附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年2月10日臺教授國字第 1150011874 號函備查

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

實用技能學程課程計畫書

本校114年11月24日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年2月23日

目錄

學校基本資料 1
壹、依據 2
貳、學校現況 3
參、學校願景與學生圖像 5
　一、學校願景 5
　二、學生圖像 6
肆、課程發展組織要點 7
　課程發展委員會組織要點 7
伍、課程規劃與學生進路 11
　一、農業群園藝技術科教育目標 11
　二、農業群園藝技術科學生進路 12
陸、群科課程表 13
　一、教學科目與學分(節)數表 13
　二、課程架構表 16
　三、科目開設一覽表 17
柒、團體活動時間實施規劃 19
捌、彈性學習時間實施規劃 20
　一、彈性學習時間實施相關規定 20
　二、學生自主學習實施規範 27
　三、彈性學習時間實施規劃表 34
玖、學校課程評鑑 42
　學校課程評鑑計畫 42
附件二：校訂科目教學大綱 45

學校基本資料

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="3">國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="3">學術群：體育班</td></tr>
<tr><td rowspan="8">技術型</td><td colspan="2">專業群科</td><td>機械群：生物產業機電科
土木與建築群：土木科
農業群：農場經營科、園藝科、森林科、畜產保健科
食品群：食品加工科
家政群：幼兒保育科
餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="3">農業群：農場經營科、園藝科
餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="3">農業群：園藝技術科
食品群：烘焙食品科
餐旅群：觀光事務科、餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(夜)</td><td colspan="3">食品群：烘焙食品科
餐旅群：餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>特殊類型</td><td colspan="3">服務群：綜合職能科</td></tr>
</table>

壹、依據

一、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、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實用技能學程課程實施規範。

六、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

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	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型高中	學術群	體育班	1	17	1	22	1	24	3	63
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	35	1	38	1	38	3	111
	土木與建築群	土木科	1	32	1	35	1	32	3	99
	農業群	農場經營科	2	58	2	66	2	61	6	185
	農業群	園藝科	2	67	2	68	2	61	6	196
	農業群	森林科	1	34	1	33	1	33	3	100
	農業群	畜產保健科	1	36	1	34	1	37	3	107
	食品群	食品加工科	2	69	2	68	2	66	6	203
	家政群	幼兒保育科	1	35	1	36	1	33	3	104
	餐旅群	觀光事業科	1	37	1	34	1	36	3	107
	餐旅群	餐飲管理科	2	73	2	71	2	68	6	212
	服務群	綜合職能科	2	31	2	30	2	28	6	89
進修部	農業群	農場經營科	1	6	1	6	1	3	3	15
	農業群	園藝科	1	10	1	5	1	8	3	23
	餐旅群	觀光事業科	1	8	1	5	1	4	3	17
	餐旅群	餐飲管理科	1	21	1	15	1	19	3	55
實用技能學程（日）	農業群	園藝技術科	1	30	1	29	1	30	3	89
	食品群	烘焙食品科	1	29	1	25	1	32	3	86
	餐旅群	觀光事務科	1	29	1	29	1	27	3	85
	餐旅群	餐飲技術科	1	30	1	33	1	29	3	92
實用技能學程（夜）	食品群	烘焙食品科	1	13	0	0	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲技術科	0	0	1	17	1	10	2	27
合計			26	700	26	699	26	679	78	2078

二、核定科班一覽表
表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	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	33
	土木與建築群	土木科	1	33
	農業群	農場經營科	2	33
	農業群	園藝科	2	33
	農業群	森林科	1	33
	農業群	畜產保健科	1	33
	食品群	食品加工科	2	33
	家政群	幼兒保育科	1	33
	餐旅群	觀光事業科	1	33
	餐旅群	餐飲管理科	2	33
進修部	農業群	農場經營科	1	38
	農業群	園藝科	1	38
	餐旅群	觀光事業科	1	38
	餐旅群	餐飲管理科	1	38
合計			19	644

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

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態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2. 品格優先：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

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
110年6月30日校務會議修正通過
114年6月30日校務會議修正通過
一、 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令修正發布《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37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) 學校行政代表：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、學科、自然科、社會科、生活與藝術科及體健科）擔任之，每學科1人，共計7人。
(四) 專業群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。
(五) 特殊需求領域課程代表：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) 專家學者代表：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課程發展委員會組織要點

106 年 6 月 30 日校務會議通過
110 年 6 月 30 日校務會議修正通過
114 年 6 月 30 日校務會議修正通過

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》之法、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 37 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)學校行政代表：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、數學科、自然科、社會科、生活與藝術科及體健科）擔任之，每學科 1 人，共計 7 人。

(四)專業群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，每科 1 人，共計 10 人。

(五)特殊領域課程代表：由服務群(特教組長)、體育班召集人擔任之，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)專家學者代表：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會核定後辦理。

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

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、農業群園藝技術科教育目標

(一) 傳授園藝與造園景觀之基本知識與技能
(二) 傳授園藝產業科技之新知
(三) 熟悉園藝產業自動化機械之操作與管理
(四) 養成良好職業道德與安全衛生之認知
(五) 培育學生創新及探索能力

二、農業群園藝技術科學生進路

表5-1 農業群園藝技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 苗圃管理、種苗生產、園藝種苗與資材銷售、花店經營、園藝治療 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1) 植物繁殖法 (2) 植物識別 (3) 田間衛生管理 (4) 園藝作物栽培 (5) 種苗生產 3. 檢定職類： 園藝丙級技術士	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑農業概論6學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑造園景觀4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑景觀製圖實習4學分 2.2 校訂選修： ☑園藝作物栽培實習8學分 ☑種苗生產實習2學分
第二年段	1. 相關就業進路： 造園景觀設計、景觀維護管理、園藝景觀資材銷售、綠美化佈置 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1.觀賞植物辨識 2.景觀資材識別 3.景觀製圖與施工 3. 檢定職類： 造園丙級技術士	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑農園場實習8學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑園藝作物栽培6學分 ☑休閒農業4學分 ☑食品科學概論4學分 ☑餐飲安全與衛生4學分 ☑休閒遊憩概論4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑職涯體驗2學分 ☑植物保護實習4學分 ☑園景材料識別6學分 2.2 校訂選修： ☑景觀工程實習8學分 ☑景觀模型製作實習8學分
第三年段	1. 相關就業進路： 景觀工程顧問管理、造園景觀相關工程實務之基本施工及維護管理技能、景觀工程技術指導、生物技術公司、種苗公司、公民營機關、園藝資材公司、花店及花藝設計、休閒農場 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1.景觀規劃與設計 2.景觀維護管理 3.園藝景觀植物辨識 4.景觀工程製圖與模型製作 5.花藝設計 6.生物技術 3. 檢定職類： 造園乙級技術士	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑農業資訊處理4學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑生命科學概論4學分 ☑農業專論6學分 ☑生物技術4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作6學分 2.2 校訂選修： ☑花藝技術實習8學分 ☑景觀設計實習8學分 ☑園產品處理與利用實習8學分 ☑組織培養實習4學分 ☑香藥草作物實習6學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 農業群園藝技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4							
			地理		2						
			公民與社會			2					
		自然科學	物理	4							
			化學		2						
			生物			2					
		藝術	音樂	4			1	1			
			美術		1	1					
			藝術生活								
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃					2			
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技			2					
		健康與體育	體育	2	2						
			健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育		2			1	1			
		小計		38	16	16	2	4	0	0	
	專業科目	農業概論		6	3	3					
	實習科目	農園場實習		8			4	4			
		寵物飼養與管理實習		0							
		牧場實習		0							
		農業資訊處理		4					2	2	
	小計			18	3	3	4	4	2	2	
	部定必修學分合計			56	19	19	6	8	2	2	

表6-1-1 農業群園藝技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)（續）

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	16學分 8.51%	物理概論	2			2				特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				生物概論	2	2						特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				文學欣賞	8			2	2	2	2	特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				英文精讀	4			2	2			特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				小計	16	2	0	6	4	2	2	
		專業科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
		實習科目	22學分 11.70%	專題實作	6					3	3	
				職涯體驗	2			1	1			職涯體驗教學方式因受教育部規範，其中需安排學生校外職場參觀，因實用技能學程學生多屬於經濟弱勢族群，且教育部尚無專款編列支應，故需搭配申請國教署補助校外職場參觀計畫辦理，因該計畫規範學期場次申請數量，故1/1學分才能符合申請需求，以減少學生經濟負擔。
				景觀製圖實習	4	2	2					
				植物保護實習	4			2	2			
				園景材料識別	6			3	3			
				小計	22	2	2	6	6	3	3	
		特殊需求領域	40學分 21.28%	生活管理	10	2		2	2	2	2	
				社會技巧	10	2		2	2	2	2	
				學習策略	10	2		2	2	2	2	
				職業教育	10	2		2	2	2	2	
				小計	40	8	0	8	8	8	8	
		必修學分數合計			38	4	2	12	10	5	5	
	校訂選修	一般科目	6學分 3.19%	休閒運動	2		2					
				羽球運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				網球運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				籃排運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				健身體適能	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				應選修學分數小計	6	0	2	1	1	1	1	校訂選修一般科目開設18學分
		專業科目	28學分 14.89%	造園景觀	4	2	2					

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置							備註
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂選修	專業科目	28學分 14.89%	園藝作物栽培	6			3	3				
				生命科學概論	4					2	2		
				農業專論	6					3	3		
				生物技術	4					2	2		
				休閒農業	4			2	2				同校跨群四選一科目
				食品科學概論	4			2	2				同校跨群四選一科目
				餐飲安全與衛生	4			2	2				同校跨群四選一科目
				休閒遊憩概論	4			2	2				同校跨群四選一科目
				應選修學分數小計	28	2	2	5	5	7	7		校訂選修專業科目開設40學分
		實習科目	60學分 31.91%	園藝作物栽培實習	8	4	4						
				種苗生產實習	2	1	1						種苗生產實習為結合校訂選修實習科目園藝作物栽培實習合併開設之實習課程，配合相關課程教學生導園藝繁殖的基本操作技術，並輔導學生考取相關證照。
				景觀工程實習	8			4	4				
				景觀模型製作實習	8			4	4				
				花藝技術實習	8					4	4		
				景觀設計實習	8					4	4		
				園產品處理與利用實習	8					4	4		
				組織培養實習	4					2	2		
				香藥草作物實習	6					3	3		
				應選修學分數小計	60	5	5	8	8	17	17		校訂選修實習科目開設60學分
		特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0		校訂特殊需求領域課程開設0學分
		選修學分數合計			94	7	9	14	14	25	25		
	校訂必修及選修學分上限合計				132	11	11	26	24	30	30		
學分上限總計					188	30	30	32	32	32	32		
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)					4	2	2	0	0	0	0		
每週總上課節數					210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表6-2-1 農業群園藝技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	6	3.19%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			56	29.79%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	16	8.51%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	系統設計
		實習科目		22	11.70%	系統設計
	選修	一般科目		6	3.19%	系統設計
		專業科目		28	14.89%	系統設計
		實習科目		60	31.91%	系統設計
	合 計			132	70.21%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	82	43.62%	系統設計
應修習學分數			180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			4-12節	4節		系統設計
上課總節數			210節	210節		系統設計
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2.上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 農業群園藝技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期		第二學期
部定科目	語文	本土語文	本土語文							
		國語文	國語文							
		英語文	英語文							
	數學	數學	數學							
	社會	地理								
			公民與社會							
	自然科學	化學								
			生物							
	藝術				音樂	音樂				
		美術	美術							
	綜合活動					生涯規劃				
	科技		資訊科技							
	健康與體育	體育								
		健康與護理	健康與護理							
	全民國防教育				全民國防教育	全民國防教育				
校訂科目	語文				英文精讀	英文精讀				
					文學欣賞	文學欣賞		文學欣賞		文學欣賞
	自然科學	生物概論								
					物理概論					
	健康與體育				健身體適能	健身體適能		健身體適能		健身體適能
					籃排運動	籃排運動		籃排運動		籃排運動
					網球運動	網球運動		網球運動		網球運動
					羽球運動	羽球運動		羽球運動		羽球運動
			休閒運動							

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 農業群園藝技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	農業概論	→	農業概論	→		→		→		→		
	實習科目		→		→	農園場實習	→	農園場實習	→		→		
			→		→		→		→	農業資訊處理	→	農業資訊處理	
校訂科目	專業科目	造園景觀	→	造園景觀	→		→		→		→		
			→		→	園藝作物栽培	→	園藝作物栽培	→		→		
			→		→		→		→	生命科學概論	→	生命科學概論	
			→		→		→		→	農業專論	→	農業專論	
			→		→		→		→	生物技術	→	生物技術	
			→		→	休閒農業	→	休閒農業	→		→		
			→		→	食品科學概論	→	食品科學概論	→		→		
			→		→	餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→		→		
			→		→	休閒遊憩概論	→	休閒遊憩概論	→		→		
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		景觀製圖實習	→	景觀製圖實習	→		→		→		→		
			→		→	植物保護實習	→	植物保護實習	→		→		
			→		→	園景材料識別	→	園景材料識別	→		→		
		園藝作物栽培實習	→	園藝作物栽培實習	→		→		→		→		
		種苗生產實習	→	種苗生產實習	→		→		→		→		
			→		→	景觀工程實習	→	景觀工程實習	→		→		
			→		→	景觀模型製作實習	→	景觀模型製作實習	→		→		
			→		→		→		→	花藝技術實習	→	花藝技術實習	
			→		→		→		→	景觀設計實習	→	景觀設計實習	
			→		→		→		→	園產品處理與利用實習	→	園產品處理與利用實習	
			→		→		→		→	組織培養實習	→	組織培養實習	
			→		→		→		→	香藥草作物實習	→	香藥草作物實習	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。

2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。

3. 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合實際教學需要，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。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會或其他講座活動	12	12	12	12	12	12
社團活動	12	12	12	12	12	12
班級活動	18	18	18	18	18	18
其他活動	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

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
中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會議修訂
中華民國 113 年 11 月 27 日課程發展委員會議修訂
中華民國 114 年 11 月 24 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、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B 號令修正發布之「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 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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）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。

附件一

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：		
	□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務		
自主學習實施地點	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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
				□通過　□不通過

附件二

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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

附件三

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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			□優良 □尚可 □待努力	
2			□優良 □尚可 □待努力	
3			□優良 □尚可 □待努力	
4			□優良 □尚可 □待努力	
5			□優良 □尚可 □待努力	
6			□優良 □尚可 □待努力	
7			□優良 □尚可 □待努力	
8			□優良 □尚可 □待努力	
9			□優良 □尚可 □待努力	
10			□優良 □尚可 □待努力	

11			□優良 □尚可 □待努力	
12			□優良 □尚可 □待努力	
13			□優良 □尚可 □待努力	
14			□優良 □尚可 □待努力	
15			□優良 □尚可 □待努力	
16			□優良 □尚可 □待努力	
17			□優良 □尚可 □待努力	
18			□優良 □尚可 □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

二、學生自主學習實施規範

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
中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會議修訂
中華民國 113 年 11 月 27 日課程發展委員會議修訂
中華民國 114 年 11 月 24 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、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B 號令修正發布之「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 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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）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。

附件一

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：		
	□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務		
自主學習實施地點	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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
				□通過　□不通過

附件二

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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

附件三

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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			□優良 □尚可 □待努力	
2			□優良 □尚可 □待努力	
3			□優良 □尚可 □待努力	
4			□優良 □尚可 □待努力	
5			□優良 □尚可 □待努力	
6			□優良 □尚可 □待努力	
7			□優良 □尚可 □待努力	
8			□優良 □尚可 □待努力	
9			□優良 □尚可 □待努力	
10			□優良 □尚可 □待努力	

11			□優良 □尚可 □待努力	
12			□優良 □尚可 □待努力	
13			□優良 □尚可 □待努力	
14			□優良 □尚可 □待努力	
15			□優良 □尚可 □待努力	
16			□優良 □尚可 □待努力	
17			□優良 □尚可 □待努力	
18			□優良 □尚可 □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、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型為「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：OOOO(彈性)
3. 實施對象請填入科別、班級...等
4. 本表以校為單位，1校1表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	探究與實作：日常玩科學	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手編創藝DIY	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森林小染坊	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森呼吸	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手作Fun一下	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		台灣文學欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		認識台灣鬼神傳說	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片創作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		Python AI實作：從生活議題到實戰應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		萌菌物語	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	瑜珈冥想與芳療的共振	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		園藝癒育-植物的五感體驗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		SYMD:Sing Yes,My Dance.舞動我的歌	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		動物福利	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物藍晒標本應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生物產業自動化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數學B課後練習	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飲食文化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		食品加工、旅遊與攝影	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		挑戰日文打字	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		悠遊台中	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		打個結吧!	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	無土蔬果栽培	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		水草養護	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		應用生物	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物繁殖技術	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀測繪基礎	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飛翔天際	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在愛裡成長	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		農場到餐桌:手作、品評、探索動物之美	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		畜產品的美妙滋味	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		吃得健康又美麗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		臺灣詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		新詩欣賞及習作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	特奧融合運動探究	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀模型製作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		古典詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		看影片學建築	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森活	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手機食先，美食拍拍	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓	1	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	2	18	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習先修課程	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		積木式程式設計與物聯網應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		網球英語應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期	探究與實作：日常玩科學	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	手編創藝DIY	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森林小染坊	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森呼吸	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手作Fun一下	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		台灣文學欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		認識台灣鬼神傳說	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片創作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		Python AI實作：從生活議題到實戰應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物藍晒標本應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		萌菌物語	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		瑜珈冥想與芳療的共振	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		悠遊台中	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	無土蔬果栽培	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		水草養護	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飛翔天際	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		SYMD:Sing Yes,My Dance.舞動我的歌	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		新詩欣賞及習作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		挑戰日文打字	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飲食文化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數學B課後練習	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		農場到餐桌:手作、品評、探索動物之美	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		畜產品的美妙滋味	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		吃得健康又美麗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		食品加工、旅遊與攝影	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	應用生物	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		動物福利	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		特奧融合運動探究	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生物產業自動化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀測繪基礎	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		打個結吧	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在愛裡成長	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		看影片學建築	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		臺灣詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀模型製作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		古典詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森活	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	植物繁殖技術	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手機食先美食拍拍	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓	1	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	2	18	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習先修課程	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		積木式程式設計與物聯網應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		網球英語應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		園藝癒育-植物的五感體驗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
第二學年	第一學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
第三學年	第一學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

附件十四

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校115學年度課程評鑑實施計畫

中華民國114年11月24日課程發展委員會通過

一、依據

(一)教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、110年3月15日以臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二)教育部中華民國108 04月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「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05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」。

(四)教育部中華民國108年5月1日臺教國署高字第108004591 號函「高級中等學校實施校長及教師公開授課參考原則」。

二、目的：

(一)協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。

(二)定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。

(三)探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。

(四)引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一)課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二)課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三)各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果。
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，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與自我檢核。

四、評鑑實施內容：

(一)課程規劃：

檢視本校校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目

標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二)教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三)學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	評鑑時間
1	課程規劃	課程設計的訂定與執行 課程組織與結構 教學計劃 行政支援與學生選課志願等	課程發展委員會 課程評鑑推動小組教學研究會 專家學者/產業代表	1. 課程計畫書 2. 學生選課結果	1. 每年8-9月新生選課結果 2. 每年6月 每年1月
2	教學實施	課程設計 教材與教學 教學策略及教學方式	教學研究會授課教師	教師公開授課相關表件	每年1月 每年6月
3	學生學習	學生學習過程成效及多元表現成果	教學研究會授課教師 學生	資料庫： 1. 學生成績系統 2. 學生學習歷程檔案 3. 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫 附件：學生回饋表	1. 依學校計畫調整實施評量 2. 每年1月 每年6月

(一)課程發展委員會實施課程評鑑：

1. 進行課程評鑑計畫之擬定、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、規準與歷程的發展及訂定。
3. 依需求邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程評鑑。
4. 依據各教學單位實施課程評鑑檢核結果，進行課程評鑑(運用檢視課程評鑑推動小組彙整之檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
5. 統整課程評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程評鑑歷程與結果，通過課程評鑑報告，並修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、規準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、規準與歷程進行自我檢核：
   (1) 依群科/領域教學研究會為單位，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、評鑑實施流程：

實施流程	實施內容
(一)校長聘請組成課程評鑑推動小組	校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、 教學組長為當然成員
(二)課程評鑑推動小組擬定	課程評鑑推動小組協助擬定： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(三)課程發展委員會通過相關計畫	課程發展委員會通過： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(四)群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核	專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核
(五)完成課程評鑑報告草案	課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之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進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
(六)擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告	課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

時程 工作項目	08-10月	11-04月	05-06月	07 月
(一)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(二)群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(三)完成課程評鑑報告草案			●	
(四)提擬各項建議與改進報告方案並完成課程評鑑報告			●	●
(五)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、結果運用：

