

備查文號：

(備查文日期 備查文字號) 備查

高級中等學校課程計畫
國立北港高級農工職業學校
學校代碼：090404

技術型課程計畫書

本校108年11月12日108學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年2月18日

學校基本資料表

學校校名	國立北港高級農工職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科 2. 動力機械群:農業機械科 3. 電機與電子群:資訊科；電機科 4. 化工群:化工科 5. 農業群:農場經營科；畜產保健科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
實用技能學程(日)	電機與電子群:微電腦修護科			
特殊教育及特殊類型	1. 綜合職能科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	05-7832246#522
	職 稱	教學組	行動電話	
	姓 名	教學組長	傳 真	
	E-mail	pkvs522@pkvs.ylc.edu.tw		

行動電話…等資料，請至課程計畫平臺之「填報人員設定」填寫(校代碼之帳號)

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	1	33	1	34	1	33	3	100
	動力機械群	農業機械科	1	36	1	34	1	34	3	104
	電機與電子群	資訊科	1	32	1	33	1	29	3	94
		電機科	2	72	2	69	2	68	6	209
	化工群	化工科	1	32	1	32	1	26	3	90
	農業群	農場經營科	1	32	1	31	1	30	3	93
		畜產保健科	1	31	1	33	1	32	3	96
	服務群	綜合職能科	1	12	0	0	0	0	1	12
	其他	綜合職能科	0	0	1	5	1	10	2	15
實用技能學程(日)	電機與電子群	微電腦修護科	1	32	1	26	1	29	3	87

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	1	35
	動力機械群	農業機械科	1	35
	電機與電子群	資訊科	1	35
		電機科	2	35
	化工群	化工科	1	35
	農業群	農場經營科	1	35
		畜產保健科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

創新務實、優質北農

一、以「創新務實、優質北農」為校發展願景。

二、以「型塑學生發展環境、創造成功機會」為核心價值。

三、「課程多元、特色唯一追求第一」的辦學精神，並加透過國際教育相關活動加強學生國際視野。

四、農科結合工朝自動化發展，教學重點轉向精緻化、本土化、健康化、科學化之永續發展農業，並與社區結合，朝向教育農園方式發展，並落實生態、環境教育。

五、配合「農業首都」之概念，發展成為雲林縣優良學校培養未來的農工人才。

六、重視學生的學習需求以提供適性教學，教師以肯定、正向、支持的態度來教導學生，並建構溫暖、友善、安全之無障礙校園空間，提供具有特殊教育需求的學生一個適性完善的學習環境。

二、學生圖像

前言

以「創新務實、優質北農」為校務發展願景。以「型塑學生發展環境、創造學生成功機會」為核心價值，「課程多元、特色唯一、追求第一」的辦學精神促進學生培養創造力、競爭力、學習力、實踐力。

學習力

培養學生對於知識資源轉化成屬於自身的知識的能力。學生學習的動力、毅力和能力的綜合體現。

創新力

培養學生基於一些概念或是工具及頭腦思考最後產生或是發展為創意、啟發及直覺或學生問題解決的歷程中，所展現出之新思維及新心理樣貌的能力。

實踐力

培養學生執行與貫徹的能力，能夠由自己的意識確定如何達到目標，若是無法執行就要找出問題並且解決。

競爭力

培養學生在各種競爭、比賽所顯示的能力，是一種隨著競爭變化中透過競爭而顯示出來的能力。

肆、課程發展組織要點

國立北港高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

108年5月30日課程發展委員會討論

108年6月28日校務會議通過

108年11月12 日課程發展委員會討論

一、 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員33人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一) 召集人：校長。

(二) 學校行政人員：由各處室主任(秘書、教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任)及教學組長與實驗研究組組長擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。

(三) 學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計6人。

(四) 專業群科教師：除服務群為特教組長擔任之外，其餘由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計8人。

(五) 特殊需求領域課程教師：由資源班教師擔任之，共計1人。

(六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，每年級各1名，共計3人。

(七) 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二) 統整及審議學校課程計畫。

(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、 本委員會其運作方式如下：

(一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、 各研究會之任務如下：

(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三) 協助辦理教師甄選事宜。

(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
 - (二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
 - (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
 - (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
 - (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
 - (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立北港高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

108年5月30日課程發展委員會討論

108年6月28日校務會議通過

108年11月12日課程發展委員會討論

- 一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員33人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一)召集人：校長。
 - (二)學校行政人員：由各處室主任(秘書、教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任)及教學組長與實驗研究組組長擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。
 - (三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計6人。
 - (四)專業群科教師：除服務群為特教組長擔任之外，其餘由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計8人。
 - (五)特殊需求領域課程教師：由資源班教師擔任之，共計1人。
 - (六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，每年級各1名，共計3人。
 - (七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
 - (八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
 - (九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
 - (十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
 - (十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
 - (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
 - (二)統整及審議學校課程計畫。
 - (三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
 - (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
 - (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
 - (二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
 - (三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
 - (四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
 - (五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、 各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、 各研究會之運作原則如下：

(一)各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

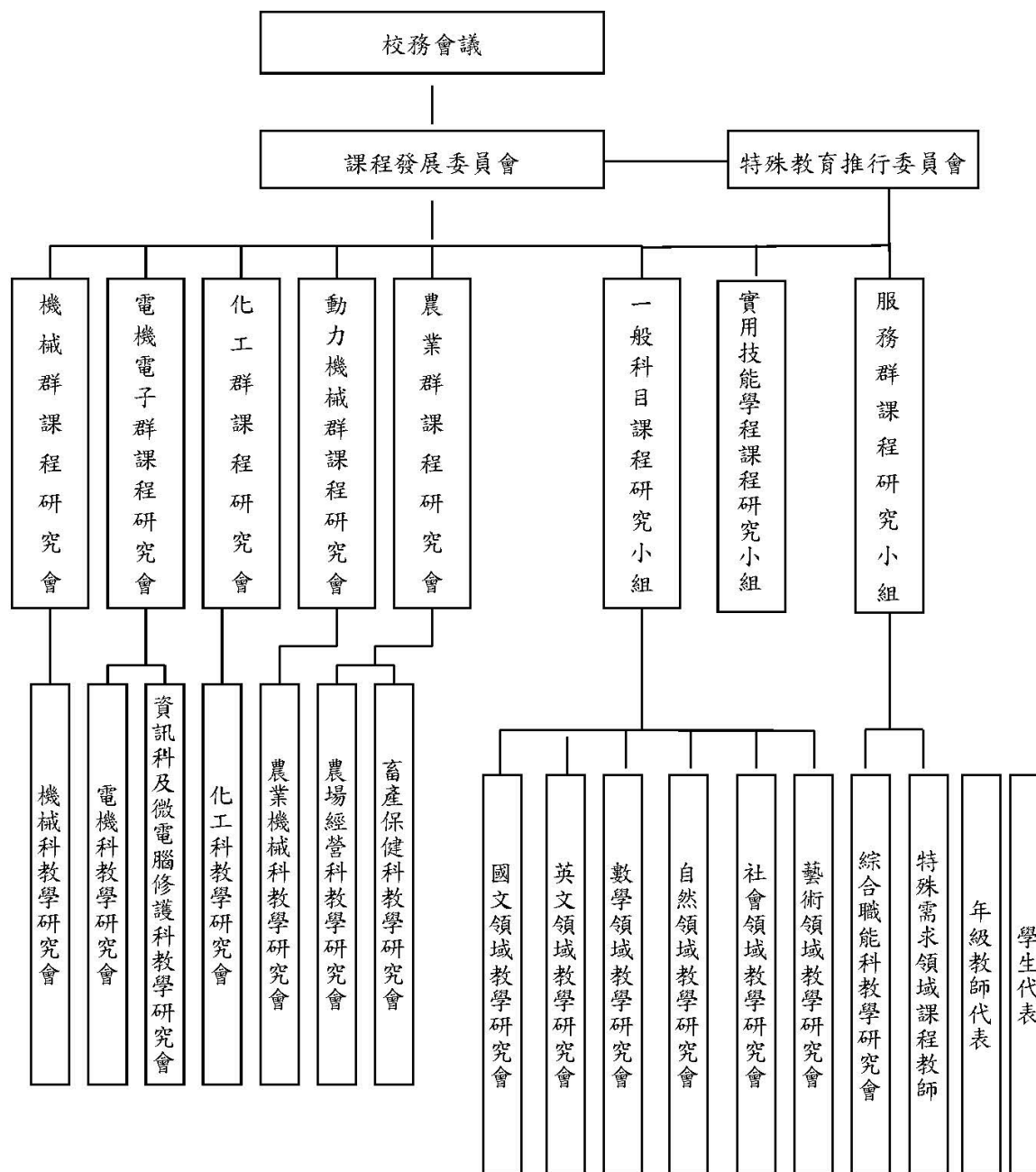
(三)各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。



國立北港高級農工職業學校課程發展組織架構圖

國立北港高級農工職業學校課程發展會成員

編號	教 師	姓 名	簽 名	備 註
1	校長	廖宏瑩校長		
2	秘書	施士文秘書		
3	教務主任	黃得時主任		
4	學務主任	曾遠峰主任		
5	總務主任	蔡嘉駿主任		
6	實習主任	葉金桂主任		
7	輔導主任	李春金主任		
8	圖書館主任	林淑鈴主任		
9	國文領域召集人	許美皇老師		
10	社會領域召集人	許嘉玲老師		
11	英文領域召集人	雷偉斌老師		
12	數學領域召集人	林嘉章老師		
13	自然領域召集人	許柏濤老師		
14	藝術領域召集人	張英俊老師		
15	農業機械科召集人	張中明主任		
16	農場經營科召集人	陳怡貞主任		
17	畜產保健科召集人	吳雅純主任		
18	機械科召集人	鄧富源主任		
19	資訊科召集人	林連勝主任		
20	電機科召集人	林志匡主任		
21	化工科召集人	李長孟主任		
22	服務群召集人	王筱晴組長		
23	特殊需求領域	蘇庭儀老師		
24	一年級導師代表	林昌韋老師		
25	二年級導師代表	潘生台老師		
26	三年級導師代表	黃志奕老師		

