核准文號：教育部 106 年 03 月 23 日 臺教授國字第 1060030717 號函核定

南投縣私立同德家事商業職業學校

群科課程綱要總體課程計畫書

（106 學年度入學學生適用）

中華民國 106 年 03 月 20 日

南投縣私立同德家事商業職業學校

群科課程綱要總體課程計畫書

核 章 處	承 辦 人	教務主任	校　　長
	劉寶華	陳建懿	林元貴
聯絡資料	電　　話	傳　　真	公告網址
	(049)2553109#122	(049)2554415	www.tdvs.ntct.edu.tw

南投縣私立同德家事商業職業學校

群 科 課 程 綱 要 總 體 課 程 計 畫 書

目　　錄

壹、學校現況與分析 1

一、群、科別、班級數、學生數 1

二、學校背景分析 2

三、學校發展願景與策略 3

貳、課程規劃 5

一、課程規劃 5

二、課程發展組織與運作機制 7

三、群科歸屬表 12

四、各群科課程規劃 13

叁、資源配合 102

一、師資方面 102

二、教學設施方面 104

肆、附錄 114

一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求) 114

二、課程發展委員名單 115

三、校訂科目教學綱要 116

(一)一般科目 116

文學賞析ⅠⅡ 116

文學賞析ⅠⅡ 117

數學Ⅲ—Ⅵ 118

數學ⅢⅣ 119

數學ⅤⅥ 120

數學ⅤⅥ 121

全民國防教育Ⅲ-Ⅵ 122

英語會話Ⅰ-Ⅵ 123

英語聽講Ⅰ-Ⅳ 124

.(二)各科校定科目（以科為單位） 125

1-1.動力機械群—汽車科—專業科目 125
基本電學ⅠⅡ 125
汽車專業英文 126
應用力學進階 127
汽車噴射引擎 128
汽車材料 129
交通法規 130
汽車美容 131
汽車應用技術 132
汽車空調 133
1-2.動力機械群—汽車科—實習科目 134
專題製作ⅠⅡ 134
底盤實習ⅠⅡ 135
汽車檢修實務ⅠⅡ 136
汽車實務Ⅰ~Ⅳ 137
汽車實習Ⅰ~Ⅳ 138
汽車空調實務Ⅰ~Ⅳ 139
汽車噴射引擎與實務ⅠⅡ 140
自動變速箱實務ⅠⅡ 141
2-1.商管群流通管理科—專業科目 142
流通管理概論ⅠⅡ 142
門市服務ⅠⅡ 143
商業禮儀ⅠⅡ 144
企業倫理ⅠⅡ 145
商業概論Ⅲ Ⅳ 146
商業現代化ⅠⅡ 147
經濟學Ⅲ Ⅳ 148
資訊安全概要ⅠⅡ 150
顧客關係管理ⅠⅡ 151
2-2 商管群流通管理科—實習科目 152
專題製作ⅠⅡ 152
網頁製作實務ⅠⅡ 153
會計套裝軟體實習Ⅰ-Ⅱ 154
視窗軟體應用實務ⅠⅡ 155
中英文輸入ⅠⅡ 156
商業套裝軟體應用ⅠⅡ 157
國際貿易實務ⅠⅡ 158
商業經營實務ⅠⅡ 159

行銷實務ＩⅡ 160
電腦動畫製作實習ＩⅡ 161
展示設計 162
金融實務 163
會計實務ＩⅡ 164
銷售實務ＩⅡ 165
連鎖店經營管理實務Ⅰ II 166
電子商務實務ＩⅡ 167
電腦應用操作實務ＩⅡ 168
資料庫管理實務ＩⅡ 169
網際網路應用實務ＩⅡ 170
商業經營實務Ⅰ II 171
3-1.家政群時尚造型科—專業科目 172
美髮ＩⅡ 172
美顏I~II 173
時尚產業概論ＩⅡ 174
3-2.家政群時尚造型科—實習科目 175
男子流行髮型ＩⅡ 175
指甲藝術ＩⅡⅢⅣ 176
創意整體造型ＩⅡ 177
美容與衛生 178
美膚實務Ⅰ-Ⅲ 179
美顏實務Ⅰ-Ⅲ 180
色彩學ＩⅡ 181
家政概論ⅢⅣ 182
美容專業日文ＩⅡ 183
美容專業英文ＩⅡ 184
化妝實務ⅠII 185
男士理髮ＩⅡ 186
服飾與造型運用 ＩⅡ 187
芳療指壓ＩⅡ 188
美膚ＩⅡ 189
美髮實務ＩⅡ 190
時尚配飾製作ＩⅡ 191
專題製作ＩⅡ 192
髮型梳理ＩⅡ 193
時尚彩繪設計 194

舞台表演訓練ＩⅡ 195
新娘整體造型設計ＩⅡ 196
進階美髮ＩⅡ 197
髮型設計ＩⅡ 198
戲劇化妝設計 199
造型實務應用ＩⅡ 200
4-1 餐旅群餐飲管理科—專業科目 201
觀光學概要ＩⅡ 201
實用英文ＩⅡ 202
餐旅概論Ⅲ-Ⅳ 203
4-2 餐旅群餐飲管理科—實習科目 204
宴會餐飲服務實習ＩⅡ 204
進階飲料與調酒ＩⅡ 205
餐旅日語會話ＩⅡ 206
餐飲管理ＩⅡ 207
中餐烹飪實習 Ⅰ - II，III - IV 208
鐵板燒宴會實習Ⅰ - II 209
宴會點心實習Ⅰ - II 210
鐵板燒實務Ⅰ - IV 211
異國料理ＩⅡ 213
西式烹飪實務ＩⅡ，III - IV 214
蔬果切雕ＩⅡ 215
旅遊實務ＩⅡ 216
5-1 餐旅群觀光事業科—專業科目 217
觀光學概要ＩⅡ 217
觀光英文與會話Ⅰ Ⅱ 218
日文與會話Ⅰ Ⅱ Ⅲ Ⅳ 219
餐旅日文與會話I-II 220
導覽與解說技巧ＩⅡ 221
觀光地理 222
人際溝通技巧Ⅰ Ⅱ 223
國際禮儀 224
台灣觀光資源導論ＩⅡ 225
餐飲活動規劃Ⅰ Ⅱ 226
5-2 餐旅群觀光事業科—實習科目 227
專題製作ＩⅡ 227

旅遊實務ⅠⅡ 228
旅館實務ⅠⅡ 229
網頁製作ⅠⅡ 230
遊程規劃與設計ⅠⅡ 231
中餐烹飪實習ⅠⅡ 232
西餐烹飪實習ⅠⅡ 233
客房實務ⅠⅡ 234
領團實務ⅠⅡ 235
導遊實務ⅠⅡ 236
餐飲實務ⅠⅡ 237
航空票務訂位系統ⅠⅡ 238
導覽與解說技巧ⅠⅡ 239
6-1.多媒體動畫科—專業科目 240
色彩原理 Ⅰ Ⅱ 240
動畫概論Ⅰ Ⅱ 241
3D 動畫製作Ⅰ Ⅱ 242
數位影像ⅠⅡ 243
電腦繪圖ⅠⅡ 244
商業設計ⅠⅡ 245
繪畫基礎ⅠⅡ 246
素描ⅠⅡ 247
設計繪畫ⅠⅡ 248
繪畫ⅠⅡ 249
視覺傳達ⅠⅡ 250
漫畫ⅠⅡ 251
插畫ⅠⅡ 252
專業藝術理論 ⅠⅡ 253
藝術史Ⅰ II 254
6-2 多媒體動畫科—實習科目 255
專題製作ⅠⅡ 255
數位設計實務Ⅰ-Ⅲ 256
廣告與行銷 257
網頁製作實務ⅠⅡ 258
電子商務設計ⅠⅡ 259
腳本製作 260
人物與場景設計 261
表現技法實務ⅠⅡ 262

進階動畫製作ⅠⅡ 263
數位插漫畫ⅠⅡ 264
網頁製作實務ⅠⅡ 265
電腦繪圖實習ⅠⅡ 266
7-1.食品群食品科—專業科目 267
食品安全與衛生Ⅰ II 267
食品概論 269
食品與營養 270
食品添加物 271
食品經營 272
7-2.食品群食品科—實習科目 274
專題製作 Ⅰ II 274
穀類加工實習Ⅰ II 275
烘焙食品實習 Ⅰ II 277
農畜產加工實習 Ⅰ II 279
中餐烹飪實習Ⅰ II 281
中式麵食加工實習 Ⅰ II 283
分析化學實習Ⅰ II 285
製茶技術實習ⅠVI 287
進階食品加工實習Ⅰ II 289
分析化學實習Ⅰ II 291
穀類加工實習 292
微生物利用實習Ⅰ II 293
8-1.食品群烘焙科—專業科目 294
烘焙食品概論Ⅰ-Ⅱ 294
食物學Ⅰ-II 295
食品添加物ⅠⅡ 296
色彩學原理ⅠⅡ 297
食品安全與衛生Ⅰ II 298
食品原料ⅠⅡ 300
飲食文化與鑑賞 301
餐旅概論Ⅰ-II 302
餐旅服務Ⅰ-II 303
8-2 食品群烘焙科—實習科目 304
專題製作ⅠⅡ 304
烘焙食品實習 Ⅰ II 306

飲料與調酒Ⅰ II 308
歐式烘焙食品製作 309
藝術麵包製作 310
巧克力製作 311
拉糖藝術 312
地方特色產品製作ⅠⅡ 313
分析化學實習Ⅰ II 314
西點烘焙製作 ⅠⅡ 316
中式麵食加工實習 Ⅰ II 317
蛋糕裝飾 319

壹、學校現況與分析

一、群、科別、班級數、學生數

表 1-1-1　私立同德家事商業職職業學校 106 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數	學生數
動力機械群	汽車科	1 班	48 人
合計	1 科	1 班	48 人
商業與管理群	流通管理科	3 班	105 人
合計	1 科	3 班	105 人
家政群	時尚造型科	3 班	144 人
合計	1 科	3 班	144 人
餐旅群	餐飲管理科	16 班	620 人
	觀光事業科	3 班	131 人
合計	2 科	19 班	751 人
藝術群	多媒體動畫科	3 班	120 人
合計	1 科	3 班	120 人
食品群	食品科	5 班	160 人
烘焙科	烘焙科	1 班	48 人
合計	2 科	6 班	208 人
外語群	應用外語科(英文組)	2 班	15 人
合計	1 科	2 班	15 人
實用技能學程	汽車修護科	2 班	100 人
	中餐廚師科	3 班	127 人
	烘焙食品科	3 班	152 人
	美髮技術科	1 班	28 人
合計	4 科	9 班	407 人
建教班	餐飲管理科	6 班	470 人
	時尚造型科	3 班	228 人
	餐飲技術科	3 班	117 人
	烹調技術科	3 班	125 人
	觀光事務科	3 班	100 人
	汽車科	1 班	30 人
合計	6 科	19 班	1070 人
總　計	19 科	65 班	2868 人

二、學校背景分析

表 1-2-1　私立同德家事商業職業學校 內部因素分析表

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部(組織)因素	學校規模	■ 面對少子化，學生人數依舊維持超過二千八百人。校地面積 8.3 公頃 ■ 現正規班設有 6 群 7 科 38 班；建教班 5 科 18 班；實用技能學程 5 科 9 班。學制多元化，滿足各類型學習需求。	■ 位處山坡地，地勢不平。 ■ 地處偏鄉，經營相對艱辛。
	校舍設備	■ 校舍配置良好，視野寬廣；重視校園美化、綠化工作。 ■ 教室基本設備完善；注重教學設備之充實與更新，能跟上產業脈動，有利學生學習。 ■ 各科均設有合格檢定場地。	■ 部份設備須汰舊換新。 ■ 新設備缺經費購置。 ■ 設備更新爭取不易。
	教師資源	■ 教師富專業及教學熱誠，多位教師具第二專長。 ■ 鼓勵教師在職進修。	■ 教師流動率高，經驗傳承不易。 ■ 積極面對學校轉型者少。
	行政人員	■ 由富有經驗之行政團隊帶領。 ■ 認真辦學、行政績優。	■ 行政人員人力有限、流動率偏高，經驗傳承不易。
	學生素質	■ 社區居民敦厚純樸，利於涵養教化學生；單純、活動力強、服務性高、率真、純樸。 ■ 多元發展、適性揚才；精進學習、創新活化學習。	■ 出生率下降、廣設高中，學生來源短缺。 ■ 新生素質逐年下降。
	經費	■ 學校經費運用彈性較公立學校為大。	■ 國家財政困難，高成本之技術高中教育經費爭取將越來越困難。
	過去表現	■ 升學率逐年攀升，國立科大錄取名額不斷提高。 ■ 技能競賽、檢定成效皆優良。 ■ 技藝建教、務實致用。	■ 升學率已達高峰瓶頸。
	家長參與	■ 家長會組織健全，運作正常，能協助學校的各種活動及政策推動。家長背景單純，信任學校，配合度、認同度高。對學校干預少。 ■ 家長參與度提昇與學校互動增加。	■ 參與層面不夠廣泛，除家長會委員外，其他家長對校務活動的參與意願較不高。
	學校特色	■ 校園和諧重視校園倫理；學生社團績效卓著，競賽成績斐然。加強生活教育，培養學生健全人格。 ■ 整合資源、營造學校特色。 ■ 團隊合作、積極推展體育教學，提升師生體適能。	■ 政策的改變及家長對子女的過度寵溺，學校對學生之生活輔導越加困難。

表 1-2-2　私立同德家事商業職業學校 外部因素分析表

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
外部(環境)因素	交通環境	■ 緊鄰台三線省道交通方便。 ■ 靠近中投公路，交通方便。 ■ 緊鄰國道六號，交通方便。 ■ 交通暢通，學生來源漸廣。	■ 距離草屯市中心有一小段距離，需轉車方能到達。 ■ 子女少子化，校際間招生競爭激烈 ■ 交通成本，不利偏鄉學校。
	區域就學人口	■ 技術高中升學管道暢通，學生升學意願大為提高。 ■ 溫馨安全校園環境，永續經營校園環境。	■ 受教育政策及社會觀念影響，就讀技術高中之意願相對高中較低。 ■ 弱勢學生增加，學生註冊困難。
	社區環境	■ 本縣學生就讀技術高中傾向較他縣為高。 ■ 社會經濟因素導致就讀技術高中學生回流。	■ 遭遇公、私立學校與中、彰其他學校之競爭。
	地方產業	■ 以農業與觀光相關產業為主。 ■ 企業參訪，與企業連結。	■ 整體產業發展較為落後。 ■ 民眾收入短缺。
	上級單位	■ 肯定學校近年來之進步，利於學校整體發展。 ■ 爭取各項計畫，點亮學校亮點。	■ 國家財政困難，資本門補助會越來越少。
	教育政策	■ 終身教育、回流教育逐漸受重視，技職教育備受重視。 ■ 因應社會潮流科班調整，發展學校特色。	■ 十二年國教實施，家長的疑慮與學生迷惑就讀私立技術高中意願猶疑不定。 ■ 政策影響導致餐旅群科班別過剩。
	整體環境	■ 政府增設四技二專暢通，職校升學管道暢通。 ■ 拔尖扶弱，建立優良教學口碑。 ■ E 化整合，提高整體教學、行政效能。	■ 科技進步社會變遷，普通教育與技術教育分化過慢。

三、學校發展願景與策略

（一）發展願景

同德家商創校至今 46 年，教職員工計 164 人，正規班部分設有多媒體動畫科、觀光事業科、餐飲管理科及食品群食品科，因應時勢變化，於 103 學年度將美容科更名為時尚造型科、資料處理科更名為流通管理科。實用技能班部分設有餐飲技術科、烘焙食品科、美髮技術科、烹調技術科、中餐廚師科及汽車修護科。另外輪調式建教班設有餐飲科輪調班、時尚造型輪調班；階梯式建教班設有餐飲技術科、烹調技術科及觀光事務科；堪稱中部頗具規模之私立技術型高中。因應國家政策及社會人才需求，自 106 學年度學校調整科別，新增設動力機械群汽車科及食品群烘焙科。

目前各科均設有合格國家技檢考場，有美容丙級、美髮丙級、中餐乙級、中餐丙級、調酒丙級、烘焙乙級、烘焙丙級、餐飲服務丙級、電腦軟體應用丙級考場，八十八年獲行政院勞委會評為全國推動技檢績優單位，更於一〇〇年成立即測即評即發證考場。

在急遽社會變遷之下，各種教改力量持續不斷地衝擊教育的體制與實務，試圖促使教育產生適切的改革，以滿足社會改造和個人發展的需求。高職教育過去幾十年的發展，每年入學學生多達高級中等學校學生的七成左右，為社會和產業培育許多基層技術人才，促

進國內之社會和經濟發展，貢獻甚偉。不過面臨新興社會需求的展現，在十二年國教規劃下，高職教育轉型為技術型高中，因此更需要儘速且確實地掌握時代的脈動，才能持續發揮教育績效，維持其社會重要技職教育機構角色。要面對愈來愈嚴苛的競爭，技職教育發展的過程中會有越來越多的挑戰，在此種態勢下，學校的教育需提供符合社會和學習者需求的高品質教育，以永續經營與成長為主要目標。本校發展願景如下：

- 建立共識，迎求教育理想的學校目標。
- 學習與生活結合，追求精緻生活教育。
- 重視生活教育，以期培育勇於任事與良善之人才。
- 加強建教合作，學理與技術相輔相承。
- 創造人性化的教育園地，蘊育倫理觀念的學校文化。
- 精進學生專業技職教育，以期提升專業及就業力。
- 實學理論與實務結合之專業技能，以期務實致用。
- 勤耕學生外語實力培養，以期開發國際化之人才。。
- 建立學校交流，吸收先進國家經驗。
- E 化整合，提高整題教學、行政效能。

(二)策略目標

- 進行教育需求評估分析，以為學校發展策略之參考。
- 召開校務發展會議擬訂學校發展遠景、教育目標、教育方針、學生能力指標，以為學校課程規劃之參考。
- 進行學校師資調配、校舍空間、設備調整及社區資源運用之統整規劃。
- 參與教育部技術型高中新課程研訂之各項會議，提供建言，參與規劃、宣導等工作。
- 舉辦新課程宣導與研習活動，藉由教師多方參與、瞭解之機會，增強教師們的課程發展知能。

貳 、 課 程 規 劃

一 、 課 程 規 劃

(一)規劃理念與原則

過去五十餘年來，我國經濟發展的顯著成就，已成為舉世聞名的事實。究其原因，職業教育成功的發展，培育了無數的基層技術人力，促進我國社會繁榮安定，建設突飛猛進，經濟全面發展，產業水準不斷提升，無庸置疑的，職業教育確實居功厥偉。而綜覽職業教育發展史，課程之規劃設計與發展，更為其核心關鍵之處。

政府遷台，民國 41 年 10 月首度公布「高級工業職業學校暫行課程標準」，歷經 4 次修訂，課程內函由單位行業訓練課程進入群集課程、學年學分制課程。現行高職課程標準為民國 87 年公佈，89 年實施至今，技職體系各類課程內容存在重疊、無法銜接之現象。加上國民中小學九年一貫課程於 91 學年度實施後，為使 94 年度入學高職的新生，課程得以順利銜接，教育部於 91 年規劃完成「高級職業學校課程綱要草案」，93 年修正「高級職業學校群科課程暫行綱要」，此高職課程暫行綱要已於 94 年 2 月公佈，95 學年度實施，99 學年度起，為使高職課程更能展現學校本位特色於 99 學年度再行實施 99 群科課程。

99 學年度正式實施之「課程暫行綱要」是將職校科別及綜高專門學程的類別歸納為 15 個群。各群由同一個課程發展委員會發展課程綱要。課程綱要中的部訂必修課程只規劃到群核心、一般及專業科目。所以留給學校很大的辦學和課程發展空間，職校可透過這種課程彈性發揮學校辦學特色，裨益學生適性發展。學校本位課程發展是本次課程改革的最主要特色，基於學校背景分析及發展策略，本校課程規劃理念與原則為：

1.由技職教育及學校教育目標引領規劃。

2.落實能力本位教育。

3.加強興趣選修，提供科際整合和適性發展機會。

4.兼顧現在和未來的需要，培養學生調適社會變遷的能力。

5.加強一般及專業科目之輔導，培養學生生涯發展基礎與再繼續進修的能力與興趣。

6.因應學生的經驗、能力和興趣，力求適性。

7.加強招生宣導，提升就讀本校學生素質。

(二)規劃特色

1.培養基本學科能力：依據技職體系職校課程發展及後期中等教育之精神，本校預　定開設的課程著重於基礎學科的修習，一年級的課程大多是共同科目，培養學生基本學科能力，以奠定爾後學習之基礎。

2.兼顧學生升學與就業需求：學生進入學校可依據自己的學習成就、能力、興趣選擇升學或就業目標，透過課程選修，實現自己的理想。

3.著重課程的銜接與統整：配合國中九年一貫課程、技職體系課程、普通高中課程暫綱的實施，本校課程規劃著重縱向銜接及橫向統整。

4.配合課程內容與情境教育，陶冶職業道德，培養敬業精神、負責進取及勤勞服務的工作態度。

5.充實與更新教學實習設備及改善教學環境，以因應課程需要，並提高教學效果。

6.因應產業升級需要，改進課程內容，創新教學及充實新科技教學實習設備，建立本校特色。

7.特色招生：本校各科皆各具特色，鑑於近年來入學本校國中應屆畢業生，皆對於本校之餐飲管理科有著強烈的需求性，故本校特辦理「餐飲管理科」之特色招生。搭配本校餐飲科完整且具水準之設備，以及專業之師資群，將本校豐厚之資源供學生使用，以達學生適性提才，並發展學校特色。

二、課程發展組織與運作機制

(一)組織架構

私立同德家事商業職業學校課程發展組織架構

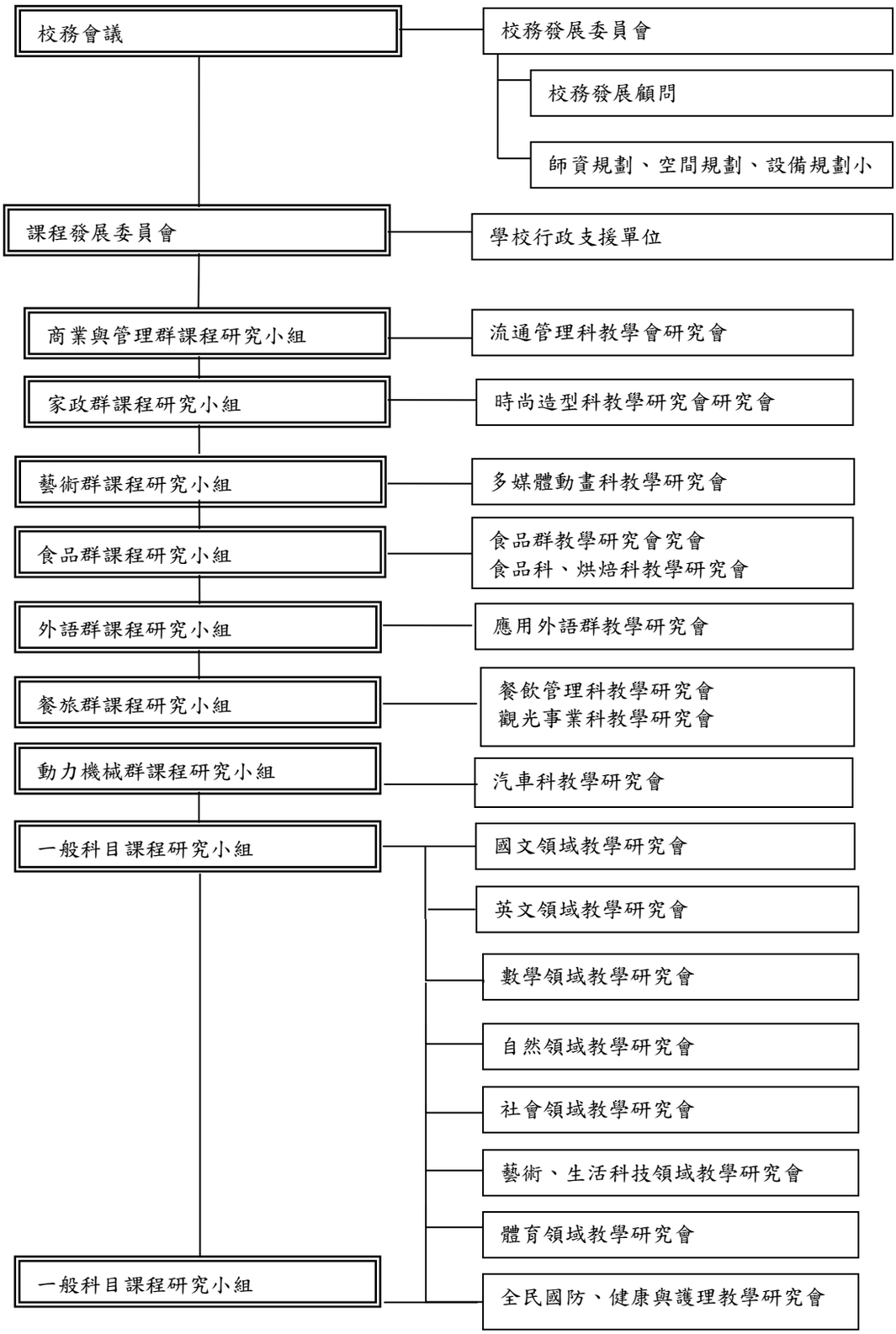


圖 1 課程發展組織架構圖

(二)規劃流程及工作要項

1.蒐集資料

（1）教育部 97 公布之「職業學校群科課程暫行綱要暨設備標準」。

（2）各課程發展中心網站資料。

（3）蒐集或製定相關表件。

2.進行需求評估分析。

3.訂定科教育目標及科核心能力。

4.擬定各項章程、辦法及細則

（1）擬定校定科目設計與審查程序。

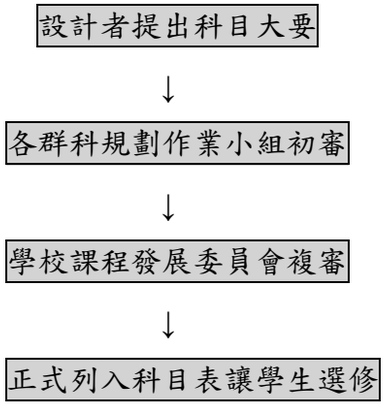
a.校定科目設計原則。

（a）參考本校現有師資、設備。

（b）參考社會需求。

（c）符合學生需求。

b.校定科目設計與審查程序如下：



（2）擬定校訂科目大要，撰寫格式。

（3）擬定排課原則與方式。

（4）擬定學生選課方式。

（5）擬定補救教學施行細則。

（6）擬定重補修學分施行細則。

（7）擬定成績考查辦法補充規定。

5、師資人力資源規劃

（1）依全校總班級數，統計所有開課之總時數。

（2）調查近三年教師退休人數，並統計各學科教師人數。

（3）分析統計各科教師之基本教學時數。

（4）做出各科目教師及教學時數分析表。

（5）校內人力資源調查並分析統計。

（6）人力資源供需整合。

6.空間資源規劃

（1）現有空間調查。

調查學校現有之空間及使用率，如實習專業教室、教室、辦公室、圖書館、活動中心、運動場、校園輔助場地等區域。

（2）需求空間調查。

依據學校班級數、學生數、教學時數以決定空間之需求。

（3）空間需求整合。

依據學校未來發展趨勢作空間需求整合與規劃。

7.設備資源規劃

（1）設備資源整合。

（2）設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

8.社會資源規劃與運用

（1）在職業技能上運用企業界之資源。

a.安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。

b.安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。

c.遴聘校外具有實務經驗之專業人員至校專題演講。

d.瞭解企業界對人力需求，縮短學生與企業技能水準之差距。

（2）在學校行政上運用社會社團之資源。

a.活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流，活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。

b.結合學校、社會、家庭資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動。

（3）在學校功能上運用學生家長之資源。

健全家長會組織，結合家長資源，勉勵教師、激勵學生，提高學校聲望。

（4）在課程師資上運用鄰近學校的人力、設備資源。

蒐集鄰近四技二專學校之設科及開課情形，未來發展暨應具備條件，作為輔導校內優異學生預修四技二專之資訊。

9.溝通宣導

10.擬定學校整體課程架構表

11.擬定各類課程領域開設學分數表

12.規劃校訂必、選修科目

13.各科規劃小組擬定教學科目與學分數

14.各科規劃小組擬定各領域課程開設流程表

15.各科規劃小組擬定各學期開設科目表

16.各科規劃小組擬定教學科目時數總表

17.各科規劃小組、規劃不同進路選課建議表

18.各科規劃小組撰寫科目大要

19.召開課程發展委員會審議

20.召開校務會議

21.呈報教育部國民學前教育署核備

22.正式實施

23.成效檢討、修正

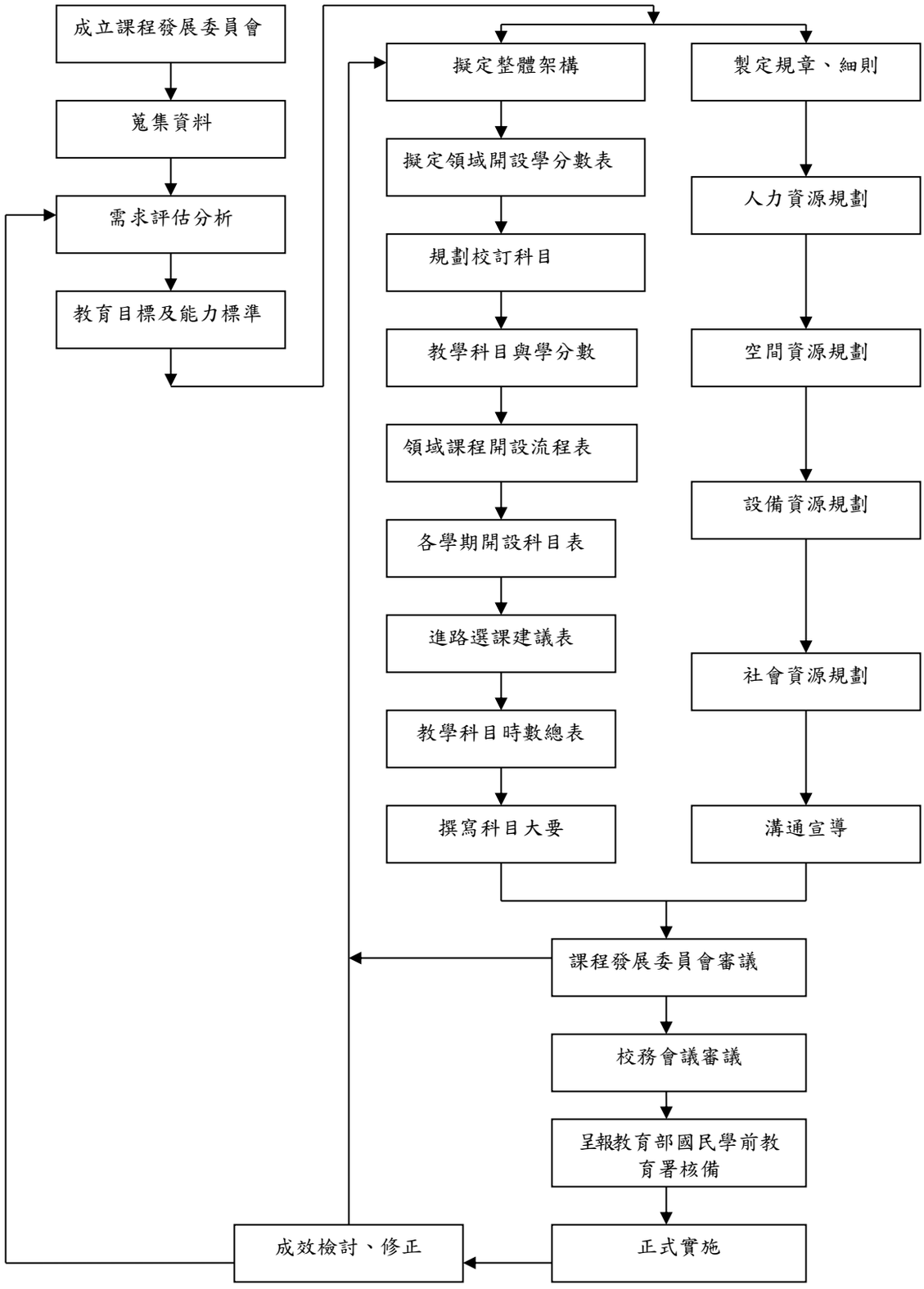

成立課程發展委員會
蒐集資料
需求評估分析
教育目標及能力標準
擬定整體架構
擬定領域開設學分數表
規劃校訂科目
教學科目與學分數
領域課程開設流程表
各學期開設科目表
進路選課建議表
教學科目時數總表
撰寫科目大要
製定規章、細則
人力資源規劃
空間資源規劃
設備資源規劃
社會資源規劃
溝通宣導
課程發展委員會審議
校務會議審議
呈報教育部國民學前教育署核備
正式實施
成效檢討、修正

圖 2 課程規劃流程圖

三、群科歸屬表

表 2-3-1　同德家事商業職業學校 群科歸屬表

群別	科別
動力機械群	汽車科
商業與管理群	流通管理科
家政群	時尚造型科
餐旅群	餐飲管理科
	觀光事業科
藝術群	多媒體動畫科
食品群	食品科
	烘焙科
外語群	應用外語科(英文)

四、各群科課程規劃

(一)科教育目標

表 2-4-1　私立同德家事商業職業學校 各科教育目標

科別	科教育目標
汽車科	1. 培養學生具備動力機械群共同核心能力。 2. 培養擔任動力機械領域有關裝配、操作、保養及基本修護等技術服務工作能力人才。 3. 培養職業道德、敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。 4. 提升人文及科技素養，並增進創造思考及適應社會變遷之能力。 5. 培養繼續進修之興趣與能力，奠定其生涯規劃之基礎。 6. 培養學生多元發展與適性輔導，並提供多方向升學管道。
流通管理科	1.培養學生商業經營之基本能力。 2.培養一般電腦之操作能力。 3.培養記帳之會計事務之能力。 4.培養對商業經濟環境之認識及敏銳度。 5.培養學生對物流業之基礎認識。 6.培養職業道德與企業倫理觀念。 7.兼顧升學與就業能力之培養。
時尚造型科	1.傳授美容、美髮、美膚、美甲之基本專業技術知能，並培養職業工作之基本能力。 2.培養美容與造型之專業知能，具正確之專業倫理與職業道德及勤儉、樂觀、熱忱之工作態度。 3.具備整體造型與展現藝術時尚的基本能力。 4. 培育具有在相關專業領域繼續進修與發展的能力。
餐飲管理科	1.傳授學生餐飲相關理論之基礎知識。 2.訓練中餐基本烹飪基礎、點心製作及外場服務等基本技能。 3.培養學生具有良好的工作態度與安全衛生之習慣。 4.培養餐飲技術相關實務工作及再進修之興趣與能力。
觀光事業科	1.一年級以傳授有關觀光、餐旅之基本知識與實用技能，並輔導考取飲料調製丙級證照。 2.二年級以培養旅館之服務與房務之基本技能，並輔導考取餐旅服務丙級證照。 3.三年級以培養旅遊方面之專業知識及工作態度，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務或食物製備之工作。 4.以培養誠信、勤奮及熱忱之工作態度並加強語文、電腦能力之訓練，並藉由國際交流機會，培養國際觀。
多媒體動畫科	1.培育學生藝術與人文素養；藝術欣賞與創作之能力。 2.培養基本商業設計、多媒體及動畫製作能力。 3.提升數位藝術與設計相關學、術科基礎能力，奠定就業與繼續進修之基礎。 4.培育學生團隊合作與創意開發之能力，以符合業界之需求。
食品科	1.培養學生具備食品群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。 2.培養健全食品相關產業之實用技術人才，能擔任食品科技相關領域之工作。 3.培育勤勞、積極及敬業之工作態度。

烘焙科	1. 培養食品相關之基本知識與技能。 2. 培養食品加工科基礎技術與原理。 3. 培養勤勞、積極及敬業之工作態度。 4. 培養繼續進修之能力，以奠定生涯發展規劃之能力。
應用外語科 (英文組)	1.充實專業知能、涵養職業道德，培育國際觀及實用英語基層人才。 2.加強聽說讀寫，以達就業所需之英語文能力。 3.輔導學生順利通過全民英檢初級、中級檢定，日語四級檢定。 4.培養英語溝通與商務應用人才。 5.培養實用英語及電腦技能。 6.落實升學計畫，輔導學生順利進入國內外各大學、科技大學就讀，已提升自我能力及專業競爭優勢。

(二)校訂課程科目規劃

表 2-4-2-1　動力機械群群 汽車科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
動力機械群	汽車科	1.生活適應及未來學習之基礎能力。 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟迪尊重生命之意識。 (3)養成終生學習之態度。 2.人文素養及職業道德。 (1)陶冶人文基本素養。 (2)養成尊重差異之態度。 (3)涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 （1）深植積極進取之觀念。 （2）培養自我表達及人際關係處理之技巧。 （3）陶冶民主法治之素養。 （4）養成樂於服務社會之態度。 （5）養成終身學習之態度。	1.提供顧客服務。 1-1 關懷顧客 1-2 諮詢服務 1-3 接待問診 1-4 交車服務(解說、檢查、結帳) 2.維護廠區工作環境及品質具備整體造型與展現藝術時尚的基本能力 2-1 維護廠區環境安全衛生 2-2 維護廠區設備 2-3 保持良好的工作互動 3.保養檢修汽車 3-1 保養、檢查汽車各系統 3-2 檢修汽車各系統 3-3 選用正確機具、零配件及物料 3-4 了解零件作業方式 4.培養自學進修能力 4-1 提升專業學能 4-2 提升電腦資訊能力 4-3 提升汽車專業英文能力 4-4 培養創造思考能力	數學ⅢⅣ 全民國防教育Ⅲ-Ⅵ 基本電學ⅠⅡ 汽車專業英文 應用力學進階 汽車噴射引擎 專題製作ⅠⅡ 底盤實習ⅠⅡ 汽車檢修實務ⅠⅡ 汽車實務Ⅰ-Ⅳ 英語會話Ⅰ-Ⅳ 英語聽講Ⅰ-Ⅳ 數學ⅤⅥ 文學賞析ⅠⅡ 汽車材料 交通法規 汽車應用技術 汽車空調 汽車實習Ⅰ-Ⅳ 汽車空調實務Ⅰ-Ⅳ 汽車噴射引擎與實習ⅠⅡ 自動變速箱實務ⅠⅡ	6 4 4 3 2 3 4 6 6 14 8 8 4 2 2 2 2 4 12 12 4 4

表 2-4-2-2 商業與管理群 流通管理科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
商業與管理群	流通管理科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 ■ (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 ■ (2)啟迪尊重生命之意識。 ■ (3)奠定生涯發展之基本能力。 (4)養成終身學習之態度。 2.人文素養及職業道德 (1)陶冶人文基本素養。 ■ (2)養成尊重差異之態度。 ■ (3)培養同儕學習之能力。 ■ (4)涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 ■ (1)深植積極進取之觀念。 ■ (2)培養自我表達及人際關係處理之技巧。 ■ (3)陶冶民主法治之素養。 ■ (4)養成樂於服務社會之態度。 (5)增進國際瞭解之能力。	群專業能力 1.培養商業基本知識及現代經營技能。 2.培養資訊系統之操作能力。 4.具備創造思考及適應社會環境之能力。 5.培養人文、科技素養及職業道德。 6.培養進修之興趣及能力，以奠定學習生涯永續發展之基礎。 科專業能力 1.教導資料處理基礎及軟體應用之相關知職與實用技能。 2.培養對商業經濟環境之認識。 3.培養會計作業之能力。 4.培養資料庫管理之能力。 5.培養具備多媒體及網路作業能力。 6.培養程式設計之觀念。 7.具備商業實務作業基礎能力。	數學Ⅲ-Ⅳ	6
				數學Ⅴ-Ⅵ	4
				文學賞析ⅠⅡ	2
				全民國防教育Ⅲ-Ⅳ	4
				流通管理概論ⅠⅡ	4
				專題製作ⅠⅡ	6
				網頁製作實務ⅠⅡ	4
				會計套裝軟體實習ⅠⅡ	
				門市服務ⅠⅡ	4
				商業禮儀ⅠⅡ	4
				企業倫理ⅠⅡ	4
				資訊安全概要ⅠⅡ	4
				管理學概要ⅠⅡ	4
				商業概論ⅢⅣ	4
				商業現代化ⅠⅡ	4
				經濟學ⅢⅣ	4
				物流管理ⅠⅡ	4
				資訊安全概要ⅠⅡ	4
				顧客關係管理ⅠⅡ	4
				視窗軟體應用實務ⅠⅡ	4
				中英文輸入ⅠⅡ	4
				商業套裝軟體應用ⅠⅡ	6
				國際貿易實務ⅠⅡ	6
				行銷實務ⅠⅡ	6
				電腦動畫製作實務ⅠⅡ	2
				展示設計	2
				金融實務	2
				會計實務ⅠⅡ	6
				銷售實務ⅠⅡ	6
				商業經營實務ⅠⅡ	4
				連鎖店經營管理實務ⅠⅡ	4
				電子商務實務ⅠⅡ	4
				電腦應用操作實務ⅠⅡ	6
				資料庫管理實務ⅠⅡ	6
				網際網路應用實務ⅠⅡ	6

表 2-4-2-3　家政群 時尚造型科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
家政群	時尚造型科	1.生活適應及未來學習之基礎能力。 (2)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟迪尊重生命之意識。 (3)養成終生學習之態度。 2.人文素養及職業道德。 (1)陶冶人文基本素養。 (2)養成尊重差異之態度。 (3)涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 （1）深植積極進取之觀念。 （2）培養自我表達及人際關係處理之技巧。 （3）陶冶民主法治之素養。 （4）養成樂於服務社會之態度。 （5）養成終身學習之態度。	1. 傳授美容、美髮、美膚、美甲之基本專業技術知能，並培養職業工作之基本能力。 2. 培養美容與造型之專業知能，具正確之專業倫理與職業道德及勤儉、樂觀、熱忱之工作態度。 3. 具備整體造型與展現藝術時尚的基本能力 4. 培育具有在相關專業領域繼續進修與發展的能力。	數學ⅤⅥ 文學賞析ⅠⅡ 全民國防教育Ⅲ-Ⅵ 美髮Ⅰ-Ⅳ 美顏ⅠⅡ 時尚產業概論ⅠⅡ 專題製作ⅠⅡ 美容衛生 美顏實務Ⅰ-Ⅲ 美膚實務Ⅰ-Ⅲ 指甲藝術ⅠⅡ 創意整體造型ⅠⅡ 男子流行髮型ⅠⅡ 色彩學ⅠⅡ 家政概論ⅠⅡ 美容專業日文ⅠⅡ 美容專業英文ⅠⅡ 造型實務應用ⅠⅡ 舞台表演訓練ⅠⅡ 髮型梳理ⅠⅡ 男士理髮ⅠⅡ 新娘整體造型設計ⅠⅡ 服飾與造型運用ⅠⅡ 髮型設計ⅠⅡ 進階美髮ⅠⅡ 芳香療法ⅠⅡ 時尚配飾製作 戲劇化妝設計 美髮實務ⅠⅡ 美膚ⅠⅡ 化妝實務ⅠⅡ	4 2 4 8 4 2 4 2 6 6 6 6 4 4 4 4 2 2 4 4 4 4 4 4 4 2 2 8 4 4

表 2-4-2-4　餐旅群 餐飲管理科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	餐飲管理科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 ■ (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 ■ (2)啟迪尊重生命之意識。 ■ (3)奠定生涯發展之基本能力。 2.人文素養及職業道德 ■ (1)陶冶人文基本素養。 ■ (2)養成尊重差異之態度。 ■ (3)培養同儕學習之能力。 ■ (4)涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 ■ (1)深植積極進取之觀念。 ■ (2)培養自我表達及人際關係處理之技巧 ■ (3)陶冶民主法治之素養。 ■ (4)養成樂於服務社會之態度 ■ (5)增進國際瞭解之能力	1.培養餐飲業相關產業領域專業技能。 2.培養餐飲的基礎及進階理論。 3.培養餐飲專業語文、專業素養。	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ 數學Ⅲ-Ⅵ 觀光學概要ⅠⅡ 實用英文ⅠⅡ 中餐烹調實習Ⅰ-Ⅳ 專題製作ⅠⅡ 文學賞析ⅠⅡ 進階餐旅服務技術Ⅰ-Ⅱ 進階飲料與調酒Ⅰ-Ⅱ 餐旅概論ⅢⅣ 餐飲管理ⅠⅡ 餐飲服務實習ⅠⅡ 鐵板燒宴會實習Ⅰ-Ⅳ 宴會點心實習ⅠⅡ 異國料理實習Ⅰ-Ⅳ 西式烹飪實習Ⅰ-Ⅳ 蔬果切雕實習ⅠⅡ 西式點心實習ⅠⅡ 宴會餐飲服務實習ⅠⅡⅠⅡ	4 10 4 2 14 4 2 4 4 4 4 4 16 8 16 14 8 8 4

