備查文號：
114年01月20日 臺教授國字第 第1140002774 號函備查

備查版

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

集中式特教班服務群課程計畫

本校113年11月25日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

（114學年度入學學生適用）
備查版

中華民國114年2月12日

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="4">國立員林高級農工職業學校</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="2">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</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="4">農業群:園藝科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="4">農業群:休閒農業科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(夜)</td><td colspan="4">食品群:烘焙食品科</td></tr>
<tr><td>特殊教育及特殊類型</td><td colspan="4">1. 體育班
2. 綜合職能科</td></tr>
<tr><td rowspan="2">聯絡人</td><td colspan="2">處　室</td><td>教務處</td><td>辦公室電話及分機</td><td>04-8360105轉210</td></tr>
<tr><td colspan="2">職　稱</td><td colspan="3">教學組長</td></tr>
</table>

備查版

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
普通型高中	學術群	體育班	1	14	1	17	1	21	3	52
技術型高中	機械群	機械科	2	67	2	66	2	64	6	197
		生物產業機電科	1	34	1	33	1	32	3	99
	土木與建築群	建築科	3	71	2	63	2	61	7	195
	商業與管理群	電子商務科	1	33	1	34	1	34	3	101
	農業群	農場經營科	1	33	1	33	1	30	3	96
		園藝科	2	67	2	65	2	62	6	194
		畜產保健科	1	36	1	38	1	34	3	108
	食品群	食品加工科	3	71	2	64	2	68	7	203
	服務群	綜合職能科	1	13	1	10	1	9	3	32
進修部	農業群	園藝科	1	21	1	5	1	6	3	32
實用技能學程(日)	農業群	休閒農業科	1	28	1	31	1	30	3	89
實用技能學程(夜)	食品群	烘焙食品科	1	27	1	9	1	9	3	45

二、核定科班一覽表

表 2-2 114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	30
技術型高中	機械群	機械科	2	34
		生物產業機電科	1	34
	土木與建築群	建築科	2	34
	商業與管理群	電子商務科	1	34
	農業群	農場經營科	1	34
		園藝科	2	34

備查版

		畜產保健科	1	34
	食品群	食品加工科	2	34
進修部	農業群	園藝科	1	39

供本比

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

創新

配合新課綱，健全課程發展機制，整合學校優勢資源，規劃學校本位特色課程，激發學生多元創意，並協助教師教學創新以及行政效能提升，以合作學習共創全體最大價值。

視野

開展國際視野與多元交流，強化資源整合與運用，並結合家長、校友、社會及社區力量與資源，協助校務正向發展，共創互利互惠榮景，建立品牌形象。

健康

培養學生學習銜接、身心發展、生涯準備與定向所需具備之素養，透過邏輯的思考與規劃，以構築各面向均衡發展的健康新國民

永續

確保有教無類、公平以及高品質的教育，及提倡終身學習，也希望教予孩子自己與自己的互動、自己與他人的互動、自己與環境的互動，促進學校永續發展。

備查版

員林農工學校願景

備查版

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。

備查版

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

111年1月3日行政會議討論通過

111年1月20日校務會議通過

113年8月29日校務會議通過

一、 依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令頒布《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（含國文本土語科、社會輔導科、英文科、數理科、藝能科）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：

備查版

（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。

國立員林農工體育班發展委員會組織要點

105年6月21日體育班發展委員會修訂
105年6月29日校務會議通過
106年12月11日體育班發展委員會修訂
107年1月8日擴大行政會議修正通過
108年6月14日體育班發展委員修訂通過
108年9月16日擴大行政會議修訂通過
109年1月16日期末校務會議修訂通過
110年11月3日體育班發展委員會修訂
112年1月19日期末校務會議通過

第一條 本章程依據教育部110年3月2日臺教授體部字第1100006595B號令之「高級中等以下學校體育班設立辦法」訂定之。

第二條 為銜續前一教育階段運動績優學生繼續升學，施以專業體育及運動教育，輔導其適性發展，培育運動專業人才。

第三條 體育班發展委員會（以下簡稱本會）由校長擔任召集人，學務主任為副召集人、體育組長為執行秘書、教務主任、教學組長、總務主任、輔導主任、體育班教師代表3人、專任運動教練1人及體育班家長代表2人、體育班學生2人等委員組成，共計15人，任一性別委員人數，應占委員總數三分之一以上。

第四條 本會任務如下：

一、 課程及教學規劃，包括生涯發展、職能探索、運動防護及運動科學應用。

二、 運動訓練督導。

三、 體育班校內自評。

四、 學生對外出賽限制，包括課業成績出賽基準之訂定及每學年度出賽、培訓計畫之審議。

五、 課業輔導及補救教學計畫審議，包括課業輔導內容及補救教學模式。

六、 學生調整術科專長項目，或因故不適合繼續就讀體育班需轉班或轉學之審議。

七、 其他有關體育班發展事項。

第五條 為順利推動會務，本委員會下設置若干工作小組，分別為：課業輔導組及課程規劃、生活輔導組及進路規劃組、招生組及評鑑檢核組、訓練規劃及競賽督導組。

第六條 本委員會之召集人、執行秘書、執行總幹事、委員均為無給職，任期壹年（每年八月一日至翌年七月卅一日止），委員及工作小組成員隨其職務進退之。

第七條 本委員會由校長召集或由委員二分之一以上連署召集並由連署委員互推一人召集之。本委員會開會時，以召集人擔任主席，召集人因故無法主持時，由其指定代理主席或由委員互推一人為主席。

第八條 本委員會應有家長代表及專長（任）教練出席且出席人數需達全體委員二分之一以上，始得開會；出席委員過半數同意，始得通過；贊成與反對同數時，取決於召集人。

第九條 本會每學期至少召開一次，惟必要時得召開臨時會議，視實際需要得邀請相關人員列席。

第十條 本辦法經校務會議通過後，陳校長核定後公布實施，修正時亦同。

附件：

113學年度國立員林農工課程發展委員會組織成員名單					
身份	姓名	備註	身份	姓名	備註
召集人	林宜賢	校長	專業群科教師	王千華	農經科主任
執行秘書	黃俊達	教務主任	專業群科教師	陳立蕙	園藝科主任
副執行秘書	謝素芬	實習主任	專業群科教師	石嘉雯	畜保科主任
學校行政人員	蕭雅潔	學務主任	專業群科教師	劉同凱	機電科主任
學校行政人員	曾銘文	總務主任	專業群科教師	王貞鈞	加工科主任
學校行政人員	黃龍一	圖書館主任	專業群科教師	楊珮靜	電商科主任
學校行政人員	高先瑩	輔導主任	專業群科教師	詹雅晶	建築科主任
學校行政人員	劉正惠	主計主任	專業群科教師	林世農	機械科主任
學校行政人員	陳建宏	人事主任	特殊需求領域課程教師	林玉真	特教組長
副執行秘書	許由華	進修部主任	各年級導師代表	馮莉真	一年級導師代表
學科教師	黃慧真	國文本土語科召集人	各年級導師代表	潘佳昇	二年級導師代表
學科教師	石淑貞	社會輔導科召集人	各年級導師代表	施文偉	三年級導師代表
學科教師	李淑燕	英文科召集人	教師組織代表	周天勇	教師會會長
學科教師	張榮証	數理科召集人	專家學者/產業代表	汪銘源	社區大學校長
學科教師	陳淑惠	藝能科召集人	學生代表	洪仔萱	學生會會長
社區/校友會代表	戴坤德	校友會代表	學生家長委員會代表	林瑞寬	家長會會長

