

備查版

備查文號：

中華民國 114 年 1 月 17 日臺教授國字第 1140005386 號函 備查

高級中等學校課程計畫

國立臺南家齊高級中等學校

學校代碼：210309

技術型課程計畫

本校 113 年 10 月 15 日 113 學年度第 1 次課程發展委員會會議通過

(114 學年度入學學生適用)

中華民國 114 年 7 月 9 日

學校基本資料表

備查版

學校校名	國立臺南家齊高級中等學校		
普通型高中	普通科：舞蹈班		
技術型高中	專業 群科	1. 家政群:流行服飾科 2. 餐旅群:餐飲管理科;	
	建教 合作 班		
	重 點 產 業	產 學 攜 攜	

	業 專 班	手 合 作 專 班			
		產 學 訓 專 班			
		就 業 導 向 課 程 專 班			
		雙 軌 訓 練 旗 艦 計 畫			
		其 他			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	06-2133265#2120	
	職 稱	教學組長			
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示	
	E-mail	個資不予顯示			

壹、依據

備查版

1. 總統發布之「高級中等教育法」第 43 條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
2. 教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
3. 教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
4. 學校為推動藝術才能班發展，依據《藝術教育法》及相關規定，應訂定「藝術才能班課程發展小組組織要點」，經學校校務會議通過後，據以成立學校藝術才能班課程發展小組。學校得考量學校規模與地理特性，聯合成立校際之藝術才能班課程發展小組。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	10	355	10	363	10	347	30	1065
		舞蹈班	1	14	1	14	1	13	3	41
技術型高中	家政群	流行服飾科	3	102	3	97	3	94	9	293
	餐旅群	餐飲管理科	3	107	3	102	3	96	9	305

二、核定科班一覽表

表 2-2 114 學年度核定科班一覽表

備查版

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	10	34
		舞蹈班	1	25
技術型高中	家政群	流行服飾科	3	34
	餐旅群	餐飲管理科	3	34

參、學校願景與學生圖像

備查版

一、學校願景

(一)學校願景

在本校歷任校長努力與教學、行政團隊共同努力下，本校持續進步。現任校長上任以來，傾聽學校同仁的聲音，關心學生，教育理念正確卓越，學校氣氛溫馨良好，深受師生愛戴，並打造本校成為一流的團隊。經由討論，提出「活力家齊、傳承創新、前瞻優質、多元特色」如本校校舍特質的「四合願」願景，建置本校溫馨如家，在齊聚有緣的概念下，持續努力，以達到「精緻家齊，『趨』動未來」，永續發展，建立學校特色，達成多元學習，培養學生能力、核心素養與服務學習，更因 108 年新課綱實施，達成教育部 12 年國教適性揚才的教育願景。

(二)學生圖像

新課綱公告以來，本校即著手規劃與試行新課程，因有優質化計畫挹注，課程試辦得以順利完成。值此之際，109 年本校普通型高中、技術型高中課程皆已規劃完成，相關教師投注的熱情與付出見到成果。109 學年度課程首要目標，以培養本校學生三面向九大素養，成為社會上有用的人才。並期許能在少子化浪潮中，站穩腳步，招生充足，升學或就業績效良好，學校永續經營。經由校外專家引導與校內討論教師討論，期培養學生溝通力、專業力、關懷力、實踐力的齊才。

備查版

備查版

二、學生圖像

專業力

學生具備專業群科所需具備的專業知識、技能，並培養相關工作所需態度、職業倫理及相關法制觀念。

關懷力

學生具備人文素養，能對遭遇的人、事、物有一定程度的理解與體諒，進而貢獻自己能力，以利他的精神服務社會。擔任領導人時，能引導組織成員實現目標，建立良好氣氛、衝突管理得宜且具有激勵他人的正向能量。

實踐力

學生能具備目標轉化成策略運用的執行能力與計畫撰寫能力，將所想所願付諸實踐，提升效能，貢獻所學。

溝通力

學生能運用不同的溝通協商技巧，勇於面對問題、解決問題，創造全贏共好之局面(參與者都是贏家)

備查版

肆、課程發展組織要點

備查版

國立臺南家齊高級中等學校課程發展委員會設置要點

103 年 11 月 28 日十二年國民教育課程綱要總綱

105 年 4 月 14 日 104 學年度第四次課程發展委員會通過

105 年 06 月 01 日高級中等教育法

107 年 10 月 1 日行政會報討論通過

107 年 10 月 22 日第一次課程發展委員會會議討論

108 年 1 月 19 日期末校務會議通過

108 年 04 月 24 日特殊教育法

108 年 10 月 21 日課程發展委員會修正

111 年 1 月 19 日期末校務會議通過

一、依據：

(一)高級中等教育法第二十六條。

(二)教育部 110.3.15 臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」

(三)特殊教育法。

二、本課程發展委員會(以下簡稱本會)置委員 30 人，由學校行政人員代表、年級及領域教師代表、家長代表及教師會代表組成之。

(一)召集人：校長。

(二)總幹事：教務主任。

(三)委員：

1.學校行政人員代表 9 人(含學務主任、總務主任、輔導處主任、實習處主任、圖書館主任、教學組長、設備組長、特教組長、訓育組長)。

2.年級導師代表 6 人(高中部、高職部每一年級代表 1 人)。

3.學科召集人 7 人(含國文科、英文科、數學科、社會科、自然科、藝能科、全民國防與健康與護理科)。

4.各群科科主任 2 人(餐飲管理科、流行服飾科)。

5.家長代表 1 人(家長會長)。

6.教師會推選代表 1 名(教師會長)。

7.產業領域專家代表 1 名(本校合作業界教師)

8.專家學者 1 名(高級中等學校課程發展委員會專家學者代表人才庫)。

9.學生代表 1 名(學生會長)。

(四)各類代表選(推)舉時，得分別選(推)舉候補委員若干人。

(五)本委員會得設相關工作小組，規劃並執行本委員會相關決議事項。

(詳如附件)

三、本委員會委員任期一年，連選得連任。候補委員之任期均至原任期屆滿之日止。

四、本會下設各領域/群科/學科教學研究會，執掌如下：

(一)充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素，結合全體教師和社區資源，發展學校本位課程，並審慎規劃全校總體課程計畫。

(二)每學期開課前完成學校課程計畫。

(三)規劃選修課程。

(四)擬定「選用教科用書辦法」。

(五)審查教師自編教材。

(六)負責課程與教學的評鑑，並進行學習評鑑。

(七)提供相關教學問題之諮詢與改進教學之建議。

(八)協助規劃教師專業進修。

(九)其他有關課程發展事宜。

五、本委員會其運作方式如下：

(一)本會由校長召集，然如經委員二分之一以上連署召集時，得由連署委員互推 1 人召集之。

(二)本會每年定期舉行 4 次會議，每學期各 2 次，以一月、三月、七月、十月各召開一次為原則，唯必要時得召開臨時會議。

(三)本會開會時，需有應出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議。需有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。投票採無記名投票或舉手方式行之。

六、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會（以下簡稱教學研究會）；另設流行服飾科、餐飲管理科課程研究會（以下簡稱課程研究會），其工作任務詳如附件國立臺南家齊高級中等學校各科教學研究會實施計畫之四。

七、本委員會及教學研究會與課程研究會，得於課程規劃階段，邀請產業代表共同參與。教學研究會與課程研究會，應於規定期限，提交課程計畫、教科用書或自編教材至本委員會審議。

部定必修英語文及數學兩科目，經各該教學研究會通過實施部分或全面適性分組教學時，其分組方式、教材、教學進度、教學方法及評量方式，應提交本委員會審議通過後實施。各教學研究會與課程研究會，依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

八、本要點經校務會議討論通過後，陳校長核定後實施，修正時亦同。

國立臺南家齊高級中等學校課程發展委員會工作小組組織與職掌
行政組

教務主任、學務主任、總務主任、輔導處主任、實習處主任、教學組長、設備組長、特教組長、訓育組長

課程規劃核心小組

教務主任、學務主任、圖書館主任、教學組長、特教組長、訓育組長、學科召集人 7 人、群科科主任 2 人

各學科教學研究會

教務主任、教學組長、學科召集人 7 人

各群科教學研究會

教務主任、教學組長、實習處主任、群科科主任 2 人

課程評鑑組

教務主任、學務主任、總務主任、圖書館主任、輔導主任、實習處主任、教學組長

教材審議組(審議自編教材) 教務主任、設備組長、特教組長、學科召集人 6 人、群科科主任 2 人

教師進修規劃組 教師專業發展評鑑推動小組成員

國立臺南家齊高級中等學校中各科教學研究會實施計畫

一、 設置目的：

加強教學活動，協調教師進行研究，改進教學方法，發揮教育功能。

二、 依據：

教育部頒訂高級中等學校各科教學研究會組織，設置學科召集人實施計畫，並參照本校實際情形訂定本計劃。

三、 設置科別：

- (一) 國文科教學研究會。
- (二) 英文科教學研究會。
- (三) 數學科教學研究會。
- (四) 社會科教學研究會（包括公民與社會、歷史、地理等）。
- (五) 自然科教學研究會（包括物理、化學、生物、地球科學等）。
- (六) 藝能科教學研究會（包括音樂、美術、體育、健康與護理、生活科技、資訊科技等）。
- (七) 全民國防科教學研究會。
- (八) 專業科教學研究會（包括餐飲管理科、流行服飾科）。

四、 工作任務：

教學研究會之任務如下：

- (一)規劃校訂必修與選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二)協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- (三)辦理教師或教師社群之教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (四)協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃，精進教師的教學能力。
- (五)發展多元合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機有效學習。
- (六)協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- (七)選用教科用書，及研發補充教材或自編教材。
- (八)擬定評量相關事宜。
- (九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十)其他課程研究和發展之相關事宜。

課程研究會之任務如下：

(一)規劃、統整該群科之課程發展。

(二)協助協調該群科課程實施相關事項。

(三)規劃群內跨科選修課程之發展與其實施相關事項。

教學研究會及課程研究會之成員從高級中等教育法及總綱之規定，其會議由各召集人召集，其開議及議決規定比照本委員會規定辦理。教學研究會應每年定期舉行四次會議，每學期各二次，必要時得召開臨時會議；課程研究會得合併召開之。

五、各科教學研究會隸屬教務處，除全國民國防科（主任教官負責）、專業科（實習主任負責，餐飲管理科主任、流行服飾科主任）外，另選聘學科召集人，各該學科教師均為會員。

六、學科召集人之選聘：

（一）學科召集人由該教學研究會教師互選一人，經簽呈校長核定後聘任之。

（二）學科召集人任期一年，得連選連任一年。

（三）學科召集人以專任為原則，宜避免兼任其他行政職務。

七、學科召集人職掌：

（一）協助本科教師訂定教學研究計畫並協助執行。

（二）協調各年級教師擬訂教學進度，編寫教學計畫，並研製及運用教學媒體。

（三）協助教師研究、統整教材，並改進教學評量技術。

（四）協助推展本科學藝競賽及相關聯課活動。

（五）協助辦理各種教育活動或校際競賽與活動。

（六）溝通教師意見，促進團結和諧。

（七）協調本科教師教學方法之改進。

（八）協調規劃本科教學環境及教學設備。

（九）協助安排教師研習、協調代課安排等事宜。

（十）協助本科新進教師甄選事宜。

（十一）其他有關教學活動各項事宜。

八、各學科召集人每週減少授課二小時，在不超過人事費預算支出原則下，於教師授課時數內自行調整，不另支領主管職務加給。

九、各科教學研究會每學期開會一至二次，必要時可召開臨時會議。

十、各科教學研究會會議以分科舉行為原則，但為謀各科教學之聯絡，亦得聯合舉行，由校長或教務主任擔任主席，其議決事項與各科教學研究會議議決事項具同等效力。

十一、各科教學研究會得於各中等學校取得聯絡，相互參觀教學，交換研究心得。

十二、本校教師，不論其專任或兼任，均有參加有關各科教學研究會，並負責執行決議事項之義務。

十三、本計畫經校長核定後施行，修正時亦同。

備查版

備查版

備查版

備查版

備查版

備查版

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表 5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

備查版

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				專業 力	關懷 力	實踐 力	溝通 力
語文 領域	國語 文	【總綱之教學目標】	1.教導學生習得檢索訊息、摘要歸納、推論詮釋及分析比較等不同層次的閱讀策略，進而引發思辨與解決問題的能力。	●	●	○	●
			2.教導學生能用精確的詞彙描述文本內容。啟發學生思考經典文化的意涵，進而影響學生建立正向良善的品格與價值觀，	●	●	●	●
			3.透過應用文本的教學，引導學生習得正確語法，進而類推到生活和群科學習情境中，奠定日後職涯發展的基礎。	●	●	●	●
			4.透過議題文本的討論，訓練學生自主學習與獨立思考的能力，進而落實到生活實踐，成為一個有素養、有責任的公民。	●	●	●	●
			5.培養學生閱讀國內外時事的習慣，適時提出自己的主張看法，並能欣賞多元文化觀點，進而主動參與社會活動。	●	●	●	●
	英語 文	【總綱之教學目標】	1.結合網路資源，培養學生主動學習之動機和興趣，連結學生舊知識，提供學生多元管道汲取新知，在生活與職場常見情境中適切運用所學溝通表達，並能持續精進自身所學。	○	●	○	○
			2.引導學生大量閱讀，蒐羅各類主題，厚植學生知識基礎，佐以學習問答，培養學生系統性批判思考，提升學習效率與品質，養成自主學習能力，進而審視舊思維，創造新概念。	○	●	○	○
			3.採取互動式教學與分組教學，搭配數位學習及新思潮，善用科技，發展學生在生活與生涯上溝通協調與反思之能力，強化學生實務致用、與時俱進的英語能力。	●	●	○	○
			4.規劃活動與競賽，誘發學生動機，協助學生參與英語文相關之團體活動，提升積極學習英語文之動力，從而形成自主自發之態度。	●	○	○	●
			5.透過學校多元學習活動，擴展學習場域，結合國際交流、各式議題導讀與討論，鼓勵學生參與社會，拓展	●	○	●	●

			國際視野，尊重、欣賞不同文化，融煉主動、關懷、具多重視角、自省自重的公民素養。				
	閩南語文	【總綱之教學目標】	了解閩南語文文化、學習基本聽說讀寫	○	○	●	●
	客語文	【總綱之教學目標】	了解客語文文化、學習基本聽說讀寫	○	○	●	●
	閩東語文	【總綱之教學目標】	了解閩東語文文化、學習基本聽說讀寫。	○	○	●	●
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	了解手語文化、學習基本溝通手勢。	○	○	●	●
	原住民族語文	【總綱之教學目標】	1.培養學生對原住民族語的興趣，認識其文化價值和重要性。 2.掌握原住民族語的基本發音、詞彙和句型結構。 3.提升學生聽、說能力，能在日常生活中使用簡單的原住民族語進行交流。 4.了解原住民族語在文化傳承與族群認同中的意義。		○	○	○
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】	1.引導學生具備學習數學的信心與態度，並能自主學習自我精進，達到主動學習之正向學習態度。	●	○	●	●
			2.引導學生學習各個層面，分析問題與解決問題，融入日常生活，經由觀察規律、演算找出關聯性，做成數學推論進而解決問的能力。	○	●	●	●
			3. 引導學生運用計算器與電腦軟體，解決日常生活問題的能力。	●	●	○	●
			4. 增強學生基礎應用能力，培養學生就業、繼續進修、自我發展的能力。	○	●	○	●
	數學(B)	【總綱之教學目標】	1.引導學生具備學習數學的信心與興趣，並能自主學習自我精進，達到主動學習之積極態度。	●	○	●	●
			2.引導學生學習各個層面，分析問題與解決問題，融入日常生活，經由觀察規律、演算找出相關性，進而解決問的能力。	○	●	●	●
			3. 引導學生運用計算器與電腦軟體，解決日常生活問題的能力。	●	●	○	●
			4. 增強學生基礎應用能力，培養學生就業、繼續進修、自我發展的能力。	○	●	○	●
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	1.引導學生養成主動學習的涵養與能力。	○	○	○	●
			2.指導學生判讀資料，進而將資料脈絡化。	○	○	●	●
			3.引導學生分辨歷史事實與歷史解釋	○	●	○	○
			4.鼓勵學生發揮歷史意識，進而能發展為具體的行動關懷社會	○	○	●	●
			5.引導學生認識中國與台灣文化，加強兩岸文化交流	●	●	○	○
			6.激發學生對國際文化的認知與關懷。	●	○	○	●
	地理	【總綱之教學目標】	1.引導學生養成主動學習的涵養與能力。	●	○	○	●
			2.培養學生蒐集、整理及分析資料的能力。	○	●	○	●
			3.指導學生能依需要選擇、評估和繪製各種地圖；能運用地圖讀地理特徵與地理現象。	○	●	○	●
			4.鼓勵學生能瞭解臺灣鄉鎮的文化特色以及結合本科的專業技能。	○	○	●	●

			5.鼓勵學生對區域文化的認知與關懷。	☒	☐	☐	☒
			6.引導學生能關心周遭地理相關議題及進行思辨討論。	☒	☐	☒	☐
	公民與社會	【總綱之教學目標】	1.培養學生主動學習的涵養與能力。	☐	☐	☒	☒
			2.指導學生蒐集、整理及分析資料的能力。	☒	☐	☒	☒
			3.培養學生審議民主的素養能力，進行心理、社會與文化議題討論。	☒	☒	☒	☒
			4.鼓勵學生針對關懷教育、道德與法律的議題並進行討論。	☒	☒	☒	☒
			5.引導學生使瞭解政府與民主政治的議題並進行討論。	☒	☒	☒	☒
			6.鼓勵學生發揮審議民主的素養能力，討論經濟與永續發展議題。	☒	☒	☒	☒
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】	1.帶領學生認識日常生活與物理科相關的現象及器具，並知道其基本原理及應用於生活中的功能。	☐	☒	☐	☒
			2.培養學生能就生活中物理科相關的知識，尋求證據導向及理性判斷的思考與觀點，增進處理問題的能力。	☐	☒	☐	☒
			3.藉由物理學科領域書面報告或課堂口頭報告，訓練學生撰寫科學文章、電腦操作及口語表達能力的技能，讓同學體認團隊合作的重要。	☒	☒	☐	☒
			4.藉由適當的融入跨領域之趣味物理實驗，讓學生體驗探究與實作科學領域的奧妙。	☒	☒	☐	☒
			5.引入能源議題，倡導節能減碳的重要性，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	☐	☐	☒	☒
			6.引入能源議題，倡導節能減碳的重要性，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	☐	☐	☒	☒
	化學(A)	【總綱之教學目標】	帶領學生認識日常生活與化學科相關的現象及器具，並知道其基本原理及應用於生活中的功能。	☐	☒	☐	☒
			培養學生能就生活中化學科相關的知識，尋求證據導向及理性判斷的思考與觀點，增進處理問題的能力。	☐	☒	☐	☒
			藉由化學學科領域書面報告或課堂口頭報告，訓練學生撰寫科學文章、電腦操作及口語表達能力的技能，讓同學體認團隊合作的重要。	☒	☒	☐	☒
			適當的融入跨領域之趣味化學實驗，讓學生體驗探究與實作科學領域的奧妙	☒	☒	☐	☒
			引入能源議題，倡導節能減碳的重要性，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	☐	☐	☒	☒
			引入能源議題，倡導節能減碳的重要性，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	☐	☐	☒	☒
			1.引導學生能認識日常生活與化學科相關的現象及器具，並知道其基本原理及應用於生活中的功能。	☐	☒	☐	☒

