設計為學生期末成果發表內容，提升與延續其學習動機及興趣。					
			5. 順應時節，將各國節慶融入教學，從文化中學習語言。	○	●	○	○	○
			5. 融入各專業類科技術類別，如工農業產品、銀行、貨幣、信用卡、及消費者保護等應用語文。	●	○	○	○	●
數學	(A)	【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生數習公平受教與學會數的機會。 2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。 3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 4. 培養學生活與技術應用之問題解決能力。	1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識，提升邏輯思考、推理理解的能力。	●	●	○	○	●
			2. 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工作領域內實務問題。	●	●	○	○	●
			3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解決日常實際問題及未來工作領域實務問題。	●	●	○	○	●
			4. 增強學生基礎應用能力，並融入各專業類科技術，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。	●	●	●	●	○
數學	(B)	【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生	1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數	●	●	○	○	●

領域	<p>數習公平受教與學會數的機會。</p> <p>2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。</p> <p>3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>4. 培養學生活與技術應用之問題解決能力。</p>	<p>學知識，提升邏輯思考、推理理解的能力。。</p>					
		<p>2. 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工作領域內實務問題。</p>	●	●	○	○	●
		<p>3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解決日常實際問題及未來工作領域實務問題。</p>	●	●	○	○	●
		<p>4. 增強學生基礎應用能力，並融入各專業類科技術，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。</p>	●	●	●	●	○
		<p>5. 在商管群流通管理科則加強學生計算之能力，以應會計科目計算之需求。</p>	○	●	○	○	○
數學 (C)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 提供所有學生數習公平受教與學會數的機會。</p> <p>2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。</p> <p>3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>4. 培養學生活與技術應用之問</p>	<p>1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識，提升邏輯思考、推理理解的能力。</p>	●	●	○	○	●
	<p>2. 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工作領域內實務問題。</p>	●	●	○	○	●	
	<p>3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解決日常實際問題及未來工作領域實務問題。</p>	●	●	○	○	●	

		題解決能力。	4. 增強學生基礎應用能力，並融入各專業類科技術，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。	●	●	●	●	○
			5. 在汽車科著重三角函數的教學，以建構學生學習應用力學及電學計算之基礎。	○	●	○	○	○
歷史	【總綱之教學目標】 1. 培養學生對歷史知識有探討與理解能力。 2. 增進學生瞭解人類活動和時間空間關係，並能產生情感連結。 3. 訓練學生邏輯思維、價值判斷與表達能力。 4. 培養學生對世界各國家、族群文化有著人文識見與素養。 5. 提升學生跨學科的理解、思辨統整與分析的能力。		1. 協助學生具備歷史知識的廣度與深度，帶給其不同的識見。	●	●	○	○	○
			2. 引導學生蒐集資料的能力，並具備自主思考與邏輯辨思能力。	○	●	○	○	○
			3. 情意引導學生關心國際事務，提出解決方案等探討。	○	●	○	○	●
			4. 安排小組座談與發表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。	○	●	●	○	○
			5. 課程結合地理、時事、永續經營等融入議題，使學生具備各科專業領域技術應用、統整分析能力。	●	○	○	●	●
社會領域	【總綱之教學目標】 1. 培養學生瞭解		1. 引導學生認識地圖，並將地圖概念運用於日常生活中。（如：旅遊、時事）	○	●	○	○	○
			2. 培養學生搜集資料的能力，並具備自	●	●	○	○	○

地理	地表重要現象空間分布的地理意涵能力。	主思考與正確的邏輯辨思能力。					
	2. 增進學生瞭解人類活動和地理環境之間關係的能力。	3. 引導學生關心地理議題資訊，善用社會科學統整角度進行討論與提出解決方案等探討。	○	●	○	○	○
	3. 培養學生符號運用與溝通表達的能力。	4. 利用小組座談與發表，培養學生溝通、	○	●	●	○	○
	4. 增進學生體會環境多樣複雜性，進而自主思考	5. 課程結合地理時事、環境災害等議題，	●	○	○	●	○
	5. 提升學生跨學科的理解思辨、統整與分析的能力。	6. 善用媒體資源，於課程中融入環境教育、海洋教育、國際教育等議題，使學生具備各科專業領域技術應用能力。	●	●	○	○	●
	6. 培養學生尊重與欣賞多元文化，進而發展國際理解的胸懷。						
公民與社會	【總綱之教學目標】	1. 引導學生認識現今社會、政治、法律與經濟的發展。	●	●	○	○	○
	1. 增進公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。	2. 培養學生具備多元思辨、分析及統整的能力。	○	●	○	○	●
	2. 發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。	3. 培養學生具備終身學習的態度，追求自我實現，並具有創新應變社會發展之能力。	○	●	○	○	○
	3. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。	4. 培養學生具備良好人際互動與團隊合作的能力，並積極於公民參與。	○	○	●	○	○

		<p>4. 提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>5. 發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	<p>5. 培養學生尊重差異，實踐人權，關懷全球永續發展，具備各科專業領域技術應用能力及世界公民的意識。</p>	○	○	○	●	○
物理 (A)	<p>【總綱之教學目標】1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。</p> <p>2. 建構學生的基本科學素養。</p> <p>3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。</p> <p>4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。</p>	1. 協助學生建構正確的基本物理知識，讓學生了解學習物理學的目的是甚麼？物理學和日常生活有何關聯。		○	●	○	○	○
		2. 引導學生學習到各種物理學的相關知識並運用在生活中。		○	●	○	○	○
		3. 激發學生追求事物原理的興趣，使科技相關類科職校學生具備專業物理學科的基本能力。。	●	●	○	○	●	
		4. 養成學生良好的科學態度，增進學生對日常生活與物理現象的認識及應用。。	○	○	●	●	○	
		5. 在汽車科著重力、	●	●	○	○	●	

自然科學領域	物理(B)		運動學及電學的教學，以建構學生學習應用力學及電學之基礎，運用在其專業上。					
			1. 協助學生建構正確的基本物理知識，讓學生了解學習物理學的目的是甚麼？物理學和日常生活有何關聯。	○	●	○	○	○
			2. 引導學生學習到各種物理學的相關知識並運用在生活中。	○	●	○	○	○
			3. 激發學生追求事物原理的興趣，使科技相關類科職校學生具備專業物理學科的基本能力。。	●	●	○	○	●
			4. 養成學生良好的科學態度，增進學生對日常生活與物理現象的認識及應用。。	○	○	●	●	○
		5. 在汽車科著重力、運動學及電學的教學，以建構學生學習應用力學及電學之基礎，運用在其專業上。	●	●	○	○	●	
	化學	【總綱之教學目標】	1. 引導學生建立對於化學科之基本核心概念的瞭解及應用。	●	●	○	○	○
		1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行	2. 引發學生學習化學的興趣，培養學生具備化學基本素養、科學態度並熟悉科學方法。	●	●	○	○	○

	<p>動力。</p> <p>4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。</p>	<p>3. 增進學生解決問題、自我學習、推理思考及表達溝通之能力，以適應社會變遷，成為具有科學素養之公民。</p>	●	●	○	●	○
		<p>4. 配合學校群科屬性，化學與食品安全知識的重大議題融入課程，讓學生當面臨相關職業道德問題時具有判斷能力。</p>	○	○	○	○	●
		<p>5. 配合學校發展特色依群科屬性，特別加強某些章節或選取適當輔助教材，以銜接往後的相關專業課程及激發學生學習興趣。</p>	○	●	○	○	●
		<p>6. 以生活上的實例引起學習動機，各單元教學配合技能項目做相關之實驗或利用影片教學增加學習成效，同時將化學污染防治、食品安全及道德等觀念融入各章節教學中。</p>	○	○	●	○	●
		<p>7. 教學時鼓勵學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力。</p>	●	●	○	○	○
生物	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。</p>	<p>1. 培養學生認識生命起源、了解生物與人生的關係。</p>	●	●	○	○	○
	<p>2. 建構學生的基</p>	<p>2. 培養學生由分子與細胞的層次探討生物體的構造與機</p>	○	●	○	●	○

		<p>本科學素養。</p> <p>3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。</p> <p>4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。</p>	<p>能，了解生命的奧秘。</p> <p>3. 培養學生了解生物生長的過程、生命維持及延續的方式，對生物興趣並激發潛能。</p> <p>4. 培養學生對事物觀察、探究、推理及思辨的能力，啟發創造潛能，以發展解決日常生活中面臨的問題。</p> <p>5. 利用多元教學方式，引導學生認識動物的排泄、神經與內分泌、防禦了解生物遺傳的機制。</p> <p>6. 教學中結合生活上體認維護生物多樣性的重要性，以增進學生對於生命應具有的正確價值觀。</p>						
		<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，表達思想與情感。</p> <p>2. 鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。</p> <p>3. 實踐：培養主動</p>	<p>1. 引導學生能夠透過音樂展現(如：歌曲或樂器表演)，而表達出自我情感思想。</p> <p>2. 引導學生參加校內外藝文活動(如：校內才藝競賽或校外的戶外音樂會)，培養音樂鑑賞能力，以提升生活美感及自我涵養。</p> <p>3. 透過課堂小組活動(如：演奏基本樂器、分組報告或班</p>						
藝術	音樂								

領域		參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	級音樂會)，讓學生互相理解與溝通，體認到藝術真正的價值。					
		4. 讓學生認識到音樂的多元面向(如:古典和流行音樂等)，進而學會尊重不同音樂類型的差異性。	●	●	●	●	●	
		5. 透過音樂家的生命故事，能鼓舞學生學習到認同自我價值的動力。	●	●	●	●	○	
		6. 連結音樂與各專業類科領域的應用，並引導學生了解目前台灣的音樂概況。	○	●	○	●	○	
美術	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 表現：培育藝術知能，運用多元媒材進行主題式跨領域創作。</p> <p>2. 鑑賞：陶育美感欣賞、藝術鑑賞及符號詮釋和文化省思之能力。</p> <p>3. 實踐：涵泳在地與世界人文關懷，進行藝術參與和生活應用以達到自我實現。</p>	1. 引導學生運用各種形式原理和設計思考，透過傳統媒材與新媒體實踐藝術創作。	○	●	●	●	●	
		2. 引導學生運用美術知識、藝術知能、美術鑑賞與審美能力提升生活美感與生命價值。	○	●	○	●	○	
		3. 引導學生以不同角度進行藝術符號詮釋，提升多元文化思辨與溝通能力。	○	●	○	●	●	
		4. 引導學生關注社會文化，並強化與各專業類科領域的應用，透過藝術參與和創新思考達到解決問題與自我實現之目的。	●	●	●	●	●	

			5. 引導學生將上課之學習內容，繪製基本美術繪畫，及製作基本美術作品，以展現學生的學習成效。	●	●	●	●	●
綜合活動領域	生涯規劃	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 協助學生發掘個人強項特質、學習自我管理與調適。</p> <p>2. 強化學生面對困境的抗逆力和調適能力，了解存在的意義，建立明確的生活目標。</p> <p>3. 引導學生開展個人生涯故事、具備工作倫理，與他人團隊合作。</p> <p>4. 協助學生運用資訊分析個人特質與生涯進路、評估與規劃未來的生涯發展。</p> <p>5. 培養學生具備職業道德、適應多元社會市場變動與未來的永續發展。</p>	1. 引導學生自我覺察與整合個人成長歷程探索生涯目標、角色與生活之關聯。	●	●	○	●	●
			2. 鼓勵學生統整個人特質、生涯態度與信念，增進性別與生涯選擇的多元發展。	○	●	○	○	●
			3. 引導學生能自我調節與態度培養，培養情緒管理的能力、關懷利他的情操，增進人際互動效能。	○	●	○	●	○
			4. 引導學生了解生涯管理概念，生活挑戰與調適，培養危機處理能力，增進生活效能。	●	●	○	●	●
			5. 加強學生了解生涯相關資源，規劃個人生涯發展進路。	●	●	○	●	○
			6. 加強學生了解職業生活相關資訊與法令，進行教育發展與職業選擇，提升生涯競爭力。	●	●	●	○	○
			7. 鼓勵學生進行生涯評估與抉擇，了解各專業類科領域的職業生活與社會需求，以擬定並實	●	●	○	○	●

			踐生涯行動計畫。					
科技領域	生活科技	【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。 6. 發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。 7. 了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題。	1. 讓學生學習科技本質演進、科技概念及科技程序。	●	●			○
			2. 培養學生正確的科技使用態度，能利用科技之統合能力，應用於工作上，進行有效實作、整合、創意與溝通。	●		●	●	●
			3. 利用課堂小組活動設計，讓學生能設計與製作，設定問題與發展解決方案的原則、瞭解預測分析的方法，以及測試與修正。	●	●		○	●
			4. 讓學生能熟悉科技上的應用，熟練介紹科技產品保養與維護、結構的設計、機電整合的原理與應用等。	●	●	●		●
			5. 讓學生能熟悉科技上的應用，熟練介紹科技產品保養與維護，並連結各專業類科領域的應用。	●	○	●	●	○
	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	1. 讓學生學習包含演算法的概念、程式設計概念、各式資訊系統平台之使用方法。	○	●		●	○
			2. 讓學生能利用資訊科技與他人合作並進行問題分析與解決。			●	○	●
						●	○	●

		<p>康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。</p> <p>7. 培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。</p> <p>8. 培養良好人際關係與團隊合作精神。</p>						
健康與體育領域	體育	1. 培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	1. 使學生能認識、瞭解各項運動技能的原理與原則，以及學習正確之姿勢與動作，並透過檢視，提出適當的修正方法，以達到有效學習運動技能的目標。	○	●			●
		2. 養成規律運動與健康生活的習慣。						
		3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	2. 能引導學生養成個人的健康信念，形塑健康價值觀，展現高度健康行動的自我效能，終身遵行健康的價值觀與規範。			○	●	○
		4. 培養獨立生活的自我照護能力。						
		5. 培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	3. 引導學生能懂得運用方法去注意各種運動所發展出的文化、特色及意義，進而能融入於欣賞比賽活動中。		●	○	●	
		6. 建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備	4. 引導學生於體育活動中，發展適切人	●		●	○	

		備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	際關係的素養，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。					
		7. 培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	5. 引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野的宏觀，並主動關心全球體育議題或國際情勢。		○		●	
		8. 培養良好人際關係與團隊合作精神。	6. 引導學生遵守運動規範，展現良好道德情操並運用於生活當中，落實身體自主權的尊重與維護。		○		●	
		9. 發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。						
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	1. 培養學生分析國際情勢與國家發展的系統思考能力。	1. 使學生能了解國際情勢的不穩定性與中國大陸對我國產生的影響。	●	○	○		○
		2. 協助學生理解基本軍事知識、災害防救及軍事用語。	2. 配合時事、環境災害新聞事件，訓練學生具備災害應變的基本知識與技能。	○	●	○	○	○
		3. 引導學生對全民國防發展現況之理解與分析。	3. 能體認全民國防是擬聚全民心防、發揮整體國防力量的基石。		●	●	●	
		4. 強化學生發展關心國際局勢、多元文化與世界和平的胸懷。	4. 結合國際與亞太情勢的現況與變遷，引導學生掌握世局脈動及尊重多元文化的價值。	●	●			○
		5. 培養學生實踐國家安全的行動力。	5. 建立學生對維護國家安全的正確認知，強化全民國防觀念。		●	●	●	

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 5-2-1 商管群流通管理科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
商業與管理群	流通管理科	1. 倉儲物流人員 2. 記帳/出納/一般會計人員 3. 資訊管理人員 4. 門市/專櫃人員 5. 店長/賣場管理人員 6. 行銷企劃人員 7. 電子商務人員 8. 網站行銷企劃	1. 培養商業及流通服務業之基層人才。 2. 培養會計記帳之基礎人才。 3. 培養資訊及資料庫管理之基礎人才。 4. 培養門市經營及電子商務之基礎人才。 5. 培養運輸或倉儲管理之基礎人才 6. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	1. 具備商業及流通服務業領域之基本能力。	●	●	○	●	●
				2. 具備會計記帳之基本能力。	●	●	○	●	●
				3. 具備資訊科技、電腦及資料庫管理之基本能力。	●	●	●	●	●
				4. 具備門市經營及電子商務之基本能力。	●	●	○	●	●
				5. 具備運輸或倉儲管理之基本能力。	●	●	●	●	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

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。

表 5-2-2 食品群烘焙科教育目標、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				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
食品群	烘焙科	1. 烘焙工廠作業人員 2. 烘焙坊烘焙技師 3. 飲料調製人員 4. 食品廠研發管理人員 5. 衛生管理人員 6. 食品行銷人員	1. 培養學生烘焙專業技術人才 2. 培養學生食品加工技術之人才 3. 培養學生飲料調製技術人才 4. 培養中式米食或麵食加工之人才 5. 培養企劃與資訊化產品行銷之人才 6. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	1. 具備烘焙操作技術之知識及能力	●	●	○	○	●
				2. 具備食品加工操作技術之知識及能力	●	●	○	○	●
				3. 具備飲料調製操作之知識及能力	●	●	○	○	●
				4. 具備中式米食或麵食加工之知識及能力	●	●	○	○	●
				5. 具備企劃與資訊化產品行銷之能力	●	●	○	○	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

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。

表 5-2-3 家政群時尚造型科教育目標、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				
					技術力	競爭力	品格力	向心力	學習力
家政群	時尚造型科	1. 髮型設計從業人員	1. 培養具有美髮設計的技術人才	1. 具備美髮髮型設計及美容美膚專業知識與技能	●	●		○	●
		2. 新娘秘書從業人員	2. 培養具有美容彩妝能力的技術人才	2. 具備服裝製作之專業知識與技能	●	●		○	●
		3. 美容從業人員	3. 培養服飾及飾品製作及搭配能力的技術人才	3. 具備飾品搭配及製作之專業知識與技能	●	●		○	●
		4. 彩妝從業人員	4. 培養造型專業攝影的技術人才	4. 具備造型專業攝影的專業技能	●	●	○	○	●
		5. 專業攝影人員	5. 培養整體造型能力的技術人才	5. 具備整體造型設計的專業技能	●	●	○	○	●
		6. 整體造型從業人員	6. 培養具有良好職業道德、美學素養，儀態端正及繼續進修之人才	6. 具備美髮美容美學涵養、職場倫理規範、誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

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。

表 5-2-4 餐旅群餐飲管理科教育目標、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				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
餐飲科	餐飲管理科	1. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員 2. 餐飲吧檯人員 3. 餐飲業基層服務人員 4. 餐飲相關產品創意與研發人才 5. 烘焙相關產業工作人員	1. 培養中、西餐基礎技術人才	1. 具備中、西餐之專業能力	●	●	○	○	●
			2. 培養飲料調製基礎技術人才	2. 具備飲料調製之專業能力	●	●	○	○	●
			3. 培養餐旅服務基礎技術人才	3. 具備餐旅服務之專業能力	●	●	●	○	●
			4. 培養多元電子商務人才	4. 具備多元商務整合應變的能力。	●	●	○		●
			5. 培養異國料理製作專業技術人才	5. 具備異國料理之專業能力	●	●	○	○	●
			6. 培養創意烘焙製作專業技術人才	6. 具備創意烘焙之專業能力	●	●	○	○	●
			7. 培養宴會管理及製作專業技術人才	7. 具備宴會實務之專業能力	●	●	○	○	●
			8. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	8. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

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。

表 5-2-5 藝術群多媒體動畫科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或 職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像對應檢核				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
藝術群	多媒體 動畫科	動畫視覺設計人員 遊戲角色設計人員 遊戲場景設計人員 動漫角色表演人員 視覺設計人員 多媒體攝影 剪輯從業人員 社群媒體創意人員 網頁美編設計人員	培養多媒體動畫及多媒體影視傳播產業之人才 培養視覺設計之人才 培養多元電子商務人才 培養動漫數位攝影及製作應用之人才 培養動漫創意產業之人才 培養生活及品德教育，良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才	1. 具備腳本、拍攝、剪輯後製及多媒體動畫製作之基礎能力	●	●	●	○	●
				2. 具備視覺設計與應用之基礎能力	●	●	○	○	●
				3. 具備多元商務整合應變的能力。	●	●	○	●	●
				4. 具備數位動漫基礎攝影及製作之專業能力	●	●	○	○	●
				5. 培育動漫創意設計與整體造型之專業能力	●	●	○	○	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

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)流通管理科 (426)

科專業能力(系統帶入)

1. 具備商業及流通服務業領域之基本能力
2. 具備會計記帳之基本能力
3. 具備資訊科技及電腦資料庫管理之基本能力
4. 具備電子商務及商業經營之基本能力
5. 具備物流及倉儲管理之基本能力
6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

表 5-3-1 商管群流通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)

名稱	領域 / 科目	科專業能力對應檢核						備	
		1.	2. °	3.	4. °	5.	6.		
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	○			○	●	●	
		金融證券投資實務	○			○	●	●	
校 訂 必 修	專 業 科 目	流通管理概論	○	●	○	○		●	
		物聯網概論	●		○	●		●	
		商業現代化	○		●	●		●	
		金融市場	○		○	○	●	●	
	實 習 科 目	專題實作	●	○	●	●	○	●	
		記帳實務	○			○	●	●	
		視窗軟體應用實務	○		○	●		●	
		電腦多媒體製作	○		○	●		●	
		商業套裝軟體應用	○	○	○	●		●	
		電子商務	○		●	●		●	
	實 習 科 目	物流管理實務	○	●	○	○		●	
		商業經營實務	○	○	●	○	○	●	
		倉儲管理實務	○	●	○	○		●	
		顧客關係管理	○		●	○		●	
		會計實務	○		○	○	●	●	
		電腦應用操作實務	○		○	●	○	●	
		資料庫管理實務	○		○	●	○	●	

備註：1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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)烘焙科(517)