網頁版

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】 一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。 三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。 四、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。 五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	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】 一、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	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。	○	●	●	●	●	●	○	●
	閩南語文	【總綱之教學目標】 一、啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。 二、培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。 三、透過閩南語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化，並培	引導學生聆聽並歸納與自身學科相關的閩南語訊息重點。	○		○	●		●	○	●
			培養學生能運用閩南語適切地表情達意，並分享社會參與、團隊合作的經驗。	○	○	○	●	○	●	○	●
			鼓勵學生有條理地以閩南語口語分析公共議題及語言復振的重要性。	○	○	●	●	○	●	○	●

備查版

	養語言復振的意識。 四、透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 五、透過閩南語文進行多元文化思考，以增進國際視野。									
		引導學生省思閩南語文作品，以培養具批判精神的公民素養。	○	○	●	●	●	○	○	●
客語文	【總綱之教學目標】 一、培養學習客語文的興趣，認識客家歷史與文化，以及深植客家語言復振的意識。 二、具備客語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。 三、增進在日常生活中使用客語文思考和解決問題的能力。 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。 五、透過學習客語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	引導學生藉由聆聽進行客語文的聯想推論。	●	○	○	●		●	○	●
		培養學生用客語文敘述故事、經驗與報告評述。	●	○	○	●		●		○
		引導學生運用閱讀策略理解客語文書寫的作品。	●	○	○	●		○	○	●
		培養學生能體會使用客語文書寫的理念。	○	○	○	●		○		●
閩東語文	【總綱之教學目標】 一、培養學習閩東語文的興趣，理解在地歷史與文化特色，深植閩東語言復振的意識。 二、發展閩東語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。 三、增進日常生活中閩東語文應用、思考、解決問題與創新的能力。 四、透過閩東語文與人互動、關懷社會，養成多元族群的互信態度與合作精神。 五、透過學習閩東語文，關懷在地文化與全球化的議題，以拓展國際視野。	引導學生掌握說話者說話的論點。	●			●		○		○
		引導學生用閩東語文敘述與討論議題。	●	○	○	○				●
		培養學生利用各項媒材，拓展閩東語文閱讀的能力。	●	○	○	●	○	○		●
		培養學生利用各項媒材，協助理解閩東語文作品的社會與文化意義。	●	○	○	●		○		○
臺灣手語	【總綱之教學目標】 一、啟發學習臺灣手語的興趣。 二、培養臺灣手語理解、表達及溝通互動的能力。 三、復振臺灣手語，增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 四、運用臺灣手語與聾人文化的視角進行思辨。	引導學生理解以臺灣手語所討論熟悉主題的演講內容重點。	○	○	○	●		●		○
		引導學生歸納臺灣手語節目或影片之內容重點。	●	○		●		●		○
		引導學生以臺灣手語針對重要的議題表達個人的觀點，並回應他人的意見	●	○		○		●		○
		引導學生能思辨並運用各式資訊傳達臺灣手語與聾人文化。	●	○	○	○		●	○	●
原住民族語文	【總綱之教學目標】 一、啟發學習原住民族語文的興趣。 二、習得原住民族語文理解、表達、溝通的能力。 三、強化原住民族語文涵養與族群認同，以及語言復振的意識。 四、傳承原住民族智慧及文化創新之素養。	引導學生聽辨並理解會話。	●			●		●		●
		引導學生配合現場情境使用適當的語調進行對話。	●			●		●		
		培養學生以正確的發音、斷句、適當的節奏、語調、語氣及速度，流暢朗讀短文及故事。	●			●				●
		培養學生關心國內外原住民族的訊息，具備全球視野，尊重生命價值與生態保育	●			●				

		五、培養多語言知能與多文化視野。								
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	引導學生瞭解數學概念，增進學生基本數學知識。				●				●
			培養學生基本演算能力，以提升學生活應用能力。	○	○		●				●
			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及自我發展的能力。	●	●	○	●	○		○	●
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史知識的探究與理解能力。 五、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	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】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進地理知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	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】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社	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。	○	●	●	●	●	●	●	●

		會參與等公民實踐的素養。 四、增進對公民與社會學科領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。								
			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	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。	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	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。	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，並正確安全操作之能力	●	●	○	●	○	●	●	●
			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】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活	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。	●	●			●			

		動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	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】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	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】 一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	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】 一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。 七、了解科技及其對個	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。	○	●	●	○	●	●	○	●

		人、社會、環境與文化的互動與影響。								
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	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】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	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	全民國防	【總綱之教學目標】 一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。	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。	●	○	○	●	○	●	●	●

教育	教育	二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	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。

備查版

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	專題實作	●	●	●	●	
		產品加工實習	●	●	●	●	
		外場清潔實習	●	●	●	●	
		內場清潔實習	●	●	●	●	
		植物環境整理實習	●	●	●	●	
		園藝服務實作	●		●	●	
		餐飲加工品包裝實作		●	●	●	
		餐飲管理實作		●	●	●	
		農產安全衛生實作	●	○	●	●	
校訂選修	實習科目	職場清潔實習	●	●	●	●	
		基礎設備操作實習	○	○	○	●	
		環境清潔實習	●	●	●	●	
		飲食調理實作	●	●	●	●	
		門市服務實作	○	●	●	●	
		農產品加工實作	●	●	●	●	
		職場設備操作實習	●	●	●	●	
		門市物品包裝實作	●	●	●	●	

備查版

備註：

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

四、科課程地圖

（一）綜合職能科(929)

備查版

五、議題融入

（一）綜合職能科(929)