續 國立北港高級農工職業學校課程發展會成員

編號	教 師	姓 名	簽 名	備 註
27	教師組織代表	邱騰輝會長		
28	專家學者	汪楷茗研發長		
29	產業代表	吳正旭先生		
30	學生代表	蔡景崧同學		
31	家長委員會代表	李安益先生		
32	會議紀錄	蔡佳真書記		
33	列席	吳柳錚組長		
34	列席	蔡傳志組長		

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	創新力	實踐力	競爭力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	引導學生學會提取文本訊息、推理訊息、詮釋與比較，完成閱讀理解之不同層次能力。	●		●	○
			引導學生學會運用準確的詞彙進行表達陳述，與人溝通互動。	●	○	○	●
			學生能從生活情境及其他類科學習過程中，使用正確之應用文體。	●	●	●	●
			引導學生閱讀偉人傳記，啟發學生良善的品格與正向的處事價值觀，進一步提升自主學習的能力。	●	●	●	○
			引導學生運用多媒體呈現文學之學習效果。		●	●	●
	英語文	【總綱之教學目標】	使學生具備積極探究的態度，並能運用各種學習與溝通策略，主動探索與修習領域相關之課外資訊，擴展學習場域，養成自主學習習慣，為終身學習奠定基礎。	●	○	●	●
			使學生具備系統性思考能力，善用各種策略，提升英語文學習效率與品質，應用所學解決問題。	●	●	●	●
			使學生具備探索學習策略的能力，並能規劃與執行有效的英語文學習計畫，增進未來職場與生活的適應力。	●	○	●	●
			使學生具備聽、說、讀、寫的英語文素養，能連結自身經驗，運用詞彙、句型與肢體語言，在生活與職場常見情境中適切溝通表達。	●	○	●	●
			使學生具備用英語文加入社群、搜尋、運用所修習領域相關網路資訊的能力，以增進有效溝通能力。	●	●	●	●
			使學生具備欣賞英語文語音、篇章美感的基础能力，並能探索生活與實用技術的美感。	○	●	○	○
			使學生具備運用英語文的積極態度，關心國際議題與自然生態；具人文關懷，主動參與社會活動。	○	○	●	●
			使學生積極參與課堂內小組學習及課外英語文相關之團體活動，發展個人在生活與職場上溝通協調之能力，提升團隊合作素養。	●	●	●	●
			使學生具備國際視野及地球村觀念，能從多元文化觀點了解、欣賞不同文化習俗，尊重生命與全球之永續發展。	○	○	●	●
			引導學生解數學的概念、運算與關係	●		●	
			引導學生能彈性、有效率且合適地執行數學程序	●		●	
			引導學生能形成、表達與解決數學問題	●		●	
			引導學生能連結並應用數學方法來解決日常或專業學科問題	●		●	
			引導學生能正確使用數學軟體與科技工具，協助認知、問題解決等技能	●	●	●	
			引導學生能從日常生活與學科學習經驗中體驗數學的價值	●		●	
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解飲食、作物、環境的互動與影響能力。	●		●	
			引導學生瞭解臺灣的飲食發展與當代全球的飲食趨勢能力。	●	●	●	●
			引導學生認識服飾的由來與功用能力。	●		●	
			引導學生瞭解臺灣服飾的發展與流行時尚能力。	●	●	●	●
			引導學生瞭解建築、技術與自然環境能力。	●		●	●
			引導學生瞭解建築的功能與文化意涵能力。	●		●	
			引導學生瞭解交通路線與運輸工具的變遷能力。	●	●	●	●
			引導學生瞭解臺灣的交通發展能力。	●	●	●	●
			引導學生瞭解傳統工藝與現代科技能力。	●	●	●	●
			引導學生瞭解臺灣科學園區與科技產業能力。	●	●	●	●
			引導學生職業道德、工作安全，及持續專業精進的能力。	●	●	●	●
	地理	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解重要的地理知識，進而產生學習的興趣與能力。	●	○	●	○
			引導學生瞭解對生活中的媒體資訊，當中重要的地理知識擷取之能力，並結合、觀察於其日常生活中。	●	●	●	●
			引導學生瞭解善用地理資訊系統(GIS)、查地圖，及各種電子資訊，進而培養參與環境保育與社會公共事務之興趣與能力。	●	○	●	●
			引導學生瞭解體會地理及各種人類生活規範間的互動關係之能力，進而賞析互動關係背後蘊含的美感情境。	●	●	○	○

公民與社會	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解公民身分能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解國家與認同能力。	●		●	●
		引導學生瞭解親密關係與性別結構能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解憲法保障與行政救濟能力。	●		●	●
		引導學生瞭解民事權利的保障與限制能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解犯罪與刑罰能力。	●	●	●	
		引導學生瞭解資源有限與分配能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解誘因能力。	●		●	●
		引導學生瞭解交易與專業化生產能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解公共意見能力。	●		●	
		引導學生瞭解政治參與能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解勞動參與能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解薪資與勞動市場能力。	●		●	●
		引導學生瞭解社會安全能力。	●		●	
		引導學生瞭解認識多元文化能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解全球關連能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解科技發展能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解人權保障能力。	●	●	●	
		引導學生瞭解公平正義能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解貿易自由化能力。	●	●	●	●
		引導學生瞭解職業道德、工作安全，及持續專業精進的能力。	●	●	●	●
自然科學領域	物理(B)	使學生能對重要的自然科學知識，產生學習的興趣。	●		●	
		使學生能對生活中的自然科學知識，有所了解，並結合、應用於其日常生活。	●	●	●	●
		使學生能對自然科學相關議題，具備探索、思考、推理、分析與統整的能力，並能提出解決各種問題的可能策略。	●	●	●	●
		使學生能對自然科學相關議題，具備反省、規劃與實踐的素養，並能與時俱進、創新應變。	●	●	●	●
		使學生能瞭解人類生活與自然界的關連性，進而培養學生愛護自然、珍愛生命及愛惜資源的關懷心與行動力。	●	●	●	●
		使學生能關心全球議題，以拓展國際視野，提升國際移動力。	●	●	●	●
	化學(B)	使學生能對重要的自然科學知識，產生學習的興趣。	●		●	
		使學生能對生活中的自然科學知識，有所了解，並結合、應用於其日常生活。	●	●	●	●
		使學生能對自然科學相關議題，具備探索、思考、推理、分析與統整的能力，並能提出解決各種問題的可能策略。	●	●	●	●
		使學生能對自然科學相關議題，具備反省、規劃與實踐的素養，並能與時俱進、創新應變。	●	●	●	●
		使學生能瞭解人類生活與自然界的關連性，進而培養學生愛護自然、珍愛生命及愛惜資源的關懷心與行動力。	●	●	●	●
		使學生能關心全球議題，以拓展國際視野，提升國際移動力。	●	●	●	●
	生物(B)	使學生能對重要的自然科學知識，產生學習的興趣。	●		●	
		使學生能對生活中的自然科學知識，有所了解，並結合、應用於其日常生活。	●	●	●	●
		使學生能對自然科學相關議題，具備探索、思考、推理、分析與統整的能力，並能提出解決各種問題的可能策略。	●	●	●	●
		使學生能對自然科學相關議題，具備反省、規劃與實踐的素養，並能與時俱進、創新應變。	●	●	●	●
		使學生能瞭解人類生活與自然界的關連性，進而培養學生愛護自然、珍愛生命及愛惜資源的關懷心與行動力。	●	●	●	●
		使學生能關心全球議題，以拓展國際視野，提升國際移動力。	●	●	●	●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】				
		引導學生培養身心素質與自我精進 1. 培養良好藝術生活與團體活動的習慣 2. 促進身心健全發展，並認識個人特質 3. 發展自我學習精進的潛能。	●	●	●	
		引導學生培養系統思考與解決問題 1. 培養探索良好團體活動與藝術生活問題的思考能力 2. 透過體驗與實踐，處理日常生活中人文素養的問題。	●	●	●	
		引導學生培養規劃執行與創新應變 1. 培養擬定基本的人文素養計畫及實作能力 2. 以創新思考方式，因應日常生活情境。	●	●	●	●

