

備查文號：
111年4月25日 臺教授國字 第1110048498 號函備查

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

集中式特教班服務群課程計畫

本校110年11月9日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)
備查版

中華民國111年4月27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	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	辦公室電話及分機	05-7832246#522
	職稱	教學組		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
- 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
- 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
- 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
- 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
- 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
- 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
- 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
- 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
- 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

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	31	1	28	3	92
	動力機械群	農業機械科	1	34	1	33	1	34	3	101
	電機與電子群	資訊科	1	35	1	28	1	29	3	92
		電機科	2	62	2	67	2	66	6	195
	化工群	化工科	1	34	1	29	1	27	3	90
	農業群	農場經營科	1	29	1	26	1	30	3	85
		畜產保健科	1	33	1	25	1	29	3	87
服務群	綜合職能科	1	13	1	12	1	11	3	36	
實用技能學程(日)	電機與電子群	微電腦修護科	1	27	1	24	1	24	3	75

二、核定科班一覽表

表 2-2 111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	
實用技能學程(日)	電機與電子群	微電腦修護科	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

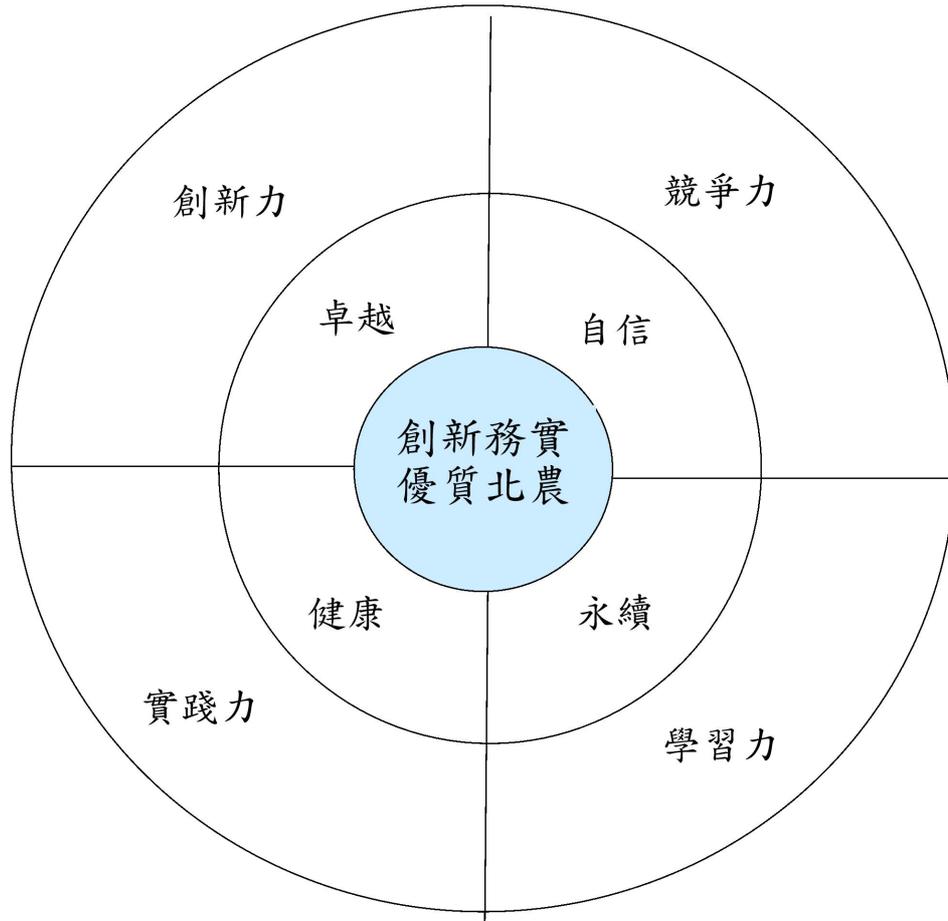
培養學生基於一些概念或是工具及頭腦思考最後產生或是發展為創意、啟發及直覺或學生問題解決的歷程中，所展現出之新思維及新心理樣貌的能力。

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

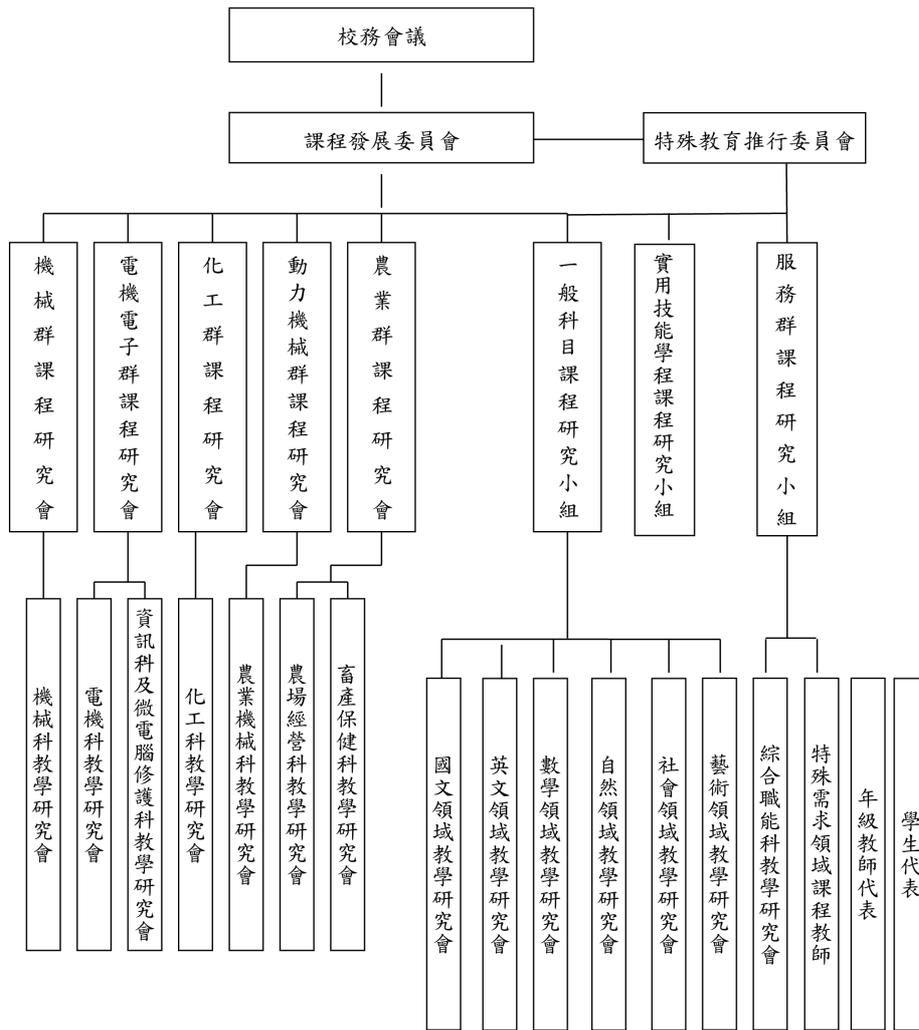
國立北港高級農工職業學校課程發展委員會成員名單
國立北港高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

國立北港高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

111年1月20日校務會議討論

- 一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B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

編號	教 師	姓名	簽名	備 註
1	校長	楊長鈴校長		
2	秘書	王吉田秘書		
3	教務主任	楊豐佳主任		
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	蕭慧雯主任		
9	教學組長	江宓莉組長		
10	實驗研究組組長	李冠勳組長		
11	國文領域召集人	陳雅芬老師		
12	社會領域代表教師	許嘉玲老師		
13	英文領域召集人	雷偉斌老師		
14	數學領域召集人	蔡傳志老師		
15	自然領域召集人	許柏濤老師		
16	藝術領域召集人	張英俊老師		
17	農業機械科召集人	涂伊駿主任		
18	農場經營科召集人	陳景明主任		
19	畜產保健科召集人	吳雅純主任	+	
20	機械科召集人	鄧富源主任		
21	資訊科召集人	黃志奕主任		
22	電機科召集人	林志匡主任		
23	化工科召集人	李長孟主任		
24	服務群召集人	蘇庭儀組長		
25	特殊需求領域	石宥騏老師		
26	一年級導師代表	黃得時老師		

27	二年級導師代表	林嘉章老師		
28	三年級導師代表	黃天孟老師		
29	教師組織代表	李平印會長		
30	設備組組長（特別列席）	鍾警鴻組長		
31	專家學者	汪楷茗研發長		
32	產業代表	吳正旭先生		
33	學生代表	郭昱勝同學		
34	家長委員會代表	吳文欽先生		
35	會議紀錄	蔡佳真書記		

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】 (一) 掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 (二) 透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 (三) 理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 (四) 認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	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。			●	●	
閩南語文	【總綱之教學目標】	後埔					
		後埔					
		後埔					
		後埔					
		後埔					
		後埔					
		後埔					