表5-5-1服務群綜合職能科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修實習科目/產品加工實習			✔								✔	✔			✔				✔
校訂必修實習科目/外場清潔實習			✔								✔	✔							
校訂必修實習科目/專題實作								✔	✔									✔	
校訂必修實習科目/內場清潔實習			✔								✔								
校訂必修實習科目/植物環境整理實習			✔														✔		
校訂必修實習科目/園藝服務實作			✔												✔				
校訂必修實習科目/餐飲加工品包裝實作			✔								✔	✔			✔				✔
校訂必修實習科目/餐飲管理實作							✔				✔	✔			✔				✔
校訂必修實習科目/農產安全衛生實作			✔	✔							✔								
校訂選修實習科目/職場清潔實習	✔		✔								✔								
校訂選修實習科目/基礎設備操作實習								✔	✔	✔									
校訂選修實習科目/環境清潔實習			✔	✔							✔	✔							
校訂選修實習科目/飲食調理實作											✔	✔			✔				
校訂選修實習科目/門市服務實作			✔																
校訂選修實習科目/農產品加工實作			✔								✔				✔				
校訂選修實習科目/職場設備操作實習	✔										✔								
校訂選修實習科目/門市物品包裝實作			✔							✔	✔								
單一議題勾選數總計	2	0	15	3	0	0	2	2	2	2	15	8	0	0	9	0	1	1	4

審查版

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

114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	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			1	1			
			公民與社會	2	1	1					
		自然科學	化學	2		2					
			生物	2	2						
		藝術	音樂	2	2						
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		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		**58**	**17**	**17**	**10**	**8**	**3**	**3**	**部定必修一般科目總計58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			**112**	**32**	**32**	**19**	**17**	**6**	**6**	**部定必修總計112學分**

備查版

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)

114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 23.24%	產品加工實習	6					3	3	本課程為校外實習課程，依學生能力、住家及社區進行個別媒合職場實習工作，採散點方式。
				外場清潔實習	8					4	4	本課程為校外實習課程，依學生能力、住家及社區進行個別媒合職場實習工作，採散點方式。
				園藝服務實作	4			2	2			進階課程 農園藝技能進階實習科目
				專題實作	3				3			協同教學 進階課程
				內場清潔實習	6					3	3	本課程為校外實習課程，依學生能力、住家及社區進行個別媒合職場實習工作，採散點方式。
				農產安全衛生實作	4			2	2			進階課程 農園藝技能進階實習科目
				植物環境整理實習	8					4	4	本課程為校外實習課程，依學生能力、住家及社區進行個別媒合職場實習工作，採散點方式。
				餐飲加工品包裝實作	2			2				協同教學 進階課程 餐飲製作技能進階實習科目
				餐飲管理實作	2			2				協同教學 進階課程 餐飲製作技能進階實習科目
				小計	43			8	7	14	14	
		特殊需求領域		職業教育	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				小計	2					1	1	
	校訂必修學分數合計				45			8	7	15	15	
	校訂選修	實習科目	30學分 16.22%	職場清潔實習	6					3	3	本課程為校外實習課程，依學生能力、住家及社區進行個別媒合職場實習工作，採散點方式。
				基礎設備操作實習	4				4			本課程為校外實習課程，依學生能力、住家及社區進行個別媒合職場實習工作，採散點方式。
				環境清潔實習	3				3			本課程為校外實習課程，依學生能力、住家及社區進行個別媒合職場實習工作，採散點方式。
				職場設備操作實習	8					4	4	本課程為校外實習課程，依學生能力、住家及社區進行個別媒合職場實習工作，採散點方式。
				門市服務實作	3			3				同科單班 AA2選1 餐飲及農園藝技能
				門市物品包裝實作	3			3				同科單班 AA2選1 餐飲及農園藝技能
				飲食調理實作	6					3	3	同科單班 AB2選1 餐飲技能

備查版

				農產品加工實作	6					3	3	同科單班 AB2選1 農園藝技能
				最低應選修學分數小計	30							
		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
				最低應選修學分數小計	1							
		校訂選修學分合計			31	0	0	4	7	10	10	多元選修開設9學分
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　服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114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	58	30.85 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.06 %	特殊需求：2學分 1.06%
		選修			1	0.53 %	特殊需求：1學分 0.53%
	合　　計				61	32.44 %	
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		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	43	22.87 %	
			選修		30	15.96 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合　　計			至少80學分	127	67.55 %	
	實習科目學分			至少45學分	115	61.17 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	157 學分		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計				各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計
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。

備查版

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）**

備查版

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

二、學生自主學習實施規範

備查版

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	
綜合職能科	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	實增(廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		自我照護與健康	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
		做自己的主人	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
		生活規劃	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		自我照護與健康	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
		做自己的主人	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
		生活規劃	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		生活時事	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
		我是小當家	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
		生活規劃	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		生活時事	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
		我是小當家	1	18	綜合職能科					其他		內聘	
		生活規劃	1	18	綜合職能科					其他		內聘	

精查版

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	實習	職場清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
2.	實習	基礎設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	4	0	0
3.	實習	環境清潔實習	綜合職能科	0	0	0	3	0	0
4.	實習	職場設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4

