

備查文號：

台中市政府教育局 108年9月10日 中市教高字 第1080082469 號函備查

高級中等學校課程計畫
明德學校財團法人台中市明德高級中學
學校代碼：191309

進修部課程計畫書

本校108年5月31日107學年度第5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10月1日

學校基本資料表

學校校名	明德學校財團法人台中市明德高級中學			
普通型高中	普通班；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 2. 外語群:應用英語科 3. 設計群:廣告設計科；多媒體設計科 4. 家政群:幼兒保育科；美容科 5. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科		
	建教合作班			
	產學攜手合作專班			
	重點產業專班 產學訓專班			
	就業導向課程專班	1. 家政群：美容科 2. 餐旅群：餐飲管理科		
	雙軌訓練旗艦計畫 其他			
進修部	1. 家政群:美容科 2. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科			
聯絡人	處室	教務處	電話	0422877676#201
	職稱	教學組長	行動電話	0921231117
	姓名	林慧卿	傳真	0422804516
	E-mail	curriculum@mdhs. tc. 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
普通型高中	學術群	普通班	3	128	3	104	3	133	9	365
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	44	1	38	1	49	3	131
		資料處理科	1	42	1	29	1	50	3	121
	外語群	應用英語科	1	37	1	35	2	90	4	162
	設計群	廣告設計科	1	38	1	50	2	80	4	168
		多媒體設計科	1	36	1	46	1	49	3	131
	家政群	幼兒保育科	2	100	2	96	2	97	6	293
		美容科	4	185	3	150	3	141	10	476
	餐旅群	觀光事業科	2	89	2	83	2	97	6	269
餐飲管理科		4	107	4	191	4	188	12	486	
進修部	家政群	美容科	1	40	1	41	2	57	4	138
	餐旅群	觀光事業科	1	27	1	33	1	43	3	103
		餐飲管理科	2	57	2	81	2	83	6	221

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
普通型高中	學術群	普通班	4	47
特色班			4	47
實驗班			4	47
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	2	48
		資料處理科	1	48
	外語群	應用英語科	1	46
	設計群	廣告設計科	1	48
		多媒體設計科	1	48
	家政群	幼兒保育科	2	48
		美容科	4	48
	餐旅群	觀光事業科	2	48
餐飲管理科		4	48	
進修部	家政群	美容科	2	86
	餐旅群	觀光事業科	1	43
		餐飲管理科	4	172

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

教育是「人與人接觸」、「人與人關係」、「以人感化人」的場域，其成敗決定在「學校所有人」的因素，而「成就每一位學生」即是最核心的本質，也是本校的學校願景，而如何成就讓學生甚至於是老師、學校均具有價值及成就，乃是校務長期努力發展願景之圖像。因而衍生學校五大發展方向：

1. 營造優質的學習環境:心理環境(軟體)、物質環境(硬體)。
2. 建構高效能行政團隊:強化行政功能，有效支援教學活動。
3. 力求高品質教學效益:教師能依學生需求調整，有效教學。
4. 涵養優質實力的學生:讓學生為自己未來生活的幸福、健康努力。
5. 永續發展優良的校風:延續溫馨校園，營造人文關懷的教育環境。





二、學生圖像

前言

時代變遷，多元的環境造就了不一樣的時代學子，回顧國家的教育方針，也在浪潮下，起了變革，因應而成十二年國民基本教育綱要，我們也期待在這一機會下，形塑新時代學校課程發展願景，落實國家十二年

國民基本教育綱要適性揚才、素養教育。

而本著本校最核心的目標-成就每一位學生的願景下，我們經由討論聚焦目標在提升我們老師的教學與優化課程設計能力，發展學生帶的走的能力，發展學校多元選修和校訂必修課程，符應成就學生能力(公民力、合作力、科技力、創思力、國際力)的需求。

公民力

實踐公民意識、社會觀察、問題省思、公民實踐

合作力

實踐同理溝通、人際互動、友善共好、合作行動

創思力

實踐敏察識讀、系統思考、解決問題、實踐創新

科技力

實踐資訊蒐集、媒材識讀、科技運用、生活應用

國際力

實踐語文能力、多元價值、全球議題、國際移動



學生圖像

學校願景	成就每一個孩子					
學生圖像	素養面向:	1-1 公民意識	1-2 社會觀察	1-3 問題省思	1-4 公民實踐	◎公民力
	A 自主學習	2-1 同理溝通	2-2 人際互動	2-3 友善共好	2-4 合作行動	◎合作力
	B 溝通互動	3-1 資訊蒐集	3-2 媒材識讀	3-3 科技運用	3-4 生活應用	◎科技力
	C 社會參與	4-1 敏察識讀	4-2 系統思考	4-3 解決問題	4-4 實踐創新	◎創思力
	延伸共創~	5-1 語文能力	5-2 多元價值	5-3 全球議題	5-4 國際移動	◎國際力

肆、課程發展組織要點

臺中市明德高級中等學校課程發展委員會組織要點

臺中市明德高級中等學校課程發展委員會組織要點

95年2月14日校務會議通過

106年1月19日校務會議修訂通過

107年8月29日校務會議修訂通過

108年1月24日校務會議修訂通過

- 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**33**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、高國中主任、會計主任、人事主任、進修部主任)、教學組長、註冊組長、輔導組長擔任之，共計**11**人；並由教務主任兼任執行秘書，高國中主任、實習主任和進修部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、體健領域及藝術、科技領域)擔任之，每領域/科目1人，共計**8**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1人，共計**7**人。
 - (五)導師代表：由各學制導師推選之，共計**4**人。
 - (六)專家學者：由學校聘任專家學者**1**人擔任之。
 - (七)學生代表：由學生會推派**1**人擔任之。
 - (八)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，以十二月前及七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)本委員會每年十二月前召開會議時，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) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
- (三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下

- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
- (三) 協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下

- (一) 各領域/科目/專業群科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/各群科主任或召集人主辦，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，修正時亦同。

臺中市明德高級中等學校
課程發展委員會組織成員名單

職稱	姓名	職稱	姓名	職稱	姓名
校長	林衍陞	自然領域 召集人	陳珮欣	高職部導師 代表	蘇聰明
教務主任	蘇興博	社會領域 召集人	張菊芬	學生代表	許穠宜
學務主任	張瑋珊	藝術領域 召集人	張佩琪	家長委員 代表	陳秀敏
國高中部 主任	蔡慧玉	科技領域 召集人	黃郁雅	專家學者	廖錦文
實習主任	高靜鳳	體健領域 召集人	吳瓊慧		
總務主任	謝榮輝	資處科主任	林美姿		
進修部主任	陳體強	商貿科主任	沈紋瑜		
會計室主任	張嘉芸	幼保科主任	李麗珠		
人事主任	洪郁斐	美容科主任	吳燕綢		
教學組長	陳俊任	廣多科主任	張敏霞		
註冊組長	黃啟明	餐觀科主任	林欣宜		
輔導組長	何佩雯	應英科主任	王琬靈		
國文科 召集人	林慧卿	國中部導師 代表	許雅斯		
英文(應英) 領域召集人	王琬靈	高中部導師 代表	涂馨尹		
數學領域 召集人	楊喆安	高中部導師 代表	陳玲玲		

台中市明德高級中學

學年度第 學期第 次 課程發展委員會 簽到表

壹、時 間：民國 年 月 日 星期

貳、地 點：

參、召集人：林衍陞 校長

職稱	簽到處	職稱	簽到處	職稱	簽到處
教務主任		自然領域 召集人		高中部導師 代表	
學務主任		社會領域 召集人		高職部導師 代表	
國高中部 主任		藝術領域 召集人		學生代表	
實習主任		科技領域 召集人		家長委員 代表	
總務主任		體健領域 召集人		專家學者	
進修部主任		資處科主任			
會計室主任		商貿科主任			
人事主任		幼保科主任			
教學組長		美容科主任			
註冊組長		廣多科主任			
輔導組長		餐觀科主任			
國文科 召集人		應英科主任			
英文(應英) 領域召集人		國中部導師 代表			
數學領域 召集人		高中部導師 代表			

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				
					公民力	合作力	創思力	科技力	國際力
家政群	美容科	1. 美容及美髮類-培養美容、健康美容、美容師、髮型設計師、專業講師相關產業基層技術專業人才。 2. 整體造型類-培育流行時尚婚禮造型設計、化妝品專櫃銷售人員、形象設計、舞台彩妝造型師、整體造型師、舞。 3. 多媒材設計類-時尚飾品設計、整體造型裝飾美學設計、多媒材創作設計。 4. 表演藝術類-婚禮主持人、舞台藝術造型工作者、舞台表演工作者。	1. 培養美容、美髮、流行時尚相關產業基層人員。 2. 培養學生務實專業能力、積極敬業態度與樂觀進取之觀念。 3. 培養學生具有美學涵養及美容相關專業知識、專業精神與職業道德之美容、美髮、時尚流行文化產業之實務基層人才。 4. 培養符合產業需求與專業領域再進修之人才。	備美容、美髮、整體造型專業知識及實作應用之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備美容、美髮、時尚流行產業職場實務服務能力及整體造型設計能力。	○	●	●	●	●
				具備多媒材創作、飾品美學製作設計與多元創意設計能力。	○	●	●	●	○
				具備美容、美髮、時尚流行、整體造型、美學創作實作之能力。	○	●	●	●	○
餐旅群	觀光事業科	1. 旅館從業人員 2. 旅遊從業人員 3. 餐飲服務人員 4. 餐廚人員	1. 培養餐旅相關產業基層人員。 2. 培育具有國際觀及本土特色的觀光知能、專業精神與職業道德之觀光實務基層人才。 3. 培養符合產業需求與專業領域再進修之人才。	具備觀光與休閒服務之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備餐飲服務之基本能力。	●	●	●	●	●
				具備創新觀光遊程設計，豐富生活內涵，增進創造思考及適應社會變遷之能力。	●	●	●	●	●
				具備餐旅英(日)文與會話之基礎能力與國際化就業需求的觀念與能力。			○		●
	餐飲管理科	1. 餐飲服務人員 2. 餐廚人員 3. 旅館從業人員	1. 培養餐旅相關產業基層人員。 2. 培養學生務實專業能力、積極敬業態度與樂觀進取之觀念。 3. 培養學生基本餐旅專業知識、結合在地食材之餐飲學習教育，了解各地飲食文化。 4. 培養符合產業需求與專業領域再進修之人才。	具備餐飲服務之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備餐飲製作及安全衛生之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備融會貫通的創意思維，增進餐旅相關產業認識之能力。		●	●	●	●
				具備掌握食材來源、運用各式手法結合在地優質食材，演繹各國經典料理之能力。	○	●	●	○	○
			具備良好職業道德、敬業樂群、負責進取及勤勞服務，並能持續再進修落實終身學習精神。	●	●	●	●	●	

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. 備美容、美髮、整體造型專業知識及實作應用之基礎能力。
2. 具備美容、美髮、時尚流行產業職場實務服務能力及整體造型設計能力。
3. 具備多媒材創作、飾品美學製作設計與多元創意設計能力。
4. 具備美容、美髮、時尚流行、整體造型、美學創作實作之能力。
5. 具備職業道德、積極進取、服務熱忱與終身學習之能力。

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	
名稱	名稱						
部定必修	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			●			
	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 美容衛生	●	●	○	○	●	
	美容概論	●	●	○	●	○	
	時尚美學	○	○	●	○		
	實習科目 健康美容實務	○	○	○	●	○	
	時尚髮型梳理實務	●	●	●	●	○	
	手足保養與彩繪實務	●	●	●	●	○	
	商業髮型造型設計	●	●	●	●	○	
	甲妝藝術	○	○	○	●	○	

備註：

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

(二) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備觀光與休閒服務之基礎能力。
2. 具備餐飲服務之基本能力。
3. 具備創新觀光遊程設計，豐富生活內涵，增進創造思考及適應社會變遷之能力。
4. 具備餐旅英(日)文與會話之基礎能力與國際化就業需求的觀念與能力。
5. 具備職業道德與終身學習能力。

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	1	2	3	4		5
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業專論	●	●	○	●	●	
		觀光餐旅英語會話	●	○		●	●	
	實習科目	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	實習科目	專題實作	●	●	●	○	●	
校 訂 選 修	專業科目	觀光資源	●		●	○		
		觀光學行政與法規	●		○	○	●	
		遊樂區經營管理	●	○	●	○	○	
	實習科目	餐旅服務實務	●	●		○	○	
		領團實務	●		○	○	○	
		中式米食實務	○	●				
		菜單設計實務	●	●	○		○	
		旅館客務實務	●		○	○	○	
	房務實務	●			○	○		