1. 具備烘焙操作技術及飲料調製操作之知識及能力
2. 具備食品加工操作及檢驗分析技術之知識及能力
3. 具備多元商務整合應變的能力。
4. 具備中式米食加工之專業能力
5. 具備中式麵食加工之專業能力
6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

表 5-3-2 食品群烘焙科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別		領 域 / 科 目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核						備 註	
名 稱		名 稱	1.	2.	3.	4.	5.	6.		
部定 必修	專業 科	食品加工	○	●	○	●	●	●		
		食品微生物	○	●	○	○	○	●		
		食品化學與分析	○	●	○			●		
	實習 科目	食品加工實習	●	●						
		食品微生物實習	○	●	○	○		●		
		食品化學與分析實習	○	●	○	○	○	●		
		食 品	烘焙食品加工實習	●	○	○	○		●	
			進階食品加工實習	●	○		○		●	
校訂 必修	專業 科	烘焙食品概論	●	●	○	○	○	●		
		食品添加物	●	○	○	○	○	●		
		行銷學		○	●	○	○	●		
	實習 科目	專題實作	○	○	●	○	○	●		
		飲料調製	●	○	○	●	●	●		
		蛋糕製作實習	●	●	○	○	○	●		
		蛋糕裝飾	●	●	○	○	○	●		
		藝術麵包製作	●	●	○	○	○	●		
	校訂 選修	專業 科	飲食文化與經營	●	○	○	●	●	●	
			食品安全與衛生	●	●	○	●	●	●	
食品包裝			○	●	○	●	●	●		
實習 科目		中式麵食加工實習	○	○	○	○	●	●	同科單班 B	
		中式米食加工實習	○	○	○	●	○	●		
		歐式烘焙食品製作	●	●	○	○	○	●		
		巧克力製作	●	●	○	○	○	●		
		電子商務			●			●	同校跨群 A	
分析化學		●	○			●	同科單班 A			

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)時尚科(516)

科專業能力(系統帶入)

1. 具備美容美膚、美髮及髮型設計之基礎能力
2. 具備服裝及飾品製作之基礎能力
3. 具備多元商務整合應變的能力
4. 具備造型專業攝影之專業能力
5. 具備整體造型設計之專業能力
6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

表 5-3-3 家政群時尚造型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	
名 稱		名 稱	1.	2.	3.	4.	5.	6.		
部 定 必 修	專 業 科 目	家政概論	●	●			○	●		
		色彩概論	●	●		●	●	●		
		家政職業衛生與安全	●	●			○	●		
		家庭教育			●					
		家政職業倫理	●							
		行銷與服務	●			●				
		家政美學	●	●	●		●	●		
	實 習 科 目	多媒材創作實務	●	●			●	●		
		飾品設計與實務	●	●			●	○		
		整 體 造 型	美容美體實務	●	○			○	●	
			美髮造型實務	●	○				●	
		技 能 領 域	舞台表演實務	●	○	○		○	○	
			整體造型設計與實務	●	●		○	●	●	
校 訂 必 修	科 目 專 業	美髮	●	○				●		
		基礎化妝理論	●	○	○					
	實 習 科 目	男士理髮實務	●				○	●		
		專題實作	●	●	●	●	●	●		
		髮型設計實務	●				○	●		
	創意編梳	●	○				●			
校 訂 選 修	實 習 科 目	髮型梳理	●	○				●		
		美顏實務	●	●	○			●		
		電子商務	●	○	○	●	○	○	同校跨	
		美容造型素描	●	●			●	●	同科單	
		服飾與造型運用	●	●			●		同科單	
		新娘祕書實務	●	●	○		●	●	班 B	
		創意整體造型	●	●	●		●	●	同校跨	
		數位攝影	●		●	○			群 C	
	指甲藝術	●	●			●				

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)餐飲管理科(408)

科專業能力(系統帶入)

1. 具備中、西餐之專業能力
2. 具備飲料調製之專業能力
3. 具備餐旅服務之專業能力
4. 具備多元商務整合應變的能力。
5. 具備異國料理之專業能力
6. 具備創意烘焙之專業能力
7. 具備宴會實務之專業能力
8. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

表 5-3-4 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位，1科1表)

課程類別	領域 / 科目	科專業能力對應檢核								備註		
名稱	名稱	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.			
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○	●	○	○		
		觀光餐旅英語會話	●	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	餐飲服務技術	●					●				
		飲料實務	●					○	●			
		餐飲	中餐烹調實習	●	●	●	●		○		●	
			西餐烹調實習	●	●	●	●		○		●	
技術	烘焙實務	●	●	●	●		○					
校訂必修	專業科目	餐飲行銷	●		○	○	○	●	○	○		
		餐飲衛生與安全	●	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	專題實務	●	○	○	○	○	●	○	○		
		蔬果切雕實習	●					○	●	●		
		中餐烹飪實習	●						○	●		
校訂選修	專業科目	餐飲採購學	●	●	●	●	●	○	●	●		
		餐旅規劃與管理	●	●	●	●	●	●	●	●		
		世界飲食文化	●					●				
		飲料與調酒	●					○	●			
		菜單設計	●	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	電子商務	●	○	○	○	●	○	○	○	同校跨群 A	
		蔬食料理實務	●	●	●	●		●	●	●	同群跨科 A	
		鐵板燒宴會實務 ※	●	●	○	○	●	●	○	●	同科跨班 B	
		異國料理實務	●	○	○	●	○	○		●	同科跨班 B	
		創意中式點心	●	○	●	○				●	同科跨班 B	
		世界料理實務	●	○	○	●	○	○		●	同科跨班 C	
宴會管理實務	●	●	●	●	●	●	●	●				
台式料理實務	●	○	●	○				●	同科跨班 C			
西式點心實習 ※	●	●	○	○	●	●	○	●	同科跨班 C			

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)多媒體動畫科(820)

1. 具備腳本、拍攝、剪輯後製及多媒體動畫製作之基礎能力
2. 具備視覺設計與應用之基礎能力
3. 具備多元商務整合應變的能力。
4. 具備數位動漫基礎攝影及製作之專業能力
5. 培育動漫創意設計與整體造型之專業能力
6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

表 5-3-5 藝術群多媒體動畫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	
名 稱		名 稱	1.	2.	3.	4.	5.	6.		
部定必修	專業科目	藝術概論	○	●		○	○	●		
		藝術欣賞	○	●		○	○	●		
		藝術與科技	●	●	○	●	●			
	實習科目	展演實務		●	●	○	●	●	●	
		視覺藝術展演實務		●	●		●	●	●	
		視覺表現技能領域	繪畫基礎實務	○			●	●	●	
			素描實作	○			●	●	●	
			數位設計實務	●	○	○	●	●	●	
			版面編排實作	●	○	○	●	○	●	
		數位影音技能	數位攝錄影實務	●	○	○	●	○	●	
影音後製實作	●		○	○	●	○	●			
校定必修	專業科目	腳本製作	●	●	○	○	○	●		
		3D 造形設計	●	●	○	○	○	○		
		人物與場景設計	●	○	●	●	●			
		網頁設計	●	○	●		●	●		
	實習科目	專題實作	●	●	●		●	●		
		3D 動畫製作	●	○	○	●	●	●		
校訂選修	專業科目	數位動漫貼圖設計	●	●	●	●	●	●		
		動畫概論	●	○	○	●	●	●		
		色彩原理	●	●	○	●	●	●		
	實習科目	廣告與行銷		○	●	○	○	○	●	
		麥克筆繪畫實務		●	●			●		
		電子商務		○	○	●	○	○	●	同校
		漫畫		●	○	○	●	●	●	同科
		數位攝影		●	●	●	●	○	●	同校
		創意整體造型		○	○	○	○	●	●	同校
		AR 學習應用		●	●	●	○	○	●	
VR 學習應用		●	●	●	○	○	●			

備註：1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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)流通管理科(426)



學校願景

創新卓越

多元學習

學生圖像

競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力

	一上	一下	二上	二下	三上	三下
6.具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 歷史(1) 公民與社會(2) 基礎化學(1) 基礎生物(1) 美術(1) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防(1) 音樂(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 歷史(1) 生涯規劃(2) 基礎化學(1) 資訊科技(2) 美術(1) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防(1) 音樂(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 地理(2) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 體育(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 數學(2) 文學賞析(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 數學(2) 文學賞析(1)
1.具備烘焙操作技術及飲料調製操作之知識及能力	烘焙食品加工實習(5) 飲料調製(3)	烘焙食品加工實習(5) 飲料調製(3)	蛋糕製作實習(4) 藝術麵包製作(4)	蛋糕製作實習(4) 巧克力製作(4)	蛋糕裝飾(4) 飲食文化鑑賞(2)	歐式烘焙食品製作(4)
2.具備食品加工操作及檢驗分析技術之知識及能力	烘焙食品概論(2) 食品添加物(2)	烘焙食品概論(2) 食品添加物(2)	食品加工(2) 食品微生物(2) 食品加工實習(3) 食品微生物實習(3)	食品加工(2) 食品微生物(2) 食品加工實習(3) 食品微生物實習(3) 專題實作(2)	食品化學與分析(2) 食品化學與分析實習(3) 進階食品加工實習(4) 專題實作(2)	食品化學與分析(2) 食品包裝(2) 食品化學與分析實習(3) 進階食品加工實習(4) 食品安全與衛生(2)
3.具備多元商務整合應變的能力。		行銷學(2)	電子商務(2)	電子商務(2)		
4.具備中式米食加工之專業能力			穀類加工(2)	穀類加工(2)	中式米食加工實習(4)	中式米食加工實習(4)
5.具備中式麵食加工之專業能力			穀類加工(2)	穀類加工(2)	中式麵食加工實習(4)	中式麵食加工實習(4)

彈性學習

自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動

團體活動

主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動

(二)烘焙科(517)

學校願景

創新卓越

多元學習

學生圖像

競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力

一上

一下

二上

二下

三上

三下

進路發展

時尚造型科專業能力	一上	一下	二上	二下	三上	三下	進路發展
具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	國語文(9) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 地理(1) 公民與社會(1) 仁學(2) 音樂(1) 美術(1) 生涯規劃(2) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防教育(1) 家政概論(2)	國語文(9) 英語文(2) 數學(2) 地理(1) 公民與社會(2) 音樂(1) 美術(1) 資訊科技(2) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防教育(1) 家政概論(2) 家政職業衛生與安全(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 體育(2) 體育(2) 家庭教育(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 體育(2) 家庭教育(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 行銷與服務(2) 家庭美學(2) 數學(2) 文學賞析(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 家政職業倫理(2) 行銷與服務(2) 數學(2) 文學賞析(1)	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之公民
具備美容美膚、美髮及髮型設計之基礎能力	色彩概論(2) 美髮造型實務(2) 美髮(3)	美髮造型實務(2) 美髮(3) 基礎化妝理論(2)	美容美膚實務(3) 男士理髮實務(2) 髮型設計(3) 美容實務(4)	美容美膚實務(3) 男士理髮實務(2) 髮型設計(3) 美容實務(4)	專題製作(2) 男士理髮實務(2) 髮型設計實務(3)	髮型設計實務(3) 男士理髮實務(2) 創意繪稿(2)	1.髮型設計從業人員 2.彩妝從業人員 3.美容從業人員
具備服裝及飾品製作之基礎能力	多媒材創作實務(3)	多媒材創作實務(3)	飾品設計與實務(2) 舞台花邊實務(2)	飾品設計與實務(2) 舞台花邊實務(2)	整體造型設計與實務(2) 指甲藝術(3)	整體造型設計與實務(2) 指甲藝術(3)	1.整體造型從業人員 2.新娘秘書從業人員 3.指甲沙龍從業人員
具備多元商務整合應變的能力			電子商務(2)	電子商務(2)			電子商務人員
具備造型專業攝影之專業能力			美容造型素描(2)	美容造型素描(2)	新娘化妝實務(2) 數位攝影(3)	新娘化妝實務(2) 數位攝影(3)	1.新娘秘書從業人員 2.專業攝影人員
具備整體造型設計之專業能力			美容造型素描(2)	美容造型素描(2)	服飾與造型應用(2) 創意整體造型(3)	服飾與造型應用(2) 創意整體造型(3)	1.整體造型從業人員

彈性學習

自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動

團體活動

主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動

(三)時尚造型科(516)

學校願景

創新卓越

多元學習

學生圖像

競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力

一上 一下 二上 二下 三上 三下 進路發展

餐飲科教育目標	一上	一下	二上	二下	三上	三下	進路發展
8. 具備誠信負責、團隊合作、嚴謹進取及自我精進之能力	國語文(1) 英語文(1) 公民與社會(1) 職業道德(1) 生活與健康(1) 資訊科技(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(2) 職業道德(2) 生活與健康(2) 資訊科技(2)	國語文(3) 英語文(2) 公民與社會(2) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 體育(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 文學賞析(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 體育(2) 文學賞析(1)	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之公民
1. 具備中、西餐之專業能力	中餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(3)	中餐烹調實習(4)	西餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(3)	中餐烹調實習(4) 西餐烹調實習(3)	中餐烹調實習(3)	中餐烹調實習(3) 西餐烹調實習(3)	中、西式餐廳與飯店之廚師工作人員
2. 具備飲料調製之專業能力			飲料實務(3)	飲料實務(3)	飲料調製(2)	飲料調製(2)	餐飲吧檯人員
3. 具備餐旅服務之專業能力	觀光餐旅專業(3) 餐旅服務實習(1)	觀光餐旅專業(3) 餐旅服務實習(1)	觀光餐旅專業(3) 餐旅服務實習(2)	觀光餐旅專業(3) 餐旅服務實習(2)	觀光餐旅專業(3) 餐旅服務實習(2)	觀光餐旅專業(3) 餐旅服務實習(2)	餐飲業基層服務人員
4. 具備多元商務整合應變的能力。			電子商務(2)	電子商務(2)			餐飲相關產品創意與研發人才
5. 具備異國料理之專業能力			異國料理實習(2)	異國料理實習(2)	異國料理實習(4) 世界料理實習(3)	異國料理實習(4) 世界料理實習(3)	異國料理製作相關產業工作人員
6. 具備創意烘焙之專業能力			烘焙實務(4) 蔬食料理實習(2)	烘焙實務(4) 蔬食料理實習(2)	創意中式點心(4) 西式點心實習(3)	創意中式點心(4) 西式點心實習(3)	烘焙相關產業工作人員
7. 具備宴會實務之專業能力			蔬食料理實習(2)	蔬食料理實習(2)	精緻筵宴會實習(4) 各式料理實習(3)	精緻筵宴會實習(4) 各式料理實習(3)	宴會管理及製作相關產業工作人員

彈性學習

自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動

團體活動

主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動

(四)餐飲管理科(408)

學校願景

創新卓越

多元學習

學生圖像

競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力

	一上	一下	二上	二下	三上	三下
具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 歷史(1) 公民與社會(2) 基礎化學(1) 基礎生物(1) 美術(1) 健康與護理(1) 音樂(1) 全民國防(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 歷史(1) 生涯規劃(2) 基礎化學(1) 基礎生物(1) 資訊科技(2) 美術(1) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防(1) 音樂(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 地理(2) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 體育(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 數學(2) 文學賞析(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 數學(2) 文學賞析(1)
具備腳本、拍攝、剪輯後製及多媒體動畫製作之基礎能力	視覺藝術展演實務(3) 數位攝影(2)	視覺藝術展演實務(3) 數位攝影(2)	展演實務(3) 影音剪輯(2) 腳本製作(1) 音效製作實務(2)	展演實務(3) 影音剪輯(2) 音效製作實務(2)	展演實務(3) 3D 動畫製作(3)	展演實務(3) 3D 動畫製作(3)
具備視覺設計與應用之基礎能力	數位設計實務(2) 藝術概論(2) 繪畫基礎實務(2) 麥克筆繪畫實務(2) 廣告與行銷(1) 動畫概論(2)	數位設計實務(2) 藝術概論(2) 繪畫基礎實務(2) 廣告與行銷(1) 動畫概論(2)	藝術欣賞(2) 藝術與科技(2) 素描(2) 版面編排(2) 版式設計(2)	藝術欣賞(2) 藝術與科技(2) 素描(2) 版面編排(2) 色彩原理(1) 專題實作(2)	3D 造型設計(2) AR 學習應用(2) VR 學習應用(2) 人物與場景設計(2) 專題實作(2) 數位動畫點圖設計(2)	3D 造型設計(2) AR 學習應用(2) VR 學習應用(2) 網頁設計(2) 人物與場景設計(2) 數位動畫點圖設計(2)
具備數位動漫基礎攝影及製作之專業能力	漫畫(2)	漫畫(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	數位攝影(3)	數位攝影(3)
具備多元商務整合應變的能力	電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	數位攝影(3)	數位攝影(3)
培育動漫創意設計與整體造型之專業能力	漫畫(2)	漫畫(2)	創意整體造型(3)	創意整體造型(3)	創意整體造型(3)	創意整體造型(3)

彈性學習

自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動

團體活動

主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動

(五)多媒體動畫科(820)

陸、群科課程表

一、教學科目與學分數表

表 6-1-1 商業與管理群流通管理科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

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	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版	
	社會	歷史	2		2						
		地理	2	2							
		公民與社會	2	2							
	自然科學	化學	2	2							A 版
		生物	2		2						A 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	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	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		70	21	17	11	9	6	6		部定必修一般科目總計 70 學分
部定必修科目	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	116	30	26	23	21	8	8		部定必修總計 116 學分		

表 6-1-1 商業與管理群流通管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
109 學年入學學生適用

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		
校訂必修科目	一般科目 6 學分 3.23	數學	4					2	2		
		文學賞析	2					1	1		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分	
	專業科目 14 學分 7.53	流通管理概論	4	2	2						
		金融市場	4					2	2		
		商業現代化	4					2	2		
		物聯網概論	2				2				
		小計	14	2	2		2	4	4	校訂必修專業科目總計 14 學分	
	實習科目 19 學分 10.22	電腦多媒體製作	3			3					
		視窗軟體應用實務	2		2						
		專題實作	6				3	3			
		商業套裝軟體應用	6			3	3				
		記帳實務	2		2						
		小計	19		4	6	6	3		校訂必修實習科目總計 19 學分	
	校訂必修學分數合計			39	2	6	6	8	10	7	校訂必修總計 39 學分
	校訂選修科目	31 學分 16.6 7	資料庫管理實務	6					3	3	
			會計實務	6					3	3	
			電腦應用操作實務	6					3	3	
			顧客關係管理	3						3	
物流管理實務			4			2	2			同科單班 AH2 選 1	
電子商務			4			2	2			同校跨群 AH2 選 1	
商業經營實務			6					3	3	同科單班 AI2 選 1	
倉儲管理實務			6					3	3	同科單班 AI2 選 1	
最低應選修學分數 小計			31								校訂選修實習科目總計 41 學分
校訂選修學分數合計			31			2	2	12	15	校訂選修總計 41 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 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

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	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版	
	社會	歷史	2			2					
		地理	2	1	1						
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學	化學	2	2							A 版
		生物	2		2						A 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	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	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1						
		小計	70	19	19	11	9	6	6		部定必修一般科目總計 70 學分
專業科目	食品加工	4			2	2					
	食品微生物	4			2	2					
	食品化學與分析	4					2	2			
	小計	12	0	0	4	4	2	2		部定必修專業科目總計 12 學分	
實習科目	食品加工實習	6			3	3					
	食品微生物實習	6			3	3					
	食品化學與分析實習	6					3	3			
	食品加工	烘焙食品加工實習	10	5	5						
		進階食品加工實習	8					4	4		
	小計	36	5	5	6	6	7	7		部定必修實習科目總計 36 學分	
專業及實習科目合計		48	5	5	10	10	9	9			
部定必修合計		118	24	24	21	19	15	15		部定必修總計 118 學分	

表 6-1-2 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年入學學生適用

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		
校訂必修科目	一般科目 6 學分 3.23	數學	4					2	2	校訂必修一般科目總計 6 學分	
		文學賞析	2					1	1		
		小計	6					3	3		
	專業科目 10 學分 5.38	烘焙食品概論	4	2	2						
		行銷學	2	1	1						
		食品添加物	4	2	2						
		小計	10	5	5					校訂必修專業科目總計 10 學分	
	實習科目 26 學分 13.98	蛋糕製作實習	8			4	4				
		飲料調製	6	3	3						
		蛋糕裝飾	4					4			
		專題實作	4				2	2			
		藝術麵包製作	4			4					
		小計	26	3	3	8	6	6		校訂必修實習科目總計 26 學分	
	校訂必修學分數合計			42	8	8	8	6	9	3	校訂必修總計 42 學分
	校訂選修科目	專業科目 6 學分 3.23	飲食文化與鑑賞	2					2		
食品安全與衛生			2						2		
食品包裝			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 20 學分 10.75		巧克力製作	4				4				
	歐式烘焙食品製作	4							4		
	中式麵食加工實習	8						4	4	同科單班 AC2 選 1	
	中式米食加工實習	8						4	4	同科單班 AC2 選 1	
	分析化學	4			2	2				同科單班 AH2 選 1	
	電子商務	4			2	2				同校跨群 AH2 選 1	
最低應選修學分數 小計	20								校訂選修實習科目總計 32 學分		
校訂選修學分數合計			26			2	6	6	12	校訂選修總計 38 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 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

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	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A 版	
		社會	歷史	2	2						
			地理	2	1	1					
	公民與社會	公民與社會	2		2						
		自然科學	化學	2	2						A 版
	生物		2			2				A 版	
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	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	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		70	20	18	11	9	6	6	部定必修一般科目總計 70 學分	
部定必修科目	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		118	29	27	20	18	12	12	部定必修總計 118 學分		