	(B)		2.培養學生能就生活中化學科相關的知識，尋求證據導向及理性判斷的思考與觀點，增進處理問題的能力。	☐	☒	☐	☒
			3.藉由化學學科領域書面報告或課堂口頭報告，訓練學生撰寫科學文章、電腦操作及口語表達能力的技能，讓同學體認團隊合作的重要。	☒	☒	☐	☒
			4.適當的融入跨領域之趣味化學實驗，讓學生體驗探究與實作科學領域的奧妙。	☒	☒	☐	☒
			5.引入能源議題，倡導節能減碳的重要性，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	☐	☐	☒	☒
			6.引入能源議題，倡導節能減碳的重要性，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	☐	☐	☒	☒
	生物 (A)	【總綱之教學目標】	1.引導學生能認識日常生活與生物科相關的現象及器具，並知道其基本原理及應用於生活中的功能。	☐	☒	☐	☒
			2.培養學生能就生活中生物科相關的知識，尋求證據導向及理性判斷的思考與觀點，增進處理問題的能力。	☐	☒	☐	☒
			3.藉由生物學科領域書面報告或課堂口頭報告，訓練學生撰寫科學文章、電腦操作及口語表達能力的技能，讓同學體認團隊合作的重要。	☒	☒	☐	☒
			4.適當的融入跨領域之趣味生物實驗，讓學生體驗探究與實作科學領域的奧妙。	☒	☒	☐	☒
			5.引入能源議題，倡導節能減碳的重要性，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	☐	☐	☒	☒
藝術 領域	音樂	【總綱之教學目標】	1.以打破單元教學方式，將音樂基本練習與音樂知識，融入教學中並與其他教學素材整合，以期學生獲得豐富之音樂基本素養。	☐	☐	☒	☐
			2.選擇具代表性、藝術性、多樣性之名曲或通俗、流行音樂，結合歌曲介紹、樂器介紹及音樂欣賞等單元，培養學生多元鑑賞能力與興趣。	☐	☒	☐	☐
			3.採用欣賞、示範、練習、展演等方式實施音樂技能教學，增進學生演奏歌唱之表現能力。	☒	☐	☐	☒
			4.鼓勵學生利用各項社會源並參與欣賞各類音樂展演活動，以擴大休閒生活，涵養適性化之音樂終身活動。	☒	☐	☒	☒
			5.教師課程計適度融入社會關切議題，如：環境、性平、生涯、海洋、人權、法治及情緒管理等，建構整合性之音樂文化理念。	☒	☐	☒	☐
	美術	【總綱之教學目標】	1.為涵養與陶育學生美術的基本概念與在生活應用上的思辨能力，教學主要內容包含：美術與人生、視覺藝術的風格及原理、美術的表現、設計中的美術應用、美術與多媒體創作、美術館及美術展覽等。	☒	☒	☒	☐
			2.以學生的經驗為中心，連結學生舊知識，並結合網路資源，培養學生主動學習之動機與興趣。	☒	☒	☒	☐
			3.提供學生多元管道汲取新知，在生活與日後職場中適切地運用所學。	☒	☒	☒	☒
			4.訓練學生創作表現，並引導學生進一步產出鑑賞性說明。	☒	☒	☒	☒
綜合 活動 領域	生涯 規劃	【總綱之教學目標】	1.引導學生認識生涯規劃意義、重要性、模式、高職學生生涯發展階段及任務。	☐	☒	☐	☐
			2.引導學生透過生命故事回顧及原生家庭成長經驗之省思，整理個人成長歷程與生涯檔案。	☒	☐	☒	☐
			3.運用各種媒材，採用互動式教學，協助學生認識自我特質、價值觀、興趣、生涯角色、生涯抉擇類型及探索休閒生活。	☐	☒	☐	☒
			4.結合網路資源，介紹生涯進路與生涯資訊網站，提供學生未來方向之多元管道，並了解工作環境與社會需	☐	☒	☐	☐

			求。				
			5.透過小組合作及上台分享，拓展學生溝通表達以及學習問答之能力。	●	○	○	●
科技 領域	資訊 科技	【總綱之教學目標】	1.參考學生基本能力，配合類科特色，搭配生活化教材，以實例引起動機，激發學生學習興趣。透過實作，運用資訊科技來解決生活問題。	○	●	○	●
			2.介紹網路學習資源，使用自由軟體或免費軟體，營造有利於學生主動創新的資訊學習情境。	○	●	○	●
			3.重視電腦應用技巧、操作技能及思考創造能力。				
			4.運用合作學習，分組操作或競賽，搭配網路科技使用，促進合作學習與網路使用能力。	●	●	○	○
			5.教師透過資訊倫理觀念的引導，鼓勵學生兼顧人文科技素養及社會責任。	○	●	●	○
健康 與體 育領 域	健康 與護 理	【總綱之教學目標】	1.多元活動體驗引導，培養學生學習關注人在不同階段的主題發展任務與潛能，理解歷程，面對自我身心發展與情緒的自我調適與練習覺察。(主題例:生長發育與體適能/個人衛生與性教育)	○	●	●	●
			2.採取分組團體動力以主題式教學引導，協助學生能主動操作健康技能與生活技能、因應健康生活情境規劃健康自我管理計畫、評估健康問題、選擇適合有效因應技能，檢視調整健康生活型態，展現健康自主管理的行動能力。(主題例:安全生活與運動防護/身心健康與疾病預防)	●	●	○	●
			3.透過互動式教學，培養學生於健康資訊產品與服務等訊息的運用過程，能具備自我進行資訊識讀，理性抉擇的能力與態度。(主題例:人、食物與健康消費/安全生活與運動防護)	●	●	○	●
			4.主題式生活情境活動融入，人際溝通互動技能之演練，培養學生全人的性、自尊與愛的內涵，及健康親密關係的能力。(主題例:個人衛生與性教育/身心健康與疾病預防)	●	○	●	●
			5.引導學生進行生命故事分享與環境生活事件體驗式學習，分析個我與群體健康環境環保的營造發展責任感與改變的行動力。(主題例:生長發育與體適能/群體健康與運動參與)	●	●	○	●
	體育	【總綱之教學目標】	1.培養學生主動學習之動機和興趣，連結學生舊知識及技能，提供學生多元管道汲取新知，並能持續精進自身所學。	○	●	○	○
			2.採取互動式教學與分組教學，搭配數位學習及新思潮，善用科技，發展學生在生活與生涯上溝通協調與反思之能力，強化學生實務效用、與時俱進的運動知識。	●	●	○	○
			3.規劃活動與競賽，誘發學生動機，協助學生參與體育運動相關之團體活動，提升積極學習之動力，從而形成自主自發之態度。	●	○	○	●
			4.透過學校多元學習活動，擴展學習場域，結合國際交流、各類運動知識與技巧，鼓勵學生參與體育活動，拓展國際視野，尊重、欣賞不同文化，融煉主動、關懷、具多重視角、自省自重的公民素養。	●	○	●	●
全民 國防 教育	全民 國防 教育	【總綱之教學目標】	1.引導學生分析國際情勢與國家發展的系統 思考能力，以積極面對影響國家安全的 各種挑戰，體認與自身之關係，並以正 向態度有效解決與生活有關問題。	●	○	○	●
			2.透過對全民國防發展現況之理解與分析，培養蒐集資訊與媒體識讀之素養，俾能探討國際情勢與國防科技發展。	○	●	●	○
			3.經由防衛動員或災害防救實作，發展人 際互動能力，能在團隊中包容異己，與他人協調合作。具備規劃適用地情境之應變與防救 措施的能力，以適當態度及多元知能因應天然與人為之災害狀況。		●	●	●

			4.培養學生欣賞與關心多元文化的信念，了解 全球與區域情勢變化，順應國際社會脈 動，發展關心國際局勢、多元文化與世 界和平的胸懷。	●	○	●	○
--	--	--	---	---	---	---	---

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

二、群科教育目標與專業能力

表 5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

備查版

群 別	科 別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					專 業 力	關 懷 力	實 踐 力	溝 通 力
家 政 群	流 行 服 飾 科	1.服裝與服飾品設計師。 2.服飾品打版師。 3.服飾商品車縫師。 4.服飾商品個人工作室。 5.服飾品經營管理與行銷。	(一)培養服飾設計與製作之基礎專業人才。	具備家政領域服飾設計之基礎專業知能。	●	○	○	○
			(二)培養服飾美學素養，增進商品創新思維之基礎專業人才。	具備服飾設計作品賞析能力，增進文創商品設計開發之基礎能力。	●	●	○	●
			(三)培養服飾行銷及經營之基礎專業人才。	具備服飾流行脈動觀察力，培養服飾相關產業行銷經營管理之基礎能力。	●	○	●	●
			(四)培養升學再進修及服飾專業終生學習之人才。	具備服飾設計領域自我提升與終生學習之能力。	●	●	○	●
			(五)培養服飾業正確從業服務態度與職場倫理織人才。	具備服飾產業職場所需工作態度、禮儀與職場倫理之能力。	○	●	○	●
餐 旅 群	餐 飲 管 理 科	1.餐廳與飯店內場之基層從業人員。 2.餐廳與飯店外場之基層服務從業人員。 3.餐廳與飯店飲務之基層從業人員。 4.觀光餐旅業之基層從業人員。	(一)培養餐旅相關產業內場基礎製備之技術人員。	具備廚藝領域之基本專業知能與烹調製備之能力	●	○	●	●
			(二)培養餐旅相關產業外場基礎服務之技術人員。	具備外場服務領域之基本專業知能與服務技術之能力	●	●	●	●
			(三)培養飲料調製與酒水服務之基礎技術人員。	具備飲務之基本專業知能及調製服務技術之能力	●	○	●	●
			(四)培養觀光餐旅產業之基層從業人員。	具備觀光餐旅業基本專業知識之能力	●	○	○	●
			(五)培養升學再進修及觀光餐旅專業終生學習之人	具備觀光餐旅領域自我提升與終生學習之能力。	●	●	○	●

			員。						
			(六)培養觀光餐旅業正確從業態度與職場倫理之人	才。	具備觀光餐旅產業職場所需工作態度、禮儀與職場倫理之能力		●	●	●

備註：

1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

備查版

(一) 流行服飾科(515)

- 科專業能力：
- 1. 具備家政領域服飾設計之基礎專業知能。
 - 2. 具備服飾設計作品賞析能力，增進文創商品設計開發之基礎能力。
 - 3. 具備服飾流行脈動觀察力，培養服飾相關產業行銷經營管理之基礎能力。
 - 4. 具備服飾設計領域自我提升與終生學習之能力。
 - 5. 具備服飾產業職場所需工作態度、禮儀與職場倫理之能力。

表 5-3-1 家政群流行服飾科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位，1 科 1 表)

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	
部定專業	專業	家政概論	○		○	●	●	
		色彩概論	●	●	○	●		

必修	科目	家政職業衛生與安全	○		○	●	●	
		家庭教育		○	○	●	●	
		家政職業倫理	○			●	●	
		行銷與服務	○	●	●	○	●	
		家政美學	●	●		●	○	
	實習科目	多媒材創作實務	●	●	●	●		
		飾品設計與實務	●	●	●	●	○	
		服裝製作實務	●	●	●	●	●	
		服裝畫實務	●	●	○	●	○	
		立體裁剪實務	●	●	●	●	○	
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	○	●	●	
		專題研究	●	●	○	●	●	
		服裝構成	●	●	○	●	○	
		服飾創作實務	●	●	○	●	●	
		整體造型實務	○	●	●	○	●	
校訂選修	專業科目	親職教育	○			●	●	
		家庭管理	○		●	○	●	
		流行素材分析	●	●	●	●		
		創意與設計	●	●	●	●		
		展場規畫	○		●	○	●	
	實習科目	基礎縫紉實務	●	●	○	●	○	
		進階縫紉實務	●	●	○	●	○	
		禮服設計製作	●	●	○	●		
		袋包製作	●	●	●	●		
		服飾搭配設計	●	●	●	●	○	
		拼布應用	●	●	●	●	○	
		美容實務			○	●	●	
		彩繪造型設計			○	●	●	
		高級時裝製作	●	●	●	○	●	
		服飾版型與應用	●	●	●	●		

備註：

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

備查版

(二) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備廚藝領域之基本專業知能與烹調製備之能力
2. 具備外場服務領域之基本專業知能與服務技術之能力
3. 具備飲務之基本專業知能及調製服務技術之能力
4. 具備觀光餐旅業基本專業知識之能力
5. 具備觀光餐旅領域自我提升與終生學習之能力。
6. 具備觀光餐旅產業職場所需工作態度、禮儀與職場倫理之能力

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

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	○	●	●	●	
		觀光餐旅英語會話	○	●	○	●	●	○	
		餐飲服務技術		●	●	○	●	●	
	實	餐飲服務技術		●	●	○	●	●	

校訂必修	科目	習 飲料實務		○	●	○	●	●	
		中餐烹調實習	●	○	○	○	●	●	
		西餐烹調實習	●	○	○	○	●	●	
		烘焙實務	●	○	○	○	●	●	
校訂必修	專業科目	旅館管理		○	○	●	●	●	
		飲料與調酒		○	●	○	●	○	
		餐飲管理	○	○	○	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	○	●	●	
		專題研究	●	●	●	○	●	●	
		旅遊實務				●	●	●	
		餐飲服務實務		●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	食物學	●				●		
		中式米麵食	●				●	○	
	實習科目	創意飲料		○	●	○	●	○	
		旅館客務實務		●	●	●	●	●	
		蔬果切雕實習	●		○		●		
		宴席烹調	●	●	●	●	●	●	
		活動企劃設計		●		●	●	●	
		好遊創意實務		●		●	●	●	
		食農教育實務	●	○		●	●	●	
		微創吃在地實務	●	○	○	●	●	●	
		設計美學實務	○	○	○	●	●	●	
		飲品風味學實務		●	●	●	●	●	
		趣說導覽實務		●		●	●	●	

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

四、科課程地圖

備查版

(一) 流行服飾科(&5150)

備查版

(二) 餐飲管理科(&4080)

五、議題融入

(一) 流行服飾科(&5150)

表 5-5-1 家政群流行服飾科 議題融入對應表 (以科為單位，1 科 1 表)

科目	議題
----	----

	性 別 平 等	人 權 教 育	環 境 教 育	海 洋 教 育	品 德 教 育	生 命 教 育	法 治 教 育	科 技 教 育	資 訊 教 育	能 源 教 育	安 全 教 育	防 災 教 育	家 庭 教 育	生 涯 規 劃	多 元 文 化	閱 讀 素 養	戶 外 教 育	國 際 教 育	原 住 民 族 教 育
校必一般 / 實用數學															☒				
校必一般 / 應用文			☒		☒	☒										☒			
校必一般 / 應用英文														☒	☒				
校必實習 / 專題研究								☒								☒			
校必實習 / 整體造型實務												☒							
校必實習 / 服裝構成										☒									
校必實習 / 專題實作													☒						
校必實習 / 服飾創作實務														☒					
校選一般 / 應用英文														☒	☒				
校選專業 / 親職教育												☒							
校選專業 / 創意與設計			☒																
校選專業 / 展場規畫										☒									
校選專業 / 家庭管理												☒							
校選專業 / 流行素材分析			☒																
校選實習 / 袋包製作													☒						
校選實習 / 拼布應用													☒						
校選實習 / 進階縫紉實務				☒															
校選實習 / 美容實務	☒																		
校選實習 / 高級時裝製作													☒						
校選實習 / 基礎縫紉實務				☒															
校選實習 / 彩繪造型設計													☒						
校選實習 / 禮服設計製作													☒						
校選實習 / 服飾搭配設計														☒					
校選實習 / 服飾版型與應用										☒									
科目數統計	1	0	3	0	3	1	0	0	1	0	3	0	3	6	4	5	0	0	0

(二) 餐飲管理科(&4080)

表 5-5-2 餐旅群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位，1 科 1 表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 實用數學																☒			
校必一般 / 應用文			☒		☒	☒									☒	☒			
校必一般 / 應用英文															☒	☒			
校必專業 / 旅館管理	☒				☒						☒	☒		☒					
校必專業 / 飲料與調酒								☒	☒						☒				
校必專業 / 餐飲管理	☒		☒												☒				
校必實習 / 專題研究			☒		☒				☒					☒	☒	☒			
校必實習 / 旅遊實務			☒						☒								☒		☒
校必實習 / 餐飲服務實務	☒	☒																	
校必實習 / 專題實作			☒		☒				☒					☒	☒	☒			
校選一般 / 應用英文															☒	☒			
校選專業 / 食物學			☒	☒		☒													
校選實習 / 旅館客務實務	☒					☒					☒	☒		☒					
校選實習 / 中式米麵食															☒				
校選實習 / 活動企劃設計													☒	☒	☒	☒	☒		
校選實習 / 宴席烹調			☒	☒							☒	☒							
校選實習 / 創意飲料									☒						☒			☒	
校選實習 / 蔬果切雕實習			☒			☒													
科目數統計	4	1	8	2	4	4	0	1	5	0	3	3	1	5	10	7	2	1	1

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

備查版

表 6-1-1 家政群流行服飾科教學科目與學分(節)數表

114 學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置								備 註
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部 一 定 般 必 科 修 目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2			
		英語文	12	2	2	2	2	2	2			
		閩南語文	2	1	1							
		客語文	0	(1)	(1)							
		閩東語文	0	(1)	(1)							
		臺灣手語	0	(1)	(1)							
		原住民族語文	0	(1)	(1)							
	數學領域	數學	6	3	3					A 版		
	社會領域	歷史	2	1	1							
		地理	2			1	1					
		公民與社會	2			1	1					
	自然科學領域	物理	1						1	A 版		
		化學	1					1		A 版		
		生物	2					1	1	A 版		
	藝術領域	音樂	2	1	1							

專 業 科 目		美術	2	1	1				
	綜合活動領域	生涯規劃	2					1	1
	科技領域	資訊科技	2	1	1				
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1				
		體育	12	2	2	2	2	2	2
	全民國防教育		2	1	1				
	小計		70	17	17	9	9	9	9
專 業 科 目	家政概論		4	2	2				
	色彩概論		2	2					
	家政職業衛生與安全		2		2				
	家庭教育		4			2	2		
	家政職業倫理		2					2	
	行銷與服務		4					2	2
	家政美學		2					2	
小計		20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計 20 學分
實 習 科 目	多媒材創作實務		6	3	3				
	飾品設計與實務		4			2	2		
	服裝實務技能領域	服裝製作實務	6	3	3				
		服裝畫實務	2			2			
		立體裁剪實務	6			3	3		
		服裝設計實務	4			2	2		
	小計		28	6	6	9	7	0	0
專業及實習科目合計		48	10	10	11	9	4	4	
部定必修合計		118	27	27	20	18	13	13	部定必修總計 118 學分

備查版

表 6-1-1 家政群流行服飾科教學科目與學分(節)數表(續)

114 學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修科目	一般科目 20 學分 10.42%	實用數學	12			3	3	3	3		
		應用文	4					2	2		
		應用英文	4			1	1	1	1		
		小計	20			4	4	6	6		校訂必修一般科目總計 20 學分
	實習科目 20 學分 10.42%	服裝構成	6			3	3			業師協同	
		服飾創作實務	8					4	4		
		專題研究	2				2				
		專題實作	2					2		實習分組	
		整體造型實務	2						2		
		小計	20			3	5	6	6	校訂必修實習科目總計 20 學分	
	校訂必修學分數合計		40			7	9	12	12	校訂必修總計 40 學分	
	校訂選修科目	應用英文	2	1	1						
		最低應選修學分數小計	2								

專業科目	流行素材分析	4	2	2					
	家庭管理	2					1	1	
	展場規畫	2					1	1	
	創意與設計	2					1	1	
	視職教育	2					1	1	
	最低應選修學分數小計	12							
	實習科目	基礎縫紉實務	4	2	2				
進階縫紉實務		6			3	3			
服飾版型與應用		4			2	2			同科跨班 AG4 選 1
服飾搭配設計		4			2	2			同科跨班 AG4 選 1
拼布應用		4			2	2			同科跨班 AG4 選 1
美容實務		4			2	2			同科跨班 AG4 選 1
高級時裝製作		6					3	3	同科跨班 AH4 選 1 業師協同
彩繪造型設計		6					3	3	同科跨班 AH4 選 1
袋包製作		6					3	3	同科跨班 AH4 選 1
禮服設計製作		6					3	3	同科跨班 AH4 選 1 業師協同
最低應選修學分數小計	20								
特殊需求	生活管理	6	1	1	1	1	1	1	
	社會技巧	6	1	1	1	1	1	1	
	學習策略	6	1	1	1	1	1	1	

	求 領 域	職業教育	4			1	1	1	1	
		小計	22	3	3	4	4	4	4	
		校訂選修學分數合計	34	5	5	5	5	7	7	多元選修開設 10 學分
必修學分數總計			192	32	32	32	32	32	32	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35	

備查版

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表

114 學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置								備 註
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部 一 定 般 必 科 修 目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2			
		英語文	12	2	2	2	2	2	2			
		閩南語文	2	1	1							
		客語文	0	(1)	(1)							
		閩東語文	0	(1)	(1)							

		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3					B 版
	社會領域	歷史	2	1	1					
		地理	2	1	1					
		公民與社會	2						2	
	自然科學領域	物理	1			1				A 版
		化學	2					1	1	B 版
		生物	1			1				A 版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動領域	生涯規劃	2					1	1	
	科技領域	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		70	18	18	9	7	8	10	部定必修一般科目總計 70 學分
專 業 科 目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計 14 學分
實 習 科 目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
	小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計 34 學分
	專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2	
	部定必修合計		118	28	28	21	19	10	12	部定必修總計 118 學分

