

# 臺北市私立喬治高級工商職業學校

## 群 科 課 程 綱 要 總 體 課 程 計 畫 書

107 學年度入學學生適用

中華民國 107 年 6 月 15 日

承辦人



教務主任



校 長



承辦人電話：02-27386515#233

傳真：02-2737-0870

E-mail：yuyungchia@gmail.com

# 臺北市私立喬治喬治高級工商職業學校

## 群科課程綱要總體課程計畫書

### 目 錄

#### 壹、學校現況與分析

一、群、科別、班級數、學生數.....	1
二、學校背景分析.....	2
三、學校發展願景與策略.....	10

#### 貳、課程規劃

一、課程規劃.....	12
(一)規劃理念與原則.....	12
(二)規劃特色.....	13
二、課程發展組織與運作機制.....	14
(一)組織架構.....	14
(二)規劃流程及工作要項.....	15
三、群科歸屬表.....	17
四、各群科課程規劃.....	18
(一)科教育目標.....	18
(二)校訂課程科目規劃.....	23
(三)課程架構表.....	28
(四)教學科目學分數及每週教學節數.....	33
(五)開設流程表.....	48
(六)科選課建議表(以進路為導向).....	59
(七)特殊教育補救教學措施.....	65

#### 參、資源配合

一、師資方面.....	66
(一)一般科目教師員額.....	66
(二)專業科目教師員額.....	67
二、教學設施方面.....	68
(一)教學設施整合規劃.....	68
(二)校訂課程所需設備規劃.....	69

## 肆、附錄

<u>一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求)</u> .....	74
<u>(一)可能面臨問題</u> .....	74
<u>(二)建議解決方案</u> .....	74
<u>二、課程發展委員名單</u> .....	75
<u>三、校訂科目教學綱要</u> .....	76
<u>(一)一般科目（以校為單位）</u> .....	76
<u>(二)各科專業科目（以科為單位）</u> .....	79
<u>(三)各科實習科目（以科為單位）</u> .....	129

## 壹、學校現況與分析

### 一、群、科別、班級數、學生數

表 1-1-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 106 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數(班)	學生數(人)	身障生(人)
餐旅群	餐飲管理科	3 班	113 人	10 人
	觀光事業科	2 班	25 人	1 人
合計	2 科	5 班	138 人	11 人
家政群	時尚造型科	3 班	50 人	2 人
合計	1 科	3 班	50 人	2 人
總 計	3 科	8 班	188 人	13 人

表 1-1-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校 107 學年度預定招收群、科別、班級數

群別	科別	班級數(班)	預定招收學生數(人)
餐旅群	餐飲管理科	2 班	80 人
	觀光事業科	1 班	40 人
合計	2 科	3 班	120 人
家政群	時尚造型科	1 班	40 人
	流行服飾科	1 班	40 人

	照顧服務科	1 班	40 人
合計	1 科	3 班	120 人
總 計	3 科	8 班	240 人

## 二、學校背景分析

表 1-2-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校內部因素分析表

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部 (組織) 因素	學校背景	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校校史悠久，創校迄今已五十二年，已故創辦人本著基督徒「聖愛源頭乃是神，平安喜樂賜每人」的教育愛，支持當時政府艱辛的重建時期，號召「私人興學」成立「喬治中學」，民國六十五年更配合國家經濟發展政策調整為「臺北市私立喬治高級工商職業學校」。</li> <li>2. 民國 92 年由董事會籌資三億興建的多功能教學大樓「浩然樓」，不僅打造喬治為二十一世紀的五星級學校，培育優質技職人才。</li> <li>3. 目前規劃興建之「霞雲樓」為一個七層樓建築，進一步整合了英、日專門學校之技職專門人才培育特色，創立全國第一所</li> <li>4. 「喬治美容專門學校」，將引領技職教育辦學新潮流。</li> <li>5. 未來喬治更積極規劃整體校園重造，其中包括在第二校區建造 18 層 "餐飲教學實習大樓" 及 第一校區之 25 層 "餐旅藝術等教學實習大樓"，以決心和毅力 逐步引領喬治職業專門學校新紀元 並朝向全國第一的技職校院為目標前進。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 畢業校友尚未於業界形成推展系統。</li> <li>2. 一校區的校舍雖已有年代，但因建置已備，變更使用不易。待資金募集完成，欲重新建造。</li> <li>3. 鄰近學校設同樣科系，招生學生類型相近，形成競爭學生情形。</li> </ol>

表 1-2-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校內部因素分析表（續）

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部 (組織) 因素	學生來源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生來源多元，鄰近捷運站以及公車便利區，可收吸包括臺北縣市、基隆市、桃園縣市等。</li> <li>2. 學生可就讀類科多元且符合現代社會趨勢，如職業類科日間部、進修部等。</li> <li>3. 交通日趨便捷，學生來源地區日趨廣泛。</li> <li>4. 因教師年輕有活力較易引起學生就讀興趣。</li> <li>5. 十二年國教安置及本校自行招生之身心障礙學生。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 職業類科學生素質漸下降。</li> <li>2. 學生仍以普通高中為升學優先志願。</li> <li>3. 學校教師異動過於頻繁較無向心力，導致學生較容易異動。</li> <li>4. 學校無宿舍較無法提供外縣市學生就讀。</li> <li>5. 少子化及高中職校數量多，學生來源面臨短缺。</li> <li>6. 若無法走出學校特色將面臨重大威脅</li> </ol>
	學生素質	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 多元化的科系分組，讓學生選擇多。大多數同學可塑性高。</li> <li>2. 對於自己有興趣的專業科目，學習態度佳，且全心投入實作訓練課程中。</li> <li>3. 採取分班、分級、分組授課，可達適性、適能教學，以收最大效益。</li> <li>4. 落實且協助同學考取專業證照，獲得一技之長。</li> <li>5. 落實且協助身心障礙同學考取專業證照，獲得一技之長。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生素質良莠不齊：學科成績差距 100 分以上。</li> <li>2. 基礎學科成績不理想，缺乏自我學習之能力及動力，自信心不足，讀書風氣尚待加強。</li> <li>3. 學生對自己的生涯規劃與理想抱負不高，尚待鼓勵輔導。</li> <li>4. 多元入學方案形成有無術科考試，遴選方式不同，學生術科程度差距過大，造成教學上的困難。</li> <li>5. 學生程度不一及生活紀律與習慣較不理想，易形成「劣幣驅逐良幣」的情形。</li> </ol>



表 1-2-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校內部因素分析表（續）

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部 (組織) 因素	學習環境	<p>本校位於文風鼎盛的大安區及經貿、金融、娛樂聚集之信義區，交通便捷、資訊發達。</p> <p>1.品德第一 重視品德教育，力行「助人為樂」、「行善快樂」之公共服務。</p> <p>2.專業優先 因應學生升學就業生涯進路，及掌握產業最新就業發展技術，規劃三年六段專業學習及實習。</p> <p>3.健康學習 校長領導以身作則，鼓勵及落實運動風氣，教師經常帶領學生參加健康路跑及其他健康運動。</p> <p>4.藝文欣賞 積極推展「閱讀 悅讀」活動，全校師生每學期每人至少習閱讀一本讀物，並發表心得。</p> <p>5.多元發展 教師本著「如果教育是一盞燈，我們必為舉燭者；如果教育是一畝田，我們必為勤耕者；如果教育是一段路，我們必為善牧者」之心；培養學生多元學習。針對身心障礙學生參照特殊生成績考查辦法並給予多元評量方式計分。</p> <p>6.全人發展</p>	<p>1.課程需要使用專業教室設備，跨校區使用，經常佔去上課時間。</p> <p>2.教學媒體數量及視聽設備仍可有充實的空間。</p> <p>3.在齊頭式的資源分配之下，形成教育資源稀釋化。</p>

表 1-2-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校內部因素分析表（續）

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部 (組織) 因素	家長參與	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.家長會成員健全，理念清晰，全力支持學校辦學。</li> <li>2.學校辦理之各項活動，如學校日、校慶及各項研習皆積極參與。</li> <li>3.學生各項專業成果發表，場場出席，並給予高度肯定及鼓勵。</li> <li>4.家長從事相關職業者，透過合作或轉知相關機會，尋求科系更多的發展空間。</li> <li>5.身心障礙學生家長參與家長會也是特殊教育推行委員會及課發會成員之一。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.對各科系的進路了解不足，有待進一步說明。</li> <li>2.學雜費之負擔過重，故以公私立學校或私立學校之間學雜費用的差距作為入學的主要考量。</li> <li>3.部分家長因偏重個人，而盲目投訴，造成困擾。</li> </ol>
	師資條件	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教師年輕活潑、熱情有創意、具高度教育熱忱。</li> <li>2.教師們容易溝通、協調、及彼此協助合作。</li> <li>3.普遍具有較高的電腦資訊能力</li> <li>4.學校採取高關懷策略，經營和諧溫暖團隊，留住教師。</li> <li>5.教師年輕化，多富有教育愛心及熱誠十足。</li> <li>6.提供多樣化的教師研習(含特教知能研習)課程。</li> <li>7.教師進修意願強。勇於嘗試創新、發展潛力高。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.學生輔導問題偏多，時間分配形成不均。</li> <li>2.技術教師比例過多，合格教師大多數為學科能力較為優異</li> <li>3.因家庭、環境因素教師流動率高。</li> <li>4.教師經驗不足。</li> </ol>

表 1-2-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校內部因素分析表（續）

<p>內部 (組織) 因素</p>	<p>人力資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.處室密切聯繫，皆用心於推動各項業務充分發揮團隊精神。</li> <li>2.協調溝通互動頻繁。</li> <li>3.不斷發展教學知能進修。</li> <li>4.私校體制可因事情或活動性質進行資源的重新整合或分配。</li> <li>5.統整行政業務，促使行政資訊化。</li> <li>6.行政分層負責，簡化業務流程。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.行政人員部分工作協助配合不足。</li> <li>2.部分人員專業素養待加強。</li> <li>3.行政人員與教師間的溝通需花費更多時間。</li> <li>4.行政人員承辦業務較多。比起公立學校，私校人力資源稍弱。。</li> <li>5.行政人員成長動力因人而異，進修研習受限。</li> </ol>
---------------------------	-------------	---	--

表 1-2-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校外部因素分析表

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
外部 (環境) 因素	地理交通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.本校一校區位於文風鼎盛之大安區，周邊有臺北市立圖書館、台灣大學、台灣科技大學，高教資源豐富，人文薈萃，可為本校提供豐富之文教資源。</li> <li>2.本校二校區位於臺北市金融、貿易、娛樂等最精華的信義計畫區內，臺北世貿、臺北 101、君悅飯店、新光三越、華納威秀影城等指標建築近在咫尺。區域內商圈及居民社經地位普遍良好，消費能力高，追求高品質生活。</li> <li>3.橫跨信義區及大安區，位居人車鼎沸的市中心。</li> <li>4.交通便利，緊鄰捷運木柵線、公車、客運等大眾運輸系交通統發達。生活機能佳。附近有臺北市教育局、臺北科技大學等文教機構。(就學區範圍擴大)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.本校位於交通要道，車多危險，噪音大影響上課。</li> <li>2.臺北市人口外移嚴重，大安信義二區公立高中職已能滿足國中生升學需求。</li> <li>3.本校所在社區學生社經地位較高，學生成績優異，升學高中者高達 90% 以上。</li> <li>4.臨近臺北縣國中周遭私立高中職招生積極、與國中關係良好。</li> <li>5.臺北市二所進修學校以一天三班制加無約束無壓力式教學強烈吸引學生轉學。</li> </ol>
	時代需求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.知識經濟時代的來臨。以知識為基礎的經濟，即代表著創新、力量、速度、品質及服務。</li> <li>2.未來隨著臺灣的代工產業外移，我國的產業特性勢必將更轉向服務業或文化產業。</li> <li>3.歐美教育職業類科的接續。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.國內少子化的現象日趨嚴重，預計大部分私立學校將受市場考驗。</li> <li>2.隨著加入 WTO 的趨勢，全球化的競爭勢必在所難免，國外(廣含歐美韓日的文化影視美容產業，及東南亞飲食產業的競爭)，都將有可能進駐台灣設立分校，瓜分市場。</li> <li>3.技職體系的教育，易被同性質的學校競爭模仿。</li> </ol>

表 1-2-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校外部因素分析表（續）

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
外部 (環境) 因素	社區資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.發展社區特色，為本社區居民提供一個優質的學校環境。結合社區高教資源，發展學校特色。</li> <li>2.交通便捷，學生就讀意願高。加強社區服務及成人教育的推廣，使社區與學校的互動更加密切。利用社區的地緣關係，可以加強進修推廣部需求的班次或內容。</li> <li>3.發展各職業類科的實習店具有社區服務的潛在優勢。</li> <li>4.結合社區相關輔導機構之諮商輔導人員協助身心障礙學生之個別諮商輔導需求。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以技職體系而言，附近也不乏相同質性高的技職學校。如臺北縣市私立學校過多，如東方工商、強恕高中其所招收學生素質，與本校多有重疊。另近年來育達高職亦逐步調整科系，增加競爭校數。本校勢必要建立特色與眾多私立學校做市場區隔。</li> <li>2.地理位置雖佔優勢，但也意味著學生容易流至他校。</li> <li>3.成人推廣教育，競爭相當激烈，以進修推廣部而言，附近有文化大學、信義大安社大、輔仁進修推廣部等。</li> </ol>
	產業發展	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.產業界結構亦因應時代及大環境之需求，作相當程度的變革。(如由勞力密集轉至技術密集的階段)。</li> <li>2.產學合作的觀念日益受重視。建教合作以增加曝光率，同時提升學校知名度，無形中提升招生數。</li> <li>3.提升學術交流，提升升學率，以說服家長讓學生就讀本校科系的意願。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.因應社會及產業需求之改變，將會間接地影響到學生實習、建教及就業...等機會。</li> <li>2.服務業常因景氣問題，影響學生實習及就業需求。</li> <li>3.臺灣一窩蜂式的觀光、餐飲等產業發展，政府長期放任不管理不輔導，對未來學生出路不利。</li> </ol>

表 1-2-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校外部因素分析表（續）

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
外部 (環境) 因素	教育發展	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.透過建教合作方式與業界結合，並積極與技術學院合作，暢通升學管道。</li> <li>2.教學採學與術兼重不偏廢，拉近學術科能力的落差。鼓勵參加競賽以取得加分優待。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.鄰近學校設同樣科系，招生學生類型相近，形成競爭學生情形。</li> <li>2.競賽選手僅是少數菁英份子，恐流於菁英教育。餐飲科學生數較多，教學資源分配略微不均。</li> </ol>
	考試制度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.可規劃及安排四技二專模擬考，藉而提高臨場感，並配合考試訂定讀書進度。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.高學歷時代來臨，有升學意願比率高，但科大四技錄取率低於普通大學。</li> </ol>
	整體環境	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.科技化與全球化之趨勢，產業面結構調整與轉型壓力，職業教育必須配合此發展與需要作立即改革或適度的調整。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.由於為重文憑的社會及教育政策之影響，故一般大眾及家長仍以普通教育為主，而非視技職教育為主流。</li> <li>2.教育預算有限，補助金出現排擠效果，恐影響教育品質。</li> </ol>

### 三、學校發展願景與策略

(學校發展願景、目標應呼應前述背景分析所擬定發展策略)

四十六年九月，創辦人俞浩然先生為展教育工作之抱負，響應政府獎勵私人興學之號召，在臺北市基隆路二段一七二號購地建校，命名為「喬治中學」。「喬治」乃取「喬木而治」之義，皆在為國培育棟樑之材。

創辦初期僅設高中部，次年增設初中部。繼於民國五十四年購置基隆路二段一五五號校地增設為第二校區後聲名日隆、規模日盛，除陸續購置校地外，校舍也由平房重建為三層及四層之樓房。民國五十七年政府實施九年國教，遂停辦初中部，同時響應政府提倡職業教育之政策，於是增設職業類科—電子科、電機、資訊、建築、綜商、會統科，並開辦夜間部及補習學校。民國六十五年高中部奉准停止招生，專責辦理職業教育，同時更名為「臺北市私立喬治高級工商職業學校」。二十餘年來因應社會需求增設職業類科—餐飲管理科、觀光事業科、電影電視科、表演藝術科、美容科，近年來由於校內資源及社會需求的關係，目前現有類科為餐飲管理科、觀光事業科、美容科，並於 102 學年新增設時尚造型科。

為國家及產業厚植優秀人才，提升國家之國際競爭力，一直是本校積極努力的信念。因應國際潮流與趨勢，及促使台灣觀光經濟及美容造型躍向國際舞台，本校致力於發展家政及餐旅兩大職群。以餐飲管理科、觀光事業科、美容科及時尚造型科等四科為重要主軸，以落實多元化、技術化及服務化的技職精神與方向。

同時，本校並逐步進行建構優質的教育環境，推動教育精緻化、品質卓越化，以利培育出具有創新思維及專業能力的學子。進而擴充學子的世界視野與國際接軌，增強每位學生競爭實力及專業知能。

本校自民國 46 年創校以來，一直是以「嚴、誠、勤、敬」與師生互相勉勵，共同來耕耘這塊潛力無限、希望無窮的教育園地。從本校的校名-「喬木而治」，更是清楚且明確地闡明本校的辦學精神 - 為國培育棟樑之材。雖已建校 52 年，但對於產業的脈動、國際的變化與趨勢、均有相當的關切及掌握。在教學方面以專業的教學、創新的教學、有效的教學來授課。在境教方面，以營造溫馨和諧的校園氣氛、愛心、關懷與尊重的人性化管理來引導孩子。

相信以學生為主體的校園空間規劃及專業設備，適性發展的教育環境，及多元化且彈性的教育活動與學習，將能提供孩子們一個優質的學習環境，激發其無限的學習動力與創造力。

再者，本校相當重視生活教育，強調品格德性的培育，同時結合社區相關輔導機構之諮商輔導人員協助身心障礙學生之個別諮商輔導需求，亦獲得大多數學生家長的贊同及支持。總之，本校並以三樂三重為準則：三樂是學校辦學快樂、教師教學快樂、學生學習快樂，三重是學生最重要、家長很重要、教師更重要，繼續積極推動及建立學校本位課程特色，以追求達到前瞻思維、品質卓越、創新經營的新目標。同時，亦願擔負起深具挑戰性及劃時代的教育工程，培育出專業技能的人才及兼具新思維及國際觀的現代化好國民。



## 貳、課程規劃

### 一、課程規劃

#### (一) 規劃理念與原則

近年來，隨著知識經濟化的來臨，環境的變遷，生活型態的改變，技術變革及產業升級迫切性...等的影響，進而在職場人力結構上的需求亦產生了劇烈的變化。同時，也因應著經濟蓬勃發展，帶動國民所得增加及生活水準提升，對於國民受的教育之欲求也更高。再加上國內外教育市場競爭日趨白熱化，此情形對國內的職業教育產生巨大的衝擊及挑戰。

為使職業學校能永續經營，增加競爭力，進而培養國家及產業所需之人才，技職教育扮演著承先啟後的關鍵角色。而然，如何提升學生專業素養、實務能力、職業道德...等，端賴課程的規劃及執行。

課程為教育之內容、學習組驗與一系列目標的組合，而課程的設計優劣更是關係著教育的成敗。現行高職課程標準為民國 87 年公佈，自 89 年實施至今，教育部於 91 年規劃完成「高級職業學校課程綱要草案」，93 年修正「高級職業學校群科課程暫行綱要」，於 94 年 2 月公佈，95 學年度正式實施。「職業學校群科課程暫行綱要」，業經教育部於 97 年 3 月 31 日台技(三)字第 0970027618C 號令修正發布，名稱並修正為「職業學校群科課程綱要」。

在此課程綱要中明訂出部定必修課程及規劃至”群”核心一般及專業科目，而其他的學分數則請各學校依師資的專長、學生的素質、學習設備資源及社區環境、行政支援...等要素，規劃出屬於學校的本程及落實學校的辦學精神和教育理念。本校課程規劃理念與原則為：

1. 循教育行政機關統一頒定標準規劃。
2. 強調課程的適切性，以符合學生的能力、經驗及興趣及社會之需求。
3. 重視通識教育，健全人格發展。
4. 提昇實務教學品質，加強與職業證照相結合。
5. 教學內容以增進學生有意義的學習，獲取專業知識與技能，建立正確的價值觀及行動實踐力。
6. 注重學術和專業課程的統整，協助學生試探及發展生涯規劃。
7. 藉由選修科目，學生可依其興趣及未來進路之需求，作跨科際或班級自由

選課。

8.建構以「解決問題為取向的合作學習」教學情境，以提昇學生之創造力。

9.注重課程方案的規劃、設計、實施及評鑑的流程與發展。

10.針對身心障礙學生之需求實施補救教學。

## (二)規劃特色

1. 提升學生專業技能與素養，及健全人格的發展。

依據技職教育之目標，本校開設的課程著重於相關專業技能的養成，更重視學生人格的發展及職業道德觀念的建立。

2. 建立「學力及學歷並重」的多元文憑價值觀。

鼓勵學生進入學校可依據自己的學習成就、能力、興趣選擇並規劃出升學或就業方向，進而實現自己的人生與理想。

3. 注重課程內容的深廣度。

關於課程及教材的選擇，將依該學科知識結構完整性及學生的需求與程度，隨著學年度的增加，逐次提高其難度、深度及廣度。

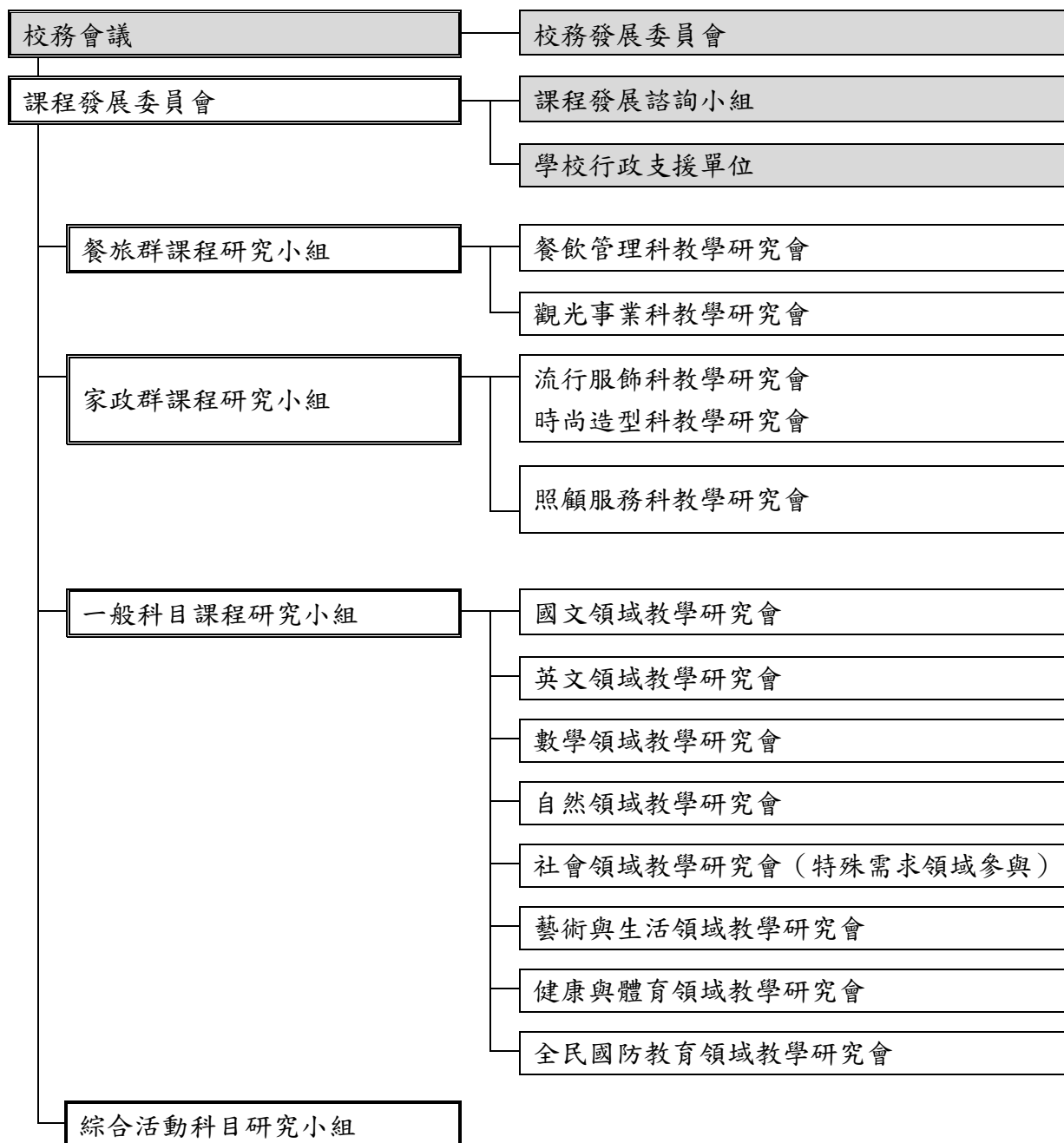
4. 課程的縱向面與橫向面的發展與統整。

在縱向面將考量及配合國中九年一貫課程，往下承接。在橫向面則將注意社會的脈動，與產業發展趨勢接軌，並與企業界建立良好的關係，以增廣學生的視野，並進行技術交流與實務分享。