客語文	【總綱之教學目標】	後埔					
		後埔					
		後埔					
	原住民語文-鄒語	【總綱之教學目標】	後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
	閩東語文	【總綱之教學目標】	後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
			後補				
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	後埔				
			後埔				
			後埔				
			後埔				
			後埔				
			後埔				
			後埔				
			後埔				
			後埔				
			後埔				
數學領域	【總綱之教學目標】	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摘取之能力，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及國家與認同能力。	●		●		
		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。	●	●	●		
		引導學生瞭解資源有限與分配能力。	●	●	●	●	
		引導學生瞭解政治及勞動參與能力。	●		●	●	
		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與公平正義能力。	●		●	●	
		引導學生瞭解認識多元文化能力。	●		●	●	
自然科學領域	物理	【總綱之教學目標】	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	【總綱之教學目標】	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	【總綱之教學目標】	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	<p>【總綱之教學目標】</p> 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。	●	○	○	●
		<p>【總綱之教學目標】</p> 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。					
生命教育	【總綱之教學目標】	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。		●		●		
	綜合活動領域	【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. 考試院。 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。		●		●	
			健康與護理	【總綱之教學目標】	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。		●	
健康與體育領域	【總綱之教學目標】	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。				
		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	●	●	●	●
體育	【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	●	●	●	

			<p>1. 培養友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係</p> <p>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。</p>				
			<p>引導學生培養多元文化與國際理解</p> <p>1. 培養自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化</p> <p>2. 積極關心全球議題及國際情勢</p> <p>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</p>	●	●	●	●
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	【總綱之教學目標】	<p>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。</p>	●		●	
			<p>引導學生培養分析國際情勢與國家發展的系統思考能力，以積極正面 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。</p>	●	●		●
			<p>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。</p>	●	●	●	
			<p>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鄉的胸懷。</p>	●		●	●
			<p>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。</p>	●	●	●	
			<p>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。</p>	●		●	●
			<p>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。</p>	●		●	●
			<p>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。</p>	●		●	●

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	餐飲服務科	1. 餐飲製作人員 2. 門市服務人員 3. 餐飲門市銷售人員 4. 餐飲門市清潔人員 5. 中式麵食製作人員 6. 中式麵食門市銷售人員 7. 中式麵食清潔人員 8. 中式麵食包裝人員 9. 飲料調製人員 10. 飲料銷售人員 11. 烘焙麵包製作人員	1. 培育從事餐飲製作之人力	具備從事餐飲製作之人力	●	○	●	●
			2. 培育從事餐飲門市銷售之人	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	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	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	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	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	具備從事烘焙麵包製作之人力	●	●	●	●
			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					

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) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備從事餐飲製作之人力
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. 具備從事烘焙麵包製作之人力
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

表5-3-1服務群餐飲服務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）

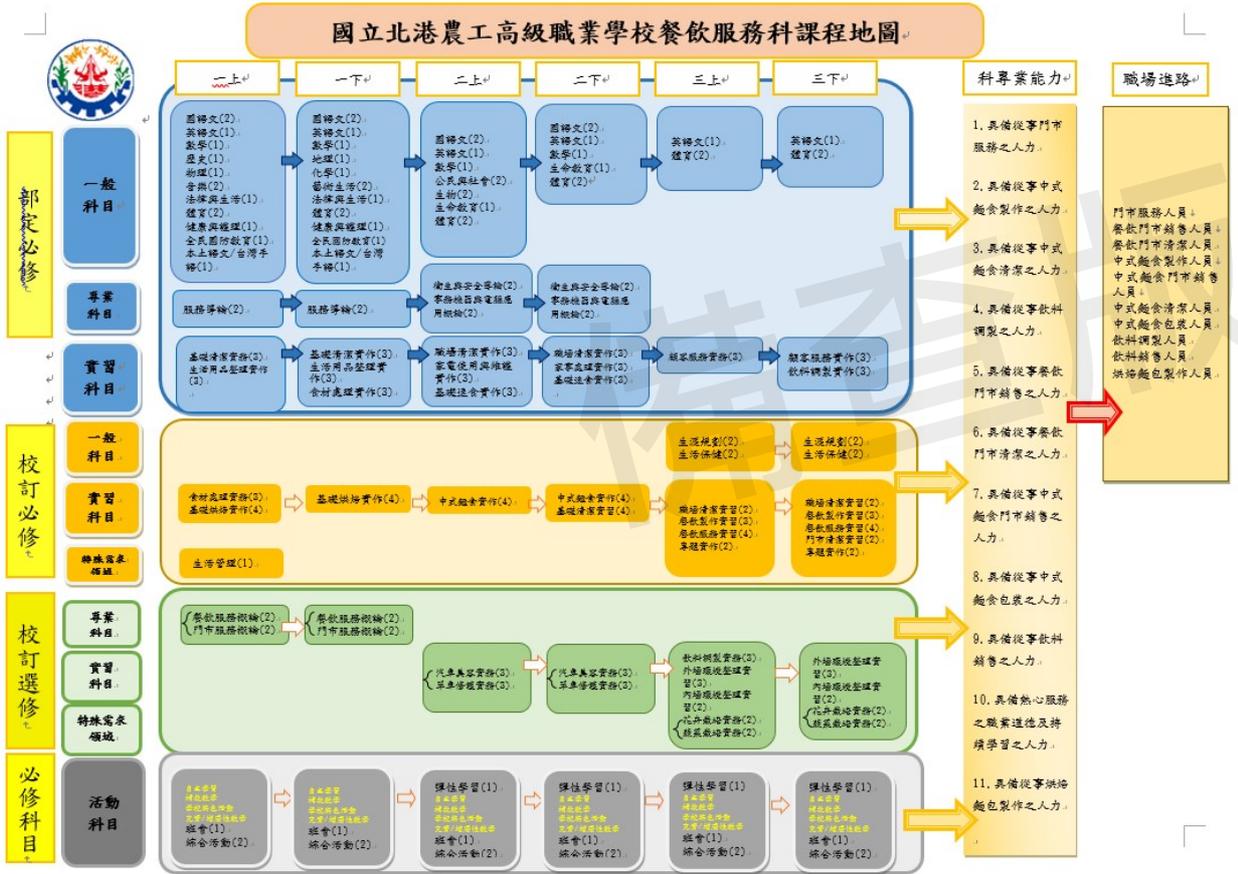
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核										備註		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
部 定 必 修	專業科目	服務導論	●				●		●		●	●		
		衛生與安全概論	●	●	●	●		●		○	○	●		
		事務機器與電腦應用概論					●		●		●			
	實習科目		基礎清潔實務	○	○	●		○	●	○			●	
			基礎清潔實作	○	○	●	○	○	●	○		●	●	
			職場清潔實作			●			●		●	○	○	
			顧客服務實務	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	
			顧客服務實作	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	
			生活用品整理實作	●				○			○		●	
			家電使用與維護實作	●				●		●			●	
			家事處理實作	●				●		●			●	
			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	●				●	●				●		
		職場清潔實習			●			●				●		
		中式麵食實作		●	●				●			●		
		餐飲製作實習	●				●	●				●		
		專題實作	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
		餐飲服務實習	●				●	●				●		
		基礎烘焙實作		●	●				●	●		●		
		基礎清潔實習			●				●				●	
校 訂 選 修	專業科目	餐飲服務概論	●				●	●			●	●		
		門市服務概論			●		●	●	●		●	●		
	實習科目	飲料調製實務	●				●				●	●		
		花卉栽培實務										●		
		蔬菜栽培實務										●		
		單車修護實務										●		
		汽車美容實務										●		
		外場環境整理實習	●				●	●			●	●		
內場環境整理實習	●				●	●			●	●				

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) 餐飲服務科(916)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

111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	語文	國語文	8	2	2	2	2			
		英語文	6	1	1	1	1	1	1	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文- 鄒語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	4	1	1	1	1			
	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						
		化學	1		1					
		生物	2			2				
	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	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		52	14	14	11	7	3	3	部定必修一般科目總計52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		
家務處理技能 領域		生活用品整理實作	6	3	3					
		家電使用與維護 實作	3			3				
		家事處理實作	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		106	22	25	24	20	6	9	部定必修總計106學分	

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

111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 4.3%	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 24.19%	職場清潔實習	4						2	2	
		食材處理實務	3	3							
		基礎清潔實習	4				4				
		中式麵食實作	8			4	4				進階課程
		餐飲製作實習	6						3	3	
		專題實作	4						2	2	進階課程
		餐飲服務實習	8						4	4	
		基礎烘焙實作	8	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							特殊需求領域科目為一般科目之類別
		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	專業科目 4學分 2.15%	門市服務概論	4	2	2						
		餐飲服務概論	4	2	2						
		最低應選修學分數小計	4								校訂選修專業科目總計8學分
	實習科目 23學分 12.37%	飲料調製實務	3						3		
		外場環境整理實習	6						3	3	
		內場環境整理實習	4						2	2	
		單車修護實務	6			3	3				同科單班 AB2選1
		汽車美容實務	6			3	3				同科單班 AB2選1
		花卉栽培實務	4						2	2	同科單班 AC2選1
		蔬菜栽培實務	4						2	2	同科單班 AC2選1
	最低應選修學分數小計	23								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						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AD3選1
		學習策略	1		1						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AD3選1
		職業教育	1		1						特殊需求領域科目為一般科目之類別 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			188	32	32	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(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

111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		49-78 學分	52	27.66 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	9	4.79 %	特殊需求：1學分 0.53%	
		選修		1	0.53 %	特殊需求：1學分 0.53%	
	合計			62	32.98 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.38 %
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	22.34 %
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	28.72 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		4	2.13 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	45	23.94 %	
			選修		23	12.23 %	
	合計			至少80學分	126	67.02 %	
	實習科目學分			至少45學分	110	58.51 %	
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分	160 學分		
應修習總學分			180-192	188 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
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103-132 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。						

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	36	36	36	36	36	36	
	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109年11月10日課程發展委員會通過

中華民國111年5月3日行政會報討論

中華民國111年5月17日課程發展委員會通過

一、依據：

- (一) 教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 中華民國107年02月21日教育部臺教授國部字第1060148749B號「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

