

備查文號：

新北市政府教育局 110年2月8日 新北教中字 第1100234081 號函備查

高級中等學校課程計畫
能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校
(原住民重點學校)
學校代碼：011426

進修部課程計畫

本校109年11月25日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章： 

(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年2月23日

學校基本資料表

學校校名	能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校			
普通型高中	普通班			
技術型高中	專業群科	<ol style="list-style-type: none"> 1. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 2. 設計群:廣告設計科；多媒體設計科 3. 家政群:幼兒保育科；美容科；流行服飾科 4. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科 5. 藝術群:表演藝術科 		
	建教合作班	<ol style="list-style-type: none"> 1. 商業與管理群：商業經營科 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		
其他				
進修部	<ol style="list-style-type: none"> 1. 家政群:美容科 2. 餐旅群:觀光事業科 			
建教合作班	<ol style="list-style-type: none"> 1. 商業與管理群:商業經營科 2. 家政群:美容科 3. 餐旅群:餐飲管理科 			
特殊教育及特殊類型	<ol style="list-style-type: none"> 1. 門市服務科 2. 綜合職能科 			
聯絡人	處室	教務處	電話	02-29182399#162
	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
普通型高中	學術群	普通班	0	0	1	32	1	30	2	62
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	34	1	19	1	43	3	96
		資料處理科	2	100	2	98	2	92	6	290
	設計群	廣告設計科	1	13	1	18	1	21	3	52
		多媒體設計科	1	16	1	11	1	21	3	48
	家政群	幼兒保育科	1	22	1	20	1	23	3	65
		美容科	3	92	2	80	2	63	7	235
		流行服飾科	1	9	1	17	1	18	3	44
	餐旅群	觀光事業科	1	10	1	18	1	16	3	44
		餐飲管理科	2	84	2	64	2	83	6	231
	藝術群	表演藝術科	1	17	1	25	1	32	3	74
	服務群	門市服務科	1	12	1	12	0	0	2	24
其他	綜合職能科	0	0	2	16	3	39	5	55	
進修部	家政群	美容科	3	108	4	110	5	153	12	371
	餐旅群	觀光事業科	1	31	1	45	1	31	3	107
建教合作班	商業與管理群	商業經營科	1	27	1	15	1	19	3	61
	家政群	美容科	1	47	1	37	1	45	3	129
	餐旅群	餐飲管理科	1	62	1	39	1	39	3	140

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	1	45
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	45
		資料處理科	2	90
	設計群	廣告設計科	1	45
		多媒體設計科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
		美容科	3	135
		流行服飾科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
餐飲管理科		3	135	

	藝術群	表演藝術科	2	90
	服務群	門市服務科	1	15
		包裝服務科	1	15
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	2	90
進修部	家政群	美容科	4	180
	餐旅群	觀光事業科	1	45
		餐飲管理科	1	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

一、學校願景

本校致力發揚創校精神，秉承創辦人明乘長老遺訓「無緣大慈、同體大悲」的般若智照，及「服務、尊重、關懷、包容」的教育理念辦學。

同時，為達成「科科有特色、校務均優質、家長安心選、學生快樂讀」的理想，配合教育政策、掌握社會脈動。我們建立以「優質學園、精進教學、適性多元、務實特色」，為學校發展目標，確立未來發展方向為：

1. 在優質學園上：建立優質校園、一流教學設備環境。
2. 在精進教學上：強化教師教學、提升教師專業知能。
3. 在適性多元上：促進學生多元、適性拔尖維穩扶弱。
4. 在務實特色上：加強專業務實、技能精進特色創新。

緣此，形塑『培育勤樸堅毅的優秀技術人才，具有自主、誠樸、合作和專業的家事商業技職學府』為學校願景。

學校願景與學生圖像圖表



二、學生圖像

前言

承接『培育勤樸堅毅的優秀技術人才，具有自主、誠樸、合作和專業的家事商業技職學府』為學校願景。本校致力培育學生具備「學習力」、「品格力」、「整合力」及「技術力」等核心能力為學生圖像。

品格力

學生具備謙恭誠懇和責任榮譽的美德，能展現關懷熱誠的品格。

技術力

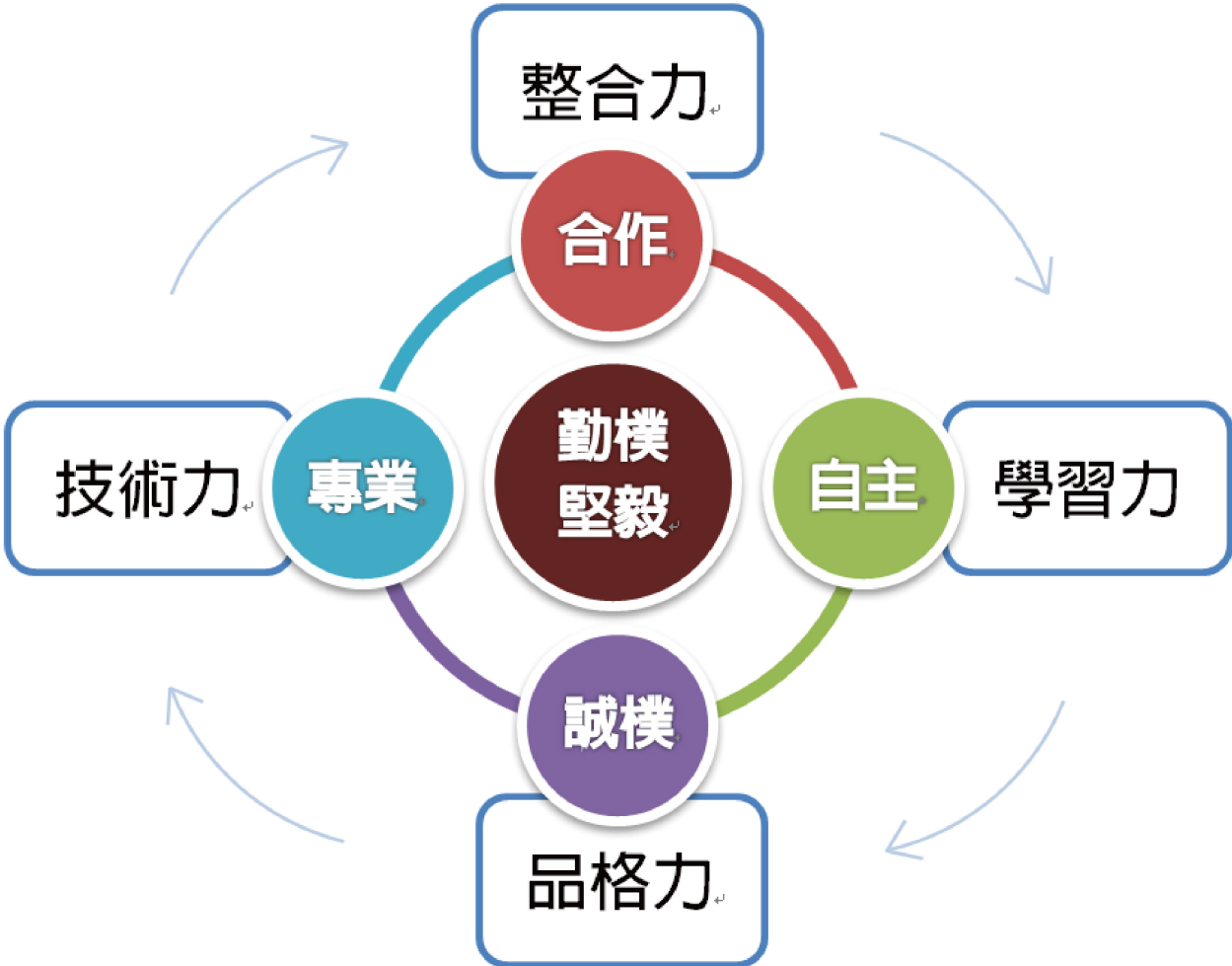
學生具備精實致用和重視人文的素養，能展現職場專業的技術。

學習力

學生具備積極創新和持續精進的熱情，能展現自信好學的態度。

整合力

學生具備同理包容和表達溝通的觀念，能展現跨域共享的力量。



肆、課程發展組織要點

新北市能仁高級家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

107年1月19日校務會議通過

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35人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計6人。

(四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計9人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群教師代表擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者2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，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)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)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(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。

(四)研究會針對專業議題討論時，應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) 各學科/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，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過，陳校長核定後施行，修正時亦同。

109 學年度能仁家商課程發展委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
校長(主任委員)		洪志旻	廣告設計科	廣告設計科專業科目
行政代表	教務主任	曾炫閔	國文科	國文
	學務主任	許智偉	國文科	國文、圖書
	輔導主任	蔡孟宗	社會科	輔導
	實習主任	劉清瑩	流行服飾科	流行服飾科專業科目
	總務主任	許幸美	商業經營科	商管
	圖書館主任	陳盈中	觀光事業科	觀光、美容、圖書
	人事主任	謝儀美	商經科	商管、數學
	進修部組長	王俊喻	觀光事業科	觀光(進修)
	教學組長	黃淑君	幼兒保育科	幼兒保育科專業科目
教師代表	國文教師	郭密枝	國文科	國文
	英文教師	蕭燕萍	英文科	英文
	數學教師	羅梓榆	數學科	數學、課程(普高)
	社會科教師	王念群	社會科	歷史
	自然科教師	張文正	自然科	物理
	藝能科教師	葛祐竹	音樂	音樂
	專業群科教師	許苑真	廣告設計科	廣設、多媒體專業科目
	專業群科教師	李珈慧	資料處理科	資料處理科專業科目
	專業群科教師	游碧菁	商業經營科	商業經營科專業科目
	專業群科教師	林怡芬	流行服飾科	流行服飾科專業科目
	專業群科教師	翁佩伶	美容科	美容科專業科目
	專業群科教師	簡俊盛	觀光事業科	觀光事業科專業科目
	專業群科教師	陳宏昱	表演藝術科	表演藝術科專業科目
	專業群科教師	王正得	餐飲管理科	餐飲管理科專業科目
	專業群科教師	陳黛虹	幼兒保育科	幼兒保育科專業科目
	特殊需求教師	洪妙宜	輔導科、服務群	特教組長
導師代表	邱靜宜	資料處理科	資料處理科專業科目	

	導師代表	柳懿芬	英文科	英文
	導師代表	蔡安翔	數學科	數學(普高)
學校組織代表	教評會代表	吳明珠	商業經營科	商管
學生代表	學生會委員	林冠君	表演藝術科	學生代表
產業代表	諮詢委員	張春和	曼都總經理	美容、建教、實習
家長代表	家長會長	劉宇翔	家長委員	園藝工程
專家學者	諮詢委員	陳信正	教育部課程中心	課程
	諮詢委員	陳瑞榮	竹北高中校長	課程

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			
					品格力	技術力	學習力	整合力
家政群	美容科	1. 婚顧公司/新娘秘書。 2. 美容、美髮連鎖加盟店/髮型設計整體體造型師、美容師。 3. 醫學美容相關產業助理人員。 4. 複合式沙龍店美甲師、美睫師理人員。	1. 培養美容相關領域之基礎人才。 2. 培養醫學美容產業之基礎助理人才。 3. 培養美甲彩繪、創意美睫及新娘秘書之基礎人才。 4. 培養婚禮、展場、活動企劃人才。 5. 培養美容相關領域繼續進修人才。	具備美容、美髮、美膚專業基礎知識之能力	●	●	●	●
				具備手工配飾專業基礎之能力	○	●	○	●
				具備噴槍彩繪專業基礎之能力	○	●	●	○
				具備醫學美容之基礎助理專業之能力	●	○	○	●
				具備美甲彩繪、創意美睫及新娘造型專業之能力	○	●	●	●
				具備婚禮、展場企劃之能力。	●	○	●	●
				具備職業道德、敬業樂群、熱忱的服務態度及專業再精進之能力。	●	○	○	●
餐旅群	觀光事業科	1. 旅遊業：導遊、領隊、遊程規劃師、航空票務人員。 2. 飯店業：飯店櫃台服務人員、房務人員、飯店客服人員、調酒師、飯店餐飲服務人員。 3. 展場業：婚禮企劃人、展場及活動企劃人員。 4. 休閒服務業：網站經營人員。 5. 餐旅服務業創業經營者	1. 培養觀光產業導遊、領隊、領團人員、遊程規劃基礎人才。 2. 培養飯店房務及餐飲服務基礎人才。 3. 培養航空票務管理資訊人才。 4. 培養網站經營管理人才。 5. 培養觀光事業相關領域繼續進修人才。 6. 培養餐旅專業領域具有職業道德且終生學習的人才。	具備觀光產業專業基礎能力。	●	●	●	●
				具備英、日語會話能力。	○	○	●	●
				具備飯店客房服務、櫃檯服務能力。	●	●	●	●
				具備飯店餐飲服務能力。	○	●	●	●
				具備航空票務管理資訊能力。	●	●	●	●
				具備網站經營管理 能力。	○	●	●	●
				具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。	●	○	●	●
餐飲管理科	1. 餐飲業相關人員(廚師、餐飲服務、侍酒師、咖啡師等) 2. 旅館從業人員 3. 創業經營者	1. 培養成為餐飲內場(中餐、西餐、西點)基礎人才。 2. 培養成為餐飲外場(飲料調製、餐飲服務)基礎人才。 3. 培養具備創意與溝通能力之人才。	具備對食物製備之認識及原理的能力。	●	○	○	●	
			具備對餐飲安全衛生與服務技術的專業能力。	●	●	●	●	
			具備飲料調製與創意啟發之能力。	○	●	●	○	
			具備中餐、西餐、西點製作能力。	○	●	●	○	
			具備在地文化與飲食鏈結能力。培育	○	●	●	○	

		<p>4. 培養本科學生能與在地文化飲食做鏈結之人才。</p> <p>5. 培養餐飲專業領域具有職業道德且終生學習的人才。</p>	<p>廚藝專業技能。</p> <p>具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。</p>				
				●	○	●	●

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、美膚專業基礎知識之能力
2. 具備手工配飾專業基礎之能力
3. 具備噴槍彩繪專業基礎之能力
4. 具備醫學美容之基礎助理專業之能力
5. 具備美甲彩繪、創意美睫及新娘造型專業之能力
6. 具備婚禮、展場企劃之能力。
7. 具備職業道德、敬業樂群、熱忱的服務態度及專業再精進之能力。

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	6	7			
名稱	名稱										
部定必修	專業科目	家政概論	○			○			●		
		色彩概論	●	●		○		○	●		
		家政職業衛生與安全	●			●	●	●	●		
		家庭教育	○						●		
		家政職業倫理	○			●	●	○	●		
		行銷與服務	●	●		●	●	●	●		
		家政美學	●	●	●	○	●	●	●		
	實習科目	多媒材創作實務	●	●	○		●	●	●		
		飾品設計與實務	●	●	●		○	●	●		
		美容美體實務	●			○	●		●		
		美髮造型實務	●	●	●		●		●		
		舞台表演實務	●	●	●		○	●	●		
	整體造型設計與實務	●	●	●		●	●	●			
	校訂必修	實習科目	專題實作	●	○	○	○	○	○	●	
	校訂選修	專業科目	顧客關係管理學	○			●			●	
			網站經營與管理學	●			●			●	
美容衛生學			●			●			●		
彩繪設計概論			●		●		○	○	●		
流行美學與時尚趨勢概論			●	○	○	○	○	○	●		
實習科目		指甲彩繪與護理實務	●	○	○		●		●		
		美體技藝實務	●			○	○		●		
		髮藝造型實務	●	●	○		●	○	●		
		時尚新娘造型實務	●	●	○		●	○	●		
		流行創意髮型設計實務	●			○	●		●		
		時尚創意彩妝實務	●	●	○		●	○	●		

備註：

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

- 列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(二) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備觀光產業專業基礎能力。
2. 具備英、日語會話能力。
3. 具備飯店客房服務、櫃檯服務能力。
4. 具備飯店餐飲服務能力。
5. 具備航空票務管理資訊能力。
6. 具備網站經營管理能力。
7. 具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。

表5-2-2餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部 定 必 修	專業科目								
	觀光餐旅業導論	●	●	●	●	●	○	●	
	觀光餐旅英語會話	○	●	●	●	○	○	○	
	餐飲服務技術	○				●		●	
	飲料實務	○			●			○	
	旅遊實務	●	●	●	○	●	○	●	
	導覽解說實務	●	●	○	○	○	○	●	
遊程規劃實務	●	○	●	○	●	●	●		
校 訂 必 修	專業科目								
	國際禮儀概論	○	○	●	●			○	
	實習科目								
	專題實作	●	○	○	○	○	○	●	
校 訂 選 修	專業科目								
	顧客關係管理學	●	○				○	●	
	網站經營與管理學	●	○				●	●	
	成本控制學			●	○	○	●	●	
	航空票務學	●	○	○		●	●	●	
	餐旅安全與衛生學	○		●	●			●	
	實習科目								
	民宿管家實務	●	●	●	●	○	●	●	
	台式小吃實作	●						●	
	觀光行銷實務	○	○	○	○	○	○	●	
	領團實務	○	○	○	○	○	○	●	
	婚禮企劃與會展管理實務		○	○		○	○	●	
飲料與調酒實務			○	●			●		
蔬果切雕實務			○	○			●		

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) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備對食物製備之認識及原理的能力。
2. 具備對餐飲安全衛生與服務技術的專業能力。
3. 具備飲料調製與創意啟發之能力。
4. 具備中餐、西餐、西點製作能力。
5. 具備在地文化與飲食鏈結能力。培育廚藝專業技能。
6. 具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。