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. 具備餐飲服務之基礎能力。
2. 具備餐飲製作及安全衛生之基礎能力。
3. 具備融會貫通的創意思維，增進餐旅相關產業認識之能力。
4. 具備掌握食材來源、運用各式手法結合在地優質食材，演繹各國經典料理之能力。
5. 具備良好職業道德、敬業樂群、負責進取及勤勞服務，並能持續再進修落實終身學習精神。

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	
		名稱	1	2	3	4		5
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●				●	
		觀光餐旅英語會話	●				●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○		●	
		飲料實務	●	●	○	○	○	
		中餐烹調實習	○	●	○	●	○	
		西餐烹調實習	○	●	○	●	○	
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	食物學		○			●	
		餐飲安全與衛生	●	●			●	
		餐飲採購		○			●	
	實習科目	中式點心實務	●	●	○	○	●	
		無國界料理實務	●	●	●	●	●	
		餐旅服務實務	●	○	●	○	●	
		南洋料理實務	●	●	○	○	●	
		吧檯實務	●	●	○		●	
	烘焙實務	●	●	○	●	●		

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)

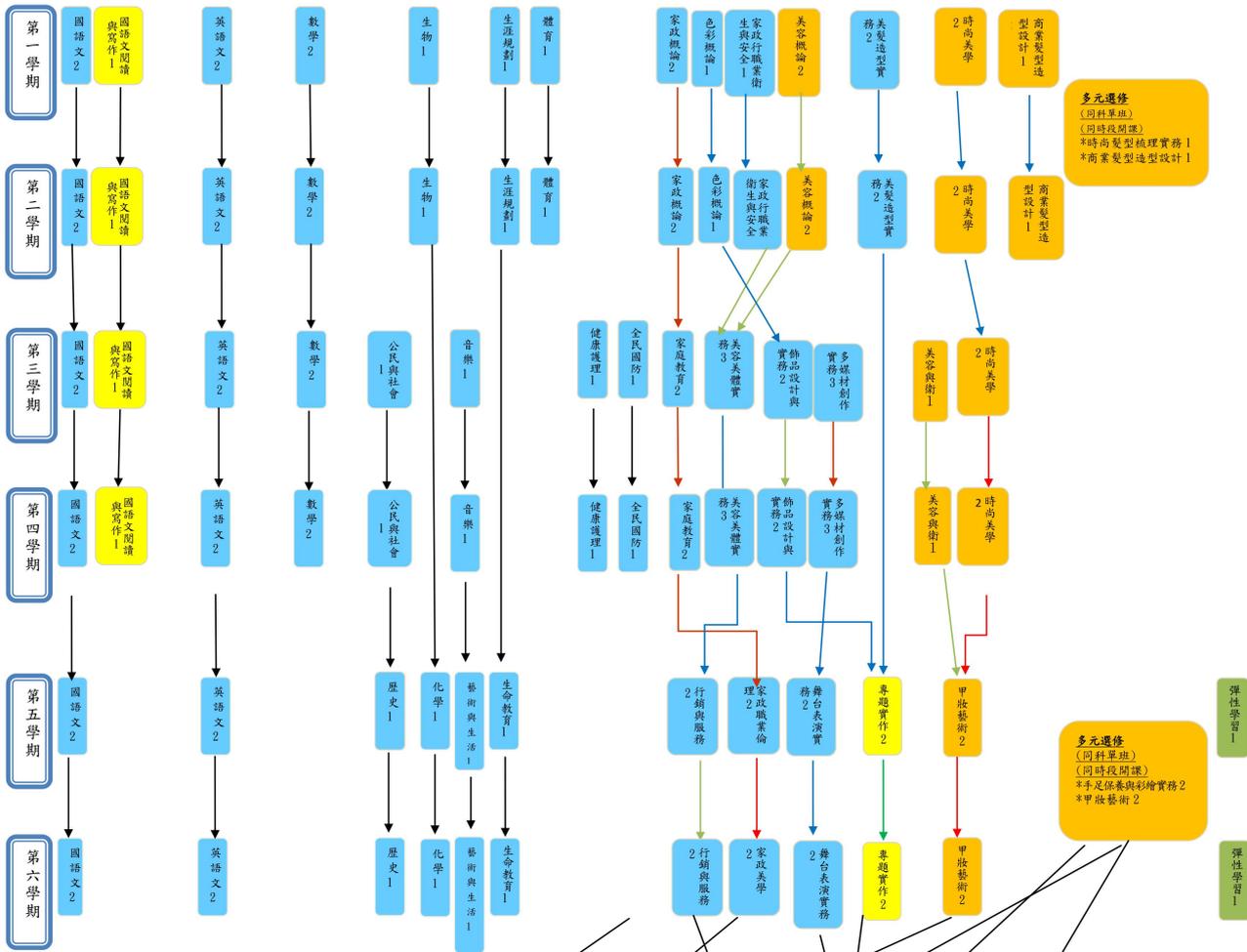
家政群-進修部美容科



學校願景：成就每一位學生

學生圖像：公民力、合作力、科技力、創思力、國際力

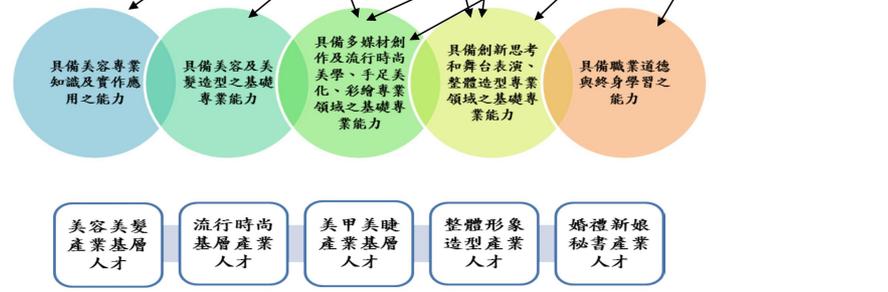
對應課程：部定必修、校訂必修、彈性學習、校訂選修
加深加廣、補強性、多元選修

科專業能力



產業進路



(二) 觀光事業科(407)

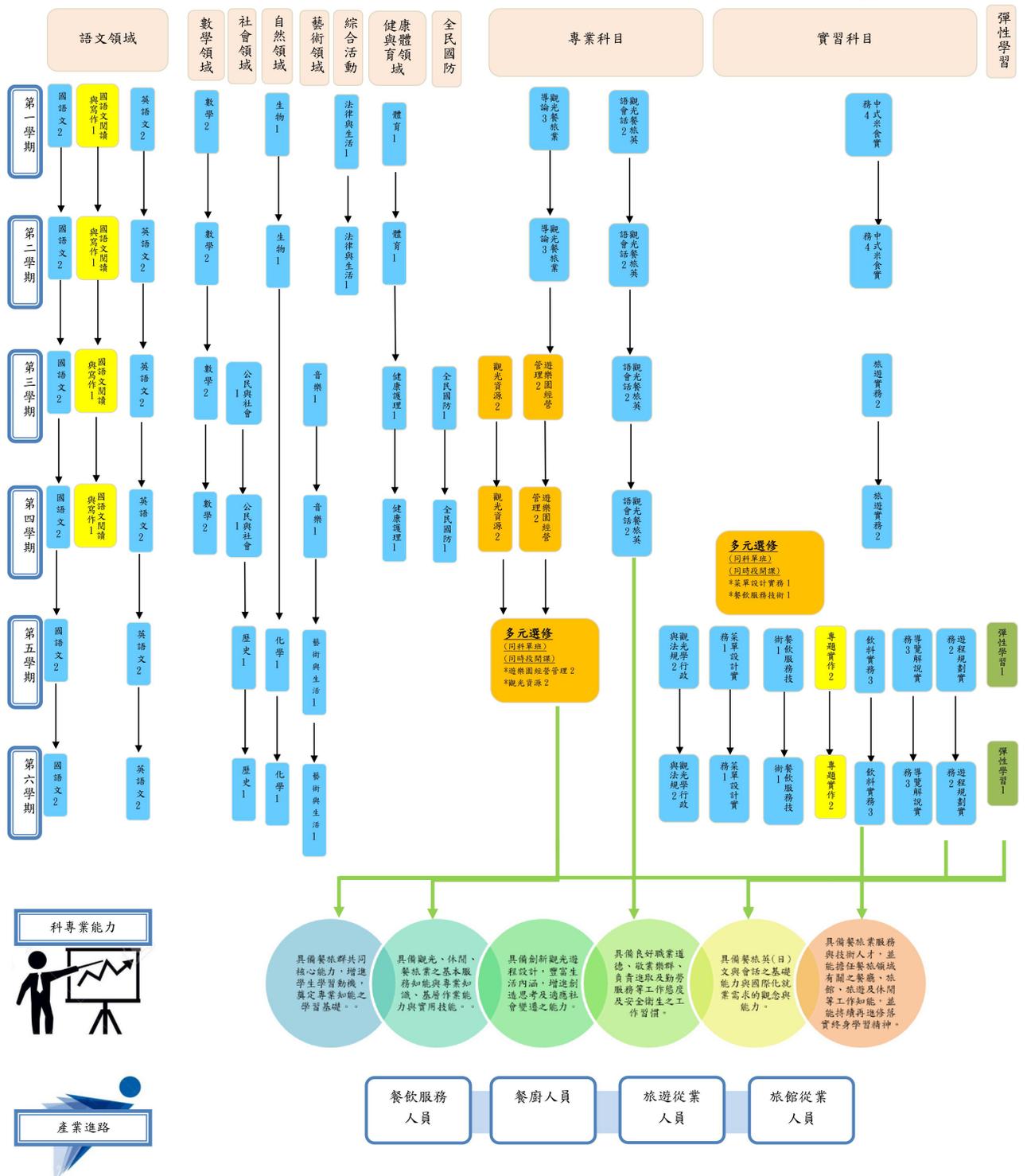
餐旅群-觀光事業科



學校願景 成就每一位學生

學生圖像 公民力、合作力、科技力、創思力、國際力

對應課程 部定必修 校訂必修 彈性學習 校訂選修 (加深加廣 補強性、多元選修)



(三) 餐飲管理科(408)

