

備查文號：

110年3月23日 臺教授國字 第1100030965 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立岡山高級農工職業學校
學校代碼：120402

集中式特教班服務群課程計畫書

請至課程計畫平臺 共同部分「課發會會議日期設定」填寫

校長簽章：



(108學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年3月23日

學校基本資料表

學校校名	國立岡山高級農工職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科；生物產業機電科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科；電子科；電機科 4. 化工群:化工科 5. 土木與建築群:建築科 6. 設計群:室內空間設計科 7. 農業群:園藝科 8. 食品群:食品加工科 9. 家政群:家政科		
	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	1. 機械群:機械科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科；電子科；電機科 4. 食品群:食品加工科 5. 家政群:家政科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	07-6217129#207
	職 稱	設備組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	2	70	2	67	2	72	6	209
		生物產業機電科	1	37	1	35	1	32	3	104
	動力機械群	汽車科	2	66	2	58	2	63	6	187
	電機與電子群	資訊科	1	30	1	33	1	36	3	99
		電子科	1	35	2	58	2	64	5	157
		電機科	2	73	2	69	1	34	5	176
	化工群	化工科	1	29	1	26	1	30	3	85
	土木與建築群	建築科	1	28	1	31	1	30	3	89
	設計群	室內空間設計科	1	29	1	35	1	32	3	96
	農業群	園藝科	1	24	1	30	1	35	3	89
	食品群	食品加工科	1	33	1	31	1	30	3	94
	家政群	家政科	1	25	1	28	1	26	3	79
	服務群	綜合職能科	1	12	1	12	1	15	3	39
進修部	機械群	機械科	1	31	1	12	1	19	3	62
	動力機械群	汽車科	1	28	1	23	1	10	3	61
	電機與電子群	資訊科	0	0	1	10	1	24	2	34
		電子科	1	29	0	0	0	0	1	29
		電機科	0	0	1	11	1	9	2	20
	食品群	食品加工科	1	25	1	13	1	18	3	56
	家政群	家政科	1	25	1	16	1	17	3	58

二、核定科班一覽表

表 2-2 108學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	36
		生物產業機電科	1	36
	動力機械群	汽車科	2	36
	電機與電子群	資訊科	1	36
		電子科	2	36
		電機科	1	36
	化工群	化工科	1	36
	土木與建築群	建築科	1	36
	設計群	室內空間設計科	1	36
	農業群	園藝科	1	36
	食品群	食品加工科	1	36
	家政群	家政科	1	36
	服務群	綜合職能科	1	15

進修部	機械群	機械科	1	43
	動力機械群	汽車科	1	43
	電機與電子群	資訊科	1	43
	食品群	食品加工科	1	43
	家政群	家政科	1	43

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

願景目標：成就每一個孩子，適性揚才、終身學習。

願景理念：進取、開拓、共榮

進取：學生是自發主動的學習者，學校教育應善誘學生的學習動機與熱情。

開拓：妥善開展與自我、與他人、與社會、與自然的各種互動能力。

共榮：願意致力社會、自然與文化的永續發展，共同謀求彼此的互惠與共好。

二、學生圖像

卓越品格力

學生具備責任心與榮譽感的自律精神，能展現良善的自我品格。

自主學習力

學生具備積極性與持續性的學習熱情，能展現正向的學習態度。

創發行動力

學生擁有具體與創新的問題解決能力，能展現活力與創新思維。

有效溝通力

學生掌握同理心與表達力的溝通素養，能展現合宜的互動能力。

精進專業力

學生具備務實致用的產業專業知能，能展現優越精實本務價值。

跨域統整力

學生具備理解與包容差異的跨域認知，能展現統整合作精神。





願景

成就每一個孩子
適性揚才、終身學習

肆、課程發展組織要點

國立岡山高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

國立岡山高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

中華民國94年6月30日校務會議通過
 中華民國101年8月29日校務會議修正
 中華民國106年8月22日校務會議修正
 中華民國107年10月3日臨時校務會議修正
 中華民國108年2月15日校務會議修正

(原名稱：國立岡山高級農工職業學校課程發展委員會組織章程)

- 一、本要點依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)訂定之。
- 二、國立岡山高級農工職業學校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)根據《總綱》的基本理念與課程目標,以及學校願景和目標,發展並精進學校本位課程。
 本委員會任務如下:
 (一)審議學校課程計畫,研擬或統整各科(群)及領域所規劃之課程計畫。
 (二)審查學校教科用書的選用,以及全學期使用之自編教材。
 (三)進行學校課程自我評鑑及定期追蹤與檢討。
 (四)審議學校與課程相關之計畫、研究及章則。
- 三、本委員會組織成員:
 (一)由校長擔任主任委員,教務處主任為副主任委員。
 (二)校內委員為:校長室秘書、進修部主任、學務處主任、總務處主任、實習輔導處主任、輔導室主任、圖書館主任、人事室主任、主計室主任、教學組組長、註冊組組長、設備組組長、特教組組長、訓育組長、進修部教學組長、進修部學務組長、教師會理事長、各群科科主任、一般科目/領域(含特殊需求領域)召集人、特殊類型教育班級課程教師代表1人、各年級導師代表1人及學生代表1人。
 (三)校外委員為:家長、產業代表及專家學者代表各1人。
 (四)委員之任期採學年制;校內委員於學年度職務變動時,由新任職相關人員接替之;校外委員由主任委員聘任之。
 (五)設執行秘書一名,由教學組組長擔任,負責聯絡、協調與執行決議事項。
- 四、本委員會其運作方式如下:
 (一)由校長召集之,如經全體委員四分之一以上連署召集時,得由連署委員互推一人召集之。
 (二)應每學期召開會議乙次,並得視需要不定期召開臨時會。
 (三)應於每年十二月召開會議,並完成下學年度學校課程計畫之審議。
 (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、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會(以下簡稱教學研究會);另設機械群、電機及電子群課程研究會(以下簡稱課程研究會)。
 教學研究會之任務如下:
 (一)規劃校訂必修與選修科目,以供學校完成各科和整體課程設計。

- (二) 協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- (三) 辦理教師或教師社群之教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (四) 協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃，精進教師的教學能力。
- (五) 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。
- (六) 協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- (七) 選用教科用書，及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定評量相關事宜。
- (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。

課程研究會之任務如下：

- (一) 規劃、統整該群科之課程發展。
- (二) 協助協調該群科課程實施相關事項。
- (三) 規劃群內跨科選修課程之發展與其實施相關事項。

教學研究會及課程研究會之成員從高級中等教育法及總綱之規定，其會議由各召集人召集，其開議及議決規定比照本委員會規定辦理。

教學研究會應每年定期舉行四次會議，每學期各二次，必要時得召開臨時會議；課程研究會得合併召開之。

- 六、 本委員會及教學研究會與課程研究會，應於課程規劃階段，邀請產業代表共同參與。教學研究會與課程研究會，應於規定期限，提交課程計畫、教科用書或自編教材至本委員會審議。

部定必修國語文、英語文及數學三科目，經各該教學研究會通過實施部分或全面適性分組教學時，其分組方式、教材、教學進度、教學方法及評量方式，應提交本委員會審議通過後實施。

各教學研究會與課程研究會，依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

- 七、 本要點經校務會議通過，陳校長核定後，修正時亦同。

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					
				卓越品格力	自主學習力	創發行動力	有效溝通力	精進專業力	跨域統整力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	一、引導學生閱讀文本摘要重點，並對訊息進行分類及下標題，使學生具備自行閱讀的能力。	○	●	●	●	●	●
			二、引導學生解讀、分析文本內涵，並提出自己的評論，使學生能具體陳述自己的觀點，增進與人溝通的能力。	●	●	●	●	●	○
			三、引導學生了解文本的寫作手法、寫作目的，並轉化、運用文本訊息，增進學生寫作語體文的興趣與能力。	○	●	●	●	●	○
			四、引導學生覺知、觀察生活環境及國際事務相關議題，使學生能將所學知識，以行動實踐運用於社會參與。	●	●	●	●	○	●
			五、引導學生閱讀不同文化、不同時空背景的典籍，協助學生思考人類發展的意義及建立合宜的價值觀，以及尊重多元文化。	●	●	●	●	●	●
			六、引導學生善用資訊、科技等各類媒體，進行職場與環境探索，並針對相關訊息進行分析、思辨與探討，協助學生培養與時俱進的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。	●	●	●	●	●	●
	英語文	【總綱之教學目標】	一、採取互動式教學與分組教學，訓練學生的團體合作及負責的精神，並能培養學生聽、說、讀、寫的英語能力，以達到與國際溝通的語言能力。	●	●	●	●	○	○
			二、運用合適教材使學生具備國際觀及人文關懷。	●	●	●	●	○	●
			三、藉由提供資料、書單或課外閱讀作業，協助學生經由小組討論、上台發表及個人書面報告，並由老師給予回饋，以達成學生自主學習的目的。	●	●	●	●	●	●
			四、提供多元學習活動，以提升學生主動學習的動機和興趣。	●	●	●	●	●	●
			五、培養學生英文讀寫能力並應用於職場的溝通或專業課程的內容。學生可以結合各科專業用英文報告或製作海報互相觀摩學習。	●	●	●	●	●	●
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	一、加強基本四則運算能力，配合專業科目所需之運算概念與熟練度。		●			●	○
			二、能了解所學習的數學概念，並強化數學運算的能力。		●		●		○
			三、運用計算機和簡易電腦軟體以處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。	●		●			●
			四、具備和他人合作解決問題的能力，並尊重多元的問題解法。	○	○	○	●	○	●
	數學(B)	【總綱之教學目標】	一、引導學生強化基本四則運算，讓學生可以配合專業科目所需之運算概念與熟練度。	○	●	○		●	○
			二、引導學生了解所學習的數學概念，教導學生由不同角度解決數學問題。	○	●	○	●	○	●
			三、指導學生觀察生活情境、或藉由閱讀理解，發現規律或問題，進而與數學模型或解題連結，使學生能夠在日常生活或是專業科目的實作中體驗數學的價值。	●	●	○	●	●	●
			四、運用多媒體教具與教材，引導學生學習數學邏輯概念，使學生體驗數學於生活應用的價值。		○	○	○	●	●