表5-2-3餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
名稱	名稱								
部 定 必 修	專業科目								
	觀光餐旅業導論	○	●	○	○	○	○		
	觀光餐旅英語會話	○	○	○		○	●		
	實習科目								
	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●		
	飲料實務	○	○	●	○	●	○		
校 訂 必 修	專業科目								
	國際禮儀概論		●				○		
	實習科目								
	專題實作	●	○	○	○	○	○		
	校 訂 選 修	專業科目							
		顧客關係管理學		●					
網站經營與管理學		○	●						
餐飲管理學		●	●	○	○	○	○		
成本控制學		●		●	●	○	●		
菜單設計概論		○	○	○	●				
航空票務學					○		●		
餐旅安全與衛生學		●	●						
實習科目									
庫房管理實務		○	○	●	●		●		
地方小吃實作		●			○				
台式小吃實作		○	○		○	●	○		
民宿管家實務		○	○	○	○	●	○		
蔬果切雕實務	○	●	●	○	●				
飲料與調酒實務	○	●	●	○	○	○			

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)



(二) 觀光事業科(407)

學校願景

品格、勤能、自主、創藝

本校以樹立「勤儉誠毅」為基礎，及「服務、尊重、體察、包容」的理念，發展以「品格、勤能、自主、創藝」為學校願景，致力培育學生具備「品格力」、「學習力」、「技術力」及「整合力」等具備能力的學生畢業。

科教育目標

1. 培養觀光產業導遊、領隊、領團人員、遊程規劃基礎人才。
2. 培養飯店房務及餐飲服務基礎人才。
3. 培養航空票務管理資訊人才。
4. 培養網站經營管理人才。
5. 培養觀光專業相關領域繼續進修人才。
6. 培養餐飲專業領域具有職業道德且終生學習的人才。

視光學年	品格力		學習力		技術力		整合力		特色課程
	非正式課程 學校活動	部定 一般科目	部定 一般科目	校訂必修 及選修 一般科目	部定 專業、實習 科目	校訂必修 專業、實習 科目	校訂必修 專業、實習 科目	校訂選修 專業、實習 科目	
第一學年	1. 真誠 新生訓練 公民教育訓練 專題活動 行列訓練	英語(I) 藝術生活(I) 體育(I) 公民與社會(I)	國語文(I) 英語文(I) 數學(I) 資訊科技(I)	觀光日語(I)	觀光餐飲專業 概論(I) 觀光服務技術 (I)			觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C)	
	2. 關懷 性學教育 反霸凌宣導 反毒宣導	英語(I) 藝術生活(I) 體育(I) 公民與社會(I)	國語文(I) 英語文(I) 數學(I) 資訊科技(I)	觀光日語(I)	觀光餐飲專業 概論(I) 觀光服務技術 (I)			觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C)	
第二學年	3. 溝通 校慶紀念週會 長者講座 原住民族談 新住民座談	國語文(I) 英語文(I) 數學(I) 公民與社會(I) 生物(I)	國語文(II) 英語文(II) 數學(II) 公民與社會(II) 生物(II)	觀光日語(II) 觀光日語(II) 觀光日語(II) 觀光日語(II)	觀光餐飲專業 概論(II) 觀光服務技術 (II) 觀光餐飲專業 概論(II) 觀光服務技術 (II)				
	4. 合作	國語文(I) 英語文(I) 數學(I) 公民與社會(I) 生物(I)	國語文(II) 英語文(II) 數學(II) 公民與社會(II) 生物(II)	觀光日語(II) 觀光日語(II) 觀光日語(II) 觀光日語(II)	觀光餐飲專業 概論(II) 觀光服務技術 (II) 觀光餐飲專業 概論(II) 觀光服務技術 (II)				
第三學年	5. 積極 校外教學 校外參訪 行程設計 專題製作	國語文(II) 英語文(II) 數學(II) 公民與社會(II) 生物(II)	國語文(III) 英語文(III) 數學(III) 公民與社會(III) 生物(III)	觀光日語(III) 觀光日語(III) 觀光日語(III) 觀光日語(III)	觀光餐飲專業 概論(III) 觀光服務技術 (III) 觀光餐飲專業 概論(III) 觀光服務技術 (III)			觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C)	禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C)
	5. 積極 生涯規劃 生涯規劃	國語文(II) 英語文(II) 數學(II) 公民與社會(II) 生物(II)	國語文(III) 英語文(III) 數學(III) 公民與社會(III) 生物(III)	觀光日語(III) 觀光日語(III) 觀光日語(III) 觀光日語(III)	觀光餐飲專業 概論(III) 觀光服務技術 (III) 觀光餐飲專業 概論(III) 觀光服務技術 (III)			觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C)	禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C) 觀光空乘與導 遊學(C) 禮儀實務(C)

觀光

科專業能力

1. 具備觀光產業專業基礎能力。
2. 具備英、日語言聽能力。
3. 具備飯店客房服務、禮儀服務能力。
4. 具備飯店餐飲服務能力。
5. 具備航空票務管理資訊能力。
6. 具備網站經營管理能力。
7. 具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。

職場進路

1. 旅遊業：導遊、領隊、遊程規劃師、航空業務人員。
2. 飯店業：飯店櫃台服務人員、房務人員、飯店客服人員、調酒師、飯店餐飲服務人員。
3. 展場業：婚禮企劃人、展場及活動企劃人員。
4. 休閒服務業：網站經營人員。
5. 餐飲服務業創業經營者。

(三) 餐飲管理科(408)

學校願景

品格、勤能、自主、創藝

本校以校訓「勤慎誠毅」為基礎，及「嚴務、尊禮、開明、包容」的願志，發展以「品格、勤能、自主、創藝」為學校標榜，致力培育學生具備「品格力」、「學習力」、「技術力」及「整合力」等具擇能力之學生團體。

科教育目標

1. 培養成為餐飲市場(中餐、西餐、西點)基礎人才。
2. 培養成為餐飲外場(飲料調製、餐飲服務)基礎人才。
3. 培養具備創意與溝通能力之人才。
4. 培養本科學生能與在地文化飲食做連結之人才。
5. 培養餐飲專業領域具有職業道德且終生學習的人才。

餐飲學年	品格力		學習力		技術力		整合力		特色課程
	非正式課程 學校活動	部定 一般科目	部定 一般科目	校訂必修及選修 一般科目	部定 專業、實習科目	校訂必修 專業、實習科目	校訂必修 專業、實習科目	校訂選修 專業、實習科目	
第一學年	1. 真誠 新生訓練 公民教育訓練 敬禮活動 幹部訓練	美術(O) 藝術生活(O) 體育(O) 全民國防教育(O)	國語文(2) 英語文(2) 數學(O) 資訊科技(O)		觀光餐旅業概論 餐飲服務技術(O) 中國菜餚實習(4)				
	2. 關懷 性別教育 反霸凌宣導 反毒宣導 校動愛心巡禮	美術(O) 藝術生活(O) 體育(O) 全民國防教育(O)	國語文(2) 英語文(2) 數學(O) 資訊科技(O)		觀光餐旅業概論 餐飲服務技術(O) 中國菜餚實習(4)				地方小吃製作(B) 地方小吃製作(C)
第二學年	3. 溝通 原住民族 原住民族探訪 原住民族探訪	健康與護理(O)	國語文(2) 英語文(2) 數學(O) 公民與社會(O) 資訊(O) 生活(O)	科技應用概論(2) 觀光餐旅業概論(2) 觀光餐旅業概論(2)	觀光餐旅業概論(2) 觀光餐旅業概論(2)			餐旅行銷與管理(O)	
	4. 合作	健康與護理(O)	國語文(2) 英語文(2) 數學(O) 公民與社會(O) 資訊(O) 生活(O)	科技應用概論(2) 觀光餐旅業概論(2) 觀光餐旅業概論(2)	觀光餐旅業概論(2) 觀光餐旅業概論(2)			餐旅行銷與管理(O)	
第三學年	5. 積極 校外教學 校外參訪 行程設計 暑期製作 畢業製作	法律與生活(O)	國語文(2)	生涯規劃(2)	觀光餐旅業概論(2)	餐旅管理概論(O)	專題實作(2)	餐旅管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅服務(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O)	餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O)
		法律與生活(O)	國語文(2)	生涯規劃(2)	觀光餐旅業概論(2)	餐旅管理概論(O)	專題實作(2)	餐旅管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅服務(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O)	餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O) 餐旅行銷與管理(O)

餐飲

科專業能力

1. 具備對食物製備之認識及原理的能力。
2. 具備對餐飲安全衛生與服務技術的專業能力。
3. 具備飲料調製與創意啟發之能力。
4. 具備中餐、西餐、西點製作能力。
5. 具備在地文化與飲食連結能力。培育廚藝專業技能。
6. 具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。

職場進路

1. 餐飲業相關人員(廚師、餐飲服務、侍酒師、咖啡師等)
2. 承造從業人員
3. 創業經營者

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

110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	8	2	2	2	2			
	數學	數學	4	1	1	1	1			A版
		地理	2			1	1			
	社會	公民與社會	2			1	1			
		化學	2			1	1			B版
	自然科學	生物	2			1	1			A版
		美術	美術	2	1	1				
	藝術生活		2	1	1					部分單元跨科之統整型、探究型或實作型課程內容(探究型)：第一學年實施；美術
	綜合活動	法律與生活	2						2	
	科技	資訊科技	2	1	1					
	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		46	10	10	10	10	2	4	部定必修一般科目總計46節數
專業科目	家政概論	4	2	2						
	色彩概論	2	2							
	家政職業衛生與安全	2		2						
	家庭教育	4			2	2				
	家政職業倫理	2						2		
	行銷與服務	4					2	2		
	家政美學	2						2		
	小計		20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20節數
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3						
	飾品設計與實務	4			2	2				
	整體造型	美容美體實務	6			3	3			
		美髮造型實務	4	2	2					
		舞台表演實務	4			2	2			
		整體造型設計與實務	4					2	2	
小計		28	5	5	7	7	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	9	9	9	9	6	6		
部定必修合計		94	19	19	19	19	8	10	部定必修總計94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)

110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	實習科目 4節數 2.94%	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	
	特殊需求領域	社會技巧	2	2							特殊需求領域科目不計入節數
		職業教育	2		2						特殊需求領域科目不計入節數
		小計	4	2	2						校訂必修特殊需求領域總計4節數
校訂必修節數合計			4							校訂必修總計4節數	
校訂科目	一般科目 6節數 4.41%	生涯規劃	2					2			
		原住民族語文-泰雅語	4			2	2				同科跨班 AI2選1
		科技應用專題	4			2	2				同科跨班 AI2選1
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 16節數 11.76%	流行美學與時尚趨勢概論	4						2	2	
		美容衛生學	4	2	2						
		彩繪設計概論	4						2	2	
		顧客關係管理學	4						2	2	同校跨群 AA2選1
		網站經營與管理學	4						2	2	同校跨群 AA2選1
		最低應選修節數小計	16								
	實習科目 16節數 11.76%	美體技藝實務	4	2	2						
		指甲彩繪與護理實務	4						2	2	
		流行創意髮型設計實務	4			2	2				同科跨班 AB2選1
		髮藝造型實務	4			2	2				同科跨班 AB2選1 同科跨班
		時尚新娘造型實務	4						2	2	同科跨班 AF2選1
		時尚創意彩妝實務	4						2	2	同科跨班 AF2選1
最低應選修節數小計		16									
校訂選修節數合計			38	4	4	4	4	12	10	多元選修開設 16 節	
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	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)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

單位主管

校長

□ 專業群科

表 6-1-2 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表

110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	8	2	2	2	2			
	數學	數學	4	1	1	1	1			A版
		社會	地理	2			1	1		
	社會	公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2			1	1		
	生物		2			1	1			A版
	藝術	美術	2	1	1					部分單元跨科之統整型、探究型或實作型課程內容(探究型)：第一學年實施；藝術生活
		藝術生活	2	1	1					部分單元跨科之統整型、探究型或實作型課程內容(探究型)：第一學年實施；美術
	綜合活動	法律與生活	2						2	
	科技	資訊科技	2	1	1					
	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		46	10	10	10	10	2	4	部定必修一般科目總計46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				
	旅遊	旅遊實務	4			2	2			
		導覽解說實務	6			3	3			
		遊程規劃實務	4					2	2	
小計	26	3	3	8	8	2	2	部定必修實習科目總計26節數		
專業及實習科目合計		40	6	6	10	10	4	4		
部定必修合計		86	16	16	20	20	6	8	部定必修總計86節數	

表 6-1-2 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110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	專業科目 2節數 1.47%	國際禮儀概論	2					2			
		小計	2					2		校訂必修專業科目總計2節數	
	實習科目 4節數 2.94%	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	
	特殊需求領域	社會技巧	2	2							特殊需求領域科目不計入節數
		職業教育	2		2						特殊需求領域科目不計入節數
		小計	4	2	2						校訂必修特殊需求領域總計4節數
	校訂必修節數合計			6							校訂必修總計6節數
	校訂科目	一般科目 12節數 8.82%	生涯規劃	2					2		
			觀光日語	4	2	2					
野外求生			2			1	1				
原住民族語文-泰雅語			4			2	2				同科單班 AG2選1
科技應用專題			4			2	2				同科單班 AG2選1
最低應選修節數小計			12								
專業科目 10節數 7.35%		餐旅安全與衛生學	4	2	2						
		顧客關係管理學	4					2	2		同校跨群 AA2選1
		網站經營與管理學	4					2	2		同校跨群 AA2選1
		成本控制學	2						2		同群跨科 AC2選1
		航空票務學	2						2		同群跨科 AC2選1
		最低應選修節數小計	10								
實習科目 22節數 16.18%		觀光行銷實務	4						2	2	
		領團實務	6	3	3						
		婚禮企劃與會展管理實務	4						2	2	
		飲料與調酒實務	4						2	2	同群跨科 AD2選1
		蔬果切雕實務	4						2	2	同群跨科 AD2選1
		民宿管家實務	4						2	2	同群跨科 AE2選1
		台式小吃實作	4						2	2	同群跨科 AE2選1
		最低應選修節數小計	22								
校訂選修節數合計			44	7	7	3	3	12	12	多元選修開設 18 節	

學生應修習節數總計	136	23	23	23	23	22	22	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)	6	1	1	1	1	1	1	
每週彈性學習時間(節數)	2	0	0	0	0	1	1	
每週總上課時間(節數)	144	24	24	24	24	24	24	

承辦人

單位主管

校長

□ 專業群科

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

110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	8	2	2	2	2			
	數學	數學	4	1	1	1	1			A版
		社會	地理	2			1	1		
	社會	公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2			1	1		
	生物		2			1	1			A版
	藝術	美術	2	1	1					部分單元跨科之統整型、探究型或實作型課程內容(探究型)：第一學年實施；藝術生活
		藝術生活	2	1	1					部分單元跨科之統整型、探究型或實作型課程內容(探究型)：第一學年實施；美術
	綜合活動	法律與生活	2						2	
	科技	資訊科技	2	1	1					
	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		46	10	10	10	10	2	4	部定必修一般科目總計46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	6	6	0	0	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	8	8	2	2		
部定必修合計		86	20	20	18	18	4	6	部定必修總計86節數	

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110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	專業科目 2節數 1.47%	國際禮儀概論	2					2			
		小計	2					2		校訂必修專業科目總計2節數	
	實習科目 4節數 2.94%	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	
	特殊需求領域	社會技巧	2	2							特殊需求領域科目不計入節數
		職業教育	2		2						特殊需求領域科目不計入節數
		小計	4	2	2						校訂必修特殊需求領域總計4節數
	校訂必修節數合計			6							校訂必修總計6節數
	校訂選修	一般科目 6節數 4.41%	生涯規劃	2					2		
			原住民族語文-泰雅語	4			2	2			同科單班 AH2選1
科技應用專題			4			2	2			同科單班 AH2選1	
最低應選修節數小計			6								
專業科目 20節數 14.71%		餐飲管理學	4						2	2	
		餐旅安全與衛生學	6			3	3				
		菜單設計概論	4						2	2	
		顧客關係管理學	4						2	2	同校跨群 AA2選1
		網站經營與管理學	4						2	2	同校跨群 AA2選1
		成本控制學	2							2	同群跨科 AC2選1
	航空票務學	2							2	同群跨科 AC2選1	
最低應選修節數小計	20										
實習科目 18節數 13.24%	地方小吃實作	6	3	3							
	庫房管理實務	4						2	2		
	飲料與調酒實務	4						2	2	同群跨科 AD2選1	
	蔬果切雕實務	4						2	2	同群跨科 AD2選1	
	民宿管家實務	4						2	2	同群跨科 AE2選1	
	台式小吃實作	4						2	2	同群跨科 AE2選1	
	最低應選修節數小計	18									
校訂選修節數合計			44	3	3	5	5	14	14	多元選修開設 18 節	
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	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)			6	1	1	1	1	1	1		

每週彈性學習時間(節數)	2	0	0	0	0	1	1	
每週總上課時間(節數)	144	24	24	24	24	24	24	

承辦人

單位主管

校長

二、課程架構表

表 6-2-1 家政群美容科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110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	46	33.82 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修		6	4.41 %	
	合 計			52	38.23 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	20	14.71 %	
		實習科目	節(依總綱規定)	28	20.59 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	35.3 %
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	0	0 %
				選修	16	11.76 %
		實習科目		必修	4	2.94 %
				選修	16	11.76 %
	合 計			84	61.76 %	
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定) 98 節			
學生應修習節數總計			節(依總綱規定) 136 節			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節 6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節 2 節			
上課總節數			144 節 144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。					
備註：	1、百分比計算以「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 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110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	46	33.82 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		12	8.82 %		
	合 計			58	42.64 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	10.29 %
		實習科目		節(依總綱規定)		26	19.12 %
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	29.41 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.47 %	
			選修		10	7.35 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.94 %	
			選修		22	16.18 %	
	合 計			節(依總綱規定)	78	57.35 %	
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	92 節			
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以「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 6-2-3 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110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	46	33.82 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修		6	4.41 %	
	合 計			52	38.23 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.29 %	
		實習科目	節(依總綱規定)	26	19.12 %	
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	40	29.41 %	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	2	1.47 %
				選修	20	14.71 %
		實習科目		必修	4	2.94 %
				選修	18	13.24 %
	合 計			84	61.77 %	
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定) 92 節			
學生應修習節數總計			節(依總綱規定) 136 節			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節 6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節 2 節			
上課總節數			144 節 144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。					
備註：	1、百分比計算以「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	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(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) 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	1	18	美容科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
		商業禮儀	1	18	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		頭皮護理	1	18	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		面試超easy	1	18	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	美容科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
		商業禮儀	1	18	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		頭皮護理	1	18	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		面試超easy	1	18	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			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)