表 2-4-2-5　　餐旅群 觀光事業科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	觀光事業科	1.生活適應 及未來學習之基礎能力。 2.人文素養及職業道德。 3.公民資質及社會服務之基本能力。 4.尊重學生志向選擇，加強升學及就業能力	1.培養觀光、餐旅之英、日文會話能力。 2.培養旅遊之專業知識及工作態度。 3.培養旅館之專業知識及實作能力。 4 培養餐飲之專業知識及實作能力。 5.培養飲料調製的能力。 6.培養電腦應用的基礎能力。	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	4
				數學Ⅲ-Ⅵ	10
				觀光學概要ⅠⅡ	2
				觀光英文與會話ⅠⅡ	4
				日文與會話Ⅰ-Ⅳ	6
				餐旅日文與會話ⅠII	4
				專題製作III	6
				旅遊實務ⅠⅡ	4
				旅館實務ⅠⅡ	4
				文學賞析ⅠⅡ	2
				導覽與解說技巧ⅠⅡ	4
				觀光地理	2
				人際溝通技巧ⅠⅡ	4
				國際禮儀	2
				台灣觀光資源導論ⅠⅡ	4
				遊程規劃與設計ⅠⅡ	4
				餐飲活動規劃III	4
				網頁製作ⅠⅡ	4
				中餐烹飪實習III	8
				客房實務ⅠⅡ	4
				餐飲實務ⅠⅡ	6
				領團實務ⅠⅡ	4
				導遊實務ⅠⅡ	4
				航空票務訂位系統ⅠⅡ	6
				西餐烹飪實習III	8

表 2-4-2-6　　藝術群 多媒體媒體動畫科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
藝術群	多媒體動畫科	1.生活適應及未來學習之基礎。 (1) 具備問題解決及情緒調適之能力。 (2) 啟迪尊重生命之意識。 (3) 奠定生涯發展之基本能力。 2.人文素養及職業道德。 (1) 陶冶人文基本素養養成 (2) 尊重差異之態度。 (3) 培養同儕學習之能力 (4) 培養敬業樂群之精神	1. 具備藝術專業範疇之認知，且不同領域藝術之基本認知。 2. 結合藝術與科技之能力。 3. 熟悉對藝術各領域視覺與聽覺之知覺辨識。 4. 建立基本的藝術欣賞與動畫及多媒體製作技能。 5. 養成對個人專業負責的態度。 6. 建立生涯發展與終身學習之認知。	數學Ⅲ-Ⅵ 全民國防教育Ⅲ-Ⅵ 文學賞析ⅠⅡ 色彩原理ⅠⅡ 動畫概論ⅠⅡ 3D 動畫製作ⅠⅡ 專題製作ⅠⅡ 數位影像ⅠⅡ 電腦繪圖ⅠⅡ 商業設計ⅠⅡ 繪畫基礎ⅠⅡ 素描ⅠⅡ 設計繪畫ⅠⅡ 繪畫ⅠⅡ 視覺傳達ⅠⅡ 漫畫ⅠⅡ 插畫ⅠⅡ 專業藝術理論ⅠⅡ 藝術史ⅠⅡ 數位設計實務Ⅰ-Ⅲ 廣告與行銷實務 電腦繪圖實習ⅠⅡ 腳本製作 人物與場景設計 表現技巧實務ⅠⅡ 進階動畫製作ⅠⅡ 數位插漫畫ⅠⅡ 網頁製作實務ⅠⅡ 電子商務設計ⅠⅡ	8 4 2 2 6 6 6 4 4 4 4 4 6 6 4 4 4 8 8 8 2 6 2 2 6 6 6 6 6

表 2-4-2-7　食品群 食品科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
食品群	食品科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 ■ (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 ■ (2)啟迪尊重生命之意識。 ■ (3)奠定生涯發展之基本能力。 2.人文素養及職業道德 ■ (1)陶冶人文基本素養。 ■ (2)養成尊重差異之態度。 ■ (3)培養同儕學習之能力。 ■ (4)涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 ■ (1)深植積極進取之觀念。 ■ (2)培養自我表達及人際關係處理之技巧 ■ (3)陶冶民主法治之素養。 ■ (4)養成樂於服務社會之態度 ■ (5)增進國際瞭解之能力	1 專業知識: a. 具備食品科技相關專業領域的基本知識。. b. 具備食品科技相關技術與機具原理的認識。 2 專業技能： a. 熟悉對食品科技各項基本技術的操作。 b. 培養基本的食品科技技能。 c. 具備取得食品相關證照之能力。 3 專業態度： a. 養成專業負責及敬業樂群的態度。 b. 建立生涯發展與終身學習的認知。	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ 文學賞析ⅠⅡ 數學ⅢⅥ 食品安全與衛生ⅠⅡ 食品概論 食品與營養 專題製作ⅠⅡ 製茶技術實習Ⅰ-Ⅵ 食品經營 食品添加物 進階食品加工實習ⅠⅡ 中式麵食加工實習ⅠⅡ 分析化學實習ⅠⅡ 穀類加工實習ⅠⅡ 微生物利用實習ⅠⅡ 中餐烹飪實習ⅠⅡ 農畜產加工實習ⅠⅡ 烘焙食品實習ⅠⅡ	4 2 10 2 2 2 4 24 2 2 8 8 8 8 6 6 6 12

表 2-4-2-8　食品群 烘焙科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
食品群	食品科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 ■ (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 ■ (2)啟迪尊重生命之意識。 ■ (3)奠定生涯發展之基本能力。 2.人文素養及職業道德 ■ (1)陶冶人文基本素養。 ■ (2)養成尊重差異之態度。 ■ (3)培養同儕學習之能力。 ■ (4)涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 ■ (1)深植積極進取之觀念。 ■ (2)培養自我表達及人際關係處理之技巧 ■ (3)陶冶民主法治之素養。 ■ (4)養成樂於服務社會之態度 ■ (5)增進國際瞭解之能力	1 專業知識: a. 具備食品科技相關專業領域的基本知識。. b. 具備烘焙相關技術與機具原理的認識。 2 專業技能： a. 熟悉對食品科技各項基本技術的操作。 b. 培養基本的烘焙科技技能。 c. 具備取得食品、烘焙相關證照之能力。 3 專業態度： a. 養成專業負責及敬業樂群的態度。 b. 建立生涯發展與終身學習的認知。	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ 文學賞析ⅠⅡ 數學ⅢⅥ 烘焙食品概論ⅠⅡ 食物學ⅠⅡ 專題製作ⅠⅡ 食品添加物ⅠⅡ 色彩學概論ⅠⅡ 食品安全衛生ⅠⅡ 飲食文化與鑑賞 餐旅概論ⅠⅡ 餐旅服務ⅠⅡ 烘焙食品實習ⅠⅡ 飲料與調酒ⅠⅡ 歐式烘焙食品製作 藝術麵包製作 蛋糕裝飾 巧克力製作 拉糖藝術 地方特色產品實作ⅠⅡ 分析化學實習ⅠⅡ 西點烘焙製作ⅠⅡ 中式麵食加工實習ⅠⅡ	4 2 10 4 2 6 4 2 2 2 4 4 12 6 4 4 3 3 3 6 6 8 8

(三)課程架構表

表 2-4-3-1　動力機械群─汽車科　課程架構檢核表

106 學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76(34.4-39.6%)	70	36.46%	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	10	5.21%	
		選修			14	7.29%	
	合　　計				94	48.96%	
專業及實習科目	部定	專業科目		8 學分(依總綱規定)	8	4.17%	
		實習(實務)科目		22 學分(依總綱規定)	22	11.46%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%	
			選修		10	5.21%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	30	15.63%	
			選修		16	8.33%	
	合　　計(至少 80 學分)				98	51.05%	
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	68	35.42%	
可修習總學分數				184~192	192 學分		
彈性教學時間				0~8	0 節		
活動科目				18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	畢業學分			160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分		
	部定科目及格率			至少 85%	85%		
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數			至少修習 80 學分	80 學分		
				並至少 60 學分以上及格	60 學分		
	實習(實務)科目及格學分數			至少 30 學分以上及格	30 學分		
備註	1•百分比計算以「可修習總學分」為分母。 2•上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數 3•部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定 4•校訂專業實習(實務)科目由各校認定						

表 2-4-3-2　商業與管理群—流通管理科　課程架構表

106 學年度入學新生適用

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">項目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分數</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76(34.4-39.6%)</td><td>68</td><td>35.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>16</td><td>8.33%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>0</td><td>0%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>84</td><td>43.75%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>12 學分(依總綱規定)</td><td>12</td><td>6.25%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>18 學分(依總綱規定)</td><td>18</td><td>9.38%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>4</td><td>2.08%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>16</td><td>8.33%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>44</td><td>22.92%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計(至少 80 學分)</td><td>108</td><td>56.25%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>76</td><td>39.59%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184~192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0~8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">1 • 百分比計算以「可修習總學分」為分母。
2 • 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數
3 • 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定
4 • 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</td></tr>
</table>

表 2-4-3-3　家政群─時尚造型科 課程架構表

106 學年度入學新生適用

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">項目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分數</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76(34.4-39.6%)</td><td>70</td><td>36.46%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">校訂</td><td rowspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>10</td><td>5.21%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>0</td><td>0%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計</td><td>80</td><td>41.67%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>14 學分
(依總綱規定)</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>6 學分
(依總綱規定)</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>8</td><td>4.17%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>34</td><td>17.71%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>36</td><td>18.75%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計(至少 80 學分)</td><td>112</td><td>58.34%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>76</td><td>39.59%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184~192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0~8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 學分
(含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">1 • 百分比計算以「可修習總學分」為分母。
2 • 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數
3 • 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定
4 • 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</td></tr>
</table>

表 2-4-3-4　餐旅群─餐飲管理科　課程架構表

106 學年度入學新生適用

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">項目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分數</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76(34.4-39.6%)</td><td>68</td><td>35.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>12</td><td>6.25%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>2</td><td>1.04%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>82</td><td>42.71%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>4 學分(依總綱規定)</td><td>4</td><td>2.08%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>24 學分(依總綱規定)</td><td>24</td><td>12.50%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>16</td><td>8.33%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>4</td><td>2.08%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>56</td><td>29.17%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計(至少 80 學分)</td><td>110</td><td>57.29%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>84</td><td>43.75%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184~192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0~8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">1 • 百分比計算以「可修習總學分」為分母。
2 • 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數
3 • 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定
4 • 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</td></tr>
</table>

表 2-4-3-5　餐旅群─觀光事業科　課程架構表

106 學年度入學新生適用

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">項目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分數</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="2">部定</td><td></td><td>66-76(34.4-39.6%)</td><td>68</td><td>35.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>2</td><td>1.04%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計</td><td>84</td><td>43.75%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>4 學分(依總綱規定)</td><td>4</td><td>2.08%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>24 學分
(依總綱規定)</td><td>24</td><td>12.50%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>16</td><td>8.33%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>16</td><td>8.33%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>34</td><td>17.71%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計(至少 80 學分)</td><td>108</td><td>56.24%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>72</td><td>37.50%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184~192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0~8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">1 • 百分比計算以「可修習總學分」為分母。
2 • 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數
3 • 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定
4 • 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</td></tr>
</table>

表 2-4-3-6　藝術群─多媒動畫科 課程架構表

106 學年度入學新生適用

<table>
<tr><td colspan="4" rowspan="2">項目</td><td rowspan="2">相關規定</td><td colspan="2">學校規劃情形</td><td rowspan="2">說明</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>百分比(%)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76(34.4-39.6%)</td><td>66</td><td>34.38%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>0</td><td>0%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計</td><td>80</td><td>41.67%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="7">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>0 學分(依總綱規定)</td><td>0</td><td>%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>24-30 學分
(依總綱規定)</td><td>30</td><td>15.63%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>34</td><td>17.71%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>28</td><td>14.58%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計(至少 80 學分)</td><td>112</td><td>58.34%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>64</td><td>33.34%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184~192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0~8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">1 • 百分比計算以「可修習總學分」為分母。
2 • 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數
3 • 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定
4 • 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</td></tr>
</table>

表 2-4-3-7　食品群—食品科　課程架構表

106 學年度入學新生適用

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">項目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分數</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76(34.4-39.6%)</td><td>68</td><td>35.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>16</td><td>8.33%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>0</td><td>0%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>84</td><td>43.75%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="7">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>12 學分(依總綱規定)</td><td>12</td><td>6.25%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>18 學分(依總綱規定)</td><td>18</td><td>9.38%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>4</td><td>2.08%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>28</td><td>14.58%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>40</td><td>20.83%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計(至少 80 學分)</td><td>108</td><td>56.25%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>86</td><td>44.79%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184~192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0~8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">1 • 百分比計算以「可修習總學分」為分母。
2 • 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數
3 • 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定
4 • 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</td></tr>
</table>

表 2-4-3-8　食品群—烘焙科　課程架構表

106 學年度入學新生適用

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">項目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分數</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76(34.4-39.6%)</td><td>68</td><td>35.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>16</td><td>8.33%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>0</td><td>0%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>84</td><td>43.75%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>12 學分(依總綱規定)</td><td>12</td><td>6.25%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>18 學分(依總綱規定)</td><td>18</td><td>9.38%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>20</td><td>10.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>46</td><td>23.96%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計(至少 80 學分)</td><td>108</td><td>56.27%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>70</td><td>36.47%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184~192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0~8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">1 • 百分比計算以「可修習總學分」為分母。
2 • 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數
3 • 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定
4 • 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</td></tr>
</table>

(四)教學科目與學分(節)數表

表 2-4-4-1　動力機械群—汽車科 教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學新生適用

課程類別		科 目			授課節數						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	16	3	3	3	3	2	2	A
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學ⅠⅡ	8	4	4					C
		社會領域	歷史	2		2					
			地理	2				2			
			公民與社會	2					2		
		自然領域	基礎物理	2		2					A
			基礎化學	1				1			
			基礎生物	1				1			
		藝術領域	音樂ⅠⅡ	2	1	1					
			美術ⅠⅡ	2	1	1					
			藝術生活	0							
		生活領域	生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論	2	2						A
			生涯規劃	2		2					
			法律與生活	0							
			環境科學概論	0							
		健康與體	體育Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理	2	1	1					
			全民國防教育	2	1	1					
		小　計		**70**	**17**	**21**	**7**	**11**	**8**	**6**	部定必修一般科目 70 學分
	專業科目	動力機械概論ⅠⅡ		4	2	2					
		應用力學		2			1	1			
		機件原理		2				2			
		小　計		**8**	**2**	**2**	**1**	**3**	**0**	**0**	部定必修專業科目 8 學分
	實習科目	機電識圖與實習ⅠⅡ		4	2	2					
		機械工作法及實習		4	4						
		引擎原理及實習		4		4					
		液氣壓原理及實習		4			4				
		電工概論與實習		3			3				
		電子概論與實習		3				3			
		小　計		**22**	**6**	**6**	**7**	**3**	**0**	**0**	部定必修實習(務)科目 22 學分
	專業及實習科目合計			**30**	**8**	**8**	**8**	**6**	**0**	**0**	
	部定必修科目合計			**100**	**25**	**29**	**15**	**17**	**8**	**6**	部定必修總計 100 學分

表 2-4-4-1　動力機械群—汽車科 教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學新生適用

課程類別				科 目		授課節數						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱			學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修學分	一般科目	10 學分	數學ⅢⅣ	6			3	3			
			5.20%	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	4			1	1	1	1	
				小　計	10	0	0	4	4	1	1	校訂必修一般科目 10 學分
		專業科目	12 學分	基本電學ⅠⅡ	4	2	2					
			6.30%	汽車專業英文	3						3	
				應用力學進階	2						2	
				汽油噴射引擎	3					3		
				小　計	12	2	2	0	0	3	5	校訂必修專業科目 12 學分
		實習(務)科目	30 學分	專題製作ⅠⅡ	4					2	2	
			15.60%	底盤實習ⅠⅡ	6			3	3			
				汽車檢修實務ⅠⅡ	6					3	3	
				汽車實務Ⅰ-Ⅳ	14			3	3	4	4	
				小　計	30	0	0	6	6	9	9	校訂必修實習(務)科目 30 學分
		必修學分數合計			52	2	2	10	10	13	15	
	選修學分	一般科目	14 學分	英語會話Ⅰ-Ⅳ	8			2	2	2	2	二選一
			7.30%	英語聽講Ⅰ-Ⅳ	8			2	2	2	2	二選一
				數學ⅤⅥ	4					2	2	
				文學賞析ⅠⅡ	2					1	1	
				應選修學分數小計	14							校訂選修一般科目開設 22 學分
		專業科目	10 學分	汽車材料	2	2						
			5.20%	交通法規	2					2		
				汽車美容	2					2		二選一
				汽車應用技術	2					2		二選一
				汽車空調	4						4	
				應選修學分數小計	10							校訂選修專業科目開設 12 學分
		實習(務)科目	16 學分	汽車實習Ⅰ-Ⅳ	12	3	3	3	3			二選一
			8.30%	汽車空調實務Ⅰ-Ⅳ	12	3	3	3	3			二選一
				汽車噴射引擎與實	4					2	2	二選一
				自動變速箱實務	4					2	2	二選一
				應選修學分數小計	16							校訂選修實習(務)科目開設 32
		選修學分數合計			40	5	1	7	5	11	11	校訂選修開設 66 學分
	校訂科目學分數總計				92	7	3	17	15	24	26	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	
彈性教學節數												
必修科目	活動科目		18	班會Ⅰ-Ⅵ	6	1	1	1	1	1	1	
				綜合活動Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-2　商業與管理群—流通管理科　教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學新生適用

課程類別		科 目			授課節數						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	16	3	3	3	3	2	2	A
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學ⅠⅡ	6	3	3					B
		社會領域	歷史	2		2					
			地理	2			2				
			公民與社會	2		2					B
		自然領域	基礎物理	0							
			基礎化學ⅠⅡ	2	1	1					B
			基礎生物	2		2					B
		藝術領域	音樂	2	2						
			美術	2	2						
			藝術生活	0							
		生活領域	生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論	2	2						B(Ⅰ)
			生涯規劃	2	2						
			法律與生活	0							
			環境科學概論	0							
		健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理ⅠⅡ	2	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ	2	1	1					
		小　計		**68**	**21**	**19**	**9**	**7**	**6**	**6**	部定必修一般科目 68 學分
	專業科目實習科目	商業概論ⅠⅡ		4	2	2					
		經濟學ⅠⅡ		8			4	4			
		小　計		**12**	**2**	**2**	**4**	**4**	**0**	**0**	部定必修專業科目 12 學分
		會計學ⅠⅡ		6	3	3					
		會計學ⅢⅣ		4			2	2			
		計算機概論 Ⅱ		2		2					
		計算機概論ⅢⅣ		6			3	3			
		小　計		**18**	**3**	**5**	**5**	**5**	**0**	**0**	部定必修實習(務)科目 18 學分
	專業及實習科目合計			**30**	**5**	**7**	**9**	**9**	**0**	**0**	
	部定必修科目合計			**98**	**26**	**26**	**18**	**16**	**6**	**6**	部定必修總計 98 學分

表 2-4-4-2　商業與管理群—流通管理科　教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學新生適用

課程類別				科 目		授課節數						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱			學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修學分	一般科目	16 學分 8.30%	數學Ⅲ-Ⅵ	10			3	3	2	2	
				文學賞析ⅠⅡ	2					1	1	
				全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	4			1	1	1	1	
				小　計	16	0	0	4	4	4	4	校訂必修一般科目 16 學
		專業科目	4 學分 2.10%	流通管理概論ⅠⅡ	4	2	2					
				小　計	4	2	2	0	0	0	0	校訂必修專業科目 4 學分
		實習(務)科目	14 學分 7.30%	專題製作ⅠⅡ	6					3	3	
				網頁製作實務ⅠⅡ	4			2	2			
				會計套裝軟體實習Ⅰ	4			2	2			
				小　計	14	0	0	4	4	3	3	校訂必修實習(務)科目
		必修學分數合計			34	2	2	8	8	7	7	
	選修學分	一般科目	0 學分 0%									無開設任何校訂選修一般
				應選修學分數小計	0							校訂選修一般科目開設 0
		專業科目	16 學分 8.30%	門市服務ⅠⅡ	4	2	2					三選一
				商業禮儀ⅠⅡ	4	2	2					
				企業倫理ⅠⅡ	4	2	2					
				商業概論ⅢⅣ	4					2	2	二選一
				商業現代化ⅠⅡ	4					2	2	
				經濟學ⅢⅣ	4					2	2	二選一
				物流管理ⅠⅡ	4					2	2	
				資訊安全概要ⅠⅡ	4					2	2	二選一
				顧客關係管理ⅠⅡ	4					2	2	
				應選修學分數小計	16							校訂選修專業科目開設
		實習(務)科目	44 學分 22.90%	視窗軟體應用實務Ⅰ	4	2	2					二選一
				中英文輸入ⅠⅡ	4	2	2					
				商業套裝軟體應用Ⅰ	6			3	3			二選一
				國際貿易實務ⅠⅡ	6			3	3			
				行銷實務ⅠⅡ	6			3	3			二選一
				電腦動畫製作實務Ⅰ	6			3	3			
				展示設計	2				2			二選一
				金融實務	2				2			
				會計實務ⅠⅡ	6					3	3	二選一
				銷售實務ⅠⅡ	6					3	3	
				商業經營實務ⅠⅡ	4					2	2	三選二
				連鎖店經營管理實務	4					2	2	
				電子商務實務ⅠⅡ	4					2	2	
				電腦應用操作實務Ⅰ	6					3	3	三選二
				資料庫管理實務ⅠⅡ	6					3	3	
				網際網路應用實務Ⅰ	6					3	3	
				應選修學分數小計	44							校訂選修實習(務)科目開
		選修學分數合計			60	4	4	6	8	19	19	校訂選修開設 114 學分
	校訂科目學分數總計				94	6	6	14	16	26	26	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	
彈 性 教 學 節 數												
必修科目	活動科目		18	班會Ⅰ-Ⅵ	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
				綜合活動Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-3　家政群─時尚造型科　教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學新生適用

課程類別		科 目			授課節數						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	16	3	3	3	3	2	2	A
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學Ⅰ-Ⅳ	8	2	2	2	2			A
		社會領域	歷史	2		2					
			地理	2			2				A
			公民與社會	2	2						B
		自然領域	基礎物理	0							
			基礎化學ⅠⅡ	2	1	1					B
			基礎生物	2	2						B
		藝術領域	音樂	2			2				
			美術	2				2			
			藝術生活	0							
		生活領域	生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論	2		2					A
			生涯規劃	2	2						
			法律與生活	0							
			環境科學概論	0							
		健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理ⅠⅡ	2	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ	2	1	1					
		小　計		**70**	**18**	**16**	**13**	**11**	**6**	**6**	部定必修一般科目 70
	專業科目	家政概論ⅠⅡ		4	2	2					
		家庭教育ⅠⅡ		4			2	2			
		色彩概論		2	2						
		家政職業倫理		2					2		
		家政行銷與服務		2						2	
		小　計		**14**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	部定必修專業科目 14
	實習科目	美容實務		2				2			
		膳食與營養實務		0							
		家政行職業衛生與安全		2	2						
		家庭生活管理實務		0							
		嬰幼兒照護實務		0							
		服飾實務		2			2				
		小　計		**6**	**2**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	部定必修實習(務)科
	專業及實習科目合計			**20**	**6**	**2**	**4**	**4**	**2**	**2**	
	部定必修科目合計			**90**	**24**	**18**	**17**	**15**	**8**	**8**	部定必修總計 90 學分

表 2-4-4-3　家政群—時尚造型科 教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學新生適用

課程類別				科 目		授課節數						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱			學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修學分	一般科目	10學分 5.20%	數學ⅤⅥ	4					2	2	
				文學賞析ⅠⅡ	2					1	1	
				全民國防教育	4			1	1	1	1	
				小　計	10	0	0	1	1	4	4	校訂必修一般科目 10 學分
		專業科目	14學分 7.30%	美髮ⅠⅡ	8	4	4					
				美顏ⅠⅡ	4			2	2			
				時尚產業概論	2					1	1	
				小　計	14	4	4	2	2	1	1	校訂必修專業科目 14 學分
		實習(務)科目	34學分 17.70%	專題製作ⅠⅡ	4					2	2	
				美容衛生	2		2					
				美顏實務Ⅰ-Ⅲ	6		2	2	2			
				美膚實務Ⅰ-Ⅲ	6		2	2	2			
				指甲藝術Ⅰ-Ⅳ	6			2	2	1	1	
				創意整體造型	6					3	3	
				男子流行髮型	4			2	2			
				小　計	34	0	6	8	8	6	6	校訂必修實習(務)科目 34 學分
		必修學分數合計			58	4	10	11	11	11	11	
	選修學分	一般科目	0 學分 0%									無開設任何校訂選修一般科目
				應選修學分數	0							校訂選修一般科目開設 0 學分
		專業科目	8 學分 4.20%	色彩學ⅠⅡ	4					2	2	二選一
				家政概論ⅢⅣ	4					2	2	
				美容專業日文	4					2	2	二選一
				美容專業英文	4					2	2	
				應選修學分數	8							校訂選修專業科目開設16學分
		實習(務)科目	36學分 18.80%	造型實務應用	2					1	1	
				舞台表演訓練	2					1	1	
				髮型梳理ⅠⅡ	4					2	2	
				男士理髮ⅠⅡ	4					2	2	
				新娘整體造型	4					2	2	
				服飾與造型運	4					2	2	
				髮型設計ⅠⅡ	4			2	2			
				進階美髮ⅠⅡ	4			2	2			
				芳療指壓ⅠⅡ	4			2	2			
				時尚配飾製作	2			2				
				戲劇化妝設計	2				2			
				美髮實務ⅠⅡ	8	4	4					
				美膚ⅠⅡ	4	2	2					
				化妝實務ⅠⅡ	4	2	2					
				應選修學分數	36							校訂選修實習(務)科目開設 52
		選修學分數合計			44	4	4	4	6	13	13	校訂選修開設 68 學分
	校訂科目學分數總計				102	8	14	15	17	24	24	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	
彈性教學節數												
必修目	活動科目		18	班會Ⅰ-Ⅵ	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
				綜合活動Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-4　餐旅群─餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學新生適用

課程類別		科 目			授課節數						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	16	3	3	3	3	2	2	A
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學ⅠⅡ	6	3	3					B
		社會領域	歷史	2	2						B
			地理	2		2					A
			公民與社會ⅠⅡ	2			1	1			B
		自然領域	基礎物理	0							
			基礎化學ⅠⅡ	2	1	1					B
			基礎生物ⅠⅡ	2			1	1			B
		藝術領域	音樂	2					2		
			美術	2		2					
			藝術生活	0							
		生活領域	生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論	2	2						A
			生涯規劃	2						2	
		健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理ⅠⅡ	2	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ	2	1	1					
		小　計		**68**	**17**	**17**	**9**	**9**	**8**	**8**	部定必修一般科目 68 學分
	專業科目	餐旅概論ⅠⅡ		4	2	2					
		小　計		**4**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	部定必修專業科目 4 學分
	實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ-Ⅳ		8	2	2	2	2			
		餐旅服務Ⅰ-Ⅳ		10			3	3	2	2	
		飲料與調酒ⅠⅡ		6	3	3					
		小　計		**24**	**5**	**5**	**5**	**5**	**2**	**2**	部定必修實習(務)科目 24 學分
	專業及實習科目合計			**28**	**7**	**7**	**5**	**5**	**2**	**2**	
	部定必修科目合計			**96**	**24**	**24**	**14**	**14**	**10**	**10**	部定必修總計 96 學分

表 2-4-4-4　餐旅群—餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學新生適用

課程類別				科 目		授課節數						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱			學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修學分	一般科目	12 學分 6.30%	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	4			1	1	1	1	
				數學Ⅲ-Ⅵ	10			2	2	2	2	
				小　計	14	0	0	4	4	3	3	校訂必修一般科目 12 學
		專業科目	6 學分 3.10%	觀光學概要ⅠⅡ	4					2	2	**特色課程**
				實用英文ⅠⅡ	2					1	1	**特色課程**
				小　計	6	0	0	0	0	5	5	校訂必修專業科目 10 學
			4 學分 2.10%	專題製作ⅠⅡ	4					2	2	
				小　計	4	0	0	3	3	6	6	校訂必修實習(務)科目
		必修學分數合計			22	0	0	3	3	8	8	
	選修學分	一般科目	2 學分 1%	文學賞析ⅠⅡ	2					1	1	
				應選修學分數小計	2							校訂選修一般科目開設
		專業科目	16 學分 8.30%	進階餐旅服務技術Ⅰ	4					2	2	**特色課程**
				進階飲料與調酒ⅠⅡ	4					2	2	**特色課程**
				餐旅概論ⅢⅣ	4			2	2			**特色課程**
				餐飲管理ⅠⅡ	4			2	2			
				應選修學分數小計	16							校訂選修專業科目開設
		實習(務)科目	36 學分 18.80%	蔬果切雕實習ⅠⅡ	8	4	4					**特色課程**
				西式烹飪實習ⅠⅡ	6					3	3	**特色課程**
				中餐烹飪實習ⅠⅡ	14	4	4	3	3			**特色課程**
				鐵板燒宴會實習Ⅰ-Ⅳ	16			4	4	4	4	**特色課程**二選一
				異國料理實習ⅠⅡ	16			4	4	4	4	
				宴會點心實習ⅠⅡ	8			4	4			**特色課程**二選一
				西式點心實習ⅠⅡ	8			4	4			
				宴會餐飲服務實習Ⅰ	4					2	2	**特色課程**二選一
				餐飲服務實習ⅠⅡ	4					2	2	
				應選修學分數小計	56							校訂選修實習(務)科目開設 84 學分
		選修學分數合計			74	8	8	15	15	14	14	校訂選修開設 102 學分
	校訂科目學分數總計				96	8	8	18	18	22	22	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	
彈 性 教 學 節 數												
必修科目	活動科目		18	綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
				班會	6	1	1	1	1	1	1	
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-5　餐旅群─觀光事業科 教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學新生適用

課程類別		科 目			授課節數						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	16	3	3	3	3	2	2	A
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學ⅠⅡ	6	3	3					B
		社會領域	歷史	2	2						B
			地理	2			2				A
			公民與社會	2			2				B
		自然領域	基礎物理	0							
			基礎化學	2		2					
			基礎生物	2			2				B
		藝術領域	音樂ⅠⅡ	2	1	1					
			美術	2	2						
			藝術生活	0							
		生活領域	生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論	2				2			A
			生涯規劃	2		2					
			法律與生活	0							
			環境科學概論	0							
		健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理ⅠⅡ	2	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ	2	1	1					
		小　計		**68**	**17**	**17**	**13**	**9**	**6**	**6**	部定必修一般科目 68 學分
	專業科目	餐旅概論ⅠⅡ		4	2	2					
		小　計		**4**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	部定必修專業科目 4 學分
	實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ-Ⅳ		8	2	2	2	2			
		餐旅服務Ⅰ-Ⅳ		10	3	3	2	2			
		飲料與調酒ⅠⅡ		6	3	3					
		小　計		**24**	**8**	**8**	**4**	**4**	**0**	**0**	部定必修實習(務)科目 24 學分
	專業及實習科目合計			**28**	**10**	**10**	**4**	**4**	**0**	**0**	
	部定必修科目合計			**96**	**27**	**27**	**17**	**13**	**6**	**6**	部定必修總計 96 學分

表 2-4-4-5　餐旅群─觀光事業科 教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學新生適用

課程類別				科 目		授課節數						備 註
						第一學		第二學		第三學		
名稱			學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修學分	一般科目	14 學分 7.30%	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	4			1	1	1	1	
				數學Ⅲ-Ⅵ	10			3	3	2	2	
				小　計	14	0	0	4	4	3	3	校訂必修一般科目 14 學分
		專業科目	16 學分 8.30%	觀光學概要ⅠⅡ	2	1	1					
				觀光英文與會話Ⅰ	4					2	2	
				日文與會話Ⅰ-Ⅳ	6	2	2	1	1			
				餐旅日文與會話Ⅰ	4					2	2	
				小　計	16	3	3	1	1	4	4	校訂必修專業科目 16 學分
		實習(務)科目	14 學分 7.30%	專題製作ⅠⅡ	6					3	3	
				旅遊實務ⅠⅡ	4			2	2			
				旅館實務ⅠⅡ	4			2	2			
				小　計	14	0	0	4	4	3	3	校訂必修實習(務)科目 14 學分
		必修學分數合計			44	3	3	9	9	10	10	
	選修學分	一般科目	2 學分 1%	文學賞析ⅠⅡ	2					1	1	
				應選修學分數小計	2							校訂選修一般科目開設 2 學分
		專業科目	20 學分 10.40%	觀光地理	2				2			
				人際溝通技巧ⅠⅡ	4			2	2			
				國際禮儀	2				2			
				台灣觀光資源導論	4	2	2					
					4					2	2	
				餐飲活動規劃ⅠⅡ	4					2	2	
				應選修學分數小計	16							校訂選修專業科目開設 24 學分
		實習(務)科目	30 學分 15.60%	網頁製作ⅠⅡ	4					2	2	
				遊程規劃與設計Ⅰ	4					2	2	
				中餐烹飪實習ⅠⅡ	8			4	4			
				西餐烹飪實習ⅠⅡ	8			4	4			
				客房實務ⅠⅡ	4					2	2	
				領團實務ⅠⅡ	4					2	2	
				導遊實務ⅠⅡ	4					2	2	
				餐飲實務ⅠⅡ	6					3	3	
				航空票務訂位系統	6					3	3	
				導覽與解說技巧	4			2	2			
				應選修學分數小計	34							校訂選修實習(務)科目開設 44
		選修學分數合計			52	2	2	6	10	16	16	校訂選修開設 70 學分
	校訂科目學分數總計				96	5	5	15	19	26	26	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	
彈 性 教 學 節 數												
必修科目	活動科目		18	班會	6	1	1	1	1	1	1	
				綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-6 藝術群─多媒體動畫科　教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學新生適用

課程類別		科 目			授課節數						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	16	3	3	3	3	2	2	A
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學ⅠⅡ	4	2	2					B
		社會領域	歷史	2		2					B
			地理	2			2				A
			公民與社會	2	2						B
		自然領域	基礎物理	0							
			基礎化學ⅠⅡ	2	1	1					B
			基礎生物	2	2						B
		藝術領域	音樂	2		2					
			美術	2	2						
			藝術生活	0							
		生活領域	生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論	2		2					A
			生涯規劃	2	2						
			法律與生活	0							
			環境科學概論	0							
		健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理ⅠⅡ	2	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ	2	1	1					
		小　計		**66**	**20**	**18**	**9**	**7**	**6**	**6**	部定必修一般科目 66 學分
	專業科目										
		小　計		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	部定必修專業科目 0 學分
	實習科目	專業藝術概論ⅠⅡ		4			2	2			
		藝術與科技ⅠⅡ		4	2	2					
		藝術欣賞ⅠⅡ		4			2	2			
		展演實務Ⅰ-Ⅵ		18	3	3	3	3	3	3	
		小　計		**30**	**5**	**5**	**7**	**7**	**3**	**3**	部定必修實習(務)科目 30 學分
專業及實習科目合計				**30**	**5**	**5**	**7**	**7**	**3**	**3**	
部定必修科目合計				**96**	**25**	**23**	**16**	**14**	**9**	**9**	部定必修總計 96 學分

表 2-4-4-6 藝術群─多媒體動畫科　教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學新生適用

課程類別				科 目		授課節數						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱			學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修學分	一般科目	14 學分 7.30%	數學Ⅲ-Ⅵ	8			2	2	2	2	
				全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	4			1	1	1	1	
				文學賞析ⅠⅡ	2					1	1	
				小　計	14	0	0	3	3	4	4	校訂必修一般科目 14
		專業科目	14 學分 7.30%	色彩原理ⅠⅡ	2	1	1					
				動畫概論ⅠⅡ	6			3	3			
				3D 動畫製作ⅠⅡ	6					3	3	
				小　計	14	1	1	3	3	3	3	校訂必修專業科目 14
		實習(務)科目	6 學分 3.10%	專題製作ⅠⅡ	6					3	3	
				小　計	6	0	0	0	0	3	3	校訂必修實習(務)科目
		必修學分數合計			34	1	1	6	6	10	10	
	選修學分	一般科目	0 學分 0%									無開設任何校訂選修一
				應選修學分數小計	0							校訂選修一般科目開設
		專業科目	34 學分 17.70%	數位影像ⅠⅡ	4	2	2					三選二
				電腦繪圖ⅠⅡ	4	2	2					
				商業設計ⅠⅡ	4	2	2					
				繪畫基礎ⅠⅡ	4	2	2					二選一
				素描ⅠⅡ	4	2	2					
				設計繪畫ⅠⅡ	6			3	3			二選一
				繪畫ⅠⅡ	6			3	3			
				視覺傳達ⅠⅡ	4			2	2			三選二
				漫畫ⅠⅡ	4			2	2			
				插畫ⅠⅡ	4			2	2			
				專業藝術理論ⅠⅡ	8					4	4	二選一
				藝術史ⅠⅡ	8					4	4	
				應選修學分數小計	34							校訂選修專業科目開設
		實習(務)科目	28 學分 14.60%	廣告與行銷	2		2					
				數位設計實務Ⅰ-Ⅲ	8		2	3	3			
				電腦繪圖實習ⅠⅡ	6			3	3			
				腳本製作	2				2			
				人物與場景設計	2				2			
				表現技法實務ⅠⅡ	6					3	3	
				進階動畫製作ⅠⅡ	6					3	3	
				數位插漫畫ⅠⅡ	6					3	3	
				網頁製作實務ⅠⅡ	6					3	3	
				電子商務設計ⅠⅡ	6					3	3	
				應選修學分數小計	28							校訂選修實習(務)科目
		選修學分數合計			62	6	8	10	12	13	13	校訂選修開設 110 學
	校訂科目學分數總計				96	7	9	16	18	23	23	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	
彈 性 教 學 節 數												
必修科目	活動科目		18	班會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
				綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-7　食品群─食品科 教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學新生適用

課程類別		科 目			授課節數						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	16	3	3	3	3	2	2	
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學ⅠⅡ	6	3	3					B
		社會領域	歷史	2	2						B
			地理	2		2					A
			公民與社會	2			2				B
		自然領域	基礎物理	0							
			基礎化學	2	2						B
			基礎生物	2		2					B
		藝術領域	音樂	2		2					
			美術	2	2						
		生活領域	生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論	2	2						A
			生涯規劃	2		2					
			法律與生活	0							
			環境科學概論	0							
		健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理ⅠⅡ	2	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ	2	1	1					
		小　計		**68**	**20**	**20**	**9**	**7**	**6**	**6**	部定必修一般科目 68 學分
	專業科目	食品加工ⅠⅡ		4			2	2			
		食品微生物ⅠⅡ		2			1	1			
		食品化學與分析ⅠⅡ		4			2	2			
		生物技術概論		2					2		
		小　計		**12**	**0**	**0**	**5**	**5**	**2**	**0**	部定必修專業科目 12 學分
	實習科目	食品加工實習ⅠⅡ		6			3	3			
		食品微生物實習ⅠⅡ		6			3	3			
		食品化學與分析實習ⅠⅡ		6			3	3			
		小　計		**18**	**0**	**0**	**9**	**9**	**0**	**0**	部定必修實習(務)科目 18 學分
	專業及實習科目合計			**30**	**0**	**0**	**14**	**14**	**2**	**0**	
	部定必修科目合計			**98**	**20**	**20**	**23**	**21**	**8**	**6**	部定必修總計 98 學分

表 2-4-4-7　食品群—食品科 教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學新生適用

課程類別				科 目		授課節數						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱			學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修學分	一般科目	16 學分 8.30%	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	4			1	1	1	1	
				文學賞析ⅠⅡ	2					1	1	
				數學Ⅲ-Ⅵ	10			3	3	2	2	
				小　計	16	0	0	4	4	4	4	校訂必修一般科目 16 學分
		專業科目	6 學分 3.10%	食品安全與衛生ⅠⅡ	2			1	1			
				食品概論	2	2						
				食品與營養	2		2					
				小　計	6	2	2	1	1	0	0	校訂必修專業科目 6 學分
		實習(務)科目	28 學分 14.60%	專題製作ⅠⅡ	4					2	2	
				製茶技術實習Ⅰ-Ⅵ	24	4	4	4	4	4	4	
				小　計	28	4	4	4	4	6	6	校訂必修實習(務)科目 28 學分
		必修學分數合計			50	6	6	9	9	10	10	
選修	學分	專業科目	4 學分 2.10%	食品經營	2						2	
				食品添加物	2				2			
				應選修學分數小計	4							校訂選修專業科目開設 4 學分
		實習(務)科目	40 學分 20.80%	進階食品加工實習ⅠⅡ	8					4	4	進階食品加工實習ⅠⅡ與中式麵食加工實習ⅠⅡ二選一
				中式麵食加工實習ⅠⅡ	8					4	4	進階食品加工實習ⅠⅡ與中式麵食加工實習ⅠⅡ二選一
				分析化學實習ⅠⅡ	8					4	4	分析化學實習ⅠⅡ與穀類加工實習ⅠⅡ二選一
				穀類加工實習ⅠⅡ	8					4	4	分析化學實習ⅠⅡ與穀類加工實習ⅠⅡ二選一
				微生物利用實習ⅠⅡ	6					3	3	微生物利用實習ⅠⅡ與中餐烹調實習ⅠⅡ二選一
				中餐烹調實習ⅠⅡ	6					3	3	微生物利用實習ⅠⅡ與中餐烹調實習ⅠⅡ二選一
				農畜產加工實習ⅠⅡ	6					3	3	
				烘焙食品實習ⅠⅡ	12	6	6					
				應選修學分數小計	40							校訂選修實習(務)科目開設 62 學分
		選修學分數合計			44	6	6	0	2	14	16	校訂選修開設 66 學分
	校訂科目學分數總計				94	12	12	9	11	24	26	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	
彈 性 教 學 節 數												
必修科目	活動科目		18	班會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
				綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-8　食品群─烘焙科 教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學新生適用

課程類別		科目			授課節數						備註
					第一學年		第二學		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	16	3	3	3	3	2	2	
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學ⅠⅡ	6	3	3					B
		社會領域	歷史	2	2						
			地理	2		2					
			公民與社會	2			2				
		自然領域	基礎物理	0							
			基礎化學	2	1	1					
			基礎生物	2	1	1					
		藝術領域	音樂	2		2					
			美術	2	2						
			藝術生活	0							
		生活領域	生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論	2	2						B
			生涯規劃	2		2					
			法律與生活	0							
			環境科學概	0							
		健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理	2	1	1					
			全民國防教	2	1	1					
		小　計		**68**	**20**	**20**	**9**	**7**	**6**	**6**	**部定必修一般科目 68 學分**
	專業科目	食品加工ⅠⅡ		4			2	2			
		食品微生物ⅠⅡ		2			1	1			
		食品化學與分析ⅠⅡ		4			2	2			
		生物技術概論		2					1	1	
		小　計		**12**	**0**	**0**	**5**	**5**	**1**	**1**	**部定必修專業科目 12 學分**
	實習科目	食品加工實習ⅠⅡ		6			3	3			
		食品微生物實習ⅠⅡ		6			3	3			
		食品化學與分析實習		6			3	3			
		小　計		**18**	**0**	**0**	**9**	**9**	**0**	**0**	**部定必修實習(務)科目 18 學分**
專業及實習科目合計				**30**	**0**	**0**	**14**	**14**	**1**	**1**	
部定必修科目合計				**98**	**20**	**20**	**23**	**21**	**7**	**7**	**部定必修總計 98 學分**

表 2-4-4-8　食品群─烘焙科 教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學新生適用

課程類別				科 目		授課節數						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱			學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修學分	一般科目	16 學分	全民國防教育	4			1	1	1	1	
			8.30%	文學賞析ⅠⅡ	2					1	1	
				數學Ⅲ-Ⅵ	10			3	3	2	2	
				小　計	16	0	0	4	4	4	4	校訂必修一般科目 16 學分
		專業科目	6 學分	烘焙食品概論	4	2	2					
			3.10%	食物學ⅠⅡ	2	1	1					
				小　計	6	3	3	0	0	0	0	校訂必修專業科目 6 學分
		實習(務)科	6 學分	專題製作ⅠⅡ	6					3	3	
			3.10%	小　計	6	0	0	0	0	3	3	校訂必修實習(務)科目 6 學
		必修學分數合計			28	3	3	4	4	7	7	
	選修學分	一般科目	0 學分									無開設任何校訂選修一般科目
			0%	應選修學分數小	0							
		專業科目	20 學分	食品添加物ⅠⅡ	4			2	2			
			10.40%	色彩學原理ⅠⅡ	2	1	1					
				食品安全衛生ⅠⅡ	2	1	1					
				食品原料ⅠⅡ	2	1	1					
				飲食文化與鑑賞	2				2			
				餐旅概論ⅠⅡ	4					2	2	
				餐旅服務ⅠⅡ	4					2	2	
				應選修學分數小計	20							校訂選修專業科目開設 20
		實習(務)科目	46 學分	烘焙食品實習ⅠⅡ	12	6	6					
			24%	飲料與調酒ⅠⅡ	6			3	3			
				歐式烘焙食品製作	4						4	
				藝術麵包製作	4					4		
				蛋糕裝飾	3					3		
				巧克力製作	3						3	巧克力製作與拉糖藝術二選一
				拉糖藝術	3						3	巧克力製作與拉糖藝術二選一
				地方特色產品實作ⅠⅡ	6					3	3	地方特色產品實作與分析化學實習二選一
				分析化學實習ⅠⅡ	6					3	3	地方特色產品實作與分析化學實習二選一
				西點烘焙製作ⅠⅡ	8					4	4	西點烘焙製作與中式麵食加工實習二選一
				中式麵食加工實習ⅠⅡ	8					4	4	西點烘焙製作與中式麵食加工實習二選一
				應選修學分數小計	46							校訂選修實習(務)科目開設 63 學分
		選修學分數合計			66	9	9	5	7	18	18	校訂選修開設 83 學分
	校訂科目學分數總計				94	12	12	9	11	25	25	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	
彈性教學節數												
必修科目	活動科目		18	班會Ⅰ-Ⅵ	6	1	1	1	1	1	1	
				綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35	