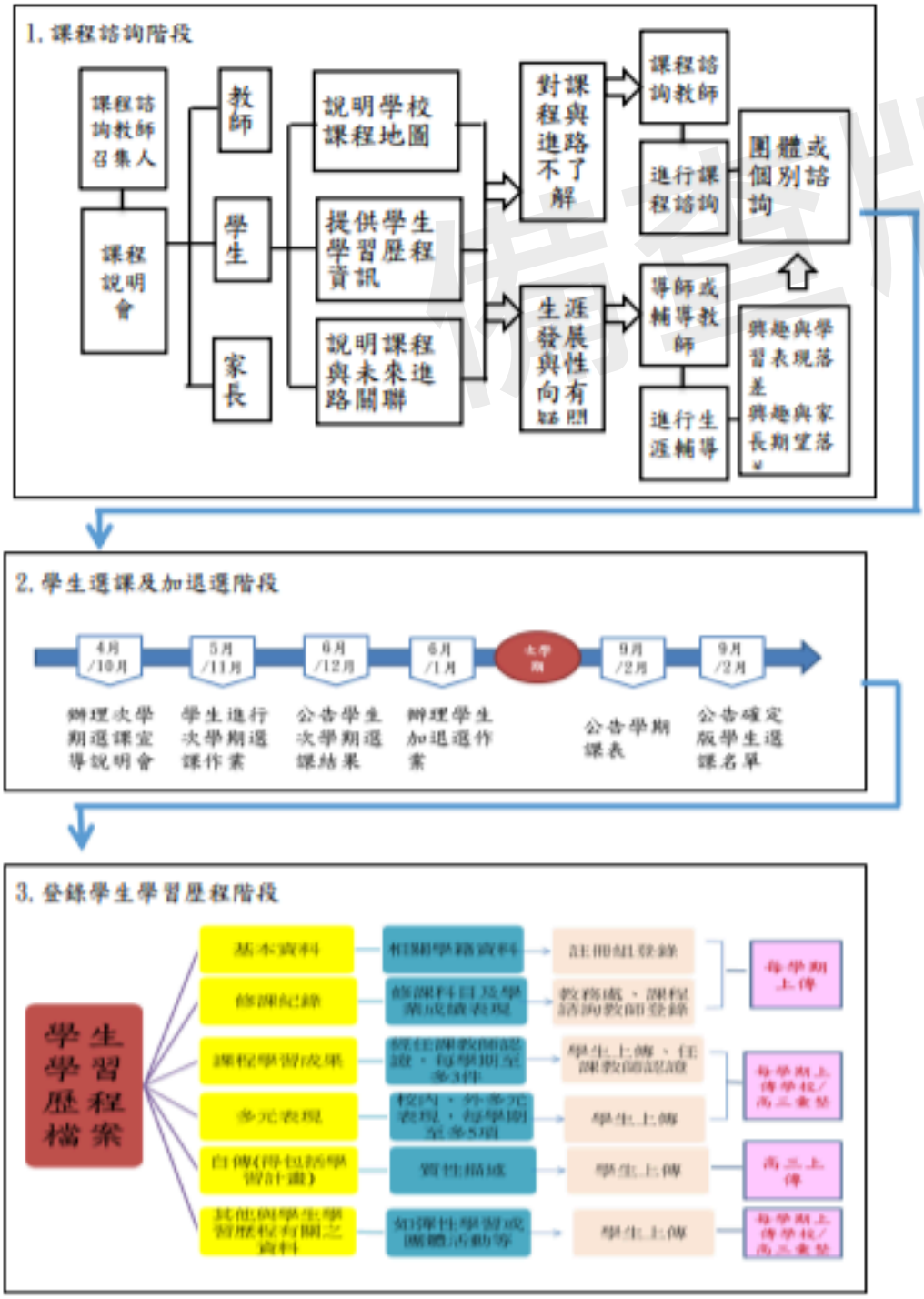
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

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	門市服務實作	綜合職能科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AA2選1
2.	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	AA2選1
3.	實習	飲食調理實作	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	農產品加工實作	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1

備查版

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	每年5月/每年12月	選課宣導	1.5月針對新學年第一學期的課程進行入班宣導 2.12月針對第二學期的課程進行入班宣導
2	每年6月/每年1月	學生選課 教師提供諮詢輔導	1.進行選課，確認開課班級 2.以電腦選課方式進行 3.選課諮詢輔導

3	每年8月/每年2月	正式上課	開學正式跨選跑班上課
4	每年9月中旬/每年3月中旬	加、退選	得於正式跨選跑班上課後一週，由學生自行加退、選
5	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討

備查版

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。專業群科科主任協助理解各項選課規定及資訊。

2. 課程諮詢：課程諮詢教師。

(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，待輔導處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：輔導處負責。

(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。

備查版

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

114學年度國立員林高級農工職業學校課程評鑑實施計畫

113年11月25日課程發展委員會討論通過

壹、依據

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

二、教育部108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函頒行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

三、教育部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」。

貳、辦理目標

一、有效協助教師教學與改善學生學習成效。

二、引導學校課程發展及教學實施的變革與創新。

三、協助評估課程實施及相關推動措施之成效。

叁、實施對象

全體教師與學生

肆、組織分工與運作

課程評鑑人員及組織包括課程發展委員會、課程評鑑小組、各科教學研究會及全校教師。

組織人員	工　作　職　掌
課程發展委員會	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。
課程評鑑小組	1、由校長聘請 9-11 位課程發展委員會委員擔任之。教務主任、學務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。 2、課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3、依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
教學研究會	1、由各教學研究會召集人召開。 2、由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
教師	實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。

備查版

伍、評鑑內容

一、課程規劃：依課程計畫書項目進行規劃、實施、回饋之歷程與成果。

二、教學實施：教學內容規劃、創新教學實驗、行動研究及教學模式與策略。

三、學生學習：學生課程學習成果及多元表現。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、教學計畫、與學生選課意願等	教學研究會 課程評鑑小組 課程發展委員會	1-1 選課調查表 1-2 教學進度表 1-3 課程計劃書	每年 8 月與 2 月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教 學策略及教學方式	授課教師 學生 教學研究會	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年 1 月及 6 月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	授課教師 教學研究會	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫	依學校計畫調整實施評量每年 1 月及 6 月

備查版

二、112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：112_070408_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

（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	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、創造力、品格力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	3(000300)			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論、食材處理實作、農園藝種植維護實作			
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。			
議題融入	綜合職能科: 科技 資訊 國際教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	課程介紹、實驗及研究衛生安全	3	
(二)研究主題討論	研究主題的介紹與訂定	9	
(三)研究主題相關資料蒐集	文獻資料的收集與整理	9	
(四)研究方法與設計	研究方法與設計	9	
(五)研究與實驗實作	實驗操作、記錄與調整實驗操作	9	
(六)實驗收集	研究與實驗成果收集、修改與調整研究	9	
(七)成果發表與分享	成果發表及分享	6	
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

備查版

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	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(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、衛生與安全概論			
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。			
議題融入	綜合職能科: 環境 安全 防災 多元文化 原住民族教育			

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	介紹實習常規、工作安全及食品安全與衛生	6	第三學年第一學期教學實施。
(二)蔬果加工的品種	食品類及非食品類蔬果加工產品加工	9	第三學年第一學期教學實施。
(三)蔬果加工器具及設備介紹	機具使用與安全維護原則	6	第三學年第一學期教學實施。
(四)加工設備操作	安全操作程序及用電安全	6	第三學年第一學期教學實施。
(五)蔬菜類加工處理	根莖類蔬菜的加工、葉菜類蔬菜的加工、果實類蔬菜的加工	9	第三學年第一學期教學實施。
(六)蔬菜類醃製產品	可醃製的蔬菜及蔬菜醃製的方法與種類	9	第三學年第一學期教學實施。
(七)綜合練習	綜合產品製作練習、及產品評鑑	9	第三學年第一學期教學實施。
(八)調味醬料醃製處理	調味香草的加工處理	9	第三學年第二學期教學實施。
(九)果物加工相關製品	果物材料挑選與處理及相關製品加工練習	9	第三學年第二學期教學實施。
(十)果物醃製處理	可醃製的水果及醃製	9	第三學年第二學期教學實施。
(十一)果醬相關製品	果醬材料挑選與處理、加工、包裝與儲存	9	第三學年第二學期教學實施。
(十二)各類加工產品的應用練習	蔬果類、調味醬料、果物加工的應用	9	第三學年第二學期教學實施。
(十三)成果驗收	單獨使用蔬果加工機具並製成果物、果醬相關製品加工	9	第三學年第二學期教學實施。
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。

