

備查文號：

113年01月22日 臺教授國字 第1130007039 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

本校112年11月17日112學年度第2次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)  
備查版

中華民國113年1月22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	辦公室電話及分機	07-6217129#205
	職 稱	教學組長		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	2	71	2	63	2	63	6	197
		生物產業機電科	1	34	1	30	1	32	3	96
	動力機械群	汽車科	2	65	2	60	2	55	6	180
	電機與電子群	資訊科	1	28	1	31	1	33	3	92
		電子科	2	67	2	62	1	30	5	159
		電機科	2	72	1	36	2	69	5	177
	化工群	化工科	1	29	1	25	1	30	3	84
	土木與建築群	建築科	1	27	1	29	1	27	3	83
	設計群	室內空間設計科	1	33	1	13	1	10	3	56
	農業群	園藝科	1	30	1	33	1	29	3	92
	食品群	食品加工科	1	33	1	25	1	26	3	84
	家政群	家政科	1	35	1	30	1	30	3	95
	服務群	綜合職能科	1	13	1	10	1	9	3	32
進修部	機械群	機械科	1	15	1	16	1	8	3	39
	動力機械群	汽車科	1	32	1	9	1	13	3	54
	電機與電子群	資訊科	0	0	1	8	0	0	1	8
		電子科	0	0	0	0	1	7	1	7
		電機科	1	14	0	0	0	0	1	14
	食品群	食品加工科	1	9	1	13	1	4	3	26
	家政群	家政科	1	7	1	12	1	10	3	29

二、核定科班一覽表

表 2-2 113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	35
		生物產業機電科	1	35

	動力機械群	汽車科	2	35
	電機與電子群	資訊科	1	35
		電子科	1	35
		電機科	2	35
	化工群	化工科	1	35
	土木與建築群	建築科	1	35
	設計群	室內空間設計科	1	35
	農業群	園藝科	1	35
	食品群	食品加工科	1	35
	家政群	家政科	1	35
進修部	機械群	機械科	1	40
	動力機械群	汽車科	1	40
	電機與電子群	電子科	1	40
	食品群	食品加工科	1	40
	家政群	家政科	1	40



## 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。

備查版

## 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。



## 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

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

(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)

中華民國108年2月15日校務會議修正

中華民國111年2月10日校務會議修正

一、本要點依據《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。

### 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)

中華民國111年2月10日校務會議修正

- 一、本要點依據《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	<b>【總綱之教學目標】</b> 一、學習國語文知識，運用恰當文字語彙，抒發情感，表達意見。 二、結合國語文與科技資訊，進行跨領域探索，發展自學能力，奠定終身學習的基礎。 三、運用國語文分享經驗、溝通意見，建立良好人際關係，有效處理人生課題。 四、閱讀各類文本，提升理解和思辨的能力，激發創作潛能。 五、欣賞與評析文本，加強審美與感知的素養。 六、經由閱讀，印證現實生活，學習觀察社會，理解並尊重多元文化，增進族群互動。 七、透過國語文學習，認識個人與社群的關係，體會文化傳承與生命意義的開展。 八、藉由國語文學習，關切本土與全球議題，拓展國際視野，培養參與公共事務的熱情與能力。	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	英語文	<b>【總綱之教學目標】</b> 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。	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與興趣。	●	●	●	●	●	●
			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。	●	●	●	●	●	●
閩南語文	閩南語文	<b>【總綱之教學目標】</b> 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	一、指導學生於聆聽時能把握主旨要點，並藉以增進溝通協調。	●	●	●	●	●	●

11/96

	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、增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 四、運用不同語言與文化的視角進行思辨。	一、具備積極的學習態度，拓展學習或使用臺灣手語的場域，自我精進臺灣手語的溝通能力，具備實踐生命價值的能力與熱忱。	●	●	○	●	○	●
			二、具備以臺灣手語思辨與創作的的能力，並能將手語運用於各項社會活動之中。	○	●	●	●	●	●
			三、透過跨文化的溝通，具備國際視野及地球村觀念，能從多元文化觀點欣賞不同的文化習俗，尊重生命與全球的永續發展。	○	●	●	●	○	●
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。	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。	○	○	○	●	○	●
社會領域	地理	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自治自律、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、地理、公民與社會學科及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。	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、發展個人的主體意識，以及自治自律、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、地理、公民與社會學科及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	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。	●	●	●	●	○	●



		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。	六、提升學生關注全球相關公民議題之基礎態度。	●	●	●	●	○	●
自然科學領域	物理	【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。 二、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。 三、能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。	一、介紹物理科學史發展過程，使學生了解日常生活中的科學現象。	●	●			●	●
			二、利用實驗使學生具有利用工具探究生活中的議題並進行觀察。	●	●	●	●	●	●
			三、介紹物理原理並妥善應用工具進行生活中各項的科學探究的能力。		●	●		●	
			四、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。	●	●			●	
	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。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法。 三、奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	一、介紹化學史，探索化學理論發展的軌跡，使學生建立不同的宇宙觀與自我意識。	●	●			●	
			二、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。		●	●	●		
			三、從化學的角度探討生活問題：從居家的用水、清潔，到空氣污染與環境生態議題等，使學生建立安全健康環保的生活態度。		●	●	●	●	●
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。	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。	●	●	●	○		●
			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。	●	●	○			○
	美術	【總綱之教學目標】 【總綱之教學目標】 1. 表現：培育藝術知能，運用多元媒材進行主題式跨領域創作。 2. 鑑賞：陶育美感欣賞、藝術鑑賞及符號詮釋和文化省思之能力。 3. 實踐：涵泳在地與世界人文關懷，進行藝術參與和生活應用以達到自我實現。	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。	●	●	●	○		●
			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。	●	●	○			○
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	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。	○	●	●	●	○	●

14/96

		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、培養學生具備健康生活與體育運動知識、態度及技能，增進健康與體育素養。 二、養成學生規律運動與健康生活習慣。 三、培養學生獨立生活之自我照護能力。 四、培養學生關懷生活、社會與環境之道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 五、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 六、提升學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	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。	●	●	●	●	●	●	

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：

- 一、具備各種場域專業基本清潔能力。
- 二、具備麵包製作及包裝專業能力。
- 三、具備門市服務人員專業知能。
- 四、具備食材處理及食物製作能力。
- 五、具備使用門市各項基礎設備能力。
- 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	門市清潔	●	○	●	○	●	●	
		門市烘焙	○	●	●	●	●	●	
	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	●	●	●	●	●	●	
		麵包製作實習	○	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	實習科目	中式餐點實習	●	●	●	●	●	●	
		西式餐點實習	●	●	●	●	●	●	
		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	●	●	●	●	●	●	
		門市麵包實作	●	●	●	●	●	●	
		商品包裝實習	●	●	●	●	●	●	

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)

