

家政科專業課程



• 家政概論

教學目標	1. 瞭解家政的內涵、發展及相關職業。 2. 表現學習家政興趣。 3. 落實家政應用於家庭生活中。	
教學內容	1. 家政的意義、範圍與發展 2. 家庭經濟與消費 3. 家庭生活管理 4. 家庭與環保 5. 嬰幼兒發展與保育 6. 高齡者照顧	7. 禮儀 8. 膳食與生活 9. 美容美髮與生活 10. 服飾與生活 11. 時尚與生活 12. 家政推廣

• 家庭教育

教學目標	1. 瞭解家庭的本質與多元型態的家庭。 2. 瞭解家庭教育之內涵。 3. 表現學習家庭教育相關議題之興趣。 4. 建構健康之婚姻與家庭觀。	
教學內容	1. 家庭的本質 2. 家庭教育的內涵 3. 社會變遷與家庭	4. 家人關係與溝通 5. 家庭教育之推展

• 色彩概論

教學目標	1. 瞭解色彩的特性。 2. 應用色彩心理與配色原理。 3. 瞭解家政群各類科相關領域之色彩應用。 4. 提升對色彩的敏感度與鑑賞力。	
教學內容	1. 色彩與人生 2. 認識色彩 3. 色彩的感覺與心理	4. 配色的基本法則 5. 色彩計畫 6. 家政領域之色彩計畫與應用

• 家政職業衛生與安全

教學目標	1. 維護個人衛生與公共衛生。 2. 正確安全的使用與維護設備儀器，以符合衛生安全原則。 3. 瞭解家政行職業衛生安全相關法規及工作場所管理規則。 4. 具備家政相關職場衛生與安全之相關知識與技能。 5. 具備工作場所危機處理之基本能力。	
教學內容	1. 個人衛生與保健 2. 公共衛生 3. 家政職業之衛生安全法規	4. 家政相關工作場所危機處理 5. 家政相關職場之衛生與安全管理



• 家政職業倫理

教學目標	<ol style="list-style-type: none">1. 增進批判與反省能力，解決工作問題。2. 運用倫理觀念分析與面對工作問題。3. 提高對家政職業倫理的敏感度，並遵守職業倫理。
教學內容	<ol style="list-style-type: none">1. 緒論2. 職業倫理在家政職場的應用3. 家政相關職場之專業倫理4. 家政相關職場專業倫理的實踐

• 家政行銷與服務

教學目標	<ol style="list-style-type: none">1. 具備行銷與服務之基本知識。2. 展現為人服務的熱忱與精神，提升服務品質。3. 了解家政專業形象管理的意義與重要性。4. 展現創意設計的能力。
教學內容	<ol style="list-style-type: none">1. 行銷與服務的意義、範圍與功能2. 家政專業服務行銷3. 家政專業形象之管理4. 家政相關職場之行銷與服務

• 家庭生活管理

教學目標	<ol style="list-style-type: none">1. 瞭解家庭生活知能。2. 養成良好的居家生活素養與習慣。3. 表現家庭生活管理之興趣。
教學內容	<ol style="list-style-type: none">1. 家庭生活管理之意涵與重要性2. 家庭資源應用與管理3. 居家環境管理實務4. 家庭經濟管理及消費實務5. 家庭聚會實務

• 基礎縫紉

教學目標	<ol style="list-style-type: none">1. 了解服裝製作的基本原理和程序。2. 具備服裝製作的能力，期使理論與實際並重。3. 培養細心與耐心的工作態度。
教學內容	<ol style="list-style-type: none">1. 概論2. 基本縫紉用具的介紹3. 基本手縫4. 布料的一般常識5. 量身法6. 基本裙7. 變化裙8. 長褲9. 婦女原型10. 褶子的介紹





• 進階縫紉

教學目標	<ol style="list-style-type: none">1. 了解服裝構成的基本知識。2. 學習並熟練各類女裝基本款式的製圖、裁剪及縫製等基本技能。3. 培養服裝製作的興趣，提升對服裝的審美及創作能力。
教學內容	<ol style="list-style-type: none">1. 上衣與襯衫2. 背心3. 衣連裙

• 膳食與營養實務

教學目標	<ol style="list-style-type: none">1. 具備膳食與營養基本知能。2. 具備均衡營養家常菜餚製備知能。3. 展現學習膳食與營養實務之興趣。
教學內容	<ol style="list-style-type: none">1. 膳食製備基本技巧2. 家常米食製備實務3. 家常麵食製備實務4. 均衡營養家常菜餚之製備

• 專題製作

教學目標	<ol style="list-style-type: none">1. 能具有自主研究的精神。2. 能具有分析、歸納的能力。3. 能有始有終完成製作。4. 能運用創意呈現作品。5. 能與人共同分享成果。
教學內容	<ol style="list-style-type: none">1. 題材的選擇2. 題材內容分析3. 研究的方法4. 專題製作步驟5. 專題呈現的方法6. 成果發表與分享

