

備查文號：中華民國108年5月17日 臺教授國字第1080053915號
(備查文日期 備查文字號) 備查

高級中等學校課程計畫
苗栗縣私立龍德家事商業職業學校
學校代碼：051413

技術型課程計畫書

本校108年1月7日107學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：  _____

(108學年度入學學生適用)
核定版

中華民國108年6月10日

學校基本資料表

學校校名	苗栗縣私立龍德家事商業職業學校			
技術型	專業群科	1. 家政群:時尚造型科 2. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
實用技能學程(夜)	餐旅群:餐飲技術科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	037-851277#122
	職稱	教學組長	行動電話	0916-257786
	姓名	林靜吟	傳真	037-863449
	E-mail	class@ldvs.mlc.edu.tw		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型	家政群	時尚造型科	1	7	1	14	1	23	3	44
	餐旅群	餐飲管理科	2	67	2	84	3	96	7	247
	服務群	綜合職能科	1	5	1	8	1	11	3	24
實用技能學程(夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	42	1	34	1	36	3	112

二、核定科班一覽表

表 2-2 108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	家政群	時尚造型科	2	92
	餐旅群	餐飲管理科	3	138
	服務群	綜合職能科	1	15
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	46

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

龍德 用心做好每一件事

品德：強化學生的道德觀念，提升學生自我反省能力；
訓練學生的人際互動，提升學生職業道德素養。

品質：引導學生的自我覺察，提升學生自主學習動力；
磨礪學生的本職技能，提升學生務實致用能力。

品味：培養學生的美學涵養，提升學生鑑賞評析能力；
擴大學生的國際視野，提升學生全球競爭實力。

學校願景一



龍德，用心做好每一件事

品德

強化學生的道德觀念，提升學生自我反省能力
訓練學生的人際互動，提升學生職業道德素養

品質

引導學生的自主覺察，提升學生自主學習動力
磨礪學生的本職技能，提升學生務實致用能力

品味

培養學生的美學涵養，提升學生鑑賞評析能力
擴大學生的國際視野，提升學生全球競爭實力

二、學生圖像

前言

以「龍」為本校意象，建構本校學生圖像，期許能成就每一個還，適性揚才、終身學習。

學習力

自主學習、系統思考

從教學設計、課堂活動、課外作業中給學生「自主學習」的機會與成就感，並找到學習的動機，開展他們「系統思考」。

品格力

道德實踐、職業素養

從多元活動、生活常規，鼓勵學生「道德實踐」，並透過職場體驗、業師協同教學，建立學生「職業素養」。

溝通力

團隊合作、多元文化

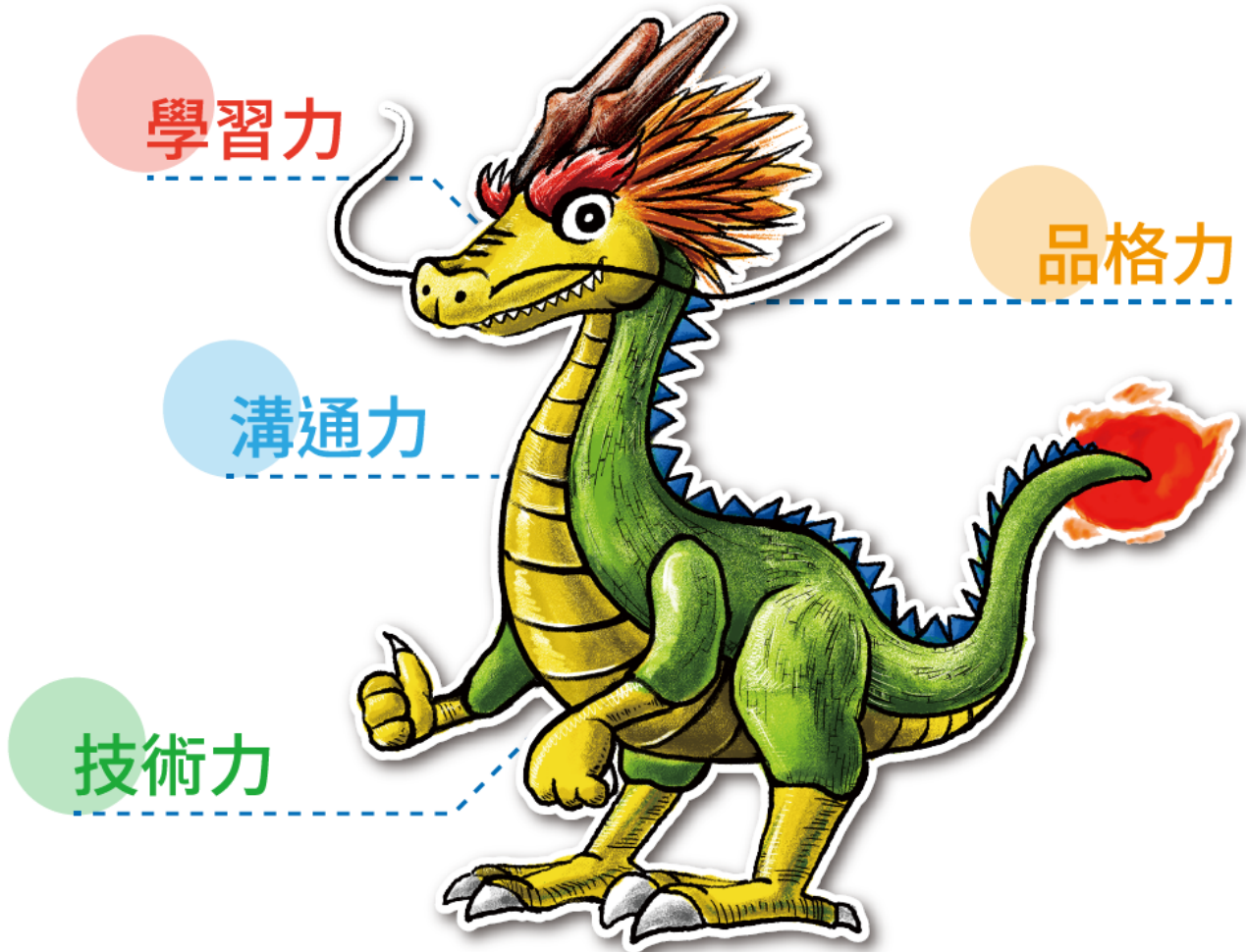
學生在課外活動及分組教學中，學會「團隊合作」，並由各種主題式教學等認識多元文化，進而尊重「多元文化」。

技術力

本職訓練、創新開發

落實專業科目教育，以考取證照為檢核基準，強化學生「本職訓練」，並鼓勵學生自主研發，培養「創新開發」能力。

學生圖像一



以「龍」為本校意象，建構本校學生圖像
期許能成就每一個孩子，適性揚才、終身學習。

- **學習力** | 自主學習、系統思考
- **品格力** | 道德實踐、職業素養
- **溝通力** | 團隊合作、多元文化
- **技術力** | 本職訓練、創新開發

肆、課程發展組織要點

苗栗縣私立龍德家事商業職業學校
課程發展委員會組織要點

107年8月28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23人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一) 召集人：校長。

(二) 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、)擔任之，共計4人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。

(三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目1人，共計6人。

(四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科(學程)1人，共計2人。

(五) 特殊需求領域課程教師：由輔導組長擔任之，共計1人。

(六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七) 教師組織代表：由學校教師會推派2人擔任之。

(八) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(十) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二) 統整及審議學校課程計畫。

(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二) 各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

(三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三) 協助辦理教師甄選事宜。

(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各領域/科目/專業群科(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。

苗栗縣私立龍德高級家事商業職業學校課程發展委員會名單

職稱 姓名 備註

主任委員 校長 徐詠芳
 執行秘書 教務主任 郭士華 兼國語文科代表
 行政代表 學務主任 洪居昌 兼體健領域代表
 行政代表 實習主任 曾婕翎
 行政代表 輔導主任 蔡惠雅
 領域教師代表 數學科教師 黃錦章 兼數學、自然領域代表
 領域教師代表 英語文科教師 陳逸帆
 領域教師代表 註冊組長 黃嘉煌 兼社會領域代表
 領域教師代表 訓育組長 黃逸超 兼藝術領域代表、
 兼一年級導師代表
 專業群科教師代表 餐飲科主任 白鈞齊
 專業群科教師代表 時尚科主任 曾宥榛 兼二年級導師代表
 特需領域教師代表 輔導組長 柯宇柔
 三年級導師代表 實習組長 吳森澤
 教師會代表 招生中心主任 王界仁
 教師會代表 教學組長 林靜吟
 專家學者 縣苑教師 鄭力璋
 產業代表 王誼倫
 學生代表 紀紫葳 餐二乙班
 家長會代表 家長會長 洪建豐

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				學習力	品格力	溝通力	技術力	
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	引導學生具備獨立閱讀的能力，能欣賞及正確地應用文字。	●	●	○	○	
			培養學生具備良好的聆聽態度，並能擷取資訊重點，適切、清楚地表達，以因應職場及日常生活所需。	●	○	●	○	
			利用多元教學方式，引導學生領略文字的美感，進而激發學生自主學習的能力。	●	○	○	○	
			引導學生瞭解作家的生平際遇及人生態度，進而培養面對困境的應變能力與正確的價值觀。	●	●	○	○	
			培養學生良好的閱讀及寫作興趣，增加人文美感素養。	●	○	○	○	
			結合當代議題(如:性平、生命、品德、閱讀素養…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○	
			培養學生閱讀理解能力，以提升專業能力之學習。	●	●	●	○	
	英語文	【總綱之教學目標】	鼓勵學生運用所學，以紙筆或口語方式溝通，並輔以肢體語言，以達成溝通目的。	●	○	●	○	
			引導學生反思學習問題，找出有效學習方法。	●	●	○	○	
			透過各類英文文章，引發學生對各類知識領域之求知興趣，開展其視野，進而關心自身所處之世界。	●	○	●	○	
			運用具人文素養內涵的英文文章，陶冶學生性情。	●	●	●	○	
			善用教學活動及提問技巧，引導學生進行獨立思考，同時提升其英語能力及思辨能力。	●	○	●	○	
			結合當代議題(如:性平、國際、多元文化…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○	
			培養學生英語文聽說之能力，以提升專業能力之學習。	●	●	●	○	
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生基本數學知識。	●	○	○	○	
			培養學生基本演算與試圖能力，以提升學生專業學科解題能力	●	○	○	○	
			訓練學生運用電腦軟體，解決日常實際問題與未來商業及資訊應用領域內實務問題。	●	○	○	●	
			增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續升學及自我發展的能力。	●	○	○	●	
			結合當代議題(如:環境、資訊、科技…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○	
			培養學生邏輯思考之能力，以提升專業能力之學習。	●	○	●	○	
			數學(B)	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生基本數學知識。	●	○	○
	培養學生基本演算與試圖能力，以提升學生專業學科解題能力	●			○	○	○	
	訓練學生運用電腦軟體，解決日常實際問題與未來商業及資訊應用領域內實務問題。	●			○	○	●	
	增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續升學及自我發展的能力。	●			○	○	○	
	結合當代議題(如:環境、資訊、科技…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●			●	○	○	
	培養學生邏輯思考之能力，以提升專業能力之學習。	●			○	●	○	
	社會領域	歷史			【總綱之教學目標】	善用媒體資源，於課程中融入重要議題，使學生具備統整與關懷能力。	●	●
			培養學生蒐集資料之能力，並具備自主思考與正確邏輯思辨能力。	●		○	●	○
引導學生體會地理、歷史與人類生活之互動關係，進而賞析其美感。			●	○		○	○	
協助學生探索自我價值與生命意義，培育正確人生觀。			●	●		○	○	
引導學生發展適切人際互動關係，展現包容異己、溝通協調及團隊合作之精神與行動。			●	○		●	○	
結合當代議題(如:人權、法治、家庭、多元文化、原住民族…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。			●	●		○	○	
培養學生人關懷之能力，以提升專業能力之學習。			●	●		●	○	
地理	【總綱之教學目標】	善用媒體資源，於課程中融入重要議題，使學生具備統整與關懷能力。	●	●	○	○		