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，育成成人核心素養，落實十二年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。唯充實(增廣)或補強性課程，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。

二、學生自主學習實施規範

國立北港高級農工職業學校學生自主學習實施要點

中華民國108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

中華民國108年11月12日課程發展委員會通過

中華民國111年5月3日行政會報討論

中華民國111年5月17日課程發展委員會通過

一、依據：

- (一) 教育部110年3月15日專教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及本校彈性學習時間實施要點之規定，特定訂本要點。

二、目的：透過學生自行規劃與實踐終身學習之過程，激發學生自主、多元之學習精神，已培養學生積極主動之學習態度。

三、對象：108學年度實施新課綱後之入學生，且由科展、專題製作及選手訓練為原則。

四、申請：

- (一) 一年級下學期起始得申請，自主學習應於每學期開學日起兩週內提出申請，並可由個人或小組(3-5人為原則)申請。
- (二) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (三) 申請學生或小組應請導師或授課教師為指導老師，並由其審查學習計畫書及指導其中報告與期末成果發表。
- (四) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

五、執行：

- (一) 自主學習執行時程之第8週為期中報告週，第16週為期末成果發表週。
- (二) 實施自主學習所需之場所及資源須明訂於計畫書內之每週學習活動表中，且場地以校內場地為限。
- (三) 期末成果報告書須含完整學習內容、成果發表及6張以上照片，並製作word檔及簡報檔各一份。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、20人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件二完

成自主學習晤談及指導紀錄表。↵

六、發表:↵

- (一) 期末成果發表會至少邀請10位同學及2位師長出席。↵
 - (二) 發表會時間以一節課為原則。↵
 - (三) 期末成果發表會必須使用簡報樣報告並接受與會師長及同學提問。↵
- 七、本要點經課程發展委員會通過後，陳報校長核定後實施，修正時亦同。↵

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4-12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. 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	
餐飲服務科	0	0	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	特殊需求			
第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘		
	紓壓纏繞畫	1	18	餐飲服務科			V				內聘		
	視覺饗宴	1	18	餐飲服務科			V				內聘		
	樂活「樂」活	1	18	餐飲服務科			V				內聘		
	一起來說故事	1	18	餐飲服務科			V				內聘		
	新聞E起來	1	18	餐飲服務科			V				內聘		
	職業教育	1	18	餐飲服務科						V	內聘		
	社會技巧	1	18	餐飲服務科						V	內聘		
	第二學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
		紓壓纏繞畫	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		視覺饗宴	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		樂活「樂」活	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		一起來說故事	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		新聞E起來	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
職業教育		1	18	餐飲服務科						V	內聘		
社會技巧		1	18	餐飲服務科						V	內聘		
第三	第一	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘		
		紓壓纏繞畫	1	18	餐飲服務科			V			內聘		

學年	學期							聘	
		1	18	餐飲服務科			V		內聘
第二學期	視覺饗宴	1	18	餐飲服務科			V	內聘	
	樂活「樂」活	1	18	餐飲服務科			V	內聘	
	一起來說故事	1	18	餐飲服務科			V	內聘	
	新聞E起來	1	18	餐飲服務科			V	內聘	
	職業教育	1	18	餐飲服務科				V	內聘
	社會技巧	1	18	餐飲服務科				V	內聘
	自主學習	1	18	餐飲服務科	V				內聘
	紓壓纏繞畫	1	18	餐飲服務科			V		內聘
	視覺饗宴	1	18	餐飲服務科			V		內聘
	樂活「樂」活	1	18	餐飲服務科			V		內聘
	一起來說故事	1	18	餐飲服務科			V		內聘
	新聞E起來	1	18	餐飲服務科			V		內聘
	職業教育	1	18	餐飲服務科				V	內聘
	社會技巧	1	18	餐飲服務科				V	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.	專業	門市服務概論	餐飲服務科	2	2	0	0	0	0
2.	專業	餐飲服務概論	餐飲服務科	2	2	0	0	0	0
3.	實習	飲料調製實務	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0
4.	實習	外場環境整理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3
5.	實習	內場環境整理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	2	2

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		

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.	實習	單車修護實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
2.	實習	汽車美容實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
3.	實習	花卉栽培實務	餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
4.	實習	蔬菜栽培實務	餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



編號	實施項目	內容	辦理單位	辦理時程
1.	新生始業輔導	介紹各處室，協助新生了解各處室功能。介紹輔導工作，加強學生認識與應用。協助學生認識國、高中教育之差異，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路。	學務處 輔導室 (導師)	高一
2.	學生學習歷程檔案	召開建置學生學習歷程檔案資料工作小組會議，協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容。	教務處 學務處 實習處 輔導室	每學期
3.	個別諮詢與輔導	學生可依個人需要與輔導老師討論個人生涯議題。提供家長、教師諮詢服務。	輔導室	不定期
4.	團體輔導	提供學生生涯團體輔導與諮詢，透過團體動力協助學生自我探索、生涯規劃。	輔導室	不定期
5.	生涯規劃課程與教學	開設生涯規劃科	教務處	高三
		生涯輔導融入各學科教學	任課教師	不定期
6.	實施心理測驗	實施性向、興趣、人格測驗，提供學生客觀之評量資料，以協助學生自我了解，發揮潛能及適性發展。	輔導室	不定期
		其他心理測驗，如：中學生生活適應量表、學生學習與讀書策略量表、學習診斷測驗、大學入學考試中心興趣量表、職業興趣組合卡、田納西自我概念量表、新訂賴氏人格測驗等。		
7.	學習輔導	選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃。	教務處 課諮師	每學期
		轉科輔導：協助興趣或能力不符學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導。	輔導室 學務處 (導師)	
8.	升學輔導	聘請專家學者蒞校演講，說明學習與生涯規劃的關係。	教務處 學務處 總務處 實習處 輔導室 圖書館	不定期
		辦理家長與教師課程說明會，說明本校課程規劃與發展、學生學習歷程檔案及各項大學多元進路方案宣導。		
		於班週會進行生涯主題講座或班級討論。邀請校友及家長分享各行各業的未來發展。		

編號	實施項目	內容	辦理單位	辦理時程
		邀請技專校院入校宣導學校特色，提供學生技專校系升學資訊，作為學生選系參考。 (視需求)辦理升學博覽會 備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。 面試模擬：配合多元入學管道，提供團體或個別、升學或就業的面試指導。 選填志願輔導：指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。		
9.	就業輔導	實施技能檢定輔導，加強各科學生技能檢定，取得技術士證照，或選手培訓參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽。 辦理職涯講座，介紹職業世界與趨勢，提供各科就業資訊、就業宣導活動及相關訊息。 (視需求)辦理就業博覽會	實習處 實習處 實習處	不定期 不定期 高三
10.	辦理校系與職場參訪	引導或帶領學生參訪技專校院、大學。各科學生參訪該科職業類別之公司、工廠或大型展覽。	實習處	不定期
11.	生涯資訊查詢與資料提供	不定期更新生涯及大學院校多元入學資訊於公布欄及網頁。設置大學科系介紹專櫃及閱覽專區，提供各項升學資訊供學生參考。 收集各大專校院開設之營隊資訊，鼓勵並協助學生參加相關營隊活動。 開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊。 收集面試考古題或學長姊備審資料，提供學生參考。	教務處輔導室 實習處輔導室 輔導室圖書館 輔導室(導師)	不定期 不定期 不定期 不定期
12.	畢業生進路追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形。	教務處 實習處	6-10月

(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

國立北港高級農工職業學校多元選修學生選課實施要點

中華民國 108年4月26日課發會討論通過

中華民國111年5月3日行政會報討論

中華民國111年5月17日課程發展委員會通過

壹、依據：

- 一、教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、中華民國 107 年 2 月 21 日教育部臺教授國部字第 1060148749B 號「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 三、中華民國 107 年 4 月 10 日教育部臺教授國部字第 1070024978B 號「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

貳、對象：本校修習多元選修課程學生。

參、學生選課應詳細閱讀本要點，並應遵照導師、科主任、課程諮詢教師及輔導老師指導辦理，上述人員對學生選課應盡力輔導，有疑問時，從速協調有關單位辦理。

肆、學校安排選課輔導機制：

- 一、導師：負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導與親師溝通；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，由導師先進行瞭解及輔導。
- 二、輔導教師：結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動與講座，並透過心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣與性向，俾利學生規劃未來與學習；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，則協助導師，提供學生更專業之生涯輔導。

三、課程諮詢教師：

- (一) 每學期選課前針對學生、家長及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢。
- (二) 針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，俟導師或輔導老師輔導並解決相關問題後，提供學生課程諮詢。
- (三) 每學期於選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。
- (四) 協助編印選課輔導手冊，以提供學生選修課程時之參考。

四、科主任：提供修課學生專業類科及技能課程的分析與輔導。

伍、學生每學期所修科目以其電腦選課或選課單為準。已選科目未經退選不得中途放棄。

陸、本校選課採預選制，學生於每一學期結束前預選下學期課程。新生則於新生始業輔導時選課。⁴

柒、學生選課須合於下列規定：⁴

一、學生需於學校指定的選修期限辦理選修作業，未於規定期間選課由教務處不予分發。⁴

二、學生需依課程手冊所載之選修課程進行選修，不可以多選或不選（學校未提供空白不選課機制）。⁴

三、學生選課以電腦選課為主，加退選以電腦選課為之。⁴

四、選修科目其選修人數，每班開班人數不得低於12人為原則，情形特殊且校內經費足以支應者，得降至10人以下；每班開班人數上限為當年度核訂之班級人數，選修人數超過上限時，由電腦依選課學生志願序隨機篩選。若有特殊狀況，則召開會議依專案處理。⁴