(一)依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。
(二)依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
(三)依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
(四)深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
(五)優化教師公開備課議課，調整教材和教法，回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
(六)強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。(七)結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物理概論
	英文名稱	Basic Physics B
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　◉自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　☑法治　☑科技 □資訊　☑能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生對自然科學的認知及興趣。 二、引導學生體認科學發展對人類生活與環境的影響及其重要性。 三、啟發學生創造和解決問題的能力。 四、幫助學生養成正確的科學態度及學習科學的方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.物理學與其他科技的關係。 1.1.簡介物理學探討的方向,及其涵蓋的範疇。 1.2.簡介物理學與其他基礎科學的關係。 1.3.簡述物理學與應用科學的關係。 2.物理量的測量與單位。 2.1.時間、長度、質量的測量。 2.2.介紹國際單位系統。	4	
(2)運動與力	1.生活中常見的運動。 1.1.從生活中常見的運動,談到位置、位移、速度和加速度的物理意義。 1.2.簡要說明等加速度直線運動。 2.力與運動的關係。 2.1.說明力的性質與種類。 2.2.簡介牛頓三大運動定律。 3.生活中的力 3.1.說明重力的性質及其應用(如大氣壓力及人造衛星.....等)。 3.2.說明摩擦力的性質及其應用。 3.3.說明彈簧力的性質及其應用。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(3)熱	1.溫度與熱量。 1.1.說明溫度計如何測量溫度,並介紹不同溫標。 1.2.介紹熱量、熱容量及比熱。 2.熱與物態變化。 2.1.說明熱脹冷縮現象,及其在日常生活中的應用。 2.2.說明水的三態。 3.熱與生活。 簡介熱的傳播,並從保溫與散熱的觀點介紹熱學在生活中的應用(如冷氣機、冰箱、電暖器.....等)。	4	
(4)聲音	1.波的現象。 1.1.以繩波說明波可以傳播能量,但不能傳送 物質。 1.2.說明力學波是因物質的振動而產生,需靠 介質才能傳播。並說明波的一般傳播方式有縱 波和橫波。 2.聲音的發生與傳播。 2.1.說明聲音的發生與傳播。 2.2.介紹人耳可聽到的頻率範圍。 2.3.解釋回聲現象及其應用 3.樂音與噪音。 3.1.介紹樂音三要素:響度、音調、音色。 3.2.介紹聲音的強度階及日常生活中常聽到的 音量分貝表。 3.3.簡述噪音的傷害,並建立環保的觀念。	4	
(5)光	1.光的反射及面鏡成像。 1.1.闡釋光的反射定律及平面鏡的成像。 1.2.介紹面鏡及其成像作圖法。 2.光的折射及透鏡成像。 2.1.解釋光的折射現象。 2.2.介紹薄透鏡及其成像作圖法。 3.光與生活。 3.1.簡介光通量的概念,照度與光源之發光強 度及距離的關係。並說明日常生活所需的照度 。 3.2.以稜鏡為例說明光的色散現象並介紹虹與 霓的成因。 3.3.從光的三原色介紹物體的顏色。	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(6)電與磁	1.電的認識。 簡介庫侖定律、摩擦起電、感應起電,以及生 活中常見的靜電現象和應用。 2.直流電與交流電。 2.1.說明電源有直流電源與交流電源。 2.2.說明電流熱效應與電流磁效應,及其在生 活中常見的應用。 3.生活中的電與磁。 3.1.簡單說明電磁感應現象及其在生活中的應 用。 3.2.說明變壓器的應用與電力輸送的原理。 4.家庭用電與安全。 4.1.簡介家庭用電的計算,並介紹短路、超載 的概念與用電安全常識。 4.2.說明火線、中線、地線、保險開關及接地 等。	5	
(7)能量與生活	1.能量的形式與轉換。 1.1.討論動能、位能、熱能、光能與電能等各 種能的形式。 1.2.舉例說明各種能量間的轉換及能量守恆。 2.核能與替代能源。 2.1.簡述原子核的分裂與核能發電,並介紹輻 射安全。 2.2.簡述原子核的融合與核能。 2.3.介紹目前發展中的各種發電方式(如風力 發電、潮汐發電、地熱發電、太陽能發電.... ..等)。 3.能量的有效利用與節約。 3.1.舉例說明太陽能、化學能、電能等在日常 生活上的使用。 3.2.說明能源的有效利用及再生,並舉例說明 日常生活中如何節約能源。	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)現代科技簡介	1.半導體的發現。 1.1.簡述半導體的發現及其應用。 1.2.簡介發光二極體及太陽電池。 2.人造光。 2.1.簡述人造光的發現及其發展。 2.2.簡介雷射。 3.平面顯示器的介紹。 3.1.簡述液晶的發現及其應用。 3.2.簡介電漿在平面顯示器上的應用。 3.3.簡介有機發光二極體在平面顯示器上的應用。 4.奈米科技。 簡介奈米科技及其應用。	5	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.學校規定的筆試及作業成績 2.教學時考核學生發問、作答與討論等方面的表達及思考能力 3.學習單與實驗		
教學資源	教學之視聽設備、實驗配套教材、課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 理論及生活化教材並重，以學生的經驗為中心，激發學生學習興趣。 以課本為主，生活應用為輔，補充網路與影片。 教學方法： 教授課程時採因材施教，同時運用教學的藝術。不僅作知識的傳授，仍須引導學生能思考、肯發問與具質疑的態度，並配合各項視聽設施來促使學生共同研討，繼而將科學方法應用到生活之中。此外，帶動靈活有趣的教學氣氛，增進教學之績效，解決日常生活所遇之問題，以適應高科技的新未來。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物概論
	英文名稱	Introduction to Biology
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　◉自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　☑生命　□法治　☑科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.認識細胞及生物體 2.認識生物多樣性 3.認識動植物的生理 4.認識生命科學的應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)生命的共同性與多樣性	1.生命的起源與生命的特性 2.細胞的構造與生理 3.細胞的化學反應 4.細胞的分裂 5.生物多樣性	9	第一學年第一學期
(2)植物的生理	1.根莖葉的構造與功能 2.光合作用 3.植物的生殖	5	第一學年第一學期
(3)人體的生理	1.營養與消化 2.呼吸與排泄 3.循環與免疫 4.神經與運動 5.激素與協調 6.生殖與胚胎發生	8	第一學年第一學期
(4)遺傳	1.基因與遺傳 2.人類的遺傳	6	第一學年第一學期
(5)生物技術及其應用	1.生物技術 2.生物技術的應用	4	第一學年第一學期
(6)生物與環境	1.族群與群集 2.生態系 3.自然保育與永續經營	4	第一學年第一學期
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	採多元教學評量，除紙筆測驗外，應配合教學進度，寫習作及做筆記，分組進行專題研究，完成分組報告。
教學資源	高中職生物教科書及生物習作，配合進度觀看相關的教學影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.課堂教學除配合主題外,同學要分組報告,課後閱讀相關資料 2.配合主題教學並融入核心素養,如:肯定自我價值,解決問題能力…等

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學欣賞
	英文名稱	Literary Apprectation
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　☑海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　☑原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。 二、培養學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。 三、培養學生基本聽、說、讀、寫的能力 四、指導學生理解中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。 五、指導學生熟習常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)範文1.1唐宋文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(2)範文1.1明朝文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(3)範文1.1先秦文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(4)範文1.1古典詩選(一)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)範文1.1古典詩選(二)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(6)範文1.1宋詞選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(7)範文1.1元曲選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(8)範文1.1現代詩選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(9)文化教材:論語選讀(一)	文化教材教學。 1.孔子生平及思想簡介。 2.論語內容之講解。 3.相關人物介紹。 4.論語之現代意義與價值解析。	9	第三學年第一學期
(10)文化教材:論語選讀(二)	文化教材教學。 1.孔子生平及思想簡介。 2.論語內容之講解。 3.相關人物介紹。 4.論語之現代意義與價值解析。	9	第三學年第一學期
(11)應用文	應用文教學:柬帖、會議文書、傳真等。 1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	9	第三學年第一學期
(12)作文	作文教學。 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	9	第三學年第一學期
(13)範文1.1清朝文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)範文1.1古典詩選(二)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第三學年第二學期
(15)應用文	應用文教學:柬帖、會議文書、傳真等。 1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	9	第三學年第二學期
(16)作文	作文教學。 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	9	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3.每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 4.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 (二)教學方法 1.講述法　2.發表法　3.問答法　4.練習法　5.討論法 6.欣賞法　7.自學輔導法 8.觀摩法　9.演示法　10.戲劇表演法 11.結合科技資源的教學　12.分組討論法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文精讀
	英文名稱	English Reading Proficiency
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　☑海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、訓練學生運用所學字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 二、養成學生具備有效的英語文學習方法，廣泛涉獵各領域知識之能力及正確的學習態度。 三、涵育對學生學習英語文的興趣，提升人文素養。 四、引導學生認識與瞭解科技新知、中西文化差異及國際事務。 五、培養學生獨立思考之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)節慶及職業	台灣特有慶典、各國節日等。 傳統產業、新興行業如外送員等。	6	第二學年第一學期
(2)商務及語言	業務、行銷、推廣、商業訂單等。 英文語言的演變、英文姓氏的由來等。	6	第二學年第一學期
(3)共享經濟及疾病防治	網路平台、空房出租、腳車出租、汽車共乘等。 流行病防治、傳染病防範、個人與公共衛生安全等。	6	第二學年第一學期
(4)環保及社會關懷	垃圾分類與減量、空氣汙染防治、海洋生態維護等。 高齡社會、少子現象、單身主義、性別平等等。	6	第二學年第一學期
(5)藝術及歷史	台灣藝術創作者如朱銘、各國藝術家等。 本土歷史、中外歷史等。	6	第二學年第一學期
(6)教育	學生升學、校園生活、自傳撰寫等。	6	第二學年第一學期
(7)農業	基改食品與水果、氣候與土壤的影響等。	6	第二學年第二學期
(8)餐飲	服務品質的維護、當個好客人、食品衛生與安全等。	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)觀光	國內外著名景點、班機訂位、飯店選擇等。	6	第二學年第二學期
(10)人際關係	人際關係、挫折克服與情緒管理、人權教育及溝通技巧等。	6	第二學年第二學期
(11)文化風俗	中外文化、風土民俗、禮儀、世界各地民情等。	6	第二學年第二學期
(12)日常生活	食、衣、住、行、生活起居、購物、接洽事務、法治教育、災害防救及法治教育等。	6	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量，並善用檔案評量；評量目標以語言運用為主，語言知識為輔；並兼顧語言使用的流暢度及精確度。		
教學資源	除上課教材外，應善用與課文有關之教材、教具、視聽教學媒體或電?輔助教學軟體及多媒體語言教室；並列出延續學習活動之參考書目，供學生參考自修。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動
	英文名稱	Leisure sport
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學習如何運動增進或維持體能和健康。 二、學習如何提昇運動技能，充實自我 ，增加生活樂趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)排球發球	1.低手發球要領。 2.高手發球要領。 3.低手控球要領。 4.高手托球要領	4	第一學年第一學期
(2)桌球正手	1.正手發球。 2.正手平擊。 3.反手推擋	4	第一學年第一學期
(3)田徑起跑	1.起跑教學。 2.反應訓練。 3.接力要領教學。	4	第一學年第一學期
(4)籃球上籃	1.定點運球上籃。 2.全場運球上籃。 3.籃球分組遊戲、比賽。	4	第一學年第一學期
(5)體適能	1.體能訓練。 2.體適能施測。	2	第一學年第一學期
(6)羽球基本練習	1.羽球發球。 2.羽球高遠球。 3.羽球小組練習。	4	第一學年第二學期
(7)足球盤運球	1.盤球練習。 2.單人運球、雙人運球。 3.全場比賽。	4	第一學年第二學期
(8)網球基本動作練習	1對牆擊球。 2.雙人拉球。 3.發球教學	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)游泳規則講解	1.游泳運動規則講解。 2.水上運動安全及保護。	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	各項運動器材、規則		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、互助合作。		

