高級中等學校課程計畫
新北市私立莊敬高級工業家事職業學校
學校代碼：011431

進修部課程計畫
全校課程計畫

本校113年11月4日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國113年11月29日

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="4">新北市私立莊敬高級工業家事職業學校</td></tr>
<tr><td rowspan="8">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="2">1. 學術群:體育班
2. 電機與電子群:資訊科
3. 商業與管理群:資料處理科
4. 農業群:農場經營科；園藝科
5. 家政群:幼兒保育科；美容科；流行服飾科
6. 餐旅群:餐飲管理科
7. 藝術群:音樂科；電影電視科；表演藝術科；多媒體動畫科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="2">1. 電機與電子群：資訊科
2. 商業與管理群：資料處理科
3. 農業群：農場經營科
4. 家政群：美容科
5. 餐旅群：餐飲管理科</td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="4">1. 家政群:美容科
2. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>建教合作班</td><td colspan="4">1. 電機與電子群:資訊科
2. 商業與管理群:資料處理科
3. 農業群:農場經營科
4. 食品群:食品加工科
5. 家政群:美容科
6. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td rowspan="4">聯絡人</td><td colspan="2">處　室</td><td>教務處</td><td>電　話</td><td>02-22188956#118</td></tr>
<tr><td colspan="2">職　稱</td><td>教學組長</td><td>行動電話</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">姓　名</td><td>個資不予顯示</td><td>傳　真</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">E-mail</td><td colspan="3">個資不予顯示</td></tr>
</table>

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

六、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

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	學術群	體育班	1	43	1	40	1	30	3	113
	電機與電子群	資訊科	1	49	1	41	1	40	3	130
	商業與管理群	資料處理科	1	47	2	60	2	75	5	182
	農業群	農場經營科	0	0	1	20	1	21	2	41
		園藝科	1	36	1	16	1	19	3	71
	家政群	幼兒保育科	1	27	1	26	1	17	3	70
		美容科	3	134	3	111	3	84	9	329
		流行服飾科	1	20	1	9	1	9	3	38
	餐旅群	餐飲管理科	6	203	6	192	6	168	18	563
	藝術群	音樂科	1	46	1	42	1	38	3	126
		電影電視科	1	45	1	38	1	25	3	108
		表演藝術科	9	283	10	297	9	231	28	811
		多媒體動畫科	1	46	1	34	1	35	3	115
進修部	家政群	美容科	2	90	1	45	2	39	5	174
	餐旅群	餐飲管理科	1	44	1	36	2	30	4	110
建教合作班	電機與電子群	資訊科	4	276	4	294	4	294	12	864
	商業與管理群	資料處理科	2	160	2	179	0	0	4	339
	農業群	農場經營科	1	85	1	87	1	88	3	260
	食品群	食品加工科	3	233	3	270	0	0	6	503
	家政群	美容科	1	65	1	46	1	37	3	148
	餐旅群	餐飲管理科	3	236	2	131	4	272	9	639

二、核定科班一覽表

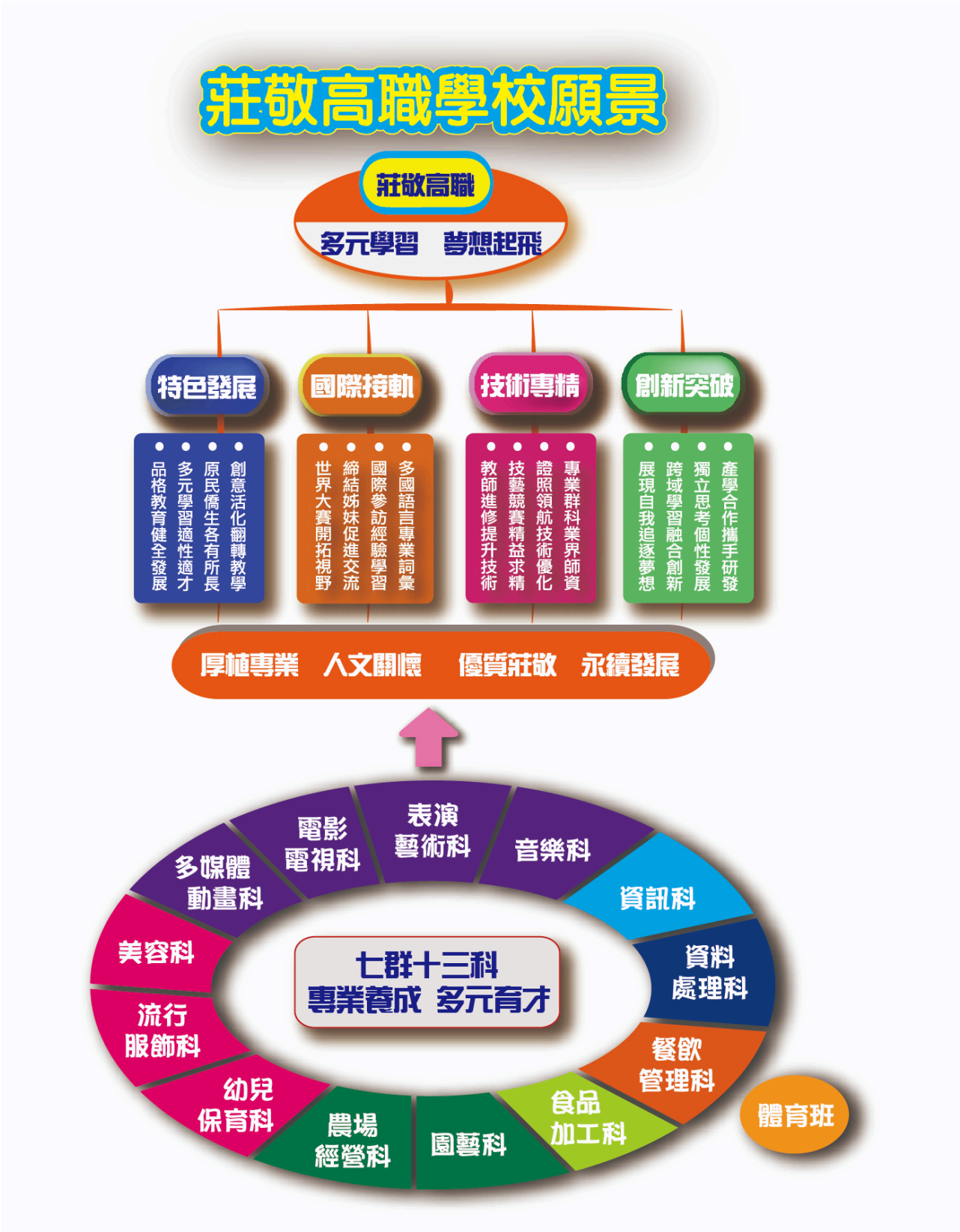
表 2-2 114學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

學校願景-多元學習 夢想起飛
特色發展
1.創意活化翻轉教學
2.原民僑生各有所長
3.多元學習適性適才
4.品格教育健全發展
國際接軌
1.多國語言專業詞彙
2.國際參訪經驗學習
3.締結姊妹促進交流
4.世界大賽開拓視野
技術專精
1.專業群科業界師資
2.證照領航技術優化
3.技藝競賽精益求精
4.教師進修提升技術
創意展能
1.產學合作攜手研發
2.獨立思考個性發展
3.跨域學習融合創新
4.展現自我追逐夢想


莊敬高職學校願景
莊敬高職
多元學習 夢想起飛
特色發展
創意活化翻轉教學
原民僑生各有所長
多元學習適性適才
品格教育健全發展
國際接軌
多國語言專業詞彙
國際參訪經驗學習
締結姊妹促進交流
世界大賽開拓視野
技術專精
專業群科業界師資
證照領航技術優化
技藝競賽精益求精
教師進修提升技術
創新突破
產學合作攜手研發
獨立思考個性發展
跨域學習融合創新
展現自我追逐夢想
厚植專業 人文關懷 優質莊敬 永續發展
七群十三科
專業養成 多元育才
表演藝術科
音樂科
資訊科
資料處理科
餐飲管理科
食品加工科
園藝科
農場經營科
幼兒保育科
流行服飾科
美容科
多媒體動畫科
電影電視科
體育班

二、學生圖像

前言

多元發展
學生具備思考探索，發展個人興趣，並能展現多元才華。
國際視野
學生具備專業素養，增進語言能力，並能拓展國際視野。
專業技術
學生具備專業技能，接軌產業需求，並能持續精益求精。
創意展能
學生具備思辨創意，掌握全球趨勢，並能追逐自我夢想。

肆、課程發展組織要點

莊敬高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點 102年12月1日校務會議通過 105年8月29日校務會議修正通過 107年8月27日校務會議修正通過 111年2月10日校務會議修正通過 一、 依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。 二、 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員36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：教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、主任教官、教學組長、註冊組長、實研組長、進修部教學組長擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，教學組長和進修部教學組長兼任副執行秘書。（三）領域/科目教師：由各領域/科目召集人（含國語文領域、英語文領域、數學領域、自然領域、社會領域、藝術領域及體健領域）擔任之，每領域/科目1人，共計7人。（四）專業群科教師：由各專業群科之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科1人，共計7人。（五）各年級導師代表：由各年級導師推選之，每年級2名代表，共計6人。（六）專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。（七）產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。（八）學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。（九）特殊領域代表：由學校主任輔導教師代表擔任之。（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。 三、 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：（一）掌握學校教育願景，發展學校本位課程。（二）統整及審議學校課程計畫。（三）審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。（四）行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。 四、 本委員會其運作方式如下：（一）本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。（二）如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。（三）本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。（四）本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。（五）本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。（六）本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。 五、 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)（一）各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席(含國語文領域、英語文領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝能領域)。（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(含餐飲管理科、表演藝術科、資訊科、資料處理科、多媒體動畫科、美容科、幼兒保育科、流行服飾科、電影電視科、農場經營科、園藝科及音樂科)。（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(含家政群、藝術群及農業群)。 研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。 六、 各研究會之任務如下：（一）規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。（二）規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。（三）協助辦理教師甄選事宜。（四）辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。（五）辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。（六）發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。（七）選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。（八）擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。（九）協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。（十）其他課程研究和發展之相關事宜。 七、 各研究會之運作原則如下：（一）各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。（二）每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。（三）各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。（四）各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。（五）經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。（六）各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。 課程發展委員會組織成員名單： 校長/召集人：林淑貴 教務主任：王玉麟 學務主任：曾秀芝 實習主任：程子芸 總務主任：謝玉雲 主任輔導教師(特殊領域代表)：陳明獻 圖書館主任：阮華 主任教官：朱永生 餐飲管理科主任：武志安 表演藝術科主任：朱振威 音樂科主任：李康榮 資訊、資料處理、多媒體動畫科主任：張秋嬋 美容、幼兒保育、流行服飾科主任：何麗玉 電影電視科主任：謝良欣 農業群科主任：張莉莉 教學組長：黎玉熙 註冊組長：蘇慧穎 實研組長：周依璇 體衛組長：張育誠 進修部教學組長：郭人瑋 國文領域召集人：孟繁琳 英文領域召集人：王繼蘅 數學領域召集人：羅仁和 自然領域召集人：陳皓倫 社會領域召集人：藍鈺瀅 藝能領域召集人暨二年級導師代表：蕭慶辰 體健領域召集人：吳岳樺 一年級導師代表：劉永承、周美岑 二年級導師代表：黃淑分 三年級導師代表：蔡宜芬、王瓊諍 學生代表：吳思辰 家長委員會代

