備查文號：
（ 備查文日期 備查文字號 ）備查
中華民國109年2月18日
臺教授國字第1090015173号

高級中等學校課程計畫
國立員林高級農工職業學校
學校代碼：070408

技術型課程計畫書

本校108年11月11日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：國立員林高級農工校長林玉芬

（109學年度入學學生適用）
核定版

中華民國109年2月19日

學校基本資料表

學校校名	國立員林高級農工職業學校				
技術型高中	專業群科		1. 機械群:機械科；生物產業機電科 2. 土木與建築群:建築科 3. 商業與管理群:電子商務科 4. 農業群:農場經營科；園藝科；畜產保健科 5. 食品群:食品加工科		
	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			
進修部	農業群:園藝科				
實用技能學程(日)	農業群:休閒農業科				
實用技能學程(夜)	食品群:烘焙食品科				
特殊教育及特殊類型	1. 體育班 2. 綜合職能科 3. 綜合職能科				
聯絡人	處　室	教務處	電　話	04-8360105轉210	
	職　稱	教學組長	行動電話		
	姓　名	許宸嘉	傳　真	04-8361294	
	E-mail				

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
普通型高中	學術群	體育班	1	26	1	24	1	18	3	68
技術型高中	機械群	機械科	2	73	2	75	2	71	6	219
		生物產業機電科	1	33	1	35	1	36	3	104
	土木與建築群	建築科	2	70	2	69	2	71	6	210
	商業與管理群	電子商務科	1	34	1	35	1	39	3	108
	農業群	農場經營科	1	34	1	35	1	33	3	102
		園藝科	2	64	2	66	2	74	6	204
		畜產保健科	1	36	1	38	1	35	3	109
	食品群	食品加工科	2	69	2	70	2	73	6	212
	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	9	1	16	2	25
進修部	農業群	園藝科	1	21	1	15	1	22	3	58
實用技能學程(日)	農業群	休閒農業科	1	34	1	36	1	34	3	104
實用技能學程(夜)	食品群	烘焙食品科	0	0	1	16	1	25	2	41

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
普通型高中	學術群	體育班	1	35
技術型高中	機械群	機械科	2	35
		生物產業機電科	1	35
	土木與建築群	建築科	2	35
	商業與管理群	電子商務科	1	35
	農業群	農場經營科	1	35
		園藝科	2	35
		畜產保健科	1	35
	食品群	食品加工科	2	35
進修部	農業群	園藝科	1	40

實用技能學程(日)	農業群	休閒農業科	1	35
實用技能學程(夜)	食品群	烘焙食品科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

創新

技術力

（Technical Ability）學生具備基礎的專業技術能力，並透過過有系統的培訓，持續深化並加廣學生專業技能。

創造力

（Creativity）學生具備能透過觀察、發現、思考、應用，將舊經驗轉換成新知識的創造能力。

視野

競爭力

（Competitiveness）學生具備寬廣的專業領域知識能力及面對全球競爭所需的國際移動力，確保學生未來的競爭力。

判斷力

（Ability to Judge）學生具備多元文化學習，訓練學生對市場的敏覺度，透過資訊及技術能力掌握，對未來就業市場有
精準的判斷能力。

健康

品格力

（Character Building）學生具備感恩、惜福、互信、互諒的品格能力，培養學生健康的身心、人際關係及家庭關係。

溝通力

（Ability to Communicate）學生具備勇敢表達、自信論述、耐心傾聽、謙虛接受的溝通能力，建構學生健康的群體關
係，發展良好的群性。

永續

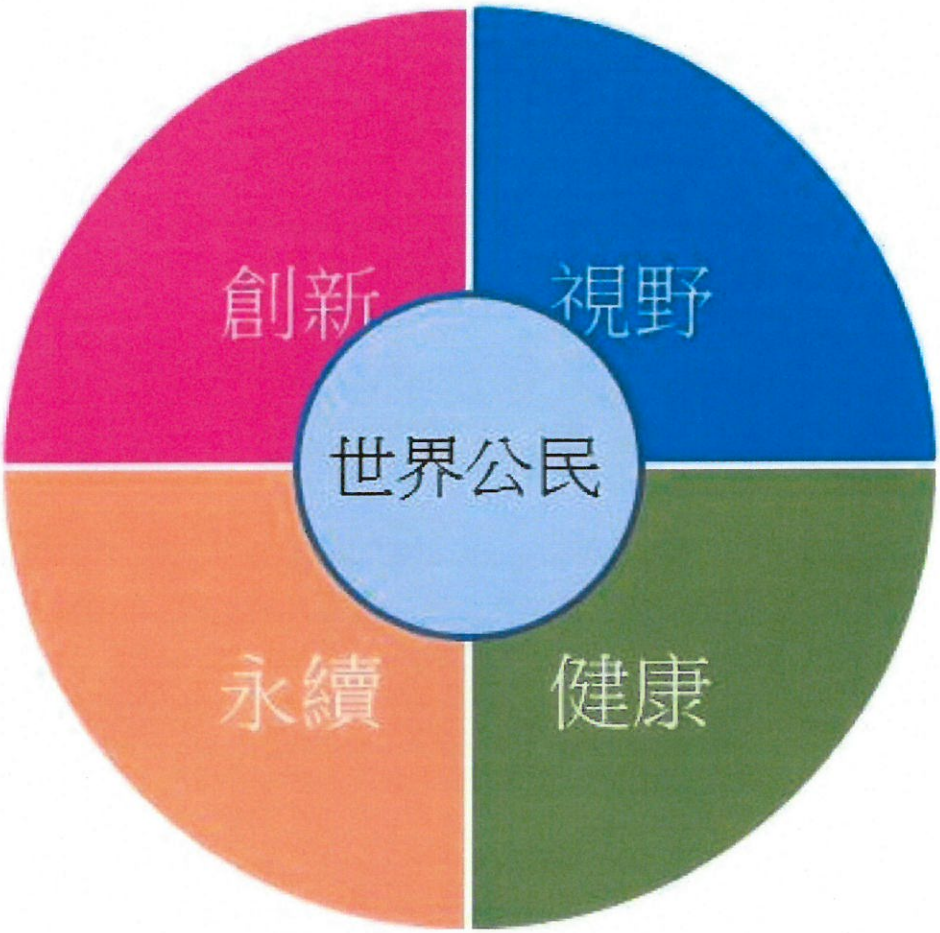
堅毅力

（Indomitable Will）學生具備「粗、勇」的員農精神，實踐員農學生能吃苦、不怕挫敗的特質，堅持目標，永（勇）續
前進的發展動能。

學習力

（Ability to Learn）學生具備對學習新知的興趣，藉由多元學習，確保學生學習的深度、廣度及熱情，進而達成終身學
習的目標。

員林農工學校願景



二、學生圖像

技術力

（Technical Ability）學生具備基礎的專業技術能力，並透過過有系統的培訓，持續深化並加廣學生專業技能。

創造力

（Creativity）學生具備能透過觀察、發現、思考、應用，將舊經驗轉換成新知識的創造能力。

競爭力

（Competitiveness）學生具備寬廣的專業領域知識能力及面對全球競爭所需的國際移動力，確保學生未來的競爭力。

判斷力

（Ability to Judge）學生具備多元文化學習，訓練學生對市場的敏覺度，透過資訊及技術能力掌握，對未來就業市場有精準的判斷能力。

品格力

（Character Building）學生具備感恩、惜福、互信、互諒的品格能力，培養學生健康的身心、人際關係及家庭關係。

溝通力

（Ability to Communicate）學生具備勇敢表達、自信論述、耐心傾聽、謙虛接受的溝通能

力，建構學生健康的群體關係，發展良好的群性。

堅毅力

（Indomitable Will）學生具備「粗、勇」的員農精神，實踐員農學生能吃苦、不怕挫敗的特質，堅持目標，永（勇）續前進的發展動能。

學習力

（Ability to Learn）學生具備對學習新知的興趣，藉由多元學習，確保學生學習的深度、廣度及熱情，進而達成終身學習的目標。

肆、課程發展組織要點

國立員林高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

107年8月6日行政會報修正通過

107年8月29日校務會議通過

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31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(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、主計主任、人事主任、進修部主任)擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

（三）學科教師：由各學科召集人（含國文社會輔導科、英文科、數理科、藝能科及國防教育科）擔任之，每學科1人，共計5人。

（四）專業群科教師：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：由特教班召集人特教組長擔任之，共計1人。

（六）各年級導師代表：由各年級導師推選之，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）專家學者或產業代表：由學校聘任1人擔任之。

（九）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）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。

（十一）社區或校友會代表：由學校推派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(學程)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(學程)教學研究會每學期舉行二次會議，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。