備查版

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 11-2-3-3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	外場清潔實習		
	英文名稱	The Outside Cleanliness Service Internship		
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、品格力、溝通力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、衛生與安全概論、基礎清潔實務、職場清潔實作			
教學目標(教學重點)	1.培養職場外場環境中各場域中清潔維護知能。2.習得外場清潔婦務所需基礎器材機具之操作與演技維護技巧。3.具備外場各項清潔操作流程。4.具備外場各項清潔操作技巧。			
議題融入	綜合職能科: 環境 安全 防災			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)複習外場清潔概念	複習職場外場清潔之工作流程、清潔步驟及注意事項	8	第三學年第一學期教學實施。
(二)複習職場內場特定區域的清潔	複習職場內場清潔之相關工作內容與方法	8	第三學年第一學期教學實施。
(三)清潔劑應用	複習清潔劑之用法及注意事項	8	第三學年第一學期教學實施。
(四)垃圾處理原則	複習垃圾、廢棄物之處理及注意事項	8	第三學年第一學期教學實施。
(五)職場內機具之維護	基礎器具的簡易維護	8	第三學年第一學期教學實施。
(六)職場內場機具的操作技巧	複習職場內之設備、相關工具之使用	8	第三學年第一學期教學實施。
(七)職場外場機具的操作技巧	實際操作職場外場之設備、相關工具之使用及注意事項	12	第三學年第一學期教學實施。
(八)操作職場外場的機具	建立基礎器材機具之建議維護能力，並實際操作	12	第三學年第一學期教學實施。
(九)維護職場外場機具	應用先備知識與能力，進行職場實習與調整	12	第三學年第二學期教學實施。
(十)職場外場實習-個別化調整	透過職場配合，檢視學生實習應用情形，進行個別化的檢討與調整	12	第三學年第二學期教學實施。
(十一)建立正向的工作態度-物歸原位	能養成使用後器具歸還原為之習慣	12	第三學年第二學期教學實施。
(十二)建立正向的工作態度-自動自發	能建立自動自發完成工作內容之態度	12	第三學年第二學期教學實施。
(十三)養成良好的工作倫理-配合指令	能依據指示完成各項清潔工作	12	第三學年第二學期教學實施。
(十四)養成良好的工作倫理-分工合作	能與同事合作進而分工合作完成工作	12	第三學年第二學期教學實施。
合　計		144	

學習評量(評量方式)	1.多元評量、實作評量、筆試或口述、形成性與總結性評量 2.觀察職場工作態度，評估職場互動情形 3.工作技能上估操作的正確性與速度

備查版

教學資源	1.相關書籍、成品、或多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2社區資源，實習職場內的資源，影片 3.家長配合學生在家練習 4.學校相關課程、學校活動或家事處理及清潔相關課程。
教學注意事項	1.配合職場狀況進行實地實習操作，學習與職場結合。 2.蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作分析檢核表。 3.可利用自我檢核表紀錄，提興學生自我管理能力。 4.宜強調工作技能之演練，以提升學生實作的能力。

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	園藝服務實作		
	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(002200)			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：農園藝種植維護實作			
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			
議題融入	綜合職能科: 環境 多元文化			

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	園藝的意義、範圍、重要性、特徵與展望。	6	第二學年第一學期教學實施。
(二)園藝作物分類	果樹、蔬菜、花卉之分類。	8	第二學年第一學期教學實施。
(三)園藝作物生長	園藝作物的生長環境和植物生理。	6	第二學年第一學期教學實施。
(四)園藝作物營養與土壤肥料	園藝作物的主要、次要及微量營養元素，土壤，肥料與營養管理。	8	第二學年第一學期教學實施。
(五)園藝植物保護	園藝植物病蟲害、天然災害與防治法及人為污染與防治。	8	第二學年第一學期教學實施。
(六)園藝作物栽培管理	園藝作物的一般栽培管理方法、特殊栽培法與植物生長調節劑之應用。	6	第二學年第二學期教學實施。
(七)園藝作物繁殖	有性繁殖與營養繁殖。	6	第二學年第二學期教學實施。
(八)園藝作物品種改良	園藝作物品種改良的目標與重要，園藝作物的引種、選種、雜交育種及無子品種之育成。	8	第二學年第二學期教學實施。
(九)景觀及花藝之應用	造園景觀、室內佈置、及花藝設計之應用。	8	第二學年第二學期教學實施。
(十)園藝產品之應用	植物染布及精油的應用	8	第二學年第二學期教學實施。
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。

備查版

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	內場清潔實習		
	英文名稱	The Inside Cleanliness Service Internship		
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、品格力、溝通力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、衛生與安全概論、基礎清潔實務、職場清潔實作			
教學目標(教學重點)	1.培養職場外場環境中各場域中清潔維護知能。2.習得外場清潔婦務所需基礎器材機具之操作與演技維護技巧。3.具備內場各項清潔操作流程。4.具備外場各項清潔操作技巧。			
議題融入	綜合職能科: 環境 安全			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)複習職場清潔基本概念	複習職場內場清潔之工作流程	9	第三學年第一學期教學實施。
(二)建立場內場清潔基本概念	複習職場內場清潔之相關工作內容與方法	9	第三學年第一學期教學實施。
(三)職場內場機具之操作技巧	職場內場之使用設備、相關工具之使用方式及注意事項。	9	第三學年第一學期教學實施。
(四)練習職場內場機具之基本維護	培養基礎器材機具之簡易維護能力。	9	第三學年第一學期教學實施。
(五)職場實習際練習	應用先備知識與能力，進行職場實習與調整	9	第三學年第一學期教學實施。
(六)職場實習際操作	透過與職場配合，檢視學生實習應用的情況，進行個別化檢討與調整，以利未來職場發展之銜接。	9	第三學年第一學期教學實施。
(七)職場實習內場場域清潔工具分類	不同場域要使用不同工具(如:廁所... 等環境)	9	第三學年第二學期教學實施。
(八)職場實習內場場域特殊清潔工具分類	不同場域要使用不同工具(如:廚房... 等環境)。	9	第三學年第二學期教學實施。
(九)職場實習內場清潔劑使用-地板類、窗戶類	地板、窗戶清潔劑清潔髒污，但懂得分辨不同器材要使用不同之清潔劑。	9	第三學年第二學期教學實施。
(十)職場實習內場清潔劑使用-浴廁類、廚房類	預測、廚房清潔劑清潔髒污，但懂得分辨不同器材要使用不同之清潔劑。	9	第三學年第二學期教學實施。
(十一)建立正向工作態度物歸原位	使用完畢要放置原處	9	第三學年第二學期教學實施。
(十二)建立正向工作倫理自我清潔概念	時刻保持清潔工作應具備之工作倫理	9	第三學年第二學期教學實施。
合　計		108	