表：陳添壽 專家學者代表：永平高中總務主任劉怡伶 產業代表：捷韻實業有限公司董事長謝銘峯

伍、課程發展與規劃

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					多元發展	國際視野	專業技術	創意展能
家政群	美容科	1.整體造型設計人員 2.新娘秘書人員 3.電影電視彩妝人員 4.電影特效彩妝人員 5.人體彩繪人員 6.化妝品講師及銷售人員 7.芳療紓壓人員 8.醫學美容人員 9.塑身體雕人員 10.美髮造型人員 11.頭皮養護人員 12.美甲人員 13.寵物行為訓練人員 14.寵物美容人員 15.服裝設計人員 16.創意手作藝術人員	1. 培養流行產業技術人才 2. 培養美容造型產業技術人才 3. 培育美容美髮產業技術人才 4. 培養寵物美容產業技術人才 5. 培養特效化妝產業技術人才 6. 培育美容職業道德及相關專業領域繼續進修人才	具備整體造型設計能力	●	○	●	●
				具備美容美體設計能力	○	○	●	●
				具備美髮造型設計能力	○	●	●	●
				具備寵物美容造型設計能力	○	●	●	●
				具備特效化妝造型設計能力	○	●	●	○
				具備勞動權益，職業道德、終身學習、工作習慣，價值觀，敬業樂群，樂觀進取及熱忱的服務態度	○	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1.餐飲服務及接待人員 2.中餐廚師、西餐廚師、中式點心師傅及飲料調酒吧檯人員 3.飯店管理人員 4.烘焙實務製作人員	1.培養餐旅相關之基礎專業人才 2.培養中餐烹調之專業人才 3.培養西餐烹調之專業人才 4.培養烘焙實務製作之專業人才 5.培養餐飲相關專業領域繼續進修人才	具備廚藝技術、餐廳經營管理、飲料調製與吧檯操作、國際觀光餐旅管理的基礎能力	●	●	●	○
				具備中餐烹調及擺盤的專業能力	●	○	●	●
				具備西餐烹調及擺盤的專業能力	●	○	●	●
				具備烘焙實務製作及桌邊烘焙服務的專業能力	●	○	●	●
				具備終身學習、勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及 專業精進的能力	●	○	●	●

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。

二、群科課程規劃

（一）美容科(504)

科專業能力：

1. 具備整體造型設計能力
2. 具備美容美體設計能力
3. 具備美髮造型設計能力
4. 具備寵物美容造型設計能力
5. 具備特效化妝造型設計能力
6. 具備勞動權益，職業道德、終身學習、工作習慣，價值觀，敬業樂群，樂觀進取及熱忱的服務態度

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

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	家政概論		○	○	○	○	○	●	
		色彩概論		●	●	●	●	●	○	
		家政職業衛生與安全		●	●	●	●	●	●	
		家庭教育		○	○	○	○	○	●	
		家政職業倫理		○	○	○	○	○	●	
		行銷與服務		●	●	●	●	●	●	
		家政美學		●	●	●	●	●	○	
	實習科目	多媒材創作實務		●	●	●	○	●	○	
		飾品設計與實務		●	●	●	○	●	○	
		整體造型技能領域	美容美體實務	●	●	●	○	●	●	
			美髮造型實務	●	●	●	○	●	●	
			舞台表演實務	●	●	●	●	●	●	
			整體造型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	●	●	●	●	
校訂選修	實習科目	化妝設計		●	●	●	●	●	●	
		美髮實作		●	●	●	●	●	●	
		指甲保養與彩繪實習		●	●	○	○	○	●	
		美膚與保健芳療實習		●	●	○	○	●	●	
		娃娃服縫紉		●	○	○	●	○	●	
		服裝造型		●	○	○	●	○	●	

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）餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備廚藝技術、餐廳經營管理、飲料調製與吧檯操作、國際觀光餐旅管理的基礎能力
2. 具備中餐烹調及擺盤的專業能力
3. 具備西餐烹調及擺盤的專業能力
4. 具備烘焙實務製作及桌邊烘焙服務的專業能力
5. 具備終身學習、勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及 專業精進的能力

表5-2-2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）

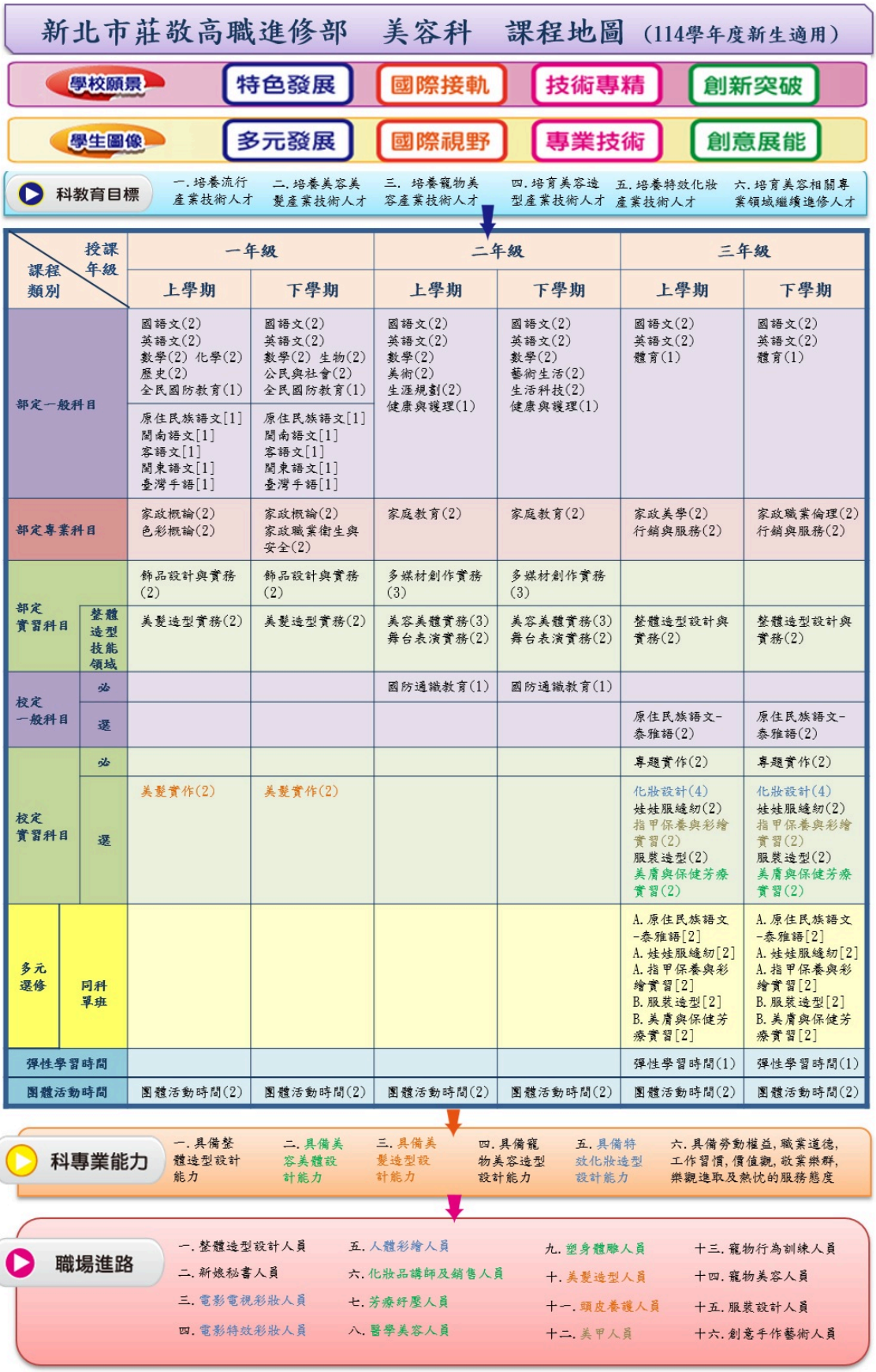
課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		●	○	○	○	○	
		觀光餐旅英語會話		●	○	○	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術		●	●	○	○	●	
		飲料實務		●	○	○	○	●	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	●	○	○	●	
			西餐烹調實習	●	○	●	○	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	餐飲日語會話		○	○	○	○	○	
		餐廳經營管理與服務學		○	●	●	●	○	
		食品安全與衛生		●	●	●	●	●	
		公共安全與消防概論		●	●	●	●	●	
	實習科目	烘焙製作		●	○	○	●	●	
		桌邊烹調料理製作		●	○		●	●	
		異國料理製作		●	●		○	●	
		中餐擺盤設計實務		●	●	○	○	●	
		電腦應用		●	○	○	○	●	
		點心製作		●	○	○	●	●	

備註：

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

三、科課程地圖

（一）美容科(504)



新北市莊敬高職進修部 美容科 課程地圖（114學年度新生適用）

學校願景：特色發展 國際接軌 技術專精 創新突破

學生圖像：多元發展 國際視野 專業技術 創意展能

科教育目標：一.培養流行產業技術人才 二.培養美容美髮產業技術人才 三.培養寵物美容產業技術人才 四.培育美容造型產業技術人才 五.培養特效化妝產業技術人才 六.培育美容相關專業領域繼續進修人才

課程類別 \ 授課年級		一年級 上學期	一年級 下學期	二年級 上學期	二年級 下學期	三年級 上學期	三年級 下學期
部定一般科目		國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(2) 歷史(2) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 生物(2) 公民與社會(2) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 美術(2) 生涯規劃(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 藝術生活(2) 生活科技(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(1)
		原住民族語文[1] 閩南語文[1] 客語文[1] 閩東語文[1] 臺灣手語[1]	原住民族語文[1] 閩南語文[1] 客語文[1] 閩東語文[1] 臺灣手語[1]				
部定專業科目		家政概論(2) 色彩概論(2)	家政概論(2) 家政職業衛生與安全(2)	家庭教育(2)	家庭教育(2)	家政美學(2) 行銷與服務(2)	家政職業倫理(2) 行銷與服務(2)
部定實習科目		飾品設計與實務(2)	飾品設計與實務(2)	多媒材創作實務(3)	多媒材創作實務(3)		
	整體造型技能領域	美髮造型實務(2)	美髮造型實務(2)	美容美體實務(3) 舞台表演實務(2)	美容美體實務(3) 舞台表演實務(2)	整體造型設計與實務(2)	整體造型設計與實務(2)
校定一般科目	必			國防通識教育(1)	國防通識教育(1)		
	選					原住民族語文-泰雅語(2)	原住民族語文-泰雅語(2)
校定實習科目	必					專題實作(2)	專題實作(2)
	選	美髮實作(2)	美髮實作(2)			化妝設計(4) 娃娃服縫紉(2) 指甲保養與彩繪實習(2) 服裝造型(2) 美膚與保健芳療實習(2)	化妝設計(4) 娃娃服縫紉(2) 指甲保養與彩繪實習(2) 服裝造型(2) 美膚與保健芳療實習(2)
多元選修	同科單班					A.原住民族語文-泰雅語[2] A.娃娃服縫紉[2] A.指甲保養與彩繪實習[2] B.服裝造型[2] B.美膚與保健芳療實習[2]	A.原住民族語文-泰雅語[2] A.娃娃服縫紉[2] A.指甲保養與彩繪實習[2] B.服裝造型[2] B.美膚與保健芳療實習[2]
彈性學習時間						彈性學習時間(1)	彈性學習時間(1)
團體活動時間		團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)