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							
				技術力	創造力	競爭力	判斷力	品格力	溝通力	堅毅力	學習力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	引導學生具備獨立閱讀的能力，能欣賞及正確地應用文字。	●	○		●				●
			培養學生具備良好的聆聽態度，並能擷取資訊重點，適切、清楚地表達，以因應職場及日常生活所需。	○			●	●	●	○	●
			利用多元教學方式，引導學生領略文字的美感，近而激發學生自主學習的能力。		○	○	○	○	○	○	●
			引導學生瞭解作家的生平際遇及人生態度，進而培養面對困境的應變能力與正確的價值觀。			●	●	●		○	○
			培養學生良好的閱讀及寫作興趣，增加人文美感素養。	●	●	○	○	○	○	○	●
	英語文	【總綱之教學目標】	鼓勵學生運用所學，以紙筆或口語方式溝通，並輔以肢體語言，以達成溝通目的。	●	●	○	●	○	●	○	●
			引導學生反思學習問題，找出有效學習方法。	●	●	○	●	○	●	○	●
			透過各類英文文章，引發學生對各類知識領域之求知興趣，開展其視野，進而關心自身所處之世界。	●	●	●	○	●	●	●	●
			善用教學活動及提 問技巧，引導學生 進行獨立思考，同時提升其英語文能力及思辨能力。	○	●	●	●	●	●	○	●
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生基本數學知識。				●				●
			培養學生基本演算與識圖能力，以提升學生專業學科解題能力。	○	○		●				●
			訓練學生運用數學及工具，解決日常實際問題。	○	●			●	○		●
			增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續升學及自我發展的能力。	●	●	○	●	○		○	●
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	引導學生建立獨立思考與判斷之能力。	○	●	●	●	●	●	●	●
			引導學生善用媒體資源，具備媒體識讀能力。	○	●	●	●	●	●	●	●
			引導學生，提升公民素養與國家意識。	○	●	●	●	●	●	●	●
	地理	【總綱之教學目標】	引導學生連結地理系統、地理視野與地理技能，分析地表現象的內涵。	●	○	○	●	○	○	○	●
			從專業科目的角度，引導學生反思各種社會及環境議題，並提出看法或解決策略。	○	●	●	●	○	●	●	○
			引導學生尊重文化的多樣性，欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。	○	●	○	●	●	○	○	○
			引導學生根據地理系統與地理視野的觀點，利用地理技能的方法發掘各種社會及環境問題。	●	○	●	●	○	○	●	●
	公民與社會	【總綱之教學目標】	引導學生說明社會生活的現象及其成因。	●	○	○	●	○	●	○	○
			引導學生尊重或肯認社會中的不同主張及差異。	○	●	●	●	●	●	●	●
			引導學生珍視並願意維護重要的公民價值。	○	○	●	●	●	○	●	○
自然科學領域	化學(A)	【總綱之教學目標】	引導學生對科學的興趣。		●	●					●
			引導學生從生活中觀察科學之能力。	●	●	●	●				
	生物(A)	【總綱之教學目標】	引導學生運用單一的科學證據或理論，理解因果關係，進而提出不同觀點	○	●	●	●	○	●	●	●
			引導學生規畫最佳化的問題解決活動，並正確安全操作之	●	●	○	●	○	●	●	●
			引導學生了解所謂科學在於合乎邏輯的論點與基於存疑的檢視	○	○	●	●	●	●	○	○
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】	引導學生參與藝術活動，提升生活美感及生命價值。	●				●			●
			引導學生善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。	●	●			●			
			從專業科目的角度，引導學生透過藝術實踐，發展適切人際互動，增進團隊合作與溝通協調能力。	●	●		●		●	○	●
	藝術生活	【總綱之教學目標】	引導學生對生活中各類藝術型態觀察、探索及表達的能力。	●				●			●
			引導學生瞭解視覺藝術對生活的影響及二者的關連性。	●	●			●			
			引導學生開發表演藝術創作與應用的能力。	●	●	○	●	●	●	○	●

綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	引導學生發揮自我潛能，欣賞並接納自己，探索與發展自我價值，並確立適切價值觀，促進個人與家庭健全發展。					●	○	○	●
			引導學生覺察自我需求與目標，培養自律與負責態度，培養解決問題的能力。		○	●	●	●	●		●
			從專業科目的角度，引導學生掌握未來社會發展趨勢，規劃個人生涯，促進適性發展與應變能力。	●	●	●	○	○	○		
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】	從專業科目的角度，引導學生整合資訊科技進行有效的溝通表達。	●	●	●	●	○	●	●	●
			引導學生實踐康健的數位公民生活。	○	○	○	●	●	●	●	●
			引導學生使用多元的觀點評論資訊科技相關議題。	○	○	○	●	●	●	●	●
			引導學生培養樂於探索新興的資訊科技。	○	●	●	○	●	●	○	●
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	引導學生重視生命的歷程，發展正向的生命態度。					●			●
			引導學生能運用緊急事故處理技能，主動尋求醫療救護資源，以期維護個人及他人健康安全的生活。	●	●		●	●	●		●
			強化學生個人衛生與保健技能，建立健康生活型態，提升健康自主管理能力。				●			●	●
			引導學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度。	●			●	●	●		●
			從專業科目的角度，引導學生認識食物與健康和環境之關聯性，建立正確飲食習慣。				●	●	●		●
			協助學生建立食品安全與健康風險評估之能力				●				●
			引導學生學習建立正向人際關係及壓力的調適的方式，以提升維護心理健康之生活技能。		●		●	●	●		●
			引導學生建立疾病防治的知能，主動尋求相關醫療資源，以提升解決個人及家人健康問題的能力。				●	●	●		●
	體育	【總綱之教學目標】	引導學生利用各項球類活動、體適能課程及晨間活動，引導學生認識運動與健康之基本常識，養成良好的生活與運動習慣，豐富休閒生活品質與全人健康							●	●
			引導學生利用全校運動會、健康操、籃球、排球、拔河等相關運動，透過比賽的執行，培養學生健康與運動問題解決及規劃執行之能力。以團體活動之進行，培養學生良好人際關係、引導其遵守常規、尊重他人。			●		●	●		
			引導學生透過相關體育活動影片欣賞、運動參與及相關活動作業，養成學生欣賞運動內涵與美學的能力。		●			●			●
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	引導學生理解全民國防對於國家安全之重要性，以凝聚全民防衛的意志與決心。	●	○	○	●	○	●	●	●
			引導學生了解災害防救機制及災害應變作為。	●	●	●	○	○	○	●	●
			引導學生能在災害防救演練時，了解常見災害應變的自救原則與技能。	●	●	○	●	●	●	●	○
			教導學生個人基本教練，增進個人基本儀態。	○	○	●	○	●	○	●	●
			教導學生自我防衛的能力，增加保鄉衛國的技能。	●	○	○	○	●	○	●	○

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							
					技術力	創造力	競爭力	判斷力	品格力	溝通力	堅毅力	學習力
服務群	綜合職能科	1. 考取專業農園藝丙級證照，畢業後從事相關工作。 2. 從事農園藝基礎工作人員。 3. 考取烘焙麵包丙級證照，畢業後從事相關工作。 4. 從事餐飲製作等各類型門市服務人員。 5. 從事清潔服務業相關服務人員。	1.培養本科學生具備農園藝相關領域的半技術人才。 2.培養本科學生具備餐飲相關領域的半技術人才。 3.培養本科學生具備清潔暨服務相關技能的半技術人才。 4.培養本科學生具備職場倫理和敬業樂群的人才。	具備農園藝基礎知識及技能之能力	●	●	●	●	●	○	●	●
				具備餐飲基本處理及製作實用知識之能力	●	●	●	●	○	●	○	●
				具備基礎清潔暨服務相關實用知能及實作之能力	●	○	●		●	●	●	●
				具備良好職業倫理及安全工作習慣之態度		○	●	●	●	●	●	

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. 具備農園藝基礎知識及技能之能力
2. 具備餐飲基本處理及製作實用知識之能力
3. 具備基礎清潔暨服務相關實用知能及實作之能力
4. 具備良好職業倫理及安全工作習慣之態度

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	
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	○	●	●	●	
		農園藝種植維護實作	●				
		園藝景觀維護管理實作	●	○	●	●	
		農園管理維護實作	●	○	●	●	
		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	園藝服務實務	●	○	●	●	
		農產安全衛生實務	●	●	●	●	
		餐飲管理實務	○	●	●	●	
		餐飲製作及產品包裝實務	○	●	●	●	
		專題實作					
		物品包裝實習	●	●	●	●	
		門市服務實習	○	●	●	●	
		物品整備實習	●	●	●	●	
		產品加工實習	●	●	●	●	
校訂選修	實習科目	基礎設備操作實習					
		職場設備操作實習	●	●	●	●	
		環境清潔實習	●	●	●	●	
		職場清潔實習	●	●	●	●	
		門市物品包裝實作	●	●	●	●	
		門市服務實作	○	●	●	●	
		農產品加工實作	●	●	●	●	
		進階飲料調製實作	●	●	●	●	

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

國立員林高級農業工業職業學校綜合職能科科課程地圖

		一上	一下	二上	二下	三上	三下
部定必修	一般科目	國語文(2) 英語文(1) 數學(2) 歷史(2) 生物(2) 音樂(2) 生涯規劃(2) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(1) 數學(2) 地理(2) 化學(2) 藝術與生活(2) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防教育(1) 公民與社會(2)	國語文(2) 英語文(1) 數學(2) 體育(2) 資訊科技(2)	國語文(2) 英語文(1) 數學(2) 體育(2)	英語文(1) 體育(2)	英語文(1) 體育(2)
	專業科目	服務導論(2) 衛生與安全概論(2) 事務機器與電腦應用概	服務導論(2) 衛生與安全概論(2) 事務機器與電腦應				
	實習科目	基礎清潔實務(3) 農園藝種植維護實作(3) 食材處理實作(3)	基礎清潔實作(3) 農園藝種植維護實作(3) 基礎速食實作(3)	職場清潔實作(3) 園藝業觀賞植物管理實作(3) 基礎速食實作(3)	職場清潔實作(3) 農園管理維護實作(3) 飲料調製實作(3)	顧客服務實作(3)	顧客服務實作(3)
校訂必修	特殊需求領域					職業教育(1)	職業教育(1)
	專業科目						
	實習科目			餐飲管理實務(2) 餐飲製作及產品包裝實務(2) 農產安全衛生實務(2) 園藝服務實務(2)	專題製作(3) 農產安全衛生實務(2) 園藝服務實務(2)	物品包裝實習(4) 門市服務實習(4) 物品整備實習(3) 產品加工實習(3)	物品包裝實習(4) 門市服務實習(4) 物品整備實習(3) 產品加工實習(3)
校訂選修	特殊需求領域			特殊需求領域課程(1))			
	實習科目			(2 選 1) 門市物品包裝實作(3) 門市服務實作(3)	基礎設備操作實習(4) 環境清潔實習(3)	職場設備操作實習(4) 職場清潔實習(3) (2 選 1) 農產品加工實作(3) 進階飲料調製實作(3)	職場設備操作實習(4) 場清潔實習(3) (2 選 1) 農產品加工實作(3) 進階飲料調製實作(3)
必修科目	活動科目	彈性學習(0) 自主學習 補救教學 學校特色活動 充實/增廣性教學 班會(1) 綜合活動(2)	彈性學習(0) 自主學習 補救教學 學校特色活動 充實/增廣性教學 班會(1) 綜合活動(2)	彈性學習(2) 自主學習 補救教學 學校特色活動 特殊需求領域教學 班會(1) 綜合活動(2)	彈性學習(2) 自主學習 補救教學 學校特色活動 特殊需求領域教學 班會(1) 綜合活動(2)	彈性學習(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 特殊需求領域教學 班會(1) 綜合活動(2)	彈性學習(1) 自主學習 補救教學 學校特色活動 特殊需求領域教學 班會(1) 綜合活動(2)

