

備查日期：中華民國109年02月18日

備查文號：臺教授國字第1090015173號函核定

高級中等學校課程計畫書
國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校
學校代碼：190406

技術型服務群
課程計畫書

興大附農



109學年度入學學生適用

中華民國 109 年 02 月 18 日

高級中等學校課程計畫
國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校
學校代碼：190406

技術型課程計畫書

本校108年11月22日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____



(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年2月20日

目錄

●學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	2
一、班級數、學生數一覽表	2
二、核定科班一覽表	3
參、學校願景與學生圖像	4
一、學校願景	4
二、學生圖像	5
肆、課程發展組織要點	6
伍、課程發展與規劃	9
一、一般科目教學重點	9
二、群科教育目標與專業能力	14
三、群科課程規劃	15
四、科課程地圖	16
陸、群科課程表	17
一、教學科目與學分(節)數表	17
二、課程架構表	19
三、科目開設一覽表	20
柒、團體活動時間規劃	22
捌、彈性學習時間實施規劃表	23
一、彈性學習時間實施相關規定	23
二、學生自主學習實施規範	24
三、彈性學習時間實施規劃表	25
玖、學生選課規劃與輔導	28
一、校訂選修課程規劃	28
二、選課輔導流程規劃	29
三、選課輔導措施	29
附件二：校訂科目教學大綱	30

學校基本資料表

學校校名	國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:生物產業機電科 2. 土木與建築群:土木科 3. 農業群:農場經營科；園藝科；森林科；畜產保健科 4. 食品群:食品加工科 5. 家政群:幼兒保育科 6. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科		
	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. 農業群:農場經營科；園藝科 2. 食品群:食品加工科 3. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科			
實用技能學程(日)	1. 農業群:園藝技術科 2. 食品群:烘焙食品科 3. 餐旅群:觀光事務科；餐飲技術科			
實用技能學程(夜)	1. 食品群:烘焙食品科 2. 餐旅群:餐飲技術科			
特殊教育及特殊類型	1. 體育班 2. 綜合職能科 3. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處教學組	電 話	04-2281-0010#201
	職 稱	教學組長		
	姓 名	王貴玲	傳 真	04-2280-5101
	E-mail	tcavs201@gms.tcavs.tc.edu.tw		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	體育班	1	21	1	24	1	27	3	72
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	33	1	35	1	38	3	106
	土木與建築群	土木科	1	37	1	33	1	38	3	108
	農業群	農場經營科	2	72	2	68	2	72	6	212
		園藝科	2	67	2	77	2	69	6	213
		森林科	1	34	1	37	1	39	3	110
		畜產保健科	1	39	1	39	1	38	3	116
	食品群	食品加工科	2	73	2	72	2	75	6	220
	家政群	幼兒保育科	1	33	1	30	1	34	3	97
	餐旅群	觀光事業科	1	34	1	33	1	35	3	102
		餐飲管理科	2	70	2	67	2	78	6	215
	服務群	綜合職能科	2	28	0	0	0	0	2	28
其他	綜合職能科	0	0	2	27	2	29	4	56	
進修部	農業群	農場經營科	1	14	1	15	1	9	3	38
		園藝科	1	14	1	13	1	14	3	41
	食品群	食品加工科	0	0	0	0	1	14	1	14
	餐旅群	觀光事業科	1	16	1	17	1	15	3	48
		餐飲管理科	1	31	1	22	2	23	4	76
實用技能學程(日)	農業群	園藝技術科	1	28	1	31	1	30	3	89
	食品群	烘焙食品科	1	31	1	33	1	33	3	97
	餐旅群	觀光事務科	1	32	1	30	1	26	3	88
		餐飲技術科	1	30	1	31	1	31	3	92
實用技能學程(夜)	食品群	烘焙食品科	1	23	0	0	0	0	1	23
	餐旅群	餐飲技術科	0	0	1	12	1	18	2	30

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	體育班	1	30
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	35
	土木與建築群	土木科	1	35
	農業群	農場經營科	2	35
		園藝科	2	35
		森林科	1	35
		畜產保健科	1	35
	家政群	幼兒保育科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
餐飲管理科		2	35	
進修部	農業群	農場經營科	1	40
		園藝科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	1	40
		餐飲管理科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

以四葉風扇來代表「適性學習、品格優先、自我表達、活力創新」的附農人，在人生道路上，風扇轉動，御風前行。

(一) 學校願景型塑之蘊含：

1. 適性學習：期望學生具有個人學習的狀態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，來符合學習者的個人化需求的學習的能力。

2. 品格教育：期望學生具有品格的培養、社會關懷、多元社會尊重包容、職業道德養成、生活技能的能力。

3. 自我表達：期望學生具有將自己的思想、情感、想法，用語言、文字、圖形、表情和動作等清晰明確地表達出來，並善於讓他人理解、體會和掌握的能力。

4. 活力創新：期望學生具有創新、講求進取的精神，改被動為主動、改守舊為創新，能契合知識經濟時代的發展的能力。



二、學生圖像

學習力

是適性學習的一種核心能力，包括知識質與量，更重要的是知識增加、學習成果的創新以及將知識轉化應用的能力。

本校訂定學習力的基本核心能力—優質學習、卓越技能、適性發展、終身學習。

品格力

是品格教育的本質能力，可經由教育的訓練，以培養良好的品格。

本校訂定品格力的基本核心能力—誠實勤儉、品格優先、人文關懷、尊重包容。

表達力

是自我表達一種核心能力，以通曉所用的語言、文字，熟練運用提高自我表達能力。

本校訂定表達力的基本核心能力—樂觀自信、展現自我、溝通無礙、提升競爭。

執行力

是活力創新的一種核心能力，要有深厚的核心能力為基礎才能成功創新。

本校訂定執行力的基本核心能力—活力創新、團隊合作、前瞻規劃、接軌國際。



肆、課程發展組織要點

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校課程發展委員會組織要點
106年6月30日校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員35人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由教務主任、學務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、實用技能組長及進修部教學組長擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數理科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計5人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群(特教組長)、體育班召集人(體育組長)擔任之，共計2人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一) 各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行2次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

108 學年度課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
召集人	校長	蔡孟峰	數學	數學
行政代表	教務主任	張文澤	土木	土木
	學務主任	楊育仁	體育	體育
	實習主任	劉惠瑜	餐飲管理	餐飲管理
	輔導主任	鄭淑君	輔導	輔導
	進修部主任	黃珮玲	園藝	園藝
	圖書館主任	邱靖惠	國文	國文
	教學組長	王貴玲	數學	數學
	特教組長	郭美辰	綜合職能	綜合職能
	體育組長	賴翊璋	體育	體育
	實用技能組長	陳佳奴	餐飲管理	餐飲管理
進修部教學組長	陳麗名	觀光事業	觀光事業	
教師代表	農場經營科主任	紀柏任	農場經營	農場經營
	園藝科主任	荊樹英	園藝	園藝
	森林科主任	林淑華	森林	森林
	畜產保健科主任	劉玉芳	畜產保健	畜產保健
	生物產業機電科主任	李聲謙	生物產業機電	生物產業機電
	食品加工科主任	邱紫怡	食品加工	食品加工
	土木科主任	詹宗麟	土木	土木
	觀光事業科主任	尤二巧	觀光事業	觀光事業
	餐飲管理科主任	林伶蓉	餐飲管理	餐飲管理
	幼兒保育科主任	張雅玲	幼兒保育	幼兒保育
	國文科召集人	吳立文	國文	國文
	英文科召集人	沈月梅	英文	英文
	數理科召集人	陳銘彰	數學	數學
社會科召集人	陳曷麟	公民	公民	
生活與藝術科召集人	蕭雍勳	美術	美術	
家長代表	家長代表	張添福		
教師會代表	教師會代表	謝思怡	森林	森林
專家學者	專家學者	鄭勝文		
產業代表	佳興農業資材行董事長	蔡文榕		
年級 導師代表	一年級	李雲翔	國文	國文
	二年級	張筱芸	英文	英文
	三年級	黃雅玲	農場經營	農場經營
學生代表	學生會會長	蔡俊奕	森林科二年級甲班 34 號	

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。</p> <p>二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。</p> <p>三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。</p> <p>四、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。</p> <p>五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。</p>	<p>1. 應用多元、彈性的教學法，讓學生對文字聲情之美產生興趣，培養閱讀成為終身的喜好與良好習慣。</p> <p>2. 協助學生藉由閱讀古今中外典籍，傳承文化思想與生命價值，並建立正確的人生態度與價值觀。</p> <p>3. 引導學生靈活運用語文，使學生能適切自我表達與人良性溝通，並建立合作精神。</p> <p>4. 強化語言練習，增進學生聽、說、讀、寫能力，能為工作所需及生活所用。</p> <p>5. 教學中鼓勵學生探索生活環境與國際事務，提升思辨能力與當代課題的解決策略。</p> <p>6. 透過國語文的學習，了解、欣賞、包容不同族群的文化，順應時代脈動，立足本土，放眼國際。</p>	●	○	○	
	英語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。</p> <p>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。</p> <p>四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。</p> <p>五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。</p>	<p>1. 複習基本拼音技巧(如:KK音標或自然發音法)，並從日常生活中選材，教授常用英文字詞、用語、句型與對話。</p> <p>2. 教授英文文法及重要句型，以增強學生閱讀能力，及基本寫作能力。</p> <p>3. 訓練學生能流暢朗讀例句、文章或練習會話、做角色扮演，並運用於日常對話或收發英文簡訊等。</p> <p>4. 指導學生使用學校網站的數位學習(含校內及校外)線上英文教學資源，並可做學習評量，或介紹VoiceTube等英文學習網站。引導學生自主學習。</p> <p>5. 順應時節，教授各國或各族群節慶相關文章、歌曲或影片，學習英文的同時，增加對不同文化及價值觀的了解和包容。</p> <p>6. 引導學生透過英文媒體網站(如:PTS、CNN、BBC等)，了解國內、外時事或熱門議題，提升國際公民意識，並用英文進行簡單的分組討論，及意見交換等。</p>	●	○	●	
數學領域	數學(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、提供所有學生數學學習習公平受教與學會數學的機會。</p> <p>二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。</p> <p>三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。</p>	<p>1. 引導學生理解及掌握數學基本概念和計算技巧。</p> <p>2. 培養學生運用數字、符號、公式及其他數學內容的能力，並提升學生的數字感、符號感、空間感及度量感。</p> <p>3. 發展學生批判思考、創意、構思、探究及數學推理、用數學表達的能力。</p> <p>4. 培養學生利用數學來解決日常生活問題、數學問題、及其他有關學科問題的能力。</p> <p>5. 配合專業科目所需之指數與對數、排列組合、機率、統計，加強學生的概念與熟練度。</p>	●		○	○
	數學(B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、提供所有學生數學學習習公平受教與學會數學的機會。</p> <p>二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。</p> <p>三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。</p>	<p>1. 引導學生理解及掌握數學基本概念和計算技巧。</p> <p>2. 培養學生運用數字、符號、公式及其他數學內容的能力，並提升學生的數字感、符號感、空間感及度量感。</p> <p>3. 發展學生批判思考、創意、構思、探究及數學推理、用數學表達的能力。</p> <p>4. 培養學生利用數學來解決日常生活問題、數學問題、及其他有關學科問題的能力。</p> <p>5. 配合專業科目所需之指數與對數、排列組合、機率、統計，加強學生的概念與熟練度。</p>	●		○	○
	數學(C)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、提供所有學生數學學習習公平受教與學會數學的機會。</p> <p>二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。</p> <p>三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。</p> <p>四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。</p>	<p>1. 引導學生理解及掌握數學基本概念和計算技巧。</p> <p>2. 培養學生運用數字、符號、公式及其他數學內容的能力，並提升學生的數字感、符號感、空間感及度量感。</p> <p>3. 發展學生批判思考、創意、構思、探究及數學推理、用數學表達的能力。</p> <p>4. 培養學生利用數學來解決日常生活問題、數學問題、及其他有關學科問題的能力。</p> <p>5. 配合專業科目所需之三角函數、向量、複數，加強學生的概念與熟練度。</p>	●		○	○
社會	歷史	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域</p>	<p>1. 協助學生具備歷史知識的深度與廣度，培養同學的通識涵養。</p>	●			●