		培養學生蒐集資料之能力，並具備自主思考與正確邏輯思辯能力。 引導學生體會地理、歷史與人類生活之互動關係，進而賞析其美感。 協助學生探索自我價值與生命意義，培育正確人生觀。 引導學生發展適切人際互動關係，展現包容異己、溝通協調及團隊合作之精神與行動。 結合當代議題(如：人權、法治、家庭、多元文化、原住民族…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。 培養學生國際觀之能力，以提升專業能力之學習。	●	○	●	○		
公民與社會	【總綱之教學目標】	善用媒體資源，於課程中融入重要議題，使學生具備統整與關懷能力。	●	●	○	○		
		培養學生蒐集資料之能力，並具備自主思考與正確邏輯思辯能力。	●	○	●	○		
		引導學生體會地理、歷史與人類生活之互動關係，進而賞析其美感。	●	○	○	○		
		協助學生探索自我價值與生命意義，培育正確人生觀。	●	●	○	○		
		引導學生發展適切人際互動關係，展現包容異己、溝通協調及團隊合作之精神與行動。	●	●	●	○		
		結合當代議題(如：人權、法治、家庭、多元文化、原住民族…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●	●	●	○		
		培養學生社會溝通之能力，以提升專業能力之學習。	●	●	●	○		
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】	引導學生對科學有正向的態度及引發學習科學的興趣。	●	○	○	○	
		透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。	●	○	○	○		
		引導學生能於實際生活中理解反思，培養求真求實的精神。	●	○	○	●		
		協助學生建構正確的基本自然學科知識。	●	○	○	●		
		培養學生愛護自然、珍愛生命及愛惜資源的關懷心與行動力。	●	●	○	○		
		引導學生增進科學知能，為下一階段的生涯發展做準備。	●	○	○	○		
			結合當代議題(如：環境、海洋、戶外教育…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○	
			培養學生科學運用於生活之能力，以提升專業能力之學習。	●	○	●	●	
		化學(A)	【總綱之教學目標】	引導學生對科學有正向的態度及引發學習科學的興趣。	●	○	○	○
	透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。		●	○	○	○		
	引導學生能於實際生活中理解反思，培養求真求實的精神。		●	○	○	○		
	協助學生建構正確的基本自然學科知識。		●	○	○	○		
培養學生愛護自然、珍愛生命及愛惜資源的關懷心與行動力。	●		●	○	○			
引導學生增進科學知能，為下一階段的生涯發展做準備。	●		○	○	○			
		結合當代議題(如：環境、海洋、戶外教育…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○		
		培養學生科學運用於生活之能力，以提升專業能力之學習。	●	○	○	●		
	生物(A)	【總綱之教學目標】	引導學生對科學有正向的態度及引發學習科學的興趣。	●	○	○	○	
透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。		●	○	○	○			
引導學生能於實際生活中理解反思，培養求真求實的精神。		●	○	○	○			
協助學生建構正確的基本自然學科知識。		●	○	○	○			
培養學生愛護自然、珍愛生命及愛惜資源的關懷心與行動力。		●	●	○	○			
引導學生增進科學知能，為下一階段的生涯發展做準備。		●	○	○	○			
		結合當代議題(如：環境、海洋、戶外教育…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○		
		培養學生科學運用於生活之能力，以提升專業能力之學習。	●	○	○	●		
藝術領域	美術	【總綱之教學目標】	引導學生參與藝術活動，提升生活美感及生命價值。	●	○	○	○	
		引導學生善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。	●	○	○	○		
		引導學生透過藝術實踐，發展適切人際互動，增進團隊合作與溝通協調能力。	●	○	●	○		
		分組進行多元文化藝術討論並能思考在地文化創意產品特色。	●	○	○	○		
		結合當代議題(如：多元文化、原住民族…等)，引導學生探索，思辨，進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○		
		培養學生美感之能力，以提升專業能力之學習。	●	○	○	●		
		藝術生活	【總綱之教學目標】	引導學生參與藝術活動，提升生活美感及生命價值。	●	●	○	○
	引導學生善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。		●	○	●	○		
	引導學生透過藝術實踐，發展適切人際互動，增進團隊合作與溝通協調能力。		●	○	○	○		
	分組進行多元文化藝術討論並能思考在地文化創意產品特色。		●	○	○	○		

			結合當代議題(如:多元文化、原住民族...等),引導學生探索,思辨,進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○	
			培養學生美感之能力,以提升專業能力之學習。	●	○	○	●	
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	引導學生發揮自我潛能,欣賞並接納自己,探索與發展自我價值,並確立適切人生觀,促進個人與家庭健全發展。	●	●	○	○	
			引導學生覺察自我需求與目標,培養自律與負責態度,並能運用批判思考與系統分析,積極面對挑戰,以解決問題。	●	●	●	○	
			引導學生掌握未來社會發展趨勢,規劃個人生涯,促進適性發展與應變能力。	●	●	●	○	
			引導學生瞭解生命意義,體會生命存在價值,具備適切人生觀與自我觀,以達成身心靈健全發展。	●	●	○	○	
			結合當代議題(如:能源、生涯、多元文化...等),引導學生探索,思辨,進而關懷社會與國際世界。	●	●	●	○	
			培養學生探討未來之能力,以提升專業能力之學習。	●	●	●	●	
			科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】	能具備應用基礎電腦輔助製圖與製造的技能,以利其解決日常的科技問題或滿足生活中的需求。	●	○
養成樂於動手實作解決真實世界科技問題的興趣與習慣。	●	○				●	●	
探究工程、科技、與個人、社會、環境及文化之間的互動關係,並能了解個人所學職業技術和科技發展所可能帶來的問題。	●	○				●	●	
培養學生生活科技運用之能力,以提升專業能力之學習。	●	○				●	●	
引導學生重視生命的歷程,發展正向的生命態度。	●	●				○	○	
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	引導學生能運用緊急事故處理技能,主動尋求醫療救護資源,以期維護個人及他人健康安全的生活。	●	○	●	●	
			強化學生個人衛生與保健技能,建立健康生活型態,提升健康自主管理能力。	●	●	○	○	
			引導學生認識食物與健康和環境之關聯性,建立正確飲食習慣。	●	●	○	●	
			結合當代議題(如:防災、安全、戶外教育...等),引導學生探索,思辨,進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	○	
			培養學生健康概念,以提升專業能力之學習。	●	●	●	●	
			體育	【總綱之教學目標】	利用各項球類活動、體適能課程及游泳課程,引導學生認識運動與健康之基本常識,養成良好的生活與運動習慣,豐富休閒生活品質與全人健康。	●	●	○
	利用籃球、排球、羽球、棒壘球等球類比賽,透過比賽執行培養學生健康與運動問題解決級鬼畫執行之能力。以團體活動之進行,培養學生良好人際關係、引導其遵守常規、尊重他人。	●			●	●	●	
	透過球賽影片欣賞、運動參與及相關活動作業,養成學生欣賞運動內涵與美學的能力。	●			●	○	○	
	結合當代議題(如:防災、安全、戶外教育...等),引導學生探索,思辨,進而關懷社會與國際世界。	●			●	●	●	
	培養學生持續運動之能力,以提升專業能力之學習。	●			○	○	●	
	全民國防教育	全民國防教育			【總綱之教學目標】	引導學生理解全民國防對於國家安全之重要性。	●	●
			引導學生了解校園災害防救機制及災害應變作為。	●		●	○	○
引導學生能在災害防救演練時了解機制運動模式、團隊精神與溝通協調態度。			●	○		○	○	
教導學生個人基本教練,增進個人基本儀態等訓練。			●	○		○	○	
教導學生操作射擊預習,熟練正確射擊姿勢。			●	○		○	○	
結合當代議題(如:防災、安全、國際...等),引導學生探索,思辨,進而關懷社會與國際世界。			●	●		○	○	
培養學生國家之意識,以提升專業能力之學習。			●	●		○	○	

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

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					學習力	品格力	溝通力	技術力
家政群	時尚造型科	1. 基礎美容芳療師 2. 化妝品專櫃彩妝師 3. 美髮設計師 4. 整體造型師 5. 芳香療法助理	1. 培養美容、美髮相關產業之基層人才。	具備美容及護膚專業領域之基礎能力。	●	○	○	●
			2. 培養美髮、整體造型相關產業之專業人才。	具備美髮造型設計應用之基礎能力。	●	○	●	●
			3. 培養彩妝相關產業之專業人才。	具備彩妝設計與化妝品應用之專業之能力。	●	○	●	●
			4. 培養芳香療法相關產業之專業人才。	具備芳香療法之專業能力。	●	○	●	●
			4. 培養職業道德及相關專業領域繼續進修之態度。	具備職業道德、服務熱忱、終身學習之能力。	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 中餐廚師 2. 西餐廚師 3. 西點烘焙師 4. 餐服人員 5. 房務人員	1. 培養餐飲相關產業之基層人才。	具備餐飲基礎應用之基礎能力。	●	○	●	●
			2. 培養旅館管理及廚務相關產業之專業人才。	具備旅館管理及廚務之基礎能力。	●	○	●	●
			3. 培養餐務相關產業之專業人才。	具備餐務應用之專業能力。	●	○	●	●
			4. 培養創意料理之專業人才。	具備創意料理之專業能力。	●	○	●	●
			5. 培養職業道德及相關專業領域繼續進修之能力。	具備職業道德、服務熱忱、終身學習之能力。	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 時尚造型科(516)