113 學年

課程類別		國立岡山農工 綜合職能科 課程地圖					
部定 科目	一般科目	國語文(2)1-1	英語文(2)1-1	數學(2)1-1	公民與社會(1)1-1	音樂(2)1-1	健康與護理(1)1-1 體育
		(2)1-1					
		國語文(2)1-2	英語文(2)1-2	數學(2)1-2	公民與社會(1)1-2	美術(2)1-2	健康與護理(1)1-2 體育
		(2)1-1					
		閩南語文(1)1-1	客語文(1)1-1	原住民語文-布農族語(1)1-1	閩東語文(1)1-1	臺灣手語(1)1-1	
		閩南語文(1)1-2	客語文(1)1-2	原住民語文-布農族語(1)1-2	閩東語文(1)1-2	臺灣手語(1)1-2	
		國語文(2)2-1	英語文(2)2-1	數學(2)2-1	體育(2)2-1		
		國語文(2)2-2	英語文(2)2-2	數學(2)2-2	體育(2)2-2		
		國語文(2)3-1	地理(1)3-1	物理(2)3-1	生涯規劃(1)3-1	法律與生活(1)3-1	體育(2)3-1
		國語文(2)3-2	地理(1)3-2	化學(2)3-2	生涯規劃(1)3-2	法律與生活(1)3-2	體育(2)3-2
校訂 必修	專業科目	服務導論(2)1-1	服務導論(2)1-2	衛生與安全概論(2)1-1	衛生與安全概論(2)1-2		
		事務機器與電腦應用概論(2)2-1	事務機器與電腦應用概論(2)2-2				
		基礎清潔實作(3)1-1	基礎清潔實作(3)1-2	職場清潔實作(3)2-1	職場清潔實作(3)2-2		
		顧客服務實作(3)3-1	顧客服務實作(3)3-2				
		基礎設備實作(6)1-1	基礎設備實作(6)1-2	收銀台實作(3)2-1	門市作業實作(3)2-2		
		食材處理實作(3)1-1	基礎速食實作(6)1-2	基礎速食實作(6)2-1	飲料調製實作(3)2-2		
		生活管理(1)1-1	生活管理(1)1-2	社會技巧(1)2-1	社會技巧(1)2-2	職業教育(1)3-1	職業教育
		(1)3-2					
		門市烘焙(1)1-1	門市烘焙(1)1-2	門市清潔(1)2-1	門市清潔(1)2-2		
		烘焙實務(3)1-1	烘焙實務(3)1-2	門市商品陳列實習(3)2-1	門市商品陳列實習(3)2-2		
校訂 選修	實習科目	門市服務實習(4)2-1	門市服務實習(4)2-2	專題實作(1)3-1	專題實作(1)3-2		
		餐飲服務實習(4)3-1	餐飲服務實習(4)3-2	麵包製作實習(3)3-1	麵包製作實習(3)3-2		
		性別平等教育(1)3-1	性別平等教育(1)3-2	健康情感管理(1)3-1	健康情感管理(1)3-2		
		交通安全與法規(2)3-1	交通安全與法規(2)3-2	勞動與權益(2)3-1	勞動與權益(2)3-2		
		門市麵包實作(4)2-1	門市麵包實作(4)2-2	商品包裝實習(4)2-1	商品包裝實習(4)2-2		
		中式餐點實習(4)3-1	中式餐點實習(4)3-2	西式餐點實習(4)3-1	西式餐點實習(4)3-2		
		便當製作實習(4)3-1	便當製作實習(4)3-2	顧客服務實習(3)3-1	顧客服務實習(3)3-2		
		清潔服務實習(3)3-1	清潔服務實習(3)3-2	收銀操作實習(4)3-1	收銀操作實習(4)3-2		
科專業能力		具備各種場域專業 基本清潔能力	具備麵包製作及 包裝專業能力	具備門市服務人 員專業知能	具備食材處理及食 物製作能力	具備使用門市各項 基礎設備能力	
		門市服務產業未來需求之終身學習人才					

## 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
校訂必修專業科目/門市清潔			✓	✓		✓							✓				✓		
校訂必修專業科目/門市烘焙			✓	✓				✓					✓		✓				
校訂必修實習科目/門市服務實習		✓			✓				✓					✓				✓	
校訂必修實習科目/麵包製作實習			✓	✓						✓	✓	✓			✓			✓	
校訂必修實習科目/門市商品陳列實習	✓	✓			✓			✓	✓										
校訂必修實習科目/烘焙實務			✓								✓	✓	✓	✓	✓				
校訂必修實習科目/專題實作						✓										✓	✓	✓	✓
校訂必修實習科目/餐飲服務實習	✓	✓			✓	✓									✓			✓	
校訂選修一般科目/交通安全與法規		✓	✓				✓	✓		✓	✓							✓	
校訂選修一般科目/健康情感管理	✓	✓				✓	✓						✓	✓	✓				
校訂選修一般科目/性別平等教育	✓	✓			✓	✓	✓				✓		✓	✓	✓	✓			
校訂選修一般科目/勞動與權益	✓					✓								✓	✓	✓		✓	✓
校訂選修實習科目/飲料調製實習			✓	✓					✓	✓	✓				✓				✓
校訂選修實習科目/清潔服務實習			✓	✓							✓	✓	✓	✓					
校訂選修實習科目/收銀操作實習		✓			✓		✓	✓	✓										
校訂選修實習科目/中式餐點實習		✓									✓	✓	✓		✓	✓			
校訂選修實習科目/西式餐點實習			✓	✓						✓	✓	✓			✓	✓		✓	
校訂選修實習科目/便當製作實習			✓	✓						✓	✓	✓	✓		✓				
校訂選修實習科目/基本設備操作實習		✓	✓			✓		✓	✓	✓					✓				
校訂選修實習科目/顧客服務實習	✓	✓				✓			✓			✓		✓	✓	✓		✓	✓
校訂選修實習科目/門市麵包實作			✓	✓					✓	✓	✓	✓			✓				
校訂選修實習科目/商品包裝實習		✓			✓				✓	✓	✓				✓	✓			
單一議題勾選數總計	6	11	11	8	6	8	4	5	8	8	11	8	8	7	15	7	2	8	4



## 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

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	12	2	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
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			符合部定學分規範
	社會	地理	2					1	1	符合部定學分規範
		公民與社會	2	1	1					符合部定學分規範
	自然科學	物理	2					2		符合部定學分規範
		化學	2						2	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		60	13	13	8	8	9	9	部定必修一般科目總計60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		114	26	26	19	19	12	12	部定必修總計114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)

113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 2.3%	門市烘焙	2	1	1						
			門市清潔	2	1	1						
			小計	4	2	2						
	實習科目	36學分 20.69%	門市服務實習	8			4	4			進階課程 本課程排課為1個全天至校外實習,加強職場訓練	
			麵包製作實習	6					3	3	進階課程 本課程排課為1個全天至校外實習,加強職場訓練	
			門市商品陳列實習	6			3	3			進階課程 本課程排課為1個全天至校外實習,加強職場訓練	
			烘焙實務	6	3	3					實習分組 進階課程	
			專題實作	2					1	1	進階課程	
			餐飲服務實習	8					4	4	進階課程 本課程排課為1個全天至校外實習,加強職場訓練	
			小計	36	3	3	7	7	8	8		
			校訂必修學分數合計	46	6	6	8	8	9	9		
	校訂選修	一般科目	6學分 3.45%	交通安全與法規	4					2	2	同科單班 1.開設{交通安全與法規}及{勞動與權益}選修課程 2.評估學生特質與需求,施實二選一分組課程
				健康情感管理	2					1	1	同科單班 1.開設{健康情感管理}及{性別平等教育}選修課程 2.評估學生特質與需求,施實二選一分組課程
				性別平等教育	2					1	1	同科單班 1.開設{健康情感管理}及{性別平等教育}選修課程 2.評估學生特質與需求,施實二選一分組課程
				勞動與權益	4					2	2	同科單班 1.開設{交通安全與法規}及{勞動與權益}選修課程 2.評估學生特質與需求,施實二選一分組課程
最低應選修學分數小計				6								
實習科目		14學分 8.05%	商品包裝實習	8			4	4			同科單班	
			門市麵包實作	8			4	4			同科單班	
			清潔服務實習	6					3	3	同科單班 AY4選1 校外實習	
			收銀操作實習	6					3	3	同科單班 AY4選1 校外實習	
			便當製作實習	6					3	3	同科單班 AY4選1 校外實習	
		顧客服務實習	6					3	3	同科單班 AY4選1 校外實習		
		飲料調製實習	8					4	4	同科單班 AZ4選1		

23/96

## 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)

113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	60	31.91 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3.19 %	特殊需求：6學分 3.19%
		選修			6	3.19 %	特殊需求：0學分 0%
	合 計					72	38.29 %
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	4	2.13 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	36	19.15 %	
			選修		14	7.45 %	
	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	108	57.45 %	
	實習科目學分			至少45學分	92	48.94 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	160 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	28 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。							