## 二、課程發展組織與運作機制

### (一)組織架構

表 2-1-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校課程發展組織架構



## (二)規劃流程及工作要項

將流程分為六個階段，而各階段之步驟及主要工作說明如次：

### 1.準備階段：

(1)成立組織－課程發展委員會、各群課程研究小組、一般科目課程研究小組、及各科教學研究會。

### (2)蒐集資料

a.教育部 97 年公布之「職業學校群科課程綱要」。

b.彙整或製定相關表件。

### 2.策略規劃階段：

(1)確立學校教育目標

(2)訂定全校學生基本能力

(3)訂定學生畢業條件及畢業學分下限。

(4)訂定群、科規劃。

### 3.課程發展階段：

(1)一般科目規劃－由各學科提出課程建議。

(2)專業科目規劃－由各科提出課程建議及擬定校定的必/選備科目及學分數。

(3)科目整合－訂定各科教學科目學分表及每週教學節數。

(4)召開課程發展委員會審議。

(5)召開校務會議通過。

### 4.教學規劃階段：

(1)師資規劃

(2)教學內容規劃

(3)空間與設備規劃

### 5.實施階段：

(1)總體課程計畫呈閱教育主管機關核准。

(2)依據核准之總體課程計畫實施。

(3)對教師、家長及學生舉辦說明會。

6.評鑑階段:

(1)課程檢討—分科、群、一般課程或全校實施總結性評量。

(2)教學評量—依其成效進行檢討、修正。

### 三、群科歸屬表

表 2-3-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 群科歸屬表

適用學校類別	群 別	科 別
餐旅類	餐旅群	餐飲管理科
		觀光事業科
家事類	家政群	時尚造型科
		流行服飾科
		照顧服務科

#### 四、各群科課程規劃

##### (一)科教育目標

表 2-4-1-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校各科教育目標 - 餐飲管理科

科別	科教育目標
<p style="text-align: center;">餐飲管理科</p>	<p>培養專業餐飲學生成為管理者，並可以在大飯店擔任名廚，中西餐飲實習課程。積極輔導學生取得技術士證照；並配合業界人才需求，規劃人文科學管理課程，涵養人性化的服務精神，加強人際溝通技巧，培育國際宏觀視野。</p> <p>並期待本科學生能獲得下列之行為目標：</p> <p>一、餐飲管理職場行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.培養學生倫理價值觀及職業道德、並以樂觀積極之工作態度去面對職業。</li> <li>2.認識餐飲相關產業特質，並瞭解休閒餐飲產業發展之趨勢。</li> </ol> <p>二、學生生涯規劃行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.培養學生餐飲從業及管理之初級基層技術人才。</li> <li>2.加強餐飲專業知識及技能之養成與應用，並奠定未來的生涯規劃。</li> </ol> <p>三、專業能力行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.培養中餐/西餐烹調製作之能力、及對餐飲文化有所認知。</li> <li>2.培養對食材之認識及運用。</li> </ol>

表 2-4-1-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校各科教育目標 - 觀光事業科

<p>觀光事業科</p>	<p>以培育健全觀光產業基礎實用專業人才，並使能擔負此領域各項相關工作為目標；並期待本科學生能獲得下列之行為目標：</p> <p>一、觀光事業科職場行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 培養學生對觀光相關產業有通盤之認識。</li><li>2. 培養學生具有正確職業價值觀、敬業的服務態度、安全的工作習慣、團隊合作精神、社會責任。</li><li>3. 傳授觀光事業之基層作業與實用技能。</li></ol> <p>二、學生生涯規劃行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 涵養熱忱、勤奮、誠信之工作態度及人文、科技素養。</li><li>2. 成為觀光相關產業之基礎實用專業人才。</li><li>3. 加強觀光相關產業專業知識及技能之養成與應用，以奠定終身學習及生涯發展之基礎。</li></ol> <p>三、專業能力行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 傳授有關觀光相關產業基本知識和服務技能。</li><li>2. 培育觀光休閒遊憩、餐飲服務與旅館管理之專業人才。</li><li>3. 培育具國際觀、積極人生觀，誠懇服務觀之旅遊服務人才。</li></ol>
--------------	--



表 2-4-1-3 臺北市私立喬治高級工商職業學校各科教育目標 - 時尚造型科

<p style="text-align: center;">時尚造型科</p>	<p>時尚造型科的發展方向以以時尚造型專業為主，包括時尚整體造型、舞台藝術、流行配飾設計、服飾實務、時尚彩妝、時尚髮藝造型、造型設計素描等進而引領時代潮流。培養結合美容美髮、時尚整體造型、流行配飾設計等領域之設計人才為目標。並期待本科學生能獲得下列之行為目標：</p> <p>本科教育目標：</p> <p>一、職場行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解正確的職業價值觀念。</li> <li>2. 知道職場工作習慣及環境適應。</li> <li>3. 尊重職業倫理及瞭解團隊合作重要。</li> </ol> <p>二、學生生涯規劃行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識自己及明白未來之定向。</li> <li>2. 學會時間管理及分配掌握時間。</li> <li>3. 清晰自己的生涯規劃藍圖。</li> </ol> <p>三、專業能力行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認知有關美容、美髮、美膚、SPA 美體理療之實用技能和基本知識。</li> <li>2. 能正確運用學校所學之基本知能並能延伸出工作技能。</li> <li>3. 能清晰說明美容、美髮、美膚、SPA 美體理療知基礎理論知識。</li> </ol>
--	---

備註：科教育目標請依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求

及群核心能力等條件，以行為目標方式敘寫。

表 2-4-1-4 臺北市私立喬治高級工商職業學校各科教育目標 - 流行服飾科

流行服飾科	<p>流行服飾科以培育流行服飾設計基層人才、提升人文素養及繼續進修之能力為目標；並期待本科學生能獲得下列之行為目標：</p> <p>一、流行服飾科職場行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 了解正確的職業價值觀念。</li><li>2. 知道職場工作習慣及環境適應。</li><li>3. 尊重職業倫理及瞭解團隊合作的重要。</li></ol> <p>二、學生生涯規劃行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 認識自己及明白未來之定向。</li><li>2. 學會時間管理及分配掌握時間。</li><li>3. 清晰自己的生涯規劃藍圖。</li></ol> <p>三、專業能力行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 認知有關服飾設計、彩妝實務之實用技能和基本知識。</li><li>2. 能正確運用學校所學之基本知能並能延伸出工作技能。</li><li>3. 能清晰說明服裝設計之基礎理論知識。</li></ol>
-------	---

表 2-4-1-5 臺北市私立喬治高級工商職業學校各科教育目標 - 照顧服務科

照顧服務科	<p>照顧服務科發展重點除基本照顧技巧之嚴謹訓練外，並針對老人與身心照顧者社會、心理層面之特殊需求，教授相關之健康促進、膳食養生、美顏實務、遊程規劃、急救常識與復健照顧技術，以裝備學生成為紮實之全人照顧專業人才。為有效達成此一目標，加強：</p> <p>一、照顧服務科職場行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 傳授照顧服務之技能及基本知識，培養照顧服務之行政知能。</li><li>2. 培養自我發展能力，適應社會變遷，奠定終身學習基礎。</li><li>3. 陶冶人文素養，培育誠信勤奮及熱誠等之工作態度。</li></ol> <p>二、學生生涯規劃行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 認識自己及明白未來之定向。</li><li>2. 學會時間管理及分配掌握時間。</li><li>3. 清晰自己的生涯規劃藍圖。</li></ol> <p>三、專業能力行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 認知有關照顧服務之基礎技能知識。</li><li>2. 能正確運用學校所學之基本知能並能延伸出工作技能。</li><li>3. 能清晰說明照顧服務之理念。</li></ol>
-------	--

## (二)校訂課程科目規劃

表 2-4-2-1 餐飲管理科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	餐飲管理科	1. 陶冶職業道德，培養敬業樂群、負責進取及勤勞服務工作態度。 2. 提升人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造思考及適應社會變遷之能力。 3. 培養繼續進修之興趣與能力，以奠定終身學習及生涯發展之基礎。 4. 生活適應及未來學習之基礎能力。 5. 公民資質及社會服務之基本能力。	1. 培養中餐/西餐烹調製作之能力、及對餐飲安全與衛生之認識。 2. 培養對食物之認識及認知有關國際禮儀之實用技能和基本知識。 3. 加強餐飲專業知識及技能之養成與應用。 4. 認識餐飲產業之特質，並瞭解餐飲產業發展之趨勢。	市場調查與資料分析	3
				餐飲安全衛生實務	2
				食物學概論 I II	2/2
				國際禮儀	2
				餐旅管理 I II	3/3
				客房管理 I II	3/3
				世界飲食文化 I II	3/3
				菜單設計	2
				採購學	3
				餐旅會計 I II	2/2
				餐旅成本控制 I II	2/2
				溝通技巧	2
				餐飲行銷	2
				網頁製作	2
				餐旅日文與會話 I II	2/2
				生活美語 I II	2/2
				應用數學 I II	2/2
				專題製作	2
				餐旅實務實習 I-III	2/2/2
				餐旅服務技術	2
台式料理 I II	2/2				
專業分組 I II	4/4				
日本料理	2				
蔬果切雕實務 I II	2/2				
西式烹調實習 I II	3/3				
鐵板燒	3				
西點製作 I II	3/3				
中式點心 I II	3/3				
名菜料理	3				

表 2-4-2-2 觀光事業科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐 旅 群	觀 光 事 業 科	1. 充實職業知能， 培育職業工作之 基本能力。 2. 培養學生具有正 確職業價值觀、 敬業的服務態 度、安全的工作 習慣、團隊合作 精神、社會責 任。 3. 提升人文及科技 素養，豐富生活 內涵，並增進創 造思考及適應社 會變遷之能力。	1. 傳授有關觀光相關 產業基本知識和服 務技能。 2. 培育觀光休閒遊 憩、餐飲服務與旅 館管理之專業人 才。 3. 培育具國際觀、積極 人生觀，誠懇服務觀 之旅遊服務人才。	觀光學概要 I - II	2/2
				觀光行政與法規 I - II	2/2
				餐旅日語 I - II	2/2
				旅館人力資源管理	2
				觀光地理概論	2
				台灣觀光資源導論	2
				餐旅日文與會話 I II	2/2
				旅館管理 I II	2/2
				旅遊規劃 I II	2/2
				休閒資源調查與分析	2
				航空業務基礎知識	2
				國際禮儀	2
				廣告與公關策略	2
				導覽與解說技巧 I II	2/2
				餐旅管理 I II	3/3
				客房管理 I II	3/3
				世界飲食文化 I II	3/3
				餐旅會計 I II	2/2
				觀光行銷學	2
				餐旅成本控制 I II	2/2
				休閒財務管理	2
溝通技巧	2				
網頁製作	2				
應用數學 I II	2/2				
專題製作	2				
餐旅實務實習 I - III	2/2/2				
餐旅服務技術	2				
團康技巧實務	2				
旅遊實務 I II	3				
渡假村管理實務 I II	3				
風景區管理實務 I II	3				
創意飲調	2/2				
旅程規劃實務 I II	2/2				
導遊實務 I II	2/2				
領隊實務 I II	2/2				
自由生態解說技巧與訓練 I II	2/2				
航空業務實務	2				
專業咖啡與茶製作 I II	2/2				

表 2-4-2-3 時尚造型科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
家政群	時尚造型科	1. 尊重職業倫理及了解團隊合作的重要。 2. 了解正確的職業假 值觀念。 3. 認識自己及明白未 來之定向。	1. 認知有關美容及美 髮之實用技能和基 本知識。 2. 能正確運用學校所 學之基本知能並能 延伸出工作技能。 3. 能專業表現整體造 型、時尚設計、配飾 製作、流行分析等實 務與知識應用。	美容概論 I II	2/2
				服裝概論 I II	2/2
				美容經營與行銷 I II	2/2
				人體生理學概論 I II	2/2
				應用美術	2
				應用色彩學 I II	2/2
				專題製作	3
				整體造型實務實習 I-III	2/2/2
				美容美髮技術	2
				美髮 I II	3/3
				美膚 I II	2/2
				美顏 I II	2/2
				化妝設計 I II	2/2
				髮型梳理 I II	2/2
				新娘秘書實務	3
				髮型設計 I II	2/2
				彩妝設計實務	3
				芳香療法 I II	2/2
				韻律美姿 I-IV	2/2/2/2
				韻律美姿 I II	2/2
				美姿美儀 I	2/2
				形體訓練	2
				舞台表演訓練	3
				整體造型設計實務 I II	3/3
				藝術指甲 I-IV	2/2/2/2
				人體彩繪 I-IV	2/2/2/2
				手足護理	2
				配飾製作	2/2
				表達能力訓練	3
				國際禮儀	3
				時尚品牌導論	3
				婚禮企劃	3
				流行分析	2/2
肢體藝術	2				
影視特效化妝	3				

表 2-4-2-4 流行服飾科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
家政群	流行服飾科	1. 適應生活及未來學習之基礎能力 2. 人文素養及職業道德 3. 培養服務之基本能力	1. 認知有關服飾設計、彩妝實務之實用技能和基本知識。 2. 能正確運用學校所學之基本知能並能延伸出工作技能。 3. 能清晰說明服裝設計之基礎理論知識。	服裝概論 I II	2/2
				流行素材分析 I II	2/2
				專題製作 I II	2/2
				流行服飾實習 I-III	2/2
				基礎縫紉 I II	2/2
				世界文化	2
				生活英語會話	2
				基礎日語 I II	1/1
				生命教育	2
				服裝史 I II	2/2
				時尚品牌分析	2
				品牌設計與管理	2/2
				色彩學 I II	2/2
				流行資訊分析	2
				服飾材料學 I II	2/2
				形體訓練 I II	2/2
				服裝設計 I II	3/3
				彩妝實務 I II	2/2
				流行飾品設計 I II	3/3
				服裝畫 I II	2/2
禮服設計 I II	3/3				
服飾工藝	2				
流行櫥窗設計 I II	2/2				
整體造型設計 I II	3/3				
服飾創作 I II	3/3				
電腦打版放縮	2/2				
舞台服飾設計 I II	3/3				
立體剪裁 I II	2/2				

表 2-4-2-5 照顧服務科校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
家政群	照顧服務科	1. 適應生活及未來學習之基礎能力 2. 人文素養及職業道德 3. 培養服務之基本能力	1. 認知有關照顧服務實務之實用技能和基本知識。 2. 能正確運用學校所學之基本知能並能延伸出工作技能。 3. 能清晰說明照顧服務基礎理論知識及概念。	生命教育 I II	1/1
				英語會話	1/1/1/1/1/1
				長期照顧概論	2
				心理學概要	2
				人體結構概論 I II	2/2
				基本照顧技術 I II	2/2
				專題製作 I II	2/2
				銀髮體適能 I II	2/2
				基本照顧技術實務 I II	2/2
				居家照護實務 I II	3/3
				嬰幼兒照護實務	2/2
				資訊管理實務 I II	2/2
				日語會話 I II	2/2
				國語文表達能力訓練 I II	2/2
				臺灣鄉土文化	1
				應用數學 I II	2/2
				基本生理需求 I II	1/1
				營養學概論 I II	1/1
				照顧法規概要	2
				銀髮族領隊與導遊實務 I II	2/2
				輔助療法概論及應用 I II	3/3
				疾病徵兆認識與簡易處理	2
				急救常識與急症處理	2
				環境與健康	3/3
				人際關係與溝通	3/3
				膳食與養生實務 I II	2/2
美顏實務 I II	2/2				
銀髮族旅程規劃實務 I II	2/2				
身體檢查與評估 I II	1/1				
職業安全與傷害預防 I II	2/2				
健康促進實務 I II	2/2				
幼兒教保實務 I II	2/2				
長期照護實務 I-IV	2/2/2/2				
輔具介紹與應用 I-IV	3/3				



(三)課程架構表

表 2-4-3-1 餐飲管理科課程架構表

107 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			科別：餐飲管理科			
一般科目	部定	66-76 (34.4-39.6%)	70 學分	37.23%		
	校訂	各校課程發展組織自訂	必修	0 學分	0%	
			選修	4 學分	0.02%	
	合 計			74 學分	39.36%	
專業及實習科目	部定	專業科目	○學分	4 學分	0.02%	
		實習(實務)科目	○學分	24 學分	12.76%	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	3 學分	0.16%
				選修	56 學分	29.78%
	實習(實務)科目	各校課程發展組織自訂	必修	23 學分	12.23%	
			選修	43 學分	22.87%	
	合 計			153 學分	81.38%	
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	90 學分	43.16%		
可修習總學分數		184-192	188			
彈性教學時間		0-8	4			
活動科目		18(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節			
上課總節數		210 節	210 節			
畢業條件	畢業學分數	160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分			
	部訂科目及格率	至少 85%	85%			
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數	至少修習 80 學分	80 學分			
		並至少 60 學分以上及格	60 學分			
	實習(實務)科目及格學分數	至少 30 學分以上及格	30 學分			
專題製作學分數	專題製作至少須 2 學分	3 學分				

說明：1.百分比計算以「可修習總學分」為分母。

2.上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學時間。

3.部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定。

4.校訂專業實習(實務)科目由各校認定。

表 2-4-3-2 觀光事業科課程架構表

107 學年入學學生適用

項 目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				科別：觀光事業科			
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70 學分	37.23%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0 學分	0%		
		選修		0 學分	0%		
	合 計			70 學分	37.23%		
專業及實習科目	部定	專業科目	○學分	4 學分	0.21%		
		實習(實務)科目	○學分	24 學分	12.77%		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12 學分	6.38%	
			選修		68 學分	36.17%	
	校訂	實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	11 學分	5.85%	
			選修		38 學分	20.21%	
	合 計			157 學分	83.51%		
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	73 學分	38.83%			
可修習總學分數		184-192	188				
彈性教學時間		0-8	4				
活動科目		18(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節				
上課總節數		210 節	210 節				
畢業條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分			
	部訂科目及格率		至少 85%	85%			
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數	至少修習 80 學分		80 學分			
		並至少 60 學分以上及格		60 學分			
	實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分			
專題製作學分數		專題製作至少須 2 學分	3 學分				

說明：1.百分比計算以「可修習總學分」為分母。

2.上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學時間。

3.部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定。

4.校訂專業實習(實務)科目由各校認定。

表 2-4-3-3 家政群時尚造型科課程架構表

107 學年入學學生適用

項 目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				科別：美容科			
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70 學分	37.23%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0 學分	0%		
		選修		2 學分	1.06%		
	合 計			72 學分	38.29%		
專業及實習科目	部定	專業科目	○學分	14 學分	7.45%		
		實習(實務)科目	○學分	6 學分	3.19%		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12 學分	6.38%	
			選修		57 學分	30.32%	
	實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	29 學分	15.43%		
				選修	68 學分	36.17%	
	合 計			154 學分	81.91%		
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	103 學分	54.79%			
可修習總學分數		184-192	188				
彈性教學時間		0-8	4				
活動科目		18(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節				
上課總節數		210 節	210 節				
畢業條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分			
	部訂科目及格率		至少 85%	85%			
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數	至少修習 80 學分		80 學分			
		並至少 60 學分以上及格		60 學分			
	實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分			
專題製作學分數		專題製作至少須 2 學分	3 學分				

說明：1.百分比計算以「可修習總學分」為分母。

2.上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學時間。

3.部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定。

4.校訂專業實習(實務)科目由各校認定。

表 2-4-3-4 家政群流行服飾科課程架構表

107 學年入學學生適用

項 目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				科別：美容科			
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70 學分	37.23%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0 學分	0%		
		選修		2 學分	1.06%		
	合 計			72 學分	38.29%		
專業及實習科目	部定	專業科目	○學分	14 學分	7.45%		
		實習(實務)科目	○學分	6 學分	3.19%		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12 學分	6.38%	
			選修		57 學分	30.32%	
	實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	29 學分	15.43%		
				選修	68 學分	36.17%	
	合 計			154 學分	81.91%		
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	103 學分	54.79%			
可修習總學分數		184-192	188				
彈性教學時間		0-8	4				
活動科目		18(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節				
上課總節數		210 節	210 節				
畢業條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分			
	部訂科目及格率		至少 85%	85%			
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分			
			並至少 60 學分以上及格	60 學分			
	實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分			
專題製作學分數		專題製作至少須 2 學分	3 學分				

表 2-4-3-5 家政群照顧服務科課程架構表

107 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			科別：照顧服務科			
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70 學分	37.63%	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8 學分	4.30%	
		選修		10 學分	5.39%	
	合 計			88 學分	47.31%	
專業及實習科目	部定	專業科目	○學分	14 學分	7.53%	
		實習(實務)科目	○學分	6 學分	3.23%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12 學分	6.45%
			選修		16 學分	8.60%
	實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	26 學分	13.98%	
				選修	24 學分	12.90%
	合 計			98 學分	52.69%	
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	56 學分	30.11%		
可修習總學分數		184-192	186			
彈性教學時間		0-8	4			
活動科目		18(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節			
上課總節數		210 節	210 節			
畢業條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分		
	部訂科目及格率		至少 85%	85%		
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分		
			並至少 60 學分以上及格	60 學分		
	實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分		
專題製作學分數		專題製作至少須 2 學分	3 學分			

(四)教學科目學分數及每週教學節數

表 2-4-4-1 餐飲管理科教學科目與學分(節)數表 - 部定科目

107 學年度入學學生適用

課程類別		科目			授課節數						備註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名	稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定科目	一般科目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A	
			英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I - IV	8	2	2	2	2				B
			公民與社會	2	2							BI
		社會領域	歷史	2		2						B
			地理	2			2					BI
			基礎生物	2			2					B
		自然領域	基礎物理	1				1				A
			基礎化學	1				1				A
			音樂	2	2							
		藝術領域	藝術生活	2		2						
			計算機概論	2	2							
		生活領域	生涯規畫	2		2						
			體育與健康領域	體育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理 I II	2	1	1						
			全民國防教育 I II	2	1	1						
			特殊需求領域	0-12	0	0	0	0	0	0	依身心障礙 學生個別需 求開設	
			小計	<b>70-72</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		
	專業科目	4學分 2.13%	餐旅概論 I II	4	2	2						
			小計	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
實習科目	24學分 12.77%	餐旅英文與會話 I - IV	8	2	2	2	2					
		餐旅服務 I - IV	10	3	3	2	2					
		飲料與調酒 I II	6			3	3					
		小計	24	5	5	7	7	0	0			
專業科目與實習科目學分數合計				<b>28</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
總計				<b>98-100</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		

表 2-4-4-1 餐飲管理科教學科目、學分數及每週教學節數表 (續) - 校定科目

107 學年度入學新生適用

課程類別			科目		授課節數						備註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱			名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂	必修科目	專業科目 3學分 1.50%	市場調查與資料分析	3				3				
			小計	3	0	0	0	3	0	0		
		實習科目 12.23%	專題製作	3						3		
			餐旅實務實習 I-III	6		2	2	2				
			餐旅技術	2			2					
			烘焙食品製作實習 I II	6	3	3						
			中餐烹調實習 I II	6			3	3				
	小計	23	3	5	7	5	3	0				
	合計		26	3	5	7	8	3	0			
	選修科目	一般科目	日文 I II	4	2	2						
			小計	4	2	2	0	0	0	0		
		專業科目 46學分・24.47%	餐飲安全衛生實務	2						2		
			食物學概論 I II	4						2	2	
			國際禮儀	2							2	二選一
			餐旅管理 I II	6						3	3	
			客房管理 I II	6						3	3	
			世界飲食文化 I II	6						3	3	
			菜單設計	2						2		
			採購學	2							2	
			餐旅會計 I II	4						2	2	
			餐旅成本控制 I II	4						2	2	
			溝通技巧	2							2	
			餐飲行銷	2							2	
		生活美語 I II	4	2	2						二選一	
		小計	46	2	2	0	0	19	23			
		實習科目 53學分， 28.19%	應用數學 I II	4						2	2	三選一
餐旅日文與會話 I II			4			2	2				三選一	
網頁製作			2							2	三選一	
台式料理 I II	4		2	2						二選一		
專業分組 I II	8				4	4				二選一		
日本料理	3							3		二選一		
蔬果切雕實務 I II	4				2	2						
西式烹調實習 I II	6						3	3		三選一		
鐵板燒	3								3	三選一		
西點製作 I II	6							3	3	三選一		
中式點心 I II	6						3	3				
名菜料理	3							3	二選一			
小計	53	2	2	8	11	14	16					
選修學分數合計(應選學分數/開課學分數)			64/103	4/6	2/6	5/10	6/13	22/35	25/43			
校訂科目學分數總計			90	7	7	12	14	25	25			
可修習學分數總計			188	31	31	32	32	31	31			
彈性教學時間			4	1	1	0	0	1	1			
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	1		
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2		
每週教學總節數			210	35	35	35	35	35	35			

表 2-4-4-2 觀光事業科教學科目與學分(節)數表 - 部定科目

107 學年度入學學生適用

課程類別		科目			授課節數						備註		
					第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名	稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定科目	一般科目	70學分 - 37.23%	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A	
				英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
			數學領域	數學 I - IV	8	2	2	2	2				B
				社會領域	公民與社會	2	2						
			歷史		2		2						B
			地理		2			2					BI
			自然領域	基礎生物	2			2					B
				基礎物理	1				1				A
				基礎化學	1				1				A
			藝術領域	音樂	2	2							
				藝術生活	2		2						
			生活領域	計算機概論	2	2							
				生涯規畫	2		2						
			體育與健康領域	體育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理 I II	2	1	1						
				全民國防教育 I II	2	1	1						
				特殊需求領域	0-12	0	0	0	0	0	0	0	依身心障礙學生個別需求開設
	小計	<b>70-72</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>6</b>					
專業科目	4學分 2.13%	餐旅概論 I II	4	2	2								
		小計	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
實習科目	24學分 12.77%	餐旅英文與會話 I - IV	8	2	2	2	2						
		餐旅服務 I - IV	10	3	3	2	2						
		飲料與調酒 I II	6			3	3						
		小計	<b>24</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
專業科目與實習科目學分數合計				<b>28</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
總計				<b>98-100</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			



