

臺北市私立喬治高級工商職業學校

群 科 課 程 綱 要 進 修 部 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 俞永嘉

教務主任

教務主任 俞永嘉

校長

校長 高國慶

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.....	21
(三)課程架構表.....	24
(四)教學科目學分數及每週教學節數.....	27
(五)開設流程表.....	30
(六)科選課建議表(以進路為導向).....	36
(七)特殊教育補救教學措施.....	39

參、資源配合

一、師資方面.....	40
(一)一般科目教師員額.....	40
(二)專業科目教師員額.....	41
二、教學設施方面.....	42
(一)教學設施整合規劃.....	42
(二)校訂課程所需設備規劃.....	43

肆、附錄

一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求).....	46
(一)可能面臨問題.....	46

<u>(二)建議解決方案</u>	46
<u>二、課程發展委員名單</u>	47
<u>三、校訂科目教學綱要</u>	48
<u>(一)一般科目（以校為單位）</u>	48
<u>(二)各科專業科目（以科為單位）</u>	51
<u>(三)各科實習科目（以科為單位）</u>	57

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 105 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	49 人	2 人
合計	1 科	3 班	49 人	2 人
家政群	時尚造型科	10 班	324 人	8 人
合計	1 科	10 班	324 人	8 人
總 計	2 科	13 班	373 人	10 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"> 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」。 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。 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 4. 「喬治美容專門學校」，將引領技職教育辦學新潮流。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 畢業校友尚未於業界形成推展系統。 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。 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。

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"> 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。 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。 3. 交通日趨便捷，學生來源地區日趨廣泛。 4. 因教師年輕有活力較易引起學生就讀興趣。 5. 十二年國教安置及本校自行招生之身心障礙學生。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 職業類科學生素質漸下降。 2. 學生仍以普通高中為升學優先志願。 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。 4. 學校無宿舍較無法提供外縣市學生就讀。 5. 少子化及高中職校數量多，學生來源面臨短缺。 6. 若無法走出學校特色將面臨重大威脅
	學生素質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 多元化的科系分組，讓學生選擇多。大多數同學可塑性高。 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。 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。 4. 落實且協助同學考取專業證照，獲得一技之長。 5. 落實且協助身心障礙同學考取專業證照，獲得一技之長。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生素質良莠不齊：學科成績差距 100 分以上。 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。 3. 學生對自己的生涯規劃與理想抱負不高，尚待鼓勵輔導。 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。 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。

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"> 1.家長會成員健全，理念清晰，全力支持學校辦學。 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。 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。 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.對各科系的進路了解不足，有待進一步說明。 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。 3.部分家長因偏重個人，而盲目投訴，造成困擾。
	師資條件	<ol style="list-style-type: none"> 1.教師年輕活潑、熱情有創意、具高度教育熱忱。 2.教師們容易溝通、協調、及彼此協助合作。 3.普遍具有較高的電腦資訊能力 4.學校採取高關懷策略，經營和諧溫暖團隊，留住教師。 5.教師年輕化，多富有教育愛心及熱誠十足。 6.提供多樣化的教師研習（含特教知能研習）課程。 7.教師進修意願強。勇於嘗試創新、發展潛力高。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.學生輔導問題偏多，時間分配形成不均。 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 3.因家庭、環境因素教師流動率高。 4.教師經驗不足。

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"> 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。 2.協調溝通互動頻繁。 3.不斷發展教學知能進修。 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。 5.統整行政業務，促使行政資訊化。 6.行政分層負責，簡化業務流程。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.行政人員部分工作協助配合不足。 2.部分人員專業素養待加強。 3.行政人員與教師間的溝通需花費更多時間。 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。。 5.行政人員成長動力因人而異，進修研習受限。
---------------------------	-------------	---	--

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"> 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。 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。 3.橫跨信義區及大安區，位居人車鼎沸的市中心。 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) 	<ol style="list-style-type: none"> 1.本校位於交通要道，車多危險，噪音大影響上課。 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。 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。 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。 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。
	時代需求	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 3.歐美教育職業類科的接續。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 3.技職體系的教育，易被同性質的學校競爭模仿。