## 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

中華民國 107 年 12 月 21 日課程發展委員會會議通過

中華民國 108 年 12 月 20 日課程發展委員會會議修正

中華民國 110 年 10 月 29 日課程發展委員會會議修正

- 一、國立岡山高級農工職業學校（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間之實施，依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號修正之十二年國民基本教育課程綱要總綱（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。
- 二、本校彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的。
- 三、本校彈性學習時間之規劃原則如下：
  - （一）本校彈性學習時間，日間部 在第二學年第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節；在第三學年第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週一節。進修部在第三學年第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 24 節中，開設每週一節。但自 111 學年度起，日間部在第二學年第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節。進修部在第三學年第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 24 節中，開設每週一節。
  - （二）以各年級分別實施為原則；各年級均安排學生自主學習、選手培訓、充實（增廣）/補強性教學及學校特色活動。
  - （三）為兼顧各群科特性，本校彈性學習時間之實施，必要時，得採班群方式（每一班群需達四班以上）分別實施；選手培訓部分，必要時，得於彈性學習時間之共同時段，以跨年級方式實施。
  - （四）各領域/群科教學研究會，得依實務需求，於教務處規定時間內，主動提出選手培訓、充實（增廣）、補強性教學之開設申請；其中充實（增廣）教學，並得以跨領域/群科方式為之。
  - （五）彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應向教務處提出申請，經核准後始得實施。
  - （六）採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。
- 四、本校彈性學習時間之實施內容如下：
  - （一）學生自主學習：由學生依自行規劃之自主學習計畫，實施自主學習；有關學生自主學習相關規定，應依本校學生自主學習**實施補充規定**實施。
  - （二）選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級（含）以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓課程以該項競賽辦理前一個月為原則，必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務

處申請再增加四週。相關申請表件如附件一。

- (三) 充實(增廣)教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學；其教學課程之規劃與實施，應以全學期授課為原則。
- (四) 補強性教學：教師應依學生學習落差情形，及擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，其相關申請表件如附件二；另補強性教學課程為全學期授課，教師得開設各該學期或該學期之前已開設科目之補強性教學課程。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關單元(主題)組合之全學期特色活動，其相關申請表件如附件三。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達十二人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、 本校彈性學習時間規劃之各項規劃，均由學生依個人意願自由參加，其實施方式如下：

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習**實施補充規定**實施。
  - (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件，由教師填妥附件一資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
  - (三) 充實(增廣)教學：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
  - (四) 補強性教學：
    - 1. 短期授課之教學活動：採教師申請制；由教師填妥附件二資料向教務處申請核准後實施。
    - 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
  - (五) 學校特色活動：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 六、 彈性學習時間之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 七、 本校彈性學習時間之學分授予規範如下：
- (一) 修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程者。
  - (二) 修讀期間學生缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一者。
  - (三) 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準者。



(四) 學生不得就彈性學習時間未授予學分之教學課程申請重修。

本校彈性學習時間之學分採計規範如下：

(一) 彈性學習時間之學分，得採計為學生畢業總學分。

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

八、 本校彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範如下：

(一) 學生自主學習：指導學生學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導節數，不得超過學生學生自主學習總節數三分之一以上。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

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

(四) 學校特色活動：

1. 由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，不另行核發鐘點費。

2. 單元（主題）組合之全學期特色活動：依各該教師實際授課節數核發教師授課鐘點費。

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

附件一

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料 班級/座號/姓名			
培訓規劃與內容			
日期/節次	培訓內容		培訓地點

競賽主責處室

教務處

校長

附件一

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-

選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		原培訓期程/週數	
		延長培訓期程/週數	
培訓學生資料 班級/座號/姓名			
延長培訓規劃與內容			
日期/節次	培訓內容		培訓地點

競賽主責處室

教務處

校長

附件一

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-

選手培訓指導記錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料 班級/座號/姓名			
培訓指導記錄			
日期/節次	培訓內容	學生缺曠記錄	教師簽名

競賽主責處室

教務處

校長

## 附件二

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

[illegible]

教務處

校長

附件二

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-  
補強性教學活動實施記錄表

授課教師姓名		教學單元名稱	
適用班級			
參與學生資料 班級/座號/姓名			
授課記錄			
日期/節次	授課內容	學生缺曠記錄	教師簽名

教務處

校長

### 附件三

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-  
全學期特色活動實施申請表

[illegible]

## 二、學生自主學習實施規範

## 國立岡山高級農工職業學校彈性學習時間學生自主學習實施補充規定

中華民國 107 年 12 月 21 日課程發展委員會會議通過

中華民國 111 年 06 月 10 日課程發展委員會會議修正

- 一、 國立岡山高級農工職業學校（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間學生自主學習之實施，依據教育部《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間學生自主學習實施補充 規定（以下簡稱本補充規定）。
- 二、 本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 三、 本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：
  - （一）學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
  - （二）學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習申請表，並以班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
  - （三）學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，依附件二完成自主學習計畫書，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
  - （四）學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
  - （五）學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師同意。
  - （六）學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。
- 四、 為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
  - （一）指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
  - （二）每位指導教師之指導學生人數，至少 6 人至多 24 人。
  - （三）指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件三完成自主學習晤談及指導紀錄表。
  - （四）指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依附件四完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質性建議。
  - （五）除學校運動代表隊培訓外，學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導。



- 五、 學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書、自主學習晤談及指導紀錄表及自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。
- 六、 指導教師指導學生實施自主學習，其指導鐘點費核發規定如下：
  - (一) 指導鐘點費依公立中小學兼任及代課教師鐘點費支給基準所定高級中等學校每節新臺幣四百元。
  - (二) 指導教師對指導之學生實際實施晤談與指導，並於自主學習晤談及指導紀錄表完成記錄者，按月計節核發其指導鐘點費；但教師指導節數，每學期不得超過學生自主學習總節數三分之一。
- 七、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫，修正時亦同。

附件一

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-

自主學習申請表

申請學生 資料	班級	座號	姓名（請親自簽名）
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 初步規劃	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
		19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

收件人核章                      課務行政協助教師核章                      教學組長核章                      教務主任核章

附件二

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-

自主學習計畫書

學生班級	學生座號	學生姓名	指導教師
自主學習主題			
自主學習學習目標			
自主學習方式			
自主學習實施地點			
自主學習初步規劃	週次	實施內容與進度	教師晤談與指導規劃
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	◎
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		

	17		
	18		
	19		
	20	參與自主學習成果發表。	◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。	◎
	22		
指導教師 指導意見			
父母或監護人意見			
意見		同意簽署	

指導教師簽署

課務行政協助教師核章

教學組長核章

教務主任核章

附件三

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-

自主學習晤談及指導紀錄表

指導教師姓名			
諮詢及指導日期	指導學生姓名	諮詢及指導內容摘要記錄	指導教師簽名

附件四

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-

自主學習成果紀錄表

學生班級	學生座號	學生姓名	指導教師	
自主學習主題				
自主學習學習目標				
自主學習方式				
自主學習實施地點				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。		◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			

	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				
指導教師簽署				
課務行政協助教師核章				
教學組長核章				
教務主任核章				

### 附件三

國立岡山高級農工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間-  
全學期特色活動實施申請表

[illegible]



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	充實(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	
		小說選讀	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		愛情診療室	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		情緒急轉彎	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		粉快樂指繪藝術	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		美展構思與繪製	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		攝影美學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		複合式健身	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		健康體適能	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		簡報製作與表達技巧	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		室內設計繪圖	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		小論文寫作與資料蒐集	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		電影與文學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		甜蜜四弦琴	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		核心肌群運動	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		國防培訓	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		PHOTOSHOP個人履歷封面製作	1	9	綜合職能科			V				內聘	