捌、學生加選或退選須合於下列規定：⁴

一、學生之退選以不影響原成班下限人數為原則。⁴

二、學生之加選以不影響加選班級上限人數為原則。⁴

三、學生加退選應於開課二週內為之，以電腦選課辦理加退選作業為主，加（退）選結果並應列印，經家長、任課教師、課程諮詢教師及實研組長簽章審核辦理；若有特殊狀況，須召開會議專案處理時，其加（退）選作業採紙本申請；申請單經家長、導師、加（退）選授課教師、課程諮詢教師及科主任簽署後，送教務處作業。⁴

四、超過加退選期限，即不得以任何理由要求再加退選課程。⁴

玖、本要點經課程發展委員會討論後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。⁴

⁴

拾、學校課程評鑑

一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

國立北港高級農工職業學校課程評鑑實施計畫

中華民國108年10月1日行政會報通過
 中華民國108年10月2日導師會報通過
 中華民國111年1月4日行政會報討論通過
 中華民國111年2月8日校務會議討論通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國教育部110年3月15日 臺教授國部字第1100016363B 號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日 臺教授國部字第 1080031188B 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日 臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 每學年定期蒐集、選用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及

議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

(三) 學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

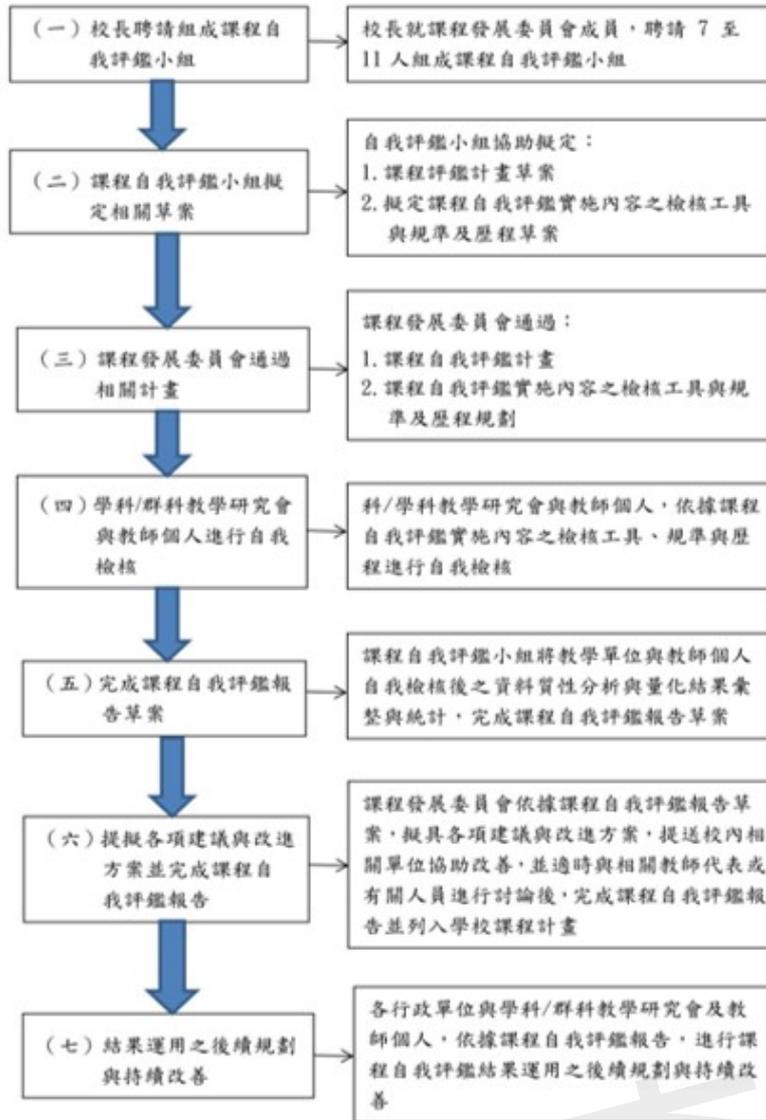
(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、標準與歷程的發展及訂定。
3. 必要時，邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二) 教學單位實施自我檢核：

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、標準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、標準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃



課程自我評鑑流程規劃圖

備查版

七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程	8-10月	11-4月	5-6月	7月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組		●	○	○	○
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案		●	○	○	○
(三) 課程發展委員會通過相關計畫		●	○	○	○
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		○	●	●	○
(五) 完成課程自我評鑑報告草案		○	○	●	○
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告		○	○	●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善		●	●	○	○

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同

評鑑項目：課程規劃

學校：國立北港高級農工職業學校

科目：

填表人：

評鑑標準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
			量化結果	質性描述
1.訂定適切的學校課程目標	1-1學校能以具體作為增進學校成員對課程綱要之理解、詮釋與轉化。	1.課程發展委員會的座談、研討。 2.行政人員、教師的意見交流、對話。 3.閱覽相關資料；	54321。 □□□□	
	1-2訂定彰顯學校本位精神的課程目標與發展策略。	•課程綱要說明、研習或研討活動。 •學校本位課程分析。 •學校課程計畫；目標。	54321。 □□□□	
	1-3課程發展相關組織能透過討論對話的過程擬定學校課程計畫。	•學校中長程發展計畫。 •課程發展委員會相關會議記錄。	54321。 □□□□	
2.發展具體可行的學校課程計畫	2-1依據課程綱要實施要點規定，規劃學校課程。	1.課程發展委員會的座談、研討。 2.閱覽相關資料；	54321。 □□□□	
	2-2依據課程綱要實施要點的規定，編擬各年級各學習領域與多元選修課程計畫並落實學校課程目標。	•學校課程計畫；總體架構、學習節數分配。 •各領域課程規劃。 •多元選修節數規劃。	54321。 □□□□	
	2-3重大議題適切融入相關課程計畫中。	•學校本位課程發展相關之教學主題、活動設計。	54321。 □□□□	
	2-4課程計畫兼重各年級縱向的銜接與領域間橫向的統整。	•補救或銜接教學規劃。 •學校課程評鑑計畫（含成立課程評鑑小組）。	54321。 □□□□	
	2-5編擬各學科的教學活動計畫。		54321。 □□□□	
	2-6建構學校課程評鑑機制。		54321。 □□□□	
3.編選適切的教學材料	3-1依據學校訂定的教科用書評選辦法，選用教材，並能敘明選擇的理由。	1.課程發展委員會的座談、研討。 2.閱覽相關資料；	54321。 □□□□	
	3-2各學科或學習領域能發展或討論自編教材，落實學校本位課程。	•教科書評選辦法。 •教科書評選會議。 •自編教材或學習單。	54321。 □□□□	
	3-3學校使用之自編自選教材於課程發展委員會中討論審查。	•課程發展委員會審查記錄。	54321。 □□□□	

評鑑項目：課程實施。

學校：國立北港高級農工職業學校

科目：

填表人：

評鑑標準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
			量化結果	質性描述
1.落實學校課程計畫與進度。	1-1教師依據各學科與多元選修課程計畫，擬定落實的具體做法與進度進行教學。	1.校長、行政人員的意見交流、對話 2.觀察教學現場。 3.訪談教師、學生。	54321。 □□□□	
	1-2整合各學科的教學活動計畫並落實於相關年級或領域教學。	4.閱覽相關資料： •課程計畫（含多元選修學習節數規劃）。	54321。 □□□□	
	1-3課程實施能顧及學生個別差異、安排教學情境、有效運用各項教學資源等。	•教學進度。 •學校行事規劃。 •教學歷程檔案或記錄。	54321。 □□□□	
	1-4視實際需要或配合重大議題調整學校課程與教學。	•教學資源運用記錄。 •校內外教學環境運用記錄。	54321。 □□□□	
2.組成教學團隊，發揮教師專長。	2-1依據教師領域專長或年級屬性，形成教學團隊以討論課程或進行協同教學。	1.教學研究會的座談、研討。 2.教師團隊意見交流、對話。 3.閱覽相關資料；	54321。 □□□□	
	2-2能對教學團隊的運作情形進行分享、檢討或反省。	•教師職務及課務安排。 •教師團隊活動規劃與檔案。 •教學活動記錄。	54321。 □□□□	
3.教學評量多元化，依結果實施補救教學或教學改進。	3-1參照課程綱要中各領域多元評量之理念，以多種方式評量學生學習表現。	1.教務行政人員、教師、學生的意見交流、對話。 2.閱覽相關資料。	54321。 □□□□	
	3-2兼顧形成性評量和總結性評量。	•學生學習檔案。 •評量規劃與紀錄。	54321。 □□□□	
	3-3檢視評量結果，進行補救教學或教學改進。	•評量資料分析與補救教學之設計與實施。	54321。 □□□□	