科專業能力

1. 具備農園藝基礎知識及技能之能力
2. 具備餐飲基本處理及製作實用知識之能力
3. 具備基礎清潔暨服務相關實用知能及實作之能力
4. 具備良好職業倫理及安全工作習慣之態度

職場進路

1. 考取專業農園藝丙級證照，畢業後從事相關工作。
2. 從事農園藝基礎工作人員。
3. 考取烘焙麵包丙級證照，畢業後從事相關工作。
4. 從事餐飲製作等各類型門市服務人員。
5. 從事清潔服務業相關服務人員。

（一）綜合職能科(929)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_070408_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			
			英語文	6	1	1	1	1	1	1	
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	2						
			地理	2		2					
			公民與社會	2		2					
		自然科學	化學	2		2					A版
			生物	2	2						A版
		藝術	音樂	2	2						
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2	2						
		科技	資訊科技	2			2				
		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		56	17	17	9	7	3	3	部定必修一般科目總計56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	6	6	0	0	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	
		農園藝技能領域	農園藝種植維護實作	6	3	3					
			園藝景觀維護管理實作	3			3				
			農園管理維護實作	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	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分
	專業及實習科目合計			54	15	15	9	9	3	3	
	部定必修合計			110	32	32	18	16	6	6	部定必修總計110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	
校訂科目	校訂必修	實習科目	43學分 23.37%	門市服務實習	8					4	4	校外職場實習科目
				產品加工實習	6					3	3	校外職場實習科目
				物品包裝實習	8					4	4	校外職場實習科目
				物品整備實習	6					3	3	校外職場實習科目
				園藝服務實務	4			2	2			農園藝技能進階實習科目
				餐飲管理實務	2			2				協同教學 餐飲製作技能進階實習科目
				專題實作	3				3			協同教學 農園藝及餐飲進階實習科目
				農產安全衛生實務	4			2	2			農園藝技能進階實習科目
				餐飲製作及產品包裝實務	2			2				協同教學 餐飲製作技能進階實習科目
				小計	43			8	7	14	14	校訂必修實習科目總計43學分
		特殊需求領域		職業教育	2					1	1	
				小計	2					1	1	校訂必修特殊需求領域總計2學分
	校訂必修學分數合計				45							校訂必修總計45學分
	校訂選修	一般科目	1學分 0.54%	特殊需求領域課程	1			1				
				最低應選修學分數小計	1							校訂選修一般科目總計1學分
		實習科目	30學分 16.3%	職場清潔實習	6					3	3	
				基礎設備操作實習	4				4			
				環境清潔實習	3				3			
				職場設備操作實習	8					4	4	
				進階飲料調製實作	6					3	3	同科單班 AA2選1
				農產品加工實作	6					3	3	同科單班 AA2選1
				門市服務實作	3			3				同科單班 AB2選1
				門市物品包裝實作	3			3				同科單班 AB2選1
				最低應選修學分數小計	30							校訂選修實習科目總計39學分
	校訂選修學分合計				31	0	0	4	7	10	10	校訂選修總計40學分數
學生應修習學分總計					186	32	32	30	30	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	0	0	2	2	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	56	30.11 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
		選修			1	0.54 %	
	合計				59	31.73 %	
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	43	23.12 %	
			選修		30	16.13 %	
	合計			至少80學分	127	68.28 %	
	實習科目學分			至少45學分	115	61.83 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	155 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				
	社會	歷史										
				地理								
				公民與社會								
	自然科學			化學								
		生物										
	藝術			藝術生活								
		音樂										
	綜合活動	生涯規劃										
	科技					資訊科技						
	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								
校訂選修						特殊需求領域課程						

(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		
	科目類別	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
		農園藝種植維護實作	→	農園藝種植維護實作								
						園藝景觀維護管理實作						
								農園管理維護實作				
		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					園藝服務實務	→	園藝服務實務				
						農產安全衛生實務	→	農產安全衛生實務				
						餐飲管理實務						
						餐飲製作及產品包裝實務						
								專題實作				
										物品包裝實習	→	物品包裝實習
										門市服務實習	→	門市服務實習
										物品整備實習	→	物品整備實習
										產品加工實習	→	產品加工實習
校訂選修	實習科目							基礎設備操作實習				
										職場設備操作實習	→	職場設備操作實習
								環境清潔實習				
										職場清潔實習	→	職場清潔實習
						門市物品包裝實作						
						門市服務實作						
										農產品加工實作	→	農產品加工實作
										進階飲料調製實作	→	進階飲料調製實作

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	週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12	
4	其他節數	12	12	12	12	12	12	
	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

國立員林高級農工職業學校彈性學習時間實施規定
107年10月8日行政會議通過
107年11月12日課程發展委員會議通過
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、106年 5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱要）。
（二）教育部 107 年 2月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。
二、目的
國立員林高級農工職業學校（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「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，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定（以下簡稱本補充規定）。
三、本校彈性學習時間之實施原則
（一）本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週2節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週1節。
（二）本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。
（三）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充實（增廣）或補強性教學之開設申請。
（四）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、本校彈性學習時間之實施內容
（一）學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。
（二）充實（增廣）教學：由教師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。
（三）補強性教學：由教師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；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後2週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
五、本校學生自主學習之實施規範
（一）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。
（二）學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
（三）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。
（四）每位指導教師之指導學生人數，以40人為原則。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4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。
（五）學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。
六、本校彈性學習時間之學生選讀方式
（一）學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
（二）充實（增廣）教學：採學生選讀制。
（三）補強性教學：
1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。
2.全學期授課之課程：採學生選讀制。
七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕
（一）彈性學習時間之學分，不採計為學生畢業總學分。
（二）彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
（一）學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
（二）選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
（三）充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
2. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

（四） 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，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。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_070408_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

如彈性學習時間實施相關規定之第五點規定。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_070408_學生自主學習實施規定」，請另行檢附。

國立員林高級農工職業學校彈性學習時間實施規定

107 年 10 月 8 日行政會議通過

107 年 11 月 12 日第 1 次課程發展委員會議通過

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、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱要）。

（二）教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。

二、目的

國立員林高級農工職業學校（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「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，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、本校彈性學習時間之實施原則

（一）本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節。

（二）本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。

（三）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。

（四）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、本校彈性學習時間之實施內容

（一）學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。

（二）充實（增廣）教學：由教師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。

（三）補強性教學：由教師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；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後 2 週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

五、本校學生自主學習之實施規範

（一）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。

（二）學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。

（三）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。

（四）每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上為原則。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 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。

（五）學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

（一）學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

（二）充實（增廣）教學：採學生選讀制。

（三）補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式

（一）彈性學習時間之學分，不採計為學生畢業總學分。

（二）彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

（一）學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

（二）選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

（三）充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

2. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

（四） 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，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。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件 2-1

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12 人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 2-2

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 2-3

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名

授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 4-1

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計畫書

<table>
<tr><td rowspan="2">申請學生資料</td><td colspan="2">班級</td><td>學號</td><td colspan="2">姓名（請親自簽名）</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>自主學習主題</td><td colspan="5">□自我閱讀 □科學實做 □專題探究 □藝文創作 □技能實務
□其他：</td></tr>
<tr><td>自主學習實施地點</td><td colspan="5">□教室 □圖書館 □工場：
□其他：</td></tr>
<tr><td rowspan="6">自主學習規劃內容</td><td>週次</td><td colspan="4">實施內容與進度</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="4">與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>19-21</td><td colspan="4">完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。</td></tr>
<tr><td>自主學習學習目標</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>自主學習所需協助</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>學生簽名</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">父母或監護人簽名</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="6">申請受理情形（此部分，申請同學免填）</td></tr>
<tr><td colspan="2">受理日期</td><td>編號</td><td colspan="2">領域召集人/科主任</td><td>建議之指導教師</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td colspan="2"></td><td></td></tr>
</table>

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 4-2

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生資料	班級	學號	姓名

自主學習主題	□自我閱讀 □科學實做 □專題探究 □藝文創作 □技能實務 □其他：
自主學習實施地點	□教室 □圖書館 □工場： □其他：
自主學習學習目標	

序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 4-3

國立員林高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習成果紀錄表

申請學生資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）

自主學習主題	□自我閱讀 □科學實做 □專題探究 □藝文創作 □技能實務 □其他：
自主學習實施地點	□教室 □圖書館 □工場： □其他：
自主學習學習目標	

自主學習成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	□優良 □尚可 □待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			