科專業能力：

1. 具備美容及護膚專業領域之基礎能力。
2. 具備美髮造型設計應用之基礎能力。
3. 具備彩妝設計與化妝品應用之專業之能力。
4. 具備芳香療法之專業能力。
5. 具備職業道德、服務熱忱、終身學習之能力。

表5-3-1家政群時尚造型科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5		
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	●	●	●	●	●	
		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	專業科目	美容與衛生	●	○	○	●
實習科目	專題實作	●	●	●	●	●		
	基礎美髮設計	●	○	●	●	●		
	基礎造型設計	●	●	●	●	●		
	基礎彩妝設計	●	●	○	●	●		
	美甲設計	○			●	●		
校訂選修	專業科目	化妝品概論	○	●	○	●	●	
	實習科目	美姿美儀	○			●	●	
		芳香療法實務	○	●	○	●	●	
		造型彩妝設計	●	●	●	●	●	
		進階造型設計	●	●	●	●	●	
		彩繪設計	○			●	●	
		美睫設計	○			●	●	
進階美髮設計	●	○	●	●	●			

備註：

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

(二) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲基礎應用之基礎能力。
2. 具備旅館管理及廚務之基礎能力。
3. 具備餐務應用之專業能力。
4. 具備創意料理之專業能力。
5. 具備職業道德、服務熱忱、終身學習之能力。

表5-3-2 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	
名稱	名稱						
部 定 必 修	專業科目						
	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	●	
	觀光餐旅英語會話	●	○	○	○	●	
	實習科目						
	餐飲服務技術			●	●	●	
	飲料實務	●	●			●	
	中餐烹調實習	●	●	○		●	
校 訂 必 修	專業科目						
	餐飲衛生安全	●	●	○	○	●	
	實習科目						
	專題實作	●	●			●	
	中餐烹調進階	●	●			●	
	客房實務			○	○	●	
	米食料理	●	●			●	
校 訂 選 修	專業科目						
	食物學	●	●	○	○	●	
	實習科目						
	國際禮儀			●	●	●	
	創意料理	●	●	○	●	●	
	餐務實務	●	●	●	○	●	
	麵食料理	●	●			●	
	中式麵食	●	●			●	
	異國料理	●	●			●	
蛋糕裝飾	●	●			●		
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) 綜合職能科(929)

無「綜合職能科 群科教育目標與專業能力」資料，請確實建立建立。

表5-3-3服務群綜合職能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）

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 時尚造型科(516)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_051413_516coursemap.pdf」，請檢附此科課程地圖。

(二) 餐飲管理科(408)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_051413_408coursemap.pdf」，請檢附此科課程地圖。

(三) 綜合職能科(929)

尚未填寫

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
	社會	歷史	2	2							
		地理	2			2					
		公民與社會	2		2						
	自然科學	物理	1	1							A版
		化學	1		1						A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	12	2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1						
小計		70	18	18	13	9	6	6		部定必修一般科目總計70學分	
專業科目	家政概論	4	2	2							
	色彩概論	2	2								
	家政職業衛生與安全	2		2							
	家庭教育	4			2	2					
	家政職業倫理	2							2		
	行銷與服務	4						2	2		
	家政美學	2						2			
小計		20	4	4	2	2	4	4		部定必修專業科目總計20學分	
實習科目	多媒材創作實務	6			3	3					
	飾品設計與實務	4	2	2							
	整體造型	美容美體實務	6			3	3				
		美髮造型實務	4	2	2						
		舞台表演實務	4			2	2				
		整體造型設計與實務	4						2	2	
小計		28	4	4	8	8	2	2		部定必修實習科目總計28學分	
專業及實習科目合計		48	8	8	10	10	6	6			
部定必修合計		118	26	26	23	19	12	12		部定必修總計118學分	

表 6-1-1 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 4學分 2.15%	國學常識	4					2	2	
		小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4學分
校訂必修	專業科目 2學分 1.08%	美容與衛生	2		2					
		小計	2		2					校訂必修專業科目總計2學分
校訂必修	實習科目 26學分 13.98%	基礎彩妝設計	6			3	3			
		基礎造型設計	4			2	2			
		專題實作	6				2	2	2	
		美甲設計	4					4		
		基礎美髮設計	6	3	3					
		小計	26	3	3	5	7	6	2	校訂必修實習科目總計26學分
校訂必修	特殊需求領域	生活管理	2	2						特殊需求領域科目不計入學分
		社會技巧	4				2	2		特殊需求領域科目不計入學分
		職業教育	2				2			特殊需求領域科目不計入學分
		溝通訓練	2			2				特殊需求領域科目不計入學分
		情意發展	2		2					特殊需求領域科目不計入學分
小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂必修特殊需求領域總計12學分		
校訂必修學分數合計			32	3	5	5	7	8	4	校訂必修總計32學分
校訂選修	一般科目 4學分 2.15%	數學	4					2	2	
		最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計4學分
校訂選修	專業科目 2學分 1.08%	化妝品概論	2	2						
		最低應選修學分數小計	2							校訂選修專業科目總計2學分
校訂選修	實習科目 30學分 16.13%	美姿美儀	2				2			
		進階美髮設計	6			3	3			
		美睫設計	4					2	2	
		彩繪設計	4						4	
		進階造型設計	6					3	3	
		造型彩妝設計	8					4	4	同科跨班 AB2選1
		芳香療法實務	8					4	4	同科跨班 AB2選1
		最低應選修學分數小計	30							校訂選修實習科目總計38學分
校訂選修	特殊需求領域	特殊需求課程	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入學分
		小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂選修特殊需求領域總計12學分
校訂選修學分數合計			36	2		3	5	11	15	校訂選修總計44學分數
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35	

承辦人

科主任

教務主任

校長

教學組長 林靜吟

家事類科主任 曾宥榛

教務主任 郭士華

校長 徐詠芳

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	2	2							
		地理	2			2					
		公民與社會	2		2						
	自然科學	物理	1	1							A版
		化學	1		1						A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	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
小計		70	18	18	13	9	6	6		部定必修一般科目總計70學分	
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3						
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2		
	小計		14	3	3	2	2	2	2		部定必修專業科目總計14學分
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
	飲料實務		6			3	3				
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	烘焙	烘焙實務	8			4	4				
	小計		34	7	7	10	10	0	0		部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2			
部定必修合計		118	28	28	25	21	8	8		部定必修總計118學分	

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)

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4學分 2.15%	國學常識	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4學分	
	專業科目 3學分 1.61%	餐飲衛生安全	3	3							
		小計	3	3							校訂必修專業科目總計3學分
	實習科目 21學分 11.29%	中餐烹調進階	8			4	4				
		客房實務	4			2	2				
		米食料理	6						3	3	
		專題實作	3						3		
		小計	21			6	6		6	3	校訂必修實習科目總計21學分
	特殊需求領域	生活管理	2	2							特殊需求領域科目不計入學分
		社會技巧	4						2	2	特殊需求領域科目不計入學分
		職業教育	2				2				特殊需求領域科目不計入學分
		溝通訓練	2			2					特殊需求領域科目不計入學分
		情意發展	2		2						特殊需求領域科目不計入學分
	小計	12	2	2	2	2	2	2	2	校訂必修特殊需求領域總計12學分	
	校訂必修學分數合計			28	3	0	6	6	8	5	校訂必修總計28學分
	校訂選修	一般科目 4學分 2.15%	數學	4					2	2	
			最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計4學分
		專業科目 3學分 1.61%	食物學	3		3					
最低應選修學分數小計			3								校訂選修專業科目總計3學分
實習科目 33學分 17.74%		異國料理	3							3	
		中式麵食	2				2				
		點心製作	6						3	3	
		蛋糕裝飾	6						3	3	
		麵食料理	6						3	3	
		國際禮儀	2				2				
		餐務實務	8						4	4	同科跨班 AA2選1
		創意料理	8						4	4	同科跨班 AA2選1
最低應選修學分數小計		33								校訂選修實習科目總計41學分	
特殊需求領域		特殊需求課程	12	2	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入學分
		小計	12	2	2	2	2	2	2	2	校訂選修特殊需求領域總計12學分
校訂選修學分數合計			40		3		4	15	18	校訂選修總計48學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人

科主任

教務主任

校長

教學組
組長林靜吟餐飲科
科主任白鈞齊教務主任
郭士華校長
徐詠芳

表 6-1-3 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	0								
		英語文	0								
	數學	數學	0							A版	
	社會	歷史	0								
		地理	0								
		公民與社會	0								
	自然科學	物理	0								A版
		化學	0								A版
		生物	0								A版
	藝術	美術	0								
		藝術生活	0								
	綜合活動	生涯規劃	0								
	科技	生活科技	0								
	健康與體育	健康與護理	0								
		體育	0								
	全民國防教育		0								
	小計		0	0	0	0	0	0	0	0	部定必修一般科目總計0學分
	部定必修 專業科目	服務導論	0								
		衛生與安全概論	0								
事務機器與電腦應用概論		0									
小計		0	0	0	0	0	0	0	0	部定必修專業科目總計0學分	
實習科目	基礎清潔實務	0									
	基礎清潔實作	0									
	職場清潔實作	0									
	顧客服務實務	0									
	顧客服務實作	0									
	農園藝技能領域	農園藝種植維護實作	0								
		園藝景觀維護管理實作	0								
		農園管理維護實作	0								
	餐飲製作技能領域	食材處理實作	0								
		基礎速食實作	0								
		飲料調製實作	0								
	小計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	部定必修實習科目總計0學分
	專業及實習科目合計	0	0	0	0	0	0	0	0		
部定必修合計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	部定必修總計0學分	

表 6-1-3 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)										
每週總上課時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	

承辦人

科主任

教務主任

校長

二、課程架構表

表 6-2-1 家政群時尚造型科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
108學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	37.63 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %		
		選修		4	2.15 %		
	合 計				78	41.93 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	20	10.75 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	28	15.05 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.8 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
			選修		2	1.08 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.98 %	
			選修		30	16.13 %	
	合 計			至少 80 學分	108	58.07 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	84	45.16 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

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

108學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	37.63 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %		
		選修		4	2.15 %		
	合 計			78	41.93 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.53 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.28 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	3	1.61 %	
			選修		3	1.61 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	21	11.29 %	
			選修		33	17.74 %	
	合 計		至少 80 學分	108	58.06 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	88	47.31 %		
	應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-3 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	0	0 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %		
	合計			0	0 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		0	0 %
		實習科目		學分(依總綱規定)		0	0 %
		專業及實習科目合計		60 學分為限		0	0 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
	合計		至少 80 學分		0	0 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分		0	0 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分		0 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節		0 節		
上課總節數			210 節		18 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：	1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