備查版

評鑑項目：成效評估。

↙

↘

學校：國立北港高級農工職業學校

科目：↙

填表人：↙

評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
			量化結果	質性描述
1.了解教師的教學成效	1-1鼓勵教師發表教學或研究成果，並進行自我評估。	閱覽相關資料。 • 教師發表或研究成果。	54321。 □□□□	.
	1-2教師間能透過觀摩、教學經驗分享、教學札記等，討論教學成效。	• 教學觀摩、教學經驗分享、教學札記等紀錄。 • 改進計畫。	54321。 □□□□	
	1-3教師能支持、配合學校課程計畫，或提出改進意見。		54321。 □□□□	
2.檢核全體學生的學習表現	2-1依據「高級中學成績考查辦法」，建立學生成績評量機制。	1.行政人員、教師、學生的意見交流、訪談。 2.參觀教學現場。	54321。 □□□□	.
	2-2檢核學生能力指標(含教學目標)的達成程度。	3.閱覽相關資料。 • 學生學習報告。 • 校務會議記錄。	54321。 □□□□	
3.運用課程評鑑結果	3-1依據課程評鑑結果，檢討並修正學校課程計畫。	1.課程發展委員會的座談、研討。 2.教師與相關行政人員的意見交流、對話。	54321。 □□□□	.
	3-2提供課程發展、實施與評鑑的意見以供校內與相關教育機構參考。	3.閱讀相關資料； • 課程評鑑計畫。 • 評鑑會議記錄。	54321。 □□□□	
	3-3檢核與修正學校課程評鑑計畫。		54321。 □□□□	

評鑑項目：專業發展(整理自教育部課程評鑑計畫示例)。

↓
↓

學校：國立北港高級農工職業學校 科目：

填表人：

評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
			量化結果	質性描述
1.規劃並提供教師專業發展。	1-1訂定教師專業發展計畫(含教師專業發展評鑑)。	1.課程發展委員會的座談、研討。 2.教學研究會的意見交流、對話。	5 4 3 2 1 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	1-2結合校外研習機構或校際區域聯盟，提供教師進修觀摩機會。	3.閱讀相關資料： •教師專業發展計畫。 •教師進修、研習之公告與管理	5 4 3 2 1 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2.提供多元化的專業成長模式，並實踐於教學中	2-1採用教學觀摩與研討、專業對話、工作坊、讀書會、行動研究、演講等多元化的成長方式進行。	1.相關行政人員的意見交流、訪談。 2.教師、學群團隊的意見交流、對話。 3.閱讀相關資料：	5 4 3 2 1 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	2-2適時結合學者專家加入專業對話，協助教師自我省察及專業發展。	•教學研究會紀錄。 •教師研習進修計畫。 •研習進修記錄。	5 4 3 2 1 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	2-3教師能分享專業進修的經驗、心得，應用於教學。	•其他。	5 4 3 2 1 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

評鑑項目：行政支援與資源整合。

學校：國立北港高級農工職業學校

科目：

填表人：

評鑑標準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果	
			量化結果	質性描述
1. 成立課程發展委員會，有明確之任務、分工與運作。	1-1 課程發展委員會的組成與運作符合課程綱要實施要點的規定。	1. 課程發展委員會的座談、研討 2. 教師的意見交流、討論。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	1-2 課程發展委員會組織分工明確，縱向與橫向有良好的聯繫，且能相互支援。	3. 閱覽相關資料： * 課程發展委員會組織與運作。 * 課程發展委員會會議紀錄。	5 4 3 2 1 □□□□□	
2. 學校課程發展委員會成員具有專業知能與領導能力，能支持並參與課程發展。	2-1 學校課程發展委員會成員應了解課程內涵與實施途徑。	1. 學校課程發展委員會成員的訪談、對話。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	2-2 學校課程發展委員會成員應參與課程發展的討論，並尊重學校成員之專業自主。	2. 教師、學生或家長的意見交流、討論。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	2-3 學校課程發展委員會成員能了解學校的發展與特色及學生的需求。	3. 閱覽相關資料： * 課程發展委員會會議紀錄。 * 教學研究會紀錄。	5 4 3 2 1 □□□□□	
3. 提供課程發展所需之行政支援，有效運用資源	3-1 整合並簡化校內行政業務。	1. 參觀教育場地、設備。 2. 行政人員、教師的意見交流、訪談。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	3-2 配合課程發展，讓教師能於在校時間進行課程研討與發展。	3. 閱覽相關資料： * 教學研究會紀錄。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	3-3 提供多元、合宜之教學情境，滿足教學使用需求。	* 教學空間環境規劃。 * 教學設備使用紀錄。 * 教學設備管理辦法。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	3-4 建置有利於教師進行討論和教學分享的空間。	* 經費使用分配情形。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	3-5 充實與適切使用教學設備(資訊設備、教具、圖書、視聽媒體等)。		5 4 3 2 1 □□□□□	
	3-6 經費適切支援學校課程發展。		5 4 3 2 1 □□□□□	
4. 建置知識管理系統，整合資源，建立共享機制	4-1 有效運用並整合學校、家長及社區的人力和資源。	1. 課程發展委員會的座談、研討 2. 行政人員、教師的意見交流與對話。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	4-2 彙整並建置知識管理系統(如課程計畫教學檔案、優良案例等)，提供學校成員搜尋、閱讀。	3. 家長、社區人士的訪談。 4. 學校網站瀏覽與操作。	5 4 3 2 1 □□□□□	
	4-3 建立課程資訊網路平台及妥善使用(電腦、網路網路等)。	5. 閱覽相關資料： * 課程計畫、教學設計與相關圖書等之彙整與管理。 * 學校網站。	5 4 3 2 1 □□□□□	

綜合評鑑結果分析表

↻

學校：國立北港高級農工職業學校 ↻ 科目：↻

填表人：↻

項目	量化結果 (平均)	頗具成效、學校特色，可持續保持，提供其他學校 參考之事項	遭遇困難與待改 進事項
課程規劃	↻	↻	↻
課程實施	↻	↻	↻
成效評估	↻	↻	↻
專業發展	↻	↻	↻
行政支援 與 資源整合	↻	↻	↻

↻

↻

綜合評鑑結果建議表

↓
↓

學校：國立北港高級農工職業學校 科目： 填表人：

評鑑後之具體改進策略	
對學校本身的建議	
對教育主管機關的建議	

↓

二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[109_090404_2_Year1_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

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—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	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、個人成長歷程認識與生涯發展 二、自我的覺察與整合 三、學習自我調節與態度培養 四、個人生活挑戰之面對並調適 五、個人的教育發展與職業選擇			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)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		
(二)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。	6		
(三)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。	6		
(四)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。	6		
(五)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。	6		

	3. 職業屬性與就業準備。 4. 認識工作環境與工作需求。		
(六)社會產業與就業需求	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。	6	
(七)職業生活與社會需求	1. 工作倫理與團隊合作精神。 2. 求職技巧與職業轉換。 3. 性騷擾、性侵害與族群歧視的概念與防治。	6	
(八)社會法令及產業創新	1. 性別及族群工作平等相關法令的立法趨勢與規範。 2. 勞動法令及職業安全衛生相關案例之探討。 3. 多元文化及跨國企業。 4. 創新與創業。	6	
(九)生涯行動規劃	1. 生涯行動計畫與時間管理的概念。 2. 自我時間管理診斷。	6	
(十)生涯實踐與檢核	生涯行動計畫與學習檔案的建立與檢核。	6	
(十一)生涯評估及探索	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。	6	
(十二)生涯的抉擇	運用決策技巧適性選擇生涯進路。	6	
合 計		72	
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	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	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、不同疾病之成因 二、疾病前兆的辨識 三、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	
(一)代謝症候群與體重管理	代謝症候群與體重管理	9		
(二)心血管疾病與生活保健	心血管疾病與生活保健	9		
(三)傳染病與防護	傳染病與防護	9		
(四)泌尿系統疾病與生活保健	泌尿系統疾病與生活保健	9		
(五)腸胃系統疾病與生活保健	腸胃系統疾病與生活保健	9		
(六)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		
(七)急救 CPR訓練	急救 CPR訓練	9		
(八)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、教學應多使用各種教學媒體與社區資源輔助教學，以提升教學效果。			

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 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	門市服務概論		
	英文名稱	Introduction To Store Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、零售服務業的內涵與發展。二、門市服務作業內容之認識三、正確的工作態度、習慣養成與職業倫理道德。四、對門市服務業之瞭解，並結合生涯探索以瞭解志向、興趣、價值觀及優弱勢能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、零售服務概論		1. 零售業的定義與分類 2. 零售業之意義與重要性	8	
二、零售業經營型態		1. 零售業業種的分類型態 2. 零售業業態的分類型態	8	
三、超商及市場經營型態		1. 便利商店經營特性 2. 超級市場經營特性	8	
四、大型店鋪經營型態		1. 量販店經營特性 2. 百貨公司經營特性	8	
五、特色店鋪經營型態		1. 專賣店經營特性 2. 特色店鋪經營特性	8	
六、非實體店鋪經營型態		1. 網路零售經營特性 2. 電視購物經營特性	8	
七、其他店鋪經營型態		1. 直效行銷經營特性 2. 其他無店鋪經營特性	8	
八、零售服務發展趨勢		1. 多元化與複合化經營 2. 虛擬通路運用 3. 連鎖化經營	8	
九、門市日常作業		1. 門市服務一日之主要工作內容 2. 門市工作的優先順序 3. 門市每日、週、月營業流程 4. 門市櫃檯設備陳列整理 5. 門市營業開始準備作業 6. 每日營業結束櫃檯整理	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力和需求，彈性運用多元評量方式。評量方式可包括學習態度、觀察、口試、筆試與實際操作等。2. 情意方面，可觀察學生自我觀感、工作動機、態度與習慣養成之表現。			
教學資源	1. 運用社會資源以支援教學。2. 與其他相關課程和學校活動結合，以增進學生學習類化效果。3. 從學生生活經驗當中取材，並結合當下門市服務業的發展趨勢，與各實習場所與業界常見的經營型態，設計相關情境，融入課程中，引發學生學習興趣。4. 除認知型態教材，應兼顧情意教育，如工作動機、工作態度與工作習慣等。5. 蒐集門市服務業相關報導、影片、圖片與宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	一、教學方法：1. 以實務範例補充說明，協助學生更了解課程內容，提高學習			