(五)科目開設流程表

類別：一般科目

表 2-4-5-1-1　**動力機械群—汽車科一般科目開設流程表**

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	語文	國文Ⅰ →	國文Ⅱ →	國文Ⅲ →	國文Ⅳ →	國文Ⅴ →	國文Ⅵ
		英文Ⅰ →	英文Ⅱ →	英文Ⅲ →	英文Ⅳ →	英文Ⅴ →	英文Ⅵ
	數學	數學Ⅰ →	數學Ⅱ				
	社會	→	歷史				
					→ 地理		
						→ 公民與社會	
	自然	→	基礎物理				
					→ 基礎化學		
					→ 基礎生物		
	藝術	音樂Ⅰ →	音樂Ⅱ				
		美術Ⅰ →	美術Ⅱ				
	生活	計算機概論					
			生涯規劃				
	健康與體育	體育Ⅰ →	體育Ⅱ →	體育Ⅲ →	體育Ⅳ →	體育Ⅴ →	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ →	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ →	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	數學			數學Ⅲ →	數學Ⅳ		
						數學Ⅴ →	數學Ⅵ
	全民國防			全民國防教育Ⅲ →	全民國防教育Ⅳ →	全民國防教育Ⅴ →	全民國防教育Ⅵ
	語文					文學賞析Ⅰ →	文學賞析Ⅱ
				英文會話Ⅰ →	英文會話Ⅱ →	英文會話Ⅲ →	英文會話Ⅳ
				英文聽講Ⅰ →	英文聽講Ⅱ →	英文聽講Ⅲ →	英文聽講Ⅳ

表 2-4-5-1-2 商業與管理群流通管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目	商業概論Ⅰ	→ 商業概論Ⅱ				
				經濟學Ⅰ	→ 經濟學Ⅱ		
	實習科目		計算機概論Ⅱ	→ 計算機概論Ⅲ	→ 計算機概論Ⅳ		
		會計學Ⅰ	→ 會計學Ⅱ	→ 會計學Ⅲ	→ 會計學Ⅳ		
校訂科目	專業科目	流通管理概論Ⅰ	→ 流通管理概論Ⅱ				
		門市服務Ⅰ	→ 門市服務Ⅱ				
		商業禮儀Ⅰ	→ 商業禮儀Ⅱ				
		企業倫理Ⅰ	→ 企業倫理Ⅱ				
						商業概論Ⅲ	→ 商業概論Ⅳ
						商業現代化Ⅰ	→ 商業現代化Ⅱ
						經濟學Ⅲ	經濟學Ⅳ
						物流管理Ⅰ	→ 物流管理Ⅱ
						資訊安全概要Ⅰ	→ 資訊安全概要Ⅱ
						顧客關係管理Ⅰ	→ 顧客關係管理Ⅱ
	實習科目					專題製作Ⅰ	→ 專題製作Ⅱ
				網頁製作實務Ⅰ	→ 網頁製作實務Ⅱ		
				會計套裝軟體實習Ⅰ	→ 會計套裝軟體實習Ⅱ		
		視窗軟體應用實務Ⅰ	→ 視窗軟體應用實務Ⅱ				
		中英文輸入Ⅰ	→ 中英文輸入Ⅱ				
				商業套裝軟體應用Ⅰ	→ 商業套裝軟體應用Ⅱ		
				國際貿易實務Ⅰ	→ 國際貿易實務Ⅱ		
				行銷實務Ⅰ	→ 行銷實務Ⅱ		
				電腦動畫製作實習Ⅰ	→ 電腦動畫製作實習Ⅱ		
					展示設計		
					金融實務		
						會計實務Ⅰ	→ 會計實務Ⅱ
						銷售實務Ⅰ	→ 銷售實務Ⅱ
						商業經營實務Ⅰ	→ 商業經營實務Ⅱ
						連鎖店經營管理實務Ⅰ	→ 連鎖店經營管理實務Ⅱ
						電子商務實務Ⅰ	→ 電子商務實務Ⅱ
						電腦應用操作實務Ⅰ	→ 電腦應用操作實務Ⅱ
						資料庫管理實務Ⅰ	→ 資料庫管理實務Ⅱ
						網際網路應用實務Ⅰ	→ 網際網路應用實務Ⅱ

表 2-4-5-1-3　家政群時尚造型科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ	國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ	數學Ⅲ	數學Ⅳ		
	社會領域	公民與社會					
			歷史				
				地理			
	自然領域	基礎化學Ⅰ	基礎化學Ⅱ				
		基礎生物					
	藝術領域				美術		
				音樂			
	生活領域	生涯規劃					
			計算機概論				
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	全民國防			全民國防教育Ⅲ	全民國防教育Ⅳ	全民國防教育Ⅴ	全民國防教育Ⅵ
	語文領域					文學賞析Ⅰ	文學賞析Ⅱ
	數學領域					數學Ⅴ	數學Ⅵ

表 2-4-5-1-4　餐旅群餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ	國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域	歷史					
			地理				
				公民與社會Ⅰ	公民與社會Ⅱ		
	自然領域	基礎化學Ⅰ	基礎化學Ⅱ				
				基礎生物Ⅰ	基礎生物Ⅱ		
	藝術領域					音樂	
			美術				
	生活領域	計算機概論					
							生涯規劃
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
		全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	全民國防			全民國防教育Ⅲ	全民國防教育Ⅳ	全民國防教育Ⅴ	全民國防教育Ⅵ
						文學賞析Ⅰ	文學賞析Ⅱ

表 2-4-5-1-5 餐旅群 觀光事業科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ	國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域	歷史					
				地理			
				公民與社會			
	自然領域		基礎化學ⅠⅡ				
				基礎生物			
	藝術領域	音樂Ⅰ	音樂Ⅱ				
		美術ⅠⅡ					
	生活領域		生涯規劃				
					計算機概論		
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
		全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	全民國防			全民國防教育Ⅲ	全民國防教育Ⅳ	全民國防教育Ⅴ	全民國防教育Ⅵ
	語文領域					文學賞析Ⅰ	文學賞析Ⅱ

表 2-4-5-1-6 藝術群群 多媒體動畫科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ	國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域	公民與社會					
			歷史				
				地理			
	自然領域	基礎生物					
		基礎化學Ⅰ	基礎化學Ⅱ				
	藝術領域	美術					
			音樂				
	生活領域		計算機概論				
		生涯規劃					
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	全民國防			全民國防教育Ⅲ	全民國防教育Ⅳ	全民國防教育Ⅴ	全民國防教育Ⅵ
	語文領域					文學賞析Ⅰ	文學賞析Ⅱ

表 2-4-5-1-7 食品群 食品科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ →	國文Ⅱ →	國文Ⅲ →	國文Ⅳ →	國文Ⅴ →	國文Ⅵ
		英文Ⅰ →	英文Ⅱ →	英文Ⅲ →	英文Ⅳ →	英文Ⅴ →	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ →	數學Ⅱ →				
	社會領域	歷史					
			地理				
				公民與社會			
	自然領域	基礎化學 →					
			→ 基礎生物				
	藝術領域		音樂				
		美術					
	生活領域	計算機概論					
			生涯規劃				
	健康與體育領域	體育Ⅰ →	體育Ⅱ →	體育Ⅲ →	體育Ⅳ →	體育Ⅴ →	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ →	健康與護理Ⅱ				
		全民國防教育Ⅰ →	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	數學領域			數學Ⅲ →	數學Ⅳ	數學Ⅴ →	數學Ⅵ
	全民國防			全民國防教育Ⅲ →	全民國防教育Ⅳ →	全民國防教育Ⅴ →	全民國防教育Ⅵ
	語文領域					文學賞析Ⅰ	文學賞析Ⅱ

表 2-4-5-1-8　食品群 烘焙科 科目開設流程表科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	→ 國文Ⅱ	→ 國文Ⅲ	→ 國文Ⅳ	→ 國文Ⅴ	→ 國文Ⅵ
		英文Ⅰ	→ 英文Ⅱ	→ 英文Ⅲ	→ 英文Ⅳ	→ 英文Ⅴ	→ 英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	→ 數學Ⅱ				
	社會領域	歷史					
			地理				
				公民與社會			
	自然領域	基礎化學Ⅰ	→ 基礎化學Ⅱ				
		基礎生物Ⅰ	→ 基礎生物Ⅱ				
	藝術領域		音樂				
		美術					
	生活領域	計算機概論					
			生涯規劃				
	健康與體育領域	體育Ⅰ	→ 體育Ⅱ	→ 體育Ⅲ	→ 體育Ⅳ	→ 體育Ⅴ	→ 體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	→ 健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	→ 全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	數學領域			數學Ⅲ	→ 數學Ⅳ	數學Ⅴ	→ 數學Ⅵ
	全民國防			全民國防教育Ⅲ	→ 全民國防教育Ⅳ	→ 全民國防教育Ⅴ	→ 全民國防教育Ⅵ
	語文領域					文學賞析Ⅰ	文學賞析Ⅱ

類別：專業及實習科目

表 2-4-5-2-1　動力機械群—汽車科專業及實習科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目	動力機械概論Ⅰ	→ 動力機械概論Ⅱ				
				→ 應用力學Ⅰ	→ 應用力學Ⅱ		
					→ 機件原理		
	實習科目	機電識圖與實習Ⅰ	→ 機電識圖與實習Ⅱ				
		機械工作法及實習					
			→ 引擎原理及實習				
				→ 液氣壓原理實習習			
				→ 電工概論與實習			
					→ 電子概論與實習		
校訂科目	專業科目	基本電學Ⅰ	→ 基本電學Ⅱ				
		汽車材料					
						→ 汽油噴射引擎	
						→ 交通法規	
						→ 汽車美容	
						→ 汽車應用技術	
							→ 汽車專業英文
							→ 應用力學進階
							→ 汽車空調
	實習科目	汽車實習Ⅰ	→ 汽車實習Ⅱ	→ 汽車實習Ⅲ	→ 汽車實習Ⅳ		
		汽車空調實務Ⅰ	→ 汽車空調實務Ⅱ	→ 汽車空調實務Ⅲ	→ 汽車空調實務Ⅳ		
				→ 底盤實習Ⅰ	→ 底盤實習Ⅱ		
				→ 汽車實務Ⅰ	→ 汽車實務Ⅱ	→ 汽車實務Ⅲ	→ 汽車實務Ⅳ
						→ 汽車檢修實務Ⅰ	→ 汽車檢修實務Ⅱ
						→ 專題製作Ⅰ	→ 專題製作Ⅱ
						→ 汽車噴射引擎與實習Ⅰ	→ 汽車噴射引擎與實習Ⅱ
						→ 自動變速箱實務Ⅰ	→ 自動變速箱實務Ⅱ

表 2-4-5-2-2 商業與管理群物流管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目	商業概論Ⅰ	→ 商業概論Ⅱ				
				經濟學Ⅰ	→ 經濟學Ⅱ		
	實習科目		計算機概論Ⅱ	→ 計算機概論Ⅲ	→ 計算機概論Ⅳ		
		會計學Ⅰ	→ 會計學Ⅱ	→ 會計學Ⅲ	→ 會計學Ⅳ		
校訂科目	專業科目	流通管理概論Ⅰ	→ 流通管理概論Ⅱ				
		門市服務Ⅰ	→ 門市服務Ⅱ				
		商業禮儀Ⅰ	→ 商業禮儀Ⅱ				
		企業倫理Ⅰ	→ 企業倫理Ⅱ				
						商業概論Ⅲ	商業概論Ⅳ
						商業現代化Ⅰ	→ 商業現代化Ⅱ
						經濟學Ⅲ	經濟學Ⅳ
						物流管理Ⅰ	→ 物流管理Ⅱ
						資訊安全概要Ⅰ	→ 資訊安全概要Ⅱ
						顧客關係管理Ⅰ	→ 顧客關係管理Ⅱ
	實習科目					專題製作Ⅰ	→ 專題製作Ⅱ
				網頁製作實務Ⅰ	→ 網頁製作實務Ⅱ		
				會計套裝軟體實習Ⅰ	→ 會計套裝軟體實習Ⅱ		
		視窗軟體應用實務Ⅰ	→ 視窗軟體應用實務Ⅱ				
		中英文輸入Ⅰ	→ 中英文輸入Ⅱ				
				商業套裝軟體應用Ⅰ	→ 商業套裝軟體應用Ⅱ		
				國際貿易實務Ⅰ	→ 國際貿易實務Ⅱ		
				行銷實務Ⅰ	→ 行銷實務Ⅱ		
				電腦動畫製作實務Ⅰ	→ 電腦動畫製作實務Ⅱ		
					展示設計		
					金融實務		
						會計實務Ⅰ	→ 會計實務Ⅱ
						銷售實務Ⅰ	→ 銷售實務Ⅱ
						商業經營實務Ⅰ	→ 商業經營實務Ⅱ
						連鎖店經營管理實務Ⅰ	→ 連鎖店經營管理實務Ⅱ
						電子商務實務Ⅰ	→ 電子商務實務Ⅱ
						電腦應用操作實務Ⅰ	→ 電腦應用操作實務Ⅱ
						資料庫管理實務Ⅰ	→ 資料庫管理實務Ⅱ
						網際網路應用實務Ⅰ	→ 網際網路應用實務Ⅱ

表 2-4-5-2-3　家政群時尚造型科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目	家政概論Ⅰ	→ 家政概論Ⅱ				
		色彩概論					
				家庭教育Ⅰ	→ 家庭教育Ⅱ		
						家政職業倫理	
							家政行銷與服務
	實習科目	家政行職業衛生與安全					
				服飾實務			
					美容實務		
校訂科目	專業科目	美髮Ⅰ	→ 美髮Ⅱ →				
				美顏Ⅰ	美顏Ⅱ	→	
						時尚產業概論Ⅰ	→ 時尚產業概論Ⅱ
						美容專業日文Ⅰ	→ 美容專業日文Ⅱ
						美容專業英文Ⅰ	美容專業英文Ⅱ
						色彩學Ⅰ	色彩學Ⅱ
						家政概論Ⅲ	家政概論Ⅳ
	實習科目		美容衛生				
			美顏實務Ⅰ	→ 美顏實務Ⅱ	→ 美顏實務Ⅲ		
			美膚實務Ⅰ	→ 美膚實務Ⅱ	→ 美膚實務Ⅲ		
				指甲藝術Ⅰ	→ 指甲藝術Ⅱ	指甲藝術Ⅲ	指甲藝術Ⅳ
						專題製作Ⅰ	→ 專題製作Ⅱ
						創意整體造型Ⅰ	→ 創意整體造型Ⅱ
				男子流行髮型Ⅰ	男子流行髮型Ⅱ		
						造型實務應用Ⅰ	造型實務應用Ⅱ
						舞台表演訓練Ⅰ	舞台表演訓練Ⅱ
						髮型梳理Ⅰ	→ 髮型梳理Ⅱ
						男士理髮Ⅰ	→ 男士理髮Ⅱ
						新娘整體造型設計Ⅰ	→ 新娘整體造型設計Ⅱ
						服飾與造型運用Ⅰ	服飾與造型運用Ⅱ
				髮型設計Ⅰ	→ 髮型設計Ⅱ		
				進階美髮Ⅰ	進階美髮Ⅱ		
				芳香療法Ⅰ	→ 芳香療法Ⅱ		
				時尚配飾製作			
					戲劇化妝設計		
		美髮實務Ⅰ	美髮實務Ⅱ				
		美膚Ⅰ	美膚Ⅱ				
		化妝實務Ⅰ	化妝實務Ⅱ			Ⅰ	

表 2-4-5-2-4　餐旅群 餐飲管理科 科目開設流程表

課程類	學年 / 領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目	餐旅概論Ⅰ	→ 餐旅概論Ⅱ				
	實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ	→ 餐旅英文與會話Ⅱ	→ 餐旅英文與會話Ⅲ	→ 餐旅英文與會話Ⅳ		
				餐旅服務Ⅰ	→餐旅服務Ⅱ	-餐旅服務Ⅲ	→ 餐旅服務Ⅳ
		飲料與調酒Ⅰ	→ 飲料與調酒Ⅱ				
校訂科目	專業科目					觀光學概要Ⅰ	→ 觀光學概要Ⅱ
						實用英文Ⅰ	→ 實用英文Ⅱ
				餐飲管理Ⅰ	→餐飲管理Ⅱ		
						進階飲料與調酒Ⅰ	→ 進階飲料與調酒Ⅱ
						進階餐旅服務技術Ⅰ	→ 進階餐旅服務技術Ⅱ
				餐旅概論Ⅲ	→餐旅概論Ⅳ		
	實習科目	蔬果切雕實習Ⅰ	→ 蔬果切雕實習Ⅱ				
						西式烹飪實務Ⅰ	→ 西式烹飪實務Ⅱ
		中餐烹飪實習Ⅰ	中餐烹飪實習Ⅱ →	中餐烹飪實習Ⅲ	→ 中餐烹飪實習Ⅳ		
				鐵板燒宴會實習Ⅰ	→ 鐵板燒宴會實習Ⅱ	- 鐵板燒宴會實習Ⅲ	→ 鐵板燒宴會實習Ⅳ
				異國料理實習Ⅰ	→ 異國料理實習Ⅱ	- 異國料理實習Ⅲ	→ 異國料理實習Ⅳ
				宴會點心實習Ⅱ	→ 宴會點心實習Ⅱ		
				西式點心實習Ⅰ	→西式點心實習Ⅱ		
						宴會餐飲服務實習Ⅰ	→ 宴會餐飲服務實習Ⅱ
						餐飲服務實習Ⅰ	→ 餐飲服務實習Ⅱ
						專題製作Ⅰ	→ 專題製作Ⅱ

表 2-4-5-2-5　餐旅群 觀光事業科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	餐旅概論Ⅰ →	餐旅概論Ⅱ				
	實習科目	餐旅英文與會話 →	餐旅英文與會話Ⅱ →	餐旅英文與會話Ⅲ →	餐旅英文與會話Ⅳ		
		餐旅服務Ⅰ →	餐旅服務Ⅱ →	餐旅服務Ⅲ →	餐旅服務Ⅳ		
		飲料與調酒Ⅰ →	飲料與調酒Ⅱ				
校訂科目	專業科目	觀光學概要Ⅰ →	觀光學概要Ⅱ				
		日文與會話Ⅰ →	日文與會話Ⅱ →	日文與會話Ⅲ →	日文與會話Ⅳ		
						觀光英文與會話Ⅰ →	觀光英文與會話Ⅱ
						餐旅日文與會話Ⅰ →	餐旅日文與會話Ⅱ
					國際禮儀		
					觀光地理		
		台灣觀光資源導論Ⅰ →	台灣觀光資源導論Ⅱ				
				人際溝通技巧Ⅰ →	人際溝通技巧Ⅱ		
						餐飲活動規劃Ⅰ →	餐飲活動規劃Ⅱ
	實習科目			旅館實務Ⅰ →	旅館實務Ⅱ		
				旅遊實務Ⅰ →	旅遊實務Ⅱ		
				導覽與解說技巧 →	導覽與解說技巧Ⅱ		
						專題製作Ⅰ →	專題製作Ⅱ
				中餐烹飪實習Ⅰ →	中餐烹飪實習Ⅱ		
						餐飲實務Ⅰ →	餐飲實務Ⅱ
						客房實務Ⅰ →	客房實務Ⅱ
				西餐烹飪實習Ⅰ →	西餐烹飪實習Ⅱ		
						網頁製作Ⅰ →	網頁製作Ⅱ
						領團實務Ⅰ →	領團實務Ⅱ
						導遊實務Ⅰ →	導遊實務Ⅱ
						遊程規劃與設計Ⅰ →	遊程規劃與設計Ⅱ
						航空票務訂位系統Ⅰ →	航空票務訂位系統Ⅱ

表 2-4-5-2-6　藝術群多媒體動畫科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	實習科目	展演實務Ⅰ	→ 展演實務Ⅱ	→ 展演實務Ⅲ	→ 展演實務Ⅳ	→ 展演實務Ⅴ	→ 展演實務Ⅵ
				專業藝術概論Ⅰ	→ 專業藝術概論Ⅱ		
		藝術與科技Ⅰ	→ 藝術與科技Ⅱ	→			
				→ 藝術欣賞Ⅰ	→ 藝術欣賞Ⅱ		
校訂科目	專業科目	色彩原理Ⅰ	→ 色彩原理Ⅱ				
				→ 動畫概論Ⅰ	→ 動畫概論Ⅱ		
						→ 3D 動畫製作Ⅰ	→ 3D 動畫製作Ⅱ
		數位影像Ⅰ	→ 數位影像Ⅱ				
		電腦繪圖Ⅰ	→ 電腦繪圖Ⅱ				
		商業設計Ⅰ	→ 商業設計Ⅱ				
				→ 視覺傳達Ⅰ	→ 視覺傳達Ⅱ		
		素描Ⅰ	→ 素描Ⅱ	→ 繪畫Ⅰ	→ 繪畫Ⅱ		
		繪畫基礎Ⅰ	→ 繪畫基礎Ⅱ	→ 設計繪畫Ⅰ	→ 設計繪畫Ⅱ		
				→ 漫畫Ⅰ	→ 漫畫Ⅱ		
				→ 插畫Ⅰ	→ 插畫Ⅱ		
						→ 專業藝術理論Ⅰ	→ 專業藝術理論Ⅱ
						→ 藝術史Ⅰ	→ 藝術史Ⅱ
	實習科目					→ 專題製作Ⅰ	→ 專題製作Ⅱ
			→ 數位設計實務Ⅰ	→ 數位設計實務Ⅱ	→ 數位設計實務Ⅲ		
			→ 廣告與行銷				
				→ 電腦繪圖實習Ⅰ	→ 電腦繪圖實習Ⅱ		
						→ 網頁製作實務Ⅰ	→網頁製作實務Ⅱ
						→ 電子商務設計Ⅰ	→電子商務設計Ⅱ
					→ 腳本製作		
					→ 人物與場景設計		
						→ 數位插漫畫Ⅰ	→ 數位插漫畫Ⅱ
						→ 進階動畫製作Ⅰ	→進階動畫製作Ⅱ
						→ 表現技法實務Ⅰ	→ 表現技法實務Ⅱ

表 2-4-5-2-7　食品群—食品科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目			食品加工Ⅰ →	食品加工Ⅱ		.
				食品化學與分析Ⅰ →	食品化學與分析Ⅱ		
						生物技術概論	
				食品微生物Ⅰ →	食品微生物Ⅱ		
	實習科目			食品微生物實習Ⅰ →	食品微生物實習Ⅱ		
				食品加工實習Ⅰ →	食品加工實習Ⅱ		
				食品化學與分析實習Ⅰ →	食品化學與分析實習Ⅱ		
校訂科目	專業科目必修	食品概論					
				食品安全與衛生Ⅰ →	食品安全與衛生Ⅱ		
			食品與營養				
	實習科目必修					專題製作Ⅰ →	專題製作Ⅱ
		製茶技術實習Ⅰ	製茶技術實習Ⅱ	製茶技術實習Ⅲ	製茶技術實習Ⅳ	製茶技術實習Ⅴ	製茶技術實習Ⅵ
校訂	專業科目選修						食品經營
					食品添加物		
	實習科目選修					進階食品加工實習Ⅰ →	進階食品加工實習Ⅱ
						中式麵食加工實習Ⅰ →	中式麵食加工實習Ⅱ
						分析化學實習Ⅰ →	分析化學實習Ⅱ
						穀類加工實習Ⅰ	穀類加工實習Ⅱ
				中式米食加工實習Ⅰ →	中式米食加工實習Ⅱ		
		烘焙食品實習Ⅰ →	烘焙食品實習Ⅱ				
						微生物利用實習Ⅰ →	微生物利用實習Ⅱ
						中餐烹調實習Ⅰ	中餐烹調實習Ⅱ
						農畜產加工實習Ⅰ	農畜產加工實習Ⅱ

表 2-4-5-2-8　食品群─烘焙科專業及實習科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目			食品加工Ⅰ	→ 食品加工Ⅱ		.
				食品化學與分析Ⅰ	→ 食品化學與分析Ⅱ		
						生物技術概論Ⅰ	→ 生物技術概論Ⅱ
				食品微生物Ⅰ	→ 食品微生物Ⅱ		
	實習科目			食品微生物實習Ⅰ	→ 食品微生物實習Ⅱ		
				食品加工實習Ⅰ	→ 食品加工實習Ⅱ		
				食品化學與分析實習Ⅰ	→ 食品化學與分析實習Ⅱ		
校訂科目	專業科目必修	烘焙食品概論Ⅰ	烘焙食品概論Ⅱ				
		食物學Ⅰ	食物學Ⅰ				
	實習科目必修					專題製作Ⅰ	→ 專題製作Ⅱ
校訂科目	專業科目選修			食品添加物Ⅰ	→ 食品添加物Ⅱ		
		色彩學原理	→ 色彩學原理				
		食品安全衛生Ⅰ	→ 食品安全衛生Ⅱ				
		食品原料Ⅰ	→ 食品原料Ⅱ				
					飲食文化與鑑賞		
						餐旅概論Ⅰ	→ 餐旅概論Ⅱ
						餐旅服務Ⅰ	→ 餐旅服務Ⅱ
	實習科目選修	烘焙食品實習Ⅰ	→ 烘焙食品實習Ⅱ				
				飲料與調酒Ⅰ	→ 飲料與調酒Ⅱ		
							歐式烘焙食品製作
						藝術麵包製作	
						蛋糕裝飾	
							巧克力製作
							拉糖藝術
						分析化學實習Ⅰ	分析化學實習Ⅱ
						地方特色產品實作Ⅰ	→ 地方特色產品實作Ⅱ
						西點烘焙製作Ⅰ	→ 西點烘焙製作Ⅱ
						中式麵食加工實習Ⅰ	→ 中式麵食加工實習Ⅱ

(六)科選課建議表

1. 部訂一般課目

表 2-4-6-1-1 動力機械群—汽車科 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	一	3	必修	
	國文Ⅱ	一	二	3	必修	
	國文Ⅲ	二	一	3	必修	
	國文Ⅳ	二	二	3	必修	
	國文Ⅴ	三	一	2	必修	
	國文Ⅵ	三	二	2	必修	
	文學賞析Ⅰ	三	一	1	必修	
	文學賞析Ⅱ	三	二	1	必修	
	英文Ⅰ	一	一	2	必修	
	英文Ⅱ	一	二	2	必修	
	英文Ⅲ	二	一	2	必修	
	英文Ⅳ	二	二	2	必修	
	英文Ⅴ	三	一	2	必修	
	英文Ⅵ	三	二	2	必修	
	英語會話Ⅰ	二	一	2	選修	
	英語會話Ⅱ	二	二	2	選修	
	英語會話Ⅲ	三	一	2	選修	
	英語會話Ⅳ	三	二	2	選修	
	英語聽講Ⅰ	二	一	2	選修	
	英語聽講Ⅱ	二	二	2	選修	
	英語聽講Ⅲ	三	一	2	選修	
	英語聽講Ⅳ	三	二	2	選修	
數學領域	數學Ⅰ	一	一	4	必修	
	數學Ⅱ	一	二	4	必修	
	數學Ⅲ	二	一	3	必修	
	數學Ⅳ	二	二	3	必修	
	數學Ⅴ	三	一	2	選修	
	數學Ⅵ	三	二	2	選修	
社會領域	歷史	一	二	2	必修	
	地理	二	二	2	必修	
	公民與社會	三	一	2	必修	
自然領域	基礎物理	一	二	2	必修	
	基礎化學	二	二	1	必修	
	基礎生物	二	二	1	必修	
藝術領域	音樂Ⅰ	一	一	1	必修	
	音樂Ⅱ	一	二	1	必修	
	美術Ⅰ	一	一	1	必修	
	美術Ⅱ	一	二	1	必修	
生活領域	計算機概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	生涯規劃	一	二	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	一	2	必修	
	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	必修	

表 2-4-6-1-2 商業與管理群 流通管理科 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	一	3	必修	
	國文Ⅱ	一	二	3	必修	
	國文Ⅲ	二	一	3	必修	
	國文Ⅳ	二	二	3	必修	
	國文Ⅴ	三	一	2	必修	
	國文Ⅵ	三	二	2	必修	
	文學賞析Ⅰ	三	一	1	必修	
	文學賞析Ⅱ	三	二	1	必修	
	英文Ⅰ	一	一	2	必修	
	英文Ⅱ	一	二	2	必修	
	英文Ⅲ	二	一	2	必修	
	英文Ⅳ	二	二	2	必修	
	英文Ⅴ	三	一	2	必修	
	英文Ⅵ	三	二	2	必修	
數學領域	數學Ⅰ	一	一	3	必修	
	數學Ⅱ	一	二	3	必修	
	數學Ⅲ	二	一	3	必修	
	數學Ⅳ	二	二	3	必修	
	數學Ⅴ	三	一	2	必修	
	數學Ⅵ	三	二	2	必修	
社會領域	歷史	一	二	2	必修	
	地理	二	一	2	必修	
	公民與社會	一	二	2	必修	
自然領域	基礎化學Ⅰ	一	一	1	必修	
	基礎化學Ⅱ	一	二	1	必修	
	基礎生物	一	二	2	必修	
藝術領域	音樂	一	一	2	必修	
	美術	一	一	2	必修	
生活領域	計算機概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	生涯規劃	一	一	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	一	2	必修	
	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	必修	

表 2-4-6-1-3　家政群 時尚造型科 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	一	3	必修	
	國文Ⅱ	一	二	3	必修	
	國文Ⅲ	二	一	3	必修	
	國文Ⅳ	二	二	3	必修	
	國文Ⅴ	三	一	2	必修	
	國文Ⅵ	三	二	2	必修	
	文學賞析Ⅰ	三	一	1	必修	
	文學賞析Ⅱ	三	一	1	必修	
	英文Ⅰ	一	一	2	必修	
	英文Ⅱ	一	二	2	必修	
	英文Ⅲ	二	一	2	必修	
	英文Ⅳ	二	二	2	必修	
	英文Ⅴ	三	一	2	必修	
	英文Ⅵ	三	二	2	必修	
數學領域	數學Ⅰ	一	一	2	必修	
	數學Ⅱ	一	二	2	必修	
	數學Ⅲ	二	一	2	必修	
	數學Ⅳ	二	二	2	必修	
	數學Ⅴ	三	一	1	必修	
	數學Ⅵ	三	二	1	必修	
社會領域	歷史	一	二	2	必修	
	地理	二	一	2	必修	
	公民與社會	一	一	2	必修	
自然領域	基礎化學Ⅰ	一	一	1	必修	
	基礎化學Ⅱ	一	二	1	必修	
	基礎生物	一	一	2	必修	
藝術領域	音樂	二	一	2	必修	
	美術	二	二	2	必修	
生活領域	計算機概論	一	二	2	必修	
	生涯規劃	一	一	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	一	2	必修	
	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	必修	

表 2-4-6-1-4 餐旅群 餐飲管理科部定及校訂共同科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	一	3	必修	
	國文Ⅱ	一	二	3	必修	
	國文Ⅲ	二	一	3	必修	
	國文Ⅳ	二	二	3	必修	
	國文Ⅴ	三	一	2	必修	
	國文Ⅵ	三	二	2	必修	
	文學賞析Ⅰ	三	一	1	選修	
	文學賞析Ⅱ	三	二	1	選修	
	英文Ⅰ	一	一	2	必修	
	英文Ⅱ	一	二	2	必修	
	英文Ⅲ	二	一	2	必修	
	英文Ⅳ	二	二	2	必修	
	英文Ⅴ	三	一	2	必修	
	英文Ⅵ	三	二	2	必修	
數學領域	數學Ⅰ	一	一	3	必修	
	數學Ⅱ	一	二	3	必修	
	數學Ⅲ	二	一	3	必修	
	數學Ⅳ	二	二	3	必修	
	數學Ⅴ	三	一	2	必修	
	數學Ⅵ	三	二	2	必修	
社會領域	歷史	一	一	2	必修	
	地理	一	二	2	必修	
	公民與社會	二	一	2	必修	
自然領域	基礎化學Ⅰ	一	一	1	必修	
	基礎化學Ⅱ	一	二	1	必修	
	基礎生物Ⅰ	二	一	1	必修	
	基礎生物Ⅱ	二	二	1	必修	
藝術領域	音樂	三	一	2	必修	
	美術	一	二	2	必修	
生活領域	計算機概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	生涯規劃	三	二	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	一	2	必修	
	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	必修	

表 2-4-6-1-5　餐旅群 觀光事業科 部定及校訂共同科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	一	3	必修	
	國文Ⅱ	一	二	3	必修	
	國文Ⅲ	二	一	3	必修	
	國文Ⅳ	二	二	3	必修	
	國文Ⅴ	三	一	2	必修	
	國文Ⅵ	三	二	2	必修	
	文學賞析Ⅰ	三	一	1	選修	
	文學賞析Ⅱ	三	二	1	選修	
	英文Ⅰ	一	一	2	必修	
	英文Ⅱ	一	二	2	必修	
	英文Ⅲ	二	一	2	必修	
	英文Ⅳ	二	二	2	必修	
	英文Ⅴ	三	一	2	必修	
	英文Ⅵ	三	二	2	必修	
數學領域	數學Ⅰ	一	一	3	必修	
	數學Ⅱ	一	二	3	必修	
	數學Ⅲ	二	一	3	必修	
	數學Ⅳ	二	二	3	必修	
	數學Ⅴ	三	一	2	必修	
	數學Ⅵ	三	二	2	必修	
社會領域	歷史	一	一	2	必修	
	地理	二	一	2	必修	
	公民與社會	二	一	2	必修	
自然領域	基礎化學Ⅰ	一	一	0	必修	
	基礎化學Ⅱ	一	二	2	必修	
	基礎生物	二	一	2	必修	
藝術領域	音樂Ⅰ	一	一	1	必修	
	音樂Ⅱ	一	二	1	必修	
	美術Ⅰ	一	一	2	必修	
	美術Ⅱ	一	二	0	必修	
生活領域	計算機概論Ⅰ	二	二	2	必修	
	生涯規劃	一	二	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	一	2	必修	
	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	必修	

表 2-4-6-1-6　藝術群 多媒體動畫科部定及校訂共同科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	一	3	必修	
	國文Ⅱ	一	二	3	必修	
	國文Ⅲ	二	一	3	必修	
	國文Ⅳ	二	二	3	必修	
	國文Ⅴ	三	一	2	必修	
	國文Ⅵ	三	二	2	必修	
	文學賞析Ⅰ	三	一	1	必修	
	文學賞析Ⅱ	三	二	1	必修	
	英文Ⅰ	一	一	2	必修	
	英文Ⅱ	一	二	2	必修	
	英文Ⅲ	二	一	2	必修	
	英文Ⅳ	二	二	2	必修	
	英文Ⅴ	三	一	2	必修	
	英文Ⅵ	三	二	2	必修	
數學領域	數學Ⅰ	一	一	2	必修	
	數學Ⅱ	一	二	2	必修	
	數學Ⅲ	二	一	2	必修	
	數學Ⅳ	二	二	2	必修	
	數學Ⅴ	三	一	2	必修	
	數學Ⅵ	三	二	2	必修	
社會領域	歷史	一	二	2	必修	
	地理	二	一	2	必修	
	公民與社會	一	一	2	必修	
自然領域	基礎化學Ⅰ	一	一	1	必修	
	基礎化學Ⅱ	一	二	1	必修	
	基礎生物	一	一	2	必修	
藝術領域	音樂	一	二	2	必修	
	美術	一	一	2	必修	
生活領域	計算機概論Ⅰ	一	二	2	必修	
	生涯規劃	一	一	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	一	2	必修	
	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	必修	

表 2-4-6-1-7　食品群 食品科 部定及校訂共同科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	一	3	必修	
	國文Ⅱ	一	二	3	必修	
	國文Ⅲ	二	一	3	必修	
	國文Ⅳ	二	二	3	必修	
	國文Ⅴ	三	一	2	必修	
	國文Ⅵ	三	二	2	必修	
	文學賞析Ⅰ	三	一	1	必修	
	文學賞析Ⅱ	三	二	1	必修	
	英文Ⅰ	一	一	2	必修	
	英文Ⅱ	一	二	2	必修	
	英文Ⅲ	二	一	2	必修	
	英文Ⅳ	二	二	2	必修	
	英文Ⅴ	三	一	2	必修	
	英文Ⅵ	三	二	2	必修	
數學領域	數學Ⅰ	一	一	3	必修	
	數學Ⅱ	一	二	3	必修	
	數學Ⅲ	二	一	3	必修	
	數學Ⅳ	二	二	3	必修	
	數學Ⅴ	三	一	2	必修	
	數學Ⅵ	三	二	2	必修	
社會領域	歷史	一	一	2	必修	
	地理	一	二	2	必修	
	公民與社會	二	一	2	必修	
自然領域	基礎化學	一	一	2	必修	
	基礎生物Ⅱ	一	二	2	必修	
藝術領域	音樂	一	二	2	必修	
	美術	一	一	2	必修	
生活領域	計算機概論	一	一	2	必修	
	生涯規劃	一	二	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	一	2	必修	
	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	必修	

表 2-4-6-1-8　食品群　烘焙科 部定及校訂共同科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	一	3	必修	
	國文Ⅱ	一	二	3	必修	
	國文Ⅲ	二	一	3	必修	
	國文Ⅳ	二	二	3	必修	
	國文Ⅴ	三	一	2	必修	
	國文Ⅵ	三	二	2	必修	
	文學賞析Ⅰ	三	一	1	必修	
	文學賞析Ⅱ	三	二	1	必修	
	英文Ⅰ	一	一	2	必修	
	英文Ⅱ	一	二	2	必修	
	英文Ⅲ	二	一	2	必修	
	英文Ⅳ	二	二	2	必修	
	英文Ⅴ	三	一	2	必修	
	英文Ⅵ	三	二	2	必修	
數學領域	數學Ⅰ	一	一	3	必修	
	數學Ⅱ	一	二	3	必修	
	數學Ⅲ	二	一	3	必修	
	數學Ⅳ	二	二	3	必修	
	數學Ⅴ	三	一	2	必修	
	數學Ⅵ	三	二	2	必修	
社會領域	歷史	一	一	2	必修	
	地理	一	二	2	必修	
	公民與社會	二	一	2	必修	
自然領域	基礎化學Ⅰ	一	一	1	必修	
	基礎化學Ⅱ	一	二	1	必修	
	基礎生物Ⅰ	一	一	1	必修	
	基礎生物Ⅱ	一	二	1	必修	
藝術領域	音樂	一	二	2	必修	
	美術	一	一	2	必修	
生活領域	計算機概論	一	一	2	必修	
	生涯規劃	一	二	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	一	2	必修	
	體育Ⅱ	一	二	2	必修	
	體育Ⅲ	二	一	2	必修	
	體育Ⅳ	二	二	2	必修	
	體育Ⅴ	三	一	2	必修	
	體育Ⅵ	三	二	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	一	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	二	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅲ	二	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅳ	二	二	1	必修	
	全民國防教育Ⅴ	三	一	1	必修	
	全民國防教育Ⅵ	三	二	1	必修	

2.以升學為導向

表 2-4-6-2-1 動力機械群 汽車科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	動力機械概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	動力機械概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	應用力學Ⅰ	二	一	1	必修	
	應用力學Ⅱ	二	二	1	必修	
	機件原理	二	二	2	必修	
	基本電學Ⅰ	一	一	2	必修	
	基本電學Ⅱ	一	二	2	必修	
	汽車專業英文	三	二	3	必修	
	應用力學進階	三	二	2	必修	
	汽車噴射引擎	三	一	3	必修	
	汽車材料	一	一	2	選修	
	交通法規	三	一	2	選修	
	汽車美容	三	一	2	選修	
	汽車應用技術	三	一	2	選修	
	汽車空調	三	二	4	選修	
實習科目	機電識圖與實習Ⅰ	一	一	2	必修	
	機電識圖與實習Ⅱ	一	二	2	必修	
	機械工作法及實習	一	一	4	必修	
	引擎原理及實習	一	二	4	必修	
	液氣壓原理及實習	二	一	3	必修	
	電工概論與實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	電工概論與實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	2	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	2	必修	
	底盤實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	底盤實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	汽車檢修實務Ⅰ	三	一	3	必修	
	汽車檢修實務Ⅱ	三	二	3	必修	
	汽車實務Ⅰ	二	一	3	必修	
	汽車實務Ⅱ	二	二	3	必修	
	汽車實務Ⅲ	三	一	4	必修	
	汽車實務Ⅳ	三	二	4	必修	
	汽車實習Ⅰ	一	一	3	選修	
	汽車實習Ⅱ	一	二	3	選修	
	汽車實習Ⅲ	二	一	3	選修	
	汽車實習Ⅳ	二	二	3	選修	
	汽車空調實務Ⅰ	一	一	3	選修	
	汽車空調實務Ⅱ	一	二	3	選修	

實習科目(續)	汽車空調實務Ⅲ	二	一	3	選修	
	汽車空調實務Ⅳ	二	二	3	選修	
	汽車噴射引擎與實習Ⅰ	三	一	2	選修	
	汽車噴射引擎與實習Ⅱ	三	二	2	選修	
	自動變速箱實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	自動變速箱實務Ⅱ	三	二	2	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-2 商業與管理群流通管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表— **升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	**學期**	學分	必選修	備　註
專業科目	商業概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	商業概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	經濟學Ⅰ	二	一	4	必修	
	經濟學Ⅱ	二	二	4	必修	
	流通管理概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	流通管理概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	資訊安全概要Ⅰ	三	一	2	選修	
	資訊安全概要Ⅱ	三	二	2	選修	
	商業概論Ⅲ	三	一	2	選修	
	商業概論Ⅳ	三	二	2	選修	
	經濟學Ⅲ	三	一	2	選修	
	經濟學Ⅳ	三	二	2	選修	
實習科目	會計學Ⅰ	一	一	3	必修	
	會計學Ⅱ	一	二	3	必修	
	會計學Ⅲ	二	一	2	必修	
	會計學Ⅳ	二	二	2	必修	
	計算機概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	計算機概論Ⅲ	二	一	3	必修	
	計算機概論Ⅳ	二	二	3	必修	
	網頁製作實務Ⅰ	二	一	3	必修	
	網頁製作實務Ⅱ	二	二	3	必修	
	會計套裝軟體實習Ⅰ	二	一	2	必修	
	會計套裝軟體實習Ⅱ	二	二	2	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	3	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	3	必修	
	視窗軟體應用實務Ⅰ	一	一	3	選修	
	視窗軟體應用實務Ⅱ	一	二	3	選修	
	商業套裝軟體應用Ⅰ	二	一	3	選修	
	商業套裝軟體應用Ⅱ	二	二	3	選修	
	國際貿易實務Ⅰ	二	一	3	選修	
	國際貿易實務Ⅱ	二	二	3	選修	
	行銷實務Ⅰ	二	一	3	選修	
	行銷實務Ⅱ	二	二	3	選修	
	電腦動畫製作實務Ⅰ	二	一	3	選修	
	電腦動畫製作實務Ⅱ	二	二	3	選修	
	展示設計	二	二	2	選修	
	金融實務	二	二	2	選修	
	會計實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	會計實務Ⅱ	三	二	3	選修	
	電腦應用操作實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	電腦應用操作實務Ⅱ	三	二	3	選修	
	資料庫管理實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	資料庫管理實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	商業經營實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	商業經營實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	連鎖店經營管理實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	連鎖店經營管理實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	網際網路應用實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	網際網路應用實務Ⅱ	三	二	3	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-3　家政群時尚造型科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	家政概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	家政概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	色彩概論	一	一	2	必修	
	家庭教育Ⅰ	二	一	2	必修	
	家庭教育Ⅱ	二	二	2	必修	
	家政職業倫理	三	一	2	必修	
	家政行銷與服務	三	二	2	必修	
	美髮Ⅰ	一	一	4	必修	
	美髮Ⅱ	一	二	4	必修	
	美顏Ⅰ	二	一	2	必修	
	美顏Ⅱ	二	二	2	必修	
	時尚產業概論Ⅰ	三	一	1	必修	
	時尚產業概論Ⅱ	三	二	1	必修	
	色彩學Ⅰ	三	一	2	選修	
	色彩學Ⅱ	三	二	2	選修	
	家政概論Ⅲ	三	一	2	選修	
	家政概論Ⅳ	三	二	2	選修	
	美容專業日文Ⅰ	三	一	2	選修	
	美容專業日文Ⅱ	三	二	2	選修	
	美容專業英文Ⅰ	三	一	2	選修	
	美容專業英文Ⅱ	三	二	2	選修	
實習科目	家政行職業衛生與安全	一	二	2	必修	
	服飾實務	二	一	2	必修	
	美容實務	二	二	2	必修	
	美容衛生	一	二	2	必修	
	美顏實務Ⅰ	一	二	2	必修	
	美顏實務Ⅱ	二	一	2	必修	
	美顏實務Ⅲ	二	二	2	必修	
	美膚實務Ⅰ	一	二	2	必修	
	美膚實務Ⅱ	二	一	2	必修	
	美膚實務Ⅲ	二	二	2	必修	
	指甲藝術Ⅰ	二	一	2	必修	
	指甲藝術Ⅱ	二	二	2	必修	
	指甲藝術Ⅲ	三	一	1	必修	
	指甲藝術Ⅳ	三	二	1	必修	
	時尚彩繪設計Ⅰ	三	二	2	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	2	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	2	必修	
	創意整體造型Ⅰ	三	一	3	必修	
	創意整體造型Ⅱ	三	二	3	必修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
實習科目(續)	男子流行髮型Ⅰ	二	一	2	選修	
	男子流行髮型Ⅱ	二	二	2	選修	
	整體造型應用Ⅰ	三	一	1	選修	
	整體造型應Ⅱ	三	二	1	選修	
	舞台表演訓練Ⅰ	三	一	1	選修	
	舞台表演訓練Ⅱ	三	二	1	選修	
	髮型梳理Ⅰ	三	一	2	選修	
	髮型梳理Ⅱ	三	二	2	選修	
	男士理髮Ⅰ	三	一	2	選修	
	男士理髮Ⅱ	三	二	2	選修	
	新娘整體造型Ⅰ	三	一	2	選修	
	新娘整體造型Ⅱ	三	二	2	選修	
	服飾與造型運用Ⅰ	三	一	2	選修	
	服飾與造型運用Ⅱ	三	二	2	選修	
	髮型設計Ⅰ	二	一	2	選修	
	髮型設計Ⅱ	二	二	2	選修	
	進階美髮Ⅰ	二	一	2	選修	
	進階美髮Ⅱ	二	二	2	選修	
	芳香療法Ⅰ	二	一	2	選修	
	芳香療法Ⅱ	二	二	2	選修	
	時尚配飾製作	二	一	2	選修	
	戲劇化妝設計	二	二	2	選修	
	美髮實務Ⅰ	一	一	4	選修	
	美髮實務Ⅱ	一	二	4	選修	
	美膚Ⅰ	一	一	2	選修	
	美膚Ⅱ	一	二	2	選修	
	化妝品實務Ⅰ	一	一	2	選修	
	化妝品實務Ⅱ	一	二	2	選修	