學習評量(評量方式)	1.多元評量、實作評量、筆試或口述、形成性與總結性評量 2.觀察職場工作態度，評估職場互動情形 3.工作技能上估操作的正確性與速度
教學資源	1.相關書籍、成品、或多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2.社區資源，實習職場內的資源，影片 3.家長配合學生在家練習 4.學校相關課程、學校活動或家事處理及清潔相關課程。
教學注意事項	1.配合職場狀況進行實地實習操作，學習與職場結合 2.蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作分析檢核表 3.可利用自我檢核表紀錄，提

備查版

	興學生自我管理能力 4.宜強調工作技能之演練，以提升學生實作的能力

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	農產安全衛生實作		
	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(002200)			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：衛生與安全概論、服務導論			
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。			
議題融入	綜合職能科: 環境 海洋 安全			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	職場安全衛生的種類、職業災害及其發生的原因與防止、.安全衛生防護標示。	6	第二學年第一學期教學實施。
(二)農業設施的安全衛生	農場設施之安全衛生防護及農產品包裝處理場之安全衛生防護。	8	第二學年第一學期教學實施。
(三)農業機具設備的安全衛生	農機具使用的安全防護、保養與衛生管理。	6	第二學年第一學期教學實施。
(四)工作者的安全衛生	個人防護用具的種類、功能與使用，外傷、中暑及毒蛇、毒蜂傷害之急救。	8	第二學年第一學期教學實施。
(五)資材與農產品運輸的安全衛生	物料搬運、物料儲存與農產品採收處理包裝的安全衛生防護。	6	第二學年第一學期教學實施。
(六)農業用藥之安全衛生	藥品存放與使用之控管、藥品的汙染防治、農藥中毒症狀與急救。	8	第二學年第二學期教學實施。
(七)肥料與飼料的安全衛生	合理化施肥與肥料品質控管 ，土壤鹽害、酸化、重金屬汙染防治，飼料儲存的品質控管與安全管理。	8	第二學年第二學期教學實施。
(八農產品的安全衛生	農產品的安全採收期、儲存、生產履歷及環境倫理保鮮，及農藥殘毒的檢驗。	8	第二學年第二學期教學實施。
(九)農產品的包裝與衛生	農產生的包裝，設計、品牌與分級。	8	第二學年第二學期教學實施。
(十)農業廢棄物管理及汙染防治	農產廢棄物的種類與其汙染防與廢棄物處理。	6	第二學年第二學期教學實施。
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。

備查版

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 11-2-3-7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	植物環境整理實習		
	英文名稱	Plant Environment Finishing Internship		
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、品格力、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：衛生與安全概論、農園藝種植維護實作、園藝景觀維護管理實作			
教學目標（教學重點）	1.認識場域內植物種類 2.認識各種植物適合之環境 3.處理各類型職務之生產環境 4.照顧場域內的植物			
議題融入	綜合職能科: 環境 戶外教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識室內植物類型	室內植栽植物的類型	8	第三學年第一學期教學實施。
(二)認識室外植物類型	室外植物類型	8	第三學年第一學期教學實施。
(三)農園資材-認知篇	資材名稱與實體配對	12	第三學年第一學期教學實施。
(四)農園資材-實用篇	應用農園資材於實地操作	12	第三學年第一學期教學實施。
(五)農園資材修剪	使用適當資材於適當植物修剪	12	第三學年第一學期教學實施。
(六)農園資材應用	使用適當資材於適當植物並修剪運用	12	第三學年第一學期教學實施。
(七)資材維修	操作資材材料簡易維修	8	第三學年第一學期教學實施。
(八)設備維修	進行資材設備簡易維修	8	第三學年第二學期教學實施。
(九)認識植物水設備	植物給水設備檢視與維護	8	第三學年第二學期教學實施。
(十)認識植物生存環境	水生植物、室外植物、室內植物的維護	12	第三學年第二學期教學實施。
(十一)區辨室內外植物	室內外植物分類	8	第三學年第二學期教學實施。
(十二)認識盆栽植物	盆栽植物照護	8	第三學年第二學期教學實施。
(十三)整理植物環境	室內外植物分類	8	第三學年第二學期教學實施。
(十四)整理植物病蟲害	去除雜草及相關害蟲	12	第三學年第二學期教學實施。
(十五)植物照護	處理病蟲害防治及植物照護	8	第三學年第二學期教學實施。
合　計		144	

學習評量（評量方式）	1.多元評量、實作評量、筆試或口述、形成性與總結性評量 2.觀察職場工作態度，評估職場互動情形 3.工作技能上估操作的正確性與速度

備查版

教學資源	1.相關書籍、成品、或多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2.社區資源，實習職場內的資源，影片。 3.家長配合學生在家練習。 4.學校相關課程、學校活動或家事處理及清潔相關課程。
教學注意事項	1.配合職場狀況進行實地實習操作，學習與職場結合。 2.蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作分析檢核表 。 3.可利用自我檢核表紀錄，提興學生自我管理能力。 4.宜強調工作技能之演練，以提升學生實作的能力。

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	餐飲加工品包裝實作		
	英文名稱	Food production & packaging		
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(002000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論、食材處理實作			
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			
議題融入	綜合職能科: 環境 安全 防災 多元文化 原住民族教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識烘焙及烘焙材料	食品加工廠安全衛生、烘焙食品加工原理，加工機具名稱認識、操作及簡易保養，食品包裝材料與工具的認識。	4	
(二)包裝及配方	產品包裝方法與配方計算。	4	
(三)餅乾類製作	小西餅、乳酪餅乾、杏仁瓦片製作及包裝。	6	
(四)蛋糕類製作	乳沫類、戚風類蛋糕製作及包裝。	8	
(五)甜麵包製作	甜麵與餐包的製作及包裝。	8	
(六)成果檢討與分享	設計、製作與分享成品。	6	
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。

備查版

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	餐飲管理實作		
	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(002000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論、食材處理實作			
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。			
議題融入	綜合職能科: 法治 安全 防災 多元文化 原住民族教育			