備查版

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

114 學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修科目	一般科目 18 學分 9.38%	實用數學	12			3	3	3	3		
		應用文	2					1	1		
		應用英文	4			1	1	1	1		
		小計	18			4	4	5	5	校訂必修一般科目總計 18 學分	
	專業科目 12 學分 6.25%	旅館管理	4					2	2		
		飲料與調酒	4					2	2		
		餐飲管理	4					2	2		
		小計	12					6	6	校訂必修專業科目總計 12 學分	
	實習科目 12 學分 6.25%	旅遊實務	4					2	2		
		專題研究	2				2				
		專題實作	2					2		實習分組	
		餐飲服務實務	4					2	2		
		小計	12				2	6	4	校訂必修實習科目總計 12 學分	
	校訂必修學分數合計			42			4	6	17	15	校訂必修總計 42 學分
	校一		應用英文	2	1	1					

訂 選 修	一般 科目	最低應選修學分數小計	2									
	專業 科目	食物學	2	1	1							
		最低應選修學分數小計	2									
	實 習 科 目	中式米麵食	6					3	3			
		宴席烹調	6			3	3					
		旅館客務實務	4			2	2					
		蔬果切雕實習	4	2	2							
		好遊創意實務	4			2	2			同科跨班 AI4 選 1		
		食農教育實務	4			2	2			同科跨班 AI4 選 1		
		設計美學實務	4			2	2			同科跨班 AI4 選 1		
		飲品風味學實務	4			2	2			同科跨班 AI4 選 1		
		活動企劃設計	4					2	2	同科跨班 AI4 選 1		
		創意飲料	4					2	2	同科跨班 AI4 選 1		
		微創吃在地實務	4					2	2	同科跨班 AI4 選 1		
		趣說導覽實務	4					2	2	同科跨班 AI4 選 1		
		最低應選修學分數小計	28									
	特 殊 需 求 領 域	生活管理	6	1	1	1	1	1	1			
		社會技巧	6	1	1	1	1	1	1			
		學習策略	6	1	1	1	1	1	1			
		職業教育	4			1	1	1	1			
		小計	22	3	3	4	4	4	4			

		校訂選修學分數合計	32	4	4	7	7	5	5	多元選修開設 8 學分
必修學分數總計			192	32	32	32	32	32	32	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

備查版

表 6-2-1 家政群流行服飾科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114 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		68-78 學分	70	36 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	20	10 %	
		選修		2	1 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				92	47 %
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	20	10 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	28	15 %	
		專業及實習科目合計	60 學分為限	48	25 %	

	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	6 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10 %	
			選修		20	10 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
	合 計(B)			至少 80 學分	100	52 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	68	32 %	不含跨屬性
	部定及校訂必修學分數合計				至多 160 學分	158	82 %
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)				各校課程發展組織自訂	0	0 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	192 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

備查版

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114 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			68-78 學分	70	36 %		
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	18	9 %		
		選修			2	1 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)					90	46 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7 %		
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6 %		
			選修		2	1 %	不含跨屬性	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6 %		
			選修		28	15 %	不含跨屬性	
		校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
		合 計(B)			至少 80 學分	102	53 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	74	35 %	不含跨屬性	
	部定及校訂必修學分數合計				至多 160 學分	160	83 %	

校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
應修習總學分數		180 - 192 學分	192 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計		12 - 18 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計		4 - 12 節	6 節		
上課總節數		210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。				
備註：					
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

柒、團體活動時間規劃

備查版

說明：
1. 團體活動時間每周教學節數以 2-3 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、

學生服務學習活動及週會或講座，**惟社團活動每學年不得低於 24 節。**

2.

學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數應配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週 1 節或每週班級活動、社團活動各 1 節之限制。

3.

節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序 號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	運動會初賽	2	0	2	0	2	0	
4	舞蹈班校內展	2	2	2	2	0	0	
5	三年級升學輔導講座	0	0	0	0	4	5	
6	服裝科動態展	0	0	0	0	0	1	
7	藝起 show	0	2	0	2	0	0	
8	學生會選舉	0	2	0	2	0	0	
9	英語微電影比賽	2	0	2	0	0	0	
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

備查版

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
流行服飾科	1	1	1	1	1	1	
餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	

備查版

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
	美姿美儀	1	18	全校各科			V			內聘	
	說古今話臺南	1	18	全校各科			V			內聘	
	盤飾美學	1	18	全校各科			V			內聘	
	時尚插畫	1	18	全校各科			V			內聘	
	增廣英語文	1	18	全校各科			V			內聘	
	美顏	1	18	全校各科			V			內聘	
	攝影	1	18	全校各科			V			內聘	
	跟著鐵道去旅行	1	18	全校各科			V			內聘	
	拉丁有氧	1	18	全校各科			V			內聘	
	手工藝	1	18	全校各科			V			內聘	
	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
第二學期	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	

學期	美姿美儀	1	18	全校各科			V			內聘	
	說古今話臺南	1	18	全校各科			V			內聘	
	盤飾美學	1	18	全校各科			V			內聘	
	時尚插畫	1	18	全校各科			V			內聘	
	增廣英語文	1	18	全校各科			V			內聘	
	美顏	1	18	全校各科			V			內聘	
	攝影	1	18	全校各科			V			內聘	
	跟著鐵道去旅行	1	18	全校各科			V			內聘	
	拉丁有氧	1	18	全校各科			V			內聘	
	手工藝	1	18	全校各科			V			內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V			內聘	
		美姿美儀	1	18	全校各科			V		內聘	
		說古今話臺南	1	18	全校各科			V		內聘	
		盤飾美學	1	18	全校各科			V		內聘	
		時尚插畫	1	18	全校各科			V		內聘	
		美顏	1	18	全校各科			V		內聘	
		攝影	1	18	全校各科			V		內聘	
		跟著鐵道去旅行	1	18	全校各科			V		內聘	
		拉丁有氧	1	18	全校各科			V		內聘	
		手工藝	1	18	全校各科			V		內聘	
		增廣數學(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V			內聘	
		美姿美儀	1	18	全校各科			V		內聘	
		說古今話臺南	1	18	全校各科			V		內聘	
		盤飾美學	1	18	全校各科			V		內聘	
		時尚插畫	1	18	全校各科			V		內聘	
		美顏	1	18	全校各科			V		內聘	
		攝影	1	18	全校各科			V		內聘	

		跟著鐵道去旅行	1	18	全校各科			V				內聘	
		拉丁有氧	1	18	全校各科			V				內聘	
		手工藝	1	18	全校各科			V				內聘	
		增廣數學(彈性)	1	18	全校各科			V				內聘	授予學分
第 三 學 年	第 一 學 期	自主學習	1	18	全校各科	V						內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V					內聘	
		美姿美儀	1	18	全校各科			V				內聘	
		說古今話臺南	1	18	全校各科			V				內聘	
		盤飾美學	1	18	全校各科			V				內聘	
		時尚插畫	1	18	全校各科			V				內聘	
		美顏	1	18	全校各科			V				內聘	
		攝影	1	18	全校各科			V				內聘	
		跟著鐵道去旅行	1	18	全校各科			V				內聘	
		增廣語文	1	18	全校各科				V			內聘	
		拉丁有氧	1	18	全校各科			V				內聘	
		手工藝	1	18	全校各科			V				內聘	
	第 二 學 期	自主學習	1	18	全校各科	V						內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V					內聘	
		美姿美儀	1	18	全校各科			V				內聘	
		說古今話臺南	1	18	全校各科			V				內聘	
		盤飾美學	1	18	全校各科			V				內聘	
		時尚插畫	1	18	全校各科			V				內聘	
		美顏	1	18	全校各科			V				內聘	
		攝影	1	18	全校各科			V				內聘	
		跟著鐵道去旅行	1	18	全校各科			V				內聘	
		增廣語文	1	18	全校各科				V			內聘	
		拉丁有氧	1	18	全校各科			V				內聘	
		手工藝	1	18	全校各科			V				內聘	

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

備查版

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	應用英文	流行服飾科	1	1	0	0	0	0
			餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
2.	專業	親職教育	流行服飾科	0	0	0	0	1	1
3.	專業	創意與設計	流行服飾科	0	0	0	0	1	1
4.	專業	展場規畫	流行服飾科	0	0	0	0	1	1
5.	專業	家庭管理	流行服飾科	0	0	0	0	1	1
6.	專業	流行素材分析	流行服飾科	2	2	0	0	0	0
7.	專業	食物學	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
8.	實習	旅館客務實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
9.	實習	進階縫紉實務	流行服飾科	0	0	3	3	0	0
10.	實習	中式米麵食	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
11.	實習	宴席烹調	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
12.	實習	基礎縫紉實務	流行服飾科	2	2	0	0	0	0
13.	實習	蔬果切雕實習	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0

備查版

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	拼布應用	流行服飾科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AG4 選 1
2.	實習	美容實務	流行服飾科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AG4 選 1
3.	實習	服飾搭配設計	流行服飾科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AG4 選 1
4.	實習	服飾版型與應用	流行服飾科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AG4 選 1
5.	實習	袋包製作	流行服飾科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH4 選 1
6.	實習	高級時裝製作	流行服飾科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH4 選 1
7.	實習	彩繪造型設計	流行服飾科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH4 選 1
8.	實習	禮服設計製作	流行服飾科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH4 選 1
9.	實習	好遊創意實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AI4 選 1
10.	實習	食農教育實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AI4 選 1
11.	實習	設計美學實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AI4 選 1
12.	實習	飲品風味學實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AI4 選 1
13.	實習	微創吃在地實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AJ4 選 1
14.	實習	活動企劃設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AJ4 選 1
15.	實習	創意飲料	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AJ4 選 1
16.	實習	趣說導覽實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AJ4 選 1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

備查版

(二)日程表

備查版

序 號	時間	活動內容	說明
1	114/06/03	選課宣導暨課程諮詢	舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	114/07/12	選課宣導暨課程諮詢	利用新生報到時段進行選課宣導
3	114/08/01	(第一學期)學生進行選課	1.進行分組選課 2.以(線上)選課方式進行 3.規劃 1.2~1.5 倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
4	114/08/19	加、退選	
5	114/09/01	上課	跑班上課
6	114/12/20	選課宣導暨課程諮詢	
7	115/01/01	(第二學期)學生進行選課	1.進行分組選課 2.以(線上)選課方式進行 3.規劃 1.2~1.5 倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
8	115/01/20	加、退選	
9	115/02/01	上課	跑班上課
10	115/06/20	課發會檢討	

三、選課輔導措施

備查版

備查版

拾、學校課程評鑑

114 學年度學校課程評鑑計畫

114 學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

備查版

備查版

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	實用數學		
	英文名稱	Practical Mathematic Application		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科	餐飲管理科		
	003333	003333		
	第二學年	第二學年		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標	一、認識排列組合 二、認識機率與統計，並能解決日常生活問題。 三、認識三角函數與簡單的應用 四、認識二次曲線 五、數列級數 六、			

(教學重點)	認識微積分及其應用 六、數學在生活中的應用與欣賞		
議題融入	流行服飾科（閱讀素養）		
	餐飲管理科（閱讀素養）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
平面幾何問題一	直線方程式在平面幾何的應用	6	
平面幾何問題二	二次方程式在平面幾何的應用	9	
平面幾何問題三	高次方程式的意義	9	
不等式一	線性規劃的應用	6	
不等式二	柯西、算幾、絕對值不等式	6	
不等式三	二次不等式、高次不等式	9	
排列一	認識數狀圖	9	
排列二	認識加法、乘法原理	9	
排列三	排列問題	9	
組合一	組合問題	9	
組合二	日常生活的應用	9	
機率一	了解機率的定義	9	
機率二	日常生活中的機率	9	
統計一	統計的意義	9	
統計二	統計的日常應用	9	
三角函數一	了解三角函數的定義	9	
三角函數二	三角函數的應用	9	
二次曲線拋物線	拋物線定義、生活應用與欣賞	6	
二次曲線橢圓	橢圓定義、生活應用與欣賞	6	
二次曲線雙曲線	雙曲線定義、生活應用與欣賞	6	
數列概念	數列定義與例題	9	
級數概念	級數定義與例題	9	
無窮與極限的概念	無窮與極限的概念定義與例題	9	
函數的極限	函數的極限定義與例題	9	

微分	1.微分概念 2.微分公式 3.微分的應用 4.進階微分公式	9	
積分	1.積分概念 2.積分公式 3.積分的應用 4.進階積分公式	9	
合 計		216	
學習評量 (評量方式)	1.教師授課與測驗 2.學生討論與報告		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	1.教材由教學研究會編撰並送課發會審議		

表 11-2-1-2 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Practical writings
師資來源	校內單科	
科目屬性	必修 一般科目	
	領域：	

	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000011			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)知識 1、了解應用文的特質、種類。 2、熟悉應用文的用法及寫作原則。 (二)技能 1、正確分辨各類應用文的能力。 2、培養應用文的寫作能力。 3、明辨各類應用文的使用時機、場合。 (三)態度 1、養成正確的處世態度。 2、發展良好的人際關係。			
議題融入	餐飲管理科（環境教育 品德教育 生命教育 多元文化 閱讀素養）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
東大課本 第一冊 「應用文」		書信、便條名片	6	
東大課本 第二冊 「應用文」		柬帖、題辭、對聯	6	
東大課本 第三冊 「應用文」		契約、規章、會議文書	6	
東大課本 第四、五冊 「應用文」		履歷、自傳、一般公文	6	
東大課本 第六冊 「應用文」		存證信函、啟事、廣告	6	
自編教材		各式文案、各式說明書	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	靜態評量：日常考試、平時練習、定期考試 動態評量：口說應答、演示			
教學資源	東大版 國文 網路各式應用文本			
教學注意事項	教學評量後，視需要實施補救教學。			

表 11-2-1-3 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	應用文		
	英文名稱	Practical writings		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	專業力、關懷力、實踐力、溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)知識 1、了解應用文的特質、種類。 2、熟悉應用文的用法及寫作原則。 (二)技能 1、正確分辨各類應用文的能力。 2、培養應用文的寫作能力。 3、明辨各類應用文的使用時機、場合。 (三)態度 1、養成正確的處世態度。 2、發展良好的人際關係。			
議題融入	流行服飾科（環境教育 品德教育 生命教育 閱讀素養）			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
東大課本 第一冊 「應用文」(前)	書信	6	
東大課本 第一冊 「應用文」(後)	便條名片	6	
東大課本 第二冊 「應用文」(前)	柬帖	6	
東大課本 第二冊 「應用文」(後)	題辭、對聯	6	
東大課本 第三冊 「應用文」(前)	契約、規章	6	
東大課本 第三冊 「應用文」(後)	會議文書	6	
東大課本 第四冊 「應用文」	履歷、自傳	6	
東大課本 第五冊 「應用文」	一般公文	6	
東大課本 第六冊 「應用文」(前)	存證信函	6	
東大課本 第六冊 「應用文」(後)	啟事、廣告	6	
自編教材一	各式文案	6	
自編教材二	各式說明書	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	靜態評量：日常考試、平時練習、定期考試 動態評量：口說應答、演示		
教學資源	東大版 國文 網路各式應用文本		
教學注意事項	教學評量後，視需要實施補救教學。		

表 11-2-1-4 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	應用英文		
	英文名稱	Practical English		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	001111			
	第二學年			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 提升學生學習興趣，培養聽說讀寫各項基礎能力。 2. 建立學生自我學習習慣，訓練使用各項傳統、多媒體、及網路資源。 3. 引導學生自主思考、互助合作、自我精進。 4. 提供學生多元素材和文化交流機會，鼓勵學生運用所學。			
議題融入	餐飲管理科 (多元文化 閱讀素養)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課本 第三冊第 1~3 課		虛主詞/虛受詞、代名詞 some/others/still others/the others	6	
課本 第三冊第 4~6 課		假設語氣、must/may 推測	6	
課本 第三冊第 7~8 課		副詞倒裝、No matter wh-用法	6	
課本 第四冊第 1~3 課		進階假設語氣、同位語	6	
課本 第四冊第 4~6 課		否定詞倒裝、強調句型、Wh-ever 用法	6	
課本 第四冊第 7~8 課		獨立分詞構句、分裂句	6	
課本 第五冊第 1~3 課		精選句型/文法複習 I	6	

課本 第五冊第 4~6 課	精選句型/文法複習 II	6	
課本 第五冊第 7~8 課	精選句型/文法複習 III	6	
課本 第六冊第 1~3 課	精選句型/文法複習 IV	6	
課本 第六冊第 4~6 課	精選句型/文法複習 V	6	
課本 第六冊第 7~8 課	精選句型/文法複習 VI	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.課程參與 2.紙筆測驗 3.課程問答 4.小組任務 5.其他多元評量方式		
教學資源	1.紙本課本/講義 2.數位素材 3.數位學習平台(例:均一平台、學習吧、Quizlet, etc) 4.網路資源		
教學注意事項	1.評量方式宜多元，避免單種評分工具。 2.鼓勵學生多重管道學習，培養自學習慣。		

表 11-2-1-5 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	應用英文
	英文名稱	Practical English
師資來源	校內單科	
科目屬性	必修 一般科目	
	領域：	
	非跨領域	
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目	

課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	001111			
	第二學年			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 提升學生學習興趣，培養聽說讀寫各項基礎能力。 2. 建立學生自我學習習慣，訓練使用各項傳統、多媒體、及網路資源。 3. 引導學生自主思考、互助合作、自我精進。 4. 提供學生多元素材和文化交流機會，鼓勵學生運用所學。			
議題融入	流行服飾科 (多元文化 閱讀素養)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課本 第三冊第 1~3 課		虛主詞/虛受詞、代名詞、 some/others/still others/the others	6	
課本 第三冊第 4~6 課		假設語氣、must/may 推測	6	
課本 第三冊第 7~8 課		副詞倒裝、No matter wh-用法	6	
課本 第四冊第 1~3 課		進階假設語氣、同位語	6	
課本 第四冊第 4~6 課		否定詞倒裝、強調句型、Wh-ever 用法	6	
課本 第四冊第 7~8 課		獨立分詞構句、分裂句	6	
課本 第五冊第 1~3 課		精選句型/文法複習 I	6	
課本 第五冊第 4~6 課		精選句型/文法複習 II	6	
課本 第五冊第 7~8 課		精選句型/文法複習 III	6	
課本 第六冊第 1~3 課		精選句型/文法複習 IV	6	
課本 第六冊第 4~6 課		精選句型/文法複習 V	6	
課本 第六冊第 7~8 課		精選句型/文法複習 VI	6	
合 計			72	
學習評量	1.課程參與 2.紙筆測驗 3.課程問答 4.小組任務 5.其他多元評量方式			

(評量方式)	
教學資源	1.紙本課本/講義 2.數位素材 3.數位學習平台(例:均一平台、學習吧、Quizlet，etc) 4.網路資源
教學注意事項	1.評量方式宜多元，避免單種評分工具。 2.鼓勵學生多重管道學習，培養自學習慣。

表 11-2-1-6 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	應用英文		
	英文名稱	Practical English		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	專業力、 關懷力、 實踐力、 溝通力			
適用科別	流行服飾科	餐飲管理科		
	110000	110000		
	第一學年	第一學年		

建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	1. 提升學生學習興趣，培養聽說讀寫各項基礎能力。 2. 建立學生自我學習習慣，訓練使用各項傳統、多媒體、及網路資源。 3. 引導學生自主思考、互助合作、自我精進。 4. 提供學生多元素材和文化交流機會，鼓勵學生運用所學。		
議題融入	流行服飾科（ 多元文化 閱讀素養 ） 餐飲管理科（ 多元文化 閱讀素養 ）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課本 第一冊第 1~3 課	時態、連接詞、連綴動詞	6	
課本 第一冊第 4~6 課	使役動詞、感官動詞、完成式	6	
課本 第一冊第 7~8 課	比較級、最高級、動名詞、不定詞	6	
課本 第二冊第 1~3 課	感嘆句、祈使句、關係子句、 so…that/such…that 句型	6	
課本 第二冊第 4~6 課	名詞子句、分詞片語、 not only…but also 句型	6	
課本 第二冊第 7~8 課	分詞構句、 in order to/so as to 句型	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1.課程參與 2.紙筆測驗 3.課程問答 4.小組任務 5.其他多元評量方式		
教學資源	1.紙本課本/講義 2.數位素材 3.數位學習平台(例:均一平台、學習吧、Quizlet, etc) 4.網路資源		
教學注意事項	1.評量方式宜多元，避免單種評分工具。 2.鼓勵學生多重管道學習，培養自學習慣。		