			五、運用計算機和電腦軟體，引導學生學習操作相關工具，讓學生能處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。		☐	☐	☐	☒	☒
			六、融入性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育等相關議題，以引發思考，拓展國際觀。	☒	☒	☐	☒	☒	☒
數學 (C)	【總綱之教學目標】		一、引導學生強化基本四則運算，讓學生可以配合專業科目所需之運算概念與熟練度。	☐	☒	☐		☒	☐
			二、引導學生了解所學習的數學概念，教導學生由不同角度解決數學問題。	☐	☒	☐	☒	☐	☒
			三、指導學生觀察生活情境、或藉由閱讀理解，發現規律或問題，進而與數學模型或解題連結，使學生能夠在日常生活或是專業科目的實作中體驗數學的價值。	☒	☒	☐	☒	☒	☒
			四、運用多媒體教具與教材，引導學生學習數學邏輯概念，使學生體驗數學於生活應用的價值。		☐	☐	☐	☒	☒
			五、運用計算機和電腦軟體，引導學生學習操作相關工具，讓學生能處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。		☐	☐	☐	☒	☒
			六、融入性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育等相關議題，以引發思考，拓展國際觀。	☒	☒	☐	☒	☒	☒
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	一、引導學生認識和理解世界上其他不同的歷史文化，以達到強化國際觀，進而創新求變的目的。		☒	☒			☐
			二、引導學生能夠主動探究其專業領域的發展歷史背景，明白專業技術的演進與社會文化的關聯性。		☒	☒		☒	☒
			三、使學生具備判讀史料的能力，主動收集資料驗證史實，以建立「求真求是」的學習態度。	☒	☒	☒	☒		☐
			四、藉由時事探討，啟發學生多元思考的能力，能夠理性批判各種問題，建立正確的價值觀。	☒	☒	☒	☒		
			五、共同腦力激盪，使學生能夠說出歷史上人事物所涵蓋的意義，並與自己的人生經驗相結合。	☒	☒	☒	☒		
			六、引導學生對重大議題的關注，包括性別平等、宗教寬容、族群和諧等。	☒	☒		☒		
	地理	【總綱之教學目標】	一、引導學生了解歷史、地理、公民與社會三學科內容的差異性與重疊性。	☐	☒	☐	☒		☒
			二、引導學生思辨現存的社會及環境議題，整合跨領域/科目知能，就現存的社會及環境議題，提出意見或解決策略。	☒	☒	☐	☒		☒
			三、指導學生從社會觀察及時局脈絡，推測未來可能形成的社會現象或問題。	☒	☒	☐	☒	☐	☒
			四、培養學生能主動關心鄉土脈絡及環境，培養地方感、鄉土情，建立故鄉的光榮感。	☒	☒	☒	☒	☐	☒
			五、指導學生能說明全球各區域史地特色，並分析自然及人文方面的差異，拓展國際視野	☒	☒	☐	☒	☐	☒
			六、引導學生客觀評價文化差異、接納多元文化，培養世界共同體的意識與情懷。	☒	☒	☐	☒	☐	☒
			七、培養學生珍視環境永續價值，並以實際行動參與。	☒	☒	☐	☒	☐	☒
	公民與社會	【總綱之教學目標】	一、培養學生具備現代公民應具有的基本知識。	☒	☒	☐	☐	☐	☐
			二、增進學生理解日常生活事件與公民知識之關係。	☐	☒	☒	☒	☐	☒
			三、培養學生養成公民應有基礎態度與素養。	☒	☒	☐	☒	☐	☒
			四、建立學生以正確、理性、客觀來分析相關公民議題之能力。	☒	☒	☒	☒	☐	☒
			五、培養學生解決相關公民議題之基礎能力。	☒	☒	☒	☒	☐	☒
			六、提升學生關注全球相關公民議題之基礎態度。	☒	☒	☒	☒	☐	☒
自然科學	自然科學	【總綱之教學目標】 培養學生親近自然，喜歡接觸自然領域事物，了解人類和周圍自然環境和諧	一、引導學生觀察生活中的各種自然科學現象，訓練學生樂於探索大自然的規律法則。	☐	☒	☒	☐	☒	☒
			二、培養學生基本的自然科學概念，在生活中能應用所學，增進自然事物的思考認知的能力。	☐	☒	☒	☐	☒	☒

領域		共存的重要性，進而增進學生在自然科學方面的知能，熟習自然科學方法，成為一個有自然科學素養的人。	三、引導學生具備愛自然、惜取資源的關懷心，重視遵守各項自然保育法令規範，並能與他人進行分工合作，投入親近自然、環境保護、生態保育與教育宣導等領域。	●	○	●	●	○	●
			四、藉由社區或校園生物調查，引導學主動觀察並記錄生活周遭之生物與環境的多樣性，樂於探索、欣賞生物的美麗與成長過程的感動。	●	●	●	○	●	●
			五、安排觀察植物體的根、莖、葉、花、果實、種子等型態構造，引導學生討論植物的多樣性。	○	●	●	○	○	○
	物理 (A)	【總綱之教學目標】	一、引導學生觀察生活中的自然科學現象，樂於探索大自然的規律法則。	●	●	●	●	●	●
			二、引導學生能主動學習，達到能具備預習、推理思考及表達的能力。	●	●	●	●	●	●
			三、培養基本的自然科學概念，在生活中能應用所學，增進對問題的全面統整思考的能力。	●	●	●	●	●	●
			四、加強科學實驗操作的技能和團隊合作精神，以期能在生活和職場中可以應用所學。	●	●	●	●	●	●
			五、引導學生具備愛自然、惜取資源的關懷心，重視遵守各項自然保育法令規範，並能與小組組員分工合作，親身投入親近自然、環境保護、生態保育與教育宣導的行動。	●	●	●	●	○	●
			六、導引學生學會如何運用媒體，蒐集資料與統整分析其內容的準確性。省思與面對生命課題的因應之道。	●	●	●	●	○	●
	物理 (B)	【總綱之教學目標】	一、引導學生觀察生活中的自然科學現象，樂於探索大自然的規律法則。	●	●	●	●	●	●
			二、引導學生能主動學習，達到能具備預習、推理思考及表達的能力。	●	●	●	●	●	●
			三、培養基本的自然科學概念，在生活中能應用所學，增進對問題的全面統整思考的能力	●	●	●	●	●	●
			四、加強科學實驗操作的技能和團隊合作精神，以期能在生活和職場中可以應用所學。	●	●	●	●	●	●
			五、引導學生具備愛自然、惜取資源的關懷心，重視遵守各項自然保育法令規範，並能與小組組員分工合作，親身投入親近自然、環境保護、生態保育與教育宣導的行動。	●	●	●	●	○	●
			六、導引學生學會如何運用媒體，蒐集資料與統整分析其內容的準確性。省思與面對生命課題的因應之道。	●	●	●	●	○	●
	化學 (B)	【總綱之教學目標】	一、引導學生觀察生活中的自然科學現象，樂於探索大自然的規律法則。	●	●	●	●	●	●
			二、引導學生能主動學習，達到能具備預習、推理思考及表達的能力。	●	●	●	●	●	●
			三、培養基本的自然科學概念，在生活中能應用所學，增進對問題的全面統整思考的能力。	●	●	●	●	●	●
			四、加強科學實驗操作的技能和團隊合作精神，以期能在生活和職場中可以應用所學。	●	●	●	●	●	●
			五、引導學生具備愛自然、惜取資源的關懷心，重視遵守各項自然保育法令規範，並能與小組組員分工合作，親身投入親近自然、環境保護、生態保育與教育宣導的行動。	●	●	●	●	○	●
			六、導引學生學會如何運用媒體，蒐集資料與統整分析其內容的準確性。省思與面對生命課題的因應之道。	●	●	●	●	○	●
	生物 (A)	【總綱之教學目標】	一、藉由分組校園生物調查，引導學主動觀察並記錄生活周遭之生物與環境的多樣性，樂於探索、欣賞生物的美麗與哀愁暨分享生命的感動。	●	●	●	●	●	●
			二、安排觀察植物體的根、莖、葉、花、果實、種子等型態構造，引導學生探討被子植物的多樣性。	●	●	●	●	●	●
			三、簡介科技大觀園網站，引導學生接觸科普學習活動，持續學習與分享生命科學與生物技術等科學新知，進而尊重生	●	●	●	●	●	●

藝術領域	生物(B)	【總綱之教學目標】	命的差異與價值，能明事理與熱愛生命。							
			四、依據新聞內容，設計延伸思考之學習單，引導學生閱讀相關的新聞內容，摘錄新知與撰寫心得，促使學生培養出批判性的閱讀能力。	●	●	●	●	●	●	●
			五、藉由科學史的觀點探討與生物學相關的議題，引導學生學會如何運用媒體，蒐集資料與統整分析其內容的準確性。省思與面對生命課題的因應之道。	●	●	●	●	●	●	●
			一、藉由分組校園生物調查，引導學主動觀察並記錄生活周遭之生物與環境的多樣性，樂於探索、欣賞生物的美麗與哀愁暨分享生命的感動。	●	●	●	●	●	●	●
			二、安排觀察植物體的根、莖、葉、花、果實、種子等型態構造，引導學生探討被子植物的多樣性。	●	●	●	●	●	●	●
	音樂	【總綱之教學目標】	三、簡介科技大觀園網站，引導學生接觸科普學習活動，持續學習與分享生命科學與生物技術等科學新知，進而尊重生命的差異與價值，能明事理與熱愛生命。	●	●	●	●	●	●	●
			四、依據新聞內容，設計延伸思考之學習單，引導學生閱讀相關的新聞內容，摘錄新知與撰寫心得，促使學生培養出批判性的閱讀能力。	●	●	●	●	●	●	●
			五、藉由科學史的觀點探討與生物學相關的議題，引導學生學會如何運用媒體，蒐集資料與統整分析其內容的準確性。省思與面對生命課題的因應之道。	●	●	●	●	●	●	●
			一、引導學生透過多元的創作方式，融入生活的感受，達到抒發與傳達思想和情感。	○	●	●	●			●
			二、讓學生透過學習基本技巧和展演態度和台風，也學會耐心和毅力，並得到成就感。	●	●	●	○			●
	美術	【總綱之教學目標】	三、引導學生在藝術家的創作歷程中，體會生命的價值。	●	●	○	○			●
			四、藉由課程，或多元活動的展演，讓學生了解不同的藝術活動，尊重文化的差異性。	●	●	○	●			●
			五、結合在地藝術慶典及活動的介紹，引導學生能真正喜歡各種形式的藝術。	●	●	○				○
			一、引導學生透過多元的創作方式，融入生活的感受，達到抒發與傳達思想和情感。	○	●	●	●			●
			二、讓學生透過學習基本技巧和展演態度和台風，也學會耐心和毅力，並得到成就感。	●	●	●	○			●
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	三、引導學生在藝術家的創作歷程中，體會生命的價值。	●	●	○	○			●
			四、藉由課程，或多元活動的展演，讓學生了解不同的藝術活動，尊重文化的差異性。	●	●	○	●			●
			五、結合在地藝術慶典及活動的介紹，引導學生能真正喜歡各種形式的藝術。	●	●	○				○
	法律與生活	【總綱之教學目標】	一、引導學生探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生信念，並學習自我管理，達成個人生涯規劃。	○	●	●	○	○		●
			二、透過分組及團體合作，引導學生發展友善的人際關係及良好的互動知能與態度，並學習運用、開發與管理各項資源，達成實踐生活經營與創新。	○	●	●	●	○		●
			三、引導學生辨識社會與自然環境中的各項議題，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，達到具備尊重多元文化並促進環境永續發展之能力。	●	○	●	●	○		●
	資訊	【總綱之教學目標】	一、培養學生具備與日常生活相關之基礎的法律知識。	●	●	○	●	○		●
			二、提升學生知法、守法、維護自己權益之基本態度與素養。	●	●	●	●	○		●
			三、培養學生理解、分析，進而尋求協助或解決相關法律議題之能力。	●	●	●	●	○		●
科技	資訊	【總綱之教學目標】	一、引導學生主動透過網路取得資料並與同學討論正確的科技知識與技能。	●	●	●	●	●		○