表 6-1-3 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年入學學生適用

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		
校訂必修科目	一般科目 6 學分 3.23	數學	4					2	2		
		文學賞析	2					1	1		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分	
	專業科目 8 學分 4.3	美髮	6	3	3						
		基礎化妝理論	2		2						
		小計	8	3	5					校訂必修專業科目總計 8 學分	
	實習科目 20 學分 10.75	創意編梳	2						2		
		男士理髮實務	8			2	2	2	2		
		專題實作	4				2	2			
		髮型設計實務	6					3	3		
		小計	20			2	4	7	7	校訂必修實習科目總計 20 學分	
	校訂必修學分數合計			34	3	5	2	4	10	10	校訂必修總計 34 學分
	校訂選修科目	實習科目 34 學分 18.2 8	髮型梳理	6			3	3			
			指甲藝術	6					3	3	
			美顏實務	8			4	4			
服飾與造型運用			4					2	2	同科單班 AA2 選 1	
新娘祕書實務			4					2	2	同科單班 AA2 選 1	
創意整體造型			6					3	3	同校跨群 AB2 選 1	
數位攝影			6					3	3	同校跨群 AB2 選 1	
美容造型素描			4			2	2			同科單班 AH2 選 1	
電子商務			4			2	2			同校跨群 AH2 選 1	
最低應選修學分數小計		34								校訂選修實習科目總計 48 學分	
校訂選修學分數合計			34			9	9	8	8	校訂選修總計 48 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 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

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	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版	
		社會	歷史	2		2					
			地理	2	1	1					
	自然科學	公民與社會	2			2					
		化學	2	1	1					A 版	
	藝術	生物	2	2						A 版	
		音樂	2	1	1						
	部定必修	美術	2	1	1						
		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	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育			2	1	1						
小計			70	19	19	11	9	6	6	部定必修一般科目總計 70 學分	
部定必修	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	10	10	0	0	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	12	12	2	2		
部定必修合計			118	29	29	23	21	8	8	部定必修總計 118 學分	

表 6-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年入學學生適用

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		
校訂必修科目	一般科目 6 學分 2.9 4	數學	4					2	2		
		文學賞析	2					1	1		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分	
	專業科目 6 學分 2.9 4	餐飲衛生與安全	3		3						
		餐飲行銷	3					3			
		小計	6		3			3		校訂必修專業科目總計 6 學分	
	實習科目 21 學分 10.2 9	中餐烹飪實習	14			4	4	3	3		
		專題實作	4				2	2			
		蔬果切雕實習	3	3							
		小計	21	3		4	6	5	3	校訂必修實習科目總計 21 學分	
	校訂必修學分數合計		33	3	3	4	6	11	6	校訂必修總計 33 學分	
	校訂選修科目	專業科目 18 學分 8.8 2	飲料與調酒	4					2	2	
			菜單設計	2					2		
			餐飲採購學	4			2	2			
餐旅規劃與管理			2						2		
世界飲食文化			2						2		
最低應選修學分數 小計			18							校訂選修專業科目總計 14 學分	
實習科目 35 學分 17.1 6		宴會管理實務	4							4	
		世界料理實務	6						3	3	同科跨班 AF3 選 1
		西式點心實務	6						3	3	同科跨班 AF3 選 1
		台式料理實務	6						3	3	同科跨班 AF3 選 1
		鐵板燒宴會實務	8						4	4	同科跨班 AG3 選 1
		創意中式點心	8						4	4	同科跨班 AG3 選 1
		異國料理實務	8						4	4	同科跨班 AG3 選 1
		蔬食料理實務	4			2	2				同科跨班 AH2 選 1
電子商務	4			2	2				同校跨群 AH2 選 1		
最低應選修學分數 小計	35								校訂選修實習科目總計 54 學分		
校訂選修學分數合計		35			4	4	11	16	校訂選修總計 68 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 藝術群多媒體動畫科 教學科目與學分(節)數檢核表
109 學年入學學生適用

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	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版	
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			2				
	自然科學	公民與社會	2	2							
		化學	2	1	1					A 版	
	藝術	生物	2	1	1					A 版	
		音樂	2	1	1						
	綜合活動	美術	2	1	1						
		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	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
小計		70	18	20	11	9	6	6	部定必修一般科目總計 70 學分		
專業科目	藝術概論		4	2	2						
	藝術欣賞		4			2	2				
	藝術與科技		4			2	2				
	小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計 12 學分	
實習科目	展演實務		6	3	3						
	視覺藝術展演實務		12			3	3	3	3		
	視覺表現	繪畫基礎實務	4	2	2						
		素描實作	4			2	2				
		數位設計實務	4	2	2						
		版面編排實作	4			2	2				
	數位影音	數位攝錄影實務	4			2	2				
		影音後製實作	4			2	2				
小計		42	7	7	11	11	3	3	部定必修實習科目總計 42 學分		
專業及實習科目合計		54	9	9	15	15	3	3			
部定必修合計		124	27	29	26	24	9	9	部定必修總計 124 學分		

表 6-1-5 藝術群多媒體動畫科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年入學學生適用

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			
校訂必修	一般科目 6 學分 3.23	數學	4					2	2			
		文學賞析	2					1	1			
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計 6 學分		
	專業科目 11 學分 5.91	人物與場景設計	4						2	2		
		腳本製作	1			1						
		網頁設計	2							2		
		3D 造形設計	4						2	2		
		小計	11			1			4	6	校訂必修專業科目總計 11 學分	
	實習科目 14 學分 7.53	專題實作	4					2	2			
		3D 動畫製作	6						3	3		
		音效製作實務	4				2	2				
		小計	14				2	4	5	3	校訂必修實習科目總計 14 學分	
	校訂必修學分數合計			31							校訂必修總計 31 學分	
	校訂選修	專業科目 9 學分 4.84	色彩原理	1					1			
			動畫概論	4	2	2						
廣告與行銷			2	1	1							
數位動漫貼圖設計			4						2	2		
		最低應選修學分數 小計	9								校訂選修專業科目總計 11 學分	
實習科目 22 學分 11.83		麥克筆繪畫實務	2	2								
		AR 學習應用	4						2	2		
		VR 學習應用	4						2	2		
		創意整體造型	6						3	3	同校跨群 AB2 選 1	
		數位攝影	6						3	3	同校跨群 AB2 選 1	
		漫畫	4			2	2				同科單班 AH2 選 1	
		電子商務	4			2	2				同校跨群 AH2 選 1	
		最低應選修學分數 小計	22								校訂選修實習科目總計 30 學分	
校訂選修學分數合計			31	5	3	2	3	9	9	校訂選修總計 41 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 商管群流通管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

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 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	各校課程發展組織自訂	必修	6	3.23%		
			選修	0	0%		
	合 計			76	40.86%		
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%		
		專業與實習科目合計		60 學分為限	46	24.73%	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	14	7.53%	
				選修	0	0%	
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	19	10.22%	
				選修	31	16.67%	
	合 計		至少 80 學分	110	59.15%		
實習科目學分數		至少 45 學分	70	37.64%			
應修習總學分		180-192	186 學分				
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節				
學年學分制畢業條件	<ol style="list-style-type: none"> 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 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。 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（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。 						
備註	<ol style="list-style-type: none"> 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 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。 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 食品群食品科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

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 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
	合 計			76	40.86%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	36	19.35%		
		專業與實習科目合計		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	10	5.38%	
			選修		6	3.23%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.98%	
			選修		20	10.75%	
	合 計		至少 80 學分	110	59.14%		
	實習科目學分數		至少 45 學分	82	44.08%		
	應修習總學分		180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節				
學年學分制畢業條件	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（含實驗、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 家政群時尚造型科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

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 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
	合 計			76	40.86%		
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%		
		專業與實習科目合計		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	8	4.3%	
			選修		0	0%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.75%	
			選修		34	18.28%	
	合 計			110	59.13%		
實習科目學分數			至少 45 學分	82	44.08%		
應修習總學分		180-192	186 學分				
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節				
學年學分制畢業條件	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（含實驗、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 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108 學年入學學生適用

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 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
	合 計			76	40.86%		
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%		
		專業與實習科目合計		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	6	3.23%	
			選修		18	9.68%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	21	11.29%	
			選修		35	19.35%	
	合 計		至少 80 學分	128	67.21%		
實習科目學分數		至少 45 學分	90	48.92%			
應修習總學分		180-192	186 學分				
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節		系統統計		
學年學分制畢業條件	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（含實驗、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 藝術群多媒體動畫科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109 學年入學學生適用

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 學分 (34.4-39.6%)	70	37.63%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		0	0%		
	合 計			76	40.86%		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45%		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	22.58%		
		專業與實習科目合計		60 學分為限	54	29.03%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	11	5.91%	
			選修		9	4.84%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53%	
			選修		22	10.53%	
	合 計		至少 80 學分	110	59.13%		
實習科目學分數		至少 45 學分	78	40.86%			
應修習總學分		180-192	186 學分				
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	18 節				
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節				
上課總節數		210 節	210 節				
學年學分制畢業條件	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（含實驗、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、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 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合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週 1 節或每週班級活動、社團活動各 1 節之限制。

表 7-1 團體活動時間規劃表

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	36	36	36	36	36	36	
	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

一、彈性學習時間實施相關規定

107.06.28 課發會通過

107.07.05 校務會議會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施規定。
- 二、本校彈性學習時間的實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據本校條件和學生需求，彈性學習時間可規劃為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等學習活動。
- 四、全學期授課應配合學校課程，排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及同校跨群等模式規劃，且一年級、二年級每週至多一節；三年級不受每週一節之限制。
- 五、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 六、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫，由學校另行訂定實施辦法。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。
- 九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

私立同德家事商業職業學校 _____ 學年度 _____ 學期
彈性學習時間自主學習申請表

申請日期	年 月 日	申請編號			
班級	科 年 班	姓名			
主題					
學習主軸	<input type="checkbox"/> 專題研究 <input type="checkbox"/> 專書閱讀 <input type="checkbox"/> 議題討論 <input type="checkbox"/> 創新實作 <input type="checkbox"/> 其他：_____ (請註明)				
實施地點	<input type="checkbox"/> 班級教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 其他：_____ (請註明)				
實施方式	<input type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 小組合作學習 <input type="checkbox"/> 其他：_____ (請註明)				
小組成員		指導教師/導師			
1.	2.	<small>註：每組 3-5 人，第一位為組長，若個人申請者，僅填寫一位即可。</small>			
3.	4.				
5.					
進度安排				日期	學習內容簡述 (請條列)
				第 1 次	月 日 (週)
		第 2 次	月 日 (週)		
		第 3 次	月 日 (週)		
		第 4 次	月 日 (週)		
		第 5 次	月 日 (週)		
		第 6 次	月 日 (週)		
		其他課餘時間			
預計學習成果	<input type="checkbox"/> 報告 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 展示 <input type="checkbox"/> 演出 <input type="checkbox"/> 其他：_____ (請註明)				

家長(法定代理人)簽名：_____

私立同德家事商業職業學校彈性學習時間實施規定

108.03.18 日課程發展委員會討論通過

一、依據：

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）。
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）

二、目的

私立同德高級家事商業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則：

- (一) 本校彈性學習時間,在二年級第 1 及第 2 學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節;在三年級第 1 及第 2 學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 2 節,不採計學分。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群全年級方式,每一班群須達一班以上分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容。

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前三個月為原則,申請表件如附件 1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加二週,申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後二週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件 2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (五) 學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理

方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

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

五、本校學生自主學習之實施規範。

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多五人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以下、5 人以上為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式。

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
1、短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
2、全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式係依本校《學生學習評量辦法（修正草案）》。

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
1、修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
2、修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3、修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

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

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

3、個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

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

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

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

附件1-2

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施延長申請表

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

競賽負責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 2-1

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請

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

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 2-2

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件2-3

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓名	
	授課紀錄			
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件3

私立同德高級中等職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
特色活動實施申請表

授課教師姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校學生圖像	<input type="checkbox"/> 競爭力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 向心力 <input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 技術力		
特色活動主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 <input type="checkbox"/> 地方特色		
特色活動實施地點			
特色活動實施規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1		
	2		
	3		
特色活動實施目標			

負責活動處室核章

教務處核章

校長核章

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期
自主學習計畫書

申請學生資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實習教室： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習學習目標			
自主學習所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形 (此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-2

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期
 自主學習晤談及指導紀錄表

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期
自主學習成果紀錄表

申請學生資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實習教室： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習學習目標				
自主學習成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習成果說明				
自主學習學習目標達成情形				
自主學習歷程省思				
指導教師指導建議				
指導教師簽章	承辦人員核章	教學組長核章	教務主任核章	

私立同德家事商業職業學校_____學年度_____學期
彈性學習時間自主學習申請表

申請日期	年 月 日	申請編號		
班級	科 年 班	姓名		
主題				
學習主軸	<input type="checkbox"/> 專題研究 <input type="checkbox"/> 專書閱讀 <input type="checkbox"/> 議題討論 <input type="checkbox"/> 創新實作 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）			
實施地點	<input type="checkbox"/> 班級教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）			
實施方式	<input type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 小組合作學習 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）			
小組成員		指導教師/導師		
1.	2.			
3.	4.			
5.	註：每組 3-5 人，第一位為組長，若個人申請者，僅填寫一位即可。			
進度安排	日期		學習內容簡述（請條列）	檢核
	第 1 次	月 日 (週)		
	第 2 次	月 日 (週)		
	第 3 次	月 日 (週)		
	第 4 次	月 日 (週)		
	第 5 次	月 日 (週)		
	第 6 次	月 日 (週)		
	其他課餘時間			
預計學習成果	<input type="checkbox"/> 報告 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 展示 <input type="checkbox"/> 演出 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）			

家長(法定代理人)簽名：_____

二、學生自主學習實施規範

107.06.28 課發會通過
107.07.05 校務會議會通過

一、依據：

《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定。

二、實施目的：

為鼓勵學生自主規劃彈性學習時間，提升自主學習能力，落實自主學習精神，特訂定本實施辦法。

三、實施方式：

- (一)、學生得於彈性學習時間，規畫進行自主學習，並得採個人或群體方式，進行專題、議題或創新實作，且應安排進行成果報告、發表或展示。
- (二)、學生進行自主學習前，應經老師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。
- (三)、學生自主學習的學習計畫應包括擬學習的主題、內容、進度、效益、所需資源或設備等，學生自主學習申請表如附件。
- (四)、完成申請表內容，繳至學務處訓育組，經審核通過後，始得選填自主學習課程。
- (五)、為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班進行指導。

四、輔導管理：

- (一)、學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等
- (二)、為能落實學生自主學習成就，得安排老師隨班或組進行指導。

五、預期效益：

學生能達成自主規劃之內容目標，以提升自我能力，養成自主學習習慣，落實終身學習。

六、本辦法經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

- 1.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」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。其課程名稱應為：彈性學習時間-0000
- 4.開設類行為「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		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
流通管理科	0	0	1	1	2	2	
烘焙科	0	0	1	1	2	2	
時尚造型科	0	0	1	1	2	2	
餐飲管理科	0	0	1	1	2	2	
多媒體動畫科	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	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V				內聘	
		表達技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
		生活英語文	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
		大富翁環遊世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
		原住民族語文-泰雅族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		外聘	
		顯微鏡的世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
		餐飲書籍導讀	1	9	流通管理科			V		內	

				烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科							聘
	綠能科技	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
	商業書報導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
	手部保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
	歐美動漫映畫	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
	簡易機車保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
	生活數學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘
	原住民族語文-賽德克族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科			V				外聘

			餐飲管理科 多媒體動畫科							
休閒律動	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
原住民族語文-布農族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				外聘
擁報文學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘
原住民族語文-阿美族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				外聘
香草花園	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
陶藝創作	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
人際關係溝通技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘

第二學期	運動世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	自主學習	0	0	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	表達技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
	生活英語文	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
	大富翁環遊世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	原住民族語文-泰雅族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘
	顯微鏡的世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	餐飲書籍導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘

			餐飲管理科 多媒體動畫科							
綠能科技	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
商業書報導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
手部保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
歐美動漫映畫	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
簡易機車保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘
生活數學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘
原住民族語文-賽德克族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				外聘

休閒律動	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
原住民族語文-布農族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘
擁報文學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
原住民族語文-阿美族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘
香草花園	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
陶藝創作	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
人際關係溝通技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
運動世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科			V			內聘

				餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科							
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V					內聘
		日本動漫映畫	2	9	多媒體動畫科		V				內聘
		海報設計技巧	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科		V				內聘
		新住民語-印尼語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科		V				外聘
		校園攝影	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科		V				內聘
		頭皮護理	2	9	時尚造型科			V			內聘
		網路資源運用	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科		V				內聘
		新住民語—越南語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科		V				外聘
		專題英文	2	9	流通管理科 烘焙科			V			內聘

			時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科						
手工餅乾製作	2	9	烘焙科			V			內聘
應用國語文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
纏繞畫	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
商業知識應用	2	9	流通管理科			V			內聘
日文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
台灣小吃文化	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
團體中表達技巧	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
應用數學	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘

第二學期	英文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	地方特色小吃	2	9	餐飲管理科 餐飲管理科					獨創性	內聘
	自主學習	0	0	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V					內聘
	日本動漫映畫	2	9	多媒體動畫科			V			內聘
	海報設計技巧	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	新住民語-印尼語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘
	校園攝影	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	頭皮護理	2	9	時尚造型科				V		內聘
	網路資源運用	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
	專題英文	2	9	流通管理科 烘焙科				V		內聘

			時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科						
手工餅乾製作	2	9	烘焙科			V			內聘
應用國語文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
纏繞畫	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
商業知識應用	2	9	流通管理科			V			內聘
日文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
台灣小吃文化	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘
應用數學	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘
英文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘

		地方特色小吃	2	9	餐飲管理科 餐飲管理科					獨創性	內聘
--	--	--------	---	---	----------------	--	--	--	--	-----	----

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.	專業	飲食文化與鑑賞	烘焙科	0	0	0	0	2	0
2.	專業	食品安全與衛生	烘焙科	0	0	0	0	0	2
3.	專業	飲料與調酒	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
4.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
5.	專業	餐飲採購學	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
6.	專業	餐旅規劃與管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
7.	專業	色彩原理	多媒體動畫科	0	0	0	1	0	0
8.	專業	動畫概論	多媒體動畫科	2	2	0	0	0	0
9.	專業	廣告與行銷	多媒體動畫科	1	1	0	0	0	0
10.	專業	世界飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
11.	專業	食品包裝	烘焙科	0	0	0	0	0	2
12.	專業	數位動漫貼圖設計	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
13.	實習	資料庫管理實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	會計實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
15.	實習	麥克筆繪畫實務	多媒體動畫科	2	0	0	0	0	0
16.	實習	電腦應用操作實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
17.	實習	巧克力製作	烘焙科	0	0	0	4	0	0
18.	實習	髮型梳理	時尚造型科	0	0	3	3	0	0
19.	實習	宴會管理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4
20.	實習	顧客關係管理	流通管理科	0	0	0	0	0	3
21.	實習	指甲藝術	時尚造型科	0	0	0	0	3	3
22.	實習	AR 學習應用	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
23.	實習	歐式烘焙食品製作	烘焙科	0	0	0	0	0	4
24.	實習	VR 學習應用	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
25.	實習	美顏實務	時尚造型科	0	0	4	4	0	0

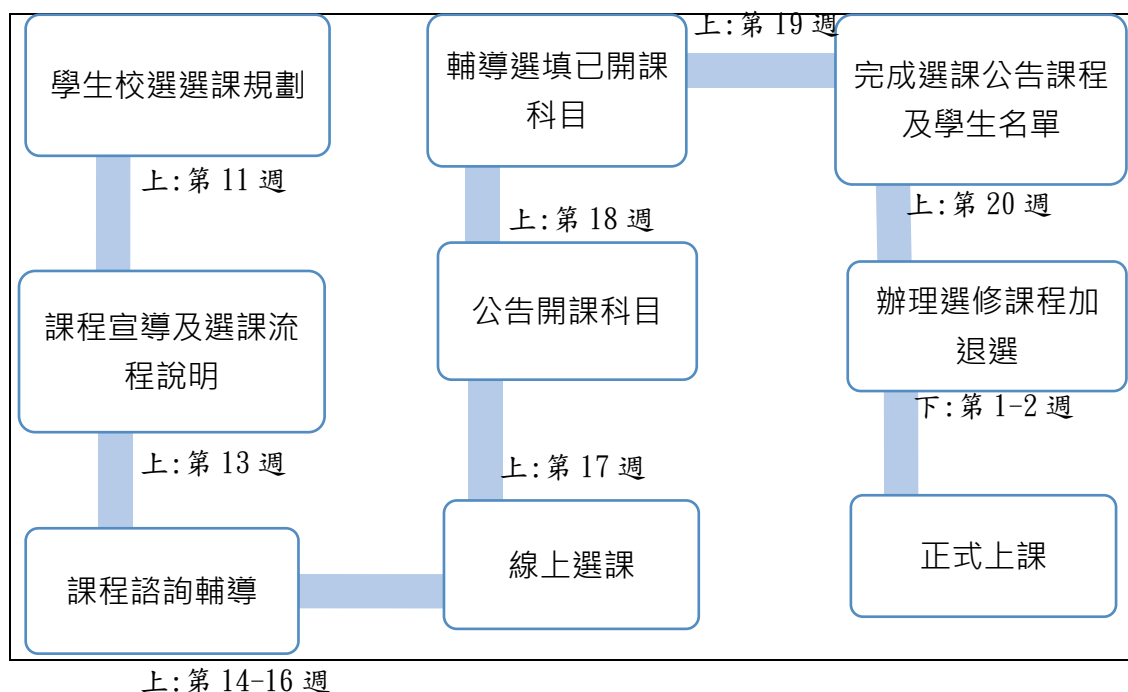
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