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	羽球運動
	英文名稱	Badminton
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2.將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3.營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)發球	1.握拍方式與發力 2.發球、接發球動作要領 3.短發、長發發球綜合練習	6	第二學年第一學期之課程
(2)切球	1.腳步協調敏捷訓練、米字步伐訓練 2.正手切球動作要領 3.反手切球動作要領 4.切球綜合訓練	6	第二學年第一學期之課程
(3)高遠球	1.正手高遠球動作要領 2.反手高遠球動作要領 3.高遠球綜合訓練	6	第二學年第一學期之課程
(4)挑球	1.正手挑球動作要領 2.反手挑球動作要領 3.挑球綜合訓練	6	第二學年第二學期之課程
(5)放球	1.放球要領與訓練 2.反手推平球要領與訓練 3.切球、放球、挑球綜合練習	6	第二學年第二學期之課程
(6)羽球基本規則	1.網前撲球動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)進階發球	1.握拍方式與發力 2.發球、接發球動作要領 3.短發、長發發球綜合練習	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階切球	1.腳步協調敏捷訓練、米字步伐訓練 2.正手切球動作要領 3.反手切球動作要領 4.切球綜合訓練	6	第三學年第一學期之課程
(9)進階高遠球	1.正手高遠球動作要領 2.反手高遠球動作要領 3.高遠球綜合訓練	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階挑球	1.正手挑球動作要領 2.反手挑球動作要領 3.挑球綜合訓練	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階放球	1.放球要領與訓練 2.反手推平球要領與訓練 3.切球、放球、挑球綜合練習	6	第三學年第二學期之課程
(12)競技競賽規則及實戰	1.網前撲球動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網球運動
	英文名稱	Tennis
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提 問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)正手拍	1.正手拍動作講解 2.正手拍動作要領 3.正手拍綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(2)反手拍	1.反手手拍動作講解 2.反手手拍動作要領 3.反手拍綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(3)正手拍截擊	1.正手拍截擊動作講解 2.正手拍截擊動作要領 3.正手拍截擊綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(4)反手拍截擊	1.反手手拍截擊動作講解 2.反手手拍截擊動作要領 3.反手拍截擊綜合訓練教學	6	第二學年第二學期之課程
(5)發球	1.發球動作講解 2.發球動作要領 3.綜合訓練教學	6	第二學年第二學期之課程
(6)網球基本規則	1.單雙打比賽講解 2.單雙要領 3.單雙打對抗賽	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)進階正手拍	1.正手拍動作講解 2.正手拍動作要領 3.正手拍綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階反手拍	1.反手手拍動作講解 2.反手手拍動作要領 3.反手拍綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(9)進階正手拍截擊	1.正手拍截擊動作講解 2.正手拍截擊動作要領 3.正手拍截擊綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階反手拍截擊	1.反手手拍截擊動作講解 2.反手手拍截擊動作要領 3.反手拍截擊綜合訓練教學	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階發球	1.發球動作講解 2.發球動作要領 3.綜合訓練教學	6	第三學年第二學期之課程
(12)競技競賽規則及實戰	1.單雙打比賽講解 2.單雙要領 3.單雙打對抗賽	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	各項運動器材、體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講述教學法、練習教學法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	籃排運動
	英文名稱	Basketball and Volleyball
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用籃球與排球運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)籃球基本動作	1.籃球運球基本動作要領與練習 2.籃球定點投籃基本動作要領與練習 3.籃球傳接球基本動作要領與練習	6	第二學年第一學期之課程
(2)籃球運球上籃	1.籃球運球上籃基本動作要領與練習 2.籃球2人傳球助攻上籃組合練習 3.籃球3人繞八字傳球上籃組合練習	6	第二學年第一學期之課程
(3)籃球基本規則	1.複習籃球各項基本動作要領與練習 2.籃球比賽的規則理解與裁判手式教學 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第一學期之課程
(4)排球舉、托球	1.低手舉球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 2.高手托球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 3.扣球技巧(對牆、隔網)要領與訓練	6	第二學年第二學期之課程
(5)排球組合練習	1.低手、高手隔網綜合練習 2.攻擊組合的綜合練習 3.防守組合的綜合練習	6	第二學年第二學期之課程
(6)排球輪轉與站位、規則理解	1.複習排球各項基本動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)籃球進階動作	1. 籃球運球基本動作要領與練習 2. 籃球定點投籃基本動作要領與練習 3. 籃球傳接球基本動作要領與練習	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階運球上籃	1. 籃球運球上籃基本動作要領與練習 2. 籃球2人傳球助攻上籃組合練習 3. 籃球3人繞八字傳球上籃組合練習	6	第三學年第一學期之課程
(9)籃球競賽與裁判規則	1. 複習籃球各項基本動作要領與練習 2. 籃球比賽的規則理解與裁判手式教學 3. 分組競賽實戰教學	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階排球舉、托球	1. 低手舉球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 2. 高手托球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 3. 扣球技巧(對牆、隔網)要領與訓練	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階排球組合練習	1. 低手、高手隔網綜合練習 2. 攻擊組合的綜合練習 3. 防守組合的綜合練習	6	第三學年第二學期之課程
(12)進階排球輪轉與站位、規則理解	1. 複習排球各項基本動作要領與練習 2. 比賽輪轉與站位、規則理解 3. 分組競賽實戰教學	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、報告評量、紙筆測驗		
教學資源	各項運動器材、規則內容		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、樂趣教學 清查人數與器材、下達運動安全注意守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健身體適能
	英文名稱	Weight training fitness
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.瞭解個人身體肌群機能現狀，進行有效的健身觀念。 二.促進肌力鍛鍊的正確觀念，避免運動傷害。 三.建立良好運動習慣與終身學習的觀念。 四.增加肌耐力、心肺功能、敏捷度、及自信心。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)規定與環境認識	1.重量訓練室規定及環境介紹 2.體能、肌力初測 3.認識自己身體	4	第二學年第一學期之課程
(2)Free weights & 器械肌力	1.Free weights訓練介紹與實作 2.器械肌力訓練介紹與實作	6	第二學年第一學期之課程
(3)循環訓練	1. 綜合重量循環訓練 2. 徒手肌力循環訓練	4	第二學年第一學期之課程
(4)體適能檢測	體適能檢測	4	第二學年第一學期之課程
(5)四肢肌力訓練介紹及實作	1.上肢肌群訓練 2.下肢肌群訓練	6	第二學年第二學期之課程
(6)各項體能訓練基礎理論	1.增強式訓練 2.速度訓練 3.敏捷性訓練	6	第二學年第二學期之課程
(7)設計運動處方	1. 設計個人肌力與體能訓練課程 2. 分組實作與討論	6	第二學年第二學期之課程
(8)健身競技規定	1.重量訓練室競技規定及競賽規則 2.健身競技規定及競賽規則	4	第三學年第一學期之課程
(9)進階Free weights& 器械肌力	1.Free weights訓練介紹與實作 2.器械肌力訓練介紹與實作	6	第三學年第一學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)進階循環訓練	1. 綜合重量循環訓練 2. 徒手肌力循環訓練	4	第三學年第一學期之課程
(11)體適能數據解讀	體適能數據解讀	4	第三學年第一學期之課程
(12)進階四肢肌力訓練介紹及實作	1.上肢肌群訓練 2.下肢肌群訓練	6	第三學年第二學期之課程
(13)進階體能訓練基礎理論與實作	1.增強式訓練 2.速度訓練 3.敏捷性訓練	6	第三學年第二學期之課程
(14)運動處方應用與實作	1. 設計個人肌力與體能訓練課程 2. 分組實作與討論	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造園景觀
	英文名稱	Introduction to Landspace Gardening
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解造園景觀的意義及其重要性。 2.瞭解造園景觀的演變及其發展趨勢。 3.認識造園景觀材料及其應用。 4.學習造園景觀設計圖。 5.學習造園景觀設計理論基礎。 6.具備造園景觀經營知識。 7.瞭解景觀維護管理之重要性及技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	(1)造園的意義。 (2)造園的重要性。 (3)造園的範圍。 (4)造園的種類。	9	第一學年第一學期
(2)造園景觀之演變及發展	(1)東方造園的演變。 (2)西方造園的演變。 (3)現代造園的發展趨勢。	9	第一學年第一學期
(3)造園景觀之植物材料	(1)植物材料之種類。 (2)植物材料之應用。 (3)植物材料之栽培。	9	第一學年第一學期
(4)造園景觀之非植物材料	(1)非植物材料之種類。 (2)非植物材料之應用。	9	第一學年第一學期
(5)造園景觀測量	(1)測量的種類。 (2)測量的方法。 (3)測量圖繪製。	9	第一學年第二學期
(6)造園景觀之生態	(1)空氣。 (2)土地。 (3)水。 (4)植物。 (5)野生動物。	9	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)造園景觀之元素	(1)園林。 (2)綠草地。 (3)水景。 (4)石景。 (5)建築景觀。 (6)舖面及?道。 (7)其他局部景觀設施。	9	第一學年第二學期
(8)造園景觀之經營	(1)造園景觀之經營。 (2)造園景觀之預算及施工規範。 (3)造園景觀之施工。 (4)造園景觀之管理。 (5)造園景觀之維護。	9	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.報告。 3.筆記整理。		
教學資源	造園景觀相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)校外參觀。 (4)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝作物栽培
	英文名稱	Horticulture Crop Culture
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.認識果樹種類及其特性。 2.了解果樹之生理與環境關係。 3.認識台灣果樹的栽培產業概況。 4.了解果樹育種方法及生產技術之重要與改進。 5.學習果樹栽培及果園管理技術。 6.熟悉果品採收及處理技術。 7.了解果品之經營及運銷狀況。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.果樹園藝之意義。 2.果樹園藝之起源及發展。 3.果樹之種類。 4.果樹之分佈。 5.台灣果樹栽培現況。 6.果實之構造及分類。 7.果樹營養價值及用途。	12	第二學年第一學期
(2)果樹生育與環境	1.氣候條件。 2.土壤條件。 3.生物條件。 4.經濟條件。	12	第二學年第一學期
(3)果樹生理	1.果樹之生長與發育。 2.果樹的開花及結果習性。 3.果樹之生長與成熟。 4.影響果樹之生育因子。	12	第二學年第一學期
(4)果樹品種改良	1.果樹品種改良之重要性。 2.果樹遺傳特性及育種特質。 3.果樹品種改良方法。 4.生物技術在果樹育種上之應用。 5.果樹種原的保存方法。	6	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)果樹之管理	1.果園開闢及水土保持。 2.果樹栽植。 3.果樹整枝修剪。 4.果園土壤管理及施肥。 5.落果、蔬果及套袋。 6.植物生長調節劑之應用。 7.病蟲害防治與永續經營管理。 8.其他特殊栽培:設施栽培、有機栽培。	12	第二學年第一學期
(6)果樹產期調節	1.果樹產期調節之原理。 2.果樹產期調節之技術。 3.果樹產期調節之市場評估及經濟效益。	10	第二學年第二學期
(7)果品之採收與處理	1.果品成熟度之鑑別。 2.採收、分級、包裝。 3.果實處理及貯藏運銷。	12	第二學年第二學期
(8)台灣果樹生產及發展願景	1.果樹產業現況。 2.果樹產業之困境及輔導。 3.觀光果園經營及其管理。	10	第二學年第二學期
(9)常綠果樹	1.重要亞(副)熱帶果樹。 2.重要熱帶果樹	11	第二學年第二學期
(10)落葉果樹	重要落葉果樹	11	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.作業與報告。 3.筆記整理。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命科學概論
	英文名稱	Introduction of Life Science
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 □資訊　☑能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.具備生命科學及生物多樣性的基本概念。 2.了解生命基本單位之架構及生命系統之運作。 3.了解環境與生命科學之關聯性與相互影響。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)生命的定義與起源	1.生命科學的定義。 2.生命的起源。	9	第三學年第一學期
(2)生命的共同性與多樣性。	1.生命的共同性。 2.生物多樣性。	9	第三學年第一學期
(3)細胞	1.細胞種類。 2.細胞骨架。 3.染色體。	9	第三學年第一學期
(4)細菌與真菌	1.細菌的種類及在農業之應用。 2.真菌的種類及在農業之應用。	9	第三學年第一學期
(5)病毒	1.病毒的結構。 2.病毒與疾病。 3.病毒在農業之應用。	9	第三學年第二學期
(6)藻類	1.藻類的分類。 2.藻類的應用。	9	第三學年第二學期
(7)植物	1.植物的代謝。 2.植物的免疫。	9	第三學年第二學期
(8)動物	1.動物代謝。 2.動物在生命科學的應用。	5	第三學年第二學期
(9)生命科學與環境	1.能源與環境。 2.生命科學在能源的應用。	4	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.報告。 3.筆記整理。		
教學資源	普通植物學及生物學相關多媒體教材。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)討論教學。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農業專論
	英文名稱	Special selected topics on agriculture
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.透過農業基本知識的傳遞，融入學習目標。 2.了解21世紀農業的新貌。 3.提升新興農業科技的認知。 4.協助從事農業生產所需之基本知識與技能。 5.了解與農業相關之產業特質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)農業發展願景	(1)二十一世紀農業發展重點。 (2)黃金十年-樂活農業。 (3)二十一世紀農業發展趨勢。	10	第三學年第一學期
(2)農業與人類生活	(1)農業的起源與發展。 (2)我國農業現況及發展。 (3)世界農業生產概況。 (4)農業與其他相關產業。	10	第三學年第一學期
(3)林業經營管理	(1)森林之永續經營。 (2)木材理化性及利用。	10	第三學年第一學期
(4)水產經營管理	(1)水產養殖技術與管理 (2)台灣水產養殖現況與展望 (3)水產品養殖各論	12	第三學年第一學期
(5)家禽家畜生長與繁殖	(1)家禽種類與品種 (2)家畜種類與品種 (3)家禽飼養與管理 (4)家畜飼養與管理 (5)臺灣禽畜養殖生產現況與展望	12	第三學年第一學期
(6)農產品加工	(1)農產品加工的原理 (2)農產品腐敗的原因 (3)食品品保制度 (4)食品加工技術 (5)農園畜牧水產品加工方法	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)農業經營管理	(1)休閒農業發展的基本原則 (2)休閒農業的未來發展方向 (3)永續農業與有機農業 (4)產銷履歷與標章 (5)農產運銷組織之職能 (6)農民所需融通資金的種類 (7)政策性農業專案貸款	12	第三學年第二學期
(8)農民組織	(1)農民團體其組織種類與機構 (2)農民團體的運作 (3)農民教育 (4)農民農業專業訓練	10	第三學年第二學期
(9)畜牧業經營管理	(1)畜牧養殖技術與管理 (2)台灣畜牧養殖現況與展望 (3)畜產品養殖各論	10	第三學年第二學期
(10)農業推廣	(1)農業推廣方式 (2)農業推廣方式應用及未來展望	10	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.作業與報告。 3.筆記整理。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物技術
	英文名稱	Introduction of biotechnology
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 □資訊　☑能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解生物技術之發展歷史。 二、認識生物技術之基本原理與方法。 三、了解生物技術於農業各領域之應用。 四、了解生物技術在其他領域之應用。 五、了解生物技術的未來發展。 六、了解生物技術之倫理及基本規範。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)生物技術定義與發展	1.生物技術的定義 2.生物技術發展史	9	第三學年第一學期
(2)遺傳物質及訊息傳遞	1.細胞的基本構造 1.1.原核細胞 2.2.真核細胞 2.遺傳物質 2.1.基因與染色體 2.2.DNA的構造與功能 3.遺傳訊息的傳遞 3.1.DNA的複製 3.2.RNA的種類 3.3.遺傳的中心定則 3.4.蛋白質的組成與結構	9	第三學年第一學期
(3)基因工程技術	1.DNA重組技術 2.基因庫的建立與篩選 3.聚合酵素連鎖反應(PCR)的應用	9	第三學年第一學期
(4)生物技術在植物上的應用	1.植物組織培養技術 2.作物品種改良 3.生物防治技術	9	第三學年第一學期
(5)生物技術在動物上的應用	1.動物品種改良 2.基因轉殖動物 3.動物複製技術	9	第三學年第二學期
(6)生物技術其他相關應用	1.生物技術在食品方面的應用 2.生物技術在環境保護方面的應用 3.生物技術在醫學方面的應用	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(7)生物技術的未來發展	1.蛋白質體學 2.生物資訊與生物晶片	9	第三學年第二學期
(8)生物技術之法律與倫理	1.生物技術之安全性 2.倫理與法律的考量	9	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.作業與報告。 3.筆記整理。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒農業
	英文名稱	Leisure Agriculture
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.讓學生認識休閒農業的內涵及重要性。 2.了解休閒農業發展得契機、休閒農場的經營及其相關法規，使學生對休農業產生興趣並培養產業人力，促進農業產業生機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.休閒農業的意義。 2.休閒農業發展緣由。 3.休閒農業發展過程。	9	第二學年第一學期
(2)休閒農業的資源開發利用	1.休閒農業的資源的定義。 2.休閒農業的資源分類。 3.休閒農業的資源開發利用。 4.休閒農業資源的開發與利用案例。	9	第二學年第一學期
(3)台灣休閒農業的類型	1.休閒農場經營的分類。 2.臺灣常見休閒農業的經營類型。	9	第二學年第一學期
(4)休閒農業的經營管理	1.休閒農場的生產管理。 2.農場之資源管理。 3.農場之活動管理。 4.農場之環境管理。 5.農場之遊客管理。	9	第二學年第一學期
(5)休閒農業的相關法規	1.休閒農業輔導管理辦法的緣起。 2.休閒農業輔導管理辦法的修正。 3.休閒農業其他相關法規。	9	第二學年第二學期
(6)休閒農業的未來發展	1.現階段休閒農業發展所面臨的問題。 2.休閒農業未來發展途徑。	9	第二學年第二學期
(7)台灣休閒農場經營實務	1.休閒農業區的規劃。 2.休閒農場的規劃。	9	第二學年第二學期
(8)休閒農業的管理面向	1.農場之食宿管理。 2.農場之服務管理。 3.農場之人力管理。 4.農場之財務管理。 5.農場之安全管理。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.作業與報告。 3.筆記整理。		
教學資源	農業相關多媒體教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)校外參觀。 (4)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品科學概論
	英文名稱	Introduction to Food Science
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.了解何謂食品科學；並從食品與生命、食品衛生安全及食品成分與營養的關係進行探討，使學生了解食品科學在生活飲食上之重要性。 2.使學生瞭解食品原料種類、加工貯藏技術、食品工業與環境保護之關係，以及生物技術在食品工業上的應用等。 4.讓學生瞭解食品科學之基本概念及在生活飲食上之重要性。 5.使學生瞭解食品如何透過不同加工技術延長保藏期限，以及現代生物技術如何應用在食品加工與貯藏等基本概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.食品科學的本質。 2.食品科學教育。 3.食品產業發展概況。	4	第二學年第一學期
(2)食品原料	1.食品原料的基本概念。 2.食品原料的組成及特性。 3.食品原料的收獲後變化及指標。 4.食品原料的貯存管理及運輸。	9	第二學年第一學期
(3)食品衛生安全	1.食品衛生安全的危害因子。 2.食品衛生安全的管制措施。	6	第二學年第一學期
(4)食品化學概論	1.食品中的水。 2.食品中的醣類。 3.食品中的脂質。 4.食品中的蛋白質。 5.食品中的其它重要組成。	9	第二學年第一學期
(5)食品營養概論	1.營養學的範疇。 2.營養素的來源及生理功能。 3.均衡飲食與健康。 4.食品的機能特性。	8	第二學年第一學期
(6)食品加工及其技術	1.食品加工的基本概念。 2.食品儲藏技術。 3.食品加工技術。	9	第二學年第二學期
(7)食品生物技術概論	1.生物技術的基本概念。 2.生物技術的基本工具。 3.生物技術在食品產業的應用。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)食品品質管理1	1.食品品管的基本概念。 2.全面品保的推動。	9	第二學年第二學期
(9)食品品質管理2	1.食品品管的改善方式。 2.食品品質的績效評估。	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	專題報告撰寫、筆試測驗。		
教學資源	食品相關教材、資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選，自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)分組討論分享。 3.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　☑人權　☑環境　☑海洋　☑品德　☑生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性。 二、使學生有正確的基本知識。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1.餐飲安全與衛生的定義和範圍 2.餐飲安全與衛生的重要性	9	第二學年第一學期
(2)基礎微生物的認識	1.細　菌 2.黴　菌 3.酵母菌 4.病　毒	9	第二學年第一學期
(3)食物中毒	1.食品中毒的定義與類別 2.食品中毒的原因及預防 3.食品中毒的定義與類別 4.食品中毒的原因及預防 5.化學性食品中毒 6.黴菌毒素食品中毒 7.類過敏性食品中毒	9	第二學年第一學期
(4)食物儲存之重要性及方法	1.腐敗、劣化的定義 2.腐敗的現象 3.保存食品的方法 4.各類食品之貯存方法	9	第二學年第一學期
(5)洗淨、消毒與殺菌	1.洗淨的定義與方法 2.消毒與殺菌的定義與方法 3.洗淨、消毒及殺菌應注意事項	9	第二學年第二學期
(6)餐具的清洗管理	1.餐具清洗管理的重要性 2.餐具清洗場所的規則 3.餐具洗滌程序與方法 4.餐具清洗效果之簡易檢查	9	第二學年第二學期
(7)從業人員的安全與衛生管理	1.安全教育 2.健康管理 3.衛生管理 4.衛生教育	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)餐廳廚房衛生管理	1.餐飲設施衛生清潔管理 2.設備、機器、器械的衛生清潔管理 3.餐廳環境衛生清潔管理 4.自行衛生與安全管理	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 2.評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 3.根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。		
教學資源	1.教育部審定合格教科書 2.自編教材。 3.相關書籍、影片、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法： 以講授、示範、實作等較具體之教學方式教學，以提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。 二、教學評量 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.依教材內容，選擇筆試及實際操作作為適當的評量方法。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 三、教學資源 1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒遊憩概論
	英文名稱	Leisure Recreation Introduction
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　☑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　☑原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.對旅遊發展之趨勢有正確認知 2.瞭解台灣休閒遊憩產業的發展現況	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.旅遊發展之趨勢與休閒遊憩產業現況 2.休閒遊憩產業之特性與發展趨勢	6	第二學年第一學期
(2)休閒遊憩事業人力資源與服務行銷管理	1.人力資源管理與營運組織編成 2.休閒遊憩事業服務行銷	6	第二學年第一學期
(3)休閒遊憩事業環境教育與風險管理	1.環境教育現況 2.危機風險與安全管理 3.建立危機預警與回報機制	8	第二學年第一學期
(4)主題樂園	1.主題樂園之特性與類型 2.台灣主題樂現況 3.主題樂園經營與營運管理	8	第二學年第一學期
(5)休閒農場	1.休閒農場之類型與館理 2.台灣休閒農場現況 3.經營管理個案探討	8	第二學年第一學期
(6)博物館	1.博物館之定義與經營管理 2.台灣博物館之概況 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(7)溫泉遊憩區	1.台灣溫泉的發展與分布 2.台灣溫泉遊憩區概況 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(8)休閒渡假村	1.休閒渡假村之特性與類型 2.休閒渡假村之趨勢 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(9)休閒旅館管理	1.休閒旅館客房管理 2.休閒旅館餐飲管理	9	第二學年第二學期
合計		72節	

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。
教學資源	1.觀光局旅遊網站、主題樂園、溫泉遊憩區…相關影片、簡報。 2.國內外休閒遊樂業資訊。 3.教學設備：投影機、電視機、電腦。 4.期刊雜誌：國內尸旅遊書籍等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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。 (二)教學方法 配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取講述法、發表法、問答法、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。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1　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 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☑環境 ☐海洋 ☐品德 ☐生命 ☐法治 ☐科技 ☑資訊 ☑能源 ☐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 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.針對農園藝作物之生長,栽培管理與採收處理等專題,進行專題報告。 2.藉由專業知能培育學生解決問題之能力。 3.訓練學生敏銳之觀察力。 4.訓練學生統整力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)尋找解決問題之方法	分組分享、討論。 參考文獻的書寫。	10	第三學年第一學期
(2)專題製作口頭報告	口語表達及簡報製作	10	第三學年第一學期
(3)蒐集資料	1.專題的資料蒐集方向。 2.實作題目確立作品操作完成。	12	第三學年第一學期
(4)專題製作的過程	1.專題製作之調查、研究與實驗。	12	第三學年第一學期
(5)專題製作的表達方式	說明專題製作的表達方式	10	第三學年第一學期
(6)專題製作的書面資料整理	1.數據圖製作 2.數據表著作	12	第三學年第二學期
(7)專題個案討論	分組分享、討論。 參考文獻的書寫。	12	第三學年第二學期
(8)專題個案分析	1.問卷型專題分析 2.實驗型專題分析 3.感官評品專題分析	10	第三學年第二學期
(9)專題的美編製作	1.美編工具種類介紹 2.美編實務製作	10	第三學年第二學期
(10)專題的線上資源應用	1.線上編輯工具種類介紹 2.線上編輯工具實務製作	10	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.口頭報告。 2.書面報告。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)示範教學。 (3)分組討論教學。 (4)實驗設計操作。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☐環境 ☐海洋 ☐品德 ☐生命 ☐法治 ☐科技 ☐資訊 ☐能源 ☐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 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.衍生出不同以往之人力需求。 2.建構持續改善與標竿學 習之學習型組織。 3.建立知識分享之企業文化並落實知識管理。 4.以培育企業所需之人力資本。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容:盆花及苗圃類經營管理。 精緻蔬菜生產。	6	第二學年第一學期 參觀地點:彰化田尾公路花園。
(2)業界專家授課	活動內容:盆花及苗圃類經營管理。 精緻蔬菜生產。 無毒有機玫瑰之栽培管理及生產。 蔬菜苗之生產及嫁接技術。 嫁接技術之練習及管理。 香菇之太空包及段木栽培。	6	第二學年第一學期 邀請合作廠商業界師資協同授課 「服務單位:」 1.彰化田尾公路花園。 2.鳳凰花園。 3.宅栽觀葉農場-觀葉植物生產及栽培。 「授課師資:陳兆倫」 「職稱:負責人」 4.玫開四度-食用玫瑰園。 「授課師資:章思廣」 「職稱:負責人」 5.國雄育苗場-蔬菜苗之生產及嫁接技術。 6.新社阿亮香菇園。
(3)校外職場參觀	活動內容:蔬菜苗之生產及嫁接技術。	6	第二學年第一學期 參觀地點:宅栽觀葉農場
(4)校外職場參觀	活動內容:無毒有機玫瑰之栽培管理及生產。	6	第二學年第二學期 參觀地點:玫開四度有機玫瑰園
(5)校外職場參觀	活動內容:嫁接技術之練習及管理。	6	第二學年第二學期 參觀地點:國雄育苗場