表 2-4-4-2 觀光事業科教學科目與學分(節)數表(續) - 校定科目

107 學年度入學學生適用

課程類別		科目		授課節數						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂	必修科目	專業科目 6.38%	12 學分	觀光學概要 I - II	4	2	2				
			觀光行政與法規 I - II	4			2	2			
			餐旅日語 I - II	4	2	2					
			小計	12	4	4	2	2	0	0	
	實習科目	5.85%	11 學分	專題製作	3				3		
			餐旅實務實習 I - III	6		2	2	2			
			餐旅技術	2			2				
			小計	11	0	2	4	2	3	0	
	合計			23	4	6	6	4	3	0	
	選修科目	專業科目 30.86%	58 學分	旅館人力資源管理	2	2					
			觀光地理概論	2		2					
			台灣觀光資源導論	2				2			
			旅館管理 I II	4			2	2			
			旅遊規劃 I II	4			2	2			
			休閒資源調查與分析	2					2		
航空票務基礎知識			2					2			
國際禮儀			2				2			二選一	
廣告與公關策略			2				2			二選一	
導覽與解說技巧 I II			4					2	2		
餐旅管理 I II			6					3	3		
客房管理 I II			6					3	3		
世界飲食文化 I II			6					3	3		
餐旅會計 I II			4					2	2		
觀光行銷學		2						2			
餐旅成本控制 I II		4					2	2			
休閒財務管理		2						2			
溝通技巧		2						2			
小計		58	2	2	4	10	17	19			
實習科目		25.53%	48 學分	團康技巧實務	2	2					
	餐旅日文與會話 I II		4			2	2			三選一	
	網頁製作		2						2	三選一	
	應用數學 I II		4					2	2	三選一	
	旅遊實務 I II		4			2	2				
	渡假村管理實務 I II		4			2	2			二選一	
	風景區管理實務 I II		4					2	2	二選一	
	創意飲調		2					2		二選一	
	旅程規劃實務 I II		4					2	2		
	導遊實務 I II		4					2	2		
	領隊實務 I II		4					2	2		
	自由生態解說技巧與訓練 I II		4					2	2		
航空業務實務	2						2				
專業咖啡與茶製作 I II	4	2	2						二選一		
小計	48	4	2	6	6	14	16				
選修學分數合計(應選學分數/開課學分數)			67/106	4/6	2/4	6/12	10/18	21/35	24/41		
校訂科目學分數總計			90	8	8	12	14	24	24		
可修習學分數總計			188	32	32	32	32	30	30		
彈性教學時間			4	0	0	0	0	2	2		
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1		
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
每週教學總節數			210	35	35	35	35	35	35		

表 2-4-4-3 時尚造型科教學科目與學分(節)數表 - 部定科目

107 學年度入學學生適用

課程類別		科目		授課節數						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名	稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定科目	一般科目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A	
			英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I - IV	8	2	2	2	2				A
			公民與社會	2	2							
		社會領域	歷史	2				2				
			地理	2				2				
		自然領域	基礎生物	2				2				B
			基礎物理	1					1			A
			基礎化學	1					1			B
		藝術領域	音樂	2	2							
			藝術生活	2		2						
		生活領域	計算機概論	2	2							
			生涯規畫	2		2						
		體育與健康領域	體育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理 I II	2	1	1						
全民國防教育 I II	2	1	1									
特殊需求領域		0-12	0	0	0	0	0	0	0	依身心障礙學生個別需求開設		
小計		<b>70-72</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				
專業科目	14 學分 - 7.45%	家政概論 I II	4	2	2							
		色彩概論	2	2								
		家庭教育 I II	4			2	2					
		家政職業倫理	2						2			
		家政行銷與服務	2							2		
		小計	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
實習科目	6 學分 3.19%	家政行職業衛生與安全	2		2							
		美容實務	2			2						
		服飾實務	2				2					
		小計	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
專業科目與實習科目學分數合計			<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
總計			<b>90-92</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			

表 2-4-4-3 時尚造型科教學科目與學分(節)數表(續) - 校定科目

107 學年度入學學生適用

課程類別		科目		授課節數						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
必修科目	專業科目 6.38%	美容概論 I II	4	2	2						
		服裝概論 I II	4			2	2				
		應用色彩學 I II	4					2	2		
		小計	12	2	2	2	2	2	2		
	實習科目 15.43%	專題製作	3						3		
		整體造型實務實習 I-III	6		2	2	2				
		美容美髮技術	2			2					
		美髮 I II	6	3	3						
		美膚 I II	4	2	2						
		化妝設計 I II	4			2	2				
		美顏 I II	4	2	2						
	小計	29	7	9	6	4	3	0			
	合計			41	9	11	8	6	5	2	
	校訂	一般科目 2學分、1%	日文	2	2						
			小計	2	2	0	0	0	0	0	
專業科目 22學分、11.7%		美容經營與行銷 I II	4		2	2					
		應用美術	2				2			二選一	
		人體生理學概論 I II	4					2	2		
		表達能力訓練	3						3	二選一	
		國際禮儀	3						3		
		時尚品牌導論	3						3		
		婚禮企劃	3						3		
		小計	22	0	2	2	2	5	11		
選修科目 70學分、37.23%		美髮實務 I II	6			3	3				
		髮型設計 I II	4					2	2	二選一	
		髮型梳理 I II	4					2	2	二選一	
		流行分析	4				2	2			
		手足護理	2	2							
	配飾製作	4			2	2					
	芳香療法 I II	4			2	2					
	韻律美姿 I II	4		2	2				二選一		
	美姿美儀 I	4									
	形體訓練	2	2								
	舞台表演訓練	3						3			
	肢體藝術	2				2					
藝術指甲 I-IV	8			2	2	2	2	二選一			
人體彩繪 I-IV	8			2	2	2	2	二選一			
整體造型設計實務 I II	6						3	3			

			影視特效化妝	3					3		
			新娘秘書實務	3						3	
			彩妝設計實務	3						3	
			小計	<b>70</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	
		選修學分數合計(應選學分數/開課學分數)		57/94	2/6	2/6	6/15	8/15	18/24	21/28	
	校訂科目學分數總計			<b>98</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	
可修習學分數總計				<b>188</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	
彈性教學時間				4	0	0	1	1	1	1	
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	1	
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	2
每週教學總節數				<b>210</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	

表 2-4-4-4 流行服飾科教學科目與學分(節)數表 - 部定科目

107 學年度入學學生適用

課程類別	科目		授課節數						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文 I -VI	16	3	3	3	3	2	2	A
			英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學 I -IV	8	2	2	2	2			A
		社會領域	公民與社會	2	2						
			歷史	2		2					
			地理	2			2				
		自然領域	基礎生物	2	2						B
			基礎物理	0							A
			基礎化學	2		2					B
		藝術領域	音樂	2	2						
			藝術生活	2		2					
		生活領域	計算機概論	2	2						
	生涯規劃		2		2						
	健康與體育領域	體育 I -VI	12	2	2	2	2	2	2		
		健康與護理 I II	2	1	1						
		全民國防教育 I-II	2	1	1						
		小計	<b>70</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		
	專業科目	家政概論 I-II	4	2	2						
		家庭教育 I-II	4			2	2				
		色彩概論	2	2							
家政職業倫理		2					2				
家政行銷與服務		2						2			
小計		<b>14</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
實習科目	家政行職業衛生與安全	2		2							
	服飾實務	2	2								
	美容實務	2		2							
	小計	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
專業及實習科目合計		<b>20</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
部定必修科目合計		<b>90</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			

表 2-4-4-4 流行服飾科教學科目與學分(節)數表(續) - 校定科目

課程類別		科目		授課節數				備註				
				第一學年		第二學年			第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	必修學分	專業科目 4學分 21%	服裝概論 I-II	2	1	1						
			流行素材分析 I-II	4			2	2				
		小計	6	1	1	2	2					
		實習(務)科目 14學分 7.5%	專題製作 I-II	4					2	2		
	流行服飾實習 I-III		6			2	2	2				
	基礎縫紉 I-II		4	2	2							
	小計		14	2	2	2	2	4	2			
	必修學分數合計			20	3	3	4	4	4	2	校訂必修實習(務)科目 20 學分	
	校訂科目	一般科目 8學分 4.3%	世界文化	2			2					
			生活英語會話	2				2				
			基礎日語 I-II	2	1	1						
			生命教育	2	2							
			應選修學分數 小計	8								校訂選修一般科目開設 8 學分
		專業科目 16學分 8.6%	服裝史 I-II	4			2	2				
			時尚品牌分析	2						2		
品牌設計與管理			4						2	2		
色彩學 I-II			4			2	2					
流行資訊分析			2		2							
服飾材料學 I-II	4				2	2						
應選修學分數 小計	16									校訂選修專業科目開設 22 學分		
校訂科目	選修科目 64學分 33.33%	形體訓練 I-II	4			2	2			二選一		
		服裝設計 I-II	6					3	3			
		彩妝實務 I-II	4			2	2			二選一		
		流行飾品設計 I-II	6					3	3			
		服裝畫 I-II	4			2	2					
		禮服設計 I-II	6					3	3	二選一		
		服飾工藝	2				2					
		流行櫥窗設計 I-II	6					3	3	二選一		
		整體造型設計 I-II	6					3	3			
		服飾創作 I-II	6					3	3			
		電腦打版放縮 I-II	4					2	2			
		舞台服飾設計 I-II	6					3	3			
		立體剪裁 I-II	4					2	2			
		應選修學分數 小計	52								校訂選修實習(務)科目開設 64 學分	
選修學分數合計			76	3	3	14	16	19	21	校訂選修開設 94 學分		

		校訂科目學分數總計	96	6	6	18	20	23	23	
		可修習學分數總計	186	31	31	31	31	31	31	
		彈性教學節數	6	1	1	1	1	1	1	
必修 科目	活動 科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2
		每週教學總節數	210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-5 照顧服務科教學科目與學分(節)數表 - 部定科目

107 學年度入學學生適用

課程類別		科 目		授課節數						備註				
				第一學年		第二學年		第三學年						
名 稱		名 稱		學分	一	二	一	二	一	二				
部 定 科 目	一 般 科 目	70學分 - 37.63%	語 文 領 域	國 文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2			
				英 文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2			
			數 學 領 域	數 學 I - IV	8	2	2	2	2				A	
				社 會 領 域	歷 史 I II	2	1	1						
			地 理 I II		2			1	1					
			公 民 與 社 會 I II		2					1	1			
			自 然 領 域	基 礎 生 物 I II	2	1	1							
				基 礎 化 學	1			1						
				基 礎 物 理	1				1					
			藝 術 領 域	音 樂 I II	2	1	1							
				藝 術 生 活 I II	2	1	1							
			生 活 領 域	計 算 機 概 論	2	2								
				生 涯 規 劃 I II	2						1	1		
			體 育 與 健 康 領 域	體 育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	2		
				健 康 與 護 理 I II	2	1	1							
			全 民 國 防 教 育 I II		2	1	1							
			特 殊 需 求 領 域		0-12									依身心 障礙學 生個別 需求開 設
			小 計		70	17	15	11	11	8	8			
			專 業	7.53%	14學分，	家 政 概 論 I II		4	2	2				
						色 彩 概 論		2	2					



科目		家庭教育 I II	4			2	2			
		家政職業倫理	2					2		
		家政行銷與服務	2						2	
		小計	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
實習科目	6學分 - 3.23%	家政行職業衛生與安全	2		2					
		家政群實務 - 嬰幼兒照護	2			2				
		家政群實務 - 膳食與營養	2				2			
		小計	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
專業科目與實習科目學分數合計			<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
總計			<b>90</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	

表 2-4-4-5 照顧服務科教學科目與學分(節)數表(續) - 校定科目

課程類別				科目		授課節數						備註			
						第一學年		第二學年		第三學年					
名稱				名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
校訂科目	一般科目	8學分，4.30%	生命教育 I II	2	1	1									
			英語會話 I -VI	6	1	1	1	1	1	1					
			小計	8	2	2	1	1	1	1					
	專業科目	12學分，6.45%	長期照顧概論	2	2										
			心理學概要	2		2									
			人體結構概論 I II	4		2	2								
			基本照顧技術 I II	4			2	2							
			小計	12	2	4	4	2	0	0					
	實習科目	26學分，13.98%	專題製作 I II	4						2	2				
			銀髮體適能 I II	4	2	2									
			基本照顧技術實務 I II	4						2	2				
			居家照護實務 I II	6			3	3							
			嬰幼兒照護實務 I II	4						2	2				
			資訊管理實務 I II	4			2	2							
			小計	26	2	2	5	5	6	6					
	必修學分數合計				46	6	8	10	8	7	7				
	選修科目	一般科目	10學分，5.38%	日語會話 I II	4	2	2								
				國語文表達能力訓練 I II	4			2	2						
				臺灣鄉土文化	1						1				
				臺灣地理專論	1							1			
				應用數學 I II	4						2	2			
				應選修學分數小計	10										

專業科目	16學分，8.60%	基本生理需求 I II	2	1	1						
		營養學概論 I II	2	1	1						
		照護法規概要	2			2					
		銀髮族領隊與導遊實務 I II	4			2	2				
		輔助療法概論及應用 I II	4					2	2		
		疾病徵兆認識與簡易處理	2			2					
		急救常識與急症處理	2				2				
		環境與健康	2		2						
		人際關係與溝通	2	2							
		應選修學分數小計	<b>16</b>								
實習科目	24學分，12.90%	膳食養生實務 I II	6			3	3				
		美顏實務 I II	4					2	2		
		銀髮族遊程規劃實務 I II	4					2	2		
		身體檢查與評估 I II	2			1	1				
		職業安全與傷害預防 I II	4					2	2		
		健康促進實務 I II	4					2	2		
		幼兒教保實務 I II	4			2	2				
		長期照護實務 I-IV	8			2	2	2	2		
		輔具介紹與應用 I II	3					3	3		
		應選修學分數小計	<b>24</b>								
選 修 學 分 數 合 計			<b>50</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		
校訂科目學分數總計			<b>96</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>21</b>		
可修習學分數總計			<b>186</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>		
彈性學習時間			6	1	1	1	1	1	1		
必修	活動	18	班會	6	1	1	1	1	1	1	

科目	科目	綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
每週教學總節數			<b>210</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	

## (五)開設流程表

表 2-4-5-1-1 餐飲管理科 一般科目開設流程表

課程類別	學年 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文	國文 I (3)	→ 國文 II (3)	→ 國文 III (3)	→ 國文 IV (3)	→ 國文 V (2)	→ 國文 VI (2)
		英文 I (2)	→ 英文 II (2)	→ 英文 III (2)	→ 英文 IV (2)	→ 英文 V (2)	→ 英文 VI (2)
	數學	數學 I (2)	→ 數學 II (2)	→ 數學 III (2)	→ 數學 IV (2)		
	社會	公民與社會(2)					
		歷史(2)					
		地理(2)					
	自然	基礎生物(2)					
		基礎物理(1)					
		基礎化學(1)					
	藝術	音樂(2)					
		藝術生活(2)					
	生活	計算機概論(2)					
		生涯規劃(2)					
體育與健康	體育 I (2)	→ 體育 II (2)	→ 體育 III (2)	→ 體育 IV (2)	→ 體育 V (2)	→ 體育 VI (2)	
	健康與護理 I (1)	→ 健康與護理 II (1)					
全民國防教育	全民國防教育 I (1)	→ 全民國防教育 II (1)					
校訂科目	語文	日文 I (2)	→ 日文 II (2)				

表 2-4-5-1-2 餐飲管理科 專業科目開設流程表

課程類別	學年		第一學年		第二學年		第三學年			
	領域		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期		
部定科目	專業		餐旅概論 I (2) → 餐旅概論 II (2)							
	實習		餐旅英文與會話 I (2)	餐旅英文與會話 II (2)	餐旅英文與會話 III (2)	餐旅英文與會話 IV (2)				
校訂科目	專業		餐旅服務 I (3) → 餐旅服務 II (3)		餐旅服務 III (2) → 餐旅服務 IV (2)					
					飲料與調酒 I (3) → 飲料與調酒 II (3)					
							市場調查與資料分析(3)			
							餐飲安全衛生實務(2)			
							食物學概論 I (2) → 食物學概論 II (2)			
							國際禮儀(2)			
							餐旅管理 I (3) → 餐旅管理 II (3)			
							客房管理 I (3) → 客房管理 II (3)			
							世界飲食文化 I (3) → 世界飲食文化 II (3)			
							菜單設計(2)			
							採購學(2)			
							餐旅會計 I (2) → 餐旅會計 II (2)			
							餐旅成本控制 I (2) → 餐旅成本控制 II (2)			
							溝通技巧(2)			
							餐飲行銷(2)			
							網頁製作(2)			
					餐旅日文與會話 I (2)		餐旅日文與會話 II (2)			
			生活美語 I (2) → 生活美語 II (2)						應用數學 I (2) → 應用數學 II (2)	
		實習	實習						專題製作(3)	
					餐旅實務實習 I (2) → 餐旅實務實習 II (2)		餐旅實務實習 III (2)			
				餐旅技術(2)						
	烘焙食品製作實習 I (3) → 烘焙食品製作實習 II (3)									
				中餐烹調實習 I (3) → 中餐烹調實習 II (3)						
	台式料理 I (2) → 台式料理 II (2)									
				專業分組 I (4) → 專業分組 II (4)						
						日本料理(3)				
				蔬果切雕實務 I (2) → 蔬果切雕實務 II (2)						
				西式烹調實習 I (3) → 西式烹調實習 II (3)						
					鐵板燒(3)					
					西點製作 I (3) → 西點製作 II (3)					
					中式點心 I (3) → 中式點心 II (3)					
					名菜料理(3)					

表 2-4-5-2-1 觀光事業科 一般科目開設流程表

課程類別	學年 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文	國文 I (3)	→ 國文 II (3)	→ 國文 III (3)	→ 國文 IV (3)	→ 國文 V (2)	→ 國文 VI (2)
		英文 I (2)	→ 英文 II (2)	→ 英文 III (2)	→ 英文 IV (2)	→ 英文 V (2)	→ 英文 VI (2)
	數學	數學 I (2)	→ 數學 II (2)	→ 數學 III (2)	→ 數學 IV (2)		
	社會	公民與社會(2)					
			歷史(2)				
				地理(2)			
	自然			基礎生物(2)			
					基礎物理(1)		
					基礎化學(1)		
	藝術	音樂(2)					
			藝術生活(2)				
	生活	計算機概論(2)					
			生涯規劃(2)				
	體育與健康	體育 I (2)	→ 體育 II (2)	→ 體育 III (2)	→ 體育 IV (2)	→ 體育 V (2)	→ 體育 VI (2)
健康與護理 I (1)		→ 健康與護理 II (1)					
全民國防教育	全民國防教育 I (1)	→ 全民國防教育 II (1)					

表 2-4-5-2-2 觀光事業科 專業科目開設流程表

課程類別	學年 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業	餐旅概論 I (2) → 餐旅概論 II (2)					
	實習	餐旅英文與會話 I (2)	餐旅英文與會話 II (2)	餐旅英文與會話 III (2)	餐旅英文與會話 IV (2)		
		餐旅服務 I (3)	餐旅服務 II (3)	餐旅服務 III (2)	餐旅服務 IV (2)		
				飲料與調酒 I (3)	飲料與調酒 II (3)		
		觀光學概要 I (2) → 觀光學概要 II (2)					
				觀光行政與法規 I (2)	觀光行政與法規 II (2)		
		餐旅日語 I (2) → 餐旅日語 II (2)					
		旅館人力資源管理(2)					
		觀光地理概論(2)					
					台灣觀光資源導論(2)		
				餐旅日文與會話 I (2)	餐旅日文與會話 II (2)		
				旅館管理 I (2)	旅館管理 II (2)		
				旅遊規劃 I (2)	旅遊規劃 II (2)		
						休閒資源調查與分析(2)	
						航空票務基礎知識(2)	
	專業				國際禮儀(2)		
					廣告與公關策略(2)		
						導覽與解說技巧 I (2)	導覽與解說技巧 II (2)
						餐旅管理 I (3)	餐旅管理 II (3)
						客房管理 I (3)	客房管理 II (3)
						世界飲食文化 I (3)	世界飲食文化 II (3)
						餐旅會計 I (2)	餐旅會計 II (2)
							觀光行銷學(2)
						餐旅成本控制 I (2)	餐旅成本控制 II (2)
							休閒財務管理(2)
							溝通技巧(2)
							網頁製作(2)
						應用數學 I (2)	應用數學 II (2)
						專題製作(3)	
			餐旅實務實習 I (2)	餐旅實務實習 II (2)	餐旅實務實習 III (2)		
				餐旅技術(2)			
		圍康技巧實務(2)					
				旅遊實務 I (2)	旅遊實務 II (2)		
				渡假村管理實務 I (2)	渡假村管理實務 II (2)		
						風景區管理實務 I (2)	風景區管理實務 II (2)
						創意飲調(2)	
						旅程規劃實務 I (2)	旅程規劃實務 II (2)
						導遊實務 I (2)	導遊實務 II (2)
						領隊實務 I (2)	領隊實務 II (2)
						航空業務實務(2)	
		專業咖啡與茶製作(2) → 專業咖啡與茶製作(2)					

校訂科目



表 2-4-5-3-1 時尚造型科 一般科目開設流程表

課程類別	學年 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文	國文 I (3)	→ 國文 II (3)	→ 國文 III (3)	→ 國文 IV (3)	→ 國文 V (2)	→ 國文 VI (2)
		英文 I (2)	→ 英文 II (2)	→ 英文 III (2)	→ 英文 IV (2)	→ 英文 V (2)	→ 英文 VI (2)
	數學	數學 I (2)	→ 數學 II (2)	→ 數學 III (2)	→ 數學 IV (2)		
	社會	公民與社會(2)					
				歷史(2)			
					地理(2)		
	自然			基礎生物(2)			
					基礎物理(1)		
					基礎化學(1)		
	藝術	音樂(2)					
				藝術生活(2)			
	生活	計算機概論(2)					
				生涯規劃(2)			
體育與健康	體育 I (2)	→ 體育 II (2)	→ 體育 III (2)	→ 體育 IV (2)	→ 體育 V (2)	→ 體育 VI (2)	
	健康與護理 I (1)	→ 健康與護理 II (1)					
全民國防教育	全民國防教育 I (1)	→ 全民國防教育 II (1)					
校訂科目	語文	日文 I (1)					

表 2-4-5-3-2 時尚造型科 專業科目開設流程表

課程類別	學年 領域	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部 定 科 目	專業	家政概論 I (2) → 家政概論 II (2)		家庭教育 I (2) → 家庭教育 II (2)				
		色彩概論(2)				家政職業倫理(2)		
						家政行銷與服務(2)		
	實習	家政行職業衛生與安全(2)		美容實務(2)		服飾實務(2)		
	校 訂 科 目	專業	美容概論 I (2) → 美容概論 II (2)		→ 服裝概論 I (2) → 服裝概論 II (2)		→ 應用色彩學 I (2) → 應用色彩學 II (2)	
							人體生理學概論 I (2) → 人體生理學概論 II (2)	
			美容經營與行銷 I (2)		→ 美容經營與行銷 II (2)			
					應用美術(2)			
					表達能力訓練(3)			
					國際禮儀(3)			
					時尚品牌專論(3)			
					婚禮企劃(3)			
實習						專題製作(3)		
		整體造型實務實習 I (2)		→ 整體造型實務實習 II (2)		→ 整體造型實務實習 III (2)		
			美容美髮技術(2)					
	美髮 I (3)		→ 美髮 II (3)					
	美膚 I (2)		→ 美膚 II (2)					
	美顏 I (2)		→ 美顏 II (2)					
			化妝設計 I (2)		→ 化妝設計 II (2)			
			髮型梳理 I (2)		→ 髮型梳理 II (2)			
			美髮實務 I (3)		→ 美髮實務 II (3)			
					髮型設計 I (2)			
					→ 髮型設計 II (2)			
					髮型梳理 I (2)			
				→ 髮型梳理 II (2)				
				流行分析(2)				
手足護理(2)		配飾製作(2)		→ 配飾製作(2)				
		芳香療法 I (2)		→ 芳香療法 II (2)				
		韻律美姿 I (2)		→ 韻律美姿 II (2)				
		美姿美儀 I (2)		→ 美姿美儀 II (2)				
				→ 美膚實務 II (2)				
形體訓練(2)								
				舞台表演訓練(3)				
				肢體藝術(2)				
		藝術指甲 I (2)		→ 藝術指甲 II (2)				
				→ 藝術指甲 III (2)				
				→ 藝術指甲 IV (2)				
		人體彩繪 I (2)		→ 人體彩繪 II (2)				
				→ 人體彩繪 III (2)				
				→ 人體彩繪 IV (2)				
				整體造型設計實務 I (2)				
				→ 整體造型設計實務 II (2)				

		影視特效化妝(3)
		新娘秘書實務(3)
		彩妝設計實務 (3)