		生活中用得到的心理學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		發現色彩	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		花花世界	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		特教服務活動	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	
		小說選讀	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		愛情診療室	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		情緒急轉彎	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		粉快樂指繪藝術	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		美展構思與繪製	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		攝影美學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		複合式健身	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		健康體適能	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		簡報製作與表達技巧	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		室內設計繪圖	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		小論文寫作與資料蒐集	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		電影與文學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		甜蜜四弦琴	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		核心肌群運動	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		國防培訓	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		PHOTOSHOP個人履歷封面製作	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		生活中用得到的心理學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		發現色彩	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		花花世界	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		特教服務活動	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	
		小說選讀	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		愛情診療室	1	9	綜合職能科			V				內聘	

		情緒急轉彎	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		粉快樂指繪藝術	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		美展構思與繪製	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		攝影美學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		複合式健身	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		健康體適能	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		簡報製作與表達技巧	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		室內設計繪圖	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		小論文寫作與資料蒐集	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		電影與文學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		甜蜜四弦琴	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		核心肌群運動	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		國防培訓	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		PHOTOSHOP個人履歷封面製作	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		生活中用得到的心理學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		發現色彩	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		花花世界	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		特教服務活動	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	
		小說選讀	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		愛情診療室	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		情緒急轉彎	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		粉快樂指繪藝術	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		美展構思與繪製	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		攝影美學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		複合式健身	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		健康體適能	1	9	綜合職能科			V				內聘	
		簡報製作與表達技巧	1	9	綜合職能科			V				內聘	

室內設計繪圖	1	9	綜合職能科			V				內聘	
小論文寫作與資料蒐集	1	9	綜合職能科			V				內聘	
電影與文學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
甜蜜四弦琴	1	9	綜合職能科			V				內聘	
核心肌群運動	1	9	綜合職能科			V				內聘	
國防培訓	1	9	綜合職能科			V				內聘	
PHOTOSHOP個人履歷封面製作	1	9	綜合職能科			V				內聘	
生活中用得到的心理學	1	9	綜合職能科			V				內聘	
發現色彩	1	9	綜合職能科			V				內聘	
花花世界	1	9	綜合職能科			V				內聘	
特教服務活動	1	18	綜合職能科					其他		內聘	

## 玖、學生選課規劃與輔導

## 一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

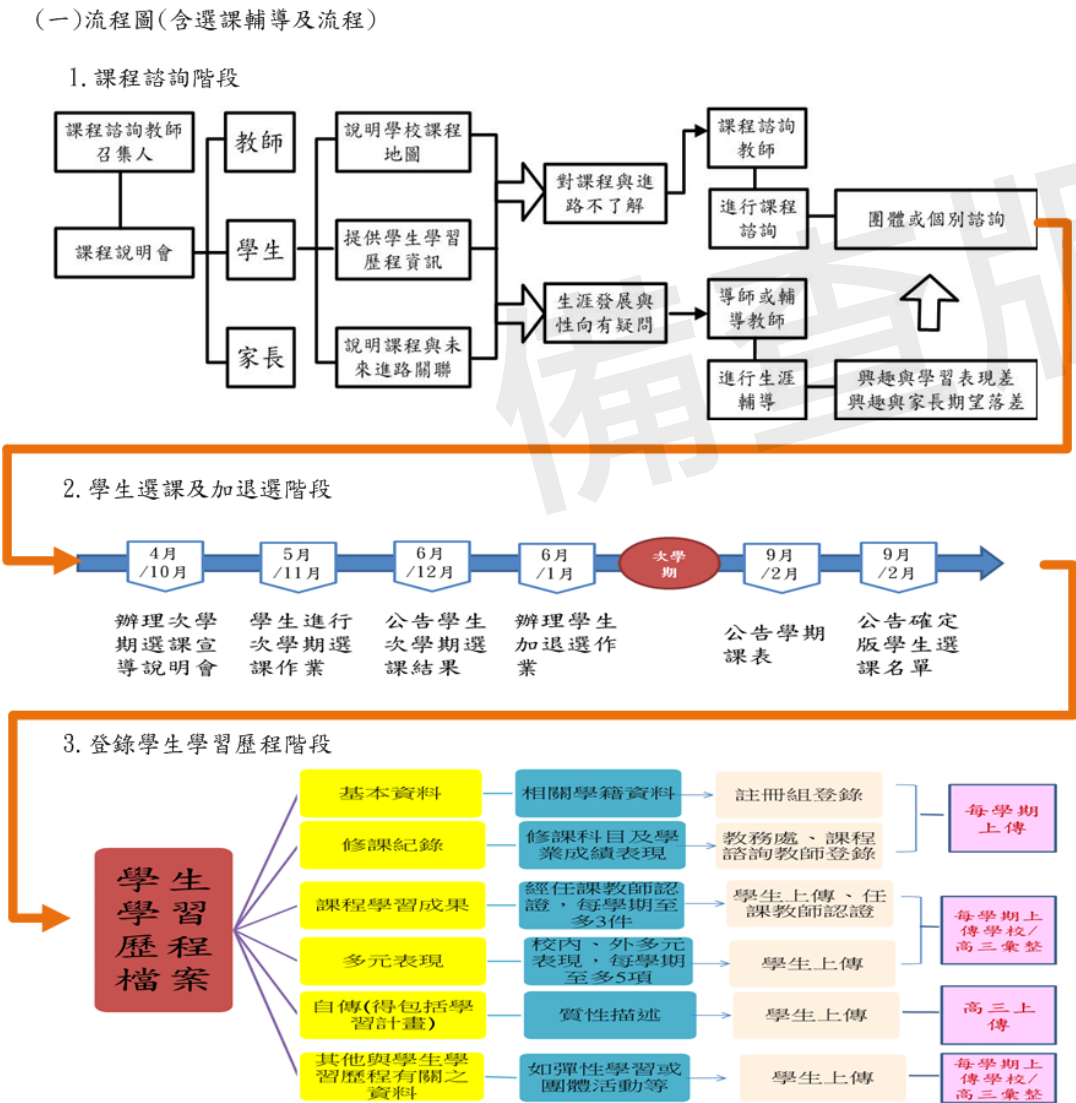
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二

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	
2.	一般	健康情感管理	綜合職能科	0	0	0	0	1	1	同科單班	
3.	一般	性別平等教育	綜合職能科	0	0	0	0	1	1	同科單班	
4.	一般	勞動與權益	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科單班	
5.	實習	商品包裝實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	
6.	實習	門市麵包實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	
7.	實習	清潔服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AY4選1
8.	實習	收銀操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AY4選1
9.	實習	便當製作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AY4選1
10.	實習	顧客服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AY4選1
11.	實習	飲料調製實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AZ4選1
12.	實習	中式餐點實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AZ4選1
13.	實習	西式餐點實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AZ4選1
14.	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	AZ4選1

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	開學後前二週	宣導	由科主任向學生宣導選課內容
2	10月中旬/3月中旬	學生選課及教師提供諮詢輔導	進行入班宣導 提供1.2~1.5倍課程選修
3	9月(上學期)/2月(下學期)	正式上課	跑班上課
4	6月/1月	加退選課	於上一學期開放第二次加退選
5	每年6月	檢討	課發會進行選課檢討

### 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 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號修正之「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

### 一、113學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

國立岡山高級農工職業學校113學年度課程評鑑實施計畫

附檔資料：

## 國立岡山高級農工職業學校 113 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 111 年 11 月 21 日課程發展委員會通過  
中華民國 112 年 11 月 17 日課程發展委員會通過

### 一、 依據

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

### 二、 目的

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

### 三、 課程自我評鑑人員及分工

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

#### 四、 課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

#### 五、 課程自我評鑑實施方式

- (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：
  - 1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
  - 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具與歷程的發展及訂定。
  - 3. 必要時，邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
  - 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
  - 5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
  - 6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
  - 7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。
- (二) 教學單位實施自我檢核
  - 1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具與歷程的發展及訂定。
  - 2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具與歷程進行自我檢核：
    - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
    - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