科專業能力：一.具備整體造型設計能力 二.具備美容美體設計能力 三.具備美髮造型設計能力 四.具備寵物美容造型設計能力 五.具備特效化妝造型設計能力 六.具備勞動權益,職業道德,工作習慣,價值觀,敬業樂群,樂觀進取及熱忱的服務態度

職場進路：一.整體造型設計人員 二.新娘秘書人員 三.電影電視彩妝人員 四.電影特效彩妝人員 五.人體彩繪人員 六.化妝品講師及銷售人員 七.芳療紓壓人員 八.醫學美容人員 九.塑身體雕人員 十.美髮造型人員 十一.頭皮養護人員 十二.美甲人員 十三.寵物行為訓練人員 十四.寵物美容人員 十五.服裝設計人員 十六.創意手作藝術人員

（二）餐飲管理科(408)

新北市莊敬高職進修部 餐飲管理科 課程地圖（114學年度新生適用）

學校願景：特色發展 國際接軌 技術專精 創新突破

學生圖像：多元發展 國際視野 專業技術 創意展能

科教育目標

1. 培養餐旅相關之基礎專業人才
2. 培養中餐烹調之專業人才
3. 培養西餐烹調之專業人才
4. 培養烘焙實務製作之專業人才
5. 培養餐飲相關專業領域繼續進修人才

課程類別 \ 授課年級		一年級 上學期	一年級 下學期	二年級 上學期	二年級 下學期	三年級 上學期	三年級 下學期
部訂一般科目		國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 化學(2) 全民國防教育(1) 原住民族語文[1] 閩南語文[1] 客語文[1] 閩東語文[1] 臺灣手語[1]	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(2) 生物(2) 全民國防教育(1) 原住民族語文[1] 閩南語文[1] 客語文[1] 閩東語文[1] 臺灣手語[1]	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 美術(2) 生涯規劃(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 藝術生活(2) 生活科技(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(1)
部訂專業科目		觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)
部訂實習科目		餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)		
	廚藝技能領域	中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)			西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)
校訂一般科目	必			國防通識教育(1)	國防通識教育(1)		
	選					原住民族語文-泰雅語(2)	原住民族語文-泰雅語(2)
校訂專業科目	必						
	選					公共安全與消防概論(2) 餐廳經營管理與服務學(2) 餐飲日語會話(2)	食品安全與衛生(2) 餐廳經營管理與服務學(2) 餐飲日語會話(2)
校訂實習科目	必					專題實作(2)	專題實作(2)
	選			烘焙製作(3) 異國料理製作(3) 桌邊烹調料理製作(2) 中餐擺盤設計實務(2)	烘焙製作(3) 異國料理製作(3) 桌邊烹調料理製作(2) 中餐擺盤設計實務(2)	點心製作(3) 電腦應用(2)	點心製作(3) 電腦應用(2)
多元選修	同科單班			A. 烘焙製作[3] A. 異國料理製作[3] B. 桌邊烹調料理製作[2] B. 中餐擺盤設計實務[2]	A. 烘焙製作[3] A. 異國料理製作[3] B. 桌邊烹調料理製作[2] B. 中餐擺盤設計實務[2]	C. 原住民族語文-泰雅語[2] C. 餐廳經營管理與服務學[2] C. 餐飲日語會話[2]	C. 原住民族語文-泰雅語[2] C. 餐廳經營管理與服務學[2] C. 餐飲日語會話[2]
彈性學習時間						彈性學習時間(1)	彈性學習時間(1)
團體活動時間		團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)

科專業能力

1. 具備廚藝技術、餐廳經營管理、國際觀光餐旅管理的基礎能力
2. 具備中餐烹調及擺盤的專業能力
3. 具備西餐烹調及擺盤的專業能力
4. 具備烘焙及桌邊烹調的專業能力
5. 具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及 專業精進的能力

職場進路

1. 餐飲服務及接待人員
2. 中餐廚師、西餐廚師、中式點心師傅及飲料調酒吧檯人員
3. 飯店管理人員
4. 烘焙實務製作人員

四、議題融入

（一）美容科(504)

表5-4-1美容科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 國防通識教育			✓								✓								
校必實習 / 專題實作			✓																
校選一般 / 原住民族語文-泰雅語																			✓
校選實習 / 化妝設計															✓				
校選實習 / 服裝造型															✓				
校選實習 / 娃娃服縫紉														✓					
校選實習 / 指甲保養與彩繪實習														✓					
校選實習 / 美膚與保健芳療實習														✓					
校選實習 / 美髮實作														✓					
科目數統計	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	4	2	0	0	0	1

（二）餐飲管理科(408)

表5-4-2餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 國防通識教育			✓								✓								
校必實習 / 專題實作					✓														
校選一般 / 原住民族語文-泰雅語																			✓
校選專業 / 公共安全與消防概論												✓							
校選專業 / 食品安全與衛生			✓																
校選專業 / 餐飲日語會話																✓		✓	
校選專業 / 餐廳經營管理與服務學												✓							
校選實習 / 中餐擺盤設計實務						✓													
校選實習 / 桌邊烹調料理製作												✓							
校選實習 / 烘焙製作														✓					
校選實習 / 異國料理製作															✓				
校選實習 / 電腦應用									✓										
校選實習 / 點心製作			✓																
科目數統計	0	0	3	0	1	1	0	0	1	0	1	3	0	1	1	1	0	1	1

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

□ 專業群科

表 6-1-1 家政群美容科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2	2						
			公民與社會	2		2					
		自然科學	化學	2	2						B版
			生物	2		2					A版
		藝術	美術	2			2				
			藝術生活	2				2			
		綜合活動	生涯規劃	2			2				
		科技	生活科技	2				2			
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2					1	1	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**56**	**12**	**12**	**11**	**11**	**5**	**5**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	家政概論		4	2	2					
		色彩概論		2	2						
		家政職業衛生與安全		2		2					
		家庭教育		4			2	2			
		家政職業倫理		2						2	
		行銷與服務		4					2	2	
		家政美學		2					2		
		小計		**20**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**4**	**部定必修專業科目總計20節數**
	實習科目	多媒材創作實務		6			3	3			
		飾品設計與實務		4	2	2					
		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**	**4**	**4**	**8**	**8**	**2**	**2**	**部定必修實習科目總計28節數**
	專業及實習科目節數合計			**48**	**8**	**8**	**10**	**10**	**6**	**6**	
	部定必修節數合計			**104**	**20**	**20**	**21**	**21**	**11**	**11**	**部定必修總計104節數**

表 6-1-1 家政群美容科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	一般科目	2節數 1.59%	國防通識教育	2			1	1			
				小計	**2**			**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計2節數**
		實習科目	4節數 3.17%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**6**	**0**	**0**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計6節數**
	校訂選修	一般科目	0節數 0%	原住民族語文-泰雅語	4					2	2	同科單班 AD3選1
				最低應選修節數小計	**0**							
		實習科目	16節數 12.7%	化妝設計	8					4	4	
				美髮實作	4	2	2					
				娃娃服縫紉	4					2	2	同科單班 AD3選1
				指甲保養與彩繪實習	4					2	2	同科單班 AD3選1
				服裝造型	4					2	2	同科單班 AF2選1
				美膚與保健芳療實習	4					2	2	同科單班 AF2選1
				最低應選修節數小計	**16**							
		校訂選修節數合計			**20**	**2**	**2**	**0**	**0**	**8**	**8**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**130**	**22**	**22**	**22**	**22**	**21**	**21**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

承辦人 單位主管 校長

□ 專業群科

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2	2						
			公民與社會	2		2					
		自然科學	化學	2	2						B版
			生物	2		2					A版
		藝術	美術	2			2				
			藝術生活	2				2			
		綜合活動	生涯規劃	2			2				
		科技	生活科技	2				2			
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2					1	1	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**56**	**12**	**12**	**11**	**11**	**5**	**5**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6					3	3	
		小計		**26**	**7**	**7**	**3**	**3**	**3**	**3**	**部定必修實習科目總計26節數**
	專業及實習科目節數合計			**40**	**10**	**10**	**5**	**5**	**5**	**5**	
	部定必修節數合計			**96**	**22**	**22**	**16**	**16**	**10**	**10**	**部定必修總計96節數**

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	一般科目	2節數 1.59%	國防通識教育	2			1	1			
				小計	**2**			**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計2節數**
		實習科目	4節數 3.17%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**6**	**0**	**0**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計6節數**
	校訂選修	一般科目	0節數 0%	原住民族語文-泰雅語	4					2	2	同科單班 AE3選1
				最低應選修節數小計	**0**							
		專業科目	4節數 3.17%	食品安全與衛生	2						2	
				公共安全與消防概論	2					2		
				餐廳經營管理與服務學	4					2	2	同科單班 AE3選1
				餐飲日語會話	4					2	2	同科單班 AE3選1
				最低應選修節數小計	**4**							
		實習科目	20節數 15.87%	點心製作	6					3	3	
				電腦應用	4					2	2	
				異國料理製作	6			3	3			同科單班 AB2選1
				烘焙製作	6			3	3			同科單班 AB2選1
				桌邊烹調料理製作	4			2	2			同科單班 AC2選1
				中餐擺盤設計實務	4			2	2			同科單班 AC2選1
				最低應選修節數小計	**20**							
		校訂選修節數合計			**28**	**0**	**0**	**5**	**5**	**9**	**9**	**多元選修開設 14 節**
學生應修習節數總計					**130**	**22**	**22**	**22**	**22**	**21**	**21**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

承辦人 單位主管 校長

二、課程架構表

表 6-2-1 家政群美容科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				58	40.28 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	20	13.89 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	28	19.44 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	33.33 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		16	11.11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	68	47.22 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	110	76.39%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	4	2.78%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	130 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				58	40.28 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		4	2.78 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		20	13.89 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	68	47.22 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	102	70.83%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	4	2.78%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)		130 節	(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節		12 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節		2 節	
上課總節數				144 節		144 節	

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	週會或講座	18	18	18	18	18	18	
	合計	36	36	36	36	36	36	**(節/學期)**
		2	2	2	2	2	2	**(節/週)**

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

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

科別	授課節數					
	第一學年		第二學年		第三學年	
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二
美容科	0	0	0	0	1	1
餐飲管理科	0	0	0	0	1	1