表 2-4-5-4-1 流行服飾科 一般科目開設流程表

課程類別	學年 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 科 目	語文	國文 I (3)	→ 國文 II (3)	→ 國文 III (3)	→ 國文 IV (3)	→ 國文 V (2)	→ 國文 VI (2)
		英文 I (2)	→ 英文 II (2)	→ 英文 III (2)	→ 英文 IV (2)	→ 英文 V (2)	→ 英文 VI (2)
	數學	數學 I (2)	→ 數學 II (2)	→ 數學 III (2)	→ 數學 IV (2)		
	社會	公民與社會(2)					
				歷史(2)			
					地理(2)		
	自然	基礎生物(2)					
			基礎化學(2)				
	藝術	音樂(2)					
			藝術生活(2)				
生活	計算機概論(2)						
		生涯規劃(2)					
體育與 健康	體育 I (2)	→ 體育 II (2)	→ 體育 III (2)	→ 體育 IV (2)	→ 體育 V (2)	→ 體育 VI (2)	
	健康與護理 I (1)	→ 健康與護理 II (1)					
全民 國防教育	全民國防教育 I (1)	→ 全民國防教育 II (1)					
校 訂 科 目	語文	日文 I (1)					

表 2-4-5-4-2 流行服飾科 專業科目開設流程表

課程類別	學年 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 科 目	專業	家政概論 I (2) → 家政概論 II (2)		家庭教育 I (2) → 家庭教育 II (2)			
		色彩概論(2)				家政職業倫理(2)	
						家政行銷與服務(2)	
	實習	家政行職業衛生與安全(2)					
		美容實務(2)		服飾實務(2)			
校 訂 科 目	專業與實習科目	流行資訊分析(2)		服裝史I(2)	→服裝史II(2)	專題製作 I(2)	專題製作 II(2)
		服裝概論I(1)	→服裝概論II(1)	色彩學I(2)	→色彩學II(2)	時尚品牌分析(2)	
		基礎縫紉 I(2)	→基礎縫紉 II(2)	服飾材料學I(2)	→服飾材料學 II(2)	品牌設計與管理 I(2)	品牌設計與管理II(2)
				形體訓練I(2)	→形體訓練II(2)	服裝設計I(3)	→服裝設計II(3)
				彩妝實務I(2)	彩妝實務II(2)	流行飾品設計I(3)	→流行飾品設計 II(3)
				服裝畫I(2)	→服裝畫II(2)	整體造型設計I(3)	→整體造型設計 II(3)
				服飾工藝(2)		服飾創作I(3)	→服飾創作II(3)
				流行素材分析 I(2)	→流行素材分析 II(2)	電腦打版放縮I(2)	→電腦打版放縮 II(2)
		流行服飾實習 I (2)		→流行服飾實習 II(2)	→流行服飾實習 III(2)	舞台服飾設計I(3)	→舞台服飾設計 II(3)
						禮服設計I	禮服設計II
						流行櫥窗設計I	流行櫥窗設計II
						立體剪裁I	立體剪裁II

表 2-4-5-5-1 照顧服務科 一般科目開設流程表

程 類 別	學 年 領 域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 科 目	語文	國文 I (3)	→ 國文 II (3)	→ 國文 III (3)	→ 國文 IV (3)	→ 國文 V (2)	→ 國文 VI (2)
		英文 I (2)	→ 英文 II (2)	→ 英文 III (2)	→ 英文 IV (2)	→ 英文 V (2)	→ 英文 VI (2)
	數學	數學 I (2)	→ 數學 II (2)	→ 數學 III (2)	→ 數學 IV (2)		
	社會	歷史 I (1)	→ 歷史 II (1)				
				地理 I (1)	→ 地理 II (1)		
						公民與社會 I (1)	→ 公民與社會 II (1)
	自然	基礎生物 I (1)	→ 基礎生物 II (1)				
				基礎化學(1)			
					基礎物理(1)		
	藝術	音樂 I (1)	→ 音樂 II (1)				
藝術生活 I (1)		→ 藝術生活 II (1)					
生活	計算機概論(2)						
					生涯規劃 I (1)	→ 生涯規劃 II (1)	
體育與 健康	體育 I (2)	→ 體育 II (2)	→ 體育 III (2)	→ 體育 IV (2)	→ 體育 V (2)	→ 體育 VI (2)	
	健康與護理 I (1)	→ 健康與護理 II (1)					
全民國防教育	全民國防教育 I (1)	→ 全民國防教育 II (1)					
一般 科目	生命教育 I (1)	→ 生命教育 II (1)					
	英語會話I(1)	→ 英語會話II(1)	→ 英語會話III(1)	→ 英語會話IV(1)	→ 英語會話V(1)	→ 英語會話VI(1)	
	日語會話I(2)	→ 日語會話II(2)					
					國語文表達能力I(2)		

表 2-4-5-5-2 照顧服務科 專業科目開設流程表

程 類 別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	科目	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
	類別						
部 定 科 目	專業 科目	家政概論I(2) → 家政概論II(2)					
		色彩概論(2)					
				家庭教育I(2) → 家庭教育II(2)			
						家政職業倫理 (2)	
						家政行銷與服 務(2)	
	實習 科目	家政行職業衛生 與安全(2)		家政群實務-嬰 幼兒照護(2)		家政群實務-膳食 與營養(2)	
校 定 科 目	專業 科目	長期照顧概論(2)					
		心理學概要(2)					
		人體結構概論 I → 人體結構概論 II (2)					
				基本照顧技術 I → 基本照顧技術 II (2)			
		基本生理需求 I → 基本生理需求 II (1)					
		營養學概論 I(1) → 營養學概論 II(1)					
				照護法規概要(2)			
				銀髮族領隊與導 遊實務I(2) → 銀髮族領隊與導 遊實務II(2)			
						輔助療法概論 → 輔助療法概論 及應用I(2) → 輔助療法概論 及應用II(2)	
				疾病徵兆認識與 簡易處理(2)			
				急救常識與急 症處理(2)			

		環境與健康(2)	
		人際關係與溝通(2)	
			專題製作 I (2) → 專題製作 II (2)
		銀髮體適能 I (2) → 銀髮體適能 II (2)	
			基本照顧技術 實務實習 I (2) → 基本照顧技術 實務實習 II (2)
		居家照護實務 I(3) → 居家照護實務 II (3)	
			嬰幼兒照護實 務 I (2) → 嬰幼兒照護實 務 II (2)
		資訊管理實務 I (2) → 資訊管理實務 II (2)	
		膳食養生實務 I(3) → 膳食養生實務 II (3)	
			美顏實務 I (2) → 美顏實務 II (2)
			銀髮族遊程規 劃實務 I (2) → 銀髮族遊程規 劃實務 II (2)
		身體檢查與評估 I (1) → 身體檢查與評估 II (1)	
			職業安全與傷 害預防 I(2) → 職業安全與傷 害預防 II (2)
			健康促進實務 I(2) → 健康促進實務 II (2)
		幼兒教保實務 I(2) → 幼兒教保實務 II (2)	
		長期照護實務 I(2) → 長期照護實務 II (2)	長期照護實務 III (2) → 長期照護實務 IV (2)
			輔具介紹與應 用 I (3) → 輔具介紹與應 用 II (3)



## (六)科選課建議表(以進路為導向)

表 2-4-6-1 部定及校訂共同科目選課建議表(以校為單位)

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必 選 修	餐 飲 管 理	觀 光 事 業	美 容	時 尚 造 型
語文	國文 I	一	一	3	必	◆	◆	◆	◆
	國文 II	一	二	3	必	◆	◆	◆	◆
	國文 III	二	一	3	必	◆	◆	◆	◆
	國文 IV	二	二	3	必	◆	◆	◆	◆
	國文 V	三	一	2	必	◆	◆	◆	◆
	國文 VI	三	二	2	必	◆	◆	◆	◆
	英文 I	一	一	2	必	◆	◆	◆	◆
	英文 II	一	二	2	必	◆	◆	◆	◆
	英文 III	二	一	2	必	◆	◆	◆	◆
	英文 IV	二	二	2	必	◆	◆	◆	◆
	英文 V	三	一	2	必	◆	◆	◆	◆
	英文 VI	三	二	2	必	◆	◆	◆	◆
	日文 I	一	一	2	必	◆			◆
	日文 II	一	二	2	必	◆			
	日文 I	一	一	1	必			◆	
	日文 II	一	二	1	必			◆	
數學	數學 I	一	一	2	必	◆	◆	◆	◆
	數學 II	一	二	2	必	◆	◆	◆	◆
	數學 III	二	一	2	必	◆	◆	◆	◆
	數學 IV	二	二	2	必	◆	◆	◆	◆
社會	公民與社會	一	一	2	必	◆	◆	◆	◆
	歷史	一	二	2	必	◆	◆	◆	
	歷史	二	一	2	必				◆
	地理	二	一	2	必	◆	◆	◆	
	地理	二	二	2	必				◆
自然	基礎生物	一	一	2	必				
		一	二	2	必			◆	
		二	一	2	必	◆	◆		◆
	基礎物理	二	二	1	必	◆	◆	◆	◆
	基礎化學	二	二	1	必	◆	◆	◆	◆

表 2-4-6-2 專業科目(含實習實務科目)選課建議表 - 餐飲管理科

群/科	科目名稱	屬性	年級	學期	學分	必選修	升學	就業
餐飲管理科	市場調查與資料分析	專業	二	二	3	必	◆	◆
	餐飲安全衛生實務	專業	三	一	2	選	◆	◆
	食物學概論 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	◆
	國際禮儀	專業	三	二	2	選	◆	◆
	餐旅管理 I II	專業	三	一/二	3/3	選	◆	
	客房管理 I II	專業	三	一/二	3/3	選	◆	
	世界飲食文化 I II	專業	三	一/二	3/3	選	◆	
	菜單設計	專業	三	一	2	選	◆	◆
	採購學	專業	三	二	3	選	◆	◆
	餐旅會計 I II	專業	三	一二	2/2	選	◆	
	餐旅成本控制 I II	專業	三	一二	2/2	選	◆	
	溝通技巧	專業	三	二	2	選		◆
	餐飲行銷	專業	三	二	2	選	◆	
	網頁製作	專業	三	二	2	選	◆	◆
	餐旅日文與會話 I II	專業	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	生活美語 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	◆
	應用數學 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	
	專題製作	實習	三	一	2	必	◆	◆
	餐旅實務實習 I-III	實習	一	二	2	必	◆	◆
			二	一/二	2/2			
	餐旅服務技術	實習	二	一	2	必	◆	◆
	台式料理 I II	實習	一	一/二	2/2	選		
	專業分組 I II	實習	二	一/二	4/4	選		◆
	日本料理	實習	三	一	2	選	◆	◆
	蔬果切雕實務 I II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	西式烹調實習 I II	實習	二	二	3	選	◆	◆
			三	一	3			
	鐵板燒	實習	三	二	3	選	◆	◆
西點製作 I II	實習	三	一/二	3/3	選		◆	
中式點心 I II	實習	三	一/二	3/3	選		◆	
名菜料理	實習	三	二	3	選	◆	◆	

表 2-4-6-2 專業科目(含實習實務科目)選課建議表 - 觀光事業科

群/科	科目名稱	屬性	年級	學期	學分	必選修	升學	就業
觀光事業科	觀光學概要 I - II	專業	一	一/二	2/2	必	◆	◆
	觀光行政與法規 I - II	專業	二	一/二	2/2	必	◆	◆
	餐旅日語 I - II	專業	一	一/二	2/2	必	◆	◆
	旅館人力資源管理	專業	一	一	2	選	◆	
	觀光地理概論	專業	一	二	2	選	◆	◆
	台灣觀光資源導論	專業	二	二	2	選	◆	◆
	餐旅日文與會話 I II	專業	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	旅館管理 I II	專業	二	一/二	2/2	選	◆	
	旅遊規劃 I II	專業	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	休閒資源調查與分析	專業	三	一	2	選	◆	◆
	航空票務基礎知識	專業	三	一	2	選	◆	◆
	國際禮儀	專業	二	二	2	選	◆	◆
	廣告與公關策略	專業	二	二	2	選		◆
	導覽與解說技巧 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	◆
	餐旅管理 I II	專業	三	一/二	3/3	選	◆	
	客房管理 I II	專業	三	一/二	3/3	選	◆	
	世界飲食文化 I II	專業	三	一/二	3/3	選	◆	
	餐旅會計 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	
	觀光行銷學	專業	三	二	2	選	◆	
	餐旅成本控制 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	
	休閒財務管理	專業	三	二	2	選	◆	
	溝通技巧	專業	三	二	2	選		◆
	網頁製作	專業	三	二	2	選	◆	◆
	應用數學 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	
	專題製作	實習	三	一	2	必	◆	◆
	餐旅實務實習 I - III	實習	一	二	2	必	◆	◆
			二	一/二	2/2			
	餐旅服務技術	實習	二	一	2	必	◆	◆
	團康技巧實務	實習	一	一	2	選	◆	◆
	旅遊實務 I II	實習	二	二	3	選	◆	◆
	渡假村管理實務 I II	實習	三	一	3	選	◆	
	風景區管理實務 I II	實習	三	二	3	選	◆	
	創意飲調	實習	三	一/二	2/2	選		◆
旅程規劃實務 I II	實習	三	一/二	2/2	選		◆	
導遊實務 I II	實習	三	一/二	2/2	選	◆	◆	
領隊實務 I II	實習	三	一/二	2/2	選	◆	◆	
自由生態解說技巧與訓練 I II	實習	三	一/二	2/2	選		◆	
航空業務實務	實習	三	二	2	選	◆	◆	
專業咖啡與茶製作 I II	實習	一	一/二	2/2	選	◆	◆	

表 2-4-6-3 專業科目(含實習、實務)選課建議表 - 時尚造型科

群/科	科目名稱	屬性	年級	學期	學分	必選修	升學	就業
流行服飾科	美容概論 I II	專業	一	一/二	2/2	必	◆	◆
	服裝概論 I II	專業	一	二	2	必	◆	◆
			二	一	2	必	◆	◆
	應用色彩學 I II	專業	三	一/二	2/2	必	◆	◆
	美容經營與行銷 I II	專業	一	二	2	選	◆	◆
			二	一	2	選	◆	◆
	應用美術	專業	二	二	2	選		◆
	人體生理學概論 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	◆
	表達能力訓練	專業	三	一	3	選		◆
	國際禮儀	專業	三	二	3	選		◆
	時尚品牌導論	專業	三	二	3	選		◆
	婚禮企劃	專業	三	二	3	選		◆
	美髮實務 I II	實習	二	一/二	3/3	選	◆	◆
	髮型設計 I II	實習	三	一/二	2/2	選	◆	◆
			二	二	2	選		◆
	流行分析	實習	三	一	2	選		◆
			一	一	2	選	◆	◆
	配飾製作	實習	二	一/二	2/2	選		◆
	芳香療法 I II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	韻律美姿 I II	實習	一	二	2	選		◆
			二	一	2	選		◆
	美姿美儀 I	實習	一	二	2	選		◆
			二	一	2	選		◆
	形體訓練	實習	一	一	2	選		◆
	舞台表演訓練	實習	三	一	3	選		◆
	肢體藝術	實習	二	二	2	選	◆	◆
	藝術指甲 I-IV	實習	二	一/二	2/2	選		◆
			三	一/二	2/2	選		◆
	人體彩繪 I-IV	實習	二	一/二	2/2	選		◆
			三	一/二	2/2	選		◆
整體造型設計實務 I II	實習	三	一/二	3/3	選		◆	
影視特效化妝	實習	三	一	3	選		◆	
新娘秘書實務	實習	三	二	3	選		◆	
彩妝設計實務	實習	三	二	3	選		◆	
整體造型實務實習 I-III	實習	一	二	2	選		◆	
		二	一/二	2/2				

群/科	科目名稱	屬性	年級	學期	學分	必選修	升學	就業
	美容美髮技術	實習	二	一	2	選	◆	◆
	美髮 I II	實習	二	一/二	3/3	選	◆	◆
	美膚 I II	實習	一	一/二	2/2	選	◆	◆
	美顏 I II	實習	一	一/二	2/2	選	◆	◆
	化妝設計 I II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆

表 2-4-6-4 專業科目(含實習、實務)選課建議表 - 流行服飾科

群/科	科目名稱	屬性	年級	學期	學分	必選修	升學	就業
時尚造型科	服裝概論 I II	專業	一	一	1	必	◆	◆
			一	二	1	必	◆	◆
	流行素材分析 I II	專業	二	一	2	必	◆	◆
			二	二	2	必	◆	◆
	專題製作 I II	專業	三	一	2	必	◆	◆
			三	二	2	必	◆	◆
	世界文化	一般	二	一	2	選	◆	
	生活英語會話	一般	二	二	2	選	◆	◆
	基礎日語 I II	一般	一	一/二	1/1	選	◆	◆
	生命教育	一般	一	一	2	選	◆	
	服裝史 I II	專業	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	時尚品牌分析	專業	三	二	2	選	◆	◆
	品牌設計與管理	專業	三	一/二	2/2	選	◆	◆
	色彩學 I-II	專業	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	流行資訊分析	專業	一	二	2	選	◆	◆
	服飾材料學 I-II	專業	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	形體訓練 I-II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	服裝設計 I-II	實習	三	一/二	3/3	選	◆	◆
	彩妝實務	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	流行飾品設計 I-II	實習	三	一/二	3/3	選	◆	◆
	服裝畫 I-II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	禮服設計	實習	三	一/二	3/3	選	◆	◆
	服飾工藝	實習	二	二	2	選	◆	◆
	流行櫥窗設計 I-II	實習	三	一/二	3/3	選	◆	◆
	整體造型設計 I-II	實習	三	一/二	3/3	選	◆	◆
	服飾創作 I-II	實習	三	一/二	3/3	選	◆	◆
電腦打版放縮 I-II	實習	三	一/二	2/2	選	◆	◆	
舞台服飾設計 I-II	實習	三	一/二	3/3	選	◆	◆	
立體剪裁 I-II	實習	三	一/二	2/2	選	◆	◆	

表 2-4-6-5 專業科目(含實習、實務)選課建議表 - 照顧服務科

群/科	科目名稱	屬性	年級	學期	學分	必選修	升學	就業
照顧服務科	生命教育 I II	一般	一	一	1	必	◆	◆
			一	二	1	必	◆	◆
	英語會話 I-VI	一般	一	一	1	必	◆	◆
			一	二	1	必	◆	◆
			二	一	1	必	◆	◆
			二	二	1	必	◆	◆
			三	一	1	必	◆	◆
			三	二	1	必	◆	◆
			三	二	1	必	◆	◆
	長期照顧概論	專業	二	一	2	必	◆	◆
	心理學概要	專業	二	二	2	必	◆	◆
	專題製作 I II	實習	三	一	2	必	◆	◆
			三	二	2	必	◆	◆
	人體結構概論 I II	專業	一	二	2	必	◆	◆
			二	一	2	必	◆	◆
	基本照顧技術 I II	實習	三	一/二	2/2	必	◆	◆
	銀髮體適能 I II	實習	一	一/二	2/2	必	◆	◆
	嬰幼兒照護實務 I II	實習	三	一/二	2/2	必	◆	◆
	居家照護實務 I II	實習	二	一/二	3/3	必	◆	◆
	資訊管理實務 I II	實習	二	一/二	2/2	必	◆	◆
	國語文表達能力訓練 I II	一般	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	基本生理需求 I II	專業	一	一/二	1/1	選	◆	◆
	營養學概論 I II	專業	一	一/二	1/1	選	◆	◆
	照顧法規概要	專業	二	一	2	選	◆	◆
	銀髮族領隊與導遊實務 I II	專業	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	輔助療法概論及應用 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	◆
	人際關係與溝通	專業	一	一	2	選	◆	◆
膳食與養生實務 I II	實習	二	一/二	3/3	選	◆	◆	
銀髮族旅遊程規劃實務 I II	實習	三	一/二	2/2	選	◆	◆	
健康促進實務 I II	實習	三	一/二	2/2	選	◆	◆	
幼兒教保實務 I II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆	

(七)特殊教育補救教學措施

- 1.落實且協助身心障礙同學考取專業證照，獲得一技之長。
- 2.結合社區相關輔導機構之諮商輔導人員協助身心障礙學生之需求：  
聘請專業諮商老師於午休時間或課後進行一對一諮商輔導。
- 3.針對身心障礙學生之需求實施補救教學：  
於學生課後實施身心障礙學生輔導補救措施，針對學生於課業或人際關係上進行諮商與加強。

### 參、資源配合

#### 一、師資方面

##### (一) 一般科目教師員額

表 3-1-1 一般科目教師員額統計表

領域	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
語文領域	國文	2	2	1 人兼行政職
	英文	2	2	
	日文	1	1	
數學領域	數學	1	1	
社會領域	公民與社會	1	1	
	歷史	1	1	
	地理	1	1	
自然領域	基礎生物	1	1	
	基礎物理	1	1	
	基礎化學	1	1	
藝術領域	音樂	1	1	
	藝術生活	1	1	
生活領域	計算機概論	2	2	1 人兼行政職
	生涯規劃	3	3	
體育與健康領域	體育	2	2	1 人兼行政職
	健康與護理	1	1	
全民國防教育		2	2	1 人兼行政職
特殊教育		1	1	1 人兼行政職



(二) 專業科目教師員額

表 3-1-2 專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
餐旅群	餐飲管理科	3	3	1 人兼行政職
	觀光事業科	3	3	1 人兼行政職
家政群	流行服飾科	2	0	
	時尚造型科	6	6	2 人兼行政職
	照顧服務科	3	0	*預定 107 年度新聘任

## 二、教學設施方面

### (一)教學設施整合規劃

表 3-2-1 教學設施整合規劃表(以校為單位)

校 舍(空間設施)	總 計		備 註
	間 數	面 積	
普通教室	41	17-25 坪/間	
特別教室	5	25 坪/間	(含資源教室 1 間)
視聽(語言)教室	4	40-60 坪/間	
辦公室	10	20-50 坪/間	
禮堂	1	150 坪	
活動中心	1	200 坪	
圖書館(室)	1	150 坪	
實習場所 (含實驗室)	17	30-50 坪/間	
餐廳	1	200 坪	
學生宿舍	0	0	
廁所	22	15-30 坪/間	(含無障礙廁所 15 間)
其它	10	5-10 坪/間	
建築物總樓板面積		21000 平方公尺	
一、運動場：面積： <u>2,000</u> 平方公尺，跑道： <u>200</u> 公尺 材質： <u>pu</u> 。 二、室外球場：籃排球： <u>4</u> 面；材質： <u>水泥地板</u> 。 三、室內活動中心(禮堂)：容納量： <u>300</u> 人			

## (二)校訂課程所需設備規劃

表 3-2-2-1 餐旅群餐飲管理科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
專題製作 烘焙食品製作實習 I II 點心烘焙製作 I II 專業分組 餐旅技術	烘焙教室(一)(二)	無	冷凍冷藏冰箱、 工作檯、發酵箱、 置物櫃、製冰機、 單爐式瓦斯爐、烤箱、 攪拌機、丹麥延展機、 切麵機、置涼架	無
台式料理 I II 中餐烹調實習 I II 專業分組 名菜料理 西點製作 I II 餐旅技術	中餐教室(一)(二)	無	冷凍冷藏冰箱、 工作檯、中式瓦斯爐、 抽油煙機、置物架、 置物櫃、砧板櫃、 單槽式水槽	無
日式料理製作	西餐教室 中餐教室(二)	無	冷凍冷藏冰箱、 示範檯、工作檯、 中式瓦斯爐、 西式瓦斯爐含烤箱、 抽油煙機、置物架、 置物櫃、砧板櫃、 明火烤箱、烤箱	無
蔬果切雕實務 I II	普通教室	無	桌子、椅子、電視	無
西式烹調實習 I II 專業分組 中式點心 I II	西餐教室	無	冷凍冷藏冰箱、 示範檯、工作檯、 中式瓦斯爐、 西式瓦斯爐含烤箱、 抽油煙機、置物架、 置物櫃、砧板櫃、 明火烤箱、烤箱	無
鐵板燒	喬治美食家 中餐教室(一)	無	冷凍冷藏冰箱、 工作檯、中式瓦斯爐、 抽油煙機、置物架、 置物櫃、砧板櫃、 單槽式水槽、鐵板檯、 西式瓦斯爐含烤箱	無
網頁製作	電腦教室	無	白板、桌上型電腦、 電腦桌椅 課程專用相關軟體	無
生活美語 餐旅日文與會話 I II	語文教室	無	廣播系統、耳機、 白板、專用桌椅	無

表 3-2-2-2 餐旅群觀光事業科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
餐旅技術	喬治實習大飯店	無	八間模擬客房 含床、床頭櫃、 梳妝台、盥洗室等	無
	餐服教室	餐服考場	方桌、圓桌、會議桌、 廚物櫃、椅子	
餐旅日文與會話 I-IV	語文教室	無	廣播系統、耳機、 白板、專用桌椅	無
創意飲調 專業咖啡與茶製作 I II	飲調教室	無	義式咖啡機、吧檯、 長方桌、會議桌、 椅子、儲酒櫃	無
航空票務基礎知識 航空業務實務 網頁製作	電腦教室	無	白板、桌上型電腦、 電腦桌椅、 課程專用相關軟體	無
專題製作 團康技巧實務	敬謙堂	無	舞台、燈光設備、 音響設備	無
	浩然廳	無	舞台、燈光設備、 音響設備	無

表 3-2-2-3 家政群時尚造型科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
美膚 芳香療法 手足護理 美容美髮技術	美膚教室	無	美容床、蒸臉器、推車、椅子、洗手台、白板、蒸氣箱、蒸氣室、飲水機	無
美容概論 美髮 美顏 化妝設計 美髮實務 髮型設計 髮型梳理 整體造型 美容美髮技術	美容美髮教室 (一)(二)	無	工作桌子、椅子、鏡子、推車、白板、洗頭台	無
家政行職業衛生 與安全	美衛教室	無	桌子、椅子、洗手台、紫外線箱、蒸氣箱、水桶、美衛用品	無
指甲彩繪 藝術指甲 人體彩繪 配飾製作	彩繪教室	無	彩繪噴槍、桌子、椅子、白板、縫紉機	無
韻律美姿 美姿美儀 形體訓練 肢體藝術 專題製作	藝文中心	無	鏡子、音響	無
	舞蹈教室(一)(二)	無	鏡子、把桿	無
	表演教室	無	鏡子、把桿	無
	敬謙堂	無	舞台、燈光設備、音響設備	無
	浩然廳	無	舞台、燈光設備、音響設備	無