領域	<p>知識的探究與理解能力。</p> <p>二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。</p> <p>三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>五、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。</p> <p>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。</p>	<p>2. 引導學生關心國內外事務，與其他相關學科配合，培養學生宏觀視野。</p> <p>3. 訓練學生蒐集、研讀、判斷資料的自主學習能力。</p> <p>4. 訓練學生歷史思考的能力，能進行自主性思考。</p> <p>5. 以小組座談或發表的方式，培養學生溝通、陳述、團隊合作等能力。</p> <p>6. 融合時事及重要議題，使學生具備關懷社會及統整分析的能力。</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>
地理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、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。</p> <p>二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。</p> <p>三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>五、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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 培養學生蒐集資料，與自主思考、邏輯判斷的能力。</p> <p>2. 認識地理資訊系統，學習資料的解讀與應用。</p> <p>3. 鼓勵學生探索與觀察各種地理現象與議題，能提出看法與解決策略。</p> <p>4. 能了解並尊重世界各種文化的多元性，並欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。</p> <p>5. 課程結合地理時事與環境災害等議題，使學生發展跨領域學習與統整的能力。</p> <p>6. 連結地理視野與環境變遷的概念，具備對周遭環境的關懷意識。</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>
公民與社會	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、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。</p> <p>二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。</p> <p>三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>五、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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 引導學生探索自己，發展潛能，建立良好人際關係。</p> <p>2. 幫助學生了解多元文化的理念與現象，使能建立國際觀，以適應多元文化生活。</p> <p>3. 透過課堂活動設計，讓學生明瞭政治的運作過程與知識，並培養學生的群性，以建立社會共同體。</p> <p>4. 教導學生能善用各種資訊蒐集工具，以能蒐集、處理、分析各種資訊，並培養終身學習的態度與能力。</p> <p>5. 融合歷史與比較文化思想，以及多媒體教學，幫助學生建立法治思想及民主審議態度。</p> <p>6. 透過經濟知識的學習，引導學生適應未來經濟生活，並擁有生活的選擇能力。</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>
自然科學領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，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。</p>	<p>1. 了解物理基本史，認識科學方法，培養科學興趣。</p> <p>2. 了解運動與力的關係。</p> <p>3. 物理於生活中的應用結合。</p> <p>4. 了解能量如何轉換，病如何開發新能源與有效節約能源。</p> <p>5. 了解光的反射折射現象，並充實光與生活的知識。</p> <p>6. 了解電與磁的基本原理，並學習家庭用電的安全。</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>
物理(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，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。</p>	<p>1. 了解運動與力的關係，並應用於機械土木等等力學應用上。</p> <p>2. 了解天氣氣候與物理之間的關係，並應用白努力定律。</p> <p>3. 了解波動的特性，駐波、光的反射折射現象，並充實光與生活的知識。</p> <p>4. 了解電與磁的基本原理，渦電流與發電機、變壓器。並學習家庭用電的安全。</p> <p>5. 最新物理量子力學的介紹，還有奈米科技等等的應用。</p> <p>6. 物理學與其他基礎科學的關係，並應用於生活中。</p>	<p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>
物理(B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解</p>	<p>1. 引導學生關心科學發展最新動態，善用3C產品，更新資訊，了解最新科學議題與學習科學新知。</p> <p>2. 引導學生養成正確的科學態度及判斷思考能力，進而養成主動</p>	<p>●</p> <p>●</p>
化學(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解</p>	<p>1. 引導學生關心科學發展最新動態，善用3C產品，更新資訊，了解最新科學議題與學習科學新知。</p> <p>2. 引導學生養成正確的科學態度及判斷思考能力，進而養成主動</p>	<p>●</p> <p>●</p>

	<p>並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，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。</p>	<p>學習化學相關新知的習慣並樂於分享。</p>					
		<p>3、引導學生認識全球環境汙染問題、氣候變遷所帶來的衝擊及海洋汙染議題，認識綠色化學及綠色消費的觀念，促進人類的永續發展。</p>	●	●	○	●	
		<p>4、能察覺生活中遇到問題，並以科學方法著手設計動手做實驗驗證所學習到的化學知識。</p>	●	○	●	●	
		<p>5、能具備化學知識融入生活中用以解釋生活中的迷思，進而提升個人健康及生活品質，並具備推廣珍惜生活環境及愛護地球的使命。</p>	●	●	●	●	
化學 (B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，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。</p>	<p>1、引導學生關心科學發展最新動態，善用3C產品，更新資訊，了解最新科學議題與學習科學新知。</p>	●	●	○	○	
		<p>2、引導學生養成正確的科學態度及判斷思考能力，進而養成主動學習化學相關新知的習慣並樂於分享。</p>	●	○	●	○	
		<p>3、具備蒐集資料、統整及分析能力，進而具有邏輯思考以解決問題的能力。</p>	●	○	○	●	
		<p>4、能將所學的化學知識與自己所就讀的相關科系結合並應用。</p>	●	○	●	●	
		<p>5、引導學生認識全球環境汙染問題、氣候變遷所帶來的衝擊及海洋汙染議題，認識綠色化學及綠色消費的觀念，促進人類的永續發展。</p>	●	●	○	●	
		<p>6、能察覺生活中遇到問題，並以科學方法著手設計動手做實驗驗證所學習到的化學知識。</p>	●	○	●	●	
		<p>7、能具備化學知識融入生活中用以解釋生活中的迷思，進而提升個人健康及生活品質，並具備推廣珍惜生活環境及愛護地球的使命。</p>	●	●	●	●	
生物 (A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養生命科學基本素養，具備基本生命科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎生命科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎生命科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，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。</p>	<p>1. 引導學生主動學習科學新知的態度，具備正確的邏輯觀念。</p>	●	●	○	●	
		<p>2. 具備收集資料的能力，並統整資料，完成一份分組報告。學習按照格式去完成報告。2. 引導學生關心生命科學發展的資訊，善用各種科技產品與與傳播資訊媒體，了解生命科學的最新進展與關鍵議題。</p>	●	●	○	●	
		<p>3. 培養以科學方法完成報告。了解如何處理事情並進行團隊溝通。</p>	●	○	●	●	
		<p>4. 引導學生去關心自然科學的時事和自然現象。</p>	●	●	○	●	
		<p>5. 了解環境是生物多樣性的基礎，所以開發建設時，要注意環境的永續發展及減少汙染。</p>	●	●	○	●	
		<p>6. 了解天然災害對人類健康及經濟的影響，進而節能減碳。</p>	●	●	○	●	
生物 (B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養生命科學基本素養，具備基本生命科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎生命科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎生命科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，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。</p>	<p>1. 能主動察覺生活中各種生命科學問題的成因，包含健康、性別、環境及海洋等各項議題的問題成因，並能根據已知的科學知識提出解決問題的假設想法與方案。</p>	●	●	●	●	
		<p>2. 引導學生關心生命科學發展的資訊，善用各種科技產品與與傳播資訊媒體，了解生命科學的最新進展與關鍵議題。</p>	●	●	●	●	
		<p>3. 培養搜集資料的能力，並具備以科學方法進行推理與邏輯思考以解決問題之能力。</p>	●	●	○	●	
		<p>4. 能對科學資訊抱持批判的態度，檢視其真實性與可信度。</p>	●	●	●	●	
		<p>5. 能合理運用思考智能、製作圖表、使用數學、統計等方法，有效整粒資訊或數據，從中探究生命現象的原理、機制及因果關係。</p>	●	●	○	●	
		<p>6. 能培養科學的熱忱，奠定科學研究或科學產業的基礎。並了解科學的侷限性，而能以多元的方式、開放的思維去解決現今社會的問題。</p>	●	●	○	●	
藝術 領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，傳達思想與情感。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 引導學生能夠透過歌唱，樂器演奏等音樂展現，表達自我情感與思想。</p>	○	●	●	●	
		<p>2. 引導學生參加外藝文活動，校內外表演藝術活動，結合時事了解所居住城市中的音樂文化傳統與活動概況，以提升生活美感及自我涵養。</p>	●	●	●	○	
		<p>3. 透過課堂活動，分組創作或班級音樂會，讓學生互相理解溝通，體認藝術核心價值。</p>	○	●	●	●	
		<p>4. 建立多元美學觀點，認識各類音樂，學習尊重多元文化及的生命價值。</p>	●	●	●	○	
		<p>5. 透過影音器材的認識與簡易操作，學習製作簡易影音作品，進行文化記錄工作。</p>	●	●	○	●	
		<p>6. 透過對音樂家及演奏家的創作與生命故事，鼓舞學生尋找自我價</p>	●	●	○	○	

		值，自我認同。					
美術	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，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。	1. 學生能了解造形、色彩和肌理等視覺基本概念，運用多元媒材進行跨領域藝術創作，表現自我並傳達意義與內涵，並展現創新思維。	●		●	●	
		2. 學生能了解形式原理，進而跨領域整合運用，以多元視野溝通與分享，共創美善的生活。	●	○	●	●	
		3. 透過欣賞本地藝文展覽與活動，引導學生親近藝術，進而養成主動參與藝術的興趣和習慣，豐富生活並欣賞人生。	●	○	●	○	
		4. 透過藝術參與，引導學生能以多元視野進行視覺紀錄，探索與感受生活環境中的人事與景物，認識與鑑賞環境中各類藝術形式與作品。	●	○	●		
		5. 引導學生分組進行多元文化藝術討論，並能思考在地文化族群文化創意產品特色。	●		●	○	
		6. 引導學生如何將美學藝術創作應用在該科作品表現，展現其藝術理解及技能。	●		●	●	
藝術生活	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，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。	1. 學生了解各類藝術型態之創作原則、組合要素及表現方法的概念，並將習得概念運用於個人藝術創作。	●		○	●	
		2. 引導學生以不同角度詮釋藝術中所傳達訊息，提升多元文化思辨及溝通能力。	●	○	●		
		3. 引導學生參與校內外藝術活動，並思考藝術文化之特色與差異，提升生活美感及自我涵養。	●	○	●		
		4. 從日常生活中探索各類藝術與生活之間的關連，培養對各類藝術型態感知及鑑賞之美感。	●	○	●		
		5. 瞭解如何運用不同形式呈現自身表達對內心情緒、事物的感受，進而啟發藝術創作潛能，以達真善美的境界。	●	○	●		
		6. 建立多元美學觀點，認識各類藝術活動，學習尊重多元文化的差異性。	●	○	○		
生涯規劃	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展 探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新 發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷 辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	1. 協助學生檢視學習歷程檔案，覺察多元的自我並呈現自我特色。	●	○	●	●	
		2. 藉由分組報告或活動方式，培養學生團隊合作與人際溝通的生涯能力。	●	○	●	●	
		3. 探索自己的生命歷程，豐厚生命的意義。	●	●	●	○	
		4. 探討相關時事，增進學生社會趨勢的掌握能力及對社會的關懷。	●	●	●	○	
		5. 透過職場實察或訪談，強化學生連結學習重點並熟悉相關權益。	●	○	●	●	
		6. 引導學生瞭解相關升學資訊，促進學生運用科技與不同決策模式，適性適時調整生涯之規劃能力。	●	○	●	●	
綜合活動領域	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展 探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新 發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷 辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	1. 引導學生瞭解法律的意義與作用。	●	●	●		
		2. 引導學生判斷日常生活中的法律問題與事實。	●	○	●	●	
		3. 鼓勵學生於生活經驗中尋找問題，並能引用有關法律知識，培養解決法律問題之基本能力。	●		●	●	
		4. 模擬職場常見的法律問題，引導學生判斷問題癥結點，並連結課程重點並熟悉相關法令權益。	●	○	●	●	
		5. 引導學生瞭解與日常生活相關的法律常識，懂得如何保障自己的權益，並履行自己的義務。	●	○	○	○	
		6. 培養學生尊重法律及建立守法的習慣。	●	●	○	●	
科技領域	【總綱之教學目標】 一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。	1. 運用分組教學共同討論的方式，使學生能了解生活科技並產生興趣，進而培養能將生活科技運用至各日常生活領域中。	●		○	●	
		2. 從各項生活用品知識中，加強生活科技基本知能，引導學生思考解決問題能力，除了培養正確的科技觀念、態度及工作習慣，也能啟發科技研究與發展的興趣。	●	●	●	○	
		3. 著重生活科技基礎教學，培養「讓生活更方便」的思維能力，使學生瞭解生活科技的知識及概念以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。	●	○	○	●	
		4. 透過實作練習與分組競賽，使學生能適切自我表達互相討論，藉	●	○	●	●	