一、選課輔導流程規劃

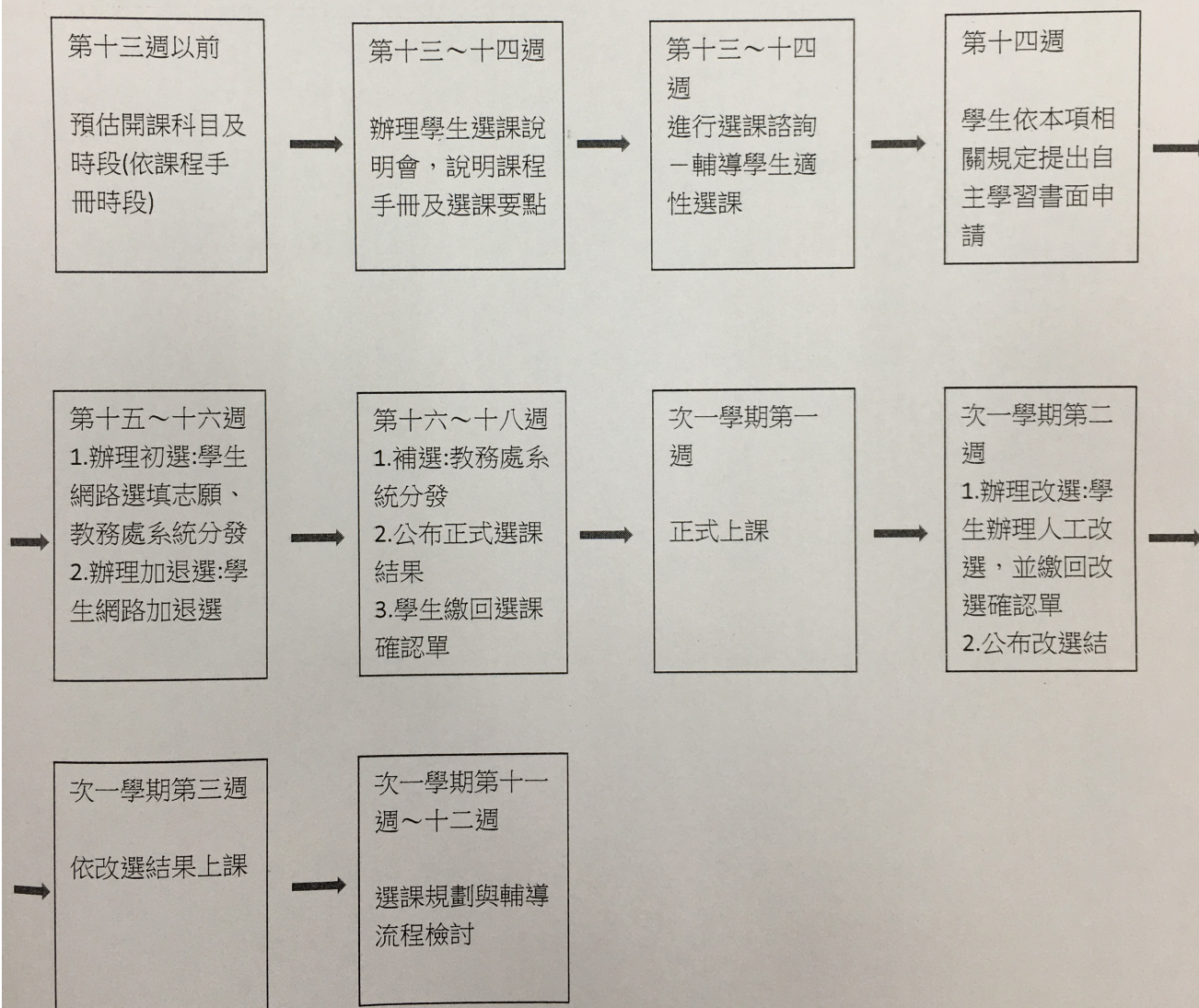
(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課規劃與輔導流程

壹、選課方式，於學期結束前實施。

貳、學校將先公佈次一學期(學年)選課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導，輔導同學選課。

(一) 學生選課流程



(二) 日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	第十三週以前	預估開課科目及時段(依課程手冊時段)	估計開課科目及時段
2	第十三~十四週	辦理學生選課說明會，說明課程手冊及選課要點	辦理學生選課說明會
3	第十三~十四週	進行選課諮詢—輔導學生適性選課	進行選課諮詢
4	第十四週	學生依本項相關規定提出自主學習書面申請	學生提出自主學習申請、相關單位提供選課建議名單
5	第十五~十六週	1. 辦理初選:學生網路選填志願、教務處系統分發 2. 辦理加退選:學生網路加退選	辦理初選、加退選
6	第十六~十八週	1. 補選:教務處系統分發 2. 公布正式選課結果 3. 學生繳回選課確認單	辦理補選、公布正式選課結果
7	次一學期第一週	正式上課	正式上課
8	次一學期第二週	1. 辦理改選:學生辦理人工改選，並繳回改選確認單 2. 公布改選結果	辦理改選、公布改選結果
9	次一學期第三週	依改選結果上課	依改選結果上課
10	次一學期第十一週~十二週	選課規劃與輔導流程檢討	

二、選課輔導措施

二、選課輔導措施

選課輔導措施

(一) 學生自我探索與了解

1. 高一新生適應問卷—了解學生入學管道、學校生活情形、學習態度及方法、適應情況。
2. 賴氏人格測驗—了解學生的人格特徵及其問題行為，藉此結果作為學生生活的心理諮商、偏差行為的矯正，以及將來的升學或就業輔導。
3. 學生學習與讀書策略量表—以瞭解高中生所使用的學習策略，藉此提供適當的學習輔導，以增進其學習效果。
4. 進行個別心理諮商，協助學生自我探索。
5. 運用同儕團體輔導增進學生對自我的了解。

(二) 生活輔導

1. 進行始業輔導，增進學生生活適應。
2. 依年級別，建立學生生活適應。
3. 著重人格教育課程。
4. 實施特殊學生輔導。
5. 實施家長座談會、加強親職教育。

(三) 生涯規劃

1. 實施生涯探索、興趣量表.....等各項測驗，以了解個人能力、性向、興趣及價值觀。
2. 提供生涯規劃手冊、選擇學程規劃書，提供學生選學程規劃。
3. 幫助學生認識所開設的各類課程。
4. 幫助生涯試探機會及各項生涯資料。

5. 實施生涯諮商。
6. 實施升學輔導之成長團體及課程講座。
8. 實施大學參訪、營隊活動等體驗以增加學生對未來進路的認識。

(四)選課輔導

1. 新生訓練實施定向輔導，介紹高、國中教育之差異。
2. 高中畢業生之進路發展以及大學入學管道多元化之概念。
3. 實施大考中心興趣量表測驗，使學生認識未來選讀科別之了解。
4. 蒐集相關升學、職業等資訊，提供學生作為生涯規劃之參考。
5. 辦理教師座談會或說明會，讓教師對學生做合理之評估，繼而協助學生合適之規劃。
6. 針對高二實施適應調查，座談及個別輔導。
7. 各學期開學後實施選課適應調查，對適應欠佳學生進行座談及個別輔導。
8. 辦理家長座談會或說明會，藉親師溝通之機會，讓家長了解有關子女之生涯發展各項因素，俾協助子女選擇最適合個人能力與興趣之學程，以利未來之發展。

(五)學習輔導

1. 實施測驗以瞭解學生之學習態度、學習興趣、學習能力及學習困擾。
2. 實施班級輔導活動。
3. 舉辦各科教學研討會共同研究學習方法。
4. 實施補救教學。
5. 實施升學輔導。
 - (1)加強基礎學科之輔導，參加大學聯招及可以參加之升學考試。
 - (2)配合推薦甄選入學大學校院及四技二專，輔導參加相關科系之甄選。
 - (3)並辦理申請入學之模擬面試及學習檔案資料準備之加強。

(六)輔導人員

1. 各班導師。
2. 各學科召集人。
3. 輔導小組成員（組長及相關教師組成）。
4. 其他相關人員。

(七)輔導時間

1. 高一新生訓練期間實施學生學習輔導知能研習。
2. 各種親師懇談會及座談會。
3. 個別輔導可利用空堂、自習、課餘時間進行。
4. 隨時以電話方式與學生、家長取得溝通連繫方式。

(八)資源查詢

關於課程之實施，除查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

1. 開設必修及選修科目：教務處、各學科召集人、各學科教師。
2. 課程規劃：教務處、各學科召集人、各學科教師、教學研究會、課程發展委員會。
3. 選課規劃：教務處、輔導老師、各學科召集人、各學科教師。
4. 確定自己的性向及興趣：導師、各學科教師。
5. 大學科系簡介資料：輔導室、教務處、各學科召集人、導師、各學科教師。

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.	一般	生涯規劃	美容科	0	0	0	0	2	0
			觀光事業科	0	0	0	0	2	0

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
2.	一般	觀光日語	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
3.	一般	野外求生	觀光事業科	0	0	1	1	0	0
4.	專業	流行美學與時尚趨勢概論	美容科	0	0	0	0	2	2
5.	專業	餐飲管理學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	美容衛生學	美容科	2	2	0	0	0	0
7.	專業	餐旅安全與衛生學	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
8.	專業	彩繪設計概論	美容科	0	0	0	0	2	2
9.	專業	菜單設計概論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	觀光行銷實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
11.	實習	地方小吃實作	餐飲管理科	3	3	0	0	0	0
12.	實習	庫房管理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
13.	實習	美體技藝實務	美容科	2	2	0	0	0	0
14.	實習	領團實務	觀光事業科	3	3	0	0	0	0
15.	實習	指甲彩繪與護理實務	美容科	0	0	0	0	2	2
16.	實習	婚禮企劃與會展管理實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	顧客關係管理學	美容科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
2.	專業	網站經營與管理學	美容科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
3.	實習	流行創意髮型設計實務	美容科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AB2選1
4.	實習	髮藝造型實務	美容科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AB2選1
5.	專業	成本控制學	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AC2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AC2選1
6.	專業	航空票務學	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AC2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AC2選1
7.	實習	飲料與調酒實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD2選1
8.	實習	蔬果切雕實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD2選1
9.	實習	民宿管家實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AE2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AE2選1
10.	實習	台式小吃實作	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AE2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AE2選1
11.	實習	時尚新娘造型實務	美容科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AF2選1
12.	實習	時尚創意彩妝實務	美容科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AF2選1
13.	一般	原住民族語文-泰雅語	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2選1
14.	一般	科技應用專題	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2選1
15.	一般	原住民族語文-泰雅語	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AH2選1
16.	一般	科技應用專題	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AH2選1
17.	一般	原住民族語文-泰雅語	美容科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AI2選1
18.	一般	科技應用專題	美容科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AI2選1

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

(一) 藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立，並作為課程計畫調整與整體教學與環境設施改善之依據。(二) 探討本校在課程發展過程中的影響因素、支援系統或相關問題，以增益課程發展的實施成效。(三) 引領學校進行校務省思，促進校務發展及教師專業成長。

附檔資料：

能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校 110 學年度課程評鑑實施計畫

109 年 11 月 25 日課程發展委員會會議通過

一、依據：

- (一)教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部中華民國 108 年 04 月 22 日臺教授國部字第 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 05 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (四)本校課程發展委員會組織要點。

二、目的：

- (一)藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立，並作為課程計畫調整與整體教學與環境設施改善之依據。
- (二)探討本校在課程發展過程中的影響因素、支援系統或相關問題，以增益課程發展的實施成效。
- (三)引領學校進行校務省思，促進校務發展及教師專業成長。

三、課程評鑑組織及分工：

(一)課程發展委員會

負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。

(二)課程評鑑小組

1. 課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任。成員包括學務主任、實習主任、輔導主任及各(領域/群科/學科)教學研究會和群課程研究會召集人。
2. 課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃、執行及管考各(領域/群科/學科)教學研究會課程自我評鑑相關事宜。

(三)各(領域/群科/學科)教學研究會

由各(領域/群科/學科)教學研究會所屬全體教師組成，各(領域/群科/學科)教學研究會或群課程研究會召集人擔任主席，進行領域/群科/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。

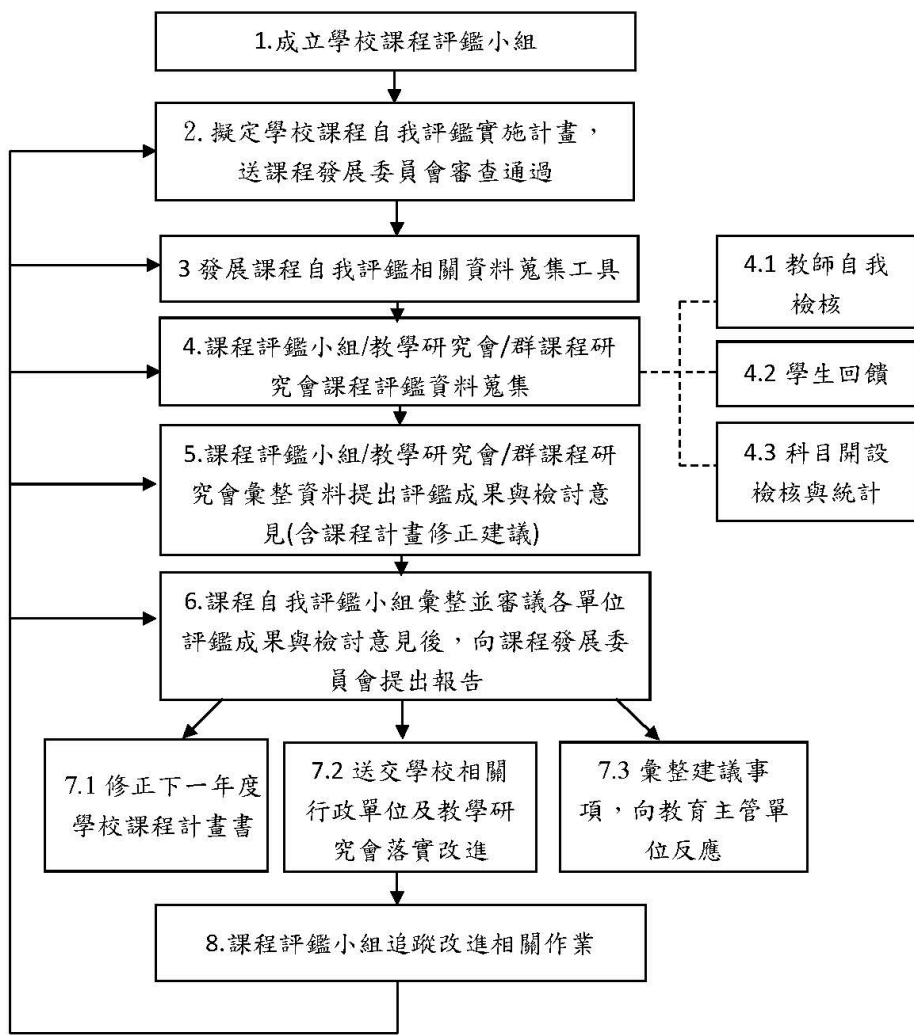
(四)全校教師

1. 參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋。
2. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，

使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

四、課程評鑑實施流程與時程表：

(一)實施流程圖



(二)評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括學務主任、實習主任、輔導主任及各(領域/群科/學科)教學研究會/群課程研究會召集人	第一學期
			9月~10月
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	學校課程評鑑小組著手設計學校課程自我評鑑計畫，並提出課程自我評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	第一學期
			9月~10月
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑規準與重點，發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具。	第一學期
			11月~12月
4	課程評鑑小組/教學研究會/群課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計。	第一學期
			第二學期
5	課程評鑑小組/教學研究會/群課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由各科教學研究會課討論後送交課程自我評鑑小組。	第二學期
			5月~6月
6	課程評鑑小組會整併審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組根據蒐集到的量化與質化資料，呈現評鑑成果。部分可由學校自行之改善事項，研商具可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)；部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管單位反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	第二學期
			6月~7月
7	執行課程自我評鑑改進措施	訂定下一學年度學校課程計畫、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項向教育主管單位反應	第二學期
			7月~8月
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙集各單位意見，由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。	第二學期
			8月~

五、課程評鑑實施內容

層面	項目	說明
1 課程 規劃	1-1. 課程發展與運作機制	1. 學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會/群課程研究會，依學校自訂之相關辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。 2. 學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主管機關備查。
	1-2. 課程評鑑的規劃與管理	1. 學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件及具備科專業能力檢核表、學生回饋表、教師自我檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2. 學校能管理與運用評鑑相關資料與結果，並檢討修訂課程計畫。
	1-3. 持續改善的機制與成果	1. 各領域/科目/專業群科定期蒐集教師檢核及學生回饋意見，檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2. 學校能安排跨領域課程對話，建立共享的教材資源平台，以支持課程永續發展。
2 教學 實施	2-1. 實際開課與原規劃符合情形	1. 各學年/學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應，經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修方式之選課輔導與實際開課情形。
	2-2. 教師教學與評量	1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修方式等)能發展素養導向相關課程，並研發相關教材。 2. 備課、觀課與議課紀錄。
	2-3. 彈性學習時間	1. 各學年/學期彈性學習時間原規劃與實際開課差異情形(各課程單元修習學生人數)。 2. 上下學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。
3 學生 學習	3-1. 學生學習表現	1. 學生一般科目/專業科目/實習科目學生學習情形(國語文、數學、英語文、自然、社會等)與學業表現統計資料。 2. 各專業群科學生各項競賽及證照表現。
	3-2. 科教育目標與專業能力檢核	1. 各專業群科具備各項科專業能力的選修課程(以課程計畫中科課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。 2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。
	3-3. 確保學生畢業條件	1. 學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應。