			引導學生培養道德實踐與公民意識 1. 培養藝術人文素養與道德實踐，從個人小我到社會公民，循序漸進，養成社會責任感及公民意識。 2. 運用藝術人文素養主動關注公共議題，並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。 3. 展現知性、感性與修養的品德。	●	●	●	
			引導學生培養人際關係與團隊合作 1. 運用藝術人文素養培養友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係。 2. 發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。	●		●	●
			引導學生培養多元文化與國際理解 1. 培養藝術人文素養與自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化特色。 2. 順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。 3. 積極關心全球議題及國際情勢。	●	●	●	●
	藝術生活	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解道德實踐與公民意識 1. 培養藝術人文素養與道德實踐，從個人小我到社會公民，循序漸進，養成社會責任感及公民意識。 2. 運用藝術人文素養主動關注公共議題，並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。 3. 培養展現知性、感性與修養的品德。	●	●	●	
			引導學生瞭解道德實踐與公民意識 1. 培養藝術人文素養與道德實踐，從個人小我到社會公民，循序漸進，養成社會責任感及公民意識。 2. 運用藝術人文素養主動關注公共議題，並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。 3. 培養展現知性、感性與修養的品德。	●		●	●
			引導學生瞭解多元文化與國際理解 1. 培養藝術人文素養與自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化特色。 2. 順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。 3. 積極關心全球議題及國際情勢。	●	●	○	○
			引導學生瞭解符號運用與溝通表達 1. 培養理解及使用語言、文字、數理、肢體及藝術等各種符號進行表達、溝通及互動。 2. 能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。	●	○	○	
			引導學生瞭解科技資訊與媒體素養 1. 培養善用科技、資訊與各類媒體之能力，培養相關倫理及媒體運用的素養。 2. 培養能分析、思辨、評論人與科技、資訊及媒體之關係。	●	○	○	○
			引導學生瞭解藝術涵養與美感素養 1. 培養藝術感知、創作與鑑賞能力，體會藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗。 2. 培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力。	●	○	○	
	綜合活動領域	生命教育	引導學生培養認識生命教育 1. 生命的意義與內涵。 2. 生命教育的起源與歷史演進。 3. 生命教育的根本人生課題。	●		●	
			引導學生培養生命價值 1. 生命價值的意涵。 2. 人生意義與生命價值的探求。 3. 生命價值觀與自我倡導的提昇。 4. 人性潛能與修養的課題。	●		●	
			引導學生培養生命倫理與科技倫理 1. 生命倫理及科技倫理的意涵及重要性。 2. 生命倫理與科技倫理的基本原則。 3. 生命尊嚴與道德地位的探討。	●		●	
			引導學生培養生死關懷關係 1. 生與死的關係。 2. 生死關懷的理念與實踐。	●		●	
	法律與生活	【總綱之教學目標】	引導學生了解何謂法律 1. 分析法律特性。 2. 介紹我國法律體系。 3. 法律的形成。	●		●	

		4. 法治的概念。				
		引導學生了解憲法各項概念 1. 憲法的意義。 2. 人民的基本權利與義務。 3. 總統副總統。 4. 行政院。 5. 立法院。 6. 司法院。 7. 考選院。 8. 監察院。	●		●	
		引導學生了解民法各項概念 1. 民法的意義。 2. 民法編簡介及實例分析說明。	●		●	
		引導學生了解刑法各項概念 1. 刑法的意義。 2. 刑法編簡介及實例分析說明。	●		●	
		引導學生了解常見的特別刑法、行政法 1. 毒品危害防制條例簡介及實例分析說明。 2. 槍砲彈藥刀械管制條例簡介及實例分析說明。 3. 組織犯罪防制條例簡介及實例分析說明。 4. 道路交通管理處罰條例簡介及實例分析說明。	●		●	
		引導學生了解有關性別議題的法律常識 1. 家庭暴力防治法簡介及實例分析說明。 2. 性侵害犯罪防治法、性騷擾防治法簡介及實例分析說明。 3. 性別平等教育法、兩性工作平等法簡介及實例分析說明。	●		●	
		引導學生了解有關保護少年的法律 1. 兒童及少年性交易防制條例簡介及實例分析說明。 2. 少年事件處理法簡介及實例分析說明。 3. 兒童及少年福利法簡介及實例分析說明。	●		●	
		引導學生培養身心素質與自我精進 1. 瞭解健康生活的習慣 2. 探索自我觀，肯定自我價值，並認識個人特質 3. 發展保健的潛能。	●		●	●
		引導學生培養系統思考與解決問題 1. 瞭解健康生活問題的思考能力 2. 積極面對挑戰，以解決人生中各種與健康的問題	●	●	●	●
		引導學生培養規劃執行與創新應變 1. 瞭解擬定基本的保健計畫及實作能力 2. 以創新思考與態度方式，因應日常生活情境。	●		●	●
健康與體育領域	健康與護理	引導學生培養符號運用與溝通表達 1. 瞭解掌握健康訊息，以進行和健康有關的經驗、思想、價值與情意之表達、溝通及互動 2. 能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。	●	●	●	●
		引導學生培養科技資訊與媒體素養 1. 瞭解適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類與健康之相關媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題。 2. 能分析、思辨、批判人與科技、資訊及媒體之關係。	●	●	●	●
		引導學生培養藝術涵養與美感素養 1. 瞭解健康的道德課題與公共議題之思考及對話素 2. 培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力。	●	●	●	
		引導學生培養道德實踐與公民意識 1. 瞭解道德實踐的素養，從個人小我到社會公民，循序漸進，養成社會責任感及公民意識 2. 主動關注公共議題並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展 3. 展現知善、樂善與行善的品德。	●		●	●
		引導學生培養人際關係與團隊合作 1. 瞭解友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係 2. 發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。	●	●	●	
		引導學生培養多元文化與國際理解 1. 瞭解自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化 2. 積極關心全球議題及國際情勢 3. 順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷	●	●	●	●
		【總綱之教學目標】				
		體 【總綱之教學目標】	●		●	●
		引導學生培養身心素質與自我精進	●		●	●

育			1. 培養良好身體活動與健康生活的習慣 2. 促進身心健全發展，並認識個人特質 3. 發展運動與保健的潛能。				
			引導學生培養系統思考與解決問題 1. 培養探索身體活動與健康生活問題的思考能力 2. 透過體驗與實踐，處理日常生活中運動與健康的問題。	●	●	●	●
			引導學生培養規劃執行與創新應變 1. 培養擬定基本的運動與保健計畫及實作能力 2. 以創新思考方式，因應日常生活情境。	●		●	●
			引導學生培養符號運用與溝通表達 1. 培養理解及使用語言、文字、數理、肢體及藝術等各種符號進行表達、溝通及互動 2. 能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。	●	●	●	●
			引導學生培養科技資訊與媒體素養 1. 培養善用科技、資訊與各類媒體之能力，培養相關倫理及媒體識讀的素養 2. 能分析、思辨、批判人與科技、資訊及媒體之關係。	●	●	●	●
			引導學生培養藝術涵養與美感素養 1. 培養藝術感知、創作與鑑賞能力，體會藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗 2. 培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力。	●	●	●	
			引導學生培養道德實踐與公民意識 1. 培養道德實踐的素養，從個人小我到社會公民，循序漸進，養成社會責任感及公民意識 2. 主動關注公共議題並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展 3. 展現知善、樂善與行善的品德。	●		●	●
			引導學生培養人際關係與團隊合作 1. 培養友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係 2. 發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。	●	●	●	
			引導學生培養多元文化與國際理解 1. 培養自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化 2. 積極關心全球議題及國際情勢 3. 順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷	●	●	●	●
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	引導學生培養身心健全發展的素質，發展個人潛能，肯定自我價值，擴大參與國防事務，並透過自我精進與超越，追求國家安全。	●		●	
			引導學生培養分析國際情勢與國家發展的系統思考能力，以積極面對影響國家安全的各種挑戰，體認與自身之關係，並以正向態度有效解決與生活有關問題。	●	●		●
			引導學生培養透過對全民國防發展現況之理解與分析，培養蒐集資訊與媒體識讀之素養，俾能探討國際情勢與國防科技發展。	●	●	●	
			引導學生培養欣賞與關心多元文化的信念，了解全球與區域情勢變化，順應國際社會脈動，發展關心國際局勢、多元文化與世界和平的胸懷。	●		●	●
			引導學生培養規劃適用在地情境之應變與防救措施的能力，以適當態度及多元知能因應天然與人為之災害狀況。	●	●	●	
			引導學生培養理解基本軍事知識、災害防救及軍事用語等各種常用符號及肢體語言，進行溝通與互動。	●		●	●
			引導學生培養經由防衛動員或災害防救實作，發展人際互動能力，能在團隊中包容異己，與他人協調合作。	●		●	●
			引導學生培養實踐維護國家安全的行動力，養成關心國家發展的國民意識，主動參與國家安全相關議題的公共討論與對話，關懷國家之永續發展。	●		●	●

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

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					學習力	創新力	實踐力	競爭力
服務群	綜合職能科	1. 門市服務人員 2. 餐飲門市銷售人員 3. 餐飲門市清潔人員 4. 中式麵食製作人員 5. 中式麵食門市銷售人員 6. 中式麵食清潔人員 7. 中式麵食包裝人員 8. 飲料調製人員 9. 飲料銷售人員 10. 烘焙麵包製作人員	1. 培育從事門市服務之人力	具備從事門市服務之人力	●	○	●	●
			2. 培育從事餐飲門市銷售之人力	具備從事中式麵食製作之人力	●	○	●	●
			3. 培育從事餐飲門市清潔之人力	具備從事中式麵食清潔之人力	○		●	
			4. 培育從事中式麵食製作之人力	具備從事飲料調製之人力	●	●		○
			5. 培育從事中式麵食門市銷售之人力	具備從事餐飲門市銷售之人力	○	●	●	●
			6. 培育從事中式麵食清潔之人力	具備從事餐飲門市清潔之人力	○		●	○
			7. 培育從事中式麵食包裝之人力	具備從事中式麵食門市銷售之人力	○	●	●	●
			8. 培育從事飲料調製之人力	具備從事中式麵食包裝之人力			●	
			9. 培育從事飲料銷售之人力	具備從事飲料銷售之人力	○	●	●	●
			10. 培育具備熱心服務之職業道德及持續學習之人力	具備熱心服務之職業道德及持續學習之人力	●	●	●	●
			11. 培育從事烘焙麵包製作之人力	具備從事烘焙麵包製作之人力	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備從事門市服務之人力
2. 具備從事中式麵食製作之人力
3. 具備從事中式麵食清潔之人力
4. 具備從事飲料調製之人力
5. 具備從事餐飲門市銷售之人力
6. 具備從事餐飲門市清潔之人力
7. 具備從事中式麵食門市銷售之人力
8. 具備從事中式麵食包裝之人力
9. 具備從事飲料銷售之人力
10. 具備熱心服務之職業道德及持續學習之人力
11. 具備從事烘焙麵包製作之人力