領域	科技		二、培養學生工確科技觀念並能正確的善用科技於日常生活中。	●	●	●	●	●	○
			三、培養學生有對系統思考與分析探索的能力。	●	●	●	●	●	○
			四、引導學生如何統整科技資源進行規劃、執行、評鑑與反省的能力。	●	●	●	●	●	●
			五、培養學生具備科技應用基本知能。	●	●	●	●	●	○
			六、引導學生整合科學、科技、工程與數學等方法與工具，有效處理並解決生活及職涯各種問題。	●	●	●	●	●	●
			七、培養學生良好的科技應用觀念與態度，養成主動探討人文、科技、生態、與生命倫理議題的習慣，並能參與社會公益活動。	●	●	●	●	●	●
健康與體育領域	健康與體育領域	【總綱之教學目標】	一、透過體育史與健康定義的介紹，引導學生瞭解和探索以運動促進身心健康發展之相關知識，並具備各項運動與身心健全的發展素養，進而追求健康幸福的人生。	●	●	●	●	○	○
			二、引導學生接觸與學習多樣化的運動類型，進而規劃適合自己的健康運動計畫並持恆實踐，展現高度健康生活型態之效能。	●	●	●	●	○	○
			三、引導學生認識健康的生活型態，協助學生針對自我身心健康狀況、體適能條件與運動能力加以評估；透過對運動計畫的擬定及掌控，養成終生的運動習慣。	●	●	●	●	●	○
			四、引導學生擬定健康運動計畫，形塑個人健康價值觀，提升維護身體健康與安全防護的創新觀念，達到生活中自我人身安全防衛與照護的目的。	●	●	●	●	●	●
			五、引導學生應用各項運動與健康資訊、產品及服務，對自我身心的健康狀況、體適能條件及比賽或活動的策略計畫加以分析、評估及擬定，建立具備適當運用科技、資訊與媒體之體育素養。	●	●	●	●	●	●
			六、引導學生對健康促進與美學特質的探討，透過多樣化運動類型的表現進行肢體的探索、模仿、演練等學習過程，展現動作美感、表達情感與思想、創意、動作技巧與文化精神，增進日常生活的美感體驗及全人健康概念的促進。	●	●	●	●	○	●
			七、引導學生關心周遭生活環境的營造責任，藉由環境教育及社會公共議題之討論與介紹，及融入社區生活樣態與運動設施的探討，讓學生在參與議題分享時，能珍惜資源的運用、提升道德意識和公民責任感，建立關懷社區永續發展、健康促進的新思維。	●	●	●	●	○	●
			八、引導學生進行正向的人際關係交流，透過競爭型運動的教學，營造團隊合作的學習氣氛，鼓勵學生展現出積極、正向、尊重與領導的態度，與隊友進行有效之溝通；在多元的對戰組合的安排下，調適出競爭型運動中各項團隊合作致勝的策略。	●	●	●	●	●	○
			九、引導學生主動關心全球健康議題及國際賽會活動，藉此拓展國際化視野，及主動關心全球體育與健康議題的探討，讓學生欣賞國際賽會的同時也能深入了解背後所蘊涵之精神、意義與價值，使得多元文化理解與國際移動能力得以提升。	●	●	●	●	●	●
	體育	【總綱之教學目標】	一、透過體育史與健康定義的介紹，引導學生瞭解和探索以運動促進身心健康發展之相關知識，並具備各項運動與身心健全的發展素養，進而追求健康幸福的人生。	●	●	●	●	○	○
			二、引導學生接觸與學習多樣化的運動類型，進而規劃適合自己的健康運動計畫並持恆實踐，展現高度健康生活型態之效能。	●	●	●	●	○	○
			三、引導學生認識健康的生活型態，協助學生針對自我身心健康狀況、體適能條件與運動能力加以評估；透過對運動計畫的擬定及掌控，養成終生的運動習慣。	●	●	●	●	●	○
			四、引導學生擬定健康運動計畫，形塑個人健康價值觀，提	●	●	●	●	●	●
				●	●	●	●	●	●

			升維護身體健康與安全防護的創新觀念，達到生活中自我人身安全防衛與照護的目的。						
			五、引導學生應用各項運動與健康資訊、產品及服務，對自我身心的健康狀況、體適能條件及比賽或活動的策略計畫加以分析、評估及擬定，建立具備適當運用科技、資訊與媒體之體育素養。	●	●	●	●	●	●
			六、引導學生對健康促進與美學特質的探討，透過多樣化運動類型的表現進行肢體的探索、模仿、演練等學習過程，展現動作美感、表達情感與思想、創意、動作技巧與文化精神，增進日常生活的美感體驗及全人健康概念的促進。	●	●		●	○	●
			七、引導學生關心周遭生活環境的營造責任，藉由環境教育及社會公共議題之討論與介紹，及融入社區生活樣態與運動設施的探討，讓學生在參與議題分享時，能珍惜資源的運用、提升道德意識和公民責任感，建立關懷社區永續發展、健康促進的新思維。	●	●	●	●	○	●
			八、引導學生進行正向的人際關係交流，透過競爭型運動的教學，營造團隊合作的學習氣氛，鼓勵學生展現出積極、正向、尊重與領導的態度，與隊友進行有效之溝通；在多元的對戰組合的安排下，調適出競爭型運動中各項團隊合作致勝的策略。	●	●	●	●	●	○
			九、引導學生主動關心全球健康議題及國際賽會活動，藉此拓展國際化視野，及主動關心全球體育與健康議題的探討，讓學生欣賞國際賽會的同時也能深入了解背後所蘊涵之精神、意義與價值，使得多元文化理解與國際移動能力得以提升。	●	●	●	●	●	●
全民國防教育	全民國防教育	【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。 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。	一、引導參與國防事務，宏觀台海戰略環境，凝聚憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。	●	●	●	●	●	●
			二、引導分析國際情勢與國家處境，達到認同國家安全是全民的責任，提升愛國信念。	●	●	●	●	●	●
			三、引導養成關心國家發展的意識，了解現階段我國國防政策，實踐全民國防的內涵與意義。	●	●	●	●	●	●
			四、理解全民防衛動員對國家的重要性，從體認國防到主動參與國防，發展個人潛能，肯定自我價值。	●	●	●	●	●	●
			五、認識天然災害，培養防患未然的觀念，構建各種應變措施，學習自救救人的技能，發展人際互動能力，與他人協調合作。	●	●	●	●	●	●
			六、了解堅實的國防是國家安全的基石，體驗基礎軍事訓練，奠定國家防衛概念，進而激發愛國信念。	●	●	●	●	●	●
			七、了解全民防衛動員機制的運作及災害防救演習的重要，適切規劃在地情境之應變與防救措施，以因應天然與人為之災害狀況。	●	●	●	●	●	●
			八、了解世界各國先進武器演變概況，體認國防自主的重要性，進而支持全民國防建設。	●	●	●	●	●	●

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					
					卓越品格力	自主學習力	創發行動力	有效溝通力	精進專業力	跨域統整力
服務群	綜合職能科	1. 居家清潔服務人員 2. 賣場清潔及商品整理人員 3. 麵包店製作人員 4. 食品工廠包裝人員 5. 各種大小賣場門市服務人員 6. 各式餐廳或餐飲業服務人員 7. 廚房助理人員	一、培養學生具有居家清潔服務職能。	一、具備各種場域專業基本清潔能力。	●	●	○	●	●	●
			二、訓練學生能具備賣場基本清潔能力。	二、具備麵包製作及包裝專業能力。	●	●	○	●	●	●
			三、訓練學生能做好賣場商品陳列及整理。	三、具備門市服務人員專業知能。	●	●	●	●	●	●
			四、能學會簡單烘焙技能製作各式麵包。	四、具備食材處理及食物製作能力。	●	●	●	●	●	●
			五、能學會各種規格食品包裝方式或操作包裝機器。	五、具備使用門市各項基礎設備能力。	●	●	●	●	●	●
			六、培養學生具備服務人員的知能。	六、培養學生成為因應門市服務產業未來需求之終身學習人才。	●	●	●	●	●	●

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. 一、具備各種場域專業基本清潔能力。
2. 二、具備麵包製作及包裝專業能力。
3. 三、具備門市服務人員專業知能。
4. 四、具備食材處理及食物製作能力。
5. 五、具備使用門市各項基礎設備能力。
6. 六、培養學生成為因應門市服務產業未來需求之終身學習人才。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部 定 必 修	專業科目							
	服務導論	●	●	●	●	●	●	
	衛生與安全概論	●	●	●	●	●	●	
	事務機器與電腦應用概論	●	●	●	●	●	●	
	實習科目							
	基礎清潔實務	●	○	●	●	●	●	
	基礎清潔實作	●	○	●	●	●	●	
	職場清潔實作	●	○	●	●	●	●	
	顧客服務實務	●	●	●	●	●	●	
	顧客服務實作	●	●	●	●	●	●	
	基礎設備實作	●	●	●	●	●	●	
	收銀台實作	●	○	●	●	●	●	
	門市作業實作	●	○	●	●	●	●	
	食材處理實作	●	●	●	●	●	●	
	基礎速食實作	●	●	●	●	●	●	
	飲料調製實作	●	●	●	●	●	●	
校 訂 必 修	專業科目							
	門市烘焙	○	●	●	●	●	●	
	門市清潔	●	○	●	○	●	●	
	實習科目							
	烘焙實務	○	●	●	●	●		
	門市商品陳列實習	●	○	●	○	●	●	
	門市服務實習	●	●	●	●	●	●	
	餐飲服務實習	●	●	●	●	●	●	
校 訂 選 修	實習科目							
	門市麵包製作							
	中式餐點實習	●	●	●	●	●	●	
	西式餐點實習	●	●	●	●	●	●	
	商品包裝實習							
	顧客服務實習	●	●	●	●	●	●	
	清潔服務實習	●	●	●	●	●	●	
	便當製作實習	●	●	●	●	●	●	
	收銀操作實習	●	○	●	●	●	●	
	基本設備操作實習	●	●	●	●	●	●	
	飲料調製實習	●	●	●	●	●	●	

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 綜合職能科(929)



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

108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	12	2	2	2	2	2	符合部定學分規範
			英語文	8	2	2	2	2		符合部定學分規範
	社會	數學	數學	8	2	2	2	2		符合部定學分規範
		地理	2					1	1	符合部定學分規範
			公民與社會	2	1	1				
		自然科學	物理	2					2	A版

									符合部定學分規範
		化學	2					2	B版 符合部定學分規範
藝術	音樂	2		2					符合部定學分規範
	美術	2	2						符合部定學分規範
綜合活動	生涯規劃	2					1	1	符合部定學分規範
	法律與生活	2					1	1	符合部定學分規範
健康與體育	健康與護理	2	1	1					符合部定學分規範
	體育	12	2	2	2	2	2	2	符合部定學分規範
小計		58	12	12	8	8	9	9	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	4	4	2	2	0	0	部定必修專業科目總計12學分
實習科目	基礎清潔實務	3	3						
	基礎清潔實作	3		3					
	職場清潔實作	6			3	3			
	顧客服務實務	3					3		
	顧客服務實作	3						3	
	門市技能領域	基礎設備實作	6	3	3				
		收銀台實作	3			3			
		門市作業實作	3				3		
	餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3					
		基礎速食實作	6		3	3			
		飲料調製實作	3				3		
	小計	42	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	13	13	11	11	3	3	
部定必修合計		112	25	25	19	19	12	12	部定必修總計112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)