六、本校應依課程自我評鑑過程及結果，辦理下列事項：

- (一) 改善本校課程實施條件及整體教學環境，並據以訂定本校下一學年度課程計畫。
- (二) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (三) 增進教師對課程品質之重視，激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (四) 深化教師專業社群，激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- (六) 對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向教育局或相關單位提供建議。

七、本計畫經課程發展委員會會議決議討論通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_011426_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

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

表 11-2-1-1 能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(原住民重點學校)

藝術領域跨科之統整型、探究型、實作型課程教學大綱

科目名稱	主要科目		協同科目	
	中文名稱	美術	藝術生活	
英文名稱	Art	Artistic life		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	探究型 為部分單元跨科之統整型、探究型或實作型課程內容：實施總節數為6節。			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	美容科	觀光事業科	餐飲管理科	
	2	2	2	
	第一學年	第一學年	第一學年	
教學目標 (教學重點)	1.強調學生對藝術在生活的應用，與專業學群學習之間的連結2.指導學生適時融入相關議題，經由藝術實踐歷程培育團隊合作3.增進學生藉由多元藝術學習與經驗的累積，培養美學感知4.涵育學生審美思考與創意表現，提升其藝術涵養與美感素養。"			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)美感與人生	1.美感的養成，從心開始 2.發現生活中的美感，認識藝術與美感經驗		2	
(二)生活中的美感	1.美感的實踐功夫-活到老學到老		2	
(三)展現自我從美開始	1.從自畫像認識繪畫風格		2	
(四)繪畫的題材	1.繪畫的百變大師——造形原理與應用		2	
(五)展現自我的色彩	1.怎麼畫自己？最美！常見的繪畫表現技		2	
(六)凝固美感的剎那	1.向大師致敬——從藝術巨匠的雕像談雕塑		2	
(七)精「雕」細琢	1.新時代的3D 列印——虛擬與現實的		2	

	盛大饗宴		
(八)設計，無所不在	1. 探索設計的源流，設計的種類 2. 光影與色彩，場面調度及影像美學	2	
(九)設計的創意表現手法	1. 當代設計新思維，生活工藝品設計與實作	2	
(十)文化創意產業	1. 文化創意產業的意義，流行文化與美術設計	2	
(十一)消費文化的省思	1. 青少年次文化的商機	2	
(十二)不「紙」如此	1. 紙公仔的趣味與創作	2	
(十三)多媒體藝術	1. 多媒體藝術媒材，何謂「多媒體藝術」 2. 數位化媒體的特效應用	2	
(十四)什麼「型」都行	1. 多元的多媒體藝術形式	2	
(十五)美術館與商展	1. 美術館的功能，美術館的類別	2	
(十六)術館介紹	1. 臺灣美術館介紹，各國著名美術館介紹	2	
(十七)新時代新「館」理	1. 美術館的轉型	2	
(十八)藝術產業新勢力	1. 藝術經紀人	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂測驗 2. 筆記、課堂討論 3. 實習工作態度、學習態度與參與度 4. 期末學術科考查		
教學資源	1. 日常考查(含筆記、製作、實習報告、學習態度與參與情況)佔60% 2. 期末學術科考查佔40%		
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學2. 注重資源規劃與解說技巧，達到領隊導遊人員訓練之成效3. 灌輸學生職業道德與服務的正確觀念，成為一個真正的服務工作者4. 教學時利用輔助器材，如圖表、投影機、幻燈機，以增進教學效果		

表 11-2-1-2能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(原住民重點學校)

藝術領域跨科之統整型、探究型、實作型課程教學大綱

科目名稱	主要科目			協同科目
	中文名稱	藝術生活		
英文名稱	Artistic life			Art
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	探究型 為部分單元跨科之統整型、探究型或實作型課程內容：實施總節數為6節。			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	美容科	觀光事業科	餐飲管理科	
	2	2	2	
	第一學年	第一學年	第一學年	
教學目標 (教學重點)	1.強調學生對藝術在生活的應用，與專業學群學習之間的連結2.指導學生適時融入相關議題，經由藝術實踐歷程培育團隊合作3.增進學生藉由多元藝術學習與經驗的累積，培養美學感知4.涵育學生審美思考與創意表現，提升其藝術涵養與美感素養。"			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)親近藝術美化生活	1.發現生活中的美感，認識藝術與美感經驗 2.美感的養成，從心開始		2	
(二)探索美的要素	1.互動與感動—生活中的藝術呈現		2	
(三)涵養品味創意生活	1.設計與生活，生活中的設計之美		2	
(四)認識建築與室內空間	1.建築與生活的對話，建築的發展與演變		2	
(五)當代建築的新趨向	1.都市發展與環境美化		2	
(六)室內空間與生活	1.室內空間設計的形式與原理		2	
(七)營造優質的生活環境	1.景觀藝術的設計原則與要素		2	
(八)妝點城市與公共空間	1.打造一座優質的城市		2	
(九)動態影像的藝術美學	1.電影風格與類型，動態影像的奧秘		2	
(十)營造氣氛的大師	1.光影與色彩，場面調度及影像美學 2.探索設計的源流，設計的種類		2	
(十一)科技與藝術的協奏曲	1.延伸想像動畫篇		2	
(十二)藝術科技合為一	1.舞蹈與科技共舞		2	
(十三)藝術科技合化幻為真	1.數位化媒體的特效應用 2.多媒體藝術媒材，何謂「多媒體藝術」		2	
(十四)影音編輯任我行	1.軟硬體的認識、編輯與使用		2	
(十五)文化的意涵	1.綿延永續的傳統藝術文化		2	
(十六)與時俱進的藝術和文化	1.年節相關的文化活動、民藝作品		2	
(十七)文化創意與生活	1.文化創意產業的定義與範疇、傳承與		2	

	創新		
(十八)文化創意產業的特質	1.臺灣當代文化創意產業發展概況	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1.隨堂測驗 2.筆記、課堂討論 3.實習工作態度、學習態度與參與度 4.期末學術科 考查		
教學資源	1.日常考查(含筆記、製作、實習報告、學習態度與參與情況)佔60% 2.期末學術科 考查佔40%		
教學注意事項	1.兼顧認知、技能、情意三方面之教學2.注重資源規劃與解說技巧，達到領隊導遊 人員訓練之成效3.灌輸學生職業道德與服務的正確觀念，成為一個真正的服務工作 者4.教學時利用輔助器材，如圖表、投影機、幻燈機，以增進教學效果		

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	外聘(其他)			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：選修			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力			
適用科別	美容科	觀光事業科	餐飲管理科	
	4	4	4	
	第二學年	第二學年	第二學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學習泰雅族語基礎教學，讓學生瞭解泰雅族語言的特色。 2. 經過學習泰雅族語語音書寫符號的課程，讓學生認識族語拼音規則的方法，達到聽、說、讀、寫的運用。 3. 學會泰雅族語簡短的生活用語並能夠閱讀並書寫文章。 4. 綜合本學期的課程學習設計，瞭解泰雅族語言與文化間之關係，能更深入瞭解並認同自己的語言文化內涵。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)泰雅族介紹	認識泰雅族沿革史	4	第一學期	
(二)符號與語音一	書寫符號、語音系統之認識、練習	4		
(三)符號與語音二	書寫符號、語音系統之小評量及修正	4		
(四)族語認證一	族語認證-基本詞彙	4		
(五)族語認證二	族語認證-生活百句	4		
(六)族語認證三	族語認證-看圖識字	4		
(七)族語認證四	族語認證-選擇題及配合題	4		
(八)族語認證五	族語認證-簡短對話及看圖說話	4		
(九)試題練習	期末試題演練	4		
(十)族語分享練習	練習用族語說出寒假生活點滴	4	第二學期	
(十一)語法結構	泰雅族語語法結構之認識	4		
(十二)歲時祭儀文化一	1. 泰雅族歲時祭儀文化之認識 2. 狩獵文化	4		
(十三)歲時祭儀文化二	1. 織布文化 2. 泰雅族紋面	4		
(十四)泰雅族各地區 分布與介紹一	泰雅族七縣九鄉之深入認識-南投、臺中	4		
(十五)泰雅族各地區 分布與	泰雅族七縣九鄉之深入認識-苗栗、新	4		

介紹二	竹		
(十六)泰雅族各地區 分布與介紹三	泰雅族七縣九鄉之深入認識-桃園、新北	4	
(十七)泰雅族各地區 分布與介紹四	泰雅族七縣九鄉之深入認識-宜蘭	4	
(十八)全學期課程複習與回顧	學習分享	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 觀察聆聽 2. 演練 3. 作業或學習單 4. 口試		
教學資源	教學設備：1. 電腦 2. 投影機 教材及參考書目：1. 政大九階教材 2. 書寫符號系統		
教學注意事項	1. 學生須帶筆記本書寫重點。 2. 老師透過示範演練，讓學生不斷練習以利熟習泰雅族語。		

表 11-2-2-2能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	觀光日語		
	英文名稱	Tourism Japanese		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解觀光日語基本用語 2.各類基本日語對話 3.練習觀光日語對話 4.建立對觀光日語的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)日常用語1	1.「真心、笑顏」之服務	6	第二學年第一學期	
(二)日常用語2	1.日本社會中，人際「上下、內外」關係之變換	6		
(三)日常用語3	1.「敬語」之正確用法：短句、句型	6		
(四)櫃臺從業員之應對1	1.電話之禮節與應對用語	6		
(五)櫃臺從業員之應對2	1.接受「詢問」「預約」	6		
(六)櫃臺從業員之應對3	1.結帳時用語	6		
(七)餐廳點菜人員之應對1	1.日本料理名稱之讀寫、說聽練習	6		
(八)餐廳點菜人員之應對2	1.接受點菜時之用語	6		
(九)餐廳點菜人員之應對3	1.向客人推薦菜色之用語	6		
(十)對客人需求與抱怨之應對1	1.服務人員常用語句練習	6	第二學年第二學期	
(十一)對客人需求與抱怨之應對2	1.接受客人提出需求或抱怨時，應對語句練習	6		
(十二)對客人需求與抱怨之應對3	1.館內各項設施之指引、介紹練習	6		
(十三)日本的飲食文化與食物料理內容、名稱介紹1	1.日本人之餐桌用語、飲食文化與忌諱	6		
(十四)日本的飲食文化與食物料理內容、名稱介紹2	1.日本料理名稱之說讀、聽寫練習	6		
(十五)日本的飲食文化與食物料理內容、名稱介紹3	1.調味料、餐具、食材名稱介紹	6		

(十六)日本的風土民情、文化習俗簡介1	1. 日本的「年中行事」。 2. 日本的宗教：(a) 神社與神社之參拜作法 (b) 寺廟	6	
(十七)日本的風土民情、文化習俗簡介2	1. 日本的季節：服飾、日常生活道具、氣候、植物…等	6	
(十八)日本的交通、觀光景點簡介	1. 日本地理簡介：1道、1都、2府、43縣。 2. 日本的交通：航空、JR、巴士。 3. 各地區名景點簡介	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 情境對話評量 40% 2. 分組報告 60%		
教學資源	1. PPT簡報 2. 影片 3. 日語字卡 4. 觀光日語會話相關教科書		
教學注意事項	1. 學生須帶筆記本書寫重點 2. 老師透過示範演練讓學生不斷練習以熟習觀光日語對話作業之技能		

表 11-2-2-3能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	科技應用專題		
	英文名稱	Technology Application Topics		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	單科：選修			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	學習力			
適用科別	美容科	餐飲管理科	觀光事業科	
	4	4	4	
	第二學年	第二學年	第二學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)描述數位科技在服務業應用之概念。(二)操作商業辦公室軟體之應用。(三)操作雲端應用軟體之應用。(四)操作影像處理軟體之應用。(五)操作網頁設計軟體之應用。(六)培養數位科技應用與解決問題的能力於未來職業中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
科技於職業生涯的應用	1.服務業的特性與發展趨勢 2.資訊科技對服務業的衝擊 3.資訊科技應用於服務業		2	
(一)商業文書 實作	1.軟體介紹及基本操作 2.版面設定 3.表格設計 4.圖文排版 5.文件輸出格式與列印 6.合併列印 7.商業文書排版應用 8.通用文件格式轉換		8	
(二)商業文書 應用	將商業文書應用於各職業科別，進行商業文書排版作品展示。		4	
(三)商業試算表 實作	1.軟體介紹及基本操作 2.版面設定 3.公式與函數的應用 4.統計圖表的製作 5.排序、小計與篩選 6.樞紐分析表的應用 7.巨集的應用 8.文件輸出格式與列印		10	
(四)商業試算表 應用	將商業試算表應用於各職業科別，進行		6	

	商業實務案例分析之操作演練。		
(五)商業簡報 實作	1. 軟體介紹及基本操作 2. 版面設定 3. 多媒體簡報製作 4. 簡報播放設計 5. 文件輸出格式與應用	6	
(六)商業簡報 應用	將商業簡報應用於各職業科別，進行簡報操作演練。	4	
(七)雲端應用	1. 網路帳號設定及應用 2. 網路行事曆設定及應用 3. 網路問卷設定及應用 4. 雲端儲存之應用 5. 雲端影音資源之應用 6. 行動裝置 App 應用介紹 7. 進行共用行事曆、會議邀請等 相關應用之操作演練。	10	
(八)影像處理應用	1. 色彩原理與數位影像類型 2. 影像的尺寸與解析度設定 3. 軟體介紹及基本操作 4. 基礎繪圖工具的操作 5. 影像光線與色彩處理 6. 相片修補與美化 7. 影像輸出格式與列印 8. 進行列印作品展示	6	
(九)影片剪輯與製作	1. 影音處理簡介 2. 軟體基本操作 3. 影音剪輯與製作 4. 影音特效處理 5. 影音輸出處理	16	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 本科目評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及 思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、作業、實作、報告、自我評 量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、實作、報告、作 品和其他表現配合使用。 4. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於 學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	電腦教室、辦公室軟體、修圖與影像編輯軟體		
教學注意事項	1. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等，宜重視性別平衡及尊重人權的理 念，並避免有違國情與善良風俗。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟 體或行動裝置 App 等做為教學資源。		

表 11-2-2-4能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	野外求生		
	英文名稱	Outfield survival exercise		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：無			
科目來源	其他；說明：因應觀光科遊遊需求			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	技術力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.知曉野外求生知識，建立自然共存觀念。 2.習得野外求生技能，累積自救救人能量。 3.練習觀測自然變化，增進自我防護基礎。 4.培養團隊互助精神，發揮通盤合作效能。 5.實作規劃活動程序，落實演練從做中學。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 活動計畫	(一) 活動計畫 1.確定活動類別 2.挑選活動地點 3.擇定活動時間 4.招募參加成員 5.準備裝備物品 6.規劃活動路線 1 第二學年第一學期	2		
(二) 整備要領	1.人員整備 2.裝備整備 3.裝備打包	2		
(三) 地形特性	(三) 地形特性 1.高山地區 2.丘陵臺地地區 3.河流地形地區 4.其他特殊地形 1	2		
(四) 氣候特徵	1.高溫 2.多雨 3.寒流 4.介紹其成因與外觀藉以預判天候的變化	2		
(五) 食用生物的認識	(五) 食用生物的認識 1.有毒植物 2.可食植物 3.毒蕈類 4.可食菇菌 5.有毒動物 1	2		
(六) 環境生態保育	1.生態保育的重要性 2.生態破壞的原因 3.野外活動的環境生態保育	2		
(七) 應變原則	1.野外求生障礙 2.野外求生要領	2		
(八) 身體病痛防治	1.骨折 2.中暑 3.溺水 4.失溫	2		
(九) 動物咬傷防治	1.臺灣黑熊 2毒蛇 3.虎頭蜂	2		
(十) 求救方式	1.狼煙求援法 2.遇難信號法 3.空中求援法	2		
(十一) 飲水的取得	1.煮沸法 2.淨化沉澱法 3.過濾法	2		
(十二) 動物的捕獵	1.野獸捕獵 2.魚蝦補獵	2		

(十三) 野炊技能	1. 火的取得 2. 野灶的製作 3. 野外烹飪法	2	
(十四) 住所搭建	1. 搭建野外住所考慮因素 2. 如何搭建野外住所	2	
(十五) 計畫撰寫	1. 計畫撰寫方式 2. 計畫撰寫內容	2	
(十六) 狀況模擬與處置	1. 狀況一活動計畫 2. 狀況二山區露營準備 3. 狀況三物品整備及打包 4. 狀況四營地分配規劃 5. 狀況五受傷急救	2	
(十七) 狀況模擬與處置1	1. 狀況六中暑急救 2. 狀況七野炊活動	2	
(十八) 狀況模擬與處置2	1. 狀況八迷路求救 2. 狀況九天氣遽變 3. 狀況十環境維護	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 期中考：30 % 2. 期末考：40 % 3. 平時成績：30 %		
教學資源	選用教育部審定合格之教科書或自編教材。		
教學注意事項	除以投影片說明相關課程外，並播放與課程相關的影片以引起學生學習興趣		

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	國際禮儀概論		
	英文名稱	International etiquette		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	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	品格力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解國際禮儀內涵 2. 各類產業國際禮儀流程 3. 瞭解各類禮儀遵守規範 4. 練習國際禮儀實作能力 5. 建立對國際禮儀的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)準備篇1	1. 如何克服文化衝擊 2. 國際手勢意涵	2	第三學年第一學期	
(二)準備篇2	1. 各國民族特性之比較 2. 辦理出國手續	2		
(三)交通篇1	1. 飛機上的禮節 2. 遊輪上的禮節	2		
(四)交通篇2	1. 火車旅行禮節 2. 公車及捷運旅行	2		
(五)住宿篇1	1. 住客安全須知 2. 民宿禮節	2		
(六)住宿篇2	1. 家庭住宿的禮節 2. 住宿農家宿舍 3. 青年旅舍	2		
(七)餐飲篇1	1. 米其林指南 2. 預約餐廳的祕訣 3. 西餐禮節	2		
(八)餐飲篇2	1. 西式套餐的供應順序 2. 如何品嚐餐酒 3. 如何點酒、試酒 4. 斟酒的禮儀	2		
(九)餐飲篇3	1. 認識日本料理 2. 日本料理用餐禮節	2		
(十)餐飲篇4	1. 中餐禮儀 2. 男女一般禮節與宴會服裝	2		
(十一)觀光活動篇1	1. 參加旅行團的禮節 2. 參觀博物館應守的規範	2		
(十二)觀光活動篇2	1. 參觀美術館應守的規範	2		
(十三)商務、會議、留學篇1	1. 商務旅行應注意事項	2		
(十四)商務、會議、留學篇2	1. 其他禮節禁忌 2. 歐美商務禮節	2		
(十五)國外日常實用禮儀篇1	1. 行的禮節	2		
(十六)國外日常實用禮儀篇2	1. 妙用手勢表情意 2. 公共場所重視公德心	2		
(十七)國外日常實用禮儀篇3	1. 斟酒的禮節	2		