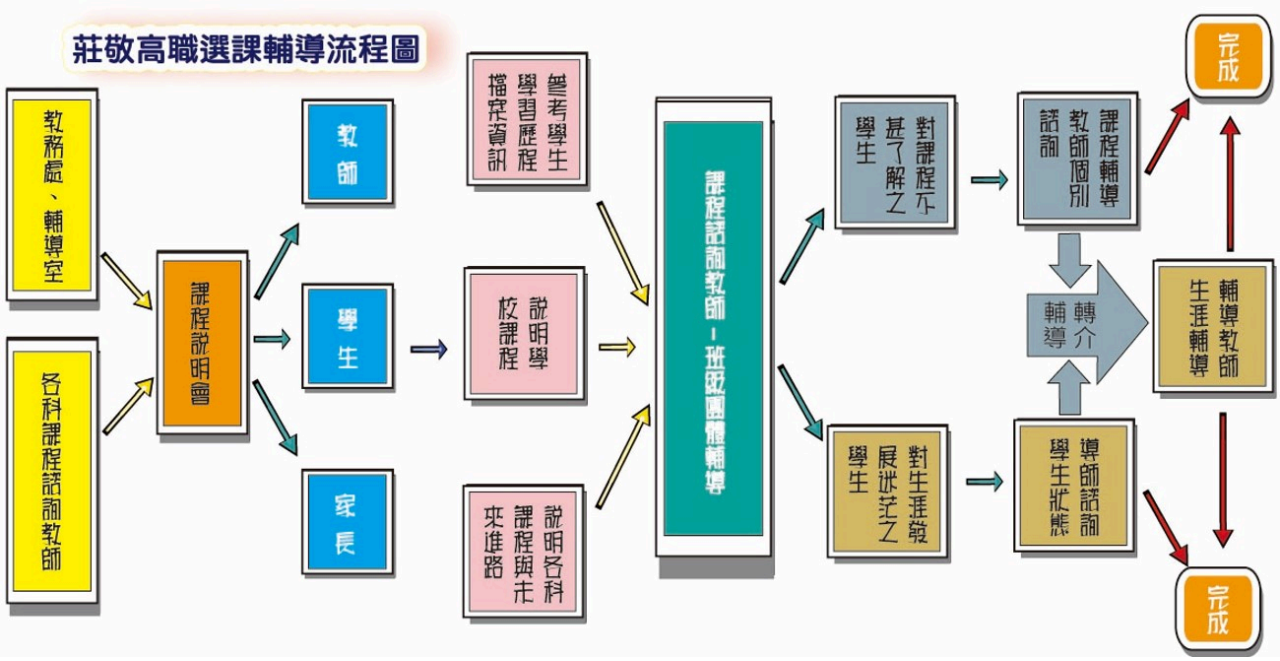
表8-1 彈性學習時間規劃表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	校色動學特活		
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		展場活動設計	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐飲文學	1	9	全校各科			V			內聘	
		開口說英文	1	9	全校各科			V			內聘	
		玩美藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康飲食與生活	1	9	全校各科			V			內聘	
		生活美學	1	9	全校各科				V		內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		展場活動設計	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐飲文學	1	9	全校各科			V			內聘	
		開口說英文	1	9	全校各科			V			內聘	
		玩美藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康飲食與生活	1	9	全校各科			V			內聘	
		生活美學	1	9	全校各科				V		內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月1日/11月1日	選課宣導	辦理次學期選課宣導說明會
2	6月1日/12月1日	學生選課	利用選課系統或紙本讓學生餐與課程選修
3	5月1日-6月1日/11月1日-12月1日	教師提供諮詢服務	輔導教師及導師提供課程諮詢輔導
4	9月1日/2月11日	正式上課	正式上課
5	9月20日/3月1日	加退選	辦理學生選修課程加退選作業
6	10月5日/3月15日	檢討	各項作業之檢討

二、選課輔導措施

（一） 莊敬高級工業家事職業學校（以下簡稱本校）為落實110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第 1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。

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

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

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

（四） 前點各項實施方式之執行內容如下：

1. 完備學生課程諮詢程序：

（1） 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。

（2） 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。

（3） 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

（4） 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

（5） 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

（6） 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

2. 規劃學生選課相關規範：

（1） 訂定本校學生選課及加退選作業時程。

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

3. 登載學生學習歷程檔案：

（1） 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

（2） 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

（五） 定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	食品安全與衛生	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
2.	專業	公共安全與消防概論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
3.	實習	化妝設計	美容科	0	0	0	0	4	4
4.	實習	美髮實作	美容科	2	2	0	0	0	0
5.	實習	點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
6.	實習	電腦應用	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	異國料理製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
2.	實習	烘焙製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
3.	實習	桌邊烹調料理製作	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AC2選1
4.	實習	中餐擺盤設計實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AC2選1
5.	一般	原住民族語文-泰雅語	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD3選1
6.	實習	娃娃服縫紉	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD3選1
7.	實習	指甲保養與彩繪實習	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD3選1
8.	一般	原住民族語文-泰雅語	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE3選1
9.	專業	餐廳經營管理與服務學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE3選1
10.	專業	餐飲日語會話	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE3選1
11.	實習	服裝造型	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
12.	實習	美膚與保健芳療實習	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

新北市私立莊敬高級工業家事職業學校114學年度課程評鑑實施計畫

113年11月4日 課程發展委員會修正

一、依據

(一)教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第1100016363B令「十二年國民基本教育課程綱要」。

(二)教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188B 1080031188B 1080031188B號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

(三)教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號之高級中等學校課程評鑑實施要點第四點。

二、目的

(一)檢視學校課綱發展與課程規劃之相關措施，以協助教師教學與增強學生學習，改善學校整體教學環境。

(二)激勵教師進行課程及教學創新，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃，增進教師對課程品質之重視。

(三)定期進行自我評鑑與沈思，透過質化及量化的資料進行課程實施的成效。

三、課程評鑑組織及職掌

(一)本校課程評鑑組織包括課程發展委員會、學校課程評鑑小組、群科/領域教學研究會、教師專業社群/全體教師。

(二)組織分工與職掌表，如下。

組織分工	職掌內容
課程發展委員會	1.規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。 2.審議課程評鑑實施計畫。 3.依課程評鑑結果修正學校課程計畫。
學校課程評鑑小組	1.由校長自課程發展委員會成，聘請9至11人組成學校課程評鑑小組。(其中教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任為當然成員) 2.協助學校發展課程檢核工具。 3.彙整與檢視各科及領域教學研究會自我評鑑質化、量化資料。 4.運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行校自我評鑑並完成課程評鑑報告。
群科/領域教學研究會	1.由各群科/領域之召集人及所屬教師組成。 2.研發多元選修課程及教材教法。 3.協助檢視課程架構、開設課程實施空間及設備。 4.協助教材選擇並進行評鑑。 5.協助教師公開授課相關事宜。(備課、授課、議課)
教師專業社群/全體教師	1.教師教學實施自評表。

	2.協助進行學生習歷程檔案的上傳及評量學生歷程檔案資料。 3.多元選修及彈性學習時間的學生學習回饋。 4.彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。 5.學生學習預警制度的執行。

四、評鑑實施內容

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員及評鑑時間，綜整如下表：

評鑑項目	評鑑內容	負責單位	評鑑時間	評鑑資料
課程規劃	(1)校務發展規劃與學校願景 (2)課程發展與規劃 (3)團體活動實施規劃 (4)彈性學習時間實施規劃 (5)學生選課實施與輔導	(1)課程發展委員會 (2)群科/領域教學研究會 (3)學校課程評鑑小組 (4)產業專家 繼 (5)學者專家 繼	每學期結束後一個月(2 月/7 月)	(1)課發會議紀錄 (2)教學研究會議紀錄 (3)課程評鑑小組會議紀錄 (4)團體活動學生社團統計表 (5)課諮教師輔導紀錄
教學實施	(1)課程實施空間 (2)課程實施設備 (3)多元選修課程開設 (4)教師教學專業社群運作 (5)教師公開授課實施情形 (6)教師的教學與評量、教材開發和教法精進	(1)群科/領域教學研究會 (2)學校課程評鑑小組 (3)教師專業社群 (4)授課教師 繼 (5)學生 繼 (6)家長 繼	每學期期末(1 月/6 月)	(1)專業教室日誌 (2)設備借用紀錄 (3)多元選修選課紀錄(電子檔案) (4)教師教學專業社群會議及研習紀錄 (5)教師公開授課時程表及評量表 (6)每學期各群科 2 份教案教材
學生學習	(1)學生學習歷程的上傳資料 (2)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 (3)多元選修及彈性學習時間學習回饋	(1)群科/領域教學研究會 (2)學校課程評鑑小組 (3)授課教師 繼	每學期期末(1 月/6 月)	(1)學生學習歷程檔案統計表 (2)學生回饋單 (3)學生專題實作 (4)專題實作學生作品分析表 (5)學生成績預警表 (6)重補修教室日誌

	(4)學生專題實作實施情形 (5)學生預警制度的執行 (6)重補修的實施情形			與重補修學生名冊

五、評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括學務主任、實習主任、輔導主任及各(領域/群科/學科)教學研究會/群課程研究會召集人	112 年 10 月
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	學校課程評鑑小組著手設計學校課程自我評鑑計畫，並提出課程自我評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	112 年 11 月
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑規準與重點，發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具。	112 年 11 月~12 月
4	課程評鑑小組/教學研究會/群課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計。	113 年 1 月~5 月
5	課程評鑑小組/教學研究會/群課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由各科教學研究會課討論後送交課程自我評鑑小組。	113 年 5 月~6 月
6	課程評鑑小組會整併審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組根據所蒐到的量化與質化資料，呈現評鑑成果，部分可由學校自行之改善事項，研商具可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)，部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管單位反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	113 年 11 月
7	執行課程自我評鑑改進措施	訂定下一學年度學校課程計畫、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項向教育主管單位反應	113 年 11 月

8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙集各單位意見，由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。	114 年 8 月~

六、課程評鑑結果與應用

(一)由本校課程發展委員會，進行修正學校課程計畫，以完備學校課程發展中、長程發展計畫。

(二)由學校課程評鑑小組、總務處及群科/領域教學研究會，配合本學校課程中、長程發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。

(三)由教務處、實習處和輔導室安排增廣、補強教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。

(四)深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。

(五)優化教師公開觀、議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。

(六)強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。

(七)由學務處、輔導室、教務處及課程諮詢教師，結合學校家長日和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