檢誤：綜合職能科

部定一般科目需為 66-76 (34.4-39.6%)。請修正！

專業及實習科目(部定與校訂)合計至少 80 學分。請修正！

實習科目學分數至少 45 學分。請修正！

應修習總學分數需為 180 - 192 學分。請修正！

六學期彈性教學時間(節數)合計需為 6-12 節。請修正！

上課總節數需為 210 節。請修正！

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 家政群時尚造型科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年		
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文
	數學	數學	→	數學	→	數學	→	數學				
	社會	歷史										
				公民與社會								
	自然科學	物理										
				化學								
					生物							
	藝術	美術										
				藝術生活								
	綜合活動	生涯規劃										
	科技			生活科技								
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理								
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育								
	校訂必修									國學常識	→	國學常識
校訂選修									數學	→	數學	

表 6-3-2-1 餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學	→	數學	→	數學					
		歷史											
	社會					地理							
				公民與社會									
	自然科學	物理											
				化學									
	藝術					生物							
		美術											
	綜合活動												
		生涯規劃											
	科技			生活科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育										
校訂必修									國學常識	→	國學常識		
校訂選修									數學	→	數學		

表 6-3-3-1 服務群綜合職能科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 家政群時尚造型科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	家政概論	→	家政概論									
		色彩概論											
				家政職業衛生與安全									
						家庭教育	→	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	→	多媒材創作實務				
			飾品設計與實務	→	飾品設計與實務								
						美容美體實務	→	美容美體實務					
		美髮造型實務	→	美髮造型實務									
					舞台表演實務	→	舞台表演實務						
校訂必修	專業科目			美容與衛生									
	實習科目							專題實作	→	專題實作	→	專題實作	
			基礎美髮設計	→	基礎美髮設計								
						基礎造型設計	→	基礎造型設計					
						基礎彩妝設計	→	基礎彩妝設計					
									美甲設計				
校訂選修	專業科目	化妝品概論											
	實習科目							美姿美儀					
										芳香療法實務	→	芳香療法實務	
										造型彩妝設計	→	造型彩妝設計	
										進階造型設計	→	進階造型設計	
												彩繪設計	
										美睫設計	→	美睫設計	
					進階美髮設計	→	進階美髮設計						

表 6-3-2-2 餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術									
						飲料實務	→	飲料實務					
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習									
校訂必修	專業科目	餐飲衛生安全											
										專題實作			
	實習科目					中餐烹調進階	→	中餐烹調進階					
						客房實務	→	客房實務					
校訂選修	專業科目			食物學									
	實習科目							國際禮儀					
										創意料理	→	創意料理	
										餐務實務	→	餐務實務	
										麵食料理	→	麵食料理	
									中式麵食				
													異國料理
										蛋糕裝飾	→	蛋糕裝飾	
								點心製作	→	點心製作			

表 6-3-3-2 服務群綜合職能科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
		科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會或講座活動	24	24	24	24	24	24	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

苗栗縣私立龍德家事商業職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 108 年1月7日第2次課程發展委員會議通過

一、依據

(一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

(二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一) 本校彈性學習時間,在一年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週1節;在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週1節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週1節。

(二) 本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。

(三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

(五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。

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

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

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

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

前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達20人以上;另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一) 學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習,應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多6人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之指導學生人數,以12人以上、18人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五) 學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性學習時間結束前,將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習:採學生申請制;學生應依前點之規定實施。

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

登記為公假。

選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

（三）充實（增廣）教學：採學生選讀制。

（四）補強性教學：

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

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

（五）學校特色活動：採學生選讀制。

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

七、本校彈性學習時間不採計學分。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

（二）選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

（三）充實（增廣）教學與補強性教學：

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

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

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

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

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

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

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_051413_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請另行檢附。

二、學生自主學習實施規範

（一）學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

（二）學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多6人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。

（三）學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

（四）每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、18人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

（五）學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
時尚造型科	1	1	1	1	1	1	
餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	

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			
第一學年	第一學期	自主學習	0	0	時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘	
		音樂賞析	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘	
		桌遊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		動動你我他	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘	
		篆刻	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		競技啦啦隊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	外聘	
		跆拳道	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘	
		音樂賞析	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘	
		桌遊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		動動你我他	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘	
		篆刻	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		競技啦啦隊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	外聘	
		跆拳道	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	時尚造型科 餐飲管理科		V				內聘	
		民俗技藝	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘	
		音樂賞析	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘	
		動動你我他	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘	
		创客工坊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	

第二學期	競技啦啦隊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	外聘
	跆拳道	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	內聘
	自主學習	0	0	時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘
	選手培訓	0	0	時尚造型科 餐飲管理科		V				內聘
	民俗技藝	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘
	音樂賞析	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘
	動動你我他	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘
	創客工坊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘
	競技啦啦隊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	外聘
	跆拳道	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	內聘
第一學期	自主學習	0	0	時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘
	選手培訓	0	0	時尚造型科 餐飲管理科		V				內聘
	音樂賞析	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘
	動動你我他	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘
	食農生活	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘
	競技啦啦隊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	外聘
	跆拳道	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	內聘
	自主學習	0	0	時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘
第二學期	選手培訓	0	0	時尚造型科 餐飲管理科		V				內聘
	音樂賞析	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘
	動動你我他	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			外聘
	食農生活	1	9	時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘
	競技啦啦隊	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	外聘
	跆拳道	1	9	時尚造型科 餐飲管理科					獨創性	內聘
	自主學習	0	0	時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	化妝品概論	時尚造型科	2	0	0	0	0	0
3.	專業	食物學	餐飲管理科	0	3	0	0	0	0
4.	實習	美姿美儀	時尚造型科	0	0	0	2	0	0
5.	實習	進階美髮設計	時尚造型科	0	0	3	3	0	0
6.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
7.	實習	中式麵食	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
8.	實習	美睫設計	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
9.	實習	點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
10.	實習	彩繪設計	時尚造型科	0	0	0	0	0	4
11.	實習	蛋糕裝飾	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
12.	實習	進階造型設計	時尚造型科	0	0	0	0	3	3
13.	實習	麵食料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	國際禮儀	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	餐務實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AA2選1
2.	實習	創意料理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AA2選1
3.	實習	造型彩妝設計	時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
4.	實習	芳香療法實務	時尚造型科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

(一) 流程圖

1. 課程諮詢階段
2. 學生選課及加退選階段
3. 登錄學生學習歷程階段

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_051413_選課輔導程規劃_流程圖.pdf」，請另行檢附。

(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月21日	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	7月26日	第一學期學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月2日	正式上課	跑班上課
4	9月	加、退選	得於學期前兩週進行
5	1月3日	第二學期學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
6	2月3日	正式上課	跑班上課
7	2月	加、退選	得於學期前兩週進行
8	109年2月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

三、選課輔導措施

(一) 苗栗縣私立龍德家事商業職業等學校(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。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_051413_選課輔導程規劃_選課輔導措施.pdf」，請另行檢附。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國學常識		
	英文名稱	Introduction to Chinese Literature		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力			
適用科別	時尚造型科	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)	一、建立明確的文學發展觀念，增進學習效果。二、認識諸子思想的特色，發展比較思考的能力。 三、體認文化價值，建立思考與辨證能力。四、提升人文素養，增進對周遭事物的尊重與關懷。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)經		十三經介紹	16	
(二)史		史書類別簡介	12	
(三)子		儒、道、禪等諸子思想史之概略	12	
(四)集		各類韻文及非韻文特色及流變	32	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙筆、問答、報告			
教學資源	教科書、講義			
教學注意事項	1. 選用坊間出版社教科書。2. 學生分組報告。			

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生安全		
	英文名稱	Restaurant Sanitation and Safety		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
餐飲衛生安全概論		概論、法規	2	
基礎微生物認識		原核生物界、原生生物界、菌物界、病毒	6	
食物中毒(一)		食物中毒定義與分類、食物中毒的原因、細菌性食物中毒	10	
食物中毒(二)		黴菌毒素食物中毒、天然毒素食物中毒、化學性食物中毒、類過敏性食物中毒、食物中毒預防與處理	10	
食物貯藏		食物腐敗定義、現象、食物保存方法、	6	
食材清洗		洗淨、消毒、殺菌	4	
餐具的清洗管理		清洗場所的規劃、清洗的程序與方法、清洗後的簡易檢驗方法	6	
從業人員衛生管理		安全教育、健康管理、衛生管理、衛生教育	4	
環境衛生與安全管理		環境衛生管理、設施的衛生管理、清潔及消毒、倉儲管制、廢棄物處理、用水衛生、病媒防治	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、報告			
教學資源	坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。			

表 11-2-2-2 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容與衛生			
	英文名稱	Cosmetology and Sanitation			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	2				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解有關美容的衛生知識。 2. 熟悉美容的衛生技能。 3. 維護心理健康，增進生活情趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章緒論		衛生學的定義、衛生學的範圍、衛生與健康、衛生法則		2	
第二章個人衛生		個人衛生的意義、個人衛生要素		2	
第三章公共衛生		公共衛生的定義、環境衛生		2	
第四章環保與美容		環保的重要性、人類對環境污染所帶來的危害、如何做好環保、垃圾分類、環保與美容		2	
第五章微生物與傳染病的防治		認識微生物、微生物的種類、傳染病發生的原因、傳染病原體的分類、傳染病之傳染途徑、傳染病的一般預防方法、與美容美髮業有關之傳染病、人類免疫缺乏病毒傳染防治及感染者權益保障條例節錄、各類傳染病		4	
第六章理容髮業機具及毛巾的洗滌與消毒		消毒殺菌的意義、原理及重要性、理容美髮機具及毛巾的消毒法理容消毒水泡製應注意事項、消毒水之實際應用		4	
第七章化妝品衛生		化妝品的定義及功能、化妝品的類別及其規定要項、化妝品的辨認、化妝品的衛生管理		6	
第八章美髮衛生技能實作		美髮衛生技能檢定實作說明、美髮工具介紹、消毒液與消毒方法辨識與操作、消毒液與消毒方法分析與範例、化妝品安全為的辨識 I、化妝品安全為的範例 I、洗手與手部消毒辨識與操作、衛生行為、簡易急救		4	
第九章急救與安全		急救的定義與目的、急救的配備及應用、急救的技術、營業場所的安全		4	
第十章美容衛生技能實作		美容衛生技能檢定實作說明、美容工具介紹、消毒液和消毒方法辨識與操作、消毒液與消毒方法分析與範例、化妝品安全為的辨識 I、化妝品安全為的範例 I、洗手與手部消毒辨識與操作、急救技術		4	
第十一章人格發展與心理衛生		心理衛生的意義及重要性、學習與人格發展、人格形成的因素、認識自己、健全心理的培養、防禦機制、性侵害犯罪防治法		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗、分組報告				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	1. 教師以講解、問答、討論及示範的方式來指導學生，以增加學習興趣。 2. 鼓勵學生閱讀有關參考資料，藉以增加學習興趣。 3. 蒐集各種美容資料、雜誌、大型掛圖、錄影帶等多種媒體輔助教學，以增加學習效果。				