(十八)國外日常實用禮儀篇4	1.西餐禮節 2.輕鬆用餐舉止大方	2
合 計		36
學習評量 (評量方式)	1.國際禮儀實作評量 40% 2.分組報告 60%	
教學資源	1.餐服教室 2.客桌椅 3.會議情境道具 4.PPT簡報	
教學注意事項	1.學生須帶筆記本書寫重點 2.老師透過示範演練讓學生不斷練習以熟習國際禮儀作業之技能	

表 11-2-3-2能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	顧客關係管理學		
	英文名稱	Customer relationship management		
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	品格力、學習力、整合力			
適用科別	美容科	觀光事業科	餐飲管理科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.本課程目標在於幫助學生了解顧客關係管理(CRM)理論、並探討顧客關係管理相關的應用透過顧客關係管理案例的討論，培養學生對顧客關係管理相關知識之能力及素養 2.透過課程講授、上課討論與實際案例討論的方式，讓理論與實務能夠兼顧與整合 3.瞭解能建立良好顧客關係的步驟及方法			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)導論1		1.課程介紹	2	第三學年第一學期
(二)導論2		1.顧客關係管理的現況與趨勢	4	
(三)顧客管理理論1		1.體驗經濟與顧客關係管理 2.消費者行為	6	
(四)顧客管理理論2		1.顧客關係管理經營策略	4	
(五)顧客管理理論3		1.行銷與銷售管理	4	
(六)顧客管理品質與體驗1		1.品牌與服務品質管理	4	
(七)顧客管理品質與體驗2		1.知識管理與商業智慧	4	
(八)顧客管理品質與體驗3		1.顧客抱怨與顧客忠誠管理	4	
(九)顧客管理品質與體驗4		1.顧客經驗管理	4	
(十)顧客管理技術應用1		1.客服中心與電腦電話整合應用	4	第三學年第二學期
(十一)顧客管理技術應用2		1.資料庫行銷	4	
(十二)顧客管理技術應用3		1.資料採礦與顧客關係管理	4	
(十三)顧客管理技術應用4		1.資料倉儲與顧客關係管理	4	
(十四)顧客管理技術應用5		1.無線網路與顧客關係管理	4	
(十五)顧客管理技術應用6		1.顧客需求分析與產品規劃	4	
(十六)顧客關係應用1		1.顧客服務體系的流程與管理	4	
(十七)顧客關係應用2		1.依據價值及需求區隔顧客	4	
(十八)顧客關係應用3		1.顧客滿意資訊的蒐集與分析	4	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗(筆試)30% 2.檔案評量(資料蒐集整理、書面報告)20% 3.實作評量(實作、作業)30% 4.口語評量(口試、口頭報告)20%			
教學資源	1.教課書 2.課外資料補充			

教學注意事項

1. 培養完整的顧客關係管理，以期使學生能整合運用能力，但應以實作性且適合學生就業所需者為考量。學習具體的顧客關係管理方法及技巧，作為從事顧客關係管理工作時之技能專長 2. 鼓勵學生以報告或表演或作業方式蒐集資料及呈現學習成果，若能至銷售地點作實地的觀察、訪談紀錄等更佳

表 11-2-3-3能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	網站經營與管理學		
	英文名稱	Web Site 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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	美容科	觀光事業科	餐飲管理科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解網站經營與管理的觀念 2.學習網路經營與管理之實際操作及應用 3.學習消費者商業行為的模擬作業。4.具備網站安全的概念及保護的態度			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 設店準備事項1	1. 電子商務基本概論 2. 中小企業網路創業		4	第三學年第一學期
(二) 設店準備事項2	1. 架站設備說明 2. 網站軟體系統架構 3. 申請網域名稱		4	
(三) 架設網路商店1	1. 本地主機安裝步驟與測試		4	
(四) 架設網路商店2	1. 虛擬主機安裝步驟與選擇		4	
(五) 網路商店新店開幕1	1. 登入與註冊新帳號 2. 商品選購		4	
(六) 網路商店新店開幕2	1. 購物車管理 2. 結帳作業		4	
(七) 網路商店新店開幕3	1. 我的帳號 2. 管理者登入		4	
(八) 網路商店新店開幕4	1. 更改網路商店Logo 2. 系統設定		4	
(九) 網路商店新店開幕5	1. 商品上架 2. 商品資訊進階設定		4	
(十) 網路商店新店開幕6	1. 特價商品 2. 付款方式設定 3. 出貨方式設定		4	第三學年第二學期
(十一) 網路商店經營管理1	1. 訂單處理 2. 客戶管理		4	
(十二) 網路商店經營管理2	1. 報表管理 2. 電子商務與資料庫行銷概論		4	
(十三) 網路商店經營管理3	1. 資料備份與還原 2. 顧客交易紀錄分析實務		4	
(十四) 網路商店經營管理4	1. 網路商店系統擴充		4	

(十五) 網路商店經營管理5	1. 語系文字修改 2. 程式修改與外掛安裝基礎	4	
(十六) 網路商店經營管理6	1. 左右欄框調整 2. 服務台選單修改	4	
(十七) 分組報告1	1. 各組網站設計	4	
(十八) 分組報告2	1. 各組進行分享	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標 2. 評量方式以形成性評量為主，診斷性評量次之，總結性評量為輔，包含 作業評定20%，操作觀察10%，心得分享20%、紙筆測驗20%及實務操作30% 3. 評量方式注重實作歷程及創意分享，培養網站經營與管理進修能力。4. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學		
教學資源	1. 可選用合適之教科書或自編教材		
教學注意事項	1. 本科以在電腦教室上課、實際操作為主。2. 除教科書外，善用各種示範講解及操作，以加強學習效果 3. 搭配業師進行教學活動		

表 11-2-3-4能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	餐飲管理學		
	英文名稱	Food & Beverage Management		
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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解餐飲服務內涵2.比較餐飲服務流程 3.設計有關菜單內容4.練習宴會服務實作能力 5.建立餐飲服務的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1.餐飲管理之意義及目的 2.餐飲管理的方法	4	第三學年第一學期	
(二)餐飲組織1	1.餐飲組織的基本原則 2.餐飲各部門份內職責 3.餐飲組織架構	4		
(三)餐飲組織2	1.餐飲部與其他單位的關係 2.工作分析與工作設計	4		
(四)人事管理1	1.人事管理的概念 2.人員的遴選與任用 3.經理人應了解員工的心理特點	4		
(五)人事管理2	1.員工心理的挫折與激勵 2.職前訓練與在職訓練	4		
(六)物料管理1	1.物料管理 2.採購相關作業	4		
(七)物料管理2	1.物料之盤點 2.餐飲產品之研發	4		
(八)服務心理學1	1.消費者的需求 2.服務的意義與特質	4		
(九)服務心理學2	1.服務的意義與特質 2.溝通的藝術	4		
(十)服務心理學3	1.顧客抱怨心理分析及處理	4	第三學年第二學期	
(十一)服務心理學4	1.壓力管理	4		
(十二)勞基法附錄1	1.總則 2.勞動契約 3.工資	4		
(十三)勞基法附錄2	1.工作時間. 休息. 休假 2.童工	4		

(十四)勞基法附錄3	1. 女工 2. 退休	4	
(十五)勞基法附錄4	1. 職業災害補償 2. 技術生	4	
(十六)勞基法附錄5	1. 工作規則	4	
(十七)勞基法附錄6	1. 監督與檢查	4	
(十八)勞基法附錄7	1. 罰則	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 餐飲服務實作評量 2. 分組報告		
教學資源	1. 餐飲服務教室器具 2. PPT簡報設備		
教學注意事項	1. 學生須帶筆記本書寫上課重點 2. 老師透過示範演練讓學生不斷練習以熟習餐飲服務作業之技能		

表 11-2-3-5能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	成本控制學		
	英文名稱	Cost Control		
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	品格力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生充分理解餐飲業成本的結構，經由可行性的衡量模式之建立，來培養學生應用分析之能力，進而建立餐飲業相關成本分析與控制之可行性營運方針，以利餐飲業營運目標之遂行			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)課程介紹	1. 課程導論	2	第三學年第二學期	
(二)管理食物成本1	1. 餐飲管理收入與費用	2		
(三)管理食物成本2	1. 銷售預測的決定	2		
(四)管理食物成本3	1. 標準食譜. 庫存控制. 採購	2		
(五)管理食物成本4	1. 驗收. 儲存. 食物費用	2		
(六)食物與飲料生產過程管理1	1. 飲料成本管理	2		
(七)食物與飲料生產過程管理2	1. 食物與飲料生產過程管理	2		
(八)餐飲的定價管理1	1. 菜單設計形式. 影響訂價的因素	2		
(九)餐飲的定價管理2	1. 指定菜單價格. 各種特殊定價的情況	2		
(十)人事成本管理	1. 人事成本管理	2		
(十一)其他費用的控制	1. 固定費用. 變動費用. 混和費用. 可控制和不可控制費用	2		
(十二)損益表	1. 利用損益表分析結果	2		
(十三)利潤規劃1	1. 利潤規劃-菜單分析. 成本/銷售量/利潤分析	2		
(十四)利潤規劃2	1. 建立預算. 監控預算	2		
(十五)利潤規劃3	1. 收入控制系統的維持與改善	2		
(十六)食材成本的控制1	1. 多選當季食材 2. 採購應有詳細規格 3. 驗收應有紀錄和報表及驗收方式要徹底執行	2		
(十七)食材成本的控制2	1. 避免偷竊行為 2. 教育廚師食材物盡其用	2		

	3. 避免食材準備過量		
(十八)餐飲管理與科技運用 全球面面觀	1. 美、日等先進國家成功發展的「連鎖經營」	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂測驗 2. 筆記、課堂討論 3. 實習工作態度、學習態度與參與度 4. 期末學術科考查		
教學資源	1. 日常考查(含筆記、製作、實習報告、學習態度與參與情況)佔60% 2. 期末學術科考查佔40%		
教學注意事項	1. 使學生瞭解成本控制必備之相關專業知識、技能與理念，並能應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中 2. 本教材各單元宜交互實施，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容		

表 11-2-3-6能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	菜單設計概論		
	英文名稱	Menu Design and Planning		
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	學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解菜單設計之相關知識。 2.瞭解菜單設計的注意事項。 3.熟悉菜單設計編排技巧			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)課程簡介	1.課程簡介 2.課程說明	4	第三學年第一學期	
(二)菜單設計概論	1.概論類別	4		
(三)菜單結構	1.菜單結構設計	4		
(四)菜單必要品項及課堂菜單製作	1.菜單必要品項	4		
(五)飲料單的製作及課堂菜單製作	1.飲料單菜單製作	4		
(六)菜單編排美工與色彩設計及菜單製作	1.編排美工與色彩設計	4		
(七)菜單規劃設計的流程	1.規劃設計流程	4		
(八)菜單規劃設計的課堂菜單製作	1.規劃菜單製作	4		
(九)市場調查	1.國內外市場調查分析	4		
(十)餐飲營業型態與菜單	1.中式餐飲營業型態與菜單之呈現	4	第三學年第二學期	
(十一)餐飲營業型態與菜單	1.西式餐飲營業型態菜單之呈現	4		
(十二)成本控制	1.餐飲成本控制及售價訂定	4		
(十三)菜單評估與檢視+課堂菜單製作	1.菜單評估與檢視+課堂菜單製作	4		
(十四)食品衛生與安全	1.食品衛生安全對餐點的重要性及案例	4		
(十五)菜單設計1	1.菜單的編排、美工與色彩設計	4		
(十六)菜單設計2	1.菜單規劃設計的流程	4		
(十七)菜單設計3	1.菜單的結構與必要品項	4		
(十八)餐飲業營業菜單設計之淺規則	1.國內外餐飲業相關營業場合及同產品擬定出不同價格做販售	4		
合計		72		

學習評量 (評量方式)	1. 日常考查(含筆記、製作、實習報告、學習態度與參與情況)佔60% 2. 期末學術科考查佔40%
教學資源	1. 中外相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源 2. 坊間教科書符合課程需求之相關書籍 3. 兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向
教學注意事項	1. 使學生說明菜單設計之相關專業知識、與理念，並能有效示範於餐飲工作 2. 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 3. 各階段宜由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度

表 11-2-3-7能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	航空票務學		
	英文名稱	Air Ticketing		
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	品格力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解航空票務內涵 2.比較航空票務作業流程 4.練習航空票務系統操作能力 5.建立航空票務的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)航空概論與主管機關	1 民航組織 2 民航及觀光主管機關		2	第三學年第二學期
(二)航空公司組織與產業	1 航空公司業務與組織 2 產業之關聯性		2	
(三)航空公司特性與分類	1 航空公司的特性 2 航空公司分類		2	
(四)航權與指標	1 空中航權 2 三個區域 3 全球飛行指標		2	
(五)訂位系統與客運	1 訂位系統 2 銀行清帳計畫 (BSP) 3 航空聯盟		2	
(六)代號	1 城市及機場代號 2 貨幣代號 3 世界各國國名代號		2	
(七) 票務簡介	1 機票種類 2 電子機票 (ET) 3 機票組成內容		2	
(八)票價結構與規則	1 票價計算方向 2 機票開立及銷售指標 3 票價哩程系統		2	
(九)單程票價結構與計算1	1 單向行程		2	
(十)單程票價結構與計算2	2 單程低價加額檢查 (BHC) 3 單程票價檢查及計算		2	
(十一)環狀票價結構與計算1	1 環狀/ 來回票價檢查及計算		2	
(十二)環狀票價結構與計算2	2 環狀行程最低組合		2	
(十三)環球票價結構與計算3	1 環遊世界行程 (RTW 或RW)		2	

(十四)環球票價結構與計算4	2 環球一周計價結構	2
(十五)開口票價結構與計算1	1 開口行程	2
(十六)開口票價結構與計算2	1. 開口票計算公式	2
(十七)其他票價結構與計算1	1 混合艙等	2
(十八)其他票價結構與計算2	2 附加行程	2
合 計		36
學習評量 (評量方式)	1. 航空票務系統操作評量 40% 2. 分組報告 60%	
教學資源	1. 電腦教室 2. 航空票務系統 3. PPT簡報	
教學注意事項	1. 學生須帶筆記本書寫重點 2. 老師透過示範演練讓學生不斷練習以熟習航空票務系統操作之技能	

表 11-2-3-8能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	餐旅安全與衛生學		
	英文名稱	Meal safety and health		
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	品格力、學習力、整合力			
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)	1.瞭解餐飲安全與衛生之重要性2.瞭解餐飲安全與衛生的基本知識3.培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣4.建立餐飲安全概念，且能將所學應用於餐飲工作與實際生活5.藉由食物中毒之成因強化環境保護之基本概念並落實於日常生活中			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 概論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生之重要性 3. 餐飲安全與衛生之相關法規	6	第二學年第一學期	
(二)基礎微生物的認識1	1. 食品與微生物 2. 細菌	6		
(三)基礎微生物的認識2	1. 黴菌 2. 酵母菌	6		
(四)食物中毒1	1. 食物中毒的定義與類別 2. 食物中毒的原因	6		
(五)食物中毒2	1. 化學毒素及其他食品中毒 2. 黴菌毒素食物中毒 3. 天然毒素	6		
(六)洗淨、消毒與殺菌1	1. 洗淨、消毒與殺菌的定義	6		
(七)洗淨、消毒與殺菌2	1. 洗淨、消毒與殺菌的方法	6		
(八)洗淨、消毒與殺菌3	1. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	6		
(九)餐具的清洗管理1	1. 餐具清洗管理的重要性	6		
(十)餐具的清洗管理2	1. 餐具清洗的檢查方法 2. 餐具洗滌的程序與方法	6	第二學年第二學期	
(十一)餐飲從業人員的衛生管理1	1. 健康管理	6		
(十二)餐飲從業人員的衛生管理2	1. 衛生教育 2. 衛生習慣	6		
(十三)餐廳廚房衛生管理1	1. 餐飲設施衛生管理 2. 冷藏冷凍庫衛生管理	6		
(十四)餐廳廚房衛生管理2	1. 庫房衛生管理 2. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理	6		

(十五)餐廳廚房衛生管理3	1. 廢棄物及飲水問題 2. 工作環境衛生	6
(十六)餐飲法規介紹1	1. 食品衛生管理法	6
(十七)餐飲法規介紹2	1. 食品衛生標準 2. 食品良好衛生規範	6
(十八)餐飲法規介紹3	1. 餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範 2. 食品中毒案件處理要點	6
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元及實作評量，以便即時了解教學成效，督促學生達成學習目標2. 根據評量結果修正教材教法，實施補救教學	
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣2. 利用實作課程操作演練，達到理論與實務相互配合，提高學習成效3. 集各衛生行政機關、餐飲業界及報章雜誌之相關圖片、單張照片以及有關文獻作為輔助教材	
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學2. 注重資源規劃與解說技巧，達到領隊導遊人員訓練之成效3. 灌輸學生職業道德與服務的正確觀念，成為一個真正的服務工作者4. 教學時利用輔助器材，如圖表、投影機、幻燈機，以增進教學效果	

