

## 參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

113 學年度嘉義縣鹿草國民中學七、八、九年級第一學期彈性學習課程 餐旅、家政職群教學計畫表 設計者：蔡久瑜 (表十三之一)

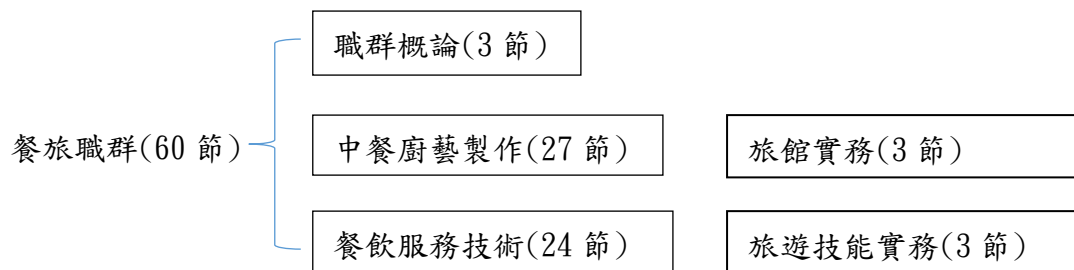
### 一、課程四類規範(一類請填一張)

- 統整性課程 ( 主題  專題  議題探究)
- 社團活動與技藝課程 ( 社團活動  技藝課程)
- 其他類課程  
 本土語文/新住民語文  服務學習  戶外教育  班際或校際交流  自治活動  班級輔導  
 學生自主學習  領域補救教學

### 二、本課程每週學習節數： 2

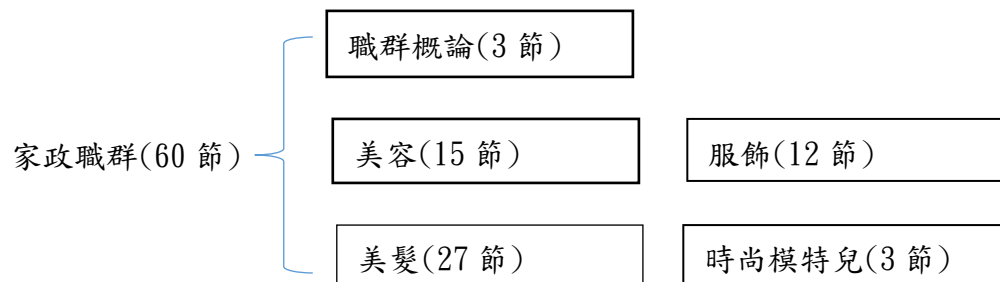
三、課程設計理念：認識餐旅職群的基本知識，習得餐旅職群的基本技能，養成正確的工作態度及職業道德

### 四、課程架構：



### 統整性探究課程單元主題活動：

- 科技領域  藝術領域  健康與體育領域  綜合活動領域



統整性探究課程單元主題活動：

- 科技領域  藝術領域  健康與體育領域  綜合活動領域

五、本學期課程內涵如下：

第一學期

教學進度	單元/主題名稱	總綱核心素養	連結領域(議題) 學習表現	學習目標	教學重點	評量方式	教學資源/ 自編自選 教材或學 習單
1	職群概論	A1 身心素質 與自我精進	綜-J-A1 探索與開發自我 潛能，善用資源促 進生涯適性 發展，省思自我價 值，實踐生命意 義。	1.認識餐旅職群。 2.認識餐旅職群的基本 技能及未來生涯進路 發展。 3.瞭解正確工作態度及 職業道德的重要性。	實習教室工業安全教育、 職群概論、食品衛生管理 宣導	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
2	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作的 學習興趣並建立良 好工作態度。	食品衛生管理宣導 台式炸醬麵	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
3	中餐廚藝	C2	綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作的	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科

	製作	人際關係 與團隊合作	運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	日式大阪燒	環境打掃 學習單	專業教 室 學習單
4	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	食品衛生管理宣導 酥炸春捲、芝麻球	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
5	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	食品衛生管理宣導 米糕、酸辣湯	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
6	中餐廚藝	C2	綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作的	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科