（二）專業科目

表 11-2-2-1 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	旅館管理		
	英文名稱	Hotel Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解旅館業所需的基礎專業知識。 二、熟悉旅館業接待旅客的服務作業細則及流程。 三、培養正確的旅館業從業概念，服務態度及職場倫理。			
議題融入	餐飲管理科（ 性別平等 品德教育 安全教育 防災教育 生涯規劃 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論一		1.旅館的定義 2.旅館發展史	5	上學期

	3.旅館的組織		
(二)緒論二	1.旅館的特性與功能 2.旅館的分類 3.旅館的等級 4.旅館的連鎖	5	
(三)客房部的介紹一	1.客房部組織及其工作要點 2.客房部和其他單位的關係	5	
(四)客房部的介紹二	1.客房的的分類 2.房租計算方式	5	
(五)訂房作業	1.訂房的方式、來源及種類 2.訂房的作業流程與細則 3.訂房的控制及預測	8	
(六)服務中心作業	1.機場接待之工作內容 2.門衛之工作內容及流程 3.行李員之工作內容及流程 4.服務中心其他人員之工作內容	8	
(七)商務中心及總機作業	1.商務中心 2.總機作業內容	6	下學期
(八)櫃檯設計及設備	1.櫃檯設計與設備 2.旅客遷入流程及作業細則 3.夜間櫃檯作業內容	8	
(九)客帳作業	1.客帳登入程序 2.帳卡設立及記帳作業類別 3.客帳支付方式 4.結帳作業流程	6	
(十)房務作業	1.房務作業流程及細則 2.客務服務種類及其處理要領 3.客房安全	8	
(十一)旅館的業務與行銷	1.行銷與業務的意義及重要性 2.行銷目標及策略之擬定 3.業務推廣之對象及技巧	8	
合 計		72	
學習評量	平時評量、段考、作業評量		

(評量方式)	
教學資源	審定合格課本、自編教材
教學注意事項	一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。二、注重旅館實務，藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。三、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。

表 11-2-2-2 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒		
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力			
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修 科目	有，科目：飲料實務			
教學目標 (教學重點)	一、認識各式飲料種類與特性 二、熟悉飲料調製之相關物料與設備 三、熟悉飲料調製之專業技巧 四、熟悉飲料調製之中英文專業術語。			

議題融入	餐飲管理科（科技教育 資訊教育 多元文化）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1-1 飲料的定義與分類 1-2 飲料店的經營與分類	4	上學期
(二)無酒精飲料-茶 I	2-1 茶的品種土與工藝 2-2 茶的沖泡方式與服務方式	6	
(三)無酒精飲料-茶 II	2-3:調味茶的變化與調製 2-4:養生茶的認識與調製	6	
(四)無酒精飲料-咖啡 I	3-1 咖啡的種類與特性 3-2 咖啡的沖煮方式與服務方式	7	
(五)無酒精飲料-咖啡 II	3-3:特調熱咖啡的製作 3-4:特調冰咖啡的製作 3-5:咖啡的飲用方式	7	
(六)無酒精飲料-其他	4-1 現成包裝飲料的認識 4-2 果汁飲料的調製 4-3 冰沙的調製	6	
(七) 酒的類別 I	5-1 啤酒原料及釀造過程 5-2 世界葡萄酒深度談 5-2 蒸餾酒風味與製成的深度剖析	7	下學期
(八)酒的類別 II	5-3 合成酒(認識世界各國合成酒、瞭解利口酒的分類) 5-4 國產酒(認識台灣菸酒公司所製造之酒類、認識台灣具特色的酒類)	7	
(九)雞尾酒的調製 I	6-1 雞尾酒的特性(瞭解雞尾酒的定義和分類、瞭解雞尾酒的組成要素) 6-2 調酒用具以及材料認識(認識調酒用具與杯器皿、認識調酒主材料與副材料) 6-3 調酒基本原則與方法(認識調酒基本原則與程序、瞭解各種調酒方法、練習倒酒 攪拌以及搖酒的基本技巧、練習裝飾物製作)	7	
(十)雞尾酒的調製 II	6-4 瞭解雞尾酒的種類和分類 6-5 雞尾酒的調製(辨識各種酒類、依據酒譜正確調製雞尾酒) 6-6 認識賓治酒並依據酒譜正確調	7	

(十一)吧檯作業以及酒類服務	7-1 蘇打房操作實務	8	
	7-2 各類酒單認識		
	7-3 瞭解葡萄酒服務流程、練習葡萄酒開瓶與倒酒、瞭解啤酒與烈酒的服務		
	7-4 認識葡萄酒與食物之搭配		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、段考成績 二、作業報告 三、平時成績		
教學資源	專業教室、選用合格審定教科書、電腦設備		
教學注意事項	一、教學要點:採單元或主題式教學 二、教學方法:教師講解、學生討論 三、教學資源:適時輔助相關光碟影片提高學生學習興趣與動機		

表 11-2-2-3 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Restaurant Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			

	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解餐飲管理的目的。(二) 了解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性。(三) 了解成本控制的方法。(四) 了解現代餐飲管理的發展趨勢。			
議題融入	餐飲管理科(性別平等 環境教育 多元文化)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1.餐飲管理之意義及目的 2.餐飲管理之方法 3.餐飲管理的特點	2	上學期	
(二)餐飲組織	1.餐飲組織的定義與基本原則 2.餐飲各部分內職責 3.餐飲組織架構	5		
(三)餐飲組織	1.餐飲部與其他單位的關係 2.工作分析與工作設計	5		
(四)人事管理 I	1.人事管理的概念 2.人員的遴選與任用	4		
(五)人事管理 II	1.經理人應了解員工的心理特點 2.員工心理的挫折與激勵 3.員工職訓練與在職進修.	4		
(六)物料管理	1.採購相關作業 2.物料之盤點 3.餐飲產品之研發	8		
(七)服務心理學	1.消費者的需求 2.服務的意義與特質 3.溝通的藝術 4.顧客抱怨心理分析及處理 5.壓力管理	8		
(八)事務管理	1.文書管理 2.檔案管理 3.時間管理	6	下學期	

(九)廚房的維護與管理	1.廚房組織與工作分配 2.廚房標準化作業流程 3.餐飲之維護與管理 4.廚房的衛生與安全	8	
(十)食材成本控制與分析 I	1.食材成本控制的意義 2.食材成本的分類	5	
(十一)食材成本控制與分析 II	1.食材成本計算方法 2.餐飲成本分析研究	5	
(十二)現代餐飲管理之趨勢	1.現代化的管理制度 2.電腦化的業務管理 3.現代餐飲市場行銷 4.餐飲連鎖經營的現況與展	6	
(十三)能源管理與廢棄物管理	1.能源管理 2.廢棄物管理	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	平時評量、段考、作業評量		
教學資源	審定合格課本、自編教材		
教學注意事項	一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 二、理論與實務並重。 三、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。		

表 11-2-2-4 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	親職教育		
	英文名稱	Parenting Education		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000011			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：家庭教育			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解親職教育的相關知能。 二、增進親子關係。			
議題融入	流行服飾科（ 家庭教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)親職教育的意義及重要性		親職教育的意義 親職教育的重要性	2	第三學年第一學期

(二)親職教育的理論與模式	親職教育的理論 親職教育的模式	8	
(三)個體發展	個體的生理發展 個體的心理發展	8	
(四)家庭教育與家庭角色	家庭教育的意義 家庭角色的扮演	2	第三學年第二學期
(五)親子溝通	親子間的溝通模式 親子間的溝通方法	8	
(六)父母效能與子女教養	父母效能意義 子女教養方式	8	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技 能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業評量。 三、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、理論講解以具體實例配合多媒體教學，以提高學習興趣與教學效果。 二、利用相關圖書資源，豐富教材。		
教學注意事項	一、教材編選內容豐富化，配合學生能力、興趣、需要選擇教材。 二、講解過程以具體實例提高學習興趣與教學效果。 三、多使用影片、情境故事、分組討論輔助教學，使學生能更加理解。		

表 11-2-2-5 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	創意與設計
	英文名稱	Creativity and design

師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000011			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：流行素材分析			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解創意與設計定義。 二、學習創意的概念與設計技巧應用。 三、培養學生對創意發想與設計服飾商品的學習興趣。			
議題融入	流行服飾科（ 環境教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)創意與設計概述	1.創意與設計的定義。 2.創意作品賞析與討論。		3	第三學年 第一學期
(二)創意與設計基本能力一	1.如何培養創意設計思考。 2.設計理念的傳達與方式。		4	
(三)創意與設計基本能力二	色彩的應用美學。		3	
(四)設計創新與材料運用一	服飾材料創新設計與應用。		4	
(五)設計創新與材料運用二	文創商品創新設計與應用。		4	
(六)創意造型的美學	1.設計美學概論。 2.美的形式與原理。		4	第三學年 第二學期
(七)服飾創意與設計造型應用一	造型原理介紹。		2	
(八)服飾創意與設計造型應用二	1.服飾品創意設計應用實例介紹。 2.賞析與討論。		4	
(九) 服飾創意與商品設計創作	1.服飾材料的創意設計。 2.文創商品創意設計。		4	
(十) 整體造型創意設計創作	整體造型創意設計。作品賞析與討論。		4	

合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技 能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、圖片，豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、實際示範，使學生瞭解各種創意設計技法。 三、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源進行教學。 四、自編教材。		
教學注意事項	一、利用分組討論或活動，提昇學生的學習興趣。 二、多利用媒體教學，以提高學習興趣與教學效果。 三、學生分組進行創意與設計作品蒐集。 四、服飾創意與設計實作。		

表 11-2-2-6 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	展場規畫		
	英文名稱	Exhibition planning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000011			
	第三學年			

建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解展台規劃及概念。二、熟悉展場舞臺之基本設計。三、培養優美儀態及自信。四、熟悉舞台的姿態展現。五、了解服裝展示的流程與規劃。		
議題融入	流行服飾科（安全教育）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.分組討論 2.展場類型概述	2	第三學年第一學期
(二)服裝展示媒材安排	1.展場素材變化 2.展場素材搭配	4	
(三)展場主題設定規劃	1.策展主題發想 2.實例介紹	6	
(四)時尚伸展台展示策略	1.分組討論主題規劃 2.舞臺展演規劃	6	
(五)舞台儀態訓練	1.走姿練習 2.台步練習 3.儀態之美 4.姿態練習	6	第三學年第二學期
(六)舞台粧技巧	1.化妝品的認識與選擇 2.基礎化妝、舞台妝介紹 3.基礎化粧技巧說明 4.基礎化粧練習 5.舞台粧技巧說明 6.舞台粧練習	6	
(七)成果展示	1.分組整體造型 2.舞台效果設計 3.展場規劃課程教學成果發表	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。二、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學三、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		

教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片、影片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示舞台，供學生分享創意。 六、配合單元主題，進行觀摩校內、外展場舞台服裝及造型秀。
教學注意事項	一、教師以理論、示範、實例分享方式指導學生。 二、實務講解加以操作演練，並瞭解學生學習狀況。 三、多觀摩校內、外展場舞台服裝及造型秀。

表 11-2-2-7 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	家庭管理		
	英文名稱	House Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000011			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：家政概論			
教學目標	一、瞭解家庭管理的相關知識。 二、能應用家庭管理的知能，提升生活品質。			

(教學重點)			
議題融入	流行服飾科（家庭教育）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識家庭管理	1.家庭管理的意義 2.家庭管理的重要性 3.家庭管理規劃	2	第三學年第一學期
(二)家庭溝通	1.建立正確家庭溝通認知。 2.正確溝通方法介紹。	4	
(三)家庭飲食與營養設計	1.抗老疾病膳食計畫。 2.食品安全與保健品迷思。	6	
(四)聰明服飾穿搭	1.服飾搭配設計介紹。 2.舊衣新穿。 3.服飾保養。	6	
(五)居家安全衛生與管理	1.居家衛生管理介紹。 2.各階段溫馨安全居住環境設計規劃。 3.家人間相處調適與心理衛生	6	第三學年第二學期
(六)家庭休閒規劃與舒壓	1.家庭休閒生活介紹。 2.休閒生活的選擇。 3.舒壓技巧。	6	
(七)家庭專業管家職業介紹	1.家庭專業管理行業介紹。 2.家庭管理行業內涵。 3.專業家庭管理學習項目簡介。	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技 能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業評量。 三、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、審定合格課本、自編教材 二、教師蒐集相關書籍、圖片、錄片，以豐富教學內容，並應用媒體教學，以提高學習效果。		
教學注意事項	一、教師宜採用多種教學方法。 二、有些單元可由學生分組討論，提出報告，使教學活動更生動活潑。 三、有的單元可由學生實作，以加深印象(如填寫所得稅申報書)。		

表 11-2-2-8 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	流行素材分析		
	英文名稱	Texture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	220000			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解服飾材料的基本知識。 二、學習服飾流行素材的應用。 三、培養學生對服飾材料的學習興趣。			
議題融入	流行服飾科（ 環境教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)服裝材料的認識		服裝相關材料介紹	4	第一學年第一學期

(二)服裝與服裝材料種類	認識服裝、服飾品材料的種類	6	
(三)服裝材料的運用	1.服裝材料的運用 2.作品介紹	6	
(四)纖維的種類介紹	纖維的種類介紹	8	
(五)纖維的鑑別方法	纖維的鑑別方法介紹	4	
(六)梭織物、針織物介紹	1.組織分類 2.平紋組織介紹 3.斜紋組織介紹 4.緞紋組織介紹 5.特別組織 6.針織物介紹	8	
(七)織物染色與加工概要	1.認識織物染色 2.染料種類 3.織物加工方法 4.精練與漂白	8	第一學年第二學期
(八)織品副料的種類	1.服飾織品副料的種類 2.作品欣賞	6	
(九)織品的設計與應用一	織品材料的性質與服裝設計的關係	6	
(十)織品的設計與應用二	織品花色與服裝設計的關係	8	
(十一)織品創意設計	1.織品創意設計 2.作品賞析	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技 能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片，豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、學生實務操作。 三、實際示範，使學生瞭解各種織法技法。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、進行業界參訪，體驗教學。 六、審定合格課本、自編教材。		
教學注意事項	一、利用分組討論或活動，提昇學生的學習興趣。 二、以布料配合多媒體教學，以提高學習興趣與教學效果。 三、學生分組進行布料與流行素材蒐集。 四、紗線編織實作。		

表 11-2-2-9 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Principles of Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	110000			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 四、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	餐飲管理科（ 環境教育 海洋教育 生命教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食物學的概念		1.食物學的範圍 2.食物學與餐飲的關係	2	上學期

	3.食物學與健康的關係		
(二)食物的主要成分一	1.營養素概論 2.蛋白質 3.醣類	4	上學期
(三)食物的主要成分二	1.脂肪 2.維生素 3.礦物質 4.水	4	上學期
(四)食物的特殊成分	1.酵素 2.色素 3.主要呈味成份	3	上學期
(五)食物的分類一	1.食物的分類 2.五穀根莖類 3.肉類-家畜與家禽	4	上學期
(六)食物的分類二	1.肉類－海鮮類 2.蛋類 3.豆類	4	下學期
(七)食物的分類三	1.乳類 2.蔬菜類 3.水果類 4.油脂類	4	下學期
(八)其他食品類	1.嗜好品 2.加工食品	3	下學期
(九)食物的選購與儲存	1.新鮮食物之鑑別與選購 2.加工食品之選購 3.食物儲存之重要性及方法	2	下學期
(十)飲食之安全與衛生	1.食物中毒 2.食品包裝容器及清潔的重要性 3.食品調理與餐具衛生	3	下學期
(十一)飲食指南及膳食計畫	1.國民飲食指南 2.建議攝取量表之認識 3.食物代換表 4.一般膳食設計	3	下學期
合 計		36	

學習評量 (評量方式)	筆試、課堂表現及問題回應
教學資源	審定合格課本、自編教材
教學注意事項	一、讓學生瞭解各類食物的特性、功能及每日需要量，認識各類食品的加工過程及學習各種新鮮食物的選購技巧，以確保安全並增進健康。 二、依教材內容靈活運用各種教學法教學。 三、宜與烹飪課程密切配合。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	專題研究		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	專業力、關懷力、實踐力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000200			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			

教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題研究的方法 二、培養問題解決、邏輯思考、溝通及團隊合作的能力。 三、瞭解研究報告之撰寫與口頭簡報之能力。 四、運用所學之專業知識與技能，培養學生創新與研發之能力。		
議題融入	餐飲管理科（ 環境教育 品德教育 資訊教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 ）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要 I	1.專題製作定義 2.專題製作目標	4	第二學年第二學期
(二)專題製作概要 II	3.專題題目設定 1.專題研究應具備的心態 2.專題研究流程	4	第二學年第二學期
(三)研究動機與目的	1.專題製作格式與架構 2.研究動機與目的撰寫說明	4	第二學年第二學期
(四)專題製作文獻蒐集與撰寫	1.專題製作文獻蒐集方向 2.網路資訊搜尋介紹	5	第二學年第二學期
(五)專題製作文獻蒐集與撰寫	1.文獻資料撰寫方式 2.專題歷程檔案	5	第二學年第二學期
(六)專題製作方法與過程	1.專題製作方法說明	5	第二學年第二學期
(七)專題製作方法與過程	1.專題製作流程說明	5	第二學年第二學期
(八)專題製作實務	1.範例介紹說明	2	第二學年第二學期
(九)參考書目的撰寫	1.書籍、期刊、雜誌參考資料撰寫說明 2.網站參考資料撰寫格式說明	2	第二學年第二學期
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	課堂學習態度與表現、書面報告、口頭報告		
教學資源	審定合格課本、自編教材		
教學注意事項	教學要點： 1.教材編選: 內容豐富化，需要合適之教材。 2 教學方法 (1)教學過程彈性化，以具體實例提高學習興趣與教學效果。 (2)引導學生創意思考的方式，使專題之主題更多元。 3 教學評量 口頭評量、書面評量、平時評量。 4 教學資源 (1)蒐集餐飲相關之作品與資料。。 (2)吸收新知，視實際情況增減教材。		

表 11-2-3-2 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	專題研究		
	英文名稱	Special study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000200			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題研究的方法。 二、能呈現專題實作學習成果。			
議題融入	流行服飾科（ 資訊教育 閱讀素養 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要		1.專題製作定義 2.專題製作目標	8	第二學年 第二學期

	3.題目設定		
(二)研究動機與目的	1.專題製作格式與架構 2.研究動機與目的撰寫說明	6	
(三)專題製作文獻搜集與撰寫	1.專題製作文獻蒐集方向 2.網路資訊搜尋介紹 3.文獻資料撰寫方式	8	
(四)專題製作方法與過程	1.專題製作流程說明	8	
(五)專題製作實務	1.範例介紹說明	4	
(六)參考書目的撰寫	1.書籍、期刊、雜誌參考資料撰寫說明 2.網站參考資料撰寫格式說明	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、實例、網路資訊，以豐富教學內容。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實例說明，使學生瞭解各種方法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習（三）觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。		

表 11-2-3-3 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	旅遊實務		
	英文名稱	Tourism Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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。			
議題融入	餐飲管理科（ 環境教育 資訊教育 戶外教育 原住民族教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)旅行業概論		1.旅遊業活動之興起與旅行業沿革 2.旅行業定義與特質	6	第一學期

(二)旅行業設立、組織與分類 I	1.旅行業的分類與組織 2.旅行業從業人員	5	
(三)旅行業設立、組織與分類 II	我國旅行業申請設立	5	
(四)旅遊產品組合 I	旅遊產品之概念與類型	5	
(五)旅遊產品組合 II	旅遊產品之設計與銷售通路	5	
(六)航空運輸 I	1.航空運輸基本認知 2.世界地理區位基本知識	5	
(七)航空運輸 II	1.機票基本知識 2.航空電腦訂位系統與銀行清帳作業	5	
(八)旅行業內部作業 I	1.遊程定義、種類與設計原則。 2.國外遊程介紹(歐洲、美洲、亞洲、南非、紐澳…)。	6	第二學期
(九)旅行業內部作業 II	1.國民旅遊遊程介紹。 2.護照、簽證和其他相關作業的內容和操作。 3.團體作業及流程。	6	
(十)導遊與領隊作業 I	1.導遊與領隊的資格及領隊的分類、主要任務、管理等。 2.導遊的定義與分類及管理。	6	
(十一)導遊與領隊作業 II	1.導遊領隊之帶團作業及結團作業。 2.緊急事件之處理。	6	
(十二)我國旅行業未來之發展趨勢 I	旅遊市場發展趨勢及旅行業之改造。	6	
(十三)我國旅行業未來之發展趨勢 II	電子商務對旅遊業經營之關係。	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、紙筆測驗		
教學資源	審定合格課本、自編教材		
教學注意事項	一、加強旅行業實務範例，藉以使學生能力與產業界需求相配合。 二、教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。 三、結合學校班級旅遊活動、畢業旅行等讓學生參與或模擬遊程設計、費用估算及領團活動等。		