• 手工藝

教學目標	<ol style="list-style-type: none">1. 認識手工藝品的種類。2. 瞭解手工藝品在服飾上的應用技巧和重要性。3. 熟習各種不同材質的製作方法和技巧。4. 提升對手工藝品的鑑賞力和日常生活的應用能力。
教學內容	<ol style="list-style-type: none">1. 手工藝的基本概念2. 染布3. 皮雕4. 刺繡5. 編結6. 布釦設計7. 布偶8. 拼布。





• 食物製備

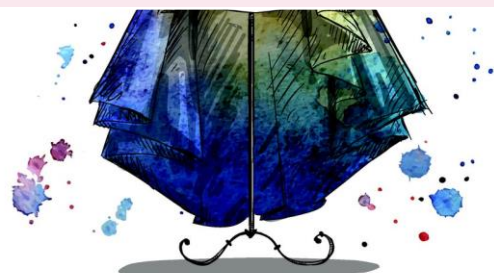
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 增進健康飲食之能力。 2. 建構多元之飲食文化觀。 3. 提升食物製備之知能。 4. 了解合宜之用餐禮儀。 	
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 飲食文化基本介紹 2. 中西餐禮儀介紹與實務演練 	<ol style="list-style-type: none"> 3. 烹調理論與基礎試探體驗

• 餐旅英文與會話

教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 2. 強化英語基礎及興趣。 3. 啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機。 		
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 發音及語調訓練 2. 打招呼 3. 數詞 4. 時間的說明 5. 方向及位置 6. 感謝及道歉 7. 天氣說明 	<ol style="list-style-type: none"> 8. 櫃檯服務(上) 9. 櫃檯服務(下) 10. 電梯服務 11. 電話對話 12. 迎接客人 13. 客房餐飲服務 14. 認識食材及菜單 	<ol style="list-style-type: none"> 15. 餐廳點菜及上菜 16. 吧檯及飲料、酒水服務 17. 用餐中的服務 18. 出納及送客 19. 旅遊 20. 航空 21. 宣佈及廣播服務 22. 抱怨的處理

• 餐旅概論

教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 培養學生認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念、中英文專用術語。 3. 培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。 	
教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 緒論篇 2. 餐飲篇 	<ol style="list-style-type: none"> 3. 旅館篇 4. 旅行業篇





• 餐旅服務

<p>教學目標</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 了解餐廳、房務的工作組織編制，任務職掌，器材設備、作業流程、中英文專用術語。 3. 熟練餐廳及房務服勤之基礎技能。 		
<p>教學內容</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="297 706 686 1116"> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐廳服務緒論 2. 餐廳設備及器具 3. 菜單飲料單的認識 4. 餐飲禮儀 5. 營業前的準備工作 6. 基本服務技巧 7. 餐桌佈置及擺設 8. 餐飲服務方式 9. 飲料服務 10. 餐廳服務流程 </td> <td data-bbox="686 706 1376 1116"> <ol style="list-style-type: none"> 11. 餐務作業 12. 餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理 13. 旅館服務緒論 14. 客房設備、器具及備品 15. 房務基本技能 16. 客房的清潔及維護 17. 房務鋪設作業 18. 住客服務 19. 公共區域的清潔及維護 20. 旅館顧客抱怨及緊急事件處理 </td> </tr> </table>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐廳服務緒論 2. 餐廳設備及器具 3. 菜單飲料單的認識 4. 餐飲禮儀 5. 營業前的準備工作 6. 基本服務技巧 7. 餐桌佈置及擺設 8. 餐飲服務方式 9. 飲料服務 10. 餐廳服務流程 	<ol style="list-style-type: none"> 11. 餐務作業 12. 餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理 13. 旅館服務緒論 14. 客房設備、器具及備品 15. 房務基本技能 16. 客房的清潔及維護 17. 房務鋪設作業 18. 住客服務 19. 公共區域的清潔及維護 20. 旅館顧客抱怨及緊急事件處理
<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐廳服務緒論 2. 餐廳設備及器具 3. 菜單飲料單的認識 4. 餐飲禮儀 5. 營業前的準備工作 6. 基本服務技巧 7. 餐桌佈置及擺設 8. 餐飲服務方式 9. 飲料服務 10. 餐廳服務流程 	<ol style="list-style-type: none"> 11. 餐務作業 12. 餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理 13. 旅館服務緒論 14. 客房設備、器具及備品 15. 房務基本技能 16. 客房的清潔及維護 17. 房務鋪設作業 18. 住客服務 19. 公共區域的清潔及維護 20. 旅館顧客抱怨及緊急事件處理 		

• 飲料與調酒

<p>教學目標</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識各式飲料。 2. 熟悉飲料調製之相關物料及設備。 3. 熟悉飲料調製之專業技能。 4. 熟悉飲料調製之中英文專業術語。
<p>教學內容</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 緒論 2. 無酒精飲料~茶 3. 無酒精飲料~咖啡 4. 無酒精飲料~其他 5. 酒的類別 6. 雞尾酒的調製 7. 吧台作業及酒類服務