#### 六、 課程自我評鑑流程規劃

- (一) 組成課程自我評鑑小組，擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與歷程草案。
- (二) 課程發展委員會通過課程自我評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與歷

程規劃。

- (三) 教學單位（科/學科教學研究會）與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具與歷程進行自我檢核。
- (四) 課程自我評鑑小組負責教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (五) 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，提擬各項建議與改進方案，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫。
- (六) 各行政單位與教學單位（科/學科教學研究會）及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善。

七、 課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
組成課程自我評鑑小組		●			
發展（檢視與修正）課程自我評鑑計畫		●			
發展（檢視與修正）課程自我評鑑實施內容之檢核工具與歷程規劃		●			
教學單位實施自我檢核			●	●	
依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑				●	
擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善				●	
完成課程自我評鑑報告					●
進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與執行		●	●		
課程自我評鑑結果運用之後續規劃進度與成效管考				●	

八、 課程自我評鑑結果運用

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

九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 二、111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：[111\\_120402\\_2\\_Year1\\_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

## 附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

### (一) 一般科目

表 11-2-1-1 國立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。			
議題融入	綜合職能科：人權 環境 法治 科技 能源 安全 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
交通安全標誌	認識各種交通安全號誌		4	
交通禁止標誌	認識各種交通禁止標誌		4	
交通警告標誌	認識各種交通警告標誌		8	
交通指示標誌	認識各種交通指示標誌		8	
交通警察指揮手勢	認識各種交通交通警察指揮手勢		8	
交通管理處罰條例	認識道路交通管理處罰條例		8	
交通管制規則	認識高速公路及快速公路交通管制規則		8	
交通事故處理辦法	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	
汽車乘客宣導	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	
汽車駕駛人宣導	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	
駕駛人違規處理	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。				
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 生命 法治 家庭教育 生涯規劃 多元文化				
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		1. 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。 2. 瞭解錯誤的處理方式，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		1. 了解兩性溝通的差異、原則與技巧。 2. 學會利用溝通的方式解決雙方的衝突。		8	
兩性情感與婚姻		1. 能認知到親密關係的本質及互動模式。 2. 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。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 品德 生命 法治 安全 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養			
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		1. 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	
分析社會中的性別迷思		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	
展現自我期望		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			
議題融入	綜合職能科：性別平等 生命 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 國際教育 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
勞動基準法	1. 何謂勞動權 2. 勞益動基準法與施行細則		4	
身心障礙者職業重建介紹	1. 身心障礙者職業重建、就業轉銜 2. 職業輔導評量		4	
身心障礙者職業進路	1. 庇護工場 2. 職業訓練		8	
身心障礙者支持性就業	1. 支持性就業服務 2. 定額進用		8	
身心障礙者權益保障	1. 職務再設計 2. 自力更生、創業貸款、技術士證獎勵		8	
職業安全規範	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	
職業安全辨識	1. 工作場所中安全標誌的辨識 2. 工作中消防設備的使用		8	
職業安全處理	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	
認識職業災害	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	
職業災害保障	1. 認識職業災害保險之保障對象 2. 認識職業災害保險之給付種類(包		8	

	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 Skill		
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。			
議題融入	綜合職能科：環境 海洋 科技 家庭教育 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
食品安全與衛生		1. 食品安全與衛生的重要性。 2. 食品安全的起源與發展。 3. 食品安全與衛生的基本概念。	4	
烘焙食品之原料		1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類。 2. 烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類。	8	
認識麵包		1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理。	8	
認識西點		1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	8	
認識蛋糕		1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理。 4. 蛋糕之儲存方法。	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	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物做為教材。 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。			
議題融入	綜合職能科：環境 海洋 生命 家庭教育 戶外教育			
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、安全原則及使用工具 2. 認識各類地板材質保養步驟、安全原則及使用工具	4	
門市門窗清潔		1. 認識玻璃上貼膠痕跡之清潔操作方式 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. 認識各種環境汙染 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、瞭解學生的起點行為。 二、與清潔實務課程相互配合。 三、視校內軟、硬體設備環境搭配實作。 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。			
議題融入	綜合職能科：環境 安全 防災 家庭教育 生涯規劃 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
烘焙設備的正確操作		1. 食品衛生知識的認識 2. 烘焙工作安全與消防之常識 3. 認識烘焙設備的正確操作方法	8	
烘焙工具介紹		1. 烤箱、產品框及發酵箱 2. 吐司類模型 3. 西點蛋糕類模型 4. 攪拌器具 5. 烤盤、鋼盆 6. 各式量秤 7. 擠花袋、嘴 8. 打蛋器、盒 9. 其他：刮板、刮刀、切麵刀、直尺、桿麵棍、木匙、毛刷、過篩網、量杯、量匙、包餡匙、耐熱手套等	10	
簡易麵包製作方法介紹		1. 麵包材料準備 2. 麵包發酵與成形 3. 麵包烘烤	10	
烘焙計算		1. 產品名稱說明 2. 產品數量表、配方表認識 3. 產品材料用量及配方比例的換算	10	
紅豆甜麵包		1. 紅豆麵包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	10	
布丁餡甜麵包		1. 布丁餡麵包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	10	
橄欖型餐包		1. 橄欖型餐包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	10	
麵包製作應用		1. 製作無餡小餐包 2. 製作奶酥甜麵包 3. 製作紅豆甜麵包	10	
山形白吐司		1. 山形白吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	10	

圓頂奶油吐司	1. 圓頂奶油吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	10	
圓頂葡萄乾吐司	1. 葡萄乾吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	10	
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	有，科目：基礎設備實作			
教學目標 (教學重點)	一、於模擬或真實情境中，學習門市設備實作操作技能與工作知能。 二、結合職業試探、生涯探索，了解自我性向、興趣、價值觀及優弱勢能力。 三、培養正確的門市從業概念、工作態度與職業道德。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 品德 科技 資訊			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
實習制度規範		1. 實習職場規定與行為規範 2. 實習成績考核辦法 3. 實習工作請假辦法	9	
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	9	
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	9	
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	9	
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	9	
商品分類與陳列		1. 能將屬性類似的商品排在一起 2. 能將類型相似的商品排在一起 3. 能依商品的外觀調整擺設	9	
商品陳列注意事項		1. 能處理易碎品的陳列注意事項 2. 能安全陳列商品的注意事項 3. 能處理貴重物品的陳列注意事項 4. 能處理商品堆高注意事項	9	
促銷商品的陳列		1. 能獨立顯眼區商品陳列 2. 能獨立促銷商品擺設	9	
門市商品陳列技巧		1. 能處理商品吸引顧客注意 2. 能獨立陳列讓顧客容易選購 3. 能知道排列方式讓顧客方便選取	9	
良好工作習慣		1. 能正確執行職場指導者指令 2. 依指示確實做好門市商品陳列 3. 能自我檢核工作進度並適時回報	9	
正確的職場倫理		1. 具備職場倫理與輩份倫理的觀念 2. 不任意批評與他人批評的接受 2. 展現禮貌與自省的工作態度 3. 面對並解決工作問題	9	

分享、檢討與回饋	工作速度、品質、知能、態度分享， 檢討與回饋	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.使用多元評量方式，如紙筆測驗、觀察、實際操作、問答、報告等方式評量。 2.注意學生實習之精神、出缺席表現及操作態度，施以觀察評量。 3.教師依學生個別差異，擬定IEP進行個別評量。		
教學資源	1.結合多媒體資源，提高學生學習興趣增進效果。 2.與業界合作提供實習機會，縮短學用落差。 3.評估學生能力與職業性向，結合職業探索，以散點方式安排實習。		
教學注意事項	1.將理論融入實作中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 2.職場實習安排在校外單位場域實習，行前教育十分重要，讓學生有充分的心理準備，每周實習前後需進行重點叮嚀與檢討，安全至上。 3.校方行政人員、輔導員、老師須與廠方負責人及指導員充分溝通，共同輔導學生的實習。 4.校方應召開親師雇主會議，邀請家長、雇主、老師、就業輔導人員共同參與，協助學生。 5.可融入實務範例補充說明，以投影片、光碟片及影帶等媒體作為輔助教學，提高學生學習興趣。		