表 11-2-2-3 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化妝品概論			
	英文名稱	Introduction of Cosmetic Science			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	2				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解化粧品的功能。 2.瞭解化粧品的專業知識。 3.能辨識化粧品的優劣。 4.瞭解未來化粧品的發展趨勢				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 緒論		化妝品的認識、化妝品的使用目的		2	
第二章 化妝品與色彩、色料		光與色彩、色料		2	
第三章 化妝品與香料		香料的性質、香料的分類		3	
第四章 化妝品原料		油相原料、親油性油、脂、蠟類、醇類、高級脂肪酸類、酯類、水相原料、親水性保濕劑、界面活性劑		3	
第五章 化妝品與藥劑		果酸與水楊酸、維生素與茄紅素、動植物萃取液與其他美白劑		3	
第六章 化妝品與水質		水的性質和淨化方式、製造化妝品的水、水在化妝品的作用		3	
第七章 基本化妝品		洗面劑、洗面劑及洗面乳、化妝水、乳液、面霜類		3	
第八章 彩妝化妝品		基本彩妝化粧品的種類、基本彩妝化粧品的成分、粉末製品的分類、色彩化妝品		3	
第九章 毛髮化妝品		頭髮的生理、頭髮化粧品的種類及合成成分		3	
第十章 芳香化妝品		香水、香粉與香膏、芳香精油		3	
第十一章 身體化妝品		肥皂類、沐浴乳、防曬化妝品、脫毛劑、體香劑、瘦身霜		4	
附錄		化妝品衛生管理條例、化妝品衛生管理條例施行細則、化妝品含有醫療或毒劇藥品基準、含藥化妝品基準、化妝品相關用量標準、化妝品學概論 實作學習單、化妝用品DIY		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、分組報告				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	教學方法：講述法、討論法。 教學評量：紙筆評量、報告。				

表 11-2-2-4 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Principles of Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
食物學概論		食物學的範圍、食物學與餐飲的關係、食物學與健康的關係	4	
食物學的營養成分		營養素概論、蛋白質、醣類、脂肪、維生素、礦物質、水	8	
食物學的特殊成分		酵素、色素、主要呈位成分	6	
食物的分類(一)		食物與食品的定義、全穀根莖類、肉類	12	
食物的分類(二)		水產類、蛋類、豆類、乳類、蔬菜類、水果類、油脂類	12	
其他食品類		嗜好品、加工食品類	4	
食品的選購與貯純		新鮮食物的選購方法、加工食品之選購、食物貯存的重要性與保存方法	4	
食品安全		食物中毒、食品包裝、容器及清潔的安全性、餐具清潔及衛生	4	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、報告			
教學資源	坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生瞭解專題實作的基本概念。 2. 應用設計的技巧解決問題。 3. 培養學生基礎研究能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
專題實作的基本認知		專題製作的重要性、題目設計要領	4	
研究動機與目的		封面設計技巧、專題實作撰寫格式、專題實作的動機及目的	4	
專題實作文獻蒐集		資料蒐集、資料分類、統整及組織	3	
專題實作範圍對象		專題製作範圍對象	3	
專題實作過程與方法		研究方法的應用、研究過程注意事項、專題實作步驟	5	
專題實作結果與討論		專題實作內容撰寫格式	8	
專題實作結論與建議		專題實作結論撰寫要領、問題與討論	6	
參考書目撰寫方法		參考書目撰寫方法	4	
專題上機實作		專題實作進度報告、專題實作成果發表	15	
報告格式應用		報告格式應用	2	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	實作、報告			
教學資源	坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	注重學生欣賞及評論的能力。 鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。 教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀況。			

表 11-2-3-2 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Thematic implementation			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第二學年第二學期 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解專題製作之基本概念。 2. 瞭解專題製作之程序及資料蒐集方法之實務製作運用。 3. 熟悉專題製作的撰寫實務面並運用。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章專題製作概要		1. 專題製作定義 2. 專題製作目標 3. 專題製作主題		18	
第二章專題製作內容		1. 專題製作格式與架構 2. 專題製作書面內容與報告		36	
第三章專題製作流程		1. 專題製作流程概要 2. 專題製作流程說明 3. 專題決賽發表		54	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	分組討論、分組報告、分組探究、分組發表				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	1. 配合授課內容、分組討論並蒐集資料，以提升學生團隊合作之能力。 2. 運用專業人員，協助教學活動更多元化使內容活潑生動。 3. 教學中多觀摩學習、注重學生欣賞及評論之能力以了解學生個別學習狀況。				

表 11-2-3-3 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎美髮設計			
	英文名稱	Basic hair design			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 幫助學生了解頭髮結構與組織及美髮技術的技巧。 2. 熟悉毛髮及剪髮的理論基礎和剪髮技術。 3. 培養學生具備審美能力、專業素養及負責認真的工作態度。 4. 熟悉染髮、編髮、梳髮、剪髮、整髮、吹髮的運用技巧。 5. 建立良好的美髮基礎，以因應潮流變化。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 緒論		美髮行業的由來與發展、美髮的目的、職業道德與服務精神、美髮專業用語。		3	
第二章 美髮的認識		毛髮的構造、毛髮的成長、毛髮的性質、毛髮的疾病及治療。		6	
第三章 頭皮部位的處理		頭皮的健康與診斷、乾性頭皮的處理、油性頭皮的處理、頭皮屑的處理、頭皮保養的目的、有機植物精油芳香療法的認識。		12	
第四章 美髮用具的認識		美髮機具的認識、美髮機具的維護、美髮用具的認識與使用、練習用假髮的梳洗。		6	
第五章 洗髮		洗髮的認識、洗髮用品的認識、洗髮前的按摩、洗髮前的準備工作、洗髮技術、受損髮質的洗髮要領。		12	
第六章 頭髮的保養		保養頭髮的目的、保養頭髮的方法。		3	
第七章 編髮		編髮注意事項、編髮基本型。		12	
第八章 整髮(吹風的基本技巧)		整髮的目的、整髮的種類、吹風的功用、吹風機與梳子的拿法、吹風機與風口的角度、直吹內灣髮型。		9	
第九章 剪髮		剪髮的目的、剪髮工具的認識、剪髮應注意事項、無(零)層次剪髮、均等是剪髮。		15	
第十章 冷燙		冷燙的由來與原理、冷燙前的準備、冷燙前的處理、標準冷燙的分區、底盤的設定、冷燙捲棒捲髮、冷燙藥劑的使用與處理、冷燙後的處理、冷燙失敗的檢討。		15	
第十一章 整髮		法筒捲髮、手捲捲髮、螺捲捲髮、女子美髮丙級技術士技能檢定整髮試題。		15	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	1. 兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 2. 教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 3. 實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 4. 輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。				

表 11-2-3-4 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調進階			
	英文名稱	Chinese Cuisine Cook Advanced			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	8				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生能多了解在地的地方小吃的做法。 2. 協助學生多了解中國八大菜系的料理。 3. 協助學生考取中餐乙、丙級證照。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
工具認識/用途/保養		課程介紹與上課注意事項、逃生及火警注意事項		2	
地方小吃		臭豆腐、蚵仔煎、棺材板、鼎邊銼、肉圓、桐仔米糕、蘿蔔糕、紅燒肉、割包、拔絲地瓜、大腸麵線、土托魚羹		32	
粵菜		腰果蝦仁、咕咾肉、京都排骨、東江鹽焗雞、滑蛋蝦仁、叉燒肉、		16	
閩菜		生菜蝦鬆、百花釀豆腐、八寶芋泥、佛跳牆		16	
川菜		左宗棠雞、生燻大黃魚、豆豉蒸魚、東安子雞、紅燒划水、		16	
京菜		龍井蝦仁、東坡肉、文思豆腐、松鼠黃魚、無錫排骨		16	
湘菜		左宗棠雞、生燻大黃魚、豆豉蒸魚、東安子雞、紅燒划水		16	
蘇菜		龍井蝦仁、東坡肉、文思豆腐、松鼠黃魚、無錫排骨		16	
臺菜		鹹酥蝦、三杯雞、麻油雞、紅蟳米糕、當歸鴨		10	
中餐料理測驗		以固定的食材讓學生從中餐課程學習中，做出一道料理		4	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	測驗、報告				
教學資源	坊間教科書、自編教材				
教學注意事項	注重學生的烹調能力，從中了解到中餐烹調的思想及文化，讓學生了解餐飲的演變，鼓勵學生要課餘時間做多餘的複習，並把每一次上課的內容都做成食譜，並做測驗及食譜抽查，了解學生個別的學習狀況。				

表 11-2-3-5 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎造型設計			
	英文名稱	Basic design			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解髮型設計概念奠定設計創作之基礎。 2.瞭解歷代髮型之演變及各種梳理技巧。 3.增進整體審美觀念及欣賞能力。 4.由造型設計培養藝術創造的生活情趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 緒論		梳髮的目的、工具的認識與操作		8	
第二章 髮基的製作法		三角形髮基、台形髮基、細長型髮基、細長三角形髮基		12	
第三章 逆梳方法		逆梳方法、逆梳連結、髮髻梳理		12	
第四章 髮夾的固定		交叉式、水平式、十字式、縫針式		12	
第五章 髮型梳法		波浪型、 髻髻型、上梳髮型、不分線髮型、分線髮型		16	
第六章 長髮梳理綜合應用		少女髮型、宴會髮型、伴娘髮型、新娘髮型、老人髮型、創意髮型、髮型與髮飾搭配、假髮棉使用方法		12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗、分組練習				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.注意學生個別差異親師合作使教學達到目標 2.教師應具備專業知識及教學能力並不斷接受新資訊				