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"> 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。 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。 3.發展各職業類科的實習店具有社區服務的潛在優勢。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2.地理位置雖佔優勢，但也意味著學生容易流至他校。 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。
	產業發展	<ol style="list-style-type: none"> 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)。 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2.服務業常因景氣問題，影響學生實習及就業需求。 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。

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"> 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。
	考試制度	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。
	整體環境	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2.教育預算有限，補助金出現排擠效果，恐影響教育品質。

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。

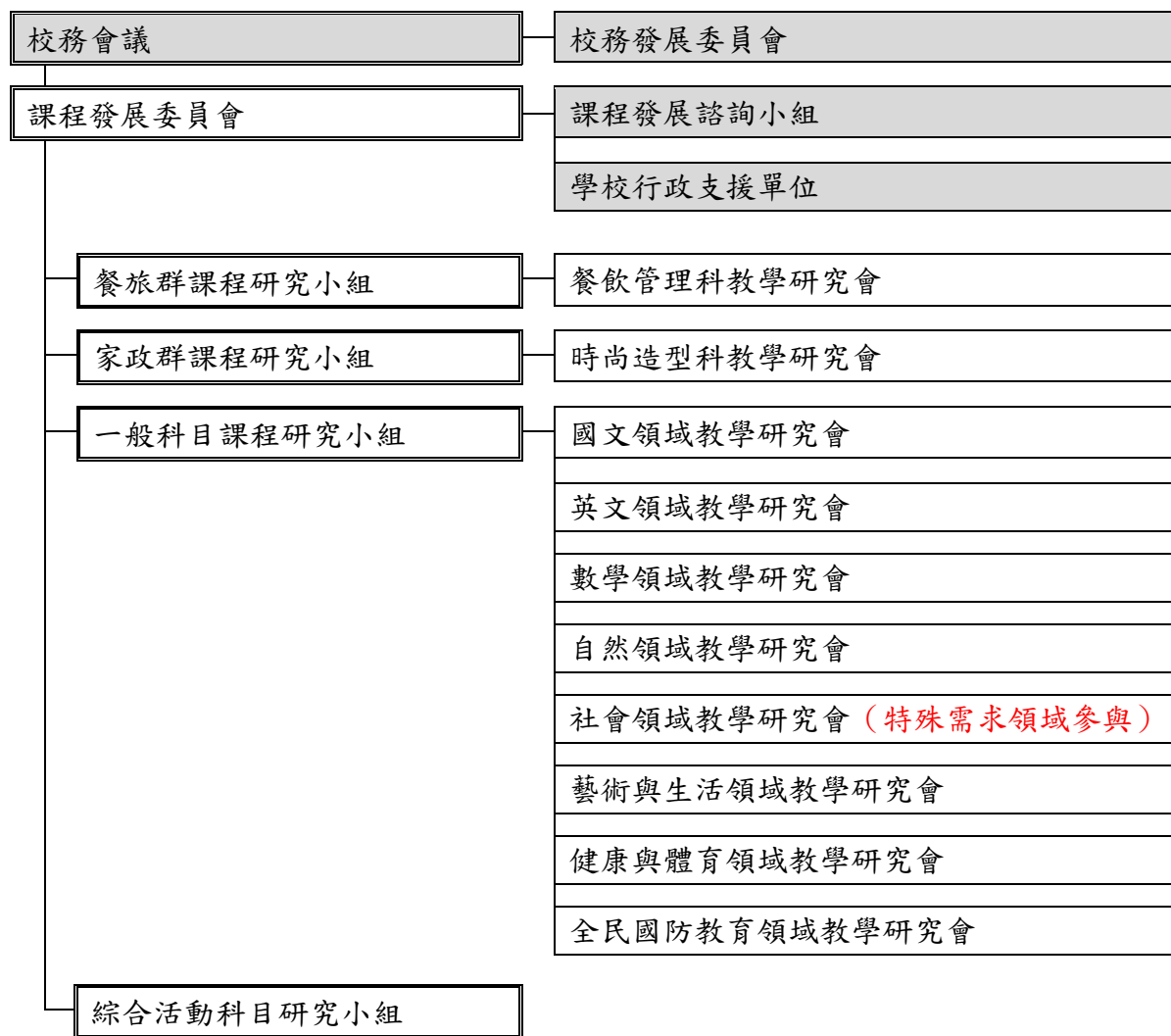
4. 課程的縱向面與橫向面的發展與統整。

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
商業類	餐旅群	餐飲管理科
家事類	家政群	時尚造型科