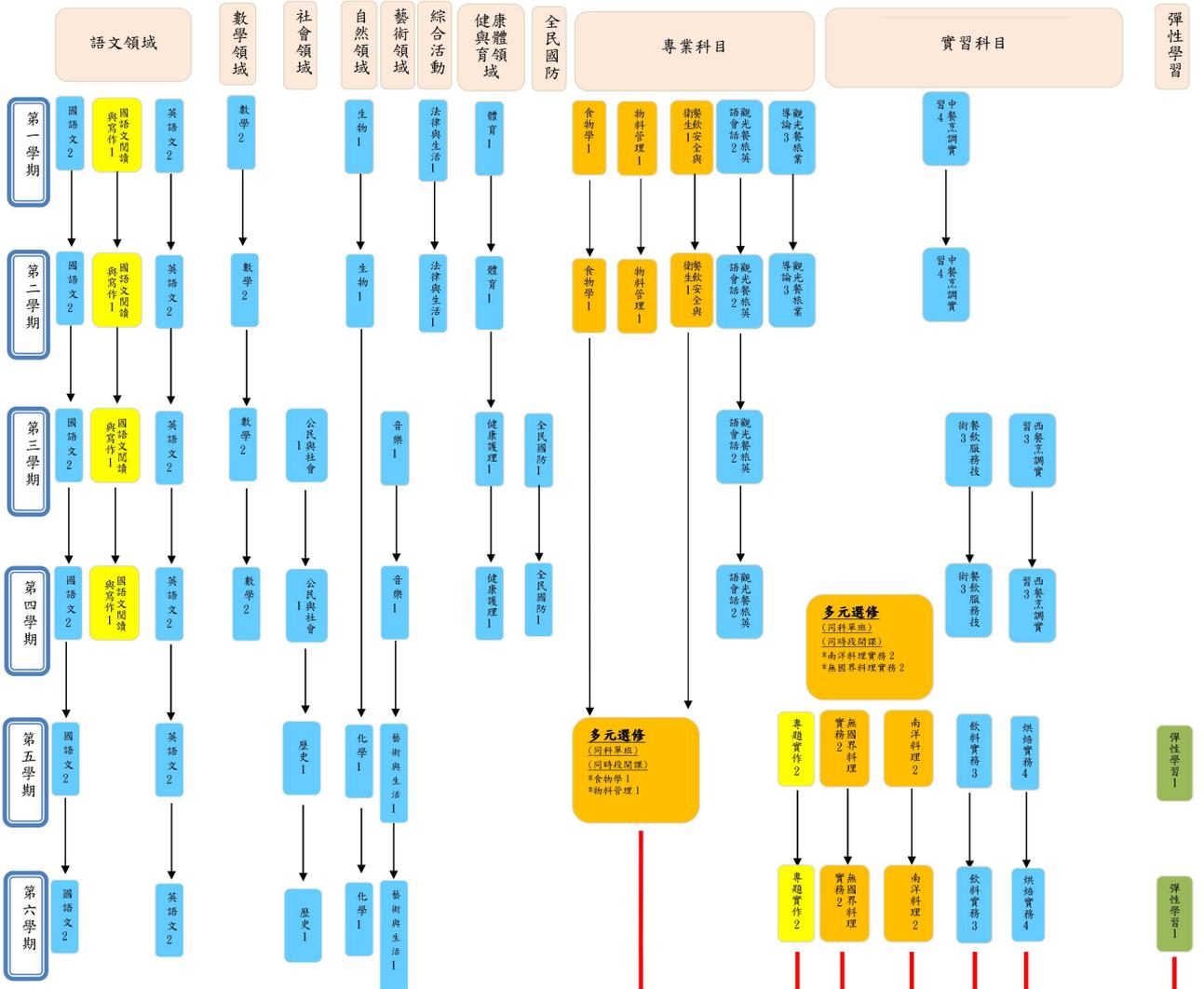


學校願景：成就每一位學生

學生圖像：公民力、合作力、科技力、創思力、國際力

對應課程：部定必修、校訂必修、彈性學習、校訂選修 (加深加廣、補強性、多元選修)





陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

專業群科

表 6-1-0 家政群美容科 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 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
		社會	歷史	2	1	1					
		公民與社會	2			1	1				
		自然科學	化學	2			1	1			A版
	生物		2	1	1					A版	
	藝術	音樂	2			1	1				
		藝術生活	2	1	1						
	綜合活動	法律與生活	2	1	1						
	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		54	12	12	11	11	4	4	部定必修一般科目總計54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					1	1			
	行銷與服務	4					2	2			
	家政美學	2					2				
	小計		20	2	2	6	2	5	3	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	3	3	6	6	部定必修實習科目總計28節數		
專業及實習科目合計		48	7	7	9	5	11	9			
部定必修合計		102	19	19	20	16	15	13	部定必修總計102節數		

表 6-1-0 家政群美容科 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 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 3.03%	國語文閱讀與寫作	4	1	1	1	1				
		小計	4	1	1	1	1			校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 3.03%	專題實作	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數
校訂必修節數合計			8	1	1	1	1	2	2	校訂必修總計8節數	
校訂選修	專業科目 14節數 10.61%	時尚美學	8			2	2	2	2		
		美容衛生	2				2				
		美容概論	4	2	2						
		最低應選修節數小計	14								校訂選修專業科目總計14節數
	實習科目 14節數 10.61%	健康美容實務	2							2	
		商業髮型造型設計	2				2				同科單班 AC2選1
		時尚髮型梳理實務	2				2				同科單班 AC2選1
		甲妝藝術	4						2	2	同科單班 AD2選1
		手足保養與彩繪實務	4						2	2	同科單班 AD2選1
		最低應選修節數小計	8								校訂選修實習科目總計14節數
校訂選修節數合計			22	2	2	2	6	4	6	校訂選修總計28節數	
學生應修習節數總計			132	22	22	23	23	21	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			10	2	2	1	1	2	2		
每週彈性學習時間(節數)			2					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

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 餐旅群觀光事業科 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 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
		社會	歷史	2	1	1					
	社會	公民與社會	2			1	1				
		自然科學	化學	2			1	1			A版
	生物		2	1	1						A版
	藝術	音樂	2			1	1				
		藝術生活	2	1	1						
	綜合活動	法律與生活	2	1	1						
	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		54	12	12	11	11	4	4	部定必修一般科目總計54節數		
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3							
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2			
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數		
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6					3	3			
	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	5	5	5	5	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	7	7	7	7			
部定必修合計		94	18	18	18	18	11	11	部定必修總計94節數		

表 6-1-1 餐旅群觀光事業科 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 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 4節數 3.03%	國語文閱讀與寫作	4	1	1	1	1			
		小計	4	1	1	1	1			校訂必修一般科目總計4節數
	實習科目 4節數 3.03%	專題實作	4					2	2	
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數
校訂必修節數合計			8	1	1	1	1	2	2	校訂必修總計8節數
校訂選修	專業科目 12節數 9.09%	觀光學行政與法規	4					2	2	
		遊樂區經營管理	4					2	2	同科單班 AA2選1
		觀光資源	4					2	2	同科單班 AA2選1
		最低應選修節數小計	8							校訂選修專業科目總計12節數
	實習科目 26節數 19.7%	旅館客務實務	4					2	2	
		中式米食實務	6	3	3					
		領團實務	4					2	2	
		房務實務	4			2	2			
		菜單設計實務	4			2	2			同科單班 AF2選1
		餐旅服務實務	4			2	2			同科單班 AF2選1
最低應選修節數小計			22							校訂選修實習科目總計26節數
校訂選修節數合計			30	3	3	4	4	8	8	校訂選修總計38節數
學生應修習節數總計			132	22	22	23	23	21	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
每週團體活動時間(節數)			10	2	2	1	1	2	2	
每週彈性學習時間(節數)			2					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

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

 專業群科

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
		社會	歷史	2	1	1					
	社會	公民與社會	2			1	1				
		自然科學	化學	2			1	1			A版
	生物		2	1	1						A版
	藝術	音樂	2			1	1				
		藝術生活	2	1	1						
	綜合活動	法律與生活	2	1	1						
	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		54	12	12	11	11	4	4	部定必修一般科目總計54節數		
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3							
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2			
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數		
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3					
	飲料實務	6					3	3			
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	小計	26	4	4	6	6	3	3	部定必修實習科目總計26節數		
專業及實習科目合計		40	7	7	8	8	5	5			
部定必修合計		94	19	19	19	19	9	9	部定必修總計94節數		

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 3.03%	國語文閱讀與寫作	4	1	1	1	1				
		小計	4	1	1	1	1			校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 3.03%	專題實作	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數
校訂必修節數合計			8	1	1	1	1	2	2	校訂必修總計8節數	
校訂科目	專業科目 8節數 6.06%	餐飲採購	4						2	2	
		食物學	2	2							
		餐飲安全與衛生	2		2						
		最低應選修節數小計	8								校訂選修專業科目總計8節數
	實習科目 30節數 22.73%	烘焙實務	8						4	4	
		中式點心實務	6			3	3				
		無國界料理實務	4						2	2	同科單班 AB2選1
		南洋料理實務	4						2	2	同科單班 AB2選1
		吧檯實務	4						2	2	同科單班 AE2選1
		餐旅服務實務	4						2	2	同科單班 AE2選1
	最低應選修節數小計			22							校訂選修實習科目總計30節數
	校訂選修節數合計			30	2	2	3	3	10	10	校訂選修總計38節數
	學生應修習節數總計			132	22	22	23	23	21	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
每週團體活動時間(節數)			10	2	2	1	1	2	2		
每週彈性學習時間(節數)			2					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 6-2-0 家政群美容科 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	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		46-54 節	54	40.91 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.03 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			58	43.94 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	20	15.15 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	28	21.21 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	36.36 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		14	10.61 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.03 %	
			選修		8	6.06 %	
	合 計		節(依總綱規定)	74	56.06 %		
	實習科目節數		節(依總綱規定)	40	30.3 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	110 節		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	132 節			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	10 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 6-2-1 餐旅群觀光事業科 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	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		46-54 節	54	40.91 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.03 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			58	43.94 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.61 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	19.7 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	30.31 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		8	6.06 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.03 %	
			選修		22	16.67 %	
	合 計		節(依總綱規定)	74	56.07 %		
	實習科目節數		節(依總綱規定)	52	39.4 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	102 節		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	132 節			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	10 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	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		46-54 節	54	40.91 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.03 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			58	43.94 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.61 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	19.7 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	30.31 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		8	6.06 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.03 %	
			選修		22	16.67 %	
	合 計		節(依總綱規定)	74	56.07 %		
	實習科目節數		節(依總綱規定)	52	39.4 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	102 節		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	132 節			
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	10 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	
2	學生服務學習活動	18	18	0	0	18	18	
	合計	36	36	18	18	36	36	(節/學期)
		2	2	1	1	2	2	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

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

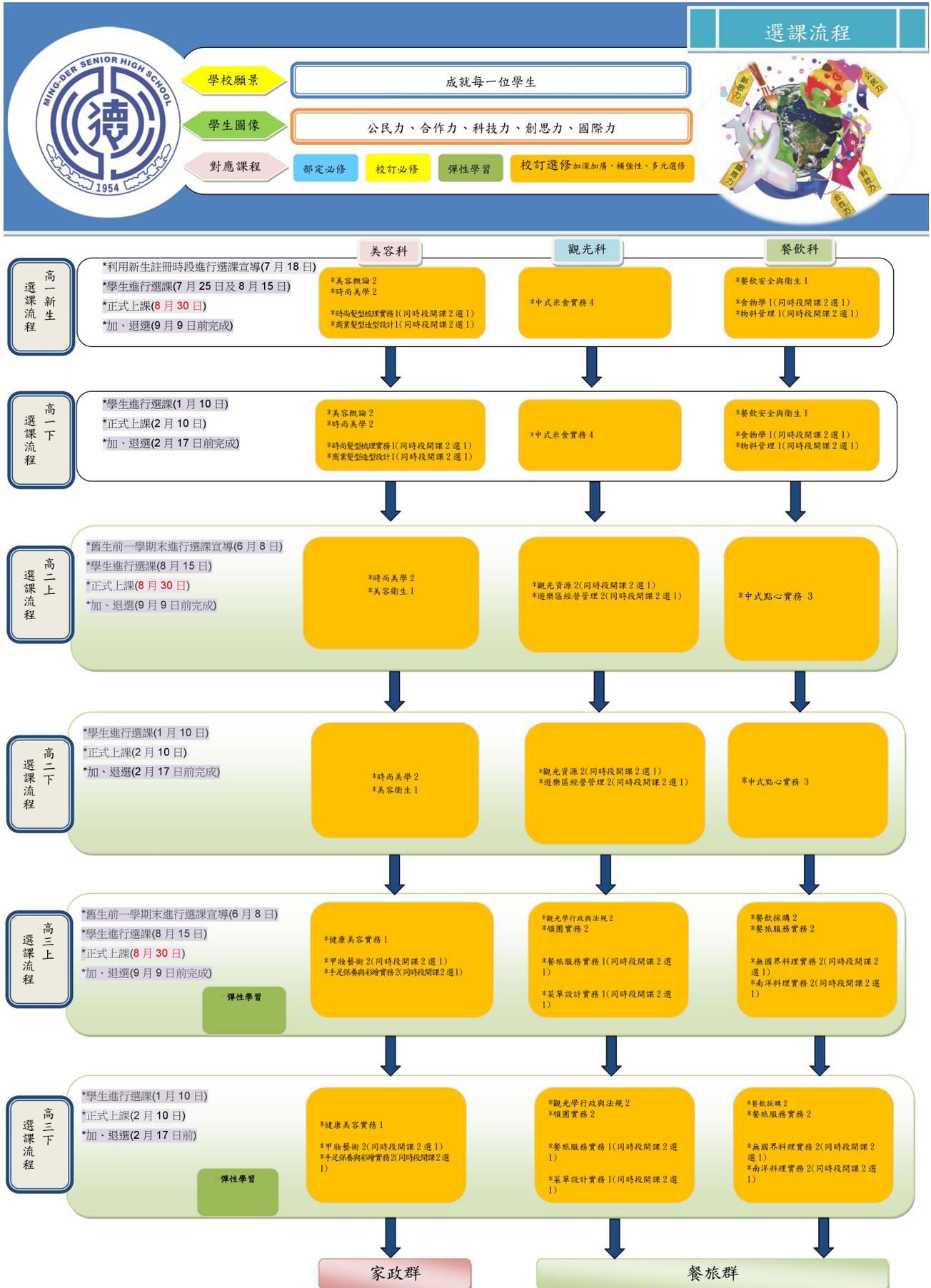
表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	校 特 色 活 動		
第三學年	第一學期										
	自主學習	0	0	美容科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
	潮流飲品	1	9	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	生活美學	1	9	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	飲食保健與美容	1	9	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	髮飾媒材應用	1	9	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	第二學期										
	自主學習	0	0	美容科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
	美姿美儀	1	9	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	閒茶生活	1	9	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
飲食與文學	1	9	美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘		
色彩應用	1	9	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)