興趣。 2. 教學方法多元有彈性，可以運用示範、多媒體教學、實際操作、角色扮演、小組討論等方式進行。 3. 安排學生分組練習活動，藉由小組間同儕合作學習，強化個別學生優勢能力，提升學生學習興趣與團隊合作學習。 4. 參考門市服務業界之訓練標準，營造從業時可能遇到的各種情境，以提高學生未來就業適應能力。

二、教學相關配合事項

1. 運用社會資源以支援教學。
2. 與其他相關課程和學校活動結合，以增進學生學習類化效果。

表 11-2-2-2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	餐飲服務概論		
	英文名稱	Introduction To Restaurant Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、實踐力、競爭力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。二、餐飲服務業工作內容、器材設備及作業流程的了解。三、餐飲服務之基礎技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、基本餐廳服務之認識		1. 餐飲業特性認識 2. 基本服務禮儀 3. 儀態訓練 4. 餐飲從業人員的工作職責	6	
二、餐廳的內外場設備與器具		1. 餐廳經營設備簡介 2. 餐廳器具的簡介 3. 餐廳器具材質、特性及保養	6	
三、菜單飲料單的認識		1. 認識各式菜單 2. 菜單功能與結構 3. 認識飲料單及酒單 4. 飲料單、酒單之功能及結構 5. 餐食與飲料的搭配	6	
四、餐飲禮儀		1. 桌次與席次的安排 2. 用餐禮儀	6	
五、營業前準備工作		1. 餐廳之清潔與整理 2. 餐具之清潔與整理 3. 工作檯之清潔與整理 4. 布巾類的整理與準備 5. 訂位確認與餐桌佈設 6. 工作檢核與服務前會議	6	
六、基本服務技巧		1. 操持托盤、服務架與服務車 2. 餐具服務 3. 餐廳服務須知	6	
七、餐桌佈置及擺設		1. 簡易設桌原則 2. 中餐的餐桌佈置及擺設 3. 西餐的餐桌佈置及擺設	6	
八、飲料服務		1. 餐桌飲料服務 2. 櫃台/吧檯飲料服務 3. 酒會飲料服務 4. 咖啡與茶的服務	6	
九、餐廳服務流程		1. 中餐服務流程 2. 西餐服務流程 3. 自助餐服務流程	6	
十、餐飲服務方式		1. 餐飲服務簡介 2. 餐桌服務 3. 自助式服務 4. 櫃檯式服務	6	

	5. 宴會服務 6. 客房餐飲服務		
十一、餐務作業	1. 剩餘食物的收拾方式 2. 餐具之清潔與收拾 3. 桌面整理的技巧 4. 垃圾分類方式 5. 廚餘處理方式 6. 資源回收處理	6	
十二、餐廳顧客抱怨及緊急事件處理 1	1. 顧客抱怨處理 2. 緊急事件處理 3. 其他糾紛處理 2. 緊急事件處理	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2. 注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 餐飲服務相關教學媒體，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。 2. 教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。 3. 採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。		
教學注意事項	一、教學方法： 1. 實作時應特別注意學生操作之正確性及安全性。 2. 依學生之個別差異，彈性調整工作項目。 二、教學相關配合事項： 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。		

(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	職場清潔實習		
	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、實踐力、競爭力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、專業的職業技能。二、正確的實習工作態度。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
(一)職場清潔內容		1. 職場清潔服務之工作性質與內容 2. 從事職場清潔服務之基本條件	8	
(二)職場清潔工作守則		職場清潔服務之職場工作守則	4	
(三)職場清潔之基本流程		職場清潔服務之基本流程	4	
(四) 各項清潔類職種之工具應用		門市清潔工作的器具認識	4	
(五)各項清潔器具之應用		職場清潔工作器具的使用	4	
(六)職場清潔維護知識		職場清潔基本工具器材之保養	8	
(七)門市清潔類相關的職業技能		能配合職場需求從事清潔工作	8	
(八)職場實習工作環境與工作內容認識		職場工作內容及清潔需求	8	
(九)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	
(十)實習場所清潔劑的運用的安全知識		職場使用清潔劑相關材料時的安全注意事項	8	
(十一)職場工安事故的認識		認識職場清潔工作的工安種類	4	
(十二)職場事故預防與處理		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，只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 11-2-3-2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	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	餐飲服務科			
	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、中餐起源與飲食文化 二、廚房組織編制之認識 三、常用食材之認識 四、基本中餐烹調機具與工具之運用 五、食品衛生安全認識，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
(一)認識中餐文化與發展		中餐的起源、演進及發展	6	
(二)中餐廚房組織的認識		中餐廚房組織編制與工作職掌	6	
(三)中餐菜系特色		中餐菜系的特色	6	
(四)中餐廚房設備與器具		設備與器具的認識及維護	6	
(五)中餐廚房衛生及安全		廚房衛生與安全	6	
(六)廚房常用食材		1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購	6	
(七)食材的認識及處理		1. 各類食材的特性、處理方式及儲存 2. 安全衛生的洗滌及切割流程	6	
(八)中餐烹調人員從業條件		1. 食品衛生安全的認識 2. 同事間的相互合作	6	
(九)廚房現場危機的類型		認識廚房現場各種危機的類型(如:用火安全、切傷、滑倒等)	3	
(十)廚房現場危機處理		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 11-2-3-3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	基礎清潔實習		
	英文名稱	Basic Cleaning Interriship		
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	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、清潔服務現況、工作內容、相關要求與工作使命。二、清潔服務所需基礎器材機具之功能、使用方式及簡易維護技巧。三、基礎清潔操作流程、步驟、動作方向與技巧。四、環境維護相關之處理方式及能源資源永續運用的環保概念。五、執行清潔服務之基礎知能、體能、工作態度與工作安全習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 職場的基本清潔工作		認識實習職場中基本清潔設備	9	
(二) 職場各式清潔工具的使用		正確操作實習職場中之各式清潔工具	9	
(三) 職場各式清潔工具的維護		正確維護實習職場中之各式清潔工具	9	
(四) 清潔劑的選用與使用		認識實習職場中清潔劑的種類與使用	9	
(五) 職場清潔工作順序原則		實習職場中清潔工作順序原則及清潔設備耗材的更換	9	
(六) 清潔工作技巧		實習職場中學習清潔工作技巧與清潔工作的自我檢查	9	
(七) 垃圾分類與回收		實習職場中垃圾的分類、資源的回收及危險物品的處理	9	
(八) 垃圾處理		實習職場的垃圾集中場所的清潔維護，並落實垃圾減量	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 11-2-3-4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	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	餐飲服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、中式麵食之類別與特色。二、製作中式麵食之材料與烹調法。三、材料與烹調法不同所造成的成品差異性。四、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
(一)中式麵食之基本認識		1. 中式麵食之定義、重要性、文化起源及特色。 2. 中式麵食之發展、我國主要米食產品特色介紹。	9	
(二)麵食原料與器具的選用		1. 認識中式麵食所需原料的種類 2. 器具的認識及選擇	9	
(三)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	
(四)麵食製作原理		配方的計算	9	
(五)麵食製作的方法		麵團(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	
(六)認識中式麵食丙級證照內容之認識		中式麵食丙級證照學術科介紹	9	
(七)菊花酥的製作		認識菊花酥的製作流程以及方法	9	
(八)蘇式豆沙月餅的製作		認識蘇式豆沙月餅的製作流程以及方法	9	
(九)綠豆碰的製作		認識綠豆碰的製作流程以及方法	9	
(十)蛋黃酥的製作		認識蛋黃酥的製作流程以及方法	9	
(十一)桃酥、鳳梨酥的製作		認識桃酥、鳳梨酥的製作流程以及方法	9	
(十二)台式豆沙月餅的製作		認識台式豆沙月餅的製作流程以及方法	9	
(十三)廣式豆沙月餅的製作		認識廣式豆沙月餅的製作流程以及方法	9	
(十四)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	
(十五)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	
(十六)職場安全及工作守則		1. 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，善用各種寶物及教學媒體示範講解，以加強學習效果。