表5-3-1服務群綜合職能科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核											備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
部定必修	專業科目	服務導論	●				●		●	○	●	●		
		衛生與安全概論	●	●	●	●		●		○	○	●		
		事務機器與電腦應用概論					●		●		●			
	實習科目	基礎清潔實務	○	○	●		○	●	○			●		
		基礎清潔實作	○	○	●	○	○	●	○			●	●	
		職場清潔實作	○	○	●		○	●	○			●	●	
		顧客服務實務					●	○	●	○	●	○	●	
		顧客服務實作					●	○	●	○	●	○	●	
		基礎設備實作					●		●		●		●	
		收銀台實作					●		●		●		●	
		門市作業實作					●		●		●		●	
		食材處理實作	●	●		○						●	●	
		基礎速食實作	●	●								●	●	
		飲料調製實作	○			●					○	●	●	
校訂必修	實習科目	食材處理實務	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	
		基礎烘焙實作	●										●	
		中式麵食實作	●		●				●	●				
		基礎設備實習	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
		餐飲製作實習	●	●		●								
		餐飲服務實習					●	●			●		●	
		門市清潔實習			●			●					●	
		專題實作	●	●		●	●							
校訂選修	實習科目	飲料調製實務				●					●	●		
		蔬菜栽培實作										●		
		花卉栽培實作										●		
		商店服務實習	●				●	●	●		●	●		
		商品包裝實習								●		●		
		汽車美容門市實作	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	
		單車修護門市實作	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 綜合職能科(929)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_090404_929coursemap.jpg」，請檢附此科課程地圖。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置							備 註
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	8	2	2	2	2			適性分組
			英語文	6	1	1	1	1	1	1	適性分組
		數學	數學	4	1	1	1	1			適性分組
		社會	歷史	1	1						
			地理	1		1					
			公民與社會	2			2				
		自然科學	物理	1	1						B版
			化學	1		1					B版
			生物	2			2				B版
		藝術	音樂	2	2						
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生命教育	2			1	1			
			法律與生活	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		50	13	13	11	7	3	3	部定必修一般科目總計50學分	
	專業科目	服務導論		4	2	2					
		衛生與安全概論		4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
		小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分
	實習科目	基礎清潔實務		3	3						
		基礎清潔實作		3		3					
		職場清潔實作		6			3	3			
		顧客服務實務		3					3		
		顧客服務實作		3						3	
		門市技能領域	基礎設備實作	6	3	3					
			收銀台實作	3			3				
			門市作業實作	3				3			
		餐飲製作技能領域	食材處理實作	3		3					
			基礎速食實作	6			3	3			
			飲料調製實作	3						3	
		小計		42	6	9	9	9	3	6	部定必修實習科目總計42學分
		專業及實習科目合計		54	8	11	13	13	3	6	
	部定必修合計		104	21	24	24	20	6	9	部定必修總計104學分	

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註		
						第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	8學分 4.37%	生涯規劃	4						2	2			
			生活保健	4						2	2			
			小計	8						4	4	校訂必修一般科目總計8學分		
	實習科目	45學分 24.59%	食材處理實務	3	3								實習分組	
			門市清潔實習	4						2	2			
			中式麵食實作	8				4	4			業師協同 餐飲製作領域進階課程		
			餐飲製作實習	6						3	3			
			專題實作	4						2	2	門市及餐飲製作相關領域專題實作		
			餐飲服務實習	8						4	4			
			基礎烘焙實作	8	4	4					協同教學			
			基礎設備實習	4					4					
			小計	45	7	4	4	8	11	11	校訂必修實習科目總計45學分			
	特殊需求領域		生活管理	1	1									
			小計	1	1							校訂必修特殊需求領域總計1學分		
	校訂必修學分數合計				54	8	4	4	8	15	15	校訂必修總計54學分		
	校訂選修	一般科目	4學分 2.19%	生命服務概論	4	2	2						同科單班 AA2選1	
				健康管理概論	4	2	2						同科單班 AA2選1	
				最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計8學分		
		實習科目	22學分 12.02%	商店服務實習	6						3	3		
				商品包裝實習	4						2	2		
				飲料調製實務	3						3			
				花卉栽培實作	4						2	2	同科單班 AC2選1	
				蔬菜栽培實作	4						2	2	同科單班 AC2選1	
				單車修護門市實作	6				3	3			同科單班 AE2選1 門市領域進階課程	
				汽車美容門市實作	6				3	3			同科單班 AE2選1 門市領域進階課程	
最低應選修學分數小計				22								校訂選修實習科目總計33學分		
特殊需求領域			社會技巧	1		1						同科單班 AD3選1		
			學習策略	1		1						同科單班 AD3選1		
			職業教育	1		1						同科單班 AD3選1		
			最低應選修學分數小計	1								校訂選修特殊需求領域總計3學分		
校訂選修學分合計				28	2	3	3	3	10	7	校訂選修總計44學分數			
學生應修習學分總計				186	31	31	31	31	31	31	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計			
每週團體活動時間(學分)				18	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間(學分)				6	1	1	1	1	1	1				
每週總上課時間(學分)				210	35	35	35	35	35	35				

承辦人

科主任

教務主任

校長

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
109學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						學分	百分比(%)	
一般科目	部定			48-76 學分		50	26.88 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂		9	4.84 %	
		選修				5	2.69 %	
	合 計					64	34.41 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.45 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	22.58 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		0	0 %	
			選修			0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		45	24.19 %	
			選修			22	11.83 %	
	合 計			至少80學分		121	65.05 %	
	實習科目學分			至少45學分		109	58.6 %	
	部定及校訂必修學分合計				至多160學分		158 學分	
應修習總學分				180-192		186 學分		
六學期團體活動時間(學分)合計				6 - 18 學分		18 學分		
六學期彈性教學時間(學分)合計				6 - 12 學分		6 學分		
上課總學分				210 學分		210 學分		
學 年 學 分 制 畢 業 條 件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。							
備註： 1.百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2.上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3.部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。								

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 服務群綜合職能科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	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 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文					
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學	→	數學	→	數學					
		歷史											
	社會			地理									
						公民與社會							
	自然科學	物理											
				化學									
						生物							
	藝術	音樂											
				藝術生活									
	綜合活動					生命教育	→	生命教育					
		法律與生活	→	法律與生活									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										生涯規劃	→	生涯規劃	
										生活保健	→	生活保健	
校訂選修	生命服務概論	→	生命服務概論										
	健康管理概論	→	健康管理概論										

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 服務群綜合職能科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年	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	
部定必修	專業科目	服務導論	→	服務導論									
						衛生與安全概論	→	衛生與安全概論					
						事務機器與電腦應用概論	→	事務機器與電腦應用概論					
	實習科目	基礎清潔實務											
				基礎清潔實作									
						職場清潔實作	→	職場清潔實作					
										顧客服務實務			
												顧客服務實作	
		基礎設備實作	→	基礎設備實作									
						收銀台實作							
								門市作業實作					
				食材處理實作									
						基礎速食實作	→	基礎速食實作					
												飲料調製實作	
校訂必修	實習科目	食材處理實務											
		基礎烘焙實作	→	基礎烘焙實作									
						中式麵食實作	→	中式麵食實作					
								基礎設備實習					
										餐飲製作實習	→	餐飲製作實習	
										餐飲服務實習	→	餐飲服務實習	
										門市清潔實習	→	門市清潔實習	
										專題實作	→	專題實作	
校訂選修	實習科目									飲料調製實務			
										蔬菜栽培實作	→	蔬菜栽培實作	
										花卉栽培實作	→	花卉栽培實作	
										商店服務實習	→	商店服務實習	
										商品包裝實習	→	商品包裝實習	
						汽車美容門市實作	→	汽車美容門市實作					
						單車修護門市實作	→	單車修護門市實作					

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序 號	項 目	團體活動時間節數						備 註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會	10	10	10	10	10	10	
4	班際競賽	8	8	8	8	8	8	
5	講座	6	6	6	6	6	6	
	合 計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

國立北港高級農工職業學校彈性學習時間實施要點

中華民國107年1月8日行政會報討論

中華民國108年1月28日校務會議通過

一、依據：

(一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二) 教育部104年07月23日臺教國署高字第1040069392B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要前導學校暨機構作業要點」。

二、目的：為落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學習落差促進適性發展，育成全人核心素養，落實十二國民基本教育之目標，特訂定本校彈性學習時間要點。

三、規劃原則：

(一) 核心素養提升：符應自主學習、激勵多元適性、融入重大議題。

(二) 專門藝能精進：提升學習能力、精進專門技能、涵養社會關懷。

(三) 進路銜接增能：引導最佳進路、促進跨域整合、體認智慧生活。

四、實施安排：

(一) 彈性學習時間依各專業類科課程架構發展調整每週0-2節。唯補強性教學，採全學期授課者，一、二年級每週至多一節，並不得開設輔導升學或技能檢定等課程。

(二) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(三) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。

(四) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學年完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