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月8日	舊生選課宣導	1. 公告選修課程 2. 舊生前一學期末進行選課宣導
2	7月18日	高一新生註冊時段進行選課宣導	1. 公告選修課程 2. 高一新生選課宣導
3	7月25日	第一梯新生訓練學生進行第一學期第一梯次選課	1. 公告選修課程 2. 採網路選課 3. 學生進行第一學期選課
4	8月15日	第二梯新生訓練學生進行第一學期第二梯次選課	1. 公告選修課程 2. 採網路選課 3. 學生進行第一學期選課
5	8月30日	正式上課	正式上課
6	9月9日前完成	加、退選週	加、退選週
7	1月10日	學生進行第二學期選課	1. 公告選修課程 2. 採網路選課 3. 學生進行第二學期選課
8	2月10日	正式上課	正式上課
9	2月17日前完成	加、退選週	加、退選週

二、選課輔導措施

選課輔導措施

(一)生涯探索：

透過輔導教師，引導同學進行自我探索，並運用生涯相關資源，增進對課程、升學管道與社會產業趨勢的了解，進而選擇適合自己的課程。<http://www.mdhs.tc.edu.tw/heart/index.html>

(二)興趣量表：

高一上學期進行興趣量表線上施測，高一下利用班會時間進行新編多元性向線上測驗，兩者均於生涯規劃課中進行結果說明與解釋，並由輔導教師或導師依其性向及興趣測驗結果，提供個別課程諮詢，家長亦可於線上查閱測驗結果與說明。

<http://www.mdhs.tc.edu.tw/heart/index.html>

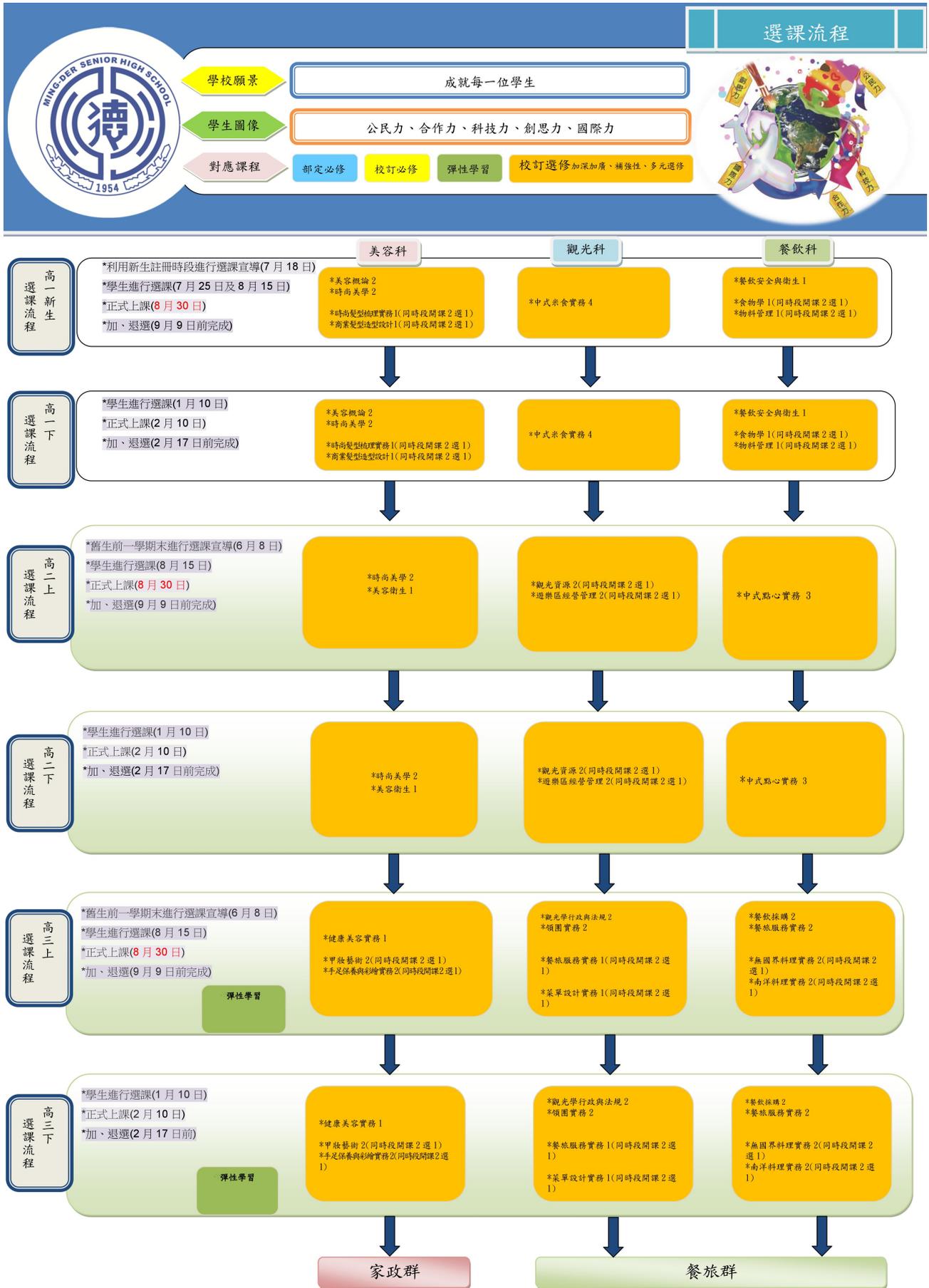
(三)課程諮詢教師：

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

(四)其他：

有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

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



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		

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	時尚美學	美容科	0	0	2	2	2	2
2.	專業	餐飲採購	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	食物學	餐飲管理科	2	0	0	0	0	0
4.	專業	美容衛生	美容科	0	0	0	2	0	0
5.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲管理科	0	2	0	0	0	0
6.	專業	觀光學行政與法規	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
7.	專業	美容概論	美容科	2	2	0	0	0	0
8.	實習	健康美容實務	美容科	0	0	0	0	0	2
9.	實習	旅館客務實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
11.	實習	中式米食實務	觀光事業科	3	3	0	0	0	0
12.	實習	領團實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
13.	實習	房務實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0
14.	實習	中式點心實務	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0

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	遊樂區經營管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2選1
2.	專業	觀光資源	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2選1
3.	實習	無國界料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
4.	實習	南洋料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
5.	實習	商業髮型造型設計	美容科	0	0	0	2	0	0	同科單班	AC2選1
6.	實習	時尚髮型梳理實務	美容科	0	0	0	2	0	0	同科單班	AC2選1
7.	實習	甲妝藝術	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2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		
8.	實習	手足保養與彩繪實務	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2選1
9.	實習	吧檯實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE2選1
10.	實習	餐旅服務實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE2選1
11.	實習	菜單設計實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF2選1
12.	實習	餐旅服務實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF2選1

拾、學校課程評鑑

108學年度暫不填報；尚未填寫

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
- 六、特殊需求領域課程

□專業群科

- 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文閱讀與寫作		
	英文名稱	Chinese Reading and Writing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	公民力、創思力、國際力			
適用科別	美容科	觀光事業科	餐飲管理科	
	4	4	4	
	第一學年 第二學年	第一學年 第二學年	第一學年 第二學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	「閱讀」為本校行之有年的特色課程，進修部亦同，除維持已有特色之外，近年來進修部學生升學比例逐年提升，今研擬延伸為二年課程，以達「加深加廣，厚積實力」，令進修部學生在升學考試時亦能考取高分之目標，並培養學生具備「多元發展閱讀、並能統整表達」之雄厚能力，組織正確的口說及書寫架構，學會應用正確的字詞表達。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)基礎閱讀能力—現代文學	閱讀文本訓練(現代文學)，將文本透過朗讀→劃記→問答三階段進行拆解，逐步培養學生的閱讀力。		4	
(二)基礎閱讀能力—古典文學	閱讀文本訓練(古典文學)，將文本透過朗讀→劃記→問答三階段進行拆解，逐步培養學生的閱讀力。		4	
(三)基礎閱讀能力—摘錄佳句	個人寫作資料庫建置—依照不同主題，摘錄名言佳句、議題範例，建置個人寫作資料庫。		4	
(四)基礎閱讀能力—擷取大意	閱讀文本訓練，由劃記進入引導學生進行段落縮寫，學會擷取大意。		4	
(五)閱讀實戰—現代文學	親情文學		4	
(六)閱讀實戰—現代文學	愛情文學		4	
(七)閱讀實戰—現代文學	飲食文學、旅行文學		4	
(八)閱讀實戰—現代文學	鄉土文學		4	
(九)閱讀實戰—現代文學	報導文學		4	
(十)閱讀實戰—古典文學	詩經、楚辭、樂府、古詩		4	
(十一)閱讀實戰—古典文學	近體詩、詞、曲		4	
(十二)閱讀實戰—古典文學	唐宋古文、明代散文、清初古文		4	
(十三)閱讀實戰—古典文學	筆記小說、唐傳奇、明清章回小說		4	
(十四)應用實戰—寫作力	各類作文文體概說、修辭法概說		4	
(十五)應用實戰—寫作力	引導式作文、題意判讀		4	
(十六)應用實戰—寫作力	資訊整合寫作、履歷、自傳		4	
(十七)應用實戰—故事力	三分鐘故事發表演練第一次		4	
(十八)應用實戰—故事力	三分鐘故事發表演練第二次		4	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、個人寫作資料檔案、課堂提問、學習單、個人課堂筆記			

教學資源	閱讀文本、寫作大綱、學習單
教學注意事項	以適合高中職學生的名家散文作品進行閱讀文本訓練，搭配國文科閱讀資料庫，由閱讀逐步引入寫作技巧訓練。

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

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			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	公民力、合作力、創思力、科技力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 四、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	
(一) 食物學概要	1. 食物學的範圍 2. 食物學和餐飲的關係 3. 食物學與健康的關係 4. 食物學與企業倫理、社會責任	3		
(二)食物學主要營養成分	1. 營養素概論 2. 蛋白質/醣類/脂質/維生素/礦物質/水	4		
(三)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	4		
(四)食物分類介紹I	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類-家畜與家禽	5		
(五)食物分類介紹II	1. 肉類-水產類 2. 蛋類/豆類/乳類 3. 蔬菜類/水果類 4. 油脂類	5		
(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	4		
(七)食物選購與儲存	1. 新鮮食材鑑別與選購 2. 加工食品之選購 3. 食物儲存重要性及方法	3		
(八)飲食之安全性	1. 食品中毒 2. 食品中毒類型 3. 食品預防中毒及處理方法 4. 食品包裝容器及清潔的安全性	4		
(九)食物指南及膳食計畫	1. 認識建議飲食攝取量 2. 國人飲食指南 3. 食物代換表 4. 一般飲食設計	4		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括學生學習態度、上課情形等。(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。(3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源…等，並以實際案例講解加深課程之內容。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：(1)教師課堂講授理論。(2)小組活動分享與討論。(3)視聽媒體教學觀摩案例。			