	製作	人際關係 與團隊合作	運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	蘿蔔絲酥餅	環境打掃 學習單	專業教 室 學習單
7	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	食品衛生管理宣導 酸菜麵包	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
8	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	食品衛生管理宣導 紫菜壽司、花壽司	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
9	中餐廚藝	C2	綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作的	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科

	製作	人際關係 與團隊合作	運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	蔥油餅	環境打掃 學習單	專業教 室 學習單
10	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技 能。 3.習得複合烹調法及地 方小吃製作的基本技 能。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習興趣並建立良 好工作態度。	食品衛生管理宣導 台式甜甜圈	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室 學習單
11	餐飲服務 技術	A1 身心素質 與自我精進	綜-J-A1 探索與開發自我 潛能，善用資源促 進生涯適性 發展，省思自我價 值，實踐生命意 義。	1.認識餐飲服務技術的 基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術	實習教室工業安全教育、 職群概論、	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教 室 學習單

				的學習興趣並建立良好的工作態度。			
12	旅館實務	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好的工作態度。	旅館客房實務-床鋪鋪設、旅館客房實務-百變浴巾	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
13	餐飲服務技術	C3 多元文化 與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好的工作態度。	日本大學芋、花見糰子	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
14	餐飲服務技術	C3 多元文化	綜-J-C3 探索世界各地的	1.認識餐飲服務技術的基本知識。	西餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃	餐飲專業教室

		與國際理解	生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	<p>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</p> <p>3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</p> <p>4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</p>		學習單	學習單
15	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	<p>1.認識餐飲服務技術的基本知識。</p> <p>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</p> <p>3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</p> <p>4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	西餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
16	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具	<p>1.認識餐飲服務技術的基本知識。</p> <p>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</p>	中餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			備的生活能力。	3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好的工作態度。			
17	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好的工作態度。	中餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
18	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。	野餐餐盒料理	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單



				4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。			
19	旅遊技能 實務	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際 互動技巧，經營良 好的人際關係，發 揮正向影響力，培 養利他與合群的 態度，提升團隊效 能，達成共同目 標。	1.認識餐飲服務技術 的基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術 的學習興趣並建立良 好工作態度。	跟我一起去旅行-團康你 也行	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
20	餐飲服務 技術	C3 多元文化 與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的 生活方式，理解、 尊重及關懷不同 文化及族群，展現 多元社會中應具 備的生活能力。	1.認識餐飲服務技術 的基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術 的學習興趣並建立良 好工作態度。	日式下午茶 SET	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
※身心障礙類學生: □無							

有-智能障礙( )人、學習障礙( )人、情緒障礙( )人、自閉症( )人、(自行填入類型/人數)

※資賦優異學生：無

有-(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)

※課程調整建議(特教老師填寫)：

1. 請任課教師注意學生器具操作上的安全。
2. 請任課教師多予示範與解說並放慢講說速度。

特教老師簽名：劉霖佳

普教老師簽名：蔡久瑜

註：

- 1.請分別列出第一學期及第二學期彈性課程之教學計畫表。
- 2.社團活動及技藝課程每學期至少規劃 4 個以上的單元活動。

第一學期

教學進度	單元/主題名稱	總綱核心素養	連結領域(議題) 學習表現	學習目標	教學重點	評量方式	教學資源/ 自編自選 教材或學 習單
1-	職群概論	A1 身心素質 與自我精進	綜-J-A1 探索與開發自我 潛能，善用資源促 進生涯適性 發展，省思自我價 值，實踐生命意 義。	1.認識家政職群。 2.認識家政職群的基本 技能及未來生涯進路 發展。 3.瞭解正確工作態度及 職業道德的重要性。	職群概論、實習工廠衛生 與安全 簡易按摩+敷面	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
2	美容	A2	綜-J-A2	1.認識美容的基本知	臉部清潔	學生操作過	時尚造

		系統思考 與解決問題	釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	<p>識。</p> <p>2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。</p> <p>3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。</p> <p>4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。</p>		程、作品 學習單	型科專 業教室 學習單
3	美容	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	<p>1.認識美容的基本知識。</p> <p>2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。</p> <p>3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。</p> <p>4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	肩頸按摩 刮痧	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專 業教室 學習單
4	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	<p>1.認識美髮的基本知識。</p> <p>2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</p> <p>3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。</p> <p>4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	職群概論、實習工廠衛生 與安全 編髮	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專 業教室 學習單
5	美髮	B3	綜-J-B3	1.認識美髮的基本知	編髮	學生操作過	時尚造