表 3-2-2-4 家政群流行服飾科 校訂課程所需設備規劃

實習科目	現有教室	新設教室	備註
家政行職業衛生與安全	美容衛生教室 (浩然樓 202)		
家政群實務 - 服飾實務		電縫暨立裁教室 (浩然樓 204)	
家政群實務 - 美容實務	美膚教室 (浩然樓 6 樓)		
	時尚造型教室 (蕙心樓 4 樓)		

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)	
	現有教室 (空間設施)	新增教室 (空間設施)
基礎縫紉 服裝設計 服飾創作	無	電縫暨立裁教室 (浩然樓 204)
電腦打版放縮	電腦教室 (浩然樓 502)	無
彩妝實務 髮型梳理	美髮美顏教室 (蕙心樓 3 樓)	無
彩妝實務 髮型設計 整體造型設計	時尚造型教室 (蕙心樓 4 樓)	無
形體訓練 專題製作	舞蹈教室 (浩然樓 B1)	無
	浩然廳 (浩然樓 9 樓)	無

表 3-2-2-5 家政群照顧服務科 校訂課程所需設備規劃

專業及實習科目	專業教室	備註說明	空間照片
家政概論 I II 家政行職業衛生與安全	家政專業教室 (浩然樓 202)	與美術教室共用 107 學年度新設	
長期照顧概論 基本照顧技術 I II 居家照護實務 I II 輔助療法概論及應用 I II 長期照護實務 I -IV 健康促進實務 I II	老人生活照顧教室 (浩然樓 203)	107 學年度新設	
家政群實務 - 嬰幼兒照護 嬰幼兒照護實務 I II 幼兒教保實務 I II	嬰幼兒照護實務教室 (浩然樓 204)	107 學年度新設	
膳食養生實務 I II	餐飲實務教室 (蕙心樓 2 樓)	與餐飲科共用	
銀髮體適能 I II 輔具介紹與應用 I II	韻律教室 (浩然樓 B1)		
資訊管理實務 I II	電腦教室 (浩然樓 502)		

表 3-2-2-6 家政群照顧服務科 校訂課程所需設備規劃

類別	名稱	主要規格	數量及單位	設備現況
教室	家政專業教室	150 平方公尺。	1	浩然樓 202
教學設備	1.心肺復甦訓練人體模型	成人模型、兒童模型、嬰兒模型各一。	1 組	成人模型：12 組 兒童模型：預定 107 學年購入 嬰兒模型：預定 107 學年購入
	2.沐浴娃娃	1.出生 2 個月。 2.重量 3kg。 3.含男女嬰。	1 組	與【家政群實務－嬰幼兒照護實務】共用。  預定 107 學年購入
	3.色立體教學用具	色立體(將色彩的三屬性有系統的配置成三次元的立體形狀者)。	1 組	預定 107 學年購入
	4.塑膠人頭模型	乳膠材質。	1 組	預定 107 學年購入
	5.紫外線殺菌箱	儀器型，含紫外線殺菌燈管，可定時。	1 組	預定 107 學年購入
教室	電腦教室	100 平方公尺	1	
	個人電腦	螢幕、鍵盤、滑鼠、主機	40 組	浩然樓 502



## 肆、附錄

### 一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求)

#### (一)可能面臨問題

1. 少子化即將到來，民國 104 年全國高一新生從今年的 30 餘萬人驟減到 20 萬人，依家長傳統觀念及作法，公立高中為第一選擇，公立高職及升學績優的私立高中緊接在後，私立高職接最後一棒，可能面臨“等無人”的處境。
2. 私立學校普遍設立在四、五十年前，當年校舍到如今已成危險教室，政府出鉅資重建校舍，但絕不補助私校，因此本校跟其他私校一樣面臨蓋新校舍的財務問題。
3. 政府出錢出力大幅提升公立高中高職的硬體設施及師資設備，加上學費的不平等，拉大公私立學校差距，保障了公立學校在少子化時代的招生，也加速了私校的萎縮。
4. 很難聘請到專職的特教老師。

#### (二)建議解決方案

1. 本校將朝向精緻化高職新導向，為少子化時學生人數、班級數及教師數做好規劃，並逐年達成之。
2. 董事會籌資新建校舍，目標為將舊有全部拆除重建。
3. 購置提升設備的質與量，務求學生享用比公立高中職更好的設施與學習環境。
4. 提升教師的學經歷水準，讓學生能升學就業都有前途。
5. 提升輔導老師的專業進修及特教相關知能研習。

## 二、課程發展委員名單

表 4-2-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 105 學年度課程發展委員會 委員名單

職 稱	代表屬性	姓 名	所屬職群	課程專業
校長	主任委員	俞禮亮	自然領域	物理、生物
行政代表	執行秘書	俞永嘉	資訊領域	計算機概論、生物、物理
	委員	張月珠	家政職群	美顏、美膚、藝術與生活
	委員	高國慶		
	委員	孫蕙蘭(特教)	輔導領域	輔導、生命教育
教師代表	委員	黃心屏	國文科	國文
	委員	洪聖恩	英文科	英文
	委員	黃文裕	數學科	數學
	委員	楊仁杰	餐旅職群	中餐、西餐、烘焙、飲料調製
	委員	謝佩珉	餐旅職群	餐旅會計
	委員	魏睿騏	健康與體育領域	體育
	委員	新聘任	照顧服務領域	照顧服務
<b>諮詢委員</b>				
業界代表	委員	黎宸芳	家政職群	美髮
	委員	林阿文	餐旅職群	烘焙
	委員	蕭芳寧	餐旅職群	觀光
家長代表	委員	林惠儀(特教)		
社區代表	委員	徐壯華		大安堂牧師

### 三、校訂科目教學綱要

#### (一)一般科目 (以校為單位)

表 4-3-1-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	日文 I II			
	英文名稱	Japanese			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
	<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	美 容 科 時尚造型科	美 容 科	科
學分數	2	2	1	1	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	學年 學期
教學目標	一、奠定日文基礎，培養進修能力 二、藉由日語學習，吸收有關專業(餐飲、美容美髮、影視、演藝)方面的知識，藉以擴展專業研究範圍，進而配合技術升級				
教學內容	一、五十音 二、餐飲、美容美髮、影視、演藝方面專業術語				
教材來源					
教學注意 事項	需視教學實際狀況適時補充教材及製作道具				

表 4-3-1-2

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	生命教育 I II			
	英文名稱	Life Education I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	1	1			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解生命教育的意義、目的與內涵 2.認識哲學與人生的根本議題。 3.探究宗教的本質並反省宗教與個人生命的關聯。 4.思考生死課題，並學習臨終關懷與悲傷輔導的基本理念。 5.掌握道德的本質，並初步發展道德判斷的能力。 6.瞭解與反省有關性與婚姻的基本倫理議題。 7.探討生命倫理與科技倫理的基本議題。 8.體認知行合一的重要與困難，進而摸索人格統整與靈性發展的途徑。				
教學內容	1.探索生命教育內涵 2.認識人生的根本議題 3.瞭解哲學的意涵與功能 4.思考及探索宗教的起源 5.理解「宗教」一詞的意及東西方宗教的核心概念 6.能分辨及判斷正信與迷信的宗教態度 7.能深刻地思惟、感受並體察到人的宗教向度與靈性層面之可能開展 8.探索道德價值的主要特性 9.探索道德判斷時應考慮之因素				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 4-3-1-3

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱		英語會話 I—VI			
	英文名稱		English Conversation I—VI			
科目屬性	必/選修		<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
	<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目					
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	照顧服務科	照顧服務科	照顧服務科	照顧服務科	照顧服務科	照顧服務科
學分數	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
教學目標	1.訓練學生運用所學字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 2.養成學生具備有效的英語文學習方法，廣泛涉獵各領域知識之能力。 3.涵育對學生學習英語文的興趣，提升人文素養。 4.引導學生認識與瞭解科技新知、中西文化差異及國際事務。 5.培養學生獨立思考之能力。					
教學內容	1. 人際關係 2. 休閒、娛樂及運動 3. 日常生活 4. 現代科技 5. 文化及風俗民情 6. 文學與藝術 7. 語言 8. 工、商、農業等知識 9. 環境教育 10.就業					
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材					
教學注意事項	1.方法宜配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 2.應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 3.加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。					

(二)各科專業科目 (以科為單位)

1. 餐飲管理科

表 4-3-2-1-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	市場調查與資料分析			
	英文名稱	Market survey and material analysis			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input checked="" type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、教導學生以專業知識與技術為基礎，推動調查與分析專業化。 二、瞭解市場調查與資料分析的差異性。 三、學習市場調查與資料分析的相互連結及其應用。				
教學內容	一、資料分析的基礎。 二、資料清單管理與應用。 三、統計圖表的技巧。 四、資料分析與統計應用。 五、市場調查完全個案分析。 六、各式圖表綜合應用。				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲安全衛生實務			
	英文名稱	Dining safety and health practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	<p>一、能瞭解從事餐飲實務前縝密規劃及各項安全衛生必備重要性，能完成整備之要領。</p> <p>二、使學生瞭解餐飲安全衛生的應用技巧。</p> <p>三、透過實作、模擬課程，加強同學熟悉餐飲安全衛生實務的重要性。</p>				
教學內容	<p>一、從事餐飲安全衛生實務活動準備事項及要領。</p> <p>二、餐飲、安全、衛生、實務、應變原則說明。</p> <p>三、餐飲安全衛生實務活動計畫撰寫，狀況模擬與處置。</p>				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-3 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食物學概論 I II			
	英文名稱	Introduction to Food Science I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	<p>一、培養正確的食物學基本知識，並應用於餐旅服務及日常生活中，進而建立健康的飲食觀念。</p> <p>二、瞭解食物的特性、營養價值、選擇、貯存、加工與烹調時的變化。</p>				
教學內容	<p>一、食物學概論。</p> <p>二、營養素概論</p> <p>三、食物中的特殊成分的認識。</p> <p>四、飲食之安全與衛生。</p> <p>五、食物分類與製備原理。</p> <p>六、食品加工及飲食指南與理想體重等單元。</p>				
教材來源					
教學注意事項	<p>一、讓國人在享用美食之際，能兼顧生態環保。</p> <p>二、注意飲食之安全與衛生，人人都能吃的安全、吃出健康。</p>				



表 4-3-2-1-4 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國際禮儀			
	英文名稱	International Etiquette			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、了解國際禮儀的意義和重要性。 二、了解禮儀、禮節與禮貌的意義與關係。 三、學習與培養正確禮儀觀念和態度。				
教學內容	一、禮儀緒論。 二、服飾與儀態。 三、說話禮貌。 四、電話禮儀。 五、書卡禮儀。 六、餐飲宴會禮儀。				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-5 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅管理 I II			
	英文名稱	Introduction to Hospitality			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解餐旅業之內涵。 二、了解餐旅業之經營與管理。 三、熟悉餐旅業之組織結構。 四、培養學生掌握餐旅新趨之能力。				
教學內容	一、簡介餐旅業。 二、住宿業。 三、旅館業的經營管理。 四、餐飲業。 五、廚藝與餐飲經營。 六、飲料管理。 七、休閒與餐旅業。				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-6 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	客房管理 I II			
	英文名稱	Hotel Operations Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修      選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解櫃臺與服務中心的作業及程序 二、瞭解房務管理之作業及維護 三、培養對職業應有的道德及敬業精神				
教學內容	一、客居部的組織及訂房作業 二、旅客接待、服務及客帳作業 三、房務管理 四、房務維護				
教材來源					
教學注意事項	一、用講述法、參考旅遊住宿相關書籍及網路資料 二、參觀旅館實際作業情況 三、設置實習旅館供學生實際操作				

表 4-3-2-1-7 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化 I II			
	英文名稱	Culture of Food I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修      選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	探討各地飲食文化與特色、當地的美食佳餚，含特殊食材、餐廳、菜單食譜、用餐習慣等，最後對該國之飲食文化與我國飲食文化作一比較。				
教學內容	一、世界飲食文化概論 二、法國飲食文化 三、義大利飲食文化 四、英國飲食文化 五、德國飲食文化 六、西班牙飲食文化 七、美國飲食文化 八、紐澳飲食文化 九、日本飲食文化 十、中國飲食文化 十一、台灣飲食文化				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-8 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	菜單設計			
	英文名稱	Menu Design			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input checked="" type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	<p>一、菜單的定義與起源。</p> <p>二、菜單之基本認識。</p> <p>三、學習菜單設計的重要性。</p>				
教學內容	<p>一、菜單編製的依據。</p> <p>二、菜單的內容。</p> <p>三、菜單的結構。</p> <p>四、菜單設計程序。</p> <p>五、菜單的定價及策略。</p> <p>六、菜單的製作。</p> <p>七、菜單之評估。</p>				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-9 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	採購學			
	英文名稱	Purchasing			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、採購管理的過程。 三、各種餐飲採購的方法、驗收。 四、庫房管理與發放作業。 五、養成良好餐飲採購的導德與智能。				
教學內容	一、現代餐飲採購之基本概念。 二、採購部的組織系統。 三、採購之方法。 四、採購合約。 五、採購市場調查與價格預算。 六、餐飲採購品之規格。 七、驗收作業。 八、倉儲管理。 九、發放管理。				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-10 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅會計I II			
	英文名稱	Basic Accounting I II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	幫助學生建立建立正確會計觀念，並了解會計的基本方法及技術。				
教學內容	一、會計之基本概念 二、會計之基本法則 三、會計循環 四、分錄及日記簿 五、過帳及分類帳 六、試算及試算表 七、調整(一) 八、調整(二) 九、結帳 十、編表				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-11 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅成本控制 I II			
	英文名稱	Introduction to Cost Control I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	<p>一、了解菜單設計時應注意及考慮的知識。</p> <p>二、學習使用標準食譜及製作計算成本卡。</p> <p>三、科學化分析菜單並有效調整菜單內容。</p> <p>四、了解各類型餐廳菜單的設計與內容。</p>				
教學內容	<p>一、餐飲成本重要性成本控制範圍、成本類型、損益表。</p> <p>二、庫存控制直接採購、間接採購、庫存採購。</p> <p>三、標準菜單標準菜單卡、單位成本分析。</p> <p>四、肉品產值分析產值分析目的、內容、烹調損失。</p> <p>五、市場定位菜單定位。</p> <p>六、定價方法比較法、比例法、德州法。</p>				
教材來源					
教學注意事項	<p>一、教材編選：校方選定教材、自編補充教材。</p> <p>二、教學方法：示範教學、各組操作及統一評分講解。</p> <p>三、教學評量：平時成績 40%(實習操作、出席率)、期中考 10%、期末檢定 50%。</p> <p>四、教學相關配合事項：教學設備，環境時間。</p>				



表 4-3-2-1-12 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	溝通技巧			
	英文名稱	Interpersonal communication skill			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、熟悉人際溝通的基本技巧 二、具備團體通的互動技巧 三、應用人際溝通技巧解決問題				
教學內容	一、人際溝通概論 二、溝通的基本技巧 三、傾聽與同理心 四、人際互動技巧 五、團體的溝通 六、求職和升學面談				
教材來源					
教學注意事項	一、在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力，興趣與需要 二、教學方法宜多元化而有彈性，著重人際溝通技巧、演練與應用 一、採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口式、筆式等，並著重情境評量。				

表 4-3-2-1-13 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作			
	英文名稱	FrontPage Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input checked="" type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	<p>一、能了解網頁設計在各行各業的應用。</p> <p>二、能利用網路資源，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。</p> <p>三、能具備操作影像處理及網頁設計軟體的基本技能。</p> <p>四、加強網站規劃及管理實務。</p> <p>五、培養正確使用電腦的態度。</p>				
教學內容	<p>一、網際網路應用。</p> <p>二、影像處理。</p> <p>三、網頁製作軟體教學及網站之規劃管理。</p>				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-1-14 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話 I II			
	英文名稱	Meal travel Japanese Conversation I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解日文句型並作實際運用 二、教學內容融入周遭生活情境，提升學習興趣 三、給予充分口說練習機會，加強日文口語熟悉度 四、透過日本傳統節慶及流行之解說，增進學生對日本文化之了解及認知 五、以觀光餐旅專門用語、單字，實務會話練習等，以提高學習興趣並增加聽、說、讀、寫的能力				
教學內容	一、接機、行程說明、旅館、餐廳安排 二、市區觀光、打電話、傳真、留言、外幣兌換 三、購物、送機、團體住宿飯店、與當地導遊聯絡 四、水電、貨幣、交通、天氣說明 五、移民局入境手續、關行李對話				
教材來源					
教學注意事項	一、建議以上基本句型及時態變化可增加。 二、CD 補充教材以利會話練習。 三、加強觀光專業用語字彙。 四、觀光專業用語字彙。				

表 4-3-2-1-15 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	生活美語III			
	英文名稱	English Conversation I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	<p>一、培養學生運用所學簡易的字詞與語法，實際運用於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中</p> <p>二、培養學生具備英語文有效的學習方法與正確的學習態度，並涵育英語文的學習興趣，提升人文素養</p> <p>三、培養學生獨立思考與價值判斷之能力</p> <p>四、指導學生認識與了解中西文化差異、國際事務、科技新知和世界觀</p>				
教學內容	<p>一、加強練習現在式、過去式和未來式；「生日與禮物」+「聊聊友誼」則是這個單元的重點</p> <p>二、可數名詞和不可數名詞的用法</p> <p>三、未來式的表達和頻率副詞的應用</p> <p>四、學習如何給予「建議」的英文說法；學習用「比較級」</p> <p>五、學習如何使用「最高級」</p> <p>六、學習大眾運輸系統的英文用法</p>				
教材來源					
教學注意事項	視實際相關教學而定				

表 4-3-2-1-16 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	應用數學 I II			
	英文名稱	Rescue mathematics I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、能了解高職數學的基本教學內容 二、能將高職數學所學習的內容，應用到實際的解題中 三、能由教學的分機過程中學到舉一反三的能力 四、加強數學演算能力及本單元的深度				
教學內容	一、單元複習 二、統整複習				
教材來源					
教學注意事項	配合課程製作相關道具				

## 2. 觀光事業科

表 4-3-2-2-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光學概要 I II			
	英文名稱	Introduction to Tourism			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、導引學習觀光事業的基本概念與知識 二、了解我國與國際觀光事業發展概況並熟習觀光市場與行銷概念 三、奠定進一步學習觀光事業的基礎，使能具有擔任觀光之管理及服務等能力。				
教學內容	一、觀光事業的概況（觀光事業的概述、起源與發展、範疇等） 二、觀光發展政策與組織（我國與國際觀光事業發展概況、觀光組織） 三、觀光服務業（服務業的涵義、特性、內容以及經營管理） 四、觀光市場與行銷（觀光市場的概念、觀光需求與供應、行銷概念）				
教材來源					
教學注意事項	一、本課程教學以講述為主 二、講解時深入淺出，並以影帶、圖片讓學生了解觀光服務的重要，提高學生學習興趣 三、分組收集觀光資料並討論。				

表 4-3-2-2-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光行政與法規 I II			
	英文名稱	Tourism Administration and Laws			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解各級觀光行政機構的組織及職掌 二、培養對各項重要法規有正確認識 三、培養觀光從業人員的正確守法觀念與態度				
教學內容	一、發展觀光條例 二、交通部觀光局組織條例與辦事細則 三、觀光旅館業管理規則 四、旅行業管理規則 五、領隊人員管理規則 六、導遊人員管理規則 七、國內及國外旅遊契約書 八、民法債篇 九、教學注意事項相關法規				
教材來源					
教學注意事項	二、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣 三、教師可邀請具有觀光實務之人任作相關法規之演講				

表 4-3-2-2-3 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日語 I II			
	英文名稱	Meal travel Japanese			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、了解日文句型並作實際運用 二、教學內容融入周遭生活情境，提升學習興趣 三、給予充分口說練習機會，加強日文口語熟悉度 四、透過日本傳統節慶及流行之解說，增進學生對日本文化之了解及認知 五、以觀光餐旅專門用語、單字，實務會話練習等，以提高學習興趣並增加聽、說、讀、寫的能力				
教學內容	一、接機、行程說明、旅館、餐廳安排 二、市區觀光、打電話、傳真、留言、外幣兌換 三、購物、送機、團體住宿飯店、與當地導遊聯絡 四、水電、貨幣、交通、天氣說明 五、移民局入境手續、關行李對話				
教材來源					
教學注意事項	一、建議以上基本句型及時態變化可增加。 二、CD 補充教材以利會話練習。 三、加強觀光專業用語字彙。 四、觀光專業用語字彙。				



表 4-3-2-2-4 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅館人力資源管理			
	英文名稱	Hotel Human Resource Management			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解旅館業性質與觀光產業發展之關係 二、建立旅館業組織與結構之基本概念 三、瞭解旅館人力資源之規劃原則與方法 四、認識僱傭關係並建立職業道德 五、瞭解旅館各部門工作職掌				
教學內容	一、旅館業之介紹與發展概況 二、飯店組織與結構 三、飯店人力資源規劃與管理 四、員工關係與安全管理 五、部門職掌與工作說明				
教材來源					
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣 三、安排學生至旅館相關產業參觀，實地瞭解旅館業人力資源運作狀況				

表 4-3-2-2-5 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光地理概論			
	英文名稱	Tourism Geography			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第二學期				
教學目標	一、認知方面:使學生能正確區分觀光資源屬性之不同定義 二、技能方面:使學生清楚瞭解台灣及各國之觀光資源 三、情意方面:培養學生掌握觀光產業各經濟活動，為升學就業做準備				
教學內容	一、第一篇 緒論篇 觀光地理的觀念與意義、觀光與經緯度、觀光與地圖的應用 二、第二篇 人文環境與觀光 歷史文化觀光資源、聚落建築與古蹟、交通運輸與觀光 三、第三篇 空間環境與行為觀光地區的分類 四、第四篇 世界各國觀光導遊 亞洲各國觀光環境、非洲各國觀光環境、歐洲各國觀光環境				
教材來源					
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣 三、教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學				

表 4-3-2-2-6 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	臺灣觀光資源概論			
	英文名稱	Introduction of Taiwan Tourism Resources			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第二學期				
教學目標	一、認知方面:使學生能正確區分觀光資源屬性之不同定義 二、技能方面:使學生清楚瞭解台灣及各國之觀光資源 三、情意方面:培養學生掌握觀光產業各經濟活動，為升學就業做準備				
教學內容	一、觀光資源的內涵與發展過程 二、觀光資源系統及其政策組織 三、觀光事業之認識 四、觀光活動對社會的影響				
教材來源					
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣 三、教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學				

表 4-3-2-2-7 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話 I II			
	英文名稱	Japanese Conversation ( I II )			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、注重單字、句型、練習、會話。第三冊以後餐旅專門用語、單字，實務會話練習等，以提高學習興趣。 二、基礎單字、句型、練習、會話。第三冊以後以觀光餐旅專門用語、單字，實務會話練習等，以提高學習興趣並增加聽、說、讀、寫的能力 三、旅館專用語與實用會話，運用實務會話練習，加強說、聽能力				
教學內容	一、第一、二冊為基本入門，第三冊開始為觀光日語基礎會話，第四冊至第六冊為餐飲旅館觀光日文會話及相關語彙，使同學從一年級開始就能打好日文基礎，以便將來在觀光餐旅業中日語能暢通無止。 二、第三冊開始至第來冊為餐飲旅館觀光日文會話及相關語彙，一學年已打好日文基礎，第三冊開始真正進入專業領域字彙與例句。				
教材來源					
教學注意事項	一、建議以上基本句型及時態變化可增加 二、CD 補充教材以刊會話練習 三、加強旅館專業用語字彙 四、旅館專業用語字彙				

表 4-3-2-2-8 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅館管理 I II			
	英文名稱	Hotel Management			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、培養對旅館的正確概念 二、瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神 三、瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序				
教學內容	一、旅館導論 二、旅館的組織 三、旅館的業務與行銷 四、人事與訓練 五、保防、消防與急救 六、旅館電腦作業系統介紹 七、未來發展與趨勢 八、旅館職業道德				
教材來源					
教學注意事項	一、利用講述法，多列舉實務界說明，以增強學生對旅館管理相關訊息 二、參觀旅館實際作業情況 三、採用各種輔助教具，以提高學生學習興趣				

表 4-3-2-2-9 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅遊規劃 I II			
	英文名稱	Touring Program			
科目屬性	必 / 選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解旅程規劃之步驟與方法 二、增進旅程規劃之包裝與設計知識 三、促進旅程規劃之成本分析與行銷推廣技能				
教學內容	一、遊程規劃概念 二、遊程規劃市場分析 三、遊程規劃之步驟 四、簽證與護照 五、遊程規劃之結構與考量因子 六、遊程規劃之包裝與設計 七、遊程之成本與定價 八、遊程之行銷推廣				
教材來源					
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣				