表 11-2-3-2明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光資源		
	英文名稱	Tourism Resources		
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	合作力、創思力、科技力、國際力			
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)	一、瞭解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。二、瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。三、認識觀光資源的多元性分類。四、建立觀光產業願景。五、開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)觀光資源概論		1. 觀光資源的定義 2. 觀光資源的構成要件 3. 觀光資源的特性 4. 觀光資源的分類	4	
(二)生態旅遊世界遺產		1. 生態旅遊 2. 世界遺產 3. 探討台灣世界遺產景點	12	
(三)自然觀光資源		1. 地質、地貌觀光資源 2. 水景觀光資源 3. 生物觀光資源	12	
(四)人文觀光資源		1. 宗教觀光資源 2. 古蹟與文化觀光資源 3. 族群觀光資源 4. 產業與其他觀光資源	16	
(五)台灣中北部觀光資源		1. 台北、新北市觀光資源 2. 桃園、新竹、苗栗觀光資源 3. 台中、彰化、南投、雲林觀光資源	12	
(六)台灣南部觀光資源		1. 嘉義、台南觀光資源 2. 高雄、屏東觀光資源	8	
(七)台灣東部、離島觀光資源		1. 花蓮、台東觀光資源 2. 澎湖觀光資源 3. 金門、綠島、小琉球觀光資源	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括學生學習態度、上課情形等。(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。(3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源…等，並以實際案例講解加深課程之內容。			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2. 教學方法 (1)配合每一單元之授課，可讓學生搜集與整理相關旅遊資料。(2)藉用大型地圖、圖片或幻燈片等為輔助教材。(3)教師應參閱最新觀光旅遊資料，以提高學習效果。			

表 11-2-3-3明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	公民力、創思力、科技力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲安全衛生的基本概念及理論。二、培養學生深入瞭解餐飲從業人員及廚房的衛生管理。三、充實學生對餐飲衛生有正確的認識，與相關行政規則及專業知識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生相關法規	2	
(二)基礎微生物的認識		1. 細菌 2. 黴菌 3. 酵母菌 4. 病毒	6	
(三)食品中毒		1. 食品中毒的定義與類別 2. 食品中毒的原因與預防 3. 細菌性食品中毒 4. 天然毒素食品中毒 5. 黴菌毒素食物中毒 6. 化學性食品中毒 7. 類過敏性食品中毒	8	
(四)食品腐敗與保存		1. 腐敗、劣化的定義 2. 腐敗的現象 3. 保存食品的方法 4. 各類食物的儲存方法	6	
(五)洗淨消毒與殺菌		1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒與殺菌的定義與方法 3. 洗淨、消毒及殺菌應注意事項	4	
(六)餐具的清洗		1. 餐具清洗的重要性 2. 餐具清洗場所的規則 3. 餐具洗滌程序與方法 4. 餐具清洗效果之簡易檢查	4	
(七)餐飲從業人員安全與衛生管理		1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生管理 4. 衛生教育	3	
(八)廚房安全與衛生管理		1. 餐廳環境衛生清潔管理 2. 設備、機器、器械的衛生清潔管理 3. 餐飲設施衛生清潔管理	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括學生學習態度、上課情形等。(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。(3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源…等，並以實際案例講解加深課程之內容。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也要能符合業界需求。2、教學方法：(1)教師課堂講授理論。(2)小組活動分享與討論。(3)視聽媒體教學觀摩案例。			

表 11-2-3-4明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學行政與法規		
	英文名稱	Administration and Law in Tourism		
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	公民力、科技力、國際力			
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.了解各級觀光行政機構的組織及職掌。2.培養對各項重要法規有正確認識。3.培養觀光從業人員的正確守法觀念與態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1-1 觀光行政與法規的意義 1-2觀光行政與法規的沿革	8	
(二)觀光行政組織及其功能		2-1我國觀光行政組織介紹 2-2我國觀光行政功能介紹	8	
(三)發展觀光條例		3-1總則 3-2規劃建設 3-3經營管理 3-4獎勵與處罰	8	
(四)旅行業相關法規		4-1民法債篇旅遊專節 4-2旅行業管理規則 4-3國內外旅遊定型化契約應記載及不得記載事項 4-4國內外旅遊契約書範本	8	
(五)導遊與領隊人員管理		5-1導遊人員管理規則 5-2領隊人員管理規則	8	
(六)住宿業相關法規		6-1觀光旅館業管理規則 6-2觀光旅館建築與設備標準 6-3旅館業管理規則 6-4民宿管理辦法	8	
(七)遊樂業相關法規		7-1國家公園法 7-2風景特定區管理規則 7-3遊樂區管理辦法	8	
(八)餐飲業相關法規		8-1餐飲業衛生安全 8-2廢棄物管理	8	
(九)台灣與陸、港、澳關係重要法規		9-1台灣地區與大陸地區人民關係條例 9-2大陸地區人民來台從事觀光活動許可辦法 9-3旅行業辦理大陸地區人民來台從事觀光活動業務 注意事項及作業流程 9-4香港澳門關係條例	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括學生學習態度、上課情形等。(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。(3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源…等，並以實際案例講解加深課程之內容。			
教學注意事項	教學注意事項 1、教材編選 (1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法 (1)依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。(2)小組活動分享與討論(參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果)。(3)可邀請具有觀光實務之人作相關法規之演講。			

表 11-2-3-5明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購		
	英文名稱	Selection and Procurement for the Hospitality Industry		
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	公民力、合作力、創思力、科技力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲採購的意義與重要性。二、了解餐飲採購的方法。三、了解驗收與庫存管理的方法。四、培育學生具備良好的餐飲採購職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲採購的範疇		1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購的重要性 3. 餐飲採購的工作內容	6	
(二)採購人員的基本素養		1. 餐飲採購人員的基本條件 2. 餐飲採購人員應具備的知能 3. 採購人員的職業道德	6	
(三)採購部門的組織分工		1. 餐飲採購部門的職責 2. 餐飲採購部門的組織系統 3. 餐飲採購部門與跨部門的關係	8	
(四)採購方法與原則		1. 採購方法 2. 採購原則 3. 良好供應商條件與來源 4. 採購成本原則	8	
(五)庫存管理		1. 盤存與訂貨 2. 進貨與驗收 3. 發貨作業	10	
(六)採購流程		1. 採購流程 2. 採購規格表	8	
(七)採購合約		1. 採購合約的意義與要件 2. 合約的種類 3. 採購合約的訂定與變更 4. 採購合約的簽定與注意事項	8	
(八)食材採購		1. 乾貨採購與儲存 2. 加工食品採購與儲存 3. 蔬果採購與儲存 4. 肉品採購與儲存 5. 海鮮採購與儲存 6. 奶蛋類食材採購與儲存 7. 有機食材採購與儲存 8. 調味品(料)之採購與儲存 9. 辛香料之採購與儲存	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括學生學習態度、上課情形等。(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。(3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源等。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：講述法、問答法、實際操作等方法。			

表 11-2-3-6明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊樂區經營管理		
	英文名稱	Recreation area 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	公民力、合作力、創思力、科技力、國際力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業專論			
教學目標 (教學重點)	一、了解遊樂業的基本理論概念及相關發展。二、培養學生了解對過去、現在及未來各項遊樂業的沿革及發展方向。三、充實學生對遊樂業經營有正確的認識，以及設置計劃與未來規劃之專業知識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)遊樂區導論		1、遊樂園的興起 2、遊樂園的起源、定義、分類 3、遊樂園的功能 4、遊樂園的發展	10	
(二)觀光遊樂業經營法規		1、發展觀光條例 2、觀光遊樂業管理規則 3、觀光遊樂業餐理暨督導考核方法	8	
(三)全球知名觀光遊樂業經營現況		1、全球知名觀光遊樂業經營現況 2、全球知名遊樂園簡介	8	
(四)觀光遊樂業經營的設備計畫		1、遊樂園開發評估 2、設計理念與樂園特色 3、硬體工程與系統整合	8	
(五)觀光遊樂業經營組織規劃及人力資源管理		1、觀光遊樂業經營組織規劃 2、行政部門組織規劃 3、營運部門組織規劃 4、人員招募 5、員工教育訓練與管理晉升	10	
(六)觀光遊樂業經營管理		1、營運計畫管理 2、餐飲管理 3、遊客管理	8	
(七)觀光遊樂業服務管理與行銷		1、遊樂園業的行銷管理 2、遊樂園業行銷業務推廣 3、遊樂園業的活動企劃	8	
(八)觀光遊樂業經營的安全規劃與危機處理		1、硬體與軟體服務 2、人員的服務管理 3、服務疏失與抱怨處理 4、危機預防與處理	6	
(九)觀光遊樂業經營的發展未來趨勢		1、園區型態的發展趨勢 2、經營管理的發展趨勢	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括學生學習態度、上課情形等。(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。(3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源…等，並以實際案例講解加深課程之內容			
教學注意事項	1、教材編選 (1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法 (1)教師課堂講授理論 (2)小組活動分享與討論 (3)視聽媒體教學觀摩案例			

表 11-2-3-7明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚美學		
	英文名稱	Fashion aesthetics		
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	合作力、創思力			
適用科別	美容科			
	8			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	探討時尚與社會流行文化的關聯性，以二十世紀後之風尚發展為主軸，引導學生由歷史、文化、社會運動、消費、心理等多面向來觀察時尚的本質與沿革，不同年代的時尚如何呼應與更新，進而培養對當代與未來流行趨勢的敏感度與美學養成。具備美學基礎，統整造型設計和流行趨勢，養成獨特和精緻的創意設計能力。			
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. 瞭解近代造型歷史之起源 2. 美的定義及應用方式，並分辨東、西方美學觀點。	10	第一學年 第一學期
(二) 美學與設計的結合		1. 美學與設計的基本概念 2. 美學與設計結合的實例。	14	第一學年 第一學期
(三) 美學元素		1. 自然景觀與文字中的美學元素 2. 抽象美學元素的應用方式。	12	第一學年 第一學期
(四) 美容流行元素及品牌		1. 美容流行元素與品牌的關係與認識。 2. 流行文化與創意產品觀察	18	第一學年 第二學期
(五) 健康美容服務趨勢		1. 化妝品與SPA服務的流行趨勢 2. 流行文化與品味、美感經驗	18	第一學年 第二學期
(六) 造型設計服務趨勢		1. 近代流行美學趨勢 2. 髮妝與整體造型的流行趨勢	10	第二學年 第一學期
(七) 從生活美學中理解風格		從生活美學中理解各式風格的概念與應用	16	第二學年 第一學期
(八) 從現代時尚話題中尋找藝術作品		從現代時尚話題中尋找藝術作品並做分析	10	第二學年 第一學期
(九) 美容服務體驗		1. 不同的美容服務風格 2. 美容服務體驗規劃。	18	第二學年 第二學期
(十) 設計美學與時尚造型、風格		設計美學與時尚造型、風格	18	第二學年 第二學期
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。			
教學資源	1. 自編教材、相關芳香學書籍與精油書籍與網路相關資料來源			
教學注意事項	(一) 教學注意事項： 1. 循序漸進使學生熟悉基礎美學與時尚美容應用。 2. 教學上宜多使用圖片或不範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力。 3. 教師講解，應以啟發基礎美學觀念之建立。(二) 教材編選： 1. 時尚美學、時尚與文化、流行文化社會學、符號與時尚等。			

表 11-2-3-8明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容衛生		
	英文名稱	Beauty 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	公民力			
適用科別	美容科			
	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、了解美容業相關基本衛生知識 二、熟悉美容業相關職類技能檢定的衛生技能。 三、培養正確的衛生態度。 四、養成良好的衛生行為習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、認識美容與衛生		1. 個人衛生 2. 公共衛生 3. 一般衛生法則 4. 衛生與美容的關係 5. 成功的美容師應有的衛生行為	4	
二、個人衛生個人衛生的重要性		1. 個人衛生個人衛生的重要性	4	
三、公共衛生		1. 清潔的飲用水 2. 污物的衛生處理 3. 病媒的防除 4. 房屋的衛生 5. 一般營業場所的衛生準則 6. 美容業營業場所的衛生準則 7. 個人與環保 8. 美容業與環保	4	
四、傳染病的防患		1. 常見的傳染病 2. 罹患傳染病的原因 3. 傳染病之傳染途徑 4. 傳染病的預防方法 5. 良好的衛生行為 6. 美容業場所常見的傳染病及其傳染途徑 7. 正確的美容從業衛生行為	6	
五、美容業機具洗滌與消毒		1. 塑膠類機具 2. 金屬類機具 3. 其它材質機具 4. 物理消毒法 5. 化學消毒法 6. 消毒水泡製的劑量計算 7. 消毒水泡製的注意事項 8. 消毒水泡製的練習 9. 物理消毒法實際演練 10. 化學消毒法實際演練	6	
六、化粧品衛生		1. 化粧品的定義、種類及功能 2. 化粧品對人體健康的影響 3. 化粧品許可字號的意義 4. 化粧品標籤的辨識 5. 化粧品品質的判別 6. 化粧品的衛生主管機構 7. 化粧品的衛生管理法規	6	
七、美容衛生技能實作		1. 何時該洗手 2. 正確洗手的實際演練 3. 適用物理消毒法美容機具的辨識 4. 物理消毒法的實際演練 5. 適用化學消毒法美容機的辨識 6. 化學藥劑之判別與劑量計算練習 7. 化學消毒法的實際演練 8. 化粧品安全衛生辨識之實際演練 9. 美容美髮衛生技能實作過程應注意之衛生行	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	評量的形式可採觀察、口訪問答、紙筆測驗、實作、作業評定……等。 口訪問答、紙筆測驗之問題力求簡易，字句不宜太長。 評量時應採個別化評量，尤重形成性評量，並鼓勵學生多作自我比較。 利用教學評量結果作為改進教材、教法及輔導學生之參考。			
教學資源	教學資源及教材編選 參考相關書籍。 實物、錄影帶，各種海報、掛圖、投影片……等。 教材編選，內容及教學節數，教師可參考教學環境、技能檢定規定及學生實際需要作彈性調整。			
教學注意事項	一、教學方法 1. 實施個別化教學為增加學習興趣與提高學習效果，儘可能讓學生動手參與各種實作課程。 2.			

