

備查文號：

新北市政府教育局 110年5月6日 新北教技字 第1100832696 號函備查

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(原住民重點學校)  
學校代碼：011431

進修部課程計畫

本校108年12月2日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：  \_\_\_\_\_

(109學年度入學學生適用)  
核定版

中華民國110年5月19日

## 學校基本資料表

學校校名	新北市私立莊敬高級工業家事職業學校			
技術型高中	專業群科	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;園藝科 4. 家政群:幼兒保育科;美容科;流行服飾科 5. 餐旅群:餐飲管理科 6. 藝術群:音樂科;電影電視科;表演藝術科;多媒體動畫科		
	建教合作班	1. 電機與電子群:資訊科 2. 家政群:美容科 3. 餐旅群:餐飲管理科		
	重點 產業 專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫	1. 餐旅群:餐飲管理科	
	其他			
進修部	1. 家政群:美容科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
聯絡人	處室	教務處	電話	02-22188956#118
	職稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

## 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	電機與電子群	資訊科	1	22	1	23	1	22	3	67
	商業與管理群	資料處理科	2	95	2	72	2	69	6	236
	農業群	農場經營科	1	33	1	31	0	0	2	64
		園藝科	1	20	1	27	0	0	2	47
	家政群	幼兒保育科	1	20	1	13	1	14	3	47
		美容科	3	93	2	60	2	62	7	215
		流行服飾科	1	14	1	5	1	17	3	36
	餐旅群	餐飲管理科	5	165	4	160	5	190	14	515
	藝術群	音樂科	1	45	1	42	0	0	2	87
		電影電視科	1	31	1	26	1	19	3	76
表演藝術科		9	402	10	386	12	365	31	1153	
多媒體動畫科		1	34	1	37	1	19	3	90	
進修部	家政群	美容科	1	52	2	52	1	28	4	132
	餐旅群	餐飲管理科	1	52	2	43	2	55	5	150

### 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
技術型高中	電機與電子群	資訊科	3	50
	商業與管理群	資料處理科	2	50
	農業群	農場經營科	1	50
		園藝科	1	50
	家政群	幼兒保育科	1	50
		美容科	4	50
		流行服飾科	1	50
	餐旅群	餐飲管理科	10	50
	藝術群	音樂科	1	50
		電影電視科	1	50
表演藝術科		12	50	
多媒體動畫科		1	50	
進修部	家政群	美容科	2	52
	餐旅群	餐飲管理科	2	52