四、各群科課程規劃

(一)科教育目標

表 2-4-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校各科教育目標

科別	科教育目標
餐飲管理科	<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"> 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。 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。 <p>二、學生生涯規劃行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.培養學生餐飲從業及管理之初級基層技術人才。 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。 <p>三、專業能力行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.培養中餐/西餐烹調製作之能力、及對餐飲文化有所認知。 2.培養對食材之認識及運用。

表 2-4-1 臺北市私立喬治高級工商職業學校各科教育目標(續)

<p>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"> 1. 了解正確的職業價值觀念。 2. 知道職場工作習慣及環境適應。 3. 尊重職業倫理及瞭解團隊合作重要。 <p>二、學生生涯規劃行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識自己及明白未來之定向。 2. 學會時間管理及分配掌握時間。 3. 清晰自己的生涯規劃藍圖。 <p>三、專業能力行為目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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. 能清晰說明美容、美髮、美膚、SPA 美體理療知基礎理論知識。
--------------	---

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。

(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 飲 管 理 科	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。	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。	餐飲安全衛生實務	2
		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。	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。	食物學概論 I II	2
				國際禮儀	2
				採購學	2
				餐飲行銷	2
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。	3. 加強餐飲專業知識及技能之養成與應用。	專題製作	2/2		
		餐旅實務實習 I - VI	2/2/3/3/2/2		
4. 生活適應及未來學習之基礎能力。	4. 認識餐飲產業之特質，並瞭解餐飲產業發展之趨勢。	餐旅技術	2		
		日本料理製作	2		
5. 公民資質及社會服務之基本能力。		蔬果切雕實務 I II	2		
		西式烹調實習 I II	3/3		
				鐵板燒 I II	2/2
				烘焙食品製作實習 I II	2/2
				中餐烹調實習 I II	2/2
				餐飲服務實務 I II	2/2
				商業概論 I II	2/2

表 2-4-2-3 家政群時尚造型科校訂課程科目規劃表(以科為單位)

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。	美容衛生	1
				專題製作	2
				美容美髮實務實習 I-VI	2/2/2/2/2/2
				美容技術	1
				美髮 I-IV	2/2/3/3
				美膚 I-II	2/3
				化妝設計 I II	2/2
				藝術指甲 I II	2/2
				配飾製作 I II	1/1
				彩繪設計 I II	2/2
				整體造型 I II	2
				美容概論 I II	2/2
				表達能力訓練 I II	2
				舞台表演訓練	2
				時尚品牌導論	2
				應用色彩學	1
				美學產業管理	2
				流行分析	2
				日文	2
				服裝概論	2
國際禮儀	2				

(三)課程架構表

表 2-4-3-1 餐飲管理科課程架構表

106 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)	24 節			
上課總節數		144 節	144 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 家政群時尚造型科課程架構表

106 學年入學學生適用

項 目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				科別：時尚造型科			
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	75 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)	24 節				
上課總節數		144 節	144 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。

(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

106 學年度入學學生適用

課程類別	科目名稱		節數	授課節數						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二				
部 定 必 修 科 目	一般科目	語文領域	國文 I - VI	18	3	3	3	3	3	3		
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I - IV	8	2	2	2	2				
		社會領域	歷史	1			1					
			地理 I - II	2	1	1						
			公民與社會	1				1				
		藝術與生活領域	音樂	1	1							
			生涯規劃	1		1						
			計算機概論	1			1					
	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	0	依身心障礙學生個別需求開設	
	小計	49-51	10	10	10	9	5	5				
	專業及實習科目	餐旅英文與會話 I - IV	8	2	2	2	2					
		餐旅概論 I - II	4	2	2							
餐旅服務 I - IV		8		2	2	2	2					
飲料與調酒 I - II		4					2	2				
小計		24	6	6	4	4	4	2				
部定必修科目合計	73-75	16	16	14	13	9	7					
校 訂 科 目	必修	基礎化學	2	1	1							
		基礎生物	1			1						
	各校自訂科目	餐飲實務實習 I - VI	14	2	2	3	3	2	2			
		專題製作 I - II	4					2	2			
		餐飲技術	2			2						
		烘焙食品製作實習 I - II	4	3	2							
		中餐烹調實習 I - II	4	3	2							
		餐飲服務實務 I - II	4					2	2			
		日本料理製作	2					2				
		食物學概論	2						2			
		餐飲安全衛生實務	2						2			
		西式烹調實習 I - II	6			3	3					
		鐵板燒 I - II	2							2		
		國際禮儀	2			2						
		商業概論 I - II	4					2	2			
餐飲行銷	2						2					
蔬果切雕實務 I - II	2				2	2						
採購學	2						2					
校訂科目合計	63	9	7	9	10	14	16					
必修科目	活動科目	班會	6	1	1	1	1	1	1			
每週	教學總節數	138	24	24	24	24	24	24				