		藝術涵養 與美感素養	運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。	識。 2.習得按摩、洗髮、編 髮及電鉗操作的基本 技能。 3.習得剪髮、吹風及髮 筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興 趣並建立良好工作態 度。		程、作品 學習單	型科專 業教室 學習單
6	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探 究多元的思考與 學習方法，養成自 主學習的能力，運 用適當的策略，解 決生活議題。	1.認識美髮的基本知 識。 2.習得按摩、洗髮、編 髮及電鉗操作的基本 技能。 3.習得剪髮、吹風及髮 筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興 趣並建立良好工作態 度。	標準冷燙	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
7	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探 究多元的思考與 學習方法，養成自 主學習的能力，運 用適當的策略，解 決生活議題。	1.認識美髮的基本知 識。 2.習得按摩、洗髮、編 髮及電鉗操作的基本 技能。 3.習得剪髮、吹風及髮 筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興 趣並建立良好工作態 度。	整髮	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
8	美髮	A2	綜-J-A2	1.認識美髮的基本知	花式冷燙	學生操作過	時尚造

		系統思考 與解決問題	釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	<p>識。</p> <p>2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</p> <p>3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。</p> <p>4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。</p>		程、作品 學習單	型科專 業教室 學習單
9	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。	<p>1.認識美髮的基本知識。</p> <p>2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</p> <p>3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。</p> <p>4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	創意造型(一)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
10	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境 中展現美感，提升 生活品質。	<p>1.認識美髮的基本知識。</p> <p>2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</p> <p>3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。</p> <p>4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	創意造型(二)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
11	美髮	A2	綜-J-A2	1.認識美髮的基本知	洗髮 吹風	學生操作過	時尚造

		系統思考 與解決問題	釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	<p>識。</p> <p>2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</p> <p>3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。</p> <p>4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。</p>		程、作品 學習單	型科專 業教室 學習單
12	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	<p>1.認識美髮的基本知識。</p> <p>2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</p> <p>3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。</p> <p>4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	洗髮 護髮	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專 業教室 學習單
13	服飾	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	<p>1.認識服飾的基本知識。</p> <p>2.習得服飾搭配的基本操作技能。</p> <p>3.習得色彩及服飾多媒材製作的基本技能。</p> <p>4.增進對服飾的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	色彩應用(多媒材面具)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專 業教室 學習單
14	服飾	B3 藝術涵養	綜-J-B3 運用創新的能力	1.認識服飾的基本知識。	色彩應用(多媒材面具)	學生操作過程、作品	時尚造型科專

		與美感素養	豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	2.習得服飾搭配的基本操作技能。 3.習得色彩及服飾多媒材製作的基本技能。 4.增進對服飾的學習興趣並建立良好工作態度。		學習單	業教室 學習單
15	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	指甲彩繪	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
16	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	指甲彩繪	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
17	服飾	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人	1.認識服飾的基本知識。 2.習得服飾搭配的基本	晶鑽多媒材彩繪技術	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室

			及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	操作技能。 3.習得色彩及服飾多媒材製作的基本技能。 4.增進對服飾的學習興趣並建立良好工作態度。			學習單
18	服飾	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識服飾的基本知識。 2.習得服飾搭配的基本操作技能。 3.習得色彩及服飾多媒材製作的基本技能。 4.增進對服飾的學習興趣並建立良好工作態度。	晶鑽多媒材彩繪技術	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
19	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	流行彩妝	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
20	時尚模特兒	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升	1.認識時尚模特兒表演的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。	真人彩妝造型 走秀彩排	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單



			生活品質。	3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對時尚模特兒表演的學習興趣並建立良好工作態度。			
--	--	--	-------	---	--	--	--

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙( )人、學習障礙( )人、情緒障礙( )人、自閉症( )人、(自行填入類型/人數)

※資賦優異學生：無

有-(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)

※課程調整建議(特教老師填寫)：

1. 請任課教師注意學生器具操作上的安全。
2. 請任課教師多予示範與解說並放慢講說速度。

特教老師簽名：劉霖佳

普教老師簽名：蔡久瑜