## 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

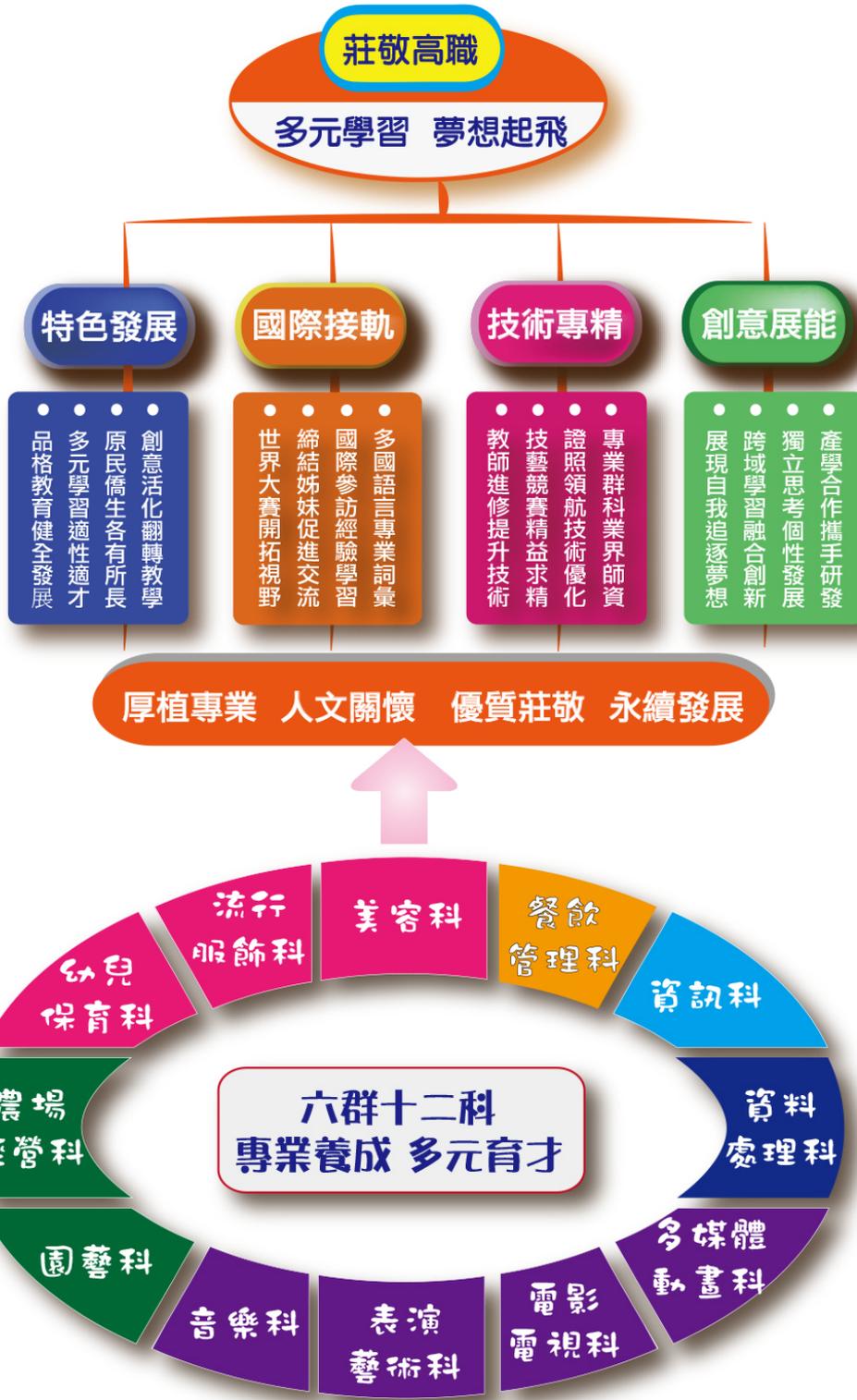
技術專精

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



## 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。

# 莊敬高職學生圖像



## 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日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員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  
 副校長兼音樂科主任：賴惠文  
 教務主任：王玉麟  
 學務主任：曾秀芝  
 實習主任：陳明獻  
 總務主任：謝玉雲  
 主任輔導教師(特殊領域代表)：翟福全  
 圖書館主任：阮華  
 主任教官：黃玉欣  
 餐飲管理科主任：武志安  
 表演藝術科主任：朱振威  
 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  
 農場經營、園藝科主任：鄭欽志  
 教學組長：黎玉熙  
 註冊組長：蘇慧穎  
 實研組長：周依璇  
 進修部教學組長：郭人璋  
 國文領域召集人：徐亞晨  
 英文領域召集人：張艾鈺  
 數學領域召集人：蔡宗儒  
 自然領域召集人：陳皓倫  
 社會領域召集人：藍鈺滢  
 藝能領域召集人：蕭慶辰  
 體健領域召集人：王英全  
 一年級導師代表：陳佳琳、王家蓁  
 二年級導師代表：徐大立、王英全  
 三年級導師代表：葉秀玲、劉永承  
 學生代表：連泰鳴  
 家長委員會代表：陳添壽  
 專家學者代表：永平高中教務主任劉怡伶  
 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

### 普通科

#### 一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

#### 二、學校特色說明

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

### 專業群科

#### 一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					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. 培養美容美髮造型流行相關產業技術人才 2. 培養創意手作之專業人才 3. 培養髮型設計之專業人才 4. 培養服裝縫紉之專業人才 5. 培養美容職業道德及相關專業領域繼續進修人才	具備美容美髮、整體及寵物美容、特殊化妝造型設計的基礎能力	○	○	●	●
				具備創意手作及藝術之專業能力	○	○	●	●
				具備髮型設計及編梳之專業能力		●	●	●
				具備服裝造型設計及縫紉之專業能力		●	●	●
				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	○	●	●	○
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. 飯店儲備管理人員	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. 培養烘焙及桌邊烹調專業人才 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、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	●	○	●	●
				具備烘焙及桌邊烹調的專業能力	●	○	●	●
				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	●	○	●	●

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. 具備美容美髮、整體及寵物美容、特殊化妝造型設計的基礎能力
2. 具備創意手作及藝術之專業能力
3. 具備髮型設計及編梳之專業能力
4. 具備服裝造型設計及縫紉之專業能力
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

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		
		1	2	3	4	5			
名稱	名稱								
部 定 必 修	專 業 科 目	家政概論	○	○	○	○	○		
		色彩概論	●	●	●	●	●		
		家政職業衛生與安全	●	●	●	●	●		
		家庭教育	○	○	○	○	○		
		家政職業倫理	○	○	○	○	○		
		行銷與服務	●	●	●	●	●		
	實 習 科 目	家政美學	●	●	●	●	●		
		多媒材創作實務	●	●	●	○	●		
		飾品設計與實務	●	●	●	○	●		
		美容美體實務	●	●	●	○	●		
		美髮造型實務	●	●	●	○	●		
		舞台表演實務	●	●	●	●	●		
	校 訂 必 修	實 習 科 目	整體造型設計與實務	●	●	●	●	●	
			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、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

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
		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	●	○	○	○	●	
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	●	●	●	●	●	
	菜單設計原理	●	●	●	●	●	
	公共安全與消防概論	●	●	●	●	●	
	廚房安全與設備維護規範	●	●	●	●	●	
	實習科目						
	烘焙製作	●	○	○	●	●	
	桌邊烹調料理製作	●	○		●	●	
進階烘焙	●	○	○	●	●		
異國料理製作	●	●		○	●		
中餐擺盤設計實務	●	●	○	○	●		

## 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。

## 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 (109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

授課年級 課程類別	一年級		二年級		三年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	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) 體育(1) 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) 體育(1) 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)	國語文(2) 英語文(2)
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)	行銷與服務(2) 家政美學(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)	國防通識教育(1)	國防通識教育(1)
	選					
校定專業科目	必				專題實作(2)	專題實作(2)
	選					
校定實習科目	必					
	選	美髮實作(2)	美髮實作(2)		化妝設計(3)	化妝設計(3)
多元選修 同科單班					指甲保養與彩繪實習(2) 美膚與保健芳療實習(2) 娃娃服縫紉(2) 服裝造型(2) 原住民族語文-阿美族(2) 原住民族語文-泰雅族(2)	指甲保養與彩繪實習(2) 美膚與保健芳療實習(2) 娃娃服縫紉(2) 服裝造型(2) 原住民族語文-阿美族(2) 原住民族語文-泰雅族(2)
彈性學習時間					彈性學習時間(2)	彈性學習時間(2)
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