表 11-2-3-9能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	流行美學與時尚趨勢概論		
	英文名稱	Popular aesthetic fashion trends		
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	品格力、整合力			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 強化學生具備東、西方美學觀，能理解美學與設計結合的概念並加以應用能力 2. 培養學生能夠從生活中觀察美容流行及品牌元素，並具體進行分析能力 3. 建立學生從而具備「介紹美容服務流行趨勢」與「規劃個人風格創新服務」的專業能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)美的概述1	1. 美的定義及應用方式	4	第三學年第一學期	
(二)美的概述2	1. 分辨美的概述東方美學觀點	4		
(三)美的概述3	1. 分辨美的概述西方美學觀點	4		
(四)美學與設計的結合1	1. 美學與設計的基本概念	4		
(五)美學與設計的結合2	1. 美學與設計結合的實例	4		
(六)美學與設計的結合3	1. 美學設計的結合	4		
(七)美學元素1	1. 能具體說明自然景觀的美學元素並理解	4		
(八)美學元素2	1. 能具體說明文字中的美學元素並理解	4		
(九)美學元素3	1. 抽象美學元素的應用方式	4		
(十)美容流行元素及品牌1	1. 能夠區辨不同的美容流行元素	4	第三學年第二學期	
(十一)美容流行元素及品牌2	1. 與品牌，並加以分析比較	4		
(十二)健康美容服務趨勢1	1. 能夠瞭解化妝品與SPA服務的趨勢	4		
(十三)健康美容服務趨勢2	1. 健康美容服務流行趨勢	4		
(十四)健康美容服務趨勢3	1. 健康美容服務現有應用方式	4		
(十五)造型設計服務趨勢1	1. 能夠瞭解髮妝與體造型的行業趨勢	4		
(十六)造型設計服務趨勢2	1. 現有造型設計服務應用方式	4		
(十七)美容服務體驗1	1. 能分辨不同的美容服務風格	4		
(十八)美容服務體驗2	1. 進行美容服務體驗規劃	4		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式 2. 評量內涵包含實作能力30%、成品或服務等相關成果產出10%、書面報告15%、口頭報告等四種各占15% 3. 兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度各占10%			
教學資源	1. 講解、示範、分析、影片輔助、分組討論、 2. 電腦、投影機、教學媒材ppt檔			

教學注意事項

1. 兼顧認知. 技能. 情意三方面教學2. 教師講解示範並運用媒體輔助教學. 3. 理論與技術訓練相輔相成4. 分組練習，比較評估，增進學生知識與技能5. 鼓勵學生留意流行趨勢，培養學習動機，相互觀摩欣賞並提出改進6. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力

表 11-2-3-10 能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	美容衛生學		
	英文名稱	Beauty hygiene		
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	品格力、學習力、整合力			
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. 強化學生課程學習了解美容衛生的功能及重要性能力 2. 培養學生口頭報告與表達之能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 緒論	1. 衛生學的定義 2. 衛生學的範圍 3. 衛生與健康 4. 衛生法則	6	第一學年 第一學期	
(二) 個人衛生	1. 個人衛生的意義 2. 個人衛生要素	4		
(三) 公共衛生	1. 公共衛生的定義 2. 環境衛生	4		
(四) 環保與美容	1. 環保的重要性 2. 人類對環境污染所帶來的危害 3. 如何做好分類 4. 垃圾分類 5. 環保與美容	8		
(五) 微生物與傳染病的防治1	1. 認識微生物 2. 微生物的種類 3. 傳染病發生的原因	8		
(六) 微生物與傳染病的防治2	1. 傳染病病原體的分類 2. 傳染病之傳染途徑 3. 傳染病的一般預防方法 4. 與美容美髮業有關之傳染病	6		
(七) 理容髮業績聚集毛巾的洗條與消毒1	1. 消毒殺菌的意義·原理與重要性 2. 理容美髮業機具及毛巾的消毒法	4	第一學年 第二學期	
(八) 理容髮業績聚集毛巾的洗條與消毒2	1. 消毒水泡製應注意事項 2. 消毒水之實際應用	4		
(九) 化妝品衛生1	1. 化妝品的定義及功能 2. 化妝品的類別及其規定要項	4		
(十) 化妝品衛生2	1. 化妝品的辨認 2. 化妝品的衛生管理	4		

(十一) 美髮衛生技能實作1	1. 美髮衛生技能檢定實作說明 2. 美髮工具介紹 3. 消毒液和消毒方法辨識與操作	6	
(十二) 美髮衛生技能實作2	1. 消毒液和消毒方法分析與範例	2	
(十三) 美髮衛生技能實作3	1. 化妝品安全衛生的辨識	4	
(十四) 美髮衛生技能實作4	1. 化妝品安全衛生的範例	2	
(十五) 美髮衛生技能實作5	1. 洗手與手部消毒辨識與操作 2. 衛生行為	4	
(十六) 美髮衛生技能實作6	1. 簡易急救	2	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式 2. 評量內涵包含實作能力30%、成品或服務等相關成果產出10%、書面報告15%、口頭報告等四種各占15% 3. 兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度各占10%		
教學資源	1. 美容衛生實務相關器具 2. 電腦、投影機、教學媒材ppt檔		
教學注意事項	1. 採分組或協同教學方式進行，學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則 2. 各階段宜由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度 3. 學習現場注意電器使用安全		

表 11-2-3-11能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	餐旅安全與衛生學		
	英文名稱	Meal safety and health		
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	品格力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解餐飲安全與衛生之重要性2.瞭解餐飲安全與衛生的基本知識3.培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣4.建立餐飲安全概念，且能將所學應用於餐飲工作與實際生活5.藉由食物中毒之成因強化環境保護之基本概念並落實於日常生活中			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 概論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生之重要性 3. 餐飲安全與衛生之相關法規	4	1. 第一學年第一學期	
(二)基礎微生物的認識1	1. 食品與微生物 2. 細菌	4		
(三)基礎微生物的認識2	1. 黴菌 2. 酵母菌	4		
(四)食物中毒1	1. 食物中毒的定義與類別 2. 食物中毒的原因	4		
(五)食物中毒2	1. 化學毒素及其他食品中毒 2. 黴菌毒素食物中毒 3. 天然毒素	4		
(六)洗淨、消毒與殺菌1	1. 洗淨、消毒與殺菌的定義	4		
(七)洗淨、消毒與殺菌2	1. 洗淨、消毒與殺菌的方法	4		
(八)洗淨、消毒與殺菌3	1. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	4		
(九)餐具的清洗管理1	1. 餐具清洗管理的重要性	4		
(十)餐具的清洗管理2	1. 餐具清洗的檢查方法 2. 餐具洗滌的程序與方法	4	第一學年第二學期	
(十一)餐飲從業人員的衛生管理1	1. 健康管理	4		
(十二)餐飲從業人員的衛生管理2	1. 衛生教育 2. 衛生習慣	4		
(十三)餐廳廚房衛生管理1	1. 餐飲設施衛生管理 2. 冷藏冷凍庫衛生管理	4		
(十四)餐廳廚房衛生管理2	1. 庫房衛生管理 2. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理	4		

(十五)餐廳廚房衛生管理3	1. 廢棄物及飲水問題 2. 工作環境衛生	4	
(十六)餐飲法規介紹1	1. 食品衛生管理法	4	
(十七)餐飲法規介紹2	1. 食品衛生標準 2. 食品良好衛生規範	4	
(十八)餐飲法規介紹3	1. 餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範 2. 食品中毒案件處理要點	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元及實作評量，以便即時了解教學成效，督促學生達成學習目標2. 根據評量結果修正教材教法，實施補救教學		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣2. 利用實作課程操作演練，達到理論與實務相互配合，提高學習成效3. 集各衛生行政機關、餐飲業界及報章雜誌之相關圖片、單張照片以及有關文獻作為輔助教材		
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學2. 注重資源規劃與解說技巧，達到領隊導遊人員訓練之成效3. 灌輸學生職業道德與服務的正確觀念，成為一個真正的服務工作者4. 教學時利用輔助器材，如圖表、投影機、幻燈機，以增進教學效果		

表 11-2-3-12能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	彩繪設計概論		
	英文名稱	painted 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	技術力、學習力、整合力			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 探索與認識人體彩繪藝術美學2. 認識彩繪顏料之特性和彩繪工具之應用技巧3. 學習彩繪暈色技巧. 線條繪製及配色原理4. 了解人體骨骼及肌肉展現的結構5. 主題發想與靈感表達			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)課程說明	1. ppt課程概述 2. 學期教學目標	4	第三學年第一學期	
(二)彩繪工具與彩繪材料認識	1. 彩繪工具認識及使用時機說明 2. 彩繪材料認識及使用時機說明	4		
(三)水性彩繪解說與技法展現	1. 水性彩繪平塗法 2. 水性彩繪漸層法	4		
(四)水性彩繪技法應用1	1. 線條描繪 2. 對稱描繪	4		
(五)水性彩繪技法應用2	1. 水性彩繪與眼影應用	4		
(六)油性彩繪解說與技法展現1	1. 油性彩繪平塗法	4		
(七)油性彩繪解說與技法展現2	1. 油性彩繪塗漸層法	4		
(八)油性彩繪解說與技法展現3	1. 油性彩繪線條描繪	4		
(九)油性彩繪解說與技法展現4	1. 油性彩繪對稱描繪	4		
(十)油性彩繪技法應用	1. 油性彩繪與眼影應用	4	第三學年第一學期	
(十一)人體肌肉. 骨骼解說	1. 人體肌肉. 骨骼解說	4		
(十二)動物肌肉. 骨骼解說	1. 動物肌肉. 骨骼解說	4		
(十三)圖騰實作練習1	1. 花卉圖騰彩繪技法	4		
(十四)圖騰實作練習2	1. 動物皮紋技法	4		
(十五)圖騰實作練習3	1. 動物特徵技法	4		
(十六)圖騰實作練習4	1. 纏繞線條繪畫技法	4		
(十七)半身人體彩繪1	1. 花樣精靈半身彩繪設計	4		

(十八)半身人體彩繪2	1.動物意象半身彩繪設計	4
合 計		72
學習評量 (評量方式)	1課程筆記2.練習實作3.學期測試	
教學資源	1. 課堂講述2. 多媒體輔助教學3. 作品欣賞4. 影片欣賞5. 小組討論	
教學注意事項	1. 兼顧認知. 技能. 情意三方面教學2. 教師講解示範並運用媒體輔助教學. 3. 理論與技術訓練相輔相成4. 分組練習，比較評估，增進學生知識與技能5. 鼓勵學生留意流行趨勢，培養學習動機，相互觀摩欣賞並提出改進6. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力	

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	Thematic production		
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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	美容科	觀光事業科	餐飲管理科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 專題製作是現代學生應具備的重要能力，更是職場製作企畫書與成果報告不可或缺的專業素養 2. 強化學生課程學習統整能力 3. 培養學生團隊合作分工之能力 4. 以條列方式說明專題製作報告寫作技巧 5. 建立學生文書處理，成果展示，口頭報告與表達之能力 6. 了解複合式媒材創作理念 7. 建立相關設計應用與作品賞析的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 專題製作前置1	1. 認識專題學習	4	第三學年第一學期	
(二) 專題製作前置2	1. 專題製作執行	4		
(三) 專題製作前置3	1. 專題製作報告架構	4		
(四) 封面及目錄1	1. 封面設計 2. 文件頁碼設計	4		
(五) 封面及目錄2	1. 樣式窗格 2. 定義章節樣式	4		
(六) 封面及目錄3	1. 建立文件目錄 2. 驗收	4		
(七) 樣式設定1	1. 樣式基本編修	4		
(八) 樣式設定2	1. 樣式進階技巧 2. 多層次清單進階	4		
(九) 樣式設定3	1. 研究架構圖	4		
(十) 圖表目錄1	1. 自訂標題	4	第三學年第二學期	
(十一) 圖表目錄2	1. 文件不同頁碼設定	4		
(十二) 圖表目錄3	1. 圖目錄製作 2. 表格目錄製作	4		
(十三) 文獻	1. 參考文獻	4		
(十四) 問卷統計1	1. 時程圖製作	4		
(十五) 問卷統計2	1. 線上問卷 2. 問卷填報與統計	4		
(十六) 簡報製作1	1. 母片應用技巧	4		
(十七) 簡報製作2	1. 頁首及頁尾	4		
(十八) 簡報製作3	1. 投影片放映	4		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 課程筆記 2. 成果書面報告呈現 3. 團隊合作表現			
教學資源	1. 網路資源 2. 外部資料 3. 書本資料			

教學注意事項

1. 分組討論報告2. 團體合作3. 備審資料準備4. 多元性

表 11-2-4-2能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	庫房管理實務		
	英文名稱	Warehouse Management		
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	品格力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 界定庫房管理必備之相關專業知識與理念2. 說明庫房管理的基本原則 3. 庫房管理作業分辨應注意的好壞			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)課程介紹、分組	1. 課程導論、分組、規則了解	4	第三學年第一學期	
(二)什麼是庫房管理	1. 庫房管理之作用	4		
(三)庫房管理作業1	1. 庫房管理內務實作	4		
(四)庫房管理作業2	1. 庫房管理的流程	4		
(五)庫房管理作業3	1. 貨物管理的基本守則	4		
(六)庫房管理作業4	1. 庫房管理的分類規則	4		
(七)庫房管理作業5	1. 庫房保管原則以及如何有效達成	4		
(八)庫房管理作業6	1. 庫房管理作業應特別注意之問題	4		
(九)庫房管理作業7	1. 庫房管理成本主要之基本經濟功能	4		
(十)庫房管理作業8	1. 如何達到有效之庫房管理	4	第三學年第二學期	
(十一)庫房管理作業9	1. 現代庫房管理的概念	4		
(十二)管理作業	1. 庫房管理之目標	4		
(十三)各種餐飲採購方法	1. 餐飲採購的方法	4		
(十四)各種餐飲採購運用	1. 餐飲採購政策的決定 2. 餐飲採購過程與步驟	4		
(十五)採購方法	1. 採購與驗收、倉儲、撥發的關係	4		
(十六)採購成本控制	1. 餐飲採購方法的應用 2. 採購合約	4		
(十七)庫房管理運用之方法	1. 驗收、倉儲與撥發作業過程	4		
(十八)庫房管理成本運算	1. 庫房成本運算及虧損結算	4		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 日常考查(含筆記、製作、實習報告、學習態度與參與情況)佔60% 2. 期末學術科考查佔40%			
教學資源	1. 中外相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源 2. 坊間教科書符合課程需求之相關書籍 3. 網路相關資源			

教學注意事項

1. 使學生解釋庫房管理之相關專業知識、與理念，並能有操作於餐飲工作及實際生活中
2. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並依學生個別差異重組教材內容

表 11-2-4-3能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	地方小吃實作		
	英文名稱	local cuisine		
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	品格力、技術力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 具備餐飲廚藝及餐服職務工作之能力。 2. 具備餐旅產業工作倫理及工作熱忱之能力。 3. 具備人際溝通、團隊合作、永續學習與創新之能力。 4. 具備醬汁基礎調味應用，將菜餚之進階烹調技巧與能力。 5. 具備良好衛生從業知識與操作習慣。 6. 具備食材選配與大量烹調食物的技術能力。 7. 增進學生對團體膳食及個人膳食應用與實用，進而加強學生就職能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)廚房倫理	1. 廚房倫理之建立 2. 器具安全使用 3. 器具維護 4. 計分標準	8	第二學年	
(二)台灣小吃料理1	1. 台灣小吃料理擔仔麵 2. 麵條製作 3. 配料製作	8		
(三)台灣小吃料理2	1. 台灣小吃料理臭豆腐 2. 前置作業 3. 醃製 2. 泡菜製作	8		
(四)台灣小吃料理3	1. 台灣小吃料理滷肉飯 2. 滷肉醬製作 3. 米的選擇	8		
(五)台灣小吃料理4	1. 台灣小吃料理 藥燉排骨 2. 前置作業 3. 排骨選擇 4. 中藥包	8		
(六)地方特色料理1	1. 地方特色料理 肉圓製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 粉的調配	8		
(七)地方特色料理2	1. 地方特色料理 阿給製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 粉的調配	8		

(八)地方特色料理3	1. 地方特色料理 碗糕製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 粉的調配	8	
(九)地方特色料理4	1. 地方特色料理 草仔粿製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 粉的調配	8	
(十)地方特色料理5	1. 地方特色料理 棺材板製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 粉的調配	8	第三學年
(十一)地方特色料理6	1. 地方特色料理 鱔魚意麵製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 火候的控制	8	
(十二)地方特色料理7	1. 地方特色料理 鼎邊銼製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 粉的調配	8	
(十三)地方特色料理8	1. 地方特色料理 刈包 2. 面皮 3. 內陷製作 4. 獎了的調配	8	
(十四)地方特色料理9	1. 地方特色料理 貢丸製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 肉的选择	8	
(十五)地方特色料理10	1. 地方特色料理 雞肉飯製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 米的选择	8	
(十六)宴會料理1	1. 宴會料理(扣燉) 雞仔豬肚鱉製作 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 火候的控制	8	
(十七)宴會料理2	1. 宴會料理(熱菜) 紅燒蹄膀 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 火候的控制	8	
(十八)宴會料理3	1. 宴會料理(冷盤) 五子進登科 2. 前置作業 3. 醬料調配 4. 擺設	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 日常考查(含筆記、製作、實習報告、學習態度與參與情況)佔60% 2. 期末學術科考查佔40%		
教學資源	1. 補充講義 2. 網路資源3. 審核認證許可之教科書4. 專業教室		
教學注意事項	1. 教學方法：一般上課2. 教學評量：平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%) 期 末學科考試及技術考(30%) 3. 設計成果發表主題及活動		