備註：1.以科為單位，1科1表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-4 餐旅群 餐飲管理科　專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	餐旅概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	觀光學概要Ⅰ	三	一	2	必修	特色課程
	觀光學概要Ⅱ	三	二	2	必修	特色課程
	實用英文Ⅰ	三	一	1	必修	特色課程
	實用英文Ⅱ	三	二	1	必修	特色課程
	進階餐旅服務技術Ⅰ	三	一	2	選修	特色課程
	進階餐旅服務技術Ⅱ	三	二	2	選修	特色課程
	進階飲料與調酒Ⅰ	三	一	2	選修	特色課程
	進階飲料與調酒Ⅱ	三	二	2	選修	特色課程
	餐旅概論Ⅲ	二	一	2	選修	
	餐旅概論Ⅳ	二	二	2	選修	
	餐飲管理Ⅰ	二	一	2	選修	
	餐飲管理Ⅱ	二	二	2	選修	
實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ	一	一	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅱ	一	二	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅲ	二	一	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅳ	二	二	2	必修	
	餐旅服務Ⅰ	二	一	3	必修	
	餐旅服務Ⅱ	二	二	3	必修	
	餐旅服務Ⅲ	三	一	2	必修	
	餐旅服務Ⅳ	三	二	2	必修	
	飲料與調酒Ⅰ	一	一	3	必修	
	飲料與調酒Ⅱ	一	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	2	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	2	必修	
	中餐烹飪實習Ⅰ	一	一	4	選修	特色課程
	中餐烹飪實習Ⅱ	一	二	4	選修	特色課程
	中餐烹飪實習Ⅲ	二	一	3	選修	特色課程
	中餐烹飪實習Ⅳ	二	二	3	選修	特色課程
	宴會點心實習Ⅰ	二	一	4	選修	特色課程
	宴會點心實習Ⅱ	二	二	4	選修	特色課程
	西式點心實習Ⅰ	二	一	4	選修	
	西式點心實習Ⅰ	二	二	4	選修	
	宴會餐飲服務實習Ⅰ	三	一	2	選修	特色課程

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
實習科目(續)	宴會餐飲服務實習Ⅱ	三	二	2	選修	特色課程
	餐飲服務實習Ⅰ	三	一	2	選修	
	餐飲服務實習Ⅱ	三	二	2	選修	
	鐵板燒宴會實習Ⅰ	二	一	4	選修	特色課程
	鐵板燒宴會實習Ⅱ	二	二	4	選修	特色課程
	鐵板燒宴會實習Ⅲ	三	一	4	選修	特色課程
	鐵板燒宴會實習Ⅳ	三	二	4	選修	特色課程
	異國料理實習Ⅰ	二	一	4	選修	
	異國料理實習Ⅱ	二	二	4	選修	
	異國料理實習Ⅲ	三	一	4	選修	
	異國料理實習Ⅳ	三	二	4	選修	
	蔬果切雕實習Ⅰ	一	一	4	選修	
	蔬果切雕實習Ⅱ	一	二	4	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-5　餐旅群 觀光事業科　專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	餐旅概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	觀光學概要Ⅰ	一	一	1	必修	
	觀光學概要Ⅱ	一	二	1	必修	
	觀光英文與會話Ⅰ	三	一	2	必修	
	觀光英文與會話Ⅱ	三	二	2	必修	
	日文與會話Ⅰ	一	一	2	必修	
	日文與會話Ⅱ	一	二	2	必修	
	日文與會話Ⅲ	二	一	1	必修	
	日文與會話Ⅳ	二	二	1	必修	
	餐旅日文與會話Ⅰ	三	一	2	必修	
	餐旅日文與會話Ⅱ	三	二	2	必修	
	觀光地理	二	二	2	選修	
	台灣觀光資源導論Ⅰ	一	一	2	選修	
	台灣觀光資源導論Ⅱ	一	二	2	選修	
	餐飲活動規劃Ⅰ	三	一	2	選修	
	餐飲活動規劃Ⅱ	三	二	2	選修	
實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ	一	一	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅱ	一	二	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅲ	二	一	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅳ	二	二	2	必修	
	餐旅服務Ⅰ	一	一	3	必修	
	餐旅服務Ⅱ	一	二	3	必修	
	餐旅服務Ⅲ	二	一	2	必修	
	餐旅服務Ⅳ	二	二	2	必修	
	飲料與調酒Ⅰ	一	一	3	必修	
	飲料與調酒Ⅱ	一	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	3	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	3	必修	
	旅遊實務Ⅰ	二	一	2	必修	
	旅遊實務Ⅱ	二	二	2	必修	
	旅館實務Ⅰ	二	一	2	必修	
	旅館實務Ⅱ	二	二	2	必修	
	客房實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	客房實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	網頁製作Ⅰ	三	一	2	選修	
	網頁製作Ⅱ	三	二	2	選修	
	中餐烹飪實習Ⅰ	二	一	4	選修	
	中餐烹飪實習Ⅱ	二	二	4	選修	
	西餐烹飪實習Ⅰ	二	一	4	選修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
實習科目(續)	西餐烹飪實習Ⅱ	二	二	4	選修	
	領團實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	領團實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	導遊實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	導遊實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	餐飲實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	餐飲實務Ⅱ	三	二	3	選修	
	航空票務訂位系統	三	一	3	選修	
	航空票務訂位系統	三	二	3	選修	
	導覽與解說技巧Ⅰ	二	一	2	選修	
	導覽與解說技巧Ⅱ	二	二	2	選修	
	遊程規劃與設計Ⅰ	三	一	2	選修	
	遊程規劃與設計Ⅱ	三	二	2	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-6 藝術群多媒體動畫科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	色彩原理Ⅰ	一	一	1	必修	
	色彩原理Ⅱ	一	二	1	必修	
	動畫概論Ⅰ	二	一	3	必修	
	動畫概論Ⅱ	二	二	3	必修	
	3D 動畫製作Ⅰ	三	一	3	必修	
	3D 動畫製作Ⅱ	三	二	3	必修	
	數位影像Ⅰ	一	一	2	選修	
	數位影像Ⅱ	一	二	2	選修	
	電腦繪圖Ⅰ	一	一	2	選修	
	電腦繪圖Ⅱ	一	二	2	選修	
	商業設計Ⅰ	一	一	2	選修	
	商業設計Ⅱ	一	二	2	選修	
	繪畫基礎Ⅰ	一	一	2	選修	
	繪畫基礎Ⅱ	一	二	2	選修	
	素描Ⅰ	一	一	2	選修	
	素描Ⅱ	一	二	2	選修	
	設計繪畫Ⅰ	二	一	3	選修	
	設計繪畫Ⅱ	二	二	3	選修	
	繪畫Ⅰ	二	一	3	選修	
	繪畫Ⅱ	二	二	3	選修	
	漫畫Ⅰ	二	一	2	選修	
	漫畫Ⅱ	二	二	2	選修	
	插畫Ⅰ	二	一	2	選修	
	插畫Ⅱ	二	二	2	選修	
	視覺傳達Ⅰ	二	一	2	選修	
	視覺傳達Ⅱ	二	二	2	選修	
	專業藝術理論Ⅰ	三	一	4	選修	
	專業藝術理論Ⅱ	三	二	4	選修	
	藝術史Ⅰ	三	一	4	選修	
	藝術史Ⅱ	三	二	4	選修	
實習科目	展演實務Ⅰ	一	一	3	必修	
	展演實務Ⅱ	一	二	3	必修	
	展演實務Ⅲ	二	一	3	必修	
	展演實務Ⅳ	二	二	3	必修	
	展演實務Ⅴ	三	一	3	必修	
	展演實務Ⅵ	三	二	3	必修	

表 2-4-6-2-6 藝術群多媒體動畫科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—升學導向(續)

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
實習科目(續)	專業藝術概論Ⅰ	二	一	2	必修	
	專業藝術概論Ⅱ	二	二	2	必修	
	藝術與科技Ⅰ	一	一	2	必修	
	藝術與科技Ⅱ	一	二	2	必修	
	藝術欣賞Ⅰ	二	一	2	必修	
	藝術欣賞Ⅱ	二	二	2	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	3	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	3	必修	
	廣告與行銷實務	一	二	2	選修	
	數位設計實務Ⅰ	一	二	2	選修	
	數位設計實務Ⅱ	二	一	3	選修	
	數位設計實務Ⅲ	二	二	3	選修	
	電子繪圖實習Ⅰ	二	一	3	選修	
	電子繪圖實習Ⅱ	二	二	3	選修	
	腳本製作	二	二	2	選修	
	人物與場景設計	二	二	2	選修	
	表現技巧實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	表現技巧實務Ⅱ	三	二	3	選修	
	進階動畫製作Ⅰ	三	一	3	選修	
	進階動畫製作Ⅱ	三	二	3	選修	
	數位插漫畫Ⅰ	三	一	3	選修	
	數位插漫畫Ⅱ	三	二	3	選修	
	網頁製作實務Ⅰ	二	一	3	選修	
	網頁製作實務Ⅱ	二	二	3	選修	
	電子商務設計Ⅰ	三	一	3	選修	
	電子商務設計Ⅱ	三	二	3	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-7 食品群　食品科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	食品加工Ⅰ	二	一	2	必修	
	食品加工Ⅱ	二	二	2	必修	
	食品微生物Ⅰ	二	一	1	必修	
	食品微生物Ⅱ	二	二	1	必修	
	食品化學與分析Ⅰ	二	一	2	必修	
	食品化學與分析Ⅱ	二	二	2	必修	
	生物技術概論	三	一	2	必修	
	食品概論	一	一	1	必修	
	食品安全與衛生Ⅰ	一	一	1	必修	
	食品安全與衛生Ⅱ	一	二	1	必修	
	食品概論	一	二	2	必修	
	食品與營養	一	二	2	必修	
	食品經營	三	二	3	選修	
	食品添加物	二	二	2	選修	
實習科目	食品加工實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品加工實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	食品微生物實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品微生物實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	食品化學與分析實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品化學與分析實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	1	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	1	必修	
	製茶技術實習Ⅰ	一	一	4	必修	
	製茶技術實習Ⅱ	一	二	4	必修	
	製茶技術實習Ⅲ	二	一	4	必修	
	製茶技術實習Ⅳ	二	二	4	必修	
	製茶技術實習Ⅴ	三	一	4	必修	
	製茶技術實習Ⅵ	三	二	4	必修	
	中式麵食加工實習Ⅰ	二	一	5	選修	
	中式麵食加工實習Ⅱ	二	二	5	選修	
	進階加工實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	進階加工實習Ⅱ	三	二	4	選修	
	分析化學實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	分析化學實習Ⅱ	三	二	4	選修	
	穀類加工實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	穀類加工實習Ⅱ	三	二	4	選修	
	烘焙食品實習Ⅰ	一	一	6	選修	
	烘焙食品實習Ⅱ	一	二	6	選修	
	穀類加工實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	穀類加工實習Ⅱ	三	二	4	選修	

實習科目(續)	微生物利用實習Ⅰ	三	一	3	選修	
	微生物利用實習Ⅱ	三	二	3	選修	
	中餐烹調實習Ⅰ	三	一	3	選修	
	中餐烹調實習Ⅱ	三	二	3	選修	
	農畜產加工實習Ⅰ	三	一	3	選修	
	農畜產加工實習Ⅱ	三	二	3	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-8 食品群 烘焙科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	食品加工Ⅰ	二	一	2	必修	
	食品加工Ⅱ	二	二	2	必修	
	食品微生物Ⅰ	二	一	1	必修	
	食品微生物Ⅱ	二	二	1	必修	
	食品化學與分析Ⅰ	二	一	2	必修	
	食品化學與分析Ⅱ	二	二	2	必修	
	生物技術概論	三	一	1	必修	
	生物技術概論	三	二	1	必修	
	食品學Ⅰ	一	一	1	必修	
	食品學Ⅱ	一	二	1	必修	
	烘焙食品概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	烘焙食品概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	食品添加物Ⅰ	二	一	2	選修	
	食品添加物Ⅱ	二	二	2	選修	
	色彩學原理Ⅰ	一	一	1	選修	
	色彩學原理Ⅱ	一	二	1	選修	
	食品安全衛生Ⅰ	一	一	1	選修	
	食品安全衛生Ⅱ	一	二	1	選修	
	食品原料Ⅰ	一	一	1	選修	
	食品原料	一	二	1	選修	
	飲食文化與鑑賞	二	二	2	選修	
	餐旅概論Ⅰ	三	一	2	選修	
	餐旅概論Ⅱ	三	二	2	選修	
	餐旅服務Ⅰ	三	一	2	選修	
	餐旅服務Ⅱ	三	二	2	選修	
實習科目	食品加工實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品加工實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	食品微生物實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品微生物實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	食品化學與分析實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品化學與分析實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	1	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	1	必修	
	烘焙食品實習Ⅰ	一	一	6	選修	
	烘焙食品實習Ⅱ	一	二	6	選修	
	飲料與調酒Ⅰ	二	一	3	選修	
	飲料與調酒Ⅱ	二	二	3	選修	
	歐式烘焙食品製作	三	二	4	選修	
	藝術麵包製作	三	一	4	選修	
	蛋糕裝飾	三	一	3	選修	

實習科目(續)	巧克力製作	三	二	3	選修	
	拉糖藝術	三	二	3	選修	
	地方特色產品製作Ⅰ	三	一	3	選修	
	地方特色產品製作Ⅱ	三	二	3	選修	
	分析化學實習Ⅰ	三	一	3	選修	
	分析化學實習Ⅱ	三	二	3	選修	
	西點烘焙製作Ⅰ	三	一	4	選修	
	西點烘焙製作Ⅱ	三	二	4	選修	
	中式麵食加工實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	中式麵食加工實習Ⅱ	三	二	4	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

3.就業導向

表 2-4-6-3-1 動力機械群 汽車科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	動力機械概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	動力機械概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	應用力學Ⅰ	二	一	1	必修	
	應用力學Ⅱ	二	二	1	必修	
	機件原理	二	二	2	必修	
	基本電學Ⅰ	一	一	2	必修	
	基本電學Ⅱ	一	二	2	必修	
	汽車專業英文	三	二	3	必修	
	應用力學進階	三	二	2	必修	
	汽車噴射引擎	三	一	3	必修	
	汽車材料	一	一	2	選修	
	交通法規	三	一	2	選修	
	汽車美容	三	一	2	選修	
	汽車應用技術	三	一	2	選修	
	汽車空調	三	二	4	選修	
實習科目	機電識圖與實習Ⅰ	一	一	2	必修	
	機電識圖與實習Ⅱ	一	二	2	必修	
	機械工作法及實習	一	一	4	必修	
	引擎原理及實習	一	二	4	必修	
	液氣壓原理及實習	二	一	3	必修	
	電工概論與實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	電工概論與實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	2	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	2	必修	
	底盤實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	底盤實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	汽車檢修實務Ⅰ	三	一	3	必修	
	汽車檢修實務Ⅱ	三	二	3	必修	
	汽車實務Ⅰ	二	一	3	必修	
	汽車實務Ⅱ	二	二	3	必修	
	汽車實務Ⅲ	三	一	4	必修	
	汽車實務Ⅳ	三	二	4	必修	
	汽車實習Ⅰ	一	一	3	選修	
	汽車實習Ⅱ	一	二	3	選修	
	汽車實習Ⅲ	二	一	3	選修	
	汽車實習Ⅳ	二	二	3	選修	
	汽車空調實務Ⅰ	一	一	3	選修	
	汽車空調實務Ⅱ	一	二	3	選修	

實習科目(續)	汽車空調實務Ⅲ	二	一	3	選修	
	汽車空調實務Ⅳ	二	二	3	選修	
	汽車噴射引擎與實習Ⅰ	三	一	2	選修	
	汽車噴射引擎與實習Ⅱ	三	二	2	選修	
	自動變速箱實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	自動變速箱實務Ⅱ	三	二	2	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-2 商業與管理群物品流通科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	商業概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	商業概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	經濟學Ⅰ	二	一	4	必修	
	經濟學Ⅱ	二	二	4	必修	
	流通管理概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	流通管理概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	資訊安全概要Ⅰ	三	一	2	選修	
	資訊安全概要Ⅱ	三	二	2	選修	
	商業現代化Ⅰ	三	一	2	選修	
	商業現代化Ⅱ	三	二	2	選修	
	顧客關係管理Ⅰ	三	一	2	選修	
	顧客關係管理Ⅱ	三	二	2	選修	
實習科目	會計學Ⅰ	一	一	3	必修	
	會計學Ⅱ	一	二	3	必修	
	會計學Ⅲ	二	一	2	必修	
	會計學Ⅳ	二	二	2	必修	
	計算機概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	計算機概論Ⅲ	二	一	3	必修	
	計算機概論Ⅳ	二	二	3	必修	
	網頁製作實務Ⅰ	二	一	3	必修	
	網頁製作實務Ⅱ	二	二	3	必修	
	會計套裝軟體實習Ⅰ	二	一	2	必修	
	會計套裝軟體實習Ⅱ	二	二	2	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	3	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	3	必修	
	視窗軟體應用實務Ⅰ	一	一	3	選修	
	視窗軟體應用實務Ⅱ	一	二	3	選修	
	商業套裝軟體應用Ⅰ	二	一	3	選修	
	商業套裝軟體應用Ⅱ	二	二	3	選修	
	國際貿易實務Ⅰ	二	一	3	選修	
	國際貿易實務Ⅱ	二	二	3	選修	
	行銷實務Ⅰ	二	一	3	選修	
	行銷實務Ⅱ	二	二	3	選修	
	電腦動畫製作實務Ⅰ	二	一	3	選修	
	電腦動畫製作實務Ⅱ	二	二	3	選修	
	展示設計	二	二	2	選修	
	金融實務	二	二	2	選修	
	會計實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	會計實務Ⅱ	三	二	3	選修	
	電腦應用操作實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	電腦應用操作實務Ⅱ	三	二	3	選修	
	資料庫管理實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	資料庫管理實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	商業經營實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	商業經營實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	連鎖店經營管理實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	連鎖店經營管理實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	網際網路應用實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	網際網路應用實務Ⅱ	三	二	3	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-3 家政群時尚造型科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	家政概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	家政概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	色彩概論	一	一	2	必修	
	家庭教育Ⅰ	二	一	2	必修	
	家庭教育Ⅱ	二	二	2	必修	
	家政職業倫理	三	一	2	必修	
	家政行銷與服務	三	二	2	必修	
	美髮Ⅰ	一	一	4	必修	
	美髮Ⅱ	一	二	4	必修	
	美顏Ⅰ	二	一	2	必修	
	美顏Ⅱ	二	二	2	必修	
	時尚產業概論Ⅰ	三	一	1	必修	
	時尚產業概論Ⅱ	三	二	1	必修	
	色彩學Ⅰ	三	一	2	選修	
	色彩學Ⅱ	三	二	2	選修	
	家政概論Ⅲ	三	一	2	選修	
	家政概論Ⅳ	三	二	2	選修	
	美容專業日文Ⅰ	三	一	2	選修	
	美容專業日文Ⅱ	三	二	2	選修	
	美容專業英文Ⅰ	三	一	2	選修	
	美容專業英文Ⅱ	三	二	2	選修	
實習科目	家政行職業衛生與安全	一	二	2	必修	
	服飾實務	二	一	2	必修	
	美容實務	二	二	2	必修	
	美容衛生	一	二	2	必修	
	美顏實務Ⅰ	一	二	2	必修	
	美顏實務Ⅱ	二	一	2	必修	
	美顏實務Ⅲ	二	二	2	必修	
	美膚實務Ⅰ	一	二	2	必修	
	美膚實務Ⅱ	二	一	2	必修	
	美膚實務Ⅲ	二	二	2	必修	
	指甲藝術Ⅰ	二	一	2	必修	
	指甲藝術Ⅱ	二	二	2	必修	
	指甲藝術Ⅲ	三	一	1	必修	
	指甲藝術Ⅳ	三	二	1	必修	
	時尚彩繪設計Ⅰ	三	二	2	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	2	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	2	必修	
	創意整體造型Ⅰ	三	一	3	必修	
	創意整體造型Ⅱ	三	二	3	必修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
實習科目(續)	男子流行髮型Ⅰ	二	一	2	選修	
	男子流行髮型Ⅱ	二	二	2	選修	
	整體造型應用Ⅰ	三	一	1	選修	
	整體造型應Ⅱ	三	二	1	選修	
	舞台表演訓練Ⅰ	三	一	1	選修	
	舞台表演訓練Ⅱ	三	二	1	選修	
	髮型梳理Ⅰ	三	一	2	選修	
	髮型梳理Ⅱ	三	二	2	選修	
	男士理髮Ⅰ	三	一	2	選修	
	男士理髮Ⅱ	三	二	2	選修	
	新娘整體造型Ⅰ	三	一	2	選修	
	新娘整體造型Ⅱ	三	二	2	選修	
	服飾與造型運用Ⅰ	三	一	2	選修	
	服飾與造型運用Ⅱ	三	二	2	選修	
	髮型設計Ⅰ	二	一	2	選修	
	髮型設計Ⅱ	二	二	2	選修	
	進階美髮Ⅰ	二	一	2	選修	
	進階美髮Ⅱ	二	二	2	選修	
	芳香療法Ⅰ	二	一	2	選修	
	芳香療法Ⅱ	二	二	2	選修	
	時尚配飾製作	二	一	2	選修	
	戲劇化妝設計	二	二	2	選修	
	美髮實務Ⅰ	一	一	4	選修	
	美髮實務Ⅱ	一	二	4	選修	
	美膚Ⅰ	一	一	2	選修	
	美膚Ⅱ	一	二	2	選修	
	化妝品實務Ⅰ	一	一	2	選修	
	化妝品實務Ⅱ	一	二	2	選修	

備註：1.以科為單位，1科1表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-4 餐旅群餐飲管理科專業科目(含實習、實務)選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	餐旅概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	觀光學概要Ⅰ	三	一	2	必修	特色課程
	觀光學概要Ⅱ	三	二	2	必修	特色課程
	實用英文Ⅰ	三	一	1	必修	特色課程
	實用英文Ⅱ	三	二	1	必修	特色課程
	進階餐旅服務技術Ⅰ	三	一	2	選修	特色課程
	進階餐旅服務技術Ⅱ	三	二	2	選修	特色課程
	進階飲料與調酒Ⅰ	三	一	2	選修	特色課程
	進階飲料與調酒Ⅱ	三	二	2	選修	特色課程
	餐旅概論Ⅲ	二	一	2	選修	
	餐旅概論Ⅳ	二	二	2	選修	
	餐飲管理Ⅰ	二	一	2	選修	
	餐飲管理Ⅱ	二	二	2	選修	
實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ	一	一	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅱ	一	二	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅲ	二	一	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅳ	二	二	2	必修	
	餐旅服務Ⅰ	二	一	3	必修	
	餐旅服務Ⅱ	二	二	3	必修	
	餐旅服務Ⅲ	三	一	2	必修	
	餐旅服務Ⅳ	三	二	2	必修	
	飲料與調酒Ⅰ	一	一	3	必修	
	飲料與調酒Ⅱ	一	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	2	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	2	必修	
	中餐烹飪實習Ⅰ	一	一	4	選修	特色課程
	中餐烹飪實習Ⅱ	一	二	4	選修	特色課程
	中餐烹飪實習Ⅲ	二	一	3	選修	特色課程
	中餐烹飪實習Ⅳ	二	二	3	選修	特色課程
	宴會點心實習Ⅰ	二	一	4	選修	特色課程
	宴會點心實習Ⅱ	二	二	4	選修	特色課程
	西式點心實習Ⅰ	二	一	4	選修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
實習科目(續)	西式點心實習Ⅰ	二	二	4	選修	
	宴會餐飲服務實習Ⅰ	三	一	2	選修	特色課程
	宴會餐飲服務實習Ⅱ	三	二	2	選修	特色課程
	餐飲服務實習Ⅰ	三	一	2	選修	
	餐飲服務實習Ⅱ	三	二	2	選修	
	鐵板燒宴會實習Ⅰ	二	一	4	選修	特色課程
	鐵板燒宴會實習Ⅱ	二	二	4	選修	特色課程
	鐵板燒宴會實習Ⅲ	三	一	4	選修	特色課程
	鐵板燒宴會實習Ⅳ	三	二	4	選修	特色課程
	異國料理實習Ⅰ	二	一	4	選修	
	異國料理實習Ⅱ	二	二	4	選修	
	異國料理實習Ⅲ	三	一	4	選修	
	異國料理實習Ⅳ	三	二	4	選修	
	蔬果切雕實習Ⅰ	一	一	4	選修	
	蔬果切雕實習Ⅱ	一	二	4	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。
　　2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-5　餐旅群觀光事業科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	餐旅概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	觀光學概要Ⅰ	一	一	1	必修	
	觀光學概要Ⅱ	一	二	1	必修	
	觀光英文與會話Ⅰ	三	一	2	必修	
	觀光英文與會話Ⅱ	三	二	2	必修	
	日文與會話Ⅰ	一	一	2	必修	
	日文與會話Ⅱ	一	二	2	必修	
	日文與會話Ⅲ	二	一	1	必修	
	日文與會話Ⅳ	二	二	1	必修	
	餐旅日文與會話Ⅰ	三	一	2	必修	
	餐旅日文與會話Ⅱ	三	二	2	必修	
	觀光地理	二	二	2	選修	
	台灣觀光資源導論Ⅰ	一	一	2	選修	
	台灣觀光資源導論Ⅱ	一	二	2	選修	
	餐飲活動規劃Ⅰ	三	一	2	選修	
	餐飲活動規劃Ⅱ	三	二	2	選修	
實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ	一	一	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅱ	一	二	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅲ	二	一	2	必修	
	餐旅英文與會話Ⅳ	二	二	2	必修	
	餐旅服務Ⅰ	一	一	3	必修	
	餐旅服務Ⅱ	一	二	3	必修	
	餐旅服務Ⅲ	二	一	2	必修	
	餐旅服務Ⅳ	二	二	2	必修	
	飲料與調酒Ⅰ	一	一	3	必修	
	飲料與調酒Ⅱ	一	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	3	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	3	必修	
	旅遊實務Ⅰ	二	一	2	必修	
	旅遊實務Ⅱ	二	二	2	必修	
	旅館實務Ⅰ	二	一	2	必修	
	旅館實務Ⅱ	二	二	2	必修	
	客房實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	導覽與解說技巧Ⅰ	二	一	2	選修	
	導覽與解說技巧Ⅱ	二	二	2	選修	
	客房實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	網頁製作Ⅰ	三	一	2	選修	
	網頁製作Ⅱ	三	二	2	選修	
	中餐烹飪實習Ⅰ	二	一	4	選修	
	中餐烹飪實習Ⅱ	二	二	4	選修	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
實習科目(續)	西餐烹飪實習Ⅰ	二	一	4	選修	
	西餐烹飪實習Ⅱ	二	二	4	選修	
	遊程規劃與設計Ⅰ	三	一	2	選修	
	遊程規劃與設計Ⅱ	三	二	2	選修	
	領團實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	領團實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	導遊實務Ⅰ	三	一	2	選修	
	導遊實務Ⅱ	三	二	2	選修	
	餐飲實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	餐飲實務Ⅱ	三	二	3	選修	
	航空票務訂位系統	三	一	3	選修	
	航空票務訂位系統	三	二	3	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-6　藝術群多媒體動畫科專業科目(含實習、實務)選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	色彩原理Ⅰ	一	一	1	必修	
	色彩原理Ⅱ	一	二	1	必修	
	動畫概論Ⅰ	二	一	3	必修	
	動畫概論Ⅱ	二	二	3	必修	
	3D 動畫製作Ⅰ	三	一	3	必修	
	3D 動畫製作Ⅱ	三	二	3	必修	
	數位影像Ⅰ	一	一	2	選修	
	數位影像Ⅱ	一	二	2	選修	
	電腦繪圖Ⅰ	一	一	2	選修	
	電腦繪圖Ⅱ	一	二	2	選修	
	商業設計Ⅰ	一	一	2	選修	
	商業設計Ⅱ	一	二	2	選修	
	繪畫基礎Ⅰ	一	一	2	選修	
	繪畫基礎Ⅱ	一	二	2	選修	
	素描Ⅰ	一	一	2	選修	
	素描Ⅱ	一	二	2	選修	
	設計繪畫Ⅰ	二	一	3	選修	
	設計繪畫Ⅱ	二	二	3	選修	
	繪畫Ⅰ	二	一	3	選修	
	繪畫Ⅱ	二	二	3	選修	
	漫畫Ⅰ	二	一	2	選修	
	漫畫Ⅱ	二	二	2	選修	
	插畫Ⅰ	二	一	2	選修	
	插畫Ⅱ	二	二	2	選修	
	視覺傳達Ⅰ	二	一	2	選修	
	視覺傳達Ⅱ	二	二	2	選修	
	專業藝術理論Ⅰ	三	一	4	選修	
	專業藝術理論Ⅱ	三	二	4	選修	
	藝術史Ⅰ	三	一	4	選修	
	藝術史Ⅱ	三	二	4	選修	
實習科目	展演實務Ⅰ	一	一	3	必修	
	展演實務Ⅱ	一	二	3	必修	
	展演實務Ⅲ	二	一	3	必修	
	展演實務Ⅳ	二	二	3	必修	
	展演實務Ⅴ	三	一	3	必修	
	展演實務Ⅵ	三	二	3	必修	

表 2-4-6-3-6 藝術群多媒體動畫科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—就業導向(續)

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
實習科目(續)	專業藝術概論Ⅰ	二	一	2	必修	
	專業藝術概論Ⅱ	二	二	2	必修	
	藝術與科技Ⅰ	一	一	2	必修	
	藝術與科技Ⅱ	一	二	2	必修	
	藝術欣賞Ⅰ	二	一	2	必修	
	藝術欣賞Ⅱ	二	二	2	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	3	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	3	必修	
	廣告與行銷實務	一	二	2	選修	
	數位設計實務Ⅰ	一	二	2	選修	
	數位設計實務Ⅱ	二	一	3	選修	
	數位設計實務Ⅲ	二	二	3	選修	
	電子繪圖實習Ⅰ	二	一	3	選修	
	電子繪圖實習Ⅱ	二	二	3	選修	
	腳本製作	二	二	2	選修	
	人物與場景設計	二	二	2	選修	
	表現技巧實務Ⅰ	三	一	3	選修	
	表現技巧實務Ⅱ	三	二	3	選修	
	進階動畫製作Ⅰ	三	一	3	選修	
	進階動畫製作Ⅱ	三	二	3	選修	
	數位插漫畫Ⅰ	三	一	3	選修	
	數位插漫畫Ⅱ	三	二	3	選修	
	網頁製作實務Ⅰ	二	一	3	選修	
	網頁製作實務Ⅱ	二	二	3	選修	
	電子商務設計Ⅰ	三	一	3	選修	
	電子商務設計Ⅱ	三	二	3	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-7 食品群食品科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	食品加工Ⅰ	二	一	2	必修	
	食品加工Ⅱ	二	二	2	必修	
	食品微生物Ⅰ	二	一	1	必修	
	食品微生物Ⅱ	二	二	1	必修	
	食品化學與分析Ⅰ	二	一	2	必修	
	食品化學與分析Ⅱ	二	二	2	必修	
	生物技術概論	三	一	2	必修	
	食品概論	一	一	1	必修	
	食品安全與衛生Ⅰ	一	一	1	必修	
	食品安全與衛生Ⅱ	一	二	1	必修	
	食品概論	一	二	2	必修	
	食品與營養	一	二	2	必修	
	食品經營	三	二	3	選修	
	食品添加物	二	二	2	選修	
實習科目	食品加工實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品加工實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	食品微生物實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品微生物實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	食品化學與分析實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品化學與分析實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	1	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	1	必修	
	製茶技術實習Ⅰ	一	一	4	必修	
	製茶技術實習Ⅱ	一	二	4	必修	
	製茶技術實習Ⅲ	二	一	4	必修	
	製茶技術實習Ⅳ	二	二	4	必修	
	製茶技術實習Ⅴ	三	一	4	必修	
	製茶技術實習Ⅵ	三	二	4	必修	
	中式麵食加工實習Ⅰ	二	一	5	選修	
	中式麵食加工實習Ⅱ	二	二	5	選修	
	進階加工實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	進階加工實習Ⅱ	三	二	4	選修	
	分析化學實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	分析化學實習Ⅱ	三	二	4	選修	
	穀類加工實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	穀類加工實習Ⅱ	三	二	4	選修	
	烘焙食品實習Ⅰ	一	一	6	選修	
	烘焙食品實習Ⅱ	一	二	6	選修	
	穀類加工實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	穀類加工實習Ⅱ	三	二	4	選修	

實習科目(續)	微生物利用實習Ⅰ	三	一	3	選修	
	微生物利用實習Ⅱ	三	二	3	選修	
	中餐烹調實習Ⅰ	三	一	3	選修	
	中餐烹調實習Ⅱ	三	二	3	選修	
	農畜產加工實習Ⅰ	三	一	3	選修	
	農畜產加工實習Ⅱ	三	二	3	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-8 食品群—烘焙科專業科目(含實習實務科目)選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	食品加工Ⅰ	二	一	2	必修	
	食品加工Ⅱ	二	二	2	必修	
	食品微生物Ⅰ	二	一	1	必修	
	食品微生物Ⅱ	二	二	1	必修	
	食品化學與分析Ⅰ	二	一	2	必修	
	食品化學與分析Ⅱ	二	二	2	必修	
	生物技術概論	三	一	1	必修	
	生物技術概論	三	二	1	必修	
	食品學Ⅰ	一	一	1	必修	
	食品學Ⅱ	一	二	1	必修	
	烘焙食品概論Ⅰ	一	一	2	必修	
	烘焙食品概論Ⅱ	一	二	2	必修	
	食品添加物Ⅰ	二	一	2	選修	
	食品添加物Ⅱ	二	二	2	選修	
	色彩學原理Ⅰ	一	一	1	選修	
	色彩學原理Ⅱ	一	二	1	選修	
	食品安全衛生Ⅰ	一	一	1	選修	
	食品安全衛生Ⅱ	一	二	1	選修	
	食品原料Ⅰ	一	一	1	選修	
	食品原料	一	二	1	選修	
	飲食文化與鑑賞	二	二	2	選修	
	餐旅概論Ⅰ	三	一	2	選修	
	餐旅概論Ⅱ	三	二	2	選修	
	餐旅服務Ⅰ	三	一	2	選修	
	餐旅服務Ⅱ	三	二	2	選修	
實習科目	食品加工實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品加工實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	食品微生物實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品微生物實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	食品化學與分析實習Ⅰ	二	一	3	必修	
	食品化學與分析實習Ⅱ	二	二	3	必修	
	專題製作Ⅰ	三	一	1	必修	
	專題製作Ⅱ	三	二	1	必修	
	烘焙食品實習Ⅰ	一	一	6	選修	
	烘焙食品實習Ⅱ	一	二	6	選修	
	飲料與調酒Ⅰ	二	一	3	選修	
	飲料與調酒Ⅱ	二	二	3	選修	
	歐式烘焙食品製作	三	二	4	選修	
	議樹麵包製作	三	一	4	選修	
	蛋糕裝飾	三	一	3	選修	

實習科目(續)	巧克力製作	三	二	3	選修	
	拉糖藝術	三	二	3	選修	
	地方特色產品製作Ⅰ	三	一	3	選修	
	地方特色產品製作Ⅱ	三	二	3	選修	
	分析化學實習Ⅰ	三	一	3	選修	
	分析化學實習Ⅱ	三	二	3	選修	
	西點烘焙製作Ⅰ	三	一	4	選修	
	西點烘焙製作Ⅱ	三	二	4	選修	
	中式麵食加工實習Ⅰ	三	一	4	選修	
	中式麵食加工實習Ⅱ	三	二	4	選修	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

叁、資源配合

一、師資方面

（一）一般科目教師員額

表 3-1-1　一般科目教師員額統計表

課程領域	科別	應有師資(人)	現有師資(人)	差異狀況分析
語文	國文	11	12	部分教師擔任行政職
	英文	12	11	部分教師擔任行政職
數學	數學	9	8	部分由第二專長教師兼任 部分教師擔任行政職
社會	歷史	0.8	1	
	地理	2.0	1	
	公民與社會	1.3	2	部分教師擔任行政職
自然	物理	0.4	1	
	化學	1.2	1	部分教師擔任行政職
	生物	1.4	1	
藝術	美術	1.0	1	由動畫科教師兼教
	音樂	1.0	1	部分教師擔任行政職
生活	計算機概論	3.0	4.0	由流通科教師兼教
	生涯規劃	2.0	4	由輔導教師兼教
健康與體育	體育	10.0	9	部分教師擔任行政職
	護理	2.0	0	由兼課老師任教
全民國防教育	全民國防教育	3.0	6	

（二）專業科目教師員額

表 3-1-2　專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資(人)	現有師資(人)	差異狀況分析
商管群	流通管理科	5.0	7	部分教師擔任行政職 部份由兼課老師任教
家政群	時尚造型科	11	10	於 104 學年度增聘教師 部份由兼課老師任教
餐旅群	餐飲管理科	28	28	於 104 學年度增聘教師 部份由兼課老師任教
	觀光事業科	7	6	於 104 學年度增聘教師 部份由兼課老師任教
藝術群	多媒體動畫科	4.0	4	部分教師擔任行政職 部份由兼課老師任教
外語群	應用外語科(英文組)	3	3	部分教師擔任行政職

二、教學設施方面

(一)教學設施整合規劃

表 3-2-1　教學設施整合規劃表(以校為單位)

校舍(空間設施)	總計		備註
	間數	面積(平方公尺)	
普通教室	64	4,967	
特別教室	4	280	
視聽(語言)教室	1	0	
辦公室	19	1,919	
禮堂	0	0	
活動中心	0	0	
圖書館(室)	1	901	
實習場所 (含實驗室)	31	15,995	
餐廳	0	0	
學生宿舍	241(床位)	8,263	
廁所	393	6,200	
其它		79,828	
建築物總樓板面積		112,255	
1.運動場：面積：12,000 平方公尺，跑道：200 公尺　材質：PU 。 2.室外球場：籃排球：3 面；材質：壓克力 。 3.室內活動中心(禮堂)：容納量：0 人。			

(二)校訂課程所需設備規劃

表 3-2-2-1 動力機械群—汽車科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍		設備規劃	
	現有校舍	新增校舍	現有設備	新增設備
引擎原理及實習 汽車實習Ⅰ 汽車實務	汽車引擎工廠	無	1.A-12 引擎 2.引擎拆裝架 3.快速充電機 4.零件清洗機 5.工具車含全套工具 6.汽缸壓力錶 7.轉速錶 8. NISSAN 180 噴射引擎訓練台 9.積碳泡沫清洗機 10.千斤頂	無
汽車實習Ⅱ	汽車底盤工廠	無	1. 鑽床 2. 底盤拆卸工具組 3. 車輪平衡機 4. 空氣壓縮機 5. 頂車機 6. 車輪拆胎機	無
汽車實習Ⅲ	汽車電系教室	無	1. 電瓶 2. NISSAN 180 全車電系示教台 3. 快速充電機 4. 電瓶檢測儀 5. 汽車專用多功能電錶 6. 積木機器人 7. mBot 機器人	無
汽車實習Ⅳ	汽車綜合實習工廠	無	1. 實習車輛 2. 頂車機 3. 空氣壓縮機 4. 311 引擎 5. 噴射引擎 6. 氣動板手	無
機械加工法 及實習	機械加工工廠	無	1. 鑽床 2. 工作桌 3. 虎鉗 4. 量具組 5. 砂輪機 6. 電焊機 7. 氬焊機 8. CO2 電焊機	無

課程名稱	校舍		設備規劃	
	現有校舍	新增校舍	現有設備	新增設備
			9. 切割機 10.萬用製圖儀 11.製圖桌	

表 3-2-2-2 商業與管理群流通管理科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備
數學Ⅲ-Ⅳ 數學Ⅴ-Ⅵ 文學賞析ⅠⅡ 全民國防教育Ⅲ-Ⅳ 流通管理概論ⅠⅡ 專題製作ⅠⅡ 網頁製作實務ⅠⅡ 會計套裝軟體實習ⅠⅡ 門市服務ⅠⅡ 商業禮儀ⅠⅡ 企業倫理ⅠⅡ 資訊安全概要ⅠⅡ 管理學概要ⅠⅡ 商業概論ⅢⅣ 商業現代化ⅠⅡ 經濟學ⅢⅣ 商品管理ⅠⅡ 資訊安全概要ⅠⅡ 顧客關係管理ⅠⅡ 視窗軟體應用實務ⅠⅡ 中英文輸入ⅠⅡ 商業套裝軟體應用ⅠⅡ 國際貿易實務ⅠⅡ 行銷實務ⅠⅡ 電腦動畫製作實務ⅠⅡ 展示設計 金融實務 會計實務ⅠⅡ 銷售實務ⅠⅡ 商業經營實務ⅠⅡ 連鎖店經營管理實務ⅠⅡ 電子商務實務ⅠⅡ 電腦應用操作實務ⅠⅡ 資料庫管理實務ⅠⅡ	精進樓(2、3 樓) 勤益樓(1 樓)		1. 2-1 綜合教室(電腦數：52 部) 2. 2-2 丙級軟體應用檢定場地(電腦數：50 部) 3. 2-3 綜合教室(電腦數：48 部) 4. 商業經營管理教室 5. 門市服務教室(POS 收銀機 12 台、玻璃清潔座 12 座)

表 3-2-2-3　家政群時尚造型科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
美顏實務、新娘整體造型、美容實務、造型實務應用	美顏教室		梳妝檯、手推車、椅凳、黑板、水槽、攝影布幕	單槍投影機、布幕、數位攝影機、擴音系統
美容實務、美膚實務、美體雕塑、芳香療法	美膚教室		蒸臉器、美容床、手推車、椅凳、熱水機、高週波加熱裝置、低週波治療機、推脂機 G5、全身型空壓機、按摩機、全功能電腦美體儀、單槍投影機、布幕	
美髮、髮型設計、男子理髮、美髮實務	美髮一教室		梳妝檯、理容椅(沖水椅槽)、護髮機、櫃檯、單槍投影機、布幕、	
美髮、髮型設計、男子理髮、美髮實務	美髮二教室 美髮三教室		梳妝檯、手推車、椅凳、黑板、水槽、理容椅(沖水椅槽)、電熱器、皮膚診斷器、示範腳架、護髮機、布幕	單槍投影機
指甲彩繪、指甲藝術	美甲教室		工作台車、光療機、投影機設備、美甲桌。	
家政行職業衛生與安全、美容衛生	美衛教室		紫外線消毒箱、蒸氣消毒箱、消毒器具、單槍投影機、布幕	
服飾與造型運用、美容實務、整體造型、戲劇化妝設計、專題製作	整體造型教室		大長桌、椅子、人台、縫紉機、燙斗、燙馬、墊布、鏡子、衣架、測量製圖用具、穿衣間、白板、單槍投影機、布幕	拷克車

表 3-2-2-4　餐旅群餐飲科 校訂課程所需設備規劃

專業教室名稱	面積 (平方公尺)	主要設施及設備	授課科目名稱
中餐 A 實習 教室	295	工作台、爐台、水槽、雙層蒸籠、廣播教學系統、教學示範爐台	中餐烹調 台灣小吃 中式點心 中式米食 宴會製作
中餐 B 實習 教室	295	工作台、爐台、水槽、雙層蒸籠、廣播教學系統、教學示範爐台	中餐烹調 台灣小吃 中式點心 中式米食 宴會製作
中餐 C 實習 教室	295	工作台、爐台、水槽、雙層蒸籠、廣播教學系統、教學示範爐台	中餐烹調 台灣小吃 中式點心 中式米食 宴會製作
中餐 D 實習 教室	295	工作台、爐台、水槽、雙層蒸籠、廣播教學系統、教學示範爐台	中餐烹調 台灣小吃 中式點心 中式米食 宴會製作
西餐 A 實習 教室	295	工作台、平口爐台、水槽、廣播教學系統、2門烤箱、明火烤台	西餐烹調 異國料理 點心製作
西餐 B 實習 教室	295	工作台、平口爐台、水槽、廣播教學系統、2門烤箱、明火烤台、	西餐烹調 異國料理 點心製作
烘焙 A 實習 教室	295	工作台、攪拌機、發酵箱、 烤箱、廣播教學系統	烘焙食品 西點麵包 中式點心
烘焙 B 實習 教室	295	工作台、攪拌機、發酵箱、 烤箱、廣播教學系統	烘焙食品 西點麵包 中式點心
窯烤實習 教室	295	工作台、窯烤爐	手工披薩 烘焙食品 中式點心 異國料理