(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 (109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. 培養廚藝技術專業人才
2. 培養餐廳經營管理專業人才
3. 培養國際觀光餐旅產業專業人才
4. 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		二年級		三年級	
		上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
部訂一般科目		國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(2) 歷史(2) 體育(1) 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) 體育(1) 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)	國語文(2) 英語文(2)
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	廚藝技能領域	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)		
		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)	國防通識教育(1)	國防通識教育(1)
	選						
校訂專業科目	必						
	選					餐飲日語會話(2) 餐廳經營管理與服務學(2) 公共安全與消防概論(1) 廚房安全與設備維護規範(1)	餐飲日語會話(2) 餐廳經營管理與服務學(2) 食品安全與衛生(1) 菜單設計原理(1)
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)	進階烘焙(4)	進階烘焙(4)
多元選修	同科單班			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)	餐廳經營管理與服務學(2) 餐飲日語會話(2) 原住民族語文-阿美族(2) 原住民族語文-泰雅族(2)	餐廳經營管理與服務學(2) 餐飲日語會話(2) 原住民族語文-阿美族(2) 原住民族語文-泰雅族(2)
彈性學習時間						彈性學習時間(2)	彈性學習時間(2)
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本能力
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. 飯店儲備管理人員
2. 中餐廚師
3. 西餐廚師
4. 烘焙點心師傅
5. 飯店服務人員、飯店接待人員

## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

 專業群科

表 6-1-1 家政群美容科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		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		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	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	54	12	12	11	11	4	4	部定必修一般科目總計54節數	
部定必修 專業科目		家政概論	4	2	2					
		色彩概論	2	2						
		家政職業衛生與安全	2		2					
		家庭教育	4			2	2			
		家政職業倫理	2						2	
		行銷與服務	4					2	2	
		家政美學	2						2	
		小計	20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20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	
	專業及實習科目合計	48	8	8	10	10	6	6		
	部定必修合計	102	20	20	21	21	10	10	部定必修總計102節數	

表 6-1-1 家政群美容科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 3.12%	國防通識教育	4			1	1	1	1		
		小計	4			1	1	1	1	校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 3.12%	專題實作	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數
校訂必修節數合計			8							校訂必修總計8節數	
校訂科目	一般科目 0節數 0%	原住民族語文-泰雅語	4					2	2	同科單班 AE4選1	
		原住民族語文-阿美語	4					2	2	同科單班 AE4選1	
		最低應選修節數小計	0								
	實習科目 18節數 14.06%	化妝設計	6						3	3	
		美髮實作	4	2	2						
		服裝造型	4						2	2	同科單班 AB2選1
		美膚與保健芳療實習	4						2	2	同科單班 AB2選1
		娃娃服縫紉	4						2	2	同科單班 AE4選1
		指甲保養與彩繪實習	4						2	2	同科單班 AE4選1
	最低應選修節數小計			18							
校訂選修節數合計			18	2	2	0	0	7	7	多元選修開設 8 節	
學生應修習節數總計			128	22	22	22	22	20	20	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)			4	0	0	0	0	2	2		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

進修部  
郭人瑋

單位主管

教務  
主任 王玉麟

校長

校長 林淑貴

專業群科

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		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		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	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		54	12	12	11	11	4	4	部定必修一般科目總計54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
專業及實習科目合計		40	10	10	5	5	5	5		
部定必修合計		94	22	22	16	16	9	9	部定必修總計94節數	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置				備註			
				第一學年		第二學年			第三學年		
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 3.12%	國防通識教育	4			1	1	1	1		
		小計	4			1	1	1	1	校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 3.12%	專題實作	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數
校訂必修節數合計			8							校訂必修總計8節數	
校訂選修	一般科目 0節數 0%	原住民族語文-泰雅語	4					2	2	同科單班 AF4選1	
		原住民族語文-阿美語	4					2	2	同科單班 AF4選1	
		最低應選修節數小計	0								
	專業科目 8節數 6.25%	食品安全與衛生	1							1	
		菜單設計原理	1							1	
		公共安全與消防概論	1						1		
		廚房安全與設備維護規範	1						1		
		餐廳經營管理與服務學	4						2	2	同科單班 AF4選1
		餐飲日語會話	4						2	2	同科單班 AF4選1
	最低應選修節數小計	8									
實習科目 18節數 14.06%	進階烘焙	8						4	4		
	異國料理製作	6			3	3				同科單班 AC2選1	
	烘焙製作	6			3	3				同科單班 AC2選1	
	桌邊烹調料理製作	4			2	2				同科單班 AD2選1	
	中餐擺盤設計實務	4			2	2				同科單班 AD2選1	
	最低應選修節數小計	18									
校訂選修節數合計			26	0	0	5	5	8	8	多元選修開設 14 節	
學生應修習節數總計			128	22	22	22	22	20	20	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)			4	0	0	0	0	2	2		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

進修部  
教學組長 郭人璋

單位主管

教務  
主任 王玉麟

校長

校長 林淑貴

## 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)

109學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			節數	百分比(%)			
一般科目	部定		46-54 節	54	42.19 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.13 %		
		選修		0	0 %		
	合計				58	45.32 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	20	15.63 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	28	21.88 %		
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	48	37.51 %		
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	0	0 %	
				選修	0	0 %	
		實習科目		必修	4	3.13 %	
				選修	18	14.06 %	
	合計		節(依總綱規定)	70	54.7 %		
	部定及校訂必修節數合計		節(依總綱規定)	110 節			
	學生應修習節數總計		節(依總綱規定)	128 節			
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	4 節				
上課總節數		144 節	144 節				
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

## 二、課程架構表

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			節數	百分比(%)			
一般科目	部定		46-54 節	54	42.19 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.13 %		
		選修		0	0 %		
	合計				58	45.32 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.94 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	20.31 %		
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	40	31.25 %		
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	0	0 %	
				選修	8	6.25 %	
		實習科目		必修	4	3.13 %	
				選修	18	14.06 %	
	合計		節(依總綱規定)	70	54.69 %		
	部定及校訂必修節數合計		節(依總綱規定)	102 節			
	學生應修習節數總計		節(依總綱規定)	128 節			
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	4 節				
上課總節數		144 節	144 節				
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
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。