表 11-2-3-6 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎彩妝設計			
	英文名稱	Basic make-up design			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解一般基礎彩妝的專業知識。 2. 熟練臉部的美化與修飾技巧。 3. 鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章緒論		化妝的目的、化妝的重要性。		3	
第二章化妝與色彩		認識色彩、配色的基本原理。		6	
第三章化妝品的認識與選擇		選擇合法標示或實用的化妝品要領、化妝用具的認識。		6	
第四章粉底の種類		認識粉底、臉部五官標準型態、粉底色彩與臉型的修飾。		6	
第五章眉型的美化		眉型的美化、各種眉型的畫法、臉型與眉型的配合。		6	
第六章基礎化妝		化妝的視覺錯覺運用、化妝的順序與基本技巧。		6	
第七章外出妝		外出妝之分析及其注意事項、外出(郊遊)妝檢定解析。		12	
第八章職業婦女妝		職業婦女妝之分析及其注意事項、職業婦女妝檢定解析。		12	
第九章眼部膠紙		貼膠紙的目的、膠紙的剪法與貼法。		6	
第十章眼影、眼線的美化		眼影的美化、眼線的美化。		3	
第十一章睫毛及假睫毛的美化		睫毛的功能及保養、美化睫毛的方法、假睫毛的裝戴。		3	
第十二章鼻影、唇型的美化		鼻影的修飾、唇型的修飾。		3	
第十三章臉型與粉底、腮紅的修飾		臉型與粉底的修飾、臉型與腮紅的修飾。		6	
第十四章日間宴會妝		日間宴會妝之分析及其注意事項、日間宴會妝之檢定解析。		15	
第十五章晚間宴會妝		晚間宴會妝之分析及其注意事項、晚間宴會妝之檢定解析。		15	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗、分組練習				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	1. 應先激發學生對化粧求知慾及興趣。 2. 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片,使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配,激發學生對美的鑑賞能力。 3. 安排觀摩學習或參訪活動,鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽				

表 11-2-3-7 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房實務		
	英文名稱	Room practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.協助學生了解客房的設備及器具介紹。 2.協助學生了解房務部各工作崗位的職場與責任。 3.協助學生了解客房的分類。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
客房設備的介紹		更衣區、臥床區、單人床、雙人床、推車	2	
客房器具的介紹		門牌、房門、門擋、避難指示圖、門鎖、安全扣、總開關、衣櫥、酒櫃、小吧檯	2	
清潔器具之材質及特性		房務備品車、布巾車、吸塵器使用、擦鞋機、伸縮梯、清潔用品、保養用品	4	
備品的介紹		布巾、臥床組、毛毯、床單	4	
房務人員執勤前的準備		安全守則、一般規定、注意事項、電話禮儀	8	
做床基本技能		客房設計原則、床之名稱、尺寸、鋪床整理程序及注意事項	8	
客房的檢視		客房狀況了解、房間報表作業、客房檢查	8	
客房之清潔作業程序		客房前的前置作業、客房清潔作業、鑰匙管控、進入客房程序	8	
做床作業程序		流程安排	8	
客房做床測驗		實作測驗	16	
合 計			68	
學習評量 (評量方式)	實作、報告			
教學資源	坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	1.學生必須了解客房的物品及品項、熟悉並了解操作流程，透過時間測驗及考試，增加學生的記憶力，在繳交報告，能了解每一位學生的學習狀況。			

表 11-2-3-8 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美甲設計			
	英文名稱	Nail Care			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解手足保養專業知能。2.熟悉美甲彩繪與凝膠美甲設計技巧。3.培養正確的學習態度及消毒衛生習慣、培養專業美甲人員。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 緒論		指甲的歷史、美甲師應具備的基本條件、美甲沙龍服務項目、美甲沙龍應具備之設備、美甲沙龍服務顧客資料表。		4	
第二章 指甲的剖析與問題處理		指甲的基本構造、指甲的生長、指甲的型態、病變及異常指甲、指甲色澤異常及原因。		12	
第三章 手足部護理		手足部結構、手足部護理工具、前置作業、手部護理流程、足部護理流程。		16	
第四章 指甲彩繪		指甲彩繪工具、工具使用及擺設、彩繪技巧、背景底色處理、構圖設計、整體設計、飾品裝飾運用、作品賞析		16	
第五章 凝膠指甲		認識凝膠指甲、凝膠指甲前置處理、凝膠護甲製作流程、法式貼片半甲、透明凝膠延甲製作流程、凝膠指甲的卸除技巧、凝膠彩繪工具、凝膠彩繪作品賞析。		24	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作設計測驗、分組練習				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教師以講解、問答、討論及示範以提高學生的學習興趣。2.學期內安排做校外教學至業界作品欣賞。3.鼓勵學生多參加校內、外競賽活動。				

表 11-2-3-9 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	米食料理		
	英文名稱	Rice food		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	建立國人以米飯為主食的正确觀念並加強教育國人對國產品的認知			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
米食概論		米食的發展、中式米食的分類、原料介紹	14	
米粒類-飯粒型		白米飯、油飯、筒仔米糕、台式肉粽	16	
米粒類-粥品型		八寶粥、廣東粥、海鮮粥	14	
漿粿粉類-米漿型		發粿、碗粿、蘿蔔糕、芋頭糕	20	
漿粿粉類-一般漿糰		芋粿巧、湯圓、麻糬、甜年糕	20	
熟粉類		鳳片糕、糕仔崙、雪片糕、豬油糕、冰皮月餅	20	
膨發類-一般膨發類		米花糖	4	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實際操作及紙筆測試			
教學資源	坊間出版社著作及自編教材			
教學注意事項	一、本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。二、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。			

表 11-2-3-10 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美姿美儀			
	英文名稱	Good Manners&Good Posture			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	了解美姿美儀的目的、意義及重要性 了解體態與健康的關係並積極修正不良體態 端正體態、美化身體曲線、強化身體機能 養成優雅生活儀態，並與生活儀節結合				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章緒論		1. 何謂美姿美儀 2. 美姿美儀訓練的目的及重要性 3. 美姿美儀的形象		2	
第二章美姿美儀與健康		1. 如何保持健康 2. 身體的構造 3. 體態與姿態 4. 姿勢體態與健康的關係 5. 不良體態的修正		2	
第三章節奏感的訓練		1. 樂器的種類 2. 各種樂器的音色和感受 3. 認識音樂節奏的情感、情緒和情境 4. 節奏感訓練與肢體律動訓練		4	
第四章優良體態的養成——站姿、走姿、坐姿		1. 優良體態的養成——站姿 2. 優良體態的養成——走姿 3. 優良體態的養成——坐姿		4	
第五章旋轉的技巧		1. 180度轉身的技巧說明與練習 2. 向左轉、向右轉技巧說明 3. 頭手腰臀的配合		2	
第六章生活禮儀與姿態的運用		1. 行走的禮儀 2. 上下樓梯的禮儀 3. 搭乘電梯的禮儀 4. 進出門的禮儀 5. 上下汽車的禮儀 6. 蹲下與站起的儀態 7. 檢拾物品的姿態		4	
第七章POSE的訓練		1. POSE的種類 2. POSE串連手的姿態 3. 眼神的訓練 4. 表情的訓練		4	
第八章舞台走位演練		1. 舞台的基礎理念 2. 舞台的動線 3. 舞台上相互配合的要領 4. 舞台走位演練		6	
第九章外套穿脫的表現方式		1. 外套穿脫的禮儀和辦法 2. 舞台上穿脫外套 3. 各類物件的持用方法與舞台表現 4. 更衣技巧及與更衣人員的配合		2	
第十章攝影的姿態		1. 平面攝影 2. 攝影POSE應避免的狀況 3. 攝影POSE與環境空間道具的結合應用 4. 動態連續POSE 5. 流行時尚攝影分析		4	
第十一章美膚、美髮保健及彩妝美化		1. 美膚保健 2. 美髮保健		2	

	3. 保健的其他建議 4. 彩妝美化		
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	實務測驗、分組練習、分組討論、分組測驗		
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材		
教學注意事項	1. 實務操作演練，並瞭解學生學習狀況。 2. 教師應多蒐集相關作品、圖片、幻燈片、錄影帶，以豐富教學內容。		

表 11-2-3-11 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀			
	英文名稱	International Etiquette			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)知識：學習國際禮儀，主要的目標不在於熟背各地、各民族有哪些禁忌或特殊風俗，而在於將禮儀內化為自己的涵養。(二)技能：在全球化、國際化的趨勢下，國際禮儀不僅是商務人士必備的常識與技能，亦成為世界共同的行為規範。(三)態度：禮儀萬事通，態度決定高度。(四)其他：冀望同學在未來國際化的職場生涯中，充分掌握國際禮儀，為自己暨事業加分				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
國際禮儀概論		國際禮儀概論		2	
服飾與儀態		穿著的基本原則、穿著禮儀、儀態介紹		6	
說話禮儀		音調與速度、口語表達與談話技巧、肢體語言		4	
電話禮儀		接打電話禮儀、公務電話接打要領及步驟		4	
書卡禮儀		書卡形式、書卡、傳真、電子郵件的應用、書信文字表達		4	
餐飲宴會的禮儀		中餐禮儀、西餐禮儀、自助餐禮儀、日式料理禮儀、宴會禮儀		10	
其他一般禮儀		公共場所禮儀、求職面試禮儀、其他社交禮儀		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作、報告				
教學資源	坊間教科書、自編教材				
教學注意事項	教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。				

表 11-2-3-12 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香療法實務			
	英文名稱	Aromatherapy Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：美容概論、美膚實務理論基礎				
教學目標 (教學重點)	1. 認識芳香療法介紹和認識精油。 2. 瞭解精油萃取方式、植物油介紹。 3. 培養芳香療法美體專業人員。 4. 瞭解人體指壓與經絡的功能。 5. 熟悉精油條配基本技巧。 5. 充實職業知能、培養敬業樂群、勤勞服務等工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概念篇		芳香療法之定義與原理、芳香療法歷史演化、認識植物、認識精油。		12	
基劑配方篇		冷壓基礎油分析、皮膚類型分析與油之選用、單方精油分析。		24	
芳療生理篇		簡明人體生理學、壓力影響健康、個案健康關心卡。		28	
紓壓保健篇		養生術與精油應用、居家保健與芳療按摩、專業按摩師按摩法。		32	
配方設計與實習篇		調製復方紓壓精油、調製頭部紓壓精油、調製精油抗菌洗手乳、調製精油紓壓沐浴乳、調製精油美膚乳液。		32	
衛生篇		器具消毒方法、手部清潔、消毒、從業人員的健康檢查表卡、衛生管理員證明書、衛生自主管理檢查紀錄表。		16	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗、分組練習、分組實作				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	此課程，需要有美容概論、美膚理論基礎。 多充實實際操作，使學生更熟練技巧。				