(五) 開設微課程之授課教師，應填寫教學計畫書繳交至教務處備查。

五、實施內容：

(一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本要點提出自主學習之申請。

(二) 選手培訓：代表學校參加縣市级以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導。

(三) 充實（增廣）教學：規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學：依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。

(五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，規畫教學活動或課程。

七、本要點之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

八、本要點經校務會議通過後，陳報校長核定後實施，修正時亦同。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_090404_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請另行檢附。

二、學生自主學習實施規範

國立北港高級農工職業學校彈性學習時間實施要點

中華民國107年1月8日行政會報討論

中華民國108年1月28日校務會議通過

一、依據：

(一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二) 教育部104年07月23日臺教國署高字第1040069392B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要前導學校暨機構作業要點」。

二、目的：為落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學習落差促進適性發展，育成全人核心素養，落實十二國民基本教育之目標，特訂定本校彈性學習時間要點。

三、規劃原則：

(一) 核心素養提升：符應自主學習、激勵多元適性、融入重大議題。

(二) 專門藝能精進：提升學習能力、精進專門技能、涵養社會關懷。

(三) 進路銜接增能：引導最佳進路、促進跨域整合、體認智慧生活。

四、實施安排：

(一) 彈性學習時間依各專業類科課程架構發展調整每週0-2節。唯補強性教學，採全學期授課者，一、二年級每週至多一節，並不得開設輔導升學或技能檢定等課程。

(二) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(三) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。

(四) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學年完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

(五) 開設微課程之授課教師，應填寫教學計畫書繳交至教務處備查。

五、實施內容：

(一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本要點提出自主學習之申請。

(二) 選手培訓：代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導。

(三) 充實（增廣）教學：規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學：依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。

(五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，規畫教學活動或課程。

七、本要點之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

八、本要點經校務會議通過後，陳報校長核定後實施，修正時亦同。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_090404_學生自主學習實施規定.pdf」，請另行檢附。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
	0	0	1	1	2	2	
	0	0	1	1	2	2	
	1	1	0	0	2	2	
	0	0	1	1	2	2	
	1	1	0	0	2	2	
	1	1	0	0	2	2	
	0	1	1	0	2	2	
綜合職能科	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V				內聘	
		基礎電學實習應用	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		焊接即拆焊練習	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		英語校園導覽	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		飲茶文化	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		小型農機具基礎檢修及操作	1	6	綜合職能科			V		內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V				內聘	
		基礎電學實習應用	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		焊接即拆焊練習	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		英語校園導覽	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		飲茶文化	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		小型農機具基礎檢修及操作	1	6	綜合職能科			V		內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V				內聘	
		基礎電學實習應用	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		焊接即拆焊練習	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		英語校園導覽	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		飲茶文化	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		小型農機具基礎檢修及操作	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		鼓藝	1	18	綜合職能科				獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V				內聘	
		基礎電學實習應用	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		焊接即拆焊練習	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		英語校園導覽	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		飲茶文化	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		小型農機具基礎檢修及操作	1	6	綜合職能科			V		內聘	
		鼓藝	1	18	綜合職能科				獨創性	內聘	
第三	第一	自主學習	0	0	綜合職能科	V				內聘	
		基礎電學實習應用	1	6	綜合職能科			V		內聘	

學 年	學 期	焊接即拆焊練習	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		英語校園導覽	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		產品設計與打樣	2	6	綜合職能科			V			內聘	
		飲茶文化	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		農業加工	2	6	綜合職能科			V			內聘	
		小型農機具基礎檢修及操作	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		桌遊	2	18	綜合職能科					獨創性	內聘	
	第 二 學 期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		基礎電學實習應用	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		焊接即拆焊練習	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		英語校園導覽	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		桁架結構設計與實驗	2	6	綜合職能科			V			內聘	
		飲茶文化	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		農業加工	2	6	綜合職能科			V			內聘	
		小型農機具基礎檢修及操作	1	6	綜合職能科			V			內聘	
		手工藝	2	18	綜合職能科					獨創性	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	實習	商店服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
2.	實習	商品包裝實習	綜合職能科	0	0	0	0	2	2
3.	實習	飲料調製實務	綜合職能科	0	0	0	0	3	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	一般	生命服務概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AA2選1
2.	一般	健康管理概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	花卉栽培實作	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
4.	實習	蔬菜栽培實作	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
5.	實習	單車修護門市實作	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AE2選1
6.	實習	汽車美容門市實作	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AE2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

8月 新生入學訓練暨選課宣導說明會

4、10月 辦理次學期選課宣導說明會

5、11月 學生進行次學期選課作業

6、12月 公告學生次學期選課結果

6、1月 辦理學生加退選作業

-----次學期-----

9、2月 公告學期課表、確定選課名單

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_090404_選課輔導程規劃_流程圖.pdf」，請另行檢附。

(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	8月24日	新生訓練	新生訓練暨選課輔導
2	9月6日	全校選課	學生選課
3	9月21日	親師座談會	親師座談會選課輔導暨學習歷程說明
4	10月2日	教師提供諮詢輔導	選課諮詢輔導
5	1月6日	加、退選	由學生自行加退、選
6	1月21日	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

1. 由導師、專任輔導教師(含生涯規劃教師)、課程諮詢教師三類人員協力推動課程輔導諮詢。
2. 教務處及輔導室已擬選課輔導辦法，已經行政會報通過，待107年度第2學期期末校務會議通過。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_090404_選課輔導程規劃_選課輔導措施.pdf」，請另行檢附。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯規劃		
	英文名稱	Career Planning		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	學習力、實踐力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識個人成長歷程與生涯發展 二、能進行自我覺察與整合 三、能學習自我調節與態度培養 四、能面對個人生活挑戰並調適 五、能選擇個人的教育發展與職業			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
成長歷程與生涯發展		1. 生涯規劃的意義與重要性。 2. 生涯規劃的模式。 3. 技術型高級中等學校學生生涯發展的階段任務與生涯目標。 4. 生涯角色的定義與內涵。 5. 原生家庭之人事物對個人成長經驗的影響。 6. 個人生命故事的回顧與展望。 7. 生涯角色、生活型態及個人生涯彩虹圖。	6	
自我覺察與整合		1. 自我能力、興趣、性格與價值觀的個別探索。 2. 個人學習歷程檔案的自我探索。 3. 個人生涯態度與信念。 4. 性別平等、族群平等及移除刻板印象的職涯發展。	6	
自我調節與態度培養		1. 情緒管理的意涵與價值。 2. 情緒管理方式與壓力調適。 3. 良好的人際互動關係與溝通協調的素養。	4	
生活挑戰與調適		1. 生涯發展危機與危機管理。 2. 生涯危機與生涯轉機。 3. 生涯危機案例與分享。 4. 科技資訊與生活效能。 5. 休閒生活的重要性與正確休閒生活習慣的培養。	4	
教育發展與職業選擇		1. 生涯進路與生涯資訊網站。 2. 技術型高級中等學校學習內涵與升學管道。 3. 職業屬性與就業準備。 4. 認識工作環境與工作需求。	4	
職業生活與社會需求		1. 產業發展趨勢與社會環境變遷。 2. 傳統與新興就業型態與人才需求。 3. 工作倫理與團隊合作精神。 4. 求職技巧與職業轉換。 5. 性騷擾、性侵害與族群歧視的概念與防治。 6. 性別及族群工作平等相關法令的立法趨勢與規範。 7. 勞動法令及職業安全衛生相關案例之探討。	4	

	8. 多元文化及跨國企業。 9. 創新與創業。		
生涯評估與抉擇	1. 生涯抉擇類型探索。 2. 生涯資訊與生涯抉擇的助力與阻力。 3. 運用決策技巧適性選擇生涯進路。	4	
生涯行動與實踐	1. 生涯行動計畫與時間管理的概念。 2. 自我時間管理診斷。 3. 生涯行動計畫與學習檔案的建立與檢核。	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法		
教學資源	投影片、影片、實物、教科書		
教學注意事項	教材編選：可選用適合學生程度之教科書或自編教材。		

表 11-2-1-2國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活保健		
	英文名稱	Life care		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：健康與體育			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、實踐力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：生命服務概論			
教學目標 (教學重點)	一、能學習認識疾病的成因 二、能學習辨識疾病的前兆 三、學習生活習慣的調整與安排			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
代謝症候群與體重管理		代謝症候群與體重管理	9	
心血管疾病與生活保健		心血管疾病與生活保健	9	
傳染病與防護		傳染病與防護	9	
泌尿系統疾病與生活保健		泌尿系統疾病與生活保健	9	
腸胃系統疾病與生活保健		腸胃系統疾病與生活保健	9	
內分泌系統、乳房疾病與生活保健		內分泌系統、乳房疾病與生活保健	9	
急救 CPR 訓練		急救 CPR 訓練	9	
健康促進理論與健康促進計畫之設計與執行		健康促進理論與健康促進計畫之設計與執行	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。			
教學資源	自編教材，善用各種實物及情境模擬示範演練講解，以加強學習效果。			
教學注意事項	一、教師宜重視引發學生自主學習之動機，培養學生的思考能力。 二、教學應多運用各種教學媒體與社區資源輔助教學，以提升教學效果。			