表 4-3-2-2-10 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	休閒資源調查與分析			
	英文名稱	Market survey and material analysis			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	<p>一、教導學生以專業知識與技術為基礎，推動調查與分析專業化。</p> <p>二、瞭解市場調查與資料分析的差異性。</p> <p>三、學習市場調查與資料分析的相互連結及其應用。</p>				
教學內容	<p>一、資料分析的基礎。</p> <p>二、資料清單管理與應用。</p> <p>三、統計圖表的技巧。</p> <p>四、資料分析與統計應用。</p> <p>五、市場調查完全個案分析。</p> <p>六、各式圖表綜合應用。</p>				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-2-11 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	航空票務基礎知識			
	英文名稱	Aviation ticket clerk elementary knowledge			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、使學生瞭解航空運輸組織並學習票務作業及票價計算 二、觀光科學生在修畢觀光學概要，具備對航空公司的先備知識後方可選修				
教學內容	一、航空概論 二、航空組織與航空運輸之認識 三、空中交通的演進 四、時差與時間換算 五、機票內容及使用須知 六、相關憑證 七、機票價格 八、電腦訂位系統相關內容之顯示與認識 九、票價計算原則				
教材來源					
教學注意事項	一、為利教學，教師宜搭配下列輔助教學:航空公司代號、城市與機場代號、貨幣代號、航空飛行相關術語與解釋 二、時間換算及飛航時間計算單元宜搭配教具，建構學生全球飛航觀念				



表 4-3-2-2-12 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國際禮儀			
	英文名稱	International Etiquette			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	一、了解國際禮儀的意義和重要性 二、了解禮儀、禮節與禮貌的意義與關係 三、學生與培養正確禮儀觀念和態度				
教學內容	一、禮儀緒論 二、服飾與儀態 三、說話禮貌 四、電話禮儀 五、書卡禮儀 六、餐飲宴會禮儀				
教材來源					
教學注意事項	一、教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告 二、以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果 三、利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念 四、教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講				

表 4-3-2-2-13 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	廣告與公關策略			
	英文名稱	Tactic of Commercial			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	利用行銷手法搭配廣告及公關，增加業務。				
教學內容	一、 旅遊廣告 二、 旅遊公關				
教材來源					
教學注意事項	一、 教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告 二、 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果				

表 4-3-2-2-14 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導覽與解說技巧 I II			
	英文名稱	Survey and illustration skill			
科目屬性	必 / 選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、能清楚瞭解導覽的意義與功能 二、使學生能正確理解導覽的技能 三、使學生能結合學理及實務經驗，養成導覽人員的基本態度與專養				
教學內容	一、導覽概論 二、自然保育與環境教育 三、解說內容 四、人員解說 五、非人員解說 六、解說原則與技巧 七、主題解說 八、特殊團體處理 九、解說規劃等				
教材來源					
教學注意事項	一、使學生對於解說教育能有進一步的瞭解 二、能運用在日後實際工作中 三、在休閒遊憩活動中享受大自然的美				

表 4-3-2-2-15 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅管理 I II			
	英文名稱	Introduction to Hospitality			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解餐旅業之內涵。 二、了解餐旅業之經營與管理。 三、熟悉餐旅業之組織結構。 四、培養學生掌握餐旅新趨之能力。				
教學內容	一、簡介餐旅業。 二、住宿業。 三、旅館業的經營管理。 四、餐飲業。 五、廚藝與餐飲經營。 六、飲料管理。 七、休閒與餐旅業。				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-2-16 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	客房管理 I II			
	英文名稱	Hotel Operations Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解櫃臺與服務中心的作業及程序 二、瞭解房務管理之作業及維護 三、培養對職業應有的道德及敬業精神				
教學內容	一、客居部的組織及訂房作業 二、旅客接待、服務及客帳作業 三、房務管理 四、房務維護				
教材來源					
教學注意事項	一、用講述法、參考旅遊住宿相關書籍及網路資料 二、參觀旅館實際作業情況 三、設置實習旅館供學生實際操作				

表 4-3-2-2-17 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化 I II			
	英文名稱	Culture of Food I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	探討各地飲食文化與特色、當地的美食佳餚，含特殊食材、餐廳、菜單食譜、用餐習慣等，最後對該國之飲食文化與我國飲食文化作一比較。				
教學內容	一、世界飲食文化概論 二、法國飲食文化 三、義大利飲食文化 四、英國飲食文化 五、德國飲食文化 六、西班牙飲食文化 七、美國飲食文化 八、紐澳飲食文化 九、日本飲食文化 十、中國飲食文化 十一、台灣飲食文化				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-2-18 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅會計I II			
	英文名稱	Basic Accounting I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	幫助學生建立建立正確會計觀念，並了解會計的基本方法及技術。				
教學內容	會計之基本概念 會計之基本法則 會計循環 分錄及日記簿 過帳及分類帳 試算及試算表 調整(一) 調整(二) 結帳 編表				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-2-19 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光行銷學			
	英文名稱	Tourism Marketing			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、認識正確的觀光行銷市場 二、了解觀光行銷學的理论架構 三、熟悉觀光行銷學的觀念與技巧 四、介紹觀光行銷、推廣等方法與重要性 五、建立觀光行銷管理能力 六、瞭解觀光產品市場與培養銷售能力的專業知識，為當代觀光從事人員的必備要件				
教學內容	建立學生對行銷組合(4p)之認識、市場定位區隔及制定行銷計劃書畫(組織使命、行銷目標訂定、行銷策略擬訂到行動方案執行)製作，培養學生搜集資料及與產業主訪談之能力，進而提昇各項銷售相關之專業知識。				
教材來源					
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣				



表 4-3-2-2-20 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅成本控制 I II			
	英文名稱	Introduction to Cost Control I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解菜單設計時應注意及考慮的知識。 二、學習使用標準食譜及製作計算成本卡。 三、科學化分析菜單並有效調整菜單內容。 四、了解各類型餐廳菜單的設計與內容。				
教學內容	一、餐飲成本重要性成本控制範圍、成本類型、損益表。 二、庫存控制直接採購、間接採購、庫存採購。 三、標準菜單標準菜單卡、單位成本分析。 四、肉品產值分析產值分析目的、內容、烹調損失。 五、市場定位菜單定位。 六、定價方法比較法、比例法、德州法。				
教材來源					
教學注意事項	一、 教材編選：校方選定教材、自編補充教材。 二、 教學方法：示範教學、各組操作及統一評分講解。 三、 教學評量：平時成績 40%(實習操作、出席率)、期中考 10%、期末檢定 50%。 四、 教學相關配合事項：教學設備，環境時間。				

表 4-3-2-2-21 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	休閒財務管理			
	英文名稱	Financial Management			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解財務報表				
教學內容	一、財務報表的意義 二、財務報表的應用 三、財務報表如何分析				
教材來源					
教學注意事項	一、教材編選：校方選定教材、自編補充教材。 二、教學相關配合事項：教學設備，環境時間。				

表 4-3-2-2-22 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	溝通技巧			
	英文名稱	Interpersonal communication skill			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、熟悉人際溝通的基本技巧 二、具備團體通的互動技巧 三、應用人際溝通技巧解決問題				
教學內容	一、人際溝通概論 二、溝通的基本技巧 三、傾聽與同理心 四、人際互動技巧 五、團體的溝通 六、求職和升學面談				
教材來源					
教學注意事項	一、在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力，興趣與需要 二、教學方法宜多元化而有彈性，著重人際溝通技巧、演練與應用 三、採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口式、筆式等，並著重情境評量。				

表 4-3-2-2-23 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作			
	英文名稱	FrontPage Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	<p>一、能了解網頁設計在各行各業的應用。</p> <p>二、能利用網路資源，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。</p> <p>三、能具備操作影像處理及網頁設計軟體的基本技能。</p> <p>四、加強網站規劃及管理實務。</p> <p>五、培養正確使用電腦的態度。</p>				
教學內容	<p>一、網際網路應用。</p> <p>二、影像處理。</p> <p>三、網頁製作軟體教學及網站之規劃管理。</p>				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-2-2-24 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	應用數學 I II			
	英文名稱	Rescue mathematics I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、能了解高職數學的基本教學內容 二、能將高職數學所學習的內容，應用到實際的解題中 三、能由教學的分機過程中學到舉一反三的能力 四、加強數學演算能力及本單元的深度				
教學內容	一、單元複習 二、統整複習				
教材來源					
教學注意事項	配合課程製作相關道具				

### 3. 時尚造型科

表 4-3-2-3-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美容概論 I II			
	英文名稱	Introduction to Cosmetology			
科目屬性	必/選修	■必修		□選修	
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、了解美容美髮的基本概念，奠定美容美髮的理論基礎 二、培養學生的美感及美的鑑賞力 三、培養其職業道德及敬業精神 四、對整體造型有基本概念				
教學內容	一、緒論 二、認識化妝品 三、美膚 四、美顏 五、美髮 六、商業禮儀 七、人際關係與溝通 八、服飾與色彩 九、化妝造型 十、美容院經營與行銷 十一、職業道德規範 十二、美容業未來的趨勢與發展 十三、生涯規劃				
教材來源					
教學注意事項	可蒐集各種美容資料，增加學生學習興趣				

表 4-3-2-3-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	應用色彩學			
	英文名稱				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、結合色彩學與彩粧運用。 二、應用於日常生活中，如服裝穿著、居家佈置、飲食烹調等。				
教學內容	一、 生命色彩學 二、 保養品介紹與護膚 三、 基因色彩學與服飾搭配 四、 禮服與彩妝的搭配 五、 娃娃妝 六、 青春 party 妝 七、 大頭貼妝 八、 復古妝 九、 宴會伴娘妝 十、 時尚彩妝				
教材來源					
教學注意事項	以課堂實做的方式，培養認知色彩理論與應用策略。				

表 4-3-2-3-3 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美容經營與行銷 I II			
	英文名稱	Management and Marketing of Cosmetics I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
	科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目			
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、瞭解美容院經營行銷的基本理論 二、瞭解美容院的經營運作，充實行銷能力 三、養成正確的經營理念、職業道德及服務社會的精神				
教學內容	一、緒論 二、美容院的組織型態 三、美容院的創立 四、美容院的經營管理 五、美容商品的行銷 六、顧客服務與管理 七、員工管理 八、市場營運 九、產品策略 十、廣告 十一、經營分析 十二、美容與職業道德 十三、生涯規劃				
教材來源					
教學注意事項	讓學生分組實習以達到理論與實務結合的目的；可安排參觀教學，實地瞭解，以提升學習效果				



表 4-3-2-3-4 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	應用美術				
	英文名稱	Applied Arts				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目					
適用科別	時尚造型科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第二學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	
教學目標	一、使學生了解色彩的屬性及其特質 二、使學生具備色彩搭配的能力 三、使學生擁有紙圖彩妝造型繪製能力 四、了解應用美術的內涵、發展及相關職業 五、引發學習應用美術的興趣 六、了解應用美術應用於日常生活之重要性					
教學內容	協助學生了解應用美術的內涵、發展及相關職業、充實相關知能，以適應與改善生活，並激發學生學習的興趣。 一、應用美術的意義、範圍與重要性 二、基礎素描介紹 三、臉型分析 四、五官結構的表現 五、頭部動態 六、髮性概論 七、色彩學概說 八、設計概論 九、臉型與髮型設計 十、各式髮型設計 十一、整體髮型設計					
教材來源						
教學注意事項						

表 4-3-2-3-5 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	人體生理學概論 I II			
	英文名稱	Introduction to Physiology I II			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、可以說出人體各部的構造和功能 二、熟悉人體生理學與美容的關係 三、了解養生保健的方法				
教學內容	一、緒論 二、皮膚系統 三、循環系統 四、肌肉系統 五、骨骼系統 六、神經系統 七、呼吸系統 八、消化系統 九、排泄系統 十、內分泌系統 十一、生殖系統				
教材來源					
教學注意事項	一、需有國中健康教育及生物基礎 二、蒐集各種人體掛圖、圖片作為輔助教材 三、多媒體輔助教學，增進學習效果 四、教學生活化，注重保養，以期每個人都能擁有健康美				

表 4-3-2-3-6 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	整體造型實務實習 I-III			
	英文名稱	Overall Style Design I-III			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科	科	科
學分數	2	2	2		
開課年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、使學生了解整體美理論及概念 二、了解中西服裝、髮型、化妝、造型之流行史及流行趨勢之走向 三、了解各種臉型、髮型之型態美，造型設計的專業知識與應用技巧 四、如何掌握個人整體造型的特色 五、培養專業整體造型設計的技巧能力 六、培養學生的審美觀及美的鑑賞力 七、培養學生創作設計的能力，掌握流行的敏感度				
教學內容	一、流行趨勢分析 二、彩妝之美 三、臉型判別分析、膚色與服飾色彩 四、彩妝造型、面部裝扮與配飾 五、髮型的演變、髮型設計 六、特殊材質認識及飾品製作 七、服飾與造型 八、整體造型實務應用				
教材來源					
教學注意事項	實務操作演練並了解學生學習狀況；多觀摩校內外各項技藝競賽				

照顧服務科

表 4-3-3-5-3 臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	長期照顧概論			
	英文名稱	Indroduction to Long-Term Care I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	1.瞭解長期照護概況。 2.認識長期照護政策現況與規劃。 3.認識長期照護需求與評估。 4.認識長期照護之各種服務方案(機構、社區居家)。 5.認識個案管理、出院計畫於長期照護服務之應用。 6.認識家庭照顧者之功能與角色及其需求與資源運用。 7.瞭解長期照護品質管理策略與經營。				
教學內容	1.長期照護概況。 2.長期照護政策現況與規劃。 3.長期照護體系與團隊。 4.長期照護個案之評估與問題處理原則。 5.家庭照顧者的功能與角色及其需求與資源運用。 6.個案(照顧)管理者與長期照護。 7.長期照護之相關議題與發展。				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 4-3-3-5-4

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	心理學概要			
	英文名稱	Introduction to Psychology			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第二學期				
教學目標	1.藉由心理學認知，協助學生健全的人格發展。 2.培養學生應用心理學基礎概念，以增進自我，有解決問題的能力。 3.培養學生傾聽與反應技巧的能力。 4.提升學生創造想像。 5.養成學生尊重與接納，真誠與一致同理心。				
教學內容	1.心理學基礎概念(意義與性質) 2.心理與生理的關連性 3.老年人心理 4.行為與態度、天性與環境 5.挫折焦慮適應 6.感覺與知覺 7.情緒與生活 8.記憶 9.認知、語言與智力 10.動機與情緒 11.人格理論 12.壓力與健康 13.心理疾患				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 4-3-3-5-5

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	人體結構概論 I II			
	英文名稱	Introduction to Human Anatomy I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期			
教學目標	1. 培養學生了解人體結構與功能。 2. 增進學生對人體功能概論的認知。 3. 從認識人體的結構中了解生命特徵。 4. 培養學生的專業基本能力，以達到學以致用的目的。				
教學內容	1. 人體結構概論 2. 運動發起的變化 3. 身體的奧妙 4. 身體組織層次 5. 組織架構 6. 器官系統—外皮、骨骼、肌肉、神經、內分泌、消化、循環、淋巴、尿液以及生殖 7. 身體的功能與生命的變化 8. 男性與女性人體結構的區分				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.各項教學活動應配合多媒體教學示範。 3.可利用視聽教室進行教學。				

表 4-3-3-5-6

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	基本照顧技術 I II			
	英文名稱	Basic Skills of Caring III			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1. 瞭解專業照顧體系。 2. 認識溝通技巧與專業性人際關係互動。 3. 運用照顧過程去瞭解全人本質及其基本需求。 4. 理解臨床基本照顧技術與原理。 5. 奠定好基礎、融會貫通後以致用於臨床				
教學內容	1. 人類基本需要與健康 2. 專業性人際關係與溝通 3. 照顧人員角色與功能 4. 體溫、脈搏、呼吸、血壓的認識、測量與記錄 5. 個人衛生與照顧 6. 床鋪整潔維護的目的及鋪床原則 7. 毛髮護理的目的、原則及注意事項 8. 口腔清潔的重要性及目的 9. 認識背部護理的重要性 10. 指(趾)甲護理原則及注意事項 11. 心理社會層面及臨終照護 12. 技術練習				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

(三)各科實習科目 (以科為單位)

1. 餐飲管理科

表 4-3-3-1-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作			
	英文名稱	Project Study			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、菜單的設計研究。 二、菜餚製作的設計研究。 三、場地及餐桌佈置的設計研究。 四、服務流程及方式介紹操作。 五、節目的設計研究。				
教學內容	一、課程簡介 實務專題製作簡介。 二、研究計畫 報告研究計畫。 三、資料蒐集 蒐集相關資訊。 四、菜單的設計及研究。 五、菜餚的製作及研究。 六、撰寫報告 撰寫研究報告 七、報告修正 指導老師指正。 八、發表準備。 九、成果發表 發表研究成果。				
教材來源					
教學注意事項	一、教材編選：校方選定教材、自編補充教材。 二、教學方法：示範教學、各組操作及統一評分講解。 三、教學評量：平時成績 40%(實習操作、出席率)、期中考 10%、期末檢定 50%。 四、教學資源：專業廚房、美學文化。 五、教學相關配合事項：教學設備，環境時間。				



表 4-3-3-1-2

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅實務實習 I - III			
	英文名稱	Practice of Meals and Drinks I - III			
科目屬性	必/選修	■必修		□選修	
	□一般科目	□專業科目	■實習、實務、實驗科目		
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科		
學分數	3	3	3		
開課年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期		
教學目標	一、讓學生熟練廚房與外場的工作流程。 二、認識採購、驗收、倉儲、發貨餐飲製作之前置作業，增進專業知識及作業能力。 三、增進餐飲製作衛生知識，培養職業道德。 四、認識餐飲種類、組織，並實際操作整體作業流程。 五、熟練服務方式，培養正確服務觀念及教導學習服務精神。				
教學內容	一、烹飪技能實習。 二、廚房作業介紹並實際演練操作。 三、外場服勤方式種類介紹並實際演練。 四、介紹餐飲市場最新動態。				
教材來源					
教學注意事項	一、本課程為學生到餐飲業者店家實習內容。 二、學生必須修滿規定之實習時數。 三、由學生實習的餐飲業者評比分數。				

表 4-3-3-1-3

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅技術			
	英文名稱	Restaurant skills			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、讓學生瞭解食品衛生安全的重要性。 二、讓學熟悉考照題目及加強練習。 三、考照流程的熟悉及習慣。				
教學內容	一、考照學科研究解析。 二、衛生安全重點研究解析。 三、考題練習討論。 四、考場規則講解。 五、器具及可攜帶物品介紹。				
教材來源					
教學注意事項	一、教材編選：校方選定教材、自編補充教材。 二、教學方法：示範教學、各組操作及統一評分講解。 三、教學評量：平時成績 40%(實習操作、出席率)、期中考 10%、期末檢定 50%。 四、教學資源：專業教室、美學文化。 五、教學相關配合事項：教學設備，環境時間。				

表 4-3-3-1-4 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烘焙食品製作實習III			
	英文名稱	Bakery manufacture practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
	科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目			
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、能瞭解從事烘焙食品製作前續規劃及各項整備重要性，與完成整備之要領。 二、使學生瞭解烘焙食品製作前須具備的安全應用技術。 三、透過實作、模擬課程，加強同學熟悉烘焙食品製作技能。				
教學內容	一、烘焙食品製作狀況模擬與處置。 二、2分比的換算、蛋糕製作及麵包製作、餅乾類製作技巧。 三、接受考試練習，使受訓學生達到技術士丙級水準。				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-3-1-5

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習III			
	英文名稱	The Chinese meal cooks the practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、讓學生了解中國各菜系的分佈及特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特色佳餚。				
教學內容	一、中餐教室守則及環境區域。 二、各項器具介紹及使用示範。 三、中式經典菜餚典故介紹。 四、實作：廣東、四川、湖南、廣西、潮州、台灣等地方菜色。				
教材來源					
教學注意事項	一、教材編選：校方選定教材、自編補充教材。 二、教學方法：示範教學、各組操作及統一評分講解。 三、教學評量：平時成績 40%(實習操作、出席率)、期中考 10%、期末檢定 50%。 四、教學資源：專業廚房、美學文化。 五、教學相關配合事項：教學設備，環境時間。				

表 4-3-3-1-6

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	台式料理III			
	英文名稱	The Taiwanese meal cooks the practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、讓學生了解台菜特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特色佳餚。				
教學內容	一、中餐教室守則及環境區域。 二、各項器具介紹及使用示範。 三、實作：台灣地方菜色。				
教材來源					
教學注意事項	一、教材編選：校方選定教材、自編補充教材。 二、教學方法：示範教學、各組操作及統一評分講解。 三、教學評量：平時成績 40%(實習操作、出席率)、期中考 10%、期末檢定 50%。 四、教學資源：專業廚房、美學文化。 五、教學相關配合事項：教學設備，環境時間。				

表 4-3-3-1-7 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專業分組III			
	英文名稱	The Taiwanese meal cooks the practice I II			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、依學生興趣分組教學，增加實務經驗。				
教學內容	一、教室守則及環境區域。 二、各項器具介紹及使用示範。 三、實作：蛋糕裝飾、台灣小吃、辦桌外燴…。				
教材來源					
教學注意事項	一、教材編選：校方選定教材、自編補充教材。 二、教學方法：示範教學、各組操作及統一評分講解。 三、教學評量：平時成績 40%(實習操作、出席率)、期中考 10%、期末檢定 50%。 四、教學資源：專業廚房、美學文化。 五、教學相關配合事項：教學設備，環境時間。				

表 4-3-3-1-8

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	日本料理			
	英文名稱	Japanese Dishes			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、建立學生對日本飲食文化的概念。 二、瞭解日式料理的分類與內涵。 三、具備製作日式料理的基礎能力。				
教學內容	一、日本飲食文化介紹。 二、日本料理的分類與特性介紹。 三、基本壽司製作。 四、燒烤類製作。 五、蒸煮類製作。 六、醋漬物製作。 七、日式火鍋料理。				
教材來源					
教學注意 事項	一、自編講義。 二、以口頭講解、動作示範、多媒體教材方式進行。				

表 4-3-3-1-9 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實務III			
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、蔬果切雕概念、材料介紹。 二、刀具認知、保養及刀法介紹。 三、熟悉各種雕刻方法。				
教學內容	一、大黃瓜基礎切割—摺疊法 二、蕃茄平面盤飾、花式變化。 三、茄子、蒜苗基礎切割。 四、柳橙、檸檬杯飾應用。 五、紅蘿蔔配餐花切割。 六、紅蘿蔔櫻花、蝴蝶切割。 七、蘋果立面切割。 八、蘋果立體切割。 九、紅、綠甜椒葉片切割。 十、白蘿蔔基—菊花。 十一、零雕組合—荷花。 十二、零雕組合—牡丹。				
教材來源					
教學注意事項					



科目名稱	中文名稱	西式烹調實習III			
	英文名稱	Western Foods cooking Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期			
教學目標	<p>一、西餐食物材料的認識與基礎的備製工作。</p> <p>二、學會香料與基本調味料之認識與使用等。</p> <p>三、瞭解並熟悉廚房基礎工作內容。</p> <p>四、應用於實際工作之食材選購，儲藏，烹調及衛生。</p>				
教學內容	<p>一、認識廚房機具設備。</p> <p>二、廚房常用辛香料認識。</p> <p>三、基本刀工練習。</p> <p>四、基本海鮮製備。</p> <p>五、基本家禽前製備。</p> <p>六、高湯、湯品的製備。</p> <p>七、基本母醬汁製備。</p> <p>八、蔬菜類基本食物製備。</p> <p>九、澱粉類基本食物製備。</p> <p>十、基礎沙拉及沙拉醬之製備。</p> <p>十一、早餐類基本食物製備。</p> <p>十二、基本廚房點心製備。</p>				
教材來源					
教學注意事項					

科目名稱	中文名稱	鐵板燒			
	英文名稱	Tappasaki			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、各式鐵板燒料理之基本認識。 二、分組親自動手做。				
教學內容	一、介紹鐵板燒設備之使用方法。 二、菜之製備。 三、肉料理之製備。 四、海鮮料理之製備。 五、菜單設計。 六、桌邊烹調之技巧。 七、實習操作考試。				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-3-1-12

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西點製作III			
	英文名稱	Western Snacks			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、各式西點材料之基本認識、百分比之計算 二、各式蛋糕、小餅乾、鬆餅、雜糧麵包、泡芙、節令點心製作 三、分組親自動手做				
教學內容	一、瑞士捲、馬德雷蛋糕、水果蛋糕、馬芬蛋糕百分比的介紹 二、丹麥小西餅、瓦片、天鵝泡芙、布丁餡的變化 三、荷蘭鄉村蛋糕、史康、乳酪蛋糕、波士頓蛋糕 四、雜糧歐式麵包、薑餅屋				
教材來源					
教學注意事項					

科目名稱	中文名稱	中式點心III			
	英文名稱	Chinese Pastry			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識中國點心與文化特色。 二、對點心之物料習得點心製作技巧。				
教學內容	一、中式點心材料介紹及器具之認識/ 實習換算配方講解。 二、麵食點心油酥皮類製作。 三、水和類麵條的製作原理及機制麵條。 四、麵食點心水和麵類燙麵製作技巧。 五、廣式點心。 六、上海點心。 七、大量製作、點心的包裝應用。				
教材來源					
教學注意事項					

科目名稱	中文名稱	名菜料理			
	英文名稱	Famous cuisine ingredients			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	<p>一、讓學生了解中國各菜系的分佈及特點。</p> <p>二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。</p> <p>三、認識與學習調味料的運用。</p> <p>四、使學生習得基本技巧，進而創造特色佳餚。</p>				
教學內容	<p>一、教室守則及環境區域。</p> <p>二、各項器具介紹及使用示範。</p> <p>三、中式經典菜餚典故介紹。</p> <p>四、實作：廣東、四川、湖南、廣西、潮洲、地方菜色。</p>				
教材來源					
教學注意事項	<p>一、教材編選：校方選定教材、自編補充教材。</p> <p>二、教學方法：示範教學、各組操作及統一評分講解。</p> <p>三、教學評量：平時成績 40%(實習操作、出席率)、期中考 10%、期末檢定 50%。</p> <p>四、教學資源：專業廚房、美學文化。</p> <p>五、教學相關配合事項：教學設備，環境時間。</p>				