表 11-2-4-4能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	台式小吃實作		
	英文名稱	Desktop snacks		
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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	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.使學生了解台式小吃之分類與特色 2.明白台式小吃背景與典故 3.運用實務操作學習台式小吃之製作 4.培養正確台式小吃飲食精神 5.學生對台式小吃美食之認識與進一步的發揮保留傳統精神，創意出更多的小吃料理			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)常用設備介紹1	1.說明實習廚房的使用規則	2	第三學年 第一學期	
(二)常用設備介紹2	1.說明使用設備衛生安全管理的要求	6		
(三)美食與背景介紹1	1.介紹台灣北部夜市之美食與背景介紹	4		
(四)美食與背景介紹2	1.介紹台灣中部地夜市之美食與背景介紹	4		
(五)美食與背景介紹3	1.介紹台灣南部夜市之美食與背景介紹	4		
(六)美食與背景介紹4	1.介紹台灣東部夜市之美食與背景介紹	4		
(七)烹調法應用1	1.示範教學與實作(蚵仔麵線)	4		
(八)烹調法應用2	1.示範教學與實作(肉羹麵線)	4		
(九)烹調法應用3	1.示範教學與實作(臭豆腐)	4		
(十)烹調法應用4	1.示範教學與實作(蝦仁煎.蚵仔煎)	4	第三學年 第二學期	
(十一)烹調法應用5	1.示範教學與實作(排骨酥麵.蘿蔔排骨湯)	4		
(十二)烹調法應用6	1.示範教學與實作(台南擔仔麵.)	4		
(十三)烹調法應用7	1.示範教學與實作(台北米粉湯)	4		
(十四)烹調法應用8	1.示範教學與實作(鱔魚炒麵.花枝炒麵)	4		
(十五)烹調法應用9	1.示範教學與實作(春捲)	4		
(十六)烹調法應用10	1.示範教學與實作(割包)	4		
(十七)烹調法應用11	1.台式小吃之綜合應用創意發揮	4		
(十八)烹調法應用12	1.台式小吃創業個案探討與分享	4		
合計		72		
學習評量	1.配合授課進度，針對技能部分施以實作評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學			

(評量方式)	生達成學習目標2. 評量內容應兼顧認知、技能及情意 3. 評量方式注重個人實作，培養小吃烹調之技能
教學資源	1. 教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣2. 廣泛收集相關資訊，充實學生相關知能3. 邀請業界專業人士，舉辦專業技能之講座
教學注意事項	1. 兼顧認知、情意與生活化三方面之教學2. 本科目以學生實作為主，教師講解及示範為輔3. 教學上配合各種照片、圖片、錄影帶等教學媒體，加深學習概念，增進學習效果 4. 課程中隨時灌輸職業道德觀念

表 11-2-4-5 能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	民宿管家實務		
	英文名稱	Home-stay butler service		
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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科	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. 瞭解民宿管家服務內涵。 2. 比較民宿管家服務流程。 3. 設計有關民宿管家服務工作內容。 4. 練習民宿管家服務實作能力。 5. 建立民宿管家服務的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 民宿經營者的條件	1. 經營民宿的理由	4	第三學年第一學期	
(二) 優良民宿應具備的條件1	1. 適當的地點 2. 舒適的環境	4		
(三) 優良民宿應具備的條件2	1. 另有工作的民宿主人	4		
(四) 民宿設施及服務規劃1	1. 基本配備 2. 貼心服務	4		
(五) 民宿設施及服務規劃2	1. 訂定收費價格	4		
(六) 民宿產業相關資源	1. 訂房服務中心 2. 網路討論群組 3. 其他可利用資源	4		
(七) 民宿經營重要事項	1. 保險 2. 衛生與安全	4		
(八) 接待訪客的方法1	1. 過濾客人 2. 只住一晚的客人 3. 單獨旅行的客人	4		
(九) 接待訪客的方法2	1. 接待寵物 2. 接待國際旅客 3. 無障礙民宿	4		
(十) 完美的民宿主人1	1. 迎接客人	4	第三學年第二學期	
(十一) 完美的民宿主人2	1. 認識環境	4		
(十二) 完美的民宿主人3	1. 了解客人的評價	4		
(十三) 完美的民宿主人4	1. 讓客人記住你的民宿	4		
(十四) 完美的民宿主人5	1. 與社區鄰居建立良好關係	4		
(十五) 完美的民宿主人6	1. 寫一封歡迎客人的信	4		

(十六)早餐1	1. 好看的擺設	4	
(十七)早餐2	1. 飲料調製	4	
(十八)早餐3	1. 早午餐 2. 自助餐	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 民宿管家服務實作評量 40% 2. 分組報告 60%		
教學資源	1. 房務教室 2. 房務器具 3. PPT簡報		
教學注意事項	1. 學生須帶筆記本書寫重點 2. 老師透過示範演練讓學生不斷練習以熟習民宿管家服務作業之技能		

表 11-2-4-6能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	蔬果切雕實務		
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts		
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	技術力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科	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. 學習基本水果切雕 2. 學習根莖類蔬菜切雕 3. 能製作搭配菜餚之盤飾			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)蔬菜水果季節	1. 蔬菜水果的生產季節及特性	4	第三學年第一學期	
(二)蔬果切雕概述	1. 切雕概述	4		
(三)原料介紹	1. 原料介紹與選購	4		
(四)工具的介紹	1. 工具介紹與使用	4		
(五)刀工技法	1. 刀工技法的介紹與實作	4		
(六)切雕與盤飾概念	1. 蔬果切雕之盤飾概念	4		
(七)片的變化與衍生	1. 水花片的變化與衍生	4		
(八)水花變化	1. 水花片的變化與雕刻法	4		
(九)推疊技法	1. 水花片推疊技法	4		
(十)盛器變化	1. 盛裝的變化	4	第三學年第二學期	
(十一)花的變化	1. 百合花 玫瑰花	4		
(十二)花的造型	1. 菊花 黃瓜花	4		
(十三)鳥類的變化	1. 天鵝 雞	4		
(十四)魚類的組裝切雕	1. 鱸魚 金魚	4		
(十五)水果切盤基本概念	1. 西瓜 柳丁	4		
(十六)水果切盤技法與實作	1. 鳳梨 蘋果 桃子	4		
(十七)盤飾運用	1. 水花片盤飾運用	4		
(十八)杯飾運用	1. 蔬果切雕之運用	4		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂測驗2. 實習報告 3. 實習工作態度、學習態度與參與度 4. 期末術科考查			
教學資源	1. 審核認證許可之教科書2. 補充講義 3. 網路資源 4. 電腦設施含投影機具 5. 專業刀具			
教學注意事項	1. 教學方法：一般上課2. 教學評量：平時成績及實作（40%），第一、二次段考（各 15%）期 末學科考試及技術考（30%） 3. 設計成果發表主題及活動			



表 11-2-4-7能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	飲料與調酒實務		
	英文名稱	beverage Practice		
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	技術力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科	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.瞭解飲調製作內涵 2.比較飲料製作流程 3.設計有關飲料菜單內容 4.練習飲料製作能力 5.建立飲調製作的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)緒論	1.飲料的定義及分類 2.飲料店的分類及經營		4	第三學年第一學期
(二)無酒精飲料－茶1	1.茶之分類及特性 2.茶的沖泡方法		4	
(三)無酒精飲料－茶2	1.調味茶之變化及調製 2.養生茶的認識及調製		4	
(四)無酒精飲料－咖啡1	1.咖啡的種類及特性 2.咖啡的沖煮法		4	
(五)無酒精飲料－咖啡2	1.特調熱咖啡的製作 2.特調冰咖啡的製作		4	
(六)無酒精飲料－其他	1.果汁飲料的調製 2.冰沙的調製		4	
(七)酒的類別1	1.釀造酒		4	
(八)酒的類別2	1.啤酒		4	
(九)酒的類別3	1.葡萄酒 2.蒸餾酒／常見的基酒		4	
(十)雞尾酒的調製1	1.調酒之用具及材料		4	第三學年第二學期
(十一)雞尾酒的調製2	1.雞尾酒的種類		4	
(十二)雞尾酒的調製3	1.雞尾酒的調製		4	
(十三)吧檯作業及酒類服務1	1.吧檯設備及作業規範		4	
(十四)吧檯作業及酒類服務2	1.酒類服務		4	
(十五)吧檯作業及酒類服務3	1.酒與食物的搭配		4	
(十六)吧檯作業及酒類服務3	1.酒類的裝飾		4	
(十七)吧檯作業及酒類服務4	1.吧檯禮儀		4	
(十八)調酒原則	1.調酒原則與方法		4	
合 計			72	

學習評量 (評量方式)	1. 飲料調製實作評量 40% 2. 分組報告 60%
教學資源	1. 飲調器具 2. PPT簡報 3. 飲調教室
教學注意事項	1. 學生須帶筆記本書寫重點 2. 老師透過示範演練讓學生不斷練習以熟習飲料調製之技能

表 11-2-4-8能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	時尚新娘造型實務		
	英文名稱	Bride' s overall design		
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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：彩妝 髮型			
教學目標 (教學重點)	1. 強化學生技術實務操作學習統整能力 2. 培養學生學生具備新娘整體造型設計之能力 3. 建立學生創新與創作的的能力 4. 瞭解複合媒材創作理念 5. 專精時尚新娘整體造型成品的能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)新娘秘書整體造型設計入門指引1	1. 新娘秘書整體造型工作入門解說	4	第三學年第一學期	
(二)新娘秘書整體造型設計入門指引2	1. 新娘秘書職場操作注意事項與流程	4		
(三)新娘秘書整體造型設計入門指引3	1. 新娘秘書產業崛起與未來	4		
(四)新娘秘書造型設計原理說明1	1. 臉型與造型之關係	4		
(五)新娘秘書造型設計原理說明2	1. 體型與禮服的搭配	4		
(六)新娘秘書造型設計原理說明3	1. 髮妝的關鍵技巧	4		
(七)新娘彩妝技術示範與實務操作1	1. 典雅風格新娘造型設計	4		
(八)新娘彩妝技術示範與實務操作2	1. 唯美風格新娘造型設計	4		
(九)新娘髮型技術示範與實務操作1	1. 俏麗可愛新娘造型設計	4		
(十)新娘髮型技術示範與實務操作2	1. 浪漫風格新娘造型設計	4	第三學年第二學期	
(十一)晚宴彩妝技術示範與實務操作1	1. 時尚華麗新娘造型設計	4		
(十二)晚宴彩妝技術示範與實務操作2	1. 晚宴彩妝設計	4		
(十三)整體造型與服裝、飾品搭配設計示範與實務操作1	1. 新娘整體造型設計-飾品搭配	4		

(十四)整體造型與服裝、飾品搭配設計示範與實務操作2	1. 新娘整體造型設計-服裝	4	
(十五)整體造型與服裝、飾品搭配設計示範與實務操作3	1. 新娘整體造型設計-彩妝	4	
(十六)整體造型與服裝、飾品搭配設計示範與實務操作4	1. 新娘整體造型設計-指甲彩繪	4	
(十七)整體造型與服裝、飾品搭配設計示範與實務操作5	1. 新娘整體造型實作	4	
(十八)整體造型與服裝、飾品搭配設計示範與實務操作6	1. 新娘整體造型發表	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式 2. 評量內涵包含實作能力30%、成品或服務等相關成果產出10%、書面報告15%、口頭報告等四種各占15% 3. 兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度各占10%		
教學資源	1. 講解、示範、分析、影片輔助、模特兒實際操作 2. 電腦、投影機、教學媒材ppt檔		
教學注意事項	1. 兼顧認知. 技能. 情意三方面教學2. 教師講解示範並運用媒體輔助教學. 3. 理論與技術訓練相輔相成4. 分組練習，比較評估，增進學生知識與技能5. 鼓勵學生留意流行趨勢，培養學習動機，相互觀摩欣賞並提出改進6. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力		

表 11-2-4-9能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	觀光行銷實務		
	英文名稱	Tourism Marketing		
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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解觀光行銷內涵 2.比較觀光行銷流程 3.設計有關觀光之行銷企劃內容 4.練習觀光行銷企劃實作能力 5.建立對觀光行銷的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)行銷基礎1	1 行銷概念	4	第三學年第一學期	
(二)行銷基礎2	1 行銷與顧客(觀光客)關係管理	4		
(三)行銷基礎3	1 商業行銷管理	4		
(四)行銷基礎4	1 觀光客與服務行銷策略	4		
(五)行銷環境與市場評估1	1 觀光客消費者行為	4		
(六)行銷環境與市場評估2	1 影響觀光客消費者行為的環境因素	4		
(七)行銷環境與市場評估3	1 產品的市場區隔及目標市場與定位	4		
(八)行銷策略與評估1	1 產品策略	4		
(九)行銷策略與評估2	1 品牌策略與決策	4		
(十)行銷策略與評估3	1 服務行銷策略與品質	4	第三學年第二學期	
(十一)行銷策略與評估4	1 定價策略與促銷組合	4		
(十二)行銷策略與評估5	1 行銷通路管理	4		
(十三)行銷組合與發展1	1 觀光產業與零售、批發與物流	4		
(十四)行銷組合與發展2	1 觀光人行銷整合與溝通	4		
(十五)行銷組合與發展3	1 觀光行銷的廣告、公關與促銷	4		
(十六)行銷組合與發展4	1 人員銷售功能與管理	4		
(十七)行銷組合與發展5	1 觀光業網路行銷	4		
(十八)行銷組合與發展6	1 觀光業國際行銷	4		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1.觀光行銷實作評量 40% 2.分組報告 60%			
教學資源	1.觀光行銷企畫書範例 2.PPT簡報			
教學注意事項	1.學生須帶筆記本書寫重點 2.老師透過示範演練讓學生習得觀光行銷企劃之撰寫			

表 11-2-4-10能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	流行創意髮型設計實務		
	英文名稱	Popular creative hair design		
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	技術力、學習力、整合力			
適用科別	美容科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 為有效結合現場操作與學校教育2. 特意安排現今時下流行的髮型創作來教育3. 並有效結合美髮現場之剪、燙、染等服務項目，來充實學生實際操作之技巧4. 期盼學生能學之所用發揮長才			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)整體概念	1. 流行創意髮型設計概念	4	第二學年第一學期	
(二)髮型的演變1	1. 西方髮型演變	4		
(三)髮型的演變2	1. 東方髮型演變	4		
(四)剪髮方式髮質處理原則1	1. 西方人髮質與剪髮處理原則	4		
(五)剪髮方式髮質處理原則2	1. 東方人髮質與剪髮處理原則	4		
(六)燙髮概念	1. 流行創意燙髮設計概念	4		
(七)燙髮方式髮質處理原則1	1. 西方人髮質與燙髮處理原則	4		
(八)燙髮方式髮質處理原則2	1. 東方人髮質與燙髮處理原則	4		
(九)燙髮技術1	1. 台式燙髮實作	4		
(十)燙髮技術2	1. 日式燙髮實作	4	第二學年第一學期	
(十一)染髮概念	1. 流行創意染髮設計概念	4		
(十二)白髮處理	1. 白髮上色實作	4		
(十三)染深處理	1. 淺至深染髮實作	4		
(十四)漂色處理	1. 漂髮注意事項	4		
(十五)換色處理	1. 如何換色. 2. 卡色處理	4		
(十六)創意染髮設計1	1. 軌道染髮設計	4		
(十七)創意染髮設計2	1. 區塊染髮設計	4		
(十八)創意染髮設計3	1. 特殊挑染設計	4		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1課程筆記2. 練習實作3. 學期測試			
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體. 網路資訊平台. 廣告. 雜誌等增廣教學內容及效果2. 各種活動錄影帶的教學賞析3. 規定之教科書			

教學注意事項

1. 兼顧認知. 技能. 情意三方面教學2. 教師講解示範並運用媒體輔助教學. 3. 理論與技術訓練相輔相成4. 分組練習，比較評估，增進學生知識與技能5. 鼓勵學生留意流行趨勢，培養學習動機，相互觀摩欣賞並提出改進6. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力

表 11-2-4-11能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	髮藝造型實務		
	英文名稱	Hair styling practice		
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	技術力、學習力、整合力			
適用科別	美容科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.有效結合現場操作與學校教育2.結合美髮現場之梳編髮型服務項目，充實學生實際操作之技巧3.正確概念與認知			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)課程介紹	1.工具介紹 2.各種頭型	4	第二學年第一學期	
(二)搭配	1.髮型與飾品搭配	4		
(三)俏麗少女髮型1	1.赫本經典造型	4		
(四)俏麗少女髮型2	1.甜美粉紅幸運草造型	4		
(五)優雅伴娘髮型1	1.氣質簡約捲髮造型	4		
(六)優雅伴娘髮型2	1.魚尾俏麗編織造型	4		
(七)優雅伴娘髮型3	1.時尚典雅造型	4		
(八)時尚晚宴髮型1	1.華麗編織髮髻造型	4		
(九)時尚晚宴髮型2	1.現代日式造型	4		
(十)時尚晚宴髮型3	1.高雅日式包頭造型	4	第二學年第二學期	
(十一)浪漫新娘髮型1	1.側分線優雅編織造型	4		
(十二)浪漫新娘髮型2	1.典雅白紗包頭造型	4		
(十三)日式和風髮型1	1.高雅髮藝包頭	4		
(十四)日式和風髮型2	1.甜美髮藝包頭	4		
(十五)競賽創意髮型1	1.藝術創意髮片造型	4		
(十六)競賽創意髮型2	1.日本spc全場冠軍造型	4		
(十七)競賽創意髮型3	1.香港亞洲盃藝術造型	4		
(十八)創意髮型發表	1.各組發表	4		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1.依群科性質採用適宜之多元評量方式 2.評量內涵包含實作能力30%、成品或服務等相關成果產出10%、書面報告15%、口頭報告等四種各占15% 3.兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度各占10%			
教學資源	1.講解、示範、分析、影片輔助、分組討論、分組實際操作 2.電腦、投影機、教學媒材ppt檔			

教學注意事項

1. 兼顧認知. 技能. 情意三方面教學2. 教師講解示範並運用媒體輔助教學. 3. 理論與技術訓練相輔相成4. 分組練習，比較評估，增進學生知識與技能5. 鼓勵學生留意流行趨勢，培養學習動機，相互觀摩欣賞並提出改進6. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力