	七、了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。	由理論邏輯概念，構想出新的生活科技產品。						
		5. 引導學生利用生活科技產品的蒐集，瞭解科技產業與職業的內含，加強生活科技、產品設計及創造性思考的養成，進而了解未來科技的發展趨勢。	●		○	●		
		6. 運用生活科技教學及創造性思考的養成，使學生能從日常生活網絡中蒐集資料，提高學生發現問題、判斷問題及解決問題的能力，使能為未來工作及生活所用。	●	○	○	●		
		7. 教學中鼓勵學生探討生活科技相關的應用，並強化該領域的基本知能，使理解生活科技及其對個人、社會、環境與文化的影響，提升思考及解決策略之能力。	●	●	●	○		
資訊科技	【總綱之教學目標】 一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。 七、了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。	1. 運用分組教學共同討論的方式，使學生能了解資訊科技並產生興趣，進而培養能將資訊科技運至各學習領域的學習。	●		○	●		
		2. 從資訊網路知識中，加強資訊科技基本知能，引導學生思考解決問題能力，除了培養正確的科技觀念、態度及工作習慣，也能啟發科技研究與發展的興趣。	●	●	●	○		
		3. 著重資訊科技基礎教學，培養運算思維能力，使學生瞭解電腦程式設計的知識及概念以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。	●	○	○	●		
		4. 透過實作練習與分組競賽，使學生能適切自我表達互相討論，藉由理論邏輯概念，建構出所需要的程式。	●	○	●	●		
		5. 引導學生利用資訊科技蒐集科技產業與職業的資訊，加強資訊科技、程式設計及邏輯觀念的養成，進而了解未來科技的發展趨勢。	○	●	●	●		
		6. 運用資訊科技教學及邏輯思考的養成，使學生能從資訊網路中蒐集資料，提高學生發現問題、判斷問題及解決問題的能力，使能為未來工作及生活所用。	●	○	●	○		
		7. 教學中鼓勵學生探討資訊科技相關的應用，並強化該領域的基本知能，使理解資訊科技及其對個人、社會、環境與文化的影響，提升思考及解決策略之能力。	●	○	●	○		
健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 引導學生建立健康生活型態，培養健康自主管理的能力，建立健康至上的負責態度。	●	●		●		
		2. 引導學生辨識與處理不安全的情境，讓學生了解與學習事故傷害處理原則，學習重視生命，隨時為安全把關。	●	●	●	●		
		3. 引導學生尋找正確的消費資訊，培養聰明的消費思維，建立正確消費觀念，實踐於日常生活中。	●	●		●		
		4. 引導學生學習壓力調適、情緒管理、解決問題能力，並以正向的態度面對自我讓自己可以創造出健康亮麗的人生。	●					
		5. 引導學生瞭解物質濫用，並勇敢對他說「NO」	●		●	●		
		6. 引導學生學習如何發展剛柔並濟的人格特質，尊重不同性別取向的朋友，培養健康的愛情觀，進而珍愛生命。	●	●		●		
健康與體育領域	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 引導學生了解簡易運動規則，進而參與體育活動，藉由參與讓知識與行動融入團體生活、符合團體規範。	●	●	○	●		
		2. 引導學生了解體育運動對健康、生活的好處，進而對體育運動充滿熱情，養成終身運動習慣。	●	●	○	●		
		3. 藉由團體活動，培養學生角色、工作分配，及解決問題之能力。	●	●	●	●		
		4. 讓學生了解體適能之重要，影響生活每一環節，引導學生主動積極提升個人體適能，以應付日常生活各種挑戰。	●	○	○	●		
		5. 培養學生運動操作能力，並提升運動欣賞能力，讓每一個人都能置身於其中，享受運動樂趣。	●	○	●	●		
		6. 體育運動是與人互動的橋樑，經由體育各項活動學習人際間關係，藉由體育競賽培養道德觀念，完成真正的教育理念。	●	●	○	●		
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。	1. 引導學生培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。	●	●	○	●		
		2. 引導學生凝聚憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。	●	●	●	●		
		3. 引導學生深化全民國防共識，確保國家整體安全。	●	●	●	●		
		4. 引導學生提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。	●	●	●	●		
		5. 引導學生熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	●	●	○	●		
		6. 引導學生充實國防知識素養，掌握軍事發展脈絡。	●	●	○	●		

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					學習力	品格力	表達力	執行力
服務群	綜合職能科	1. 餐飲內外場服務員。 2. 烘焙相關產業人員。 3. 農園藝相關行業人員。 4. 清潔服務人員。 5. 門市清潔服務相關人員。	1. 培育服務相關產業基層人才。 2. 培育餐飲及烘焙產業製備人才。 3. 培育農園藝種植基本知識與技術人才。 4. 培育門市及清潔服務之基礎技能與管理人才。 5. 培育服務類終身學習人才。	具備處理日常生活之生存適應之能力。	○	●	○	●
				具備中、西式餐飲以及烘焙產業製備之能力。	●	○	●	●
				具備農園藝種植維護與產品處理加工之能力。	●	○	○	●
				具備門市服務之基礎設備操作以及門市作業程序能力。	●	○	●	●
				具備清潔服務器材操作與清潔技術之能力。	●	○	●	●
				具備服務產業良好職業道德之能力。	○	●	○	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備處理日常生活之生存適應之能力。
2. 具備中、西式餐飲以及烘焙產業製備之能力。
3. 具備農園藝種植維護與產品處理加工之能力。
4. 具備門市服務之基礎設備操作以及門市作業程序能力。
5. 具備清潔服務器材操作與清潔技術之能力。
6. 具備服務產業良好職業道德之能力。

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		
		1	2	3	4	5	6			
名稱	名稱									
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	●	○		●	○	●	
			基礎蔬果加工實作	●		●		○	●	
			基礎雜糧作物加工實作	●		●		○	●	
			基礎香草加工實作	●		●		○	●	
			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	農業資訊概論	●		○			●		
	實習科目	人際互動實習	●	○	○	○	○	●		
		餐飲服務實習	●	●	○		●	●		
		專題實作	●					●		
校訂選修	專業科目	門市服務導論	●			●	●	●		
		烘焙概論	●	●	○		○	●		
		中式餐飲概論	●	●			○	●		
		陶藝概論	●		○		○	●		
		家事知能	●				○	●		
	實習科目		物品整理實作	●			●	○	●	
			麵點製作	●	●	○		○	●	
			中餐烹調實作	●	●	○		○	●	
			農園藝種植維護實作	●		●		○	●	
			汽車美容實作	●				●	●	

備註：

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

四、科課程地圖

綜合職能科



彈性學習時間

充實性教學
補強性教學

學校特色活動

自主學習

選手培訓

部定必修

一般科目	國語文(2) 藝術生活(2) 英語文(1) 資訊科技(1) 數學(2) 健康(2) 地理(1) 體育(2) 公民(1)	國語文(2) 生物(2) 英語文(1) 藝術生活(2) 數學(2) 資訊科技(1) 地理(1) 體育(2) 公民(1)	國語文(2) 公民(1) 英語文(1) 生物(2) 數學(1) 體育(2) 地理(1)	國語文(2) 公民(1) 英語文(1) 化學(2) 數學(1) 體育(2) 地理(1)	國語文(2) 體育(2) 英語文(1) 數學(1) 生涯規劃(1)	國語文(2) 體育(2) 英語文(1) 數學(1) 生涯規劃(1)
專業科目	服務導論(2)	服務導論(2)	衛生與安全(2) 事務機器與電腦應用 概論(2)	衛生與安全(2) 事務機器與電腦應用 概論(2)		
實習科目	基礎清潔實作(3) 食材處理實作(3) 基礎蔬果加工實作(3)	基礎清潔實作(3) 基礎連食實作(3) 基礎蔬果加工實作(3)	職場清潔實作(3) 基礎連食實作(3) 基礎雜糧作物加工 實作(3)	職場清潔實作(3) 飲料調製實作(3) 基礎香草加工實作(3)	顧客服務實務(3)	顧客服務實作(3)

校訂必修

一般科目	特殊需求領域- 生活管理(2)	特殊需求領域- 生活管理(2)	特殊需求領域- 社會技巧(2)	特殊需求領域- 社會技巧(2)		
專業科目					農業資訊概論(2)	農業資訊概論(2)
實習科目					人際互動實習(3) 餐飲服務實習(3) 專題實作(3)	人際互動實習(3) 餐飲服務實習(3) 專題實作(3)

校訂選修

一般科目					特殊需求領域- 職業教育(2)	特殊需求領域- 職業教育(2)
專業科目			門市服務導論(3) 烘焙概論(3) 中式餐飲概論(3)	門市服務導論(3) 烘焙概論(3) 中式餐飲概論(3)	陶藝概論(3) 家事知能(3)	陶藝概論(3) 家事知能(3)
實習科目	農園藝種植維護 實作(3)	農園藝種植維護 實作(3)	物品整理實作(3) 麵點製作(3) 中餐烹飪實作(3)	物品整理實作(3) 麵點製作(3) 中餐烹飪實作(3)	汽車美容實作(3)	汽車美容實作(3)

科教育目標

1. 培育服務相關產業基層人才
2. 培育餐飲及烘焙產業製備人才
3. 培育農園藝種植基本知識與技術人才
4. 培育門市及清潔服務之基礎技能與管理人才
5. 培育服務類終身學習人才

科專業能力

1. 具備處理日常生活之生存適應之能力
2. 具備中、西式餐飲以及烘焙產業製備之能力
3. 具備農園藝管理維護與產品處理加工之能力
4. 具備門市服務之基礎設備操作以及門市作業程序能力
5. 具備清潔服務器材操作與清潔技術之能力
6. 具備服務產業良好職業道德之能力

(一) 綜合職能科(929)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_190406_929coursemap.jpg」，請檢附此科課程地圖。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	6	1	1	1	1	1	1	
	數學	數學	8	2	2	1	1	1	1	A版
		地理	4	1	1	1	1			
	社會	公民與社會	4	1	1	1	1			
		化學	2				2			A版
	自然科學	生物	4		2	2				A版
		藝術生活	4	2	2					
	藝術	藝術生活	4	2	2					
	綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	2						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
小計		62	14	14	10	10	7	7	部定必修一般科目總計62學分	
專業科目	服務專論	4	2	2						
	衛生與安全概論	4			2	2				
	事務機器與電腦應用概論	4			2	2				
	小計	12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	基礎清潔實務	3	3							
	基礎清潔實作	3		3						
	職場清潔實作	6			3	3				
	顧客服務實務	3					3			
	顧客服務實作	3						3		
	產品加工技能領域	基礎蔬果加工實作	6	3	3					
		基礎雜糧作物加工實作	3			3				
		基礎香草加工實作	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	11	11	13	13	3	3			
部定必修合計	116	25	25	23	23	10	10	部定必修總計116學分		