表 3-2-2-5　餐旅群觀光科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
餐旅服務技術	餐服教室 A：含餐廳項與客房項	餐服教室 B	1.單人床 2.立式單人活動床 3.雙人床 4.房務工作車 5.客房布品類 6.客房寢具類 7.餐廳布品類 8.服務托盤類 9.西餐瓷器類 10.中餐瓷器類 11.不銹鋼類 12.玻璃類及其他 13.服務工作車 14..儲物櫃	
飲料與調酒	調酒教室 A 調酒教室 B		1.純水或開飲機 2.冰箱 3.冰砂機 4.儲物櫃 5.杯類器皿 6.調酒器皿 7.各式茶具 8.各式咖啡器具及杯皿 9.義大利半自動咖啡機	
客房實務	實習客房 3 間		1.雙人床 2.沙發組 3.衛浴設備 4.衣櫃 5.桌椅 6.床頭櫃 7.貴妃椅 8.電視	

表 3-2-2-6　藝術群多媒體動畫科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
色彩原理 廣告與行銷	一般教室		桌椅 單槍投影機 投影布幕	
文字造型 基礎造型ⅠⅡ 素描ⅠⅡ 圖學ⅠⅡ 插漫畫 繪畫ⅠⅡ 腳本製作 人物與場景設計	繪畫教室			畫架、素描椅、素描石膏像、水果蠟像
動畫概論 3D 動畫製作 多媒體製作 專題製作 多媒體設計概論 電腦繪圖ⅠⅡ 網頁製作實務 電子商務設計 進階動畫製作 電腦繪圖ⅢⅣ 數位插漫畫 數位設計實務ⅠⅡⅢ	3-1 電腦教室 3-4 電腦教室		繪圖工作站 教學廣播系統 彩色印表機 掃描器	3D 印表機 3D 印表機專用軟體 熱轉印機
多媒體製作 多媒體設計概論		虛擬攝影棚（搬遷）	單眼數位相機 數位攝影機 攝影棚燈 腳架 彩色雷射印表機	數位燈、數位燈控制器、數位錄音成音設備、錄音專用耳機、錄音專用控制螢幕 簡易個人錄音室系統（設備） 電子防潮箱

表 3-2-2-7　食品群食品科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍(空間設施)	新增校舍(空間設施)	現有設備	新增設備
製茶技術實習	製茶教室 茶藝教室		蒸箱、茶籠、真空包裝機、電子磅秤、炭培茶籠	
團體膳食製備與管理ⅠⅡ 團體膳食製備與管理實習ⅠⅡ 中式米食製作實習	中式米食教室		不銹鋼桌、攪拌機、冰箱	瓦斯爐、油炸機、抽風機、烤箱、發酵箱。
食品化學與分析實習ⅠⅡ 食品分析實習ⅠⅡ	食品化學與分析實習教室		1. pH 計 2.高溫灰化爐 3.烘箱 4.分光光度計 5.紅外線水分測定計 6.排氣櫃 7.凱氏氮測定裝置 8.恆溫水槽 9.上皿式電子天平 10.電子天秤 11.蒸餾水製造機 12.水活性測定儀 13.二氧化硫蒸餾裝置 14.水平微量滴定管 15.緊急沖洗設施(含洗眼器) 16.抽氣式藥品櫃 17.實驗桌	
中式麵食製作實習 烘焙食品實習	烘焙教室(C) 中式麵食教室 食品加工教室	無	工作桌、攪拌機、烤箱、冰箱、發酵箱、壓麵機、丹麥機、瓦斯爐、急速冷凍冰箱、油炸機。	
中餐烹飪實習Ⅲ~Ⅳ	中餐教室(A) 中餐教室(B) 中餐教室(C) 中餐教室(D)	無	1.瓦斯爐檯 2.工作檯 3.蒸籠 4.湯鍋 5.砧板 6.刀具 7.中式餐具、器皿 8.廚房各式硬體設備	
食品微生物實習ⅠⅡ	食品微生物實習教室		1.無菌操作臺 2.恆溫培養箱 3.實驗桌 4.恆溫水槽含震盪器 5.高壓滅菌釜 6.電冰箱 7.照相光學顯微鏡及 CCD 影像設備 8.顯微鏡 9.低溫培養箱 10.電子天秤 11.乾熱滅菌器 12.濾菌裝置 13.超音波洗滌器 14.緊急沖洗設施 15.抽氣式藥品櫃 16.蒸餾水製造機	

表 3-2-2-8　食品群烘焙科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
專題製作	製茶教室 茶藝教室		蒸箱、茶籠、真空包裝機、電子磅秤、炭培茶籠	
中式麵食加工實習ⅠⅡ	中式米食教室		不銹鋼桌、攪拌機、冰箱	瓦斯爐、油炸機、抽風機、烤箱、發酵箱。
分析化學實習ⅠⅡ	食品化學與分析實習教室		1. pH 計 2.高溫灰化爐 3.烘箱 4.分光光度計 5.紅外線水分測定計 6.排氣櫃 7.凱氏氮測定裝置 8.恆溫水槽 9.上皿式電子天平 10.電子天秤 11.蒸餾水製造機 12.水活性測定儀 13.二氧化硫蒸餾裝置 14.水平微量滴定管 15.緊急沖洗設施(含洗眼器) 16.抽氣式藥品櫃 17.實驗桌	
烘焙食品實習ⅠⅡ、歐式烘焙食品製作ⅠⅡ、巧克力製作、巧克力製作、拉糖藝術、西點烘焙製作ⅠⅡ、藝術麵包製作、蛋糕裝飾	烘焙教室(C) 中式麵食教室 食品加工教室	無	工作桌、攪拌機、烤箱、冰箱、發酵箱、壓麵機、丹麥機、瓦斯爐、急速冷凍冰箱、油炸機。	
地方特色產品實作ⅠⅡ	中餐教室(A) 中餐教室(B) 中餐教室(C) 中餐教室(D)	無	1.瓦斯爐檯 2.工作檯 3.蒸籠 4.湯鍋 5.砧板 6.刀具 7.中式餐具、器皿 8.廚房各式硬體設備	
食品微生物實習ⅠⅡ	食品微生物實習教室		1.無菌操作臺 2.恆溫培養箱 3.實驗桌 4.恆溫水槽含震盪器 5.高壓滅菌釜 6.電冰箱 7.照相光學顯微鏡及 CCD 影像設備 8.顯微鏡 9.低溫培養箱 10.電子天秤 11.乾熱滅菌器 12.濾菌裝置 13.超音波洗滌器 14.緊急沖洗設施 15.抽氣式藥品櫃 16.蒸餾水製造機	

肆 、 附 錄

一 、 可 能 面 臨 問 題 及 建 議 解 決 方 案（含 資 源 需 求）

（一）可能面臨問題

1. 十二年國教推動，新課程以“模組”方式規劃，部分教師恐慌。

十二年國教推動，造成已面臨少子化的私立學校，除了有招生艱困問題外，還要面對與公立學校競爭。且多數家長與學生對 12 年國教的個中招生管道，如免試入學、特色班招生…等，認知程度不足，影響未來升學對學校的選擇，對私立學校也是一大衝擊。

2. 部分部定科目教學時數少，教師授課不足。

部分部定科目教學時數少，學校班級數又不多，教師授課不足，無法聘任專任教師 授課。

3. 在社會潮流的推動下，餐旅群成為招生最熱門的科別，但相對師 資短缺問題及合格教師之聘用，是私立學校最為困擾之處。餐旅群核心專業實習課程，部分科目屬新增課程，雖然學校一再增建實習場所，但有限的空間與設備經費設限下，讓學生無法充分的實習。

（二）解決方案

1.對全校教職員工宣導政府十二年國教理念與特色，以利新課程之規劃與實施。

2.召開校務發展委員會議進行學校背景分析（SWOT），進行需求評估，擬訂學校經營目標及學生能力指標，作為學校本位課程規劃之參考。

3.擬訂學校課程發展委員會組織章程，成立課程發展委員會、課程研究小組、教學研究會，依層級任務發展學校本位課程。

4.參考教育部公佈之課程暫行綱要及臺北市發展職校工農類科科教育目標、科核心能力、科核心科目及校訂參考科目發展學校本位課程，邁向”模組”課程。

5.成立人力規劃小組，進行學校師資人力調查及需求分析，配合學校本位課程進行師資調配規劃，輔導日後面臨無課可上之教師，培養第二專長；鼓勵現有未取得合格教師證之教師，利用課餘時間進修，以取得合格教師之資格；並委由教育部代為應徵餐旅群教師。

6.成立設備整合規劃小組，進行各群科現有設備調查及需求分析，配合學校本位課程進行設備資源整合規劃。

二、課程發展委員名單

表 4-2-1　同德家事商業職業學校 103 學年度 課程發展委員會委員名單

職　稱	代表屬性	姓　名	所屬學科
校　長	主任委員	林元貴	數學科
教務主任	執行祕書	陳建懿	流通科
教學組長	副執行祕書	劉寶華	商科
	委　員	張燕鵲	體育科
	委　員	柯佳伶	數學科
	委　員	柯政良	體育科
	委　員	謝佩君	
	委　員	蔡中泰	軍護科
	委　員	黃素琴	
	委　員	吳政明	
	委　員	洪梓恩	輔導科
	委　員	鄭全易	時尚科
	委　員	涂貽勝	流通科
	委　員	游佳慧	社會科
	委　員	陳博楨	體育科
	委　員	涂榮華	
教師代表	委　員	陳峰瑞	餐飲科
	委　員	鄭雪菁	時尚科
	委　員	邵靜如	物流科
	委　員	賴政宏	動畫科
	委　員	侯昆豪	觀光科
	委　員	蔡振彰	食品科
	委　員	吳滿真	應外科
	委　員	周興儀	國文科
	委　員	王梓螢	英文科
	委　員	孫啟皓	體育科
	委　員	王淑蓉	軍護科
	委　員	蔡秀玲	數學科
	委　員	蔡瑞峯	自然科
	委　員	黃宇弘	社會科
	委　員	蕭姍姍	輔導科
家長代表	委　員	盧貴寶	
	委　員		
社區代表	委　員	莊玉姍	
業界代表	委　員	鄭錫欽	
學界代表	委　員		

三、校訂科目教學綱要

(一)一般科目

表 4-3-1-1　　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="5">文學賞析ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="5">Philology appreciate Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td colspan="2">必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="6">■一般科目 □專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="6">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>流通管理科
時尚造型科
多媒體動畫科
食品科
烘焙科</td><td>流通管理科
時尚造型科
多媒體動畫科
食品科
烘焙科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="6">一、能引起閱讀現代文學作品及淺近古籍之興趣
二、能塑造文藝欣賞之涵養
三、能加強閱讀心得分享之表達能力
四、陶冶學生養成優雅之氣質及高尚之情操。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="6">一、古文類：先秦、兩漢、魏晉六朝、唐宋、元明清。
二、韻文類：詩經、楚辭、古詩、樂府詩、詞、曲、現代詩。
三、現代散文類：台灣近期作家作品。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="6">授課教師依課程需求自行編列講義</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="6">(一)教材編選
1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。
2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。
3.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。
5.課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。
(二)教學方法
1.講述法　2.發表法　3.問答法　4.練習法　5.討論法
6.欣賞法　7.自學輔導法 8.觀摩法　9.演示法　10.戲劇表演法 11.結合科技資源的教學　12.分組討論法
(三)教學評量
綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。
(四)教學資源
1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。
2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。
3.期刊雜誌：與語文教學有關之資料。
4 網路資源：與語文教學有關之資料。
(五)教學相關配合事項
1.校方應配合教學活動，舉行班際或校際間之各種語文競賽及相關藝文活動。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-2　　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="5">文學賞析ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="5">Philology appreciate ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td colspan="2">必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="6">■一般科目　□專業科目　　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="6">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>觀光事業科
餐飲管理科
汽車科</td><td>觀光事業科
餐飲管理科
汽車科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="6">一、能引起閱讀現代文學作品及淺近古籍之興趣
二、能塑造文藝欣賞之涵養
三、能加強閱讀心得分享之表達能力
四、陶冶學生養成優雅之氣質及高尚之情操。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="6">一、古文類：先秦、兩漢、魏晉六朝、唐宋、元明清。
二、韻文類：詩經、楚辭、古詩、樂府詩、詞、曲、現代詩。
三、現代散文類：台灣近期作家作品。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="6">授課教師依課程需求自行編列講義</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="6">(一)教材編選
1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。
2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。
3.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。
5.課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。
(二)教學方法
1.講述法　2.發表法　3.問答法　4.練習法　5.討論法
6.欣賞法　7.自學輔導法 8.觀摩法　9.演示法　10.戲劇表演法 11.結合科技資源的教學　12.分組討論法
(三)教學評量
綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。
(四)教學資源
1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。
2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。
3.期刊雜誌：與語文教學有關之資料。
4 網路資源：與語文教學有關之資料。
(五)教學相關配合事項
1.校方應配合教學活動，舉行班際或校際間之各種語文競賽及相關藝文活動。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-3　　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**數學Ⅲ—Ⅵ**			
	英文名稱	Mathematics Ⅲ、Ⅳ、Ⅴ、Ⅵ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科	多媒體動畫科	多媒體動畫科	
學分數	2	2	2	2	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。				
教學內容	直角座標系、三角函數、三角形的解法、式的運算、指數與對數、直線方程式與二元一次不等式、圓、行列式、排列與組合、機率、統計、向量。				
教材來源	授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、以強化原有數學技能為原則。 二、教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且每章授後作一次評量。				

表 4-3-1-4　　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**數學ⅢⅣ**			
	英文名稱	Mathematics ⅢⅣ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科 餐飲管理科 觀光事務科 食品科 烘焙科 汽車科	流通管理科 餐飲管理科 觀光事務科 食品科 烘焙科 汽車科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。				
教學內容	直角座標系、三角函數、三角形的解法、式的運算、指數與對數、直線方程式與二元一次不等式、圓、行列式、排列與組合、機率、統計、向量。				
教材來源	授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、以強化原有數學技能為原則。 二、教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且每章授後作一次評量。				

表 4-3-1-5　　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**數學ⅤⅥ**			
	英文名稱	Mathematics ⅤⅥ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科 餐飲管理科 觀光事務科 流通管理科 食品科 時尚科 烘焙科	流通管理科 餐飲管理科 觀光事務科 食品科 時尚科 烘焙科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。				
教學內容	直線方程式與二元一次不等式、式的運算、方程式、不等式、數列、級數、三角函數、向量、指數對數、圓直線、三角函數應用、排列與組合、機率、統計。				
教材來源	授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、以強化原有數學技能為原則。 二、教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且每章授後作一次評量。				

表 4-3-1- 6　　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學Ⅴ Ⅵ			
	英文名稱	Mathematics Ⅴ Ⅵ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。				
教學內容	直線方程式與二元一次不等式、式的運算、方程式、不等式、數列、級數、三角函數、向量、指數對數、圓直線、三角函數應用、排列與組合、機率、統計。				
教材來源	授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、以強化原有數學技能為原則。 二、教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且每章授後作一次評量。				

表 4-3-1-7　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ			
	英文名稱	Citizen National Defense Education			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　(台北市政府教育局建議參考科目)				
適用科別	流通管理科 多媒體動畫科 餐飲管理科 觀光事業科 時尚造型科 食品科 烘焙科 汽車科	流通管理科 多媒體動畫科 餐飲管理科 觀光事業科 時尚造型科 食品科 烘焙科 汽車科	流通管理科 多媒體動畫科 餐飲管理科 觀光事業科 時尚造型科 食品科 烘焙科 汽車科	流通管理科 多媒體動畫科 餐飲管理科 觀光事業科 時尚造型科 食品科 烘焙科 汽車科	
學分數	1	1	1	1	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	加強學生國防共識，提升防衛動員知能，實踐全民國防目標，增強社會安全基礎。				
教學內容	戰爭與危機的啟示(二上)、當代軍事科技(二下)、 恐怖主義與反恐作為(三上)、野外求生(三下)				
教材來源	授課教師依課程需求選用教育部審核之用書，配合時事及社會，強化宣導。				
教學注意事項	一、教學採多樣化，應以培養學生思考、表達能力為原則。 二、教材與全民國防議題配合，拓展學生學習領域和綜合思考能力。				

表 4-3-1-8　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	英語會話 I-VI			
	英文名稱	English Conversation I-VI			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	汽車科	汽車科	汽車科	
學分數	1	1	1	1	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、訓練學生之聽力技巧、口語表達能力及簡易報告等。 二、增強學生日常英語會話聽力，使能聽懂不同場合、職業、情境主題、目的的對話，亦能理解母語人士正常交談速度的英文。 三、引導學生將所學之字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。 四、能根據所聽的內容，作筆記或口語摘要的能力。				
教學內容	一、自我介紹。 二、禮貌詢問。 三、日常生活用語。 四、社交用語。 五、正式與非正式邀請會話與字彙。 六、正式與非正式道歉會話與字彙。 七、學習面試會話與字彙。				
教材來源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。 四、由教師自行編撰或選用適當教材。				
教學注意事項	一、必須先瞭解每位學生的先備知識。 二、方法宜更須配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 三、應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習，盡量分組練習上課, 以達每位學生均能充分練習說與聽的能力。 四、加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。				

表 4-3-1-9　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	英語聽講Ⅰ-Ⅳ			
	英文名稱	English Listening and Speaking Ⅰ-Ⅳ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	汽車科	汽車科	汽車科	
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、教學旨在經由豐富、有趣的語言世界提升學生的學習動機。 二、為提高學生學習興趣與成效，各聽力階段精心設計情境導向之活動與遊戲，供老師與學生進行口語練習。				
教學內容	一、能介紹自己、家人與工作職稱。 二、能辨識並表達不同的人格特質。 三、能辨認汽車材料的名稱。 四、能清楚地表達自己想要從事的工作並陳述理由。 五、能聽懂並說出月份與年代。				
教材來源	由教師自行編撰或選用適當教材。				
教學注意事項	一、在教學方法上，主要區分聽前訓練、聆聽訓練、聽後訓練。其他亦有文化觀察站、字詞補充等，能讓學生完全學習英語聽力及說話的技巧。 二、在教學評量上，建議應多配合教學的目標，以聽說為主軸，而非填鴨的教學法，評量亦應多元化，除筆紙測驗之外，最好能進行活動及遊戲，並注意學生平時的課堂表現。				

.（二）各科校定科目（以科為單位）

1-1.動力機械群—汽車科—專業科目

表 4-3-2-1-1

科目名稱	中文名稱	基本電學Ⅰ II			
	英文名稱	Introduction to Distribution ManagementI II			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年第一學期	第一學年第二學期			
教學目標	一、能敘述電之特性、單位、功能等基本概念。 二、能辨識電阻器、電容器、電感器，並了解其在電路中之功用。 三、能了解串並聯電路，並計算其電壓、電流之變化。 四、能熟悉各種基本直流電路之特性及其運算方法。 五、培養學生對電學之興趣。				
教學內容	一、電學概論 二、電阻 三、串並聯電路 四、直流網路分析 五、電容及靜電 六、電感及電磁 七、直流暫態 八、交流電 九、基本交流電路 十、交流電功率 十一、諧振電路 十二、交流電源				
教材來源	一、教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度。				
教學注意事項	一、多元化評量方式。 二、理論配合實際操作。				

表 4-3-2-1-2

科目名稱	中文名稱	汽車專業英文			
	英文名稱	Automotive professional English			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、使學生瞭解汽車相關之英文。 二、培養學生汽車專業英文辨讀能力。 三、使學生能具備閱讀及翻譯汽車相關英文之基本能力。				
教學內容	一、Engines systems 引擎系統 二、Body and chassis system 車身及底盤系統 三、Electrical systems 電系 四、Power train system 傳動系 五、Emission control systems 廢氣控制系統				
教材來源	一、相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 二、視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 三、期刊雜誌：與汽油相關英文資料。				
教學注意事項	一、多元化評量方式。 二、理論配合實際操作。				

表 4-3-2-1-3

科目名稱	中文名稱	應用力學進階			
	英文名稱	Applied Mechanics Advanced			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、使學生更熟悉力學的進階原理與知識，並能應用於日常生活上。 二、使學生熟悉工程力學的原理，以作為日後自學或進修的基礎。				
教學內容	一、緒論 二、螺旋 三、螺旋連接件 四、鍵與銷 五、彈簧 六、軸承及軸的連接裝置 七、帶輪與鏈輪 八、摩擦輪 九、齒輪 十、輪系 十一、制動器 十二、凸輪				
教材來源	一、相關圖片、影片。 二、相關教學資源。 三、由教師自行編撰或選用適當教材。				
教學注意事項	一、多元化評量方式。 二、理論配合實際操作。				

表 4-3-2-1-4

科目名稱	中文名稱	汽車噴射引擎			
	英文名稱	Car injection engine			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、提昇學生對產業界專業領域之知識與觀念。 二、培養學生對汽油噴射或修護技能產生興趣及熱愛。 三、指導學生瞭解噴射引擎教材內容，確實建立基本知能。				
教學內容	一、緒論 二、燃料系統 三、空氣導入系統 四、電腦控制系統輸入 五、電腦功能 六、電腦控制系統輸出 七、機械式汽油噴射引擎 八、廢氣控制系統				
教材來源	一、參考工具書：與汽車學教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 二、一般用書：與汽油噴引擎教學有關之資料。 三、期刊雜誌：與汽油噴引擎教學有關之資料。 四、網路資源：與汽油噴引擎教學有關之資料。 五、相關圖片、影片、教學之視聽設備。				
教學注意事項	一、多元化評量方式。 二、理論配合實際操作。 三、校方應配合教學活動，舉行班際或校際間之各種技藝競賽活動。				

表 4-3-2-1-5

科目名稱	中文名稱	汽車材料			
	英文名稱	Automotive materials			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	一、課程介紹材料的分類、製程與特性，瞭解材料之基本性質。 二、瞭解如何使材料的機械性質提升或改善。 三、最後將以目前最常用之汽車材料的應用趨勢做一介紹，提昇學生對產業界專業領域之知識與觀念。				
教學內容	一、概論 二、材料結構 三、合金平衡圖 四、原子擴散 五、強度及加工變形 六、強化理論				
教材來源	一、參考工具書。 二、一般用書：與汽車材料教學有關之資料。 三、期刊雜誌：與汽車材料教學有關之資料。 四、網路資源：與汽車材料教學有關之資料。 五、相關圖片、影片、教學之視聽設備。				
教學注意事項	一、多元化評量方式。 二、理論配合實際操作。				

表 4-3-2-1-6

科目名稱	中文名稱	交通法規			
	英文名稱	Transporation Laws Study			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、交通工作所必須具備之基本法規知識，透過課堂講授，分析現行法規與運輸管理政策之關連性。 二、研討未來交通法規可能改善之方向與建議。				
教學內容	一、交通法規之基本架構與內涵。 二、交通法規之制定與修改。 三、基本法規內容介紹，歷年重要增修之法條內容、背景、政策意涵、與未來發展。 四、重要相關子法之內容與實施檢討。 五、其他相關法規之應用分析。 六、現行法規缺失分析。 七、研議（修）中之法規（含草案）介紹與討論。 八、重要法條釋疑，案例分析。				
教材來源	一、參考工具書：與交通法規教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2、一般用書：與交通法規教學有關之資料。 3、期刊雜誌：與交通法規教學有關之資料。 4、網路資源：與交通法規教學有關之資料。 5、相關圖片、影片、教學之視聽設備。				
教學注意事項	一、多元化評量方式。 二、理論配合實際操作。				

表 4-3-2-1-7

科目名稱	中文名稱	汽車美容			
	英文名稱	Transporation Laws Study			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、學生能瞭解車輛美容及各種美容材料的基本知識。 二、學生能瞭解車輛美容、塗裝工廠的各項機器設備。 三、學生能瞭解基本的研磨及塗裝作業方式。				
教學內容	一、車輛美容及美容的基本知識。 二、美容、塗裝工廠的機器設備及安全與衛生管理。 三、研磨及塗裝作業。 四、新車的塗裝。				
教材來源	一、本科目以在教室由老師上課講解為主，到塗裝工廠操作示範為輔。 二、除教科書外，善用各種實物及照片示範講解，以加強學習效果。				
教學注意事項	一、多元化評量方式。 二、理論配合實際操作。				

表 4-3-2-1-9

科目名稱	中文名稱	汽車應用技術			
	英文名稱	Introduction to Automotive			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、學生能瞭解行車安全檢查的重要性。 二、學生能熟悉開車應注意什麼事項。 三、學生能學習到簡易修護方法。 四、學生瞭解汽車用品選購注意事項。				
教學內容	一、認識汽車 二、汽車檢查與保養 三、使用汽車注意事項 四、汽車及汽車用品的選購 五、常見故障及簡易修護方法				
教材來源	教育部審定 職業學校 動力機械群				
教學注意事項	一、管理模擬報告使學生學以致用，能正確理解原理與應用。 二、隨堂練習主動積極。 三、習題作業於課後立即練習。				

表 4-3-2-1-10

科目名稱	中文名稱	汽車空調			
	英文名稱	Automotive Air Condition			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、認識汽車冷暖氣機件的構造及工作原理。 二、認識汽車空調設備的配置及控制系統。 三、瞭解汽車空調系統的操作程序。				
教學內容	一、汽車空調基本原理。 二、壓縮機。 三、蒸發器與冷凝器。 四、貯液筒與膨脹閥。 五、汽車空調控制系統。 六、汽車空調電路系統。				
教材來源	教育部審定 職業學校 動力機械群				
教學注意事項	一、管理模擬報告使學生學以致用，能正確理解原理與應用。 二、隨堂練習主動積極。 三、習題作業於課後立即練習。				

1-2.動力機械群─汽車科─實習科目

表 4-3-2-1-11

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Project Study ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、能具備現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。 二、能建立職場正確工作態度及人際關係處理能力。 三、能具備專業知能的應用能力。 四、能具備撰寫書面報告之能力。 五、能具備口頭報告與心得分享之能力				
教學內容	一、探討主題與課程目標。 二、現場工作程序之認識。 三、實務工作知能之實作與應用。 四、實務經驗與心得撰述。 五、經驗心得的報告與討論。 六、實務學習綜結與建議。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、教師可運用分組方式協助學生選定實務專題題目。 二、實務環境課前介紹與課後檢討交互教學。 三、學校教師擔負說明、輔導責任。 四、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。				

表 4-3-2-1-12

科目名稱	中文名稱	底盤實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Automotive Cosmetology Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、使學生瞭解汽車底盤之結構與工作原理。 二、熟悉汽車底盤各機件之拆裝及分解組合。 三、能作汽車底盤之故障檢修				
教學內容	傳動系統、煞車系統、懸吊系統、轉向系統之操作檢修。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、請家長多給予學生信心，並多利用訂閱汽車雜誌或期刊，提供新知 訊息，引導貴子弟學習之興趣。 二、陪貴子弟參觀汽車展、資訊展，並與討論汽車業發展動向。				

表 4-3-2-1-13

科目名稱	中文名稱	汽車檢修實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Automotive Inspection & Repair Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識汽車底盤各項機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整底盤的基本技能。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。				
教學內容	一、離合器總成檢修。 二、變速箱檢修。 三、傳動軸檢修。 四、前軸總成。 五、檢修後軸總成檢。				
教材來源	經學校的選書會議決定出教材版本及書商。				
教學注意事項	一、本科目為實習科目。 二、如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 三、以教師講解、示範，學生操作實習為原則				

表 4-3-2-1-14

科目名稱	中文名稱	汽車實務Ⅰ~Ⅳ			
	英文名稱	Automotive Inspection Ⅰ~Ⅳ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科	汽車科	汽車科	
學分數	3	3	4	4	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、認識汽車及各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能， 且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。				
教學內容	一、儀器設備 二、電瓶 三、起動系統 四、充電系統 五、電子點火系統				
教材來源	一、自編教材 二、合格教科用書				
教學注意事項	教學評量 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、 討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				

表 4-3-2-1-15

科目名稱	中文名稱	汽車實習Ⅰ~Ⅳ			
	英文名稱	Automotive Practice~Ⅳ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科	汽車科	汽車科	
學分數	3	3	3	3	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	
教學目標	一、學生能了解汽油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 二、學生能了解汽車綜合實習正確方法且符合廠家規範。 三、學生能了解汽車電系綜合實習正確方法且符合廠家規範。 四、學生能了解柴油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 五、能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。				
教學內容	一、汽油引擎工作原理及該引擎形式作業規範 二、汽車底盤工作原理及該底盤型式作業規範 三、汽車電系工作原理及電系型式作業規範 四、柴油引擎工作原理及該柴油引擎型式作業規範 五、汽車其他相關實習原理及該汽車型式作業規範				
教材來源	一、自編教材 二、合格教科用書				
教學注意事項	教學評量 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、 討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				

表 4-3-2-1-16

科目名稱	中文名稱	汽車空調實務Ⅰ~Ⅳ			
	英文名稱	Automotive Air Conditioning Practice Ⅰ~Ⅳ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科	汽車科	汽車科	
學分數	3	3	3	3	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	
教學目標	一、認識汽車冷暖氣機件的構造及工作原理。 二、認識汽車空調設備的配置及控制系統。 三、瞭解汽車空調系統的操作程序。				
教學內容	一、汽車空調基本原理。 二、壓縮機。 三、蒸發器與冷凝器。 四、貯液筒與膨脹閥。 五、汽車空調控制系統。 六、汽車空調電路系統。				
教材來源	一、自編教材 二、合格教科用書				
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。				

表 4-3-2-1-17

科目名稱	中文名稱	汽車噴射引擎與實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Gasoline injection engine ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識汽油噴射引擎之優點及噴射系統之種類。 二、了解汽油噴射引擎三個子系統：燃料系統、空氣導入系統及電子控制系 統等各元件之構造及作用原理。 三、了解汽油噴射引擎電子控制系統輸入及輸出單元組件之構造及作用原理 。 四、了解汽油噴射引擎自我診斷系統及OBD 車上診斷系統之功能。 五、了解汽缸直接噴射之構造、特殊設計及優點。 六、了解汽油噴射引擎廢氣控制系統各元件之構造及作用。				
教學內容	一、汽油噴射引擎概述。 二、燃料系統。 三、空氣導入系統。 四、電子控制系統概述。 五、電子控制系統輸入單元。 六、電子控制系統輸出單元。 七、汽缸直接噴射系統。 八、自我診斷系統及車上診斷(OBD)系統。 九、廢氣控制系統。				
教材來源	一、教育部教科書(審定本) 二、教師自編教材 三、國內出版社出版相關教科書				
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、教師教學時應充分泯用教材、教具及其他教學資源。 三、教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，。				

表 4-3-2-1-18

科目名稱	中文名稱	自動變速箱實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Automatic Trasmission Practice Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	汽車科	汽車科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、導引習得汽車自動變速箱的概念與知識。 二、訓練習得汽車自動變速箱基本工作原理。 三、奠定汽車電子控制自動變速箱的基礎。				
教學內容	一、汽車自動變速箱基本知識(液體接合器、液體扭力變換接合器、行星齒輪 系)。 二、汽車自動變速箱結構與工作原理(液壓簡介、控制閥組、油幫、複合行星齒 輪組、液壓離合器、操作介面)。 三、汽車自動變速箱應用概況（各車系自動變速箱介紹、電腦控制 四、汽車自動變速箱、自動變速箱的維修與保養)。				
教材來源	一、教育部教科書(審定本) 二、教師自編教材 三、國內出版社出版相關教科書				
教學注意事項	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、 口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				

2-1. 商管群流通管理科—專業科目

表 4-3-2-2-1　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	流通管理概論Ⅰ II			
	英文名稱	Introduction to Distribution ManagementI II			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、讓學生將切身生活的體驗與商業業態做結合，從生活中學習知識。 二、引導學生觀察所處之外在環境，啟發學生用理論思考並能做分辨。				
教學內容	一、流通基礎認識。 二、流通產業經營環境。 三、商流與業態基礎認識。 四、業態發展。 五、產界間物流活動。 六、物流中心作業系統。 七、金流活動與塑膠貨幣。 八、銷售時間情報管理系統。 九、電子貨幣-IC 金融卡。 十、電子訂貨系統。 十一、電子資料交換標準。 十二、加值網路。				
教材來源	一、教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度。				
教學注意事項	一、多元化評量方式。 二、理論配合實際操作。				

表 4-3-2-2-2 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	門市服務Ⅰ ⅠI			
	英文名稱	Retail SalesServices I II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、培養具前瞻性的服務管理人才。 二、認識門市服務的經營管理技術。 三、認識乙、丙級門市服務技術士檢定規劃。 四、具備通過丙級門市服務技術士檢定之能力。				
教學內容	一、零售概論。 二、門市行政。 三、門市清潔。 四、商品處理作業。 五、櫃台作業。 六、顧客服務作業。 七、簡易設備操作。 八、環境及安全衛生作業。 九、職業道德。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、教學方法 1.講述法、討論法。 2.注重實例研討，培養學生觀察、分析及判斷之能力。 二、教學評量：考試、報告及平時表現。 三、教學資源 1.利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果。 2.可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。 四、教學相關配合事項：可尋求不同領域業界專家蒞校講授。				

表 4-3-2-2-3 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業禮儀ⅠⅡ			
	英文名稱	Business Etiquette ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解生活禮儀的內涵及應用時機。 二、熟習商業禮儀的使用情況。 三、瞭解禮儀知識及規範的人、事、物的配合。 四、培養具有日常生活禮儀及商業禮儀的習慣。				
教學內容	一、行的禮儀。 二、食的禮儀。 三、衣的禮儀。 四、住的禮儀。 五、育的禮儀。 六、樂的禮儀。 七、辦公室禮儀。 八、商業從業人員禮儀。 九、國際禮儀。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、多元化評量方式：利用剪報、教室規範、日常服儀考核等方式，落實此學科的教學成效。 二、身教重於言教：教師的言行是此門科的影響力量，故教師的服儀應力求端莊，對待學生應掌握分寸。				

表 4-3-2-2-4 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	企業倫理ⅠⅡ			
	英文名稱	Business Ethics ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解企業倫理(含職業道德)之重要性、涵意及內容，作為未來職場依循之準則。 二、具備誠實信用之品德操守，共同維護職業榮譽。				
教學內容	一、企業倫理之基本概念。 二、企業倫理。 三、職業道德。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、講述法、討論法，注重實例研討，培養學生觀察、分析及判斷之能力。 二、利用多媒體教學，並可利用報章及雜誌，加強實例介紹。				

表 4-3-2-2-5 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業概論Ⅲ Ⅳ			
	英文名稱	Introduction to Business Ⅲ Ⅳ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.使學生瞭解個人生活一切活動和商業活動有關 2.使學生瞭解商業各類活動的特質與不同經營方式 3.培育學生應具備現代化的商業知識及商業對社會應負有的責任				
教學內容	1.緒 論 (1)商業的意義 (2)商業的社會角色與責任 2.商業的經營型態 (1)業種與業態 (2)零售業 (3)批發業 3.連鎖企業 (1)傳統商店經營現況危機 (2)連鎖經營的優點 (3)連鎖加盟組織類型及加盟條件概述 (4)連鎖店的經營管理 (5)異業結盟 4.行銷管理 (1)行銷管理的觀念演進 (2)目標市場的區隔與演進 (3)行銷策略 (4)國際行銷與網路行銷				
教材來源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材				
教學注意事項	1.教學方法：講述法 2.教學評量：口試、筆試、報告。 3.教學資源：媒體-影帶、教科書、雜誌報紙。				

表 4-3-2-2-6 私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業現代化ⅠⅡ			
	英文名稱	Business Modernization ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解商業現代化對提昇公司生產力及競爭優勢之意義。 二、學習如何利用商業現代化來加速資訊網的運作與其正確性、適切性、及時性。 三、培養正確的商業現代化觀念及守法之精神。				
教學內容	一、商業現代化基本概念 二、流通業現代化 三、條碼 四、銷售時點管理 五、電子訂貨系統 六、加值型網路 七、電子資料交換 八、塑膠貨幣				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主，影片或校外參觀為輔。 二、除教科書外，剪報和期刊閱讀報告，上網查詢相關資料並講解，以加強學習效果。				

表 4-3-2-2-7 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	經濟學Ⅲ Ⅳ			
	英文名稱	Economics Ⅲ Ⅳ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	從上學期偏重個體經濟學的講授到下學期以總體經濟學為主，使學生從理論架構中跳出固定的思考模式一起探討我國當前的經濟政策是否有所偏差，讓學生對社會的經濟脈動有更深一層的體悟。				
教學內容	1. 所得分配理論 2. 國民所得 3. 貨幣銀行 4. 貨幣理論 5. 貿易理論與實務 6. 國際收支與外匯供需 7. 景氣循環物價水準與總體經濟對策 8. 總需要與總供給 9. 凱因斯有效需要與三大函數 10. 國民所得之決策與率數理論 11. 經濟波動經濟發展與經濟成長				
教材來源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。				
教學注意事項	一、講解法 二、實作法 三、討論法 四、問答法 五、案例與經濟情勢研析				

表 4-3-2-2-8 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	物流管理Ⅰ II			
	英文名稱	Logistic Management Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解物流與供應鏈關係。 二、了解物流系統的活動內容。 三、了解現代物流的趨勢與挑戰。				
教學內容	一、物流是什麼。 二、生活的物流。 三、運輸管理。 四、倉儲管理。 五、與時俱進的物流功能。 六、全球化貿易。 七、現代物流趨勢。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、教學方法： 1.重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解管理的意義。 2.依學生差異，適時調整課程內容。 二、教學評量： 1.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 2.評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。				

表 4-3-2-2-9 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	資訊安全概要ⅠⅡ			
	英文名稱	Information to Security of Information ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解資訊安全定義，熟悉網路運作與安全機制。				
教學內容	一、資訊安全之定義。 二、系統安全威脅。 三、密碼系統簡介。 四、使用者識別與訊息鑑別。 五、通訊安全協定。 六、系統安全控管。 七、網路系統運作與安全機制。 八、實例運用。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、講述法。				

表 4-3-2-2-10 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	顧客關係管理Ⅰ II			
	英文名稱	Customer Relationship ManagementⅠ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、協助學生理解顧客關係管理的本質。 二、協助學生理解商業環境中不同的顧客差異。 三、流通管理科協助學生理解顧客關係管理對企業所產生的功能。 四、發展學生應用顧客關係管理的知能解決商業經營環境中所遭遇到的問題。 五、培養學生正確的顧客服務觀念和態度，並啟發其對顧客服務之創意。				
教學內容	一、課程簡介。 二、顧客關係管理的本質。 三、解顧客差異。 四、顧客關係管理之功能。 五、資訊科技與顧客關係管理。 六、顧客關係與知識管理。				
教材來源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自行補充教材。				
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主，影片或校外參觀為輔。 二、除教科書外，剪報和期刊閱讀報告，以加強學習效果。				

2-2 商管群流通管理科—實習科目

表 4-3-3-2-11 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Project Study ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、整合過去所學及組之同學所專長之項目，尋找一合適目標，製作一專案。 二、規劃、架設、經營網路商店之相關技能發展地方特色。				
教學內容	一、專題方向訂定。 二、專題原始資料搜集 三、規畫整合與架構 四、實作之技巧整合。 五、作品測試及包裝。 六、書面資料格式設計與重點規劃。 七、簡報方式與表達。 八、發表。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、指導老師以組之專長，提供建言。 二、方向可為南投地區發展、學校相關介紹或班級相關回憶。 三、製作編重在整合。				

表 4-3-3-2-12 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作實務ⅠⅡ			
	英文名稱	FrontPage Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修 □選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、認識網頁程式設計的基本概念與運作原理。 二、瞭解網頁程式設計的各種物件和元件的用法。 三、熟練基本的程式撰寫語法。 四、透過基本範例，由淺而深，了解如何利用網頁程式撰寫出實用的功能。				
教學內容	一、加強 HTML 語言與 CSS 的觀念。 二、瞭解網頁設計的概念及準備工作。 三、建立網頁設計的作業平台。 四、認識並熟練所使用的程式語言。 五、網頁表單之製作。 六、丙級網頁設計題庫實作練習 七、瞭解各種物件與元件。 八、實例探討與實作。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、加強實作練習。 二、協助學生利用網頁程式計開發有用之網頁系統，進而協助網站經營與管理。				

表 4-3-3-2-13 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	會計套裝軟體實習 I-Ⅱ			
	英文名稱	Accounting Software Package　Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解套裝軟體的意義。 二、認識商業套裝軟體的涵蓋領域及其應用範疇。 三、熟悉數種常用之會計套裝軟體之應用。				
教學內容	一、套裝軟體之介紹。 二、簡介應用商業套裝軟體。 三、會計套裝軟體之應用。 四、實務操作。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。 三、台科大出版社會計事務(資訊項)小福星套裝軟體。				
教學注意事項	一、教學宜授課與實習並重，就行政院金融監督管理委員會證券期貨局公佈之八大循環加以介紹，期學生瞭解作業環境及應有之內部控制觀念，使所學專業知識能整合應用。 二、教科書編輯內容應輔以實例介紹與操作，教材單元參考部份請著者設計應用程式(單機版及網路網)以啟發學生興趣，並活潑教學。				

表 4-3-3-2-14 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	視窗軟體應用實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Application for Windows (Practice) ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、對於計算機之軟、硬體有基本之概念。 二、中文輸入之加強。 三、Office 系列軟體、網路、全球資訊網之認識與應用。				
教學內容	一、電腦基本概論。 二、作業系統基本操作。 三、文書處理軟體介紹。 四、試算表軟體介紹。 五、簡報軟體介紹。 六、網路概論。 七、網路資源探索。 八、防毒軟體介紹。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、本課程以介紹電腦原理及相關應用軟體的操作及應用，課堂上採簡報大綱及廣播教學系統教授，中文輸入練習則需同學們課後自行練習。				

表 4-3-3-2-15 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中英文輸入ⅠⅡ			
	英文名稱	Chinese and English data InputⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、熟悉鍵盤及英文打字之方法。 二、能瞭解中文拆碼的原則與方法。 三、奠定學習電腦技能之基礎，迎合科技時代之需求。 四、能通過電腦技能檢定考試，取得證照。				
教學內容	一、簡介。 二、電腦系統介紹。 三、英文輸入。 四、電腦英文輸入檢測。 五、電腦中文系統。 六、注音輸入法。 七、倉頡輸入法。 八、無蝦米輸入法。 九、電腦中文實際操作。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、每位學生以使用一部電腦為原則。 二、最好只選擇一種中文輸入法，以操作熟練為原則。 三、務必使學生實際上機練習。 四、英文輸入以平時每次上課之測驗及上課態度為平時成績。 五、中文輸入以拆碼練習評定為平時成績。 六、測驗每分鐘輸入的字數，作為月考、期考成績。 七、第一學期務必使學生達 15 字/分之水準，第二學期要求 30 字/分以上之水準。				

表 4-3-3-2-16 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業套裝軟體應用ⅠⅡ			
	英文名稱	Apprication of Business Software Package ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解套裝軟體的意義。 2.認識電腦套裝軟體的涵蓋領域及其應用範疇。 3.熟悉數種常用之電腦套裝軟體並應用之。				
教學內容	1.套裝軟體之介紹。 2.簡介應用電腦套裝軟體。 3.電腦套裝軟體之應用解說教學。 4.實務操作。				
教材來源	1.實習電腦網路教室。 2.廣播教學設備。 3.相關教學參考圖片、視訊等。 4.宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。				
教學注意事項	1.教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。				

表 4-3-3-2-17 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國際貿易實務Ⅰ II			
	英文名稱	Practice ofInternational Trade I II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科	科	科	科
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、培養擔任貿易基層人員的能力。 二、熟練貿易文件的製作與運用。 三、培養對貿易實務操作有獨立作業之能力。				
教學內容	一、緒論 二、貿易條規 三、交易前的準備 四、國際貿易交易的基本條件 五、進出口價格的計算 六、報價與接受 七、貿易契約的簽訂 八、進口簽證 九、信用狀 十、出口備貨、檢驗與公證 十一、出口簽證 十二、出口報關、裝船 十三、貨物運輸保險 十四、輸出保險				
教材來源	一、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。 二、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。				
教學注意事項	一、教學方法：講述法、討論法。 二、教學評量：考試、報告及平時表現。 三、教學資源 1.利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果。 2.可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。				

表 4-3-3-2-18 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業經營實務Ⅰ II			
	英文名稱	Business Management PracticeI II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、熟悉各類型中小商店的經營實務。 二、瞭解現代化的商業環境。 三、學會使用簡易的商業自動設備。 四、學習商業經營的內容及內涵。 五、熟悉現代商業實際運作之系統、程序及作業方法。 六、增加個案研討實例，以求理論與實務相結合。				
教學內容	一、營業準備 二、商品策略與管理 三、銷售管理 四、銷售時點資訊管理 五、商品採購與庫存管理 六、供應商管理與電子訂貨系統 七、風險管理 八、中小型商店之營運管理實務 九、個案研討				
教材來源	一、教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度。 三、選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的商業經營實務教材。				
教學注意事項	一、教學方法 1.講述法、討論法。 2.注重實例研討，培養學生觀察、分析及判斷之能力。 二、教學評量：考試、報告及平時表現。 三、教學資源 1.利用多媒體教學，增廣教學內容與提升教學效果。 2.利用報章雜誌，加強實例之介紹。				

表 4-3-3-2-19 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	行銷實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Practical Application of Marketing ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、學生能瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 二、學生能分析行銷環境和消費者購買行為。 三、學生能瞭解市場區隔與選擇目標市場。 四、學生能瞭解產品、價格、行銷通路規劃與決策。 五、學生能瞭解各種溝通與推廣策略。 六、學生能瞭解各種行業的行銷方式。				
教學內容	一、行銷概念。 二、行銷管理與規劃。 三、分析行銷環境。 四、消費者與消費者購買行為。 五、市場區隔與選擇目標市場。 六、產品、價格、行銷通路規劃與決策。 七、批發、零售與實體配送。 八、溝通與推廣策略。 九、各種行業的行銷。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主，影片或校外參觀為輔。 二、除教科書外，剪報和期刊閱讀報告，上網查詢相關資料並講解，以加強學習效果。				