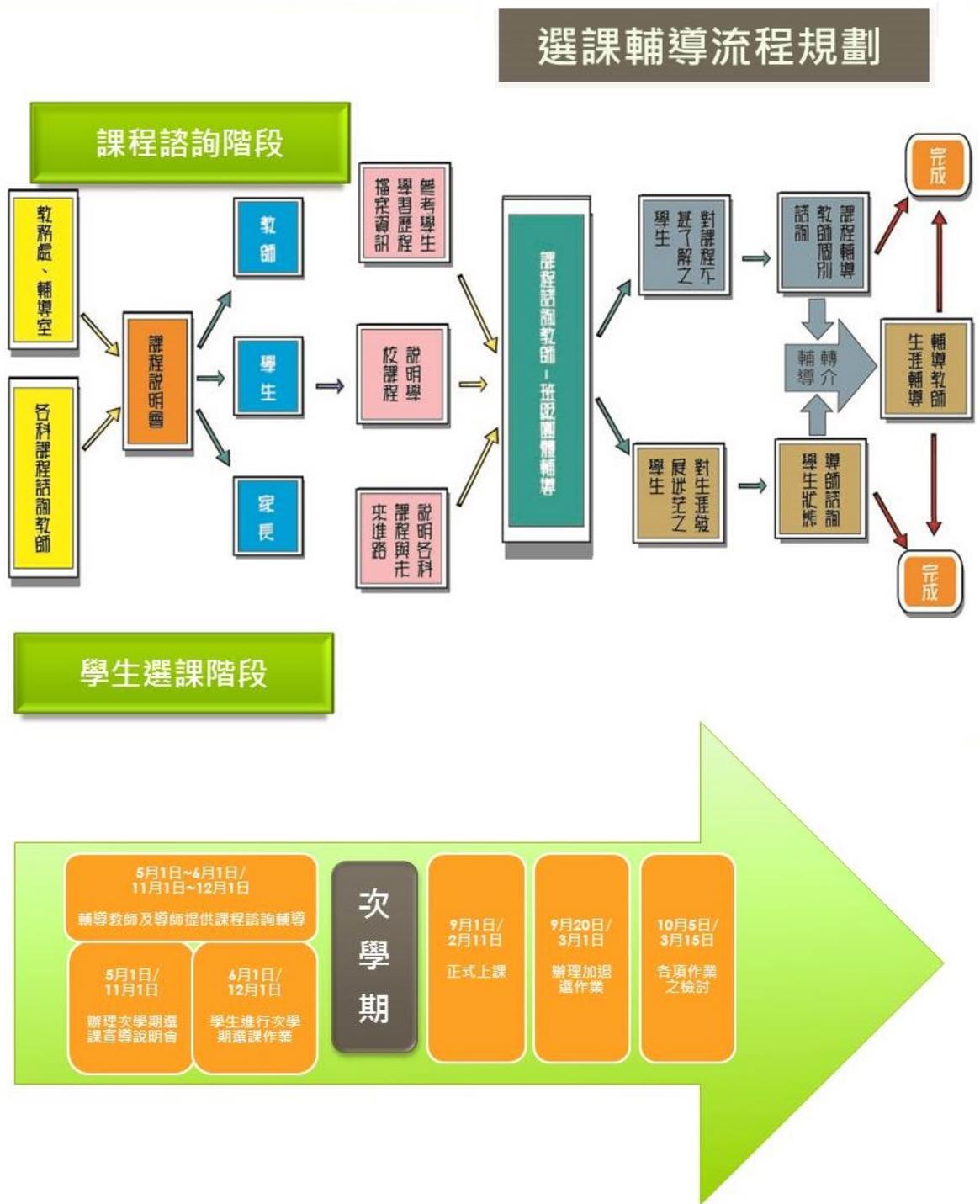
表8-1 彈性學習時間規劃表

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	美容科 餐飲管理科	V					內聘	
		展場活動設計	2	9	餐飲管理科			V			內聘	
		餐飲文學	2	9	餐飲管理科			V			內聘	
		開口說英文	2	9	美容科 餐飲管理科			V			內聘	
		玩美藝術	2	9	美容科			V			內聘	
		健康飲食與生活	2	9	美容科 餐飲管理科			V			內聘	
		生活美學	2	9	美容科				V		內聘	
第二學期	第二學期	自主學習	2	18	美容科 餐飲管理科	V					內聘	
		展場活動設計	2	9	餐飲管理科			V			內聘	
		餐飲文學	2	9	餐飲管理科			V			內聘	
		開口說英文	2	9	美容科 餐飲管理科			V			內聘	
		玩美藝術	2	9	美容科			V			內聘	
		健康飲食與生活	2	9	美容科 餐飲管理科			V			內聘	
		生活美學	2	9	美容科				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參與課程選修

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

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

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

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

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下:

1. 完備學生課程諮詢程序:

- (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
  - (2) 設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。
  - (3) 編輯本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
  - (4) 辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
  - (5) 選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展,並與導師共同合作,針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
  - (6) 協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,協助學生適性選課。
2. 規劃學生選課相關規範:
    - (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
    - (2) 辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
  3. 登載學生學習歷程檔案:
    - (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組,並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則,其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
    - (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明:
      - A. 學生訓練:每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間,辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
      - B. 教師研習:每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
      - C. 家長說明:每學期得結合學校親職活動,辦理一次檔案建置與使用之說明。
  4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業,由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內,完成相關登載與檢核作業。

(五) 定期檢討選課輔導措施:

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。



### 三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	食品安全與衛生	餐飲管理科	0	0	0	0	0	1
2.	專業	菜單設計原理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	1
3.	專業	公共安全與消防概論	餐飲管理科	0	0	0	0	1	0
4.	專業	廚房安全與設備維護 規範	餐飲管理科	0	0	0	0	1	0
5.	實習	化妝設計	美容科	0	0	0	0	3	3
6.	實習	美髮實作	美容科	2	2	0	0	0	0
7.	實習	進階烘焙	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4