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 4學分 2.3%	農業資訊概論	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修專業科目總計4學分	
	實習科目 18學分 10.34%	人際互動實習	6						3	3	
		專題實作	6						3	3	
		餐飲服務實習	6						3	3	
		小計	18						9	9	校訂必修實習科目總計18學分
	特殊需求領域	生活管理	4	2	2						依學生實際需求設計
		社會技巧	4			2	2				依學生實際需求設計
		小計	8	2	2	2	2				校訂必修特殊需求領域總計8學分
	校訂必修學分數合計			30	2	2	2	2	11	11	校訂必修總計30學分
校訂科目	專業科目 18學分 10.34%	家事知能	6						3	3	
		陶藝概論	6						3	3	
		中式餐飲概論	6				3	3			同科跨班 AA3選1 與中餐烹飪實作綁定選修
		門市服務導論	6				3	3			同科跨班 AA3選1 與物品整理實作綁定選修
		烘焙概論	6				3	3			同科跨班 AA3選1 與麵點製作綁定選修
		最低應選修學分數小計	18								校訂選修專業科目總計30學分
	實習科目 18學分 10.34%	農園藝種植維護實作	6	3	3						
		汽車美容實作	6						3	3	
		物品整理實作	6				3	3			同科跨班 AB3選1
		麵點製作	6				3	3			同科跨班 AB3選1
中餐烹調實作		6				3	3			同科跨班 AB3選1	
最低應選修學分數小計		18								校訂選修實習科目總計30學分	
特殊需求領域	職業教育	4						2	2	依學生實際需求設計	
	最低應選修學分數小計	4								校訂選修特殊需求領域總計4學分	
校訂選修學分合計			40	3	3	6	6	11	11	校訂選修總計64學分數	
學生應修習學分總計			186	30	30	31	31	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計	
每週團體活動時間(學分)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(學分)			6	2	2	1	1	0	0		
每週總上課時間(學分)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人 **教師兼郭美辰** 科主任 **教師兼郭美辰** 教務主任 **教師兼張文澤** 校長 **校長蔡孟峰**
特殊教育組長

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
109學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		48-76 學分	62	33.33 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %		
		選修		4	2.15 %		
	合 計			74	39.78 %		
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		18	9.68 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.68 %	
			選修		18	9.68 %	
	合 計			至少80學分	112	60.22 %	
實習科目學分			至少45學分	78	41.94 %		
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	146 學分			
應修習總學分			180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(學分)合計			6 - 18 學分	18 學分			
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分	6 學分			
上課總學分			210 學分	210 學分			
學 年 學 分 制 畢 業 條 件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註：							
1.百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2.上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3.部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 服務群綜合職能科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學	→	數學	→	數學	→	數學	→	數學	
		地理	→	地理	→	地理	→	地理					
	社會	公民與社會	→	公民與社會	→	公民與社會	→	公民與社會					
								化學					
	自然科學												
				生物	→	生物							
	藝術	藝術生活	→	藝術生活									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理											
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 服務群綜合職能科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年		第一學年				第二學年				第三學年				
	科目類別		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
部 定 必 修	專業科目	服務導論	→	服務導論											
						衛生與安全概論	→	衛生與安全概論							
							事務機器與電腦應用概論	→	事務機器與電腦應用概論						
	實習科目	基礎清潔實務													
					基礎清潔實作										
							職場清潔實作	→	職場清潔實作						
											顧客服務實務				
														顧客服務實作	
		基礎蔬果加工實作	→	基礎蔬果加工實作											
							基礎雜糧作物加工實作								
									基礎香草加工實作						
					食材處理實作										
						基礎速食實作	→	基礎速食實作							
									飲料調製實作						
校 訂 必 修	專業科目										農業資訊概論	→	農業資訊概論		
	實習科目										人際互動實習	→	人際互動實習		
											餐飲服務實習	→	餐飲服務實習		
											專題實作	→	專題實作		
校 訂 選 修	專業科目					門市服務導論	→	門市服務導論							
						烘焙概論	→	烘焙概論							
						中式餐飲概論	→	中式餐飲概論							
	實習科目										陶藝概論	→	陶藝概論		
											家事知能	→	家事知能		
							物品整理實作	→	物品整理實作						
							麵點製作	→	麵點製作						
							中餐烹調實作	→	中餐烹調實作						
					農園藝種植維護實作	→	農園藝種植維護實作								
										汽車美容實作	→	汽車美容實作			

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會或講座活動	12	12	12	12	12	12	
4	其他	12	12	12	12	12	12	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_190406_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請另行檢附。

二、學生自主學習實施規範

自主學習實施規範

(一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習，應依 附件一 完成 自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 4 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、20 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依 附件二 完成 自主學習晤談及指導紀錄表。

(五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將 附件三 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、自主學習成果表彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄之檢核提供質性建議。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

彈性學習時間實施規定

中華民國 107 年 10 月 23 日課程發展委員會議訂定

中華民國 108 年 06 月 13 日課程發展委員會議修訂

一、 依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、 目的

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間要點(以下簡稱本要點)。

三、 實施原則

- (一) 本校彈性學習時間於學生在校上課 35 節中開課,一年級全學年每週 2 節,二年級全學年每週 1 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式(體育班除外)分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學年完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、 實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本要點提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導。
- (三) 充實(增廣)教學:規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學:依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程。
- (五) 學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,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。

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 25 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、 自主學習實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依 附件一 完成 自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 4 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、20 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依 附件二 完成 自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將 附件三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、自主學習成果表彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄之檢核提供質性建議。

六、 學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 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，則由教務處登記為公假。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：採學生選讀制。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、 學分授予方式

- (一) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (二) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (三) 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。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 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或依授課比例滿足全學期授課者，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：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、 本要點之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、 本要點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。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

_____學年度第_____學期 彈性學習時間自主學習申請表暨計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名	
	每組至多4人，請親自簽名			
自主學習 主題	名稱：			
	<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			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 1.圖書館 <input type="checkbox"/> 2.教室： <input type="checkbox"/> 3.工場： <input type="checkbox"/> 4.其他：			
自主學習 所需協助				
自主學習 學習目標				
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度		地點
	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	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與「自主學習成果發表」。		
家長或監護人簽名		指導教師簽名		需與指導老師討論
編號	受理日期	教學組長核章	教務主任核章	審核結果
				<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

_____學年度第_____學期 彈性學習時間自主學習晤談及指導紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名
	每組至多4人，請親自簽名		
自主學習 主題	名稱：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 1.圖書館 <input type="checkbox"/> 2.教室： <input type="checkbox"/> 3.工場： <input type="checkbox"/> 4.其他：		
自主學習 所需協助			
週次	日期/節次 /地點	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
教學組長核章		教務主任核章	

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學年度第_____學期 彈性學習時間自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名		
	每組至多4人，請親自簽名				
自主學習 主題	名稱：				
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 1.圖書館 <input type="checkbox"/> 2.教室： <input type="checkbox"/> 3.工場： <input type="checkbox"/> 4.其他：				
自主學習 所需協助					
自主學習 學習目標					
週次	日期/節次 /地點	實施內容與進度		自我 檢核	指導教 師確認
1				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
2				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
3				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
4				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
5				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
6				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
7				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
8				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
9				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
10				<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	

11			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
12			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
13			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
14			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
15			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
16			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
17			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
18			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				
指導教師簽章		教學組長核章		教務主任核章

三、彈性學習時間規劃表

說明：

- 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。
- 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
- 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)
- 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
- 實施對象請填入群科別等。
- 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	
	2	2	1	1	0	0	
	2	2	1	1	0	0	
	2	2	1	1	0	0	
	2	2	1	1	0	0	
	2	2	1	1	0	0	
	2	2	1	1	0	0	
	2	2	1	1	0	0	
	2	2	1	1	0	0	
	2	2	1	1	0	0	
綜合職能科	2	2	1	1	0	0	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
	選手培訓	0	0	綜合職能科		V				內聘	
	積木式程式控制與應用	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	來唱日文童謠	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	藝遊人生	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	網球英語應用	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	竹編童玩	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	好攝動物	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	音樂與歌唱	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	香草植物的應用	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	影音行銷	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	植物藝術繪畫	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	森活	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	相機美學	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	投資方法之一股票1	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	景觀模型創作	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	農業會計	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	國外自助行不行	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	美食地圖	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	燒杯君和他的夥伴們	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	看影片學營造	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	時尚工藝	2	6	綜合職能科			V			內聘	
植物繁殖	2	6	綜合職能科			V			內聘		
昆蟲好好玩	2	6	綜合職能科			V			內聘		

	看影片學料理	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	從食品向世界出發	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	動物福利	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	嬰幼兒照護實務	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	木光之城-木工實習	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	宗教與生活	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	教育旅行	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	益智桌遊	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	蔬果無土介質栽培	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	微景觀	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	畜產品的美妙滋味	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	在愛裡成長	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	讀書筆記攻略	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	觀星辨位	2	6	綜合職能科					獨創性	內聘	
	打個結吧!	2	6	綜合職能科					獨創性	內聘	
	植物識別一點零	2	6	綜合職能科					獨創性	內聘	
	花卉利用	2	6	綜合職能科					獨創性	內聘	
第二學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
	選手培訓	0	0	綜合職能科		V				內聘	
	來唱日文童謠	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	藝遊人生	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	網球英語應用	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	竹編童玩	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	好攝動物	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	音樂與歌唱	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	香草植物的應用	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	影音行銷	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	植物藝術繪畫	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	森活	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	相機美學	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	投資方法之一股票I	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	認識臺中自行車道	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	景觀模型創作	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	農業會計	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	美食地圖	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	燒杯君和他的夥伴們	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	看影片學營造	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	時尚工藝	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	創造地球儀	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	植物繁殖	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	昆蟲好好玩	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	看影片學料理	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	從食品向世界出發	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	動物福利	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	系統控制	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	嬰幼兒照護實務	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	木光之城-木工實習	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	教育旅行	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	益智桌遊	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	蔬果無土介質栽培	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	微景觀	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	畜產品的美妙滋味	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	在愛裡成長	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	讀書筆記攻略	2	6	綜合職能科			V			內聘	
	植物識別二點零	2	6	綜合職能科						獨創性	內聘