108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	專業科目	4學分 2.15%	門市烘焙	2	1	1						
			門市清潔	2	1	1						
			小計	4	2	2					校訂必修專業科目總計4學分	
	實習科目	36學分 19.35%	門市服務實習	8			4	4				
			麵包製作實習	6					3	3		
			門市商品陳列實習	6			3	3				
			烘焙實務	6	3	3					實習分組	
			專題實作	2					1	1	實習分組	
			餐飲服務實習	8					4	4		
			小計	36	3	3	7	7	8	8	校訂必修實習科目總計36學分	
			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
	生活管理	2		1	1					特殊需求領域科目為一般科目之類別		
	社會技巧	2				1	1			特殊需求領域科目為一般科目之類別		
	小計	6		1	1	1	1	1	1	校訂必修特殊需求領域總計6學分		
	校訂必修學分數合計			46	6	6	8	8	9	9	校訂必修總計46學分	
	校訂選修	一般科目	6學分 3.23%	交通安全與法規	4					2	2	同科單班 AY2選1
				勞動與權益	4					2	2	同科單班 AY2選1
				健康情感管理	2					1	1	同科單班 AZ2選1
				性別平等教育	2					1	1	同科單班 AZ2選1
最低應選修學分數小計				6							校訂選修一般科目總計12學分	
實習科目				28學分 15.05%	清潔服務實習	6					3	3
		收銀操作實習	6						3	3	同科單班 BA4選1 校外實習	
		便當製作實習	6						3	3	同科單班 BA4選1 校外實習	
		顧客服務實習	6						3	3	同科單班 BA4選1 校外實習	
		飲料調製實習	8						4	4	同科單班 BB4選1 校外實習	
		中式餐點實習	8						4	4	同科單班 BB4選1 校外實習	
		西式餐點實習	8						4	4	同科單班 BB4選1 校外實習	
		基本設備操作實習	8						4	4	同科單班 BB4選1 校外實習	
		商品包裝實習	8				4	4			同科單班 BC2選1	
		門市麵包製作	8				4	4			同科單班 BC2選1	

		最低應選修學分數小計	28							校訂選修實習科目總計72學分
		校訂選修學分合計	28	0	0	4	4	10	10	校訂選修總計84學分數
學生應修習學分總計			186	31	31	31	31	31	31	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(學分)			210	35	35	35	35	35	35	

檢核：校訂必修應至少安排 12 學分（含專題實作 2-6 學分）相關之進階專業與實習科目，學校填報【0】學分

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)

108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	58	31.18 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	特殊需求：6學分 3.23%
		選修			6	3.23 %	特殊需求：0學分 0%
	合 計				70	37.64 %	
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	4	2.15 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	36	19.35 %	
			選修		28	15.05 %	
	合 計			至少80學分	122	65.58 %	
	實習科目學分			至少45學分	106	56.98 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	158 學分		
應修習總學分				180-192	186 學分		
六學期團體活動時間(學分)合計				12 - 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。							

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	18	14	18	14	18	14	
3	週會或講座活動	18	22	18	22	18	22	
	合 計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

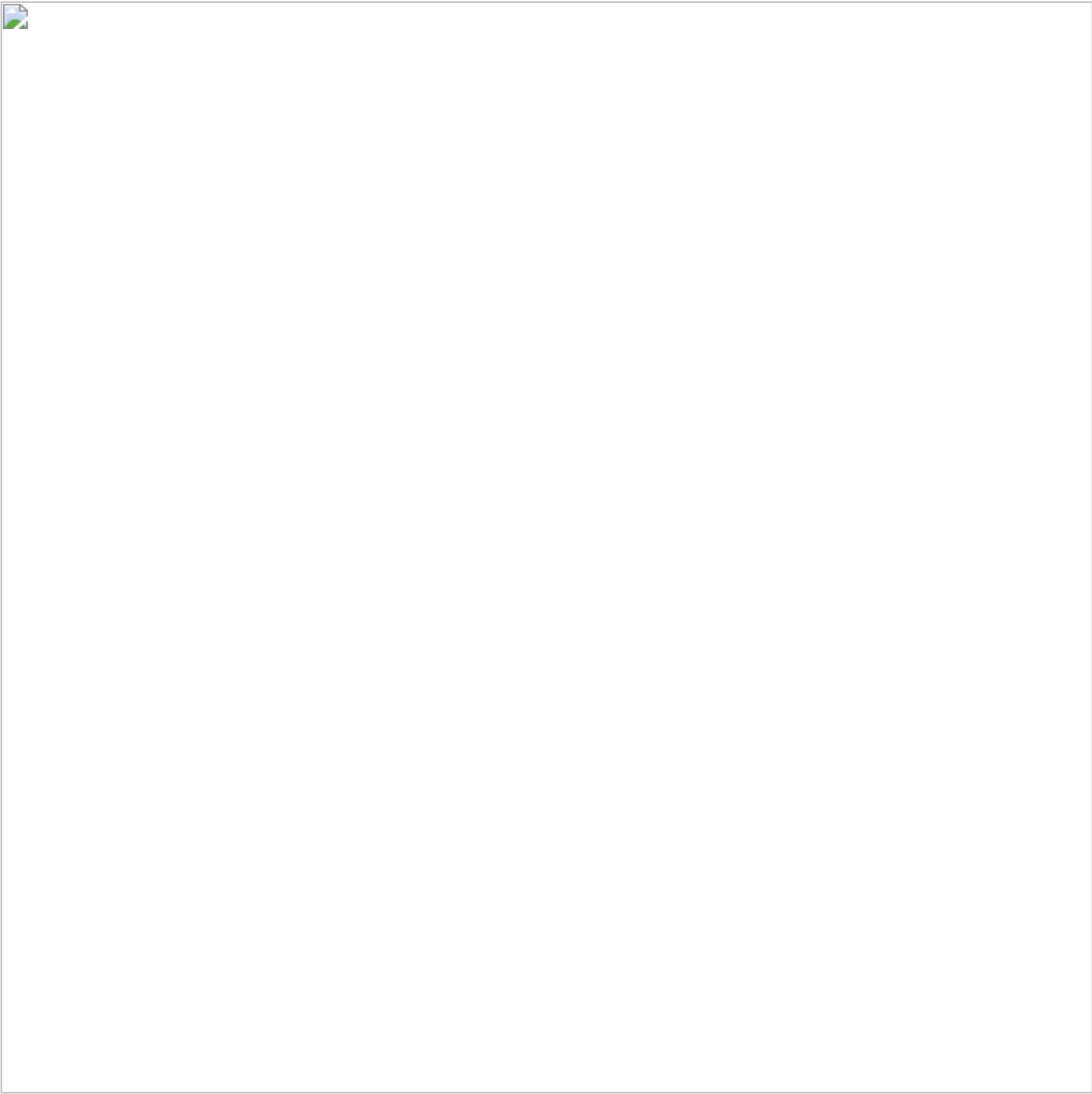
捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

國立岡山高級農工職業學校彈性學習時間實施補充規定



二、學生自主學習實施規範



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. 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	1	1	1	1	1	1	

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型						師資 規劃	備註
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動	特 殊 需 求		
第一學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
	第二學期	生活管理	1	18	綜合職能科					V	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
	第二學期	自主學習	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	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

序 號	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

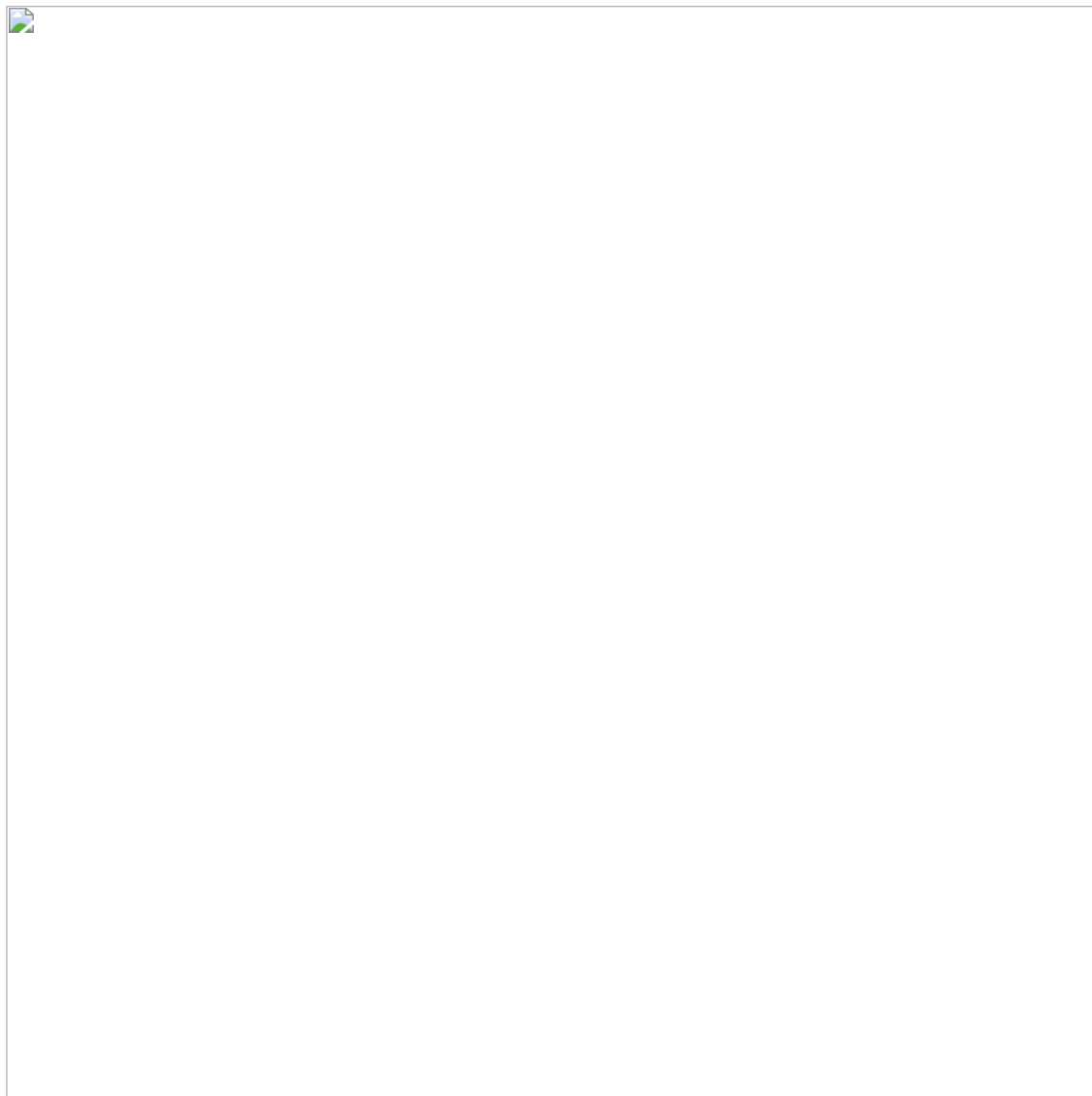
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科目 屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段 開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	一般	交通安全與法規	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AY2選1
2.	一般	勞動與權益	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AY2選1
3.	一般	健康情感管理	綜合職能科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AZ2選1
4.	一般	性別平等教育	綜合職能科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AZ2選1
5.	實習	清潔服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	BA4選1
6.	實習	收銀操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	BA4選1
7.	實習	便當製作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	BA4選1
8.	實習	顧客服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	BA4選1
9.	實習	飲料調製實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	BB4選1
10.	實習	中式餐點實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	BB4選1
11.	實習	西式餐點實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	BB4選1
12.	實習	基本設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	BB4選1
13.	實習	商品包裝實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	BC2選1
14.	實習	門市麵包製作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	BC2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課輔導流程圖



(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1.2~1.5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	開學即正式跑班上課
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。

三、選課輔導措施

三、選課輔導措施

(一)國立岡山高級農工職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校選課輔導措施。

(二)本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊,與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。

(三)本校為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:

1.完備學生課程諮詢程序。

2.規劃學生選課相關規範。

3.登載學生學習歷程檔案。

4.定期檢討選課輔導措施。

(四)前點各項實施方式之執行內容如下:

1.完備學生課程諮詢程序:

(1)組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。

(2)設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。

(3)編輯本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

(4)辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

(5)選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來生涯發展;並與導師共同合作,針對生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

(6)協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,並協助學生適性選課。

2.規劃學生選課相關規範:

(1)訂定本校學生選課及加退選作業時程。

(2)辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3.登載學生學習歷程檔案:

(1)組織本校「建置學生學習歷程檔案資料工作小組」,並訂定「本校建置學生學習歷程檔案作業要點補充規定」。

(2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明:

A.學生訓練:每學期得結合新生訓練、生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間,由輔導室辦理一次檔案建置、登錄等相關訓練。

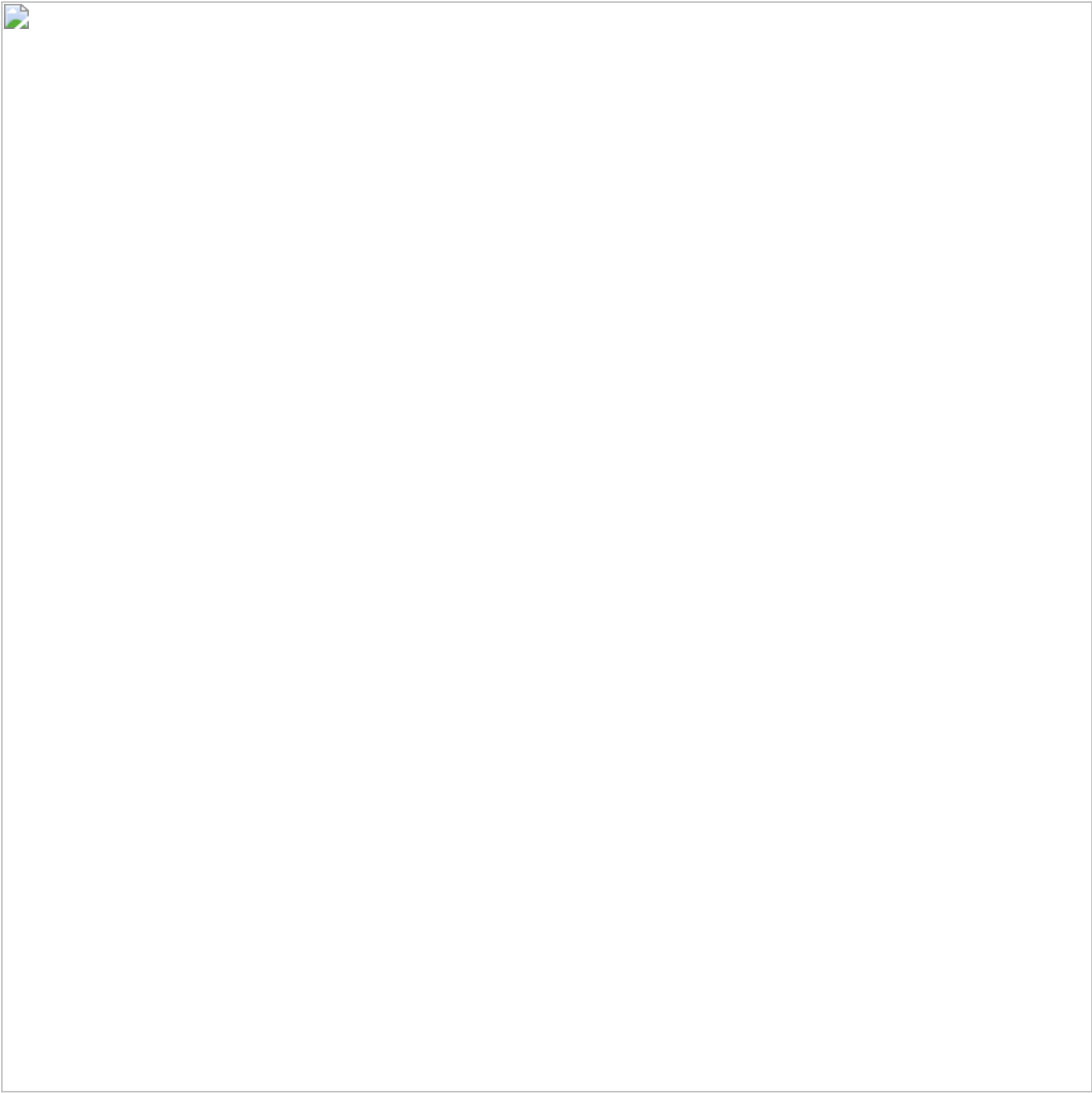
B.教師研習:教務處每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C.親師說明:每學年得結合班親會活動辦理一次檔案建置與使用之說明。

4.落實學生學習歷程檔案各項登載作業,由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內,完成相關登載與檢核作業。

(五)定期檢討選課輔導措施:

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效,並定期檢討修正。



拾、學校課程評鑑

108學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

無附檔

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 國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	交通安全與法規		
	英文名稱	Traffic Safety and Regulations		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：社會			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	卓越品格力、自主學習力、有效溝通力、精進專業力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	藉由教授道路交通法規，使學生能對生活上所面臨的行的安全問題有所了解和認知，同時也介紹相關安全駕駛的觀念及技巧，在發生交通事故時，如何進行相關的處置，包含事故責任的判定，鑑定的程序，如何申請國家賠償，以確保的權益等議題。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
交通安全篇一	認識各種交通安全號誌		4	
交通安全篇二	認識各種交通禁止標誌		4	
交通安全篇三	認識各種交通警告標誌		8	
交通安全篇四	認識各種交通指示標誌		8	
交通安全篇五	認識各種交通交通警察指揮手勢		8	
法規篇一	認識道路交通管理處罰條例		8	
法規篇二	認識高速公路及快速公路交通管制規則		8	
法規篇三	1. 知道違反道路管理事件統一裁罰基準及處理細則 2. 能知道道路交通事故處理辦法		6	
法規篇四	1. 知道小型車附載幼童安全乘坐實施及宣導辦法 2. 汽車駕駛人行駛道路禁止以手持方式使用		6	
法規篇五	1. 行動電話相關裝置實施及宣導辦法 2. 汽車駕駛人及乘客繫安全帶實施及宣導辦法		6	
法規篇六	1. 能知道道路交通駕駛人違規記點及汽車違規記錄作業處理要點 2. 能了解廢機動車輛認定及移置作業		6	

規範受終身不得考領駕駛執照處分重新申請考驗辦法			
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	討論發言、學習態度、參與狀況		
教學資源	自編或坊間參考書籍		
教學注意事項	一、教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機。 二、教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材。 三、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果 四、教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

表 11-2-1-2國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康情感管理		
	英文名稱	Healthy emotional management		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生深切體認何謂成熟、負責任的男女情感。 2. 協助學生了解本身對異性交往的態度與認知，並建立其對兩性情感的正確觀念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
身心整合技巧		1. 學習認識並討論身心整合 技巧（如太極拳、瑜珈、 靜坐冥想等）。 2. 了解身心整合技巧對增進 健康的助益。	8	
處理失落與悲傷		認識各種失落與悲傷經 驗，如失戀、罹患癌症、 親屬死亡、喪友、寵物死 亡經驗等，及錯誤的處理 方式，如以濫用成癮物質 來化解悲傷。	8	
自我傷害的預防		1. 認識自我傷害高危險群， 如：攻擊行為、感覺沒希 望、低自尊、不合宜的社 會技巧、憂鬱、隱藏性憤怒。 2. 學習自我傷害預防策略， 知道自殺預防熱線感覺沮 喪時能找人幫忙建立支持 網絡，參與志工，假 如有人透露自殺訊息時 知道如何協助。	8	
兩性親密關係		了解兩性溝通的差異、原則與技巧。 學會利用溝通的方式解決雙方的衝突	8	
兩性親密關係(二)		能認知到親密關係的本質及互動模式 學習情感抉擇與婚姻承諾 之「做決定」的生活。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	討論發言、學習態度、參與狀況			
教學資源	自編或坊間參考書籍			
教學注意事項	一、教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機。 二、教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材。 三、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果 四、教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。			

表 11-2-1-3國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	性別平等教育		
	英文名稱	Gender equality education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 尊重不同性別者的特質。 2. 覺察性別特質的刻板化印象。 3. 認識多元的性取向。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
了解男女的不平等		1. 認識男與女的差異 2. 理解男女不平等之可能原因	4	
認識性別角色		1. 瞭解傳統性別角色的限制 2. 認識性別刻板印象	4	
辨別社會中的迷思		反省、批判社會中性別刻板化印象和差別待遇，提出因應解決的方法	6	
辨別社會中的迷思(二)		1. 破除家庭、學校與社會中的性別歧視 2. 批判、分析資訊媒體中性別迷思概念	6	
學習表現自我		1. 學習獨立思考，不受性別影響 2. 運用多元思考，解決性別的相關問題	8	
學習表現自我(二)		1. 檢視自我期望與傳統性別角色的衝突 2. 了解自我的特質並展現自我	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、學習態度、參與狀況			
教學資源	自編或坊間參考書籍			
教學注意事項	一、教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機。 二、教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材。 三、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果 四、教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。			

表 11-2-1-4國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	勞動與權益		
	英文名稱	Labor Welfare and Rights		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：社會			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識勞動權益 二、認識身心障礙者就業服務			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
勞動基準法		1. 何謂勞動權益 2. 勞動基準法與施行細則	4	
身心障礙者權益保障法(一)		1. 身心障礙者職業重建、就業轉銜 2. 職業輔導評量	4	
身心障礙者權益保障法(二)		1. 庇護工場 2. 職業訓練	8	
身心障礙者權益保障法(三)		1. 支持性就業服務 2. 定額進用	8	
身心障礙者權益保障法(四)		1. 職務再設計 2. 自力更生、創業貸款、技術士證獎勵	8	
職業安全		1. 勞工安全衛生規範 2. 職業災害預防 3. 認識職場安全守則、安全配備的使用	8	
職業安全(二)		1. 工作場所中安全標誌的辨識 2. 工作場所中消防設備的使用	8	
職業安全(三)		1. 工作意外事故處理(尋求協助的管道、運用簡易醫護用品的知識) 2. 認識職場較常發生的意外事故種類	8	
職業災害		1. 各職場易得之職業病的瞭解(包括中毒及其續發症、中暑、熱衰竭、重聽、皮膚或黏膜、結膜炎、恙蟲病等等)。 2. 認識職業災害保險之目的、特色與重要性	8	
職業災害(二)		1. 認識職業災害保險之保障對象	8	

	2. 認識職業災害保險之給付種類(包括醫療、傷病、失能、死亡給付及失蹤津貼)		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	討論發言、學習態度、參與狀況		
教學資源	一、全國法規資料庫 二、法務部網站 三、參考坊間報章雜誌與刊物 四、生活時事		
教學注意事項	一、兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 二、應多列舉時事及案例，使法規與職場貼合，提升學生學習興趣。 三、理論與實務並重，務使學生能了解自身勞動權益，善用就業資源		