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、學生以良好的服務態度及安全與衛生習慣進入相關門市進行實習。 二、進行相關門市實習，藉此熟悉門市作業流程。 三、進入相關門市實習，藉以訓練門市作業實習操作技能及應用。 四、將良好的工作安全基礎知能與習慣確實運用至職場。			
議題融入	綜合職能科：人權 品德 資訊 生涯規劃 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
實習制度		1. 實習常規的要求 2. 實習請假手續 3. 職場實習成績考核項目	8	
門市服務實習概論		1. 說明課程內容 2. 說明門市服務之基本原則 3. 說明門市服務之注意事項	8	
門市服務之衛生與安全		1. 安全標示的規定 2. 認識各式安全標示 3. 說明各項設備使用安全及注意事項 4. 說明門市環境與相關安全衛生規定	8	
門市服務之職業災害		1. 說明門市工作安全之重要性 2. 門市作業相關之職業災害	8	
門市服務之櫃台環境實習		1. 門市作業櫃台工作內容之認識 2. 門市作業櫃台內相關設備 3. 熟悉門市相關商品價錢或服務內容 4. 認識門市作業之交、接班	8	
門市服務櫃台接待技巧實習		1. 介紹門市作業櫃台之接待 2. 門市作業櫃台接待之顧客應對用語 3. 門市作業櫃台接待之顧客需求詢問技巧與處理方式	8	
門市服務櫃台處理應對實習		1. 門市作業櫃台接待之顧客售後服務與處理方式 2. 門市作業櫃台接待之面對顧客訴求應有態度與處理方式	8	
門市服務之消費方式實習		1. 介紹門市服務消費方式的種類 2. 說明門市服務消費安全	8	
門市服務之購物作業實習		1. 門市服務之購物作業 2. 門市服務之線上購物領取作業	8	
門市服務之寄物作業實習		1. 門市服務之寄物作業 2. 門市服務之寄貨資料填報 3. 門市服務之寄貨資料彙整	8	
門市服務之商品補貨陳列實習		1. 門市服務之商品種類與儲存方式 2. 門市服務之商品補貨及陳列方式	8	

門市服務之商品卸貨報廢實習	1. 門市服務之商品檢核與卸貨儲存 2. 門市服務之過期商品處理方式與報廢程序	8	
門市服務之倉庫盤點實習	1. 門市服務之倉庫物品擺放方式 2. 介紹門市服務之盤點種類及注意事項 3. 門市服務之盤點單填寫方式 4. 針對問題商品的處理方式	8	
門市服務之櫃台清潔工作實習	1. 門市服務櫃台之清潔區域與項目 2. 門市服務櫃台之清潔用品及工具選用 3. 門市服務櫃台之海報張貼清除作業	8	
門市服務之顧客動線安排實習	1. 門市服務櫃台之顧客動線清除作業 2. 門市作業商品貨架之清除作業	8	
良好工作習慣	1. 能正確執行職場指導者指令 2. 依指示確實做好門市商品陳列 3. 能自我檢核工作進度並適時回報	8	
正確的職場倫理	1. 具備職場倫理與輩份倫理的觀念 2. 不任意批評與他人批評的接受 2. 展現禮貌與自省的工作態度 3. 面對並解決工作問題	8	
分享、檢討與回饋	工作速度、品質、知能、態度分享， 檢討與回饋	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如採實作、觀察、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2. 注意學生實習之精神、出席表現及操作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，擬定IEP，進行個別評量。		
教學資源	1. 結合多媒體資源，提高學生習興趣增進效果。 2. 與業界合作提供實習機會，縮短學用落差。 3. 評估學生能力與職業性向，結合職業探索，以散點方式安排實習。		
教學注意事項	1. 將理論融入於實作中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 2. 職場實習安排在校外單位場域實習，行前教育十分重要，讓學生有充分的心理準備，每週實習前、後皆需進行重點叮嚀與檢討，安全至上。 3. 校方行政人員、輔導員、老師需與廠方負責人及指導員充分溝通，共同輔導學生的實習。 4. 校方應召開親師雇主會議，邀請家長、雇主、老師、就業輔導人員共同參與，協助學生順利轉銜。 5. 可融入實務範例補充說明，以投影片、光碟片及影帶等媒體作為輔助教學，提高學生學習興趣。		

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	有，科目：服務導論、基礎清潔實務、基礎清潔實作、食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	1.能自行說明餐飲服務職場各項設備、器具及備品、並依示範方式清潔維護設施 2.能獨立且安全清潔並處理食材 3.保持良好工作態度 4.以穩定就業為目標，落實實習就業精神			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 品德 生命 多元文化 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
實習制度規範		1. 實習職場規定與行為規範 2. 實習成績考核辦法 3. 實習工作請假辦法	8	
實習環境認識		1. 實習地點及人員認識 2. 了解職場實習角色與工作內容 3. 認識實習所屬部門、名稱與屬性 4. 餐飲內場環境、設備、器具的認識、維護與使用	8	
餐飲前場(用餐)工作區域及相關用品清潔		1. 櫃檯區清潔步驟 2. 顧客用餐區清潔步驟 3. 能教導後輩或顧客安全使用餐桌餐椅 4. 安全使用清潔手推車方法	8	
餐飲後場(廚房)工作區域及相關用品清潔		1. 洗滌區清潔相關用品認識 2. 食材處理區清潔相關用品認識 3. 爐具區清潔相關用品認識 4. 食材保存區清潔相關用品認識	8	
外場環境清潔		1. 地面清潔步驟與方法 2. 店外清潔步驟與方法 3. 桌椅清潔步驟與方法 4. 洗手間清潔步驟與方法	8	
內場環境清潔		1. 門窗清潔步驟與方法 2. 廚房工作區清潔步驟與方法 3. 其他設備清潔步驟與方法 4. 落實安全工作技巧	8	
小型餐具收拾清潔		1. 杯皿、碗盤、筷、叉、匙、特殊餐具分類方法 2. 清洗餐具方式	8	
大型餐具收拾清潔		1. 安全使用清潔手推車方法 2. 分類廚餘及一般垃圾步驟與方法 3. 安全操作使用洗碗機步驟與方法(若職場有此設備) 4. 安全使用洗碗機…等輔助工具	8	
餐具保養		1. 正確且快速分類歸位各式餐具步驟與方法	8	

	2. 擦拭並檢視各式餐具方法 3. 正確貯放各式餐具方法		
食材清潔	1. 清潔各式蔬果步驟與方法 2. 清潔各式肉品步驟與方法 3. 清潔各式海鮮步驟與方法	8	
食材處理	1. 安全切削各式蔬果方法 2. 安全切削各式肉品切割方式 3. 安全切削各式海鮮切割方式	8	
食材保存	1. 各式蔬果的保存步驟與方法 2. 各式肉品的保存步驟與方法 3. 各式海鮮的保存步驟與方法	8	
庫存食材清點	1. 清點冰箱食材庫存步驟與方法 2. 清點乾貨食材庫存步驟與方法 3. 能適時回報食材庫存數量方法	8	
良好工作習慣	1. 能正確執行職場指導者指令 2. 依指示確實做好餐飲服務 3. 能自我檢核工作進度並適時回報	8	
分享與同事應對方式	1. 分享回應得體方式 2. 分享感謝得體方式 3. 分享尋求協助得體方式 4. 分享請教得體方式	8	
分享與顧客應對方式	1. 分享招待客人得體方式 2. 分享回應顧客得體方式 3. 分享面對抱怨得體方式	8	
正確的職場倫理	1. 具備職場倫理與輩份倫理的觀念 2. 不任意批評與他人批評的接受 2. 展現禮貌與自省的工作態度 3. 面對並解決工作問題	8	
檢討與回饋	工作速度、品質、知能、態度分享， 檢討與回饋	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 設計觀察記錄評量單。 2. 可運用職場實習檢核表。 3. 多以合作學習方式，多鼓勵學生。		
教學資源	1. 參考各種餐飲服務相關圖片影片。 2. 相關教學網站及媒體。 3. 請家長配合讓學生在家練習實作。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 參考餐旅服務教科用書。 2. 依教學需要自編講義。 3. 編選盡量與大多數職場相近之教材。(二)教學方法 1. 餐飲職場經常需操作刀具、電器、熱水等，需加強操作之安全習慣 2. 多示範，多給學生操作機會。		