學習方式以分段替代集中學習，每個單元教材宜簡明扼要，並給予較多且及時的讚揚與鼓勵。3.理論教學宜配合各種教學媒體以提高學習效果。4.用累積複習方式，不斷複習舊教材，以避免習新忘舊。5.實習方法及過程應注意安全，正確再求熟練減少學生錯誤與失敗經驗，以建立信心。二、注意事項：1.配合證照制度，鼓勵學生參加丙級證照檢定。2.配合課程，培養學生正確的衛生態度，養成良好衛生習慣。

表 11-2-3-9明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容概論		
	英文名稱	Introduction to Cosmetology		
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	公民力、合作力			
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)	一、了解美容美髮的基本概念，奠定美容美髮的理論基礎。二、培養學生的美感及美的鑑賞力。三、培養其職業道德及敬業精神。四、對整體造型有基本概念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)、緒論。		1. 美容領域緒論。	4	
(二)、認識化粧品。		2. 認識化粧品基本概念。	6	
(三)、美膚		3. 美膚基本概念。	8	
(四)、美顏。		4. 美顏基本概念	8	
(五)、美髮。		5. 美髮基本概念。	8	
(六)、商業禮儀。		6. 商業禮儀基本概念。	4	
(七)、人際關係與溝通		7. 人際關係與溝通基本概念。	4	
(八)、服飾與色彩		8. 服飾與色彩基本概念	6	
(九)、化粧造型。		9. 化粧造型基本概念。	8	
(十)、美容院經營與行銷。		10. 美容院經營與行銷基本概念。	4	
(十一)、職業道德規範		11. 職業道德規範基本概念。	4	
(十二)、美容業未來的趨勢與發展。		12. 美容業未來的趨勢與發展基本概念	4	
(十三)、生涯規劃。		13. 生涯規劃基本概念。	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. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。			
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。2. 利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。			
教學注意事項	一、教材編選 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. 教材應參照人體生理學及其相關資訊。4. 教材應與實務配合，使學生能學以致用。 教學注意 事項 一、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。2. 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。3. 鼓勵學生參加相關學術研討會。4. 培養學生優雅、積極的態度及學生有創新進取心。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、創思力、科技力			
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)	一、瞭解專題製作的方法。二、提升「資料蒐集能力」三、提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」四、能專題實作呈現學習成果。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 專題製作的基本認知	1. 專題製作的重要性。 2. 題目設計要領。		2	
(二) 研究動機與目的	1. 封面設計技巧。 2. 專題製作撰寫格式。 3. 專題製作的動機及目的。		8	
(三) 專題製作文獻蒐集	1. 專題製作資料蒐集。 2. 資料分類、統整及組織。		6	
(四) 專題製作範圍對象	1. 專題製作範圍。 2. 專題製作實作。		8	
(五) 專題製作方法與過程	1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題製作步驟。		8	
(六) 專題製作結果與討論	1. 專題製作內容寫格式。		6	
(七) 專題製作結論與建議	1. 專題製作結論撰寫要領。 2. 問題與討論。		6	
(八) 參考書目的撰寫	1. 專題製作參考文獻撰寫注意事項。		4	
(九) 專題製作實作	1. 專題製作實作進度報告。 2. 專題製作實作。		18	
(十) 專題製作成果發表	1. 專題製作成果發表。 2. 問題與討論。		6	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：採行多元評量之方式。2、評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、實作等，並著重形成性評量。3、須顧及認知、技能、情意與學生個別差異的評量。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源等。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：(1)本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。(2)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。(3)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果。			

表 11-2-4-2明德學校財團法人台中市明德高級中學 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	Case Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	公民力、合作力、創思力、科技力、國際力			
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. 培養專題製作之方法、程序、技術與管理能力。 2. 涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。 3. 熟練系統發展的設計要領，應用適切的開發工具提升系統的易用性。 4. 組織焦點團體蒐集回饋，提高製作的可用性。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)、專題製作的基本認知		1. 專題製作的基本認知論述	8	
(二)、專題製作之研究動機與目的		1. 專題製作之研究動機 2. 專題製作之研究目的	8	
(三)、文獻蒐集		文獻蒐集的方法及來源	8	
(四)、專題製作實施程序		專題製作實施程序技巧與方法。	8	
(五)、專題製作撰寫要領		專題製作撰寫要領，重點	10	
(六)、結果分析與結論		專題製作結果分析與結論	12	
(七)、問題與討論		專題製作問題與討論 作品完成	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	(1)專題實作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。(2)報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數(教師評分與委員評分之加權百分比由各校自訂)。(3)專題心得報告可參酌實作機構熟稔性及現場業師考核。(4)配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(5)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。(6)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。			
教學資源	1. 校外工商機構之合作意願與學校行政支援。 2. 教師應具備輔導學生從事實作性技能之觀察、學習的應用研究能力。 3. 圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。 4. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 教學相關配合事項 5. 校外教學機構之接洽，鼓勵與簽約支援。 6. 安排校外教學機構之現場參觀與訪談。			
教學注意事項	1. 師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。 2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 3. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。 4. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。 1. 教學方法 (1)可善用見習或參訪機構現場講解、實作與學校課前介紹與課後檢討交互教學。(2)機構講員與學校教師共同擔負說明、輔導責任。(3)以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。(4)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(5)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。(6)隨時培養學生正確的工作價值觀念。			

表 11-2-4-3明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務實務		
	英文名稱	Hospitality Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、創思力、國際力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術			
教學目標 (教學重點)	一、熟練宴會服務流程及各種訂席服務方式的程序。二、了解不同宴會的方式種類。三、舉行正式宴會的能力，了解團隊的重要。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)茶會宴會規劃		1. 茶會實務操作流程 2. 餐廳設備介紹及餐廳的概念餐廳的種類及經營型態、服務方式。	10	
(二)雞尾酒會規劃		雞尾酒會實務操作流程	10	
(三)中式宴會規劃		中式宴會實務操作流程	18	
(四)西式宴會規劃		西式宴會實務操作流程	18	
(五)外燴規劃		外燴實務操作流程餐廳概況	16	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察，包括學生實作狀況、上課情形、作品呈現等。(2)形成性評量：每次上課作品評分與上課情況方式實施評量。(3)診斷性評量：以實作作品評分為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：課堂上課學習狀況與作品總結性評量考核標準。			
教學資源	提供數位媒體及網路教材資源等作為輔助教學。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：(1)加強餐飲實務範例，藉以使學生能力與業界需求相配合。(2)教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學。			

表 11-2-4-4明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實務		
	英文名稱	Chinese Dessert Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、創思力、科技力			
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)	一、了解中式點心之歷史源流及發展趨勢。二、了解中式點心的分類及製作方法。三、熟習中式點心製作的技術。四、能獨立完成中式點心基礎產品製作。五、運用中式點心製作技巧，進而建構創意佳餚。六、培養正確的中式點心從業概念，工作態度及安全衛生習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 中式點心之歷史演進。 2. 中式點心、分布及發展趨勢。 3. 中國各節令有關的習俗及應景點心	4	
(二)中式點心教室之認識		1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	4	
(三)中式點心原物料簡介		1. 中點點心之主要材料。 2. 中點點心之副材料。 3. 中點點心常用之食品添加物	8	
(四)中式點心之分類		1. 中式點心之基本分類。 2. 中式點心常用之熟製方式。	16	
(五)中式點心之製作原理及技巧		1. 麵食類點心之製作原理及技巧。 2. 米食類點心之製作原理及技巧。	16	
(六)麵食類產品的操作與實習		1. 冷水麵類的操作與實習。 2. 燙麵的操作與實習。 3. 發麵類的操作與實習。 4. 酥油皮糕(漿)皮類的操作與實習。	18	
(七)米食類產品操作與實習		1. 米粒類的操作與實習。 2. 漿(粿)粉類的操作與實習。	18	
(八)其他產品的操作與實習		1. 膠凍類的操作與實習。 2. 飲料類的操作與實習。 3. 其他類的操作與實習	16	
(九)各地風味小吃之介紹與運用		1. 各地風味小吃介紹。 2. 中式點心在餐宴上的運用。 3. 中式點心的未來發展趨勢。	8	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：評量內容以中式點心基本概念為主，為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量：(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括勤學精神態度、上課情形等。(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。(3)診斷性評量：以實作產品考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源等。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：講述法、多媒體教學、合作學習教學法。			

表 11-2-4-5明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理實務		
	英文名稱	Borderless cuisine practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	公民力、合作力、創思力、科技力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：西餐烹調實務			
教學目標 (教學重點)	一、使學生認識各國飲食文化及特色。二、瞭解及運用各國料理之烹調法與特殊食材。三、認識各國特殊辛香料之特性及如何運用。四、奠定廚藝基礎，進而創造特色菜餚。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)世界飲食文化介紹		1. 介紹世界料理歷史及文化 2. 認識各國菜系 3. 了解各國菜餚特色	4	
(二)世界各區料理特色介紹		1. 學習特殊辛香料及調味料之運用 2. 瞭解各區烹調方法及特殊食材 3. 熟知不同國家基本烹調技巧	8	
(三)東南亞國家料理特色(一)		1. 介紹東南亞國家料理 2. 越南料理製作 3. 泰國料理製作 4. 新加坡料理製作	8	
(四)東南亞國家料理特色(二)		1. 馬來西亞料理製作 2. 印尼料理製作	8	
(五)亞國家料理特色(一)		1. 中式料理製作	8	
(六)亞國家料理特色(二)		1. 日本料理製作 2. 韓國料理製作	8	
(七)美洲國家料理特色		1. 美式料理製作 2. 古巴料理製作 3. 墨西哥料理製作	8	
(八)歐洲國家料理特色(一)		1. 西班牙料理製作 2. 英式料理製作 3. 德式料理製作	6	
(九)歐洲國家料理特色(二)		1. 義式料理製作 2. 法式料理製作	6	
(十)創意料理應用		1. 無國界創意料理製作	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學評量：評量內容烘焙西點實務練習為主，為達充分、具體、客觀，依以下四個項目評量：(1) 情意性評量：課堂間觀察學生學習狀況，含括器具、設備使用及學習態度。(2) 形成性評量：藉由隨機抽問實施評量，了解學生理解程度。(3) 診斷性評量：紙本作業為過程評量，觀察學生是否建立良好基礎。(4) 總結性評量：學生分組實習進行教學評量，並透過期中、期末考作為總結性評量考核標準。			
教學資源	一、授課教師依課程需求自行編列教材。二、使用相關報章雜誌蒐集資料，並與時事結合。三、搜尋網路資訊，歸納各國飲食文化之圖片，作為輔助教材。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：本課程使用多種調味料、食材及烹調技巧，進行術科課程教授，以示範教學法，引導學生認識世界各國之飲食文化，並藉由食材的認識及烹調技巧，進而能自行研發創意料理的製作之能力。			