表 11-2-1-3 國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命服務概論			
	英文名稱	Introduction to Life Service			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	學習力、實踐力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解生命服務的定義及內容。 二、熟悉各專業領域的基本知識及內涵。 三、認識各項專業領域基本技能。 四、能夠瞭解愛人如己並且尊重別人的生命。 五、養成擁有服務熱忱、願意付出的正確態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
生命服務工作的基本概念(一)		1. 了解生命基本意義。 2. 瞭解生命服務工作的定義及範圍。		9	
生命服務工作的基本概念(二)		認識生命服務品質。		9	
生命服務工作者的應有的涵養(一)		瞭解生命服務工作者預具備的特質。		9	
生命服務工作者的應有的涵養(二)		1. 生命服務工作者常遇到的問題，如照顧糾紛。 2. 學習愛與關懷的表達方式。		9	
老人照顧緒論與服務者之功能		1. 老人照顧的基本意義與重要性。 2. 老人的發展與特質。 3. 老年人常見的問題。 4. 照顧服務員的角色及功能。 5. 照顧服務員的工作對象及服務內容。 6. 老人照顧工作倫理守則與道德。		9	
老人照護工作之基本認識		1. 老人基本生理需要的了解與照顧。 2. 老人個人衛生與照顧。 3. 老人活動與運動。 4. 老人急救常識及處理原則。		9	
幼兒養護緒論與服務者之功能		1. 幼兒養護的意義與重要性。 2. 幼兒的身體、行為發展特質。 3. 幼兒養護人員的角色與功能。 4. 幼兒養護人員的工作對象及服務內容。 5. 幼兒養護工作的倫理守則與道德。		9	
幼兒養護工作之基本概念		1. 幼兒基本生理需要的瞭解與照顧。 (如飲食、清潔、穿著和如廁) 2. 幼兒個人衛生保健與急救常識。 3. 幼兒遊戲與活動。		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、採多元評量方式，如採情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 二、教師依學生個別差異，進行差異化教學。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度為主，施以觀察評量。 四、針對認知部分以口頭評量為主，紙筆測驗評量為輔。				
教學資源	一、生命服務群相關之圖書資料。 二、生命服務群科相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。				
教學注意事項	一、教材編選 1.蒐集相關事業之圖片、表格、宣傳刊物、短片等作為輔導教材。 2.教材由教師依學生需求與能力，自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，並安排校外參觀增進學習效果。				

表 11-2-1-4國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康管理概論			
	英文名稱	Introduction to Health Management			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作				
學生圖像	學習力、實踐力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、提升自我照護的能力 二、學習活用攝取健康之資訊 三、學習改善身體健康的方式				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
對健康的認識影響因素		1. 對健康的認識影響因素 2. 三段預防		6	
健康促進的 生活方式及影響之行為、策略		健康促進的 生活方式及影響之行為、策略		6	
健康體能促進		1. 體能定義及要素 2. 體能檢測方法 3. 規律運動與自我管理		6	
飲食生活管理		1. 健康飲食的原因 2. 六大類食物的認識 3. 營養素介紹		9	
認識健康檢查		1. 健康檢查的目的 2. 健康檢查的項目 3. 如何解讀健康檢查數值		6	
常見症狀		1. 身體不適時常見的症狀說明 2. 如何針對症狀找到適合的就診科別		9	
心理與睡眠健康		1. 心理健康與促進之介紹及其三級預防 2. 睡眠周期、失眠原因處理		6	
認識過敏、避免及克服有害物質(一)		過敏反應之原理		6	
認識過敏、避免及克服有害物質(二)		常見的過敏性疾病及預防		6	
就醫安全及旅遊健康諮詢(一)		1. 就醫時機 2. 就醫前準備事項		6	
就醫安全及旅遊健康諮詢(二)		用藥安全、		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如實際操作儀器、操作模擬人體、進行照顧知識問答、撰寫實習心得報告等方式評量。				
教學資源	相關教學媒體，如示意圖、投影片、影視光碟和電腦軟體等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率。				
教學注意事項	一、教師宜利用相關教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 二、利用寒暑假前醫院、健身機構等相關業界機構學習，充實自我實務能力，				

(二) 專業科目

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材處理實務			
	英文名稱	Process Ingredients Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、實踐力、競爭力				
適用科別	綜合職能科				
	3				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解中餐起源與飲食文化 二、認識廚房組織編制 三、認識常用食材 四、學習運用基本中餐烹調機具與工具 五、認識食品衛生安全，並在工作中學習互助合作，以建立中餐從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。 六、認識廚房現場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
認識中餐文化與發展(一)		中餐的起源、演進及發展		6	
認識中餐文化與發展(二)		中餐廚房組織編制與工作職掌		6	
認識中餐文化與發展(三)		中餐菜系的特色		6	
認識中餐廚房(一)		設備與器具的認識及維護		6	
認識中餐廚房(二)		廚房衛生與安全		6	
廚房常用食材(一)		食材的認識與分類 各類食材的選購		6	
廚房常用食材(二)		各類食材的特性、處理方式及儲存 安全衛生的洗滌及切割流程		6	
從事中餐烹調人員的條件		1. 認識食品衛生安全 2. 在工作過程中能跟同事相互合作		6	
危機處理(一)		認識廚房現場各種危機的類型(如:用火安全、切傷、滑倒等)		3	
危機處理(二)		學習因應不同的危機		3	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效並督促學生達成學習目標。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析能力。 3. 評量方式注重專題實作及學生發表成果之能力。				
教學資源	1. 選定教育部審定合格之教科書 2. 選定出版社多媒體設計相關書籍 3. 授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	1. 本實習課程須注意現場的安全，並依照學生特性及學習狀況隨時調整 2. 各項教學活動應配合教學示範及個別指導				

表 11-2-3-2國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎烘焙實作			
	英文名稱	Baking Skills Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、實踐力、競爭力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、熟習烘焙的相關知識 二、熟練各種烘焙食品的製作技能 三、培養良好的衛生習慣與職業道德 四、認識烘焙食品丙級(麵包類)的考照內容 五、考取烘焙食品丙級(麵包類)的證照				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
緒論		1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源與分類 3. 烘焙食品的發展趨勢		9	
烘焙設備與器具的認識		1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護		9	
烘焙材料的認識		1. 常用烘焙麵粉類 2. 常用的烘焙油脂類 3. 常用的烘焙糖類 4. 常用的烘焙其他食材		9	
烘焙計算(一)		1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比		9	
烘焙計算(二)		烘焙配方計算		9	
麵包的認識		1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定		9	
麵包製作(一)		學習製作五峰山形吐司		9	
麵包製作(二)		學習製作圓頂葡萄乾吐司、圓頂奶油吐司		9	
麵包製作(三)		學習製作紅豆餡甜麵包		9	
麵包製作(四)		學習製作布丁餡甜麵包		9	
麵包製作(五)		學習製作奶酥餡甜麵包		9	
麵包製作(六)		學習製作橄欖型餐包		9	
西式點心的認識(一)		西式點心的種類		2	
西式點心的認識(二)		1. 小西餅定義與製作方法 2. 派與塔定義與製作方法		2	
西式點心製作(一)		1. 指形小西餅 2. 冰箱小西餅		4	
西式點心製作(二)		1. 鬆餅 2. 披薩，如厚片披薩、薄片披薩		4	
學習烘焙食品丙級技術士證照(麵包類)學科考照內容		學習烘焙食品丙級技術士證照(麵包類)學科考照內容		9	
學習烘焙食品丙級技術士證照(麵包類)術科考照內容		學習烘焙食品丙級技術士證照(麵包類)術科考照內容		9	
基本工作安全常識		基本工作安全常識並知道在製作過程的注意事項		6	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、觀察評量等多元評量方式。				

教學資源	自編教材、相關書籍
教學注意事項	依照學生學習速度加以調整，個別化教學

表 11-2-3-3 國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食實作		
	英文名稱	Chinese Pastries And Deserts		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、實踐力、競爭力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解中式麵食之類別與特色。 二、瞭解製作中式麵食之材料與烹調法。 三、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。 四、學習各種米、麵、豆類加工方法及其相關基本知識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		1. 中式麵食之定義、重要性、文化淵源及特色。 2. 中式麵食之發展、我國主要米食產品特色介紹。	9	
麵食的原料與器具的選用		1. 認識中式麵食所需原料的種類 2. 器具的認識及選擇	9	
食品工廠組織與安全衛生		認識食品工廠的組織運作及安全衛生規定	9	
麵食製作原理		配方的計算	9	
麵食製作的方法		麵糰(糊)的製作、內餡的調製、整形的方法、熟製的目的、熟製的方法	9	
認識中式麵食丙級證照內容		中式麵食丙級證照學術科介紹	9	
酥(油)皮麵食(一)		認識菊花酥的製作流程以及方法	9	
酥(油)皮麵食(二)		認識蘇式豆沙月餅的製作流程以及方法	9	
酥(油)皮麵食(三)		認識綠豆椪的製作流程以及方法	9	
酥(油)皮麵食(四)		認識蛋黃酥的製作流程以及方法	9	
糕漿餅皮類麵食(一)		認識桃酥、鳳梨酥的製作流程以及方法	9	
糕漿餅皮類麵食(二)		認識台式豆沙月餅的製作流程以及方法	9	
糕漿餅皮類麵食(三)		認識廣式豆沙月餅的製作流程以及方法	9	
水調和麵類		認識冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食的製作方法	9	
品質鑑定與產品包裝		認識產品品質的優劣並透過包裝增加產品的價值	9	
職場安全及工作守則		1. 能認識工作環境的危險並學習預防 2. 能與人共同合作完成成品	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	筆試、術科操作			
教學資源	1. 選定教育部審定合格之教科書 2. 選定出版社多媒體設計相關書籍 3. 授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	1. 教學除顧及主題單元學習外，應與相關專業課程配合，以避免教學內容重複與衝突。 2. 科目以在實習工廠由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 3. 除教科書外，善用各種實物及教學媒體示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-3-4國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎設備實習			
	英文名稱	Basic Equipment Internship			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、實踐力、競爭力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：基礎設備實作				
教學目標 (教學重點)	一、學習操作門市基礎設備，展現門市服務職能。 二、在實習職場中能熟練基礎設備功能操作、保養及維護技巧，包括門市設備、收銀設備、照明設備、清潔設備等。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
認識職場的基礎設備類型		在實習職場中認識基礎設備種類、規格與管理		9	
操作門市設備與安全作業		在實習職場中認識門市設備種類、規格與管理		9	
基礎設備的開關類型以及使用		在實習職場中學習操作相關設備的開關、啟動方式		9	
操作清潔設備(一)		在實習職場中認識清潔設備的種類		9	
操作清潔設備(二)		1. 在實習職場中認識清潔設備的使用方式 2. 在實習職場中學習清潔設備耗材的更換		9	
操作水電及緊急安全設備		1. 在實習職場中認識水電及緊急安全設備的使用方式 2. 在實習職場中學習水電及緊急安全設備耗材的更換		9	
操作門市其他設備		1. 在實習職場中認識門市其他設備的使用方式 2. 在實習職場中學習門市其他設備耗材的更換		9	
認識職場實習工作安全規範		1. 認識職場工作守則 2. 學習遵守職場工作守則		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	實作評量、觀察評量、動態評量等多元評量方式。				
教學資源	媒合合適的校外職場實習廠商				
教學注意事項	一、校外職場實習應培養學生的交通安全及交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、教師應兼顧學生實際生活與職場需求，透過實習讓學生將課堂上所學習的事情更加活用。 五、結合教學場域或業界現有設備，以激發其學習興趣。 六、校外實習須注意學生安全，並與職場廠商保持密切聯繫、雙向溝通。				