表 11-2-3-13 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意料理			
	英文名稱	Creative cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	學習了解各式各樣的食材特性並學習兼顧營養及美味的烹調方式，使其具備基本烹調能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
豬肉		糖醋里肌、醋溜丸子、紅燒子排、魚香肉片、蒜苗臘肉、紅燈綠葉、粉蒸排骨、螞蟻上樹、牛蒡炒肉絲、花生燉豬腳		21	
牛肉		乾癩牛肉絲、麻辣牛腱、蔥爆牛肉片、菠蘿牛肉、彩椒滑牛肉片、泡菜炒牛柳、芝麻牛肉片、水煮牛肉、牛肉湯		21	
雞肉		左宗棠雞、三杯雞、醋溜雞丁、蔥油淋雞、芙蓉雞片、紹興醉雞、豆苗雞絲、醬爆雞丁、燒扒雞翅、三色棒棒雞絲、砂鍋燒雞		21	
海鮮		酸辣海鮮、醋溜魚片、西湖醋魚、客家小炒、紅燴蝦球、枇杷蝦、煙燻鱈魚、煙燻蝦仁、鳳梨蝦球、全家福、五味九孔、魚香蛤蠣		21	
蔬果		燴黃瓜、乾煸四季豆、三下鍋、涼拌青木瓜絲、炸高麗香蕉、干貝芥菜、蛤蠣絲瓜、乾煸苦瓜、芝麻素鱔背		20	
蛋豆		熊掌豆腐、怪味豆魚、涼拌干絲、紅燴豆腐、煙燻素雞、糖心蛋、紹子烘蛋、鑲豆腐、香脆響鈴、紅燒阿給、香菇悶腐竹		20	
湯品		酸辣湯、河州肉片湯、家常蛋湯、漁翁得利、川丸子湯、佛跳牆、人蔘雞湯、柴把鴨湯、紫米湯圓、虱目魚丸湯、苦瓜燉排骨		20	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實際操作及紙筆測驗				
教學資源	坊間出版社著作及自編教材				
教學注意事項	一、本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。二、教師宜鼓勵學生參加勞委會乙、丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。				

表 11-2-3-14 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型彩妝設計		
	英文名稱	Shape makeup design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉各種特殊化妝技巧 2. 針對各種臉型眼型及型態做好完整的彩妝設計			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章化妝史		西洋化妝史、中國化妝史。	4	
第二章季節與化妝		春季化妝、夏季化妝、秋季化妝、冬季化妝。	12	
第三章服裝與化妝		服飾的選擇、服裝與化妝的搭配原則、各種臉型與彩妝、服裝之搭配原則。	8	
第四章配合時間的化妝技巧		時間及膚質的分析、白天化妝及晚上化粧、各種妝感的化妝技巧。	8	
第五章配合地點的化妝技巧		地點及膚質的分析、化妝技巧。	12	
第六章配合場合的化妝技巧		場合分析、化妝技巧。	12	
第七張不同年齡的化妝技巧		年輕女性的化妝、輕熟齡女性的化妝、中年女性的化妝、年長女性的化妝	12	
第八章訂婚化妝		訂婚化妝的妝彩重點、各種型態的訂婚化妝與色彩組合。	12	
第九章伴娘化妝		伴娘化妝的妝彩重點、各種型態的伴娘化妝與色彩組合。	12	
第十章新郎化妝		新郎化妝的妝彩重點、各種型態的新郎化妝、新郎攝影妝。	8	
第十一章新娘化妝		新娘化妝的彩妝重點、配合各種臉型與型態的新娘化妝及色彩組合、新娘攝影妝、結婚前的皮膚保養。	16	
第十二章香水和補妝		香水的種類與使用、認識芳香療法、補妝。	4	
第十三章創意化妝設計		大、小舞台妝之分析、舞台妝檢定解析、特殊化妝。	24	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗、分組練習			
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材			
教學注意事項	1. 指導學生在造型時需注意臉型、個性、時間、地點、場合、角色與流行趨勢的配合。 2. 教學時應注意示範及個別指導			

表 11-2-3-15 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐務實務			
	英文名稱	hotel and restaurant service			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	協助學生了解餐廳餐飲、旅館客房服務的一般知識及規範、熟練餐旅服務之基本技能以及培養學生正確的服務態度及職業道德。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
餐廳服務緒論		餐飲商品介紹、餐飲服務的基本概念、基本服務禮儀及儀態訓練、餐飲從業人員的工作職責		20	
餐廳設備與器具		餐廳設備的介紹、餐廳器具的介紹、餐廳器具材質與特性及保養、布巾的介紹		21	
菜單飲料單的認識		認識各式菜單、菜單功能及結構、認識飲料單及酒單、飲料單、酒單之功能及結構、餐盒與飲料的搭配		21	
餐飲禮儀		席次的安排、用餐禮儀		20	
營業前的準備工作		餐廳之清潔與整理、餐具之清潔與整理、工作檯之清潔與整理、布巾類之整理與準備		21	
基本服務技巧		摺疊餐巾、架設及拆除餐桌、鋪設及更換檯布、操持各式托盤、服務架及服務車、餐具擺設、餐廳服務須知		21	
餐桌布置及擺設		中餐的餐桌布置與擺設、西餐的餐桌布置與擺設		20	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實際操作及紙筆測驗				
教學資源	坊間出版社製作及自編教材				
教學注意事項	一、本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。二、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。				

表 11-2-3-16 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階造型設計			
	英文名稱	Advanced design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 針對不同特質的人做好造型設計。 2. 表現學習彩妝的興趣，與髮型整體感搭配。 3. 熟練各種造型的技巧，以培養專業素養。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章髮型梳理概論		1. 髮型梳理工具介紹 2. 髮型梳理名詞解釋 3. 影響髮型設計五大因素 4. 髮型梳理設計流程		9	
第二章髮型梳理手法		1. 綁髮 2. 髮夾固定法 3. 編髮 4. 基座 5. 臉際分線 6. 頭部分線 7. 捲髮 8. 逆梳		21	
第三章髮型風格運用		1. 簡約風格髮型 2. 俏麗風格髮型 3. 龐克風格髮型 4. 浪漫風格髮型 5. 古典風格髮型 6. 典雅風格髮型 7. 時尚風格髮型		57	
第四章髮型梳理藝術		1. 瀏海小魔髮 2. 點的創作變化 3. 髮型連續變換 4. 大自然的啟示 5. 美的形式原理 6. 個案分析		21	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	一、 教師應有日新月異的調整自我之專業知識，並不斷接受新資訊。 二、 注重學生個別差異進行補救教學以達到教學目標。				

表 11-2-3-17 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵食料理		
	英文名稱	Chinese pasta		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識麵食的文化淵源、特性與分類 2. 熟練製作麵食的基礎技能 3. 提升職業道德及養成飲食衛生安全觀念			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
麵食料理概論		麵食的發展、麵食的分類、原料介紹	14	
丙級酥油皮麵食		蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪、蘇式豆沙月餅	20	
丙級糕漿皮麵食		桃酥、台式豆沙月餅、廣式月餅、鳳梨酥	20	
乙級酥油皮麵食		老婆餅、椰蓉酥、太陽餅、咖哩餃、芝麻喜餅、椪餅、蘇式椒鹽月餅、白豆沙月餅、油皮蛋塔、蒜蓉酥	34	
乙級糕漿皮類麵食		酥皮蛋塔、龍鳳喜餅、台式椰蓉月餅、酥皮椰塔、金露酥	20	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實際操作及紙筆測驗			
教學資源	坊間出版社著作及自編教材			
教學注意事項	一、 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 二、 教師宜鼓勵學生參加勞委會乙、丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。			

表 11-2-3-18 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食		
	英文名稱	Chinese Style Wheat Foodstuff		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解中式麵食之類別與特色。二、瞭解製作中式麵食之材料與烹調法。三、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
中式麵食之介紹		中式麵食之定義、重要性、文化淵源及特色	2	
麵食的原料與器具的選用		原料的分類、原料的選擇及儲存、器具的認識及用途	2	
水調和麵類		冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食	10	
發麵類		發酵麵食、發粉麵食、油炸麵食	10	
酥糕類		酥油皮類、糕漿皮類	10	
品質鑑定與產品包裝		品質鑑定與產品包裝	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作、報告			
教學資源	坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。			

表 11-2-3-19 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩繪設計			
	英文名稱	Painted design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 啟發設計與創作能力。 2. 學習色彩的應用與搭配。 3. 建立美學的基礎與審美的經驗能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章造型藝術概說		1. 造型藝術美學概說 2. 紙上化妝		12	
第二章造型設計基礎		1. 線條 2. 造型 3. 構圖 4. 空間與透視 5. 質感 6. 明暗 7. 立體 8. 色彩		16	
第三章造型設計理念		1. 均衡 2. 強調 3. 比例 4. 律動 5. 漸變 6. 反覆 7. 單純 8. 對比 9. 多變 10. 統整		20	
第四章彩繪工具與五官畫法		1. 工具材料 2. 五官畫法		20	
第五章設計繪畫表現實務		1. 鉛筆表現技法和範例 2. 色鉛筆表現技法和範例 3. 化妝品表現技法和範例 4. 粉彩表現技法和範例 5. 水彩表現技法和範例 6. 立體表現技法和範例		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗、分組練習				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	1. 教師以講解、問答、討論及示範以提高學生的學習興趣。 2. 利用課餘時間參觀與教學相關之展覽。				

表 11-2-3-20 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理			
	英文名稱	Exotic cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	3				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、對各國飲食文化有所了解 二、從人文地理、飲食文化、特色食材之介紹，到代表菜餚的實作 三、透過實務操作培養餐飲相關學養及技術				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
日本料理		天婦羅、御好燒、玉子燒、親子丼、壽司、炸豬排、照燒雞排		5	
韓國料理		韓式拌飯、部隊鍋、辣炒年糕、春川炒雞、韓式炸雞		3	
蒙古料理		蒙古烤肉		2	
新疆料理		孜然羊肉烤串、新疆大盤雞		3	
南洋地區		泰式涼拌海鮮、月亮蝦餅、檸檬魚捲、泰式椒麻雞腿排、泰式打拋豬、泰式酸辣海鮮湯		4	
越南料理		越南風味牛腩、越式咖哩雞佐法國麵包、越南風味春捲、牛肉河粉、甘蔗蝦、椰子燒豬肉		4	
馬來西亞料理		仁當牛肉、馬來肉骨茶、馬來叻沙鍋		3	
印度料理		印度香料優格烤春雞、印度漁夫咖哩、印度蔬菜咖哩、香料烤羊排附檸檬優格醬、印度咖哩餃附薄荷辣醬		5	
土耳其料理		土耳其茄子鑲肉、扁豆濃湯、番紅花米布丁、牧羊人沙拉、白豆燉牛肉、土耳其羊肉披薩、地中海牛肉餅		5	
美國料理		媽媽風味啤酒紅蘿蔔醬豬肉、美式香蒜布利乳酪披薩、美式BBQ燒烤蜜汁豬肋排、貝托尼辣味鮭魚佐酪梨洋蔥泥、起司總匯海鮮塔		6	
墨西哥料理		安契拉達牛肉泥捲餅、墨西哥辣味腰豆肉醬義大利麵、墨西哥雞肉酥餅佐牛番茄莎莎醬、爐烤香料豬排佐酪梨莎莎、摩利辣味巧克力烤雞腿、墨式牛肉塔可脆餅、墨式辣味芒果開胃小點、鐵板滋滋鮮蝦肌肉法士達		6	
義大利料理		義式田園燒雞、奶油時蔬起司雞腿、義式燻鮭佐奶油醬、米蘭香烤芥末豬排、西西里培根鱈魚佐青醬		5	
法國料理		蟹肉蘆筍佐百香蛋黃醬、法式烤羊肩、野菇燉飯、勃艮第紅酒燉牛肉		3	
英國料理		鱸魚蛋捲佐芥末籽醬		2	
合 計				56	
學習評量 (評量方式)	實際操作、紙筆測試				
教學資源	坊間出版社著作及自編教材				
教學注意事項	一、本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 二、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。				