七、本計畫經課程發展委員會提案討論決議通過，陳 校長核定後公告實施，修正時亦同。

二、112學年度學校課程自我評鑑結果

建議上傳課程評鑑結果

附件一：課程及教學規劃表

□專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防通識教育		
	英文名稱	National Defense Education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂必修　一般科目			
	領域：全民國防教育			
	單科：統整型			
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、C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	多元發展、國際視野			
適用科別	餐飲管理科	美容科		
	2	2		
	001100 第二學年	001100 第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生能認識野外山林之美。 2.使學生能認識野外求生之基本概念及技能之重要性。 3.使學生能瞭解登山活動計劃書製作的概念及技能。 4.使學生能設計簡單的活動計劃。 5.使學生能知道山難發生時的危險性，並能運用技能。 6.使學生能運用全書所學，強化野外求生基本知能。 7.使學生能體認環境生態與自然保育的重要性。 8.使學生具備野外知能，培養基本求生能力。 9.使學生對於中西方兵學概論有所深刻的了解。 10.學生對於兵學的意義與內涵有所認識。 11.兵學的發展歷程及兵學的研究方法簡介知悉。 12.對於中國兵聖孫子的養成了解。 13.認識孫子兵法的主要內涵。 14.孫子兵法對於後世的影響。 15認識戰爭論的義義。 16.認識戰爭論的主要內涵。 17.戰爭論對於後世的影響。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、安全教育 美容科：環境教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)野外活動的準備事項	1.活動計畫。2.整備要領。	4	第二學年 第一學期
(二)野外求生知識	1.台灣野外地區特性。2.可食用生物的認識。3.環境生態保育。(議題融入：環境教育)	4	
(三)野外求生基本知能	1.應變原則、急救要領。2.求救方式、食物取得。3.野炊技能、住所搭建。(議題融入：安全教育)	6	
(四)兵學概論	1.計畫撰寫。 2.模擬狀況處置。	4	
(五)兵家的智慧(兵學概論)	1.兵學的意義與內涵。 2.兵學的發展歷程。	6	第二學年 第二學期
(六)兵家的智慧(孫子兵法)	1.孫子生平。 2.孫子兵法主要內涵。 3.對後世的影響。	6	

(七)兵家的智慧(戰爭論)	1.克勞塞維茲生平。 2.戰爭論主要內涵。 3.對後世的影響。	6	
合 計		36	

學習評量 (評量方式)	1.平時成績：40 %(出席情形、學習單填寫、課程活動參與) 2.期中考：30 % 3.期末考：30 %
教學資源	1.中華民國106年《國防報告書》，國防部。 2.國防部，民國106年，中華民國四年期國防總檢討，臺北：國防部。 3.國防部編，民國102年，全民國防教育（授課參考教材），臺北：國防部總政治作戰局。 4.國防部，《國軍單兵基本教練手冊》，國防部印頒。 5.國防部，https://www.mnd.gov.tw/。 6.民視新聞，https://www.youtube.com/user/FTVCP。 7. 國防部政戰資訊服務網，http://gpwd.mnd.gov.tw/ 8. 全民國防教育學科中心，http://defence.hgsh.hc.edu.tw/ 9. 行政院災害防救委員會網站，http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225 10. 反毒資源館，http://consumer.fda.gov.tw 11. 法務部戒毒資訊網，http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php 12. YouTube網站，https://www.youtube.com/
教學注意事項	1.上課前準備課本事先針對進度預習。 2.上課中需注意自身出席狀況。 3.上課中需完成課堂學習單作業。 4.上課後針對當週課程進行複習。

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生		
	英文名稱	Food Service Hygiene and Safety Food Service Hygiene		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、國際視野、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.說明餐飲安全與衛生的重要性與基本知識。 2.建立餐飲安全與衛生的良好工作習慣之能力。 3.應用餐飲安全與衛生為基石，樹立良好職業道德。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲衛生安全概論	1.餐飲衛生安全 2.餐飲衛生安全重要性 融入環境教育議題：讓學生了解飲食習慣如何影響環境，並提倡可持續飲食，永續環保的方案。學生研究糧食生產、食品包裝對環境的影響，並討論減少浪費和塑膠使用的方法。學生提出個人的環保飲食計畫，製作簡報上台報告。	4	
(二)食品中毒(1)	1.食品中毒定義與分類 2.食品中毒的原因 3.細菌性食品中毒 4.黴菌毒素食品中毒	8	
(三)食品中毒(2)	1.天然毒素食品中毒 2.化學性食品中毒 3.類過敏性食品中毒 4.食品中毒預防的原則及食品中毒處理措施	8	
(四)食物腐敗	1.食物腐敗定義 2.食物腐敗的現象 3.食品保存的方法 4.各類食品的貯存方法	8	
(五)從業人員衛生管理	1.餐飲從業人員的安全教育 2.餐飲從業人員的健康管理 3.餐飲從業人員的衛生管理 4.餐飲從業人員的衛生教育	8	
合 計		36	

學習評量 (評量方式)	口頭報告、課堂問答、自我評量作業、期中考
教學資源	餐飲衛生安全實務/網路資源
教學注意事項	1.掌控學生上課秩序並遵守任課老師的課程規定 2.注意電器3C用品的使用

表 11-2-3-2新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳經營管理與服務學		
	英文名稱	Food and Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、國際視野、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解餐飲業的定義與作業流程 2.瞭解餐廳內外場服務的基本方法 3.熟悉菜餚特色亦能為客人介紹說明 4.建立餐廳經營管理與服務學的學習興趣			
議題融入	餐飲管理科：防災教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐廳設備的概述	1.餐廳常用器皿及家具介紹 2.餐廳營業器材設備介紹 3.檯布種類的認知	2	第三學年 第一學期
(二) 成本控制及促銷活動	1.如何避免增加營業成本 2.促銷活動的經營績效 3.產品的季節性更新	4	
(三) 餐廳作業流程1	1.如何帶位及預約 2.場地擺設及規劃	6	
(四) 餐廳作業流程2	1.如何做好工作計畫擬定 2.各項服務工作的執行 3.如何追蹤及建檔	6	
(五) 菜單的安排及設計	1.如何依季節做食材的變化 2.客源層區隔做不同食材上變化	6	
(六) 外燴活動的安排	1.餐會型態的擺設與服務 2.人員的安排及事前的準備規劃 融入議題：防災教育。讓學生知道宴會人員的安排及事前的準備規劃，以及防災空間動線的規劃與安排預防災害的重要性，以及發生後該如何處理，以下是培養學生在餐廳經營防災能力的方法。強調場地火災的常見原因，如廚房設備故障、電器問題等，以及如何預防，並提供場地人員相應的逃生技巧，包括緊急撤離路線、集合點，以及如何幫助顧客安全撤離。這樣的課程規劃能夠提高學生對場地服務人員對防災知識的認識，增強其應變能力，確保顧客和員工在災害發生時能夠安全疏散。	6	
(七) 酒水的服務技巧	1.各類飲品飲用的搭配 2.各類飲品服務的方式及技巧	6	
(八) 餐飲的禮儀	1.座位的安排 2.用餐的禮節	6	第三學年 第二學期

(九) 服務的基本概念	1.服務人員應有的認知 2.服務人員的服務準則 3.服務人員的基本服務技巧	8	
(十) 顧客的角色	1.顧客購買作業 2.評估可行方案因素 3.購買決策與意願的關係	6	
(十一)檢核	1.飲料調製能力 2.服務動作標準迅速	8	
(十二) 庫存作業管理	1.庫房的規劃 2.物料的儲存存方法 3.表單的製作	8	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	隨堂作業、期中考、課堂即興測驗
教學資源	宴會管理理論與實務 /實習餐廳
教學注意事項	1.遵守專業教室使用規則。 2.注意學生跌傷、錯誤搬重物的姿勢等危險行為。 3.加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。 4.玻璃、瓷器類器皿破損時後續丟棄的處理。 5.注意學生情緒管理與團隊分工及溝通協調之能力。

表 11-2-3-3新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	公共安全與消防概論		
	英文名稱	Food Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.說明餐飲衛生安全與公共消防的重要性。 2.具備公共安全與消防的基本知識。 3.建立公共安全環境的認知。			
議題融入	餐飲管理科：防災教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	一、學習目的、定義與範圍 二、食品安全觀念之探討 三、法令規章	4	
(二) 基礎微生物認識	一、細菌、黴菌、酵母菌 二、微生物的控制方法	2	
(三) 食品腐敗與中毒	一、食品腐敗 二、腐敗預防的方法 三、食品中毒	8	
(四) 病原性與細菌性食物中毒	一、感染型、病毒型、中間型病毒 二、黃麴毒素	4	
(五) 食品添加物	一、定義與分類 二、標準及規範 三、有害的食品添加物	4	
(六) 清潔消毒與殺菌	一、清潔與有效殺菌 二、其他殺菌方法	4	
(七) 餐飲法規	一、餐飲安全與衛生相關法規 二、衛生標準	6	
(八) 其他	一、消防法規 二、滅火器使用 融入議題：防災教育。讓同學知道防災觀念及正確用火觀念導正舊有思維，防災觀念要與時俱進並非一成不變的，必需不斷的吸收新知且傳達給家人進而推廣影響社會，將防災融入日常並轉為生活態度。養成災害風險管理與災害防救能力；強化防救行動之責任、 態度與實踐力。	4	
合 計		36	

學習評量 (評量方式)	學習單、分組討論、報告
教學資源	餐飲安全與衛生、實境示範教學
教學注意事項	1.實境示範教學時注意火的危險及燒燙傷應編措施 2.認識學校防災應變流程

表 11-2-3-4新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲日語會話		
	英文名稱	Japanese Conversation for Restaurant		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	國際視野、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.背誦與書寫日本五十音 2.具備基本餐日語的會話能力 3.建立日本飲食文化及國際禮儀的重要			
議題融入	餐飲管理科：閱讀素養教育、國際教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識及學習日語字母(第一課)	1.認識五十音字母由來(1) 2.平假名五十音習字(3) 融入議題：閱讀素養。養成運用文本思考、解決問題與建議知識的能力；涵育樂於閱讀態度；開展多元閱讀素養。	4	第三學年 第一學期
(二)日文濁音伴濁音介紹與習字(第二課)	1.日文濁音、半濁音規則 2.日文濁音、半濁音習字書寫	2	
(三)日本飲食文化介紹	1.日本壽司由來及介紹 2.日本懷石料理由來及介紹 3.鐵路便當 4.和果子 融入議題：國際教育。養成參與國際活動的知能；激發跨文化的觀察力與反思力；發展國家主體的國際意識與責任感。	5	
(四)日文拗音介紹與習字(第三課)	1.日文拗音規則 2.日文拗音習字書寫	3	
(五)日語招呼用語(第四課)	1.日語中基本招呼用語教學與練習	2	
(六)日本飲食文化介紹	1.清酒 2.啤酒	2	
(七)日語自我介紹(第五課)	1.餐飲日語基礎自我介紹 2.自我介紹練習	2	
(八)第六課課文	1.第六課單字介紹 2.第六課課文分析 3.第六課句型練習	4	
(九)日本飲食文化介紹	1.相撲火鍋 2.涮涮鍋 3.燒肉 4.壽喜燒	4	
(十)第七課課文	1.第七課單字介紹 2.第七課課文分析 3.第七課句型練習	4	