	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫		◎
	22			
自主學習成果說明				
自主學習學習目標達成情形				
自主學習歷程省思				
指導教師指導建議				

指導教師簽章　　承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

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	2	2	1	1	
	0	0	2	2	1	1	
	0	0	2	2	1	1	
	0	0	2	2	1	1	
	0	0	2	2	1	1	
	0	0	2	2	1	1	
	0	0	2	2	1	1	
	0	0	2	2	1	1	
綜合職能科	0	0	2	2	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		
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		我是小當家	2	18	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	
		我是小當家	2	18	綜合職能科			V			內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		做自己的主人	1	18	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	
		做自己的主人	1	18	綜合職能科			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.	一般	特殊需求領域課程	綜合職能科	0	0	1	0	0	0
2.	實習	職場清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
3.	實習	基礎設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	4	0	0
4.	實習	環境清潔實習	綜合職能科	0	0	0	3	0	0
5.	實習	職場設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4

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.	實習	進階飲料調製實作	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	農產品加工實作	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	門市服務實作	綜合職能科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AB2選1
4.	實習	門市物品包裝實作	綜合職能科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AB2選1

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_070408_選課輔導程規劃_流程圖.JPG」，請另行檢附。

(二)日程表

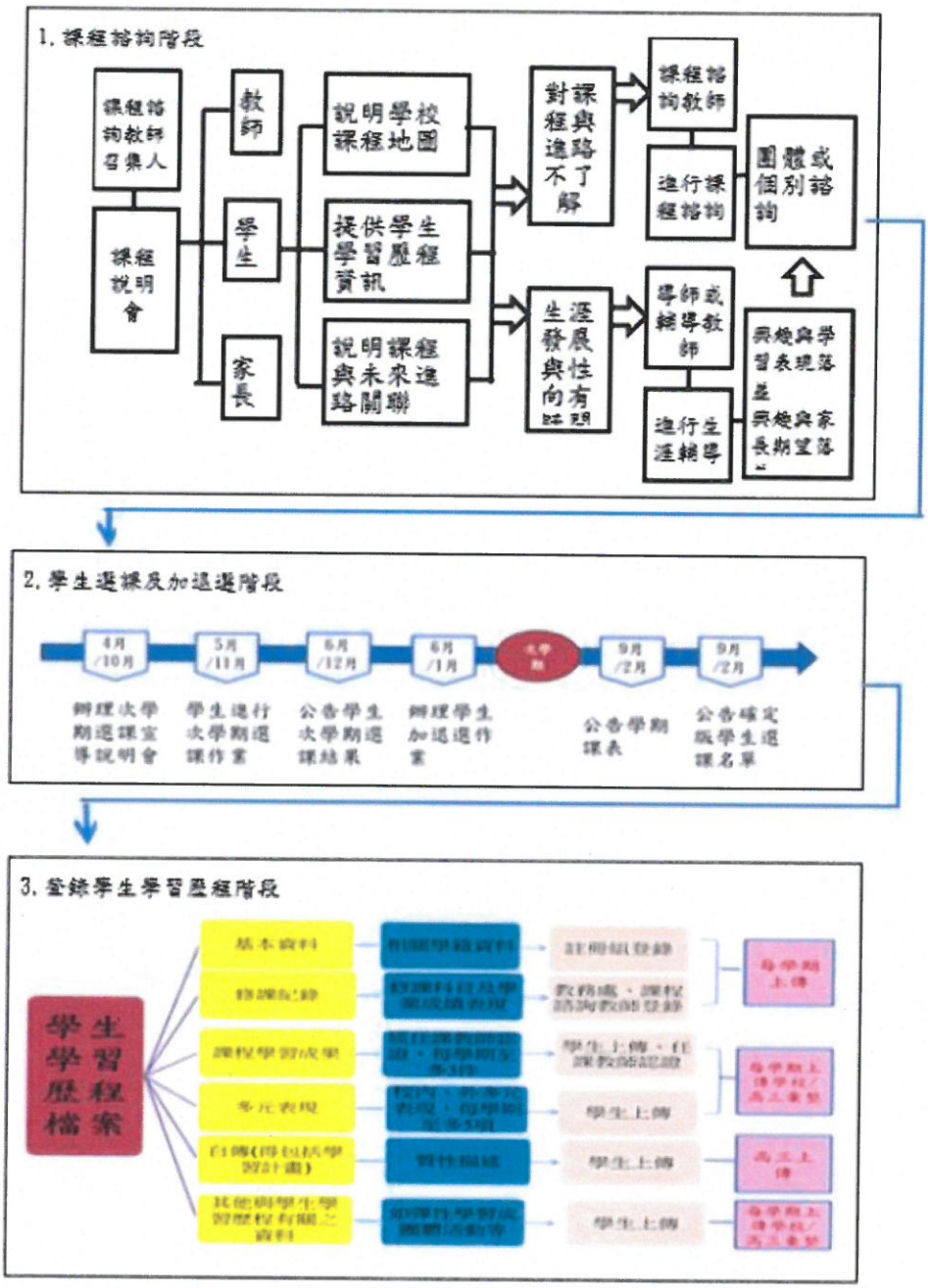
序號	時間	活動內容	說明
1	開學後前兩周	選課宣導	利用開學第一次班會，進行入班宣導。 第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任向學生宣導選課內容。
2	十月中旬(上學期)/ 三月中旬(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1.進行選課試填，確認開課班級 2.以電腦選課方式進行 3.規劃1.2至1.5倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
3	9月1日(上學期)/ 2月15日(下學期)	正式上課	開學後一周正式跑班上課
4	6月(上學期)/ 1月(下學期)	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選。
5	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

國立員林高級農工職業學校選課輔導措施
108 年 6 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10300135678A號令發布、106年5月10日臺教授國字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」
(二) 教育部107年4月臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」
二、 目的:
為符合十二年國民教育總綱精神，適性揚才，發揮每一個孩子的天賦。於課程開設時，提供學生課程資訊，依其志向及興趣，徵詢課程諮詢教師及輔導老師意見決定生涯進路後，選擇適合之選修課程。必要時需要提供個別諮詢及輔導，特定此措施。
三、 實施方式:
(一) 學校應完備學校課程計畫書、學生選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、生涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師及各專業群科科主任，就學生修習課程，提供學生選課諮詢意見。
(二) 為強化課程輔導諮詢，學生適性選修輔導以課程宣導、課程諮詢及生涯規劃輔導方式實施。
1. 課程宣導:教務處主責。新生於新生輔導時宣導課程與生涯規劃之關係；舊生利用活動時間辦理課程宣導說明，協助理解各項選課規定及資訊。
2. 課程諮詢:課程諮詢教師及各專業群科科主任。
(1)於選課前，說明學校課程計畫書及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、目標與未來升學、就業關聯之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。
(2)對生涯未定向、興趣與能力不符、家長期待與興趣有落差或缺乏學習動力的學生，待輔導室測驗學生性向及興趣測驗結果，予以輔導，至解決及問題後，再提供學生課程及選課的個別諮詢。
3. 生涯輔導:輔導室負責。
(1)人員:輔導教師、生涯規劃教師、導師
(2)輔導教師結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動、講座，透過心理測驗，協助學生探索自我，以利規劃學生未來之生涯發展。
(3)導師協助學生，生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經營規劃學生事務、親師溝通等事宜。
四、 選課輔導措施經校務會議後通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_070408_ 選課輔導程規劃_選課輔導措施.jpg」，請另行檢附。


1. 課程諮詢階段
課程諮詢教師召集人
課程說明會
教師
學生
家長
說明學校課程地圖
提供學生學習歷程資訊
說明課程與未來進路關聯
對課程與進路不了解
生涯發展與性向有疑問
課程諮詢教師
進行課程諮詢
導師或輔導教師
進行生涯輔導
團體或個別諮詢
與幾與學習表現落差
與幾與家長期望落
2. 學生選課及加退選階段
4月/10月
5月/11月
6月/12月
6月/1月
9月/2月
9月/2月
辦理次學期選課宣導說明會
學生進行次學期選課作業
公告學生次學期選課結果
辦理學生加退選作業
公告學期課表
公告確定版學生選課名單
3. 登錄學生學習歷程階段
學生學習歷程檔案
基本資料
修課紀錄
課程學習成果
多元表現
自傳(學生法學習計畫)
其他與學生學習歷程有關之資料
註冊組登錄
教務處、課程諮詢教師登錄
學生上傳、任課教師認證
學生上傳
學生上傳
學生上傳
每學期上傳
每學期上傳學校/高三畢業
高三上傳
每學期上傳學校/高三畢業

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國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特殊需求領域課程		
	英文名稱	course(s) in the special needs domain		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	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 B 溝通互動：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	創造力、競爭力、判斷力、品格力、溝通力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	1			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）學生在自我照顧之認知、情意、技能的培養。 （二）學生在性別保護之認知、情意、技能的培養。 （三）學生在人際溝通與互動之認知、情意、技能的培養。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
（一）健康管理	1.常見疾病的預防與處理/藥品的使用原則與方式。 2.身心保健與簡易外傷的處理。 3.社區醫療資源的運用。 4.壓力/焦慮的處理。	3	
（二）物品與金錢管理	1.貴重物品與收支的管理。 2.繳納費用的技巧與預算的概念。 3.金錢運用/管理計畫之擬定。 4.簡易金融商品之認識與防範詐騙。	3	
（三）住家安全	1.居家物品的簡易修復與安裝。 2.天然災害/意外事件的防範與應變。 3.居家人身安全的防範。	3	
（四）家庭關係與性別權益	1.家庭的角色/責任/互動。 2.性別多樣的認識與尊重。 3.身體自主權的維護與尊重。 4.網路交友安全/性行為安全防範。 5.婚姻關係與責任/優生保健的認識。	5	
（五）溝通與人際的互動	1.正確理解訊息的解讀。 1-1正負向訊息的判斷與解讀技巧。 2.基本溝通技巧。 1-1表達與傾聽/話題的開啟與延續。 1-2同理心的培養。 3.人際互動技巧。 1-1人際關係的建立/友情的維持/遵守團體規範。 4.處理衝突技巧。 1-1衝突的因應及情境分析。 1-2自我需求與困難的表達及拒絕技巧	4	
合 計		18	