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			
議題融入	綜合職能科：環境 海洋 能源 安全 防災 多元文化 國際教育			
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	8	
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	8	
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	8	
紅豆甜麵包變化型		1. 紅豆甜麵包變化型練習	8	
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	10	
紅豆甜麵包及圓頂奶油土司		製作複習練習	10	
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型 4. 橄欖型餐包、圓頂奶油土司的烘烤	10	
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型 4. 橄欖型餐包、葡萄乾土司的烘烤	10	
奶酥甜麵包、葡萄乾土司		1. 奶酥甜麵包、葡萄乾土司的材料 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	10	

	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	10	
布丁甜麵包、山型土司	1. 布丁甜麵包、山型土司製作的材料 2. 布丁甜麵包、山型土司製作的配方 3. 布丁甜麵包、山型土司製作的發酵與成形 4. 布丁甜麵包、山型土司製作的烘烤	10	
合 計		108	
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	有，科目：門市清潔，基礎清潔實務，基礎清潔實作			
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清潔實作之專業技術。			
議題融入	綜合職能科：生命 閱讀素養 戶外教育 國際教育 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
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. 門市清潔實作作品選擇與主題選定原則 2. 預期目的方法及成果 4. 門市清潔相關資料收集管道與技巧 5. 簡易企劃書的撰寫	4	
門市清潔實作工作環境分析		1. 門市清潔的工作內容 2. 門市清潔的人事組織 3. 門市清潔的環境配置 4. 門市清潔的應徵條件與方式	4	
門市清潔實作工作內涵分析		1. 門市清潔工作項目的介紹 2. 門市清潔工作流程步驟 3. 門市清潔工作技能分析 4. 門市清潔工作態度分析	4	
門市清潔實作類專題的流程規劃		1. 小組依門市清潔作業流程規劃 2. 門市清潔操作主題之規劃內容進行工作分配	4	
門市清潔實作類專題的成果準備		1. 討論門市清潔之成果發表內容及成品。 2. 進行相關成果發表準備工作。 3. 製作個人學習檔案及實作成果展覽	8	
成果發表的執行 與檢討		1. 設計與門市清潔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及相關資材設備運用			
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，善用各種設備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	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。			
議題融入	綜合職能科：人權 安全 防災 家庭教育 多元文化 閱讀素養			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
各種烹飪設備的正確操作	1. 衛生知識的認識 2. 廚房工作安全與消防之常識 3. 認識各種烹飪設備的正確操作方法		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		8	

	3. 熟練各式刀法 4. 熟練不同食材的切割法		
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	1. 各種烹調技法的選擇	8	
烹調法的應用	1. 煮、炒、煎 2. 悶、燒、燉、煨 3. 炸、扣、扒、爆 4. 燴、羹、溜 5. 焗、烤、煊 6. 其他烹調技巧	10	
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	8	
盤飾衛生與安全	1. 盤飾切割與衛生安全	10	
半成品熟成技術	1. 認識半成品 2. 各種半成品熟成技術	10	
半成品熟成技術演練	1. 炸、加熱、水煮、烘烤、微波	10	
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 11-2-3-8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	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。			
議題融入	綜合職能科：環境 海洋 能源 安全 防災 多元文化 閱讀素養 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
麵包原理認識		發酵原理與麵包製程認識	8	
甜麵糰		甜麵糰製作	8	
鹹麵糰		鹹麵糰製作	8	
麵包製作流程說明		麵包製作（甜麵包、餐包、吐司）	8	
獨立麵糰製作		1. 甜麵糰製作 2. 鹹麵糰製作	8	
獨立麵包製作		麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)	8	
麵團拌打實作		麵團拌打實作	8	
麵包流程應用		熟稔麵包製作流程	8	
判讀麵包發酵		判斷麵包發酵是否成功與原因	8	
造型麵包介紹		麵包造型與變化	8	
造型麵包流程應用		不同造型麵包製作流程	8	
蛋糕膨脹原理與製程認識		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	
乳沫類蛋糕		1. 乳沫類蛋糕製作 2. 麵糊類蛋糕製作	8	
戚風蛋糕		1. 乳沫類蛋糕製作 2. 戚風蛋糕製作	8	
夾層蛋糕		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	
蛋糕裝飾實作		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 6. 薄脆瓦片餅乾製作 7. 洋菜粉與凝凍材料認識	8	

	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 11-2-3-9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	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。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 生命 資訊 防災 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 國際教育 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
基本職場禮儀		禮貌用語的職場應用	6	
基本職場環境維護		個人及環境整潔與維護	6	
職場接待禮儀規範		迎賓禮儀規範	6	
職場接待服務安排		確認與安排服務	6	
職場接奉茶應用		奉茶	6	
路線引導服務		動線引導服務	6	
電梯引導服務		電梯引導與服務原則	6	
樓梯手扶梯引導服務		1. 手扶梯引導與服務原則 2. 樓梯引導與服務原則	6	
電話接打技巧		1. 接聽電話服務 2. 撥打電話服務	6	
電話轉接技巧		轉接電話服務	6	
電話留言技巧		電話留言與紀錄	6	
顧客反應行為應對		顧客的行為反應	10	
顧客反應話術應對		顧客互動的基本話術與應對方式	10	
商品銷售		商品與服務的促銷方式	6	
商品服務		商品與服務行銷話術	6	
商品特色銷售技巧		商品或服務特色說明	10	
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 11-2-3-10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	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			
議題融入	綜合職能科：環境 海洋 安全 防災 家庭教育 生涯規劃			
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	
玻璃門窗清潔步驟說明	1. 玻璃清潔的操作步驟 2. 玻璃刮刀的操作方式		6	
玻璃門窗清潔操作應用	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	
汙垢處理	1. 汙垢的類型 2. 汙垢去除的操作步驟		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		6	