表 4-3-3-2-20 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	電腦動畫製作實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Computer Design of Animatio (Practice) ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解電腦動畫基本概念。 二、瞭解電腦動畫應用範圍。 三、瞭解物件製作與調整。(路徑、輪廓等編輯工具的運用) 四、瞭解影像物件的剪、調整、變形與翻轉。 五、熟悉電腦軟硬體及週邊設備的操作能力。				
教學內容	一、電腦動畫原理 二、點陣繪圖與向量繪圖比較及概論。 三、電腦動畫製作技巧及運用 四、圖形描繪及動畫影像的產生。 五、透過作練習與作品賞析，培養電腦動畫創作之能力。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、在繪圖及描繪軟體的教學階段，應著重在訓練並培養學生的描繪能力，勿使學生過於依賴現成的簡便工具。 二、在動畫製作的教學階段，應啟發學生對圖形意象上的創作思考。 三、蒐集使用電腦動畫製作完成的作品或實例，以利教學。				

表 4-3-3-2-21 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	展示設計			
	英文名稱	Display Design			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、 瞭解展示的意義及其基本理論。 二、 具備展示設計的實務製作能力。				
教學內容	一、 展示的意義與基本理論。 二、 展示的規劃。 三、 展示設計的作業及程序。 四、 展示設計的構成要素。 五、 櫥窗展示設計。 六、 商店展示設計。 七、 宣傳空間的展示設計。				
教材來源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校教師自編教材				
教學注意事項	一、各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 二、各項教學活動應配合教學示範與個別指導。 三、應重視與鼓勵學生之創造力。				

表 4-3-3-2-22 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	金融實務			
	英文名稱	Practical Applications of Financial Affairs			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、認識社會經濟中可使用之金融商品。 二、瞭解各項金融商品的特性及作業概況。				
教學內容	一、緒論。 二、銀行體系。 三、地下金融市場。 四、IC 金融卡。 五、證券市場。 六、共同基金。 七、債券市場。 八、外匯市場。 九、期貨市場。 十、短期票券。				
教材來源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校教師自編教材				
教學注意事項	一、透過課本、筆記及補充講義教學。 二、要求學生須關心與金融實務有關的時事。 三、訓練學生能上網搜尋有關國內外金融				

表 4-3-3-2-23 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	會計實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Practical Application of Accounting ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟習各種會計交易事項之會計處理。 二、培養會計基本概念之思辨能力。 三、瞭解各種會計課題之全貌，具備整體概念，使各觀念有所連結並相通。 四、具備處理各種會計處理之實務及工作能力。 五、認識最廣用之「商業會計法」及相關法令。				
教學內容	一、合夥會計。 二、公司會計。 三、現金與短期投資。 四、應收款項、存貨。 五、基金及長期投資。 六、固定資產。 七、遞耗資產、無形資產及遞延借項。 八、應付公司債與長期債券投資。 九、負債。 十、現金流量表。 十一、財務報表概述。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、為求理論與實際配合，舉凡帳簿和報表，均用一般企業務上所採用之格式。 二、應加強實際處理會計實務的能力。 三、配合企業需要，加強學生之實務經驗。				

表 4-3-3-2-24 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	銷售實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Sales Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、傳授人員銷售有關之技能。 二、培養商場上人際溝通能力。				
教學內容	一、消費者的採購過程與服務需求。 二、工業用戶的採購程序與服務需求。 三、銷售員可提供之服務種類、範圍。 四、銷售員的溝通技巧。 五、銷售員的禮儀行為。 六、銷售員的心態與服務觀念。 七、店面佈置與人員解說服務。 八、銷售店實地參觀與實習。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、盡量採用角色扮演，進行實務演練。				

表 4-3-3-2-25 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	連鎖店經營管理實務Ⅰ II			
	英文名稱	Topics on Practical Applications of Chained-store Management I II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、 瞭解連鎖店管理之基本觀念 二、 認識連鎖店管理之實務作業 三、 探討連鎖店營運與管理技巧				
教學內容	一、 連鎖企業的經營與發展現況 二、 商圈評估 三、 展店佈點策略 四、 展店作業與店面裝璜管理 五、 賣場管理技巧 六、 連鎖店店長營運能力的提升 七、 塑造賣場氣氛和店格 八、 掌握市場脈動的商品組合與陳列技巧 九、 連鎖店人力資源管理 十、 促銷策略與運用實戰 十一、單店投資與總部營運回收分析 十二、財務報表管理秘訣 十三、加盟店運作和控制技巧 十四、雙贏的加盟管理規章與契約書訂定 十五、選擇與評估傑出的加盟系統 十六、連鎖員工內部創業與獎勵辦法制定 十七、邁向高峰的加盟拓展技巧 十八、連鎖國際授權加盟運作				
教材來源	一、教材應由教師自行編寫或選擇適宜之教材。 二、教材內容及次序應參照大綱，並符合教學目標。 三、應考量學生學習狀況，讓其學以致用。				
教學注意事項	要求學生模擬性的撰寫經營模式與管理方針，並分享研究結果與報告。				

表 4-3-3-2-26 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	電子商務實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Introduction Electronic Commerce ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 二、規劃設計微型事業電子商店之模擬。 三、培養正確的電子商務應用方式。				
教學內容	一、電子商務架構。 二、電子商務商業模式。 三、電子商務案例。 四、電子商務平台。 五、電子商店管理。 六、電子商店規劃設計。 七、電子商店軟體操作實務。 八、綜合練習				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、教學方法：可利用個案教學法或直接教學法。 二、教學評量：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；另評量應多元化。 三、教學資源：加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				

表 4-3-3-2-27 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	電腦應用操作實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Computer Applications Operation (Practice)ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養操作套裝軟體的基本知識及能力。 二、從實際操作中瞭解資訊網路之建構與應用。 三、科技新知的發展在電子計算機應用上的效益。 四、培養團體合作精神與正確使用電子計算機的態度。				
教學內容	一、OFFICE 系列軟體之進階應用。 二、網際網路應用軟體之進階應用。 三、多媒體軟體之操作應用。 四、其他應用軟體之操作應用				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、課堂講授方式以上機實作為主。 二、利用實例操作，加強輸入資料正確的重要性及輸出資料再查核的觀念。				

表 4-3-3-2-28 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	資料庫管理實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Database ManagementⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、充分了解資料處理與資料庫管理的概念。 二、應用資料庫系統的基本概念和理論，學習資料庫系統的設計及實作技巧，並討論資料庫環境中相關管理議題。 三、使同學們兼具有獨當一面獨立完成分析、規劃軟體專案的能力。 四、培養同學適應未來對資料庫系統研究、深造、就業、進修的資料庫管理基礎。				
教學內容	一、資料庫管理系統概念。 二、資料庫的建立。 三、資料工作表的操作。 四、尋找、取代、排序與篩選資料。 五、查詢應用。 六、資料表的關聯性。 七、表單操作與設計。 八、報表設計。 九、利用本課程所學內容，實作應用練習。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、理論配合實際操作。				

表 4-3-3-2-29 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網際網路應用實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Applications of Internet (Practice) ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解網際網路的概念。 二、學習網際網路有效的操作及應用。 三、學習網際網路商業行為的模擬作業。 四、具備網際網路安全的概念及保護的態度。				
教學內容	一、網際網路的概念。 二、Internet、Intranet、Extranet 的介紹。 三、網際網路在各行各業的應用。 四、網際網路的策劃與評估。 五、網際網路的安全。 六、網際網路未來趨勢。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、理論配合實際操作。				

表 4-3-3-2-30 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業經營實務Ⅰ II			
	英文名稱	Business Management PracticeI II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	流通管理科	流通管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟悉各類型中小商店的經營實務。 二、瞭解現代化的商業環境。 三、學會使用簡易的商業自動設備。 四、學習商業經營的內容及內涵。 五、熟悉現代商業實際運作之系統、程序及作業方法。 六、增加個案研討實例，以求理論與實務相結合。				
教學內容	一、營業準備 二、商品策略與管理 三、銷售管理 四、銷售時點資訊管理 五、商品採購與庫存管理 六、供應商管理與電子訂貨系統 七、風險管理 八、中小型商店之營運管理實務 九、個案研討				
教材來源	一、教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度。 三、選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的商業經營實務教材。				
教學注意事項	一、教學方法 1.講述法、討論法。 2.注重實例研討，培養學生觀察、分析及判斷之能力。 二、教學評量：考試、報告及平時表現。 三、教學資源 1.利用多媒體教學，增廣教學內容與提升教學效果。 2.利用報章雜誌，加強實例之介紹。				

3-1.家政群時尚造型科—專業科目

表 4-3-4-3-1 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美髮ⅠⅡ			
	英文名稱	Hair Dressing ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修 □選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第一學年第一學期	第一學年第二學期			
教學目標	一、瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 二、熟練運用各種美髮技能。 三、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 四、養成鑑賞能力之養成及認真敬業的工作態度。				
教學內容	一、毛髮的認識 二、美髮用具的認識 三、冷燙 四、剪髮 五、整髮				
教材來源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。				
教學注意事項	一、行政方面：各項軟、硬體均應齊全。 二、教學方面：教師應具備專業知識及學能力，並不斷接收新知。 三、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 4-3-4-3-2 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美顏 I~II			
	英文名稱	Facial Beautification I~II			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■ 專業科目　□ 實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、明瞭一般美容之專業知識。 二、熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。 三、培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。				
教學內容	一、緒論。 二、化妝與色彩。 三、化妝製品的認識與選擇。 四、粉底的種類。 五、眉型的美化。 六、基本化妝、外出妝、職業婦女妝。 七、貼膠紙。 八、眼影、眼線的美化。 九、假睫毛的裝戴。 十、鼻影、唇的美化。 十一、　臉型與粉底、腮紅的修飾。 十二、　日間宴會妝。 十三、　晚間宴會妝。				
教材來源	一、坊間教材 二、自編講義 三、其他相關資料				
教學注意事項	一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能。				

表 4-3-4-3-3 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	時尚產業概論ⅠⅡ			
	英文名稱	Introduction of Modern Industry ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識時尚產業及文化創意產業的內涵與發展。 二、探討時尚產業之趨勢。 三、了解時尚產業之現況運作及發展方向。				
教學內容	一、緒論。 二、時尚服務發展現況與趨勢 三、生活美學與時尚服務的關係 四、時尚服務模式分析。 五、時尚服務市場發展。 六、我國時尚服務業發展挑戰。 七、未來時尚服務業發展趨勢。				
教材來源	一、網路資訊（坊間教材） 二、自編教材 三、其他相關資料				
教學注意事項	一、教師運用媒體及影片輔助教學，以增進學習興趣。 二、教師配合網路蒐集講解並運用媒體輔助教學。 三、觀摩時尚流行影片實例。 四、分組蒐集作業、報告。				

3-2.家政群時尚造型科—實習科目

表 4-3-4-3-4 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	男子流行髮型ⅠⅡ			
	英文名稱	Male Fashion hair-cutⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目 □專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、擴展美髮學習範圍，使對男子理髮能有深入了解。 二、熟悉男子理髮的操作技巧，培養從事美行業的志趣。 三、啟發學生觀察鑑賞、創意、思考及審美能力。				
教學內容	一、男子理髮用具的介紹與應用 二、洗髮技巧(前仰式) 三、剪髮技巧(推剪) 四、整髮技巧 五、燙髮技巧(電鉗) 六、染髮 七、髮型設計與綜合應用 (傳統式剪髮、現代式剪髮、青少年髮型、壯年髮型、中老年髮型、平頭) 八、男士創意髮型設計				
教材來源	一、運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網路及國際競賽照片教學，增擴教學內容與教學成效。 三、融入相關流行資訊，提升學生時尚美學。				
教學注意事項	注重實務方面，教材內容之安排，適合學生吸收程度，視情況增加變化式、創意性，學生能學以致用。				

表 4-3-4-3-5 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	指甲藝術ⅠⅡⅢⅣ			
	英文名稱	Nail ArtⅠⅡⅢⅣ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科	
學分數	2	2	1	1	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、認識藝術指甲的歷史。 二、了解指甲的基本生理組織 三、熟悉手足保養專業技能 四、熟悉指甲彩繪技巧 五、培養正確的學習態度及消毒衛生習慣 六、培養專業美甲人員				
教學內容	一、藝術指甲的歷史、發展。 二、指甲的生理構造。 三、異常指甲的介紹。 四、修甲用具的認識 五、手足保養 六、彩繪指甲的技巧運用。 七、粉雕指甲的技巧運用。 八、水晶指甲設計 九、3D 立體粉雕 十、法式甲片水晶指甲製作 十一、　裂損指甲的修補方法				
教材來源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。				
教學注意事項	一、 教材編選以理論與實務並重，並讓學生多方了解各種指甲彩繪之產品與材料。 二、 彩繪及粉雕技能的學習以甲片練習為優先，待技術熟練後，可施行於真人模特兒手上。 三、 建議授課教師多使用網路資源，蒐集最新資料，增進教學內容的多樣化。同時可指導學生利用網路資源蒐集資料和撰寫作業，增進學生之現代社會生活的能力。 四、 加強審美及原創性並觀摩優良作品，提升美學創意能力。				

表 4-3-4-3-6 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	創意整體造型ⅠⅡ			
	英文名稱	The creative overall shapeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解中西服裝、髮型、化粧、造型之流行史及流行趨勢之走向、培養學生設計及繪畫整體造型設計圖及整體造型的鑑賞力。 二、瞭解各種臉型、髮型之型態美，讓學生學會蒐集各種服裝雜誌資料，以提高對創意整體造型的表現技巧。 三、、培養學生的審美觀及美的鑑賞力培養學生創作設計的能力，如何掌握個人整體造型的特色、能將設計理念創作、表現於自身，提升審美能力。 四、讓學生了解整體造型的搭配在日常生活中的重要性，掌握流行 的敏感度。。 五、熟練舞台化妝的技巧，以培養專業素養。 六、使學生瞭解整體美理論及概念，能將創意造形設計展現於畢業成果展。				
教學內容	一、紙圖設計-臉部及全身， 二、配飾製作及搭配。 三、服裝或布料的選購。 四、頭髮或頭飾製作。 五、舞台化妝設計。 六、音樂的選擇。 七、台步訓練。 八、整體造型搭配。				
教材來源	一、台科大-整體造型。 二、臉部及全身設計圖。 三、配合時尚流行變化課程。 四、欣賞各學校畢業成果展影片。				
教學注意事項	一、配合時尚流行變化課程。 二、指導學生在造型時需注意臉型、個性、時間、地點、場合、角色與流行趨勢的配合。 三、針對不同特質的人做好造型設計。				

表 4-3-4-3-7 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美容與衛生			
	英文名稱	Cosmetoiogy and Sanitation			
科目屬性	必／選修	■必修 □選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第一學年 第二學期				
教學目標	一、了解有關美容的衛生技能。 二、熟悉美容的衛生技能。 三、維護心理健康，增進生活情趣。				
教學內容	一、個人衛生 二、公共衛生 三、環保與美容 四、微生物與傳染病的防治 五、理容美髮業機具及毛巾的洗滌與消毒 六、化妝品衛生 七、美容美髮衛生技能實作Ⅰ 八、急救與安全 九、人格發展與心理衛生 十、性教育				
教材來源	啟英文化 陳樺亭編著				
教學注意事項	一、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。 二、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。 三、教材應參照美容美髮證照檢定之內容及其他相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。 四、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

表 4-3-4-3-8 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美膚實務Ⅰ-Ⅲ			
	英文名稱	Facial Practice Ⅰ-Ⅲ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科		
學分數	2	3	3		
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期		
教學目標	一、認識皮膚的基本構造。 二、瞭解皮膚的知識。 三、瞭解化妝製品優劣的鑑別方式。 四、熟悉個人與專業護膚的技能。 五、養成正確的皮膚保養觀念。				
教學內容	一、緒論。二、皮膚的種類。三、化妝製品的認識與保存。 四、皮膚類型與化妝製品的選擇。五、皮膚的保養。六、臉部按摩Ⅰ。 七、臉部按摩Ⅱ。八、蒸臉。九、敷臉及濕布美容法。 十、眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容。十一、手部的保養。 十二、足部的保養。十三、去角質。十四、脫毛法。 十五、沐浴與美容。				
教材來源	一、美膚Ⅰ-Ⅲ（龍騰出版社、啟英出版社、儒林出版社） 二、美膚相關圖片、教學示範影片。				
教學注意事項	一、教材內容及次序安排由淺入深 二、以學科理論為基礎並加強學生實作練習。 三、以圖片輔助，讓學生確實瞭解皮膚的構造及各種皮膚類型。 四、兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 五、教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 六、學生採分組進行，互相練習，以增加技術的熟練。 七、鼓勵及輔導學生參加美容丙級技術士檢定。				

表 4-3-4-3-9 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美顏實務Ⅰ-Ⅲ			
	英文名稱	Facial Beautification Ⅰ-Ⅲ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科		
學分數	2	4	4		
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期		
教學目標	一、了解一般美顏（化妝）的專業知識。 二、熟練臉部的美化與修飾技巧。 三、鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。				
教學內容	一、緒論。二、化妝與色彩。三、化妝品的認識與選用。 四、粉底的種類。五、眉型的美化。六、基礎化妝。 七、外出妝。八、職業婦女妝。九、貼膠紙。 十、眼影、眼線的美化。十一、睫毛及假睫毛的美化。 十二、鼻影、唇型的美化。十三。臉型與粉底、腮紅的修飾。 十四、日間宴會妝。十五、晚間宴會妝。 十六、化妝史。十七、季節與化妝。 十八、服裝與化妝。十九、配合時間的化妝技巧。 二十、配合地點的化妝技巧。二十一、配合場合的化妝技巧。 二十二、不同年齡的化妝。				
教材來源	一、美顏Ⅰ-Ⅲ（龍騰出版社、啟英出版社、儒林出版社） 二、美顏相關圖片、教學示範影片。				
教學注意事項	一、應先激發學生對化粧求知慾及興趣。 二、在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。 三、安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。 四、鼓勵及輔導學生參加美容丙級技術士檢定。				

表 4-3-4-3-10 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	色彩學ⅠⅡ			
	英文名稱	Chromatics Ⅰ－II			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解色彩的屬性及特質。 二、具備色彩配色的應用能力。 三、瞭解色彩學實務的內涵、發展及相關知識。 四、具備專業彩妝造型紙圖之配色能力。 五、瞭解色彩學實務應用於日常生活之重要性。				
教學內容	一、色彩與人生 二、認識色彩 三、色彩的感覺與心理 四、配色的基本法則 五、色彩計畫 六、家政領域之色彩計畫與應用。				
教材來源	一、坊間教材 二、自編講義 三、其他相關資料				
教學注意事項	一、教材內容及次序安排由淺入深 二、透過圖片與插畫輔助說明。 三、教師講解，並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。				

表 4-3-4-3-11 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	家政概論ⅢⅣ			
	英文名稱	Home Economics Introduction			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、研究家政的內涵、發展及多元型態的家庭。 二、強化家庭支持與父母的關懷，注重生活教育及青少年期適性發展。 三、了解自我效能、情緒管理與兩性教育的相關課程。 四、落實家政應用於家庭生活中。 五、表現學習家庭教育相關議題之興趣。				
教學內容	1.家政的意義、範圍與發展 2.家庭的經濟與消費 3.家庭生活管理 4.家庭與環保 5.嬰幼兒發展與保育 6.高齡者照顧 7.禮儀 8.膳食與生活 9.美容美髮與生活 10.服飾與生活 11.時尚與生活 12.家政推廣 13.家庭的本質 14.家庭教育的內涵 15.社會變遷與家庭 16.家人關係與溝通 17.家庭教育之推展				
教材來源	一、坊間教材 二、自編講義 三、其他相關資料				
教學注意事項	一、本科目除達到智育的教學目標外，知、情、意、行循序漸進，並培養學生獨立思考、問題分析之能力。 二、指導學生利用網路資源蒐集資料和撰寫作業，增進學生之現代社會生活的能力。				

表 4-3-4-3-12 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美容專業日文ⅠⅡ			
	英文名稱	Improves looks the specialized Japanese Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、 建立紮實的日語基礎。 二、 培養學習日語的興趣。 三、 培養學生日語聽、說的能力。 四、 培養基本的造句、寫作能力。 五、藉由日語學習吸收有關美容美髮方面的知識，得以擴展美髮研究範圍，進而配合技術升級。				
教學內容	一、 假名與發音。 二、 日常生活會話打招呼。 三、 美髮材料與用具語文 四、 時間與電話。 五、 服務項目流程用語 六、 美容美髮業常用語 七、 髮型彩妝用語 八、 休閒購物用語				
教材來源	有關美容及美髮日文專業用書，依實用為重編輯講義補充因應時況學以致用				
教學注意事項	一、教師以示範方式指導學生開口說與聽。 二、以擬況方式演練口語訓練，並瞭解學生學習狀況，適度調整。 三、觀摩有關互動會話，增進詞彙與聽力。				

表 4-3-4-3-13 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美容專業英文ⅠⅡ			
	英文名稱	Improves looks the specialized EnglushⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、 建立紮實的英語基礎。 二、 培養學習英語的興趣。 三、 培養學生英語聽、說的能力。 四、藉由英語學習吸收有關美容美髮方面的知識，得以擴展美髮研究範圍，進而配合技術升級。				
教學內容	一、 Reception 二、 In The Salon 三、 At The Reception 四、 日常生活會話 五、 時間與電話禮儀 六、 髮型彩妝專業用語				
教材來源	1. 有關美容及美髮英文專業用書，依實用為重編輯講義補充因應時況學以致用 2. 群科中心「專業英文校訂參考科目及教學示例」以落實有效教學成效				
教學注意事項	一、教師以示範方式指導學生開口說與聽。 二、以擬況方式演練口語訓練，並瞭解學生學習狀況，適度調整。 三、觀摩有關互動會話，增進詞彙與聽力。				

表 4-3-4-3-14 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	化妝實務ＩII			
	英文名稱	Facial Beautification Ⅰ-Ⅲ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期			
教學目標	一、明瞭一般時尚造型之專業知識。 二、熟悉美化修飾及辨泮化妝品優劣的技巧。 三、培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。				
教學內容	一、粉底的種類。 二、眉型的美化。 三、眼影、眼線的美化。 四、假睫毛的裝戴。 五、鼻影、唇的美化 六、基本彩粧應用。				
教材來源	一、坊間教材 二、自編講義 三、美顏相關圖片、教學示範影片。				
教學注意事項	一、應先激發學生對化粧求知慾及興趣。 二、在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。 三、安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。 四、鼓勵及輔導學生參加美容丙級技術士檢定。				

表 4-3-4-3-15 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	男士理髮ⅠⅡ			
	英文名稱	Hairstyle for Men ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解男士美髮的基本概要。 二、瞭解男士美髮服務態度和職業道德。 三、瞭解男士美髮的目的。 四、熟悉男士美髮洗、按、護、剪、吹、燙、梳、整、染實務運用。				
教學內容	一、男士美髮的演變。 二、男士美髮的目的。 三、服務態度及職業道德。 四、毛髮學。 五、機具運用與保養。 六、男士洗、護、吹髮運用。 七、男士剪、燙、染髮運用。 八、男士整髮運用。 九、男士髮型整體設計運用。。				
教材來源	一、運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網路及國際競賽照片教學，增擴教學內容與教學成效。 三、融入相關流行資訊，提升學生時尚美學。				
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 4-3-4-3-16 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	服飾與造型運用 ＩⅡ			
	英文名稱	Fashion and modeling use ＩⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、培養服飾設計製作之基本知能和專業技能。 二、提昇服飾創意設計及美學素養之專業能力。 三、培養縫紉用具的使用方法。。 四、增進學生服飾實務能力。 五、提升時尚服飾再創作的能力				
教學內容	一、緒論。 二、縫紉器具的使用方法。 三、人體模型與量身。 四、服飾飾品製作； 五、時尚服飾再創作。				
教材來源	一、坊間教材、相關書籍、多媒體教材、錄影帶、光碟、網路數位資訊等。 二、自編講義。				
教學注意事項	一、教師可多運用影片及多媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、學生在製作時，教師可視其個別差異，給予不同的內容及份量。				

表 4-3-4-3-17 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	芳療指壓ⅠⅡ			
	英文名稱	Aroma Therapy Finger Pressure ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解人體指壓的功能。 二、熟練指壓的基本技巧。 三、芳療法的產品與使用。				
教學內容	一、指壓的起源及功能及生理作用。 二、指壓的種類及基本技法。 三、認識芳療法的起源及功能。 四、熟悉芳療法的操作技能。 五、指壓部位壓點介紹。 六、全身指壓：伏臥、仰臥、側臥、坐姿、足部及自我指壓。				
教材來源	精油芳香事典 三采文化				
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。 六、不能使用精油者：例如：嬰兒、懷孕婦女、氣喘患者不宜使用蒸氣吸入法、肝、腎功能不佳者慎用、癲癇患者。				

表 4-3-4-3-18 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美膚ⅠⅡ			
	英文名稱	Skin Care ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、認識皮膚的基本構造及瞭解皮膚與美顏的知識。 二、熟悉個人與專業護膚的技能。 三、瞭解保養品優劣的鑑別方法。 四、養成正確的皮膚保養及美顏的觀念。				
教學內容	一、緒論。 二、皮膚的種類。 三、化妝製品的認識與保存。 四、皮膚類型與化妝製品的選擇。 五、皮膚的保養。 六、臉部按摩。七、蒸臉。八、敷臉及濕布美容法。 九、眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容。 十、手部的保養。十一、足部的保養。 十二、去角質。十三、脫毛法。 十四、沐浴與美容。 十五、季節與美容。 十六、美容與食物。 十七、美容與運動。 十八、身體保養。				
教材來源	一、教學之視聽設備。 二、相關教學資源。 三、相關圖片、影片。				
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 4-3-4-3-19 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美髮實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Hairdressing PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 二、了解歷代髮型之演變及各種梳理技巧。 三、了解髮型設計概念奠定設計創作之基礎。 四、熟練運用各種美髮技能。 五、應用各種美髮技巧，做好完整髮型設計。 六、養成審美觀念，並啟發思考及創作能力，達到美髮實務的標準。				
教學內容	一、造型原理概述。 二、剪吹造型。 三、整髮造型。 四、染髮造型。 五、短髮梳理。 六、包頭梳理。				
教材來源	一、龍騰文化　宋英姬 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。 四、相關圖片、影片。				
教學注意事項	一、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。 二、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。 三、教材應參照美容美髮證照檢定之內容及其他相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。 四、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

表 4-3-4-3-20 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	時尚配飾製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Fashion Jewelry & Accessory Manufacture ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、認識各飾品的種類。 二、瞭解飾品在服飾上的應用技巧和重要性。 三、熟習各種不同材料的製作方法和技巧。 四、提升對飾品的鑑賞力和日常生活的應用能力。				
教學內容	一、胸花製作與應用 二、珠飾的材料與工具 三、珠飾的製作與應用 四、帽胚製作與應用 五、面具製作與應用 六、頭紗製作與應用 七、假髮製作與應用 八、手鍊、項鍊製作與應用				
教材來源	一、相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。 二、訂購相關飾品材料,已達到實際操作技巧。				
教學注意事項	一、選擇說明簡單扼要、圖片清晰的教材進行教學，以應用於服裝的服飾相關資訊為輔助教材。 二、本科目含實習課程，專業實習內容考慮學生學習成效及實作安全。宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量利用多媒體。				

表 4-3-4-3-21 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	position paperⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解專題製作之基本概念 二、專題製作之理論 三、專題製作之程序 四、熟練專題製作及發表				
教學內容	一、專題製作的基本認知 二、研究動機及目的 三、專題製作文獻彙集 四、專題製作過程及方法 五、專題製作結果與討論 六、參考書目撰寫之方法 七、專題製作實作與非實作之差異性 八、專題製作成果發表 九、書面資料及電子檔之製作流程 十、教材--台科大-整體造型專題製作。				
教材來源	一、相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等以豐富教學內容。 二、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、鼓勵學生閱讀有關參考資料，藉以增加學習興趣。 二、鼓勵學生參加相關學術研討會。 三、教師以講述、欣賞、討論、角色扮演及問答示範的方式來指導學生，以增加學習興趣。				

表 4-3-4-3-22 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	髮型梳理ⅠⅡ			
	英文名稱	Hair Comb DesignⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一.瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二.熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙的知識 三.養成高上的審美能力及認真負責工作態度 四.熟練運用各種美髮的技能 五.建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六.對美的欣賞及創作設計的陶冶。				
教學內容	一、髮型設計的基本要素與原則 1.造形設計的結構 2.髮型設計的基本要素 3.四大原則 二、髮型設計與造型原理 1.臉型的分類研究 2.頭型與臉部的配合 3.頭髮的質量及其生長方向之研究設計 4.分髮造型的研究 5.頭髮流向與造型 三、髮型與流行 1.流行本質 2.流行的發生 3.如何接受流行 四、髮飾運用及整體之搭配				
教材來源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。				
教學注意事項	一、鼓勵學生培養閱讀美髮相關資料及流行的資訊能力。 二、教師應多觀察學生個別能力的差異及其學習之狀況。 三、教師應適時給予學生鼓勵及獎勵。 四、配合課程加強技能訓練並觀摩各類美髮發表會及比賽，以增進新知；輔導學生具有創意的設計能立即敬業樂群的服務精神。				

表 4-3-4-3-23 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	時尚彩繪設計			
	英文名稱	Fashion Body painting Design			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■台北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、人體彩繪是藝術化妝的一部份，生活藝術的落實。 二、學會專注與思考，並建立觀察力與注意力，進而達到啟發設計與創作能力。				
教學內容	一、認識人體彩繪顏料基本使用方式與技巧。 二、認識畫圖技巧及構圖。 三、新娘彩繪藝術。 四、中國風彩繪藝術。 五、漸層風格彩繪藝術。 六、花卉彩繪藝術。				
教材來源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。				
教學注意事項	一、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。 二、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。 三、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

表 4-3-4-3-24 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	舞台表演訓練ⅠⅡ			
	英文名稱	Stage Performance TrainingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解肢體動作的目的、意義及重要性。 二、了解體態與健康的關係並積極修正不良體態。 三、端正體態、美化身體曲線、強化身體機能。 四、養成優雅生活儀態，並與生活儀節結合。 五、具備專業造型舞台演出與平面攝影技能。				
教學內容	一、形象與美姿美儀目的及重要性 二、體態與姿態 三、姿式體態與健康的關係 四、舞台的基礎概念及基本站姿與動線 五、正確優美的行走 六、180 度轉身的技巧說明 七、360 度轉身的練習 八、90 度的轉身 九、頭手腰臀的配合 十、POSE 的基本概念及各類 POSE 的呈現要領 十一、眼神凝視的訓練 十二、舞台上眼神的流轉 十三、眼神與情緒的傳達 十四、笑容的種類 十五、表情的演繹 十六、走位圖的繪製及舞台走位演練				
教材來源	一、實務操作演練,並瞭解學生學習狀況。 二、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等以豐富教學內容。				
教學注意事項	一、配合課程經由深入淺出的方式使同學循序漸進學習。 二、教師應多蒐集相關作品、圖片、幻燈片、錄影帶，教學評量： 三、可利用四面鏡藉以調整自己的姿態。				

表 4-3-4-3-25 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	新娘整體造型設計ⅠⅡ			
	英文名稱	Bride and overall design ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解一般美容專業知識 二、熟練各類型化粧與修飾技巧，培養高尚的審美能力 三、學會配合美膚.美髮.美顏理論與實際操作 四、對美的欣賞及創作設計的陶冶。 五、養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 六、培養專業造型設計及特殊造型設計的技巧能力				
教學內容	一、了解新娘秘書與新娘溝通流程 二、臉型與造型之關係(眼型與眼線修飾、鼻影介紹修飾、眉毛介紹修飾、脣形介紹修飾、新娘身型與禮服選擇) 三、彩妝理論與示範(新娘常用色彩搭配應用、皮膚色彩調整、腮紅.眼影.睫毛.唇部描繪技巧) 四、工具介紹及髮型造型示範 五、全方位婚前保養				
教材來源	一、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 二、教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣 三、利用美髮與美顏教室設備或網際網路教學擴增教學內容 四、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用 五、利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣 六、各種活動教學之錄影帶、利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果 七、教材課本之習題，應與實務配合，使學生能學以致用				
教學注意事項	一、鼓勵學生閱讀有關參考資料，藉以增加學習興趣。 二、利用課餘時間，參觀婚紗造型或展覽等場所，誘導學生的學習興趣。或排校外參觀強化課程內容的實際性。 三、教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣 四、實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方				

表 4-3-4-3-26 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	進階美髮ⅠⅡ			
	英文名稱	Advanced HairⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、有關美髮技能及造型操作進階的理論及知識。 二、美髮技能及造型操作之流程。 四、培養對於美的造型之欣賞能力。 五、養成積極上進的工作態度及責任感 六、啟發設計與創作能力。 七、學習色彩的應用與搭配。				
教學內容	一、造型原理概述。 二、剪吹造型。 三、整髮造型。 四、染髮造型。 五、短髮梳理設計。 六、剪.染.整.吹綜合應用 八、假髮片製作。 九、商業流行女子髮型 十、女子晚宴髮型				
教材來源	一、運用實物投影機、投影片、錄影帶、VCD 等設備，提升學生學習興趣 二、利用實物作品或圖片、網路資訊、流行專刊擴增教學內容及教學效果 三、觀摩各項技藝競賽，提升髮型設計的專業能力 四、台科大、龍騰(美髮Ⅲ、Ⅳ冊)				
教學注意事項	一、鼓勵學生培養閱讀美髮相關資料及流行的資訊能力。 二、教師應多觀察學生個別能力的差異及其學習之狀況。 三、教師應適時給予學生鼓勵及獎勵。 四、配合課程加強技能訓練並觀摩各類美髮發表會及比賽，以增進新知；輔導學生具有創意的設計能立即敬業樂群的服務精神。				

表 4-3-4-3-27 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	髮型設計ⅠⅡ			
	英文名稱	Hair DesignⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一.瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二.熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙的知識 三.養成高上的審美能力及認真負責工作態度 四.熟練運用各種美髮的技能 五.建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六.對美的欣賞及創作設計的陶冶。				
教學內容	一、髮型設計的基本要素與原則 1.造形設計的結構 2.髮型設計的基本要素 3.四大原則 二、髮型設計與造型原理 1.臉型的分類研究 2.頭型與臉部的配合 3.頭髮的質量及其生長方向之研究設計 4.分髮造型的研究 5.頭髮流向與造型 三、髮型與流行 1.流行本質 2.流行的發生 3.如何接受流行 四、髮飾運用及整體之搭配				
教材來源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。				
教學注意事項	一、鼓勵學生培養閱讀美髮相關資料及流行的資訊能力。 二、教師應多觀察學生個別能力的差異及其學習之狀況。 三、教師應適時給予學生鼓勵及獎勵。 四、配合課程加強技能訓練並觀摩各類美髮發表會及比賽，以增進新知；輔導學生具有創意的設計能立即敬業樂群的服務精神。				

表 4-3-4-3-28 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	戲劇化妝設計			
	英文名稱	Theatre Makeup Design			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、能認識特殊化妝的用具及材料。 二、針對不同角色需求做好造型設計。 三、表現學習彩妝的興趣，能了解化妝在日常生活中的重要性。 四、熟練各種化妝造型的技巧，以培養美容專業人才。				
教學內容	一、材料工具介紹 二、動物造型化妝 三、人物造型化妝 四、吸血鬼造型化妝 五、魔鬼造型化妝 六、刀傷妝 七、瘀傷妝 八、意外傷妝 九、燙傷妝 十、槍傷妝				
教材來源	專業彩妝實務 華立圖書 林靜心著				
教學注意事項	一、配合時尚流行及藝術美感變化課程。 二、指導學生在造型時需注意臉型、個性、時間、地點、場合、角色與流行趨勢的配合。 三、可配合畢業成果造型設計。				

表 4-3-4-3-29 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	造型實務應用ⅠⅡ			
	英文名稱	The practical application of stylingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識造型實務的理論與重要性。 二、熟悉造型實務的基本內涵與流行時尚。 三、具備造型實務的實作技巧與能力。 四、培養造型實務與舞台秀場之專業實作能力。 五、培養高尚的審美能力與敬業的工作態度。				
教學內容	一、造型實務的理論與重要性。 二、造型實務的基本內涵與流行時尚。 三、造型實務的範例與實作技巧。 四、造型實務的實作與應用技巧。 五、造型實務與舞台表現的實作技巧。				
教材來源	一、坊間教材 二、自編講義 三、其他相關資料				
教學注意事項	一、教師講解與示範，並運用實務照片與媒體輔助教學，增進學習興趣。 二、指導學生創作設計須配合時代、流行趨勢，尤其注意美容與流行時尚的訊息。 三、配合課程加強技能訓練，觀摩發表會，增進新知，輔導學生具有創意的設計能力及發表會實作能力。 四、分組實習，由教師指導，相互觀摩以增進技能。				

4-1 餐旅群餐飲管理科—專業科目

表 4-3-5-4-1 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**觀光學概要ⅠⅡ**			
	英文名稱	An Introduction to Tourism Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養對於觀光事業的意義、特性及範圍有正確的概念。 二、瞭解觀光事業的演變與發展及國際間觀光組織的認識。 三、培養學生對觀光事業的經營與管理有通盤的認識。 四、瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。				
教學內容	一、觀光事業的意義與觀光事業的範疇。 二、我國及國際觀光市場概況。 三、觀光事業之經營管理。 四、觀光事業規劃與開發之原則。 五、觀光事業發展對經濟與社會之影響。 六、觀光規劃與開發之原則。 七、觀光事業發展相關之環境議題。 八、觀光事業從業人員前程之進路。 九、觀光事業未來之展望。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、實務與理論相配合，以實務解說來提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應及時參閱最新觀光統計資料及相關刊物，來配合教材內容教學。				

表 4-3-5-4-2 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**實用英文ⅠⅡ**			
	英文名稱	Food&Beverage English ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修 □選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、練習正確的發音與語調。 二、認識餐飲業相關英語專有名詞。 三、熟練餐飲業相關英語會話。				
教學內容	一、餐飲業相關器具、食材、菜餚等專有名詞。 二、訂位、帶位、點餐、處理客訴等餐飲服務相關英語會話。 三、其他餐飲服務業必要之英語會話。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、教學方法：配合口說、角色扮演、分組練習餐飲日常常用會話。 二、教學評量：評量方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告及心得等。				

表 4-3-5-4-3 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**餐旅概論Ⅲ-Ⅳ**			
	英文名稱	Tourism AdministrationⅢ-Ⅳ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解餐旅業中各級觀光行政機構的組織及職掌。 二、培養對各項重要法規有正確認識。 三、培養餐旅從業人員的正確守法觀念與態度				
教學內容	一、觀光行政組織及其功能。 二、發展觀光條例。 三、交通部觀光局組織條例與辦事細則。 四、台灣省交通處旅遊事業管理局組織規則。 五、觀光旅館業管理規則。 六、旅行業管理法規。 七、導遊與領隊人員管理規則。 八、風景區管理法規。 九、旅行遊樂業法規。 十、餐旅業之服務心理學 十一、 餐旅業之未來展望及發展新趨勢。。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。 二、教師應參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。 三、教師可邀請具有觀光實務經驗之講者進行相關法規之演講。				

4-2 餐旅群餐飲管理科—實習科目

表 4-3-5-4-4　同德家事商業職業學校 餐旅群 餐飲管理科 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**宴會餐飲服務實習ⅠⅡ**			
	英文名稱	Advanced Hospitality Services Skill Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、使學生瞭解宴會餐飲服務的概念。 二、使學生瞭解宴會餐飲服務的種類。 三、對於宴會餐飲服務技術工作及服務流程的瞭解。 四、能將所學運用在宴會餐飲服務工作上及實際生活中。				
教學內容	一、服務人員應具備的條件。 二、正確服務心態、專業技能的要求。 三、服務須知、服務人員與顧客的關係。 四、餐飲服務的準備工作。 五、口布折疊。 六、訂位迎賓。 七、點菜、結帳。 八、法式服務。 九、美式服務。 十、英、俄、自助式服務。 十一、中式餐桌服務。 十二、客房餐飲服務。 十三、桌邊烹調服務。				
教材來源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。				
教學注意事項	1.教學理論與實務並重。 2.採循序漸進，使學生逐步學習餐飲服務技術之每一環節。 3.教學時配合場地及器材，從事操作練習。 4.利用寒暑假安排校外實習，培養學生對餐飲工作之實際經驗。 5.培養學生正確的服務觀念。				

表 4-3-5-4-5　同德家事商業職業學校 餐旅群 餐飲管理科 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**進階飲料與調酒ⅠⅡ**			
	英文名稱	Beverage and cocktail preparation ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、加強瞭解咖啡、酒類等飲料之分類及特性 二、促使學生熟悉飲料管理方式				
教學內容	一、概論 (一)飲料管理之意義，重要性與功能。 (二)飲料杯類、器具及設備之認識。 二、咖啡 (一)咖啡的品種與認識 (二)各式咖啡的調製 (三)各式咖啡的服務 三、酒的分類、製造及儲藏 (一)蒸餾酒。 (二)釀製酒及啤酒。 (三)再製酒。 四、葡萄酒介紹 (一)葡萄酒品及種類。 (二)影響葡萄酒品質因子。 (三)開酒、品酒。 (四)食物的搭配。 五、酒類服務 (一)酒單認識。 (二)飲料服務人員管理訓練。 (三)酒的服務與分類。				
教材來源	參考課本、相關書籍				
教學注意事項	一、加深理論之吸收，配合實務教學 二、注意學生吸收狀況並予適當補救教學				

表 4-3-5-4-6 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**餐旅日語會話ⅠⅡ**			
	英文名稱	Food&Beverage JapaneseⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、練習正確的發音與語調。 二、熟悉正式日語的句型。 三、熟練餐飲業接待日語。				
教學內容	一、基礎日語。 二、點菜、上菜服務日語。 三、用餐中服務日語。 四、其他餐飲服務業必要之日語會話。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、教學方法：配合口說、角色扮演、分組練習餐飲日常常用會話。 二、教學評量：評量方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告及心得等。				

表 4-3-5-4-7 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**餐飲管理ⅠⅡ**			
	英文名稱	Food & Beverage Management Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、培養學生了解餐飲業的屬性、架構及基本經營運作。 二、培養學生了解餐飲業的意義、特性與範圍。 三、培養學生了解餐飲業的分類。 四、培育符合餐飲業初級人才所需的基本知能。				
教學內容	一、認識餐飲業的定義及分類。 二、瞭解餐飲管理的意義、特性、目的與範圍。 三、瞭解餐飲業中的行銷管理。 四、瞭解餐飲業中的物料管理。 五、瞭解餐飲業中的餐飲服務。				
教材來源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。校外參觀旅館、餐廳、旅行社之時間，另行自訂。				
教學注意事項	一、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。 二、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。 三、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

表 4-3-5-4-8 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**中餐烹飪實習 Ⅰ － Ⅱ，Ⅲ － Ⅳ**			
	英文名稱	Practice of Chinese Cooking I – II，III - IV			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	4	4	3	3	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	
教學目標	1. 瞭解有關中國各地菜餚知識。 2. 熟練各種刀工及烹調技巧。 3. 熟練中餐丙級菜餚製作並取得證照。				
教學內容	一、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 二、認識與學習調味料的運用。 三、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。 四、培養食物選購及烹飪的基本技巧。 五、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 六、啟發學習烹飪興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。 七、讓學生了解中國各菜系的分佈及特點。 八、中國飲食文化介紹。 九、各種盤飾練習與運用。 十、中餐丙級菜餚練習及變化。				
教材來源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	一、本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活中。 二、每單元實施前應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。 三、訓練學生養成良好的工作習慣與態度，並培養團隊精神。 四、完成作品後，教師應加以檢討且講評，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。				

表 4-3-5-4-9　同德家事商業職業學校 餐旅群 餐飲管理科 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**鐵板燒宴會實習Ⅰ－ II**			
	英文名稱	Teppanyaki I – II			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	4	4	4	4	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、指導學生了解各類食材特性並能正確選擇各類食材 二、指導學生熟練各項基礎料理(醬汁之運用) 三、指導學生了解並熟練基本烹調法(火候之控制) 四、指導學生熟練鐵板燒之手勢及態度				
教學內容	一、主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用。 二、授課內容包括： 前菜、湯、沙拉、麵包、肉類、海鮮類、點心之製 作 三、依單元性質不同分別採用示範及講演法、練習法等方式來實施教學，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。				
教材來源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。				
教學注意事項	一、針對酒類名稱中英對照詳加解釋說明， 以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。 二、使學生多練習實作， 具備實務操作經驗。				

表 4-3-5-4-10　同德家事商業職業學校 餐旅群 餐飲管理科 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**宴會點心實習Ⅰ－ II**			
	英文名稱	Chinese Pastry Practice I – II			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、認識宴會點心的淵源與文化。 二、熟練宴會點心設備及工具的正確操作方法。 三、認識各種宴會點心材料之特性。 四、熟練基礎宴會點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。				
教學內容	一、冷水麵類。 二、燙麵類。 三、發麵類。 四、油酥皮類。 五、中式麵食分類。 六、成果驗收。				
教材來源	1.教育部審定合格教科書 2.自編講義				
教學注意事項	一、實習為主，教師示範及講解為輔。 二、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。 三、利用校外參觀，結合理論與實務。				

表 4-3-5-4-11　同德家事商業職業學校 餐旅群 餐飲管理科 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**鐵板燒實務Ⅰ－Ⅳ**			
	英文名稱	Teppanyaki I - IV			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	4	4	3	3	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、指導學生了解各類食材特性並能正確選擇各類食材 二、指導學生熟練各項基礎料理(醬汁之運用) 三、指導學生了解並熟練基本烹調法(火候之控制) 四、指導學生熟練鐵板燒之手勢及態度				
教學內容	一、主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用。 二、授課內容包括： 前菜、湯、沙拉、麵包、肉類、海鮮類、點心之製 作 三、依單元性質不同分別採用示範及講演法、練習法等方式來實施教學，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。				
教材來源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。				
教學注意事項	一、針對酒類名稱中英對照詳加解釋說明， 以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。 二、使學生多練習實作， 具備實務操作經驗。				