學習評量（評量方式）	1.以書寫、口頭問答、實際操作練習等多元評量方式評量為主，觀察評量學生學習成效。 2.教學中注重形成性評量，著重考查學生學習態度與各技巧之養成，及時了解學生學習成果。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
教學資源	1.宜實際參訪上述社區各項公共場所與設施設備等，提供學生實際演練與 充分之練習機會。 2.宜根據個別學生之現況提供其可習得之自我照顧、家庭生活、社區生活 等技巧與能力，實際操作進行各項活

	動。
教學注意事項	（一）教材編選 1.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集社區各項公共場所與設施設備相關之圖片、影音、宣傳刊物等資料作為輔助教材。 3.配合個別學生現況，選擇簡單扼要、深入淺出之教材。 （二）教學方法 1.本科教學教師宜先行實務進修，了解相關操作步驟及技巧。 2.教學宜以示範操作、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行。 3.可至社區各項公共場所參訪，讓學生實際見習與實務操作，提升技能。 4.宜安排學生分組實作練習活動，提升實務能力。 5.因應學生之特殊困難與需求，實施個別化教學及輔導。

（二）專業科目

（三）實習科目

表 11-2-3-1國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝服務實務		
	英文名稱	Horticulture 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	技術力、創造力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.認識園藝的意義、範圍與重要性。 2.瞭解園藝植物的分類與特徵。 3.明瞭園藝植物的生長環境與生理。 4.熟悉園藝植物的栽培方法與繁殖技術。 5.瞭解園藝植物的應用			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)園藝的意義	1.園藝的意義與範圍。 2.園藝的重要性與特徵。 3.園藝的展望。	6	
(二)園藝作物分類	1.果樹之分類。 2.蔬菜之分類。 3.花卉之分類。	8	
(三)園藝作物生長	1.生長環境。 2.植物生理。	6	
(四)園藝作物營養與土壤 肥料	1.主要營養元素。 2.次要及微量營養元素。 3.土壤。 4.肥料。 5.園藝作物之營養管理。	8	
(五)園藝植物保護	1.園藝植物病蟲害。 2.天然災害與防治法。 3.人為污染與防治。	8	
(六)園藝作物栽培管理	1.一般栽培管理方法。 2.特殊栽培法。 3.植物生長調節劑之應用。	6	
(七)園藝作物繁殖	1.有性繁殖。 2.營養繁殖。	6	
(八)園藝作物品種改良	1.品種改良的目標與重要。 2.引種。 3.選種。 4.雜交育種。 5.無子品種之育成	8	
(九)園藝作物應用	1.造園景觀之應用。 2.園產品加工之應用。 3.室內佈置之應用。 4.花藝設計之應用。 5.生物技術之應用。	16	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1. 教學過程作客觀差異性的評量，輔導學生進行自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中提升學習動機。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗…等，並針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 3. 除實施總結性評量外，教學中更注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 教學評量的結果妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。
教學資源	1..自編教科書或相關參考書籍。2.園藝相關多媒體教材。
教學注意事項	1.教學方法 (1)視聽媒體。 (2)示範教學。 (3)分組實習。 (4)討論教學。 2.教學評量 以測驗及實作評量學生學習成果。 3.教學相關配合事項師資研習等。

表 11-2-3-2國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產安全衛生實務		
	英文名稱	Agricultural products Safety and Sanitation 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	技術力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：衛生安全概論			
教學目標(教學重點)	(一)建立農業生產和運銷過程之安全與衛生的基本概念。 (二)具備專業之實用技能，並體認其重要與必要性。 (三)養成良好專業技能之安全衛生習慣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1.職場安全衛生的種類和範圍 2.職業災害發生的定義 3.職業災害發生的原因與防止 4.安全衛生防護標示的意義與規範	8	
(二)農業設施的安全衛生	1.農場設施之安全衛生防護 2.農產品包裝處理場之安全衛生防護	10	
(三)農業機具設備的安全衛生	1.農機具使用的安全防護 2.農機具的保養與衛生管理	6	
(四)工作者的安全衛生	1.個人防護用具的種類 2.個人防護用具的功能與使用 3.外傷、中暑及毒蛇、毒蜂傷害之急救	6	
(五)資材與農產品運輸的安全衛 生	1.物料搬運的安全防護 2.物料儲存的安全衛生管理 3.農產品採收處理包裝的安全衛生防護	6	
(六)農業用藥之安 全衛生	1.藥品存放與使用之控管 2.藥品的汙染防治 3.農藥中毒症狀與急救	6	
(七)肥料與飼料的安全衛生	1.合理化施肥與肥料品質控管 2.土壤鹽害、酸化、重金屬汙染防治 3.飼料儲存的品質控管與安全管理	8	
(八)農產品的安全衛生	1.農產品的安全採收期與儲存保鮮 2.農藥殘毒的檢驗 4.農產品之生產履歷及環境倫理	10	
(九)農業廢棄物管理及汙染防治	1.農產廢棄物的種類與其汙染防治 2.農業資材設備之廢棄物處理	12	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	1. 教學過程作客觀差異性的評量，輔導學生進行自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中提升學習動機。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗…等，並針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 3. 除實施總結性評量外，教學中更注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 教學評量的結果妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。
教學資源	1.坊間農業安全與衛生相關出版品 2.利用學校、社區、社會資源，如網路及產業，讓學生提早認識實際的管理， 了解產業的需求
教學注意事項	1.為因應學生特質與學校資源規畫，教材編製與課程時間安排宜符合個別教育精神，保有彈性適時調整以維護學生學習權益與教學品質。

表 11-2-3-3國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理實務		
	英文名稱	Food and beverege management		
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	技術力、創造力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標(教學重點)	1.介紹的餐飲業特性及餐飲業特性及餐飲管理策略． 2.了解餐飲規劃的內容與主題. 3.實際規劃運動會休息小站及園遊會等活動			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲業概論	1.餐飲業的特性 2.餐飲業的類別	2	
(二)餐飲的組織及從業人員	1.餐廳工作人員組織 2.職務分類 3.餐飲從業人員應有的素養 4.人員的遴選與任用	2	
(三)餐飲業之前期作業	1.餐飲業務量之預測 2.餐飲價格之釐定 3.餐飲原料成本之控制	4	
(四)餐飲活動之運作及生產控制	1.生產計畫 2.原料採購 3.原料驗收 4.原料儲存 5.原料發放 6.食品準備與製作	4	
(五)餐廳的規劃	1. 餐廳的格局設計 2. 廚房的格局設計	2	
(六)菜單的設計	1.菜單的基本概念 2.菜單設計與菜單工程 3.菜單的結構與菜單定價策略 4.飲料單與酒單	6	
(七) 廚房的管理	1.廚房組織及其標準化作業 2.廚房生產製備的方式 3.餐具之維護與管理 4.餐飲安全與衛生 5.餐廳廚房緊急事件的種類及處理	4	
(八)飲料之管理與經營	1.飲料的基本概念 2.葡萄酒的服務 3.啤酒及烈酒的服務 4.咖啡、茶及其他飲料的服務 5.酒吧管理	6	
(九)餐飲行銷	1.餐飲行銷的基本概念 2.餐飲行銷的方法 3.餐飲品牌行銷	4	
(十)餐飲財務管理	1.餐飲財務管理的意義 2.餐廳財務報表分析 3.餐飲成本控制及計算方法	2	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作
教學資源	1.部編本或審定本教科書。 2.自編教科書或相關參考書籍。 3.餐飲管理相關多媒體教材。
教學注意事項	.教學方法 (1)視聽媒體。 (2)示範教學。 (3)分組實習。 (4)討論教學。 2.教學評量 以測驗及實作評量學生學習成果。 3.教學相關配合事項師資研習等。

表 11-2-3-4國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲製作及產品包裝實務		
	英文名稱	Food and beverege 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	技術力、創造力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.了解烘焙技術之起源與發展演變。 2.認識烘焙食品之種類 3.了解各項烘焙食品之定義、主要材料、基本製作流程、包存及包裝 4.了解烘焙從業人員應具備之衛生安全與品質管理概念			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.食品加工廠安全衛生 2.烘焙食品加工原理 3.加工機具名稱認識、操作及簡易保養 4.食品包裝材料與工具的認識	2	
(二)烘焙材料	1.麵粉 2.油酯與乳化劑 3.糖與糖漿 4.蛋與乳品 5.酵母及化學膨脹劑 6.其他	2	
(三)包裝	1.包裝的認識 2.包裝的方法	2	
(四)配方製定	1.認識配方 2.配方計算	2	
(五)西點	1.小西餅製作及包裝 2.鬆餅製作及包裝 3.蒸烤雞蛋布丁 4.杏仁瓦片製作及包裝	8	
(六)蛋糕	1.麵糊類蛋糕製作及包裝 2.乳沫類蛋糕製作及包裝 3.戚風類蛋糕製作及包裝	8	
(七)麵包	1.甜麵包製作製作及包裝 2.餐包的製作製作及包裝 3.吐司的製作製作及包裝 4.其他	10	
(八)衛生與安全	1.個人安全衛生 2.食品安全	2	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作
教學資源	1.部編本或審定本教科書。 2.自編教科書或相關參考書籍。 3.餐飲管理相關多媒體教材。
教學注意事項	1.教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性 介紹 。 2.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課。 (3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教 材，加深學生對烘焙食品的認識及認知。 3.教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。