	觀星辨位	2	6	綜合職能科					獨創性	內聘
	打個結吧!	2	6	綜合職能科					獨創性	內聘
	花卉利用	2	6	綜合職能科					獨創性	內聘
第二學年	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘
	選手培訓	0	0	綜合職能科		V				內聘
	牧草鑑別與種植	1	6	綜合職能科				V		內聘
第一學期	手指畫	1	6	綜合職能科				V		內聘
	蔬果無土介質栽培2	1	6	綜合職能科				V		內聘
	樂遊寰宇	1	6	綜合職能科				V		內聘
	小論文寫作技巧	1	6	綜合職能科				V		內聘
	剪黏紙	1	6	綜合職能科				V		內聘
	教具輕鬆入門	1	6	綜合職能科				V		內聘
	昆蟲好好玩2	1	6	綜合職能科				V		內聘
	森活	1	6	綜合職能科				V		內聘
	農業會計2	1	6	綜合職能科				V		內聘
	節慶美食介紹	1	6	綜合職能科				V		內聘
	機縫入門實習	1	6	綜合職能科				V		內聘
	旅遊景點排行榜-歐洲	1	6	綜合職能科				V		內聘
	法律防身術	1	6	綜合職能科				V		內聘
	衝擊與不歸位迴路設計	1	6	綜合職能科					V	內聘
	香草植物與生活	1	6	綜合職能科				V		內聘
	植物與文學Part1	1	6	綜合職能科				V		內聘
	餐飲閱讀	1	6	綜合職能科				V		內聘
	視覺設計	1	6	綜合職能科				V		內聘
	竹編童玩2	1	6	綜合職能科				V		內聘
	畜產品檢驗與分析	1	6	綜合職能科					V	內聘
	門市服務實務應用	1	6	綜合職能科					V	內聘
	投資方法之一股票2	1	6	綜合職能科				V		內聘
	植物藝術繪畫2	1	6	綜合職能科				V		內聘
	超級工程	1	6	綜合職能科				V		內聘
	愛情旅程~心動，心痛	1	6	綜合職能科				V		內聘
	計數往復與模式選擇功能設計	1	6	綜合職能科					V	內聘
	景觀速寫	1	6	綜合職能科				V		內聘
	多媒體圖片編輯	1	6	綜合職能科				V		內聘
	相機試吃	1	6	綜合職能科				V		內聘
	花卉與生活	1	6	綜合職能科				V		內聘
	燒杯君與他的夥伴們	1	6	綜合職能科				V		內聘
	生活美學	1	6	綜合職能科				V		內聘
	初階K-Pop韓國女團舞曲體驗	1	6	綜合職能科				V		內聘
	初階組織培養	1	6	綜合職能科				V		內聘
	禪繞畫	1	6	綜合職能科				V		內聘
	兩段連結與手動調整功能設計	1	6	綜合職能科					V	內聘
毛巾摺疊	1	6	綜合職能科				V		內聘	
景觀資材識別	1	6	綜合職能科				V		內聘	
國際教育旅行	1	6	綜合職能科				V		內聘	
第二學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘
	選手培訓	0	0	綜合職能科		V				內聘
	步進模組迴路設計	1	6	綜合職能科					V	內聘
	手指畫	1	6	綜合職能科				V		內聘
	蔬果無土介質栽培2	1	6	綜合職能科				V		內聘
	樂遊寰宇	1	6	綜合職能科				V		內聘
	歐洲行旅	1	6	綜合職能科				V		內聘
	小論文寫作技巧	1	6	綜合職能科				V		內聘
	飼料鑑別與種植	1	6	綜合職能科					V	內聘
	剪黏紙	1	6	綜合職能科				V		內聘

昆蟲好好玩2	1	6	綜合職能科			V		內聘
森活	1	6	綜合職能科			V		內聘
農業會計2	1	6	綜合職能科			V		內聘
節慶美食介紹	1	6	綜合職能科			V		內聘
機縫入門實習	1	6	綜合職能科			V		內聘
法律防身術	1	6	綜合職能科			V		內聘
香草植物與生活	1	6	綜合職能科			V		內聘
餐飲閱讀	1	6	綜合職能科			V		內聘
視覺設計	1	6	綜合職能科			V		內聘
竹編童玩2	1	6	綜合職能科			V		內聘
平衡與鎖固迴路設計	1	6	綜合職能科				V	內聘
畜產品檢驗與分析	1	6	綜合職能科				V	內聘
門市服務實務應用	1	6	綜合職能科				V	內聘
投資方法之一股票2	1	6	綜合職能科			V		內聘
植物藝術繪畫2	1	6	綜合職能科			V		內聘
超級工程	1	6	綜合職能科			V		內聘
教具設計與應用	1	6	綜合職能科			V		內聘
釋壓與變速迴路設計	1	6	綜合職能科				V	內聘
愛情旅程~心動，心痛	1	6	綜合職能科			V		內聘
景觀速寫	1	6	綜合職能科			V		內聘
多媒體圖片編輯	1	6	綜合職能科			V		內聘
相機試吃	1	6	綜合職能科			V		內聘
花卉與生活	1	6	綜合職能科			V		內聘
燒杯君與他的夥伴們	1	6	綜合職能科			V		內聘
生活美學	1	6	綜合職能科			V		內聘
初階K-Pop韓國女團舞曲體驗	1	6	綜合職能科			V		內聘
初階組織培養	1	6	綜合職能科			V		內聘
禪繞畫	1	6	綜合職能科			V		內聘
植物與文學Part2	1	6	綜合職能科			V		內聘
毛巾摺疊	1	6	綜合職能科			V		內聘
景觀資材識別	1	6	綜合職能科			V		內聘
國際教育旅行	1	6	綜合職能科			V		內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	家事知能	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
2.	專業	陶藝概論	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
3.	實習	農園藝種植維護實作	綜合職能科	3	3	0	0	0	0
4.	實習	汽車美容實作	綜合職能科	0	0	0	0	3	3

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.	專業	中式餐飲概論	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AA3選1
2.	專業	門市服務導論	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AA3選1
3.	專業	烘焙概論	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AA3選1
4.	實習	物品整理實作	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AB3選1
5.	實習	麵點製作	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AB3選1
6.	實習	中餐烹調實作	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AB3選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

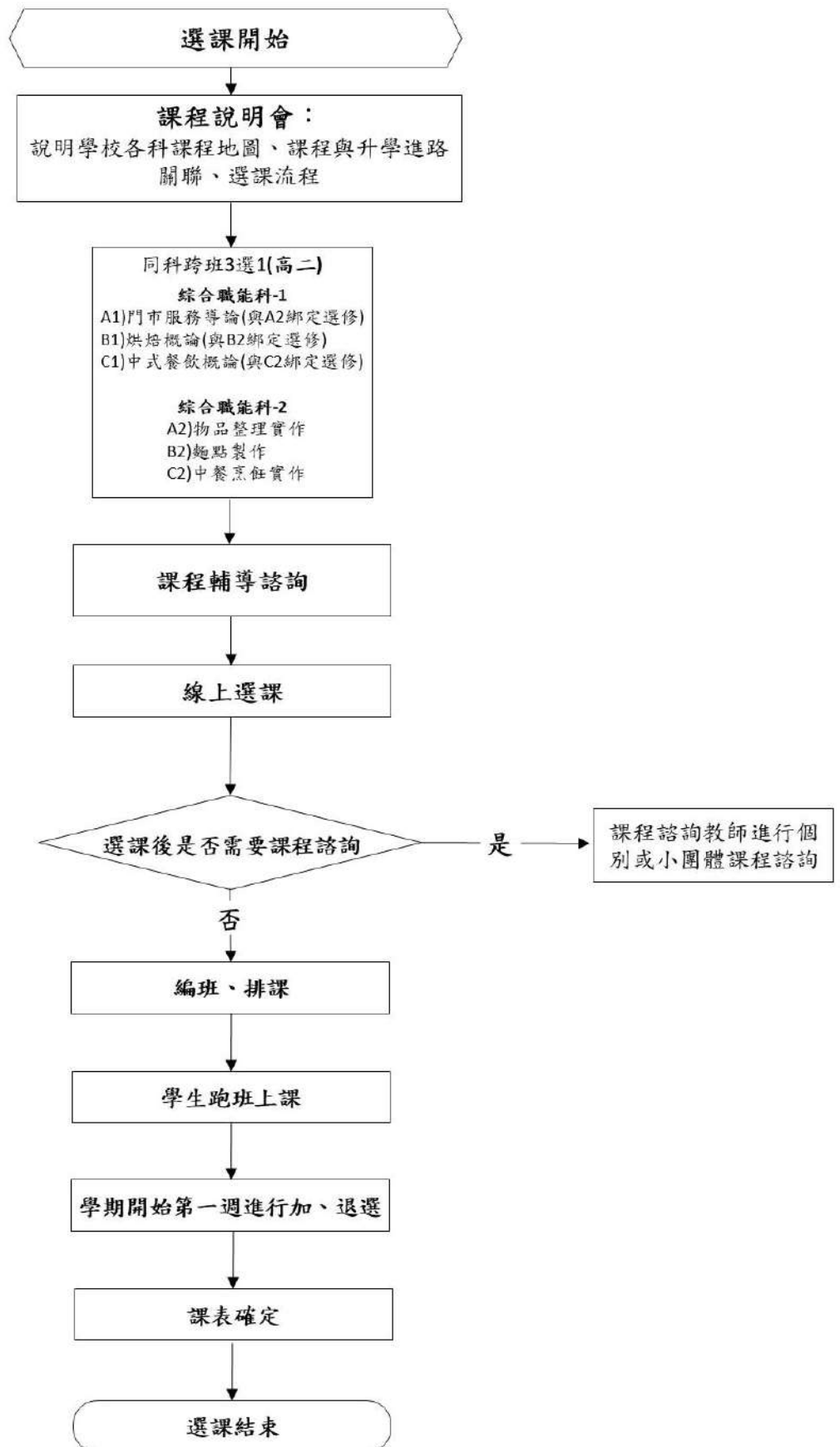
注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_190406_選課輔導程規劃_流程圖.JPG」，請另行檢附。

(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月13日~5月24日(舊生)	舊生選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	7月3日~7月17日(新生)	新生選課宣導	新生利用報到時進行選課宣導
3	5月27日~5月31日(上學期)/12月16日~12月20日(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 高一新生利用新生始業輔導時進行分組選課 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
4	8月30日(上學期)/2月15日(下學期)	正式上課	跑班上課
5	9月(上學期)/2月(下學期)	加、退選	於學期開始第一~二週進行
6	109年1月	檢討	課發會召開會議進行選課檢討

三、選課輔導措施

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_190406_選課輔導程規劃_選課輔導措施.pdf」，請另行檢附。



國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

選課輔導措施

- 一、國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校（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修課及選課原則、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：
 - （一）為因應學生升學與就業之不同需要，在部定與校訂必修課程之外，學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，選修合適之課程。
 - （二）選修課程部份，就該學期各領域所開設之選修科目選擇，配合學生的進路詳加考慮。
 - （三）在升學科目方面，輔導學生選修校訂開設之一般科目；在專業方面，輔導學生選修實習科目增加技能課程以加強取得技術士證照。
 - （四）選修課程必須符合學生程度，配合部定課程及學生先備知識。
 - （五）選課必須達到開課標準才能開班。
- 四、選課輔導措施：
 - （一）教師方面
 - 1.經過各科會議決定開設各科選修科目供學生選課。
 - 2.師資安排須配合教師專長及意願，原則上以教師第一專長優先排配課。
 - 3.經由各科教學研究會議及課發會提供整體課程架構。
 - 4.各班導師加強宣導課程架構，輔導學生選修課程。
 - 5.舉辦課程說明會，將所開課程之內容與生涯發展之關係介紹給學生。
 - （二）學生方面
 - 1.高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，使其瞭解畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
 - 2.高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
 - 3.選課之選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前一層級學校的學習經驗，一方面考慮與下一層級學校的課程銜接。
 - 4.課程諮詢教師舉辦課程說明會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。
 - 5.選課須注意縱向的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間需加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使新的學習經驗均能建

立在舊經驗之上，逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。

6.學生選課亦須重視橫向的聯繫，不同科目各單元間相關部分，彼此間需加以適當的組織，使其內容與活動能統合連貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來自我之發展。

選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。

(三) 家長方面

1.於親師座談會加強宣導。使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。

2.將課程內容公告於學校網站，方便家長隨時透過網路資訊知悉學校各群、科各類選修課程的開課。

3.藉由各科主任及各班導師透過科集會或班會提供溝通管道，使家長清楚得知選課科目及內容綱要。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農業資訊概論			
	英文名稱	Introduction to Agriculture Information Management			
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	學習力、表達力、執行力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：事務機器與電腦應用概論				
教學目標 (教學重點)	一、能應用軟體、電腦及周邊設備之基本操作。二、能了解網路概念，並有效運用網際網路取得農業相關資訊。三、能具備農業資料建立的基本能力。四、能具備基本的農業統計資料處理能力。五、能具備基本農產品行銷能力。六、培養學生互助合作學習之態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基本資訊概論		1. 電腦及硬體相關周邊設備介紹與應用 2. 軟體設備介紹與應用。 3. 視窗作業環境介紹與操作。 4. 檔案管理與操作。		9	
(二)農業資訊與網際網路資源應用		1. 網際網路之介紹。 2. 利用瀏覽器搜尋農業資訊。 3. 判別資訊正確性。		9	
(三)農業資訊之文書處理		1. WORD軟體使用介紹。 2. 輸入與編輯文件。 3. 表格設計。 4. 內文排版。		9	
(四)農業資訊之圖案設計		1. 多媒體設計。 2. 圖案編輯。 3. 圖案設計與配置。 4. 合併列印與標籤的製作。		9	
(五)農業資料之統計軟體應用		1. EXCEL軟體使用介紹。 2. 資料輸入與輸出處理 3. 常見EXCEL公式介紹與應用。 4. 統計圖表與資料庫圖表之製作。		9	
(六)農業資訊簡報運用		1. PowerPoint軟體使用介紹。 2. 投影片設計與動畫操作。 3. 物件之插入與編輯。 4. 以PowerPoint軟體應用於農業主題展示。		9	
(七) 農業資訊影音多媒體之展示		1. 影音多媒體使用介紹。 2. 多媒體檔案輸入與輸出。 3. 基本影片編輯技巧，如插入字幕、圖片、音樂等。 4. 製作農業主題短片。		9	
(八) 農業資訊出版簡介製作		1. Publisher軟體使用介紹。 2. 基本編輯技巧，如嵌入物件、路徑文字等。 3. 製作農業主題簡介手冊或摺頁。		9	
合計				72	
學習評量		1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜			