表 4-3-5-4-12　同德家事商業職業學校 餐旅群 餐飲管理科 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西式點心實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Baking Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解西式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解西式點心的材料。 三、瞭解麵包、蛋糕、及中西式點心的概論及製作原理 四、熟練各種西式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。				
教學內容	一、概論。 二、西式點心材料簡介。 三、西式點心專業用語及烘焙計算。 四、麵包的介紹及製作。 五、蛋糕的介紹及製作。 六、西式點心的介紹及製作。				
教材來源	1.教育部審定合格教科書 2.自編講義				
教學注意事項	一、瞭解西式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解西式點心的材料。 三、瞭解麵包、蛋糕、及中西式點心的概論及製作原理。 四、熟練各種西式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。				

表 4-3-5-4-12　同德家事商業職業學校 餐旅群 餐飲管理科 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**異國料理ⅠⅡ**			
	英文名稱	Fusion Cooking PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、讓學生了解世界各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。				
教學內容	一、實習教室守則及環境區域。 二、各項器具介紹及使用示範。 三、各國經典菜餚典故介紹。 四、實作：泰國料理、日本料理、異國美食。				
教材來源	一、自編教材。 二、參考書。				
教學注意事項	一、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。 二、教學評量：平時成績(30%)，第1.二次段考(各15%)，期末考(40%) 三、本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 四、每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。				

表 4-3-5-4-13 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**西式烹飪實務ⅠⅡ，ⅢⅢ－Ⅳ**			
	英文名稱	Western Culinary ArtⅠⅡ，ⅢⅢ - Ⅳ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	4	4	3	3	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	
教學目標	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				
教學內容	一、 概論 二、 廚房認識 三、 度量衡、溫度、重量的換算 四、 食品簡介 五、 酒的應用 六、 專業用語 七、 切割法介紹 八、 認識菜單 九、 基本烹飪法 十、 西式早餐 十一、 三明治的製作 十二、 高湯之製作 十三、 基本沙司 十四、 配菜				
教材來源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	一、編選採用國內外西餐書籍，並搭配自編講義。 二、教學方法應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 三、學生採分組實習以進行教學評量，以便對照比較。並以段考、期考與技能檢定為總結性評量。 四、以實習報告進行診斷性評量，以段考、期考與技能檢定為總結性評量。				

表 4-3-5-4-14 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**蔬果切雕ⅠⅡ**			
	英文名稱	Vegetable & Fruit Carving Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、讓學生了解蔬菜及水果的種類及季節性產期。 二、瞭解及運用各種食材的保存方式及選購。 三、讓學生了解蔬果切雕的刀具介紹及使用正確使用方式。 四、教學生基本切割技巧，進而創造特色的刀法。 五、教學生刀法運用及食材特性的切割方式。				
教學內容	一、中餐實習習教室守則及環境區域清潔標準。 二、各項器具.刀具介紹及正確使用示範。 三、各項蔬菜.水果產期.種類介紹。 四、刀法的運用及工確使用方式。 五、實作：根莖類切割、葉菜類切割、瓜果類切割、莖菜類切割。				
教材來源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	一、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出、生活化及日常生活中的實用性蔬果安全與衛生教材與相關資訊。 二、教學評量採行多元評量之方式，講解示範、實際操作、筆試等。				

表 4-3-5-4-15　同德家事商業職業學校 餐旅群 餐飲管理科 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**旅遊實務ⅠⅡ**			
	英文名稱	Travel Agency Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解旅遊業的起源、意義與特質。 二、瞭解旅遊業在觀光事業中之地位、發展及分類。 三、培養辦理出國手續、團體作業能力與知識。 四、提升航空票務相關知識、團體帶領能力。 五、加強對旅行業未來發展之正確認知，以掌握旅行業經營趨勢				
教學內容	一、旅遊業概論。 二、旅遊業設立、組織與分類。 三、旅遊產品組合。 四、航空運輸。 五、出國手續。 六、旅行業從業人員之專長分類與條件。 七、我國旅行業未來發展之趨勢。				
教材來源	1.審定合格教科書 2.坊間相關專業書籍或教師自編教材				
教學注意事項	一、本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活中。 二、每單元實施前可配合其他相關課程，如觀光概論、旅館管理等，以讓學 生更靈活運用。 三、訓練學生養成良好的工作習慣與態度，並培養團隊精神，早一點融入職 場。 四、教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、 問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法。				

5-1 餐旅群觀光事業科—專業科目

表 4-3-5-5-1 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光學概要ⅠⅡ			
	英文名稱	Introduction to Tourism ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、培養對於觀光事業的意義、特性及範圍有正確的概念。 二、瞭解觀光事業的演變與發展及國際間觀光組織的認識。 三、培養學生對觀光事業的經營與管理有通盤的認識。 四、瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。				
教學內容	一、觀光事業的意義與觀光事業的範疇。 二、我國及國際觀光市場概況。 三、觀光事業之經營管理。 四、觀光事業規劃與開發之原則。 五、觀光事業發展對經濟與社會之影響。 六、觀光規劃與開發之原則。 七、觀光事業發展相關之環境議題。 八、觀光事業從業人員前程之進路。 九、觀光事業未來之展望。				
教材來源	一、觀光學課本-審定本 二、網路及雜誌相關補充教材				
教學注意事項	一、實務與理論相配合，以實務解說來提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應及時參閱最新觀光統計資料及相關刊物，來配合教材內容教學。				

表 4-3-5-5-2 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光英文與會話Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	English for Travel and Tourism Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	■必修 □選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟練標準的英語發音與語調。 二、熟悉日常生活英語會語。 三、磨練實務觀光英語會話，因應工作需要。				
教學內容	一、基本英語訓練。 二、接機。 三、行程說明。 四、旅館安排。 五、餐廳安排。 六、水電、貨幣、交通、天氣說明。 七、市區觀光。 八、打電話、傳真、留言。 九、外幣兌換、 十、購物：特產品、免稅品等。 十一、送機。				
教材來源	一、觀光英文與會話課本-審定本				
教學注意事項	一、學生已具有基本語文能力並具備英文語法知識。 二、學生已具備基本觀光及餐飲知識。 三、教材以實用之觀光英文為主，並注意文法與句型之運用。 四、上課方式以口頭練習、角色扮演及團體練習為主，讓學生能確實熟練。				

表 4-3-5-5-3　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	日文與會話Ⅰ Ⅱ Ⅲ Ⅳ			
	英文名稱	Japanese Oral Practice Ⅰ Ⅱ Ⅲ Ⅳ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科	觀光科	觀光科	
學分數	2	2	1	1	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	
教學目標	一、建立紮實的日語基礎。 二、培養學習日語的興趣。 三、培養學生日語聽、說的能力。 四、培養基本的造句、寫作能力。				
教學內容	一、第一、二冊為基本入門，第三、四冊為觀光日語基礎會話使同學從一年級開始就能打好日文基礎。 二、 （一）假名與發音　（二）日常生活會話打招呼 （三）基本句型　（四）方向與位置 （五）時間與電話　（六）動詞的介紹與時態 （七）重要助詞的介紹　（八）形容詞 （九）常用動詞的連體形　（十）數詞 （十一）動詞的種類與活用　（十二）動詞的變化與句型之一 （十三）接續的用法　（十四）動詞的變化與句型之二 （十五）動詞的變化與句型之三　（十六）常體日語 （十七）動詞的變化與句型之四　（十八）敬語的用法 （十九）迎接的應對				
教材來源	一、日文與會話課本 二、CD補充教材以利會話練習。				
教學注意事項	一、建議以上基本句型及時態變化可增加。 二、加強餐飲旅館觀光日文會話及專業用語字彙。				

表 4-3-5-5-4　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話 I-II			
	英文名稱	Hospitality Japanese and Conversation I-II			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識生活化日語基本句型。 二、提升學生對日語學習的興趣。 三、提高學生日語會話的能力。 四、加強餐飲日語相關專業用語。				
教學內容	第一、二冊為餐飲旅館觀光日文會話及相關語彙，同學在一、二年級已學習日文與會話，於三年級時再加強餐旅日語相關專業用語，以便將來在觀光餐旅業中日語能暢通無止。				
教材來源	一、日文與會話課本 二、配合教學主題及內容綱要，編製實際情境之會話教材。 三、空中日語教室等廣播教材，CD 補充教材以利會話練習。				
教學注意事項	一、儘量採日語直接教學法，以培養基礎日語聽力能力。 二、以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。 三、多讓學生看實際接待的影片，多聽對話之錄音帶，模仿其語調、語氣。 四、妥善運用視聽設備，訓練學生聽力，可加速學習效果。 五、鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。				

表 4-3-5-5-5　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導覽與解說技巧ⅠⅡ			
	英文名稱	The Practice of Guiding TourⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、能瞭解導覽的意義與功能。 二、具備導覽解說的技能。 三、使學生能結合學理及實務經驗，養成導覽人員的基本態度與專業素養。				
教學內容	一、導覽概論。 二、自然保育與環境教育。 三、解說內容。 四、人員解說。 五、非人員解說。 六、解說原則與技巧。 七、主題解說。 八、特殊團體處理。 九、解說規劃等。				
教材來源	配合教學主題及內容綱要，編製教材。				
教學注意事項	一、使學生對於解說教育能有進一步的瞭解。 二、能運用在日後實際工作中。 三、在休閒遊憩活動中享受大自然的美。				

表 4-3-5-5-6　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光地理			
	英文名稱	Tourism Geography			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、使學生能正確分辨觀光資源屬性之不同定義。 二、使學生清楚瞭解台灣及世界各國之觀光資源。 三、培養學生隨時掌握觀光經濟活動等產業資訊的習慣。 四、培養學生具備觀光從業人員的基本素養與正確態度。				
教學內容	一、緒論篇 二、人文環境與觀光 三、空間環境與行為 四、世界各國觀光導遊				
教材來源	一、觀光地理審定本				
教學注意事項	一、以實物與理論相配合，提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。				

表 4-3-5-5-7 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	人際溝通技巧Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Communication Skills Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、熟悉人際溝通的基本技巧。 二、具備團體溝通的互動技巧。 三、應用人際溝通技巧解決問題。				
教學內容	一、人際溝通概論 二、溝通的基本技巧 三、傾聽與同理心 四、人際互動技巧 五、團體的溝通 六、求職和升學面談				
教材來源	一、在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣與需要。 二、網路及雜誌相關補充教材				
教學注意事項	一、方法宜多元化而有彈性，著重人際溝通技巧、演練與應用。 二、採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。				

表 4-3-5-5-8　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國際禮儀			
	英文名稱	International Etiquette			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、瞭解國際禮儀基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及國際不同的各項禮儀，提升學生國際交流的能力。				
教學內容	一、禮儀的必要性與重要性說明。 二、日常生活禮儀介紹。 三、各國特殊禮儀、或重要社交禮儀介紹。				
教材來源	一、國際禮儀審定本				
教學注意事項	一、教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告。 二、以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 三、利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。 四、教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。				

表 4-3-5-5-9　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	台灣觀光資源導論ⅠⅡ			
	英文名稱	Introduction of Taiwan Tourism ResourcesⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目 ■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解台灣觀光資源與產業的意義與範疇。 二、瞭解觀光政策與社會文化發展的關係。 三、認識觀光資源的多元性。				
教學內容	一、觀光資源的內涵與發展過程。 二、觀光資源系統及其政策組織。 三、觀光事業之認識。 四、觀光活動對社會的影響。				
教材來源	一、台灣觀光資源導論課本				
教學注意事項	採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等。著重情境評量。				

表 4-3-5-5-10 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲活動規劃Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Food & Beverage Program Planning I II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	二、培養學生了解餐飲業的屬性、架構及基本經營運作。 二、培養學生了解餐飲業的意義、特性與範圍。 三、培養學生了解餐飲業的分類。 四、培育符合餐飲業初級人才所需的基本知能。				
教學內容	一、認識餐飲業的定義及分類。 二、瞭解餐飲管理的意義、特性、目的與範圍。 三、瞭解餐飲業中的行銷管理。 四、瞭解餐飲業中的物料管理。 五、瞭解餐飲業中的餐飲服務。				
教材來源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。校外參觀旅館、餐廳、旅行社之時間，另行自訂。				
教學注意事項	一、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。 二、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。 三、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

5-2 餐旅群觀光事業科—實習科目

表 4-3-5-5-11 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Project StudyⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、訓練學生對觀光旅遊資料搜集之能力。 二、培養學生瞭解旅遊規則之設計與研究。 三、運用實務之理論，結合相關法規，製作專題報告。				
教學內容	一、專題製作概要。 二、研究動機與目的。 三、專題製作程序與方法。 四、專題製作結論。 五、專題製作演練。 六、專題製作與成果發表。				
教材來源	一、選擇相關觀光產業、觀光客體、觀光主體、觀光媒體之資料來當作報告探討之教材。 二、提供網路的運用，參訪的人物、雜誌的閱讀，圖書館的運用等 三、多多提供參考的資料或範例給予學生有參考之方向。				
教學注意事項	一、整合學生三年來所學之相關知識，運用於專題報告上之資料蒐集，網路，媒體等。 二、教學方法以報告撰寫、格式、內容、編排、圖片等呈現。 三、專題報告要有漸進式的方法來與同學來做討論，對於資料的搜集，以文獻研究來作為學生評量標準。				

表 4-3-5-5-12 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅遊實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Travel Agency Operation and Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解旅行業的起源、意義及特質。 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 三、培養辦理出國手續，團體作業能力與知識。 四、提升航空業務、帶團作業及旅行業未來發展之正確認識。				
教學內容	一、旅行業概論。 二、旅行業設立、組織與分類。 三、旅行業與航空公司。 四、旅行業之產品。 五、旅行業內部作業。 六、導遊與領隊作業。 七、我國旅行業未來之發展趨勢。				
教材來源	一、旅遊實務課本 二、教師蒐集幻燈片或錄影帶、DVD 等教學媒體，以提高學生學習興趣				
教學注意事項	一、實務與理論相配合。 二、加強學生旅行業實務範例，藉以使學生能與產業界需求相配合。 三、教師視實際需要帶領學生參觀產業機構，驗證所學。				

表 4-3-5-5-13 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅館實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Hotel PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、使學生具備旅館的專業知識。 二、使學生了解旅館實地的作業程序。 三、培養對職業應有的道德與敬業精神。				
教學內容	一、旅館導論 二、旅館的組織 三、櫃檯作業 四、房務作業 五、旅館產品的行銷推廣 六、未來發展與趨勢 七、旅館職業道德				
教材來源	一、旅館實務課本 二、教師應及時參閱最新觀光統計資料及相關刊物，來配合教材內容教學。				
教學注意事項	一、實務與理論相配合，以實務解說來提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，以驗證學理。				

表 4-3-5-5-14 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Practice of web program design ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、能了解網頁設計在各行各業的應用。 二、能利用網路資源，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。 三、能具備操作影像處理及網頁設計軟體的基本技能。 四、加強網站規劃及管理實務。 五、培養正確使用電腦的態度。				
教學內容	一、網際網路應用。 二、影像處理。 三、網頁製作軟體教學及網站之規劃管理。				
教材來源	一、網頁製作審定本				
教學注意事項	一、方法宜兼重教師課堂講授及學生習作練習。 二、成績評量宜兼顧理論與上機實作。 三、各項實例儘量參考觀光、餐旅產業需求。				

表 4-3-5-5-15 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	遊程規劃與設計ⅠⅡ			
	英文名稱	Touring Program PlanningⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解旅程規劃之基本理念。 二、熟習運用各項旅程知識，規劃符合市場需求之旅程。				
教學內容	一、旅程之定義與分類 二、旅程規劃之原則與相關資料 三、旅程規劃之現況與發展 四、旅程規劃案例之分析與比較 五、旅程規劃之實作				
教材來源	一、配合教學主題及內容綱要，編製教材。 二、利用幻燈片、影片、旅遊雜誌等介紹旅遊景點之規劃與探討。				
教學注意事項	一、了解旅遊規劃初步的認識與分類，消費者購買行為市場分析，掌握旅遊規劃前的概念，規劃旅程實務之工作。 二、教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 三、教師宜選擇適宜之機構或單位帶領學生觀摩，藉以驗證學用一致。				

表 4-3-5-5-16 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、讓學生了解中國各菜系的分佈及特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。 五、瞭解配菜技術。 六、各類器具使用保養。				
教學內容	一、中餐教室守則及環境區域。 二、各項器具介紹及使用示範。 三、中式經典菜餚典故介紹。 四、實作：中國八大菜系山東菜、湖南菜、浙江菜、安徽菜、福建菜、廣東菜、四川菜、蘇州菜、北平菜及台灣菜等地方菜色。 五、宴席菜單設計及成本控制。				
教材來源	一、中餐烹飪實習審定本 二、中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 三、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。				
教學注意事項	一、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。 二、教學評量：平時成績(40%)，第一、二次段考(共 30%)，期末考(30%)。				

表 4-3-5-5-17 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Western Culinary Art Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				
教學內容	一、概論 二、廚房認識 三、度量衡、溫度、重量的換算 四、食品簡介 五、酒的應用 六、專業用語 七、切割法介紹 八、認識菜單 九、基本烹飪法				
教材來源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	一、編選採用國內外西餐書籍，並搭配自編講義。 教學方法應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 二、學生採分組實習以進行教學評量，以便對照比較。並以段考、期考與技能檢定為總結性評量。 三、以實習報告進行診斷性評量，以段考、期考與技能檢定為總結性評量。				

表 4-3-5-5-18 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	客房實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Hotel Operations PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解櫃檯與服務中心的作業及程序。 二、認識房務管理之作業及維護。 三、培養對職業應有的道德及敬業精神。				
教學內容	一、客房部的組織。 二、訂房作業。 三、旅客遷入手續。 四、客帳作業。 五、旅客遷出手續。 六、房務管理。 七、房務維護。				
教材來源	一、客房實務審定本				
教學注意事項	一、教師於施教時應加入實務界範例補充說明，以提昇學生實務上的經驗。 二、教師宜視實務需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。 三、教師應利用現有之實習旅館等教學設備，以提高學生學習興趣。 四、鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定。				

表 4-3-5-5-19 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	領團實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Practice of Tour Leader ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解領隊人員的職責。 二、實務操作領隊接待服務。 三、利用報告之製作，使學生了解領隊接待之整體作業。				
教學內容	一、緒論。 二、領隊的職責條件與工作守則、旅客遷入手續。 三、領隊服務作業。 四、緊急事件的防範與處理。				
教材來源	一、提供網路的運用，參訪的人物、雜誌的閱讀，圖書館的運用等 二、多提供參考的資料或範例給予學生有參考之方向。 三、領團實務課本				
教學注意事項	一、教師授課宜提供下列資料以強化學生認知： 1.國際主要機場介紹 2.國際主要城市景點簡介 3.領隊基本用語 4.簡易旅遊會話 5.機上餐點介紹 6.歷屆領隊人員考試試題 二、為加深學習認知，建議以幻燈片或 POWERPOINT 等媒體輔助教學。				

表 4-3-5-5-20 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導遊實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Practice of Tour GuideⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解導遊人員的職責。 二、實務操作導遊接待服務。 三、利用報告之製作，使學生了解導遊接待之整體作業。				
教學內容	一、導論。 二、導遊人員的職責與條件。 三、導遊接待服務。 四、意外事故處理與預防。 五、旅客心理分析與接待方法。 六、導遊與相關行業。				
教材來源	一、選用適宜之教科書，並適當補充有關資料，如觀光局公告之各種資料或國家地理雜誌等書籍。 二、為加深學習認知，建議以幻燈片或 POWERPOINT 等媒體輔助教學。				
教學注意事項	一、因應導遊人員接待對象為來華旅客，建議教師授課宜提供下列資料以強化學生認知： 1.台灣國家公園簡介 2.台灣各風景區簡介 3.台北市知名街道路樹及植物介紹 4.台灣國情基本介紹 5.導遊基本用語 6.簡易旅遊會話 7.歷屆導遊人員考試試題 二、教師於施教時應加入實務範例補充說明並利用現有教學設備引領學生參與實際營運及作業或選擇適宜之機構與單位帶領學生觀摩。				

表 4-3-5-5-21 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Food & Beverage Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟練中西廚房工作流程並訓練中西餐點的基本烹飪技能 二、認識採購、驗收、倉儲、發貨等餐飲製作之前置作業，增進專業知識及作業能力。 三、增進餐飲製作衛生知識，培養職業道德。 四、認識餐廳種類、組織，並實際操作整體作業流程。 五、演練服務方式，培養正確服務觀念及服務精神。				
教學內容	一、中餐廚房作業 二、西餐廚房作業 三、採購與驗收 四、倉儲與發貨 五、餐廳概論 六、餐廳服務 七、餐廳出納 八、衛生與安全 九、食品營養				
教材來源	一、餐飲實務審定本				
教學注意事項	一、採循序漸進，使學生逐步學習餐飲實務之每一環節。 二、教學時配合場地及器材，從事操作練習。				

表 4-3-5-5-22 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	航空票務訂位系統ⅠⅡ			
	英文名稱	Aviation Practices and Operations ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、因應時代的需求。 二、充實觀光學生內涵。 三、使學生明瞭現代民用航空業務之全貌與發展。				
教學內容	一、航空之緣起與沿革。 二、航空特性與管理。 三、我國之民航。 四、民航之組織。 五、民航之航權。 六、民航之重要名詞。 七、航空公司之任務與營運。 八、航空公司之組織與業務。 九、國家航空公司。 十、美國航空公司。				
教材來源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類航空公司之圖片、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	為強化學生認知，建議教師佐以台灣地區主要機場分布、台灣地區國內航線分布現況及我國籍航空公司定期飛航國際航線營運航點現況。				

表 4-3-5-5-23　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導覽與解說技巧ⅠⅡ			
	英文名稱	The Practice of Guiding TourⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	觀光科	觀光科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、能瞭解導覽的意義與功能。 二、具備導覽解說的技能。 三、使學生能結合學理及實務經驗，養成導覽人員的基本態度與專業素養。				
教學內容	一、導覽概論。 二、自然保育與環境教育。 三、解說內容。 四、人員解說。 五、非人員解說。 六、解說原則與技巧。 七、主題解說。 八、特殊團體處理。 九、解說規劃等。				
教材來源	配合教學主題及內容綱要，編製教材。				
教學注意事項	一、使學生對於解說教育能有進一步的瞭解。 二、能運用在日後實際工作中。 三、在休閒遊憩活動中享受大自然的美。				

6-1.多媒體動畫科—專業科目

表 4-3-6-6-1　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	色彩原理 Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Color Principles I II			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、能瞭解色彩學之基礎知識，學習色彩計劃。 二、藉由實驗與製作，增進理論與實務結合之能力。 三、能因應生活需求，具備色彩的敏銳度、表現能力及鑑賞能力。 四、能有效使用色彩，提高用色能力。 五、能結合理論及實務，並將其落實於設計中。				
教學內容	一、認識色彩 二、色彩體系 三、色彩的原色與混合 四、色彩對比 五、色彩感覺 六、配色與調和 七、色彩的應用				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的色彩應用教材與相關資訊。 二、教學方法：宜多元而有彈性，教學時多列舉實例並利用多媒體呈現，以幫助學生領會。 三、教學評量：評量內容以色彩知識及色彩實務練習為主。 四、教學資源： 1.教育部審定教科書及參考書籍。2.投影機、電腦輸出設備。3.各式色立體、色票。4.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。5.實際設計案例之作品。				

表 4-3-6-6-2　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	動畫概論Ⅰ　Ⅱ			
	英文名稱	Introduction to Animation Ⅰ　Ⅱ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■專業科目　　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、具備動畫的基本概念。 二、認識動畫的類型。 三、瞭解動畫的功能與運用。 四、具備動畫片製作的能力。				
教學內容	一、動畫的基本概念 二、動畫的多元類型介紹 三、動畫動畫法則運用 四、動畫製作軟體基本練習 五、故事大綱發想 六、角色設計創造 七、分鏡腳本繪製 八、動畫短片製作 九、動作測試與輸出 十、動畫作品賞析				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本動畫概念及專業術語。2.動畫實作。3.動畫影片欣賞與解析 二、教學評量：評量內容以動畫知識及動畫實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 5.相關繪圖軟體 四、教學相關配合事項：1.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-3 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	3D 動畫製作Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	3D Animation Design Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	■必修 □選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識電腦動畫之發展概況。 二、瞭解 3D 動畫軟體。 三、具備動畫軟體操作能力。 四、熟悉電腦之介面，並能實際操作。 五、熟悉利用 3D 模型搭配 3D 印表機輸出，並能實際操作。				
教學內容	一、劇情腳本 二、角色設計 三、場景設計 四、動畫製作實務操作 五、動畫後製實務操作 六、作品發表與檢討				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本動畫概念及專業術語。2.3D 動畫實作。3.3D 動畫影片欣賞與解析。 二、教學評量：評量內容以動畫知識及動畫實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-4　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數位影像ⅠⅡ			
	英文名稱	Digital Image ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、能了解數位影像基本概念。 二、熟悉數位影像的基本操作方式。 三、能結合處理各類數位化影像設計綜合運用。 四、熟悉電腦軟硬體及週邊設備的操作能力。				
教學內容	一、何謂數位影像 二、數位影像的概念 三、數位影像的種類 四、數位影像的應用 五、相關軟體介紹 六、數位影像應用軟體介紹 七、數位影像應用軟體操作 八、數位影像編修與合成 九、數位影像實作、運用 十、影像合成各項創作實務操作				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本影像編修概念及專業術語。2.影像編修實作。3. 影像編修作品欣賞與解析。 二、教學評量：評量內容以影像編修知識及實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 5.相關繪圖軟體。 五、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-5 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	電腦繪圖ⅠⅡ			
	英文名稱	Computer GraphicⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解電腦繪圖基本概念。 二、瞭解電腦繪圖在設計中的應用範圍。 三、熟悉電腦軟硬體及週邊設備的操作能力。 四、透過實作練習與作品賞析，培養電腦繪圖為創作媒體之能力。				
教學內容	一、電腦繪圖概說 二、硬體與軟體介紹 三、專門術語說明 四、電腦繪圖的應用 五、向量繪圖方式 六、向量繪圖實作 七、向量繪圖運用 八、向量繪圖綜合運用創作				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本向量繪圖概念及專業術語。2. 向量繪圖實作。3.向量繪圖作品欣賞與解析。 二、教學評量：評量內容以向量繪圖知識及實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 5.相關繪圖軟體。 五、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-6　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業設計ⅠⅡ			
	英文名稱	Commercial design ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、能了解商業設計的概念與內涵 二、能認識商業設計的流程與應用 三、能熟練商業設計的應用與操作				
教學內容	一、商業設計的基本概念與範疇 二、商業設計實務與個案分析 三、商業設計繪圖軟體操作與應用 四、商業設計作品實作練習—CIS 系統實作 五、商業設計企畫練習與作品實作				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本商業設計概念及專業術語。2.商業設計實作。3.商業設計作品欣賞與解析。 二、教學評量：評量內容以商業設計知識及實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 5.相關繪圖軟體。 五、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-7　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	繪畫基礎ⅠⅡ			
	英文名稱	Painting and DrawingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解形體輪廓、比例、結構的概念 二、能掌握明暗節奏、調子層次與體感 三、能掌握繪畫要素與原理並運用在創作上				
教學內容	一、基本繪畫概說 二、形體的觀察及描繪 三、光影明暗的觀察及表現 四、肌理質感的觀察及表現 五、空間的觀察與表現 六、構圖概說 七、不同材料及形式的繪畫 八、速寫練習 九、精細描繪				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本繪畫基礎概念及專業術語。2.繪畫實作。3.繪畫作品欣賞與解析。 二、教學評量：評量內容以繪畫基礎知識及實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.繪畫教室、視聽設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-8 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	素描ⅠⅡ			
	英文名稱	DrawingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、明瞭素描的意涵與其在繪畫中的重要性。 二、熟悉素描製作工具與材料的特性，並學習運用之。 三、探索繪畫美感與創作基礎表現知能。 四、明瞭作品製作歷程，並體驗其中樂趣。				
教學內容	一、素描概論 二、素描構成要素 三、明度表現實作練習 四、立體表現實作練習 五、空間表現實作練習 六、石膏素描練習 七、靜物練習 八、寫生構圖練習				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：教材編選應多方蒐集優良的繪畫及素描作品，以繪畫典範提高學生學習興趣及專業水平。課程設計應透過視覺形式原理加強訓練學生的美感及觀察力，並加強訓練學生的描繪技巧、思考能力及人文關懷。 二、教學方法：教學應充分兼顧紮實的基礎繪畫能力及活潑的創意發想能力。 三、教學評量：評量內容以繪畫及素描實務練習為主。 四、教學資源：1.各式書籍。2.繪畫教室、視聽設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。				

表 4-3-6-6-9　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	設計繪畫ⅠⅡ			
	英文名稱	Design DrawingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.透過鑑賞活動與實際練習，增進審美認知並提升設計素養。 2.運用繪畫的形式，進行設計的表現，以豐富設計的內涵。 3.了解多元文化的設計風格，擴展藝術的視野，涵養美的情操。				
教學內容	一、繪畫風格與媒材介紹 二、繪畫主題、形式與內容 三、繪畫的視覺語言與形式原則 四、各種繪畫風格的簡介與習作 五、創意草圖與彩色稿 六、各項彩繪材料習作 七、主題式創意繪畫習作 八、個人設計繪畫風格創作				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：教材編選應多方蒐集優良的繪畫及素描作品，以繪畫典範提高學生學習興趣及專業水平。課程設計應透過視覺形式原理加強訓練學生的美感及觀察力，並加強訓練學生的描繪技巧、思考能力及人文關懷。 二、教學方法：教學應充分兼顧紮實的繪畫能力及活潑的創意發想能力。 三、教學評量：評量內容以繪畫及素描實務練習為主。 四、教學資源：1.各式書籍。2.繪畫教室、視聽設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。				

表 4-3-6-6-10 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	繪畫ⅠⅡ			
	英文名稱	PaintingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、探索繪畫之整體結構與基本技法。 二、培育對色彩的表現與運用，增進繪畫的創造力。 三、了解各種視覺媒體的特質，熟練表現的技巧與材料的應用。 四、嘗試以藝術創作之技法、形式、表現個人情感與想法。 五、比較、分析當代多元藝術創作的特質與類型。				
教學內容	一、繪畫的視覺語言及形式原則 二、繪畫的情感表達及創作 三、水彩習作—靜物、人像、風景 四、其他彩繪材料習作 五、西洋近代繪畫介紹及練習 六、水彩綜合創作練習				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：教材編選應多方蒐集優良的繪畫及素描作品，以繪畫典範提高學生學習興趣及專業水平。課程設計應透過視覺形式原理加強訓練學生的美感及觀察力，並加強訓練學生的描繪技巧、思考能力及人文關懷。 二、教學方法：教學應充分兼顧紮實的繪畫能力及活潑的創意發想能力。 三、教學評量：評量內容以繪畫及素描實務練習為主。 四、教學資源：1.各式書籍。2.繪畫教室、視聽設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。				

表 4-3-6-6-11 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	視覺傳達ⅠⅡ			
	英文名稱	visual communication designⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、探索繪畫之整體結構與基本技法。 二、培育對色彩的表現與運用，增進繪畫的創造力。 三、了解各種視覺媒體的特質，熟練表現的技巧與材料的應用。 四、嘗試以藝術創作之技法、形式、表現個人情感與想法。 五、比較、分析當代多元藝術創作的特質與類型。				
教學內容	一、傳達的意義 二、視覺傳達設計概說 三、視覺傳達設計的表現要素 四、視覺傳達設計領域與範疇 五、視覺傳達設計特性與流程 六、視覺傳達設計工具之使用 七、視覺傳達設計使用軟體介紹 八、視覺傳達設計實例練習 九、跨軟體整合實作練習				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本視覺傳達設計概念及專業術語。2. 視覺傳達設計實作。3. 視覺傳達設計作品欣賞與解析。 二、教學評量：評量內容以視覺傳達設計知識及實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-12 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	漫畫ⅠⅡ			
	英文名稱	Comics			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解漫畫的類型-單格、四格、短篇、中篇、長篇。 二、瞭解漫畫的特性-笑果引爆點。 三、瞭解漫畫的故事鋪陳與角色關聯性。 四、具備漫畫技巧及多元引導。				
教學內容	一、漫畫概述：了解漫畫的類型-單格、四格、短篇、中篇、長篇 二、漫畫的特性：笑果引爆點 三、漫畫示範：漫畫故事鋪陳與角色關聯性 四、漫畫練習：四格漫畫練習 五、漫畫練習：漫畫中、長篇練習				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：教材編選應多方蒐集優良的漫畫作品，以典範提高學生學習興趣及專業水平。課程設計應透過視覺形式原理加強訓練學生的美感及觀察力，透過故事敘述強化學生劇本寫作能力，並加強訓練學生的描繪技巧、思考能力及人文關懷。 二、教學方法：教學應充分兼顧紮實的描繪能力及活潑的創意發想能力。 三、教學評量：評量內容以漫畫實務練習為主。 四、教學資源：1.各式書籍。2.繪畫教室、視聽設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 五、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-13 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	插畫ⅠⅡ			
	英文名稱	Illustrations ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解插畫的類型。 二、瞭解插畫所需工具種類及特性。 三、具備插畫的特殊技法，能獨立完成各類型之插畫作品。				
教學內容	一、插畫概述—插畫的類型 二、插畫概述—插畫工具種類及特性 三、插畫示範—插畫的特殊技法 四、插畫練習—插畫技法練習 五、插畫練習—自由表現復合媒材插畫練習				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：教材編選應多方蒐集優良的插畫作品，以典範提高學生學習興趣及專業水平。課程設計應透過視覺形式原理加強訓練學生的美感及觀察力，透過故事敘述強化學生劇本寫作能力，並加強訓練學生的描繪技巧、思考能力及人文關懷。 二、教學方法：教學應充分兼顧紮實的描繪能力及活潑的創意發想能力。 三、教學評量：評量內容以插畫實務練習為主。 四、教學資源：1.各式書籍。2.繪畫教室、視聽設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。 五、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-14 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專業藝術理論 ＩⅡ			
	英文名稱	Introduction to Professional Arts ＩⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解藝術史之發展。 二、瞭解設計史之發展。 三、了解藝術與設計發展之關聯。 四、了解藝術基本內涵。				
教學內容	一、藝術概論 二、文化發展與設計 三、西洋藝術與設計發展 四、中國藝術與設計發展 五、台灣設計與設計發展 六、近代藝術與設計發展				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：1.選定主管教育行政機關審定版本。 2.授課教師依課程需求自行編列講義。 二、教學方法：課堂講述、校外教學、心得報告、期中、期末筆試及口頭報告。 三、教學評量：評量內容以學生對設計史與藝術史之認識與相關性及設計師作品討論與測驗作為評量標準。 四、教學資源：1.各式書籍。2.視聽設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.各式作品。				

表 4-3-6-6-15 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	藝術史 Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Art History Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、指導學生培養具基礎詮釋、分析、評鑑、審美作品的涵養與能力。 二、指導學生比較、分析、表達不同類型與議題的藝術創作特質。 三、認識東西方美術、設計、工藝史的基本發展與內涵。 四、藉由美術史的學習豐富對世界及人生的了解。				
教學內容	一、藝術概論 二、藝術欣賞的原理與方法 三、中國美術史與作品賞析 四、西洋美術史與作品賞析 五、台灣美術史與作品賞析 六、當代藝術之特質與作品賞析 七、新媒體藝術作品賞析				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：1.選定主管教育行政機關審定版本。 2.授課教師依課程需求自行編列講義。 二、教學方法：課堂講述、校外教學、心得報告、期中、期末筆試及口頭報告。 三、教學評量：評量內容以學生對藝術史之認識與藝術賞析討論與測驗作為評量標準。 四、教學資源：1.各式書籍。2.視聽設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.各式作品。				

6-2 多媒體動畫科—實習科目

表 4-3-6-6-16 同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Project StudyⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第二學期			
教學目標	一、瞭解多媒體與動畫設計理論與實務設計之意義。 二、熟習多媒體與動畫設計實務能力。 三、培養正確之設計理念及敬業精神。				
教學內容	一、專題製作簡介與學生分組 二、選擇專題主題 三、專題資料蒐集與探討 四、專題企劃 五、專題提案 六、專題實務製作 七、檢討與修正 八、作品發表與檢討				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選：1.選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。 二、教學方法：1.講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2.根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 三、教學評量：評量內容以專題實務過程與成果為主。 四、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。5.相關繪圖軟體 五、教學相關配合事項：1.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3.學期結束須完成小組作品。				

表 4-3-6-6-17　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數位設計實務Ⅰ-Ⅲ			
	英文名稱	Digital Design Project Ⅰ-Ⅲ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科	多媒體動畫科		
學分數	2	3	3		
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期		
教學目標	一、瞭解編輯與設計的關係，並可實際運用於創作之上。 二、由基本設計元素與電腦科技出發，熟稔版面編排操作。 三、能實際操作文字與影像編排設計實務，並從事創作。				
教學內容	一、數位設計導論 二、編排的意義及目的 三、圖文構成要素概說 四、編排設計的程序 五、圖像的處理與設計 六、文字要素認識與圖文整合設計 七、版面構成與構圖美學 八、數位設計模擬練習 九、實作Ⅰ、Ⅱ—海報設計 十、實作Ⅲ—報紙、雜誌廣告設計與版面編排、廣告設計、郵寄廣告及傳單設計、型錄設計、實作Ⅲ—POP 廣告設計				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1. 講述基本數位設計概念及專業術語。2. 數位設計實作。3. 數位設計作品欣賞與解析。 二、教學評量：評量內容以數位設計知識及實務製作為主。 三、教學資源：1. 各式書籍。2. 多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。 5. 相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1. 各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4. 學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-18　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	廣告與行銷			
	英文名稱	Advertising & Marketing			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第一學年 第二學期				
教學目標	一、瞭解廣告與行銷的意義 二、具備廣告設計與行銷運作概念				
教學內容	一、廣告與行銷概述 二、廣告規劃與表現 三、行銷與市場概念 四、產品概念與策略 五、定價與通路概念 六、行銷企畫創意與實作 七、廣告策略思考與實作 八、廣告設計模擬實作				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本廣告與行銷概念及專業術語。2. 廣告與行銷實作。3. 廣告與行銷實例解析。 二、教學評量：評量內容以廣告與行銷知識為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之資料。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-18 同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作實務ⅠⅡ			
	英文名稱	**Web Design Project**ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、學習網頁製作的技巧 二、瞭解網頁製作時的各項技術 三、能運用多媒體元件設計網頁 四、瞭解架設網站的技術並管理網站				
教學內容	一、網頁製作常識與知識 二、熟悉網頁製作軟體與工具 三、網站架設及管理 四、基本的網頁製作方法—HTML 基礎 五、進階網頁製作技巧—CSS 樣式				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本網頁製作概念及專業術語。2.網頁製作實作。3.網頁製作實例解析。 二、教學評量：評量內容以網頁製作知識與實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之資料。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-19　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	電子商務設計ⅠⅡ			
	英文名稱	E-Commerce DesignⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解何謂電子商務 二、電子商務的現況與建立電子商務的基本概念 三、讓學生熟習電子商務相關的資訊技術，以培養學生電子商務之基本技能				
教學內容	一、電子商務入門 二、網路行銷 三、電子商務網站建置 四、電子商務之物流配送 五、企業間電子商務知識 六、電子商務付款系統 七、電子商務網站實作				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本電子商務概念及專業術語。2.電子商務實作。3.電子商務實例解析。 二、教學評量：評量內容以電子商務知識與實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之資料。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成小組作品。				

表 4-3-6-6-20 同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	腳本製作			
	英文名稱	Storyboard			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、瞭解分鏡的概念，使學生了解影像如何形成的過程 二、介紹鏡頭的語言，瞭解各種不同角度所呈之意義 三、培養影片製作的專業技能				
教學內容	一、從意念到影像—1.影像語言 2.影像的轉化 二、影像化的工具與技巧 三、連戲風格元素—1.鏡頭構圖 2.剪接 3.對話段落的調度 四、鏡位調度的原則—1.移動鏡頭的調度 2.移動的攝影機 3.畫面的深度 4.攝影機角度 五、蒙太奇—1.蒙太奇的應用 2.蒙太奇的剪接手法 六、觀點—1.主觀鏡頭 2.客觀鏡頭				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本腳本製作概念及專業術語。2. 腳本製作實作。3.腳本製作實例解析。 二、教學評量：評量內容以腳本製作知識與實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之資料。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-21　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	人物與場景設計			
	英文名稱	Character & Scene Design			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、了解劇情與人物間之關係 二、了解劇情與場景間之關係 三、具備角色設計之實務能力 四、具備場景設計之實務能力				
教學內容	一、故事與背景設定—1.戲劇的本質 2.戲劇的類型 二、劇本結構—1.故事結構與對白 2.戲劇動作 3.戲劇衝突 4.戲劇事件 三、故事與角色—1.聲音與言語 2.人物與關係 3.觀察與模仿 四、角色設定—1.劇本與角色的風格與文化 2.建立角色的方法 3.角色個性與特徵設定 4.臉形與體態 5.服飾與配件設定 6.角色的姿勢及動作 五、場景設計—1.劇本與場景的風格與文化 2.繪畫場景及背景的基本概念 3.場景風格與特徵設定 4.場景細節處理				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本人物與場景設計概念。2.人物與場景設計實作。3.人物與場景設計實例解析。 二、教學評量：評量內容以人物與場景設計實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之資料。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-21　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	表現技法實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Presentation Techniques ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解表現技法之基本觀念及技術。 二、瞭解表現技法在多媒體設計上的應用。 三、認識不同繪畫材料的表現方式及效果。 四、培養學生善於運用多種媒材並能運用於創作之上。 五、訓練學生能思考選擇適當的表現方式進行創作。				
教學內容	一、緒論 二、表現技法工具和材料 三、各種表現技法介紹 四、各種表現技法實作 五、各種材質表現 六、特殊表現技法 七、表現技法應用範圍 八、創意表現之程序 九、創意表現練習				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述與示範各項表現技法。2.表現技法實作。3.表現技法實例解析。 二、教學評量：評量內容以表現技法實務練習為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.繪畫教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之資料。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-22　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	進階動畫製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Itermediate Animation DesignⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、具備多媒體動畫專案設計之企劃及執行能力。 二、透過視覺設計方法正確傳達意念。 三、具備多媒體動畫設計之能力。 四、以小組合作方式完成企劃提案及執行。 五、培養團隊合作、協調、共同設計之精神。				
教學內容	一、動畫製作與學生分組 二、資料蒐集與探討 三、故事發想與發表 四、動畫製作企劃 五、動畫製作提案	六、角色設計創造 七、分鏡腳本繪製 八、動畫影片製作 九、動作測試與輸出 十、作品發表與檢討			
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.以實務操作為重。2.根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 二、教學評量：評量內容以動畫專題過程與成果為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3.學期結束須完成小組作品。				

表 4-3-6-6-23　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數位插漫畫ⅠⅡ			
	英文名稱	Digital Illustrations ＆ ComicsⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、具備數位插畫與漫畫的特殊技法。 二、能獨立完成各類型之數位插畫、漫畫作品。				
教學內容	一、文化創意產業概論—1.產業簡介 2.數位設計應用範疇 3.插漫畫於數位設計中的運用 二、數位插漫畫工具—1.基本運用與操作 2.認識軟體 3.檔案格式 三、物件輪廓—1.筆觸與色調 2.立體與空間 3.物體與材質 4.畫面構成 四、物件色調—1.分析色彩 2.色彩與質感 3.色彩與畫面 五、角色建立—1.角色比例 2.角色組成 3.角色姿態 4.透視線運用 六、特徵處理—1.物件比例 2.物件角度 3.物件風格 七、風格處理— 1.國畫技法 2.寫真畫風 3.動漫風格 4.花紋畫法 5.特效畫法 6.仿製畫法 八、多媒體設計運用實作—1.繪本與平面設計實作 2.網頁與遊戲設計實作				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.以實務操作為重。2.根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 二、教學評量：評量內容以數位插漫畫過程與成果為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3.學期結束須完成小組作品。				

表 4-3-6-6-24　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作實務ⅠⅡ			
	英文名稱	**Web Design Project** ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、學習網頁製作的技巧 二、瞭解網頁製作時的各項技術 三、能運用多媒體元件設計網頁 四、瞭解架設網站的技術並管理網站				
教學內容	一、網頁製作常識與知識 二、熟悉網頁製作軟體與工具 三、網站架設及管理 四、基本的網頁製作方法—HTML 基礎 五、進階網頁製作技巧—CSS 樣式				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.講述基本網頁製作概念及專業術語。2.網頁製作實作。3.網頁製作實例解析。 二、教學評量：評量內容以網頁製作知識與實務製作為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之資料。 5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.各項教學活動應配合教學示範及個別指導。2.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。3.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。4.學期結束須完成個人作品。				

表 4-3-6-6-25　同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	電腦繪圖實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Computer Graphic Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	多媒體動畫科	多媒體動畫科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、具備電腦繪圖設計之企劃及執行能力。 二、透過視覺設計方法正確傳達意念。 三、具備電腦繪圖設計之能力。				
教學內容	一、電腦科技與個人藝術創作 二、文化創意產業與個人藝術創作 三、資料蒐集與探討 四、電腦繪圖作品企劃 五、電腦繪圖作品企劃發表 六、電腦繪圖作品企劃修訂 七、電腦繪圖實作 八、作品發表與檢討				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法：1.以實務操作為重。2.根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 二、教學評量：評量內容以個人文化創意產業相關知能與電腦繪圖製作過程與成果為主。 三、教學資源：1.各式書籍。2.多媒體電腦教室、視聽設備、輸出設備。3.各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4.實際設計案例之作品。5.相關繪圖軟體。 四、教學相關配合事項：1.鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2.應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3.學期結束須完成個人作品。				