表 11-2-3-5國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
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－校訂參考科目		
學生圖像	技術力、競爭力、判斷力、品格力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.培育學生藉以自我成長所需之觀察思考與解決問題之能力。 2.學生能瞭解”專題實作”之設計主題及研究方法與作品實作之技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
研究與實驗內容	1.製作配方的規劃 2.製作配方設計	18	
研究與實驗實作	1.實驗操作 2.實驗記錄與調整實驗操作	18	
實驗收集	1.研究與實驗成果收集 2.修改與調整研究	9	
成果	成果發表	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	以測驗及實作評量學生學習成果
教學資源	1.部編本或審定本教科書。 2.自編教科書或相關參考書籍。 3.餐飲烘焙相關多媒體教材。
教學注意事項	1.教學方法 (1)視聽媒體。 (2)示範教學。 (3)分組實習。 (4)討論教學。 2.教學評量 以測驗及實作評量學生學習成果。 3.教學相關配合事項

表 11-2-3-6國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品包裝實習		
	英文名稱	Item packaging 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	技術力、創造力、判斷力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲製作及產品包裝實務			
教學目標(教學重點)	（一）物品包裝安全須知。 （二）物品包裝衛生須知。 （三）物品包裝流程SOP。 （四）物品包裝實際操作。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 物品包裝介紹	1. 生活用品包裝 2. 食用產品包裝 3. 易碎產品包裝 4包裝媒材介紹	18	
(二)包裝前準備	1. 物品裝入須知。 2. 物品秤重須知。 3. 打印日期及封裝注意事項。 4. 品管及裝箱注意事項。	18	
(三)物品包裝安全	1. 包裝機之溫度管理。 2. 包裝機、打印機之應用與管理。 3. 避免燙傷與職業災害處理。	18	
(四)物品包裝衛生	1. 物品包裝前之個人衛生處理。 2. 物品包裝前之環境衛生處理。 3. 物品包裝穿著/口罩/頭套之穿戴方式。	18	
(五)秤重商品包裝實作	裝入、秤重、打印與封裝、品管及裝箱之流程應用	18	
(六)封膜商品包裝	1. 工作安全的認識與遵守。 2. 工作衛生的注意與使用。 3. 職場意外災害的應變與處理流程。 4. 封膜機操作	18	
(七)包裝成品品管實作	1. 品管認識 2. 包裝成品品管應用	18	
(八)綜合練習	1. 工作安全的認識與遵守。 2. 工作衛生的注意與使用。 3. 職場意外災害的應變與處理流程。 4. 物品裝入實作。 5. 物品秤重實作。 6. 打印日期及封裝實作。 7. 品管及裝箱實作。 8. 裝入、秤重、打印與封裝、品管及裝箱之流程實作。	18	
合 計		144	

學習評量(評量方式)	1. 以觀察、實際操作等多元評量方式評量為主，觀察評量學生學習成效。 2. 教學中注重形成性評量，著重考查學生學習態度與各技巧之養成，及時了解學生學習成果。
教學資源	1. 宜實際參訪或在職業場所實習，提供學生實際演練與充分之練習機會。 2. 宜根據個別學生之現況提供其可習得技巧與能力，實際操作進行各項活動。
教學注意事項	（一）教材編選 1. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集職業場所與求職平台相關之圖片、影音、宣傳刊物等資料作為輔助教材。 3. 配合個別學生現況，選擇簡單扼要、深入淺出之教材。 （二）教學方法 1. 教學宜以示範操作、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行。 2.

	宜安排學生分組實作練習活動，提升實務能力。 3.可至社區各職業場所參訪，讓學生實際見習與實務操作，提升技能。 4.因應學生之特殊困難與需求，實施個別化教學及輔導。

表 11-2-3-7國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實習		
	英文名稱	Store 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	技術力、判斷力、品格力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：門市服務實作、門市物品包裝實作課程			
教學目標(教學重點)	(一)具備基礎設備實際操作技能與應用的能力。(二)具備基礎設備保養及維護的基礎操作能力。(三)培養門市作業實際操作技能與應用的能力。(四)養成良好衛生工作習慣。(五)培養良好的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職前培訓	1.實習常規 2.工作安全守則	18	
(二)門市設備與安全作業	1.基礎設備種類、規格與管理 2.使用設備之安全標準作業 3.基礎設備使用、保養實作演練	18	
(三)清潔步驟原則	1. 清潔服務之基本流程 2. 清潔服務之步驟 3. 清潔動作之操作方向	18	
(四)清潔設備	1.清潔設備的種類與開關方式 2.清潔設備實際操作	18	
(五)貨架設備	1.貨架設備的種類與規格 2.貨架設備實際操作	18	
(六)盤點	1.進貨盤點 2.過期品盤點	18	
(七)加熱設備	1.加熱設備的種類與開關方式 2.加熱設備實際操作	18	
(八)成果驗收	1.獨立使用門市相關設備 2.清潔設備、貨架設備和加熱設備實際演練	18	
合 計		144	

學習評量(評量方式)	1.依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，技能項目以實作為主，觀察評量 學生學習成效。 2.著重考量實作時工作態度及工作表現進行評量，及時了解學生學習成果
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 蒐集與門市服務相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行相關之各項活動。
教學注意事項	(一) 教材編選 1.編選適合學生能力與程度之門市或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中 取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容。 2.根據教學內容選擇適當圖卡、照片或門市服務相關影片等多媒體教材作為輔助教材。 3.配合職場實務現況，選擇簡單扼要、深入淺出之教材。 (二) 教學方法 1.本科教學教師宜先行實務進修，了解相關操作步驟及技巧。 2.教學宜以示範操作、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行。 3.可聘請業師示範教學或至業界參訪，讓學生見習職場的服務流程及實務操作，提 升技能水準。 4.與廠商配合，教導時以步驟性動作為主，並給予學生多次練習機會。

表 11-2-3-8國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整備實習		
	英文名稱	Article Arrangement 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	技術力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
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)建立物品整備工作的基本概念。 (二)具備專業之實用技能，並體認其重要與必要性。 (三)養成良好專業技能之技術，並應用於工作場合中。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1.物品整備的種類 2.物品整備的重要性 3.物品整備的應用範圍	6	
(二)物品整備的設備工具	1.物品整備常見工具與使用方式 2.物品整備的設備維護與保養	12	
(三)物品整備工作的安全防護與注意要點	1.進行物品整備工作時的防護措施與工作安全 2.物品整備的工作重點 3.工作者個人衛生安全	18	
(四)門市場所的物品整備方式	1.門市場所物品整備的工具選用 2.門市場所物品整備的重點及標準規範	18	
(五)汽車美容場所的物品整備方式	1.汽車美容場所物品整備的工具選用 2.汽車美容場所物品整備的重點及標準規範	18	
(六)餐飲場所的物品整備方式	1.餐飲場所物品整備的工具選用 2.餐飲場所物品整備的重點及標準規範	18	
(七)農園藝場所的物品整備方式	1.農園藝場所物品整備的工具選用 2.農園藝場所物品整備的重點及標準規範	18	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、操作、口試等，教師可按單元內容和性質，針對學生的操作狀況與其他表現配合使用。 3. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 4. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。
教學資源	1.環境清潔相關示範影片 2.利用學校、社區、社會資源，如網路及產業，讓學生提早認識實際的管理，了解產業的需求
教學注意事項	為因應學生特質與學校資源規畫，教材編製與課程時間安排宜符合個別教育精神，保有彈性適時調整以維護學生學習權益與教學品質。

表 11-2-3-9國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品加工實習		
	英文名稱	Product processing 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	技術力、創造力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：實材處理實作			
教學目標(教學重點)	(一)能使用與維護蔬果加工器具及設備。 (二)熟練蔬果加工食品製作的基本技能 (三)養成良好衛生工作習慣。 (四)培養良好的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職前培訓	1.實習常規 2.工作安全 3.食品安全與衛生	18	
(二)蔬果加工的品種	1.食品類蔬果加工產品 2.非食品類蔬果加工產品	18	
(三)蔬果加工器具及設備介紹	1.機具使用與安全維護原則 2.工作衛生安全	18	
(四)加工設備操作	1.安全操作程序 2.用電安全	6	
(四)果物醃漬相關製品	1. 材料挑選與處理 2. 果物相關製品加工練習	18	
(五)果醬相關製品	1.材料挑選與處理 2.果醬類相關製品加工練習 3.果醬類相關製品食品包裝與儲存	18	
(六)成果驗收	1.獨立使用蔬果加工機具 2.果物、果醬相關製品加工	12	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1.依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，技能項目以實作為主，觀察評量 學生學習成效。 2.著重考量實作時工作態度及工作表現進行評量，及時了解學生學習成果
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 蒐集與產品加工相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行相關之各項活動。
教學注意事項	(一) 教材編選 1.根據產品加工作業員之職場要求編寫或選擇適宜之教科書。 2.根據教學內容選擇適當圖卡、照片或蔬果加工相關影片等多媒體教材作為輔助教材。 3.配合職場實務現況，選擇簡單扼要、深入淺出之教材。 (二) 教學方法 1.本科教學教師宜先行實務進修，了解相關操作步驟及技巧。 2.教學宜以示範操作、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行。 3.可聘請業師示範教學或至業界參訪，讓學生見習職場的服務流程及實務操作，提 升技能水準。 4.與廠商配合，教導時以步驟性動作為主，並給予學生多次練習機會。