## 2. 觀光事業科

表 4-3-3-2-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作			
	英文名稱	Topic on Tourism			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、培養觀光方面的專門知識 二、具備設計企劃專題，深入探討的能力 三、具備分析與欣賞專題製作作品之能力				
教學內容	一、專題的選定 二、專題製作企劃階段 三、製作的時間表與工作分配 四、專題製作的行銷與宣傳 五、賞析教學注意事項專題製作的作品 六、如何讓專題製作的計畫執行 七、影劇專題製作應注意的工作細節。				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-3-2-2 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅實務實習 I - III			
	英文名稱	Practical Training I - III			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科		
學分數	3	3	3		
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期		
教學目標	一、培育觀光相關產業之基礎實用專業人才 二、傳授觀光事業之基層作業與實用技能 三、加強觀光相關產業專業知識及技能之養成與應用，以奠定終身學習及生涯發展之基礎				
教學內容	一、瞭解習領隊實務作業 二、熟悉餐飲服務技能 三、瞭解客房實務流程				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-3-2-3

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅技術			
	英文名稱	Tourism Skills			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、教學採循序漸進，使學生逐步學習調酒丙級、餐飲服務技術等每一環節 二、本科目實務重於理論，從事操作練習 三、教學時配合場地及器皿，從事操作練習 四、採用各種輔助教具，以加強學習效果				
教學內容	一、調酒丙級 二、餐飲服務技術 三、日文檢定 四、全民英檢				
教材來源					
教學注意事項					



表 4-3-3-2-4 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	團康技巧實務			
	英文名稱	The Activities of Group			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	1. 引導學生瞭解團康活動的基本概念，以增進學生對於團體活動帶領的知識。 2. 訓練學生親自帶領團康活動的能力，以應用於在團體中帶活動的技能。 3. 配合各項領團工作的需要，讓學生達到學以致用的目的。 4. 培養學生的基礎知識，以養成繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容	1. 團康基本概念 2. 小型團康、中型團康、大型團康、車內團康 3. 領團技巧				
教材來源	1. 教材編選 顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排實際操作，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2. 教學方法 引導學生建立團康技巧的概念，提綱挈領，化繁為簡，並本因材施教之原則，實施個別輔導，使每位學生皆可以帶領團康活動。				
教學注意事項	1. 教學評量 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、親自帶領、心得分享等方法。 2. 教學資源 相關書籍、多媒体教材、實際帶領。 3. 教學相關配合事項				

表 4-3-3-2-5

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅遊實務 I II			
	英文名稱	Travel Agency Practices and Operations			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解旅行業的起源、意義及特質 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類 三、培養辦理出國手續，團體作業能力與知識 四、提升航空業務、帶團作業及旅行社未來發展之正確認識				
教學內容	一、旅行業概論 二、旅行業設立、組織與分類 三、旅行業與航空公司 四、旅行業之產品 五、旅行業內部作業 六、導遊與領隊作業 七、我國旅行業之發展趨勢				
教材來源					
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣				

表 4-3-3-2-6

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	渡假村管理實務 I II			
	英文名稱	Resort hotel Management			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、能清楚瞭解休閒渡假村的源起與特性 二、使學生正確掌握、建立對休閒遊憩產業的明確概念 三、養成學生對觀光產業永續發展的興趣及使命感				
教學內容	一、休閒渡假村的起源與特性 二、休閒渡假村的經營設計 三、休閒渡假村的經管理及實戰篇-個案分析等				
教材來源					
教學注意事項	一、教師授課宜提供台灣地區各風景區、各縣市風景區掛圖幫助學生強化地理概念 二、為加深學習認知，建議以幻燈片或 POWERPOINT 等媒體輔助教學				

表 4-3-3-2-7

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	風景區管理實務 I II			
	英文名稱	Scenic area Management			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、能清楚瞭解風景區的源起與特性 二、使學生正確掌握、建立對休閒遊憩產業的明確概念 三、養成學生對觀光產業永續發展的興趣及使命感				
教學內容	一、風景區的起源與特性 二、風景區的經營設計 三、風景區的經管理及實戰篇-個案分析等				
教材來源					
教學注意事項	一、教師授課宜提供台灣地區各風景區、各縣市風景區掛圖幫助學生強化地理概念 二、為加深學習認知，建議以幻燈片或 POWERPOINT 等媒體輔助教學				

表 4-3-3-2-8

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	創意飲調			
	英文名稱	Originality Beverage and Cocktail			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、雞尾酒調製法之介紹與作 二、熟練進階裝飾物製作 三、使其進一步學習到專業飲調的基礎，使能具有擔任吧檯人員之管理及服務等能力 四、熟悉調酒飲料及酒類的服務				
教學內容	一、熟悉飲料及酒類的服務及品酒的要領 二、瞭解酒吧的特性及經營方式 三、30 道流行雞尾酒的調製要領 四、了解業界調酒表演形式（花式調酒與傳統調酒之差異處）				
教材來源					
教學注意事項	一、本科目先經教師講解示範，再由學生操作練習、理論與實務並重 二、使同能獨立創造出各式的飲料（Mocktail），並且能提昇對其認識及品味 三、單元教材有關術語及辭彙，應中英對照詳加說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎				

表 4-3-3-2-9

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅程規劃實務 I II			
	英文名稱				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、訂定主題目標，蒐集資料，實際規劃各項旅程。				
教學內容	一、景點/場地之評估活動 二、活動之安排（類別、定位、時程、活動強度） 三、活動之設計 四、踏勘與記錄 五、解說 六、多媒體展示				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-3-2-10 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導遊實務 I II			
	英文名稱				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	二、了解領隊人員的職責 三、實務操作領隊接待服務 四、利用校外實習、口頭報告製作等、使學生了解領隊接待之整體作業				
教學內容	七、諸論 八、領隊的職責條件與工作守則旅客遷入手續 九、領隊服務作業:工作須知及作業流程 十、緊急事件的防範與處理				
教材來源					
教學注意事項	一、教師授課宜提供下列資料以強化學生認知: 1. 國際主要機場介紹 2. 國際主要城市景點簡介 3. 領隊基本用語 4. 簡易旅遊會話 5. 歷屆領隊人員考試試題 二、為加深學習認知，建議以幻燈片或 POWERPOINT 等媒體輔助教學 三、上學期以課程為主，講求邏輯概念及思考更適合自己風格的領團方式 ;下學期課程可安排團體學習，依不同情境安排短劇演練				

科目名稱	中文名稱	領隊實務 I II			
	英文名稱	Tour Leader Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解領隊人員的職責 二、實務操作領隊接待服務 三、利用校外實習、口頭報告製作等、使學生了解領隊接待之整體作業				
教學內容	一、諸論 二、領隊的職責條件與工作守則旅客遷入手續。 三、領隊服務作業:工作須知及作業流程 四、緊急事件的防範與處理				
教材來源					
教學注意事項	一、教師授課宜提供下列資料以強化學生認知: 1. 國際主要機場介紹 2. 國際主要城市景點簡介 3. 領隊基本用語 4. 簡易旅遊會話 5. 歷屆領隊人員考試試題 二、為加深學習認知,建議以幻燈片或 POWERPOINT 等媒體輔助教學 三、上學期以課程為主,講求邏輯概念及思考更適合自己風格的領團方式 ;下學期課程可安排團體學習,依不同情境安排短劇演練				



科目名稱	中文名稱	自由生態解說技巧與訓練 I II			
	英文名稱	Tour Leader Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	培養同學熟習以生態環境為旅遊方式時，對周遭環境的瞭解與深度內涵，透過親身體驗與實習，轉換成導覽解說的工具，並累積相關經驗與解說技巧，藉此提高生態旅遊的豐富性與娛樂性				
教學內容	一、 何謂自然生態與解說 二、 地球的生態系--環境的組成要件 三、 生物多樣性及生物特徵介紹 四、 解說的重要性、解說員的特質與工作 五、 常見的植物介紹 六、 解說的原則與技巧 七、 環境教育與戶外解說 八、 常見的昆蟲與其他動物介紹 九、 解說自然與文化的 15 項指導原則 十、 常見的鳥類與爬蟲類介紹 十一、 常見的水生生物介紹 十二、 有毒及危險動植物介紹 十三、 解說技巧心得與分享				
教材來源	21 世紀的解說趨勢—解說自然與文化的 15 項指導原則				
教學注意事項					

科目名稱	中文名稱	航空業務實務			
	英文名稱	Hotel Operations Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、認識航空管理的重要性 二、熟悉航空服務的內涵及瞭解基本票務結構 三、具備航空票務成本估算及控制概念 四、掌握正確最經濟價格結構搭配 五、如何操作電腦訂位系統 六、正確使用資訊設備、獲得即時旅遊資訊				
教學內容	一、航空業務管理的性質與任務 二、航空公司組織分析 三、基本航空票務術語 四、航空公司系統之作業流程 五、航空票務會計原則與票價成本概念 六、航空票價結構之分析 七、航空電腦訂位系統的認識				
教材來源					
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣				

表 4-3-3-2-14

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專業咖啡與茶製作 I II			
	英文名稱				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、咖啡、茶的各式風味介紹與嘗試。 二、介紹咖啡、茶文明的演進過程。 三、解說調製咖啡、茶的標準設備及器具。 四、讓學生藉由實際操作，更加了解咖啡、茶的專業調製過程。				
教學內容	一、咖啡的歷史及咖啡豆栽培。 二、各種生豆的特性與分佈情形。 三、世界各國咖啡的沖調技巧。 四、特製咖啡的沖調技巧。 五、茶的歷史及咖啡豆栽培。 六、英式 TEA TIME 介紹。 七、花式茶藝。				
教材來源					
教學注意事項					

### 3. 時尚造型科

表 4-3-3-4-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作				
	英文名稱	Project Study				
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目					
	<input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目					
適用科別	時尚造型科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課年級/學期	第三學年 第一學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	
教學目標	一、瞭解專題製作之基本概念 二、瞭解專題製作之理論 三、瞭解專題製作之程序 四、熟練專題製作及發表					
教學內容	一、專題製作的基本認知。 二、研究動機與目的。 三、專題製作文獻蒐集。 四、專題製作範圍對象。 五、專題製作過程與方法。 六、專題製作結果與討論。 七、專題製作結論與建議。 八、參考書目撰寫方法。 九、專題製作實作。 十、專題製作成果發表。					
教材來源	自編					
教學注意事項	一、注重學生欣賞及評論的能力 二、可利用電腦教室，上網查詢相關資料，鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關流行資訊的能力 三、宜多觀摩，以了解學生個別學習狀況					

表 4-3-3-4-2

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美容美髮技術				
	英文名稱	Wine Mixing and Beverage Practice				
科目屬性	必／選修	■必修 □選修				
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目					
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目					
適用科別	時尚造型科	科	科	科	科	科
學分數	2					
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二、熟悉頭髮整護、剪燙、冷燙、專業護膚、化妝的知識 三、養成高尚的審美能力及認真負責工作的態度 四、熟練運用各種美髮、美容的技巧 五、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化 六、對美的欣賞及創作設計的陶冶					
教學內容	美容：1、粉底的種類 2、眉型的美化 3、貼膠紙 4、眼影、眼線的美化 5、睫毛與假睫毛 6、鼻影、唇形 7、臉型、粉底、腮紅的修飾 8、訂婚化妝 9、伴娘化妝 10、新郎化妝 11、新娘化妝 美髮：1、髮型設計簡介(1)設計概要(2)基本造型 2、整髮與造型(1)手捲與髮型應用 (2)螺捲與髮型應用 (3)指推波浪髮型應用 (4)髮筒與髮型應用 (5)綜合應用 3、剪、燙、染、整、吹綜合應用(1)基礎技巧 (2)兒童髮型 (3)少女髮型 (4)女士髮型 (5)男士髮型					
教材來源						
教學注意事項	可配合課程進入美容院實習，強化實際操作的互相配合					

表 4-3-3-4-4 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美髮 I II			
	英文名稱	Hair Dressing I II			
科目屬性	必/選修	■必修		□選修	
	□一般科目	□專業科目	■實習、實務、實驗科目		
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	3	3			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二、熟悉頭髮整護、剪燙、冷燙、專業護膚、化妝的知識 三、養成高尚的審美能力及認真負責工作的態度 四、熟練運用各種美髮、美容的技巧 五、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化 六、對美的欣賞及創作設計的陶冶				
教學內容	協助學生瞭解美髮理論的基本概念與洗、吹、剪、燙、染、整髮的基本技能，並能運用美髮基本知識與技術以符合就業市場需求。 一、緒論 二、毛髮的認識 三、頭皮部位的處理 四、美髮用具的認識 五、洗髮 六、頭髮的保養 七、編髮 I 八、整髮 I 吹風的基本技巧 九、剪髮 十、冷燙 十一、整髮 II 十二、基本染髮與應用 十三、編髮 II 十四、梳髮 十五、剪髮 II 層次剪髮 十六、整髮 III 吹風的應用 十七、冷燙 II 十八、剪髮 III 削刀 十九、整髮 IV 電鉗 二十、整髮 IV 指推波浪 二十一、假髮運用				
教材來源					
教學注意事項	教師應具備專業知識及學能力，並不斷接收新知				

表 4-3-3-4-5

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美膚 I II			
	英文名稱	Skin Care I II III IV			
科目屬性	必/選修	■必修 □選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、認識皮膚的基本構造 二、瞭解皮膚的知識 三、瞭解化妝製品優劣的鑑別方式 四、熟悉個人與專業護膚的技能 五、養成正確的皮膚保養觀念				
教學內容	協助學生瞭解及認識皮膚的基本構造和皮膚類型及化妝製品的選擇 一、緒論 二、皮膚的種類 三、化妝製品的認識與保存 四、皮膚類型與化妝製品的選擇 五、皮膚的保養 六、臉部按摩 I 七、臉部按摩 II 八、蒸臉 九、敷臉及濕布美容法 十、眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容 十一、手部的保養 十二、足部的保養 十三、去角質 十四、脫毛法 十五、沐浴與美容 十六、季節與美容 十七、食物與美容 十八、美容與運動 十九、美體				
教材來源					
教學注意事項	應佐以圖片輔助，讓學生確實了解皮膚的構造及各種皮膚類型				

表 4-3-3-4-6

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美顏 I II			
	英文名稱	Facial Beautification I II			
科目屬性	必/選修	■必修 □選修			
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、瞭解一般美顏(化妝)的專業知識 二、熟練臉部的美化與修飾技巧 三、鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度				
教學內容	培養學生瞭解一般美顏(化妝)的專業技巧及知識，並熟悉臉部的美化及修飾技巧 一、緒論 二、化妝與色彩 三、化妝品的認識與選用 四、粉底的種類 五、眉型的美化 六、基礎化妝 七、外出妝 八、職業婦女妝 九、貼膠紙 十、眼影、眼線的美化 十一、睫毛及假睫毛的美化 十二、鼻影、唇形的美化 十三、臉型與粉底、腮紅的修飾 十四、日間宴會妝 十五、晚間宴會妝 十六、化妝史 十七、季節與化妝 十八、服裝與化妝 十九、配合時間的化妝技巧 二十、配合地點的化妝技巧 二十一、配合場合的化妝技巧 二十二、不同年齡的化妝 二十三、訂婚化妝 二十四、伴娘化妝 二十五、新郎化妝 二十六、新娘化妝 二十七、香水及補妝				
教材來源					
教學注意事項	一、應先激發學生對化妝求知慾及興趣及對美的鑑賞能力 二、教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明案例體搭配 三、安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參予校內外各項技能競賽				



表 4-3-3-4-7 臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	化妝設計 I II			
	英文名稱	Mark-up Design			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、了解中、西方的彩妝歷史 二、對不同特質的人做好造型設計 三、對學習彩妝的興趣，能了解化妝在日常生活中的重要性 四、熟練各種化妝造型的技巧，以培養美容專業人才				
教學內容	一、緒論：中西彩妝史 二、化妝設計的要領 三、整體化妝造型 四、戲劇妝 五、創意化妝設計 六、彩紋化妝設計 七、舞台化妝設計 八、特殊效果化妝				
教材來源					
教學注意事項	一、內涵畢業成果展造型設計，需多督促 二、配合時尚流行變化課程 三、指導學生在造型時需注意臉型、個性、時間、地點、場合、角色與流行趨勢的配合				

表 4-3-3-4-9

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	髮型梳理 I II			
	英文名稱	Hair Dressing I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、了解髮型梳理基礎的正確性 二、了解髮型設計概念奠定設計創作之基礎 三、了解歷代髮型之演變及各種梳理技巧 四、增進整體審美觀念及欣賞能力 五、由髮型梳理培養藝術創造的生活情趣 六、培育美髮造型專業人才				
教學內容	一、緒論 二、梳髮基本技巧：包頭髮基的做法、逆梳方法、如何使用髮夾固定頭髮 三、包頭造型髮型各式梳法：長髮髮型梳理、短髮髮型梳理 四、髮形梳理綜合應用與變化				
教材來源					
教學注意事項	一、隨堂示範講解並以大型掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶等多媒體輔助教學增進學習情趣 二、配合課程進入實習美容院強化長髮梳理與實際操作的互相配合				

表 4-3-3-4-10

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美髮實務 I II			
	英文名稱	Practice of Hair Dressing I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、學生至美髮行業及現場實習 二、熟悉頭髮洗髮、護髮、吹風、整髮、燙髮、冷燙的知識 三、養成高尚的審美能力及認真負責工作的態度 四、熟練運用各種美髮的技能 五、建立良好的美髮基礎，以因應潮流變化 六、對美的欣賞及創作設計的陶冶				
教學內容	一、專業洗髮：日式洗髮、傳統洗髮 二、專業護髮 三、青捲及電棒捲之捲髮 四、剪髮設計 五、吹風設計 六、冷燙造型設計				
教材來源					
教學注意事項					

表 4-3-3-4-11

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	髮型設計 I II			
	英文名稱	Hair Design I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、了解美髮組織及美化修飾的技巧 二、熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙的知識 三、養成高尚的審美能力及認真負責的工作態度 四、熟練運用各種美髮的技能 五、建立良好的美髮基礎，以因應潮流變化 六、對美的欣賞及創作設計的陶冶				
教學內容	一、髮型設計的基本要素與原則 1. 造型設計的結構 2. 髮性設計的基本要素 3. 四大原則 二、髮型設計與造型原理 1. 臉型的分類研究 2. 頭型與臉型的配合 3. 頭髮的質量及其生長方向之研究設計 4. 分髮造型的研究 5. 頭髮留向與造型 三、髮型與流行 1. 流行本質 2. 流行的發生 3. 如何接受流行 四、髮飾運用及整體之搭配				
教材來源					
教學注意 事項					

表 4-3-3-4-12

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	芳香療法 I II			
	英文名稱	Aromatherapy			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、了解芳香療法與精油運用機制、發展及其相關行業 二、學習芳香療法應用之方式 三、了解精油與芳香療法應用於日常生活之重要性 四、認識芳香療法與 SPA 產業之關聯，引發投入該職場的興趣				
教學內容	一、芳香療法導論 二、芳香療法的運用方式 三、認識單方精油 四、認識基礎用油與調油技巧 五、芳香療法與按摩手技綜合應用 六、簡易精油品質辨識 七、芳香療法市場經營概念				
教材來源					
教學注意事項	一、蒐集市面上常見的芳香療法的相關知識，以輔助教學 二、能使學生具有鑑別香精油優劣的能力 三、對於香精油成分能有所認識，從而選擇較好的香精油				

表 4-3-3-4-14

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	形體訓練				
	英文名稱	Physique training I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目					
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目					
適用科別	時尚造型科	科	科	科	科	科
學分數	2					
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、了解肢體語言及臺步的基本知識 二、熟悉基本臺步與各種訓練，融入於實務演練中 三、培養正確優雅的儀態 四、熟悉舞台姿態的展現及表演實務之演練					
教學內容	一、緒論 二、肢體語言訓練 三、後臺實務 四、形象美學訓練 五、表演訓練與實務演練 六、發表會企劃案 七、化妝、髮型與實務操作					
教材來源						
教學注意事項	實務操作演練並了解學生學習狀況；多觀摩校內外舞台服裝及造型秀					

科目名稱	中文名稱	藝術指甲 I-IV			
	英文名稱	Artistic nail			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科	科
學分數	2	2	2	2	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	學年 學期
教學目標	一、熟悉指甲彩繪技巧 二、學會粉雕、水晶指甲技巧 三、培養專業美甲人員				
教學內容	一、緒論 二、指甲油的選擇及配色 三、指甲彩繪基本技巧 四、指甲彩繪進階技巧 五、水晶指甲取粉及雕塑 六、粉雕(壓花、點花)				
教材來源					
教學注意事項	學期內安排做校外教學至業界作品欣賞；鼓勵學生多參加校內外競賽活動				

表 4-3-3-4-20

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	人體彩繪 I-IV			
	英文名稱	Human body colored drawing on pottery			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科	時尚造型科	科
學分數	2	2	2	2	
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	學年 學期
教學目標	一、啟發設計與創作能力 二、學習色彩的應用與搭配 三、建立美學的基礎與審美的經驗能力				
教學內容	一、認識人體彩繪顏料基本使用方式與技巧 二、認識畫圖技巧及構圖 三、新娘彩繪藝術 四、中國風彩繪藝術 五、漸層風格彩繪藝術 六、花卉彩繪藝術				
教材來源					
教學注意事項					



表 4-3-3-4-21

臺北市私立喬治高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	手足護理				
	英文名稱	Hand and foot nursing				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目					
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目					
適用科別	時尚造型科	科	科	科	科	科
學分數	2					
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、了解手足保養專業知能 二、熟悉手足保養專業技能 三、培養正確的學習態度及消毒衛生習慣 四、培養專業美甲人員					
教學內容	一、緒論 二、指甲的構造及疾病處理 三、修甲用具的認識 四、手足保養					
教材來源						
教學注意事項						

科目名稱	中文名稱	配飾製作			
	英文名稱	Clothing Construction			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別	時尚造型科	時尚造型科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	學年 學期	學年 學期	學年 學期
教學目標	一、了解配飾工藝的基本概念、飾品的種類及相關理論 二、熟練各種的製作方法及應用設計的能力				
教學內容	一、禮品的包裝與結飾 二、編結 三、人造花的製作 四、花型設計 五、新娘頭紗的製作				
教材來源					
教學注意 事項	實務操作演練並了解學生學習狀況				

科目名稱	中文名稱	時尚品牌導論			
	英文名稱	Introduction to Fashion Brand			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別					時尚造型科
學分數					3
開課 年級/學期					第三學年 第二學期
教學目標	<p>一、能說出何謂時尚？</p> <p>二、能熟悉並分辨時尚品牌。</p> <p>三、充實職業知能、培養敬業樂群、勤勞服務等工作態度。</p>				
教學內容	<p>一、何謂時尚？</p> <p>二、時尚品牌的認識。</p> <p>三、台灣時尚產業發展趨勢分析</p> <p>四、時尚品牌分析分組報告</p> <p>五、成果分享</p>				
教材來源	自編教材				
教學注意事項	<p>教學相關配合事項：</p> <p>1. 結合社區資源、電腦教室，供學生查詢相關資訊。</p> <p>2. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。</p> <p>3. 啟發學生思考及創作能力。</p> <p>4. 培養觀察、鑑賞的能力，以收學習砥礪的績效。</p>				

科目名稱	中文名稱	服飾實務			
	英文名稱	Practicum of Clothing and Decoration			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 台北市政府教育局建議參考科目				
適用科別				時尚造型科	
學分數				2	
開課 年級/學期				第二學年 第二學期	
教學目標	(一)具備服飾製作的基本知能。 (二)表現細心與耐心的工作態度。 (三)表現服飾應用於生活之樂趣。				
教學內容	1. 服飾的種類、服裝的製作過程。 2. 縫紉用具 3. 實用縫紉法 4. 量身 5. 飾品製作 6. 服飾再創作				
教材來源	自編教材				
教學注意事項	教學相關配合事項： 1. 結合社區資源、電腦教室，供學生查詢相關資訊。 2. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。 3. 啟發學生思考及創作能力。 4. 培養觀察、鑑賞的能力，以收學習砥礪的績效。				

#### 4. 照顧服務科

表 4-3-3-5-7 臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project III			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。 2.涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。 3.建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 4.應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。				
教學內容	1.學習環境認識。 2.工作技能現場解說示範。 3.工作技能實作。 4.專題學習應用。 5.專題學習經驗與心得撰述。 6.專題成果的報告與討論。 7.實務學習綜結與建議。				
教材來源	1.以照顧服務相關主題並配合學生能力、興趣、需要，選擇教材，並鼓勵學生主動蒐集資料，發現問題。 2.教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。				
教學注意事項	1.專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。 2.教學方法：講述法、問答法、蒐集資料法、引導討論、實際研究操作、成果展示。 3.教學評量：口頭評量、紙筆測驗、實作評量、專題報告。 4.教學資源：各類圖書、期刊、多媒體教材、電腦網路、影帶、光碟。 5.教學相關配合事項：引導學生主動探索相關主題，加強學生專注度與興趣，鼓勵學生能提出創意的構思，勇於表達，改善自己的觀點，對問題觀察仔細，能做具體的說明，將所學之理論與實務結合。				