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	服飾與造型運用	時尚造型科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2 選 1
2.	實習	新娘秘書實務	時尚造型科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2 選 1
3.	實習	創意整體造型	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
			多媒體動畫科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
4.	實習	數位攝影	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
			多媒體動畫科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
5.	實習	中式麵食加工實習	烘焙科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2 選 1
6.	實習	中式米食加工實習	烘焙科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2 選 1
7.	實習	世界料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
8.	實習	西式點心實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
9.	實習	台式料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3 選 1
10.	實習	鐵板燒宴會實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3 選 1
11.	實習	創意中式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3 選 1
12.	實習	異國料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3 選 1
13.	實習	倉儲管理實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2 選 1
14.	實習	商業經營實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2 選 1
15.	實習	美容造型素描	時尚造型科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2 選 1
16.	實習	電子商務	流通管理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1

			科								
			烘焙科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
			時尚造型科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
			餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
			多媒體動畫科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AG2 選 1
17.	實習	物流管理實務	流通管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2 選 1
18.	實習	漫畫	多媒體動畫科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2 選 1
19.	實習	分析化學	烘焙科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2 選 1
20.	實習	蔬食料理實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AG2 選 1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
	11月5日至9日	校選選課規劃	針對各專業群科校選科目規劃1.2~1.5倍選修課程
1	11月19日 8月20日	選課宣導	1. 舊生利用前一學期中進行選課宣導 2. 新生利用新生輔導時段進行選課宣導
2	12月1日至12月14日	課程諮詢輔導	由課程諮詢教師、導師、輔導室協助針對生涯歷程檔案、升學、就業等面相提供選課諮詢。
3	12月17日至21日(上學期) 6月17日至21日(下學期)	學生線上選課	1. 以電腦選課方式進行 2. 相關選課流程參閱流程圖
4	8月31日(上學期)/ 2月11日(下學期)	正式上課	跑班上課
5	9月3日至7日(上學期)/ 2月11日至14日(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
6	12月、5月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

107.06.28 課發會通過

107.07.05 校務會議通過

本校課程係為升學與就業導向而設計，期兼顧學生未來三年高職學程之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程手冊「各種進路修課建議」，選修合適之課程。各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

至於選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。課程手冊已公佈每一學期開課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課。有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

1. 輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1) 學生方面：

- 高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
- 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- 於高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- 以班級座談方式，引導學生參閱各四技二專概況、系組簡介，以及介紹職業世界之各類資訊。
- 舉辦選課座談會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

(2) 家長方面：

- 適時辦理家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合

個人能力、興趣之課程。

- b. 利用親職教育輔導刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

(3) 教師方面：

- a. 舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
- b. 提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。
- c. 個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

2. 輔導人員

- (1) 課程諮詢教師
- (2) 輔導教師
- (3) 各科主任
- (4) 各班導師
- (5) 其他相關人員

3. 輔導時間

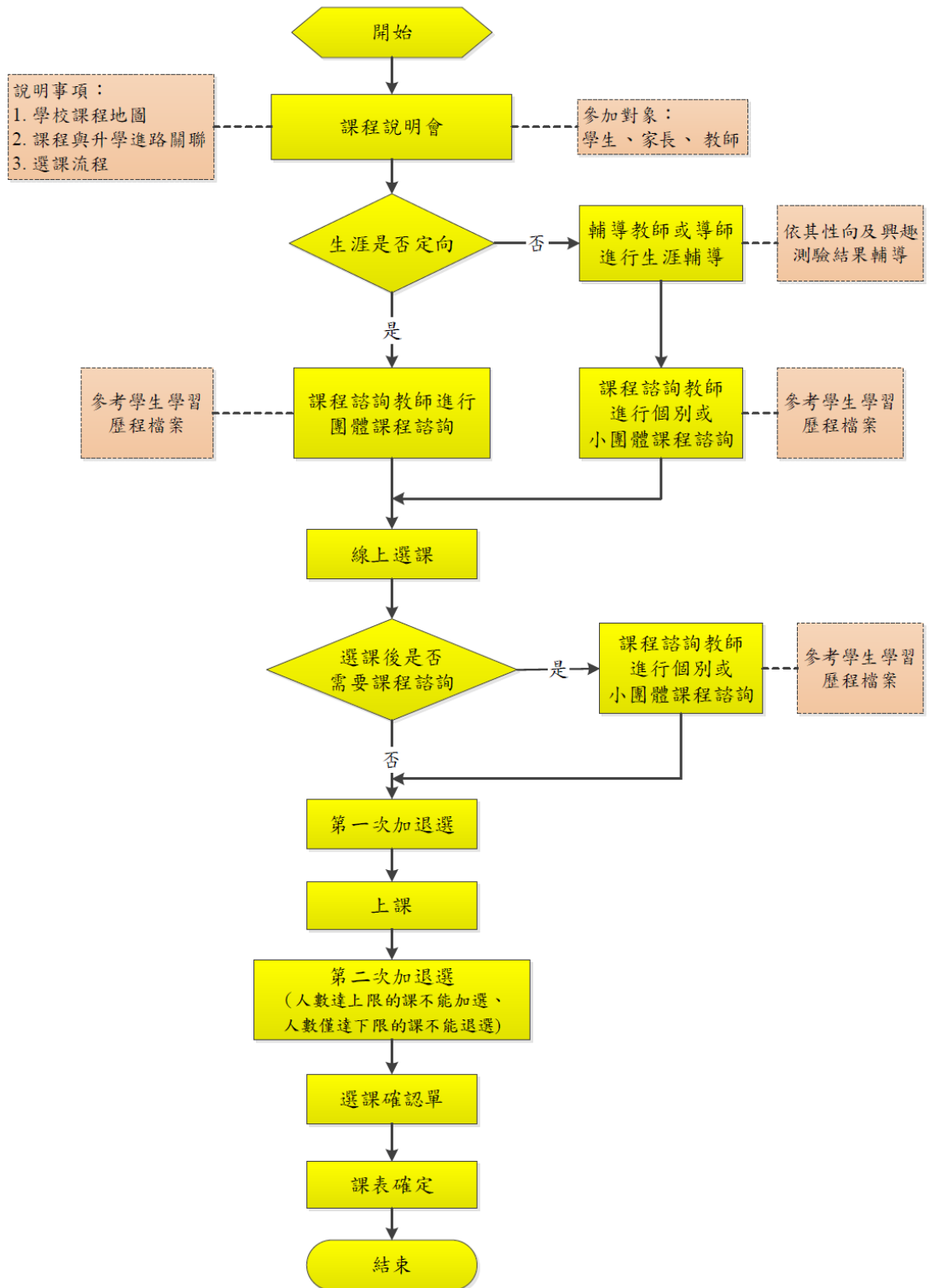
- (1) 高一新生於新生始業輔導及高一學期中實施。
- (2) 各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。
- (3) 個別輔導可利用課餘時間進行。
- (4) 家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式進行。

4. 查詢資源

有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

- (1) 開設必修及選修科目：教務處。
- (2) 課程規劃：教務處、任課老師及召集人。
- (3) 選課規劃：教務處、輔導教師、導師、學程任課老師及召集人。
- (4) 心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。
- (5) 確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。
- (6) 科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

課程輔導諮詢實施原則流程圖



拾、學校課程評鑑

私立同德家事商業職業學校 109 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 108 年 12 月 02 日課程發展委員會通過
中華民國 108 年 12 月 30 日課程發展委員會修正通過

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) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，由教務主任、實習處主任、教學組長、註冊組長、設備組長、實習組長、國文科召集人、英文科召集人、數學科召集人、社會領域召集人、自然領域召集人、科技領域召集人、綜合活動領域召集人共 13 人組成課程自我評鑑小組。
 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處、實習處與輔導室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組

織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。

- （四）全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- （一）課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- （二）教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- （三）學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

- （一）課程發展委員會實施自我評鑑：

1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
3. 必要時，邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

- （二）教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：

- (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
- (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃

- (一) 組成課程自我評鑑小組，擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案。
- (二) 課程發展委員會通過課程自我評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃。
- (三) 教學單位（科/學科教學研究會）與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核。
- (四) 課程自我評鑑小組負責教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (五) 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，提擬各項建議與改進方案，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫。
- (六) 各行政單位與教學單位（科/學科教學研究會）及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善。

七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目 \ 時程	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
組成課程自我評鑑小組	●			
發展（檢視與修正）課程自我評鑑計畫	●			
發展（檢視與修正）課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃	●			
教學單位實施自我檢核		●	●	
依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑			●	
擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善			●	
完成課程自我評鑑報告				●
進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與執行	●	●		
課程自我評鑑結果運用之後續規劃進度與成效管考			●	

八、 課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，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
無。

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 南投縣私立同德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	文學賞析		
	英文名稱	Philology appreciate		
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：C1. 道德實踐與公民意識			
學生圖像	學習力、向心力、品格力			
適用科別	流通管理科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	2	2	2	2
	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年
	多媒體動畫科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 能引起古今文學作品之興趣 2. 能培養文藝欣賞之素養 3. 能強化閱讀心得的表達能力 4. 涵養學生自主學習及高尚品格氣質 5. 能增進學生團隊合作精神			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 古文類		先秦、兩漢、魏晉六朝、唐宋、元明清	12	
(二) 韻文類		詩經、楚辭、古詩、樂府詩、詞、曲、現代詩	12	

(三) 現代散文類	台灣近期作家作品	12	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1. 參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2. 一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3. 期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 4 網路資源：與語文教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2. 編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3. 選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 4. 課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容駭博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。(二)教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 問答法 4. 練習法 5. 討論法 6. 欣賞法 7. 自學輔導法 8. 觀摩法 9. 演示法 10. 戲劇表演法 11. 結合科技資源的教學 12. 分組討論法		

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 南投縣私立同德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	流通管理概論		
	英文名稱	Introduction to Distribution Management		
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	競爭力、學習力、品格力			
適用科別	流通管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生將切身生活的體驗與商業流通做結合，從生活中學習知識。 二、引導學生觀察所處之外在環境，啟發學生用理論思考並能做分辨。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註

緒論	1. 流通基礎認識 2. 流通產業經營環境 3. 商流與業態基礎認識 4. 業態發展	24	
物流作業	1. 產界間物流活動 2. 物流中心作業系統	12	
流通與商業現代化工作之應用	1. 金流活動與塑膠貨幣 2. 銷售時間情報管理系統 3. 電子貨幣-IC 金融卡 4. 電子訂貨系統 5. 電子資料交換標準 6. 加值網路	36	
72			
學習評量 (評量方式)	形成式評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-2-2 南投縣私立同德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	Hair Dressing		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第一學年			
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、熟練運用各種美髮技能。 三、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 四、養成鑑賞能力之養成及認真敬業的工作態度。			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.美髮行業的由來與發展 2.美髮的目的 3.職業道德與服務精神	3	第一學年 第一學期
(二)毛髮的認式	1.毛髮構造 2.毛髮的成長 3.毛髮性質	6	
(三)頭皮部位處理	1.頭皮的診斷 2.乾性頭皮的處理 3.油性頭皮的處理	6	
(四)美髮用具認識	1.美髮機具的認識 2.美髮機具的維護 3.美髮用劑的認識與使用	6	
(五)洗髮	1.洗髮的認識 2.洗髮用品的認識 3.洗髮前的準備工作	12	
(六)頭髮保養	1.保養頭髮的目的 2.保養頭髮的方法	9	
(七)編髮	1.編髮注意事項 2.編髮基本型	12	
(八)整髮 I	1.整髮的種類 2.吹風的功用 3.吹風機與梳子拿法	6	第一學年 第二學期
(九)剪髮 I	1.剪髮工具認識 2.剪髮注意事項 3.零層次剪髮	12	
(十)冷燙 I	1.冷燙的原理 2.冷燙的分區 3.冷燙捲法	18	
(十一)整髮 II	1.髮筒捲法 2.手捲捲法 3.螺捲捲法	18	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美髮設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能。		

表 11-2-2-3 南投縣私立同德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	烘焙食品概論		
	英文名稱	Introduction to Bakery Food		
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	學習力、向心力、品格力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解烘焙食品的加工原理。 2. 瞭解烘焙材料之種類。 3. 瞭解烘焙食品之分類與製作。 4. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 5. 進行各類烘焙食品製作之實際操作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
1. 概論	1. 食品工廠安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。		3	
2. 烘焙材料	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與糖漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。		6	
3. 配方製定	1. 度量衡的製作。 2. 配方平衡。		2	
4. 麵包	1. 餐包的製作。 2. 甜麵包的製作。 3. 土司的製作。 4. 其它。		24	
5. 蛋糕	1. 麵糊類蛋糕的製作。 2. 乳沫類蛋糕的製作。		16	

	3. 戚風類蛋糕的製作。		
6. 西點	1. 泡芙的製作。 2. 派的製作。 3. 道納斯的製作。 4. 指型小西餅的製作。 5. 蒸烤雞蛋布丁的製作。 6. 鬆餅的製作。	16	
7. 霜飾	1. 霜飾的分類。 2. 霜飾的製作。	2	
8. 包裝	1. 包裝認識。 2. 包裝方法。	2	
9. 衛生與安全	1. 個人及工廠衛生。 2. 食品安全。	2	
合 計		73	
學習評量 (評量方式)	定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。(2)教學方法 (1)本科目為實習科目。(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。(3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對烘焙食品的認識及認知。3. 教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。(4)實習場所之設備。5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。(2)實習之場地、設備、經費。		

表 11-2-2-4 南投縣私立同德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	腳本製作
	英文名稱	Storyboard
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	競爭力、學習力、向心力、技術力	

適用科別	多媒體動畫科			
	1			
	第二學年 第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解分鏡的概念，使學生了解影像如何形成的過程 二、介紹鏡頭的語言，瞭解各種不同角度所呈之意義 三、培養影片製作的專業技能			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
從意念到影像	1. 影像語言 2. 影像的轉化	1		
影像化的工具與技巧	影像化的工具與技巧分析解說	1		
連戲風格元素	1. 鏡頭構圖 2. 剪接 3. 對話段落的調度	6		
鏡位調度的原則	1. 移動鏡頭的調度 2. 移動的攝影機 3. 畫面的深度 4. 攝影機角度	6		
蒙太奇	1. 蒙太奇的應用 2. 蒙太奇的剪接手 法	2		
觀點	1. 主觀鏡頭 2. 客觀鏡頭	2		
合 計		18		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教學方法：1. 講述基本腳本製作概念及專業術語。2. 腳本製作實作。 3. 腳本製作實例解析。 二、教學評量：評量內容以腳本製作知識與實務製作為主。 三、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。 3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之資料。 5. 相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1. 各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3. 應重視及鼓勵學生之 創意思考能力。4. 學期結束須完成個人作品。			

表 11-2-2-5 南投縣私立同德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	餐飲行銷		
	英文名稱	Catering marketing		
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	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	餐廳的行銷及銷售管理，將理論重點與餐廳實務運用加以合併，章節包含餐飲行銷領域中的產品策略、價格策略、促銷策略（公關與廣告）。另有國內五星級飯店內餐廳的行銷案例與議題，幫助學生可以快速運用吸收，可以幫助餐飲從業人員及相關科系的學生訓練與實習。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 概論、定位區隔策略	1. 行銷管理概論 • 2. 行銷的意義 • 3. 行銷組合與「四 P」 • 4. 行銷的重要性 • 5. 行銷計畫	11		
(二) 市場定位與區隔	• 1. 消費市場 2. 環境分析 • 3. 目標行銷 • 4. 市場區隔 • 5. 市場定位	11		
(三) 服務行銷	• 1. 服務的本質 • 2. 市場導向的服務行銷 • 3. 服務品質	11		
(四) 產品與價格策略、銷售產品策略	• 1. 產品與產品管理 • 2. 品牌與包裝 • 3. 服務業產品	11		

	• 4. 產品組合		
(五)如何推銷產品、價格策略	1. 定價策略 2. 定價的方法 3. 價格政策 4. 價格的管理 5. 餐飲的定價 6. 酒單的定價	11	
合 計		55	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	一、教學方法：可利用個案教學法或直接教學法。 二、教學評量：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；另評量應多元化。		

表 11-2-2-6 南投縣私立同德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	餐飲衛生與安全		
	英文名稱	Food hygiene and safety		
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	學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一.瞭解食品安全與衛生之重要性。 二.瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 三.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 四.瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 五.瞭解衛生管理的範圍。 六.瞭解食品衛生安全之有關法令。			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品安全與衛生 概論	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	2	
(二)食物中毒的分類 及預防	1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	8	
(三)經口傳染病	1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	6	
(四)食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及 用量標準訂定原則。	6	
(五)衛生管理	1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	6	
(六)品衛生安全 之有關法令	1. 食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3. 食品工廠良好作業規範 (GMP)。 4. 中國國家標準(CNS)。 5. 食品優良衛生規範(GHP)。	8	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。(2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例 或時事。(3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 2. 教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計2教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為 增廣學習，使學		

	生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。5.教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。
--	--

表 11-2-2-7 南投縣私立同德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	食品添加物		
	英文名稱	Food Additives		
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	學習力、向心力、品格力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生瞭解食品添加物的種類與性質。2.使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。3.使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。4.使學生學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
1. 概論	1. 食品添加物的定義與功能 2. 食品添加物的行政管理 3. 食品添加物的分類 4. 食品添加物的規格標準 5. 食品添加物的使用範圍及用量標準	1		
2. 食品添加物的安全性評估	1. 毒性試驗 2. 安全性的評估	2		
3. 防腐劑	1. 防腐劑的功能與種類 2. 防腐劑的使用的注意事項 3. 防腐劑各論	2		

4. 抗氧化劑	1. 抗氧化基本原理 2. 抗氧化劑的功能與種類 3. 抗氧化劑的使用注意事項 4. 抗氧化劑各論	2	
5. 漂白劑	1. 漂白劑的功能與種類 2. 漂白劑的使用注意事項 3. 漂白劑各論	2	
6. 保色劑	1. 保色基本原理 2. 保色劑的功能與種類 3. 保色劑的使用注意事項 4. 保色劑各論	2	
7. 膨脹劑	1. 膨脹劑的功能與種類 2. 膨脹劑的使用注意事項 3. 膨脹劑各論	3	
8. 品質改良用釀造用及食品製造用劑	1. 品質改良用釀造用及食品製造用劑的功能與種類 2. 品質改良用釀造用及食品製造用劑的使用注意事項 3. 品質改良用釀造用及食品製造用劑各論	2	
9. 營養添加劑	1. 營養添加劑的功能與種類 2. 營養添加劑的使用注意事項 3. 營養添加劑各論	2	
10. 著色劑	1. 著色劑的功能與種類 2. 著色劑的使用注意事項 3. 著色劑各論	2	
11. 香料	1. 香料的功能與種類 2. 香料的使用注意事項 3. 香料各論	2	
12. 調味劑	1. 調味劑的功能與種類 2. 調味劑的使用注意事項 3. 調味劑各論	3	
13. 黏稠劑（糊料）	1. 黏稠劑的功能與種類 2. 黏稠劑的使用注意事項 3. 黏稠劑各論	3	
14. 結著劑	1. 結著劑的功能與種類 2. 結著劑的使用注意事項 3. 結著劑各論	2	
15. 食品工業用化學藥品	1. 食品工業用化學藥品的功能與種類 2. 食品工業用化學藥品的使用注意	1	

	事項 3. 食品工業用化學藥品各論		
16. 溶劑	1. 溶劑的功能與種類 2. 溶劑的使用注意事項 3. 溶劑各論	1	
17. 乳化劑	1. 乳化劑的功能與種類 2. 乳化劑的使用注意事項 3. 乳化劑各論	3	
18. 其他	其他食品添加物	1	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。(3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。2. 教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。3. 教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。(3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。5. 其他教學相關事項 學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域		

表 11-2-2-8 南投縣私立同德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	物聯網概論		
	英文名稱	Introduction to Internet Of Things		
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	競爭力、學習力			
適用科別	流通管理科			
	2			
	第二學年第二學			

	期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解物聯網的科技介紹與創意應用。二、引導學生觀察所處之外在環境，啟發學生用理論思考並能做分辨。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
物聯網簡介	1. 物聯網的定義 2. 物聯網的目的和重要性 3. 物體智慧化帶動物聯網的發展 4. 物聯網的發展現況與未來趨勢	16		
智慧生活應用	1. 物聯網在智慧節能之應用 2. 物聯網在智慧交通應用 3. 物聯網在智慧社區應用 4. 物聯網在智慧校園應用 5. 物聯網在互動人文藝術應用	20		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、多元評量			
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍			
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 依學生差異，適時調整課程內容。			

表 11-2-2-9 南投縣私立同德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	3D 造形設計		
	英文名稱	英文名稱 Form Design for 3D Animation	內聘	外聘
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	4			
	第三學年			

建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	1. 延續動畫角色造型設計，課程著重於固體角色模型製作之教學。 2. 將角色造型所學之基礎及學養充分運用到模型製作程之中，課程強調角色的模型製作實質經驗及硬態學習能力的應用技巧。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
3D 模型軟件的基本操作	軟體操作應用解說	6	
實際操作 3D 角色模型	1. 角色草稿繪製 2. 3D 建模練習	6	
角色臉部模型	1. 臉部表情練習 2. 選定練習角色運用表情	12	
製作全身角色模型	1. 繪製草稿 2. 角色繪製+臉部表情結合	12	
角色之合理的 3D 結構	3D 結構比例	12	
討論並修正	分組發表並互相討論	12	
獨立製作完成全身 3D 角色模型	個人製作全身角色模型	12	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	一、教學方法：1. 以實務操作為重。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 二、教學評量：評量內容以 3D 造型設計過程與成果為主。 三、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。 3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。5. 相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。 2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。		