表 11-2-3-10國立員林高級農工職業學校 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	Workplace Clean 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	技術力、競爭力、判斷力、品格力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、職場清潔實作			
教學目標(教學重點)	(一)建立職場環境清潔工作的概念。 (二)具備專業之實用技能，並體認其重要與必要性。 (三)養成良好專業技能之清潔技術，並應用於職場中。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1.職場清潔的種類 2.職場環境維護的重要性 3.職場清潔的應用範圍	8	
(二)環境清潔的設備工具	1.職場清潔常用工具與使用方式 2.職場清潔常用洗劑與使用方式 3.職場清潔的設備維護與保養	10	
(三)環境清潔工作的防護與注意要點	1.進行職場清潔時的防護措施與工作安全 2.職場環境維護的清潔重點 3.工作者個人衛生安全	18	
(四)門市場所的環境清潔	1.門市清潔的工具選用 2.門市清潔的重點及標準 3.門市清潔的廢棄物處理	18	
(五)汽車美容場所的環境清潔	1.汽車美容清潔的工具選用 2.汽車美容清潔的重點及標準 3.汽車美容清潔的廢棄物處理	18	
(六)餐飲場所的環境清潔	1.餐飲場所的工具選用 2.餐飲場所清潔的重點及標準 3.餐飲場所清潔之廢棄物處理	18	
(七)農園藝場所的環境清潔	1.農園藝場所清潔的工具選用 2.農園藝場所清潔的重點及標準 3.農園藝場所清潔之廢棄物處理	18	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、操作、口試等，教師可按單元內容和性質，針對學生的操作狀況與其他表現配合使用。 3. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 4. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。
教學資源	1.環境清潔相關示範影片 2.利用學校、社區、社會資源，如網路及產業，讓學生提早認識實際的管理，了解產業的需求
教學注意事項	為因應學生特質與學校資源規畫，教材編製與課程時間安排宜符合個別教育精神，保有彈性適時調整以維護學生學習權益與教學品質。

表 11-2-3-11國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階飲料調製實作		
	英文名稱	Baverage Modulation implement		
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	技術力、創造力、判斷力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲料調製實作			
教學目標(教學重點)	(一)注意調製飲料工作之衛生與安全。 (二)認識調製咖啡所需的器具。 (三)了解調製咖啡機具的清潔與保養。 (四)培養使用調製咖啡的器具操作技能與應用的能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)調製器具介紹	1.飲品製作之衛生與安全簡介 2.調製飲料所需的機器與工具	16	
(二)調製前	1.材料的清洗與浸泡 2.機器與用具的清洗	10	
(三)咖啡簡介	1.咖啡由來 2.咖啡豆品質之辨別 3.單品咖啡特性介紹	10	
(四)義式咖啡機操作	1.義大利式咖啡機介紹 2.義大利式咖啡機的清潔與保養 3.義大利式咖啡機使用安全注意事項 4.義大利式咖啡機實際操作	18	
(五)摩卡壺操作	1.摩卡壺介紹 2.摩卡壺的清潔與保養 3.摩卡壺使用安全注意事項 4.摩卡壺實際操作	18	
(六)咖啡相關飲品調製	1.咖啡奶泡的製作方法 2.冷熱咖啡製作方法 3.飲料店相關咖啡飲品製作方法	18	
(七)成果驗收	1.獨立使用調製飲料相關機器與用具 2.使用義式咖啡機、摩卡壺沖泡咖啡 3.調配飲料店相關咖啡飲品	18	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，技能項目以實作為主，觀察評量學生學習成效。 2. 宜兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，及時了解學生學習成果
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊，以及丙級技術士檢定飲料調製參考用書。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 較師可依據出版的配方、飲料調製設備所附的操作手冊及網路資源，進行教材編輯。 2. 根據教學內容選擇適當圖卡、照片或課程相關影片等多媒體教材作為輔助教材。 (二) 教學方法 1. 本科教學教師宜先行實務進修，了解相關操作步驟及技巧。 2. 本課程以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 3. 本科目經常操作各類器材、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 4. 可聘請業師示範教學或至業界參訪，讓學生見習職場的服務流程及實務操作，提升技能水準。 5. 宜安排學生分組實作練習活動，提升實務能力。 6. 學生實作之飲品，可結合相關課程或校內活動，與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。

表 11-2-3-12國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎設備操作實習		
	英文名稱	Basic Equipment Operate 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	技術力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)建立職場設備概念與操作之基本知識。 (二)具備專業之實用技能，並體認其重要與必要性。 (三)養成良好專業技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1. 基礎設備的種類項目 2. 基礎設備的基礎操作	8	
(二)基礎設備安全概念	1. 基礎設備防護標示的意義與規範 2. 基礎設備的操作安全概念	8	
(三)基礎設備操作方式	1. 門市類基礎設備操作流程 2. 農園藝類基礎設備操作流程 3. 餐飲類基礎設備操作流程 4. 清潔類基礎設備操作流程	14	
(四)基礎設備安全衛生	1. 門市類基礎設備操作之安全衛生 2. 農園藝基礎場設備操作之安全衛生 3. 餐飲類基礎設備操作之安全衛生 4. 清潔類基礎設備操作之安全衛生	14	
(五)基礎設備維護與保養	1. 門市類基礎設備維護與保養方式 2. 農園藝類基礎設備維護與保養方式 3. 餐飲類基礎設備維護與保養方式 4. 清潔類基礎設備維護與保養方式	14	
(六)基礎設備儲備方式	1. 門市類基礎設備儲備方式 2. 農園藝類基礎設備儲備方式 3. 餐飲類基礎設備儲備方式 4. 清潔類基礎設備儲備方式	14	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質， 3. 針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。
教學資源	1. 基礎設備操作相關示範影片 2. 利用學校、社區、社會資源，如網路及產業，讓學生提早認識實際的管理， 了解產業的需求
教學注意事項	1. 為因應學生特質與學校資源規畫，教材編製與課程時間安排宜符合個別教育精神，保有彈性適時調整以維護學生學習權益與教學品質。

表 11-2-3-13國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境清潔實習		
	英文名稱	Environment Clean 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	技術力、判斷力、堅毅力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務與實作			
教學目標(教學重點)	(一)建立環境清潔工作的基本概念。 (二)具備專業之實用技能，並體認其重要與必要性。 (三)養成良好專業技能之技術，並應用於工作場合中。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1.環境清潔的種類 2.環境清潔的重要性 3.環境清潔的應用範圍	6	
(二)環境清潔的設備工具	1.環境清潔常見工具與使用方式 2.環境清潔常用洗劑與使用方式 3.環境清潔的設備維護與保養	6	
(三)環境清潔工作的防護與注意要點	1.進行環境清潔時的防護措施與工作安全 2.環境維護的清潔重點 3.工作者個人衛生安全	6	
(四)環境清潔工具之選用	1.不同環境之清潔工具選用方式 2.大型清潔工具之選用	9	
(五)環境清潔之工具操作	1.環境清潔工具操作實用 2.大型清潔工具之操作	9	
(六)環境清潔之檢核標準	1.環境清潔之檢核表建立 2.環境清潔之檢核標準核定	9	
(七)環境清潔廢棄物之處理	1.有毒廢棄物之處理方式 2.環保回收廢棄物之處理方式	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、操作、口試等，教師可按單元內容和性質，針對學生的操作狀況與其他表現配合使用。 3. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 4. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。
教學資源	1.環境清潔相關示範影片 2.利用學校、社區、社會資源，如網路及產業，讓學生提早認識實際的管理，了解產業的需求
教學注意事項	為因應學生特質與學校資源規畫，教材編製與課程時間安排宜符合個別教育精神，保有彈性適時調整以維護學生學習權益與教學品質。

表 11-2-3-14國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實作		
	英文名稱	Store Service implementation		
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	技術力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標（教學重點）	(一)辨別各項基礎設備的用途。 (二)培養門市作業實際操作技能與應用的能力。 (三)培養收銀時話術應對的能力 (四)養成良好衛生工作習慣。 (五)培養良好的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 門市設備與安全作 業	1.基礎設備種類、規格與管理 2.使用設備之安全標準作業	9	
(二) 門市清潔步驟	1. 清潔服務之基本流程 2. 清潔服務之步驟 3. 清潔動作之操作方向	12	
(三)貨架設備	1.貨架設備的種類與規格 2.貨架設備實際操作	6	
(四)收銀設備	1.收銀設備的種類與開關方式 2.耗材的更換與補充 3.收銀設備實際操作	12	
(五)收銀台 話術練習	1.結帳話術 2.收銀台話術實際操作	6	
(六)成果驗收	1.獨立使用課堂介紹之相關設備 2.清潔步驟、貨架設備和收銀設備實際演練	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，技能項目以實作為主，觀察評量 學生學習成效。 2.著重考量實作時工作態度及工作表現進行評量，及時了解學生學習成果
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 蒐集與門市服務相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行相關之各項活動。
教學注意事項	(一) 教材編選 1.編選適合學生能力與程度之門市或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中 取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容。 2.根據教學內容選擇適當圖卡、照片或門市服務相關影片等多媒體教材作為輔助教材。 3.配合未來可能的職場現況，選擇簡單扼要、深入淺出之教材。 (二) 教學方法 1.本科教學教師宜先行實務進修，了解相關操作步驟及技巧。 2.教學宜以示範操作、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行。 3.可聘請業師示範教學或至業界參訪，讓學生見習職場的服務流程及實務操作，提 升技能水準。 4.採取分組教學之方式，教導時以步驟性動作為主，並讓高能力組協助指導同儕