表 11-2-3-4 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	整體造型實務		
	英文名稱	Overall modeling project		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000002			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：服裝概論			
教學目標 (教學重點)	一、熟習整體造型的基本知識及技能。 二、培養學生對整體造型的鑑賞興趣。			
議題融入	流行服飾科（ 家庭教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)整體造型概論		1.整體造型介紹 2.整體造型相關知識	2	第三學年 第二學期

(二)服裝造型的分類	1.服裝造型的類別介紹 2.服裝造型的欣賞與討論	4	
(三)整體造型分析與設計	1.各式服裝造型表現方式 2.各式服裝造型設計概論	8	
(四)化妝造型設計原理	1.彩妝設計 2.髮型設計 3.綜合運用	4	
(五)各式服裝造型的表現	1.服裝造型實例介紹 2.服裝造型實例技巧表現	4	
(六)肢體語言的造型	1.舞臺肢體表現與服裝造型	6	
(七)服裝造型企劃的步驟與方法	1.服裝造型企劃步驟介紹 2.服裝造型企劃實務操作	8	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、審定合格課本、自編教材 二、教師蒐集相關書籍、作品、圖片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 三、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）實際示範、解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習（三）觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。		

表 11-2-3-5 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	服裝構成		
	英文名稱	Clothing composition		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	003300			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：服裝製作實務			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解服裝構成的基本知識 二、學習並熟練各類製圖要領 三、能將理論與實務課程互相結合，增進學生學習服裝之興趣			
議題融入	流行服飾科（ 安全教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1.女裝的種類 2.服裝的製作過程	3	第二學年 第一學期

(二)縫紉實務介紹	1.量身、製圖用具基本知識 2.裁剪、縫製用具基本知識 3.整燙用具基本知識 4.其他用具基本知識	6	
(三)裙子基本常識	1.裙子基本知識 2.適用材料之選擇及其相關知識	6	
(四)裙子設計	1.裙子款式設計 2.裙子基礎款式製圖	9	
(五)裙子製圖	變化裙型製圖	9	
(六)褲裝基本常識	1.褲裝基本知識 2.褲裝適用材料之選擇及其相關知識	6	
(七)褲裝設計	1.褲子款式設計 2.基本褲子款式製圖	6	
(八)褲裝製圖	褲裝各類型製圖	9	
(九)婦女原型	1.量身基本知識與練習 2.上衣原型和袖原型製圖	6	第二學年 第二學期
(十)女衫設計	1.女衫基本知識 2.款式設計 3.適用材料之選擇及其相關知識	3	
(十一)女衫製圖	女衫各類款式製圖	9	
(十二)背心裙設計	1.背心裙基本知識 2.款式設計 3.適用材料之選擇及其相關知識	3	
(十三)背心裙製圖	背心裙各類型款式製圖	9	
(十四)背心設計	1.背心基本知識 2.款式設計 3.適用材料之選擇及其相關知識	3	
(十五)背心製圖	背心各類型款式製圖	9	
(十六)衣連裙設計	1.衣連裙基本知識 2.款式設計 3.適用材料之選擇及其相關知識	3	
(十七)衣連裙製圖	1.衣連裙製圖 2.褶子轉移方法	9	

	3.褶子轉移運用練習		
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、製圖作業評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片、服裝樣式，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）實際示範、解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習（三）觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。		

表 11-2-3-6 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務
	英文名稱	Restaurant Service Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	必修	

	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解餐飲業餐飲管理所需的專業知識 (二)熟悉各項餐飲作業服務流程 (三)熟悉餐飲服務專業技巧 (四)培養良好的服務態度及敬業樂群精神			
議題融入	餐飲管理科 (性別平等 人權教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務的專業素養		1.服務人員服務禮儀及儀態專業要求 2.餐飲服務注意事項	4	第一學期
(二)餐廳設備及器具的保養與維護		1.餐廳設備、保養與維護 2.餐廳器具、保養與維護 3.布巾整理與使用技巧	4	
(三)餐飲禮儀演練		1.桌次與席次的安排演練 2.宴會用餐禮儀注意事項	4	
(四)菜單、飲料單的介紹		1.說菜重點實際演練 2.行銷說法練習與發想	4	
(五)營業前準備工作		1.宴會營業用器具之清潔與整理 2.宴會行前會議與演練重點	2	
(六)基本服務技巧練習		1.各式上菜、分菜與撤餐實際演練 2.透過實際演練熟悉服務技巧之差異	4	
(七)餐桌布置及擺設 I		1.餐桌布置原理與圖片介紹 2.中式主題宴會餐桌布置競賽活動	4	
(八)餐桌布置及擺設 II		西式主題宴會餐桌布置競賽活動	4	
(九)餐飲服務種類 I		1.美式餐盤服務演練 2.英式餐盤服務演練	6	

(十)餐飲服務種類 II	其他各式餐飲類型比較與演練	4	第二學期
(十一)飲料服務 I	1.紅白葡萄酒酒單介紹.行銷練習 2.紅白酒開瓶.服勤與服務練習 3.香檳開瓶服務練習	8	
(十二)飲料服務 II	1.啤酒供應技巧練習 2.餐前.餐後酒服務練習 3.咖啡.茶.其他飲料勤練習	6	
(十三)餐廳服務流程實作 I	中餐宴會旁桌服務流程練習-分魚	6	
(十四)餐廳服務流程實作 II	西餐宴會旁桌服務流程練習-菲力牛排	6	
(十五)餐務作業	1.餐具之清潔與分類 2.垃圾、廚餘處理 3.資源回收處理	4	
(十六)餐廳顧客抱怨與緊急事件處理	1.顧客抱怨及其他糾紛處理 2.餐廳緊急事件種類與處理方式	2	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對技能部分以實際操作中餐服務、西餐服務、飲料服務之流程提升實作能力。 3.針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4.根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1.圖書館應具備充足之餐飲服務相關知識之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路支援運用查詢餐飲業界相關產業資訊。 3.中外餐飲服務相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.不定期邀請大學端講師與業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5.業界店家之配合及學校行政支援。 6.教師利用現有之餐服教室、餐會活動等教學設備，引領學生認識設施器材並參與實際作業，增加學生實務經驗。 7.安排參觀觀光飯店、民宿及相關觀光餐旅展覽，增進學習成效。 8.利用寒暑假前往餐飲相關業界、產地見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 9.本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	(一)教材編選 1.教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3.蒐集旅館產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。(二)教學方法 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2.與業界連結實地參訪或參觀相關餐飲產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。 3.加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事觀光餐旅相關產業。 4.融入重要議題，如職場的性別平等、性別歧視與多元尊重等相關之概念。		

表 11-2-3-7 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000020			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：專題研究			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題實作的方法 二、培養問題解決、邏輯思考、溝通及團隊合作的能力。 三、瞭解研究報告之撰寫與口頭簡報之能力。 四、運用所學之專業知識與技能，培養學生創新與研發之能力。			
議題融入	餐飲管理科（ 環境教育 品德教育 資訊教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)研究方法介紹		1.問卷設計基本知識 2.訪談題目設計說明	6	第三學年第一學期

	3.參訪記錄 4.訪談法 5.實驗研究法		
(二)專題製作實作 I	專題實驗實作	8	第二學年第一學期
(三)專題製作實作 II	實驗流程記錄說明	8	第三學年第一學期
(四)專題製作結果與討論	1.研究結果撰寫 2.研究問題討論 3.書面撰寫流程 3.成果展現的方式	8	第三學年第一學期
(五)專題發表	1.平時評量 2.書面報告評量 3.口頭報告評量 4.專題延伸比賽	4	第三學年第一學期
(六)小組討論	1.綜合座談討論 2.心得分享	2	第三學年第一學期
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	課堂學習態度與表現、書面報告、口頭報告		
教學資源	審定合格課本、自編教材		
教學注意事項	教學要點： 1.教材編選: 內容豐富化，需要合適之教材。 2 教學方法 (1)教學過程彈性化，以具體實例提高學習興趣與教學效果。 (2)引導學生創意思考的方式，使專題之主題更多元。 3 教學評量 口頭評量、書面評量、平時評量。 4 教學資源 (1)蒐集餐飲相關之作品與資料。。 (2)吸收新知，視實際情況增減教材。		

表 11-2-3-8 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000020			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：專題研究			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題製實作的執行流程。 二、能呈現專題實作學習成果。			
議題融入	流行服飾科（生涯規劃）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)研究方法介紹		1.問卷設計基本知識 2.訪談題目設計說明	8	第三學年 第一學期

	3.參訪記錄		
(二)專題製作實作	1.專題實驗實作 2.實驗流程記錄說明	8	
(三)專題製作結果與討論	1.研究結果撰寫 2.研究問題討論 3.書面撰寫流程	8	
(四)專題發表	1.Power Point 製作 2.口頭發表演示	8	
(五)小組討論	1.綜合座談討論 2.心得分享	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、書面撰寫、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知技能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學。 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片、影片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實驗實作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）實際示範、解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習（三）觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專題實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。		

表 11-2-3-9 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	服飾創作實務		
	英文名稱	Clothing creation practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000044			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服裝製作實務			
教學目標 (教學重點)	(一)了解整體造型專業知識。(二)熟練整體造型實用技能。(三)培養審美觀，啟發思考及創作能力。(四)具備整體造型專業能力，以符合就業職場需求。			
議題融入	流行服飾科（ 多元文化 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)服飾創作概念		1.服飾創作設計的意義及目的 2.服飾創作設計觀念的確立 3.服飾創作設計的時代需求	4	第三學年第一學期

(二)服飾造型設計概念	1.服飾造型創作的原理 2.服飾造型設計因素 3.個人特質分析 4.服飾造型設計的溝通技巧 5.服飾造型創作設計的流程	8	
(三)舞台服飾創作一	1.舞台服飾造型基本原理 2.版型製作	8	
(四)舞台服飾創作二	1.依角色性格、風格特色設計的服飾造型 2.版型製作	8	
(五)舞台服飾創作三	舞台服飾胚樣製作	8	
(六)裙型創意設計製作一	創意裙型設計、製圖	8	
(七)裙型創意設計製作二	創意裙子縫製	8	
(八)上衣創意設計製作一	創意上衣設計、製圖	8	
(九)上衣創意設計製作二	創意上衣縫製	8	
(十)成果展示	服飾創作成果分享、賞析、討論	4	
(十一)洋裝創意設計製作一	創意洋裝設計、製圖	8	第三學年第二學期
(十二)洋裝創意設計製作二	創意設計洋裝縫製	8	
(十三)洋裝創意設計製作三	洋裝製作	8	
(十四)外套設計製圖	外套設計、製圖	8	
(十五)外套設計裁剪	外套裁剪技法、縫製技巧	8	
(十六)外套設計製作	外套縫製	8	
(十七)飾品創作一	飾品創作造型設計製作	8	
(十八)飾品創作二	多元風格特色造型飾品設計製作	8	
(十九)成果展演	1.整體造型創作展示觀摩-彩排 2.整體造型創作展示觀摩-展演	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片、影片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。 六、配合課程，進行校外觀摩。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的		

	時數與內容。(二)教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。(三)教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。(四)教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：(一)實際示範、解說法、觀摩法(二)教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習(三)觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。
--	--

表 11-2-3-10 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	袋包製作		
	英文名稱	Bag making		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服裝製作實務			

教學目標 (教學重點)	一、了解袋包的基本結構、打版。 二、熟習袋包的基本製作技能。 三、培養學生對製作及設計袋包的興趣。 四、培養負責盡職、謹慎細心、遵守規章之工作態度及精神。		
議題融入	流行服飾科（ 生涯規劃 ）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	袋包的基本知識及技巧 1.瞭解袋包的基本知識 2.使用器具之使用和保養的基本知識與認識。	3	第三學年第一學期
(二)設計理論	袋包的款式設計 練習袋包設計	6	
(三)袋包基本款式應用變化	袋包的款式設計與製圖 1.袋包款式設計 2.基本款式打版與製圖 3.袋包裁剪	9	
(四)袋包縫製一	基礎型袋包縫製-製程分析一 1.款式設計與紙型製作 2.裁剪	9	
(五)袋包縫製二	基礎型袋包縫製-製程分析二 1.製程分析-布片縫合 2.製程分析-縫份處理 3.製程分析-成品整燙	9	
(六)貝殼包	貝殼包設計製作	9	
(七)口金包	口金包設計製作	9	
(八)醫生包一	醫生包製作	9	第三學年第一學期
(九)醫生包二	醫生包變化設計製作	9	
(十)背包	後背包設計製作	9	
(十一)水桶包	水桶包設計製作	9	
(十二)袋包創作	袋包創意設計製作	9	
(十三)成品觀摩	(一)作品陳列與展示 (二)心得分享 1.鼓勵學生自主行動，自我規劃進度 2.個人或分組創作與分享	9	

	3.引導規劃及執行作品陳列與展示		
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	一、出席率 二、作業作品 三、學習態度與課堂表現		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片、幻燈片、錄影帶，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。 六、配合單元主題，進行業界參訪、藝文展覽等校外教學。		
教學注意事項	一、教材編選：(一)教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的 時數與內容。(二)教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。(三)教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。(四)教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：(一)實際示範、解說法、觀摩法 (二)教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習 (三)觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。		

表 11-2-3-11 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	拼布應用
	英文名稱	Patchwork application
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	

	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	002200			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：服裝製作實務			
教學目標 (教學重點)	(一)認識拼布起緣與發展過程。(二)學習拼布的針法與布料應用。(三)運用拼布技法，創作設計拼布作品。(四)具備良好的工作態度與情操。			
議題融入	流行服飾科（生涯規劃）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		(一)拼布起緣與發展過程 (二) 拼布用具 1.運用教材、媒體、教具介紹拼布相關的知識與發展過程。 2.介紹裁剪、縫製用具、整燙用具、其他用具之使用和保養的基本知識與認識	4	第二學年第一學期
(二)拼布針法		一拼布基礎運針法 1.基礎縫法練習 2.基礎針法與基礎縫法運用	4	
(三)圖案(Pattern)製作		圖案(Pattern)練習 1.布片裁剪(構成圖案的小片)布。 2.圖案 Pattern 名稱認識。 3.拼布圖案練習。 (1)拼縫布片：將布片縫合的作業。(2)倒向單側: 使布片的縫份2片一起倒向其中一側。 (3) Setting；將把縫好的圖案排在一起以決定表層布的構成方式。	8	
(四)鋪棉、梳縫與壓線		(一)鋪棉認識與運用 (二)鋪棉夾表裡布使用的縫製法 1.拼布的鋪棉認識與運用。 2.鋪棉縫製方法與裡布使用。 3.梳縫技法使用 4.拼布包邊技法使用。	8	

(五)成品製作(一)	(一)布料圖案設計基本知識 (二)小木屋拼布設計	4	
六)幾何拼布成品製作	適用材料之選擇及其相關知識 1.幾何拼布款式設計與紙型製作 2.裁剪 3.布片縫合 4.鋪棉與壓線技法 5.縫份處理 6.整燙	8	
(七)教堂之窗拼布成品製作	(一)教堂之窗款式設計 (二)材料選擇	8	第二學年第二學期
(八)成品製作(二)	(一)配色應用 (二)款式設計與紙型製作	9	
(九)瘋狂拼布成品製作	(一)裁剪 (二)布片縫合 (三)瘋狂拼布敗包運用	8	
(十)貼布拼布成品製作	(一)鋪棉與壓線技法 (二)技法介紹、縫份處理 (三)整燙	9	
(十一)成品觀摩	(一)作品陳列與展示 (二)心得分享 1.運用教材、媒體、教具說明、引導多媒材立體結構創作理念、構思與設計。 2.鼓勵學生自主行動，自我規劃進度 3.個人或分組創作與分享 4.引導規劃及執行作品陳列與展示	2	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學。 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片、幻燈片、錄影帶，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。 六、配合單元主題，進行業界參訪、藝文展覽等校外教學		

教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）實際示範、解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習（三）觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。
--------	---

表 11-2-3-12 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	好遊創意實務		
	英文名稱	Tour Planning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	002200			
	第二學年			
建議先修	無			

科目			
教學目標 (教學重點)	(一) 使學生能夠判別行程內容的要件。(二) 學習與遊程規劃相關之專業知識。(三) 學習如何組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品。		
議題融入	無		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 遊程設計涵義及種類 2. 遊程設計的原則 3. 遊程設計的功能與目的	6	
(二)遊程設計的結構與考量因素	1. 原料取得之考量(交通工具、住宿、餐飲) 2. 旅遊天數限制 3. 地點的先後考量 4. 旅遊方式的變化 5. 旅遊內容取捨 6. 旅遊淡旺季區分	6	
(三)成本估算	1. 遊程成本考量因子 2. 影響成本外在因素 3. 遊程成本分析 4. 訂價策略	6	
(四)遊程設計北中南部	國內遊程設計 1. 北部遊程 2. 中部遊程 3. 南部遊程	8	
(五)遊程設計東部離島	1. 東部遊程 2. 離島遊程 3. 環島遊程	8	
(六)遊程設計軟	遊程設計軟體應用技巧	6	
(七)遊程包裝及旅遊企劃書製作	1.一般概略行程描述 2.一般詳細行程描述 3.遊程文案與呈現 4.遊程企劃書撰寫	8	
(八)遊程設計競賽	遊程設計分組討論	8	
(九)遊程設計分組報告	遊程設計分組報告	8	

(十)成果分享	遊程設計成果分享	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對技能部分結合觀光資源、餐旅概論、旅遊實務等課程知能，並規劃出實際可行之遊程提升實作能力。 3.針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4.根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1.圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路支援運用查詢觀光餐旅主管機關與相關產業資訊。 3.中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5.校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。 6.本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調 整教學內容。		
教學注意事項	(一)教材編選 1.教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3.蒐集遊程相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。(二)教學方法 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2.與業界連結實地參訪或參觀相關觀光餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。 3.加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事觀光餐旅相關產業。 4.融入重要議題，如環境教育、觀光資源永續發展與多元族群概念。		

表 11-2-3-13 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	旅館客務實務	
	英文名稱	Hotel Front Office Practice	
師資來源	內聘		
科目屬性	選修 實習科目		
	選修		
	科目來源	學校自行規劃	

學生圖像	專業力、關懷力、實踐力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	002200			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解旅館業課務管理所需的專業的知識。(二) 熟悉櫃檯與服務中心作業流程。(三) 了解旅館業營運概況。(四) 具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。			
議題融入	餐飲管理科（性別平等 生命教育 安全教育 防災教育 生涯規劃）			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)客務部組織與功能	1.客務部組織架構 2.從業人員的職責與規範 3.與其他部門的合作		4	第二學年第一學期
(二)旅館商品介紹	1.旅館業的類別型態 2.客房的分類與計價方式		4	
(三)訂房作業	1.訂房的來源與控制 2.訂房作業細則 3.訂房的追蹤與超越訂房		8	
(四)旅館遷入作業	1.服務中心的接待作業 2.櫃檯接待作業		4	
(五)客帳作業	1.帳卡設立 2.客帳支付方式 3.住客帳務作業		8	
(六)館內服務	1.櫃檯詢問服務 2.商務中心服務 3.總機話務服務 4.夜間服務		8	
(七)旅客遷出作業	1.退房遷出服務 2.結帳與送客 3.退房遷出的後續處理		6	第二學年第二學期

(八)旅館業安全	1.旅館安全制度 2.緊急事件之種類及處理 3.顧客抱怨事項處理	6	
(九)旅館業之經營 I	1.旅館行銷策略 2.旅館資訊系統	7	
(十)旅館業之經營 II	1.連鎖旅館 2.民宿業	7	
(十一)旅館發展趨勢與法規 I	旅館業發展趨勢	5	
(十二)旅館發展趨勢與法規 II	旅館業相關法規	5	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	平時評量、段考、作業評量		
教學資源	審定合格課本、自編教材		
教學注意事項	一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 二、注重旅館客房實務，藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 三、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。		

表 11-2-3-14 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	食農教育實務
	英文名稱	Food and Agriculture Education
師資來源	內聘	