(評量方式)	合表現。2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-2-2 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務導論			
	英文名稱	Introduction to Retail Sales Services			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、表達力、執行力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：服務導論、健康與護理、基礎清潔實務				
教學目標 (教學重點)	一、增進門市服務工作環境與工作內容及作業程序的認識。二、提升門市服務相關工具設備的操作、保養與應用的技能。三、培養良好的門市服務工作態度與習慣。四、輔導學生通過門市服務丙級證照，提升服務業的職場競爭力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)零售概論		1. 零售業的定義與分類。 2. 零售業的型態與特性。 3. 連鎖與加盟。		6	
(二)社區零售業參觀		1. 認識社區零售業屬性。 2. 社區零售業實際參訪。		6	
(三)門市行政		1. 門市行政基本概念。 2. 門市賣場營運。 3. 門市人員管理。		9	
(四)商品處理作業		1. 商品陳列原則。 2. 進貨、退貨、換貨以及加購的處理流程。 3. 補貨與過期商品處理與報廢。		6	
(五)零售業商品展示空間參訪		1. 參觀百貨公司不同櫃位的商品展示。 2. 分享各櫃位展示空間之優缺點。		6	
(六)櫃台作業-統一發票開立實務		1. 工作內容與現金管理。 2. 統一發票開立，如免用統一發票與三聯式發票等。		6	
(七)櫃台作業- POS相關帳表實務		1. POS相關帳表之認識。 2. POS相關帳表之撰寫。		9	
(八)顧客服務作業-客訴處理實務		1. 面對顧客訴求的處理流程。 2. 客訴溝通技巧。		6	
(九)顧客服務作業-加購與退貨實務		1. 加購作業實務練習。 2. 退貨作業實務練習。		9	
(十)顧客服務作業-換貨、進貨實務		1. 換貨作業實務練習。 2. 進貨作業實務練習。		9	
(十一)門市清潔-賣場環境清理		1. 賣場環境(櫃台、貨架、玻璃門、騎樓、倉庫、廁所)清理。 2. 賣場環境清理原則與注意事項。 3. 賣場5S(整理、整頓、清掃、清潔、素養)管理。		9	
(十二)地板清潔實務		1. 地板清潔溶劑及工具之認識與使用。 2. 地板清潔流程、示範及實作。		6	
(十三)玻璃清潔實務		1. 玻璃清潔溶劑及工具之認識與使用。 2. 玻璃清潔流程、示範及實作。		6	
(十四)簡易設備操作-安裝發票實務		1. 收銀機的認識與使用。 2. 安裝發票機紙捲。		3	
(十五)簡易設備操作-結帳作業實務		1. 結帳作業流程示範。 2. 結帳作業操作實務。		6	
(十六)簡易設備操作-投庫、離櫃		1. 投庫及離櫃作業流程示範。 2. 投庫及離櫃作業操作實務。		6	
合 計				108	

學習評量 (評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2.總結性評量：配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品等整體表現，採用實測、作業或分組等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)5.採多元評量方式進行，包括學習態度、觀察、實際操作、作業、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的照片、幻燈片、投影片、簡報、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 1.教學方法以教師講解、指導與示範為原則，以課堂講授、分組及個別實作演練呈現，並適時安排參訪活動，以豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施。2.採取下列教學法綜合運用：因應學生個別差異，操作課程，採示範教學法，現場操作，除適時給予個別指導並實施分組教學，給予學生適性學習。3.採用講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，同時注意學生學習基礎及個別差異。4.安排至學校社區其他同類型之賣場機構進行參觀。

表 11-2-2-3 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論			
	英文名稱	Introduction to Baking Skills			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、表達力、執行力				
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、建立烘焙相關材料種類的基本概念與認知。二、認識烘焙食品-麵包之分類。三、建立烘焙安全與衛生之相關知識。四、培養良好的衛生習慣與職業道德。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源及分類。 3. 烘焙食品的發展趨勢。		9	
(二)烘焙設備與器具的認識		1. 烘焙設備的認識。 2. 烘焙器具的認識。 3. 烘焙設備器具的使用與維護。		9	
(三)烘焙材料的認識		1. 常用之烘焙材料，如麵粉類、油脂類、糖類、蛋類、乳製品、膨大劑、乳化劑等。 2. 認識各式添加材料。		9	
(四)烘焙計算		1. 度量衡單位與換算。 2. 烘焙百分比。 3. 烘焙配方計算。		9	
(五)烘焙食品的認識		1. 烘焙食品的定義。 2. 烘焙食品的類別。 3. 烘焙食品製作方法與流程。 4. 烘焙食品內餡與裝飾。		9	
(六)麵包的認識		1. 麵包的定義。 2. 麵包常用材料。 3. 麵包製作方法與流程。 4. 麵包內餡與裝飾。		9	
(七)麵包的類別		1. 軟質麵包。 2. 硬質麵包。 3. 甜麵包。 4. 鬆質麵包。		9	
(八)餅乾的認識		1. 餅乾的類別。 2. 餅乾常用材料。 3. 餅乾製作方法與流程。 4. 餅乾整型與裝飾。 5. 品評與分享。		9	
(九)西式點心-小西餅和奶油空心餅		1. 認識小西餅、奶油空心餅的定義。 2. 小西餅、奶油空心餅的製作方法與流程。		9	
(十)西式點心-派和塔		1. 認識派和塔的定義。 2. 派和塔的製作方法與流程。		9	
(十一)西式點心-披薩、鬆餅、道納司		1. 認識披薩、鬆餅、道納司的定義。 2. 披薩、鬆餅、道納司的製作方法與流程。		9	
(十二)烘焙安全與衛生		1. 建立烘焙安全與衛生之相關知識。 2. 培養烘焙良好的衛生習慣與職業道德。		9	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。2. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。3. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)				
教學資源	1. 適時與食品加工科或烘焙食品科老師討論麵包製作之技巧與策略，讓學生更能熟練產品的製作過程。				

	2. 參考烘焙丙級證照-麵包製作之相關教材。
教學注意事項	<p>一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法 1. 學生分為若干組進行教學。 2. 教學目標為輔導學生考取烘焙食品-麵包製作為主要核心課程。</p>

表 11-2-2-4 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式餐飲概論			
	英文名稱	Introduction to Chinese Food and Beverage			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、表達力、執行力				
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、能了解餐飲業發展及組織、特性。二、能熟悉餐飲機構的類別及特色，並能舉例之。三、能清楚辨別餐飲業組織架構及負責職務。四、能辨別餐飲業相關設備及器具，並能瞭解格局規劃設計要領。五、能分辨各式服務的內涵及熟悉餐桌擺設。六、具備良好的餐飲安全衛生習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)中式餐飲文化		1. 中式餐飲的起源。 2. 中式餐飲的演進及發展。		9	
(二)餐廳的定義		1. 餐廳的發展史。 2. 現代餐廳文化的特性與趨勢。		9	
(三)餐廳的分類		1. 中餐廳與日本料理餐廳。 2. 西餐廳與咖啡廳。 3. 自助餐與速簡餐廳。		9	
(四)餐飲組織架構		1. 餐廳組織的基本原則與型態。 2. 餐廳組織系統。 3. 餐廳工作人員的職責與工作時間。 4. 廚房工作人員的職責。 5. 各部門的溝通協調。		9	
(五)餐廳設備與器具		1. 餐廳設備的認識。 2. 餐廳器具的認識。 3. 廚房的刀具與鍋具。		9	
(六)餐飲服務的基本概念		1. 服務的概念。 2. 餐飲服務業的特性。 3. 餐飲服務人員應具備的條件。 4. 餐飲服務須知。 5. 服務人員與顧客的關係。 6. 同事間的關係。		9	
(七)餐飲服務的事件處理		1. 緊急事件的處理。 2. 顧客抱怨的處理。 3. 衛生與安全的認識。		9	
(八)餐飲服務的種類		1. 餐桌服務。 2. 自助式服務。 3. 櫃檯式服務。 4. 客房餐飲服務。		9	
(九)餐飲服務基本技巧		1. 餐桌的架設、拆除與收納。 2. 檯布的鋪設及更換。 3. 餐巾摺疊技巧與應用。 4. 托盤的使用。 5. 持盤技巧(上餐與撤餐)。 6. 服務叉匙的運用。		9	
(十)餐飲禮儀		1. 席次的安排。 2. 用餐禮儀。		9	
(十一)餐廳服務流程-中餐廳		1. 中餐廳的服務流程。 2. 中餐廳服務須知。		6	
(十二)餐廳服務流程-下午茶		1. 下午茶的服務流程。 2. 下午茶服務須知。		6	
(十三)餐廳服務流程-宴會廳		1. 宴會廳的服務流程。 2. 宴會廳服務須知。		6	

合 計	108
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-2-5 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	陶藝概論			
	英文名稱	Introduction to Pottery			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、表達力、執行力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、建立陶藝基礎概念與應用實務。二、熟悉陶藝基本操作技巧。三、培養陶藝作品的美學概念。四、將陶藝技能應用於日常生活。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)工藝概論		1. 傳統工藝介紹。 2. 文創產業發展。		3	
(二)陶瓷工藝		1. 陶瓷工藝製作流程。 2. 陶藝教室安全注意事項。		3	
(三)原料工具		1. 常見陶瓷土種類介紹。 2. 陶藝工具與機械介紹與操作安全。		3	
(四)筷架製作		1. 筷架草圖設計。 2. 手捏造形實作。 3. 釉下彩實作。		6	
(五)皂盒製作		1. 陶板壓製。 2. 陶板切割和接合技法。 3. 浸釉技法實作。		6	
(六)造形器皿		1. 手捏成形。 2. 裝飾技法介紹。 3. 淋釉技法實作。		6	
(七)拉坯成形技法		1. 認識轆轤機操作與清潔。 2. 拉坯技法實作。		9	
(八)陶板吊飾		1. 模具與量產流程介紹。 2. 壓模成形技法實作。		9	
(九)徒手練土		1. 練土方式介紹。 2. 菊花練技法操作。		9	
(十)小坯拉坯		1. 連續小坯定中心。 2. 尺寸測量。 3. 切割與陰乾。		9	
(十一)修坯		1. 土坯置中與固定。 2. 修坯工具介紹。 3. 圈足製作。		9	
(十二)直筒坯體		1. 咖啡杯製作。 2. 馬克杯製作。 3. 直筒大坯花器製作。		9	
(十三)釉藥試片		1. 試片製作。 2. 配釉實作。 3. 試片結果檢視。		9	
(十四)釉燒		1. 施釉實作。 2. 排窯與燒製。		9	
(十五)策展實務		1. 作品展覽準備實務。 2. 展場佈置實務。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2. 總結性評量：配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品等整體表				