(十一)第八課課文	1.第八課單字介紹 2.第八課課文分析 3.第八課句型練習	4	
(十二一)複習及日語餐飲會話	1.複習上學期所學習的單字以及句型 2.外場接待基本用語(1) 3.分組練習	3	第三學年 第二學期
(十三)日語餐飲會話	1.外場接待基本用語(2) 2.分組練習	2	
(十四)日本飲食文化	1.丼飯的由來 2.定食的由來 3.日本新年 4.日本新年菜餚介紹	4	
(十五)日語餐飲會話	1.外場接待基本用語(3) 2.分組練習	3	
(十六)第九課課文	1.第九課單字介紹 2.第九課課文分析 3.第九課句型練習	4	
(十七)日語餐飲會話	1.內場常用基本單字(1) 2.分組練習	2	
(十八)第十課課文	1.第十課單字介紹 2.第十課課文分析 3.第十課句型練習	4	
(十九)日語餐飲會話	1.內場常用基本單字(2) 2.分組練習	2	
(二十)第十一課課文	1.第十一課單字介紹 2.第十一課課文分析 3.第十一課句型練習	4	
(二十一)日語餐飲會話	1.內場常用基本單字(3) 2.分組練習	4	
(二十二)第十二課課文	1.第十二課單字介紹 2.第十二課課文分析 3.第十二課句型練習	4	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	期中評量、課堂作業、分組對話演練
教學資源	日本語大好/日語會話/網路資源
教學注意事項	1.掌控學生上課秩序並遵守任課老師的課程規定 2.注意電器3C用品的使用

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修　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	多元發展、國際視野、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.說明專題製作之資料收集、整理、版面設定的要點 2.完成資料收集、整理、版面設定工作的能力 3.培養小組討論與團隊合作的研究精神			
議題融入	餐飲管理科：品德教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概要	1.專題製作定義 2.專題製作目的與目標 融入議題：品德教育。引導學生了解全球及本地食物浪費的現況，討論浪費食物對環境和社會的影響。 教授學生如何從剩食中挑選適合的食材，設計出美味、均衡的主菜，並引導學生思考食材的營養價值和烹飪技巧。 學生分組實習，挑選不同種類的剩食食材，設計並製作主菜或套餐。強調合作、溝通、創造力等品德價值在製作過程中的重要性，透過每個人的小努力，培養出更加負責任且尊重食物價值的態度。	4	第三學年 第一學期
(二)內容	1.專題製作格式與架構 2.專題製作書面內容報告	4	
(三)流程	1.專題製作流程概要 2.專題製作流程說明	6	
(四)餐飲篇	1.餐飲實習課程學期成果展企劃與執行探討-初階 2.巧克力起源與演變之探討-初階 3.消費者對輕食的認知需求態度及購買意願之探討-進階	6	
(五)觀光篇	1.休閒農場消費者行為探討-初階 2.南庄民宿經營管理探討-初階 3.大型節慶活動對地方觀光之影響-民國100年台灣燈會在苗栗為例-進階	8	
(六)創造思考與問題解決	1.創意創新與創造力的意義 2.創造的四心五力與四歷程 3.常見的創造思考方法 4.問題的解決	8	
(七)專題製作課程發展1	1.專題製作的意義與目的 2.專題製作課程之實施流程	6	第三學年 第二學期

	3.專題製作注意事項 4.相關資料的蒐集		
(八)專題製作課程發展2	1.相關創意競賽活動 2.註冊商標的申請 3.專題製作教學進度表	4	
(九)專題製作課程實施流程1	1.準備階段 2.專題構想及方向 3.計劃書之撰寫 4.實施階段	5	
(十)專題製作課程實施流程2	1.資料蒐集及相關文獻 2.專題主題架構鋪陳及進行 3.進度控制及追蹤 4.問題討論與解決	5	
(十一)觀光餐飲科專題製作題目	1.餐飲篇 2.創意料理篇	6	
(十二)遊程規劃設計大富翁	1.遊程規劃與成本計算 2.遊程平安保險的項目及辦理	6	
(十三)專題製作報告書格式規範	1.專題製作報告書格式規範 2.小論文格式規範	2	
(十四)推薦甄選備審資料	1.備審資料指定項目 2.備審資料寫作重點	2	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	平時作業、團體分組討論及發表、期中考
教學資源	專題製作-飲食文化篇/專題製作-餐旅群/專題製作-餐旅、觀光/整理網路最新餐飲資訊
教學注意事項	1.主題的設計及討論方向 2.討論時的秩序和各組之間默契的配合 3.分組教學的討論與成效

表 11-2-4-2新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 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	多元發展、國際視野、創意展能			
適用科別	美容科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.練習課程學習統整的能力 2.練習團隊合作分工的能力 3.練習成果展示的能力 4.專精美容實體能力 5.專精美容整體造型與應用的能力 6.建立專題實作的學習興趣			
議題融入	美容科：環境教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作簡介、分組及主題確定	1.專題實作的重要性 2.題目設計要領	6	第三學年 第一學期
(二)專題實作討論、蒐集1	1.封面設計技巧 2.專題實作內容架構	6	
(三)專題實作討論、蒐集2	專題實作的動機及目的	4	
(四)成品製作1	1.專題美容設計 2.專題美容分析撰寫 (融入環境教育議題，執行綠色、簡樸與永續的生活行動)	5	
(五)成品製作2	1.專題美髮實作設計 2.專題美髮實作分析撰寫 (融入環境教育議題，執行綠色、簡樸與永續的生活行動)	5	
(六)成品展示1	1.實作方法的應用 2.實作過程注意事項	5	
(七)成品展示2	專題美容美髮實作製作步驟	5	
(八)書面報告製作1	1.專題美容製作結果呈現方式 2.專題美容製作結果內容的討論	6	第三學年 第二學期
(九)書面報告製作2	1.專題美髮實作製作結果呈現方式 2.專題美髮實作製作結果內容的討論	6	
(十)書面報告呈現1	1.專題美容製作結論撰寫要領 2.問題與討論	6	
(十一)書面報告呈現2	1.專題美髮實作製作結論撰寫要領 2.問題與討論	6	
(十二)口頭報告與表達1	1.專題美容美髮實作製作準備	8	
(十三)口頭報告與表達2	1.專題美容美髮實作製作成果發表 2.問題與討論	4	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。
教學資源	1.相關教材 2.網路資源 3.歷屆作品

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材 講述法及實作練習 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。 3.教學評量 以測驗及實作評量學生學習成果。 4.教學資源 相關多媒體教材。 5.教學相關配合事項 教材編撰等

表 11-2-4-3新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化妝設計		
	英文名稱	Advanced design on make up		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業技術、創意展能			
適用科別	美容科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.熟知肌肉紋理構造 2.學習進階五官畫法、修飾技巧與工具應用 3.熟練專業彩妝之技巧 4.培養美感鑑賞力			
議題融入	美容科：多元文化教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	課程介紹	4	第一學期
(二)專業理論	認識彩妝品的功能及特色	9	
(三)造型要點	化妝造型設計賞析及要點分析 (融入多元文化教育議題，藉由不同的彩妝造型賞析，讓學生認識文化的豐富與多樣性，並且懂得尊重不同的多元文化。)	9	
(四)色彩搭配	配色及色彩的運用	9	
(五)配色要點	色彩要點及配色分析	9	
(六)修飾技巧一	臉型修飾及粉底打法	8	
(七)修飾技巧二	眉型調整及各種眉型眼型的改變及調整技巧練習	8	
(八)修飾技巧三	睫毛及眼線的技巧及練習	8	
(九)修飾技巧四	唇形的修飾技巧以及臉型的立體修飾技巧的練習	8	
(十)舞台妝容一	大小舞台妝示範及練習	8	第二學期
(十一)舞台妝容二	大小舞台妝的練習及實作	8	
(十二)攝影妝容一	黑白攝影妝及彩色攝影妝的示範及練習	8	
(十三)攝影妝容二	黑白攝影妝的練習及實作	8	
(十四)攝影妝容三	彩色攝影妝的練習及實作	8	
(十五)新娘妝一	清純新娘妝的練習及實作	8	
(十六)新娘妝二	華麗新娘妝的練習及實作	8	
(十七)商業時尚彩妝一	商業時尚彩妝的示範及練習	8	
(十八)商業時尚彩妝二	商業時尚彩妝的練習及實作	8	
合 計		144	

學習評量(評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗、上課實作等方式。 2.日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、課堂表現)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%) 。
教學資源	1.教材編選: (1)教科書、相關參考書籍及其他補充資料。 (2)美容相關多媒體教材，國內外專業雜誌及期刊。

教學注意事項	1.注意化妝產品的使用衛生。 2.上課實作時請穿著實習時裝，並須準備實作用具。

表 11-2-4-4新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理製作		
	英文名稱	Exotic Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	003300 第二學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標(教學重點)	1.說明各國飲食及結合在地食材創作之重要性。 2.專精食材性質及烹飪之基本製備的能力。 3.建立學生人文素養及職業道德。			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)世界飲食文化介紹	1.介紹各地區飲食特色及文化 2.因地區性的食材差異引發學生聯想 融入議題：多元文化。讓學生在實作課程前先認識各國文化、地理位置及飲食習慣、、等，探討不同國家的飲食及文化，培養學生文化包容性加上實務實習操作激發學生的創新或融合之能力。	6	第二學年 第一學期
(二)東北亞地區料理1	日本料理-天婦羅、壽司	6	
(三)東北亞地區料理2	日本料理-玉子燒、親子井	6	
(四)東北亞地區料理3	韓國料理-辣炒年糕、韓式泡菜的製作	6	
(五)東北亞地區料理4	韓國料理-韓式炸雞、海鮮煎餅	6	
(六)南洋地區料理1	泰國料理-泰式涼拌海鮮	6	
(七)南洋地區料理2	泰國料理-月亮蝦餅、泰式酸辣海鮮湯	6	
(八)南洋地區料理3	越南料理-越式咖哩雞佐法國麵包	3	
(九)西亞地區料理	印度料理-香料烤羊肉、印度咖哩餃、香料優格烤春雞	9	
(十)美洲地區料理1	美國料理-美式BBQ燒烤肋排	6	第二學年 第二學期
(十一)美洲地區料理2	美國料理-鮪魚酪梨小品	4	
(十二)美洲地區料理3	美國料理-各式漢堡	8	
(十三)美洲地區料理4	墨西哥料理-墨西哥辣豆肉醬義大利麵、墨西哥雞肉捲餅佐番茄沙沙	6	
(十四)歐洲地區料理1	義大利料理-番茄乳酪沙拉	2	
(十五)歐洲地區料理2	義大利料理-各式麵食總匯1	8	
(十六)歐洲地區料理3	義大利料理-各式麵食總匯2	8	
(十七)歐洲地區料理4	英國料理-英式炸魚條佐塔塔醬	3	
(十八)歐洲地區料理5	法式料理-焗烤蒜味田螺、勃根地紅酒敦牛肉	5	
(十九)歐洲地區料理6	法式料理-法式蘋果派	4	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	術科模擬測試、分組討論、期中考
教學資源	無國界 法式美食/異國料理/專業教室/網路資源
教學注意事項	1.機械的安全操作方法與工廠安全的秩序維持。 2.注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3.加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。