表 11-2-2-10 南投縣私立同德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	商業現代化		
	英文名稱	Business Modernization		
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	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：商業現代化			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解商業現代化對提昇公司生產力及競爭優勢之意義。二、學習如何利用商業現代化來加速資訊網的運作與其正確性、適切性、即時性。三、培養正確的商業現代化觀念及守法之精神。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		我國商業現代化的現況	2	
連鎖加盟事業		連鎖加盟事業之類型	8	
無店鋪銷售		無店鋪銷售之型態	10	
資訊流		銷售時點情報管理系統 條碼 電子資料交換、加值型網路及電子訂貨系統 加值型網路	22	
金流		支付工具介紹	10	
物流		物流中心之類型	10	
電子商務		電子商務之類型	10	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、多元評量			
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍			
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 依學生差異，適時調整課程內容。			

表 11-2-2-11 南投縣私立同德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	人物與場景設計		
	英文名稱	Character & Scene 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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解劇情與人物間之關係 二、了解劇情與場景間之關係 三、具備角色設計之實務能力 四、具備場景設計之實務能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
故事與背景設定	1. 戲劇的本質 2. 戲劇的類型		6	
劇本結構	1. 故事結構與對白 2. 戲劇動作 3. 戲劇衝突 4. 戲劇事件		12	
故事與角色	1. 聲音與言語 2. 人物與關係 3. 觀察與模仿		6	
角色設定	1. 劇本與角色的風格與文化 2. 建立角色的方法 3. 角色個性與特徵設定 4. 臉形與體態 5. 服飾與配件設定 6. 角色的姿勢及動作		24	
場景設計	1. 劇本與場景的風格與文化 2. 繪畫場景及背景的基本概念 3. 場景風格與特徵設定 4. 場景細節處理		24	

合 計	72
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義
教學注意事項	一、教學方法：1. 講述基本人物與場景設計概念。2. 人物與場景設計實作。 3. 人物與場景設計實例解析。 二、教學評量：評量內容以人物與場景設計實務製作為主。 三、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。 3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之資料。 5. 相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1. 各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3. 應重視及鼓勵學生之 創意思考能力。4. 學期結束須完成個人作品。

表 11-2-2-12 南投縣私立同德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	行銷學			
	英文名稱	marketing			
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	學習力、向心力、品格力				
適用科別	烘焙科				
	2				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 2. 分析行銷環境和消費者購買行為。 3. 瞭解市場區隔與選擇目標市場。 4. 瞭解產品、價格、推廣通路規劃與決策。 5. 瞭解各種溝通與推廣策略。 6. 瞭解各種行業的行銷方式。 7. 瞭解行銷的方法。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節	備註

		數	
1 概論	1. 行銷觀念及其演進 2. 行銷環境及其變遷對行銷工作影響 3. 顧客與市場分析 4. 行銷目標與行銷組合	9	
2. 行銷管理	1. 產品管理 2. 價格管理 3. 推廣管理(1) 4. 推廣管理(2)	9	
3. 行銷通路	1. 行銷通路管理 2. 行銷通路管理	9	
4. 行銷調查	1. 市場調查與行銷資訊 2. 服務業產品/行銷	9	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	(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、閱讀心得、期末報告及上課討論。(3)依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學		
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	1.教學方法 (1)重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解行銷的意義。(2)理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。(3)依學生差異，適時調整課程內容。 2.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、閱讀心得、期末報告及上課討論。(3)依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 3.教學資源 (1)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。(2)充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀商業知識，例如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報周一的華爾街日報摘要、工商時報及經濟日報等。(3)美國 youtube 各種商業行銷廣告、國內國外各項廣告比賽得獎書籍及廣告、雜誌內廣告及各項入口網站的廣告等。 4.教學相關配合事項 (1)編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。(2)培養完整的行銷組合，以期使學生能整合運用能力，但應以實作性且適合學生就業所需者為考量。學習具體的行銷方法及技巧，作為從事行銷業務工作時之技能專長。(3)鼓勵學生以報告或表演或作業方式蒐集資料及呈現學習成果，若能至銷售地點作實地的觀察、訪談紀錄等更佳。(4)零售的行銷技能介紹，加強學生行銷口才以及表達能力之訓練，以利學生就業之準備。		

表 11-2-2-13 南投縣私立同德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	金融市場		
	英文名稱	Financial Markets		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識社會經濟中可使用之金融商品。 二、瞭解各項金融商品的特性及作業概況。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
緒論	金融市場簡介	2		
IC 金融卡	IC 金融卡類別及運用	4		
證券市場	證券市場介紹及操作模式	22		
共同基金	共同基金介紹及操作模式	22		
債券市場	債券市場介紹及操作模式	22		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室			
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 依學生差異，適時調整課程內容。			

表 11-2-2-14 南投縣私立同德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	Web 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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	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、學習網頁製作的技巧 二、瞭解網頁製作時的各項技術 三、能運用多媒體元件設計網頁 四、瞭解架設網站的技術並管理網站			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
網頁製作常識與知識	介紹網頁製作常識與知識		2	
熟悉網頁製作軟體與工具	網頁製作軟體軟體指令介紹練習		2	
網頁版面設計	網頁主頁、連結版面編排設計		10	
網站架設及管理	網站後台架設及管理		4	
基本的網頁製作方法—HTML 基礎	1. HTML 基礎介紹 2. HTML 基礎應用		10	
進階網頁製作技巧—CSS 樣式	1. CSS 樣式介紹 2. CSS 樣式應用		8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教學方法：1. 講述基本網頁製作概念及專業術語。2. 網頁製作實作。 3. 網頁製作實例解析。 二、教學評量：評量內容以網頁製作知識與實務製作為主。 三、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。			

	3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之資料。5. 相關繪圖軟體。四、教學相關配合事項：1. 各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4. 學期結束須完成個人作品。
--	--

表 11-2-2-15 南投縣私立同德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	基礎化妝理論		
	英文名稱	Basic makeup theory		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	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、明瞭一般美容之專業知識。二、熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。三、培養高尚的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. 化妝的目的 2. 化妝的重要性	2		
(二)化妝與色彩	1. 認識色彩 2. 配色基本原理	2		
(三)化妝製品的認識與選擇	1. 化妝用具認識	4		
(四) 粉底的種類	1. 認識粉底 2. 粉底色彩與臉型修飾	4		
(五) 眉型的美化	1. 眉型美化 2. 各種眉型畫法	6		

(六) 基本化妝	1. 化妝錯覺 2. 化妝順序與基本技巧	6	
(七) 外出妝	外出妝重點與步驟分析	6	
(八) 職業婦女妝	婦女妝重點與步驟分析	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能		

表 11-2-2-16 南投縣私立同德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	飲食文化與鑑賞		
	英文名稱	Dietary Culture And Appreciation		
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	學習力、向心力、品格力			
適用科別	烘焙科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	從日常飲食或節慶飲食中發現充滿樂趣的活動與內涵，成為美好生活的回憶，悠游於「美好的事物」中，進而成為博聞善膳、可以取捨、入口能辨、談古論今的「美食評論者」。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
緒論	人類的起源與生活演變	2		
改變人類飲食文化的要食大角	美躍進—改變人類飲食文化的要食大角	2		

粉食文化	食習慣與民族特性－粉食文化	4	
美味食材的國際交流	吃香喝辣－美味食材的國際交流	4	
食具的故事	食具的故事－從雙手萬能到刀叉匙筷	4	
中國飲食文化	中綜觀國飲食文化	4	
台灣飲食文化	綜觀台灣飲食文化	4	
精進料理素素看	飲食與宗教－精進料理素素看	2	
酒	酒國論英雄	2	
茶葉	茶葉進行曲	2	
咖啡	咖啡館與社會生活	2	
亞洲飲食文化	亞洲飲食文化地圖	2	
歐洲飲食文化	歐洲飲食文化地圖	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	(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、閱讀心得、期末報告及上課討論。(3)依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學		
教學資源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。二、提供實例教材講授。		
教學注意事項	一、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。二、教師應參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。三、教師可邀請具有觀光實務經驗之講者進行相關法規之演講。		

表 11-2-2-17 南投縣私立同德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	餐飲採購學		
	英文名稱	Catering procurement		
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	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修	無			

科目			
教學目標 (教學重點)	說明食品與從業人員的衛生安全管理；餐飲食材選購，內容涵蓋各類生鮮食材與飲料等介紹及選購要點；餐飲採購管理，介紹現代餐飲採購的特色、功能、策略與作業管理，及食材驗收作業；餐飲供應管理，內容包含食品低溫鏈管理，保鮮技術、低溫倉儲與配送管理，以及餐飲採購成本分析與控制，使學生瞭解從事餐飲採購與供應的工作項目與管理重點。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐飲衛生與安全	1. 餐飲食品衛生與安全管理 2. 餐飲與物流從業人員衛生與安全管理	4	
(二) 餐飲食材選購	1. 生鮮食材採購管理 2. 乳蛋、加工食品、穀物與油脂類採購管理 3. 一般飲料與嗜好品採購管理	9	
(三) 餐飲採購管理	1. 餐飲驗收管理 2. 餐飲採購管理	5	
(四) 餐飲供應管理	1. 食品低溫鏈管理 2. 食品通路與供應鏈營運模式 3. 食品保鮮原理與貯藏方法 4. 餐飲成本與存貨控制 5. 餐飲倉儲作業與管理 6. 餐飲低溫運輸與配送管理	18	
合計		36	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	一、教學方法：可利用個案教學法或直接教學法。二、教學評量：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；另評量應多元化。		

表 11-2-2-18 南投縣私立同德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	數位動漫貼圖設計		
	英文名稱	Digital Animation & Texture Design		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備數位動漫與貼圖的特殊技法。二、能獨立完成各類型之數位動漫、貼圖作品。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
文化創意產業概論	1. 產業簡介 2. 數位設計應用範疇 3. 漫畫於數位設計中的運用 4. 貼圖於數位設計中的運用		6	
數位漫畫貼圖工具	1. 基本運用與操作 2. 認識軟體 3. 檔案格式		8	
物件輪廓	1. 筆觸與色調 2. 立體與空間 3. 物體與材質 4. 畫面構成		8	
物件色調	1. 分析色彩 2. 色彩與質感 3. 色彩與畫面		10	
角色建立	1. 角色比例 2. 角色組成 3. 角色姿態 4. 透視線運用		12	
特徵處理	1. 物件比例 2. 物件角度 3. 物件風格		8	
風格處理	1. 國畫技法 2. 寫真畫風 3. 動漫風格 4. 花紋畫法 5. 特效畫法 6. 仿		8	

	製畫法		
多媒體設計運用實作	1.繪本與平面設計實作 2.貼圖與遊戲設計實作	12	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	一、教學方法：1.以實務操作為重。2.根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 二、教學評量：評量內容以數位動畫、貼圖過程與成果為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。 3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。 2.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3.學期結束須完成小組作品。		

表 11-2-2-19 南投縣私立同德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	餐旅規劃與管理		
	英文名稱	Tourism Administration		
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	學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解餐旅業中各級觀光行政機構的組織及職掌。 二、培養對各項重要法規有正確認識。 三、培養餐旅從業人員的正確守法觀念與態度			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 餐旅業的基本概念	1. 餐旅業的定義		6	

	2. 餐旅業與觀光產業的關係 3. 餐旅業的特性		
(二) 餐旅業的發展過程與影響	1. 我國餐旅業的發展 2. 國外餐旅業的發展 3. 餐旅業發展的影響	6	
(三) 餐旅從業人員的職業道德與前程規劃	1. 餐旅業的企業道德 2. 餐旅從業人員的職業道德 3. 餐旅基層服務人員的條件 4. 餐旅經理人員應備的條件 5. 餐旅職業前程規劃	6	
(四) 餐飲業的定義與特性 餐飲業的類別與餐廳的種類	1. 餐廳的定義 2. 餐飲業的特性 3. 餐飲業的類別 4. 餐廳的種類	6	
(五) 餐飲組織及從業人員之職掌	1. 餐飲業的組織 2. 餐飲業外場人員之職掌 3. 餐飲業內場人員之職掌	6	
(六) 餐廳格局概要	1. 餐廳格局設計 2. 廚房格局設計 3. 倉庫格局設計	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	一、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。二、教師應參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。三、教師可邀請具有觀光實務經驗之講者進行相關法規之演講。		

表 11-2-2-20 南投縣私立同德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	動畫概論		
	英文名稱	Introduction to Animation		
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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			

	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備動畫的基本概念。 二、認識動畫的類型。 三、瞭解動畫的功能與運用。 四、具備動畫片製作的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
動畫的基本概念	何謂動畫	2		
動畫的多元類型介紹	平面、立體、實驗、剪紙動畫	2		
動畫動畫法則運用	12 動畫法則運用	4		
動畫製作軟體基本練習	動畫動作基本練習	12		
故事大綱發想	設計 5 分鐘動畫故事	8		
角色設計創造	動畫角色繪製	12		
分鏡腳本繪製	5 分鐘動畫故事分鏡腳本製作	12		
動畫短片製作	5 分鐘動畫軟體製作	12		
動作測試與輸出	5 分鐘動畫軟體製作輸出	6		
動畫作品賞析	分組作品賞析	2		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教學方法：1. 講述基本動畫概念及專業術語。2. 動畫實作。3. 動畫影片欣賞與解析 二、教學評量：評量內容以動畫知識及動畫實務製作為主。 三、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。 3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。 5. 相關繪圖軟體 四、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。 2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成個人作品。			

表 11-2-2-21 南投縣私立同德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	色彩原理		
	英文名稱	Color Principles		
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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	1			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解色彩學之基礎知識，學習色彩計劃。 二、藉由實驗與製作，增進理論與實務結合之能力。 三、能因應生活需求，具備色彩的敏銳度、表現能力及鑑賞能力。 四、能有效使用色彩，提高用色能力。 五、能結合理論及實務，並將其落實於設計中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
認識色彩	1. 何謂色彩 2. 色彩與生活 3. 色彩的本質 4. 色彩的視覺機能 5. 色彩與心理	3		
色彩觀察與體驗	1. 環境與空間 2. 生態色彩 3. 情境色彩	2		
色彩體系	1. 色彩三要素 2. 色立體之基本結構 3. 常用色彩體系 4. 色票、演色表	2		
色彩的原色與混合	1. 色光與原色混合 2. 色料與原色混合	2		
色彩對比	1. 同時對比 2. 繼續對比	3		

	3. 色相對比 4. 明度對比 5. 彩度對比 6. 補色對比 7. 面積對比		
色彩感覺	1. 色彩心裡感覺 2. 色彩明視度與注目度 3. 色彩嗜好與聯想 4. 色彩的共同感覺 5. 色彩的情感效果與色彩意象	2	
配色與調和	1. 配色與調和原理 2. 配色的基本類型 3. 配色原則	2	
色彩的應用	1. 色彩應用範疇 2. 設計的色彩計畫 3. 色彩計畫實例介紹	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	一、教材編選：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的色彩應用教材與相關資訊。 二、教學方法：宜多元而有彈性，教學時多列舉實例並利用多媒體呈現，以幫助學生領會。 三、教學評量：評量內容以色彩知識及色彩實務練習為主。 四、教學資源： 1. 教育部審定教科書及參考書籍。2. 投影機、電腦輸出設備。3. 各式色立體、色票。4. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。5. 實際設計案例之作品。		

表 11-2-2-22 南投縣私立同德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	世界飲食文化		
	英文名稱	Food Culture		
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	學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			

	第三學年 第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解歐洲(法國、義大利、英國、德國、西班牙)、中東、美國及亞太地區(澳紐、日本、韓國、東南亞、中國、台灣)的飲食與文化,包括各國之地理位置、地理環境與氣候、歷史、文化、習俗、信仰與美食簡史,讓學生對該國有基本的認識,繼而分析各地飲食文化與特色、當地的美食佳餚,含特殊食材、餐廳、菜單食譜、用餐習慣等,最後就各國之飲食文化與我國飲食文化做一比較,不僅對世界各地之飲食與文化多所探討,且能欣賞多元飲食文化之美。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 世界飲食文化概論	1. 飲食文化的意義 2. 影響飲食文化的因素 3. 各國飲食文化概述	4		
(二) 法國飲食文化	1. 法國簡介 2. 法國飲食文化與特色 3. 法國重要的特殊食材 4. 法國與中華飲食文化之比較	4		
(三) 中東飲食文化	1. 中東簡介 2. 中東食材與飲食特色 3. 文化差異之討論 4. 中東與台灣飲食文化之比較	4		
(四) 美國飲食文化	1. 美國簡介 2. 美國飲食文化的形成 3. 菜單與餐廳的類別 4. 區域料理 5. 餐飲趨勢與食材新走向	4		
(五) 日本飲食文化	1. 日本簡介 2. 日本食材與飲食特色 3. 中日飲食文化之比較	4		
(六) 韓國飲食文化	1. 韓國簡介 2. 韓國食材與飲食特色 3. 韓國用餐禮儀 4. 用餐場所、特殊醬料與外銷食品	4		
合計		24		
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹,並善用教學媒體,如影片、簡報,讓教學更活潑化。			

教學注意事項	一、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。二、利用校外參觀，結合理論與實務。三、教材編選自編教科書或相關參考書籍。1 教學方法 (1)視聽多媒體利用。(2)示範教學。(3)分組討論教學。(4)實驗設計操作。(5)學生上台報告以學生學習過程及製作報告或成果。
--------	---

表 11-2-2-23 南投縣私立同德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	飲料與調酒		
	英文名稱	Drinks and Cocktails Preparation		
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	競爭力、學習力			
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、加強瞭解咖啡、酒類等飲料之分類及特性 二、促使學生熟悉飲料管理方式			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 概論	1. 飲料管理之意義，重要性與功能。 2. 飲料杯類、器具及設備之認識。	10		
(二) 咖啡	1. 咖啡的品種與認識 2. 各式咖啡的調製 3. 各式咖啡的服務	14		
(三) 酒的分類、製造及儲藏	1. 蒸餾酒。 2. 釀製酒及啤酒。 3. 再製酒。	16		
(四) 葡萄酒介紹	1. 葡萄酒品及種類。 2. 影響葡萄酒品質因子。 3. 食物的搭配。	16		
(五) 酒類服務	1. 酒單認識。 2. 飲料服務人員管理訓練。 3. 酒的服勤方式與種類。	16		

合計	72
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。
教學注意事項	一、參考課本、相關書籍 二、加深理論之吸收，配合實務教學 三、注意學生吸收狀況並予適當補救教學

表 11-2-2-25 南投縣私立同德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 planning and design		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	菜單規劃設計是餐廳經營之鑰，從市場的定位、廚房的設施、營運的器具、餐飲的服務、人力的安排以及營收的高低……等，都是根據菜單而演繹。菜單設計是一門可以活潑且深入思考的功課，在不斷的更新過程中，將逐漸累積自我的經驗值，與時俱進。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 緒論	1. 菜單規劃的方向性 2. 菜單設計的系統性 3. 菜單設計的循環性 4. 菜單設計的未來性	7		
(二) 餐飲服務緣起	1. 餐飲服務演進之一：古代中國 2. 餐飲服務演進之二：餐廳的起源 3. 餐飲服務演進之三：西方世界 4. 餐飲服務演進之三：工業革命之後的新世界	7		

	5. 今天的餐飲服務		
(三) 菜單與飲食文化	1. 飲食文化的定義 2. 地域性的飲食文化差異 3. 種族與飲食文化 4. 飲食紀錄 5. 國家與飲食文化 6. 宗教信仰與飲食規範 7. 因宗教信仰而分立的餐廳	8	
(四) 宗教與菜單	1. 宗教與飲食文化 2. 飲食的差別性	7	
(五) 菜單格式的演進	1. 古代的菜單 2. 現代的菜單格式 3. 菜單格式的趨勢	7	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	一、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。 二、利用校外參觀，結合理論與實務。 三、教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 1 教學方法 (1)視聽多媒體利用。(2)示範教學。(3)分組討論教學。(4)實驗設計操作。(5)學生上台報告 以學生學習過程及製作報告或成果。		

表 11-2-2-26 南投縣私立同德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	食品安全與衛生		
	英文名稱	Food Safety and Sanitation		
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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力			
適用科別	烘焙科			
	2			
	第三學年 第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標	1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及			

(教學重點)	預防方法。 3.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4.瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 5.瞭解衛生管理的範圍。 6.瞭解食品衛生安全之有關法令。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 食品安全與衛生概論	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	2	
2. 食物中毒的分類及預防	1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	8	
3. 經口傳染病	1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	6	
食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	6	
5. 衛生管理	1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	6	
6. 食品衛生安全之有關法令	1. 食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3. 食品工廠良好作業規範(GMP)。 4. 中國國家標準(CNS)。 5. 食品優良衛生規範(GHP)。	8	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、		

	投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等
教學注意事項	1.教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。(2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。(3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 2.教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。

表 11-2-2-27 南投縣私立同德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	食品包裝		
	英文名稱	Food Packaging		
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	學習力、向心力、品格力			
適用科別	烘焙科			
	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.瞭解包裝對食品的重要性。 2.瞭解食品包裝材料的種類，特性與應用。 3.瞭解各類食品的包裝。 4.遵守應用食品包裝的安全衛生知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
1. 概論	1. 食品包裝的定義與功能。 2. 食品包裝的分類。 3. 包裝專有名詞。 4. 食品包裝的發展及趨勢。	2		