表 2-4-4-2 時尚造型科教學科目與學分(節)數表

106 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	節數	一	二	一	二	一	二				
部 定 必 修 科 目	一般科目	語文領域	國 文 I - VI	18	3	3	3	3	3	3		
			英 文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數 學 I - IV	8	2	2	2	2				
		社會領域	歷 史	1			1					
			地 理	1	1							
			公 民 與 社 會	1			1					
		藝術與生活領域	音 樂	1	1							
			生 涯 規 劃	1		1						
			計 算 機 概 論	1			1					
			藝 術 生 活	1			1					
		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	49-51	10	9	10	10	5	5			
	科 目	專業及實習科目	家 政 行 職 業 衛 生 與 安 全 I - II	2						2		
			家 政 概 論 I - II	4	2	2						
			家 庭 教 育 I - II	4			2	2				
			色 彩 概 論 I - II	2	1	1						
			家 政 職 業 倫 理 I - II	2					1	1		
家 政 行 銷 與 服 務 I - II			2					1	1			
家 政 群 實 務			服 飾 實 務	2	2							
			膳 食 與 營 養 實 務	2		2						
	小 計	20	5	5	2	2	2	4				
部 定 必 修 科 目 合 計			69-71	15	14	12	12	7	9			
校 訂 科 目	各校自訂科目	美 容 美 髮 實 務 實 習 I - VI	12	2	2	2	2	2	2			
		美 容 技 術	1							1		
		專 題 製 作	2					2				
		日 文	2					2				
		服 裝 概 論	2							2		
		美 膚 I - II	5	2	2							
		美 髮 I - IV	10	2	2	3	3					
		美 容 概 論 I - II	4	2	2							
		化 妝 設 計 I - III	4			2	2	2				
		表 達 能 力 訓 練	2					2				
		舞 臺 表 演 訓 練	2							2		
		時 尚 品 牌 導 論	2					2				
		國 際 禮 儀	2							2		
		應 用 色 彩 學	1					1				
		美 學 產 業 管 理	2							2		
		流 行 分 析	2					2				
		整 體 造 型	2							2		
		美 容 衛 生	1		1							
彩 繪 設 計 I - II	4			2	2							
配 飾 製 作 I - II	2					1	1					
藝 術 指 甲 I - II	4			2	2							
校 訂 科 目 合 計			68	8	9	11	11	16	14			
必 修 科 目	活 動 科 目	班 會	6	1	1	1	1	1	1			
每 週 教 學 總 節 數			137	24	24	24	24	24	24			

(五)開設流程表

表 2-4-5-1-1 餐飲管理科 一般科目科目開設流程表

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		歷史(1)				
		地理 I (1)	→ 地理 II (1)				
			公民與社會(1)				
	藝術生活	音樂(1)					
			生涯規劃(1)				
			計算機概論(1)				
	健康與護理	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	自然	化學 I (1)	→ 化學 II (1)				
				生物(1)			

表 2-4-5-1-2 餐飲管理科 專業科目科目開設流程表

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 (2) → 餐旅服務 II (2) → 餐旅服務 III (2) → 餐旅服務 IV (2)	
校定科目	專業	飲料與調酒 I (2) → 飲料與調酒 II (2)					
		餐飲安全衛生實務(2) 食物學概論(2)					
	國際禮儀(2)						
	商業概論I(2) → 商業概論II(2)						
	採購學(2)						
	餐飲行銷(2)						
	實習	餐飲實務實習 I (2) → 餐飲實務實習 II (2)		餐飲實務實習 III (3) → 餐飲實務實習 IV (3)		餐飲實務實習 V(2) → 餐飲實務實習 VI(2)	
		專題製作(2) → 專題製作(2)					
		餐飲技術(2)					
		烘焙食品製作實習 I (3) → 烘焙食品製作實習 II (2)		中餐烹調實習 I (3) → 中餐烹調實習 II (2)			
餐飲服務實務 I (2) → 餐飲服務實務 II (2)							
西式烹調實習 I (3) → 西式烹調實習 II (3)		鐵板燒(2)					
蔬果切雕實務 I(2) 蔬果切雕實務 II (2)							