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	餐飲業的特性與類別。	2	
(二)餐飲的組織及從業人員	餐廳工作人員組織、職務分類、應有的素養與人員的遴選與任用。	2	
(三)餐飲業之前期作業	餐飲業務量之預測、價格之釐定與原料成本之控制。	4	
(四)餐飲活動之運作及生產控制	生產計畫，原料採購、驗收、儲存、發放與食品準備與製作。	4	
(五)餐廳的規劃	餐廳與廚房的格局設計。	2	
(六)菜單的設計	菜單的基本概念、設計與菜單工程、結構與定價策略及飲料單與酒單。	6	
(七)廚房的管理	廚房組織及其標準化作業”、生產製備的方式、餐具之維護與管理、緊急事件的種類及處理。	4	
(八)飲料之管理與經營	飲料的基本概念，各類飲料的服務與酒吧管理。	6	
(九)餐飲行銷	餐飲行銷的基本概念、方法、品牌行銷。	4	
(十)餐飲財務管理	餐飲財務管理的意義、財務報表分析、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	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。

備查版

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(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、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。			
議題融入	綜合職能科: 性別平等 環境 安全			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	職場清潔的種類與應用範圍	9	第三學年第一學期教學實施。
(二)環境清潔的設備工具	職場清潔常用工具、洗劑、設備及其維護與保養	9	第三學年第一學期教學實施。
(三)環境清潔工作的防護與注意要點	進行職場清潔時的防護措施與工作安全，職場環境維護的清潔重點、工作者個人衛生安全	9	第三學年第一學期教學實施。
(四)門市場所的環境清潔	門市清潔的工具選用、重點、標準與廢棄物處理	9	第三學年第一學期教學實施。
(五)門市場所的環境清潔實習	門市場所的環境清潔實習	9	第三學年第一學期教學實施。
(六)汽車美容場所的環境清潔	汽車美容清潔的工具選用、重點、標準與廢棄物處理	9	第三學年第一學期教學實施。
(七)汽車美容場所的環境清潔實習	汽車美容場所環境清潔實習	9	第三學年第二學期教學實施。
(八)餐飲場所的環境清潔	餐飲場所清潔的工具選用、重點、標準與廢棄物處理	9	第三學年第二學期教學實施。
(九)餐飲場所環境清潔實習	餐飲場所環境清潔實習	9	第三學年第二學期教學實施。
(十)農園藝場所的環境清潔	農園藝場所門市清潔的工具選用、重點、標準與廢棄物處理	9	第三學年第二學期教學實施。
(十一)農園藝場所環境清潔實習	農園藝場所環境清潔實習	9	第三學年第二學期教學實施。
(十二)綜合練習	門市場所、汽車美容清潔、餐飲場所清潔的注意事項	9	第三學年第二學期教學實施。
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

備查版

	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與了解產業需求。
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 11-2-3-11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	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(000400)			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論、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。			
議題融入	綜合職能科: 科技 資訊 能源			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	基礎設備的種類項目與基礎操作	4	
(二)基礎設備安全概念	基礎設備防護標示的意義與規範及安全概念	4	
(三)門市類基礎設備的操作與安全	收銀機、熱食機、冷凍室的操作與安全	8	
(四)門市類基礎設備的維護與保養	收銀設備與熱食機的維護與保養	8	
(五)農園藝類基礎設備的操作與安全	割草機、噴藥桶與農推車的操作與安全	8	
(六)農園藝類基礎設備的維護與保養	割草機、噴藥桶與農推車的維護與保養	4	
(七)餐飲類基礎設備的操作與安全	封口機、真空包裝機與廚房設備的操作與安全	8	
(八)餐飲類基礎設備的維護與保養	封口機、真空包裝機與廚房設備的維護與保養	8	
(九)清潔類基礎設備的操作與安全	洗地機與吸塵器的操作與安全	8	
(十)清潔類基礎設備的維護與保養	洗地機與吸塵器的維護與保養	8	
(十一)綜合練習	各類基礎設備的操作、安全、維護與保養	4	
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

備查版

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 11-2-3-12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	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(000300)			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論、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。			
議題融入	綜合職能科: 環境 海洋 安全 防災			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	環境清潔的種類、重要性與應用範圍	6	
(二)環境清潔的設備工具	環境清潔常見工具、洗劑、設備及其維護與保養	6	
(三)環境清潔工作的防護與注意要點	進行環境清潔時的防護措施與工作安全、清潔重點與工作者個人衛生安全	6	
(四)環境清潔工具之選用	不同環境之清潔工具選用方式及大型清潔工具之選用	9	
(五)環境清潔之工具操作	環境清潔工具操作實作、大型清潔工具之操作	9	
(六)環境清潔之檢核標準	環境清潔之檢核表建立、與檢核標準核定	9	
(七)環境清潔廢棄物之處理	有毒廢棄物之處理方式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。

備查版

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	飲食調理實作		
	英文名稱	Diet conditioning 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、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作、飲料調製實作、餐飲製作及產品包裝實務、基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標(教學重點)	1.具備食材選購、處理及保存之基本知識。 2.熟練廚房器具與設備的安全使用方式，落實職業安全與衛生維護的能力。 3.熟練各種烹調食物技能，展現處理食材的職能。			
議題融入	綜合職能科: 安全 防災 多元文化			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
食物加熱蒸煮工具	1.常見廚房加熱煮食食物器具及使用安全(如：電鍋、微波爐、瓦斯爐、電子鍋、烤箱、氣炸鍋等。	9	第三學年第一學期教學實施。
時令蔬果處理	1.能依照時令選擇當季食材 2.將當季食材配合歲時節慶烹調成各種料理	9	第三學年第一學期教學實施。
飲品製作	1.沖泡類飲品製作 2.果汁類飲品製作 3.冰品製作	9	第三學年第一學期教學實施。
蛋料理製作	1.蛋料理的方法與技巧	6	第三學年第一學期教學實施。
米粒類米食製作	1.米的種類與用途 2.飯粒型米食製作 3.粥品製作	9	第三學年第一學期教學實施。
麵食製作	1.麵食烹飪方法與技巧 2.麵食製作	9	第三學年第一學期教學實施。
調味料與乾貨選用與製作	1.調味料種類與保存方式 2.乾式食材種類選用與烹調方法	3	第三學年第二學期教學實施。
湯品製作	1.常見湯品烹飪方法與技巧 2.即食湯品製作 3.半成品湯品製作	6	第三學年第二學期教學實施。
鹹湯品製作	1.濃湯製作技巧 2.清湯製作技巧 3.勾芡湯品製作技巧 4.燉湯製作技巧	6	第三學年第二學期教學實施。
甜湯品製作	1.甜湯品料理配料 2.甜湯品烹調技巧 3.甜湯品製成冰品技巧	9	第三學年第二學期教學實施。
麵包類餐點製作	1.麵包類餐點製作：三明治、漢堡、鬆餅、貝果	9	第三學年第二學期教學實施。
簡易主食製作	1.燴飯類主食製作技巧 2.麵類主食製作技巧 3.麵包類主食製作技巧	9	第三學年第二學期教學實施。