	5. 食品包裝設計與企業行銷。		
2. 金屬材料及包裝型式	1. 馬口鐵皮。 2. 鍍鉻鐵皮。 3. 鋁及鋁箔。 4. 金屬罐的成型及密封。 5. 金屬軟管。	6	
3. 玻璃材料及包裝型式	1. 玻璃的組成。 2. 玻璃容器的製造。 3. 玻璃容器的特性。 4. 玻璃容器的種類與密封。	6	
4. 塑膠材料及包裝型式	1. 塑膠材料的種類。 2. 泡沫塑膠。 3. 膠帶。 4. 塑膠容器。 5. 打包帶。 6. 塑膠回收標章。	8	
5. 紙質材料及包裝型式	1. 包裝用紙的種類。 2. 包裝用紙的製造。 3. 紙袋。 4. 紙盒。 5. 紙箱。 6. 其他紙容器。	4	
6. 積層包裝	1. 積層包裝的定義與功能。 2. 積層包裝的組成。 3. 積層包裝的形成與填充。	4	
7. 包裝材料的殺菌	1. 包裝材料殺菌的目的。 2. 藥劑殺菌法。 3. 氣體殺菌法。 4. 紫外線殺菌法。 5. 放射線殺菌法。	2	
8. 非捲封包材的密封及 網扎法	1. 縫合法。 2. 鈕捲及網扎。 3. 加熱熔融接著法。 4. 收縮包裝。 5. 防盜換顯示包裝。	2	
9. 包裝標示	1. 法規。 2. 內包裝標示。 3. 外包裝標示。	2	
10. 各類食品的包裝	1. 肉類及肉製品包裝 2. 乳類及乳製品包裝 3. 蛋類及蛋製品包裝	4	

	4. 水產及水產製品包裝 5. 果蔬及其製品包裝 6. 飲料類包裝 7. 油脂包裝 8. 微波爐用食品包裝 9. 穀類加工食品的包裝 10. 糖果包裝 11. 香料與調味包裝 12. 其他		
合 計		40	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。(3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2. 教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3. 教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。(3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5. 其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域		

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 南投縣私立同德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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、技術力			
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. 培養學生群體合作解決問題之精神。 二. 培養學生獨立思考研究及創造之能力。 三. 驗證及應用所學之專業知識。 四. 培養學生實務能力，符合產業之所需。 五. 訓練學生搜集及整理資料能力。 六. 培養學生研究報告寫作與成果發表能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 1. 緒論	1. 課程介紹與說明 2. 學生分組 3. 確定專題主題。	6		
(二) 資料蒐集	1. 資料蒐集彙整。 2. 專題分工及計畫書擬定	12		
(三) 專題製作之過程	1. 專題製作之調查、研究與實驗。 2. 進行製作。 3. 紀錄、分析與描述結果。	40		
(四) 專題的書面資料整理	1. 結果數據之表達呈現。 2. 參考文獻的書寫。 3. 作品整理與撰寫研究報告	8		
(五) 作品發表	1. 說明作品的表達方式。 2. 上台報告。 3. 成果發表。	6		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)視聽多媒體利用。(2)示範教學。(3)分組討論教學。(4)實驗設計操作。(5)學生上台報告 3. 教學評量 以學生學習過程及製作報告或成果。 4. 教學資源 食品相關教材、資源。 5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。			

表 11-2-3-2 南投縣私立同德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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	6			
	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、整合過去所學及組之同學所專長之項目，尋找一合適目標，製作一專案。 二、規劃、架設、經營網路商店之相關技能發展地方特色。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
規劃		1. 專題方向訂定 2. 專題原始資料搜集 3. 規畫整合與架構	36	
執行		1. 實作之技巧整合 2. 作品測試及包裝 3. 書面資料格式設計與重點規劃	36	
發表		1. 簡報方式與表達 2. 發表	36	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室			
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 發表教學法，指導學生應用語言、文字，表達自我的思想情意。 4. 依學生差異，適時調整課程內容			

表 11-2-3-3 南投縣私立同德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	position paper		
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	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	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、瞭解美容美髮與造型設計理論與實務設計之意義。 二、熟習整體造型設計實務能力。 三、培養正確之設計理念及敬業精神。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
專題製作簡介與學生分組	1. 介紹專題的範圍 2. 分組		2	第二學年 第二學期
選擇專題主題	1. 各組發表主題 2. 主題修改		6	
專題資料蒐集與探討	1. 創作的流程及思維的過程 2. 主題修改再審		8	
專題企劃	1. 介紹專題的範圍 2. 如何創造作品，及如何呈現作品		20	
專題提案	1. 分組題案 2. 如何媒體行銷		6	第三學年 第一學期
專題實務製作	各組製作		18	
檢討與修正	發表與修正		6	
作品發表與檢討	1. 各組作品發表與檢討 2. 專題與展示效果		6	

合 計	72
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社整體造型設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義
教學注意事項	一、教材編選：1. 選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。 二、教學方法：1. 講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 三、教學評量：評量內容以專題實務過程與成果為主。 四、教學資源：1. 各式書籍。2. 整體造型教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。 五、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。 2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。

表 11-2-3-4 南投縣私立同德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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	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 培養學生群體合作解決問題之精神。 2. 培養學生獨立思考研究及創造之能力。 3. 驗證及應用所學之專業知識。 4. 培養學生實務能力，符合產業之所需。 5. 訓練學生搜集及整理資料能力。 6. 培養學生研究報告寫作與成果發表能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註

1. 緒論	(1)課程介紹與說明 (2)學生分組 (3)確定專題主題。	8	
2. 資料蒐集	(1)資料蒐集彙整。 (2)專題分工及計畫書擬定	12	
3. 專題製作之過程	(1) 專題製作之調查、研究與實驗。 (2)進行 製作。 (3)紀錄、分析與描述結果。	24	
4. 專題的書面資料整理	(1) 結果數據之表達呈現。 (2) 參考文獻的書寫。 (3) 作品整理與撰寫研究報告	16	
5. 專題作品發表	(1) 說明作品的表達方式。 (2) 上台報告。 (3) 成果發表。	12	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	以學生學習過程及製作報告或成果		
教學資源	食品相關教材、資源。		
教學注意事項	1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。(2)示範教學。(3)分組討論教學。(4)實驗設計操作。(5)學生上台報告 3.教學評量 以學生學習過程及製作報告或成果。 4.教學資源 食品相關教材、資源。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。		

表 11-2-3-5 南投縣私立同德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	專題製作		
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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	4			
	第二學年 第二學期 第三學年 第一學期			
建議先修	無			

科目			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解多媒體與動畫設計理論與實務設計之意義。二、熟習多媒體與動畫設計實務能力。三、培養正確之設計理念及敬業精神。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
專題製作簡介與學生分組	1. 介紹專題的範圍 2. 分組	2	
選擇專題主題	1. 各組發表主題 2. 主題修改	2	
專題資料蒐集與探討	1. 創作的流程及思維的過程 2. 主題修改再審	8	
專題企劃	1. 介紹專題的範圍 2. 如何創造作品，及如何呈現作品	18	
專題提案	1. 分組題案 2. 如何媒體行銷	6	
專題實務製作	1. 各組製作	18	
檢討與修正	發表與修正	8	
作品發表與檢討	1. 各組作品發表與檢討 2. 專題與展示效果	10	
合計		72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	<p>一、教材編選：1. 選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。二、教學方法：1. 講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。三、教學評量：評量內容以專題實務過程與成果為主。四、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。5. 相關繪圖軟體 五、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。</p>		

表 11-2-3-6 南投縣私立同德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	男士理髮實務		
	英文名稱	Men' s haircut 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	8			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二. 熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙、染髮的知識 三. 養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 四. 熟練運用各種美髮的技能 五. 建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六. 對美的欣賞及創作設計的陶冶。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
男士理髮用具介紹與運用	1. 男士理髮用具介紹 2. 男士理髮用具的應用	2	第二學年 第一學期	
洗髮	1. 洗髮工作前準備 2. 洗髮的手法 3. 洗髮的沖水技巧	6		
剪髮概論	1. 髮型與臉型 2. 髮型與頭型 3. 剪髮概要	10		
年齡與髮型的配合	1. 兒童髮型 2. 青少年髮型 3. 青年髮型	18		
整髮	1. 吹風 2. 電鉗	18	第二學年 第二學期	
燙髮	1. 冷燙原理 2. 冷燙實作 3. 電棒燙髮	18		

染髮一	1. 色彩和髮色的認識 2. 染髮前須知 3. 染髮實作 4. 彩染實作	18	第三學年 第一學期
染髮二	染髮實作 彩染實作	18	
流行髮型一	時尚髮型實作一	18	第三學年 第二學期
流行髮型二	時尚髮型實作二	18	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社男士理髮設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能		

表 11-2-3-7 南投縣私立同德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	飲料調製		
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解酒精性與非酒精性飲料之區別 二、了解含咖啡因飲料與無咖啡因飲料之區別 三、了解各種不同酒類的製作方式 四、能應用所學之各種酒類常識調製出各式變化之雞尾酒 五、培養以酒類服務之常識，應用於日常宴會上			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲料概論	第一節 飲料的演變與發展 第二節 飲料的功能 第三節 飲料的分類 第四節 飲料的生產趨勢	18	
(二)軟性飲料	第一節 嗜好性飲料 第二節 碳酸飲料 第三節 功能性飲料 第四節 蔬果類飲料 第五節 乳製飲料 第六節 包裝飲用水	18	
(三)酒精性飲料	無酒精飲料：茶、果汁、咖啡 有酒精飲料：釀造酒 有酒精飲料：法國葡萄酒 有酒精飲料：其他國家葡萄酒 有酒精飲料：蒸餾酒 有酒精飲料：再製酒 有酒精飲料：台灣酒	18	
(四)基礎篇	酒吧介紹與吧檯認識 酒吧類型 酒吧裝潢與吧檯建構 吧檯設備與杯具 認識酒瓶及其大小	18	
(五)飲料調製實務	飲料調製基本觀念 無酒精飲料：茶類調製 無酒精飲料：果汁調製 無酒精飲料：咖啡調製	18	
合 計		90	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理飲料調製創作之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之飲料調製提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折		

表 11-2-3-8 南投縣私立同德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	3D 動畫製作		
	英文名稱	3D Animation Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力			
適用科別	多媒體動畫科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦動畫之發展概況。二、瞭解 3D 動畫軟體。三、具備動畫軟體操作能力。四、熟悉電腦之介面，並能實際操作。五、熟悉利用 3D 模型搭配 3D 印表機輸出，並能實際操作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
劇情腳本	故事腳本、分鏡腳本	18		
角色設計	故事腳色人物速寫及完稿	18		
場景設計	故事場景蒐集及繪製	18		
動畫製作實務操作	軟體製作 配樂、配音、特效、字幕	36		
作品發表與檢討	各組發表檢討	18		
合計		108		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教學方法：1. 講述基本動畫概念及專業術語。2. 3D 動畫實作。3. 3D 動畫影片欣賞與解析。二、教學評量：評量內容以動畫知識及動畫實務製作為主。三、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。5. 相關繪圖軟體。四、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成個人作品。			

表 11-2-3-9 南投縣私立同德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	記帳實務		
	英文名稱	Booking Practice		
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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	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、配合會計概論課程，瞭解記帳的基本概念及理論。二、熟練記帳實務的處理方法，培養具有擔任企業組織之獨立記帳能力。三、明瞭有關商業會計法令，使學生建立守法的觀念與良好的職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
記帳概論	1. 判斷是否為交易 2. 瞭解記帳的意義及其重要性 3. 熟悉會計循環	1		
平時帳務處理	1. 將交易記入日記簿處理 2. 將日記簿過入分類帳處理 3. 編製試算表	9		
期末帳務處理	1. 會計基礎轉換之帳務處理 2. 進行期末調整工作 3. 編製工作底稿 4. 進行虛帳戶結清處理 5. 進行實帳戶結轉處理	14		
財務報表編製	1. 編製綜合損益表 2. 編製資產負債表 3. 編製權益變動表	5		
加值型營業稅會計處理	1. 計算加值型營業稅 2. 開立統一發票練習 3. 加值型營業稅會計處理 4. 加值型營業稅申報練習	4		

傳票編製	1. 編製複式傳票 2. 編製單式傳票 3. 練習套寫傳票	3	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-3-10 南投縣私立同德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	蔬果切雕實習		
	英文名稱	Vegetable & Fruit Carving		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第一學年 第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解蔬菜及水果的種類及季節性產期。 二、瞭解及運用各種食材的保存方式及選購。 三、讓學生了解蔬果切雕的刀具介紹及使用正確使用方式。 四、教學生基本切割技巧，進而創造特色的刀法。 五、教學生刀法運用及食材特性的切割方式。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 讓學生了解蔬菜及水果的種類及季節性產期	1. 瞭解及運用各種食材的保存方式及選購。 2. 各項蔬菜. 水果產期. 種類介紹	18		
(二) 讓學生了解蔬果切雕	1. 教學生基本切割技巧，進而創造特	18		

的刀具介紹及使用正確使用方式	色的刀法 2. 各項器具. 刀具介紹及正確使用示範		
(三) 教學生刀法運用及食材特性的切割方式	1. 實作：根莖類切割、葉菜類切割、瓜果類切割、莖菜類切割	18	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	一、教學方法：可利用個案教學法或直接教學法。 二、教學評量：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；另評量應多元化。		

表 11-2-3-11 南投縣私立同德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	中餐烹飪實習		
	英文名稱	Chinese Cooking 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	14			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 培養食物烹飪的基本技巧。 二. 熟練各種烹飪設備的正確操作。 三. 建立良好的職業道德與餐飲衛生習慣。 四. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 各類食物烹飪前的處理與洗滌。	1. 各類原料的前處理。 2. 各類食物的洗滌方式。	3		

(二) 基本切割法	1. 刀工與切割法。 2. 刀法種類。 3. 材料成型與菜餚切割法。	15	
(三) 常用的烹調法	1. 煮 2. 川 3. 拌 4. 蒸 5. 扣 6. 扒 7. 炒 8. 爆 9. 煎 10. 炸 11. 燴 12. 羹 13. 溜 14. 滷 15. 燒 16. 燜 17. 燉 18. 煨 19. 焗 20. 燻 21. 烤 22. 煊 23. 貼、塌 24. 凍 25. 拔絲 26. 其他。	60	
(四) 介紹中國各區域的菜色與實習	1. 台灣菜。 2. 廣東菜。 3. 江浙菜。 4. 四川菜。 5. 湖南菜。 6. 北平菜。 7. 其他地方菜。	15	
(五) 盤飾 技巧。	1. 裝盤技巧。 2. 裝盤器皿的種類。 3. 食器和菜餚的配合。	15	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關中餐烹飪相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。(3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對中餐烹飪的認識及認知。 3. 教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關中餐烹飪著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與中餐烹飪實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。(4)實習場所之設備。 5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。(2)實習之場地、設備、經費。(3)必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。		

表 11-2-3-12 南投縣私立同德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	視窗軟體應用實務		
	英文名稱	Application for Windows (Practice)		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	流通管理科			

	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、能瞭解作業系統中資料夾及檔案之基本操作。二、能熟悉作業系統中各項功能設定之步驟及動作。三、能有效並完整地學習如何作出各種排版之文書資料。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
緒論	電腦基本概論	4		
輸入法介紹	中、英文輸入練習	12		
作業系統基本操作	1. 資料夾及檔案之基本操作 2. 各項功能設定之步驟及動作 3. 各種排版之文書資料	20		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室			
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。3. 依學生差異，適時調整課程內容。			

表 11-2-3-13 南投縣私立同德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	音效製作實務		
	英文名稱	Sound production practice		
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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	4			

	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解音效處理的發展現況，熟悉數位音效基礎理論與相關軟硬體之使用 2. 能應用至多媒體與遊戲音樂專輯製作 3. 探討音效在影像、多媒體作品的功能理論介紹，也強調實際製作與整合經驗			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
音效處理基礎	數位音樂之基本概念	6		
音效處理技巧	1. 聲音錄製與取樣 2. 聲音合成原理 3. 特殊音效合成	14		
數位音效設計	1. 一般聲音設計 2. 特殊音效設計	12		
數位音效製作	1. 音效製作軟體類型與功能介紹 2. 音效製作軟體基本操作	16		
多媒體與遊戲音效製作概念	1. 音效在影像多媒體的概念與設計 2. 音效在遊戲製作的概念與設計	12		
影音整合製作	1. 音效於多媒體作品的整合能力 2. 音效於多媒體作品的製作能力	12		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教材編選：1. 選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。 二、教學方法：1. 講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 三、教學評量：評量內容以專題實務過程與成果為主。 四、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。5. 相關繪圖軟體 五、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。 2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。			

表 11-2-3-14 南投縣私立同德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	髮型設計實務		
	英文名稱	Hair styling 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二. 熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙的知識 三. 養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 四. 熟練運用各種美髮的技能 五. 建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六. 對美的欣賞及創作設計的陶冶。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
剪髮專業技術名詞	1. 剪髮理論與技法概念 2. 剪髮專業技術名詞		6	第三學年 第一學期
水平零層次	1. 水平零層次設計概論 2. 水平零層次操作過程解析		12	
正斜邊緣層次	1. 正斜邊緣層次-設計概論 2. 正斜邊緣層次-操作過程解析		18	
不對稱邊緣層次	1. 不對稱邊緣層-設計概論 2. 不對稱邊緣層-操作過程解析		18	
均等層次	1. 均等層次-設計概論 2. 均等層次-操作過程解析		18	第三學年 第二學期
不對稱髮型	1. 不對稱髮型-設計概論 2. 不對稱髮型-操作過程解析		18	
大平頭推剪	1. 大平頭推剪-設計概論 2. 大平頭推剪-操作過程解析		18	
合計			108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量			

教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社髮型設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能

表 11-2-3-15 南投縣私立同德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	創意編梳		
	英文名稱	Creative combing		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二. 熟悉編髮的相關知識 三. 養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 四. 熟練運用各種美髮的技能 五. 建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六. 對美的欣賞及創作設計的陶冶。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)編髮造型設計原則	1. 重複性 2. 比例 3. 對比 4. 協調	3		
(二)編髮概念與技術操作	1. 編髮技術分類 2. 編髮技巧種類介紹 3. 編髮技術示範	6		
(三)基礎編髮設計	1. 組合設計 2. 基礎編髮 3. 髮型示範	9		
(四)創意編髮設計	組合創意	9		
(五)宴會編梳設計	1. 新娘和宴會髮型位置	9		

	2. 髮型實作		
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社整體造型設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能		

表 11-2-3-16 南投縣私立同德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	電腦多媒體製作		
	英文名稱	Computer Multimedia 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：數位科技概論			
教學目標 (教學重點)	一、使學生認識多媒體製作基本概念。 二、使學生能了解多媒體製作的應用範圍。 三、使學生能操作多媒體製作軟體。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
影像處理概念	1. 影像處理概說 2. 工具介面簡介 3. 基本操作技巧 4. 介紹各種不同影像圖檔 5. 影像掃描與擷取	9		
影像的選取與編輯	1. 影像的選取與處理 2. 影像基本的編輯功能	3		
物件調整	1. 路徑、輪廓等編輯工具的運用 2. 文字編輯	9		

	3. 影像物件的剪裁、調整、變形與翻轉		
繪圖工具	1. 繪圖工具、填充、編修與仿製工具的使用 2. 漸層、色彩選擇	9	
素材資料庫與圖庫管理	1. 素材資料庫的基本操作 2. 豐富圖庫效果的管理與使用 3. 特效功能的使用	12	
網頁相關元件設計	1. 影像最佳化、網頁元件的設計工具與網頁編輯技巧 2. 特效的應用、網路、背景、按鈕的元件設計	12	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。3. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-3-17 南投縣私立同德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	蛋糕製作實習		
	英文名稱	Western Dessert Baking 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蛋糕的基本分類 二、熟悉西點、蛋糕的操作流程 三、能自我判斷不同產品的烤焙程度 四、能運用所學做產品變化 五、培養以西式烘焙為基礎，將產品藝術化			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 概論	1、烘焙機器設備與手工具 2、烘焙材料介紹	8	
2. 烘焙器具	1. 烘焙機器設備 2. 烘焙器材	8	
3. 烘焙材料	1. 麵粉 2. 糖 3. 蛋 4. 油脂 5. 乳製品	8	
4. 烘焙計算	1、度量衡與烘培計算	8	
5. 蛋糕分類	1、戚風類蛋糕 2、乳沫類蛋糕 3、麵糊類蛋糕	8	
6. 戚風類蛋糕實作(一)	1. 巧克力戚風蛋糕 2. 摩卡蛋糕 3. 葡萄乾戚風蛋糕捲 4. 輕乳酪蛋糕 5. 重乳酪蛋糕	18	
7. 戚風類蛋糕實作(二)	1. 波士頓蛋糕 2. 北海道蛋糕 3. 虎皮蛋糕	18	
8. 乳沫類蛋糕實作(一)	1. 海綿蛋糕 2. 天使蛋糕 3. 蜂蜜蛋糕	18	
9. 乳沫類蛋糕實作(二)	1. 桂圓蛋糕 2. 古早味蛋糕 3. 杯子蛋糕	18	
10. 麵糊類蛋糕實作(一)	1. 奶油大理石蛋糕 2. 水果蛋糕 3. 重奶油蛋糕	18	
11. 麵糊類蛋糕實作(二)	1. 奶油棋格蛋糕 2. 布朗尼	14	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與蛋糕製作實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。		

教學注意事項	<p>1.教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關蛋糕製作相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 2.教學方法 (1)本科目為實習科目。(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。(3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對穀類加工的認識及認知。 3.教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與蛋糕製作實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。(4)實習場所之設備。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。(2)實習之場地、設備、經費。</p>
--------	---

表 11-2-3-18 南投縣私立同德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	商業套裝軟體應用		
	英文名稱	Apprication of Business Software Package		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、熟悉文書處理、電子試算表、商業簡報等軟體之整合與應用。 二、提昇學生資料處理之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
文書處理軟體		1. 文書處理工具介面簡介 2. 文書處理基本操作技巧	36	
電子試算表軟體		1. 電子試算表工具介面簡介 2. 電子試算表基本操作技巧	36	
商業簡報軟體		1. 簡報軟體工具介面簡介 2. 簡報軟體基本操作技巧	36	