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市烘焙		
	英文名稱	Introduction to Baking Skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解食品衛生安全知識。 二、能具備食物營養均衡概念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
烘焙食品業之發展		1. 消費趨勢 2. 努力方向	4	
烘焙食品之分類		西式：1. 麵包類2. 蛋糕類 3. 西點類 4. 餅乾類 中式：1. 點心類2. 糕餅類	4	
麵包		1. 硬式麵包 2. 軟式麵包 3. 軟式餐包 4. 甜麵包 5. 丹麥麵包	4	
蛋糕		1. 麵糊類 2. 乳沫類 3. 戚風蛋糕	6	
西點類		1. 派 2. 塔 3. 道納滋 4. 鬆餅 5. 泡芙6. 披薩	6	
餅乾類		1. 酥脆類 2. 柔韌類 3. 夾心裝飾類 4. 酥皮類 5. 油炸類 6. 冷水麵類 7. 燙麵類 8. 發麵類	6	
中點類		月餅 喜餅 糕皮類	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗，作業、平常測驗、學習態度、參與狀況			
教學資源	烘焙食品教科書或坊間參考書籍			

教學注意事項	一、教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機。 二、教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材。 三、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果 四、教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。
--------	--

表 11-2-2-2國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市清潔		
	英文名稱	Retail cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解門市清潔實務工作的內涵。 二、瞭解門市清潔實務工作的相關工具。 三、熟稔門市室內外清潔工作的技巧。 四、瞭解各種不同門市清潔場所的安全維護。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
門市地板清潔		1. 認識各類地板材質清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 認識各類地板材質保養步驟、安全原則及使用之工具	4	
門市門窗清潔		1. 認識玻璃上貼膠痕跡之清潔方式 2. 認識窗戶軌道或門檻溝槽之清潔方式	8	
門市環境清潔		1. 認識門市清潔共同處理原則、清潔步驟及使用工具材料 2. 門市環境之特殊處理方式 3. 機器使用維護及故障排除	8	
廢棄物處理		1. 垃圾分類 2. 垃圾場的種類 3. 廢棄物及其分類 4. 廢棄物及垃圾處理之安全守則	8	
環境衛生消毒、病媒防治		1. 認識病媒蚊及其傳播途徑 2. 認識各種環境污染 3. 認識環境消毒及病媒蚊防治之相關設備 4. 認識各種消毒劑及殺蟲劑 5. 使用消毒劑及殺蟲劑之安全守則	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗，作業、平常測驗、學習態度、參與狀況			
教學資源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材			
教學注意事項	一、了解學生的起點行為。 二、與清潔實務實課程相互配合 三、視校內軟、硬體設備環境搭配實做。 三、善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 四、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱	Baking Skills Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解各種烘焙材料之性質。 二、能瞭解各種烘焙工具之用途。 三、能分辨各類不同烘焙產品。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
簡易麵包製作		1. 麵包材料準備 2. 麵包發酵與成形 3. 麵包烘烤	6	
簡易麵包製作(一)		製作無餡麵包	6	
簡易麵包製作(二)		製作甜麵包	6	
簡易麵包製作(三)		製作布丁餡甜麵包	6	
簡易麵包製作(四)		製作西式麵包	12	
簡易麵包製作(伍)		1. 製作無餡小餐包 2. 製作奶酥甜麵包 3. 製作紅豆甜麵包	12	
吐司製作		吐司麵團與配方	12	
吐司製作(一)		能學會製作白吐司	12	
吐司製作(二)		能學會製作山形白吐司	12	
吐司製作(三)		能學會製作五峰吐司	12	
吐司製作(四)		能學會製作圓頂葡萄乾吐司	12	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗，作業、平常測驗、學習態度、參與狀況			
教學資源	烘焙食品教科書或坊間參考書籍			
教學注意事項	一、本科以在實習工廠由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 二、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-3-2國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市商品陳列實習		
	英文名稱	Product display 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	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學會如何擺設門市商品 二、學會商品陳列的原則 三、能將門市商品做適當的分類及陳列			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
門市商店環境的認識		1. 能認識門市環境、空間等 2. 能懂得將物品做最好的擺放	12	
門市商店形象與商品種類		1. 能了解門市商品項目的種類 2. 能知道門市的形象與興銷方式 3. 能搭配門市形象與商品來做陳列擺設	12	
門市內部空間規劃		1. 能觀察門市空間利用 2. 能從既有的空間將商品擺放在適當位置	12	
商品分類		1. 能知道商品的屬性 2. 能知道商品的歸類 3. 能將商品做各種歸類	12	
商品分類與陳列		1. 能將屬性類似的商品排再一起 2. 能將類型相似的商品排再一起 3. 能依商品的外觀調整擺設	12	
商品陳列注意事項		1. 易碎品的陳列注意事項 2. 安全陳列商品的注意事項 3. 貴重物品的陳列注意事項 4. 商品堆高注意事項	12	
促銷商品的陳列		1. 顯眼區商品陳列 2. 促銷商品如何擺設	18	
門市商品陳列技巧		1. 商品如何吸引顧客注意 2. 如何陳列讓顧客容易選購 3. 怎樣排列讓顧客方便選取	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗，實際操作、觀察、學習態度、參與狀況			
教學資源	商品陳列教科書或坊間參考書籍			
教學注意事項	一、本科以在實習區域由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 二、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-3-3國立岡山高級農工職業學校 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 Services 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	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解門市服務業在現代化商業經營的重要性。 二、使學生學習門市服務業的簡易理論與實務操作能力。 三、輔導學生通過門市服務證照，提升門市服務業職場競爭力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
零售概論(一)		零售管理之定義、分類與業態特色。	8	
零售概論(二)		零售管理之功能與意義。	8	
零售概論(三)		網路零售的概念	8	
零售概論(四)		關係行銷與綠色銷售	8	
門市行政(一)		能正確說明門市一天主要工作內容及編製作息時間表	8	
門市行政(二)		瞭解基本工作職責與建立工作排程觀念	8	
門市行政(三)		能知道招募及各項福利制度、教育訓練內容	8	
門市行政(四)		瞭解出缺勤管理的意義	8	
門市清潔(一)		1. 能正確執行清潔門市內外及周圍環境。 2. 維持門市內外環境之清潔。	8	
門市清潔(二)		能正確瞭解清潔範圍、項目及步驟	8	
門市清潔(三)		能正確使用清潔方法、用具、用品以達到清潔效果	8	
門市清潔(四)		能安排定期維持門市清潔	8	
門市清潔(五)		能按正確清潔程序進行操作清潔	8	
門市清潔(六)		門市清潔後續維護處理	8	
商品處理作業		1. 商品種類之認識。 2. 商品品質概念。 3. 進退貨流程之處理。 4. 理貨與報廢程序。 5. 補貨程序。 6. 商品陳列之意義。 7. 商品配置的原則與執行作業	8	
櫃台作業		1. 櫃檯服務禮貌用語 2. 櫃檯收銀作業重點 3. 櫃檯標準配置	8	

	4. 收銀流程正確執行 5. 交接排班表之瞭解		
顧客服務作業	1. 依職場要求穿著整齊清潔。 2. 能正確依職場要求整理個人服裝儀容。 3. 能主動向顧客問候。 4. 能細心、耐心聆聽顧客需求。 5. 能正確應對顧客要求之事項。 6. 能活用招呼顧客的手法。 7. 能正確的面對與電話應對。 8. 能重視客戶並營造良好購物氣氛與環境。	8	
簡易設備操作	1. 門市設備種類的瞭解與管理 2. 標準操作程序 3. 能依正確步驟或手冊操作門市相關設備相關安全措施 日常及定期保養作業 4. 基本故障因素排除 5. 報修處理實作練習（準備器材、操作練習、收拾 器材及歸位、自我檢查）	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、學習態度、參與狀況、實際演練		
教學資源	自編或坊間參考書籍		
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 應多列舉零售業動態時事及案例，使理論與實務配合，提升學生學習興趣。 3. 著重實作演練，使學生能從「做中學」，培養實作能力，確實達到檢定所需之標準。 4. 教學除研討經濟有關之基本知識外，尤其灌輸學生職業道德觀念，培養學生積極進取之學習態度。		

表 11-2-3-4國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Practice of Chinese Cooking		
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	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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、瞭解烹飪的基本知識。 二、熟練各種烹飪及操作方法。 三、養成良好的衛生習慣及增進學習烹飪的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
餐飲服務基礎禮儀(一)		服務人員適當儀態演練實作。	8	
餐飲服務基礎禮儀(二)		1. 迎賓、帶位、入席、退席等服務禮儀。 2. 站姿、走姿訓練。	8	
餐飲服務話術		稱呼、問候、談話禮節。	8	
餐飲服務話術(一)		1. 菜單介紹、特色餐點說明與點餐。 2. 餐點確認與顧客反饋	8	
布巾類準備工作		1. 口布摺疊與擺放。 2. 鋪設與更換檯布。	8	
餐桌佈設工作		1. 餐桌的裝飾及擺設。 2. 餐椅裝設及擺放。	8	
拖盤操作		1. 托盤使用技巧。 2. 端盤及單手持盤。	8	
餐飲服務技能		1. 倒茶水。 2. 送餐、上菜、收餐。	8	
餐具的清潔、保養與維護(一)		餐具的清潔與保養。	8	
餐具的清潔、保養與維護(二)		1. 餐具的正確使用方式。 2. 餐具分類收納。	8	
中式餐具的排列		1. 中餐餐具種類。 2. 中餐餐具擺設及替換。	8	
西式餐具的排列		1. 西餐餐具種類。 2. 西餐餐具擺設及替換。	8	
吧檯設備與器具		1. 吧檯設備及器具的認識。 2. 使用常見的吧檯設備，如咖啡機。	8	
營業前準備工作		1. 餐廳設桌(桌椅擺設與裝飾、檯布、椅套等)。 2. 環境打掃。	8	
餐點準備與製作		1. 餐點備料。 2. 半成品加工。	8	
餐桌服務技能		1. 送餐、收餐流程。 2. 分菜(使用刀叉夾)。	8	

中式餐飲服務 禮儀及技巧	1. 中餐服務流程。 2. 中式餐飲服務禮儀及技巧。	8	
西式餐飲服務 禮儀及技巧	1. 西餐服務流程。 2. 西式餐飲服務禮儀及技巧。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	實作測驗、學習態度、參與狀況		
教學資源	選用適合學生程度之教科書或教師自編教材		
教學注意事項	1.教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。(3)教材可參考丙級檢定、烹飪學及其相關資訊。 2.教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。(2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。(3)實習操作中以各項成品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 3.教學評量 (1)情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。(2)形成性評量：雙數週時，讓學生自行操作測驗。 4.教學資源 (1)教室、實習教室。(2)教科書、錄影帶、幻燈片、投影片、實務投影機、網路資源。(3)掛圖、參考書及雜誌。 5.教學相關配合事項 (1)行政方面：各項軟、硬體均應齊全。(2)教學方面：教師應具備專業知識及實作能力，並不斷接收新知。		