表 11-2-3-5 國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲製作實習			
	英文名稱	Catering production			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、實踐力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作、飲料調製實作				
教學目標 (教學重點)	一、透過職場實習學習業界餐飲製作相關知識 二、透過職場實習學習業界餐飲製作相關技能 三、透過職場實習學習業界餐飲製作相關態度				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
學習食材選購(一)		認識食物的分類包括穀物類、水果類並選購		6	
學習食材選購(二)		認識食物的分類包括蔬菜類並選購		6	
學習食材選購(三)		認識食物的分類包括肉、魚、蛋及代替品類、奶類及代替品並選購		6	
學會食材好壞辨識		能在職場中分辨食材的有限期限、食材新鮮度等		6	
培養基本刀工技巧(一)		依照職場需求將食材切絲、切片、切段		6	
培養基本刀工技巧二		依照職場需求將食材滾刀塊、切花、切		6	
食材的烹調(一)		蒸、涮、燙、烤、烘、燉、滷、凍		6	
食材的烹調(二)		炒、爆、煎、糖醋、燒		6	
食材的烹調(三)		炸、酥、三杯		6	
透過食材搭配學會層次堆疊(一)		認識餐飲職場的成品是由哪些食材組成		6	
透過食材搭配學會層次堆疊(二)		依職場需求將不同食材組合完成成品		6	
學習餐飲餘料的處理(一)		認識廚餘性質與種類		6	
學習餐飲餘料的處理(二)		學習將剩餘食材做妥善處理		6	
學習擺盤及視覺呈現(三)		認識職場的成品如何展現於顧客面前		6	
學習擺盤及視覺呈現(二)		透過包裝與擺盤提升成品的價值		6	
專業態度與敬業精神(一)		進入職場的心態調整，了解何謂專業態度		6	
專業態度與敬業精神(二)		在職場中與同事共同合作的重要性		6	
專業態度與敬業精神(三)		危機處理		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。				
教學資源	投影片、影片、實物、教科書、職場				
教學注意事項	一、校外職場實習應培養學生的交通安全及交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力與興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、教師應兼顧學生實際生活與職場需求，透過實習讓學生將課堂上所學習的事情更加活用。 五、結合教學場域或業界現有設備，以激發其學習興趣。 六、校外實習須注意學生安全，並與職場廠商保持密切聯繫、雙向溝通。				

表 11-2-3-6 國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Catering service internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、實踐力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	1. 學習餐飲服務的相關知識 2. 學習餐飲服務的職業態度 3. 透過職場實習學到餐飲服務的業界知識			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
餐飲服務方式		1. 櫃台服務 2. 餐桌式服務	9	
熟悉餐飲服務基礎禮儀(一)		認識內場服務工作內容	9	
熟悉餐飲服務基礎禮儀(二)		認識外場服務工作內容	9	
熟悉餐飲服務基礎禮儀(三)		依照不同職場需求學習合適的服務禮儀	9	
餐務作業(一)		餐具之清潔及分類。	9	
餐務作業(二)		廚餘之處理。	9	
餐務作業(三)		垃圾之分類。	9	
餐務作業(四)		餐廳資源回收之處理。	9	
餐務作業(五)		職場環境清潔、收拾工作	9	
職場禮儀之處理原則與技巧(一)		與雇主互動禮儀	9	
職場禮儀之處理原則與技巧(二)		與同事互動禮儀	9	
職場禮儀之處理原則與技巧(三)		與顧客、廠商互動禮儀	9	
餐廳顧客抱怨處理 及緊急事件處理		1. 顧客抱怨及其他糾紛處理。 2. 餐廳緊急事件之種類及處理。	9	
餐飲產品販售之原理原則與技巧(一)		了解職場販售的商品品項	9	
餐飲產品販售之原理原則與技巧(二)		向他人介紹職場販售的商品品項以及特色、價錢	9	
專業態度與敬業精神		在職場中學習表現專業態度以及負責任的敬業精神	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	操作法、問答法、觀察法、實作評量			
教學資源	一、相關職場。 二、參考坊間報章雜誌與刊物。 三、至網路搜集與拍攝相關照片或影片。			
教學注意事項	一、校外職場實習應培養學生的交通安全及交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力與興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、教師應兼顧學生實際生活與職場需求，透過實習讓學生將課堂上所學習的事情更加活用。 五、結合教學場域或業界現有設備，以激發其學習興趣。 六、校外實習須注意學生安全，並與職場廠商保持密切聯繫、雙向溝通。			

表 11-2-3-7國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市清潔實習		
	英文名稱	Market cleaning internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、實踐力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：門市作業實作			
教學目標 (教學重點)	一、實習中學習專業職業技能。 二、從實習中學習正確工作態度。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 五、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識門市清潔(一)		1. 門市清潔服務之工作性質與內容 2. 從事門市清潔服務之基本條件	8	
認識門市清潔(二)		從事門市清潔服務之職場工作守則	4	
認識門市清潔(三)		門市清潔服務之基本流程	4	
學習各項清潔類職種之工具的應用(一)		認識門市清潔工作的器具	4	
學習各項清潔類職種之工具的應用(二)		學習使用門市清潔工作的器具	4	
門市清潔維護知識		門市清潔基本工具器材之保養	8	
學習門市清潔類相關的職業技能		能配合職場需求從事門市清潔工作	8	
認識職場實習的工作週邊環境與工作內容		了解職場工作內容及清潔需求	8	
學習清潔操作流程及順序訣竅		在門市作業所需清潔的工作內容，及配合職場需求安排流程	8	
認識職場實習場作的清潔劑的運用的安全知識。		能了解在職場使用清潔劑相關材料時的安全注意事項	8	
學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理(一)		認識門市清潔工作的工安種類	4	
學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理(二)		從事門市清潔工作如何預防工安事故的發生	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。			
教學資源	媒合合適的相關職場			
教學注意事項	一、校外職場實習應培養學生的交通安全及交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、教師應兼顧學生實際生活與職場需求，透過實習讓學生將課堂上所學習的事情更加活用。 五、結合教學場域或業界現有設備，以激發其學習興趣。 六、校外實習須注意學生安全，並與職場廠商保持密切聯繫、雙向溝通。			

表 11-2-3-8國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Study Project		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、創新力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解門市技能領域專題製作的基本概念。 二、餐飲服務或門市服務的技巧解決問題。 三、培養學生解決複雜問題的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
專題實作的基本認知		1. 專題實作的重要性 2. 能依照門市技能領域所習得的科目制定題目	9	
研究動機與目的		1. 封面設計技巧。 2. 專題實作撰寫格式。 3. 專題實作的動機及目的	9	
門市技能領域專題實作文獻蒐集		1. 專題實作資料蒐集。 2. 資料分類、統整及組織。	6	
門市技能領域專題實作範圍對象		1. 專題實作範圍。 2. 專題實作實作。	6	
門市技能領域專題實作過程與方法		1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題實作步驟。	9	
門市技能領域專題實作結果與討論		專題實作內容撰寫格式。	9	
門市技能領域專題實作結論與建議		1. 專題實作結論撰寫要領。 2. 問題與討論。	6	
參考書目撰寫方法		專題實作參考文獻撰寫注意事項。	6	
門市技能領域專題實作擬定進度		1. 專題實作實作進度報告。 2. 專題實作成果發表。	6	
門市技能領域專題實作成果發表		展現專題實作的成果	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效並督促學生達成學習目標。 二、評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析能力。 三、評量方式注重專題實作及學生發表成果之能力。			
教學資源	一；教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。			
教學注意事項	一、注重學生欣賞及評論的能力。 二、鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。 三、教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀況。			