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(6)校外職場參觀	活動內容:香菇之太空包及段木栽培。	6	第二學年第二學期 參觀地點:阿亮香菇園
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.實地參訪。 2.書寫學習單。 3.分組報告。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實地參訪。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	景觀製圖實習
	英文名稱	Landscape Gardening Drawing Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.了解基本設計之意義及方法。 2.了解並熟練製圖之標準動作。 3.了解線條、空間概念,並加強表現技法。 4.熟練造園景觀剖立面圖例並能清楚描繪景觀圖。 5.練習造園景觀各式表現技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)圖學概論	1.圖學淵源及重要性。 2.工程圖種類。 3.圖面基本要求。 4.國家標準及國際標準圖。	4	第一學年第一學期
(2)製圖用具	1.繪圖板及製圖桌椅介紹。 2.紙張及圖筒。 3.筆、相關工具與用法。 4.模板。 5.圓規。	6	第一學年第一學期
(3)線條	1.線條種類。 2.線條畫法。 3.工程圖學之應用。	8	第一學年第一學期
(4)工程字	1.仿宋體。 2.英文大寫。 3.英文小寫。 4.數字。	8	第一學年第一學期
(5)投影及正射視圖	1.投影原理及種類。 2.投影表示法。 3.點、線、面的投影。 4.正射視圖之表現法。	6	第一學年第一學期
(6)三視圖	1.定義及用途。 2.三視圖繪製。	4	第一學年第一學期
(7)比例	1.各種比例練習。 2.景觀常用比例測量描繪。	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)造園景觀平面圖例描繪	1.喬木。 2.灌木。 3.地被植物。 4.舖面。 5.人物及建築物。 6.其他。	6	第一學年第二學期
(9)造園景觀立面圖例描繪	1.喬木。 2.灌木。 3.地被植物。 4.舖面。 5.人物及建築物。 6.其他。	8	第一學年第二學期
(10)造園景觀剖立面圖及示意圖繪製	1.剖立面圖之意義及說明。 2.剖立面圖繪製。 3.示意圖繪製。	8	第一學年第二學期
(11)上色練習	1.色鉛筆上色。 2.麥克筆上色。 3.粉彩及水彩練習。	6	第一學年第二學期
(12)景觀模型製作	1.各式模型元素介紹。 2.案例操作。	4	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.作業繳交。 2.實作測試。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)討論教學。 3.讓學生自行設計、規劃校園。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	植物保護實習
	英文名稱	Practice of Plant Protection
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.了解影響植物生產之各生物因素及其重要性,並具備植物保護之基本知識。 2.認識影響植物生產之重要病、蟲、草害。 3.具備植物病、蟲、草害防治基本知識及技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)植物保護簡介	1.植物保護之重要性 2.有害生物防治方法簡介 3.空氣汙染及氣候異常植物保護方法	9	第二學年第一學期
(2)昆蟲介紹	1.昆蟲特徵、生殖及適應特性描述 2.昆蟲分類 3.昆蟲與人類的關係	9	第二學年第一學期
(3)重要植物害蟲鑑識	1.重要糧食作物害蟲 2.重要蔬菜作物害蟲 3.重要果樹作物害蟲 4.重要特用作物害蟲 5.重要花卉作物害蟲 6.重要林木害蟲	9	第二學年第一學期
(4)蟲害防治技術	1.殺蟲劑種類及應用技術介紹 2.蟲害非農藥防治技術	9	第二學年第一學期
(5)植物病害及病原介紹	1.病害及病徵種類 2.傳染性病原介紹	9	第二學年第二學期
(6)重要植物病害診斷	1.植物病害之簡要診斷技術 2.重要糧食作物病害 3.重要蔬菜作物病害 4.重要果樹作物病害 5.重要特用作物病害 6.重要花卉作物病害 7.重要林木病害	9	第二學年第二學期
(7)病害防治技術	1.殺菌劑種類及應用技術介紹 2.病害非農藥防治技術	9	第二學年第二學期
(8)雜草防治	1.田園常見雜草 2.草害防治方式介紹 3.殺草劑種類及應用技術	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.口頭報告。 3.作業與報告。 4.筆記整理。 5.植物病蟲害識別。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)校外參觀。 (4)討論教學。 3.讓學生自行飼養昆蟲，觀察生長、繁殖、羽化等行為。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園景材料識別
	英文名稱	Landscape Gardening Materials Identification
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.熟識並了解造園景觀常用植物材料及之非植物種類、特質。 2.熟識並了解造園景觀常用工具之種類與操作方式。 3.識別造園景觀之元素。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)造園景觀植物材料	1.喬木。	6	第二學年第一學期
(2)概說	1.造園景觀材料及種類。	6	第二學年第一學期
(3)概說	2.造園景觀材料特性。	6	第二學年第一學期
(4)概說	3.造園景觀材料發展。	6	第二學年第一學期
(5)造園景觀資材	3.植栽資材。	6	第二學年第一學期
(6)造園景觀資材	4.飾景資材。	6	第二學年第一學期
(7)造園景觀機具	1.土木機具。	6	第二學年第一學期
(8)造園景觀機具	2.水電機具。	6	第二學年第一學期
(9)造園景觀機具	3.植栽機具。	6	第二學年第一學期
(10)造園景觀材料及其應用實例	1.國內知名案例。	6	第二學年第二學期
(11)造園景觀材料及其應用實例	2.國外知名案例 。	6	第二學年第二學期
(12)造園景觀植物材料	2.灌木。	6	第二學年第二學期
(13)造園景觀植物材料	3.草花。	6	第二學年第二學期
(14)造園景觀植物材料	4.地被植物。	6	第二學年第二學期
(15)造園景觀植物材料	5.水生植物。	6	第二學年第二學期
(16)造園景觀植物材料	6.爬藤植物。	6	第二學年第二學期
(17)造園景觀資材	1.土木資材。	6	第二學年第二學期
(18)造園景觀資材	2.水電資材。	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.口頭報告。 3.作業與報告。 4.筆記整理。 5.景觀資材識別。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)校外參觀。 (4)討論教學。 3.讓學生自行設計、規劃庭園。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝作物栽培實習
	英文名稱	Practices of Horticulture Crop Culture
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.認識植物生長發育過程。 2.熟悉植物栽培操作與管理。 3.具備基本植物栽培操作管理能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)栽培植物之認識	1.栽培植物種類之介紹。 2.栽培植物之構造與生長發育。 3.栽培植物之生長環境與季節性的認識。	8	第一學年第一學期之課程
(2)資材與工具設備之認識與使用	1.土壤與無土介質的認識與調配。 2.各種栽培工具之認識與使用。 3.肥料與農藥之認識與使用。	16	第一學年第一學期之課程
(3)栽培計畫之擬訂	1.栽培植物的選擇。 2.栽培區的規畫與建立。 3.栽培方式之決定。	8	第一學年第一學期之課程
(4)整地作畦	1.整地。 2.作畦。 3.施基肥。	16	第一學年第一學期之課程
(5)播種育苗與繁殖種植	1.種子種苗之選擇。 2.種子之預措處理。 3.播種方式。 4.育苗與種苗之管理。 5.無性繁殖方法。	10	第一學年第一學期之課程
(6)定植與中耕培土	1.定植。 2.中耕除草。 3.培土。	14	第一學年第一學期之課程
(7)灌溉與水分管理	1.灌溉方式之決定與架設。 2.灌溉與排水方法。	8	第一學年第二學期之課程
(8)施肥技術	1.認識植物營養與肥料種類。 2.肥料使用方法。	16	第一學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)植株調整技術	1.修剪。 2.摘心、整枝、疏果等。 3.立支柱、牽引與理蔓。	8	第一學年第二學期之課程
(10)特殊栽培	1.了解影響植物之環境因子。 2.設施種類與類型。 3.產期調節。	16	第一學年第二學期之課程
(11)病蟲害管理	1.認識栽培植物之病蟲害。 2.病蟲害的防治。	10	第一學年第二學期之課程
(12)收穫與採收後處理與應用	1.採收時間與方法。 2.採收後調製與處理。 3.產品開發利用。	14	第一學年第二學期之課程
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.作業繳交。 2.實作測試。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)討論教學。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	種苗生產實習
	英文名稱	Horticultural Seed and Nursery Production
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解園藝種苗生產意義與經營特性。 2.學習自動化育苗與繁殖技術。 3.學習種苗微體繁殖技術。 4.學習園藝作物種苗生產與管理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.種苗生產意義與重要性。 2.園藝種苗生產經營特性。 3.種苗事業發展策略。	4	第一學年第一學期
(2)種苗繁殖設備	1.種苗繁殖設施與設備。 2.自動化育苗介紹。	4	第一學年第一學期
(3)有性繁殖種苗生產技術	1.有性繁殖原理。 2.種子生產、採收、預措處理、貯藏。 3.種子休眠與發芽條件。 4.播種技術。	4	第一學年第一學期
(4)無性繁殖種苗生產技術	1.無性繁殖原理。 2.分株繁殖法。 3.壓條繁殖法。 4.嫁接繁殖法。	4	第一學年第一學期
(5)微體繁殖	1.微體繁殖意義與農業科技應用。 2.微體繁殖設備與器材。 3.微體繁殖方式。 4.微體繁殖技術。	2	第一學年第一學期
(6)食用菌種之繁殖	1.純粹培養。 2.菌種製造。	4	第一學年第二學期
(7)果樹種苗生產	1.常綠果樹類。 2.落葉果樹類。	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)蔬菜種苗生產	1. 茄科。 2. 葫蘆科。 3. 十字花科。 4. 蝶形花科。 5. 繖形花科。 6. 菊科。 7. 石蒜科。 8. 蔥科。 9. 禾本科。 10. 其他蔬菜生產。	6	第一學年第二學期
(9)觀賞植物種苗生產	1. 一、二年生草花。 2. 宿根草花。 3. 球根花卉。 4. 蘭花。 5. 花木類。 6. 多肉植物與仙人掌。 7. 觀葉植物。 8. 其他。	4	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試。 2. 實作測試。 3. 分組報告。		
教學資源	種苗生產相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實際操作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	景觀工程實習
	英文名稱	Landspace Engineering Internship
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.了解造園景觀施工意義、方法及正確施工方法與態度的重要性。 2.了解造園景觀施工人員的職責與權限。 3.學習造園景觀施工基本技能及應用能力。 4.了解施工安全守則,避免勞動傷害。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)植栽施工	1.喬木種植。 2.灌木種植。 3.草花與地被植物種植。	14	第二學年第一學期
(2)土木施工之鋪面施工	1.鋪面種類介紹。 2.鋪面施工步驟。 3.各種鋪面施工。	14	第二學年第一學期
(3)花台施工	1.花台材料。 2.花台之施工步驟。 3.各種花台施工。	16	第二學年第一學期
(4)步道施工	1.步道種類介紹。 2.步道施工步驟。 3.各種步道施工。	12	第二學年第一學期
(5)木工施工	1.木工機具之使用。 2.木器具的施工步驟。 3.各種木器具的施工。 4.木器設備的保養。	16	第二學年第一學期
(6)造園景觀施工的意義、範圍、程序及管理	1.造園景觀施工的意義。 2.造園景觀施工範圍。 3.施工步驟說明。 4.造園景觀管理。	12	第二學年第二學期
(7)施工安全守則	1.勞工衛生與設備安全教 育。 2.施工規範與基本知識。	8	第二學年第二學期
(8)施工機具的使用與保養方 法	1.土木施工機具的使用。 2.測量機具的使用。 3.木工機具的使用。 4.各種機具的保養。	16	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)常用造園景觀材料的認識	1.常用造園景觀材料介紹。 2.石材介紹。 3.園藝資材。 4.土木材料。	16	第二學年第二學期
(10)識圖	1.圖面的種類。 2.平面圖與比例。 3.立面圖與比例。	12	第二學年第二學期
(11)整地與放樣	1.整地機具與方法。 2.放樣機具與方法介紹。 3.放樣比例與方法。	8	第二學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.實作測試。 2.實作評量。 3.校園綠美化。		
教學資源	景觀相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實際操作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	景觀模型製作實習
	英文名稱	Landscape model making practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.培養學生創意設計能力。 2.培養學生獨立思考能力。 3.培養基本繪圖、造型設計能力。 4.模型之種類及其功能與應用之介紹。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.模型的概念與分類。 2.模型的屬性。 3.模型的作用。 4.模型設計與製作的基本程序。	16	第二學年第一學期
(2)製作模型材料及其加工	1.材料分類及優缺點。 2.主材類及其加工處理。 3.輔材類及其加工處理。	16	第二學年第一學期
(3)製作模型工具及其使用	1.測繪工具。 2.剪裁、切割工具。 3.打磨修整工具。 4.輔助工具。 5.主要工具的使用。	16	第二學年第一學期
(4)景觀模型的基礎設計	1.各式景觀的藝術特色。 2.模型項目的確定。 3.設計圖紙的準備。 4.模型製作前的設計構思。	14	第二學年第一學期
(5)模型製作的前期工作	1.製作模型的基本手工技能。 2.幾種主要加工製作工藝。 3.模型樣品的製作。 4.方案切塊模型的製作。 5.展示模型的製作。	10	第二學年第一學期
(6)景觀模型的基礎	1.建築模型的製作。 2.模型底盤、地形、道路的製作。	16	第二學年第二學期
(7)模型製作的工作	1.後期特殊效果的處理。 2.模型的監督和驗收。 3.模型的拍攝。	16	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)景觀模型的設計應用	1. 景觀模型設計。 2. 模型景觀模型設計運作。	16	第二學年第二學期
(9)景觀模型的製作	1. 綠化環境的製作。 2. 景觀小品的製作。 3. 模型色彩的配置。	14	第二學年第二學期
(10)模型製作作品分析	1. 模型的後期管理。 2. 模型作品的欣賞。	10	第二學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作測試。 2. 作品賞析。		
教學資源	景觀設計相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實際操作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	花藝技術實習
	英文名稱	Floricultural Skill Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解花卉利用的意義及範圍。 2.明瞭花藝設計的原則。 3.熟悉花卉利用之實務。 4.花藝設計及會場佈置應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)花藝設計概論	1.花藝設計之意義。 2.花藝設計之沿革。 3.花藝設計之類型。 4.花藝設計之價值與影響。 5.花藝設計之流行趨向。 6.花藝設計之應用。	8	第三學年第一學期
(2)花藝設計之花材與器具	1.花材之選購與保鮮。 2.花材之分類。 3.工具器材之使用。	16	第三學年第一學期
(3)美系花藝設計理念	1.花藝設計要素與應用。 2.花藝設計之原理應用。 3.花藝設計之設計技巧。	16	第三學年第一學期
(4)傳統設計風格之重要性	1.比德麥多型設計。 2.瀑布型設計。 3.千朵花型設計。 4.火鳳凰型設計。	16	第三學年第一學期
(5)自然生態設計風格之應用	1.平型設計。 2.植物放射生長設計。 3.自然景觀設計。	16	第三學年第一學期
(6)壓花技術之應用	1.壓花的方法。 2.處理花材的基本法。 3.製作要訣。	16	第三學年第二學期
(7)未來花藝設計的展望	1.臺灣花藝設計的展望。	12	第三學年第二學期
(8)其他	1.乾燥花介紹。 2.臺灣塑膠花的現況。	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)歐系花藝設計理念	1. 花藝設計要素與應用。 2. 花藝設計之原理應用。 3. 花藝設計之設計技巧。	16	第三學年第二學期
(10)日系花藝設計理念	1. 花藝設計要素與應用。 2. 花藝設計之原理應用。 3. 花藝設計之設計技巧。	16	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作測試。 2. 實作評量。 3. 花藝設計。		
教學資源	景觀相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實際操作。 (4)業師協同教學。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	景觀設計實習
	英文名稱	Landscape Gardening Construction Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.了解造園景觀施工意義、方法及正確施工方法與態度的重要性。 2.了解造園景觀施工人員的職責與權限。 3.學習造園景觀施工基本技能及應用能力。 4.了解施工安全守則,避免勞動傷害。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)造園景觀施工的意義、範圍、程序及管理	1.造園景觀施工的意義。 2.造園景觀施工範圍。 3.施工步驟說明。 4.造園景觀管理。	12	第三學年第一學期
(2)施工安全守則	1.勞工衛生與設備安全教育。 2.施工規範與基本知識。	12	第三學年第一學期
(3)施工機具的使用與保養方 法	1.土木施工機具的使用。 2.測量機具的使用。 3.木工機具的使用。 4.各種機具的保養。	12	第三學年第一學期
(4)常用造園景觀材料的認識	1.常用造園景觀材料介紹。 2.石材介紹。 3.園藝資材。 4.土木材料。	16	第三學年第一學期
(5)識圖	1.圖面的種類。 2.平面圖與比例。 3.立面圖與比例。	10	第三學年第一學期
(6)整地與放樣	1.整地機具與方法。 2.放樣機具與方法介紹。 3.放樣比例與方法。	10	第三學年第一學期
(7)植栽施工	1.喬木種植。 2.灌木種植。 3.草花與地被植物種植。	16	第三學年第二學期
(8)土木施工之舖面施工	1.舖面種類介紹。 2.舖面施工步驟。 3.各種舖面施工。	16	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)花台施工	1. 花台材料。 2. 花台之施工步驟。 3. 各種花台施工。	16	第三學年第二學期
(10)步道施工	1. 步道種類介紹。 2. 步道施工步驟。 3. 各種步道施工。	12	第三學年第二學期
(11)木工施工	1. 木工機具之使用。 2. 木器具的施工步驟。 3. 各種木器具的施工。 4. 木器設備的保養。	12	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作測試。 2. 作品分享。		
教學資源	景觀設計相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實際操作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園產品處理與利用實習
	英文名稱	Horticultural Products Handing and Utilization Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解園產品處理與利用之意義與重要性。 2.學習園產品處理技術之原理與實務。 3.瞭解園產品利用之目的與方式。 4.學習園產品利用方法之原理與實作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.園產品處理與利用意義與範圍。 2.園產品處理與利用意義。	14	第三學年第一學期
(2)園產品採收與處理	1.採收。 2.選別與分級。 3.清潔與塗蠟。	16	第三學年第一學期
(3)園產品運輸	1.運輸方式。 2.運輸技術與管理。	16	第三學年第一學期
(4)園產品貯藏	1.貯藏原理。 2.空氣中濕氣特性。 3.傳熱原理。 4.普通通風貯藏。 5.冷藏。 6.氣調貯藏、氣變貯藏及低壓貯藏。	16	第三學年第一學期
(5)園產品病蟲害防治	1.採後病害及其防治。 2.採後蟲害及鼠害之防治。	10	第三學年第一學期
(6)園產品採收	1.預冷。 2.脫澀。	14	第三學年第二學期
(7)園產品採收後處理	1.癒傷、催熟與催色。 2.包裝與容器。	16	第三學年第二學期
(8)花卉類園產品之利用	1.花卉類園產品之種類。 2.花卉類園產品之應用。	10	第三學年第二學期
(9)水果類園產品之利用	1.水果類園產品之種類。 2.水果類園產品之應用。	16	第三學年第二學期
(10)蔬菜類園產品之利用	1.蔬菜類園產品之種類。 2.蔬菜類園產品之應用。	16	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.實作測試。 2.實作評量。		
教學資源	農作物相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實際操作。		

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	組織培養實習
	英文名稱	Practice of Tissue Culture
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解植物組織培養的發展歷史及對農業之重要性。 2.培養學生對植物組織培養環境、儀器設備的認識及使用。 3.培養學生對植物組織培養基本之操作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1.植物組織培養的定義。 2.植物組織培養簡史。 3.植物組織培養在農業上的應用	6	第三學年第一學期
(2)組織培養作業室的建立	1.基本空間需求及配置。 2.儀器設備及器具。 3.培養室的環境	6	第三學年第一學期
(3)培養基的配置	1.培養基之基本成分。 2.植物生長調節劑。 3.其他添加物。 4.培養基配方及調配操作。 5.培養基之滅菌。	6	第三學年第一學期
(4)培殖體的建立	1.培殖體的來源。 2.培殖體材料之滅菌。 3.組織培養的基本操作。	6	第三學年第一學期
(5)微體繁殖	1.建立微體繁殖的五階段法。 2.影響生長與分化之因子。 3.出瓶及建化。 4.建立生產線及行銷。	6	第三學年第一學期
(6)微體繁殖常見的困難及克服方法	1.誘導期培養之褐化。 2.脆質化或水浸狀化。 3.生長勢衰弱及老化。	6	第三學年第一學期
(7)健康種苗之生產	1.系統性病害及感染。 2.生長點培養。 3.健康種苗的重要性及其應用。	6	第三學年第二學期
(8)人工種子	1.人工種子之定義。 2.人工種子的法展及其應用。	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)組織培養在作物育種上之應用	1. 胚培養及試管受精。 2. 花藥培養。 3. 細胞懸浮培養及誘變育種。	6	第三學年第二學期
(10)蘭花產業之發展	1. 蘭花組織培養之發展史及應用。 2. 蘭花無菌播種。 3. 蘭花組織分生苗繁殖技術。	6	第三學年第二學期
(11)組織培養與遺傳工程	1. 原生質體之分離與培養。 2. 細胞融合技術。 3. 基因轉殖植物。	6	第三學年第二學期
(12)組織培養在其他方面的應用	1. 種源保存及交換。 2. 利用細胞懸浮培養以生產二次代謝產物	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試。 2. 實作測試。 3. 分組報告。		
教學資源	組織培養相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實際操作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香藥草作物實習
	英文名稱	Herbal Crops Production Praceice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑園藝技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 ☑原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.認識香草茶包及香精功用。 2.會實際操作香草茶包的製作。 3.會實際操作香精提煉。 4.會實際應用香草茶包、香精於生活上。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)香藥草植物分類與識別	1.何謂香草植物。 2.臺灣香草產業現況。 3.臺灣香草產業未來展望。	12	第三學年第一學期之課程
(2)香藥草植物栽培環境與特性	1.香草栽培環境因子。 2.香草栽培土壤因子。	12	第三學年第一學期之課程
(3)香藥草植物繁殖技術	1.香草繁殖技術。 2.香草栽培技術。	12	第三學年第一學期之課程
(4)香藥草植物栽培維護與管理	1.香藥草植物栽培肥料之應用。 2.香藥草植物栽培整枝修剪。	12	第三學年第一學期之課程
(5)香藥草植物栽培維護與管理	1.香藥草植物栽培肥料之應用。 2.香藥草植物栽培整枝修剪。	6	第三學年第一學期
(6)認識香草茶包及香精油功用	1.香草茶包的功用。 2.香精油之功用。	12	第三學年第二學期
(7)香藥草茶包製作	1.選擇適合製作香藥草包之植物。 2.香藥草包製作方法。	12	第三學年第二學期
(8)香藥草精油提煉	1.選擇適合製作香藥草精油之植物。 2.製作香藥草精油之方法。	12	第三學年第二學期
(9)香藥草精油與茶包的應用	1.香藥草精油之應用。 2.香藥草包之應用。 3.臺灣有關香藥草精油及香藥草包之產業。	12	第三學年第二學期
(10)香藥草茶包的製作應用	1.香藥草茶包常見草藥。 3.香藥草茶包製作方法。	6	第三學年第二學期
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.實作測試。 3.分組報告。
教學資源	香藥草相關多媒體教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實際操作。

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年2月10日臺教授國字第 1150011874 號函備查

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

實用技能學程課程計畫書

本校114年11月24日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年2月23日

目錄

學校基本資料 1
壹、依據 2
貳、學校現況 3
參、學校願景與學生圖像 5
　一、學校願景 5
　二、學生圖像 6
肆、課程發展組織要點 7
　課程發展委員會組織要點 7
伍、課程規劃與學生進路 11
　一、食品群烘焙食品科教育目標 11
　二、食品群烘焙食品科學生進路 12
陸、群科課程表 14
　一、教學科目與學分(節)數表 14
　二、課程架構表 19
　三、科目開設一覽表 20
柒、團體活動時間實施規劃 22
捌、彈性學習時間實施規劃 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 30
　三、彈性學習時間實施規劃表 37
玖、學校課程評鑑 45
　學校課程評鑑計畫 45
附件二：校訂科目教學大綱 48