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	餐飲服務科			
	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、飲料調製實務			
教學目標 (教學重點)	一、業界餐飲製作相關知識 二、業界餐飲製作相關技能 三、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
(一)學習食材選購分配		認識食物的分類包括穀物類、水果類並選購	6	
(二)蔬菜的分類及選購		認識食物的分類包括蔬菜類並選購	6	
(三)非蔬食的分類及選購		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	
(四)食材辨識		能在職場中分辨食材的有限期限、食材新鮮度等	6	
(五)基本刀工認識		依照職場需求將食材切絲、切片、切段	6	
(六)基本刀工技巧培養		依照職場需求將食材滾刀塊、切花	6	
(七)水傳熱的烹調方式		蒸、涮、燙、燉、滷	6	
(八)油傳熱的烹調方式		炒、爆、煎、糖醋、燒、炸、酥、溜	6	
(九)其他的烹調方式		三杯、烤、烘、凍	6	
(十)食材的搭配		認識餐飲職場的成品是由哪些食材組成	6	
(十一)食材的層次堆疊		依職場需求將不同食材組合完成成品	6	
(十二)餐飲餘料的處理		認識廚餘性質與種類	6	
(十三)餐飲餘料的保存		學習將剩餘食材做妥善處理	6	
(十四)餐飲擺盤		認識職場的成品如何展現於顧客面前	6	
(十五)餐飲的視覺呈現		透過包裝與擺盤提升成品的價值	6	
(十六)專業態度及心態		進入職場的心態調整，了解何謂專業態度	6	
(十七)職場合作		在職場中與同事共同合作的重要性	6	
(十八)職場危機處理		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、校外職場實習之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 11-2-3-6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	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	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、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
(一)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	
(二)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	
(三)餐飲製作技能領域、家務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	
(四)餐飲製作技能領域、家務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	
(五)餐飲製作技能領域、家務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	
(六)餐飲製作技能領域、家務技能領域專題實作結果與討論		專題實作內容撰寫格式	9	
(七)餐飲製作技能領域、家務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	
(八)參考書目撰寫方法		專題實作參考文獻撰寫注意事項。	6	
(九)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	
(十)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。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 11-2-3-7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	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	餐飲服務科			
	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)	一、餐飲服務的相關知識 二、餐飲服務的職業態度 三、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
(一)餐飲服務方式		1. 櫃台服務 2. 餐桌式服務	9	
(二)餐飲內場服務基礎禮儀		認識內場服務工作內容	9	
(三)餐飲外場服務基礎禮儀		認識外場服務工作內容	9	
(四)餐飲服務禮儀的種類		不同職場需求學習合適的服務禮儀	9	
(五)餐務作業		餐具之清潔及分類。	9	
(六)餐務廚餘的處理		廚餘之處理。	9	
(七)餐務垃圾分類		垃圾之分類。	9	
(八)餐務回收作業		餐廳資源回收之處理。	9	
(九)餐務環境清潔		職場環境清潔、收拾工作	9	
(十)職場禮儀之處理原則與技巧		與雇主互動禮儀	9	
(十一)職場合作之處理原則		與同事互動禮儀	9	
(十二)職場互動之禮儀		與顧客、廠商互動禮儀	9	
(十三)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	
(十四)餐飲產品販售之原理		了解職場販售的商品品項	9	
(十五)餐飲產品販售之原理原則與技巧		介紹職場販售的商品品項以及特色、價錢	9	
(十六)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	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	餐飲服務科			
	8			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、烘焙的相關知識 二、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、烘焙食品丙級(麵包類)的考照學科內容 五、烘焙食品丙級(麵包類)的術照學科內容			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙的基本認識		1. 烘焙的定義 2. 培烘的起源與分類 3. 烘焙食品的發展趨勢	9	
(二)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	
(三)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	
(四)烘焙單位的認識		1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比	9	
(五)烘焙配方的計算		烘焙配方計算	9	
(六)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	
(七)五峰山形吐司的製作		學習製作五峰山形吐司	9	
(八)圓頂土司類的製作		學習製作圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司	9	
(九)紅豆餡甜麵包的製作		學習製作紅豆餡甜麵包	9	
(十)布丁餡甜麵包的製作		學習製作布丁餡甜麵包	9	
(十一)奶酥餡甜麵包的製作		學習製作奶酥餡甜麵包	9	
(十二)橄欖型餐包的製作		學習製作橄欖型餐包	9	
(十三)西式點心的種類		西式點心的種類與認識	2	
(十四)派皮點心的製作		1. 小西餅定義與製作方法 2. 派與塔定義與製作方法	2	
(十五)小西點製作		1. 指形小西餅 2. 冰箱小西餅	4	
(十六)披薩與鬆餅的製作		1. 鬆餅 2. 披薩，如厚片披薩、薄片披薩	4	
(十七)學習烘焙食品丙級技		學習烘焙食品丙級技術士證照(麵包	9	

術士證照(麵包類)學科考照內容	類) 學科考照內容		
(十八)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	
(十九)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 11-2-3-9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	單車修護實務		
	英文名稱	Bicycle Maintenance 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	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、單車之各部位構造 二、單車之分解組合 三、單車之保養步驟 四、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
(一)基本單車構造介紹		認識單車基本構造	9	
(二)單車檢修工具介紹		單車之相關工具介紹.	6	
(三)單車傳動系統及剎車系統之講解		認識傳動系統、剎車系統	9	
(四)單車變速系統、避震系統之講解		認識變速系統、避震系統	9	
(五)單車各部構造之講解		認識單車其他部分	9	
(六)分解組合單車		將單車做部分拆解並重組	9	
(七)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	9	
(八)輪胎內胎的更換		更換輪胎內胎之方法及技巧	6	
(九)輪胎外胎的更換		更換輪胎外胎之方法及技巧	6	
(十)單車剎車系統改裝		單車的剎車系統做改裝並維護	9	
(十一)打鍊器之使用		學習單車打鍊器裝上鍊及下鍊	9	
(十二)單車故障之種類		認識各樣的單車故障可能狀況	9	
(十三)單車之故障排除及調整		學習處理單車故障狀況	9	
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 11-2-3-10 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	花卉栽培實務		
	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	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、花卉整理的意義及重要性 二、花卉整理的歷史與發展趨勢 三、花卉整理的相關材料與應用 四、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
(一)花卉栽培基本認識		花卉整理的演變	9	
(二)花卉栽培的趨勢		花卉栽培的發展趨勢	9	
(三)草花植物的認識		認識草花植物及生長季節	9	
(四)盆花植物的認識		認識盆花植物及生長季節	9	
(五)香花植物的認識		認識香花植物及生長季節	9	
(六)香草植物的認識		認識香草植物及生長季節	9	
(七)多肉植物的認識		認識多肉植物及生長季節	9	
(八)花卉整理材料的認識		花卉整理之相關材料及其應用	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作評量、觀察評量。			
教學資源	各類花卉、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 11-2-3-11 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	汽車美容實務		
	英文名稱	Vehicles Cosmetology 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	餐飲服務科			
	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、汽車各部位名稱及功用 二、汽車美容工場的環境配置 三、汽車美容材料之認識 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之整理能力 六、判斷車身漆面損傷與打蠟之技能			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)汽車種類認識		汽車種類介紹	9	
(二)汽車構造介紹		汽車各部位構造介紹與認識	9	
(三)汽車美容公用介紹		認識何謂汽車美容及其功用	9	
(四)汽車美容材料功用介紹		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	
(五)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	
(六)車輛清潔技巧		能洗淨車身並均勻噴上泡沫	9	
(七)車輛沖洗技巧		能將車輛外部泡沫抹開並仔細清潔，之後用水沖淨	9	
(八)車輛內部清潔技巧		能將汽車內的灰塵、污垢使用吸塵器整理乾淨	9	
(九)車輛內部保養技巧		能將皮革乳將皮椅打蠟	6	
(十)手工打蠟的技巧		學習使用洗車蠟來為車身打蠟	6	
(十一)機器打蠟的技巧		學習使用打蠟機為車身打蠟	6	
(十二)汽車漆面刮傷與處理		學習將汽車漆面刮傷修護拋光	6	
(十三)工場安全守則認識		認識汽車美容安全守則	6	
(十三)汽車美容項目之種類		認識汽車美容服務項目	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			
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			