	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		
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 11-2-3-11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	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			
議題融入	綜合職能科：環境 海洋 能源 安全 防災 家庭教育 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	
簡易除蒂技巧		在人員指導下能用刀具做簡易除蒂的動作	12	
簡易肉塊切片技巧		在人員指導下能用刀具做簡易肉塊切片的動作	12	
簡易醃製蔬菜、肉類技巧		在人員指導下能用工具做簡易醃製蔬菜、肉類的動作	12	
簡易汆燙、油炸技巧		能在人員指導下將食材做簡易汆燙、油炸	12	
獨立汆燙、油炸操作運用		能在人員指導下將食材做完整的汆燙、油炸	12	
便當包裝技巧		能依照便當樣式將適量的蔬菜夾入便當盒	12	
便當包裝應用		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 11-2-3-12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	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			
議題融入	綜合職能科：人權 品德 法治 科技 資訊			
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	10	
收銀機應用流程		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	
收銀機操作手冊對照		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	
協助完成結帳作業		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	
獨立完成結帳作業		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	10	
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	10	
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	10	
收銀禮儀話術		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)	10	
收銀禮儀實務練習		1. 能完整完成收銀櫃台結帳等工作 2. 能和收銀顧客有良好互動並完成收銀動作	10	
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 11-2-3-13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	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。			
議題融入	綜合職能科：人權 環境 生命 科技 資訊 能源 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
門市設備與安全作業	1. 基礎設備種類、規格與管理。 2. 使用設備之安全標準作業。 3. 保養設備之安全標準作業。 4. 維修設備之安全標準作業。 5. 緊急狀況的應變處理方式。 6. 報修處理原則和方式。 7. 基礎設備使用、保養、維修和報修。		10	
認識門市事務機器設備	1. 事務機器設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換與補充 3. 基礎故障排除		10	
認識門市燈光設備	1. 門市基本設備-門市燈光設備		10	
認識門市空調設備	1. 門市基本設備-門市空調設備		10	
認識門市冷藏設備	1. 門市基本設備-冷藏設備 2. 冷藏空調設備的介紹與安全注意事項		10	
認識門市冷凍設備	1. 設備的種類與開關方式 2. 冷凍空調設備的介紹與安全注意事項		10	
認識門市烹煮設備	1. 門市基本設備-烹煮設備、熱狗機、關東煮機		10	
認識門市金融設備	1. 門市基本設備-提款機、ATM機 2. 門市基本設備-IBON機		10	
認識門市貨架設備	1. 門市基本設備-書報架、禮品架 2. 門市基本設備-常溫貨架		10	
認識門市硬體設備	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		10	
水電及緊急安全設備	1. 水電及緊急安全設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換		8	
設備清潔實作	1. 依正確的操作流程完成設備清潔事項		8	

故障排除及報修	1. 基本故障因素排除 2. 了解報修流程	8	
簡易設備操作	1. 依正確步驟或手冊操作門市相關設備	10	
門市基本設備操作實作	1. 門市整體相關設備實作實習練習	10	
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 11-2-3-14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	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			
議題融入	綜合職能科：環境 海洋 資訊 能源 安全 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
飲料調製緒論		1. 飲料調製的定義介紹。 2. 飲料調製工作性質。 3. 飲料調製的職場現況。	8	
認識飲調設備及器具		1. 飲料調製設備的介紹。 2. 飲料調製器具的介紹。 3. 飲料調製器具材質、特性及保養。	8	
飲料分類介紹		1. 飲料分類介紹 2. 市售飲料介紹	8	
新鮮果汁之認識		1. 果汁調製材料及方法	10	
新鮮果汁之調製		1. 瞭解製作果汁之注意事項	10	
咖啡沖泡製作		1. 咖啡沖泡的方法 2. 熱咖啡調製	10	
花式咖啡製作		1. 冰咖啡調製 2. 花式咖啡調製	10	
特調熱茶調製		1. 茶的分類 2. 熱茶的調製	10	
特調冰茶調製		1. 冰茶的調製	10	
花草茶介紹及調製		1. 花草茶介紹及調製	10	
泡沫奶茶類調製		1. 泡沫奶茶調製 2. 泡沫奶茶添加珍珠調製	10	
添加物茶類調製		1. 珍珠奶茶調製 2. 奶茶添加果粒調製	10	
茶類調製綜合應用		1. 各式茶飲調製實作	10	
茶包烹煮實作		1. 各式茶包烹煮方式 2. 各式茶飲添加糖、冰塊實作練習	10	
飲料調製實作		1. 依飲料種類選用適當工具 2. 能掌握衛生安全原則 3. 能獨立完成飲料的調製	10	
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
--------	--------------------------------

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	商品包裝實習		
	英文名稱	Commodity packaging 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			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、基礎設備實作			
教學目標 (教學重點)	一、以代工品工作活動為導向，串聯組裝基本技能，強化學生從業相關工作知能 二、建立依工作流程獨立完成整套工作（商品組裝、包裝、裝箱等）之能力 三、加強職業技能的實作，培養組裝專業素養與認真敬業之工作態度			
議題融入	綜合職能科：人權 品德 資訊 能源 安全 多元文化 閱讀素養			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
包裝概論		1. 工作類型、環境與組裝設備 2. 包裝組裝工具與材料	8	
衛生與安全		1. 安全標示的規定。 2. 認識各式安全標示。 3. 說明各項物品使用安全及注意事項。	8	
包裝袋基本技能		1. 基本操作能力複習 2. 各類包裝袋的使用	10	
包裝盒基本技能		1. 基本操作能力複習 2. 各式包裝盒的使用	10	
捆裝技能		1. 學習各項組裝技能，如：捆紮物品技能、文件組裝技能。	8	
組裝技能		1. 學習各項組裝技能，如：各類物品組裝技能。	8	
點數分類技能		1. 點數技能的練習 2. 篩選分類技能的練習 3. 配對排列技能的練習 4. 摺疊技能的練習	8	
黏貼組裝技能		1. 黏貼技能的練習 2. 捆紮物品技能的練習 3. 文件組裝技能的練習 4. 物品組裝技能的練習	8	
生活日用品擺設注意事項		1. 生活日用品種類介紹 2. 整理日用生活日用品的注意事項 3. 各類日用生活日用品的擺設與陳列方式	8	
生活日用品包裝整理		各類日用生活日用品的包裝與整理	8	
生活五金工具擺設注意事項		1. 生活五金用品的種類 2. 整理生活五金用品的注意事項 3. 各類生活五金用品擺設與陳列方式	8	
生活五金工具包裝檢驗		五金類產品包裝與檢驗	8	
衣物類產品整理注意事項		1. 衣物類產品的種類 2. 整理衣物類產品的注意事項	8	



家務封口類產品運用	1. 衣物類產品包裝與檢驗 2. 產品包裝後整理與運送	8	
家務封口類產品檢核	1. 封口類工具的使用 2. 封口類產品組裝	8	
各式組裝技巧綜合應用	綜合利用各類包裝技巧將職場之各類產品進行包裝訓練。	10	
獨立組裝物料準備與應用	能依據產品的需求，準備所需的物料，並且確實組裝到位。	10	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 宜兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。 3. 評量內容宜與職場的工作標準一致。		
教學資源	1. 參考工具書。 2. 一般用書。 3. 期刊雜誌。 4. 包裝服務業之相關專業人力資源。 5. 搭配校外實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。		
教學注意事項	1. 配合服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以激發其學習興趣，並逐漸類化到實際職場的練習與操作。 3. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及練習。 4. 蒐集職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。		

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	門市麵包實作		
	英文名稱	Bakery bread making		
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	有，科目：門市烘焙、烘焙實務			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解常見麵包的種類。(二)了解麵包製作的原料、器具設備及作業流程。(三)能操作烘焙丙級術科麵包類各項製作技巧。(四)具備麵包製備正確的工作態度、從業概念、職業道德及衛生安全。			
議題融入	綜合職能科：環境 海洋 資訊 能源 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
門市麵包概論		麵包的定義及種類	8	
門市麵包器具說明		麵包製作器具及設備	8	
門市麵包烘焙計算		烘焙計算	8	
門市麵包衛生及安全		1. 烘焙衛生及安全 2. 工廠安全衛生	8	
麵包製作材料		麵包製作的主材料及副材料	8	
麵包製作材料特性		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	
麵包製作方法		常見之麵包製作方法	8	
麵包製作原理與基本操作		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	
麵包製作整型與焙烤技能		1. 麵包麵糰的基本整型技能操作 2. 麵包焙烤之技巧	8	
橄欖型餐包		橄欖型餐包的製作	8	
奶油捲餐包		奶油捲餐包的製作	8	
沙拉餐包		沙拉餐包的製作	8	
漢堡麵包		漢堡麵包的製作	8	
奶油土司		奶油土司的製作	8	
山型白土司		山型白土司的製作	8	
有餡吐司實作		葡萄乾土司的製作 蜜紅豆土司的製作	8	
紅豆甜麵包		紅豆甜麵包的製作	8	
甜麵包製作		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。
--------	--

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)