合 計	108
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。3. 依學生差異，適時調整課程內容。

表 11-2-3-19 南投縣私立同德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	蛋糕裝飾		
	英文名稱	Cake Decoration 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第三學年 第一學期			
建議先修科目	有，科目：_蛋糕製作實習_			
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
概論	蛋糕裝飾之基本觀念 各式霜飾材料製備	8		
蛋糕裝飾運用	抹面 披覆的技巧 畫直線 與曲線技巧 及變化 各式擠花帶與花嘴應用 各種食用色素的應用 各式顏色的調配 各種技法的組合與應用	46		
合 計		54		
學習評量	紙本、筆記、實做、分組			

(評量方式)	
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作 提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折

表 11-2-3-21 南投縣私立同德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	藝術麵包製作		
	英文名稱	Art Bread 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第二學年 第一學期			
建議先修科目	有，科目：烘焙食品加工實習			
教學目標 (教學重點)	一、了解藝術麵包與一般麵包之區別 二、了解各式造型麵包之技巧 三、具備藝術麵包組裝之能力 四、培養以美學概念設計各式藝術麵包，將它精緻藝術化			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
概論	1. 藝術麵包與一般麵包之區別 2. 各式造型麵包之技巧	8		
藝術麵包製作	1. 麵包的造型製作 2. 無酵母麵包製作 3. 麵包接卓方式製作 4. 製作藝術麵包組合	56		
藝術麵包處理	1. 藝術麵包亮光處理 2. 藝術麵包保存	8		
合計		72		

學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標 二、可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。 三、應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論 四、注意學生對造型技巧之能力

表 11-2-3-22 南投縣私立同德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	電子商務		
	英文名稱	Applications of Electronic Commerce		
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	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	流通管理科	烘焙科	時尚造型科	餐飲管理科
	4	4	4	4
	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年
	多媒體動畫科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 二、規劃設計微型事業電子商店之模擬。 三、培養正確的電子商務應用方式。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
電子商務基本概念	1. 電子商務定義 2. 電子商務沿革 3. 電子商務發展與應用現況	5		
電子商務架構	1. 電子商務之資訊流 2. 電子商務之金流 3. 電子商務之商流 4. 電子商務之物流	11		

電子商務經營模式	1. 電子商務經營模式 2. B TO C 經營模式 3. B TO B 經營模式 4. C TO C 經營模式	14	
電子商務網路行銷	1. 網路行銷概論 2. 網路行銷策略 3. web 網站互動與廣告策略 4. 網路社群	17	
電子商務網站建置	1. 電子商務網站規劃 2. 電子商務網站架設 3. 電子商務相關技術	17	
電子商務安全機制與法制	1. 電子商務安全的重要性 2. 電子商務安全技術 3. 電子交易安全相關法制 4. 網路安全與網路犯罪	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 個案教學法，依學生所選模擬經營主題，引導規劃實作。 4. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-3-23 南投縣私立同德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	麥克筆繪畫實務		
	英文名稱	Marker pen painting 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	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、對工具/畫材的熟練應用。 二、對物理形態之材質、質感、量感、體感， 等等之表現能力養成。 三、徒手繪圖 (SKETCH) 的專業能力； 立體視圖 (透視圖) 之正確性。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
快速描繪	透視的基本觀念及練習、方塊、圓柱	4	
空間控制與淡化技法	1. 透視方法的運用 2. 材質與彩度明暗的運用 3. 設計理念	6	
遠近表現技法	1. 版面構圖與材質設定	4	
插畫表現	1. 鍍鉻金屬 Reflection 的基本認識與練習 2. 鍍鉻金屬材質的彩度明暗運用	10	
整體表現	1. 技法介紹， 選取圖像與透視角度 2. 技法介紹 3. 技法討論	12	
合計		36	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	一、教材編選：教材編選應多方蒐集優良的麥克筆作品，以典範提高學生學習興趣及專業水平。課程設計應透過視覺形式原理加強訓練學生的美感及觀察力，透過透視強化學生空間能力，並加強訓練學生的描繪技巧、思考能力及人文關懷。 二、教學方法：教學應充分兼顧紮實的描繪能力及活潑的創意發想能力。三、教學評量：評量內容以麥克筆實務練習為主。 四、教學資源：1. 各式書籍。2. 繪畫教室、視聽設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。 五、教學相關配合事項：1. 各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4. 學期結束須完成個人作品。		

表 11-2-3-24 南投縣私立同德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	中式麵食加工實習		
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing Practic		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解中式麵食製作的基本原理。2. 瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。3. 進行各類中式麵食製品之實際操作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 加工基本操作		1-1 食品工廠安全衛生 1-2 中式麵食製作機具之選用與用途 1-3 中式麵食製作器具之選用與用途	6	
2. 配方計算		2-1 中式麵食製作的材料用量及配方換算	6	
3. 水調(和)類麵食製作		3-1 冷水麵與燙麵類的製作原理與方法 3-1-1 冷水麵類：生鮮麵條、貓耳朵、淋餅、手工水餃…等 3-1-2 燙麵類等：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅…等	28	
4. 發麵類麵食製作		4-1 發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法 4-1-1 發酵類： 白饅頭、雙色饅頭、菜肉包、三角豆沙包…等 4-1-2 發粉類： 發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕…等	28	
5. 燒餅與油炸類麵食製作		5-1 燒餅與油炸類麵食製作原理與方	28	

	<p>法</p> <p>5-1-1 燒餅類： 芝麻醬燒餅、蟹殼黃、蔥燒餅、發麵燒餅…等</p> <p>5-1-2 油炸類： 開口笑、脆麻花、巧果、沙其瑪…等</p>		
6. 酥油皮與糕漿類麵食製作	<p>6-1 酥油皮與糕漿類麵食製作原理與方法</p> <p>6-1-1 酥油皮類： 蘇式豆沙月餅、蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪…等</p> <p>6-1-2 糕漿類： 台式豆沙月餅、廣東月餅、鳳梨酥、桃酥…等</p>	48	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式麵食加工相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式麵食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。(三)教學評量</p> <p>要求學生瞭解中式麵食加工相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用。(四)教學資源</p> <p>1. 教科書、期刊雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式麵食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。(五)其他教學相關事項</p> <p>1. 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。</p>		

表 11-2-3-25 南投縣私立同德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 Comb 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二. 熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙的知識 三. 養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 四. 熟練運用各種美髮的技能 五. 建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六. 對美的欣賞及創作設計的陶冶。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
一、髮型設計的基本要素與原則	1. 造形設計的結構 2. 髮型設計的基本要素 3. 四大原則		15	第二學年 第一學期
二、髮型設計與造型原理	1. 臉型的分類研究 2. 頭型與臉部的配合 3. 頭髮的質量及其生長方向之研究 設計 4. 分髮造型的研究 5. 頭髮流向與造型		39	
三、髮型與流行	1. 流行本質 2. 流行的發生 3. 如何接受流行		24	第二學年 第二學期
四、髮飾運用及整體之搭配	髮飾運用及整體之搭配		30	
合計			108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社整體造型設計相關書籍			

	三、授課教師依課程需求自行編列講義
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能

表 11-2-3-26 南投縣私立同德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	物流管理實務		
	英文名稱	Applications of Logistic Management		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解物流與供應鏈關係。 二、了解物流系統的活動內容。 三、了解現代物流的趨勢與挑戰。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
緒論	1. 物流是什麼 2. 生活的物流 3. 物流功能	16		
物流與運輸	運輸管理	16		
物流與倉儲	倉儲管理	18		
物流與貿易	全球化貿易	16		
未來發展	現代物流趨勢	6		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、多元評量			
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍			
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 依學生差異，適時調整課程內容。			

表 11-2-3-27 南投縣私立同德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	中式米食加工實習		
	英文名稱	Chinese Style Rice Flour Processing Practic		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解中式米食製作的基本原理。2.瞭解中式米食製作的操作程序與運用。3.進行各類中式米食製品之實際操作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
1. 加工基本操作	1-1 食品工廠安全衛生 1-2 中式米食製作機具之選用與用途 1-3 中式米食製作器具之選用與用途		8	
2. 配方計算	2-1 中式米食製作的材料用量及配方換算		8	
3. 米粒類型-飯粒型製作	米粒類型-飯粒型的製作原理與方法 1 白米飯 2 油飯 3 筒仔米糕 4. 台式肉粽		24	
4. 米粒類型?-粥品型製作	米粒類型?-粥品型製作的製作原理與方法 1. 八寶粥 2. 廣東粥 3. 海鮮粥		24	
5. 漿(粿)粉類項—米漿型製作	漿(粿)粉類項—米漿型的製作原理與方法 1. 發粿 2. 碗粿 3. 蘿蔔糕		24	

	4. 芋頭糕		
6. 漿(粿)粉類項— 一般漿糰製作	漿(粿)粉類項— 一般漿糰的製作原理與方法 1. 芋粿巧 2. 湯圓 3. 米麻糬 4. 甜年糕	24	
7. 熟粉類項製作	熟粉類項的製作原理與方法 1. 鳳片糕 2. 糕仔崙 3. 雪片糕 4. 豬油糕 5. 冰皮月餅	24	
8. 膨發類項— 一般膨發類項製作	膨發類項— 一般膨發類項的製作原理與方法 1. 米花糖	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式米食加工相關知識外，並評量學生對中式米食加工的應用		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關中式米食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式米食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源		
教學注意事項	一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。(三)教學評量 要求學生瞭解中式米食加工相關知識外，並評量學生對中式米食加工的應用。(四)教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關中式米食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式米食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。(五)其他教學相關事項 1. 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。		

表 11-2-3-28 南投縣私立同德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	歐式烘焙食品製作		
	英文名稱	European Baking Product 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：烘焙食品加工實習			
教學目標 (教學重點)	一、了解歐式烘焙產品之基本概念 二、了解各式歐式烘焙產品的特性 三、了解各式歐式蛋糕和麵包製作方式 四、培養製作歐式麵包與蛋糕之能力 五、培養將美學概念帶入歐式麵包和蛋糕之設計能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
概論	1 歐式烘焙產品之基本概念 2. 各式歐式烘焙產品的特性 3. 各式歐式蛋糕和麵包製作方式	6		
歐式烘焙食品製作	1. 各式雜糧歐式麵包製作 2. 各式堅果養生麵包製作 3. 各式天然酵母培養 4. 各式歐式蛋糕製作 5. 各式馬卡龍製作 6. 各種歐式點心製作	48		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、舉辦相關節日歐式麵包甜點製作 提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折			

表 11-2-3-29 南投縣私立同德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	蔬食料理實務		
	英文名稱	Food & Beverage Program Planning		
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	競爭力、學習力、品格力、技術力			
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)	一、瞭解蔬食料理實務必備之相關知識、技能與理念。二、瞭解蔬食料理的材料。三、瞭解蔬食料理的概論及製作原理。四、養成良好衛生習慣及工作習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)了解蔬食概念及定義	1. 強固廚師倫理道德與廚藝專業力 2. 瞭解蔬食對於全球溫室效應影響		12	
(二) 增加菜餚烹調技巧之專業廚藝創造力	1. 具備良好食品安全與知識操作習慣 2. 使學生習得基本技巧，進而創造特色的佳餚		30	
(三)具備中餐烹調基礎與西式擺盤能力	1. 中餐烹調實務之料理實務製作 2. 西式擺盤基本概念及實務製作		30	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、瞭解蔬食料理的概論及製作原理。二、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。三、養成良好衛生習慣及工作習慣。			

表 11-2-3-30 南投縣私立同德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—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、熟悉各類型中小商店的經營實務。二、瞭解現代化的商業環境。三、學會使用簡易的商業自動設備。四、學習商業經營的內容及內涵。五、熟悉現代商業實際運作之系統、程序及作業方法。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
營業準備	1. 商店的定位 2. 資訊蒐集實務 3. 開業準備 4. 賣場規劃與外觀設計		8	
商品策略與管理	1. 商品策略 2. 商品陳列實務 3. 商品單品管理與損耗管理 4. 提高商品附加價值		14	
銷售管理	1. 銷售人員管理 2. 銷售管理實務 3. 賣場管理 4. 促銷管理		14	
銷售時點資訊管理	1. 企業資訊化 2. 銷售時點資訊管理之功能 3. 商品管理 4. 銷售管理 5. 客戶管理 6. 促銷電腦化管理		18	

商品採購與庫存管理	1. 採購的基本原則 2. 採購計畫及採購作業 3. 新商品引進程序 4. 談判技巧與策略 5. 訂購、送貨與退貨 6. 庫存管理與迴轉率 7. 盤點作業	18	
供應商管理與電子訂貨系統	1. 基本資料管理。 2. 進貨作業。 3. 退貨作業管理。 4. 付款作業管理與訂貨資料分析 5. 電子訂貨系統操作示範	15	
風險管理	1. 經營方面的風險。 2. 財務上的風險。 3. 其他風險。 4. 風險的防範	12	
中小型商店之營運管理實務	1. 商店經營計畫。 2. 中小型商店營運可能面臨的問題。 3. 中小型商店營運所面臨問題的因應之道	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。3. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-3-31 南投縣私立同德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	學校自行規劃
學生圖像	競爭力、學習力、技術力	

適用科別	時尚造型科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 明瞭一般美容之專業知識。 2. 熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。 3. 培養高尚的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) 貼膠紙	1. 貼膠紙的目的 2. 膠紙的剪法與貼法	4	第二學年 第一學期	
(二) 眼影、眼線的美化	1. 眼影的美化 2. 眼線的美化	8		
(三) 睫毛及假睫毛的美化	1. 睫毛的美化 2. 假睫毛的裝戴 3. 美睫嫁接技法(紙上、依真人、真人操作)	32		
(四) 鼻影、唇型的美化	1. 鼻影的修飾 2. 型的美化	4		
(五) 臉型與粉底、腮紅的修飾	1. 臉型與粉底的修飾 2. 臉型與腮紅的修飾	4		
(六) 日間宴會妝	1. 步驟與要領 2. 應檢要領 3. 日間宴會妝	8		
(七) 晚間宴會妝	1. 步驟與要領 2. 應檢要領 3. 晚間宴會妝	8		
(八) 化妝史	1. 西洋化妝史 2. 中國化妝史	8	第二學年 第二學期	
(九) 季節與化妝	1. 春季化妝 2. 夏季化妝 3. 秋季化妝 4. 冬季化妝	8		
(十) 紋繡與眉型	1. 絲柔飄眉 2. 漸層式霧眉	28		
(十一) 配合時間的化妝技巧	1. 時間及膚質的分析 2. 白天及晚上化妝	4		
(十二) 配合地點的化妝技巧	1. 地點及膚質分析	4		

巧	2. 配合地點化妝技巧		
(十三)配合場合的化妝技巧	1. 地點與膚質分析 2. 配合場合化妝技巧	8	
(十四)不同年齡的化妝技巧	1. 年輕女性的化妝 2. 中年女性的化妝 3. 年長女性的化妝 4. 年長女性化妝	12	
合 計		140	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能		

表 11-2-3-32 南投縣私立同德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	巧克力製作		
	英文名稱	Chocolate Preparing 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	競爭力、學習力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第二學年 第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解巧克力基本分類 二、了解各式巧克力製作方式 三、了解溫度對製作影響 四、了解大型巧克力之組裝 五、具備設計各式巧克力藝術裝置之能力 六、培養以美學概念將巧克力設計成為一門藝術			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 巧克力基本分類 2. 各式巧克力製作方式 3. 溫度對製作影響	20		

(二)巧克力製作	1. 巧克力調溫練習 2. 製作各式調味巧克力 3. 巧克力披覆練習 4. 巧克力製做造型練習 5. 巧克力藝術組裝練習	52	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	訪問出版之相關教科書或自編教材		
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折 五、鼓勵參加技藝競賽 達到觀摩學習之效果		

表 11-2-3-33 南投縣私立同德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	漫畫		
	英文名稱	Comics		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解漫畫的類型-單格、四格、短篇、中篇、長篇。 二、瞭解漫畫的特性-笑果引爆點。 三、瞭解漫畫的故事鋪陳與角色關聯性。 四、具備漫畫技巧及多元引導。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
漫畫概述	了解漫畫的類型-單格、四格、短篇、中篇、長篇	6		
漫畫的特性	笑果引爆點	6		
漫畫示範	漫畫故事鋪陳與角色關聯性	12		

漫畫練習	四格漫畫練習 漫畫中、長篇練習	48	
合計		72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	<p>一、教材編選：教材編選應多方蒐集優良的漫畫作品，以典範提高學生學習興趣及專業水平。課程設計應透過視覺形式原理加強訓練學生的美感及觀察力，透過故事敘述強化學生劇本寫作能力，並加強訓練學生的描繪技巧、思考能力及人文關懷。</p> <p>二、教學方法：教學應充分兼顧紮實的描繪能力及活潑的創意發想能力。</p> <p>三、教學評量：評量內容以漫畫實務練習為主。</p> <p>四、教學資源：1. 各式書籍。2. 繪畫教室、視聽設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。</p> <p>五、教學相關配合事項：1. 各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4. 學期結束須完成個人作品。</p>		

表 11-2-3-34 南投縣私立同德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	倉儲管理實務		
	英文名稱	Warehouse management		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解倉儲管理之基本觀念與原理。 二、能探討物流中心倉儲管理方法。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
緒論	倉儲管理的認識	9	
日常作業	1. 進貨管理 2. 上架管理 3. 儲存管理 4. 揀貨管理 5. 包貨管理 6. 出貨管理	54	
分析倉庫工作資訊的技巧	1. 庫存周轉日數解讀 2. 倉庫生產力指標解讀 3. 倉庫品質指標解讀 4. 倉庫時間指標解讀 5. 倉庫異常的五大要因	45	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-3-35 南投縣私立同德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	美容造型素描		
	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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			

教學目標 (教學重點)	1. 明瞭一般美容之專業知識。 2. 熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。 3. 培養高尚的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)基礎素描介紹	1. 設計概論 2. 素描表現技法、色鉛筆運用、彩妝用品的紙上運用設計	2	第二學年 第一學期
(二)五官結構的表現	1. 臉型分析 2. 頭部動態解析 3. 正面形態設計 4. 側面形態設計	22	
(三)髮型概論	1. 直髮技巧 2. 捲髮技巧 3. 染髮技巧	12	
(四)服裝	服裝畫	12	第二學年 第二學期
(五)整體設計	1. 中國應景節慶化妝技巧設計 2. 西洋應景節慶化妝技巧設計 3. 素描設計與彩繪圖騰造型 4. 舞台整體造型設計圖	24	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能		

表 11-2-3-36 南投縣私立同德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	鐵板燒宴會實務		
	英文名稱	Teppanyaki		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、指導學生了解各類食材特性並能正確選擇各類食材 二、指導學生熟練各項基礎料理(醬汁之運用) 三、指導學生了解並熟練基本烹調法(火候之控制) 四、指導學生熟練鐵板燒之手勢及態度			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一) 單元性質不同分別採用示範及講演法、練習法等 方式來實施教學	1. 概論 2. 廚房認識 3. 度量衡、溫度、重量的換算 4. 食品簡介 5. 酒的應用	12	
	(二) 熟悉基本烹飪技巧。	1. 基本烹飪法 2. 西式早餐 3. 三明治的製作 4. 高湯之製作	30	
	(三) 主要為瞭解鐵板燒運用 之手法及各式醬汁之運用。	授課內容包括：前菜、湯、沙拉、麵包、肉類、海鮮類、點心之製作	30	
	合 計		72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、教學方法應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 二、學生採分組實習以進行教學評量，以便對照比較。並以段考、期考與技能檢定為總結性評量。 三、以實習報告進行診斷性評量，以段考、期考與技能檢定為總結性評量。			

表 11-2-3-37 南投縣私立同德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	數位攝影		
	英文名稱	Digital 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科	多媒體動畫科		
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解數位單眼相機的成像及拍攝原理。二、具備操作數位單眼相機及棚拍的能力。三、瞭解光線的重要性及測光錶的使用。四、具備拍攝專題攝影、商業攝影及動態影像的能力。五、培養美感的情操。六、培養學生具備數位攝影的實務作業能力，並將之應用於多媒體設計上。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
攝影的發展史	攝影的發展史介紹		3	
數位相機	1. 攝影的發展史 2. 數位相機選購與使用		3	
鏡頭	1. 鏡頭種類 2. 鏡頭使用場景		3	
光圈、快門與 ISO	光圈、快門與 ISO 入門的基礎及各項基本技巧		3	
攝影光源及測光錶之使用	攝影光源及測光錶入門的基礎使用		3	
影像美學	照片構圖 鏡頭的認識/光線、視覺心理、影像構成、攝影美學的基本訓練		3	
認識攝影棚與棚拍	1. 攝影棚介紹 2. 棚拍技巧		14	
專題攝影	攝錄影表現技法及各式主題攝錄影		16	
動態影像	1. 動態錄影基礎 2. 動態影片製作 3. 動態影片剪輯實務		16	
逐格動畫	1. 故事腳本		16	

	2. 拍攝實務 3. 影片製作剪輯實務		
縮時攝影	1. 選定主題 2. 拍攝實務 3. 影片製作剪輯實務	16	
作品討論與鑑賞	作品分享討論	12	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	一、教學方法以講授及實際操作為主，並輔以作品鑑賞。本課程為實習操作課程，宜採分組教學。 二、多方蒐集實例作品，進行鑑賞及分析比較。 三、就學生作品加以分析討論，以提升學習興趣及創作能力，並使理論與實務能相互驗證。 四、可配合其他專業科目進行教學。		