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	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	餐飲服務科			
	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、飲料調製之材料 二、飲料調製之能力與技巧 三、飲料調製之成本控制 四、調製飲料添加物的認識 五、飲料製作之安全與衛生 六、飲料門市服務之基本禮儀			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)飲料的分類		1. 飲料的定義 2. 飲料的分類	6	
(二)吧檯設備介紹		非酒精性吧台設備及作業規範	6	
(三)非酒精性飲料之工具與材料介紹		非酒精性飲料調製之用具及材料	6	
(四)非酒精性飲料之調製方法		非酒精性飲料調製的基本原則及方法	6	
(五)乳品與果汁飲調實際操作		1. 乳品飲料調製 2. 果汁飲料的調製	9	
(六)冰沙類飲調實際操作		1. 冰沙的調製 2. 包裝飲料的認識	9	
(七)台灣特有飲調實際操作		台灣特有飲料的認識	6	
(八)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	
(九)飲料調製之材料估算及成本計算		能了解飲料調製的成本	2	
(十)飲料之門市禮儀操作		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	飲料調製相關教科書、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 11-2-3-13 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	蔬菜栽培實務		
	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	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、不同蔬菜種類的認識 二、蔬菜栽培的重要性及意義 三、蔬菜的形態與生理 四、蔬菜栽培的方法與技術			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)蔬菜栽培的基本認識		蔬菜栽培的意義及重要性	8	
(二)蔬菜栽培環境管理		1. 認識土壤 2. 堆肥	8	
(三)根莖類蔬菜的認識		1. 認識根莖類蔬菜 2. 認識根莖類蔬菜的生長環境、生長條件	8	
(四)莖菜類蔬菜的認識		1. 認識莖菜類、葉菜類蔬菜 2. 認識莖菜類、葉菜類蔬菜的生長環境，生長條件	8	
(五)花菜類蔬菜的認識		1. 認識花菜類蔬菜 2. 認識花菜類蔬菜的生長環境、生長條件	8	
(六)蔬菜種植與採收		依照當時的季節栽種當季的蔬菜，並學習採收	8	
(七)有機蔬菜栽培技術與方法		認識有機蔬菜栽培技術	8	
(八)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	8	
(九)蔬菜居家栽培技術		居家栽培蔬菜的技巧與設備選擇	8	
合計			72	
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 11-2-3-14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	外場環境整理實習		
	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	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、從職場實習中學習外場環境整理服務的專業職業技能。二、從職場實習中學習外場環境整理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
(一)認識外場環境整理商店種類		認識不同類型的商店，包括小吃店，大餅店、便利商店等	9	
(二)認識外場環境整理服務內容		認識不同商店類型的工作人員所應負責的工作	9	
(三)職前訓練		職前訓練以了解職場外場的工作內容	9	
(四)認識職場作息及制度		認識職場的作息以及獎勵制度	9	
(五)職場環境認識		認識職場實習的工作週邊環境	9	
(六)基本態度與模式建立		學習正向的工作態度	6	
(七)建立外場環境整理服務基本模式		依照職場需求協助外場店務	6	
(八)外場環境整理專業精神培養		展現專業精神以及敬業態度	6	
(九)外場環境整理服務類整理技能		學習外場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	
(十)外場環境整理服務類相關技能		學習外場服務類相關的職業技能，例如：與客人應對實務介紹。	9	
(十一)外場環境整理服務類操作技能		學習外場服務類相關的職業技能，例如：操作店內常用的事務機器等外場服務類實務工作技能。	9	
(十二)工安事故的種類		認識職場環境可能發生的工安意外	9	
(十三)工安意外的預防		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 11-2-3-15 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	內場環境整理實習		
	英文名稱	Service class inside 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	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、正確的餐飲服務業內場環境清潔概念。二、餐飲服務業內場環境清潔的基本內容。三、餐飲服務業內場環境清潔之基礎技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)內場基本器具的清潔技能		1. 餐盤、器具等的清洗與擦拭。 2. 餐盤、器具等的收納與擺放。	9	
(二)內場機具的清潔、保養與維護		1. 洗碗機、烘杯機、水波爐、烤箱等的正確使用原則。 2. 洗碗機、烘杯機、水波爐、烤箱等的收納原則。 3. 洗碗機、烘杯機、水波爐、烤箱等的正確清潔方式。 4. 洗碗機、烘杯機、水波爐、烤箱等的保養。	9	
(三)內場倉儲環境清潔		1. 冰箱清潔技巧。 2. 層架、櫃子清潔技巧。 3. 內場環境整理與歸位。	9	
(四)內場地板的清潔		1. 內場地板清掃實作 2. 內場地板拖地實作 3. 內場地板刷洗實作	9	
(五)水溝與水槽清潔技巧		1. 清潔排水溝的技巧與實作 2. 水槽清潔與實作	9	
(六)水波爐與電鍋的清潔		1. 清潔冰箱技巧與收納整理實作 2. 清潔水波爐技巧與實作 3. 清潔電鍋技巧與實作	9	
(七)烤箱及氣炸鍋的清潔		1. 清潔烤箱技巧與實作 2. 清潔氣炸鍋技巧與實作 3. 冷凍櫃清潔與食材收納實作	9	
(八)垃圾回收處理實作		1. 垃圾分類與資源回收實作 2. 清潔與倒垃圾 3. 廚餘處理 4. 清洗垃圾桶與掃具櫃	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考。 2. 問答、討論、現場實作等多元評量方式。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序促進工作效率提升, 教師宜多鼓勵學生在校時間分享經驗, 並斟酌加分。			
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關餐飲清潔著作。 2. 實作場所之設備與空間。			
教學注意事項	一、教學方法 1. 實習強調在工作中學習專業技能, 而工作人格的建立, 人際互動等學習也伴隨其中, 良好的工作態度為首要的訴求。 2. 指導老師應與廠商負責人及指導員充分持續溝通, 使學生於職場中學習技能、問題解決能力。 3. 實			

習老師每次實習後宜給予學生回饋鼓勵、分享實習心得，確實做好檢討工作，使學生了解自己的狀況及努力的目標。二、教學相關配合事項 1.實習前應先辦理保險事宜、午餐、實習簽約事宜。 2.校外實習由須加強安全教育，包括交通安全、工作安全需知等，一切以安全為第一考量。

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	紓壓纏繞畫	
	英文名稱	Zentangle	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	一、認識纏繞畫的不同圖形及種類。 二、纏繞畫不同圖形的會製方法及技巧。 三、透過繪製纏繞畫抒發個人情緒。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)纏繞畫入門介紹	1. 纏繞畫的由來 2. 纏繞畫用途簡介 3. 纏繞畫的應用	3	
(二)BATON圖樣繪製技巧	禪繞圖樣BATON畫法示範及練習	3	
(三)BEELINE圖樣繪製技巧	禪繞圖樣BEELINE畫法示範及練習	3	
(四)BETWEED圖樣繪製技巧	禪繞圖樣BETWEED畫法示範及練習	3	
(五)BILT圖樣繪製技巧	禪繞圖樣BILT畫法示範及練習	3	
(六)纏繞畫圖形的應用	1. 纏繞畫卡片製作 2. 纏繞畫名片製作	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	口頭評量、觀察評量、實作評量		
教學資源	纏繞畫相關書籍、多媒體教材等		
教學注意事項	一、教師宜重視引發學生自主學之動機 二、宜讓學生有反覆練習之機會		

表 11-2-4-2國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	視覺饗宴	
	英文名稱	Watch Movies	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	一、不同類型影片欣賞 二、相互合作及心得闡述 三、影片內容的反思		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)動作類型短片欣賞	1. 學生能發表動作類型短片心得 2. 學生能與同學討論短片影片內容	3	
(二)紀錄類型短片欣賞	1. 學生能發表紀錄類型短片心得 2. 學生能與同學討論紀錄短片內容	3	
(三)科幻類型短片欣賞	1. 學生能發表科幻類型短片心得 2. 學生能與同學討論科幻短片內容	3	
(四)懸疑類型短片欣賞	1. 學生能發表懸疑類型短片心得 2. 學生能與同學討論懸疑短片內容	3	
(五)文藝類型短片欣賞	1. 學生能發表文藝類型短片心得 2. 學生能與同學討論文藝短片內容	3	
(六)喜劇類型短片欣賞	1. 學生能發表喜劇類型短片心得 2. 學生能與同學討論喜劇短片內容	3	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	觀察評量、口頭問答		
教學資源	多媒體光碟、網路資源		
教學注意事項	一、宜引導學生團體討論 二、鼓勵學生發表意見		

表 11-2-4-3國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	樂活「樂」活	
	英文名稱	LOHAS	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	一、唱跳活動中培養多元性身體活動。二、建立節奏與肢體的韻律感。三、從唱跳活動中能專注於舞蹈動作表現。四、能做出完整唱跳的基本動作與模仿的能力(音樂節奏和肢體動作)。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)音樂風格介紹	1. 認識各種不同的音樂、歌曲風格。 2. 感受歌曲的意境、情緒，欣賞各國不同曲風。	3	
(二)歌曲的喜怒哀樂	1. 歌詞內容的闡述。 2. 配合歌詞情境作適當的角色扮演	3	
(三)各國音樂介紹	體驗各個國家音樂活動中的快樂並表現歡樂的情緒。	3	
(四)節奏感的培養	實際體驗不同音樂的節奏感。	3	
(五)舞力全開	1. 能跟著歌曲節奏舞動身體。 2. 能注意動作及節拍的配合。	3	
(六)各國流行舞蹈介紹	1. 各國流行舞蹈種類認識。 2. 模仿影片做出舞蹈動作。	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	口頭評量、實作評量		
教學資源	一、教師自製教材 二、網路影音多媒體		
教學注意事項	採用多媒體教學引發學生動機,並提供實際例子。		

表 11-2-4-4國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	一起來說故事	
	英文名稱	Tell A Story	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	一、提升學生識字量 二、促進學生閱讀理解、語言表達能力 三、建立自信、肯定自我存在		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)故事文章、影片引導	故事導讀	3	
(二)訓練組織能力	訓練思維，人物介紹，掌握故事主軸脈絡。	3	
(三)自信心的培養	訓練膽識，勇於表達	3	
(四)說話技巧	音量、服裝、態度、表情的訓練	3	
(五)說故事	將故事內容具體的說出來	3	
(六)故事表演	將故事內容具體的演出來	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	口頭評量、實作評量、多元評量		
教學資源	相關書籍、影片		
教學注意事項	一、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標 二、教材內容之難易應適合學生之程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。		

表 11-2-4-5國立北港高級農工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	新聞E起來	
	英文名稱	NEWS	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	一、認識新聞訊息的閱讀方式 二、培養新聞訊息的識讀能力 三、從新聞中建立换位思考的能力		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)新聞訊息的結構	1. 認識新聞訊息的組成 2. 學生能討論新聞訊息的組成方式	3	
(二)新聞訊息的傳播方式	1. 學生能認識新聞訊息傳播方式 2. 學生能討論新聞訊息傳播方式	3	
(三)閱讀新聞訊息SOP	1. 進行新聞閱讀流程 2. 學生能進行新聞閱讀	3	
(四)辨識假新聞SOP	1. 學生能不輕易相信假新聞 2. 學生能進行查證假新聞 3. 學生能不轉傳假新聞	3	
(五)新聞報導的角度	1. 學生能認識新聞媒體的預設角度 2. 學生能討論新聞報導的角度	3	
(六)透過新聞了解换位思考	1. 針對新聞事件進行不同角度的分析 2. 學生能討論新聞换位思考	3	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	觀察評量、口頭問答、紙筆測驗		
教學資源	網路資源		
教學注意事項	一、宜引導學生團體討論 二、鼓勵學生發表意見		