學校基本資料

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="3">國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="3">學術群：體育班</td></tr>
<tr><td rowspan="8">技術型</td><td colspan="2">專業群科</td><td>機械群：生物產業機電科
土木與建築群：土木科
農業群：農場經營科、園藝科、森林科、畜產保健科
食品群：食品加工科
家政群：幼兒保育科
餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="3">農業群：農場經營科、園藝科
餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="3">農業群：園藝技術科
食品群：烘焙食品科
餐旅群：觀光事務科、餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(夜)</td><td colspan="3">食品群：烘焙食品科
餐旅群：餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>特殊類型</td><td colspan="3">服務群：綜合職能科</td></tr>
</table>

壹、依據

一、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、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實用技能學程課程實施規範。

六、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

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	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型高中	學術群	體育班	1	17	1	22	1	24	3	63
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	35	1	38	1	38	3	111
	土木與建築群	土木科	1	32	1	35	1	32	3	99
	農業群	農場經營科	2	58	2	66	2	61	6	185
	農業群	園藝科	2	67	2	68	2	61	6	196
	農業群	森林科	1	34	1	33	1	33	3	100
	農業群	畜產保健科	1	36	1	34	1	37	3	107
	食品群	食品加工科	2	69	2	68	2	66	6	203
	家政群	幼兒保育科	1	35	1	36	1	33	3	104
	餐旅群	觀光事業科	1	37	1	34	1	36	3	107
	餐旅群	餐飲管理科	2	73	2	71	2	68	6	212
	服務群	綜合職能科	2	31	2	30	2	28	6	89
進修部	農業群	農場經營科	1	6	1	6	1	3	3	15
	農業群	園藝科	1	10	1	5	1	8	3	23
	餐旅群	觀光事業科	1	8	1	5	1	4	3	17
	餐旅群	餐飲管理科	1	21	1	15	1	19	3	55
實用技能學程（日）	農業群	園藝技術科	1	30	1	29	1	30	3	89
	食品群	烘焙食品科	1	29	1	25	1	32	3	86
	餐旅群	觀光事務科	1	29	1	29	1	27	3	85
	餐旅群	餐飲技術科	1	30	1	33	1	29	3	92
實用技能學程（夜）	食品群	烘焙食品科	1	13	0	0	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲技術科	0	0	1	17	1	10	2	27
合計			26	700	26	699	26	679	78	2078

二、核定科班一覽表
表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	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	33
	土木與建築群	土木科	1	33
	農業群	農場經營科	2	33
	農業群	園藝科	2	33
	農業群	森林科	1	33
	農業群	畜產保健科	1	33
	食品群	食品加工科	2	33
	家政群	幼兒保育科	1	33
	餐旅群	觀光事業科	1	33
	餐旅群	餐飲管理科	2	33
進修部	農業群	農場經營科	1	38
	農業群	園藝科	1	38
	餐旅群	觀光事業科	1	38
	餐旅群	餐飲管理科	1	38
合計			19	644

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

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態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2. 品格優先：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

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
110年6月30日校務會議修正通過
114年6月30日校務會議修正通過
一、 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令修正發布《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37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) 學校行政代表：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、學科、自然科、社會科、生活與藝術科及體健科）擔任之，每學科1人，共計7人。
(四) 專業群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。
(五) 特殊需求領域課程代表：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) 專家學者代表：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課程發展委員會組織要點

106 年 6 月 30 日校務會議通過
110 年 6 月 30 日校務會議修正通過
114 年 6 月 30 日校務會議修正通過

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》之法、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 37 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)學校行政代表：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、數學科、自然科、社會科、生活與藝術科及體健科）擔任之，每學科 1 人，共計 7 人。

(四)專業群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，每科 1 人，共計 10 人。

(五)特殊領域課程代表：由服務群(特教組長)、體育班召集人擔任之，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)專家學者代表：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會核定後辦理。

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

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、食品群烘焙食品科教育目標

1. 具備烘焙食品加工單元操作之基礎能力。
2. 具備食品衛生安全知識、法規及品質管理之基礎能力。
3. 具備食品產業基本知識與技術之基礎能力。
4. 具備烘焙食品推廣與行銷之基礎能力。
5. 具備烘焙食品終身學習能力。

二、食品群烘焙食品科學生進路

表5-1 食品群烘焙食品科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 一、麵包店助手 二、早餐店助手 2. 科專業能力(核心技能專長)： 一、麵包製作 二、中點製作 三、餅乾製作 3. 檢定職類： 烘焙食品麵包丙級技能檢定 中式麵食加工丙級技能檢定(對應中式點心製作實習課程)	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑烘焙食品概論4學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑麵包製作實習6學分 ☑經典手作麵包製作實習4學分 ☑中式點心製作實習8學分 ☑餅乾製作實習6學分
第二年段	1. 相關就業進路： 一、麵包店助手 二、西點蛋糕店助手 三、食品工廠作業員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 一、麵包製作 二、西點製作 三、蛋糕製作 四、微生物 五、穀類加工 3. 檢定職類： 烘焙食品西點蛋糕丙級技能檢定 中式米食加工丙級技能檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑食品微生物2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑食品微生物實習3學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑進階食品微生物2學分 1.2 校訂選修： ☑食品科學概論4學分 ☑休閒農業4學分 ☑餐飲安全與衛生4學分 ☑休閒遊憩概論4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☑麵包製作實習6學分 ☑造型麵包設計實習4學分 ☑進階食品微生物實習3學分 ☑穀類加工實習6學分 ☑西式點心製作實習6學分 ☑蛋糕製作實習8學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： 一、蛋糕店助手 二、西點店助手 三、食品工廠檢驗操作助理 四、相關食品製作自行創業 2. 科專業能力(核心技能專長)： 一、蛋糕製作 二、蛋糕裝飾 三、西點製作 四、食品化學 3. 檢定職類： 烘焙食品乙丙級技能檢定 食品檢驗分析丙級技能檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑食品加工4學分 ☑食品化學與分析2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑食品加工實習6學分 ☑食品化學與分析實習3學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑食品安全與衛生3學分 ☑食品與營養3學分 ☑食品添加物2學分 ☑進階食品化學與分析2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑蛋糕裝飾實習8學分 ☑專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☑蛋糕製作實習8學分 ☑穀物加工4學分 ☑進階食品化學與分析實習3學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4	2						
			地理			2					
			公民與社會								
		自然科學	物理	4	2						
			化學			2					
			生物								
		藝術	音樂	4			1	1			
			美術				1	1			
			藝術生活								

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃							2	
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技			2					
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2					1	1	
		全民國防教育		2			1	1			
		小計		38	13	15	3	3	1	3	
	專業科目	食品加工		4					2	2	為符應實用技能學程學年學段制精神，第一年段規劃烘焙食品科之科專業能力為麵包製作、中點製作及及餅乾製作，並強化技能檢定證照取得，故先以校訂必修專業科目烘焙食品概論，教導學生烘焙加工的基本知識，以利銜接實習課程，因食品加工包含果蔬、穀類、畜產及乳品類加工等，知識範圍領域較廣，實用技能學程學生多半為學習成就較低的孩子，逐年段並分類別地累積食品加工專業知識，學習效果較佳，故移至第三學年授課。
		食品微生物		2			2				
		食品化學與分析		2					2		
	實習科目	食品加工實習		6					3	3	為符應實用技能學程學年學段制精神，第一年段規劃烘焙食品科之科專業能力(核心技能專長)為麵包製作、中點製作及及餅乾製作(第12頁)，並於第一年段強化學生取得烘焙食品麵包丙級技能檢定及中式麵食加工丙級技能檢定技能檢定證照，故先以校訂選修實習科目麵包製作實習、經典手作麵包製作實習、中式點心製作實習及餅乾製作實習，教導學生穀類加工實務能力，建立學生實作能力，因食品加工實習包含果蔬、穀類及乳品類加工實習，實作範圍領域較廣，材料支出及場地使用均較為龐雜，故第三年段才排配食品加工實習，增廣學生對於食品群其他食品加工實習領域技術能力。
		食品微生物實習		3			3				
		食品化學與分析實習		3					3		
	小計			20	0	0	5	0	10	5	
	部定必修學分合計			58	13	15	8	3	11	8	

表6-1-1 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)（續）

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	18學分 9.57%	文學欣賞	8			2	2	2	2	特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				英文精讀	6			2	2	1	1	三年級開設英文精讀課程為延續一、二年級部定必修英語文及校訂選修英文精讀課程，以利國際教育及終身學習，但因專業實習科目學分數需求較甚，故依據科別屬性及學生學習需求開設1/1學分。 特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				數學演練	2			1	1			二年級開設數學演練課程為延續一年級部定必修數學課程，以利數學邏輯素養及符號終身學習，但因專業實習科目學分數需求較甚，故依據科別屬性及學生學習需求開設1/1學分。 特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				生物概論	2	2						特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				小計	18	2	0	5	5	3	3	
		專業科目	6學分 3.19%	烘焙食品概論	4	2	2					
				進階食品微生物	2				2			
				小計	6	2	2	0	2	0	0	
		實習科目	14學分 7.45%	蛋糕裝飾實習	8					4	4	
				專題實作	4					2	2	
				職涯體驗	2			1	1			職涯體驗教學方式因受教育部規範，其中需安排學生校外職場參觀，因實用技能學程學生多屬於經濟弱勢族群，且教育部尚無專款編列支應，故需搭配申請國教署補助校外職場參觀計畫辦理，因該計畫規範學期場次申請數量，故1/1學分才能符合申請需求，以減少學生經濟負擔。
				小計	14	0	0	1	1	6	6	
		特殊需求領域	40學分 21.28%	生活管理	10	2		2(1)	2(1)	2(1)	2(1)	視特殊生所提出的需求科目，彈性調整特殊需求科目開設學分數
				社會技巧	10	2		2(1)	2(1)	2(1)	2(1)	視特殊生所提出的需求科目，彈性調整特殊需求科目開設學分數
				學習策略	10	2		2(1)	2(1)	2(1)	2(1)	視特殊生所提出的需求科目，彈性調整特殊需求科目開設學分數

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	特殊需求領域	40學分 21.28%	職業教育	10	2		2(1)	2(1)	2(1)	2(1)	視特殊生所提出的需求科目，彈性調整特殊需求科目開設學分數
				小計	40	8	0	8	8	8	8	
		必修學分數合計			38	4	2	6	8	9	9	
	校訂選修	一般科目	6學分 3.19%	休閒運動	2	1	1					休閒運動課程為結合部定必修一般科目體育課程合併開設之課程，為推動海洋教育，鼓勵學生學會游泳技巧，並熟悉自救知能，因原部定學分數無法符合故於校訂課程中增開。
				羽球運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				網球運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				籃排運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				健身體適能	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				應選修學分數小計	6	1	1	1	1	1	1	校訂選修一般科目開設18學分
		專業科目	14學分 7.45%	食品安全與衛生	3					3		
				食品與營養	3						3	
				食品添加物	2					2		
				進階食品化學與分析	2						2	
				食品科學概論	4			2	2			同校跨群四選一科目
				休閒農業	4			2	2			同校跨群四選一科目
				餐飲安全與衛生	4			2	2			同校跨群四選一科目
				休閒遊憩概論	4			2	2			同校跨群四選一科目
				應選修學分數小計	14	0	0	2	2	5	5	校訂選修專業科目開設26學分
		實習科目	72學分 38.30%	麵包製作實習	12	3	3	3	3			
				經典手作麵包製作實習	4	2	2					
				造型麵包設計實習	4			2	2			
				中式點心製作實習	8	4	4					
				餅乾製作實習	6	3	3					
				進階食品微生物實習	3				3			
				穀類加工實習	6			3	3			
				西式點心製作實習	6			3	3			
				蛋糕製作實習	16			4	4	4	4	
				穀物加工	4					2	2	
				進階食品化學與分析實習	3						3	
				應選修學分數小計	72	12	12	15	18	6	9	校訂選修實習科目開設72學分
		特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分
		選修學分數合計			92	13	13	18	21	12	15	
	校訂必修及選修學分上限合計				130	17	15	24	29	21	24	
學分上限總計					188	30	30	32	32	32	32	
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3	

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	
每週彈性學習時間(節數)			4	2	2	0	0	0	0	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 食品群烘焙食品科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	4.26%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			58	30.85%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	18	9.57%	系統設計
		專業科目		6	3.19%	系統設計
		實習科目		14	7.45%	系統設計
	選修	一般科目		6	3.19%	系統設計
		專業科目		14	7.45%	系統設計
		實習科目		72	38.30%	系統設計
	合 計			130	69.15%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	86	45.74%	系統設計
應修習學分數			180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			4-12節	4節		系統設計
上課總節數			210節	210節		系統設計
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2.上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年				第二學年				第三學年		
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期
部定科目	語文	本土語文	→	本土語文	→		→		→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→	
	社會	歷史	→		→		→		→		→	
			→	地理	→		→		→		→	
	自然科學	物理	→		→		→		→		→	
			→	化學	→		→		→		→	
	藝術		→		→	音樂	→	音樂	→		→	
			→		→	美術	→	美術	→		→	
	綜合活動		→		→		→		→		→	生涯規劃
	科技		→	資訊科技	→		→		→		→	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→	
			→		→		→		→	健康與護理	→	健康與護理
	全民國防教育		→		→	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→	
校訂科目	語文		→		→	英文精讀	→	英文精讀	→	英文精讀	→	英文精讀
			→		→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞
	數學		→		→	數學演練	→	數學演練	→		→	
	自然科學	生物概論	→		→		→		→		→	
	健康與體育		→		→	健身體適能	→	健身體適能	→	健身體適能	→	健身體適能
			→		→	籃排運動	→	籃排運動	→	籃排運動	→	籃排運動
			→		→	網球運動	→	網球運動	→	網球運動	→	網球運動
			→		→	羽球運動	→	羽球運動	→	羽球運動	→	羽球運動
		休閒運動	→	休閒運動	→		→		→		→	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目		→		→		→		→	食品加工	→	食品加工	
			→		→	食品微生物	→		→		→		
			→		→		→		→	食品化學與分析	→		
	實習科目		→		→		→		→	食品加工實習	→	食品加工實習	
			→		→	食品微生物實習	→		→		→		
			→		→		→		→	食品化學與分析實習	→		
校訂科目	專業科目	烘焙食品概論	→	烘焙食品概論	→		→		→		→		
			→		→		→	進階食品微生物	→		→		
			→		→		→		→	食品安全與衛生	→		
			→		→		→		→		→	食品與營養	
			→		→		→		→	食品添加物	→		
			→		→		→		→		→	進階食品化學與分析	
			→		→	食品科學概論	→	食品科學概論	→		→		
			→		→	休閒農業	→	休閒農業	→		→		
			→		→	餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→		→		
			→		→	休閒遊憩概論	→	休閒遊憩概論	→		→		
	實習科目		→		→		→		→	蛋糕裝飾實習	→	蛋糕裝飾實習	
			→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		麵包製作實習	→	麵包製作實習	→	麵包製作實習	→	麵包製作實習	→		→		
		經典手作麵包製作實習	→	經典手作麵包製作實習	→		→		→		→		
			→		→	造型麵包設計實習	→	造型麵包設計實習	→		→		
		中式點心製作實習	→	中式點心製作實習	→		→		→		→		
		餅乾製作實習	→	餅乾製作實習	→		→		→		→		
			→		→		→	進階食品微生物實習	→		→		
			→		→	穀類加工實習	→	穀類加工實習	→		→		
			→		→	西式點心製作實習	→	西式點心製作實習	→		→		
			→		→	蛋糕製作實習	→	蛋糕製作實習	→	蛋糕製作實習	→	蛋糕製作實習	
			→		→		→		→	穀物加工	→	穀物加工	
			→		→		→		→		→	進階食品化學與分析實習	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。

2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。

3. 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合實際教學需要，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。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會或其他講座活動	12	12	12	12	12	12
社團活動	12	12	12	12	12	12
班級活動	18	18	18	18	18	18
其他活動	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

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
中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會議修訂
中華民國 113 年 11 月 27 日課程發展委員會議修訂
中華民國 114 年 11 月 24 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、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B 號令修正發布之「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 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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）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。

附件一

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：		
	□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務		
自主學習實施地點	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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
				□通過　□不通過

附件二

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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

附件三

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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			□優良 □尚可 □待努力	
2			□優良 □尚可 □待努力	
3			□優良 □尚可 □待努力	
4			□優良 □尚可 □待努力	
5			□優良 □尚可 □待努力	
6			□優良 □尚可 □待努力	
7			□優良 □尚可 □待努力	
8			□優良 □尚可 □待努力	
9			□優良 □尚可 □待努力	
10			□優良 □尚可 □待努力	

11			□優良 □尚可 □待努力	
12			□優良 □尚可 □待努力	
13			□優良 □尚可 □待努力	
14			□優良 □尚可 □待努力	
15			□優良 □尚可 □待努力	
16			□優良 □尚可 □待努力	
17			□優良 □尚可 □待努力	
18			□優良 □尚可 □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

二、學生自主學習實施規範

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
中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會議修訂
中華民國 113 年 11 月 27 日課程發展委員會議修訂
中華民國 114 年 11 月 24 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、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B 號令修正發布之「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 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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）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。

附件一

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：				
	□自我閱讀	□科學實做	□專題探究	□藝文創作	□技能實務
自主學習實施地點	□ 1.圖書館	□ 2.教室：	□ 3.工場：	□ 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
				□通過　□不通過

附件二

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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

附件三

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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			□優良 □尚可 □待努力	
2			□優良 □尚可 □待努力	
3			□優良 □尚可 □待努力	
4			□優良 □尚可 □待努力	
5			□優良 □尚可 □待努力	
6			□優良 □尚可 □待努力	
7			□優良 □尚可 □待努力	
8			□優良 □尚可 □待努力	
9			□優良 □尚可 □待努力	
10			□優良 □尚可 □待努力	

11			□優良 □尚可 □待努力	
12			□優良 □尚可 □待努力	
13			□優良 □尚可 □待努力	
14			□優良 □尚可 □待努力	
15			□優良 □尚可 □待努力	
16			□優良 □尚可 □待努力	
17			□優良 □尚可 □待努力	
18			□優良 □尚可 □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、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型為「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：OOOO(彈性)
3. 實施對象請填入科別、班級...等
4. 本表以校為單位，1校1表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	探究與實作：日常玩科學	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手編創藝DIY	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森林小染坊	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森呼吸	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手作Fun一下	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		台灣文學欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		認識台灣鬼神傳說	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片創作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		Python AI實作：從生活議題到實戰應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		萌菌物語	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	瑜珈冥想與芳療的共振	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		園藝癒育-植物的五感體驗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		SYMD:Sing Yes,My Dance.舞動我的歌	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		動物福利	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物藍晒標本應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生物產業自動化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數學B課後練習	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飲食文化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		食品加工、旅遊與攝影	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		挑戰日文打字	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		悠遊台中	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		打個結吧!	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	無土蔬果栽培	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		水草養護	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		應用生物	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物繁殖技術	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀測繪基礎	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飛翔天際	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在愛裡成長	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		農場到餐桌:手作、品評、探索動物之美	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		畜產品的美妙滋味	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		吃得健康又美麗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		臺灣詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		新詩欣賞及習作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	特奧融合運動探究	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀模型製作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		古典詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		看影片學建築	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森活	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手機食先，美食拍拍	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓	1	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	2	18	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習先修課程	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		積木式程式設計與物聯網應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		網球英語應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期	探究與實作：日常玩科學	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	手編創藝DIY	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森林小染坊	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森呼吸	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手作Fun一下	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		台灣文學欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		認識台灣鬼神傳說	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片創作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		Python AI實作：從生活議題到實戰應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物藍晒標本應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		萌菌物語	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		瑜珈冥想與芳療的共振	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		悠遊台中	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	無土蔬果栽培	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		水草養護	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飛翔天際	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		SYMD:Sing Yes,My Dance.舞動我的歌	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		新詩欣賞及習作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		挑戰日文打字	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飲食文化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數學B課後練習	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		農場到餐桌:手作、品評、探索動物之美	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		畜產品的美妙滋味	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		吃得健康又美麗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		食品加工、旅遊與攝影	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	應用生物	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		動物福利	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		特奧融合運動探究	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生物產業自動化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀測繪基礎	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		打個結吧	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在愛裡成長	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		看影片學建築	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		臺灣詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀模型製作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		古典詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森活	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	植物繁殖技術	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手機食先美食拍拍	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓	1	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	2	18	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習先修課程	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		積木式程式設計與物聯網應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		網球英語應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		園藝癒育-植物的五感體驗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
第二學年	第一學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
第三學年	第一學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

附件十四

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校115學年度課程評鑑實施計畫

中華民國114年11月24日課程發展委員會通過

一、依據

(一)教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、110年3月15日以臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二)教育部中華民國108 04月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「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05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」。

(四)教育部中華民國108年5月1日臺教國署高字第108004591 號函「高級中等學校實施校長及教師公開授課參考原則」。

二、目的：

(一)協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。

(二)定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。

(三)探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。

(四)引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一)課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二)課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三)各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果。
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，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與自我檢核。