表 11-2-4-5新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	娃娃服縫紉		
	英文名稱	Doll Clothing Sewing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、專業技術			
適用科別	美容科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解原型到版型的種類、應用方法、縫紉的基礎 2專精版型的原理和應用能力 3.練習製作簡單且活用度高的基本 T 恤、裙子和褲子開始西裝背心、綁帶軟帽、包包、襪子，夾克、雨衣、風衣等能力 4.建立縫紉的學習興趣			
議題融入	美容科：生涯規劃教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)原型製作	服裝基礎打版 (融入生涯規劃議題，了解個人特質、興趣與工作環境)	4	第一學期
(二)裙裝1	A字裙	8	
(三)裙裝2	喇叭裙	8	
(四)基本裙裝1	細摺裙 百褶裙	9	
(五)基本裙裝2	打摺裙	7	
(六)褲子	寬褲 窄管褲 打摺褲	8	第二學期
(七)領子	立領 連帽領 襯衫領 蝴蝶結領	8	
(八)袖子1	襯衫袖 公主袖	8	
(九)袖子2	蝙蝠袖 落肩袖	8	
(十)洋裝	連身裙	4	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	平時及筆記30% 作品呈現40% 評量30%
教學資源	多媒體資源、縫紉工場
教學注意事項	注意器材使用之安全

表 11-2-4-6新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮實作		
	英文名稱	Hair Piece Design and Application Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、國際視野、專業技術、創意展能			
適用科別	美容科			
	4			
	220000 第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.假髮創意應用課程，搭配時尚造型，延伸至藝術髮型設計 2.練習假髮創意應用至現場真人實務操作，利用假髮特質，真實表現藝術造型。			
議題融入	美容科：生涯規劃教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)髮片的基本理論	髮片的由來	9	第一學期
(二)髮片的材質	髮片的材質介紹	9	
(三)髮片的處理	髮片的功能介紹及應用	9	
(四)髮片的維護	髮片的維護方式	9	
(五)髮片的使用技巧1	尼龍髮設計技巧	9	第二學期
(六)髮片的使用技巧2	纖維髮設計技巧	9	
(七)接髮實務	髮片造型應用	9	
(八)接髮操作	髮片縫製接髮操作 (融入生涯規劃議題，了解個人特質、興趣與工作環境)	9	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	1.實作30% 2.期中20% 3.期末20% 4.出席率30%
教學資源	美容美髮教學器材之應用
教學注意事項	注意環境清潔及通風

表 11-2-4-7新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲保養與彩繪實習		
	英文名稱	Nail Maintenance and Painting Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、國際視野、專業技術、創意展能			
適用科別	美容科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解足保養的理論、操作方式 2.培養學生製作學習者具備專業之手足護理技能 3.瞭解關於指甲之基礎病理知識 4.建立指甲彩繪的學習興趣			
議題融入	美容科：生涯規劃教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.工作與環境的設備 2.職場工作內容 3.專業所需相關技術 (融入生涯規劃議題，了解個人特質、興趣與工作環境)	2	第一學期
(二)手足結構與功能	1.手部骨骼系統 2.手部穴道 3.手部反射區域	4	
(三)手足經絡與健康	1.手足結構 2.足部骨骼系統 3.足部穴道 4.足部反射區域	6	
(四)指甲概論	1.指甲的構造 2.指甲的形狀	6	
(五)指甲概論	1.異常指甲原因與護理方法 2.指甲色澤異常及形成原因	6	
(六)手足保養理論	1.手部深層護理之前處理 2.手部去角質	6	
(七)手足保養理論	1.手部深層護理 2.手膜護理	6	
(八)手足保養理論	手部深層護理之後護理	2	第二學期
(九)手足保養理論	1.足部深層護理之前處理 2.足部去角質	4	
(十)手足保養理論	足部按摩	6	
(十一)手足保養理論	腳膜護理	6	
(十二)手足保養理論	足部深層護理之後護理	6	
(十三)手足保養技術	手部深層護理全程實作	6	
(十四)手足保養技術	足部深層護理全程實作	6	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	平時表現及筆記30 實作40 評量測驗30

教學資源	1.坊間教材 2.自編講義 3.其他相關資料
教學注意事項	1.教師講解示範並運用媒體輔助教學，觀摩說明。 2.分組實習，教師指導，角色扮演相互觀摩增進實習技能。 注意使用器材之安全

表 11-2-4-8新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌邊烹調料理製作		
	英文名稱	Flambe		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.了解餐廳外場桌邊服務的作業流程 2.培養餐服桌邊服務實務操作的能力 3.應用餐服實務提升顧客服務品質			
議題融入	餐飲管理科：防災教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)桌邊服務	1.認識桌邊服務 2.桌邊服務技巧 3.桌邊服務的專業性與重要性	2	第二學年 第一學期
(二)餐廳設備及器具	1.餐廳設備的介紹 2.餐廳器具的介紹 3.餐廳器具的材質、特色及保養	4	
(三)刀工練習	1.認識刀具 2.刀工使用練習 3.刀具保養與維護	6	需自備各人刀具
(四)佛羅里達水果盅	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.切割服務(水果切割) 4.擺盤設計 5.對客服務	4	
(五)凱薩沙拉	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.攪拌服務(沙拉製作) 4.擺盤設計 5.對客服務	6	分組練習
(六)烤雞切割	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.切割服務(烤雞切割) 4.擺盤設計 5.對客服務	8	兩人一組
(七)海鮮義大利麵	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.桌邊烹調(義大利麵) 4.擺盤設計 5.對客服務	6	分組練習
(八)水果盤切割	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.切割服務(水果切割) 4.擺盤設計 5.對客服務	6	四人一組

(九)火焰薄餅	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.桌邊烹調焰燒(法式可麗餅) 4.擺盤設計 5.對客服務 融入議題： 防災教育。讓同學知道防災觀念及正確用火觀念導正舊有思維，防災觀念要與時俱進並非一成不變的，必需不斷的吸收新知且傳達給家人進而推廣影響社會，將防災融入日常並轉為生活態度。養成災害風險管理與災害防救能力；強化防救行動之責任、 態度與實踐力。	8	分組練習
(十)火焰櫻桃	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.桌邊烹調焰燒(火焰櫻桃) 4.擺盤設計 5.對客服務	4	四人一組
(十一)火焰鳳梨	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.切割服務(水果切割) 4.桌邊烹調焰燒(火焰鳳梨) 5.擺盤設計 6.對客服務	4	第二學年 第二學期 分組練習
(十二)火焰白蝦	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.桌邊烹調焰燒(火焰白蝦) 4.擺盤設計 5.對客服務	6	兩人一組
(十三)黑胡椒牛排	1.認識食材與器具器皿 2.前置工作 3.桌邊烹調焰燒(黑胡椒牛排) 4.擺盤設計 5.對客服務	6	分組練習
(十四)總結	1.回顧與檢討 2.廚安與食安的重要性 3.對客服務的重要性 4.總結	2	四人一組
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	平時作業、期中考及實作練習考核
教學資源	餐旅群指南3 飲料與調酒 /餐旅服務II/餐服教室
教學注意事項	1.遵守專業教室使用規則。 2.注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3.加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。 4.玻璃、瓷器類器皿破損時後續丟棄的處理。

表 11-2-4-9新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作		
	英文名稱	Passtry Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、國際視野、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解蛋糕點心裝飾。 (二)了解蛋糕點心等製作原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)熟練烘焙食品之蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 (四)具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 (五)具備烘培美感素養。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)序論	教室管理規範介紹、設備環境整理、安全衛生教育說明。	6	第三學年 第一學期
(二)烘焙設備與器具的認識	蛋糕裝飾及器材設備使用說明。	6	
(三)烘焙計算	1.度量衡單位與換算。 2.烘焙百分比。 3.烘焙配方計算。	6	
(四)蛋糕的認識1	1.蛋糕的分類。 2.蛋糕常用材料。 3.蛋糕製作方法與流程。	3	
(五)蛋糕的認識2	1.蛋糕整型與裝飾技巧。 2.蛋糕品評與鑑定。	6	
(六)蛋糕製作1	1.麵糊類。如：重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕。 2.乳沫類。如：海綿蛋糕、香草天使蛋糕、酒會小蛋糕。	9	
(七)蛋糕製作2	戚風類。如：香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕捲、葡萄乾戚風瑞士捲。	9	
(八)蛋糕製作3	其他變化蛋糕。如：杯子蛋糕、聖誕巧克力蛋糕捲、布朗尼、重乳酪蛋糕、草莓慕斯蛋糕、黑森林蛋糕。	9	
(九)西式點心的認識1	1.西式點心的種類。 2.小西餅定義與製作方法。 3.奶油空心餅定義與製作方法。 4.派和塔定義與製作方法。	9	第三學年 第二學期
(十)西式點心的認識2	1.鬆餅定義與製作方法。 2.披薩定義與製作方法。 3.道納司定義與製作方法。 4.膠凍類西點定義與製作方法。	9	
(十一)西式點心製作1	1.小西餅如：指形小西餅、冰箱小西餅。 2.奶油空心餅 如：奶油空心餅、天鵝泡芙。	6	

(十二)西式點心製作2	派和塔。如：檸檬布丁派、水果塔。	6	
(十三)西式點心製作3	1.鬆餅。如：裝飾鬆餅。 2.披薩。如：厚片披薩、薄片披薩。	6	
(十四)西式點心製作4	1.道納司。如：酵母道納司。 2.膠凍類西點。如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪。	6	
(十五)蛋糕裝飾練習1	1.蛋糕抹面技巧。 2.水果慕斯蛋糕、巧克力慕斯蛋糕製作裝飾、香草巴巴露、水果凍醬製作、翻糖披覆蛋糕、鮮奶油玫瑰花裝飾。	4	
(十六)蛋糕裝飾練習2	巧克力煙捲、巧克力扇形、巧克力木紋、可塑性巧克力、糖片花和多元化產品製作。	4	
(十七)伴手禮	1.地方點心 2.地瓜茶酥 3.花蓮薯 4.苗栗肚臍餅 融入議題：環境教育。引發學生對環境覺知與敏感度，能充實學生環境永續相關的知識，透過實作課程讓學生對人與環境的互動有正確的價值觀，培養學生處理生活周遭問題的能力使學生對周遭環境產生歸屬感與參與感。	4	
合　計		108	

學習評量 （評量方式）	作業評量、隨堂評量、期中考。
教學資源	烘焙丙級（實作用書）。
教學注意事項	1.機械的安全操作方法與遵守專業教室使用規則。 2.注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3.加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。

表 11-2-4-10新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服裝造型		
	英文名稱	Clothing Style		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、專業技術、創意展能			
適用科別	美容科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.專精服裝造型美的解析與鑑賞能力 2.專精服裝造型的創意能力 3.建立服裝造型的學習興趣			
議題融入	美容科：多元文化教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論1	服裝造型概念	5	第一學期
(二) 緒論2	服裝造型解說	5	
(三)造型設計的要領1	1.針對不同特質的人做特質分析與比較 2.針對不同特質的人做氛圍搜尋	6	
(四)造型設計的要領2	1.各種體型比例與年紀之於服裝的關係介紹 2.顏色的配搭應用	6	
(五)造型設計1	1.服裝造型設計基本原理 2.國內、外服裝造型設計優秀作品鑑賞	8	
(六)造型設計2	服裝造型與人體輪廓配搭與應用 (融入多元文化議題，養成尊重差異與追求實質平等的跨文化素養)	6	
(七)創意造型設計1	主題式的服裝設計概念練習	9	第二學期
(八)創意造型設計2	主題式的創作服裝設計練習與製作	9	
(九)服飾與造型1	1.服裝飾品與服裝造型搭配分析 2.自創服裝飾品與造型做搭配	9	
(十)服飾與造型2	整體服裝造型呈現	9	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	期中考30%、期末考30%、平時40% 技術操作作品呈現
教學資源	多媒體運用講述法，實際操作1.縫紉機具 2.整燙用具 3.拷克機 4.裁桌 5.投影布幕 設備 6.人台
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 示範、實作練習、影片教學 1.教師進行技能示範時，應循序漸進、深入淺出，以提高學生重視製作 過程及自我學習。 2.採行多元評量方式，方法包括觀察、作業評定、學生自我評量、心得報告、成品、學習態度、策展能力、團隊合作、場地清潔等。