科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力				
適用科別	餐飲管理科				
	002200				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：食物學				
教學目標 (教學重點)	(一) 了解食農教育意涵。(二) 認識碳足跡、產地地銷、產地到餐桌的飲食風貌。(三) 認識綠色飲食及環境永續理念。(四) 利用時令作物烹調，倡導吃在地的飲食觀念。(五) 學習辨識各式食品標章認證及選購技巧。(六) 提倡食品安全觀念與餐飲業道德。				
議題融入	無				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)農業認識		1.了解農業現況、產值、國內糧食自給率。 2.認知農業重要性。 3.無毒農業簡介及其應用。		2	第二學年 第一學期
(二)養殖及畜產業		1.了解養殖漁業、畜牧業現況、產值。 2.認知養殖漁業及畜產業重要性。 3.畜產動物簡介、動物福利及其應用於飼養。 4.禽類飼養與非籠飼等人道養殖推廣。		6	
(三)蔬果類		1.台灣主要種植蔬果類別。 2.台灣主要進口蔬果類別。 3.台灣種植與進口農作物之差異與產量分析。		4	
(四)節氣飲食		1.二十四節氣、時令作物概念認識。 2.節氣與時令作物的關係與搭配。 3.台灣各季節常見食材認識與處理方法。 4.節氣飲食實務操作。		8	
(五)食品安全		1.認識食品添加物、食安新聞剖析。 2.安心食品的分析與設計。 3.認識食品包裝內容與商用食品添加物。 4.食品標章認證、產銷履歷制度介紹、三章一 Q 介紹。		2	

(六)食物保存與食品添加物應用	1.介紹常見食物保存技術。 2.食品加工認識及食品添加物法規。 3.畜類食品保存與加工實務。 4.禽類食品保存與加工實務。 5.蔬菜類食品保存與加工實務。	8	
(七)台灣耕作樣態	1.耕作型態介紹。 2.自然農法、有機農業、友善農業、慣習農法、水耕法、魚菜共生介紹。	7	
(八)環境永續	1.農業的友善環境與土地永續。 2.海洋資源的限制捕撈與全球海洋公約認識。 3.慣習農法對土地的傷害。 4.畜牧業對環境的影響。	2	
(九)農事體驗	1.各式菜苗認識。 2.栽種法介紹與肥料理解。 3.盆栽食材栽種與紀錄。	8	第二學年 第二學期
(十)台灣食材地圖	1.台灣食材地理概況 2.北部特色食材 3.中部特色食材 4.南部特色食材 5.東部特色食材	8	
(十一)產地地銷	1.食物里程、碳足跡介紹。 2.產地餐桌理念與生活社區農作產物。 3.透過台南各區在地食材，創意研發菜餚。 4.利用時令食材、在地農產品，宣導維護生態環境及自然景觀等永續概念。	9	
(十二)產地餐桌	1.菜單設計內容解說 2.產地餐桌產品實踐 3.綠色餐飲製作	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度與分工合作 2. 實作評量(分組評量、個人評量、學生交叉相互評量) 學習單		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	一、課堂講授及現場教學示範，讓教學理論與實務操作並重。 二、蒐集相關的教學影片，使學生更能了解在地文化與相關農特產。 三、詳細的實際示範操作，讓學生能加深印象，有更好的學習表現。 四、進行各項評量，瞭解學生的學習成效。 五、學生分組討論及操作，		

	培養學生團隊合作及分工。 六、養成正確的工作態度及衛生習慣。 七、得辦理期末成果發表，讓學生上台發表分享其食農教育學習歷程及照片，了解學生學習過程、學習態度、學習成果的情形。
--	---

表 11-2-3-15 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	進階縫紉實務		
	英文名稱	Advanced sewing practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	003300			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎縫紉實務			
教學目標 (教學重點)	一、了解服裝縫紉的基本知識 二、學習並熟練各類女裝裁剪及縫製的基本技能 三、培養服裝製作及應用的能力			
議題融入	流行服飾科（ 品德教育 ）			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)襯衫一	襯衫應用設計實作:1.製圖 2.裁剪 3.燙襯 4.製程解說	9	第二學年 第一學期
(二)襯衫二	1.部分縫::利用縫合線的橫向剪接口袋 2.襯衫縫製與整理	9	
(三)背心裙一	1.部分縫:單滾邊口袋 2.雙滾邊口袋 3.鳳眼手縫釦孔 4.領口、袖口貼邊連裁的處理(大貼邊)	9	
(四)背心裙二	背心裙實作: 1.製圖 2.裁剪 3.縫製與整理	9	
(五)背心一	1.部分縫:門襟製作 2.利用公主線剪接的立式口袋	9	
(六)背心二	背心應用實作: 1.製圖 2.裁剪 3.縫製與整理	9	
(七)洋裝一	洋裝應用設計實作:1.製圖 2.裁剪 3.縫製	9	第二學年 第二學期
(八)洋裝二	洋裝縫製與整理	9	
(九)女衫設計一	1.各類領型的變化製作。 2.各類袖型的變化製作。	9	
(十)女衫設計二	女衫創作綜合應用設計-製圖、裁剪	9	
(十一)女衫設計二	女衫創作綜合應用設計-製作一	9	
(十二)女衫設計二	女衫創作綜合應用設計-製作二	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學。 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）實際示範、解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助		

	學生學習 (三) 觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。
--	--

表 11-2-3-16 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	中式米麵食		
	英文名稱	Chinese Rice Noodles		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000033			
	第三學年			
建議先修 科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解中式點心的演進與發展 2. 認識中式點心常用的材料與設備 3. 學習並製作各式中式點心 4. 應用所學於生活及職場上			
議題融入	餐飲管理科（ 多元文化 ）			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)米食緒論	1.米食點心的演進與發展。 2.米食點心的材料介紹。 3.米食點心的設備與器具介紹。 4.米食點心的種類與製作方法介紹。	8	第三學年第一學期
(二)米粒類	1.飯粒型實習 2.粥品型實習 中式點心的設備與器具 中式點心的種類及製作方法-米食及麵食點心	8	
(三)漿(稞)粉類	米漿型實習	8	
(四)漿(稞)粉類	一般漿糰型實習	10	
(五)熟粉類	熟粉類實習	10	
(六)膨發類	膨發類實習	10	
(七)麵食緒論	燙水麵 2 1.麵食點心的演進與發展。 2.麵食點心的材料介紹。 3.麵食點心的設備與器具介紹。 4.麵食點心的種類與製作方法介紹。	8	第三學年第二學期
(八)水調和麵類	1.冷水麵食實習 2.燙麵食實習 3.燒餅油條實習	10	
(九)發麵類	1.發麵類 2.發粉麵食（蒸） 3.發粉麵食（炸）	12	
(十)酥(油)皮類	酥(油)皮類	12	
(十一)糕(漿)皮類	糕(漿)皮類	12	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	平時成績：40%(平時考、術科實習表現、上課態度、成果報告、出缺勤、服儀…) 段考：60%		

教學資源	審定合格課本、自編教材、相關教學影片
教學注意事項	一、 課堂講授及現場教學示範，讓教學理論與實務操作並重。 二、 蒐集相關的教學示範影片，除了搭配影片的教學，並詳細的實際示範操作，讓學生能加深印象，有更好的學習表現。 三、 進行各項評量，瞭解學生的學習成效。 四、 讓學生分組討論及操作，培養學生團隊合作及分工，並養成正確的工作態度及衛生習慣。

表 11-2-3-17 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	微創吃在地實務		
	英文名稱	Micro-Entrepreneurship For Locational Food Products		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識在地農產品與在地小吃 (二)認識鄉土歷史發展演進 (三)了解在地農產品特色與商品 (四)具備中餐、西餐、烘焙之基本操作能力 (五)具備資料蒐集與整合能力 (六)具有產品開發與創意菜餚製作之能力			

議題融入	無		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)在地飲食文化	1.台南開拓歷史與飲食文化 2.台南各區特色農產品介紹	2	
(二)各地小吃介紹	1.台南舊市區特色小吃介紹 2.台南舊縣區特色小吃介紹	2	
(三)在地米食小吃	1.在地米食小吃製作實習(飯粒類) 2.在地米食小吃製作實習(粥品類)	6	
(四)在地水產小吃	1.在地水產小吃製作實習(近海水產) 2.在地水產小吃製作實習(養殖水產)	6	
(五)在地麵食小吃	1.在地麵食小吃製作實習(麵粉類) 2.在地麵食小吃製作實習(麵條類)	6	
(六)在地肉品小吃	1.在地肉品小吃製作實習(禽肉類) 2.在地肉品小吃製作實習(畜肉類)	6	
(七)在地飲品調製	1.在地飲品調製(傳統飲品) 2.在地飲品調製(新潮飲品)	4	
(八)創意小吃開發	1.利用各地特色農特產，開發創意小吃 2.創意小吃開發發表與評量	4	
(九)在地特產商品	1.台南舊市區特色農特產與商品介紹 2.台南舊縣區特色農特產與商品介紹	4	
(十)古蹟介紹	1.台南各區古蹟介紹 2.古蹟周邊飲食文化與農特產品介紹	4	
(十一)農特產商品實習	1.農特產商品製作實習(稻米類) 2.農特產商品製作實習(油品類)	6	
(十二)農特產商品實習	1.農特產商品製作實習(養殖水產) 2.農特產商品製作實習(近海水產)	6	
(十三)農特產商品實習	1.農特產商品製作實習(蔬菜類) 2.農特產商品製作實習(肉品類)	6	
(十四)農特產商品實習	1.農特產商品製作實習(水果類) 2.農特產商品製作實習(甜點類)	6	
(十五)創意農特產開發	1.利用各地特色農特產與古蹟結合，開發創意	4	

	商品 2.創意商品開發發表與評量		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度與分工合作 2. 實作評量(分組評量、個人評量、學生交叉相互評量)3. 學習單		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	一、課堂講授及現場教學示範，讓教學理論與實務操作並重。 二、蒐集相關的教學影片，使學生更能了解在地文化與相關農特產。 三、詳細的實際示範操作，讓學生能加深印象，有更好的學習表現。 四、進行各項評量，瞭解學生的學習成效。 五、學生分組討論及操作，培養學生團隊合作及分工。 六、養成正確的工作態度及衛生習慣。		

表 11-2-3-18 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	美容實務		
	英文名稱	Practice of Cosmetology		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	002200			

	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解一般美容專業知識。 二、熟練臉部的美化與修飾。 三、熟練各類型化粧技巧，培養審美能力。			
議題融入	流行服飾科（性別平等）			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)美容實務認識	1.認識美容行業。 2.彩妝用品、工具及化粧流程介紹。	4	第二學年第一學期	
(二)護膚一	1.護膚工作簡介。 2.護膚工作前準備。	4		
(三)護膚二	1.敷面及善後工作。 2.護膚實作實習。	8		
(四)護膚三	1.護膚實作實習。 2.職業道德及衛生觀念。	8		
(五)化妝實務一	1.認識基礎化粧的程序 2.粉底運用技巧	8		
(六)化妝實務二	1 修眉及畫眉技巧說明。 2. 實作實習。	4		
(七)眼部彩粧技巧	1.眼部繪畫技巧說明。 2.鼻影繪畫技巧說明。 3.實作練習。	8	第二學年第二學期	
(八)脣形彩粧技巧	1.唇型口紅繪畫技巧設計。 2.實作練習。	4		
(九)臉型彩粧技巧	1 臉型介紹。 2.腮紅繪畫技巧設計。 3.實作練習。	8		
(十)彩妝設計	1.一般粧示範與練習。 2.整體彩妝設計運用。	8		
(十一)造型實務應用	1.造型的基本原理 2. 臉部造型實務應用。	8		

	3. 美髮造型實務應用。 4 整體造型實務應用。		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、實習作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、自編教材 二、教師蒐集相關書籍、作品、圖片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 三、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、成果展示分享，供學生分享創意。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）實際示範、解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習（三）觀摩法：運用小組實習討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。		

表 11-2-3-19 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	活動企劃設計
	英文名稱	Activities Programming and Design

師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	經由指導與介紹，讓同學對活動企劃、參與、執行有實際演練經驗			
議題融入	餐飲管理科（ 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 戶外教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)課程介紹	分組；作業要求；期末演練報告		2	
(二)活動企劃概論	活動企劃概論說明		2	
(三)活動企劃原則	品質、顧客服務、顧客滿意、多元化		2	
(四)活動企劃原則	公眾利益；環境相容性；效率；持續改進		2	
(五)企劃撰寫一	撰寫企劃的重要原則		2	
(六)企劃撰寫二	企劃案撰寫完整性內容分析原則		2	
(七)活動方案的組成元素	活動場域、活動方案形式、將組成元素組合		2	
(八)綜觀活動方案計畫過程	活動方案模式-各組作業		8	
(九)檢討	各組報告試寫之活動方案與檢討		8	
(十)成果展現演練	成果展現演練		9	
(十一)活動策略規劃與管理	初始計畫與預算-決定你的活動目標)		2	
(十二)策略制訂	活動策略制訂 整理資訊		2	
(十三)活動執行	瞭解你的賓客組合 賓客名單 邀請函、參加活動的孩童或特殊身心需照顧人員；電子邀請函與活動回函電子系統		2	

(十四)活動場地規劃	場址選擇 場地需求 飯店與會議中心、餐廳、私人會館、外傭業者 劇院 帳篷 新會場的開幕宴會	2	
(十五)活動場地設備選擇	空間需求 舞台排演、視聽設備、照明	2	
(十六)活動企劃設計	幸福產業發展趨勢與婚慶相關產業鏈剖析	2	
(十七)婚禮的習俗與文化	中西式與特殊宗教	2	
(十八)活動企劃技巧	主題婚禮元素與風格	2	
(十九)婚禮小物規劃與製作	婚禮小物規劃與製作	2	
(二十)婚禮與婚宴布置	規劃佈置婚禮活動與婚宴會場元素重點	2	
(二十一)活動企劃剖析一	滿月酒、抓周、周歲活動企劃剖析	2	
(二十二)活動企劃剖析二	生日、紀念日活動企劃剖析	2	
(二十三)期末報告	各組模擬演練	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	出席/參與討論 30%、書面活動企劃書提案報告 30%，期末演練報告 40%		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	一、課堂講授及現場教學示範，讓教學理論與實務操作並重。 二、蒐集相關的教學影片，使學生更能了解活動計畫相關產業。 三、詳細的實際示範操作，讓學生能加深印象，有更好的學習表現。 四、進行各項評量，瞭解學生的學習成效。 五、學生分組討論及操作，培養學生團隊合作及分工。 六、得辦理期末成果發表，讓學生上台發表分享活動計畫與實施成果，了解學生學習過程、學習態度、學習成果的情形。		

表 11-2-3-20 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	宴席烹調		
	英文名稱	Banquet		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	003300			
	第二學年			
建議先修 科目	有，科目：中餐烹飪			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解宴席由來、功能及特色 2. 瞭解與運用各式菜餚的烹調方法、技巧與運用 3. 能將基礎中餐延伸到宴席料理及創意料理製作上 4. 能認識與學習更多調味料的運用 5. 能應用所學的基本手法、進階技巧於職場上			
議題融入	餐飲管理科（ 環境教育 海洋教育 安全教育 防災教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
開學週		課程簡介、分組、工作分配、實習教室規範、選小老師、環境整理	3	

(一)緒論	台灣辦桌文化介紹	3	
(二)冷盤及海鮮料理	五福大拼盤 髮菜扒魚翅、牡蠣春捲 彩椒鍋耙蝦仁盤、鍋燒蒜酥蒜蓉蝦 腐乳醬燒炒花枝、XO 醬炒帶子	9	
(三)涼拌菜、蔬菜及米料理	銀芽雞絲拌蜆絲、泰式涼拌海上鮮 紅姆糯米飯、薑絲麵線麻油雞 蟹黃扒溜娃娃菜、干貝燴芥菜	9	
(四)豬肉、排骨、絞肉料理	鳳梨醋溜咕咕肉、回味避風糖炒肉 京都排骨燒、粉蒸排骨 紅燒翠玉獅子頭、翡翠芙蓉珍珠球	9	
(五)牛肉、鴨肉料理	乾煸牛肉絲、蔥爆牛肉片 酥炸鴨四方、銀芽涼拌鴨條	6	
(六)魚、雞肉料理	五彩繽紛芙蓉捲、彩椒溜松鼠鮮魚 芋茸鳳腿甜汁味、家鄉燒屈雞	6	
(七)湯與甜點料理	珊瑚酒螺燉雞湯、竹笙冬菇雞 酒釀桂花珍珠露、芋泥西米露	6	
(八)冷盤及其他宴席創意料理	五更腸旺、客家小炒 鮮菇三層樓及創意宴席料理	6	
(九)海鮮宴席創意料理	金?魷魚、全家福 五柳枝、菊花魚及創意宴席料理 琵琶蝦及創意宴席料理	9	
(十)肉類宴席創意料理	八寶封雞腿、扣三絲 東坡肉及創意豬肉宴席料理 粉蒸排骨及創意宴席料理	9	
(十一)牛肉及鴨肉宴席創意料理	鴛鴦牛柳及創意宴席料理 香酥鴨及鴨肉創意宴席料理	9	
(十二)米麵宴席創意料理	炒米粉及創意宴席料理	6	
(十三)蔬菜宴席創意料理	南瓜、冬瓜等創意宴席料理	9	
(十四)湯品及甜品宴席創意料理	菊花干貝湯及創意宴席料理 甜品宴席創意料理	9	
合 計		108	
學習評量	平時成績：40%(平時考、術科實習表現、上課態度、成果報告、出缺勤、服儀…) 段考：60%		

(評量方式)	
教學資源	審定合格課本、自編教材、相關教學影片
教學注意事項	一、 課堂講授及現場教學示範，讓教學理論與實務操作並重。 二、 蒐集相關的教學示範影片，除了搭配影片的教學，並詳細的實際示範操作，讓學生能加深印象，有更好的學習表現。 三、 進行各項評量，瞭解學生的學習成效。 四、 讓學生分組討論及操作，培養學生團隊合作及分工，並養成正確的工作態度及衛生習慣。

表 11-2-3-21 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	設計美學實務		
	英文名稱	Design Aesthetics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	002200			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：美術			
教學目標	(一)了解美學的內涵 (二)了解色彩調和與運用 (三)了解展台與包裝素材的運用 (四)具有鑑賞美的能力 (五)具有文書處理及美編的能力			

(教學重點)	(六)具有影像拍攝的基礎能力		
議題融入	無		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美學的內涵	1.美學的意義、範圍與本質 2.美學的概念與思考	2	
(二)果醬畫盤美學實務	1.介紹課程工具原料製作及運用、保存 2.技法的種類及運用 3.創意美學概念 4.畫盤器皿運用，果醬使用與清洗 5.運用果醬線條運用－點.線.面 6.運用果醬文字撰寫	8	
(三)廣告字體設計	1.POP 字體範例介紹與設計應用 2.商用電腦字體範例介紹與設計應用 3.多媒材字體撰寫與編輯 4.手寫字體轉換電腦字體 5.字體與海報搭配實務	6	
(四)黑板畫設計	1.黑板畫素材及案例解說 2.黑板畫構圖分析與練習 3.板畫色彩搭配實務操作	6	
(五)花藝設計	1.花材與包材認識 2.餐桌花藝設計與實務鑑賞 3.餐桌大型、小型花藝設計 4.花藝成果展示	6	
(六)簡報設計	1.簡報功能認識 2.簡報模板應用 3.資料圖像化練習 4.簡報與口語表達訓練	8	
(七)禮品包裝	1.禮盒種類、工具及素材 2.包裝紙和緞帶的組合要領 3.基本禮盒包裝法 4.基本的袋子裝飾法 5.不同目的的創意包裝	8	
(八)展台布置	1.色彩意象及餐具美感	6	

	2.各式容器、餐具杯器皿、材料的認識及介紹 3.介紹展台搭配風格 4.主題式風格擺設		
(九)食譜設計	1.食譜書設計與素材介紹 2.料理流程記錄(文字/圖像) 3.食譜素材設計與美編	6	
(十)餐桌攝影	1.攝影道具與光源調整 2.光與角度 3.影像構圖:用照片說故事 4.食物造型設計與道具擺設 5.餐桌上的布局與氛圍呈現 6.後期數位編修	6	
(十一)多媒體設計	1.產品 DM、EDM 設計 2.影片拍攝	6	
(十二)多媒體展演	1.影片上傳發表 2.產品 DM、EDM(包含照片、文案)	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.學習態度與團隊合作 2.實作評量(分組評量、個人創作評量—分組互評、同儕互評) 3.學習單		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	一、加強創意的實作激發，減少學生的固著思考情形。 二、搭配教學光碟、投影片等多媒體教學，增進學習效果。 三、學生的職業道德與倫理觀念，具備餐飲產業的素養 四、培養學生日常生活觀察美的自主性		

表 11-2-3-22 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	創意飲料		
	英文名稱	Creative soft drink		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識各式飲品及材料 二、認識各式飲品的調製方法 三、認識在地食材結合創意飲品 四、創意調飲與設計杯飾 五、無酒精飲料的創意與發想 六、有酒精飲料的創意與發想 七、具備正確飲料調製從業觀念、服務態度及職場倫理			
議題融入	餐飲管理科 (資訊教育 多元文化 國際教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 各式飲品的認識及材料介紹 I		1.創意思考發想的歷程 2.創意思考的設計理念與應用	4	第三學年第一學期