表 11-2-4-12能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	時尚創意彩妝實務		
	英文名稱	Fashion creative makeup		
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	技術力、學習力、整合力			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 以培育優秀之彩妝專業人才為目標，將課程彩妝創造力與運用能力發揮為教學內容 2. 課程內容包含進階彩妝工具使用方法、進階色彩搭配、高階彩妝技巧等學習為主 3. 同時加入專業彩妝人員應具備之基本素養教育訓練，讓學生以多元方式接觸學習『時尚彩妝設計』，且能正確表達專業知識為目標			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)課程介紹	1. 彩妝工具介紹與準備 2. 各式臉型之彩妝搭配	4	第三學年第一學期	
(二)修飾技巧1	1. 粉底遮瑕技巧(黑眼圈. 斑點. 痘痘)	4		
(三)修飾技巧2	1. 眉. 眼. 唇的種類及修飾技巧	4		
(四)眼部彩妝及調整技巧1	1. 假睫毛種類及運用技巧(眼型調整技巧)	4		
(五)眼部彩妝及調整技巧2	1. 暖色調彩妝相關配色示範與實際操作	4		
(六)眼部彩妝及調整技巧3	1. 雙眼皮膠紙黏貼技巧(小變大) 2. 雙眼皮膠紙黏貼技巧(單變雙) 3. 雙眼皮膠紙黏貼技巧(內雙與外雙)	4		
(七)眼部彩妝及調整技巧4	1. 冷色調彩妝相關配色示範與實際操作	4		
(八)眼影技巧1	1. 假雙示範與實際操作	4		
(九)眼影技巧2	2. 倒勾示範與實際操作	4		
(十)眼影技巧3	3. 煙燻示範與實際操作	4	第三學年第二學期	
(十一)舞台妝1	1. 小舞台彩妝 2. 服裝秀妝	4		
(十二)舞台妝2	1. 大舞台妝 2. 晚會遠距離彩妝	4		
(十三)舞台妝3	1. 秀場彩妝之快速改裝技巧	4		
(十四)廣告平面彩妝1	1. 精緻彩妝(噴槍粉底)	4		
(十五)廣告平面彩妝2	1. 廣告雜誌封面設計(裸妝+改妝)	4		
(十六)創意彩妝1	1. 輔助器材運用於彩妝設計(亮釉彩繪)	4		
(十七)創意彩妝2	1. 輔助器材運用於彩妝設計(噴槍彩繪)	4		
(十八)創意彩妝3	1. 輔助器材運用於彩妝設計(紙雕)	4		

學習評量 (評量方式)	1. 課程筆記2. 練習時做3. 學期測試
教學資源	1. 網路資源2. 外部資料3. 教科書
教學注意事項	1. 兼顧認知. 技能. 情意三方面教學2. 教師講解示範並運用媒體輔助教學. 3. 理論與技術訓練相輔相成4. 分組練習，比較評估，增進學生知識與技能5. 鼓勵學生留意流行趨勢，培養學習動機，相互觀摩欣賞並提出改進6. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力

表 11-2-4-13能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	美體技藝實務		
	英文名稱	Body skill		
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	品格力、技術力、學習力			
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. 學生能將理論與實務結合，增進美體操作技能2. 學生能了解美體按摩對於生理機能調理的重要性3. 學生能將學習內容與未來職業相互結合，提升就業競爭能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)美體功能1	1. 美體按摩的目的注意事項 2. 美體按摩的注意事項	4	第一學年第一學期	
(二)美體功能2	1. 美體按摩的解剖生理護理說明	4		
(三)按摩工具	1. 按摩工具的種類與操作方式	4		
(四)按摩手法1	1. 按摩手法的種類	4		
(五)按摩手法2	1. 按摩手法的操作方式	4		
(六)頭部1	1. 精油按摩技藝	4		
(七)頭部2	2. 紓壓引流技藝	4		
(八)肩膀	1. 肩膀按摩技藝	4		
(九)頸部	1. 頸部按摩技藝	4		
(十)背部1	1. 背部指壓技藝	4	第一學年第二學期	
(十一)背部2	1. 背部油壓技藝	4		
(十二)抗老按摩1	1. 鑽石微雕技藝	4		
(十三)抗老按摩2	1. 平衡代謝儀使用	4		
(十四)刮痧保健	1. 刮痧保健按摩	4		
(十五)手足按摩	1. 手足指壓按摩	4		
(十六)腰腹雕塑按摩1	1. 深層溶脂機	4		
(十七)腰腹雕塑按摩2	1. 體雕精靈	4		
(十八)腰腹雕塑按摩3	1. G-5震動按摩機	4		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	1課程筆記2. 練習實作3. 學期測試			
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體, 網路資訊平台, 廣告, 雜誌等增廣教學內容及效果2. 各種活動錄影帶的教學賞析3. 規定之教科書			
教學注意事項	1. 兼顧認知, 技能, 情意三方面教學2. 教師講解示範並運用媒體輔助教學, 3. 理論與技			

術訓練相輔相成4.分組練習，比較評估，增進學生知識與技能5.鼓勵學生留意流行趨勢，培養學習動機，相互觀摩欣賞並提出改進6.培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力

表 11-2-4-14能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	領團實務		
	英文名稱	Conducting Tours		
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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解領團實務內涵 2.比較領團實務流程 3.練習領團實務實作能力 4.建立領團實務的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)導論1	1.領團之緣起與定義 2.領團之任務與職責	8	第一學年 第一學期	
(二)導論2	1.領團人員應具備的素養及條件	8		
(三)領團之解說技巧1	1. 解說概論	8		
(四)領團之解說技巧2	1. 解說技巧 2. 解說方法與原則	8		
(五)遊客心理之認識	1. 遊客消費心理 2. 服務的心理過程 3. 團員心理的經營	8		
(六)旅遊安全與急救常識1	1.旅遊示警系統 2.食衣住行之安全	8		
(七)旅遊安全與急救常識2	1.常見症狀之急就	8		
(八)接待禮儀1	1. 基本接待禮儀	8		
(九)接待禮儀2	1. 台灣各地風俗民情與禁忌之認識	8		
(十)領團實務1	1.校園導覽實務—以臺大為例	8	第一學年 第二學期	
(十一)領團實務2	1. 社區導覽實務	8		
(十二)領團實務3	1.名勝古蹟導覽實務	8		
(十三)領團人員未來發展1	1.領隊之基本能力與證照取得	8		
(十四)領團人員未來發展2	1. 導遊之基本能力與證照取得	8		
(十五)領團人員未來發展3	1.全方位發展	8		
(十六)領團人員未來發展	1.領團作業未來趨勢	8		
(十七)領團工作流程1	1. 出團前作業	8		
(十八)領團工作流程2	1. 帶團作業	8		
合計		144		
學習評量	1.領團實務實作評量 40% 2.分組報告 60%			

(評量方式)	
教學資源	1. 餐服教室 2. PPT設備 3. 領團實務道具
教學注意事項	1. 學生須帶筆記本書寫重點 2. 老師透過示範演練讓學生不斷練習以熟習領團實務作業之技能

表 11-2-4-15能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	指甲彩繪與護理實務		
	英文名稱	Nail Art and Care		
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	技術力、學習力、整合力			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 強化學生了解凝膠指甲質地輕薄透亮，仿真甲材質，透氣且具有彈性能力 2. 培養學生美甲同時也能微雕塑真甲，具備現在市場上倍受消費者喜愛的一門技術能力 3. 瞭解複合媒材創作理念 4. 專精整體造型成品的能力 5. 建立相關設計應用與作品賞析的興趣			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)手部保養1	1. 左手： 修型、甘皮處理	4	第三學年第一學期	
(二)手部保養2	1. 左手： 甲面拋光	4		
(三)手部保養3	1. 左手： 指緣修整	4		
(四)手部保養4	1. 右手： 修型、甘皮處理	4		
(五)手部保養5	1. 右手： 甲面拋光	4		
(六)手部保養6	1. 右手： 指緣修整	4		
(七)手部保養7	1. 右手：紅色凝膠指甲上色	4		
(八)凝膠指甲1	1. 左手：凝膠單色漸層	4		
(九)凝膠指甲2	1. 右手：凝膠單色漸層	4		
(十)凝膠指甲3	1. 卸甲技巧	4	第三學年第二學期	
(十一)指甲彩繪1	1. 指甲水滴花彩繪	4		
(十二)指甲彩繪2	1. 指甲玫瑰花彩繪	4		
(十三)指甲彩繪3	1. 指甲直線彩繪	4		
(十四)指甲彩繪4	1. 指甲五瓣尖花彩繪	4		
(十五)指甲彩繪5	1. 指甲愛心彩繪	4		
(十六)指甲彩繪6	1. 指甲圓點彩繪	4		
(十七)指甲立體裝飾1	1. 指甲彩繪後貼鑽	4		
(十八)指甲立體裝飾2	1. 垂墜飾品應用	4		

學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式 2. 評量內涵包含實作能力30%、成品或服務等相關成果產出10%、書面報告15%、口頭報告等四種各占15% 3. 兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度各占10%
教學資源	1. 講解、示範、分析、影片輔助、分組討論、分組實際操作 2. 電腦、投影機、教學媒材ppt檔
教學注意事項	1. 兼顧認知. 技能. 情意三方面教學2. 教師講解示範並運用媒體輔助教學. 3. 理論與技術訓練相輔相成4. 分組練習，比較評估，增進學生知識與技能5. 鼓勵學生留意流行趨勢，培養學習動機，相互觀摩欣賞並提出改進6. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力

表 11-2-4-16能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(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	婚禮企劃與會展管理實務		
	英文名稱	Advanced Diploma in Wedding & Event Management		
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	品格力、技術力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 強化學生課程學習運用專業婚禮統籌的知識及技巧，為顧客策劃婚禮流程及活動統整能力 2. 培養學生能按場合及顧客需要，設計及管理不同類型的婚禮能力 3. 建立學生緊貼市場，洞悉市場趨勢，能為顧客策劃最新穎的宴會活動能力 4. 提升學生能學習營運技巧；學生能在酒店及宴會場地提供優質婚宴服務能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)專業婚禮統籌師職責1	1. 行業發展規劃	4	第三學年第一學期	
(二)專業婚禮統籌師職責2	1. 與新人會面技巧	4		
(三)專業婚禮統籌師職責3	1. 日間、戶外、傳統酒家及不同類型酒店的婚宴系統設計	4		
(四)專業婚禮統籌師職責4	1. 司儀技巧與婚宴各單位的配合	4		
(五)專業婚禮統籌師職責5	1. 危機處理及應變計劃	4		
(六)專業婚禮統籌師職責6	1. 新人情緒管理	4		
(七)專業婚禮統籌師職責7	1. 安排海外婚禮及籌辦郵輪假期宴會	4		
(八)專業婚禮統籌師職責8	1. 婚禮籌備工作進程	4		
(九)專業婚禮統籌師職責9	1. 處理宴會上不同賓客方法	4		
(十)專業婚禮統籌師職責10	1. 婚宴攝影流程系統管理	4	第三學年第二學期	
(十一)專業婚禮統籌師職責11	1. 晚宴結束的人手安排	4		
(十二)市場推廣及營銷策略1	1. 婚禮宴會預算計劃	4		
(十三)市場推廣及營銷策略2	1. 婚禮主題計劃書	4		
(十四)市場推廣及營銷策略3	1. 與不同的婚禮持份單位協商	4		
(十五)市場推廣及營銷策略4	1. 婚禮宴會服務及品質管理	4		
(十六)大中華婚嫁禮儀式1	1. 大中華婚嫁儀式	4		
(十七)大中華婚嫁禮儀式2	1. 中式婚禮用具安排	4		
(十八)大中華婚嫁禮儀式3	1. 通勝的運用及擇日方法	4		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式 2. 評量內涵包含實作能力30%、成品或服務等相關成果產出10%、書面報告15%、口頭報告等四種各占15% 3. 兼重形成性評量			

	與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度各占10%
教學資源	1. 電腦、投影機、教學媒材ppt檔
教學注意事項	1. 採分組或協同教學方式進行，學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則 2. 各階段宜由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度 3. 學習現場注意電器使用安全

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-5-1 能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業禮儀	
	英文名稱	Business Etiquette	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	美容科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 瞭解生活禮儀的內涵及應用時機。 2. 熟悉商業禮儀的使用情況與其基本知能。 3. 瞭解禮儀知識及其所規範的人、事、物的配合。 4. 培養具有日常生活禮儀與商業禮儀的習慣。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀範例	1. 禮儀範例介紹	1	
(二)辦公室禮儀	1. 辦公室禮儀	1	
(三)從業人員的禮儀1	1. 電話禮儀	1	
(四)從業人員的禮儀2	1. 談話及書卡禮儀	1	
(五)電話禮儀演練	1. 實地演練電話禮儀	1	
(六)國際禮儀	1. 國際禮儀概論	1	
(七)食的禮儀1	1. 中餐料理禮儀	1	
(八)食的禮儀2	1. 西餐料理禮儀	1	
(九)食的禮儀3	1. 中式料理禮儀	1	
(十)衣著禮儀1	1. 衣著禮儀	1	
(十一)衣著禮儀2	1. 實地演練衣著禮儀	1	
(十二)住的禮儀1	1. 住的禮儀	1	
(十三)住的禮儀2	1. 實地演練住的禮儀	1	
(十四)行的禮儀1	1. 行的禮儀	1	
(十五)行的禮儀2	1. 實地演練行的禮儀	1	
(十六)育的禮儀1	1. 育的禮儀	1	
(十七)育的禮儀2	1. 實地演練育的禮儀	1	
(十八)商業禮儀應用	1. 綜合應用演練	1	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 出缺席狀況10% 2. 課堂討論與表現30% 3. 紙筆測驗20% 4. 作業成績20% 5. 演練(含個人或小組、口頭)20%		
教學資源	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 教材之例題及習題，應與商場禮儀配合，使學生能學以致用。		
教學注意事項	1. 教材的編選以生活化、實務化及理論化並重。 2. 教學除研討有關商業禮儀之基本知識外，尤其灌輸學生職業道德觀念，並培養學生積極進取之學習態度。		

表 11-2-5-2能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭皮護理		
	英文名稱	Scalp care practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	美容科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標(教學重點)	1.瞭解頭髮組織，熟悉頭髮之整髮、護髮、剪髮、冷燙基本頭皮護理技能。 2.熟悉頭皮護理基本技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)頭皮的健康與診斷1	1. 頭皮的認識	1		
(二)頭皮的健康與診斷2	1. 影響頭皮健康因素	1		
(三)頭皮的健康與診斷3	1. 頭皮受病菌感染的分析1	1		
(四)頭皮的健康與診斷4	1. 頭皮受病菌感染的分析2	1		
(五)頭皮保養的目的1	1. 頭皮保養的目的分析	1		
(六)頭皮保養的目的2	1. 頭皮的健康狀態是否良好和頭髮的生長 息息相關	1		
(七)頭皮保養的目的3	1. 按摩專業技巧及方法1	1		
(八)頭皮保養的目的4	1. 按摩專業技巧及方法2	1		
(九)頭皮保養的目的5	1. 按摩專業技巧及方法3	1		
(十)乾性頭皮的處理1	1. 何謂乾性頭皮 2. 乾性頭皮的產生原因及處理	2		
(十一)乾性頭皮的處理2	1. 預防及處理方法	1		
(十二)油性頭皮的處理1	1. 何謂油性頭皮	1		
(十三)油性頭皮的處理2	1. 油性頭皮的產生原因及處理	1		
(十四)油性頭皮的處理3	1. 預防及處理方法	1		
(十五)頭皮屑的處理1	1. 何謂頭皮屑	1		
(十六)頭皮屑的處理2	1. 頭皮屑的產生原因及處理	1		
(十七)頭皮屑的處理3	1. 預防及處理方法	1		
合 計		18		
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 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。 3. 兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度。 4. 兼採同儕評量及自我評量，呈現學生之多元能力表現 5. 學習成效30%、作品水準50%、課堂表現及學習態度20%			
教學資源	1. 講解、示範、分析、影片輔助、分組討論、分組實際操作 2. 電腦、投影機、教學媒材ppt檔 3. 教室、實習教室、美容美髮實習中心。			
教學注意事項	1. 採分組或協同教學方式進行，學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。 2. 各階段宜由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度。 3. 學習現場注意電器使用安全。			

表 11-2-5-3能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	面試超easy	
	英文名稱	Interview so easy	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	美容科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	<p>期盼三年級學生能於在校的最後一年，找對職業方向，透過適當的包裝自我及加強英語訓練，令資方相信只有你最適合這份工作；不論是求職前或是到職後，自己的心態、舉止及談吐都該做怎樣的調適才能勝任愉快，進而成為職場中的佼佼者。教學方針以求職面試前的準備事宜、各行各業的面試穿著法、面試時的應對進退、各行各業的中英文面試考題範本、面試後加分法與其中英文範例。</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)準備面試	1. 外貌衣著的重要	2	第三學年第一學期
(二)職場的差異	1. 各行各業的不同	2	
(三)面試前須知	1. 面試開始前的注意事項 2. 面試陷阱與自保之道	2	
(四)面談	1. 解析面試官的肢體語言	2	
(五)面談時的反應	1. 隨機應變的能力	2	
(六)模擬面試	1. 情景模擬面試	2	
(七)面談問題	1. 回答問題的原則	2	
(八)解析問題意義	1. 常見的面試問題與其背後的涵義	2	
(九)加深印象	1. 如何不著痕跡地加強主試者對你的印象	2	
(十)禁忌	1. 面談話題與禁忌	2	第三學年第二學期
(十一)中英範例	1. 各行各業的中英問答範例	2	
(十二)面試後	1. 面試後有助加分的方法	2	
(十三)如何平安地度過試用期	1. 理性溝通，創造雙贏	2	
(十四)面對職場	1. 辦公室不宜話題	2	
(十五)「不」在心中口難開	1. 高明的說「不」的技巧	2	
(十六)成功只在一念間	1. 多做事少說話	2	
(十七)中文履歷表格	1. 中文履歷表格填寫技巧	2	
(十八)英文履歷表格	1. 英文履歷表格填寫技巧	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式 2. 評量內涵包含實作能力30%、成品或服務等相關成果產出10%、書面報告15%、口頭報告等四種各占15% 3. 兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度各占10%		
教學資源	1. 補充講義 2. 網路資源 3. 電腦設施含投影機具		

教學注意事項

1. 採分組或協同教學方式進行，學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則
2. 各階段宜由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度
3. 學習現場注意電器使用安全