表 11-2-3-15國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產品加工實作		
	英文名稱	Food processing of Agricultural produces		
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	技術力、創造力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：農產安全衛生實務			
教學目標(教學重點)	(一)建立農業「米」為主要材料製成的各種點心。 (二)運用中式米食之食材，並體認其重要與必要性。 (三)養成良好專業技能之安全衛生習慣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式米食	1. 中式米食之分類 2. 中式米食之食材運用 3. 中式米食之製作	18	
(二)中式麵食	1. 中式麵食分類 2. 中式麵食食材運用 3. 中式麵食製作	18	
(三)中式點心	1. 中式點心內餡材料 2. 中式點心內餡種類	18	
(四)中式麵食酥油皮類點心	1. 酥油皮類點心材料運用 2. 酥油皮類點心製作 3. 酥油皮類產品整型方法 4. 酥油皮類產品烤焙 5. 酥油皮類產品評鑑	18	
(五) 中式麵食糕漿皮類產品	1. 糕皮類點心製作概論 2. 漿皮類點心製作概論 3. 糕漿皮類產品評鑑	18	
(六)綜和練習	1. 綜合中式點心產品製作練習 2. 產品評鑑	18	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1. 教學須作工作分析，將教學步驟結構化與圖片化，讓智能障礙學生能按照步驟進行教學，並透過結構式圖片，能幫助學生建立學習流程，並能作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、產品和其他表現配合使用。 3. 因應學生學習個別間差異與能力不同，評量應注意鼓勵學生個別化自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 4. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知家長，以獲得共同的了解與合作。
教學資源	1.坊間烘焙食品製作相關出版品 2.利用學校、社區、社會資源，如網路及產業，讓學生提早認識中式米食， 了解產業的需求
教學注意事項	1.為因應學生特質與學校資源規畫，教材編製與課程時間安排宜符合個別化教育精神，保有彈性適時調整以維護學生學習權益與教學品質。 2.注意食品材料的有效日期與保存日期。

表 11-2-3-16國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場設備操作實習		
	英文名稱	Workplace Equipment Operate 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	技術力、競爭力、判斷力、品格力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)建立職場設備概念與操作之基本知識。(二)具備專業之實用技能，並體認其重要與必要性。(三)養成良好專業技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1.職場設備的種類項目 2.職場設備的基礎操作	18	
(二)職場設備安全概念	1.職場設備防護標示的意義與規範 2.職場設備的操作安全概念	18	
(三)職場設備操作方式-1	1.門市類職場設備操作流程 2.農園藝類職場設備操作流程	18	
(四)職場設備操作方式-2	1.餐飲類職場設備操作流程 2.清潔類職場設備操作流程	18	
(五)職場設備安全衛生-1	1.門市類職場設備操作之安全衛生 2.農園藝類職場設備操作之安全衛生	18	
(六)職場設備安全衛生 -2	1.餐飲類職場設備操作之安全衛生 2.清潔類職場設備操作之安全衛生	18	
(七)職場設備維護與保養	1.門市類職場設備維護與保養方式 2.農園藝類職場設備維護與保養方式 3.餐飲類職場設備維護與保養方式 4.清潔類職場設備維護與保養方式	18	
(八)職場設備儲備方式	1.門市類職場設備儲備方式 2.農園藝類職場設備儲備方式 3.餐飲類職場設備儲備方式 4.清潔類職場設備儲備方式	18	
合 計		144	

學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質， 3. 針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。
教學資源	1.職場設備操作相關示範影片 2.利用學校、社區、社會資源，如網路及產業，讓學生提早認識實際的管理， 了解產業的需求
教學注意事項	1.為因應學生特質與學校資源規畫，教材編製與課程時間安排宜符合個別教育精神，保有彈性適時調整以維護學生學習權益與教學品質。

表 11-2-3-17國立員林高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市物品包裝實作		
	英文名稱	Store item packaging		
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	技術力、創造力、判斷力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)了解商品包裝的工作類型與職場環境 (二)培養物品包裝實際操作技能與應用的能力。 (三)具備安全基本知識與基本危機應變能力。 (四)培養良好的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)包裝職場的認識	1.包裝工作類型、環境與設備 2.包裝職場及安全注意事項	9	
(二)包裝基 本技能	1.基本操作能力複習 2.各類包裝袋的使用 3.各式包裝盒的使用	12	
(三)包裝工 具介紹與使用	1.黏著類工具(如膠帶台、膠帶切割器) 2.秤重類工具(如磅秤、電子秤) 3.裁切類工具(如裁紙機、切紙機) 4.封口類工具(如封口機)	18	
(四)門市物品包裝練習	1.門市物品包裝練習 2.品質檢驗 3.產品包裝後整理	9	
(五)成果驗收	1.獨立使用課堂介紹之相關工具 2.物品包裝實際演練	6	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1.依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，技能項目以實作為主，觀察評量 學生學習成效。 2.著重考量實作時工作態度及工作表現進行評量，及時了解學生學習成果
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 蒐集與門市物品包裝相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行相關之各項活動。
教學注意事項	(一) 教材編選 1.編選適合學生能力與程度之門市或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中 取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容。 2.根據教學內容選擇適當圖卡、照片或門市服務相關影片等多媒體教材作為輔助教材。 3.配合未來可能的職場現況，選擇簡單扼要、深入淺出之教材。 (二) 教學方法 1.本科教學教師宜先行實務進修，了解相關操作步驟及技巧。 2.教學宜以示範操作、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行。 3.可聘請業師示範教學或至業界參訪，讓學生見習職場的服務流程及實務操作，提 升技能水準。 4.採取分組教學之方式，教導時以步驟性動作為主，並讓高能力組協助指導同儕。

（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國立員林高級農工職業學校 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	做自己的主人
	英文名稱	Be your own master
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	綜合職能科	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第三學年	
教學目標 (教學重點)	1.自主行為-能依個人條件，對日常生活中重要事物做出決定與規畫。 2.能分析前次選擇結果，修正未來決定	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)自我決策介紹	1.自我決策的定義 2目標設定與檢核方案	6	
(2)自我決定的內涵	1.自主決定概念構圖 2.生活中重要事件決定	8	
(3)日常生活活動事件決定	1.選取符合興趣與意願的生活領域相關活動 (1) 生活重要事件活動設定 (2) 休閒活動安排 3.設定主題進行規劃 4.監督檢視執行成果並修正	8	
(4)生涯規劃事件決定	1.選取符合興趣與意願的生活領域相關活動 (1)學習進修活動 (2)畢業生涯規劃決定 3.設定主題進行規劃 4.監督檢視執行成果並修正	8	
(5)成果分享檢視	個人成果分享、檢視、反思與修正	6	
合 計		36	

學習評量 (評量方式)	(1) 課堂參與：出席、互動、問答、學習態度 (2) 實作 (3) 自我決定學習成果：學習歷程檔案整理、學習方案發表
教學資源	1. 教材與媒材：以體驗教育設施及相關媒材進行體驗與反思 2. 網路資源：欣賞服務學習相關影片、蒐集相關學習方案 3.自編教材
教學注意事項	1. 教學內容應符合學生的身心特質、能力及需求，並配合日常生活中實際應著手處理的問題。 2.宜採多元評量方式(例如:生態評量、動態評量、檔案評量等)，以了解學生先備能力及達成目標。

表 11-2-4-2國立員林高級農工職業學校 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	我是小當家
	英文名稱	I am the master!
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	綜合職能科	
節/週	每週2節，共18週	
開課 年級/學期	第二學年	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解綜職科校本活動與規劃(運動會休閒小站、校慶園遊會設攤)。 2. 瞭解活動規劃的程序與運用。 3. 培養對被服務者禮貌尊重之態度。 4. 養成自主學習與主動負責的習慣。 4. 學習面對問題之態度與處理能力。 5. 學習與團隊參與溝通合作之能力 。 6. 樂於融入參與校園或社區服務他人之活動。 7. 反思個人生活與服務他人之經驗。 8. 培養未來服務他人之熱情。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)綜職科學年度活動介紹	1.運動會-休閒小站 2.校慶園遊會	6	
(2)運動會休閒小站活動規劃	1.休閒小站活動設計概念圖製作	6	
(3) 休閒小站前置作業規畫準備	1.人力分配 2.空間規劃布置 3.服務禮儀技巧 4.餐點製作設計規劃 5.邀請卡、海報設計	10	
(4)休閒小站餐點設計與實作	休閒小站餐點規劃設計 食材材料分析 用品材料分析 餐點配方製作	10	
(5)休閒小站實作演練	休閒小站服務禮儀實作演練 餐點實作演練	10	
(6)休閒小站活動成果檢視反思	活動成果小組報告 反思檢討 修正方案提案	4	
(7)校慶園遊會活動規劃	1.校慶園遊會設攤活動設計概念圖製作	6	
(8) 園遊會設攤前置作業規畫準備	1.攤位命名 2.攤位屬性規劃(餐飲、遊戲、..) 3.申請程序	4	
(9)園遊會攤位設計與實作	1.材料準備 2.成本計算 3.預計營收與定價計算 4.工作分工規畫	4	
(10)休閒小站實作演練	1.攤位布置 2.宣傳(傳單、海報…) 3.商品製作、包裝	8	
(11)休閒小站活動成果檢視反思	活動成果小組報告 反思檢討 修正方案提案	4	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	(1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關西式點心食品著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與活動有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。
教學注意事項	教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。