	現，採用實測、作業、專題製作或分組等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 1.教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組實作演練呈現，或安排參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施。2.採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-2-6 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家事知能			
	英文名稱	Family Matters' s Knowledge and Skills			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、表達力、執行力				
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、瞭解家庭生活知能。二、養成良好的居家生活素養與習慣。三、表現家庭生活管理之興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)家事分類		1.家庭生活事務分類。 2.家庭生活常用機具設備的認識與安全注意事項。		3	
(二)衣物清潔		1.衣物分類。 2.認識洗標。 3.家庭洗衣機操作。 4.衣物收納實作。		6	
(三)衣物熨燙		1.認識熨斗、掛燙機操作方法。 2.一般衣物熨燙方式實作。 3.襯布熨燙實作。		9	
(四)基礎手縫		1.穿針與打結方式實作。 2.平針縫、回針縫、交叉縫實作。		9	
(五)衣物縫補		1.衣物縫補方式介紹。 2.鈕扣縫補實作。 3.其他配件縫補實作。		9	
(六)飾品製作		1.手縫吊飾實作。 2.熱熔膠槍使用與安全注意事項。 3.其他配件的安裝與介紹。		9	
(七)縫紉機具		1.縫紉機操作介紹。 2.考克機操作介紹。 3.電腦刺繡機操作介紹。		9	
(八)直線車縫		1.直線車縫實作。 2.拆線工具介紹與操作。		9	
(九)車縫應用		1.拉鏈車縫應用。 2.簡易口袋車縫實作。		9	
(十)染布		1.認識化學染與植物染。 2.防染技法實作。 3.染布實作。		9	
(十一)手工皂		1.皂化原理介紹與安全注意事項。 2.製皂材料與工具介紹及實作。 3.成品裁切與包裝。		9	
(十二)家用五金維修		1.常用修繕手工具介紹。 2.水龍頭更換實作。 3.洗手台排水管更換。		9	
(十三)簡易家庭維修		1.電鑽操作與層架安裝。 2.紗窗紗網修補與更換。 3.喇叭鎖更換。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2.總結性評量：配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品等整體表現，採用實測、作業、專題製作或分組等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)				

教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 1.教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組實作演練呈現，或安排參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施。2.採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際互動實習		
	英文名稱	Internship of Interpersonal Interaction		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、表達力、執行力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、顧客服務實務、顧客服務實作			
教學目標 (教學重點)	一、能了解人際關係與溝通的基本概念。二、能了解人際關係與溝通的策略與技巧。三、透過實務學習，培養良好的人際溝通能力。四、掌握不同場合表達與溝通技巧，俾在生活上、職場上之實務運用。五、培養良好的服務態度及職業道德精神。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 溝通的意義與目的。 2. 溝通的種類與流程。 3. 影響人際溝通的因素。	9	
(二)語言溝通		1. 語言的意義與類別。 2. 語言的功能。 3. 說話基本的原則。 4. 正確使用口語溝通的技巧。__	9	
(三)非語言溝通		1. 非語言溝通的特性。 2. 非語言溝通的要素。 3. 正確使用非語言溝通的技巧。	9	
(四)傾聽		1. 傾聽的意義與過程。 2. 傾聽的障礙。 3. 有效傾聽的原則。	9	
(五)衝突		1. 衝突的定義與類型。 2. 面對衝突的不同反應。 3. 妥善處理衝突的技巧。	9	
(六)職場人際關係		1. 職場文化的形成與特質。 2. 基本職場禮儀與態度。 3. 與上司、同事相處之道。 4. 建立良好的人際關係。	9	
(七)顧客服務		1. 顧客服務的定義。 2. 顧客禮貌與應對態度。	9	
(八)顧客關係經營		1. 面對不同類型的顧客與應對方式。 2. 服務顧客禁忌。 3. 如何與顧客建立良好互動。	9	
(九)服務流程的基本技巧		1. 服務流程的基本技巧及注意事項。 2. 服務禮儀及國際禮儀。	9	
(十)基本服務禮儀		1. 電話禮儀。 2. 儀容及舉止態度。 3. 中/英基本待客用語。	9	
(十一)客訴處理		1. 顧客抱怨原因及防範。 2. 顧客抱怨處理禁忌與正確態度。 3. 常見客訴情境與應對方式演練。	9	
(十二)成果檢視		1. 利用透過實務學習分享經驗。 2. 依職場上之實務運用結果完成報告。	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分			

	組報告等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-3-2 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 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	Practicum of Restaurant Service			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、表達力、執行力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：服務導論、衛生與安全概論				
教學目標 (教學重點)	一、能了解餐飲業組織運作。二、能清楚辨別餐飲業組織架構及負責職務。三、能辨別餐飲業相關設備及器具，並能瞭解格局規劃設計要領。四、能應用各式服務的內涵及熟悉餐桌擺設。五、具備良好的餐飲安全衛生習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)餐飲服務緒論		1. 餐廳組織的基本原則與型態。 2. 餐飲商品介紹。 3. 基本服務禮儀及儀態訓練。 4. 餐廳/廚房工作人員的職責與工作時間。		9	
(二)飲料之製備-咖啡		1. 認識咖啡的種類與煮泡法。 2. 熟練咖啡吧檯設備與器具使用。 3. 學習基礎咖啡實務技能與知能。 4. 咖啡的服務。		9	
(三)飲料之製備-茶及冷飲		1. 認識茶類的種類與煮泡法。 2. 學習茶類飲品製作之實務技能與知能。 3. 茶的服務。		9	
(四)速食料理作業		1. 速食料理的定義與種類。 2. 常見速食餐點之製作，如：水餃、三明治、涼麵等。		9	
(五)認識中餐廚房		1. 中餐廚房的認識。 2. 中餐服務流程。 3. 常見擺盤方式。		9	
(六)中餐廚房實作		1. 常見切割方式介紹與運用，如：塊、條、丁等。 2. 常見烹調方式介紹與運用，如：煮、川、蒸等。		9	
(七)認識西餐廚房		1. 西餐廚房的認識。 2. 西餐常用專業術語。 3. 西餐服務流程。		9	
(八)西餐廚房實作		1. 常見切割方式介紹與運用。 2. 基本烹調方式介紹與運用。		9	
(九)基本服務技巧		1. 摺疊餐巾。 2. 架設及拆除餐桌。 3. 鋪設及更換檯布。 4. 操持各式托盤、服務架及服務車。 5. 餐廳服務須知。		9	
(十)餐飲服務工作-服務流程		1. 餐飲作業服務流程認識及應用。 2. 餐飲禮儀。 3. 服務台前準備工作。		9	
(十一)餐飲服務工作-餐桌擺設		1. 餐服器皿的認識。 2. 中餐之餐桌布置及擺設。 3. 西餐之餐桌布置及擺設。		9	
(十二)餐務作業		1. 餐具之清潔及分類。 2. 廚餘之處理。 3. 垃圾之分類。 4. 餐廳資源回收之處理。		9	
合 計				108	

學習評量 (評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-3-3 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Study			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、品格力、表達力、執行力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：事務機器與電腦應用概論				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題實作之基本概念。二、透過職場體驗進行專題實作之資料蒐集。三、專題實作軟體的應用。四、瞭解專題實作之理論與程序。五、培養撰寫報告的能力以及口語表達能力。六、熟練專題實作及發表。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)研究動機與目的		1. 專題製作封面設計技巧。 2. 職場體驗專題實作的題目、動機以及目的。		9	
(二)資料蒐集與確認專題範圍		1. 職場體驗專題實作資料蒐集與分類。 2. 確認職場體驗專題實作範圍或領域。 3. 詳實記錄職場體驗的主要工作內容。		9	
(三)職場體驗研究過程與方法		1. 職場體驗專題製作方法的應用。 2. 職能體驗過程注意事項。 3. 專題實作步驟與職場體驗甘特圖的繪製。		6	
(四)專題實作技巧		1. 專題實作進度報告。 2. 透過職場體驗進行專題實作，並整合資料融入專題內容。		6	
(五)專題研究結果與討論		1. 專題實作內容撰寫要領。 2. 問題與討論。		6	
(六)職場體驗工作環境分析		1. 分析職場體驗工作環境的特色。 2. 分析職場體驗工作環境的優勢與劣勢。		9	
(七) 職場初階禮儀實務		1. 與職場主管應對禮儀實務。 2. 與職場同事應對禮儀實務。 3. 與職場客人應對禮儀實務。		9	
(八) 職場安全分析		1. 職場用電安全實地紀錄。 2. 職場衛生安全實地紀錄。 3. 職場消防安全實地紀錄。		9	
(九) 職場工作流程分析		1. 職場清潔流程工作分析紀錄。 2. 職場服務流程工作分析紀錄。 3. 職場結帳或補貨流程分析紀錄。		9	
(十) 職場各項工作機具操作		1. 職場各項工具機操作與使用。 2. 職場收銀機操作與使用。		9	
(十一) 職場進階人際溝通實務		1. 與職場上司進階互動技巧。 2. 與職場同事進階互動技巧。 3. 與職場客人進階互動技巧。		9	
(十二)勞動安全法規的認識		1. 勞基法勞動契約規定探討。 2. 勞基法基本工時、工資保障規定探討。 3. 勞基法基本權益保障規定探討。		9	
(十三)職場體驗專題成果發表		1. 職場體驗專題實作成果發表。 2. 提出職場體驗遭遇問題與討論。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成果、口試或筆試等整體表現，採用實測、口頭問答、作業、工作分析紀錄等方法。3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)				

教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.專題實作相關的投影片、教學影片等。3.視聽教學設備：投影機、錄放影機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 1.本科目透過職場體驗實作課程，製作職場體驗成果報告，教學場所為校外職場與電腦教室實作為主。2.職場體驗實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。3.宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果。

表 11-2-3-4 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理實作			
	英文名稱	Item Organizing Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、表達力、執行力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：門市服務概論				
教學目標 (教學重點)	一、具備物品整理收納的基本技能，進而有效管理生活中各種類物品。二、瞭解整理物品的方式並建立良好的生活習慣，以提升自我生活品質。三、瞭解物品整理與日常生活如各行各業的關聯性，如認識零售業、門市服務及倉儲物流。四、培養物品工作的相關專業素養、服務態度及正確的工作價值觀。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)認識物品整理工作		1. 物品整理技能運用之範圍。 2. 物品整理的基本步驟。		9	
(二)工作安全與保健注意事項		1. 物品管理不善所造成之影響與危害。 2. 物品整理工作時之安全姿勢與預防保健。		9	
(三)基礎整理收納技巧		1. 依物品功能與特性分類之收納技巧。 2. 依物品外觀與使用頻率分類之收納技巧 3. 依物品其他特性進階分類之收納技巧。		9	
(四)物件與容器選擇		1. 不同材質及形狀容器選擇與收納空間之調整。 2. 運用資源回收物製作收納容器。		9	
(五)零售業物品分類		1. 各類型賣場零售業物品的分類。 2. 各類型賣場零售物品分類之步驟與注意事項。		9	
(六)物品陳列		1. 賣場布置與物品陳列之注意事項與特徵。 2. 賣場層架展示之基本原則。		9	
(七)常見賣場物品陳列的方式		1. 常見各類型賣場物品陳列基本原則。 2. 常見各類型賣場物品陳列實務之分析與探討。		9	
(八)物品品質檢查		1. 不良品之特徵解析。 2. 瑕疵品之特徵解析。 3. 其他不良品之特徵解析與探討。		6	
(九)物品補貨		1. 商品理貨補貨流程。 2. 物品陳列上架的基本知能及必備整理流程。 3. 補貨工作內容與注意事項。		9	
(十)生活日用品整理實作		1. 各類生活日用品擺設與陳列方式。 2. 個人日用消耗品及環境清潔用品擺放之實作。		6	
(十一)生活五金工具整理		1. 各類生活五金用品種類與用途。 2. 各類生活五金用品擺設與陳列方式。		6	
(十二)櫃位標示卡的功能與應用		1. 認識常見賣場的櫃位標示卡。 2. 各項標示卡重要訊息剖析。 3. 其他櫃位標示卡功能與常見標示錯誤解析。		6	
(十三)進貨基礎概念與處理		1. 進貨概念與流程步驟。 2. 2維條碼及3維條碼功能。 3. 清點數量的基本運算。 4. 不同物品與區域的清點方式。		6	
(十四)盤點法與處理		1. 盤點種類與注意事項。 2. 盤點單填寫與簽核。 3. 問題物品的處理方法。		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分				