備查版

海鮮類餐點製作	1.海鮮類食材選購與保存方法 2.海鮮類餐點製作技巧	9	第三學年第二學期教學實施。
健康飲食餐點製作	1.了解各種食材與烹調製作方式對身體的影響 2.輕食低卡料理製作技巧	6	第三學年第二學期教學實施。
合　計		108	

學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量
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.餐飲相關多媒體教材
教學注意事項	1.教材選編：(1)教材內容應酌情增補有關各種食材相關知識，加強課程的廣度及應用性。 2.教學方法：(1)本科目為實習科目 (2)至實習教室上課，可視學生狀況分組上課。 (3)採用講述法、問答法、討論法等方法，可借用各種輔助教材或多媒體教材來加深學生對飲食調理的認識。 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與理論知識。 4.教學資源：(1)教科書、期刊雜誌、各式食譜著作。 (2)圖表、照片、投影片、影片等多媒體。 (3)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 11-2-3-14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(003000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論、基礎清潔實務			
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。			
議題融入	綜合職能科: 環境			

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	基礎設備種類、規格與管理、與安全標準作業	9	
(二)門市清潔步驟	清潔服務之基本流程、步驟與操作方向	3	
(三)門市清潔實作	地板與玻璃清潔實作	9	
(四)貨架設備	貨架設備的種類與規格及實際操作	6	
(五)收銀設備	收銀設備的種類與開關方式，耗材的更換與補充	3	
(六)收銀設備操作	分組演練收銀設備的操作	9	
(七)收銀台話術練習	結帳話術及收銀台話術實際操作	6	
(八)成果驗收	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

備查版

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(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：農園藝種植維護實作、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。			
議題融入	綜合職能科: 環境 安全 多元文化			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)米食類加工	中式米食之分類、與食材運用	3	第三學年第一學期教學實施。
(二)米粒類加工	油飯、壽司製作	9	第三學年第一學期教學實施。
(三)漿(粿)粉類製作	漿粉類的材料，及碗粿、蘿蔔糕製作	9	第三學年第一學期教學實施。
(四)粉類製作	粉類的材料，及雪片糕、湯圓製作	9	第三學年第一學期教學實施。
(五)麵食類加工	麵食類的加工材料及什錦麵製作	9	第三學年第一學期教學實施。
(六)水煮麵食製作	麵疙瘩與水餃製作	9	第三學年第一學期教學實施。
(七)綜合練習	綜合中式點心產品製作練習、及產品評鑑	6	第三學年第一學期教學實施。
(八)煎煮麵食製作	蔥油餅與水煎包製作	6	第三學年第二學期教學實施。
(九)點心類麵食製作	發麵的材料製作，及饅頭製作	9	第三學年第二學期教學實施。
(十)中式麵食類加工製作	酥油皮介紹，及蛋黃酥、鳳梨酥製作	9	第三學年第二學期教學實施。
(十一)酥油皮類麵食	綠豆椪及豆沙月餅	9	第三學年第二學期教學實施。
(十二)中式點心製作	中式點心介紹，及潤餅與麻糬製作	9	第三學年第二學期教學實施。
(十三)中式甜湯製作	檸檬愛玉及木耳蓮子湯製作	6	第三學年第二學期教學實施。
(十三)綜合練習	綜合中式點心產品製作練習、及產品評鑑	6	第三學年第二學期教學實施。
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。

備查版

	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、品格力、溝通力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、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。			
議題融入	綜合職能科: 性別平等 安全			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	職場設備的種類項目、與基礎操作	8	第三學年第一學期教學實施。
(二)職場設備安全概念	職場設備防護標示的意義、規範、與操作安全概念	8	第三學年第一學期教學實施。
(三)門市收銀設備操作	門市類職場設備操作-收銀設備	8	第三學年第一學期教學實施。
(四)門市熟食設備操作	門市類職場設備操作-熱食設備及冷凍設備	8	第三學年第一學期教學實施。
(五)割草機的使用	農園藝類職場設備操作-割草機器使用及注意事項	8	第三學年第一學期教學實施。
(六)噴藥器具的使用	農園藝類職場設備操作-噴藥器具的使用、及注意事項	8	第三學年第一學期教學實施。
(七)廚房設備操作	餐飲類職場設備操作-廚房設備的使用及注意事項	8	第三學年第一學期教學實施。
(八)封口機與包裝機的使用	餐飲類職場設備操作-封口機與包裝機使用、及注意事項	8	第三學年第一學期教學實施。
(九)洗地機的使用	清潔類職場設備操作-洗地機的使用及注意事項	8	第三學年第一學期教學實施。
(十)門市類設備安全及維護	門市類職場設備操作之安全與維護	12	第三學年第二學期教學實施。
(十一)農園藝設備安全及維護	農園藝職場設備操作之安全與維護	12	第三學年第二學期教學實施。
(十二)餐飲類設備安全及維護	廚房設備、封口機、包裝機等設備的安全與維護	12	第三學年第二學期教學實施。
(十三)清潔類設備安全及維護	洗地機、吸塵器等設備的安全與維護	12	第三學年第二學期教學實施。
(十四)職場設備保養及儲存方式	門市類、農園藝類、餐飲類、清潔類職場設備儲備方式	12	第三學年第二學期教學實施。
(十五)職場設備綜合練習	門市類、農園藝類、餐飲類職、清潔類職場設備操作	12	第三學年第二學期教學實施。
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。

備查版

	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及了解產業需求。
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、溝通力、堅毅力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	3(003000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論、食材處理實作、衛生與安全概論			
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。			
議題融入	綜合職能科: 環境 能源 安全			

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	包裝工作類型、環境、設備與安全注意事項	6	
(二)包裝基本技能	各類包裝與包裝盒的使用	6	
(三)包裝工具介紹與使用	黏著類工具(如膠帶台、膠帶切割器)、秤重類工具(如磅秤、電子秤)、裁切類工具(如裁紙機、切紙機)、封口類工具(如封口機)的使用	9	
(四)門市包裝秤重練習	物品秤重、裝袋練習	9	
(五)門市物品包裝練習	門市物品封口、貼標練習與產品包裝後整理	9	
(六)門市物品包裝品管練習	門市物品品管、裝盒和裝箱練習	9	
(七)成果驗收	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。

備查版

（四）彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）