四、評鑑實施內容：

(一)課程規劃：

檢視本校校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目

標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二)教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三)學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	評鑑時間
1	課程規劃	課程設計的訂定與執行 課程組織與結構 教學計劃 行政支援與學生選課志願等	課程發展委員會 課程評鑑推動小組教學研究會 專家學者/產業代表	1. 課程計畫書 2. 學生選課結果	1. 每年8-9月新生選課結果 2. 每年6月 每年1月
2	教學實施	課程設計 教材與教學 教學策略及教學方式	教學研究會授課教師	教師公開授課相關表件	每年1月 每年6月
3	學生學習	學生學習過程成效及多元表現成果	教學研究會授課教師 學生	資料庫： 1. 學生成績系統 2. 學生學習歷程檔案 3. 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫 附件：學生回饋表	1. 依學校計畫調整實施評量 2. 每年1月 每年6月

(一)課程發展委員會實施課程評鑑：

1. 進行課程評鑑計畫之擬定、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、規準與歷程的發展及訂定。
3. 依需求邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程評鑑。
4. 依據各教學單位實施課程評鑑檢核結果，進行課程評鑑(運用檢視課程評鑑推動小組彙整之檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
5. 統整課程評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程評鑑歷程與結果，通過課程評鑑報告，並修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、規準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、規準與歷程進行自我檢核：
   (1) 依群科/領域教學研究會為單位，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、評鑑實施流程：

實施流程	實施內容
(一)校長聘請組成課程評鑑推動小組	校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、 教學組長為當然成員
(二)課程評鑑推動小組擬定	課程評鑑推動小組協助擬定： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(三)課程發展委員會通過相關計畫	課程發展委員會通過： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(四)群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核	專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核
(五)完成課程評鑑報告草案	課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之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進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
(六)擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告	課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

時程 工作項目	08-10 月	11-04 月	05-06 月	07 月
(一)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(二)群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(三)完成課程評鑑報告草案			●	
(四)提擬各項建議與改進報告方案並完成課程評鑑報告			●	●
(五)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、結果運用：

(一)依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。
(二)依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
(三)依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
(四)深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
(五)優化教師公開備課議課，調整教材和教法，回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
(六)強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。(七)結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學欣賞
	英文名稱	Literary Apprectation
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　☑海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　☑原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。 二、培養學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。 三、培養學生基本聽、說、讀、寫的能力 四、指導學生理解中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。 五、指導學生熟習常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)範文1.1唐宋文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(2)範文1.1明朝文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(3)範文1.1先秦文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(4)範文1.1古典詩選(一)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)範文1.1古典詩選(二)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(6)範文1.1宋詞選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(7)範文1.1元曲選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(8)範文1.1現代詩選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(9)文化教材:論語選讀(一)	文化教材教學。 1.孔子生平及思想簡介。 2.論語內容之講解。 3.相關人物介紹。 4.論語之現代意義與價值解析。	9	第三學年第一學期
(10)文化教材:論語選讀(二)	文化教材教學。 1.孔子生平及思想簡介。 2.論語內容之講解。 3.相關人物介紹。 4.論語之現代意義與價值解析。	9	第三學年第一學期
(11)應用文	應用文教學:柬帖、會議文書、傳真等。 1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	9	第三學年第一學期
(12)作文	作文教學。 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	9	第三學年第一學期
(13)範文1.1清朝文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)範文1.1古典詩選(二)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第三學年第二學期
(15)應用文	應用文教學:柬帖、會議文書、傳真等。 1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	9	第三學年第二學期
(16)作文	作文教學。 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	9	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3.每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 4.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 (二)教學方法 1.講述法　2.發表法　3.問答法　4.練習法　5.討論法 6.欣賞法　7.自學輔導法 8.觀摩法　9.演示法　10.戲劇表演法 11.結合科技資源的教學　12.分組討論法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文精讀
	英文名稱	English Reading Proficiency
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　☑海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、訓練學生運用所學字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 二、養成學生具備有效的英語文學習方法，廣泛涉獵各領域知識之能力及正確的學習態度。 三、涵育對學生學習英語文的興趣，提升人文素養。 四、引導學生認識與瞭解科技新知、中西文化差異及國際事務。 五、培養學生獨立思考之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)節慶	台灣特有慶典、各國節日等。	6	第二學年第一學期
(2)職業	傳統產業、新興行業如外送員等。	6	第二學年第一學期
(3)商務	業務、行銷、推廣、商業訂單等。	6	第二學年第一學期
(4)語言	英文語言的演變、英文姓氏的由來等。	6	第二學年第一學期
(5)共享經濟	網路平台、空房出租、腳車出租、汽車共乘等。	6	第二學年第一學期
(6)疾病防治	流行病防治、傳染病防範、個人與公共衛生安全等。	6	第二學年第一學期
(7)環保	垃圾分類與減量、空氣汙染防治、海洋生態維護等。	6	第二學年第二學期
(8)社會關懷	高齡社會、少子現象、單身主義、性別平等等。	6	第二學年第二學期
(9)藝術	台灣藝術創作者如朱銘、各國藝術家等。	6	第二學年第二學期
(10)歷史	本土歷史、中外歷史等。	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)教育	學生升學、校園生活、自傳撰寫等。	6	第二學年第二學期
(12)農業	基改食品與水果、氣候與土壤的影響等。	6	第二學年第二學期
(13)餐飲	服務品質的維護、當個好客人、食品衛生與安全等。	6	第三學年第一學期
(14)觀光	國內外著名景點、班機訂位、飯店選擇等。	6	第三學年第一學期
(15)人際關係	人際關係、挫折克服與情緒管理、人權教育及溝通技巧等。	6	第三學年第一學期
(16)文化風俗	中外文化、風土民俗、禮儀、世界各地民情等。	6	第三學年第二學期
(17)日常生活	食、衣、住、行、生活起居、購物、接洽事務、法治教育、災害防救及法治教育等。	6	第三學年第二學期
(18)現代科技	資訊、醫學及現代科技產品等。	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量，並善用檔案評量；評量目標以語言運用為主，語言知識為輔；並兼顧語言使用的流暢度及精確度。		
教學資源	除上課教材外，應善用與課文有關之教材、教具、視聽教學媒體或電腦輔助教學軟體及多媒體語言教室；並列出延續學習活動之參考書目，供學生參考自修。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演練
	英文名稱	Mathematics
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：○語文　◉數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。 2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)方程式	1.多項式方程式	2	第二學年第一學期
(2)方程式	2.二元一次聯立方程組	2	第二學年第一學期
(3)二元一次不等式及其應用	1.二元一次不等式	2	第二學年第一學期
(4)二元一次不等式及其應用	2.線性規劃	2	第二學年第一學期
(5)指數與對數	1.指數的意義	2	第二學年第一學期
(6)指數與對數	2.指數函數及其圖形	2	第二學年第一學期
(7)指數與對數	3.對數的意義	2	第二學年第一學期
(8)指數與對數	4.對數函數及其圖形	2	第二學年第一學期
(9)指數與對數	5.常用對數與其應用	2	第二學年第一學期
(10)三角函數的應用	1.解三角型問題	2	第二學年第二學期
(11)三角函數的應用	2.三角測量	2	第二學年第二學期
(12)排列組合	1.加法原理與乘法原理	2	第二學年第二學期
(13)排列組合	2.排列	2	第二學年第二學期
(14)排列組合	3.組合	2	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)機率與統計	0.集合的基本概念	2	第二學年第二學期
(16)機率與統計	1.機率	2	第二學年第二學期
(17)機率與統計	2.數學期望值	2	第二學年第二學期
(18)機率與統計	3.抽樣方法	2	第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 標，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。		
教學資源	高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的DVD、VCD教學影片等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選： 教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2.教學方法： 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。 3.教學評量： 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 標，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。 4.教學資源： 應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。 5.教學相關配合事項： 宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物概論
	英文名稱	Introduction to Biology
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　◉自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　☑生命　□法治　☑科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.認識細胞及生物體 2.認識生物多樣性 3.認識動植物的生理 4.認識生命科學的應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)生命的共同性與多樣性	1.生命的起源與生命的特性 2.細胞的構造與生理 3.細胞的化學反應 4.細胞的分裂 5.生物多樣性	9	第一學年第一學期
(2)植物的生理	1.根莖葉的構造與功能 2.光合作用 3.植物的生殖	5	第一學年第一學期
(3)人體的生理	1.營養與消化 2.呼吸與排泄 3.循環與免疫 4.神經與運動 5.激素與協調 6.生殖與胚胎發生	8	第一學年第一學期
(4)遺傳	1.基因與遺傳 2.人類的遺傳	6	第一學年第一學期
(5)生物技術及其應用	1.生物技術 2.生物技術的應用	4	第一學年第一學期
(6)生物與環境	1.族群與群集 2.生態系 3.自然保育與永續經營	4	第一學年第一學期
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	採多元教學評量，除紙筆測驗外，應配合教學進度，寫習作及做筆記，分組進行專題研究，完成分組報告。
教學資源	高中職生物教科書及生物習作，配合進度觀看相關的教學影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課堂教學除配合主題外, 同學要分組報告, 課後閱讀相關資料 2. 配合主題教學並融入核心素養, 如:肯定自我價值, 解決問題能力…等