表 2-4-5-2-1 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	歷史(1)					
		地理 I (1)	→ 地理 II (1)				
		公民與社會(1)					
	藝術生活	音樂(1)					
		生涯規劃(1)					
		計算機概論(1)					
		藝術生活(1)					
健康與護理	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 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 I (1) → 色彩概論 II (1)						
						家政職業倫理 I (1)	家政職業倫理 II (1)	
						家政行銷與服務 I (1)	家政行銷與服務 II (1)	
	實習	膳食與營養實務 (2)				家政行銷與服務 II (1)		
		服飾實務 (2)				家政行銷與服務 II (1)		
	校 訂 科 目	專業	美容概論 I (2) → 美容概論 II (2)				服裝概論 (2)	
							日文 (2)	
							流行分析 (2)	
							美學產業管理 (2)	
					應用色彩學 (1)			
					國際禮儀 (2)			
實習		美容衛生 (1)				時尚品牌導論 (2)		
						專題製作 (2)		
		時尚造型實習 I (2)	時尚造型實習 II (2)	時尚造型實習 III (2)	時尚造型實習 I V (2)	時尚造型實習 V (2)	時尚造型實習 VI (2)	
						美容技術 (1)		
實習	美髮 I (2) → 美髮 II (2)		美髮 III (3) → 美髮 IV (3)					
	美膚 I (2) → 美膚 II (2)							
					表達能力訓練 (2)			
					舞台表演訓練 (2)			
			化妝設計 I (2) → 化妝設計 II (2) → 化妝設計 III (2)					
					整體造型 II (2)			
			藝術指甲 I (2) → 藝術指甲 II (2)					
			彩繪設計 I (2) → 彩繪設計 II (2)					
				配飾製作 I (1) → 配飾製作 II (1)				

(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	必修 選修	餐飲 管理	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	三	一	2	選			◆
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	1	必	◆	◆	◆
	歷史	二	一	1	必	◆	◆	◆
	地理	一	一	1	必	◆	◆	◆
	地理	一	二	1	必	◆		
自然	化學	一	一	1	必	◆		
	化學	一	二	1	必	◆		
	生物	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 (以群/科為單位)

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	餐旅英文與會話	專業	一/二	一/二/ 三/四	8	必	◆	◆
	餐飲安全衛生實務	專業	三	二	2	選	◆	◆
	食物學概論	專業	三	二	2	選	◆	◆
	國際禮儀	專業	二	一	2	選	◆	◆
	採購學	專業	三	一	2	選	◆	◆
	餐飲行銷	專業	三	二	2	選	◆	
	商業概論 I II	專業	三	一/二	2/2	選	◆	◆
	專題製作 I II	實習	三	一/二	4	必	◆	◆
	餐飲實務實習 I - VI	實習	一/三	一/二	4/4	必	◆	◆
			二	一/二	3/3			
	餐旅技術	實習	二	二	2	必	◆	◆
	蔬果切雕實務 I II	實習	三	一	2	選		◆
	西式烹調實習 I II	實習	二	一/二	3/3	選		◆
	鐵板燒 I II	實習	三	一/二	2/2	選		◆
	烘焙食品製作實習 I II	實習	一	一/二	2/2	選		◆
	中餐烹調實習 I II	實習	一	一/二	2/2	選		◆
餐飲服務實務 I II	實習	三	一/二	2/2	選		◆	
日本料理製作 I II	實習	三	一	2	選		◆	

表 2-4-6-2 專業科目(含實習、實務)選課建議表(續)