表 11-2-3-5國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包製作實習		
	英文名稱	Bread Baking Preparing 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	自主學習力、創發行動力、精進專業力、跨域統整力			
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、能認識各式麵包 二、能知道各式麵包製作方式 三、能熟練各式麵包製作			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
麵包簡介		1. 各式麵包的認識 2. 各式麵包材料的認識 3. 各式麵包的配方認識 4. 各式麵包製作方法的認識	6	
小圓餐包		1. 小圓餐包的材料準備 2. 小圓餐包的配方 3. 小圓餐包的成形 4. 小圓餐包的烘烤	6	
油蔥餐包		1. 油蔥餐包的材料 2. 油蔥餐包的配方 3. 油蔥餐包的成形與發酵 4. 油蔥餐包的烘烤	6	
紅豆甜麵包		1. 紅豆甜麵包的材料 2. 紅豆甜麵包的配方 3. 紅豆甜麵包的成形與發酵 4. 紅豆甜麵包的烘烤	6	
紅豆甜麵包變化型		1. 紅豆甜麵包變化型練習	6	
圓頂奶油土司		1. 圓頂奶油土司的材料 2. 圓頂奶油土司的配方計算 3. 圓頂奶油土司的發酵與成型 4. 圓頂奶油土司的烘烤	6	
紅豆甜麵包及圓頂奶油土司		製作複習練習	6	
橄欖型餐包、圓頂奶油土司		1. 橄欖型餐包、圓頂奶油土司的材料 2. 橄欖型餐包、圓頂奶油土司的配方計算 3. 橄欖型餐包、圓頂奶油土司的發酵與成形 4. 橄欖型餐包、圓頂奶油土司的烘烤	6	
橄欖型餐包、葡萄乾土司		1. 橄欖型餐包、葡萄乾土司的材料 2. 橄欖型餐包、葡萄乾土司的配方 3. 橄欖型餐包、葡萄乾土司的發酵與成形 4. 橄欖型餐包、葡萄乾土司的烘烤	6	
奶酥甜麵包、葡萄乾土司		1. 奶酥甜麵包、葡萄乾土司的材料	6	

	2. 奶酥甜麵包、葡萄乾土司的配方 3. 奶酥甜麵包、葡萄乾土司的發酵與成形 4. 奶酥甜麵包、葡萄乾土司的烘烤與出爐		
奶酥甜麵包、山型土司	1. 奶酥甜麵包、山型土司的材料 2. 奶酥甜麵包、山型土司的配方 3. 奶酥甜麵包、山型土司的發酵與成形 4. 奶酥甜麵包、山型土司的烘烤	6	
布丁甜麵包、山形土司	1. 布丁甜麵包、山形土司的製作	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	實作測驗、學習態度、參與狀況		
教學資源	烘焙食品教科書或坊間參考書籍		
教學注意事項	一、本科以在實習工廠由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 二、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-3-6國立岡山高級農工職業學校 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 Works 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	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習專題製作的基本概念 二、了解專題製作程序 三、培養合作與解決問題之能力 四、學習於日常生活中應用門市服務之專業技術。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
專題實作介紹		1. 專題實作的意義 2. 專題實作的功能 3. 資料收集管道與技巧 4. 專題企劃書的概念	4	
專題的規劃		1. 選擇與主題選定原則 2. 資源/材料清單申請 3. 預期目的方法及成果 4. 資料收集管道與技巧 5. 簡易企劃書的撰寫	4	
門市服務工作環境分析		1. 門市的營業內容 2. 門市的人事組織 3. 門市的環境配置 4. 門市的應徵條件與方式	4	
門市服務工作內涵分析		1. 門市服務工作項目的介紹 2. 門市服務工作流程步驟 3. 門市服務工作技能分析 4. 門市服務工作態度分析	4	
門市服務專題的發展準備 (一)		1. 小組依門市櫃檯作業 2. 門市倉儲清潔作業 3. 門市設備操作主題之規劃內容進行工作分配。	4	
門市服務專題的發展準備 (二)		1. 討論成果發表內容。 2. 進行成果發表準備工作。 3. 製作個人學習檔案	8	
成果發表的執行 與檢討		1. 設計與門市工作相關的成果發表活動 2. 成果發表活動檢討	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	實作測驗、學習態度、參與狀況			
教學資源	自編或坊間參考書籍			
教學注意事項	一、教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機。 二、教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材。 三、除教科書外，善用各種實物			

及多媒體示範講解，以加強學習效果 四、教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-7國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市麵包製作		
	英文名稱	Bakery bread makin		
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	自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、麵包類製作。 二、了解麵包製作原理。 三、烘焙丙級技術檢定術科各式麵包製作題組練習。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
門市麵包概論(一)		麵包的定義及種類	8	
門市麵包概論(二)		麵包製作器具及設備	8	
門市麵包概論(三)		烘焙計算	8	
門市麵包概論(四)		1. 烘焙衛生及安全 2. 工廠安全衛生	8	
麵包製作材料及影響(一)		麵包製作的主材料及副材料	8	
麵包製作材料及影響(二)		1. 各項材料之特性及應用 2. 各項材料之特性對麵包製品品質之影響	8	
麵包製作原理與基本操作(一)		常見之麵包製作方法	8	
麵包製作原理與基本操作(二)		1. 麵包麵糰攪拌法及對產品品質的影響 2. 麵包麵糰發酵及對產品品質的影響	8	
麵包製作原理與基本操作(三)		1. 麵包麵糰的基本整型技能操作 2. 麵包焙烤之技巧	8	
軟式餐包實作(一)		橄欖型餐包的製作	8	
軟式餐包實作(二)		奶油捲餐包的製作	8	
軟式餐包實作(三)		沙拉餐包的製作	8	
軟式餐包實作(四)		漢堡麵包的製作	8	
吐司麵包實作(一)		奶油土司的製作	8	
吐司麵包實作(二)		山型白土司的製作	8	
吐司麵包實作(三)		葡萄乾土司的製作 蜜紅豆土司的製作	8	
甜麵包製作(一)		紅豆甜麵包的製作	8	
甜麵包製作(二)		布丁甜麵包的製作 奶酥甜麵包的製作	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗、學習態度			

教學資源	烘焙食品教科書或坊間參考書籍
教學注意事項	一、教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機。 二、教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材。 三、除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果 四、教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-8國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式餐點實習		
	英文名稱	Practice of Chinese Cooking		
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	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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、 熟練各種烹飪設備的正確操作。 二、 了解廚房設備、器具的維護與保養。 三、 認識食物的選購與保存。 四、 能根據菜色選擇與運用烹飪的基本技巧，例如：刀工、火候、烹調、 辛香料調製等技法。 五、 盤飾製作的認識與實作。 六、 具備半成品熟成的技術。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
廚房衛生與安全		1.衛生知識的認識 2.廚房工作安全與消防之常識 3.廚房清潔技巧與方法 4.廚房衛生的維護	8	
認識廚房設備與烹飪用具		1.烹飪設備認識與維護 2.烹飪器具認識與維護 3.刀鍋具的選擇與保養	8	
食物分類與選購		1.肉類各部位認識選擇 2.水產品的選擇 3.蛋類與乳類的選擇 4.蔬果類選購原則 5.食米及麵粉選購原則 6.乾貨；加工類的食品選擇	8	
食物質變的認識與食物儲存		1.食物質變因素的認識 2.食物儲存原則與方法	8	
調味料與辛香料的選擇與應用		1.根據菜色使用合適的調味品與辛香料 2.特色風味調味品使用(中、泰、越、日等) 3.辛香料選擇與應用 4.調味醬汁調製與應用	8	
烹調前的處理與洗滌		1.各類原料的前處理 2.各類食物的洗滌方式	8	
刀工演練		1.根據菜色使用合適的刀工 2.簡易磨刀法與磨刀器具認識與使用 3.材料成型與菜餚切割法	8	
基本烹調法的演練		1.煮、川、拌、蒸、凍 2.炒、煎 3.悶、燒、滷、燉	8	
廚房衛生與食物安全		1.廚房衛生知識的認識 2.器材設備認識與維護 3.食物選購與儲存	8	

烹調前食材清洗與切割	1. 食材清洗與挑選 2. 刀工與切割法 3. 熟練各式刀法 4. 熟練不同食材的切割法	8	
烹調前食材配置與醬汁準備	1. 材料成型與食材配置 2. 調味醬汁調製與應用	8	
烹調法的選擇與應用	1. 各種烹調技法的選擇 2. 煮、炒、煎 3. 悶、燒、燉、煨 4. 炸、扣、扒、爆 5. 燴、羹、溜 6. 焗、烤、煨 7. 其他烹調技巧	8	
盤飾製作	1. 裝盤技巧 2. 裝盤器皿的種類 3. 食器和菜餚的配合 4. 盤飾切割與衛生安全	16	
半成品熟成技術的演練	1. 認識半成品 2. 各種半成品熟成技術 3. 炸、加熱、水煮、烘烤、微波	16	
廚房的清潔與維護	1. 烹飪器具的清洗與保養 2. 廚房環境的整理	16	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	討論發言、學習態度、參與狀況		
教學資源	一、依學生需求與能力程度，酌情增補有關中式餐點相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 二、課程可搭配校外參訪，以增進對中式餐飲業界的認識與了解。		
教學注意事項	一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。		

表 11-2-3-9國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品包裝實習		
	英文名稱	Commodity packaging practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識簡單包裝理論。 二、使學生具備能夠完成商品包裝的實務設計基本能力。 三、訓練學生具有獨立思考與解決問題的視覺構成能力。 四、瞭解美觀的形式原理，並能夠加以運用在商品包裝上。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
包裝基本原理		包裝設計基本知識之講解。	8	
包裝形式的認識		各式包裝方式介紹。	8	
簡易包裝規劃		1. 打包方式練習 2. 綑綁方式練習	16	
商品的分類技巧		1. 商品大小分類 2. 商品重量分類	16	
包裝袋的選擇		1. 練習選擇適用大小包裝袋 2. 練習將需要包裝的東西裝入袋子	16	
包裝技巧		1. 包裝技巧說明 2. 包裝技巧實作練習	16	
包裝材質		1. 認識包裝材質 2. 選擇適合的包裝材質 3. 包裝材質的運用實作練習	16	
包裝方法(一)		1. 包裝方法說明 2. 包裝實作練習	16	
包裝方法(二)		1. 小型商品包裝練習 2. 輕型商品包裝練習	16	
包裝方法(三)		1. 大型商品包裝練習 2. 重量型商品包裝練習	16	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、觀察評量、實作測驗			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	一、配合各種包裝設計教學主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各種教具及媒體。 二、加強包裝規劃在實際生活的應用，實施生活化教學。 三、分組蒐集與課程相關資料並進行討論。			

表 11-2-3-10國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式餐點實習		
	英文名稱	Western-style meal 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	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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、從實習中學習麵包烘焙專業職業技能。 二、培養職業生活適應能力。 三、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
麵包		發酵原理與麵包製程認識	8	
麵包(一)		甜麵糰製作	8	
麵包(二)		鹹麵糰製作	8	
麵包(三)		麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)	8	
麵包(四)		1. 甜麵糰製作 2. 鹹麵糰製作	8	
麵包(伍)		麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)	8	
麵包實作		麵團拌打實作	8	
麵包實作(一)		熟稔麵包製作流程	8	
麵包實作(二)		判斷麵包發酵是否成功與原因	8	
麵包實作(三)		麵包造型與變化	8	
麵包實作(四)		不同造型麵包製作流程	8	
蛋糕		1. 蛋糕膨脹原理與蛋糕製程認識與熟悉 2. 麵糊類蛋糕製作	8	
蛋糕(一)		1. 乳沫類蛋糕製作 2. 麵糊類蛋糕製作	8	
蛋糕(二)		1. 乳沫類蛋糕製作 2. 戚風蛋糕製作	8	
蛋糕(三)		1. 慕斯類蛋糕製作 2. 夾層蛋糕製作	8	
蛋糕實作		1. 蛋糕實作 2. 分蛋技巧與練習	8	
蛋糕實作(二)		1. 小型蛋糕實作與烤焙 2. 蛋糕裝飾-水果	8	
西點與餅乾製作		1. 泡芙製作 2. 派皮製作 3. 奶油內餡製作 4. 蒸烤雞蛋布丁製作 5. 奶油麵糰餅乾製作	8	