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	服裝造型	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
2.	實習	美膚與保健芳療實習	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
3.	實習	異國料理製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AC2選1
4.	實習	烘焙製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AC2選1
5.	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	AD2選1
6.	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	AD2選1
7.	一般	原住民族語文-泰雅語	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE4選1
8.	一般	原住民族語文-阿美語	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE4選1
9.	實習	娃娃服縫紉	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE4選1
10.	實習	指甲保養與彩繪實習	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE4選1
11.	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	AF4選1
12.	一般	原住民族語文-阿美語	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF4選1
13.	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	AF4選1
14.	專業	餐飲日語會話	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF4選1



## 拾、學校課程評鑑

### 109學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

#### 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校課程評鑑實施計畫

108年12月2日 課程發展委員會通過

##### 一、依據

- (一)教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令「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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。</li> <li>2. 審議課程評鑑實施計畫。</li> <li>3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。</li> </ol>
學校課程評鑑小組	<ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>2. 協助學校發展課程檢核工具。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
群科/領域教學研究會	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 由各群科/領域之召集人及所屬教師組成。</li> <li>2. 研發多元選修課程及教材教法。</li> <li>3. 協助檢視課程架構、開設課程實施空間及設備。</li> <li>4. 協助教材選擇並進行評鑑。</li> <li>5. 協助教師公開授課相關事宜。(備課、授課、議課)</li> </ol>
教師專業社群/全體教師	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師教學實施自評表。</li> <li>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。</li> <li>3. 多元選修及彈性學習時間的學生學習回饋。</li> <li>4. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。</li> <li>5. 學生學習預警制度的執行。</li> </ol>

##### 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	評鑑人員	評鑑時間

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 (5)學者專家	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 (5)學生 (6)家長	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 (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	(1)群科/領域教學研究會 (2)學校課程評鑑小組 (3)授課教師	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)重補修教室日誌與重補修學生名冊

#### 五、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。

六、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。



## 附件一：課程及教學規劃表

普通科

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

專業群科

## 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(原住民重點學校) 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	必修			
	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	美容科	餐飲管理科		
	4	4		
	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解戰役與危機發生的背景及起因。 2. 了解戰役與危機發生前的情勢。 3. 了解戰役與危機發生的經過。 4. 了解戰役與危機的勝負原因、重要性及影響。 5. 了解靶場實彈射擊程序、安全規定及行動要領。 6. 了解911攻擊事件。 7. 了解恐怖主義的定義與類型。 8. 了解主要國家反恐政策與組織。 9. 了解我國的反恐部隊與行動。 10. 了解當代軍事科技的特色。 11. 了解當代軍事科技各主要國家發展方向。 12. 了解當代軍事科技先進武器簡介。 13. 了解未來軍事科技發展趨勢。 14. 建立國防通識教育的學習興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)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 第一學期	
(二)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		
(三)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		
(四)戰爭與危機的啟示(射擊預習與實作)	射擊預習與實作	6	第二學年 第二學期	
(五)戰爭與危機的啟示(臺灣)	明鄭時期、日本侵臺戰爭、古寧頭戰	5		

戰史)	爭、八二三砲戰、臺海飛彈危機1. 戰爭起因 2. 戰前情勢 3. 戰爭經過 4. 分析與啟示		
(六)戰爭與危機的啟示(現代重要戰史)	第二次世界大戰、韓國戰爭、越南戰爭、第二次波斯灣戰爭1. 戰爭起因 2. 戰前情勢 3. 戰爭經過 4. 分析與啟示	7	
(七)恐怖主義與反恐作為(911事件概述)	1. 發生經過 2. 起因分析 3. 事件之影響	5	第三學年 第一學期
(八)恐怖主義與反恐作為(恐怖主義的威脅與危害)	1. 恐怖主義的定義與類型 2. 主要恐怖組織與活動 3. 對全球與區域安全的影響	5	
(九)恐怖主義與反恐作為(國際反恐作為)	1. 主要國家反恐政策與組織 2. 主要國家反恐部隊行動	4	
(十)恐怖主義與反恐作為(我國反恐作為)	1. 我國的反恐政策與機制 2. 我國的反恐部隊與行動	4	
(十一)當代軍事科技(軍事科技的演變)	1. 戰爭型態的演變 2. 當代軍事科技的特色	3	第三學年 第二學期
(十二)當代軍事科技(軍事事務革新)	1. 意義與內容 2. 各主要國家發展方向 3. 我國的軍事革新作為	3	
(十三)當代軍事科技(先進武器簡介)	1. 資訊作戰 2. 電磁防護 3. 飛彈防禦系統 4. 精準武器 5. 無人遙控武器載具 6. 隱形載具 7. 非致命武器	8	
(十四)當代軍事科技(未來軍事科技發展趨勢)	1. 生物科技 2. 奈米科技 3. 太空科技	4	
合 計		72	
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， <a href="https://www.mnd.gov.tw/">https://www.mnd.gov.tw/</a> 。 6. 民視新聞， <a href="https://www.youtube.com/user/FTVCP">https://www.youtube.com/user/FTVCP</a> 。 7. 國防部政戰資訊服務網， <a href="http://gpwd.mnd.gov.tw/">http://gpwd.mnd.gov.tw/</a> 8. 全民國防教育學科中心， <a href="http://defence.hgsh.hc.edu.tw/">http://defence.hgsh.hc.edu.tw/</a> 9. 行政院災害防救委員會網站， <a href="http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225">http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225</a> 10. 反毒資源館， <a href="http://consumer.fda.gov.tw">http://consumer.fda.gov.tw</a> 11. 法務部戒毒資訊網， <a href="http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php">http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php</a> 12. YouTube網站， <a href="https://www.youtube.com/">https://www.youtube.com/</a>		
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。		