表 11-2-4-6明德學校財團法人台中市明德高級中學 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	Tour escort Practice		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	公民力、合作力、創思力、科技力、國際力			
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)	一、瞭解領團人員之職責。二、訓練學生帶團及解說之技巧。三、培養辦理出國手續，團體作業能力與知識。四、開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。五、培養學生規劃未來發展之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)導論		1. 領團之緣起與定義。 2. 領團之任務與職責。 3. 領團人員應具備之素養。 4. 領團人力供需狀況與相關問題。 5. 領團人員生涯規劃。	8	
(二)領團之解說技巧		1. 解說概論。 2. 解說方法。 3. 解說技巧。	8	
(三)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。	6	
(四)旅遊安全與急救常識		1. 旅遊示警系統。 2. 食衣住行之安全。 3. 常見症狀之急救。	6	
(五)領團工作流程(國民旅遊)		1. 出團前作業。 2. 帶團作業。 3. 旅遊結束後作業。	6	
(六)接待禮儀		1. 基本接待禮節。 2. 台灣各地風俗民情與禁忌之認識。	8	
(七)領團實務(一)		1. 校園導覽實務。	8	
(八)領團實務(二)		1. 社區導覽實務。	8	
(九)領團實務(三)		1. 名勝古蹟導覽實務。 2. 生態旅遊導覽實務。	12	
(十)領團人員未來發展		1. 領隊之基本能力與證照取得。 2. 導遊之基本能力與證照取得。 3. 全方位發展。	2	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括學生學習態度、上課情形等。(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。(3)診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。			
教學資源	(1)運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。(2)利用網際網路電腦教學，隨時更新旅遊資訊及教學資源。(3)聘請專業領團人員演講，以吸取實務經驗。			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2. 教學方法 (1)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。(2)藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。(3)加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於從事領團工作。(4)培養學生機動、應變之能力。			

表 11-2-4-7明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食實務		
	英文名稱	Rice Food Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、科技力			
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)	一、認識中式米食的特性與分類。二、熟知各項材料特性，進而理解材料與烹調法不同造成成品差異性。 三、學習製作各種米食產品，使其成為技能之一。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1 中式米食之定義 2 中式米食之重要性 3 中式米食文化淵源及特色 4 中式米食之發展 5 我國主要米食產品特色介紹	4	
(二)原料與器具的選用 I		1 原料的分類 2 原料的選擇及儲存	4	
(三)原料與器具的選用 II		器具的認識及用途	4	
(四)製作原理與方法 I		1 配方的製定 2 米糰(糊)的製作	10	
五)製作原理與方法 II		1 內餡的調製 2 整形的方法	8	
(六)製作原理與方法 III		1 熟製的目的 2 熟製的方法	10	
(七)米粒類米食 I		米粒類米食—飯粒型產品	10	
(八)米粒類米食 II		米粒類米食—粥品型產品	10	
(九)漿(糝)粉類米食 I		漿(糝)粉類米食—米漿型產品	10	
(十)漿(糝)粉類米食 II		漿(糝)粉類米食—漿糰型產品	10	
(十一)熟粉類米食		熟粉類米食產品	10	
(十二)膨發類米食		膨發類米食產品	10	
(十三)品質鑑定		1 內部品質 2 外部品質	8	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	(1) 情意性評量：課堂間觀察學生學習狀況，含括器具、設備使用及學習態度。(2) 形成性評量：藉由隨機抽問實施評量，了解學生理解程度。(3) 診斷性評量：紙本作業為過程評量，觀察學生是否建立良好基礎。(4) 總結性評量：學生分組實習進行教學評量，並透過期中、期末考作為總結性評量考核標準。			
教學資源	一、教育部審定合格教科書。二、使用相關報章雜誌蒐集資料，並與時事結合。三、搜尋網路資訊，歸納各類米食產品圖片，作為輔助教材。四、授課教師依課程需求自行編列講義。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：(1)教學採用講述法、問答法、實際操作等方法。(2)透過理論課程使學生習得相關常識。(3)藉由輔助教材加深學生對本課程的認知。			

表 11-2-4-8明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務實務		
	英文名稱	Hospitality Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、創思力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術			
教學目標 (教學重點)	一、熟練宴會服務流程及各種訂席服務方式的程序。二、了解不同宴會的方式種類。三、舉行正式宴會的能力，了解團隊的重要。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)茶會宴會規劃		1. 茶會實務操作流程 2. 餐廳設備介紹及餐廳的概念餐廳的種類及經營型態、服務方式。	10	
(二)雞尾酒會規劃		雞尾酒會實務操作流程	10	
(三)中式宴會規劃		中式宴會實務操作流程	18	
(四)西式宴會規劃		西式宴會實務操作流程	18	
(五)外燴規劃		外燴實務操作流程餐廳概況	16	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察，包括學生實作狀況、上課情形、作品呈現等。(2)形成性評量：每次上課作品評分與上課情況方式實施評量。(3)診斷性評量：以實作作品評分為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：課堂上課學習狀況與作品總結性評量考核標準。			
教學資源	提供數位媒體及網路教材資源等作為輔助教學。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：(1)加強餐飲實務範例，藉以使學生能力與業界需求相配合。(2)教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學。			

表 11-2-4-9明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計實務		
	英文名稱	Menu design and practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、創思力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解菜單設計之基本概念。二、了解菜單設計需考量之因素及原則。三、了解肉類、海鮮、蔬果及四季之季節性食材。四、了解基本烹調之技巧運用。五、了解菜單設計與行銷之關聯性。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)菜單的定義		1. 菜單的緣起 2. 菜單的定義 3. 菜單的作用與重要性	4	
(二)菜單與飲食習慣		1. 世界各國飲食習慣 2. 宗教飲食習慣 3. 菜單與用餐習慣的關係	8	
(三)菜單的內容		1. 菜單編製的依據 2. 菜單的種類 3. 菜單的組合 4. 菜單安排的要領	8	
(四)菜單的結構		1. 中西式菜單命名 2. 中餐菜單的特色 3. 西餐菜單的特色 4. 飲料單與酒單的特色	16	
(五)菜單成本控制與分析		1. 成本控制的意義 2. 成本分類 3. 成本計算方法 4. 餐旅成本控制分析研究	12	
(六)菜單的定價		1. 菜單定價基礎 2. 菜單定價原則 3. 菜單定價策略 4. 菜單定價方法	12	
(七)菜單的行銷		1. 菜單行銷概念 2. 菜單促銷時機和場合 3. 菜單行銷工具與媒介 4. 菜單促銷活動	8	
(八)菜單的評估		1. 菜單分析的方法 2. 菜單的修正與檢討 3. 增加新品項	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察，包括學生實作狀況、上課情形、作品呈現等。(2)形成性評量：每次上課作品評分與上課情況方式實施評量。(3)診斷性評量：以實作作品評分為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：課堂上課學習狀況與作品總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源等。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：講述法、多媒體教學、分組實際操作。			

表 11-2-4-10明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	南洋料理實務		
	英文名稱	Southeast Asia Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、創思力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解南洋料理必備之相關專業知識、技能與理念。二、瞭解南洋料理的起源與特色。三、熟練各種食物材料切割技巧。四、熟悉南洋料理基本烹飪技巧。五、養成良好衛生習慣及工作習慣。六、啟發學習南洋料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)世界飲食文化介紹		1-1介紹南洋料理歷史及文化 1-2認識南洋各國菜系 1-3了解南洋各國菜餚特色	2	
(二)世界各區料理特色介紹		2-1學習特殊辛香料及調味料之運用 2-2瞭解各區烹調方法及特殊食材 2-3熟知不同國家基本烹調技巧	4	
(三)泰國料理		3-1泰國料理的飲食文化。 3-2泰國料理的特色。 3-3泰國料理的製作。	12	
(四)越南料理		4-1越南料理的飲食文化。 4-2越南料理的特色。 4-3越南料理的製作。	12	
(五)新加坡料理		5-1新加坡料理的飲食文化。 5-2新加坡料理的特色。 5-3新加坡料理的製作。	10	
(六)馬來西亞料理		6-1馬來西亞料理的飲食文化。 6-2馬來西亞料理的特色。 6-3馬來西亞料理的製作。	12	
(七)菲律賓料理		7-1菲律賓料理的飲食文化。 7-2菲律賓料理的特色。 7-3菲律賓料理的製作。	10	
(八)印尼料理		8-1印尼料理的飲食文化。 8-2印尼料理的特色。 8-3印尼料理的製作。	10	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1)情意性評量：隨時觀察，包括學生實作狀況、上課情形、作品呈現等。(2)形成性評量：每次上課作品評分與上課情況方式實施評量。(3)診斷性評量：以實作作品評分為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本能力，再予以評量。(4)總結性評量：課堂上課學習狀況與作品總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源等。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：講述法、多媒體教學、分組實際操作。			

表 11-2-4-11 明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實務		
	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	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、創思力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識各式飲料。二、熟悉飲料調製之相關物料與設備。三、熟悉飲料調製之專業技能。四、熟悉飲料調製之中英文專業術語。五、吧檯點心製作與服勤。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 吧檯設備及作業規範 2. 吧檯服務內容	8	
(二)無酒精飲料--茶		1. 茶的分類及特性 2. 茶的沖泡方式 3. 調味茶的變化及調製 4. 養生茶的認識及調製	16	
(三)無酒精飲料--咖啡		1. 咖啡的種類與特性 2. 咖啡的沖煮法 3. 特調熱咖啡的製作 4. 特調冰咖啡的製作 5. 咖啡的飲用	16	
(四)無酒精飲料--其他		1. 現成包裝飲料的認識 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製	16	
(五)潮流飲品的調製		1. 混合性飲料的調製 2. 流行飲品的調製	8	
(六)點心製作(一)		1. 鬆餅製作 2. 熱壓吐司製作	4	
(七)點心製作(二)		1. 小餅乾製作 2. 開胃小點製作	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、教學評量：(1) 情意性評量：課堂間觀察學生學習狀況，含括器具、設備使用、學習態度、團隊合作等。(2) 形成性評量：透過抽問方式實施評量，了解學生認知程度。(3) 診斷性評量：食譜作業為過程評量，觀察學生是否建立良好基礎。(4) 總結性評量：藉由學生分組實習進行教學評量，並透過期中、期末考作為總結性評量考核標準。			
教學資源	提供各種形式的媒體教學資源：如：光碟片、數位媒體及網路教材資源等。			
教學注意事項	1、教材編選：(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質作有系統之編排。(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也應能符合業界需求。2、教學方法：講述法、問答法、實際操作等方法。			

表 11-2-4-12明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康美容實務		
	英文名稱	Health and beauty practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	公民力、合作力、創思力			
適用科別	美容科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：美容美體實務			
教學目標 (教學重點)	一、美容專業護膚基本知識。二、熟練專業護膚之技能。三、培養美容專業人員。四、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
(一)專業護膚		1. 美容儀器介紹及操作。 2. 皮膚概論。 3. 皮膚護理。 4. 各式按摩手法、技巧。	2	
(二)全身專業護膚		1. 護膚概論。 2. 護膚的技術。 3. 全身專業護膚。	2	
(三)芳香療法的目的與注意事項		1. 芳香療法的功能與注意事項 2. 芳香療法精油按摩法 3. 芳香療法指壓法 4. 芳香療法按摩手法介紹	4	
(四)芳香療法調香與美體按摩		1. 芳香療法調香與人體的構造對應關係與應用 2. 解剖生理護理反射區域對照	5	
(五)美體雕塑工具的認識		1. 美體雕塑工具的認識與操作方法 2. 器械具操作與應用	5	
(六)精油舒壓按摩		頭部、肩頸、背部按摩刮痧	3	
(七)健康美體雕塑		運動與健康美容、各式美體雕塑機操作 (1)淋巴引流機 (2)深層溶脂機 (3)體雕精靈 (4)G-5震動按摩機、 (5)低週波美體儀	5	
(八)經絡指壓保健按摩		經絡養生、疏壓、舒眠按摩	4	
(九)保健美容與飲食		養生保健與美容飲食的關係	3	
(十)養生美容飲食		養生美容茶飲調製	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時了解學生學習成效和教學績效，並督促學生達成學習目標。2. 評量內容上除了技能外，應兼顧認知上的理解及應用之能力。3. 評量方式注重專業護膚實作，培養美膚、美體專業能力。4. 依據評量結果，改進教材、教法並實施補救教學。			
教學資源	1. 教學時運用創意應利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。2. 利用專業美膚教室及網路教學，擴增教學內容與教學效果。3. 為了使學生能更了解美膚、美體專業技能，適時安排戶外教學與沙龍實習以培養專業能力。4. 教學時應佐以圖片輔助，讓學生確實了解皮膚的構造及各種皮膚類型。			
教學注意事項	一、教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。三、教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。四、實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。五、同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次，供學生分班、分組適性學習。			