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	家政行職業衛生與安全 I II	專業	三	二	2	必	◆	◆
	家政概論 I II	專業	一/二	一/二	2/2	必	◆	◆
	家庭教育 I II	專業	二	一/二	2/2	必	◆	◆
	色彩概論 I II	專業	一	一/二	1/1	必	◆	◆
	家政職業倫理 I II	專業	三	一/二	1/1	必	◆	◆
	家政行銷與服務 I II	專業	三	一/二	1/1	必	◆	◆
	美容衛生 I II	專業	二	二	1	選	◆	
	日文	專業	三	一	2	選		◆
	服裝概論	專業	三	二	2	選		◆
	時尚品牌導論	專業	三	一	2	選		◆
	國際禮儀	專業	三	二	2	選		◆
	應用色彩學	專業	三	一	1	選		◆
	美學產業管理	專業	三	二	2	選		◆
	流行分析	專業	三	一	2	選		◆
	整體造型	實習	三	二	2	選		◆
	服飾實務	實習	一	一	2	必		◆
	膳食與營養實務	實習	一	二	2	必		◆
	專題製作	實習	三	一	2	必	◆	◆
	時尚造型實習 I-VI	實習	一/二/ 三	一/二	12	必	◆	◆
	美容技術	實習	三	二	1	必	◆	◆
	美髮 I-IV	實習	一/二	一/二	4/6	必	◆	◆
	美膚 I II	實習	一	一/二	2/2	必	◆	◆
	化妝設計 I II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆
	表達能力訓練	實習	三	一	2	選		◆
	舞台表演訓練	實習	三	二	2	選	◆	◆
	藝術指甲 I II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆
彩繪設計 I II	實習	二	一/二	2/2	選	◆	◆	
配飾製作 I II	實習	三	一/二	1/1	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。

叁、資源配合

一、師資方面

(一) 一般科目教師員額

表 3-1-1 一般科目教師員額統計表

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	
	英文	2	2	
	日文	1	1	
數學領域	數學	2	2	
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	
	基礎化學	1	1	
藝術生活領域	音樂	1	1	
	藝術生活	1	1	
	計算機概論	2	2	
	生涯規劃	3	3	
體育與健康領域	體育	2	2	
	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	8	8	
家政群	時尚造型科	15	15	

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>7</u> 面；材質： <u>水泥地板</u> 。 三、室內活動中心(禮堂)：容納量： <u>500</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 I II	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 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

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	黃雅萍	健康與體育領域	建康與護理
	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	吳育倫	英文科	英文
	委員	曾慧敏	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	呂建榮	健康與體育領域	體育
	委員	李勇進	國防通識領域	國防通識
諮詢委員				
學界代表	委員	吳偉德	家政職群	東南科技大學
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
家長代表	委員	譚淑容(特教)		三智

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				

(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	<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	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	<p>一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。</p> <p>二、採購管理的過程。</p> <p>三、各種餐飲採購的方法、驗收。</p> <p>四、庫房管理與發放作業。</p> <p>五、養成良好餐飲採購的導德與智能。</p>				
教學內容	<p>一、現代餐飲採購之基本概念。</p> <p>二、採購部的組織系統。</p> <p>三、採購之方法。</p> <p>四、採購合約。</p> <p>五、採購市場調查與價格預算。</p> <p>六、餐飲採購品之規格。</p> <p>七、驗收作業。</p> <p>八、倉儲管理。</p> <p>九、發放管理。</p>				
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"/> 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	<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	<p>一、了解日文句型並作實際運用</p> <p>二、教學內容融入周遭生活情境，提升學習興趣</p> <p>三、給予充分口說練習機會，加強日文口語熟悉度</p> <p>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</p> <p>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</p>				
教學內容	<p>一、接機、行程說明、旅館、餐廳安排</p> <p>二、市區觀光、打電話、傳真、留言、外幣兌換</p> <p>三、購物、送機、團體住宿飯店、與當地導遊聯絡</p> <p>四、水電、貨幣、交通、天氣說明</p> <p>五、移民局入境手續、關行李對話</p>				
教材來源					
教學注意事項	<p>一、建議以上基本句型及時態變化可增加。</p> <p>二、CD 補充教材以利會話練習。</p> <p>三、加強觀光專業用語字彙。</p> <p>四、觀光專業用語字彙。</p>				

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. 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
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
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	<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	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	<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	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、粉底の種類 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					

表 4-3-3-4-17

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	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				