表 11-2-2-2 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-泰雅語		
	英文名稱	Aboriginal Language-Atayal		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：選修			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：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、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	多元發展、專業技術			
適用科別	美容科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學習原住民族語文的興趣 2. 了解原住民族智慧及文化 3. 培養原住民語文理解、表達溝通的能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)基本詞彙	1. 數字 2. 代名詞 3. 疑問詞	9		
(二)基本詞彙	1. 親屬 2. 人物 3. 動物 4. 人名	9		
(三)基本詞彙	1. 植物、水果 2. 建築、自然景觀 3. 物品 4. 時間	9		
(四)肯定敘述句	1. 事件[動詞] 2. 形式	9		
(五)否定句時的動詞	1. 形式 2. 否定句	9		
(六)生活會話	1. 問候道別謝謝 2. 訊息問句 3. 是非問句	9		
(七)聽力判斷	1. 連動結構 2. 訊息問句 3. 進行式	9		
(八)族語說寫	1. 族語說寫練習、情境實作	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 平時考，段考。 2. 指定作業。 3. 課堂筆記。 4. 課堂發言。			
教學資源	族語認證相關教材			
教學注意事項	1. 以互動式教學 2. 注意發音準確度			

表 11-2-2-3 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語		
	英文名稱	Aboriginal language - Amis		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：選修			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：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、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	多元發展、專業技術			
適用科別	美容科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學習原住民族語文的興趣 2. 了解原住民族智慧及文化 3. 培養原住民語文理解、表達溝通的能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)基本詞彙	1. 數字 2. 代名詞 3. 疑問詞	9		
(二)基本詞彙	1. 親屬 2. 人物 3. 動物 4. 人名	9		
(三)基本詞彙	1. 植物、水果 2. 建築、自然景觀 3. 物品 4. 時間	9		
(四)肯定敘述句	1. 事件[動詞] 2. 形式	9		
(五)否定句時的動詞	1. 形式 2. 否定詞	9		
(六)生活會話	1. 問候道別謝謝 2. 訊息問句 3. 是非問句	9		
(七)聽力判斷	1. 連動結構 2. 訊息問句 3. 進行式	9		
(八)族語說寫	1. 族語說寫練習、情境實作	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 平時考，段考。 2. 指定作業。 3. 課堂筆記。 4. 課堂發言。			
教學資源	族語認證相關教材			
教學注意事項	1. 以互動式教學 2. 注意發音準確度			

## 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(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
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)	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	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		

	2. 分組練習		
(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		

表 11-2-3-2 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
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. 如何帶位及預約 2. 場地擺設及規劃 3. 如何做好工作計畫擬定 4. 各項服務工作的執行 5. 如何追蹤及建檔	12		
(四) 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		
(五) 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	6		
(六) 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		
(七) 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	
(八) 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		
(九) 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) 檢核	1. 飲料調製能力 2. 服務動作標準迅速	8		
(十一) 庫存作業管理 1. 庫房的規劃 2.	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(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	1			
	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。			
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	2		
(二) 食品中毒	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 5. 天然毒素食品中毒 6. 化學性食品中毒 7. 類過敏性食品中毒 8. 食品中毒預防的原則及食品中毒處理措施	8		
(三) 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	4		
(四) 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	4		
合 計		18		
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 11-2-3-4 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計原理		
	英文名稱	Menu Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	多元發展、專業技術、創意展能			
適用科別	餐飲管理科			
	1			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習、西餐烹調實習、烘焙製作			
教學目標 (教學重點)	1. 了解菜單設計與成本的重要性。 2. 了解菜單設計及結合在地食材創作之關聯。 3. 規劃菜單的架構及認識食材的能力。 4. 給予學生餐飲食物營養觀念及職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 菜單設計概論		1. 菜單起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	3	
(二) 菜單的種類及結構		1. 菜單的分類 2. 菜單的內容及架構	3	
(三) 成本控制與售價訂定		1. 餐廳成本計算與簡易損益平衡 2. 在地及季節食材的運用-春、夏、秋、冬、四季 3. 菜單訂定與成本控制	3	
(四) 菜單的規劃與設計		1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單的規劃與編排設計	3	
(五) 菜單的評估		1. 菜單分析 2. 菜單修正	3	
(六) 菜單設計的未來趨勢		1. 食品安全與營養標示 2. 未來菜單設計的趨勢	3	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	分組報告、作業評量、期中考、隨堂筆記			
教學資源	菜單設計 / 尋味台灣 / 網路資源/補充資料			
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 11-2-3-5 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	1			
	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。			
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	2	
(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	1	
(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	5	
(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	1	
(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	2	
(六) 清潔消毒與殺菌		一、清潔與有效殺菌 二、其他殺菌方法	2	
(七) 餐飲法規		一、餐飲安全與衛生相關法規 二、衛生標準	3	
(八) 其他		一、消防法規 二、滅火器使用	2	
合 計			18	
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 11-2-3-6 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚房安全與設備維護規範		
	英文名稱	Basic Knowledge and Maintenance of Restaurant Facilities Equipment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	1			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解廚房設備器皿的使用維護與保養。 2. 具備廚房設備器皿的認識與安全操作的能力。 3. 結合設備與餐具器皿的活用，提昇生活藝術概念及美學。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲器皿的材質和種類		1. 陶器 2. 玻璃 3. 金屬 4. 布巾	1	
(二)餐飲器皿的用途		1. 陶器類 2. 玻璃類 3. 金屬類 4. 布巾類	1	
(三)餐飲器皿的保養及清潔		1. 一般清洗步驟 2. 有效消毒方式 3. 各種器皿的清潔與保養 4. 餐具的擦拭 5. 餐具食物容器殘留物檢查法 6. ABS殘留物檢查法	1	
(四)餐飲器皿管理		1. 數量掌控 2. 質感選擇 3. 流程控管	1	
(五)餐飲設備種類與用途		1. 吧檯設備 2. 儲存設備 3. 烹調設備 4. 烘焙設備 5. 切製設備 6. 洗滌設備 7. 消毒設備 8. 配膳設備	4	
(六)餐飲設備的清潔與保養		1. 吧檯設備項目 2. 儲存設備項目 3. 烹調設備項目 4. 烘焙設備項目 5. 切製設備項目 6. 洗滌設備項目 7. 配膳設備項目	2	
(七)餐飲設備管理		1. 購置要點 2. 衛生管理	2	