	3.茶、咖啡、可可、牛奶、果汁、碳酸飲料、果粒茶、香草茶的特性與應用 4.糖漿的認識與製作		
(二) 各式飲品的認識及材料介紹 II	1.各式辛香料、中式藥材、果粒茶的認識與應用 2.各式香甜酒的認識 3.紅、白酒的認識 4.六大基酒、啤酒的認識 5.當代的創意飲品流行趨勢與製作 6.創意思考的五種能力	6	
(三) 飲品調製方法	1.創意飲料的器具介紹 2.認識各種調製方法(直注法、搖盪法、漂浮法、攪拌法、電動攪拌法…) 3.各種調製方法的製作與應用	8	
(四)杯飾的製作	杯飾的設計與應用	4	
(五)在地食材-水果的介紹	1.各種在地食材的認識與應用 2.各種水果糖漿、果泥的製作與應用 3.水果桔醬的製作 4.冷、熱水果茶的製作	8	
(六)茶的創意飲品	1.茶的創意飲品-熱飲 2.茶的創意飲品-冷飲(凍飲)	6	
(七)咖啡的創意飲品	1.熱咖啡的創意飲品 2.冰咖啡的創意飲品(冷飲、凍飲)	6	第三學年第二學期
(八)花草茶、果粒茶的創意飲品	1.碟豆花、紫蘿蘭、洛神花、薰衣草…的創意冷、熱飲 2.枸杞、菊花茶、龍眼乾…等冷熱飲創意 3.果粒茶冷熱飲的創意	8	
(九)牛奶的創意飲品	1.牛奶的創意飲品 2.奶茶的創意飲品	6	
(十)可可的創意飲品	1.冰可可的創意飲品 2.熱可可的創意飲品	2	
(十一)果泥、糖漿與碳酸飲料創意	1.果泥、水果糖漿的創意飲品 2.各種碳酸飲料的創意飲品	2	
(十二)有酒精飲料的創意飲品	1.香甜酒的創意飲品 2.紅、白酒的創意飲品 3.六大基酒、啤酒的創意飲品	8	

(十三)成果展現		1.創意飲料的發想 2.市場區隔之創意飲品及行銷策略分析 3.創意比賽、設計菜卡、上台報告	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作評量、分組互評、同儕互評			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	一、加強創意的實作激發，減少學生的固著思考情形。 二、教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。 三、 搭配 PPT 多媒體教學，多刺激學生們的感官功能。			

表 11-2-3-23 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	飲品風味學實務		
	英文名稱	Beverage Flavor Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、關懷力、實踐力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	002200			

	第二學年			
建議先修 科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)風味輪的認識與感官開發 (二)認識茶、咖啡、花草茶、果粒茶、養生茶等飲品的分類與特性。 (三)茶、咖啡、花草茶、果粒茶、養生茶等飲品調製與品評。 (四)瞭解咖啡烘焙、磨豆、萃取的基礎專業知識。 (五)各式手作咖啡及咖啡拉花之操作技巧。 (六)瞭解台灣茶葉的特色、製作及沖泡。 (七)具備成為咖啡師及泡茶師基本的操作技術。 (八)具備正確飲品從業人員服務態度及職場倫理。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
開學週	課程簡介、分組、工作分配、實習教室規範說明、選小老師、環境整理		2	
(一)風味輪認識與開發	1.食品感官品評的基本認知與重要性 2.學習感官品評的相關資源 3.聞香瓶認識與練習		4	
(二)味覺認識與開發	1.味覺與生理關係 2.味覺分類與類型 3.酸、甜、苦、鹹辨識與練習		2	
(三)茶的認識	1.茶的認識、生長環境與特性介紹 2.台灣各式茶葉的認識與茶葉的製作 3.日本與中國茶的介紹		4	
(四)泡茶與品評	1.蓋碗杯泡茶、宜興式泡茶 2.各式泡茶的技巧、品評方法 3.茶風味認識與介紹		6	
(五)咖啡豆基本知識	1.咖啡品種、生長環境、命名與意涵 2.世界咖啡豆產地介紹 3.咖啡文化年表介紹		4	
(六)選豆與調配豆技巧	1.豆性之比較 2.生豆製程之介紹 3.調豆之基本要領		2	
(七)咖啡豆烘焙知識	1.咖啡烘焙原理 2.咖啡豆烘焙機操作原理與操作方式 3.烘豆曲線		4	
(八)咖啡豆烘焙實作	1.烘豆機實際操作		4	

	2.烘豆曲線設定與填寫 3.烘焙完成之咖啡豆保存方式		
(九)精品咖啡介紹	1.世界三大頂級咖啡 2.咖啡莊園及產品特色說明	4	
(十)磨豆機機具	1.磨豆機介紹 2.磨豆程度與適合之萃取方式	2	
(十一)手沖咖啡-咖啡研磨、萃取與品評	1.美式咖啡機、濾壓式咖啡萃取 2.濾泡式咖啡萃取-濾紙手沖咖啡 3.濾泡式咖啡萃取-聰明壺、愛樂壓 4.義式咖啡機萃取-摩卡壺、花式咖啡調飲 5.冰滴咖啡萃取法 6.特殊咖啡萃取法 7.咖啡風味認識與品評	9	
(十二)咖啡杯測	1.杯測的評分項目 2.評比咖啡品質的杯測 3.咖啡風味輪與感官訓練	7	
(十三)咖啡拉花實作	1.奶泡認識 2.咖啡拉花認識與實作	8	
(十四)花草茶、果粒茶、養生茶認識與實作	1.花草茶、果粒茶、養生茶認識與沖泡 2.花草茶、果粒茶、養生茶品評	8	
(十五)成果發表	飲品風味學成果發表	2	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以書寫專業主題報告作業評量。 2.針對技能部分以實際操作泡茶、烘豆、各式咖啡萃取法提升實作能力。 3.針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4.根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 自編教材 2. 參考審定合格課本 3. 參考圖書館相關之圖書資料。 4. 網路及相關教學影片，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	(一)教材編選 1.教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3.蒐集產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。(二)教學方法 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2.與業界連結實地參訪或參觀相關產業展覽，以增進專業知能。 3.加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事觀光餐旅相關產業。 4.融入重要議題，如環境教育、國際教育等與咖啡業界相關之概念。		

表 11-2-3-24 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	趣說導覽實務		
	英文名稱	Guidance and Interpretation Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、關懷力、實踐力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)對導覽解說在觀光活動之重要性有所認知。(二)了解解導覽解說工作的內容。(三)具備導覽解說應有的態度與觀念。(四)具備導覽解說的技巧。(五)具備人文資源解說之美感。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)導覽解說緒論	1.導覽解說的意義 2.導覽解說的機能		2	導覽解說教室環境及設備說明、導覽解說概要說明

	3.導覽解說的目標 4.導覽解說的要素		
(二)導覽解說資源	1.人文資源 2.自然資源	8	
(三)導覽解說內容	1.導覽解說對遊客的效益 2.導覽解說場所與時機 3.導覽解說媒體的分類	8	
(四)導覽解說環境與設施	1.遊客中心及展示廳 2.視聽多媒體 3.導覽解說出版品 4.步道 5.標誌牌示	8	1.介紹及說明導覽解說環境與設施。 2.評估及比較導覽解說環境與設施的差異性。
(五)導覽解說員的特質與工作	1.導覽解說員的分類 2.導覽解說員的工作要求 3.導覽解說員應具備的特性	6	
(六)導覽解說原則與技巧	1.導覽解說原則 2.導覽解說技巧	8	
(七)導覽解說規劃作業程序	1.導覽解說規劃的意義 2.導覽解說規劃的原則 3.導覽解說規劃作業程序	8	
(八)人文資源導覽解說實作	1.歷史建築 2.節慶祭典	8	
(九)導覽解說分組活動	分組主題式討論	8	
(九)導覽解說成果發表	小組報告分享	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	平時評量、段考、作業評量		
教學資源	審定合格課本、自編教材		
教學注意事項	一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 二、注重旅館實務，藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 三、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。		

表 11-2-3-25 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	高級時裝製作		
	英文名稱	Haute Couture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：進階縫紉實務			
教學目標 (教學重點)	一、了解高級時裝縫紉的基本知識 二、學習並熟練各類外套裁剪及縫製的基本技能 三、培養高級時裝製作及應用的能力。			
議題融入	流行服飾科（生涯規劃）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)口袋部分縫 一		1.貼式口袋 2.單滾邊口袋	9	第三學年第一學期

	3.雙滾邊口袋		
(二)口袋部分縫 二	1.單滾邊加袋蓋 2.立式口袋	6	
(三)外套袖子部分縫	1.袖開衩	3	
(四)西裝外套製作 1	1.西裝外套排版與裁布 2.西裝外套貼襯技巧	6	
(五)西裝外套製作 2	1.西裝外套縫製(1)-身片製作	9	
(六)西裝外套製作 3	1.西裝外套縫製(2)-口袋製作	9	
(七)西裝外套製作 4	1.西裝外套縫製(2)-裡布製作 2.兩片袖製作	6	
(八)西裝外套製作 5	1.外套整燙與手縫技法 2.作品賞析	6	
(九)風衣外套款式設計 1	1.風衣排版與裁布	6	第三學年第二學期
(十)風衣外套款式設計 2	1.風衣製作技法(1)	9	
(十一)風衣外套款式設計 3	1.風衣製作技法(2)	9	
(十二)風衣外套款式設計 1	1.風衣縫製與整燙	3	
(十三)外套創意款式設計 1	1.外套變化款式製作-自行設計 2.製作流程講解與分析 3.排版與裁布	9	
(十四)外套創意款式設計 2	1.外套變化款式製作(1)	9	
(十五)外套創意款式設計 3	1.外套變化款式製作(2) 2.作品賞析	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、實作作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學。 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接		

	與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。(四) 教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：(一) 實際示範、解說法、觀摩法 (二) 教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習 (三) 觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。
--	---

表 11-2-3-26 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	基礎縫紉實務		
	英文名稱	Basic sewing practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 關懷力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	220000			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標	1.瞭解服裝製作的基本知識。 2.具備服裝製作的基本能力。 3.熟練製圖、裁剪及縫製等方法。 4.增進對服裝學習之興趣。 5.培養良好的			

(教學重點)	工作態度。		
議題融入	流行服飾科（品德教育）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)服飾的基本概念	1. 服飾的種類。 2. 服飾的製作過程。	2	第一學年 第一學期
(二)圍裙一	1. 圍裙功能、種類、材質介紹。 2.圍裙製圖、裁剪、、荷葉技巧製作。。	6	
(三)圍裙二	圍裙製作。	8	
(四)領結設計製作	1.領結款式介紹。 2.蝴蝶結製作。 3.領結設計製作。	8	
(五)服飾改造	衣服的裝飾。	6	
(六)服飾改造二	舊衣改造。	6	
(七)裙頭鬆緊帶造型製作一	1. 製圖及鬆緊帶分量介紹。 2. 鬆緊帶部分縫製作。	4	第一學年 第二學期
(八)裙頭鬆緊帶造型製作二	裙頭鬆緊帶造型設計製作。	4	
(九)削肩上衣製作一	.削肩上衣設計、裁剪。	4	
(十)削肩上衣製作二	削肩上衣製作。	4	
(十一)各式領型部份縫一	1.圓領製作。 2.方領製作。	2	
(十二)各式領型部份縫二	1.帶型領製作。 2.有領台襯衫領製作。	4	
(十三)各式領型部份縫三	1.海軍領製作。 2.絲瓜領型製作。	6	
(十四)各式口袋製作	1.貼式口袋製作。 2.袋蓋式口袋製作。 3.斜插式口袋製作。 4.滾邊式口袋製作。	8	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	1. 採行多元評量，評量方法可包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3.作業作品評量。 4.未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學。
教學資源	1. 充分利用相關書籍、多媒體教材。 2. 利用圖書館資源、網絡資訊，提高師生共學。 3. 提供專業教室供學生實作練習。 4. 設置教學成果展示區，供生分享創意及作品賞析。
教學注意事項	1.教材編選內容豐富化，配合學生能力、興趣、需要選擇教材。 2.講解過程以具體實例提高學習興趣與教學效果。 3.基本技能的正確示範、教學，以及實作實習。 4.多使用實物輔助教學。

表 11-2-3-27 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	彩繪造型設計		
	英文名稱	Painted styling design		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：美容實務			

教學目標 (教學重點)	一、瞭解藝術彩繪造型專業知識。 二、臉認識彩繪藝術的美化與修飾。 三、熟悉各類型彩繪技巧，培養審美能力。		
議題融入	流行服飾科（生涯規劃）		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識課程、彩繪介紹	1.分組，課程內容介紹 2. 藝術指甲介紹 3.彩繪作品欣賞	6	第三學年第一學期
(二) 手足部護理	1.手足部護理工具介紹 2.手部護理流程。 3.足部護理流程。 4.實作練習	9	
(三)指甲彩繪一	1.指甲彩繪工具、使用與擺放介紹 2. 指甲背景底色處理 4.實作練習。	9	
(四)指甲彩繪二	1. 彩繪技巧說明 2.基礎筆法運用、水滴運用、線條運用 3.構圖設計 4.整體設計 5.實作練習	9	
(五)指甲彩繪三	1.飾品裝飾運用 2.實作練習	9	
(六)凝膠指甲一	1.凝膠指甲前置處理 2.凝膠護甲製作流程 3.法式貼片半甲製作 4.透明凝膠延甲製作 5.實作練習	9	
(七)凝膠指甲二	1.凝膠指甲卸除技巧 2.實作練習	3	
(八) 色彩計畫	1.色彩陰影立體變化概說 2.色彩運用.彩繪上色，層次，疊色，漸變，線條運用技巧 3.認識面部創意彩妝各類顏料產品及工具，圖案設計概念與面部輪廓的關係	6	第三學年第二學期

(九)手部彩繪	1.手部圖騰線條運用技巧 2.手部彩繪應用實作	6	
(十) 臉部彩妝彩繪一	1.彩妝美學基本概念 2.彩繪技法說明、應用與實作	9	
(十一) 臉部彩妝彩繪二	1. 臉部五官局部創意設計 2.實作練習	6	
(十二) 臉部彩妝彩繪三	1. 特效妝-受傷妝應用 2.實作練習	9	
(十三)創意彩妝設計 一	1.基本創意彩妝設計理論。 2. 創意妝中，質感/形態/ 燈光與妝感的關係	3	
(十四)創意彩妝設計 二	1. 面部創意彩妝設計運用技巧說明 2.實作練習	9	
(十五)創意彩妝設計 三	1.彩繪造型分組創作實作練習。 2.作品賞析	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、實習作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、自編教材 二、教師蒐集相關書籍、作品、圖片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 三、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、成果展示分享，供學生分享創意。		
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）實際示範、解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習（三）觀摩法：運用小組實習討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。		

表 11-2-3-28 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	禮服設計製作			
	英文名稱	Dress design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、 關懷力、 實踐力、 溝通力				
適用科別	流行服飾科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：服裝製作實務				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解禮服設計的相關知識與設計技法。 二、熟練禮服的製圖及縫製技巧。 三、應用縫紉基礎設計並製作禮服。				
議題融入	流行服飾科（生涯規劃）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1.禮服的種類介紹 2.禮服的流行與變遷		3	第三學年 第一學期

	3.禮服業的現況		
(二)禮服設計	1.蒐集禮服圖片並分析 2.量身重點說明	6	
(三)禮服原型	1.禮服的種類與材質的選擇 2.合身原型繪製與變化應用。 3.合身原型試穿與補正。	9	
(四)禮服裙子版型變化	1.禮服的設計與製圖。 2.合身裙型。 3.裙型變化設計應用。	9	第三學年 第二學期
(五)領子與袖子版型變化	1.禮服領型設計應用。 2.禮服袖型設計應用。	9	
(六)禮服製作一	1.平口禮服實作一 2.裙片裁布技法實作	9	
(七)禮服製作二	1.平口禮服實作二 2.完成作品展示與觀摩	9	
(八)禮服創意設計	1.禮服創意設計 2.製圖、裁剪 3.胚樣製作-修正版型	9	第三學年第二學期
(九)禮服縫製一	1.禮服的縫製技法示範與實作 2.網紗下擺技巧示範與練習	9	
(十)禮服縫製二	禮服魚骨製作技法示範與練習	9	
(十一)禮服縫製三	禮服創意製作一	9	
(十二)禮服縫製四	禮服創意製作二	9	
(十三)禮服裝飾	1.禮服蕾絲運用 2.珠飾設計	6	
(十四)成品展示	個人設計作品展示與觀摩	3	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學。 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、設置教學成果展示區，供學生分享創意。		

教學注意事項	一、教材編選內容豐富化，配合學生能力、興趣、需要選擇教材。 二、教學方法教學過程彈性化，講解以具體實例提高學習興趣與教學效果。 三、基本技能的正確示範、教學，以及實作實習。 四、多使用實物、圖片等輔助教學。
--------	---

表 11-2-3-29 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	服飾搭配設計		
	英文名稱	Clothing design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	002200			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：服裝概論			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解流行飾品的相關知識。 二、瞭解服裝與飾品的搭配技巧。 三、學習各種服飾品製作的方法。 四、增進飾品設計的興趣及創作能力。			
議題融入	流行服飾科（ 多元文化 ）			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、服飾品與流行的關係與重要性	1.流行服飾品介紹 2.服飾品與流行重要性	3	第二學年第一學期
二、服飾品的種類及應用	1.服飾品的種類介紹 2.服飾品應用介紹	9	
三、各種服飾品的製作方法一	流行包設計	9	
四、各種服飾品的製作方法二	帽飾設計	9	
五、各種服飾品的製作方法三	鍊飾、髮飾設計製作	6	
六、服飾搭配與造形設計的應用	服飾搭配應用於服裝設計一	9	第二學年第二學期
七、服飾搭配與造形設計的應用	服飾搭配應用於服裝設計二	9	
八、整體造形搭配一	造型實作	9	
九、整體造形搭配二	成品展現	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、作業作品評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示區，供學生分享創意。		
教學注意事項	一、教師應多蒐集相關作品、圖片、影片，以豐富教學內容。 二、教師可依照學生的能力與興趣，調整每一單元的時數與內容。 三、提高學生的欣賞能力與應用及創新。		

表 11-2-3-30 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	服飾版型與應用		
	英文名稱	Apparel styles and applications		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 實踐力 、 溝通力			
適用科別	流行服飾科			
	002200			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：服裝製作實務			
教學目標 (教學重點)	1.能設計服裝款式並打版創作 2.掌握人體結構線條並創作具美感服裝 3.理解外套領型結構並自由創作			
議題融入	流行服飾科（ 安全教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)變化裙設計		1.變化裙設計打版 2.活褶運用	8	第二學年第一學期

(二)上衣打版-褶子轉移	1.上衣褶子轉移與運用設計 2.胸褶轉肩褶 3.胸褶轉?邊褶 4.胸褶轉中心線 5.胸褶轉為公主線	4	
(三)袖子變化	1.基本袖 2.蓬蓬袖 3.鬱金香袖 4.羊腿袖 5.拉克蘭袖	4	
(四)領子變化	1.翻領 2.立領 3.披領	4	
(五)上衣變化設計	1.上衣變化款式設計打版	6	
(六)褲子變化設計一	1.低腰褲打版技法 2.喇叭褲打版技法	4	
(七)褲子變化設計二	1.褲子變化設計版型	6	
(八)外套領子版型	1.翻領 2.絲瓜領 3.劍領	6	第二學年第二學期
(九)外套袖子版型	1.基本袖 2.兩片袖 3.羊腿袖	6	
(十)西裝外套打版	1.西裝外套基本款打版	6	
(十一)外套變化款	1.外套變化款打版 2.外套變化款分版 3.外套變化款製作流程解析	8	
(十二)風衣款式外套設計	1.風衣打版 2.風衣分版與製作解析	5	
(十三)風衣變化款式設計	1.風衣變化款式設計打版 2.風衣變化款式分版與製作解析	5	
合 計		72	
學習評量	1.基本知識與打版技法(20%) 一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、筆試、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧		