7-1.食品群食品科—專業科目

表 4-3-7-7-1　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="5">食品安全與衛生Ⅰ II</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="5">Food Safety and Sanitation　Ⅰ II</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td colspan="2">必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="6">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="6">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品科</td><td>食品科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="6">1.瞭解食品安全與衛生之重要性。
2.瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。
3.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。
4.瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。
5.瞭解衛生管理的範圍。
6.瞭解食品衛生安全之有關法令。</td></tr>
<tr><td rowspan="5">教學內容</td><td>單元主題</td><td colspan="2">內容綱要</td><td>分配節數</td><td>備註</td></tr>
<tr><td>1.食品安全與衛生概論</td><td colspan="2">1.食品安全與衛生之重要性。
2.食品安全與衛生之範圍。</td><td>2</td><td rowspan="4">第二學年
第一.二學期</td></tr>
<tr><td>2.食物中毒的分類及預防</td><td colspan="2">1.食物中毒的定義及分類。
2.細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。
3.黴菌毒素食物中毒。
4.化學性食物中毒。
5.天然毒素食物中毒。</td><td>8</td></tr>
<tr><td>3.經口傳染病</td><td colspan="2">1.經口傳染病的概念。
2.經口傳染病的傳播途徑。
3.經口傳染病的種類。
4.經口傳染病的預防。</td><td>6</td></tr>
<tr><td>4.食品添加物</td><td colspan="2">1.食品添加物的意義。
2.食品添加物的分類及應用。
3.食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。</td><td>6</td></tr>
</table>

	5.衛生管理	1.設備管理。 2.用具管理。 3.人員管理。 4.環境管理。 5.病媒管理。 6.用水處理。 7.廢水及廢棄物處理。	6	
	6. 食品衛生安全之有關法令	1.食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2.食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3.食品工廠良好作業規範(GMP)。 4.中國國家標準(CNS)。 5.食品優良衛生規範(GHP)。	8	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。 (2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。 (3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 2.教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。			

表 4-3-7-7-2 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食品概論			
	英文名稱	Introduction to Food			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解食品之一般概念。 二、激發學習之興趣。				
教學內容	一、緒論 二、食品變敗與保藏法 三、農產食品 四、園產食品 五、發酵食品 六、畜產食品 七、水產食品				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度。 二、教學方法 (1)教學採用講解、問答法、討論法等方法。 (2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 三、教學評量 (1)要求學生瞭解食品概論的相關知識外，並評量學生之應用能力。 四、教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與食品加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。 五、教學相關配合事項 將有關食品發展之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。				

表 4-3-7-7-3 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食品與營養			
	英文名稱	Food and Nutrition			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第一學年 第二學期				
教學目標	一、認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 二、了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 三、能設計並規劃均衡飲食營養。				
教學內容	一、食品營養概論 二、營養素 三、各類食品的營養價值 四、生命期營養 五、體重與飲食 六、膳食設計				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選 教材內容應酌情增補有關食品化學與食物膳療相關知識，加強課程深度。 二、教學方法 採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材加深學生對食品與營養的認識與認知。 三、教學評量 要求學生了解食品營養的知識外，並評量學生對不同生命週期對營養需求之評估與實際應用。 四、教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關食品營養及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。 3.與食品營養有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 五、教學相關配合事項 教材編撰、師資研習等。				

表 4-3-7-7-4 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食品添加物			
	英文名稱	(Food Additives)			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 二、使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 三、使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 四、學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。				
教學內容	一、概論 二、食品添加物的安全性評估 三、防腐劑 四、抗氧化劑 五、漂白劑 六、保色劑 七、膨脹劑 八、品質改良用釀造用及食品製造用劑 九、營養添加劑 十、著色劑 十一、香料 十二、調味劑 十三、黏稠劑（糊料） 十四、結著劑 十五、食品工業用化學藥品 十六、溶劑				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 二、教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 三、教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 四、教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 五、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。				

表 4-3-7-7-5 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食品經營			
	英文名稱	（Food Management）			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	1.瞭解食品工廠的設立程序。 2.瞭解食品工廠產、銷、人、發、財的管理內容與方法。 3.瞭解產品售後服務及抱怨處理的方式。 4.瞭解危機處理的做法。 5.了解公平交易與消費者保護的重要。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.概論	1.食品經營的意義。 2.食品經營的重點與範圍。 3.食品經營的未來趨勢。 4.食品經營的準備工作。	2	第三學年 第二學期
	2.工廠籌建與布置	1.建廠計畫。 2.廠址選擇。 3.布置規劃。 4.建廠設置。 5.食品工廠建廠規定。	4	
	3.生產管理	1. 生產管理的基本概念。 2. 生產計畫。 3. 生產管制。 4. 存貨管理。	4	
	4.行銷管理	1. 行銷的基本概念。 2. 行銷管理的程序。 3. 行銷的新趨勢。 4. 行銷策略。	5	
	5.產品研究發展	1.研究發展的基本概念。 2.新產品研究發展。 3.研究發展與管理。	4	
	6.財務管理	1.財務管理的基本概念。 2.資金管理。 3.資本預算。 4.財務報表分析。	5	

	7.人力資源管理	1.人力資源管理的基本概念。 2.人力資源管理的運作。 3.未來的人力資源管理。	4	
	8.顧客抱怨處理與危機應變	1.售後服務與顧客抱怨處理。 2.風險管理的基本概念。 3.危機管理的基本概念。	4	
	9.公平交易與消費者保護	1.公平交易。 2.消費者保護。	4	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。			

7-2.食品群食品科—實習科目

表 4-3-7-7-6　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作 Ⅰ II			
	英文名稱	Project Study Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養學生群體合作解決問題之精神。 二、培養學生獨立思考研究及創造之能力。 三、驗證及應用所學之專業知識。 四、培養學生實務能力，符合產業之所需。 五、訓練學生搜集及整理資料能力。 六、培養學生研究報告寫作與成果發表能力。				
教學內容	一、緒論 二、資料蒐集 三、專題製作之過程 四、專題的書面資料整理 五、專題作品發表				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 二、教學方法 1.視聽多媒體利用。 2.示範教學。 3.分組討論教學。 4.實驗設計操作。 5.學生上台報告 三、教學評量 以學生學習過程及製作報告或成果。 四、教學資源 食品相關教材、資源。 五、教學相關配合事項 1.教材編撰，師資研習等。				

表 4-3-7-7-7 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	穀類加工實習Ⅰ II			
	英文名稱	Cereal Products Processing PracticeⅠ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1. 瞭解穀類加工的基本原理。 2. 瞭解穀類加工的操作程序與運用。 3. 進行各類穀類加工製品之實際操作。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.加工基本操作	1.食品工廠安全衛生。 2.穀類加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	6	第三學年 第一、二學期
	1.配方計算	1.米、麵、烘焙食品的材料用量及配方比例的換算。 2.製成率的計算。 3.原物料成本的計算。	6	
	2.米食加工	1.米粒類米食製作。(如白米飯、油飯、糯米腸、肉粽、八寶粥、廣東粥等) 2.漿(粿)類米食製作。(如蘿蔔糕、芋粿巧、碗粿、紅龜粿、粿粽等) 3.熟粉類米食製作。(如綠豆糕、糕仔崙等) 4.膨發類米食製作。(如爆米花、米花糖等)	44	
	3.麵食加工	1.水調(和)類麵食製作。(如生鮮麵條、水餃、蔥油餅、燒賣等) 2.發麵類麵食製作。(如饅頭、包子、開口笑、發糕等) 3.酥(油)皮、糕(漿)皮麵食製作。(如蛋黃酥、咖哩餃、鳳梨酥、廣式月餅等)	44	

	4. 烘焙食品	1.麵包製作。(如餐包、甜麵包、土司等) 2.蛋糕製作。(如瑞士戚風捲、海綿蛋糕、重奶油蛋糕等) 3.西點製作。(如檸檬派、泡芙、鬆餅等。) 4.餅乾製作。(如杏仁瓦片、丹麥小西餅、蘇打餅等)	44	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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)教材內容應酌情增補有關穀類加工相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹 。 2.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 (3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對穀類加工的認識及認知。 3.教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與穀類加工實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。			

表 4-3-7-7-8 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烘焙食品實習 Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Bakery Food Practice Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	6	6			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1. 瞭解烘焙食品的加工原理。 2. 瞭解烘焙材料之種類。 3. 瞭解烘焙食品之分類與製作。 4. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 5. 進行各類烘焙食品製作之實際操作。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1. 概論	1.食品工廠安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3.加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	3	第一學年 第一.二學期
	2.烘焙材料	1.麵粉。 2.油脂與乳化劑。 3.糖與糖漿。 4.蛋與乳品。 5.酵母與化學膨脹劑。 6.香料及其他。	18	
	3.配方製定	1.度量衡的製作。 2.配方平衡。	12	
	4.麵包	1.餐包的製作。 2.甜麵包的製作。 3.土司的製作。 4.其它。	78	
	5.蛋糕	1.麵糊類蛋糕的製作。 2.乳沫類蛋糕的製作。 3.戚風類蛋糕的製作。	42	
	6.西點	1.泡芙的製作。 2.派的製作。 3.道納斯的製作。 4.指型小西餅的製作。 5.蒸烤雞蛋布丁的製作。 6.鬆餅的製作。	36	

	7.霜飾	1.霜飾的分類。 2.霜飾的製作。	21	
	8.包裝	1.包裝認識。 2.包裝方法。	3	
	9.衛生與安全	1.個人及工廠衛生。 2.食品安全。	3	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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)教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹 。 2.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 (3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對烘焙食品的認識及認知。 3.教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。			

表 4-3-7-7-8 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	農畜產加工實習 Ⅰ II			
	英文名稱	Tea Farm and Animal Products Processing Practice Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	■必修 □選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1. 認識利用茶葉結合畜產加工原料，並可判定其鮮度與用途。 2.學習畜產加工機具的使用、清潔與基本保養。 3.學習畜產加工之實作基本技術。 4. 培養工作熱忱與敬業精神。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.農畜產加工機具	1.能認識農畜產加工機具。 2.認識農畜產加工機具構造。能正確使用及清洗保養。	3	第三學年 第一.二學期
	2.普通作物加工	1.米、麥、豆類加工技術與機具認識。 2.麵條、麵筋、碗粿、豆花、洋羹等產品實習。	21	
	3.園藝作物加工	1.果實及蔬菜的前處理。 2.果實及蔬菜的加工技術與機具認識。 3.草莓果醬、蘋果果凍、泡菜、番茄汁、脆梅等產品實習。	21	
	4.肉製品加工	1.認識原料肉與正確使用刀具，分　切原料肉。 2.中式香腸、貢丸、肉酥、豬肉乾、臘肉、西式火腿等產品實習。	21	
	5.蛋品加工	1.蛋品加工技術與機具認識。 2.鹹蛋、皮蛋、蛋黃醬、沙拉醬等產品實習。	21	
	6.乳品加工	1.乳品加工技術與機具認識。 2.冰棒、冰淇淋、合成乳酸飲料、發酵乳等產品實習。	21	

教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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) 教師應多利用圖表、投影片簡報、教學光碟等多媒體教材，以利學生咧解吸收。 (2) 教材應條理分明，循序漸進，以利學生吸收。 (3) 教材應盡量搭配實務說明，文字說明應淺顯易懂。 (4) 善用社區資源，以發展地區特色。 2.教學方法 （1）實習以分組實習為原則，分別由二位教師指導，每小組 2-4 名學生。 （2）用講解、問答、練習及示範等教學方法，並搭配各種輔導教材，以利教學活動進行。 （3）鼓勵學生參與討論，增加實作練習機會以提升學習效果。 （4）教師在教學過程中應注意學生學習反應，鼓勵學生思考，並參與課堂討論，以利教學活動進行。 （5）教學活動應重視示範與個別輔導。 （6）學生實習前，應撰寫工作計畫，實習後由老師領導學生討論。 3.教學評量 (1) 技能評量標準視各校設備狀況與學生程度自行訂定。 (2) 評量方式依能力本位教學原則，編製評量表作客觀評量。 （3）利用撰寫報告及指定作業，符合多元評量。 （4）針對學生個別化差異，未達評量標準予以補救教學；表現優良同學給予深廣輔導。 4.教學資源 (1)與食品相關類科學校合作，分享教學資源；善用大專院校師資及設備增廣學習效果。 （2）運用網路資源，鼓勵學生蒐集資料，利用網路資訊，增加學生思考創造力。 （3）善用社區資源，融合教材，發展地區特色。 （4）配合課程進度，進行校外觀摩，增廣學習領域。 5.教學相關配合事項 （1）教學過程中加強職業道德培養。並注意學生安全衛生習慣之養成。 （2）教師於教學過程中，應注意學生個別化差異，適當實施補救教學。 （3）教師可依學生需求調整教材教法，改變作業份量，修改教學目標以利學生學習。 （4）學生實習時，教師應隨時留意學生實習安全。

表 4-3-7-7-9 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習Ⅰ II			
	英文名稱	Chinese Cooking PracticeⅠ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.培養食物烹飪的基本技巧。 2.熟鍊各種烹飪設備的正確操作。 3.建立良好的職業道德與餐飲衛生習慣。 4.啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.各類食物烹飪前的處理與洗滌。	1.各類原料的前處理。 2.各類食物的洗滌方式。	3	第三學年 第一、二學期
	2.基本切割法	1.刀工與切割法。 2.刀法種類。 3.材料成型與菜餚切割法。	15	
	3.常用的烹調法	1.煮 2.川 3.拌 4.蒸 5.扣 6.扒 7.炒 8.爆 9.煎 10.炸 11.燴 12.羹 13.溜 14.滷 15.燒 16.燜 17.燉 18.煨 19.焗 20.燻 21.烤 22.煸 23.貼、塌 24.凍 25.拔絲 26.其他。	60	
	4.介紹中國各區域的菜色與實習	1.台灣菜。 2.廣東菜。 3.江浙菜。 4.四川菜。 5.湖南菜。 6.北平菜。 7.其他地方菜。	15	
	5.熟悉適當的盤飾技巧。	1.裝盤技巧。 2.裝盤器皿的種類。 3.食器和菜餚的配合。	15	

教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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)教材內容應酌情增補有關中餐烹飪相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹 。 2.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 (3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對中餐烹飪的認識及認知。 3.教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關中餐烹飪著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與中餐烹飪實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。 (3)必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。

表 4-3-7-7-10 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中式麵食加工實習 Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing Practic Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解中式麵食製作的基本原理。 2.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用 。 3. 進行各類中式麵食製品之實際操作。				

	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
.教學內容	1. 加工基本操作	1-1 食品工廠安全衛生 1-2 中式麵食製作機具之選用與用途 1-3 中式麵食製作器具之選用與用途	6	第三學年 第一.二學期
	2. 配方計算	2-1 中式麵食製作的材料用量及配方換算	6	
	3.水調(和)類麵食製作	3-1 冷水麵與燙麵類的製作原理與方法 3-1-1 冷水麵類：生鮮麵條、貓耳朵、淋餅、手工水餃…等 3-1-2 燙麵類等：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅…等	28	
	4.發麵類麵食製作	4-1 發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法 4-1-1 發酵類： 白饅頭、雙色饅頭、菜肉包、三角豆沙包…等 4-1-2 發粉類： 發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕…等	28	

	5. 燒餅與油炸類麵食製作	5-1 燒餅與油炸類麵食製作原理與方法 5-1-1 燒餅類： 芝麻醬燒餅、蟹殼黃、蔥燒餅、發麵燒餅…等 5-1-2 油炸類： 開口笑、脆麻花、巧果、沙其瑪…等	28	
	6.酥油皮與糕漿類麵食製作	6-1 酥油皮與糕漿類麵食製作原理與方法 6-1-1 酥油皮類： 蘇式豆沙月餅、蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪…等 6-1-2 糕漿類： 台式豆沙月餅、廣東月餅、鳳梨酥、桃酥…等	48	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	(一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 (三)教學評量 要求學生瞭解中式麵食加工相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用。 (四)教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與中式麵食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 (五)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。			

表 4-3-7-7-11 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	分析化學實習Ⅰ II			
	英文名稱	Analytical Chemistry Lab Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解分析化學實習的原理。 2.熟練分析化學實習的基礎操作方法。 3.熟練分析儀器的操作及維護。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.實驗室安全	1.實驗室安全規則認識。 2.事故發生之預防及緊急處理步驟。 3.廢棄物之正確處理方法。	4	第三學年 第一.二學期
	2.分析化學基礎操作	1.分析儀器及實驗器具之認識、正確操作與保養方法。 2.試劑之正確配製、用途及保存方法。	8	
	3.重量分析	1.重量分析及器具正確操作。 2.水分之定量。 3.粗脂肪之萃取定量。	32	
	4.容量分析	1.容量分析之理論及器具正確操作。 2.試藥之正確配製及保存。 3.酸鹼滴定法 (1)標準鹼溶液之配製及標定。 (2)標準酸溶液之配製及標定。 (3)食品中酸度之測定。 4.氧化還原滴定法 (1)雙氧水中過氧化氫之定量。 (2)漂白粉中有效氯之定量。 (3)油脂過氧化價檢驗。 5.沉澱滴定法：溶液中氯化鈉之定量。 6.錯化合物滴定法:水質之檢驗。	50	

	5.儀器分析	1.儀器分析及儀器正確操作。 2.樣品 pH 值測定。 3.果汁減壓過濾及pH值測定。 4.層析法之應用。 5.其他。	50	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。			

表 4-3-7-7-12 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="6">製茶技術實習ⅠⅥ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="6">tea manufacturing technology Practice Ⅰ Ⅵ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td colspan="2">必／選修</td><td colspan="5">■必修　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="7">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="7">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品科</td><td>食品科</td><td>食品科</td><td>食品科</td><td>食品科</td><td colspan="2">食品科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td colspan="2">4</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td colspan="2">第三學年
第二學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="7">1. 認識製茶的流程
2. 各種茶類的製造方法
3. 認識與包裝做結合的技術</td></tr>
<tr><td rowspan="5">教學內容</td><td colspan="2">單元主題</td><td colspan="3">內容綱要</td><td>分配節數</td><td>備註</td></tr>
<tr><td colspan="2">1.製茶技術的演變</td><td colspan="3">1.南北朝時代的製茶技術
2.唐朝的製茶技術
3.宋朝的製茶技術
4.明朝的製茶技術
5.近代- 台灣的製茶技術</td><td>36</td><td rowspan="4">第一、二、三學年
第一、二學期</td></tr>
<tr><td colspan="2">2.茶鄉之旅</td><td colspan="3">1.包種茶的製造及流程
2.烏龍茶的製造及流程
3.鐵觀音茶的製造及流程
4.紅茶的製造及流程
5.高山茶的製造及流程</td><td>240</td></tr>
<tr><td colspan="2">3.茶種的運用</td><td colspan="3">1. 認識各種茶葉
2. 茶葉發酵技術
3. 烘烤的重要性</td><td>120</td></tr>
<tr><td colspan="2">4.茶葉包裝技術</td><td colspan="3">1. 認識各種包裝袋
2. 學習封包技術</td><td>36</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="7">一、選定教育部審定合格之教科書
二、選定出版社多媒體設計相關書籍
三、授課教師依課程需求自行編列講義</td></tr>
</table>

教學注意事項	1.教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。

表 4-3-7-7-13 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	進階食品加工實習Ⅰ II			
	英文名稱	（Food Processing pandect）Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	(一)了解食品加工原理與技術及各類原料之保藏法。 (二)了解食品加工機具的操作方法及維修。 (三)進行各類食品加工製品之實際操作。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.食品加工基本操作	1.食品工廠安全衛生。 2.食品加工機具名稱認識、操作及簡易保 養。	4	第三學年 第一.二學期
	2. 穀類及豆類加工	1.米食加工※(如麻糬、碗粿、粽子等)。 2.麵食加工※(如麵筋、麵條、饅頭等)。 3.烘焙食品製作※(如麵包、蛋糕、西點等)。 4.豆類加工※(如紅豆洋羹、豆花、豆腐等)。 5.其他。	20	
	3. 果實類及蔬菜類加工	1.果汁製作。 2.蔬菜的鹽漬法※(如小黃瓜、蘿蔔、薑的鹽 醃、泡菜等)。 3.果醬製作。 4.蜜餞製作。 5.蔬果罐頭製作。 6.罐頭檢驗方法。 7.其他。	30	

	4. 釀造食品	1.米麴製作。 2.米酒釀造及蒸餾。 3.醬油麴製作。 4.醬油釀造及壓榨調製。 5.水果酒製作(葡萄酒等)。 6.其他。	40	
	5. 畜產品加工	1.肉製品製作※(如香腸、貢丸等)。 2.乳製品製作※(如乳酸飲料、冰淇淋等)。 3.蛋製品製作※(如鹹蛋、蛋黃醬等)。 4.其他。	30	
	6. 水產品加工	1.乾製品製作※(如蝦米、魚乾等)。 2.鹽藏品製作※(如鹹魚等)。 3.燻製品製作※(如燻魚等)。 4.煉製品製作※(如魚丸、甜不辣等)。 5.水產罐頭製作※(如蕃茄漬或油漬罐頭 等)。 6.其他。	20	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。			

表 4-3-7-7-14 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="5">分析化學實習Ⅰ II</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="5">Analytical Chemistry Lab　I II</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="5">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="6">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="6">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品科</td><td>食品科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="6">一、瞭解分析化學實習的原理。
二、熟練分析化學實習的基礎操作方法。
三、熟練分析儀器的操作及維護。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="6"><table>
<tr><td>單元主題</td><td>內容綱要</td><td>分配節數</td><td>備註</td></tr>
<tr><td>一、實驗室安全</td><td>1.實驗室安全規則認識。
2.事故發生之預防及緊急處理步驟。
3.廢棄物之正確處理方法。</td><td>4</td><td rowspan="5">第三學年
第一.二學期</td></tr>
<tr><td>二、分析化學基礎操作</td><td>1.分析儀器及實驗器具之認識、正確操作與保養方法。
2.試劑之正確配製、用途及保存方法。</td><td>6</td></tr>
<tr><td>三、重量分析</td><td>1.重量分析及器具正確操作。
2.水分之定量。
3.粗脂肪之萃取定量。</td><td>32</td></tr>
<tr><td>四、容量分析</td><td>1.容量分析之理論及器具正確操作。
2.試藥之正確配製及保存。
3.酸鹼滴定法
(1)標準鹼溶液之配製及標定。
(2)標準酸溶液之配製及標定。
(3)食品中酸度之測定。
4.氧化還原滴定法
(1)雙氧水中過氧化氫之定量。
(2)漂白粉中有效氯之定量。
(3)油脂過氧化價檢驗。
5.沉澱滴定法：溶液中氯化鈉之定量。
6.錯化合物滴定法：水質之檢驗。</td><td>34</td></tr>
<tr><td>五、儀器分析</td><td>1.儀器分析及儀器正確操作。
2.樣品 pH 值測定。
3.果汁減壓過濾及 pH 值測定。
4.層析法之應用。
5.其他。</td><td>32</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="6">一、選定教育部審定合格之教科書
二、選定出版社多媒體設計相關書籍
三、授課教師依課程需求自行編列講義</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="6">一、教材編選
選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。
二、教學方法
教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。
三、教學評量
要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。
四、教學資源
1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。
2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。
3.與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。
五、其他教學相關事項
指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。</td></tr>
</table>

表 4-3-7-7-15　南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	穀類加工實習			
	英文名稱	Cereal Products Processing Practice			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目　□台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科				
學分數	4				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解穀類加工的基本原理。 二、瞭解穀類加工的操作程序與運用。 三、進行各類穀類加工製品之實際操作。				
教學內容	一、加工基本操作 二、配方計算 三、米食加工 四、麵食加工 五、烘焙食品				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選 1.教材內容應酌情增補有關穀類加工相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹 。 二、教學方法 1.本科目為實習科目。 2.如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3.採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對穀類加工的認識及認知。 三、教學評量 1.以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 四、教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與穀類加工實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 4.實習場所之設備。 五、教學相關配合事項 1.教材編撰、師資研習。 2.實習之場地、設備、經費。				

表 4-3-7-7-16 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	微生物利用實習Ⅰ II			
	英文名稱	Microbial Application Practice Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、 瞭解微生物的分離、培養及保存方法。 二、 認識微生物之生理及特性。 三、 能應用微生物於各類食品的製造等。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	一、工廠安全衛生及環保教育	實驗室安全注意事項。	6	第三學年 第一.二學期
	二、微生物的除菌與滅菌法	各種除菌與滅菌的介紹與重要性。	6	
	三、培養基的調製	瞭解培養基的種類及用途。	6	
	四、平面分離培養	劃線平板法及傾注混稀平板法。	6	
	五、微生物的純培養	劃線平板法及斜面培養法。	6	
	六、微生物的保存及菌種的擴大培養	各種菌種的保存法及擴大培養。	6	
	七、顯微鏡操作	分離微生物的觀察。	6	
	八、微生物染色及大小測定	一般染色法及大小測定。	6	
	九、總菌數測定	傾注混稀平板法及塗抹平板法。	6	
	十、甜酒釀製造	甜酒釀。	6	
	十一、釀造酒製造	各類水果酒。	6	
	十二、蒸餾酒製造	各類釀造酒蒸餾。	6	
	十三、發酵乳製造	優酪乳。	6	
	十四、豆類發酵	醬油。	6	
	十五、豆類發酵	味噌。	6	
	十六、豆類發酵	豆豉。	6	
	十七、有機酸發酵	醋酸發酵。	6	
	十八、醃漬蔬果	泡菜或酸菜。	6	

教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義
教學注意事項	一、教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 二、教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 三、教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 四、教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 五、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。

8-1.食品群烘焙科—專業科目

表 4-3-8-8-1 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烘焙食品概論Ⅰ-Ⅱ			
	英文名稱	Introduction to baked goodsⅠ-Ⅱ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、熟習烘焙的相關知識。 二、熟練各種烘焙食品的製作技能 三、培養良好的衛生習慣與職業道德。				
教學內容	一、烘焙概論 二、認識烘焙器具的特性 三、各式添加材料				
教材來源	一、教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 二、教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。				
教學注意事項	評量方法可含同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、測驗、評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。				

表 4-3-8-8-2 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**食物學 I-II**			
	英文名稱	Food scienceI-II			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、食品之種類及其原料與加工所需之材料。 二、農產、畜產、水產、醱酵和健康食品的加工，原料與製品之保存，規格之制訂與品質的管控。				
教學內容	一、緒論。 二、水活性。 三、食品品質劣變反應及其因素。 四、褐變。 五、油脂氧化。 六、食品的加熱加工。 七、影響高溫滅菌的因素。 八、冷凍冷藏。 九、食品添加物。				
教材來源	一、教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 二、教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。				
教學注意事項	評量方法可含同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、測驗、評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。				

表 4-3-8-8-3 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**食品添加物ⅠⅡ**			
	英文名稱	(Food Additives)			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 二、使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 三、使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 四、學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。				
教學內容	一、概論 二、食品添加物的安全性評估 三、防腐劑 四、抗氧化劑 五、漂白劑 六、保色劑 七、膨脹劑 八、品質改良用釀造用及食品製造用劑 九、營養添加劑 十、著色劑 十一、香料 十二、調味劑 十三、黏稠劑（糊料） 十四、結著劑 十五、食品工業用化學藥品 十六、溶劑				
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 二、教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 三、教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 四、教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 五、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。				

表 4-3-8-8-4 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**色彩學原理ⅠⅡ**			
	英文名稱	Chromatics principle I－II			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □台北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第學年 第二學期			
教學目標	一、了解色彩的屬性及特質。 二、具備色彩配色的應用能力。 三、瞭解色彩學實務的內涵、發展及相關知識。 四、瞭解色彩學實務應用於日常生活之重要性。				
教學內容	一、色彩與人生 二、認識色彩 三、色彩的感覺與心理 四、配色的基本法則 五、色彩計畫 六、烘焙領域之色彩計畫與應用。				
教材來源	一、坊間教材 二、自編講義 三、其他相關資料				
教學注意事項	一、教材內容及次序安排由淺入深 二、透過圖片與插畫輔助說明。 三、教師講解，並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。				

表 4-3-8-8-5 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**食品安全與衛生Ⅰ II**			
	英文名稱	Food Safety and Sanitation Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解食品安全與衛生之重要性。 2.瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4.瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 5.瞭解衛生管理的範圍。 6.瞭解食品衛生安全之有關法令。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.食品安全與衛生概論	1.食品安全與衛生之重要性。 2.食品安全與衛生之範圍。	2	第一學年 第一.二學期
	2.食物中毒的分類及預防	1.食物中毒的定義及分類。 2.細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3.黴菌毒素食物中毒。 4.化學性食物中毒。 5.天然毒素食物中毒。	8	
	3.經口傳染病	1.經口傳染病的概念。 2.經口傳染病的傳播途徑。 3.經口傳染病的種類。 4.經口傳染病的預防。	6	
	4.食品添加物	1.食品添加物的意義。 2.食品添加物的分類及應用。 3.食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	6	
	5.衛生管理	1.設備管理。 2.用具管理。 3.人員管理。 4.環境管理。 5.病媒管理。 6.用水處理。 7.廢水及廢棄物處理。	6	

	6. 食品衛生安全之有關法令	1.食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2.食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3.食品工廠良好作業規範(GMP)。 4.中國國家標準(CNS)。 5.食品優良衛生規範(GHP)。	8	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。 (2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。 (3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 2.教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。		

表 4-3-8-8-6 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**食品原料ⅠⅡ**			
	英文名稱	Food Ingredient Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、使學生了解烘焙原物料特性，奠定烘焙產品良好基礎 二、本課程綱要包括烘焙各項原物料特性及對烘焙產品之影響，如 麵粉、油脂、酵母菌、糖類、牛奶、鮮奶油、蛋、水、巧克力、 可可、酵素、化學膨大劑、改良劑、乳化劑...等 三、培養看到加工食品就會主動分析其內食品原料的功用。 四、養成以食品原料的常識去採買日常生活上的加工食物之基準。				
教學內容	一、課程介紹：課程大綱介紹 二、麵粉：（一）介紹小麥特性、製粉過程、麵粉特性 （二）介紹麵粉品質管制點及其對產品品質之影響 三、油脂：（一）介紹油脂原料特性、烘焙油脂製作過程 （二）介紹油脂品質管制點及其對產品品質之影響 四、酵母菌：介紹酵母菌與微生物對烘焙性質之影響 五、糖類：介紹砂糖製程及各種糖類特性 六、牛奶：介紹牛奶特性及對烘焙性質之影響 七、烘焙計算：介紹烘焙計算、各項原物料用量計算 八、鮮奶油：介紹鮮奶油特性及對烘焙性質之影響 九、蛋、水：介紹蛋及水特性及對烘焙性質之影響 十、巧克力與可可粉：介紹巧克力與可可粉特性及對烘焙性質之影響 十一、酵素：介紹酵素特性及對烘焙性質之影響 十二、化學膨大劑：介紹化學膨大劑特性及對烘焙性質之影響 十三、改良劑、乳化劑：介紹改良劑及乳化劑特性及對烘焙性質之影響 十四、預拌粉、膠類：介紹預拌粉及膠類特性及對烘焙性質之影響				
教材來源	坊間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	一、配合各種烘焙原料學教學主題營造適當情境，設計各類活動， 並利用各種教具及媒體 二、加強烘焙原料學在實際生活的應用，實施生活化教學 三、分組蒐集與課程相關資料並進行討論				

表 4-3-8-8-7 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**飲食文化與鑑賞**			
	英文名稱	Dietary Culture And Appreciation			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	烘焙科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	從日常飲食或節慶飲食中發現充滿樂趣的活動與內涵，成為美好生活的回憶，悠游於「美好的事物」中，進而成為博聞善膳、可以取捨、入口能辨、談古論今的「美食評論者」。				
教學內容	一、人類的起源與生活演變 二、美食大躍進－改變人類飲食文化的要角 三、飲食習慣與民族特性－粉食文化 四、吃香喝辣－美味食材的國際交流 五、食具的故事－從雙手萬能到刀叉匙筷 六、中國飲食文化 七、台灣飲食文化 八、飲食與宗教－精進料理素素看 九、酒國論英雄 十、茶葉進行曲 十一、咖啡館與社會生活 十二、亞洲飲食文化地圖 十三、歐洲飲食文化地圖 十四、科學的飲食觀念				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、每次上課後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、藉由多媒體教學引發學生學習意願 四、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折				

表 4-3-8-8-8 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**餐旅概論 I-II**			
	英文名稱	Tourism AdministrationI-II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解餐旅業中各級觀光行政機構的組織及職掌。 二、培養對各項重要法規有正確認識。 三、培養餐旅從業人員的正確守法觀念與態度				
教學內容	一、觀光行政組織及其功能。 二、發展觀光條例。 三、交通部觀光局組織條例與辦事細則。 四、台灣省交通處旅遊事業管理局組織規則。 五、觀光旅館業管理規則。 六、旅行業管理法規。 七、導遊與領隊人員管理規則。 八、風景區管理法規。 九、旅行遊樂業法規。 十、餐旅業之服務心理學 十一、 餐旅業之未來展望及發展新趨勢。。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。 二、教師應參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。 三、教師可邀請具有觀光實務經驗之講者進行相關法規之演講。				

表 4-3-8-8-9 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**餐旅服務 I-II**			
	英文名稱	Catering service I-II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、以各種餐飲服務技巧運用在服務流程,熟練相關技術及服務方式，並以管理觀點融入標準作業中，輔以訓練餐旅服務丙級考照技術。 二、養成培養符合現代餐飲業所需之優良中階服務人員。				
教學內容	一、餐飲服務概論發展觀光條例。 二、基本餐服技巧(鋪檯布,別製桌裙托盤 餐桌擺設 口布折疊等）。 三、西餐服務。 四、中餐服務。 五、飲料服務。 六、服勤禮儀與說話技巧。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。 二、教師應參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。 三、教師可邀請具有觀光實務經驗之講者進行相關法規之演講。				

8-2 食品群烘焙科—實習科目

表 4-3-8-8-10 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**專題製作ⅠⅡ**			
	英文名稱	Project Study			
科目屬性	必／選修	■必修 □選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1 培養學生群體合作解決問題之精神。 2.培養學生獨立思考研究及創造之能力。 3.驗證及應用所學之專業知識。 4.培養學生實務能力，符合產業之所需。 5.訓練學生搜集及整理資料能力。 6.培養學生研究報告寫作與成果發表能力。				

.教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.緒論	(1)課程介紹與說明 (2)學生分組 (3)確定專題主題。	8	第三學年 第一.二學期
	2.資料蒐集	(1)資料蒐集彙整。 (2)專題分工及計畫書擬定	12	
	3.專題製作之過程	(1) 專題製作之調查、研究與實驗。 (2)進行製作。 (3)紀錄、分析與描述結果。	24	
	4.專題的書面資料整理	(1) 結果數據之表達呈現。 (2) 參考文獻的書寫。 (3) 作品整理與撰寫研究報告	16	
	5.專題作品發表	(1) 說明作品的表達方式。 (2) 上台報告。 (3) 成果發表。	12	

教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)示範教學。 (3)分組討論教學。 (4)實驗設計操作。 (5)學生上台報告 3.教學評量 以學生學習過程及製作報告或成果。 4.教學資源 食品相關教材、資源。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。

表 4-3-8-8-11 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**烘焙食品實習 Ⅰ II**			
	英文名稱	Bakery Food Practice Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	6	6			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1. 瞭解烘焙食品的加工原理。 2. 瞭解烘焙材料之種類。 3. 瞭解烘焙食品之分類與製作。 4. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 5. 進行各類烘焙食品製作之實際操作。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1. 概論	1.食品工廠安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3.加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	3	第一學年 第一.二學期
	2.烘焙材料	1.麵粉。 2.油脂與乳化劑。 3.糖與糖漿。 4.蛋與乳品。 5.酵母與化學膨脹劑。 6.香料及其他。	18	
	3.配方製定	1.度量衡的製作。 2.配方平衡。	12	
	4.麵包	1.餐包的製作。 2.甜麵包的製作。 3.土司的製作。 4.其它。	78	
	5.蛋糕	1.麵糊類蛋糕的製作。 2.乳沫類蛋糕的製作。 3.戚風類蛋糕的製作。	42	
	6.西點	1.泡芙的製作。 2.派的製作。 3.道納斯的製作。 4.指型小西餅的製作。 5.蒸烤雞蛋布丁的製作。 6.鬆餅的製作。	36	

	7.霜飾	1.霜飾的分類。 2.霜飾的製作。	21	
	8.包裝	1.包裝認識。 2.包裝方法。	3	
	9.衛生與安全	1.個人及工廠衛生。 2.食品安全。	3	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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)教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹 。 2.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 (3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對烘焙食品的認識及認知。 3.教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。			

表 4-3-8-2-1 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**飲料與調酒Ⅰ II**			
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解酒精性與非酒精性飲料之區別 二、了解含咖啡因飲料與無咖啡因飲料之區別 三、了解各種不同酒類的製作方式 四、能應用所學之各種酒類常識調製出各式變化之雞尾酒 五、培養以酒類服務之常識，應用於日常宴會上				
教學內容	一、緒論 二、非酒精飲料-----茶 三、無咖啡因飲料 四、含咖啡因飲料-----咖啡 五、酒的類別（釀造酒、蒸餾酒、合成酒、國產酒、葡萄酒系列） 六、雞尾酒的調製方法 七、酒類的服務				
教材來源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理飲料調製創作之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之飲料調製提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折				

表 4-3-8-8-4 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**歐式烘焙食品製作**			
	英文名稱	European Baking Product Practice			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科				
學分數	4				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、了解歐式烘焙產品之基本概念 二、了解各式歐式烘焙產品的特性 三、了解各式歐式蛋糕和麵包製作方式 四、培養製作歐式麵包與蛋糕之能力 五、培養將美學概念帶入歐式麵包和蛋糕之設計能力				
教學內容	一、各式雜糧歐式麵包製作 二、各式堅果養生麵包製作 三、各式天然酵母培養 四、各式歐式蛋糕製作 五、各式馬卡龍製作 六、各種歐式點心製作				
教材來源	坊間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、 舉辦相關節日歐式麵包甜點製作 提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折				

表 4-3-8-2-5 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**藝術麵包製作**			
	英文名稱	Art Bread Practice			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科				
學分數	4				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、了解藝術麵包與一般麵包之區別 二、了解各式造型麵包之技巧 三、具備藝術麵包組裝之能力 四、培養以美學概念設計各式藝術麵包，將它精緻藝術化				
教學內容	一、麵包的造型製作 二、無酵母麵包製作 三、麵包接卓方式製作 四、製作藝術麵包組合 五、藝術麵包亮光處理 六、藝術麵包保存				
教材來源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標 二、可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。 三、應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論 四、注意學生對造型技巧之能力				

表 4-3-8-2-6 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**巧克力製作**			
	英文名稱	Chocolate Preparing Practice			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、了解巧克力基本分類（k） 二、了解各式巧克力製作方式（k） 三、了解溫度對製作影響（k） 四、了解大型巧克力之組裝（k） 五、具備設計各式巧克力藝術裝置之能力（s） 六、培養以美學概念將巧克力設計成為一門藝術（a）				
教學內容	一、巧克力調溫練習 二、製作各式調味巧克力 三、巧克力披覆練習 四、巧克力製做造型練習 五、巧克力藝術組裝練習				
教材來源	訪間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折 五、鼓勵參加技藝競賽 達到觀摩學習之效果				

表 4-3-8-2-7 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**拉糖藝術**			
	英文名稱	Sugar Sculpture			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、了解拉糖藝術之基本概念。 二、了解各式拉糖藝術基本技法。 三、了解溫度對糖的影響。 四、熟練拉糖組裝。 五、培養設計各式拉糖藝術之能力，並將它成為藝術化。				
教學內容	一、糖的理論知識講解，拉糖製作作品影片欣賞 二、基本煮糖(蔗糖)技巧製作，倒糖灌模原理,拉糖基本技巧 三、珍珠糖（甜菜糖）煮糖製作，基本花瓣及葉片製作（拉糖）調色技巧 四、玫瑰花製作（拉糖） 五、緞帶製作（拉糖） 六、圓球製作（吹糖） 七、各式水果製作（吹糖） 八、水果籃製作，水果蔬果製作（吹糖） 九、海豚製作（吹糖）噴色技巧，岩石糖製作 十、天鵝製作（吹糖） 十一、糖雕藝術品照片欣賞，以比賽作品為範例講解製 十二、糖雕藝術品				
教材來源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、 採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折 五、 鼓勵參加技藝競賽 達到觀摩學習效果				

表 4-3-8-2-8 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**地方特色產品製作ⅠⅡ**			
	英文名稱	Local special Product Preparing PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解各地地方特色 二、了解各地方特色與農產品間之相關性 三、利用各地方產物設計出具當地特色產品 四、培養以利用高經濟效率及善用農業資源來解決農業產物過剩之問題				
教學內容	一、了解台灣各地方農業特色 二、如何將過量生產的農產品做利用 三、產品設計與包裝 四、研究各地不同種類的食物做設計基礎 五、實際設計並製作出具地方特色之產品 六、如何將特色產品與地方連結做行銷				
教材來源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意 事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理地方特色產品製作之競賽 四、各地特殊節慶舉辦相關節日之產品製作提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折				

表 4-3-8-2-9 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**分析化學實習Ⅰ II**			
	英文名稱	Analytical Chemistry Lab Ⅰ II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	食品科	食品科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解分析化學實習的原理。 2.熟練分析化學實習的基礎操作方法。 3.熟練分析儀器的操作及維護。				

教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1.實驗室安全	1.實驗室安全規則認識。 2.事故發生之預防及緊急處理步驟。 3.廢棄物之正確處理方法。	4	第三學年 第一.二學期
	2.分析化學基礎操作	1.分析儀器及實驗器具之認識、正確操作與保養方法。 2.試劑之正確配製、用途及保存方法。	8	
	3.重量分析	1.重量分析及器具正確操作。 2.水分之定量。 3.粗脂肪之萃取定量。	32	
	4.容量分析	1.容量分析之理論及器具正確操作。 2.試藥之正確配製及保存。 3.酸鹼滴定法 (1)標準鹼溶液之配製及標定。 (2)標準酸溶液之配製及標定。 (3)食品中酸度之測定。 4.氧化還原滴定法 (1)雙氧水中過氧化氫之定量。 (2)漂白粉中有效氯之定量。 (3)油脂過氧化價檢驗。 5.沉澱滴定法：溶液中氯化鈉之定量。 6.錯化合物滴定法:水質之檢驗。	50	

	5.儀器分析	1.儀器分析及儀器正確操作。 2.樣品 pH 值測定。 3.果汁減壓過濾及pH值測定。 4.層析法之應用。 5.其他。	50	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、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 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。			

表 4-3-8-2-11 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**西點烘焙製作 ⅠⅡ**			
	英文名稱	Western Dessert Baking Practice II			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解蛋糕的基本分類 二、熟悉西點、蛋糕的操作流程 三、能自我判斷不同產品的烤焙程度 四、能運用所學做產品變化 五、培養以西式烘焙為基礎，將產品藝術化				
教學內容	一、烘焙機器設備與手工具 二、烘焙材料介紹 三、度量衡與烘培計算 四、戚風類蛋糕 五、乳沫類蛋糕 六、麵糊類蛋糕 七、派的分類與製作 八、奶油空心餅的特性與製作 九、焦糖布丁的製作與變化				
教材來源	可選用坊間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。 三、應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論				

表 4-3-8-2-12 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**中式麵食加工實習 Ⅰ II**			
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing Practic I II			
科目屬性	必／選修	□必修 ■選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	烘焙科	烘焙科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解中式麵食製作的基本原理。 2.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。 3. 進行各類中式麵食製品之實際操作。				

.教學內容	單元主題	內容綱要	分配節數	備註
	1. 加工基本操作	1-1 食品工廠安全衛生 1-2 中式麵食製作機具之選用與用途 1-3 中式麵食製作器具之選用與用途	6	第三學年 第一.二學期
	2. 配方計算	2-1 中式麵食製作的材料用量及配方換算	6	
	3.水調(和)類麵食製作	3-1 冷水麵與燙麵類的製作原理與方法 3-1-1 冷水麵類：生鮮麵條、貓耳朵、淋餅、手工水餃…等 3-1-2 燙麵類等：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅…等	28	
	4.發麵類麵食製作	4-1 發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法 4-1-1 發酵類： 白饅頭、雙色饅頭、菜肉包、三角豆沙包…等 4-1-2 發粉類： 發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕…等	28	

	5. 燒餅與油炸類麵食製作	5-1 燒餅與油炸類麵食製作原理與方法 5-1-1 燒餅類： 芝麻醬燒餅、蟹殼黃、蔥燒餅、發麵燒餅…等 5-1-2 油炸類： 開口笑、脆麻花、巧果、沙其瑪…等	28	
	6.酥油皮與糕漿類麵食製作	6-1 酥油皮與糕漿類麵食製作原理與方法 6-1-1 酥油皮類： 蘇式豆沙月餅、蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪…等 6-1-2 糕漿類： 台式豆沙月餅、廣東月餅、鳳梨酥、桃酥…等	48	
教材來源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	(一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 (三)教學評量 要求學生瞭解中式麵食加工相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用。 (四)教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與中式麵食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 (五)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。			

表 4-3-8-2-13 南投縣私立同德家事商業職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	**蛋糕裝飾**			
	英文名稱	Cake Decoration Practice			
科目屬性	必／選修	☐必修　　■選修			
	☐一般科目　☐專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ☐臺北市政府教育局建議參考科目 ☐學校自行規劃科目				
適用科別	烘焙科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理				
教學內容	一、蛋糕裝飾之基本觀念 二、各式霜飾材料製備 三、抹面 披覆的技巧 四、畫直線 與曲線技巧 及變化 五、各式擠花帶與花嘴應用 六、各種食用色素的應用 七、各式顏色的調配 八、各種技法的組合與應用				
教材來源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作 提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折				