表 11-2-3-9國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製實務		
	英文名稱	Beverage modulation Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、實踐力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識飲料調製材料 二、具備飲料調製的能力 三、成本控制 四、飲料添加物的認識 五、飲料安全與衛生 六、飲料服務禮儀			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論(一)		1. 飲料的定義 2. 飲料的分類	6	
緒論(二)		非酒精性吧台設備及作業規範	6	
飲料的調製(一)		非酒精性飲料調製之用具及材料	6	
飲料的調製(二)		非酒精性飲料調製的基本原則及方法	6	
飲調實際操作(一)		1. 乳品飲料的調製 2. 果汁飲料的調製	9	
飲調實際操作(二)		1. 冰沙的調製 2. 包裝飲料的認識	9	
飲調實際操作(三)		台灣特有飲料的認識	6	
飲調器具的清理技巧與維護		清潔飲料調製所需器具並小心維護	2	
材料估算成本、計算成本		能了解飲料調製的成本	2	
門市禮儀的操作		1. 吧檯禮儀 2. 門市用語	2	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	多元評量，包括實作評量、問答等方式			
教學資源	飲料相關教科書、實物、影片等			
教學注意事項	善用實物講解，在教學及評量時應該注意學生個別化差異			

表 11-2-3-10國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬菜栽培實作		
	英文名稱	Vegetable Farming		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、實踐力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識不同蔬菜的種類 二、了解蔬菜栽培的重要性及意義 三、了解蔬菜的形態與生理 四、學習蔬菜栽培的技術			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		蔬菜栽培的意義及重要性	6	
蔬菜種類		認識不同的蔬菜種類，包括葉菜類、豆苗類、蔥蒜類等	6	
蔬菜作物的形態與生理		認識不同蔬菜的外觀、生長環境及生長條件	6	
蔬菜栽培環境管理		1. 認識土壤 2. 堆肥	9	
種植蔬菜		依照當時的季節栽種當季的蔬菜，並學習採收	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	實作評量、觀察評量等多元評量方式。			
教學資源	書籍、圖片、實物			
教學注意事項	善用各種實物講解，在評量時也要考慮學生個別差異			

表 11-2-3-11 國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	花卉栽培實作		
	英文名稱	Flowers Sorting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、實踐力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解花卉整理的意義及重要性 二、了解花卉整理的歷史與發展趨勢 三、認識花卉整理的相關材料與應用 四、具備花卉整理之相關知識			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		花卉整理的演變及其發展趨勢	9	
花卉整理材料		花卉整理之相關材料及其應用	9	
花卉整理的設計理論		看懂花卉設計圖	9	
花卉種類		認識不同花卉種類及生長季節	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	實作評量、觀察。			
教學資源	書籍、影片、圖片			
教學注意事項	除教科書外，應善用各種實物講解，評量時應注重學生個別差異			

表 11-2-3-12國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商店服務實習			
	英文名稱	Service class outside the workplace internships			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、實踐力、競爭力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、從職場實習中學習商店服務的專業職業技能。 二、從職場實習中學習商店服務的正確工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
認識商店服務內容(一)		認識不同類型的商店，包括小吃店、大餅店、便利商店等		9	
認識商店服務內容(二)		認識不同商店類型的工作人員所應負責的工作		9	
職前訓練		職前訓練以了解職場的工作內容		9	
認識職場(一)		認識職場的作息以及獎勵制度		9	
認識職場(二)		認識職場實習的工作週邊環境		9	
建立商店服務的基本態度與模式(一)		學習正向的工作態度		6	
建立商店服務的基本態度與模式(二)		依照職場需求協助店務		6	
建立商店服務的基本態度與模式(三)		展現專業精神以及敬業態度		6	
學習商店服務類相關的職業技能(一)		學習商店服務類相關的職業技能，例如：商品分類整理、標籤整理、櫥窗整理。		9	
學習商店服務類相關的職業技能(二)		學習商店服務類相關的職業技能，例如：與客人應對實務介紹。		9	
學習商店服務類相關的職業技能(三)		學習商店服務類相關的職業技能，例如：操作店內常用的事務機器等商店服務類實務工作技能。		9	
工安事故的預防(一)		認識職場環境可能發生的工安意外		9	
工安事故的預防(二)		在進行商店服務實習的時候學習預防工安意外、做好安全措施保護自己		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。				
教學資源	一、相關領域書籍。 二、自編教材。 三、網路資料蒐集。 四、相關校外職場				
教學注意事項	一、校外職場實習應培養學生的交通安全及交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、教師應兼顧學生實際生活與職場需求，透過實習讓學生將課堂上所學習的事情更加活用。 五、結合教學場域或業界現有設備，以激發其學習興趣。 六、校外實習須注意學生安全，並與職場廠商保持密切聯繫、雙向溝通。				

表 11-2-3-13國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品包裝實習		
	英文名稱	Commodity packaging practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、實踐力、競爭力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解包裝類工作的類型。二、瞭解包裝類工作的訣竅。三、認識包裝類工作的環境。四、熟悉包裝類工作流程。五、包裝類工作的精進。六、具備包裝類故障排除的技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
包裝類工廠環境介紹(一)		認識包裝類工作的類型	9	
包裝類工廠環境介紹(二)		認識包裝類工廠的整體環境以及不同部分	9	
包裝類工作的認識(一)		包裝類工作的工作內容	9	
包裝類工作的認識(二)		從事包裝類工作的條件	9	
認識生產線(一)		生產線流程的認識	9	
認識生產線(二)		認識職場生產線的組合方式	9	
認識生產線(三)		與同事共同合作完成生產線工作	7	
認識生產線(四)		生產線問題排除的方式	9	
專業態度與敬業精神		表現出合適的專業態度，以及負責任的工作態度	2	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。			
教學資源	職場、影片、書籍。			
教學注意事項	一、校外職場實習應培養學生的交通安全及交通獨立。二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。四、教師應兼顧學生實際生活與職場需求，透過實習讓學生將課堂上所學習的事情更加活用。五、結合教學場域或業界現有設備，以激發其學習興趣。六、校外實習須注意學生安全，並與職場廠商保持密切聯繫、雙向溝通。			

表 11-2-3-14國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單車修護門市實作		
	英文名稱	Bicycle Maintenance Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、實踐力、競爭力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎設備實作			
教學目標 (教學重點)	一、認識單車之各部位構造 二、學會單車之分解組合 三、了解單車之保養步驟 四、了解單車之故障排除			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識單車(一)		認識單車基本構造	6	
認識單車(二)		單車之相關工具介紹	6	
單車各部構造之講解(一)		認識傳動系統、剎車系統	9	
單車各部構造之講解(二)		認識變速系統、避震系統	9	
單車各部構造之講解(三)		認識單車其他部分	6	
分解組合單車		將單車做部分拆解並重組	9	
單車之輪胎補胎		學習判斷單車的輪胎何時需要補胎並補胎	6	
更換輪胎內胎及外胎(一)		更換輪胎內胎	3	
更換輪胎內胎及外胎(二)		更換輪胎外胎	3	
改裝單車剎車系統		能將單車的剎車系統做改裝並維護	9	
使用打鍊器下鍊及上鍊		學習單車打鍊器裝上鍊及下鍊	9	
單車之故障排除及調整(一)		認識各樣的單車故障可能狀況	9	
單車之故障排除及調整(二)		學習處理單車故障狀況	6	
單車修護門市清潔		學習認識單車修護開店前整理、營業中清潔等	6	
單車修護顧客接待		認識如何在單車門市接待顧客、初步了解顧客需求	6	
單車修護顧客服務		學習在單車門市服務顧客	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	多元評量，包括實作評量、問答、紙筆等			
教學資源	自編教材、實物教學			
教學注意事項	教學以及評量時應考慮學生個別差異			

表 11-2-3-15國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容門市實作		
	英文名稱	Vehicles Cosmetology Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、實踐力、競爭力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎設備實作			
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車各部位名稱及功用 二、了解汽車美容工場的環境配置 三、認識汽車美容材料 四、操作汽車美容相關工具及設備之能力 五、具備清潔汽車外部及內部的能力 六、判斷車身漆面損傷與打蠟之技能 七、認識汽車美容門市人員的工作內容			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論(一)		汽車種類介紹	6	
緒論(二)		汽車各部位構造介紹與認識	6	
汽車美容基礎原理		認識何謂汽車美容及其功用	9	
認識何謂汽車美容及其功用		認識汽車美容所需材料，包括洗車精、皮革保養乳、拋光劑、水晶乳蠟等	9	
汽車美容工具的使用		認識汽車美容所需工具並學習操作使用，包括高壓水槍、泡沫噴槍等	9	
車輛外部清潔維護(一)		能洗淨車身並均勻噴上泡沫	9	
車輛外部清潔維護(二)		能將車輛外部泡沫抹開並仔細清潔，之後用水沖淨	9	
車輛內部清潔與保養(一)		能將汽車內的灰塵、汙垢使用吸塵器整理乾淨	6	
車輛內部清潔與保養(二)		能將皮革乳將皮椅打蠟	6	
手工打蠟		學習使用洗車蠟來為車身打蠟	6	
機器打蠟		學習使用打蠟機為車身打蠟	9	
汽車漆面刮傷與處理		學習將汽車漆面刮傷修護拋光	6	
工場安全與衛生		認識汽車美容門市安全守則	6	
顧客接待		1. 認識汽車美容門市的顧客接待話術、了解顧客初步需求 2. 認識汽車美容門市的服務項目，並學習向顧客說明	6	
顧客抱怨與處理		認識如何處理顧客的抱怨並改進	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	多元評量方式，包括觀察、實作評量等			
教學資源	書籍、實物			
教學注意事項	善用實物講解，在評量時考慮學生個別差異，並進行適性化教學			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