表 11-2-4-13明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業髮型造型設計		
	英文名稱	Commercial hair styling design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	合作力、創思力			
適用科別	美容科			
	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.使學生了解髮型史之由來及演變與現代商業髮型造型設計之趨勢。二.熟悉髮型整體與 T.P.O 之應用，並以設計配合實際生活。三.培養審美觀念，並啟發學生思考及創造之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)緒論	1.髮型的歷史之由來及演變。 2.東西方古典髮式 3.現代商業髮型設計的趨勢		3	
(二).商業髮型設計的基本要素與原則	1.髮型設計觀念與原理 2.髮型與臉型的關係 3.髮型設計要素與整體形象設計之應用 4.商業髮型設計造型器具的認識與應用。		4	
(三).商業髮型設計與現代造型原理與應用	1.髮型設計與造型原理 2.髮型設計之步驟		6	
(四).解構剪髮點、線、面與髮型成型關係與應用	1.解構點、線、面與3D空間的關係 2.各式層次剪法綜合應用 3.剪髮刀髮的技巧與應用於髮型質感的關係 4.剪刀持法與頭髮層次質感的效果應用		5	
(五).商髮型與現代商業產流行產品的認識與應用	1.流行髮型層次表現與3D之體空間的關係 2.解構低層次與持髮角度移動的關係與成型效果 3.解構中層次與持髮角度移動的關係與成型效果 4.解構高層次與持髮角度移動的關係與成型效果 5.解構綜合層次與持髮角度移動的關係 6.現代產品的使用與成型效果解析		6	
(六).髮型設計與整體搭配	1.髮型設計與整體髮型造型技法 2.各年代髮型實操作務 3.不同風格的商業髮型設計與技法表現合應用		6	
(七).時間地點特殊場合與設計	各式主題式髮型設計與實作 日系、韓風、嘻哈、運動、華麗、優雅、主題		6	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。			
教學資源	1.實物攝影投影機 2.電腦教學設備 3.多媒體教學系統4.立式腳架5.紅外線護髮機6.髮型造型器材7.示範假髮組8.立式腳架			
教學注意事項	1.教材編選:髮型與文化、新娘整體造型、髮型與時尚、婚紗攝影、婚禮企劃撰寫。2.教學方法一、:創意與實作與理論課程結合，教師應具備專業知識及教學能力，並不斷接收新知，注重學生之個別差異教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。三、教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。四、實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。五、同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次，供學生分班、分組適性學習。			

表 11-2-4-14明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	甲妝藝術		
	英文名稱	Hand and Foot Beautification		
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—校訂參考科目		
學生圖像	合作力、創思力			
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)	了解甲妝藝術及手足基本結構與保養的專業知能，讓學生具備甲妝藝術技能及基本手足保養概念。在甲妝藝術美化修飾部分以奠定學生基本構圖及創作理念為主，技術訓練為輔，讓學生具備獨立完成作品創作及實務能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)美甲市場的概況與產業使用工具器材應用	1. 美甲市場美甲服務項目概況與未來發展 2. 美甲產業基本設備 3. 造型器材的認識與應用 3美甲基本設備與使用		4	
(二)手足的結構知識學習	1. 手足的構造了解診斷。 2. 指甲的成長與健康。 3. 指甲的健康及養護。		4	
(三) 指甲剖析疾病認識與預防	1. 判斷指甲的性質。 2. 手足保養的方法。 3. 各種指甲的問題的處理。		4	
(四)手足部護理	1. 手足部護理工具 2. 手部護理流程 3. 足部護理流程		4	
(五) 基礎手足的美化修飾技能	1. 手足美化的方式及種類。 2. 手足美化工具的操作與認識。 3. 指甲型狀的基本修飾技巧。		4	
(六)美甲服務項目與分類	1. 美甲的材料設備介紹。 2. 美甲產品的功用。 3. 工具與產品的綜合運用。 4. 美甲凝膠保養單色、漸層/跳色 法式/雙色法式、暈染漸層		6	
(七)甲妝藝術彩繪設計技法表現 I	1. 甲妝藝術彩繪設計 2. 甲妝藝術幾何圖形彩繪設計		6	
(八)甲妝藝術花型構圖	1. 甲妝藝術玫瑰花彩繪指甲 2. 甲妝藝術尖葉花彩繪指甲 3. 甲妝藝術櫻花彩繪指甲		6	
(九)甲妝藝術法式指甲	1. 法式構圖 2. 法式設計 3. 花型構圖 4. 綜合花型設計 5. 法式凝膠延甲 6. 透明水晶延甲 7. 雙色璀璨水晶延甲 8. 法式水晶延甲 9. 變化水晶延甲 10. 凝膠卸甲		10	
(十) 水染	水染彩繪藝術		4	
(十一) 水晶指甲	1. 水晶指甲緒論 2. 自然水晶 3. 璀璨水晶 4. 法式水晶 5. 反轉法式水晶 6. 指肉增長 7. 水晶修補 8. 水晶卸甲		8	
(十二) 琉璃指甲	1. 製作琉璃指甲的材料與工具 2. 夢幻琉璃指甲製作流程		4	
(十三) 浮雕與內雕	製作粉雕指甲的材料與工具 1. 粉雕取粉技巧 2. 粉雕基本技法介紹技法運用		4	

	3. 浮雕技巧應用 4. 內雕技法介紹		
(十四) 3D立雕	1. 製作3D立雕的材料與工具 2. 3D立雕製作方法介紹 3. 3D立雕的製作流程	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。 3. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。		
教學資源	LED燈(照明?美甲燈)、蜜蠟/手足套、足部護理手枕、美甲集塵器、足部專用矮凳、美甲桌		
教學注意事項	1. 教材編選：(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) 教材應符合時尚、流行之內容。以免教學資料太過陳舊。 2. 教學方法：微妙的創思實作與理論課程結合。 3. 行政方面：各項軟、硬體均應齊全。 4. 教學方面：教師應具備專業知識及教學能力，並不斷接收新知。 5. 家長、學生方面：應注重學生之個別差異，並與家長多保持聯繫。		

表 11-2-4-15明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手足保養與彩繪實務		
	英文名稱	Hand and foot maintenance and painting practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	公民力、合作力、創思力			
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)	藉由手足保養與彩繪課程之訓練，使同學認識專業手足保養及彩繪技巧與配色，使手足保養與指甲彩繪造型運用的範圍更廣，提升技巧，發揮創意，以達到教學目標			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、瞭解手足保養及指甲美化概論		1. 手足保養概論 2. 手足美化產業現況 3. 手足保養與美化工具介紹	8	
二、手足保養及指甲美化操作流我		1. 手足保養操作流程 2. 指甲美化操作流程	10	
三、圖騰描繪設計與技巧應用		1. 圖騰文化內涵與特色 2. 圖騰文化藝術意象 3. 圖騰描繪設計的風格表現 4. 圖騰的文化意象 5. 各種圖騰的象徵 6. 圖騰描繪練習時尚圖騰作品鑑賞； 圖騰基本繪畫技巧應用 圖騰與色彩概念及效果	10	
四、熟悉圖騰描繪設與技法表現流		1. 圖騰描繪造型與技法表現 2. 各種文化圖騰描繪表現	8	
五、新娘造型創意彩繪設計		1. 新娘時尚造型與搭配； 2. 創意整體形象概念； 圖騰描繪技巧與時尚化妝之應用	10	
六、花飾彩繪創意設計		1. 基本花飾彩繪創意設計 2. 花瓣表現 3. 葉片 4. 3D花飾彩繪技法	10	
七、3D亮鑽立體		3D亮鑽立體與花飾彩繪綜合應用	4	
八、動物擬人化彩繪		動物擬人化彩繪技法	6	
九、創意彩繪綜合應用		創意彩繪綜合應用	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。			
教學資源	教學媒體、教學資源、自編教材、圖片、專業教室			
教學注意事項	一、教材編選：符合基本理論架構，結合實務設計。 二、教學注意事項：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養實作之能力。			

表 11-2-4-16明德學校財團法人台中市明德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚髮型梳理實務		
	英文名稱	Fashion hairstyle grooming practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創思力			
適用科別	美容科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟練各種髮型梳理造型實務技能。 2. 建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 3. 對美的欣賞及創作設計的陶冶。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一). 現代造型夾器材與髮型應用 現代電器造型器材的認識與應用	(1). 玉米鬚夾 (2). 電棒造型技法 (3). 離子夾造型技法 (4). 熱塑髮捲定型技藝 2. 造型器材應用： (1). 波浪型。 (2). 髻髻型。 (3). 上梳髮型。 (4). 不分線髮型。 (5). 分線髮型。		4	
(二). 髮髻的梳法	1. 髮基放置的位置。 2. 三股編結的髮髻。 3. 二股編結的髮髻。 4. 單股編結的髮髻。		3	
(三). 頂部髮髻之梳理	1. 大的扭轉式髮髻（離心式）。 2. 小的扭轉式髮髻（近心式）。 3. 合併式的髮髻。		3	
(四). 髮髻技術運用篇	1. 頂部小髮髻之梳理。 2. 直線髮流髮髻之梳理。 3. 從髮盤上髮髻之梳理。		3	
(五). 梳髮技術運用篇	1. 使用縫針之編結梳髮。 2. 後編結之帽沿梳髮。 3. 扭轉之環式梳髮。 4. 垂式圓環梳髮。 5. 波浪式梳髮。		2	
(六). 長髮梳理與場合	1. 宴會髮型。 2. 新娘髮型。 3. 伴娘髮型。 4. 老人髮型。 5. 髮型與髮飾之搭配。 6. 創意髮型設計。		3	
(七). 宴會髮型梳法	1. 波浪型。 2. 髻髻型。 3. 上梳髮型。 4. 不分線髮型。 5. 分線髮型。		3	
(八). 主題式新娘髮型梳創意髮髻梳法	1. 新娘髮型梳理與頭紗應用。 2. 新娘髮型梳創意編結與髮飾應用。 3. 新娘髮型梳假髮髻及假髮條的隱形式接髮。		3	
(九). 頂部創意造型髮髻梳理設計	1. 圓型式髮髻梳理設計。 2. 圓筒式髮髻梳理設計。 3. 椎形式髮髻梳理設計。 4. 合併式的髮髻梳理設計。		3	
(十). 不同點的髮髻創意設計與應用	1. 前側點與頂部髮髻之梳理。 2. 龐克直線髮流髮髻之梳理。 3. 多點設計上盤與散開髮型梳理。		3	
(十一). 假髮梳髮技術運用篇	1. 化髮髮片製作與應用。 2. 假髮與真髮編織梳髮。 3. 扭轉之環式梳髮。 4. 垂式圓環梳髮。 5. 波浪式梳髮。		3	
(十二). 創意長髮散開合應用	1. 斜向散開創意造型。 2. 黃金點結綁散開S波紋表現。		3	

3. 花朵編結形式表現技法		
合 計		36
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包涵操作練習、資料蒐集、撰寫報告（配合寒暑假作業）、及配合校內期末檢定等，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。	
教學資源	1. 實習教室、教科書、多媒體教材、網路資源。 2. 掛圖、美髮參考書及美髮雜誌。 3. 電器造型器材4. 示範人頭組5. 造型假髮片、髮條、髮髻6. 頭紗	
教學注意事項	1. 教材編選 配合高職學生美髮課程需要，教材內容須符合美髮基本知識與技能之相關資訊。 2. 教學方法 <input type="checkbox"/> 本科目含實務實習課程。 <input type="checkbox"/> 如需至工廠（場）或其他場所實習，得分組上課。 <input type="checkbox"/> 專業實務或實習內容考慮學生學習成效及實作安全，視教學編制或教學需要，得採分組授課。 <input type="checkbox"/> 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時列舉實例、利用多媒體，安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生領會家政教育融入生活的重要。 3. 教學方面： <input type="checkbox"/> 實作演練以模擬真人為要求。 <input type="checkbox"/> 多宣導公共安全（惜物、物歸原處、正確操作動作）。 <input type="checkbox"/> 與其他相關學科配合，並引導學生整體造型之重要，隨時補充最新資訊與技能。	

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

六、特殊需求領域課程