	3. 安全管理		
(八)防火設備與管理	1. 火災類型 2. 滅火器種類 3. 預防與管理	2	
(九)廚房設計規劃	1. 廚房設計規劃 2. 理想廚房面積計算 3. 廚房動線規劃 4. 中/西/日/自助/Bar/學校/中餐烹飪教室/ 西餐烹飪教室 廚房	2	
(十)品牌故事	1. 陶器種類 2. 玻璃種類 3. 金屬種類 4. 布巾種類	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	作業評量、隨堂筆記、期中考		
教學資源	餐飲器皿設備認識與維護 /補充教材/網路資源/專業教室實際體驗與機具設備的認識		
教學注意事項	1. 遵守專業教室使用規則。 2. 注意學生跌傷、不當姿勢搬重物等危險行為。 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。		

## 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(原住民重點學校) 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	必修			
	單科：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			
	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			
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	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. 專題製作的意義與目的 2. 專題製作課程之實施流程 3. 專題製作注意事項 4. 相關資料的蒐集 5. 相關創意競賽活動 6. 註冊商標的申請 7. 專題製作教學進度表	10	第三學年 第二學期	
(八)專題製作課程實施流程	1. 準備階段 2. 專題構想及方向 3. 計畫書之撰寫 4. 實施階段 5. 資料蒐集及相關文獻 6. 專題主題架構鋪陳及進行 7. 進度控制及追蹤 8. 問題討論與解決	10		

(九)觀光餐飲科專題製作題目	1. 餐飲篇 2. 創意料理篇	6	
(十)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	
(十一)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	
(十二)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(原住民重點學校) 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	必修			
	單科：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	多元發展、國際視野、創意展能			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 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			
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. 封面設計技巧 2. 專題實作內容架構 3. 專題實作的動機及目的	10	
(三) 成品製作		1. 專題美容美髮實作設計 2. 專題美容美髮實作分析撰寫	10	
(四) 成品展示		1. 實作方法的應用 2. 實作過程注意事項 3. 專題美容美髮實作製作步驟	10	
(五) 書面報告製作		1. 專題美容美髮實作製作結果呈現方式 2. 專題美容美髮實作製作結果內容的討論	12	第三學年 第二學期
(六) 書面報告呈現		1. 專題美容美髮實作製作結論撰寫要領 2. 問題與討論	12	
(七) 口頭報告與表達		1. 專題美容美髮實作製作成果發表 2. 問題與討論	12	
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(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。(三)熟練烘焙食品之麵包、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)具備烘焙美感素養。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	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	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. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定。	12		
(六)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 2. 硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包 3. 甜麵包 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包 4. 鬆質麵包 如：牛角麵包	12		

	5.其他變化產品 如：蔓越莓司康、鮭魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒		
(七)蛋糕的認識	1.蛋糕的分類 2.蛋糕常用材料 3.蛋糕製作方法與流程 4.蛋糕整型與裝飾技巧 5.蛋糕品評與鑑定	12	第二學年 第二學期
(八)蛋糕製作	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 3.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 4.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	12	
(九)西式點心的 認識	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 5.鬆餅定義與製作方法 6.披薩定義與製作方法 7.道納司定義與製作方法 8.膠凍類西點定義與製作方法	15	
(十)西式點心製 作	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 3.派和塔 如：檸檬布丁派、水果塔 4.鬆餅 如：裝飾鬆餅 5.披薩 如：厚片披薩、薄片披薩 6.道納司 如：酵母道納司 7.膠凍類西點 如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪	15	
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 11-2-4-4 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
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	8	分組練習	

	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		
(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 11-2-4-5 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階烘焙		
	英文名稱	Advanced Baking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：烘焙製作			
教學目標 (教學重點)	1. 說明烘焙基本製備的知識與原理 2. 專精烘焙製作的能力 3. 遵守烘焙教室的使用規則			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 材料篇	1. 麵粉 糖 鹽的介紹 2. 油脂、乳化劑、乳品、蛋的介紹 3. 酵母、化學膨脹劑、其他材料介紹	12	第三學年第一學期	
(二) 器具篇	1. 烘焙器具 2. 烘焙機械設備 3. 烘焙器皿	12		
(三) 烘焙基礎篇	1. 小麥與麵粉 2. 酵母 3. 鹽 4. 油脂 5. 糖 6. 水 7. 蛋 8. 乳化劑 9. 改良劑 10. 麵包產品的種類 11. 麵包製作方法 12. 麵包製程之製作步驟 13. 製作流程 14. 攪拌 15. 發酵 16. 分割 17. 滾圓 18. 中間發酵 19. 成形與整形 20. 最後發酵 21. 裝模 22. 烤焙 23. 蛋糕的分類與攪拌方法 24. 三角紙袋與烤模紙的摺法 25. 蛋糕之裝飾、烤焙與脫模 26. 烘焙計算	16		
(四) 麵包實作1	三瓣丹麥吐司 不帶蓋雙峰紅豆吐司	8		
(五) 麵包實作2	半月型牛角麵包 沙菠蘿麵包	8		