表 11-2-4-11新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦應用		
	英文名稱	computer application		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.熟悉企業必備職場電腦軟體之操作與應用。 2.熟悉運用文書處理功能，並瞭解其餐旅管理意涵。 3.輔導學生參加電腦技能檢定，取得證照，以增加職場競爭力。			
議題融入	餐飲管理科：資訊教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Word文件基礎篇	1.1 建立第一份文件 1.2 輸入文字與編修 1.3 文字格式套用 1.4 段落格式調整 融入議題：資訊教育，增進善用資訊解決問題與運算思維能力；預備生活與職涯知能；養成資訊社會應有的態度與責任。	4	
(二)Word 表格應用篇	2.1 插入表格 2.2 分割表格與儲存格 2.3 插入欄列與輸入文字 2.4 合併與對齊儲存格 2.5 表格框線及網底 2.6 調整表格字型與標題文字	8	
(三)Word 圖片與圖案	3.1 浮水印的背景設計 3.2 圖案的繪製與編修 3.2 圖案的繪製與編修 3.4 文字藝術師的應用 3.5 SmartArt 圖形的應用	8	
(四)Word 長文件製作	4.1 版面設定 4.2 樣式的套用與修改 4.3 大綱模式的使用 4.4 設定頁首頁尾及插入頁碼 4.5 目錄的建置與編輯 4.6 插入註腳 4.7 為圖片、表格加上標號 4.8 加入封面	8	
(五)Word 合併列印	5.1 關於合併列印 5.2 設定信件合併列印 5.3 設定信件單一列印 5.4 設定信封合併列印 5.5 設定標籤合併列印	8	

(六)Excel 資料建立與公式運算	6.1 建立第一份活頁簿 6.2 輸入支出明細表 6.3 金額計算 6.4 設定儲存格樣式 6.5 儲存活頁簿 6.6 列印活頁簿	4	
(七)Excel 函數應用	7.1 認識函數 7.2 加入 SUM 函數計算加總 7.3 加入 AVERAGE 函數計算平均 7.4 加入 ROUND 函數設定四捨五入 7.5 加入 RANK 函數設定名次 7.6 加入 VLOOKUP 函數評定等級 7.7 設定格式化條件 7.8 資料排序與篩選	4	
(八)Excel 圖表製作	8.1 認識統計圖表 8.2 圖表的新增 8.3 套用圖表樣式與色彩 8.4 編修與格式化圖表	4	
(九)Excel 樞紐分析	9.1 認識樞紐分析表 9.2 製作樞紐分析表 9.3 編修樞紐分析表 9.4 製作樞紐分析圖	4	
(十)PowerPoint 文字整合與視覺設計	10.1 建立第一份簡報 10.2 用佈景主題快速設計出簡報風格 10.3 變更簡報中的投影片大小 10.4 變更佈景主題的組合色彩與字型 10.5 文字新增與編修 10.6 圖片插入與編修 10.7 3D 模型插入與編修 10.8 圖案格式的設定	4	
(十一)PowerPoint 表格圖表設計	11.1 SmartArt 圖形的運用 11.2 表格製作與編修美化 11.3 圖表製作與編修美化	2	
(十二)PowerPoint 多媒體動畫	12.1 動態簡報的設計原則 12.2 為投影片快速加上動畫效果 12.3 動畫效果進階設定 12.4 調整動畫效果的前、後順序 12.5 隨路徑移動的動畫效果 12.6 投影片切換特效 12.7 插入音訊 12.8 插入視訊	6	
(十三)PowerPoint 放映技巧與列印	13.1 關於放映簡報的表達方式 13.2 放映時換頁的方法 13.3 放映時使用畫筆加入醒目提示 13.4 放映時常用的快速鍵 13.5 排練與自訂放映設定 13.6 隱藏暫時不放映的投影片 13.7 自訂投影片放映的前後順序 13.8 排練放映時間與自動放映 13.9 列印前的相關設定 13.10 預覽配置與列印作品	8	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗、上課實作等方式。 2.日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、課堂表現)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考40%) 。
教學資源	Office餐旅應用綜合實例(適用Office 2019/2016)/電腦專業教室

教學注意事項	1.電腦的安全操作方法與遵守專業教室使用規則。 2.上機時應依選定位置入座，不得任意更換座位。 3.加強學生應愛護電腦及相關設備之習慣。 4.使用者應尊重智慧財產權。

表 11-2-4-12新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐擺盤設計實務		
	英文名稱	Exotic Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	1.描述基本刀工與擺飾設計創作之關聯性。 2.表達擺盤設計在整體菜餚中的重要性。 3.專精擺盤設計中點、線、面等美學立體的能力。 4.建立學生餐飲美學及實務餐會的設計與應用。			
議題融入	餐飲管理科：生命教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)果雕刀法說明	1.直切刀、推刀法、剖刀法、剁刀法等說明。 2.色彩配對及立體高低對差的說明。	4	第二學年 第一學期
(二)構思擺盤的方法1	點、線、面的設計與表現。	8	
(三)構思擺盤的方法2	立體、色彩、對比的練習。	8	
(四)設計擺排-基礎篇1	從點、線、面做延伸練習曲線，拋物線等多變的練習。	8	
(五)設計擺排-基礎篇2	揣摩色彩的對比、調和。 融入議題：生命教育，透過食材切割、雕琢、上膠、顏色對比及重新排列等，運用學生所學專業技能延伸學習於融入生命教育，在我們的性格中有許多特質與獨一無二，透過食材的切割雕琢、色彩對比搭配來放大優點、優勢，巧妙的修整畸形怪狀的瑕疵，培養學生細緻修正個人實務實習操作之態度激發學生的自律自制之長處。	8	
(六)依場合來看盤飾1	日常、宴客、派對等盤飾的練習	6	第二學年 第二學期
(七)依場合來看盤飾2	器皿的認識	6	
(八)從盤子變化看盤飾	由盤子的形狀、大小、材質等，影響擺飾物品的放置	8	
(九)實際操作實習練習1	從菜單的設計到器皿的選擇做練習	8	
(十)實際操作實習練習2	單點菜餚的盤飾設計練習(包含主食、澱粉質、蔬菜類等)	8	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	術科模擬測試、分組討論、期中考
教學資源	料理擺盤/超詳解 食用料理擺盤大全/餐飲器具維護與設備認識/專業教室/網路資源
教學注意事項	1.正確搬運物品的姿勢操作與遵守專業教室的使用規則以維持秩序。 2.注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3.加強學生天災地震的緊急應變逃生及防災能力。

表 11-2-4-13新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚與保健芳療實習		
	英文名稱	Beauty and Health Aromatherapy Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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	多元發展、專業技術、創意展能			
適用科別	美容科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.瞭解美膚與保健芳療的種類、應用方法 2.培養學生具備美膚與保健的原理和應用能力 3.練習指壓、油壓、燙睫毛的操作方法 4.建立美膚與保健的學習興趣			
議題融入	美容科：生涯規劃教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)指壓、油壓的理論與技巧1	認識指壓術及油壓的起源及生理作用(融入生涯規劃議題，養成生涯規劃知能)	9	第一學期
(二)指壓、油壓的理論與技巧2	熟悉指壓、油壓的操作手法	9	
(三)芳療法的產品與使用1	認識芳療法的起源及功能	9	
(四)芳療法的產品與使用2	熟悉芳療法的操作技能	9	
(五)燙睫毛的認識與操作1	認識燙睫毛的知識	9	第二學期
(六)燙睫毛的認識與操作2	熟悉燙睫毛的操作方法	9	
(七)脫毛的認識與操作1	認識脫毛的種類與產品	9	
(八)脫毛的認識與操作2	熟悉脫毛的操作方法	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	平時表現及筆記30 作品及實作40 評量測驗30
教學資源	1.坊間教材 2.自編講義 3.其他相關資料
教學注意事項	技巧的學習，以學生需求，兩人一組相互練習，以增加技術的熟練 注意器材使用之安全

表 11-2-4-14新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙製作		
	英文名稱	Baking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元發展、國際視野、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	003300 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。(二)了解麵包烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。(三)熟練麵包製作技巧。(四)具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。(五)具備烘培美感素養。			
議題融入	餐飲管理科：生涯規劃教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)序論	1.烘焙的定義 2.烘焙的起源及分類 3.烘焙食品的發展趨勢 融入議題：生涯規劃，了解個人特質、興趣與工作環境	6	第二學年 第一學期
(二)烘焙設備與器具的認識	1.烘焙設備的認識 2.烘焙器具的認識 3.烘焙設備器具的使用與維護	6	
(三)烘焙材料的認識	1.常用之烘焙麵粉類 2.常用之烘焙油脂類 3.常用之烘焙糖類 4.常用之烘焙蛋類 5.常用之烘焙乳製品 6.酵母及化學膨脹劑 7 乳化劑及鹽 8.巧克力與可可粉 9.水果類、堅果類及其他 10.烘焙常用酒類	9	
(四)烘焙計算	1.度量衡單位與換算 2.烘焙百分比 3.烘焙配方計算	9	
(五)麵包的認識1	1.麵包的定義 2.麵包的分類 3.麵包常用材料	6	
(六)麵包的認識2	1.麵包製作方法與流程 2.麵包內餡與裝飾 3.麵包品評與鑑定	9	
(七)基礎麵包製作	甜麵包 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包	9	
(八)麵包製作1	軟質麵包如：山形白土司、圓頂奶油土司、 圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司	9	第二學年 第二學期

(九)麵包製作2	硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包	9	
(十)麵包製作3	台式麵包 如：蔥花麵包、抹茶紅豆甜麵包、波羅甜麵包、墨西哥甜麵包	9	
(十一)麵包製作4	鬆質麵包 如：牛角麵包	9	
(十二)麵包製作5	其他變化產品 如：鮪魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷	9	
(十三)麵包製作6	其他變化產品 如：蔓越莓司康、芝士芝麻棒	9	
合 計		108	

學習評量 (評量方式)	作業評量、隨堂評量、期中考
教學資源	烘焙丙級（實作用書）
教學注意事項	1.機械的安全操作方法與遵守專業教室使用規則。 2.注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3.加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

科目節數規劃說明

114學年度入學新生適用

(一)、一般科目

一、部定必修一般科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

二、校訂必修一般科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

三、校訂選修一般科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

(二)、專業科目

一、部定必修專業科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

二、校訂必修專業科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

三、校訂選修專業科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

(三)、實習科目

一、部定必修實習科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

二、校訂必修實習科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

三、校訂選修實習科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料