(評量方式)	認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、製圖作業評量。 三、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 四、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片、服裝樣式，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務操作。 三、實際示範，使學生瞭解各種版型技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。
教學注意事項	一、教材編選：（一）教師可依照學生的能力與興趣，選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊，調整每一單元的時數與內容。（二）教材編排應理論與實務並重，配合科技發展與時代性，使課程與生活相結合。（三）教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫。（四）教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養 學生系統思考與解決問題的能力 二、教學法：（一）實際示範、解說法、觀摩法（二）教學時可利用多媒體、列舉實例進行討論、分析，幫助學生學習（三）觀摩法：運用小組討論，以提升學習成效與表現技巧，以人際關係與團隊合作的素養。 三、專業實習內容考慮學生小組學習成效及實作安全 四、提昇升學再進修及終身學習的能力，以奠定生涯發展之基礎。 五、教學活動完成後應進行討論分析，根據教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。

表 11-2-3-31 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習		
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 實踐力			
適用科別	餐飲管理科			

	220000			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蔬果切雕之重要性 二、瞭解蔬果切雕之技巧且能應用 三、培養蔬果切雕之鑑賞能力 四、瞭解實習課程之工作態度與衛生習慣			
議題融入	餐飲管理科（環境教育 生命教育）			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 基礎果雕概論	1. 蔬果切雕藝術介紹:概論與起源、分類與用途 2. 蔬果切雕材料選購技巧:蔬果與水果的選購技巧 3. 蔬果切雕器具認識與保養:工具的分類與特性、基礎保養 4. 蔬果切雕基礎技法:刀法介紹 5.分組實習		4	第一學期
(二)基礎盤飾實習	基本盤飾: 小黃瓜圍邊(半圓/三刀/五刀/愛心) 大黃瓜圍邊(半圓/雙刀/三刀/五刀)		4	
(三)基礎水花實習 I	基礎水花實作: 耶誕樹/楓葉/飛鳥/對稱鋸齒/四方蝴蝶 飛鏢		6	
(四)基礎水花實習 II	基礎水花實作: 長形楓葉/壽字蝴蝶/蝙蝠/ 鯉魚 斧頭楓葉/菱形飛鏢/蝴蝶		6	
(五)進階水花實習	進階水花實作: 桐花/飛鳥/蝴蝶/聖火/燕子/愛心		4	
(六)水花塊 實習	扇子/葉子/梅花/菊花/杏葉		4	
(七)基礎蔬菜雕	辣椒花/洋菇花 /青江菜花		4	
(八)紅蘿蔔進階應用	松針/圓型與長型蝴蝶/銀帶花(一)(二)/鉛筆花/西式橄欖型/熱帶魚		6	第一學期 第二學期
(九)大黃瓜排	瓜排 (一)/ 瓜排(二)/帆船/撲克牌/長睫毛/ 皮折花		4	第二學期

(十)瓜類 進階應用	米老鼠/ 蝦子/日式松樹/水桶/五瓣花/日式立扇/帆船	6	
(十一)水果切割	蘋果: 天鵝/兔子/羽翼/火焰 奇異果:五角花	6	
(十二)水果切割	哈密瓜/番茄:皮雕 組合水果盤:柳橙水果盤/西瓜水果盤/鳳梨水果盤/香蕉水果盤	6	
(十三)杯飾組合	組合應用:柳橙/檸檬/蘋果/葡萄/小番茄	6	
(十四)立體雕	玫瑰花立體雕-紅蘿蔔	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	平時實作成績 實習報告 段落式操作評量		
教學資源	專業教室、選用合格審定教科書		
教學注意事項	1.教學要點:採單元或主題式教學 2.教學方法:教師示範、學生分組實作 3.教學資源:適時輔助相關光碟影片提高學生學習興趣與動機		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	時尚插畫
	英文名稱	Fashion illustration

師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科		
節/週	每週 1 節，共 18 週		
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	1、插畫基本技法認識 2、熟悉插畫創作及時尚拼貼技巧之操作 3、透過課程引導，提升創作能力		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
緒論	1.畫材介紹 2.五官不同角度鉛筆練習	2	
線條探索	線條探索：側面及其他角度	2	
視覺尋寶	1.剪下輪廓中的位置（挖洞）到校園內拍攝 2.色鉛筆與水筆的探索 3.水彩渲染的實驗 4.異材質的組合：蝴蝶、植物	8	
拼貼實驗技法	1.挖洞技法 2.重疊技法 3.填補與增加技法	6	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	平時成績 30%、報告 10%、作品 60%		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	一、教師應多蒐集相關作品、圖片、影片，以豐富教學內容。 二、善用各種教學媒體示範講解，以增進學習效果。 三、教師可依照學生的能力與興趣，調整每一單元的時數與內容。 四、展出優異作品，讓同學互相觀摩，以提昇美感之鑑賞能力。		

表 11-2-4-2 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	增廣英語文		
	英文名稱	applied English		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第一學年			
教學目標 (教學重點)	1.提升學生學習興趣，培養聽說讀寫各項基礎能力。2.建立學生自我學習習慣、訓練使用各項傳統多媒體及網路資源。3.引導學生自主思考、互助合作、自我精進。4.提供學生多元素材和文化交流機會，鼓勵學生運用所學。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
時態、連接詞、連綴動詞		時態、連接詞、連綴動詞 讀寫練習、小組活動	3	
使役動詞、感官動詞、完成式		使役動詞、感官動詞、完成式 讀寫練習、小組活動	3	
比較級、最高級、動名詞、不定詞		比較級、最高級、動名詞、不定詞 讀寫練習、小組活動	3	
感嘆句、祈使句、關係子句、so...that/such...that 句型		感嘆句、祈使句、關係子句、so...that/such...that 句型 讀寫練習、小組活動	3	

名詞子句、分詞片語、not only…but also 句型	名詞子句、分詞片語、not only…but also 句型 讀寫練習、小組活動、期末發表	3	
分詞構句、in order to/so as to 句型	分詞構句、in order to/so as to 句型 讀寫練習、小組活動、期末發表	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1.課程參與 2.紙筆測驗 3.課程問答 4.小組任務		
教學資源	1.紙本課本/講義 2.數位素材 3.數位學習平台(例:均一平台、學習吧、Quizlet，etc) 4.網路資源		
教學注意事項	1.評量方式宜多元，避免單種評分工具。 2.鼓勵學生多重管道學習，培養自學習慣。		

表 11-2-4-3 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	美顏
	英文名稱	Body Skincare and Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科	
節/週	每週 1 節，共 18 週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	

教學目標 (教學重點)	1.基本皮膚保養與清潔 2.一般狀況保養與清潔 3.特殊狀況保養與清潔		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程簡介	身體按摩介紹.準備工作 美膚範疇介紹	2	
預防勝於治療	臉部之清潔與保健之道	2	
基本保健	正常肌膚臉部保健技術示範及練習	2	
進階保健一	油性臉部保健技術示範及練習	3	
進階保健二	常見問題肌膚保健示範及練習	3	
進階保健三	季節性肌膚問題臉部保健技術及練習	3	
總複習	總複習	1	
分組演練與評量	分組演練與評量	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1.採行多元評量，評量方法可包括觀察、記錄、問答、實作、學習態度等。 2.評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。		
教學資源	1.充分利用相關材書籍、多媒體教材。 2.提供實習教室供學生實作練習。 3.設置教學成果展示區，供學生分享作品及賞析。		
教學注意事項	一、教師應多蒐集相關作品、圖片、影片，以豐富教學內容。 二、善用各種教學媒體示範講解，以增進學習效果。 三、教師可依照學生的能力與興趣，調整每一單元的時數與內容。 四、展出優異作品，讓同學互相觀摩，以提昇美感之鑑賞能力。		

表 11-2-4-4 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	攝影	
	英文名稱	Photography	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科		
節/週	每週 1 節，共 18 週		
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	1.學習攝影的歷史與原理 2.透過攝影的學習，吸收最新的資訊，或找尋自己有興趣的事物，開拓自己的視野		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
圖像的歷史	圖像的意義與歷史演變	2	
針孔成像	針孔成像的原理與歷史。製作針孔相機。	2	
攝影術的發明	達蓋爾(銀版)照相術與卡羅版照相術	2	
物影成像	物影成像原理與欣賞。	2	
物影成像製作	利用藍晒法製作物影成像。	2	
攝影與電影	攝影術與電影的發明。	2	
肖像照	肖像照與人類學。	2	

畫意攝影	畫意攝影與繪畫的關係。	2	
期末發表	期末發表	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	攝影作品討論、攝影作品展示。		
教學資源	校內劇場教室、圖書館、各式線上資源		
教學注意事項	著重學生討論與發表、跨域展現學習成效		

表 11-2-4-5 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	增廣數學(彈性)
	英文名稱	applied mathematics
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科	
節/週	每週 1 節，共 18 週	
開課 年級/學期	第二學年	
教學目標 (教學重點)	多以生活實力切入知識使用方法。重在觀念理解與使用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
排列與組合	運用排列、組合概念解決日常生活問題	1	
二項式定理	利用二項式定理理解餘式問題	1	
機率與條件機率	比較機率與條件機率問題的差異、介紹條件機率在日常生活使用時機	1	
獨立事件	理解獨立事件的性質與計算方法	1	
期望值	利用平均報酬的概念評估日常生活中的選擇情境	1	
統計量與抽樣方法	介紹常用統計量與性質、介紹抽樣方法與其實施意義	1	
標準差與標準化	理解標準差的幾何概念、能比較數據分散程度，會將數據標準化後進行比較。	1	
常態分配	認識大自然中的滿足常態分配的現象	1	
三角函數的和差角公式	二倍角、三倍角公式的展示	2	
數列極限	利用 EXCEL 協助學生感受數列極限的變化	2	
函數極限	利用 EXCEL 協助學生感受函數圖形、極限的變化	2	
微分的意義與應用	日常生活中使用微分的應用時機：瞬時速度	2	
積分的意義與應用	日常生活中使用積分的應用時機：面積	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、分組討論		
教學資源	課本、課外閱讀書籍		
教學注意事項	多以生活實力切入知識使用方法。重在觀念理解與使用		

表 11-2-4-6 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	美姿美儀		
	英文名稱	Lessons in elegant deportment		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、培養優美儀態及自信 二、使學生了解展台規劃及概念。 二、 熟悉展場舞臺之基本設計。 四、 熟悉舞台的姿態展現。 五、 了解服裝展示的流程與規劃。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1.分組討論 2.展場類型概述	2	
(二)服裝展示媒材安排		1.展場素材變化 2.展場素材搭配	2	
(三)展場主題設定規劃		1.策展主題發想 2.實例介紹	4	
(四)時尚伸展台展示策略		1.分組討論主題規劃 2.舞臺展演規劃	4	

(五)舞台儀態訓練	了解身體的架構與姿勢的正確性 1.走姿練習 2.台步練習 3.儀態之美 4.姿態練習	4	
(六)成果展現	分組展現與評量	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量：評量方法包括觀察、記錄、問答、實作、學習態度、出席率及學生自我評量等，包含兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 二、未達到評量標準的學生：分析、診斷其原因，實施補救教學 三、學習成就較高的學生：適時實施增廣教學，使其得以充分發揮潛能。 五、評量的結果作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，若有需要，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		
教學資源	一、教師蒐集相關書籍、作品、圖片、影片，以豐富教學內容，並應用實物、媒體教學，以提高學習效果。 二、利用專業教室供學生實務製作。 三、實際示範，使學生瞭解各種技法應用。 四、利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業資源進行教學。 五、設置教學成果展示舞台，供學生分享創意。 六、配合單元主題，進行觀摩校內、外展場舞台服裝及造型秀。		
教學注意事項	一、教師以理論、示範、實例分享方式指導學生。 二、實務講解加以操作演練，並瞭解學生學習狀況。 三、多觀摩校內、外展場舞台服裝及造型秀。		

表 11-2-4-7 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	拉丁有氧
	英文名稱	Latin Aerobic
師資來源	內聘	

科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科		
節/週	每週 1 節，共 18 週		
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	1.享受運動樂趣，培養學生終生規律運動 2.課程中皆搭配音樂，增強學生對音樂的敏感度及節奏感 3.藉由舞蹈運動與他人互動並學習關懷他人 4.透過舞蹈的欣賞，增進個人美感意境的內涵 5.調劑身心，將有氧舞蹈成為紓壓放鬆之休閒運動 6.有氧舞蹈運動中建立及強化互助合作的合群團體意識		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緣起、相見歡	1.上課注意事項與規定、課程進度與內容簡介、評分說明認識 2.認識正確身體體線定位與姿勢	2	
(二)基礎暖身	1.基礎暖身帶人有氧運動組合動作 2.訓練全身肌力和肌耐力，並鍛鍊心肺適能	2	
(三)基礎拉丁	1.基本拉丁有氧運動組合練習，雕塑上半身的曲線 2.基本拉丁有氧運動組合練習，雕塑下半身的曲線 3 認識身體組成並於課後完成學習單	4	
(四)進階拉丁	1.訓練全身肌力和肌 1.進階拉丁有氧運動練習，全身的肌力訓練和伸展 2.進階拉丁有氧運動練習與緩和伸展 3.組練習拉丁有氧運動組合動作、編排舞蹈 4.認識肌力、肌耐力訓練並於課後完成學習單	8	
(五)舞蹈設計成果發表	1.進階拉丁有氧運動練習與緩和伸展 2.分組成果發表	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	出缺席狀況 10%、上課學習態度 10%、學習單 20%、實務操作 30%、成果發表 30%		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	1.讓學生享受有氧舞蹈之樂趣，增進心肺功能與養成其終身運動之習慣。 2.教師可依照學生的能力與興趣，調整每一單元的時數與內容。 3.讓同學互相觀摩分享，以提昇美感之鑑賞能力。		

表 11-2-4-8 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	手工藝	
	英文名稱	Handicraft	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科		
節/週	每週 1 節，共 18 週		
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	一)了解飾品設計的意涵。 (二)學習金屬飾品的製作技巧。 (三)運用飾品相關商品的搭配組合。 (四)具備良好的工作態度與自我學習能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 工具介紹	1. 基本材料介紹 2. 基本工具介紹	1	
(二) 基本技法	1.單圈使用方法 2. T 針，9 針使用方法 3.吊飾加工方法 4.實務操作	2	

(三)耳環製作一	1. 單圈基本排列組合 2. 實務操作	3	
(四)耳環製作二	1. 單圈螺旋排列組合 2. 實務操作	3	
(五)手鍊製作	1. 單圈重複排列組合 2. 實務操作	4	
(六)項鍊製作	1.單圈複合技法運用 2.實務操作 3.作品展示	5	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1.採行多元評量，評量方法可包括觀察、記錄、問答、實作、學習態度等。 2.評量的方法兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。		
教學資源	1.充分利用相關材書籍、多媒體教材。 2.提供專業教室供學生實作練習。 3.設置教學成果展示區，供學生分享創意及作品賞析。		
教學注意事項	1.教材編選內容豐富化，配合學生能力、興趣、需要選擇教材。 2.講解過程應用實物、媒體教學，提高學習興趣與教學效果。 3.實際示範、教學及實作實習，使學生瞭解各種飾品製作設計的應用。 4.多使用實物輔助教學。		

表 11-2-4-9 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	盤飾美學	
	英文名稱	Plate aesthetics	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科		
節/週	每週 1 節，共 18 週		
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	(一) 瞭解擺盤之目的及重要性；(二) 認識食器之應用；(三) 瞭解食材運用之技巧；(四) 認識盤飾物之造型及種類。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹	課程說明/分組	1	
擺盤基本概念介紹	擺盤的目的及重要性	1	
擺盤食器介紹	食器之應用介紹	1	
不同擺盤的概念	從設計看擺盤	1	
食材運用 6 大技巧介紹	食材運用技巧：切割、堆疊、塑型、畫盤、綁結、鑲填	8	
食材運用的畫龍點睛	畫龍點睛香草、香料、食用花運用	2	
擺盤的關鍵	醬汁的運用	1	

裝飾物的造型及種類介紹	甜點盤飾運用	2	
期末驗收	期末術科測驗	1	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	平時學習態度、平時實作、成果術科考		
教學資源	1.設備:投影機、餐盤、相關器具與工具 2.教具:投影片、實務操作示範 3.場地:餐飲科專業教室		
教學注意事項	1.自編教材 2.實務操作		

表 11-2-4-10 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	跟著鐵道去旅行
	英文名稱	Railway travel
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科	
節/週	每週 1 節，共 18 週	
開課	第一學年、第二學年、第三學年	

年級/學期			
教學目標 (教學重點)	1.認識台灣鐵道之美與鐵道的古往今來。 2.藉由鐵道之旅的認識、體驗，進而了解台灣的小鎮風光。 3.培養學生規劃鐵道旅遊之能力。 4.培養創意發想，規劃新路線或新發現。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
相見歡	1.上課注意事項與規定、課程進度與內容簡介、評分與說明認識 2.台灣鐵路局基本認識	1	
鐵道之旅之主題式旅遊	知性之旅、在地之旅、支線之旅	5	
鐵道旅遊之推薦旅遊	郵輪式列車	2	
兒時的記憶(一)	糖廠五分車	2	
兒時的記憶(二)	火車便當與創意發想	2	
鐵路停靠站	車站的送往迎來、論古道今	2	
跟著鐵道去旅行	在地旅遊大探險	2	
規劃自己的鐵道之旅	跟著鐵道去旅行囉	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	課程參與程度、平時作業、輕旅行體驗心得		
教學資源	1.設備:投影機、黑板、相關文具 2.教具:投影片、相關影片 3.場地:一般教室		
教學注意事項	1.自編教材 2.講述法、實際走訪探勘		

表 11-2-4-11 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	說古今話臺南		
	英文名稱	Tainan’ s history and painting Tainan		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1、以家齊為軸心認識臺南在地文化，並創作出有關臺南意象的作品。 2、透過成品製作，學習製作技術及創作能力。 3、融合文化與技藝，發展學生多元能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程介紹		課程簡介：介紹課程內容及進行方式、評量方式與標準	1	
臺南文史概說		介紹有關臺南的歷史發展源流及文化發展概況	3	
家齊周邊環境與臺南文化的連結		以家齊為中心，了解生活空間的歷史與文化發展	4	作業一
參訪家齊周邊文史景點		藉由參訪家齊校園周邊文化景點，增進對在地的認識與認同	5	作業二
文化創意作品實作		設計、畫出、創作出臺南文化的美	3	作業三
成果發表		學生作品成果發表	2	
合 計			18	

學習評量 (評量方式)	平時成績 20%、報告 40%、作品 40%
教學資源	自編教材
教學注意事項	一、教師應多蒐集相關文獻、圖片、影片、作品，以豐富教學內容。 二、進行校外參訪時，應注意事前準備與進行中的安全事項。 三、教師應依照學生的生活經驗為基礎，增進對在地之認同。 四、展出優異作品，讓同學互相觀摩，以提昇美感之鑑賞能力。 五、藉由肯定學生的創意作品，增進學生對欣賞在地文化之美的敏感度。

表 11-2-4-12 國立臺南家齊高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	增廣語文
	英文名稱	Enrichment Teaching of Language Arts
師資來源	內聘	
科目屬性	補強性	
適用科別	流行服飾科、餐飲管理科	
節/週	每週 1 節，共 18 週	
開課 年級/學期	第三學年	
教學目標 (教學重點)	1.提升語文基礎聽、說、讀、寫之能力。 2.提升閱讀理解能力與文學作品賞析能力。 3.具備正確運用字詞以精確表達見解與論述的能力。 4.有效透過語文進行人際溝通及合作之能力 5.靈活運用各種媒介表達與溝通之能力。 6.培養人文關懷的情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
閱讀文字的生命	文字的生命 (1) 語境、語意、語調、語法 (2)語言與文字遊戲 (3)文字的特性 (4)文字的聯想與想像 2.搭配文本閱讀	3	
各種文體閱讀	1.文字的生命 (1)散文的文字語言 (2)小說的文字語言 (3)新詩的文字語言 2.搭配文本閱讀	3	
文字創作與表達	1.文學創作 2.口語表達	3	
視覺、聲音與文字	1.影像的生命 (1)視覺經驗與文字語言 (2)聲音與文字語言 (3)影像與文字語言 2.搭配文本閱讀	3	
符號、繪畫與文字	1.圖畫的生命 (1)圖像與文字語言 (2)符號與文字語言 2.搭配文本閱讀	3	
多元文字創作	1.多元文本創作 2.口語表達	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	甲.量化部分 (1)閱讀書籍達 10 本以上。 (2)寫作評量等級為 B 以上。 (3)語文評量成績 80 分以上。 乙.質化部分 (1)主題報告內容具有原創性、學術性及應用價值。 (2)作品發表內容展現創新、整合的能力。		

	(3)課堂上保持認真聽講態度，積極主動回答問題和參與課堂討論與活動。 (4)學習單書寫有自己見解觀點，能夠運用學科觀點方法解釋或解決問題。
教學資源	1.各類文學讀本 2.電影素材 3.繪本素材
教學注意事項	教學方法須因應學生個別學習的差異性而調整。