	組報告等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-3-5 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵點製作			
	英文名稱	Dessert Preparation Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、表達力、執行力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：烘焙概論				
教學目標 (教學重點)	一、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。二、了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。三、熟練烘焙食品之麵包、西式點心基礎產品製作技巧。四、具備正確的烘焙工作態度及安全衛生習慣。五、養成職業道德及節約用料習慣。六、陶冶興趣並能鑑賞各式麵包點心成品。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)麵點緒論		1. 常見的麵包類別。 2. 常見的餅乾類別。 3. 其他西式點心，如各式蛋糕、泡芙、派、披薩、鬆餅、甜甜圈…等。 4. 常用烘焙設備器具的使用與維護。		3	
(二)塑型餅乾		1. 巧克力豆餅乾。 2. 葡萄乾紅茶酥餅。 3. 柚子果醬餅乾。		9	
(三)冷凍餅乾		1. 糖鑽巧克力餅乾。 2. 雙色格子餅乾。 3. 乳酪酥餅。		9	
(四)擠花餅乾		1. 海苔小甜餅。 2. 海綿小西餅。 3. 奶油擠花餅乾。		9	
(五)酥皮餅乾		1. 大象耳朵小酥餅。 2. 杏仁千層派。		6	
(六)蛋糕類		1. 香蕉磅蛋糕。 2. 南瓜戚風蛋糕。 3. 經典提拉米蘇。		9	
(七)紅豆甜麵包		1. 完成製作報告表。 2. 熟練紅豆包餡技巧。		9	
(八)奶酥甜麵包		1. 完成製作報告表。 2. 熟練包餡技巧。 3. 熟練奶酥餡製作。		9	
(九)布丁餡甜麵包		1. 完成製作報告表。 2. 熟練布丁包餡技巧。		9	
(十)橄欖形餐包		1. 完成製作報告表。 2. 熟練餐包整形技巧。		9	
(十一)圓頂奶油吐司		1. 完成製作報告表。 2. 熟練圓頂奶油吐司整形技巧。		6	
(十二)圓頂葡萄乾吐司		1. 完成製作報告表。 2. 熟練圓頂葡萄乾吐司整形技巧。		6	
(十三)山形白吐司		1. 完成製作報告表。 2. 熟練山形白吐司整形技巧。		6	
(十四)烘焙安全與衛生		1. 建立烘焙安全與衛生之相關知識。 2. 培養烘焙良好的衛生習慣與職業道德。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2. 總結性評量：配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、分組報告等方法。3. 依據評量結果，				

	改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績60%、學期考試40%。(依學生個別能力，成績彈性評量)
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 依本校學生之起點能力及學習特性自編教材。 3. 烘焙新手必備的第一本書，胡涓涓，幸福文化出版。 4. 烘焙新手聖經上、下，胡涓涓，日日幸福出版。 5. 烘焙新手變達人的第一本書，胡涓涓，日日幸福出版。 6. 烘焙食品(丙級)技術士技能檢定學術科突破，群英出版。 二、教學方法 1. 分組上課，每班最多5組為限，每組2-3人。 2. 教學方法以教師講解、指導及實作示範為主，學生實習操作為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-3-6 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實作			
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、執行力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：中式餐飲概論				
教學目標 (教學重點)	一、了解刀工的定義及切割的技巧。二、培養正確的烹調觀念及實作能力。三、熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。四、運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。五、具備良好的餐飲安全衛生習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)中餐飲食文化		1. 中餐經典菜系的特色。 2. 中餐傳統烹調技術的傳承與融合。		9	
(二)中餐廚房的認識		1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。		9	
(三)食材的認識		1. 食材的認識與分類。 2. 各類食材的選購。		9	
(四)食材的處理		1. 各類食材的特性及前處理和儲存。 2. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程。		9	
(五)調味料的認識		1. 常用調味料的認識。 2. 菜餚與調味料的搭配。		9	
(六)基礎切割法的認識運用與實作		1. 各式刀具的使用規範。 2. 刀法的認識。 3. 切割及刀工練習。 4. 切割與烹調相輔相成的重要性及實習。 (1)塊：如三杯雞塊。 (2)條：如紅糟炸魚條。 (3)丁：如宮保雞丁。 (4)柳：如絲瓜燴魚柳。		9	
(七)辛香料的認識		1. 常用辛香料的認識。 2. 菜餚及辛香料的搭配。		9	
(八)進階切割法的認識、運用與實作		1. 刀法的認識。 2. 切割及刀工練習。 3. 切割與烹調相輔相成的重要性及實習。 (1)粒：如雞粒炒飯。 (2)片：如白灼肉片。 (3)絲：如洋芋炒肉絲。 (4)末：如椒鹽杏包菇。 (5)細絲：如薑絲蛤蜊湯。		9	
(九)盤飾的基本認識		1. 盤器的選擇。 2. 基本盤飾食材的認識。		9	
(十)盤飾及菜餚的搭配		1. 基礎盤飾的刀法。 2. 盤飾的運用與搭配。		9	
(十一)各類常見基礎烹調法及實習		1. 川：如生川魚片湯。 2. 湯：如鳳梨苦瓜雞湯。 3. 燴：如肉片燴絲瓜。 4. 蒸：如粉蒸：粉蒸排骨清。 5. 扣：如筒仔米糕。 6. 炒：如銀芽炒雞絲。 7. 爆：如蔥爆肉絲。 8. 煎：如煎魚。 9. 炸：如鹽酥雞。 10. 燒：如豆瓣紅燒魚。		9	

(十二)樂活健康特色飲食	1. 健康蔬食：如南瓜秋葵沙拉。 2. 養生藥膳：如枸杞棗麥燉雞。 3. 銀髮樂活：如芝麻核桃糊。	9	
合 計	108		
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績60%、學期考試40%。(依學生個別能力，成績彈性評量)		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。		

表 11-2-3-7 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農園藝種植維護實作			
	英文名稱	Practicum of Gardening			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、執行力				
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、了解農園藝植物之種類及生長習性。二、熟悉農園藝植物生產及栽培管理的基本技能。三、熟悉農園藝植物的繁殖技術。四、具備景觀美化與維護管理的相關技能。五、培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)認識農園藝植物		1. 認識農園藝植物。 2. 認識園藝植物。		9	
(二)認識植物生長與自然環境的關係		1. 瞭解水分與植物的關係。 2. 瞭解氧氣、二氧化碳與植物的關係。 3. 瞭解土壤與植物的關係。		9	
(三)認識農園栽培介質		1. 認識栽培介質的種類。 2. 瞭解栽培介質的特性。 3. 瞭解培養土的調配。		9	
(四)學習農園植物繁殖技術		1. 瞭解有性繁殖。 2. 認識無性繁殖。		6	
(五)繁殖農園植物		1. 分株法實作。 2. 扦插法實作。 3. 播種實作。		9	
(六)認識肥料		1. 瞭解有機肥料與化學肥料的特性。 2. 瞭解施肥方法。 3. 瞭解肥料施用時的注意事項。		3	
(七)施用肥料實作		1. 施用有機肥料。 2. 稀釋化學肥料。 3. 施用化學肥料。 4. 留意肥料施用時的注意事項。		6	
(八)學習農園植物栽培管理技術		1. 瞭解育苗播種方法。 2. 瞭解定植的間隔。 3. 學習修剪。 4. 瞭解除草的方法。 5. 瞭解常見的病蟲害。 6. 瞭解澆灌的種類與方法。 7. 認識鬆土與換盆。		9	
(九)栽培管理農園植物		1. 播種與育苗。 2. 定植。 3. 學習修剪。 4. 除草。 5. 澆灌。 6. 熟練鬆土與換盆。		9	
(十)淺談常見農園植物		1. 認識盆花的栽培。 2. 認識室內植物生長條件。 3. 認識觀葉植物。 4. 認識蘭科植物。 5. 認識草本花卉。 6. 認識灌木。 7. 認識喬木。 8. 認識蔓性植物。		9	
(十一)栽培常見觀葉植物		1. 栽培蕨類。 2. 栽培天南星科植物。		9	

	3. 栽培多肉植物。		
(十二)栽培草花	1. 栽培一年生草花。 2. 栽培多年生早花。	6	
(十三)栽培木本植物	1. 栽培灌木。 2. 栽培喬木。	6	
(十四)參觀見習	1. 參觀校內農園藝苗圃。 2. 參觀農園藝資材行。 3. 參觀花市的園藝整理工作。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授及實作演練呈現，或安排參訪豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。		

表 11-2-3-8 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實作		
	英文名稱	Internship of Car Cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、執行力			
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、從汽車美容實作中學習基本汽車美容職業技能。二、從汽車美容實作中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。三、培養正確的汽車美容工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。四、從實作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
(一)汽車美容職前訓練		1. 常見汽車品牌與種類。 2. 汽車內部的各部名稱與基本功能。 3. 汽車外部的各部名稱與基本功能。	6	
(二)汽車美容實作安全注意事項		1. 汽車美容清潔劑的使用注意事項。 2. 汽車美容實作機具使用的注意事項說明。 3. 汽車美容工安事故的預防與處理。	6	
(三)汽車美容基礎清潔技術概述		1. 汽車美容前各種外部工具之準備與設定工作。 2. 設定與操作泡沫機。 3. 設定與操作高壓噴水槍。	9	
(四)汽車外部清洗機具的介紹與實作		1. 汽車美容擦拭布的認識與使用時機注意事項。 2. 常見汽車美容外部清洗技術。 3. 常見汽車美容內部清潔技術。	9	
(五)汽車外部清潔工具的介紹與實作		1. 空氣噴槍於汽車美容內部清潔的使用方法。 2. 汽車玻璃擦拭技巧與注意事項。 3. 汽車美容外部清潔後各工具的歸位收拾工作。	6	
(六)汽車內部清潔技巧		1. 清潔的流程與前置工作。 2. 各式內裝清潔劑介紹。 3. 腳踏墊的清潔與歸位。 4. 行李廂的整理要點。	9	
(七)汽車內部清潔工具的介紹與實作		1. 操作吸塵器的技巧與注意事項。 2. 使用空氣噴槍的技巧與注意事項。	9	
(八)汽車美容上蠟保養		1. 清潔蠟的種類介紹。 2. 打蠟海綿的種類與差異介紹。	9	
(九)汽車美容打蠟技術		1. 打蠟機的操作與注意事項。 2. 打蠟後的推蠟與補強技術。	9	
(十)進階外裝保養技術		1. 鐵粉去除劑的使用與車輪框保養技術。 2. 臭氧殺菌及蒸汽清潔機具操作。	9	
(十一)進階內裝保養技術		1. 引擎蓋內部的清潔技術。 2. 上皮革油的保養技術。	9	
(十二)汽車美容校外職場參訪		1. 參觀加油站自動洗車廠。 2. 參觀人工汽車美容廠。 3. 參觀連鎖賣場汽車美容廠。	9	
(十三)汽車美容學習歷程檔案製作		1. 學習歷程照片編輯與安排。 2. 學習歷程心得與寫作。 3. 學習歷程上傳與認證作業。	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成果、口試或筆試等整體表現，採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業，學習歷程檔案製作等方法。3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)			

教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.汽車美容相關的投影片、教學影片等。3.視聽教學設備：投影機、錄放影機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 1.本教學場所為校內汽車美容實習場。2.校內汽車美容實作的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。3.校內汽車美容實作之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。4.必要時可安排至學校社區相關職場進行參觀。5.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。