	6. 薄脆瓦片餅乾製作 7. 洋菜粉與凝凍材料認識 8. 奶酪與果凍製作 9. 道那斯製作 10. 奶油麵糰餅乾製作 11. 造型擠花餅乾製作(指型西餅、奶油麵糊)		
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	討論發言、學習態度、參與狀況		
教學資源	一、相關領域書籍。 二、自編教材。		
教學注意事項	一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。		

表 11-2-3-11國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	顧客服務實習		
	英文名稱	Customer Service Internship		
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	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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、具備職場人際互動的基本禮儀與正向態度。 二、具備人際溝通和表達的技巧，提升顧客服務品質。 三、具備顧客服務知能，依據顧客需求提升適切服務。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
基本職場禮儀(一)		禮貌用語的職場應用	6	
基本職場禮儀(二)		個人及環境整潔與維護	6	
職場接待服務(一)		迎賓禮儀規範	6	
職場接待服務(二)		確認與安排服務	6	
職場接待服務(三)		奉茶	6	
路線引導與接待服務(一)		動線引導服務	6	
路線引導與接待服務(二)		電梯引導與服務原則	6	
路線引導與接待服務(三)		1. 手扶梯引導與服務原則 2. 樓梯引導與服務原則	6	
電話服務(一)		1. 接聽電話服務 2. 撥打電話服務	6	
電話服務(二)		轉接電話服務	6	
電話服務(三)		電話留言與紀錄	6	
顧客反應與應對方式(一)		顧客的行為反應	6	
顧客反應與應對方式(二)		顧客互動的基本話術與應對方式	12	
商品銷售與服務(一)		1. 商品與服務的促銷方式 2. 商品與服務行銷話術	12	
商品銷售與服務(二)		商品或服務特色說明	12	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作狀況、學習態度			
教學資源	一、宜加強與業界的交流，針對相關職場所面臨的困境，作實際分析討論。 二、蒐集相關圖書、商品與多媒體教材、社區資源，進行與本科相關知各項活動。			
教學注意事項	一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。 五、採多元評量方式進行，評量			

方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表 11-2-3-12國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	清潔服務實習		
	英文名稱	Cleaning Services 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	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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、了解職場清潔處理原則與注意事項 二、了解職場清潔工作流程與基本操作知能 三、具備執行職場環境中各場域區域清潔維護之基本操作知能 四、認識環境維護相關之處理方式及環境保護觀念 五、具備執行清潔服務之基礎知能、體能以及工作態度與習慣 六、具備良好的工作安全知能與習慣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
職場清潔概念		1. 職場清潔的處理原則、清潔步驟及使用工具材料 2. 職場清潔之工作流程 3. 職場清潔之注意事項	6	
玻璃與門窗清潔		1. 玻璃清潔的操作步驟 2. 玻璃刮刀的操作方式	6	
玻璃與門窗清潔(一)		1. 門窗清節的範圍、器材工具 2. 紗窗的清潔方式 3. 門窗清潔的操作步驟 4. 玻璃與門窗清潔的操作運用	6	
室內牆面清潔		1. 清潔的範圍、器材工具 2. 牆面清潔的操作步驟	6	
污垢處理		1. 污垢的類型 2. 污垢去除的操作步驟	6	
金屬器材保養概念		1. 金屬器材的分辨 2. 不同金屬材質的清潔與保養 3. 金屬器材保養的操作步驟	6	
家具清潔		1. 家具清潔的範圍、器材工具 2. 家具清潔的操作步驟	6	
大廳/接待室/交誼廳/客廳清潔		1. 大廳/接待室/交誼廳/客廳清潔之範圍、器材工具 2. 大廳/接待室/交誼廳/客廳清潔之處理原則與注意事項 3. 大廳/接待室/交誼廳/客廳清潔之步驟方式	6	
辦公室/書房/圖書館清潔		1. 辦公室/書房/圖書館清潔之範圍、器材工具 2. 辦公室/書房/圖書館清潔之處理原則與注意事項 3. 辦公室/書房/圖書館清潔之步驟方式	6	

休息間/客房/臥房清潔	1. 休息間/客房/臥房清潔之範圍、器材工具 2. 休息間/客房/臥房清潔之處理原則與注意事項 3. 休息間/客房/臥房清潔之步驟方式	6	
公共/一般浴廁清潔	1. 公共/一般浴廁清潔之範圍、器材工具 2. 公共/一般浴廁清潔之處理原則與注意事項 3. 公共/一般浴廁清潔之步驟方式	6	
餐廳/廚房/茶水間清潔	1. 餐廳/廚房/茶水間清潔之範圍、器材工具 2. 餐廳/廚房/茶水間清潔之處理原則與注意事項 3. 餐廳/廚房/茶水間清潔之步驟方式	6	
樓梯/電梯/手扶梯清潔維護	1. 樓梯/電梯/手扶梯清潔之範圍、器材工具 2. 樓梯/電梯/手扶梯清潔之處理原則與注意事項 3. 樓梯/電梯/手扶梯清潔之步驟方式	12	
陽台/花園清潔	1. 陽台/花園清潔之範圍、器材工具 2. 陽台/花園清潔之處理原則與注意事項 3. 陽台/花園清潔之步驟方式	12	
大面積地板保養	1. 洗地操作步驟 2. 上蠟操作步驟 3. 機具的保養與維護	12	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作狀況、學習態度		
教學資源	一、利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 二、蒐集相關圖書、商品與多媒體教材、社區資源，進行與本科相關知各項活動。		
教學注意事項	一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。		

表 11-2-3-13國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	便當製作實習		
	英文名稱	Bento production 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	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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)	1. 學會各式便當製作 2. 學會夾菜配菜完成便當製作 3. 能學會食材檢挑與準備 4. 能在廚房學會簡易汆燙殺青的動作 5. 能學會分菜打包			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
食材挑揀		1. 能學會廚房食材挑揀 2. 能學會蔬菜類的挑揀 3. 能學會肉類食材的挑揀	12	
食材的準備		1. 能將食材整備好 2. 能將食材洗淨 3. 能使用刀具將食材做挑揀	12	
能協助食材準備(一)		在人員指導下能用刀具做簡易除蒂的動作	12	
能協助食材準備(二)		在人員指導下能用刀具做簡易肉塊切片的動作	12	
能協助食材準備(三)		在人員指導下能用工具做簡易醃製蔬菜、肉類的動作	12	
食材烹飪實作(一)		能在人員指導下將食材做簡易汆燙、油炸	12	
食材烹飪實作(二)		能在人員指導下將食材做完整的汆燙、油炸	12	
便當包裝(一)		能依照便當樣式將適量的蔬菜夾入便當盒	12	
便當包裝(二)		能將烹煮好的食材依照便當樣式裝盒包裝好	12	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	觀察與實作評量			
教學資源	與便當廠商合作、讓學生實作練習、自編相關教學材料			
教學注意事項	1. 教學實作過程注意學生操作器具安全 2. 每次進行實作練習須提醒學生注意事項			

表 11-2-3-14國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	收銀操作實習		
	英文名稱	Cashier operation internship		
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	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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、認識收銀機的基本操作方式 二、善用收銀機完成交易 三、能學會收銀時與顧客互動的話術			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識收銀機		1. 認識收銀機的基本功能 2. 認識收銀機的使用介面	12	
簡易操作收銀機(一)		1. 能依照指示完成收銀機功能操作 2. 能依照說明書排除收銀機的問題	12	
簡易操作收銀機(二)		1. 能在人員的協助下完成收銀動作 2. 會使用操作手冊的情況下完成收銀的動作	12	
結帳作業(一)		1. 能在人員的協助下完成結帳作業 2. 能在使用操作手冊的情況下完成收銀作業	12	
結帳作業(二)		能獨立快速協助顧客完成結帳作業	12	
投庫作業		能在人員的協助指示下完成收銀投庫作業	12	
離櫃作業		能在人員的指導下完成收銀台工作並完成離櫃作業	12	
收銀設備故障排除		能依照人員指示排除基本設備故障事項	12	
收銀禮儀話術與實務練習		1. 能學會收銀人員的基本話術 2. 能主動向來收銀櫃檯的顧客打招呼(喊出歡迎光臨、折扣推銷用語等) 3. 能完整完成收銀櫃台結帳等工作 4. 能和收銀顧客有良好互動並完成收銀動作	12	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、觀察評量			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	1. 教學現場隨時注意觀察學生與顧客互動反應 2. 學生在實作現場進行實習時，如有過度緊張或突發情況時，應適時給予協助指導			

表 11-2-3-15國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本設備操作實習		
	英文名稱	basic equipment 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	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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)了解門市服務業的器材設備及作業流程。(二)熟練門市服務之設備操作基礎技能。(三)具備門市服務之實作專業能力。(四)了解櫃台、機器作業流程。(五)培養正確安全知識及積極就業態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識門市基本設備(一)		1. 門市基本設備-門市燈光設備 2. 門市基本設備-門市空調設備	16	
認識門市基本設備(二)		1. 門市基本設備-冷藏冷凍設備 2. 門市基本設備-烹煮設備、熱狗機、關東煮機	16	
認識門市基本設備(三)		1. 門市基本設備-提款機、ATM機 2. 門市基本設備-IBON機	16	
認識門市基本設備(四)		1. 門市基本設備-書報架、禮品架 2. 門市基本設備-常溫貨架	16	
認識門市基本設備(五)		1. 門市基本設備-收銀設備 2. 門市基本設備-通訊科技設備 3. 門市基本設備-保全設備	16	
簡易設備操作		1. 依正確步驟或手冊操作門市相關設備 2. 基本故障因素排除	16	
設備清潔實作		1. 依正確的操作流程完成設備清潔事項	16	
門市基本設備操作實作		相關設備實作實習練習	16	
門市基本設備操作綜合實作		門市整體相關設備實作實習練習	16	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	實作觀察、口語問答評量			
教學資源	一、依學生需求與能力程度，酌情增補有關門市基本設備相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 二、課程可搭配校外參訪，以增進對門市設備的認識與了解。			
教學注意事項	一、校外實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區實作場所進行參觀。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。			

表 11-2-3-16國立岡山高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習		
	英文名稱	Beverage modulation practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	卓越品格力、自主學習力、創發行動力、有效溝通力、精進專業力、跨域統整力			
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、認識飲料之含意與分類 二、熟練各種軟式飲料之調製 三、能正確選用各式飲料 四、瞭解酒的分類與調製要領			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
飲料之含意與分類介紹		1. 飲料分類介紹 2. 市售飲料介紹	8	
新鮮果汁之認識與調製		1. 果汁調製材料及方法 2. 瞭解製作果汁之注意事項	16	
花式咖啡製作(一)		1. 咖啡沖泡的方法 2. 熱咖啡調製	16	
花式咖啡製作(二)		1. 冰咖啡調製 2. 花式咖啡調製	16	
特調茶類調製(一)		1. 茶的分類 2. 熱茶的調製	16	
特調茶類調製(二)		1. 冰茶的調製 2. 花草茶介紹及調製	16	
特調茶類調製(三)		1. 泡沫奶茶調製 2. 泡沫奶茶添加珍珠調製	16	
特調茶類調製實作練習(一)		1. 珍珠奶茶調製 2. 奶茶添加果粒調製	16	
特調茶類調製實作練習(二)		1. 各式茶飲調製實作	16	
茶類烹煮實作練習		1. 各式茶包烹煮方式 2. 各式茶飲添加糖、冰塊實作練習	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	實作觀察評量			
教學資源	自編教材、教學實習操作			
教學注意事項	1. 注意學生操作器具時的安全 2. 製作熱飲時注意環境安全			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)