表 11-2-3-38 南投縣私立同德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	顧客關係管理		
	英文名稱	Customer Relationship Management		
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	競爭力、學習力、向心力、品格力			
適用科別	流通管理科			
	3			
	第三學年 第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、協助學生理解顧客關係管理的本質。 二、協助學生理解商業環境中不同的顧客差異。 三、流通管理科協助學生理解顧客關係管理對企業所產生的功能。 四、發展學生應用顧客關係管理的知能解決商業經營環境中所遭遇到的問題。 五、培養學生正確的顧客服務觀念和態度，並啟發其對顧客服務之創意。			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
顧客關係管理	1. 顧客關係管理意義 2. 顧客關係管理目的、架構及循環 3. 顧客關係管理步驟 4. 顧客關係管理的應用資訊科技及其迷思 5. 顧客關係管理對企業的經營效益	9	
顧客關係管理策略分析	1. 企業推動 CRM 的原因及目的 2. 顧客導向經濟學及顧客資本 3. 顧客資料庫存為 CRM 的主軸 4. CRM 與顧客生命週期管理	9	
顧客關係管理之架構	1. CRM 策略架構項目 2. CRM 的解決方案架構與三個重要構面 3. 從產業價值鏈看 CRM 的對象 4. CRM 與相關領域之應用關係	9	
顧客關係管理與行銷	1. CRM 的策略銷 2. CRM 與顧客行銷 3. CRM 與關係行銷 4. CRM 與持續性關係行銷 5. CRM 與顧客忠誠度	9	
客服中心與電話行銷	1. 客服中心的意涵與應用 2. 客服中心的四大功能 3. 客服中心的重要技術及互動作業流程 4. 電話行銷	9	
大數據之發展	1. Big Data 之特性與意義 2. Big Data 應用案例 3. Big Data 的機會與挑戰 4. 大數據與 CRM 之推動	9	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。2. 發表教學法，指導學生應用語言、文字，表達自我的思想情意。3. 依學生差異，適時調整課程內容		

表 11-2-3-39 南投縣私立同德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	服飾與造型運用		
	英文名稱	Fashion and modeling use		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養服飾設計製作之基本知能和專業技能。 二、提昇服飾創意設計及美學素養之專業能力。 三、培養縫紉用具的使用方法。 四、增進學生服飾實務能力。 五、提升時尚服飾再創作的的能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
縫紉工具		1. 量身製圖用具 2. 裁剪、縫製用具 3. 整燙其他用具	12	第三學年 第一學期
實用縫紉法		1. 基本車縫法 2. 基本手縫法	14	
量身		1. 三圍量身法	4	
飾品製作一		1. 手繡	6	
飾品製作二		1. 電腦繡 2. 拼布	16	第三學年 第二學期
服飾再製作		1. 衣服改造或裝飾 2. 服飾資源再利用	20	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量			
教學資源	一、坊間教材、相關書籍、多媒體教材、錄影帶、光碟、網路數位資訊等。 二、自編講義。			
教學注意事項	一、教師可多運用影片及多媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、學生在製作時，教師可視其個別差異，給予不同的內容及份量。			

表 11-2-3-40 南投縣私立同德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	Practical Application of Accounting		
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	學習力、品格力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、配合會計學課程教學，熟習各種會計交易事項之會計處理，培養會計基本概念之思辨能力。二、瞭解各種會計課題之全貌，具備整體概念，使各觀念有所連結並相通，具備處理各種會計處理之實務及工作能力。三、明瞭有關商業會計法令，使學生建立守法的觀念與良好的職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
公司會計處理	1. 股票發行價格之計算練習 2. 股票發行之會計處理練習 3. 股利之計算練習 4. 股利發放之會計處理練習 5. 公司盈餘分配表之編製 6. 庫藏股票之會計處理練習 7. 計算每股盈餘及範例分析練習	12		
現金管理及內部控制	1. 現金及約當現金認定練習 2. 零用金之會計處理練習 3. 銀行存款調節表之編製練習	12		
應收款項相關處理練習	1. 應收帳款認列及應收帳款評價之練習 2. 票據利息之計算練習 3. 附息票據之會計處理練習 4. 不附息票據之會計處理練習 5. 應收票據貼現之會計處理練習 6. 應收款項在財務報表上呈現方式之練習	12		
存貨會計處理練習	1. 存貨歸屬認定練習	18		

	2. 存貨明細表之編製及會計處理練習 3. 存貨成本認列練習 4. 存貨續後評價練習 5. 存貨估計之練習		
投資會計處理練習	1. FV-PL 之投資-強制透過損益按公允價值衡量之金融資產其會計處理練習 2. FV-OCI 之投資-透過其他綜合損益按公允價值衡量之權益工具投資其會計處理練習 3. 權益證券投資之會計處理練習-權益法	14	
不動產、廠房及設備會計處理練習	1. 不動產、廠房及設備成本衡量之會計處理練習 2. 不同折舊方法之折舊金額計算練習 3. 折舊之會計處理練習 4. 續後支出之劃分及會計處理練習 5. 不動產、廠房及設備處分之會計處理練習	16	
無形資產會計處理	1. 無形資產成本衡量練習 2. 無形資產攤銷之計算練習 3. 無形資產處分之會計處理 3. 可明確辨認之無形資產其會計處理練習	12	
負債會計處理	1. 負債準備之會計處理練習 2. 應付公司債發行價格之計算及其會計處理 3. 公司債利息費用之溢價攤銷計算及會計處理 4. 公司債利息費用之折價攤銷計算及會計處理 5. 分期還本公司債發行價格之計算及發行分錄之會計處理練習 6. 分期還本公司債利息之溢價攤銷計算及還本之會計處理練習 7. 分期還本公司債利息之折價攤銷計算及還本之會計處理練習 8. 長期應付票據之會計處理	12	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。3. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-3-41 南投縣私立同德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	創意整體造型		
	英文名稱	Creative overall shape		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科	多媒體動畫科		
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
可愛型角色	1. 康娜，香風智乃 2. 蓬鬆可愛		21	第二學年 第一學期
萬聖節節慶	1. 殭屍 吸血鬼 幽靈 妖怪 木乃伊等 2 公奴良陸生		24	
帥氣型角色 1	1. 執事 少爺		9	
帥氣型角色 2	賽巴斯欽·米卡艾利斯		12	第二學年 第二學期
溫柔型角色	1. 雷姆 雪之下陽乃 2. 女僕 姐姐		21	
運動型角色	1. 小野田?道 日向翔陽 2. .自行車 排球.		21	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社整體造型相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
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、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能			

表 11-2-3-42 南投縣私立同德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	異國料理實務		
	英文名稱	Fusion Cooking 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	學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解世界各國菜系特點。二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。三、認識與學習調味料的運用。四、使學生習得基本技巧，進而創造特色的佳餚。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧	1. 尋找新鮮的魚 2. 料理魚類的藝術 3. 成為貝類與甲殼類達人	36		
(二) 使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚	1. 軟化肉類的訣竅 2. 下鍋煮就對了嗎 3. 牛肉：究極的紅肉 4. 變化多端的豬肉	36		
(三) 各國經典菜餚典故介紹	1. 迷人的米 2. 完美的燉飯 3. 誘人的壽司 4. 美妙的義大利麵食	36		
(四) 實作：泰國料理、日本料理、異國美食	1. 剝塊、切片、去皮等刀工 2. 根莖蔬菜 3. 蕈類：經典的增鮮寶物 4. 有魔力的香草	36		
合計		144		
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			

教學注意事項	一、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。 二、教學評量：平時成績(30%)，第1.二次段考(各15%)，期末考(40%) 三、本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 四、每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。
--------	--

表 11-2-3-43 南投縣私立同德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	新娘秘書實務		
	英文名稱	Bride anf overall 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	競爭力、學習力			
適用科別	時尚造型科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解婚禮規劃與新娘溝通流程 二、熟練各類型新娘化妝與修飾技巧 三、學會配合美膚、美髮、美顏理論與實際操作 四、對美的欣賞及創作設計的陶冶。 五、養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 六、培養專業造型設計及特殊造型設計的技巧能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 了解婚禮流程與規劃	1. 台灣的婚俗文化 2. 婚紗產業文化 3. 訂婚與結婚的流程	4	第三學年 第一學期	
(二) 了解新娘秘書與新娘溝通流程	1. 新娘秘書產業的崛起與未來 2. 新娘秘書經營策略與資訊流程 3. 新娘造型風格解析	6		
(三) 臉型與造型之關係	1. 眼型與眼線修飾 2. 鼻影介紹修飾 3. 眉毛介紹修飾 4. 脣形介紹修飾 5. 新娘身型與禮服選擇	10		
(四) 彩妝理論與示範	1. 新娘常用色彩搭配應用	16		

	2. 皮膚色彩調整 3. 腮紅. 眼影. 睫毛. 唇部描繪技巧		
(五)新娘宴會髮型風格	1. 工具介紹 2. 髮型造型示範	18	第三學年 第二學期
(六)時尚新娘造型飾品	1. 新娘造型飾品介紹 2. 創意飾品教學	8	
(七)親友宴會造型	1. 伴娘、伴郎造型示範 2. 婆婆、媽媽造型示範	6	
(八)全方位婚前保養	1. 頭部護理 2. 臉部皮膚養護 3. 身體滋養與調理	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	一、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 二、教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣 三、利用美髮與美顏教室設備或網際網路教學擴增教學內容 四、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用 五、利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣 六、各種活動教學之錄影帶、利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果 七、教材課本之習題，應與實務配合，使學生能學以致用		
教學注意事項	一、鼓勵學生閱讀有關參考資料，藉以增加學習興趣。 二、利用課餘時間，參觀婚紗造型或展覽等場所，誘導學生的學習興趣。或排校外參觀強化課程內容的實際性。 三、教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣 四、實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方		

表 11-2-3-44 南投縣私立同德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	電腦應用操作實務		
	英文名稱	Computer Applications Operation (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	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	6			
	第三學年			

建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、培養操作套裝軟體的基本知識及能力。二、從實際操作中瞭解資訊網路之建構與應用。三、科技新知的發展在電子計算機應用上的效益。四、培養團體合作精神與正確使用電子計算機的態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
OFFICE	OFFICE 系列軟體之進階應用	27	
網際網路應用軟體	網際網路應用軟體之進階應用	27	
Smart Apps	1. 軟體簡介 2. 軟體基本操作 3. 軟體使用 4. 專案設計	27	
Google 應用	1. 雲端硬碟應用 2. 協作平台 3. Google 文件 4. Google+ 5. 郵件管理 6. 照片編輯 7. 影片管理	27	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。3. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-3-45 南投縣私立同德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	創意中式點心		
	英文名稱	Creative Chinese Dim Sum		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			

	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一.瞭解中式麵食製作的基本原理。 二.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。 三.進行各類中式麵食製品之實際操作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)加工基本操作	1. 食品工廠安全衛生 2. 中式麵食製作機具之選用與用途 3. 中式麵食製作器具之選用與用途		10	
(二)配方計算	1. 中式麵食製作的材料用量及配方換算		12	
(三)水調(和)類麵食製作	1. 冷水麵與燙麵類的製作原理與方法 2. 冷水麵類：生鮮麵條、貓耳朵、淋餅、手工水餃…等 3. 燙麵類等：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅…等		24	
(四)發麵類麵食製作	1. 發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法 2. 發酵類：白饅頭、雙色饅頭、菜肉包、三角豆沙包…等 3. 發粉類：發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕…等		26	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、瞭解中式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解中式點心的材料。 三、瞭解中式點心的概論及製作原理。 四、熟練各種中式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。			

表 11-2-3-46 南投縣私立同德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	AR 學習應用		
	英文名稱	Augmented Reality		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識擴增實境的發展 2. 了解如何實作擴增實境 3. 了解如何製作擴增實境互動效果			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
擴增實境介紹		擴增實境理論介紹	1	
虛擬實境發展及擴增實境的關聯		虛擬實境及擴增實境的差別	2	
工具介紹應用		擴增實境使用工具介紹	3	
影音內容製作:360 度攝影實作		1. 360 攝影機教學 2. 拍攝實務 3. 360 應用	6	
3D 模型製作		軟體建模	12	
人與虛擬的互動		App 使用教學	6	
AR 與日常生活的結合		介紹日常使用範圍	6	
AR 創造感官新體驗		App 結合應用	6	
互動式 AR 製作		專案製作	18	
AR 於行銷上的應用		市場行銷	6	
AR 於數位學習上的應用		遊戲上的應用	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			

教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義
教學注意事項	一、教材編選：1. 選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。 二、教學方法：1. 講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 三、教學評量：評量內容以 AR 學習應用過程與成果為主。 四、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。5. 相關繪圖軟體 五、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。 2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。

表 11-2-3-47 南投縣私立同德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	資料庫管理實務		
	英文名稱	Database Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	流通管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、充分了解資料處理與資料庫管理的概念。 二、應用資料庫系統的基本概念和理論，學習資料庫系統的設計及實作技巧，並討論資料庫環境中相關管理議題。 三、使同學們兼具有獨當一面獨立完成分析、規劃軟體專案的能力。 四、培養同學適應未來對資料庫系統研究、深造、就業、進修的資料庫管理基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
基本操作		1. 資料庫管理系統概念 2. 資料庫的建立 3. 資料工作表的操作	6	
功能操作		1. 尋找、取代、排序與篩選資料 2. 查詢應用 3. 資料表的關聯性 4. 表單操作與設計 5. 報表設計	45	

案例實作	利用本課程所學內容，實作應用練習	57	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。3. 依學生差異，適時調整課程內容		

表 11-2-3-48 南投縣私立同德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	世界料理實務		
	英文名稱	World cuisine 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	競爭力、學習力、技術力			
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、了解世界多國的飲食文化淵源。二、認識世界多國的特色食材與料理手法。三、熟悉世界多國的著名美食背景與特點。四、學習烹調世界多國料理製作方式。五、培養國際觀以及融合食材與料理的運用。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)中式料理	1. 台式料理 2. 客家料理 3. 廣東料理 4. 四川料理 5. 浙江料理 6. 湖南料理 7. 福建料理	18		
(二)西式料理	1. 法國料理 2. 義大利料理 3. 德國料理 4. 美式料理 5. 墨西哥料理 6. 西班牙料理	18		
(三)亞洲料理	1. 日本料理 2. 韓國料理 3. 泰國料理 4. 馬來西亞料理 5. 新加坡料理 6. 印度料理	18		
合 計		54		
學習評量	紙本、筆記、實做、分組			

(評量方式)	
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。
教學注意事項	一、實習為主，教師示範及講解為輔。二、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。三、利用校外參觀，結合理論與實務。

表 11-2-3-49 南投縣私立同德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	VR 學習應用		
	英文名稱	Virtual Reality		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	多媒體動畫科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、從各週的介紹中學習虛擬實境的基本概念與知識。二、從圖片、影片及軟體操作來了解虛擬實境的實際應用及親自感受。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
課程介紹與總論	1. 課程介紹 2. 3D VR 基本介紹	3		
角色風格設計	卡通動畫角色風格設計	2		
場景設計	場景與道具物件的擺設與屬性	2		
燈光	造景與燈光的搭配	2		
攝影技巧	預覽與拍攝攝影機認識	3		
動作表現	角色的臉部表情與肢體動作表現技巧	3		
影片時間設定	動畫製作之時間軸設定與應用	3		
角色設定	角色特效與跑步移動	3		
進階設影	攝影機分鏡與運鏡	3		
輸出	動畫檔案格式介紹與輸出	3		

拍攝 360 度照片及影片	1. 360 攝影機教學 2. 拍攝實務	6	
360 度照片編修	360 影像後製	12	
VR 360 影片輸出技巧	360 影像輸出	6	
Fader 線上 VR 虛擬實境工具	App 使用	6	
整合 360 素材	編輯整合 360 素材	6	
製作及分享作品	作品報告分享	6	
合 計		69	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	一、教材編選：1. 選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。 二、教學方法：1. 講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 三、教學評量：評量內容以 VR 學習應用過程與成果為主。 四、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。5. 相關繪圖軟體 五、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。 2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。		

表 11-2-3-50 南投縣私立同德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	台式料理實務		
	英文名稱	Taiwanese Cuisine 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	競爭力、學習力、技術力			
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、瞭解台式料理必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解台式料理的材料。 三、熟練各種台式料理的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識台灣美食文化	1. 認識台灣美食文化之歷程演變。 2. 具備人際溝通、團隊合作、永續學習與創新之能力。	18	
(二)認識台灣美食文化歷程演變	1. 具備台灣料理食材選購與應變能力 2. 強固廚師倫理道德與廚藝專業力	18	
(三)增加菜餚烹調技巧之專業廚藝創造力	1. 具備良好食品安全與知識操作習慣 2. 台灣夜市美食小吃實務製作	18	
(四) 具備台灣小吃基礎與台式宴席菜應變能力	1. 台灣地方特色美食及客家料理食物製作 2. 台灣古早宴席料理實務製作	18	
(五) 認識臺灣古早筵席菜料理	臺灣古早筵席菜料理實務製作。	18	
(六)認識台灣地方特色美食及客家料理	台灣地方特色美食及客家料理實務製作。	18	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	一、瞭解台式料理必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解台式料理的材料。 三、熟練各種台式料理的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。		

表 11-2-3-51 南投縣私立同德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	指甲藝術		
	英文名稱	Nail 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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			

教學目標 (教學重點)	一、認識藝術指甲的歷史 二、了解指甲的基本生理組織、熟悉手足保養專業技能 三、熟悉指甲藝術各式技巧 四、培養正確的學習態度及消毒衛生習慣 五、培養專業美甲人員		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
緒論	1. 指甲之歷史 2. 如何成為優秀的美甲師 3. 美甲沙龍服務項目前 4. 美甲沙龍應具備的設備 5. 美甲沙龍服務顧客資料表	3	第三學年 第一學期
指甲剖析與問題處理	1. 指甲的基本構造、生長與型態 2. 病變及異常指甲 3. 指甲色澤異常及原因	6	
手足部護理	1. 手部護理 2. 足部護理	6	
指甲彩繪	1. 指甲彩繪工具 2. 工具使用及擺放 3. 彩繪技巧、背景底色處理、構圖設計 4. 各式主題整體設計 5. 飾品裝飾運用	41	
粉雕	1. 粉雕材料介紹與基本技法運用 2. 粉雕模技巧 3. 浮雕、立雕技法	15	第三學年 第一學期
貼片指甲製作	1. 甲片介紹 2. 人工指甲製作	3	
凝膠指甲	1 製作凝膠指甲的材料與工具 2. 凝膠取膠技巧 3. 凝膠半甲、全甲製作 4. 凝膠指甲修補、卸除 5. 花式凝膠指甲製作流程、作品示範與欣賞	36	
合計		110	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。		
教學注意事項	一、教材編選以理論與實務並重，並讓學生多方了解各種指甲彩繪之產品與材料。 二、彩繪及粉雕技能的學習以甲片練習為優先，待技術熟練後，可施行於真人模特兒手上。 三、建議授課教師多使用網路資源，蒐集最新資料，增進教學內容的多樣化。同時可指導學生利用網路資源蒐集資料和撰寫作業，增進學生之現代社會生活的能力。 四、加強審美及原創性並觀摩優良作品，提升美學創意能力。		

表 11-2-3-52 南投縣私立同德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	宴會管理實務		
	英文名稱	Banquet production internship		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年 第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識宴會點心的淵源與文化。二、熟練宴會點心設備及工具的正確操作方法。三、認識各種宴會點心材料之特性。四、熟練基礎宴會點心技能。五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。六、培養學生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)宴會製作定義		1. 宴會的緣起 2. 宴會的定義 3. 宴會的作用與重要性	12	
(二)高低麩質及無麩質配方		1. 「麩質」及「無麩質」的中/廣式麵食麵點 2. 輕鬆做出職人級的美味	30	
(三)突破傳統、製作簡化		1. 不走傳統繁複的製作路線，簡化操作手法，改良後的工法，照樣做出經典美味。 2. 回歸天然與質樸，以單純原料及簡單配料，減少糖、油及輔助原料的添加，符合現代人需求。	30	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、實習為主，教師示範及講解為輔。二、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。三、利用校外參觀，結合理論與實務。			

表 11-2-3-53 南投縣私立同德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	西式點心實務		
	英文名稱	Baking 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	競爭力、學習力、技術力			
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、瞭解西式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解西式點心的材料。 三、瞭解麵包、蛋糕、及中西式點心的概論及製作原理 四、熟練各種西式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 西式點心的起源與文化 2. 式點心的各地風味	10	
(二) 西式點心常用原料		1. 主材料的介紹 2. 添加物的介紹	10	
(三)西式點心的製作設備與工具		1. 設備的介紹與說明 2. 工具的介紹與說明	10	
(四)西點的種類		1. 麵包 2. 蛋糕 3. 甜點	54	
合 計			84	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、瞭解西式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解西式點心的材料。 三、瞭解麵包、蛋糕、及中西式點心的概論及製作原理。 四、熟練各種西式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。			

表 11-2-3-54 南投縣私立同德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	分析化學		
	英文名稱	Analytical Chemistry		
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	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解分析化學的基本原理。 2. 熟練分析化學的基礎操作方法。 3. 學習儀器分析的應用、操作及維護。 4. 熟練食品檢驗分析丙級檢定相關筆試內容，以取得證照。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
1. 緒論	1. 分析化學概論。		6	
2. 分析化學的基本原理	1. 溶液種類。 2. 溶液濃度表示法。 3. 溶解度。 4. 試藥配製。 5. 酸與鹼及 pH 值。 6. 氧化還原。 7. 實驗誤差。		10	
3. 定性定量的基本操作	1. 天平之使用。 2. 試藥配製。 3. 儀器之保養。 4. 其他。		10	
4. 重量分析	1. 沉澱生成。 2. 沉澱之過濾。 3. 沉澱之洗滌。 4. 沉澱之乾燥或灼熱。 5. 稱重及計算。		14	
5. 容量分析	1. 容量分析概論。 2. 容量分析基本操作。 3. 酸鹼滴定。		16	

	4. 沉澱滴定。 5. 氧化還原滴定。 6. 錯化合物滴定。		
6. 儀器分析	1. pH 值測定。 2. 光度分析法。 3. 層析法。	16	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與穀類加工實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關穀類加工相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。(3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對穀類加工的認識及認知。3. 教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與穀類加工實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。(4)實習場所之設備。5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。(2)實習之場地、設備、經費。		