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動
	英文名稱	Leisure sport
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學習如何運動增進或維持體能和健康。 二、學習如何提昇運動技能，充實自我 ，增加生活樂趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)排球發球	1.低手發球要領。 2.高手發球要領。 3.低手控球要領。 4.高手托球要領	4	第一學年第一學期
(2)桌球正手	1.正手發球。 2.正手平擊。 3.反手推擋	4	第一學年第一學期
(3)田徑起跑	1.起跑教學。 2.反應訓練。 3.接力要領教學。	4	第一學年第一學期
(4)籃球上籃	1.定點運球上籃。 2.全場運球上籃。 3.籃球分組遊戲、比賽。	4	第一學年第一學期
(5)體適能	1.體能訓練。 2.體適能施測。	2	第一學年第一學期
(6)羽球基本練習	1.羽球發球。 2.羽球高遠球。 3.羽球小組練習。	4	第一學年第二學期
(7)足球盤運球	1.盤球練習。 2.單人運球、雙人運球。 3.全場比賽。	4	第一學年第二學期
(8)網球基本動作練習	1對牆擊球。 2.雙人拉球。 3.發球教學	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)游泳規則講解	1.游泳運動規則講解。 2.水上運動安全及保護。	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	各項運動器材、規則		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、互助合作。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	羽球運動
	英文名稱	Badminton
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2.將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3.營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)發球	1.握拍方式與發力 2.發球、接發球動作要領 3.短發、長發發球綜合練習	6	第二學年第一學期之課程
(2)切球	1.腳步協調敏捷訓練、米字步伐訓練 2.正手切球動作要領 3.反手切球動作要領 4.切球綜合訓練	6	第二學年第一學期之課程
(3)高遠球	1.正手高遠球動作要領 2.反手高遠球動作要領 3.高遠球綜合訓練	6	第二學年第一學期之課程
(4)挑球	1.正手挑球動作要領 2.反手挑球動作要領 3.挑球綜合訓練	6	第二學年第二學期之課程
(5)放球	1.放球要領與訓練 2.反手推平球要領與訓練 3.切球、放球、挑球綜合練習	6	第二學年第二學期之課程
(6)羽球基本規則	1.網前撲球動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)進階發球	1.握拍方式與發力 2.發球、接發球動作要領 3.短發、長發發球綜合練習	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階切球	1.腳步協調敏捷訓練、米字步伐訓練 2.正手切球動作要領 3.反手切球動作要領 4.切球綜合訓練	6	第三學年第一學期之課程
(9)進階高遠球	1.正手高遠球動作要領 2.反手高遠球動作要領 3.高遠球綜合訓練	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階挑球	1.正手挑球動作要領 2.反手挑球動作要領 3.挑球綜合訓練	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階放球	1.放球要領與訓練 2.反手推平球要領與訓練 3.切球、放球、挑球綜合練習	6	第三學年第二學期之課程
(12)競技競賽規則及實戰	1.網前撲球動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網球運動
	英文名稱	Tennis
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提 問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)正手拍	1.正手拍動作講解 2.正手拍動作要領 3.正手拍綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(2)反手拍	1.反手手拍動作講解 2.反手手拍動作要領 3.反手拍綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(3)正手拍截擊	1.正手拍截擊動作講解 2.正手拍截擊動作要領 3.正手拍截擊綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(4)反手拍截擊	1.反手手拍截擊動作講解 2.反手手拍截擊動作要領 3.反手拍截擊綜合訓練教學	6	第二學年第二學期之課程
(5)發球	1.發球動作講解 2.發球動作要領 3.綜合訓練教學	6	第二學年第二學期之課程
(6)網球基本規則	1.單雙打比賽講解 2.單雙要領 3.單雙打對抗賽	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)進階正手拍	1.正手拍動作講解 2.正手拍動作要領 3.正手拍綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階反手拍	1.反手手拍動作講解 2.反手手拍動作要領 3.反手拍綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(9)進階正手拍截擊	1.正手拍截擊動作講解 2.正手拍截擊動作要領 3.正手拍截擊綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階反手拍截擊	1.反手手拍截擊動作講解 2.反手手拍截擊動作要領 3.反手拍截擊綜合訓練教學	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階發球	1.發球動作講解 2.發球動作要領 3.綜合訓練教學	6	第三學年第二學期之課程
(12)競技競賽規則及實戰	1.單雙打比賽講解 2.單雙要領 3.單雙打對抗賽	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	各項運動器材、體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講述教學法、練習教學法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	籃排運動
	英文名稱	Basketball and Volleyball
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用籃球與排球運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)籃球基本動作	1.籃球運球基本動作要領與練習 2.籃球定點投籃基本動作要領與練習 3.籃球傳接球基本動作要領與練習	6	第二學年第一學期之課程
(2)籃球運球上籃	1.籃球運球上籃基本動作要領與練習 2.籃球2人傳球助攻上籃組合練習 3.籃球3人繞八字傳球上籃組合練習	6	第二學年第一學期之課程
(3)籃球基本規則	1.複習籃球各項基本動作要領與練習 2.籃球比賽的規則理解與裁判手式教學 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第一學期之課程
(4)排球舉、托球	1.低手舉球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 2.高手托球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 3.扣球技巧(對牆、隔網)要領與訓練	6	第二學年第二學期之課程
(5)排球組合練習	1.低手、高手隔網綜合練習 2.攻擊組合的綜合練習 3.防守組合的綜合練習	6	第二學年第二學期之課程
(6)排球輪轉與站位、規則理解	1.複習排球各項基本動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)籃球進階動作	1. 籃球運球基本動作要領與練習 2. 籃球定點投籃基本動作要領與練習 3. 籃球傳接球基本動作要領與練習	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階運球上籃	1. 籃球運球上籃基本動作要領與練習 2. 籃球2人傳球助攻上籃組合練習 3. 籃球3人繞八字傳球上籃組合練習	6	第三學年第一學期之課程
(9)籃球競賽與裁判規則	1. 複習籃球各項基本動作要領與練習 2. 籃球比賽的規則理解與裁判手式教學 3. 分組競賽實戰教學	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階排球舉、托球	1. 低手舉球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 2. 高手托球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 3. 扣球技巧(對牆、隔網)要領與訓練	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階排球組合練習	1. 低手、高手隔網綜合練習 2. 攻擊組合的綜合練習 3. 防守組合的綜合練習	6	第三學年第二學期之課程
(12)進階排球輪轉與站位、規則理解	1. 複習排球各項基本動作要領與練習 2. 比賽輪轉與站位、規則理解 3. 分組競賽實戰教學	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、報告評量、紙筆測驗		
教學資源	各項運動器材、規則內容		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、樂趣教學 清查人數與器材、下達運動安全注意守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健身體適能
	英文名稱	Weight training fitness
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.瞭解個人身體肌群機能現狀，進行有效的健身觀念。 二.促進肌力鍛鍊的正確觀念，避免運動傷害。 三.建立良好運動習慣與終身學習的觀念。 四.增加肌耐力、心肺功能、敏捷度、及自信心。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)規定與環境認識	1.重量訓練室規定及環境介紹 2.體能、肌力初測 3.認識自己身體	4	第二學年第一學期之課程
(2)Free weights & 器械肌力	1.Free weights訓練介紹與實作 2.器械肌力訓練介紹與實作	6	第二學年第一學期之課程
(3)循環訓練	1. 綜合重量循環訓練 2. 徒手肌力循環訓練	4	第二學年第一學期之課程
(4)體適能檢測	體適能檢測	4	第二學年第一學期之課程
(5)四肢肌力訓練介紹及實作	1.上肢肌群訓練 2.下肢肌群訓練	6	第二學年第二學期之課程
(6)各項體能訓練基礎理論	1.增強式訓練 2.速度訓練 3.敏捷性訓練	6	第二學年第二學期之課程
(7)設計運動處方	1. 設計個人肌力與體能訓練課程 2. 分組實作與討論	6	第二學年第二學期之課程
(8)健身競技規定	1.重量訓練室競技規定及競賽規則 2.健身競技規定及競賽規則	4	第三學年第一學期之課程
(9)進階Free weights& 器械肌力	1.Free weights訓練介紹與實作 2.器械肌力訓練介紹與實作	6	第三學年第一學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)進階循環訓練	1. 綜合重量循環訓練 2. 徒手肌力循環訓練	4	第三學年第一學期之課程
(11)體適能數據解讀	體適能數據解讀	4	第三學年第一學期之課程
(12)進階四肢肌力訓練介紹及實作	1.上肢肌群訓練 2.下肢肌群訓練	6	第三學年第二學期之課程
(13)進階體能訓練基礎理論與實作	1.增強式訓練 2.速度訓練 3.敏捷性訓練	6	第三學年第二學期之課程
(14)運動處方應用與實作	1. 設計個人肌力與體能訓練課程 2. 分組實作與討論	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品概論
	英文名稱	Introduction to Baked Food
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食品之一般概念。 2.激發學習之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食品加工概論	1.食品加工的重要性。 2.食品加工的範圍。 3.食品加工的現況與展望。 4.食品認證制度。	4	第一學年第一學期
(2)食品變敗與保藏法	1.食品的變質。 2.食品的保藏原理。 3.食品的保藏方法。 (1)加熱殺菌。 (2)鹽藏與糖漬。 (3)冷藏與冷凍。 (4)濃縮、脫水與乾燥。 (5)其他。	9	第一學年第一學期
(3)穀類、豆類及薯類加工	1.概論。 2.米食加工。 3.麵食加工。 4.烘焙食品 5.豆類加工品。 6.薯類加工。 7.澱粉及其加工品。 8.其他。	9	第一學年第一學期
(4)果蔬加工	1.概論。 2.果蔬汁飲料。 3.果實蔬菜罐頭。 4.果醬加工。 5.醃漬蔬果。 6.乾燥蔬果。 7.其他。	9	第一學年第一學期
(5)釀造食品	1.概論。 2.醬類製造。 3.酒類製造。 4.食醋製造。 5.其他。	5	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)肉品加工	1.概論。 2.原料肉特性。 3.肉製品加工技術及原理。 4.肉製品加工各論。 5.其他。	9	第一學年第二學期
(7)乳品及蛋品加工	1.概論。 2.原料乳特性及處理。 3.乳製品加工技術及原理。 4.乳製品加工各論。 5.蛋的特性。 6.蛋品加工技術及原理。 7.其他	9	第一學年第二學期
(8)水產加工	1.概論。 2.水產原料特性。 3.水產加工技術及原理。 4.水產加工各論。 5.其他	9	第一學年第二學期
(9)低溫貯藏食品	1.低溫貯藏食品介紹。 2.低溫貯藏食品的製造。 3.低溫貯藏食品保存中之品質變化。 4.解凍方法。 5.其他	9	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.要求學生瞭解食品概論的相關知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與食品加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度。 2.教學方法 (1)教學採用講解、問答法、討論法等方法。 (2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3.將有關食品發展之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品微生物
	英文名稱	Advanced Food Microbiology
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 □資訊　☑能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.認識微生物與食品的關係 2.了解微生物之利用 3.了解微生物腐敗、中毒之原因與防治 4.培養學生對食品微生物之興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)微生物之酵素	1.酵素之一般性質 2.酵素之分類 3.微生物酵素生產、分離與應用	9	
(2)微生物之代謝及利用	1.微生物之代謝 2.酒精發酵 3.醋酸發酵 4.乳酸發酵 5.胺基酸發酵 6.廢水處理	9	
(3)食品病原菌	1.食品中毒 2.食品之病原性微生物	9	
(4)食品衛生與微生物檢驗技術	1.微生物之危害管制分析 2.微生物之一般及快速檢驗	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.要求學生瞭解食品食品微生物相關知識外，並評量學生對食品微生物之應用。 2.採多元評量方式:紙筆測驗、口試、作業、報告自我評量等		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 教材內容應酌情增補所屬科別所需之食品微生物有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3.有關所屬科別相關之食品微生物的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　☑生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食品安全與衛生之重要性。 2.瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4.瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 5.瞭解衛生管理的範圍。 6.瞭解食品衛生安全之有關法令。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食品安全與衛生概論	1.食品安全與衛生之重要性。 2.食品安全與衛生之範圍。	3	
(2)食物中毒的分類及預防	1.食物中毒的定義及分類。 2.細菌性食物中毒的種類,症狀及預防。 3.黴菌毒素食物中毒。 4.化學性食物中毒。 5.天然毒素食物中毒。	12	
(3)經口傳染病	1.經口傳染病的概念。 2.經口傳染病的傳播途徑。 3.經口傳染病的種類。 4.經口傳染病的預防。	9	
(4)食品添加物	1.食品添加物的意義。 2.食品添加物的分類及應用。 3.食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	9	
(5)衛生管理	1.設備管理。 2.用具管理。 3.人員管理。 4.環境管理。 5.病媒管理。 6.用水處理。 7.廢水及廢棄物處理。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)食品衛生安全之有關法令	1.食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2.食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3.食品工廠良好作業規範(GMP)。 4.中國國家標準(CNS)。 5.食品優良衛生規範(GHP)。	12	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。 (2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。 (3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 2.教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。 3.教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品與營養
	英文名稱	Food and Nutrition
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 2.了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 3.能設計並規劃均衡飲食營養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食品營養概論	1.營養學的定義與範圍。 2.食品營養與健康關係。 3.當前國民營養狀況及問題	12	
(2)營養素	1.營養素的種類。 2.主要營養素的功能及食物來源。 3.營養素不足或過量的生理影響。	12	
(3)營養素	1.營養素的種類。 2.主要營養素的功能及食物來源。 3.營養素不足或過量的生理影響。	12	
(4)各類食品的營養價值	1.生鮮食品與加工食品。 2.動物性食品。 3.植物性食品。 4.特殊營養食品。 5.其他:嗜好性食品、調味料等。	12	
(5)各類食品的營養價值	1.生鮮食品與加工食品。 2.動物性食品。 3.植物性食品。 4.特殊營養食品。 5.其他:嗜好性食品、調味料等。	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	要求學生了解食品營養的知識外，並評量學生對不同生命週期對營養需求之評估與實際應用。		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關食品營養及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。 3.與食品營養有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 教材內容應酌情增補有關食品化學與食物膳療相關知識，加強課程深度。 2.教學方法 採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材加深學生對食品與營養的認識與認知。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品添加物
	英文名稱	Food Additives
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　□法治　□科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 2.使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 3.使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 4.使學生學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1.食品添加物的定義與功能 2.食品添加物的行政管理 3.食品添加物的分類 4.食品添加物的規格標準 5.食品添加物的使用範圍及用量標準	1	
(2)食品添加物的安全性評估	1.毒性試驗 2.安全性的評估	2	
(3)防腐劑	1.防腐劑的功能與種類 2.防腐劑的使用的注意事項 3.防腐劑各論	2	
(4)抗氧化劑	1.抗氧化基本原理 2.抗氧化劑的功能與種類 3.抗氧化劑的使用注意事項 4.抗氧化劑各論	2	
(5)漂白劑	1.漂白劑的功能與種類 2.漂白劑的使用注意事項 3.漂白劑各論	2	
(6)保色劑	1.保色基本原理 2.保色劑的功能與種類 3.保色劑的使用注意事項 4.保色劑各論	2	
(7)膨脹劑	1.膨脹劑的功能與種類 2.膨脹劑的使用注意事項 3.膨脹劑各論	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)品質改良用釀造用及食品製造用劑	1.品質改良用釀造用及食品製造用劑的功能與種類 2.品質改良用釀造用及食品製造用劑的使用注意事項	2	
(9)營養添加劑	1.營養添加劑的功能與種類 2.營養添加劑的使用注意事項 3.營養添加劑各論	2	
(10)著色劑	1.著色劑的功能與種類 2.著色劑的使用注意事項 3.著色劑各論	2	
(11)香料	1.香料的功能與種類 2.香料的使用注意事項 3.香料各論	2	
(12)調味劑	1.調味劑的功能與種類 2.調味劑的使用注意事項 3.調味劑各論	3	
(13)黏著劑結著劑	1.黏稠劑的功能與種類 2.黏稠劑的使用注意事項 3.結著劑的功能與種類 4.結著劑的使用注意事項	5	
(14)溶劑	1.溶劑的功能與種類 2.溶劑的使用注意事項 3.溶劑各論	2	
(15)乳化劑	1.乳化劑的功能與種類 2.乳化劑的使用注意事項 3.乳化劑各論	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗評量。		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 選用部編教科書，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3.其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品化學與分析
	英文名稱	Advanced Food Chemistry and Analysis
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解食品組成分與營養的關係。 二、了解食品化學基礎分析原理。 三、認識食品感官評　。 四、了解食品的組成分及其變化。 五、了解食品成分在加工及貯藏中之變化。 六、了解食品添加物的應用與食品安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)水分	1.水活性與微生物、食品貯藏關係 2.等溫吸濕曲線之應用	1	
(2)醣類	1.醣類的分類 2.食品中主要的醣類 3.醣類的理化性質	5	
(3)蛋白質	1.蛋白質的分類 2.蛋白質的功能 3.蛋白質的腐敗	5	
(4)脂質	1.油脂的分類 2.油脂的高溫聚合反應 3.油脂的自氧化反應	5	
(5)維生素	1.維生素的種類及其生理機能 2.維生素的食物來源及加工過程之變化	2	
(6)礦物質	1.礦物質的種類及其生理機能 2.礦物質的食物來源及加工過程之變化	2	
(7)食品色、香、味	1.動、植物色素之變化 2.食品中之香氣成分 3.食品中之呈味成分	4	
(8)食品成分在加工及貯藏中之變化	1.植物性食品成分的變化對食品的影響 2.動物性食品成分的變化對食品的影響	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)食品添加物及食品安全。	1食品添加物之種類 2.食品添加物使用不當導致的食品中毒	4	
(10)食品感官品評	1.進行感官品評基本技術操作。 2.進行感官品評應用技術操作。 3.進行消費者試驗法。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、筆試測驗		
教學資源	1.教學應充分利用圖書館資源、與食品化學與分析有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界合作教學等教學。 2.應將有關食品化學與分析的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2.教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生批判思考的能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品科學概論
	英文名稱	Introduction to Food Science
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.了解何謂食品科學；並從食品與生命、食品衛生安全及食品成分與營養的關係進行探討，使學生了解食品科學在生活飲食上之重要性。 2.使學生瞭解食品原料種類、加工貯藏技術、食品工業與環境保護之關係，以及生物技術在食品工業上的應用等。 4.讓學生瞭解食品科學之基本概念及在生活飲食上之重要性。 5.使學生瞭解食品如何透過不同加工技術延長保藏期限，以及現代生物技術如何應用在食品加工與貯藏等基本概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.食品科學的本質。 2.食品科學教育。 3.食品產業發展概況。	4	第二學年第一學期
(2)食品原料	1.食品原料的基本概念。 2.食品原料的組成及特性。 3.食品原料的收獲後變化及指標。 4.食品原料的貯存管理及運輸。	9	第二學年第一學期
(3)食品衛生安全	1.食品衛生安全的危害因子。 2.食品衛生安全的管制措施。	6	第二學年第一學期
(4)食品化學概論	1.食品中的水。 2.食品中的醣類。 3.食品中的脂質。 4.食品中的蛋白質。 5.食品中的其它重要組成。	9	第二學年第一學期
(5)食品營養概論	1.營養學的範疇。 2.營養素的來源及生理功能。 3.均衡飲食與健康。 4.食品的機能特性。	8	第二學年第一學期
(6)食品加工及其技術	1.食品加工的基本概念。 2.食品儲藏技術。 3.食品加工技術。	9	第二學年第二學期
(7)食品生物技術概論	1.生物技術的基本概念。 2.生物技術的基本工具。 3.生物技術在食品產業的應用。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)食品品質管理1	1.食品品管的基本概念。 2.全面品保的推動。	9	第二學年第二學期
(9)食品品質管理2	1.食品品管的改善方式。 2.食品品質的績效評估。	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	專題報告撰寫、筆試測驗。		
教學資源	食品相關教材、資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選，自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)分組討論分享。 3.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒農業
	英文名稱	Leisure Agriculture
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.讓學生認識休閒農業的內涵及重要性。 2.了解休閒農業發展得契機、休閒農場的經營及其相關法規，使學生對休農業產生興趣並培養產業人力，促進農業產業生機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.休閒農業的意義。 2.休閒農業發展緣由。 3.休閒農業發展過程。	9	第二學年第一學期
(2)休閒農業的資源開發利用	1.休閒農業的資源的定義。 2.休閒農業的資源分類。 3.休閒農業的資源開發利用。 4.休閒農業資源的開發與利用案例。	9	第二學年第一學期
(3)台灣休閒農業的類型	1.休閒農場經營的分類。 2.臺灣常見休閒農業的經營類型。	9	第二學年第一學期
(4)休閒農業的經營管理	1.休閒農場的生產管理。 2.農場之資源管理。 3.農場之活動管理。 4.農場之環境管理。 5.農場之遊客管理。	9	第二學年第一學期
(5)休閒農業的相關法規	1.休閒農業輔導管理辦法的緣起。 2.休閒農業輔導管理辦法的修正。 3.休閒農業其他相關法規。	9	第二學年第二學期
(6)休閒農業的未來發展	1.現階段休閒農業發展所面臨的問題。 2.休閒農業未來發展途徑。	9	第二學年第二學期
(7)台灣休閒農場經營實務	1.休閒農業區的規劃。 2.休閒農場的規劃。	9	第二學年第二學期
(8)休閒農業的管理面向	1.農場之食宿管理。 2.農場之服務管理。 3.農場之人力管理。 4.農場之財務管理。 5.農場之安全管理。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.作業與報告。 3.筆記整理。		
教學資源	農業相關多媒體教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)校外參觀。 (4)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　☑人權　☑環境　☑海洋　☑品德　☑生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性。 二、使學生有正確的基本知識。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1.餐飲安全與衛生的定義和範圍 2.餐飲安全與衛生的重要性	9	第二學年第一學期
(2)基礎微生物的認識	1.細　菌 2.黴　菌 3.酵母菌 4.病　毒	9	第二學年第一學期
(3)食物中毒	1.食品中毒的定義與類別 2.食品中毒的原因及預防 3.食品中毒的定義與類別 4.食品中毒的原因及預防 5.化學性食品中毒 6.黴菌毒素食品中毒 7.類過敏性食品中毒	9	第二學年第一學期
(4)食物儲存之重要性及方法	1.腐敗、劣化的定義 2.腐敗的現象 3.保存食品的方法 4.各類食品之貯存方法	9	第二學年第一學期
(5)洗淨、消毒與殺菌	1.洗淨的定義與方法 2.消毒與殺菌的定義與方法 3.洗淨、消毒及殺菌應注意事項	9	第二學年第二學期
(6)餐具的清洗管理	1.餐具清洗管理的重要性 2.餐具清洗場所的規則 3.餐具洗滌程序與方法 4.餐具清洗效果之簡易檢查	9	第二學年第二學期
(7)從業人員的安全與衛生管理	1.安全教育 2.健康管理 3.衛生管理 4.衛生教育	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)餐廳廚房衛生管理	1.餐飲設施衛生清潔管理 2.設備、機器、器械的衛生清潔管理 3.餐廳環境衛生清潔管理 4.自行衛生與安全管理	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 2.評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 3.根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。		
教學資源	1.教育部審定合格教科書 2.自編教材。 3.相關書籍、影片、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法： 以講授、示範、實作等較具體之教學方式教學，以提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。 二、教學評量 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.依教材內容，選擇筆試及實際操作作為適當的評量方法。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 三、教學資源 1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒遊憩概論
	英文名稱	Leisure Recreation Introduction
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　☑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　☑原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.對旅遊發展之趨勢有正確認知 2.瞭解台灣休閒遊憩產業的發展現況	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.旅遊發展之趨勢與休閒遊憩產業現況 2.休閒遊憩產業之特性與發展趨勢	6	第二學年第一學期
(2)休閒遊憩事業人力資源與服務行銷管理	1.人力資源管理與營運組織編成 2.休閒遊憩事業服務行銷	6	第二學年第一學期
(3)休閒遊憩事業環境教育與風險管理	1.環境教育現況 2.危機風險與安全管理 3.建立危機預警與回報機制	8	第二學年第一學期
(4)主題樂園	1.主題樂園之特性與類型 2.台灣主題樂現況 3.主題樂園經營與營運管理	8	第二學年第一學期
(5)休閒農場	1.休閒農場之類型與館理 2.台灣休閒農場現況 3.經營管理個案探討	8	第二學年第一學期
(6)博物館	1.博物館之定義與經營管理 2.台灣博物館之概況 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(7)溫泉遊憩區	1.台灣溫泉的發展與分布 2.台灣溫泉遊憩區概況 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(8)休閒渡假村	1.休閒渡假村之特性與類型 2.休閒渡假村之趨勢 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(9)休閒旅館管理	1.休閒旅館客房管理 2.休閒旅館餐飲管理	9	第二學年第二學期
合計		72節	

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。
教學資源	1.觀光局旅遊網站、主題樂園、溫泉遊憩區…相關影片、簡報。 2.國內外休閒遊樂業資訊。 3.教學設備：投影機、電視機、電腦。 4.期刊雜誌：國內尸旅遊書籍等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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。 (二)教學方法 配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取講述法、發表法、問答法、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。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake Decoration Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)蛋糕裝飾之基本觀念	1.概論	8	第三學年第一學期
(2)各式霜飾材料製備	1.霜飾概論 2.霜飾原料製作 3.霜飾原料應用	16	第三學年第一學期
(3)抹面披覆的技巧	1.概論 2.抹刀表面裝飾變化練習 3.抹刀表面裝飾應用	16	第三學年第一學期
(4)畫直線與曲線技巧及變化	1.概論 2.畫直線與曲線技巧練習與應用	16	第三學年第一學期
(5)各式擠花袋與花嘴應用	1.概論 2.擠花袋與各式花嘴的練習與應用	16	第三學年第一學期
(6)各種食用色素的應用	1.概論 2.食用色素的應用	16	第三學年第二學期
(7)各式顏色的調配	1.調色技巧 2.配色應用	16	第三學年第二學期
(8)各種技法的組合與應用	1.節慶蛋糕製作	16	第三學年第二學期
(9)各式霜飾材料應用	1.霜飾概論 2.霜飾原料製作 3.霜飾原料應用	12	第三學年第二學期
(10)各種技法的組合與應用	造型蛋糕製作	12	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解蛋糕裝飾相關知識外，並評量學生對蛋糕裝飾的應用。		

教學資源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標 2.每次學生應將圖片做成檔案，可當隨時複習之參考 3.學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 4.特定節日舉辦相關節日之蛋糕製作提升學習興趣 5.採漸進式由淺入深之方式，避免學習挫折

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2　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 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☑環境 ☐海洋 ☐品德 ☑生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 ☑能源 ☐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 ☐原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解各種加工食品方法及其相關基本原理。 2.瞭解分析化學的基本原理及基礎操作方法。 3.學習專題製作架構流程。 4.學習資料參考文獻蒐集及彙整。 5.瞭解專題報告撰寫及發表。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)專題通論	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作的流程	6	第三學年第一學期
(2)主題選定與計畫書的擬定	1.主題方向訂定 2.資料蒐集 3.專題計畫架構 4.撰寫專題計畫書	6	第三學年第一學期
(3)專題製作歷程-1	1.研究方法 2.進度規劃	6	第三學年第一學期
(4)專題製作歷程-2	1.專題實施注意事項 2.專題檔案歷程管理	6	第三學年第一學期
(5)專題製作歷程-3	專題製作	6	第三學年第一學期
(6)專題製作歷程-4	專題製作	6	第三學年第一學期
(7)專題製作報告格式-1	1.格式說明	6	第三學年第二學期
(8)專題製作報告格式-2	1.資料彙整 2.撰寫專題報告	6	第三學年第二學期
(9)專題製作報告格式-3	1.資料彙整 2.撰寫專題報告	6	第三學年第二學期
(10)專題呈現-1	1.書面方式呈現 2.網頁方式呈現	6	第三學年第二學期
(11)專題呈現-2	1.簡報/口頭方式呈現	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(12)專題評量與發表	1.專題評量 2.專題延伸	6	第三學年第二學期
合計		72節	
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%。 5.身心障礙學生依學生能力彈性評量。		
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	包含教材編選、教學方法 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、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)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 ☐海洋 ☑品德 ☑生命 ☑法治 ☐科技 ☑資訊 ☐能源 ☐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 ☐原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.落實實用技能精神。 2.培育符合職場之基層人才的能力,並奠定學習專業知能之基礎能力。 3.培育學生具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好的安全工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)業界專家授課	活動內容: (1)課程介紹與說明 (2)學生分組 (3)講座分享-布莉歐烘焙有限公司-吳師傅。 (4)講座分享-洽發麵粉廠-張總經理。 (5)講座分享-三能食品器具股份有限公司-吳技師。 (6)講座分享-裕軒食品-陳店長。	4	「授課師資:吳師傅、張總經理、吳技師、陳店長」 「服務單位:布莉歐烘焙有限公司、洽發麵粉廠、三能食品器具股份有限公司、裕軒食品」 「職稱:吳師傅、張總經理、吳技師、陳店長」 配合團體活動及專題課程實施職涯體驗。
(2)校外職場參觀	活動內容:法式甜點產業認識	4	「參觀地點:(1)布莉歐烘焙有限公司。
(3)校外職場參觀	活動內容:烘焙原物料產業認識	4	參觀地點:(2)洽發麵粉廠-清水總公司。
(4)校外職場參觀	活動內容:烘焙連鎖產業認識	4	參觀地點:(3)倍逢麵包店(馥漫麵包花園東興店)
(5)校外職場參觀	活動內容:烘焙原物料及烘焙教室產業認識	4	參觀地點: (4)裕軒食品門市。 (5)新振發食品。
(6)校外職場參觀	活動內容:烘焙器具及原物料相關產業認識	4	參觀地點: (6)三能食品器具股份有限公司。 (7)金寶蛋品股份有限公司參訪。

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)校外職場參觀	活動內容:巧克力產業認識	4	參觀地點: (8)18度C巧克力工坊參訪。
(8)校外職場參觀	活動內容:伴手禮產業認識	4	參觀地點: (10)台灣伊莎貝爾食品股份有限公司
(9)校外職場參觀	活動內容:國際連鎖產業認識	4	參觀地點: (11)寶田股份有限公司參訪。
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.實地參訪。 2.書寫學習單。 3.分組報告。		
教學資源	相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)協同教學。 (2)視聽媒體。 (3)實地參訪。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4　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 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	3/3/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 ☑生命 □法治 ☑科技 ☑資訊 □能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解麵包製作之基本理論與方法。 二、熟悉麵包製作之各種材料及其功能。 三、熟練各式麵包製作之操作。 四、建立麵包品質品評之能力。 五、運用麵包製作原理創作新產品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1.麵包的定義及種類 2.麵包製作器具及設備 3.烘焙計算 4.烘焙衛生及安全 5.工廠安全衛生	12	第一學年第一學期
(2)麵包製作材料及功能	1.麵包製作的主材料及副材料 2.各項材料之特性及應用 3.各項材料之特性對麵包製品品質之影響	6	第一學年第一學期
(3)麵包製作原理與基本操作	1.常見之麵包製作方法 2.麵包麵糰攪拌法及對產品品質的影響 3.麵包麵糰發酵及對產品品質的影響 4.麵包麵糰的基本整型技能操作 5.麵包烤焙之技巧	12	第一學年第一學期
(4)軟式餐包與實作	1.橄欖型餐包的製作 2.奶油捲餐包的製作 3.沙拉餐包的製作 4.漢堡麵包的製作	12	第一學年第一學期
(5)軟式麵包與實作	1.奶油土司的製作 2.山型白土司的製作 3.葡萄乾土司的製作 4.蜜紅豆土司的製作	12	第一學年第一學期
(6)甜麵包製作	1.紅豆甜麵包的製作 2.布丁甜麵包的製作	12	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)甜麵包製作	3.奶酥甜麵包的製作 4.蔥油麵包的製作 5.熱狗麵包的製作	12	第一學年第二學期
(8)雞蛋牛奶麵包與實作	1.動物造型麵包的製作	6	第一學年第二學期
(9)雞蛋牛奶麵包與實作	2.菲律賓麵包的製作	12	第一學年第二學期
(10)雞蛋牛奶麵包與實作	3.木材麵包的製作	12	第一學年第二學期
(11)裹油類麵包與實作	1.裝飾鬆餅的製作	12	第二學年第一學期
(12)裹油類麵包與實作	2.牛角可頌麵包的製作	6	第二學年第一學期
(13)裹油類麵包與實作	3.水果盅麵包的製作	12	第二學年第一學期
(14)硬式麵包與實作	1.法國麵包的製作	12	第二學年第一學期
(15)硬式麵包與實作	2.維也納麵包的製作	12	第二學年第一學期
(16)美式麵包與實作	1.花旗麵包的製作	12	第二學年第二學期
(17)特殊麵包與實作	1.雜糧麵包的製作	12	第二學年第二學期
(18)特殊麵包與實作	1.蔬果麵包的製作	12	第二學年第二學期
(19)麵包產品品質評鑑	1.品質評鑑的方法 2.成品失敗原因之探討	12	第二學年第二學期
(20)冷凍麵糰簡介	1.冷凍麵糰的定義 2.冷凍麵糰的製作方法	6	第二學年第二學期
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1.每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標。 2.可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進之參考。 3.應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及注意事項並可貼上實習操作照片。		
教學資源	1.可選用坊間出版之相關教科書或自編教材、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與麵包製作有關之機關研習、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 (三)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。 2.隨時注意學生的工廠衛生安全。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經典手作麵包製作實習
	英文名稱	Classic Handmade Bread Baking Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 ☐海洋 ☑品德 ☑生命 ☐法治 ☑科技 ☑資訊 ☐能源 ☑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 ☐原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解麵包製作之理論與方法。 二、熟悉麵包製作之各種材料及其功能。 三、熟練各式麵包製作之操作。 四、建立麵包品質品評之能力。 五、運用麵包製作原理創作新產品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)麵包製作原理與基本操作	1.麵包的天然發酵法及老麵製作方法介紹 2.麵包麵糰的基本整型技能操作 3.麵包烤焙之技巧	6	第一學年第一學期
(2)各式麵包製作	天然發酵手作酵母麵包製作	6	第一學年第一學期
(3)各式麵包製作	天然發酵蔬果風味麵包製作	6	第一學年第一學期
(4)各式麵包製作	多穀養生麵包製作(老麵應用)	6	第一學年第一學期
(5)各式麵包製作	台式鹹麵包與實作(老麵應用)	6	第一學年第一學期
(6)各式麵包製作	台式甜麵包與實作(老麵應用)	6	第一學年第一學期
(7)各式麵包製作	麵糰整型應用介紹	6	第一學年第二學期
(8)各式麵包製作	經典多層次土司與實作	6	第一學年第二學期
(9)各式麵包製作	歐式麵包與實作	6	第一學年第二學期
(10)各式麵包製作	多口味貝果與實作	6	第一學年第二學期
(11)各式麵包製作	特殊口感風味麵包製作	6	第一學年第二學期
(12)麵包產品品質評鑑	品質評鑑的方法	6	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標。 2.可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進之參考。 3.應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及注意事項並可貼上實習操作照片。		