表 11-2-3-21 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美睫設計			
	英文名稱	Beauty eyelash design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養對睫毛的生理構造之專業知識。 2. 熟悉睫毛嫁接之專業技巧。 3. 強化專業睫毛嫁接素養之培育。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 緒論		美睫行業的演變與發展、美睫沙龍的服務項目、美睫沙龍的基本設備、美睫服務流程、美睫師的專業形象		4	
第二章 解析睫毛		睫毛的構造、睫毛的生長、睫毛的功能		4	
第三章 睫毛嫁接		何謂睫毛嫁接、不同美睫方式的比較、接睫後的清潔與保養、睫毛嫁接的工具與材料、取毛與沾膠技巧、紙上嫁接：直線練習、睫毛嫁接基本架構 紙上操作美睫設計 可愛型 紙上操作美睫設計 自然型 紙上操作美睫設計 性感型 紙上操作美睫設計 優雅型		24	
第四章 睫毛嫁接 假人頭操作		應備工具材料及擺放、衛生清潔與眼周防護、睫毛嫁接流程		8	
第五章 睫毛嫁接 真人操作		前置作業、衛生清潔與眼周防護、睫毛嫁接流程		8	
第六章 真人卸睫		真人卸睫示範流程		24	
第七章 名師作品		可愛型 單眼60根、自然型 單眼60根、性感型 單眼100根、彩色睫毛濃密型 繽紛孔雀、創意耶誕派對、多層次羽睫 單眼500根、優雅型 單眼300根、性感型 單眼300根、可愛型 單眼300根、日式嫁接空氣感芭比型 單眼180根、日式嫁接自然型 單眼40根、日式嫁接自然型、6D優雅型 單眼300根、6D優雅型 單眼400根、多層次 單眼250根、單根嫁接自然型 單眼50根、黑鑽 單眼500根、高層次美艷型 單眼500根、多層次 單眼500根		2	
第八章 作品欣賞		參考資料 圖片來源 認證資訊 全球頂尖國際認證中心形象造型國際職能課程認證 一級美睫師學科測驗題庫 二級美睫師學科測驗題庫 附錄 睫毛嫁接紙上練習紙圖		2	
合 計				76	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗，實作測驗，分組練習				
教學資源	坊間出版社之教科書獲致編教材。				
教學注意事項	1. 教師以講解、問答、討論及示範以提高學生的學習興趣。 2. 學期內安排做校外教學至業界作品欣賞。 3. 鼓勵學生多參加校內、外競賽活動。				

表 11-2-3-22 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階美髮設計			
	英文名稱	Advanced hairdressing design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.能學以致用及職業發展之需要。 2.熟練運用冷燙、剪髮、削刀、整髮、電鉗、假髮應用等技能及各種實用髮型。 3.重視學生髮型美感欣賞及創作設計陶冶。 4.明瞭髮型設計原理原則、對美髮的欣賞及創造設計陶冶。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 基本染髮與應用		色彩原理與染髮概論、染髮劑的種類與應用、染髮前的準備工作、染後的洗髮與護髮、染髮應注意事項、白髮染黑、退色或染髮、補染髮、漂髮劑與漂染要點及使用方法。		6	
第二章 編髮		變化編髮、緞帶編髮。		6	
第三章 梳髮		梳髮的目的、工具的使用、髮夾的種類及使用方法、短髮梳法、長髮梳法。		3	
第四章 剪髮(層次剪髮)		髮型構成的要件、小層次剪髮、大層次剪髮、等長式剪髮、方型剪髮、推剪髮。		15	
第五章 整髮(吹髮的應用)		外翻髮型吹髮、鬢髮髮型吹髮、波浪髮型吹髮。		15	
第六章 花式冷燙		標準捲棒排列設計、花式捲棒排列設計、熱燙--熱塑燙、熱燙--離子燙。		15	
第七章 剪髮(削刀)		削刀的認識與操作、削刀的運用。		12	
第八章 整髮(電鉗)		電鉗的認識、電鉗的操作。		12	
第九章 整髮(指推波浪)		指推波浪的認識、不分線作法、分線作法、整髮運用。		15	
第十章 假髮應用		假髮的由來與製造、假髮的種類與應用、假髮漂染、假髮洗滌與保養。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗				
教學資源	坊間出版社之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 2.教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 3.實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 4.輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。				

表 11-2-3-23 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾		
	英文名稱	Cake decoration		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解各項產品中原料組成的特性。 2. 蛋糕裝飾之認識。 3. 具有製作各種烘焙產品的能力。 4. 具備邏輯思考與解決問題能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
基本工具介紹		常用器具、特殊材料、擠花嘴基本用法	6	
蛋糕體製作		戚風蛋糕、瑞士捲、海綿蛋糕、重奶油蛋糕	18	
基本技法		蛋糕捲髮、圓形基本抹面	18	
裝飾技巧		巧克力品裝飾、水果裝飾品、調色	18	
創意蛋糕裝飾實作		創意蛋糕裝飾實作	48	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作、報告			
教學資源	坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。			

表 11-2-3-24 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作			
	英文名稱	Dessert Preparing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識點心的淵源與文化。二、熟練點心設備及工具的正確操作方法。三、認識各種點心材料之特性。四、熟練基礎點心技能。五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
烘焙教室守則及環境區域		烘焙教室守則及環境區域		2	
中式點心機具及設備介紹		中式點心機具及設備介紹		2	
中式點心典故		中式點心典故		2	
點心實作1		油皮類點心		24	
點心實作2		發麵類點心		24	
點心實作3		水調(和)麵類點心		24	
點心實作4		中式米食點心		30	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作、報告				
教學資源	坊間教科書、自編教材				
教學注意事項	教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。				

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

(五) 特殊需求領域課程

表 11-2-5-1 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理		
	英文名稱	Life managing		
師資來源	內聘			
科目屬性	生活管理			
	校訂必修 一般科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	自主行為、自律行為、自我倡導、自我實現			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
自主行為	規劃個人活動內容、嘗請獨立解決問題、依據個人的條件規劃生涯計畫		6	
自律行為	檢視個人表現水準、列舉個人完成目標之要項、從他人意見回饋，列舉個人需改進之缺點、能具體描述行為情境		6	
自我倡導	能表達個人在校適應狀況、反應自己在校需求尋求同儕師長協助、在個人生活有需要時尋求他人協助		12	
自我實現	培養與年齡相當的興趣活動、接受個人的體格樣貌、能分享個人心理狀態、依據自身相關知識展現行動企圖		12	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	觀察、自我反省			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	視學生狀況適時修訂教材內容。			

表 11-2-5-2 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧		
	英文名稱	Social skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	社會技巧			
	校訂必修 一般科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學校基本適應技巧 2. 社區基本適應技巧			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
學校基本適應技	在課堂中持續傾聽他人說話、在課堂中持續傾聽他人說話、能在監督或協助下完成複雜的工作、能主動參與在課堂或小組討論	20		
社區基本適應技巧	能與陌生人打招呼、在社區情境活動時，禮貌地回應他人的問話、與陌生人互動時，根據當時的情境有禮貌地與人閒聊、	16		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	觀察、自我反省			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	視學生狀況適時修訂教材內容。			

表 11-2-5-3 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育		
	英文名稱	Vocational education		
師資來源	內聘			
科目屬性	職業教育			
	校訂必修 一般科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 工作習慣 2. 工作調適 3. 團隊合作			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
工作習慣	遵守指定活動的規範、妥善保管個人用品、遵循請假規定完成請假手續、依工作規定的程序完成工作、積極參與工作、能維持工作場域整潔	12		
工作調適	接受不同人員的工作指令、接受工作項目的變動、接受工作難度的增加、區辨不同的工作價值觀、能尋求工作失誤的補救方法	12		
團隊合作	維持基本的禮節、向他人表達自己的需求、能與他人交換意見完成工作、依據工作場域條件與他人共同完成工作、提供工作訊息給工作夥伴	12		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	觀察、自我反省			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	視學生狀況適時修訂教材內容			

表 11-2-5-4 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	溝通訓練		
	英文名稱	Communication training		
師資來源	內聘			
科目屬性	溝通訓練			
	校訂必修 一般科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	肢體動作溝通 表情動作溝通 參與 合作			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
肢體動作溝通	以肢體動作表達簡單的需、根據對方的情緒感受，給予適當的肢體回應、適切的肢體動作表達自己的情緒及感受	6		
表情動作溝通	辨識溝通對象視線及表情的變化所代表的溝通意、以表情動作表達簡單的需求、依溝通情境與內容與對話者有共同的視線目標	6		
參與	以至少一種溝通管道表示希望參與的意圖、理解他人的邀約詢問、理解所參與活動的情境與主題、理解他人的關心或體貼	12		
合作	能理解與工作性質相關的重要關鍵詞術語、根據自己的狀況，表達自己對合作規範或協定的意、表達與合作內容相關的重要溝通訊息、表達與合作內容相關的重要溝通訊息	12		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	觀察、自我反省			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	視學生狀況適時修訂教材內容。			

表 11-2-5-5 苗栗縣私立龍德家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	情意發展		
	英文名稱	Affective Development		
師資來源	內聘			
科目屬性	情意發展			
	校訂必修 一般科目			
學生圖像	學習力、品格力、溝通力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	生涯試探與規劃 正向情緒維持與激發 壓力調適 挫折容忍力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
生涯試探與規劃	試探適合自己的生涯發展方向、持續執行、監控與評估調整生涯發展計畫		12	
正向情緒維持與激發	找出讓自己感到正向情緒、實踐增進心理健康的方法、找到自己正負向情緒的平衡點		8	
壓力調適	表達自己的壓力狀態、能辨識他人的壓力狀態、學習壓力調適的方法、以實際的行動解決壓力		8	
挫折容忍力	以同理心主動關心同儕、虛心自我檢討並改過、接受別人善意的批評、避免過度自責與內疚之罪惡感		8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	觀察、自我反省			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	視學生狀況適時修訂教材內容			