(六) 麵包實作3	帶蓋白吐司 起酥甜麵包	8	
(七) 麵包實作4	菠蘿甜麵包 墨西哥麵包	8	
(八) 複習	複習材料、器具及基礎烘焙。	8	第三學年第二學期
(九) 麵包實作	辮子麵包	4	
(十) 西點蛋糕製作1	奶酥皮水果塔 裝飾鬆餅	8	
(十一) 西點蛋糕製作2	雙皮核桃塔 蘋果塔	8	
(十二) 西點蛋糕製作3	三層式乳酪慕斯 小藍莓慕斯	8	
(十三) 西點蛋糕製作4	水浴蒸烤乳酪蛋糕 水果蛋糕	8	
(十四) 西點蛋糕製作5	棋格雙色蛋糕 巧克力海綿屋頂蛋糕	8	
(十五) 西點蛋糕製作6	巧克力慕斯 虎皮戚風蛋糕捲	8	
(十六) 西點蛋糕製作7	裝飾海綿蛋糕 玫瑰花戚風裝飾蛋糕	12	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	作業評量、隨堂評量、期中考		
教學資源	烘焙乙級(實作用書)/烘焙專業教室		
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 11-2-4-6 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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	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、玉子燒、親子丼	12		
(三)東北亞地區料理2	韓國料理-辣炒年糕、韓式泡菜的製作、韓式炸雞、海鮮煎餅	12		
(四)南洋地區料理1	泰國料理-泰式涼拌海鮮、月亮蝦餅、泰式酸辣海鮮湯	12		
(五)南洋地區料理2	越南料理-越式咖哩雞佐法國麵包	3		
(六)西亞地區料理1	印度料理-香料烤羊肉、印度咖哩餃、香料優格烤春雞	9		
(七)美洲地區料理1	美國料理-美式BBQ燒烤肋排、鮭魚酪梨小品、各式漢堡	18	第二學年 第二學期	
(八)美洲地區料理2	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		
(九)歐洲地區料理1	義大利料理-番茄乳酪沙拉、各式麵食總匯	18		
(十)歐洲地區料理2	英國料理-英式炸魚條佐塔塔醬	3		
(十一)歐洲地區料理3	法式料理-焗烤蒜味田螺、勃根地紅酒敦牛肉、法式蘋果派	9		
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 11-2-4-7 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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、剝刀法等說明。 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。 2. 立體、色彩、對比的練習。	16		
(三)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。 2. 揣摩色彩的對比、調和。	16		
(四)依場合來看盤飾	1. 日常、宴客、派對等盤飾的練習。 2. 器皿的認識。	10	第二學年 第二學期	
(五)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	12		
(六)實際操作實習練習	1. 從菜單的設計到器皿的選擇做練習 2. 單點菜餚的盤飾設計練習(包含主食、澱粉質、蔬菜類等)	14		
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 11-2-4-8 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	6			
	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			
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	3	第一學期
(二)專業理論		認識彩妝品的功能及特色	3	
(三)造型要點		化妝造型設計賞析及要點分析	6	
(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		臉型修飾及粉底打法	9	
(七)修飾技巧一		眉型調整及各種眉型眼型的改變及調整技巧練習	9	
(八)修飾技巧二		睫毛及眼線的技巧及練習	6	
(九)修飾技巧三		唇形的修飾技巧以及臉型的立體修飾技巧的練習	6	第二學期
(十)舞台妝容一		大小舞台妝示範及練習	9	
(十一)舞台妝容二		大小舞台妝的練習及實作	9	
(十二)攝影妝容一		黑白攝影妝及彩色攝影妝的示範及練習	6	
(十三)攝影妝容二		黑白攝影妝及彩色攝影妝的練習及實作	6	
(十四)新娘妝		清純新娘妝及華麗新娘妝的練習及實作	9	
(十五)商業時尚彩妝		商業時尚彩妝	9	
合 計			108	
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 11-2-4-9 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
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	4	第一學期
(二)裙裝		A字裙 喇叭裙	16	
(三)基本裙裝		細摺裙 百摺裙 打摺裙	16	
(四)褲子		寬褲 窄管褲 打摺褲	8	第二學期
(五)領子		立領 連帽領 襯衫領 蝴蝶結領	8	
(六)袖子		襯衫袖 公主袖 蝙蝠袖 落肩袖	8	
(七)洋裝		連身裙	12	
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 11-2-4-10 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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		1. 髮片的由來	8	第一學期
(二)髮片的材質		1. 髮片的材質介紹	8	
(三)髮片的處理		1. 髮片的功能介紹及應用	10	
(四)髮片的維護		1. 髮片的維護方式	10	
(五)髮片的使用技巧		1. 尼龍髮設計技巧 2. 纖維髮設計技巧	18	第二學期
(六)接髮實務		1. 髮片造型應用	10	
(七)接髮操作		1. 髮片縫製接髮操作	8	
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 11-2-4-11 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
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	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 11-2-4-12 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
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 2. 服裝造型解說	10	第一學期
(二) 造型設計的要領		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 3. 各種體型比例與年紀之於服裝的關係介紹 4. 顏色的配搭應用	12	
(三) 造型設計		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 3. 服裝造型與人體輪廓配搭與應用	14	
(四) 創意造型設計		1. 主題式的服裝設計概念練習 2. 主題式的創作服裝設計練習與製作	18	第二學期
(五) 服飾與造型		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 3. 整體服裝造型呈現	18	
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 11-2-4-13 新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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	多元發展、專業技術、創意展能			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解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			
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 2. 熟悉指壓、油壓的操作手法	18	第一學期
(二)芳療法的產品與使用		1. 認識芳療法的起源及功能 2. 熟悉芳療法的操作技能	18	
(三)燙睫毛的認識與操作		1. 認識燙睫毛的知識 2. 熟悉燙睫毛的操作方法	18	第二學期
(四)脫毛的認識與操作		1. 認識脫毛的種類與產品 2. 熟悉脫毛的操作方法	18	
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			

## 五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)