表 4-3-3-5-8

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	銀髮體適能 I II			
	英文名稱	Seniors Fitness I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解老年人體適能活動之生理學、心理學、社會學等基本認知。 2.明白老年人運動健康促進活動之設計及指導能力。 3.由接觸、了解、懂得尊重生命，培養「老吾老以及人之老」的態度。				
教學內容	1.高齡化社會結構及產業發展趨勢 2.高齡化社會人口結構變化；消費市場之改變及食衣住行育樂等產業挪移 3.老年人教育政策探討：由「健康日本 21」談起 4.健康日本 21 之新健康政策介紹 5.我國長期照顧體系十年計劃介紹 6.老年運動之健康促進：心血管功能、肌肉系統、平衡能力、骨質密度、免疫功能、減輕 體重及心理層面之改善 7.老年人體適能指導活動：健身器材之使用、大腰肌之訓練、深層肌肉神經之訓練				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.學生的行業知能要兼顧、考慮學生學習的順序性、邏輯性、聯貫性以及完整性。 2.考慮到其他的知能，以成為一門完整學科。				

表 4-3-3-5-9

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	基本照顧技術實務 I II			
	英文名稱	Practice in Basic Skills of CaringIII			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	使學生瞭解基本照顧技術運作過程，利用上課期間的課餘時間、星期六日，或於寒暑假期間，到校內外相關機構進行實務實習，並透過課程教導、分組討論、專題研討、實務實習、現場考核、訪視等教學方式加深學生對基本照顧技術的認識。				
教學內容	1. 體溫、脈搏、呼吸、血壓的認識、測量與記錄 2. 個人衛生與照顧 3. 認識床鋪整潔維護的目的及鋪床原則並學習適當維護病床整齊清潔 4. 學習毛髮護理的目的、原則及注意事項並維護病人毛髮的整齊清潔 5. 學習毛髮護理的目的、原則及注意事項並正確協助病人床上洗髮 6. 正確提供病人口腔清潔衛教及協助病人執行口腔清潔措施 7. 認識背部護理的重要性，並正確提供背部護理促進病人的舒適 8. 學會正確協助病人床上沐浴 9. 學會正確協助病人更換衣服 10. 瞭解指(趾)甲護理原則及注意事項，並正確協助病人修剪指(趾)甲 11. 學習正確執行會陰護理及協助病人床上使用便盆 12. 學習實習日誌填記要點				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2.教材應參照實務趨勢及新頒規定，能與現實結合。 3.教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

表 4-3-3-5-10 臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	居家照護實務 I II			
	英文名稱	Practice in Home Caring I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.提升學生對居家照護的認知。 2.幫助學生瞭解居家照護的重要性及意義。 3.培養學生學習居家照護實務。 4.培養學生明白居家照護的裡面及內涵。				
教學內容	1.居家環境清潔、收納、洗衣、整燙 2.如何與老年人溝通、傾聽 3.如何膳食照護者的料理 4.打造優質居家環境 5.居家服務系統 6.家事營理 7.居家陪伴 8.居家照顧對象 9.專業訓練 10.愛心陪伴 11.減壓的重要 12.陪同與陪伴的區分				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。				



表 4-3-3-5-11

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	嬰幼兒照護實務 I II			
	英文名稱	Practice in Infant Care I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解兒童生長發育常見的問題，並運用護理過程，學習提供可行之護理指導。 2.瞭解熟悉嬰幼兒常見生理狀況及照護方法 3.瞭解兒童各發展階段常見之疾病，進行以家庭為中心之關懷照護。 4.運用嬰幼兒生理發展之原理原則於幼兒園所醫療照護工作中。 5.瞭解住院兒童的身心反應及護理，並能運用與不同年齡層兒童之溝通技巧及治療性遊戲。 6.瞭解兒童意外傷害之防範與處理。 7.奠定好基礎、融會貫通後以致用於臨床。				
教學內容	1.我國預防保健發展 2.嬰幼兒期的照護 3.營養照護 4.視力保健 5.牙齒保健 6.生病嬰幼兒照護原則 7.用藥原則 8.嬰幼兒常見傳染病之預防與照護 9.嬰幼兒常見疾病之預防與照護 10.事故傷害之處理 11.幼教人員衛生保健之職責				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。				

表 4-3-3-5-12 臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	資訊管理實務 I II			
	英文名稱	Information Management Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.培育理論與實務並重的照顧服務事業相關技術資訊應用人才為目標。 2.落實應用資訊科技之專業化與實務化。 3.提升資訊業界之執行力和照顧服務成效。				
教學內容	1.資訊規劃 2.資訊系統規劃 3.組織化－組織結構 4.組織化－組織設計 5.領導資訊人員 6.控制－資訊系統的績效評估 7.資訊資源的獲得 8.資訊資源管理 9.資訊科技的衝擊 10.資訊科技與競爭優勢 11.電子商業專案管理 12.有效的電子化溝通 13.資訊時代的相關問題探討				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.宜採啟發式的教學方法，引導學生提出問題、搜集資料、分析比較、歸納整理。 2.教師應依教材性質與需要，指導學生作全班性的團體學習，分工合作式的小組學習或個別式的獨立學習，以兼顧群性與個性的平衡發展。 3.日常生活中取材，並考慮生活上的實用價值，以學生的生活經驗為教學起點，並活潑及印證其他學科之原理，適時的設計適當的教學活動，以激發學生的學習本能及學習動機，及加強瞭解原理原則。				

表 4-3-3-5-13

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	日語會話 I II			
	英文名稱	Japanese Conversation I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1. 瞭解一般生活會話句型。 2. 培養日語一般會話的基本能力。 3. 培養學生對日語會話的興趣。				
教學內容	1. 發音及打招呼 2. 自我介紹 3. 生活習慣 4. 基本敬語用法 5. 嗜好興趣				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材編選與內容次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。以貼近生活情境之題材，多引用國內外較新之相關資料，且難易度應適合學生，避免艱澀內容而降低學生學習意願。 2.可使用講演法、口頭問答法、練習法、分組練習、背誦法等多元教學方法。 3.教學應適合學生能力，應告知學生學習目標，並以多元評量方式為原則。 4.應善用教科書、期刊雜誌、語言教學多媒體設備、CD、VCD、日文網站等教學資源。同時運用輔助設備，如錄音機或 DVD 等，可使教學多元化，並培養學生聽力及閱讀能力。 5.除教授課程相關基本知識，同時培養學生正確之職業道德觀念，及積極進取之學習態度，並培養學生勇於開口，不怕說錯的觀念。				

表 4-3-3-5-14

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國語文表達能力訓練 I II			
	英文名稱	The Ability Training of Chinese Essay Expression I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.訓練學生閱讀、欣賞文辭的優美，及修辭寫作技巧的運用 2.指導學生熟習敘事、寫景、抒情、議論等文體的表達訣竅。 3.增進學生思考、組織、創造與想像之能力。 4.提昇學生資料判讀、觀點表達、評論意見及自我清晰表達情意的能力。				
教學內容	1.基礎能力的培養：基本遣辭用字造句到各種修辭法的運用 2.寫作方法介紹：包括敘事、寫景、抒情、議論等文體的表達訣竅 3.安排寫作演練：包括閱讀寫作、情境寫作、資料判讀、文案計畫書等題型練習 4.提供範文分析，以實例增進了解及學習				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.本科目教學目標在培養學生語言表達與文字書寫的基本能力。 2.本科目教學方法宜兼重教師課堂講授及學生習作練習，實施生活化教學。				

表 4-3-3-5-15

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	臺灣鄉土文化			
	英文名稱	Native Culture of Taiwan			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	1				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	1.結合鄉土資源及學校特色，讓學生於相關生活情境之教學活動中，深切感受個人在廣袤的空間、時間中所具有的意義，了解今日所處的時代與過去之間的關聯。 2.深化對鄉土文化的認知與關懷，並以之作為理解其他文化的基礎。				
教學內容	1.簡要地方歷史與地理。 2.地區文化與藝術。 3.地區社會與經濟。				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材。				
教學注意事項	1.建議課程內容以區域歷史沿革、地理特色、文化特色為主，並充分運用區域資源如圖書館、博物館、藝（美）術館、科學館、文化中心、歷史文化建築、人文藝術景觀、地理地質景觀、工商聚落、政府機構等為課程研討內容，強調知識與生活之間的相關。另外在課程中宜適度介紹基本史學方法之運用。 2.科目內容應包含歷史研究方法、簡要地方歷史、文化、地理、藝術、社會、經濟、科技成就等等。				

表 4-3-3-5-16 臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	臺灣地理專論			
	英文名稱	Studies in Geography of Taiwan			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	1				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	1.培養學生了解地表重要現象空間分布的地理意涵。 2.明瞭不同區域的地理環境特徵，並認知其形成的區域特色和差異。 3.培養對鄉土及全球的關懷情操。				
教學內容	1.教學主要內容包含鄉土地理、臺灣地理、中國地理及世界地理等區域或其他相關主題。 2.教學方法應與其他相關學科統整以擴展學生橫向的學習觸角和建構縝密的思考模式。 3.教學活動應利用時事、生活知識和實察活動指導學生利用地理(空間)觀點思考相關的知識。				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	建議課程內容以地理特色、文化特色為主，並充分運用區域資源如圖書館藝(美)術館、科學館、文化中心、人文藝術景觀、地理地質景觀、工商聚落、政府機構等為課程研討內容，強調知識與生活之間的相關。				

表 4-3-3-5-17 臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	應用數學 I II			
	英文名稱	Applied Mathematics I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識。 2.培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。 3.訓練學生運用電算器與電腦軟體解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。 4.增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容	1. 直線方程式 2. 三角函數及其應用 3. 向量 4. 式的運算 5. 指數與對數及其運算 6. 不等式及其應用 7. 圓與直線 8. 數列與級數 9. 排列組合 10.機率與統計 11.三角函數的應用 12.二次曲線 13.微積分及其應用				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.本科目大要內容即為一二年級上下學期數學課程內容，以強化原有數學技能為原則。 2.教學方法：教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習及複習，且每章授後做一次評量。				

表 4-3-3-5-18

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	基本生理需求 I II			
	英文名稱	Basic Physiological Needs I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	1	1			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1. 瞭解需求的定義。 2. 瞭解瞭解知覺的重要性、相關的問題及意識評估的方法與照顧措施。 3. 瞭解休息與睡眠的重要性、影響因素及促進睡眠的照顧措施。 4. 認識身體清潔的目的對個人健康的重要性及身體清潔照顧的種類與方法。 5. 認識均衡飲食的意義及基本食物與協助病人用膳的基本原則，並正確協助病人進食。 6. 清楚灌食的定義、種類及注意事項，並能正確執行鼻胃灌食。 7. 認識排便（尿）的生理機轉及影響排便（尿）的因素與常見的問題。 8. 認識呼吸的生理機轉及影響呼吸的因素、呼吸功能障礙的因素、症狀及徵象與維持呼吸道通暢的照顧方法。 9. 奠定好基礎、融會貫通後以致用於臨床。				
教學內容	1. 需求的定義 2. 知覺之需要 3. 活動之需要 4. 休息與睡眠之需要 5. 身體清潔與舒適之需要 6. 基本營養之需要與協助餵食 7. 泌尿道排泄之需要 8. 腸道排泄之需要 9. 呼吸之需要				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				



表 4-3-3-5-19

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	營養學概論 I II			
	英文名稱	Indruction to Nutrition I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	1	1			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1. 瞭解營養素之分類與功能與人體利用。 2. 瞭解食物分類與各類食物之營養價值。 3. 瞭解營養與疾病之關連。 4. 瞭解營養資訊來源與辨讀。 5. 奠定好基礎、融會貫通後以致用於臨床。				
教學內容	1. 三大營養素—醣類，相關疾病與飲食原則 2. 三大營養素—蛋白質，相關疾病與飲食原則 3. 三大營養素—脂質，相關疾病與飲食原則 4. 能量需求、攝取、平衡 5. 維生素與礦物質簡介：分類與功能 6. 礦物質 7. 水分與電解質 8. 營養相關研究與國人營養現況、疾病型態變遷 9. 營養素建議量、飲食指南、飲食指標 10. 食物份量，代換表與膳食設計				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 4-3-3-5-20

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	照護法規概要			
	英文名稱	Introduction to Nursing Regulations			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	1.瞭解照護相關政策及法規 2.照護體系沿革與發展 3.照護服務法之規劃概況				
教學內容	1.照護法規概說 2.法規的意義與範圍 3.法規的架構 4.法規的基本功能 5.法規的屬性 6.我國照護法制的概況與檢討				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意 事項	1.清楚教導正確基本照護法規，及其應用時機。 2.熟記並於隨堂中做測驗。 3.舉例說明其重要性。				

表 4-3-3-5-21

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	銀髮族領隊與導遊實務 I II			
	英文名稱	Seniors Leader and Tour Guide Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解旅行業的基本知識。 2.瞭解領隊導遊實務作業流程。 3.探討銀髮族領隊導遊人員需具備的人格特質。 4.熟悉導覽及解說技巧。 4.明白與銀髮族顧客互動的技巧。 5.清楚緊急事件應變與處理。				
教學內容	1.旅行業的基本知識 2.領隊導遊實務作業流程 3.銀髮族領隊導遊人員需具備的人格特質 4.銀髮族領隊導遊服務觀念 5.解說及導覽技巧實務 6.與銀髮族顧客互動的技巧 7.銀髮族顧客抱怨處理 8.緊急事件應變與處理				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.為加深學習認知，建議以幻燈片或POWERPOINT等多媒體輔助教學。 2.上學期以課程為主，講求邏輯概念及思考更適合自己風格的領團方式； 下學期課程可安排團體學習，依不同情境安排短劇演練。				

表 4-3-3-5-22

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	輔助療法概論及應用 I II			
	英文名稱	Indroduction to Complementary Therapies and Application I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.針對照顧相關專業如護理、老人、幼保、長期照護等。 2.輔助療法以發展、理論、應用成效之評值，對各療法有完整的了解。 3.利用案例分析，提供臨床實際個案經歷該療法的過程及成效，了解各種療法的實際應用情形。				
教學內容	1.全人照顧與輔助及替代療法之關係 2.輔助及替代療法之使用原則 3.多元文化之全人照顧 4.音樂治療理論及應用 5.遊戲治療理論及應用 6.園藝治療理論及應用 7.藝術治療理論及應用 8.芳香療法理論及應用 9.身心靈調整與治療理論及應用 10.食膳治療理論及應用 11.動物輔助治療理論及應用				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 4-3-3-5-23

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	疾病徵兆認識與簡易處理			
	英文名稱	Recognize Signs of Illness and Handle			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	1.辨別一般外表、顏臉、鼻喉、口腔、聲音、皮膚、食慾、睡眠等所呈現的疾病徵兆。 2.透過觀察與病人的主觀陳述可辨別疾病的徵兆。 3.瞭解各重病人身體不適或異常時的處理方法與原則。 4.瞭解一般外傷的處理種類及處理原則。 5.瞭解感染的傳播途徑以及執行正確的洗手步驟。 6.瞭解協助服藥時的注意事項及正確協助病人服藥。 7.奠定好基礎、融會貫通後以致用於臨床。				
教學內容	身體正常與異常徵象的觀察與記錄： 1.一般外表、顏臉 2.排泄 3.輸出入量的記錄 4.發燒 5.冷熱效應之應用 6.出血 7.疼痛 8.感染之預防 9.老年人生病的徵兆 10.老年人用藥之注意事項				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 4-3-3-5-24

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	急救常識與急症處理			
	英文名稱	First Aid Common Sense and Emergency Treatment			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	1. 說明急救的定義、目的和原則。 2. 說明急救的優先次序與注意事項。 3. 瞭解異物梗塞的原因及危險性。 4. 瞭解異物梗塞的處理方法與注意事項。 5. 學習正確執行異物梗塞的急救措施。 6. 瞭解心肺復甦術的方法與注意事項。 7. 學習正確執行心肺復甦術的操作步驟。 8. 說明肌肉、關節、骨骼損傷的種類。 9. 舉例說明肌肉、關節損傷的處理。 10. 說明骨折的急救處理。 11. 認識出血的徵兆。 12. 學習各種止血方法。				
教學內容	1. 異物梗塞的處理 2. 心肺復甦術 3. 肌肉骨骼系統意外之處理 4. 出血意外之處理				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 4-3-3-5-25

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	環境與健康			
	英文名稱	Environment and Health			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年				
	第二學期				
教學目標	1. 引導學生能注意生活環境，愛惜自己，關心他人。 2. 提升學生了解環境與健康的重要性。 3. 培養學生對環境教育的認同，以達到身心靈健康。 4. 配合環境的問題，讓學生養生愛地球，創作健康人生。				
教學內容	1. 認識在地環境 2. 開創有機、節能、生活 3. 環境與生活的關連性 4. 影響健康的環境困境 5. 創造健康的支持性環境 6. 社區鄰里環境對健康的影響 7. 臺灣環境問題現況 8. 水污染之健康影響與防治 9. 創造健康的優質環境				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				

表 4-3-3-5-26

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通			
	英文名稱	Interpersonal and Communication			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	1. 如何提升學生的人際關係。 2. 培養學生與人溝通的能力。 3. 引導學生了解人際關係與溝通的重要性。 4. 造就學生良好的人際關係。 5. 配合各相關專業科目的教學需要，學生達到學以致用的目的。				
教學內容	1. 溝通的目的、重要性。 2. 傾聽與反應的技巧 3. 表達技巧 4. 如何傾聽別人的聲音 5. 尊重、包容的重要 6. 如何與人相處 7. 訊息的傳遞的重要性 8. 與老年人溝通的技巧 9. 如何把話說的適當 10. 溝通的最佳表現雙贏的結論 11. 語言與溝通的關係 12. 如何把話說的清楚 13. 非語言溝通的要素（眼神、臉部表情、手勢、姿勢姿態）				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2.教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。				



表 4-3-3-5-27

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	膳食養生實務 I II			
	英文名稱	Practice in Medical Nutrition I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.描述照護病患之膳食營養之護理角色及目標。 2.瞭解營養與疾病的關係。 3.瞭解膳食療養在健康之維持、疾病之預防及治療上所扮演的角色。 4.能討論及計劃不同疾病患者所需之營養宣導及教育，以期有效改善及預防疾病的發生。 5.奠定好基礎、融會貫通後以致用於臨床。				
教學內容	1.營養評估 2.營養支持與治療飲食 3.體重管理與飲食失調 4.糖尿病與飲食 5.食道、胃、腸道疾病與飲食 6.肝、膽、胰臟疾病飲食 7.心血管疾病與高脂血症飲食 8.代謝壓力(手術、壓力與營養) 9.腎臟疾病 10.癌症與營養 11.治療飲食實作 12.各種新陳代謝疾病(骨質疏鬆症、痛風的飲食治療)				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。				

表 4-3-3-5-28

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	美顏實務 I II			
	英文名稱	Practice in Facial Beautification I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解一般美顏(化妝)的專業知識。 2.熟練臉部的美化與修飾技巧。 3.鑑賞能力之養成。 4.奠定好基礎、融會貫通後以致實用。				
教學內容	培養學生瞭解一般美顏(化妝)的專業技能及知識，並熟悉臉部的美化及修飾技巧： 1.美顏緒論 2.化妝與色彩 3.化妝品的認識與選用 4.粉底的種類 5.眉型的美化 6.基礎化妝 7.外出妝 8.職業婦女妝 9.貼膠紙 10.眼影、眼線的美化 11.睫毛及假睫毛的美化 12.鼻影、唇形的美化 13.臉型與粉底、腮紅的修飾 14.日間宴會妝 15.晚間宴會妝 16.化妝史 17.季節與化妝 18.服裝與化妝 19.配合時間的化妝技巧 20.配合地點的化妝技巧 21.配合場合的化妝技巧 22.不同年齡的化妝 23.訂婚化妝 24.伴娘化妝 25.新郎化妝 26.新娘化妝 27.香水及補妝				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.應先激發學生對化妝求知慾及興趣及對美的鑑賞能力 2.教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體搭配，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 3.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉行技術評量。				

表 4-3-3-5-29

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	銀髮族遊程規劃實務 I II			
	英文名稱	Practice in Seniors Touring Program I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解銀髮族遊程規劃之步驟與方法。 2.增進銀髮族遊程規劃之包裝與設計知識。 3.促進銀髮族遊程規劃之成本分析與行銷推廣技能。				
教學內容	1. 銀髮族遊程規劃概念 2. 銀髮族遊程規劃市場分析 3. 銀髮族遊程規劃之步驟 4. 簽證與護照 5. 銀髮族遊程規劃之結構與考量因子 6. 銀髮族遊程規劃之包裝與設計 7. 銀髮族遊程之成本與定價 8. 銀髮族遊程之行銷推廣				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.以實務與理論相配合，提高學習效果 2.利用各種教學媒體，以提高學習興趣				

表 4-3-3-5-30

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	身體檢查與評估 I II			
	英文名稱	Health Assessment I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	1	1			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.理解身體評估的知識是十分重要的。 2.能藉由身體評估的過程獲得病人重要的健康資訊以及過去病史。 3.藉由操作身體評估的過程，瞭解病人的身體狀況。 4.能確實描述、操作身體評估，並且能將結果確實並正確的記錄。				
教學內容	1.身體評估 2.營養評估 3.精神狀態評估				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教學方法：每個身體系統應由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 2.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 3.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。				

表 4-3-3-5-31

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	職業安全與傷害預防 I II			
	英文名稱	Occupational Safety and Injury Prevention I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1. 瞭解職業安全衛生的內涵。 2. 瞭解職業衛生與職業病的預防。 3. 瞭解職業安全與職業傷害預防。 4. 瞭解工作環境場域，保護自己免於職業傷害。				
教學內容	1. 職業安全衛生相關法規 2. 職業安全衛生計畫及管理 3. 職業安全與職業傷害預防概論 4. 職業衛生與職業病預防概論 5. 職業災害調查處理與統計 6. 安全衛生監測儀器 7. 工作場所設計與佈置 8. 損失控制與風險管理 9. 火災爆炸危害預防 10. 人因工程學及骨骼肌肉傷害預防 11. 勞動生理 12. 職場健康促進				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。				

表 4-3-3-5-32

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	健康促進實務 I II			
	英文名稱	Practice in Health Promoting I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1. 提升學生的健康概念。 2. 引導學生能瞭解健康的重要性。 3. 培養學生能瞭解均衡飲食，正常作息對健康的影響。 4. 透過評估生活型態，了解自我健康狀況。 5. 學習如何選擇正確健康相關重要訊息。				
教學內容	1. 健康的認識 2. 身體的求救訊號 3. 身心壓力之相關訊息 4. 抽菸與健康之相關訊息 5. 肥胖相關之訊息 6. 癌症之相關訊息 7. 各種疾病的食療與健康處方 8. 飲食與健康之相關訊息 9. 骨質疏鬆之相關訊息 10. 營養要素之相關訊息 11. 其他與健康之相關訊息				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。				

表 4-3-3-5-33

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	幼兒教保實務 I II			
	英文名稱	Introduction and Practice of Early Childhood Education I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.認識幼兒教保的意義與原則。 2.培養學生撰寫教學活動設計的能力。 3.透過參訪與見習強化教保理論應用與實務推展能力 4.培養學生具備保母人員或幼教師的教保基本知能與技術。 5.增強學生對教保議題批判與反思能力。				
教學內容	1.幼兒教保的意義與範圍。 2.幼兒教保的原則與方法。 3.幼兒教保單元活動的設計及實務。 4.幼兒行為觀察與記錄。 5.現存幼兒教保問題及未來展望。				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教材編選：兼顧學生能力、興趣、需要選擇教材、以具代表性之國家、教育思想為主要教材。 2.教學方法：宜針對單元內容的需要，利用社會資源進行調查與統計，並與理論相互印證、可實地參觀各種教保模式之幼兒保育機構，以實際了解教保內容。 3.教學評量：口頭評量、紙筆測驗、專題報告、專題資料剪輯。 4.教學資源：錄影帶、光碟、保育機構。				

表 4-3-3-5-34

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	長期照護實務 I - IV			
	英文名稱	Practice in Long-Term Care I-IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科	照顧服務科	照顧服務科	
學分數	2	2	2	2	
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	1.學習照顧老年個案常用的技術。 2.學習舒適安全的照護原則。 3.能培養照顧老年個案日常生活的基本能力。 4.主動學習及發現照顧老年人的問題。 5.將所學用在未來老年個案照顧上。				
教學內容	課程旨在教導學生了解照顧服務資源法律基本常識，同時學習照顧老人常用的各項技術，技術的操作原理及安全原則，藉此增加照顧老人個案的能力，內容包括:生命徵象測量、急救法、意外災害處理、鋪床、病患清潔技術、活動與運動、用冷用熱、急症處理、膳食與營養餵食、家務處理等項目。				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教學方法：實際操作示範。 2.教學評量：舉辦技術評量。 3.教學資源：分組使學生於課堂中演練，而後運用於實務上。				



表 4-3-3-5-35

臺北市私立喬治高級工商職業學校 照顧服務科校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	輔具介紹與應用 I II			
	英文名稱	Assistive Device Introduction and Application I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	照顧服務科	照顧服務科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.學習復健與輔具的配合方式。 2.學習輔具之功能及運用時機、解釋正常功能、其失衡原因、評估及照護措施。 3.學習輔具的操作方法與評估。				
教學內容	1.復健與輔具之相關性 2.輔具介紹 3.國內輔具資源的配置 4.國內輔具相關法令 5.輔具的評估 6.輔具的分類與應用 7.學習身體正常功能運作與失衡原因、評估及照護措施。 8.基礎的照護技巧與原則				
教材來源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材				
教學注意事項	1.教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2.教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。				