教學資源	1.可選用坊間出版之相關教科書或自編教材、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與麵包製作有關之機關研習、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 (三)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。 2.隨時注意學生的工廠衛生安全

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型麵包設計實習
	英文名稱	Modeling Bread designPractice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 ☑生命 □法治 ☑科技 ☑資訊 □能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解麵包製作之基本理論與方法。 二、熟悉麵包製作之各種材料及其功能。 三、熟練各式麵包製作之操作。 四、建立麵包品質品評之能力。 五、運用麵包製作原理創作具有造型的產品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1.麵包的定義及種類 2.麵包製作器具及設備 3.烘焙計算 4.烘焙衛生及安全 5.工廠安全衛生	4	第二學年第一學期
(2)麵包製作材料及功能	1.麵包製作的主材料及副材料 2.各項材料之特性及應用 3.各項材料之特性對麵包製品品質之影響	4	第二學年第一學期
(3)麵包製作原理與基本操作	1.常見之麵包製作方法 2.麵包麵糰攪拌法及對產品品質的影響 3.麵包麵糰發酵及對產品品質的影響 4.麵包麵糰的基本整型技能操作 5.麵包烤焙之技巧	4	第二學年第一學期
(4)紅麴粉	1.小豬造型麵包的設計 2.天鵝造型麵包的設計	8	第二學年第一學期
(5)可可粉	1.熊造型麵包的設計 2.貓熊造型麵包的設計 3.無尾熊造型麵包的設計	8	第二學年第一學期
(6)綠茶粉	1.角落生物造型麵包的設計 2.烏龜造型麵包的設計	8	第二學年第一學期
(7)薑黃粉	1.小雞造型麵包的設計 2.維尼熊造型麵包的設計 3.蜜蜂造型麵包的設計	8	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)圓型造型麵包實作	1.獅子造型麵包的設計 2.麵包超人造型麵包的設計 3.蝸牛造型麵包的設計	8	第二學年第二學期
(9)方型造型麵包實作	1.小小兵造型麵包的設計 2.櫻桃小丸子造型麵包的設計 3.拉拉熊造型麵包的設計	8	第二學年第二學期
(10)立體堆疊造型麵包實作	1.熊熊抱熱狗造型麵包的設計 2.魯魯咪造型麵包的設計 3.刺蝟造型麵包的設計 4.龍貓造型麵包的設計	8	第二學年第二學期
(11)巧克力及堅果的應用	1.造型麵包的設計 2.南瓜造型麵包的設計	2	第二學年第二學期
(12)麵包產品品質評鑑	1.品質評鑑的方法 2.成品失敗原因之探討	2	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標。 2.可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進之參考。 3.應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及注意事項並可貼上實習操作照片。		
教學資源	1.可選用坊間出版之相關教科書或自編教材、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與麵包製作有關之機關研習、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 (三)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習
	英文名稱	The Making of Chinese Style Dessert
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 □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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、傳授學生中式點心的相關知識。 二、使學生了解中式點心之基本製作原理。 三、讓學生具備中式點心之製作技能。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)品質評鑑	1.品評方法 2.失敗原因之探討	6	第一學年第一學期
(2)器具之使用	1.器具之認識及正確使用法 2.工廠安全衛生	6	第一學年第一學期
(3)材料	1.主材料 2.副材料	6	第一學年第一學期
(4)年節用之中式點心製作	1.紅豆年糕 2.蘿蔔糕 3.發糕 4.元宵 5.肉粽 6.油飯 7.紅龜粿 8.廣式月餅 9.蛋黃酥 10湯圓	12	第一學年第一學期
(5)婚慶用之中式點心製作	1.我國的婚俗 2.訂婚喜餅 3.龍鳳喜餅 4.芝麻喜餅	12	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(6)早餐用之中式點心製作	1.蔥油餅 2.饅頭 3.花捲 4.包子 5.水煎包 6.餡餅 7.韭菜盒子 8.蒸餃 9.燒賣 10.麵條 11.廣東粥 12.八寶粥 13.水餃 14.鍋貼	12	第一學年第一學期
(7)宴席用之中式點心	1.蘿蔔絲餅 2.咖哩餃 3.太陽餅 4.菊花酥 5.鳳梨酥 6.蛋塔	12	第一學年第一學期
(8)飲茶用之中式點心	1.珍珠丸子 2.碗粿 3.麻糬 4.巧果	6	第一學年第一學期
(9)器具之使用	1.器具之認識及正確使用法 2.工廠安全衛生	6	第一學年第二學期
(10)材料	1.主材料 2.副材料	6	第一學年第二學期
(11)年節用之中式點心製作	1.紅豆年糕 2.蘿蔔糕 3.發糕 4.元宵 5.肉粽 6.油飯 7.紅龜粿 8.廣式月餅 9.蛋黃酥 10.湯圓	12	第一學年第二學期
(12)婚慶用之中式點心製作	1.我國的婚俗 2.訂婚喜餅 3.龍鳳喜餅 4.芝麻喜餅	12	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)早餐用之中式點心製作	1.蔥油餅 2.饅頭 3.花捲 4.包子 5.水煎包 6.餡餅 7.韭菜盒子 8.蒸餃 9.燒賣 10.麵條 11.廣東粥 12.八寶粥 13.水餃 14.鍋貼	12	第一學年第二學期
(14)宴席用之中式點心	1.蘿蔔絲餅 2.咖哩餃 3.太陽餅 4.菊花酥 5.鳳梨酥 6.蛋塔	12	第一學年第二學期
(15)飲茶用之中式點心	1.珍珠丸子 2.碗粿 3.麻糬 4.巧果	6	第一學年第二學期
(16)品質評鑑	1.品評方法 2.失敗原因之探討	6	第一學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.每次實習後驗收學習成果，確認學生學習之效果為目標。 2.可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進之參考。 3.應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及注意事項並可貼上實習操作照片。		
教學資源	1.可選用坊間出版之相關教科書或自編教材、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與麵包製作有關之機關研習、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 (三)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。 2.隨時注意學生的工廠衛生安全		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作實習
	英文名稱	Cookie Baking Preparing Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 □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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解餅乾製作的重要性。 2.瞭解餅乾製作的原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1.餅乾的定義及種類 2.台灣的餅乾發展過程 3.餅乾製作器具及設備 4..烘焙計算 5.烘焙衛生及安全 6.工廠安全衛生	12	第一學年第一學期
(2)餅乾製作材料及功能	1.餅乾製作的主材料及副材料 2.各項材料之特性及應用 3.各項材料之特性對餅乾製品品質之影響	12	第一學年第一學期
(3)餅乾製作原理與流程	1.常見之餅乾製作流程 2.餅乾製作原理 3.餅乾攪拌法及對產品品質的影響 4.餅乾基本整型技能操作 5.餅乾烤焙之技巧 6.產品評鑑	10	第一學年第一學期
(4)軟性、脆硬及酥硬性類小西餅	1.軟性小西餅的製作 2.脆硬性小西餅的製作 (1)椰子小西餅的製作 (2)砂糖小西餅的製作 3.酥硬性小西餅的製作 (1)冰箱小西餅的製作	10	第一學年第一學期
(5)海綿類小西餅製作	1.海綿類 (1)蛋黃小西餅的製作 (2)杏仁蛋黃餅的製作	10	第一學年第一學期
(6)酥脆類餅乾	1.蘇打餅乾的製作 2.奶油蘇打餅乾的製作	12	第一學年第二學期
(7)酵母類硬質餅乾	1.酵素蘇打餅乾的製作	12	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)鬆酥性小西餅的製作	1.鬆酥性小西餅的製作 (1)丹麥奶酥小西餅的製作 (2)奶油小西餅	10	第一學年第二學期
(9)蛋白類小西餅製作	蛋白類 (1)椰子球的製作 (2)指形小西餅的製作	10	第一學年第二學期
(10)膨脹劑硬質餅乾	2.化學膨脹劑蘇打餅乾的製作	10	第一學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標。 2.可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進之參考。 3.應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及注意事項並可貼上實習操作照片。		
教學資源	1.可選用坊間出版之相關教科書或自編教材、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與餅乾製作有關之機關研習、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 (三)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。 2.隨時注意學生的工廠衛生安全		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品微生物實習
	英文名稱	Advanced Food Microbiology Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解微生物的分離、增殖及形態觀察等相關知識與分類。 二、使學生了解微生物、菇類的之生理及特性。 三、能應用微生物於飲用水及食品上的檢驗技術。 四、能應用微生物於食品的製造等	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)工廠安全衛生及環保教育	1.實驗室安全注意事項。	3	
(2)微生物的除菌與滅菌法	各種除菌與滅菌的介紹與重要性。	3	
(3)培養基的調製	瞭解培養基的種類及用途。	3	
(4)平面分離培養	劃線平板法及傾注混稀平板法。	3	
(5)微生物的純培養	劃線平板法及斜面培養法。	3	
(6)微生物的保存及菌種的擴大培養	各種菌種的保存法及擴大培養。	3	
(7)顯微鏡操作	分離微生物的觀察。	3	
(8)微生物染色及大小測定	一般染色法、鑑別染色及大小測定。	3	
(9)總菌數測定	傾注混稀平板法及塗抹平板法。 飲用水的生菌數檢查 食品中大腸桿菌之檢驗-MPN法	6	
(10)甜酒釀製造	甜酒釀。	3	
(11).釀造酒製造	各類水果酒。	3	
(12)發酵乳製造	優酪乳。	3	
(13)豆類發酵	醬油。	3	
(14)豆類發酵	味噌。	3	
(15)豆類發酵	豆豉。	3	
(16)有機酸發酵	醋酸發酵。	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(17)醃漬蔬果	泡菜或酸菜。	3	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	教學評量： 1.以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	(一)教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與分析化學有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 4.實習場所之設備。 (二)教學相關配合事項 1.教材編撰、師資研習。 2.實習之場地、設備、經費。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選： (1)教材內容應酌情增補有關微生物相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 2.教學方法： (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 (3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對分析化學的認識及認知。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工實習
	英文名稱	Cereal Products Processing Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 ☑生命 ☑法治 □科技 ☑資訊 ☑能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解米、麵加工的定義、範圍與重要性。 二、瞭解米、麵加工原料種類與特性。 三、瞭解各種米、麵加工方法其相關基本知識。 四、使學生認識西式點心之製作理論與方法。 五、讓學生具備西式點心之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)穀類加工實習基本操作	1.食品工廠安全衛生。 2.配方計算。 3.製成率計算。 4.原物料成本計算。 5.穀類加工機具名稱認識、操作及簡易保養。 6.工廠安全衛生	6	第二學年第一學期
(2)米食加工	1.米粒類米食製作 (1)米粒類米食: 白飯、飯糰、油飯、糯米腸、肉粽。 (2)粥品類米食: 八寶粥、廣東粥、海鮮粥等。 2.漿(粿)粉類米食製作 (1)米漿類米食: 米乳、蘿蔔糕、碗粿、年糕、腸河粉等。 (2)將糰類米食: 湯圓、元宵、麻糬紅龜粿、米苔目等。	12	第二學年第一學期
(3)米食加工	1.熟粉類米食製作: 雪片糕、鳳片糕、綠豆糕、糕仔崙等。 2.膨發類米食製作: 米花糖、爆米花等。	12	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)烘焙食品製作	1.麵包製作: 軟(硬)麵包、甜麵包等。 2.蛋糕製作: 麵糊類蛋糕、乳沫類蛋糕、戚風蛋糕、天使蛋糕等。 3.西點製作: 派、鬆餅、奶油空心餅塔、披薩、甜甜圈、小西餅等。 4.餅乾製作: 甜餅乾、鹹餅乾。	12	第二學年第一學期
(5)水調和麵食加工	1.水調和麵類麵食製作 (1)冷水麵麵食: 生鮮麵食、水餃油麵、鍋貼、春捲、巧果等。 (2)燙麵麵食: 蛋餅、蔥油餅、蒸 餃、燒賣、餡餅、韭菜盒子等。	12	第二學年第一學期
(6)發麵類麵食加工	發麵類麵食製作。 (1)發酵麵食 :饅頭、花捲、銀絲卷、豆沙包、菜包、肉包、水煎包等。 (2)發粉麵食: 叉燒包、發糕、馬拉糕、開口笑、沙其馬等。	12	第二學年第二學期
(7)酥(油)皮麵食加工	酥(油)皮、糕(漿)皮麵食製作。 蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪、咖哩餃太陽餅等。	12	第二學年第二學期
(8)酥(油)皮麵食加工	月餅、大餅及喜餅製作。	12	第二學年第二學期
(9)糕(漿)皮麵食加工	廣式月餅、台式月餅、蛋塔等	12	第二學年第二學期
(10)豆類加工	豆類加工製作:豆腐、豆花、羊羹、粉絲等。	6	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	教學評量： 要求學生瞭解穀類加工相關知識外，並評量學生對穀類加工的應用。		
教學資源	(一)教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與穀類加工製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 (二)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	The Making of Western style Dessert
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、協助學生瞭解西式點心的相關知識與分類。 二、使學生認識西式點心之製作理論與方法。 三、讓學生具備西式點心之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1.定義及分類。 2.器具及設備。 3.工廠安全衛生。	10	第二學年第一學期
(2)派類及實作	1.派的分類。 2.派皮的製作。 3.雙皮派。 4.單皮派(生派皮生派餡)。 5.單皮派(熟派皮生派餡)。 6.產品評鑑。 7.習題及實作。	12	第二學年第一學期
(3)塔類及實作	1.塔的定義。 2.塔的分類。 3.塔皮的製作。 4.塔餡的介紹。 5.塔之裝飾。 6.習題及實作。	12	第二學年第一學期
(4)鬆餅及實作	1.原料的選用。 2.配方的制定。 3.鬆餅的製作。 4.整形及烤焙。 5.產品評鑑。 6.習題及實作。	10	第二學年第一學期
(5)比薩及實作	1.比薩的分類。 2.原料的選擇。 3.比薩的製作。 4.習題及實作。	10	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)奶油空心餅及實作	1.原料的選用。 2.配方的制定。 3.製作方法。 4.產品評鑑。 5.習題及實作。	12	第二學年第二學期
(7)甜炸圈餅及實作	1.甜炸圈餅的分類。 2.酵母甜炸圈餅。 3.蛋糕甜炸圈餅。 4.習題及實作。	12	第二學年第二學期
(8)果凍類	1.膠凍類的點心。 2.膠凍類原料之介紹。 3.膠凍類點心之製作。 4.習題及實作。	10	第二學年第二學期
(9)米製品點心及實作	1.原料的選用。 2.配方的制定。 3.米製品點心的製作。 4.整形、蒸製及烤焙。 5.產品評鑑。 6.習題及實作。	10	第二學年第二學期
(10)其他小西點	節慶點心 市售伴手禮點心製作	10	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	教學評量： 要求學生瞭解西式點心製作相關知識外，並評量學生對西式點心製作的應用。		
教學資源	(一)教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與西式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 (二)其他教學相關事項 1.必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕製作實習
	英文名稱	Cake Baking Preparing Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/4/4/4/4	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蛋糕製作之定義、分類、製作原理及相關知識。 二、瞭解烘焙安全與衛生之重要性。 三、瞭解烘焙材料的特性及功能。 四、瞭解蛋糕用器具及設備。 五、熟悉麵糊類蛋糕製作之技能。 六、熟悉乳沫類蛋糕製作之技能。 七、熟悉戚風類蛋糕製作之技能。 八、熟悉特殊類蛋糕製作之技能。 九、建立蛋糕品質評鑑之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1.蛋糕的定義及種類。 2.烘焙計算。 3.工廠安全衛生。	16	第二學年第一學期
(2)材料的特性及功能	1.各式材料認識。 2.各式材料之用途介紹。	16	第二學年第一學期
(3)蛋糕用器具及設備	1.一般器具之認識與保養。 2.烘焙機械及設備之認識與保養。 3.其他。	16	第二學年第一學期
(4)麵糊類蛋糕的分類與製作原理	1.麵糊類。	12	第二學年第一學期
(5)乳沫類蛋糕的分類與製作原理	1.乳沫類。	12	第二學年第一學期
(6)戚風類蛋糕的分類與製作原理	1.戚風類。	16	第二學年第二學期
(7)麵糊類蛋糕的製作—高成份重奶油蛋糕	1.重奶油蛋糕。 2.奶油大理石蛋糕。 3.奶油水果蛋糕	16	第二學年第二學期
(8)麵糊類蛋糕的製作—低成份重奶油蛋糕	1.魔鬼蛋糕。 2.布丁蛋糕。 3.奶油黃蛋糕。	16	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)高、低成份重奶油蛋糕製作及比較	1.高、低成份重奶油蛋糕分析 2.高、低成份重奶油蛋糕市售產品製作 3.麵糊類蛋糕的製作—特殊成份重奶油蛋糕-檸檬蛋糕、香蕉蛋糕。。	12	第二學年第二學期
(10)乳沫類蛋糕的製作—蛋白類	1.香草天使蛋糕。 2.檸檬天使蛋糕。 3.黃金天使蛋糕。	12	第二學年第二學期
(11)乳沫類蛋糕的製作—海綿類	1.蜂蜜蛋糕。 2.桔士蛋糕。 3.毛巾蛋糕。	16	第三學年第一學期
(12)乳沫類蛋糕的製作—SP類	1.歐蓮蛋糕。 2.藍莓蛋糕 4.抹茶紅豆戚風捲。	16	第三學年第一學期
(13)戚風類蛋糕的製作	1.巧克力戚風捲。 2.葡萄乾戚風瑞士捲。 3.咖啡戚風捲。	16	第三學年第一學期
(14)海綿類蛋糕的製作	1.海綿蛋糕。 2.蛋黃小海綿。	12	第三學年第一學期
(15)乳酪蛋糕的製作	1.巴斯克乳酪蛋糕。 2.重乳酪蛋糕。 3.輕乳酪蛋糕。	12	第三學年第一學期
(16)特殊蛋糕的製作	1.鹹蛋糕。 2.雪白蛋糕。 3.黑棗蛋糕。	16	第三學年第二學期
(17)常溫蛋糕的製作及包裝	1.市售常溫蛋糕製作 2.市售常溫蛋糕包裝技巧及實務操作	16	第三學年第二學期
(18)蛋糕的評鑑	1.外表部分評鑑要點。 2.內部方面評鑑要點。	12	第三學年第二學期
(19)失敗原因的探討	蛋糕常見的弊病及其原因。	12	第三學年第二學期
(20)造型蛋糕的製作及包裝	1.市售造型蛋糕製作 2.市售造型蛋糕包裝技巧及實務操作	16	第三學年第二學期
合計		288節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解蛋糕製作相關知識外，並評量學生對蛋糕製作的應用。		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關蛋糕製作及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與蛋糕製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀物加工
	英文名稱	Cereal Products Processing
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解穀類加工的重要性。 2.瞭解穀類加工原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)穀類加工概論	1.穀類加工意義與重要性。 2.穀類加工的範圍。 3.穀類加工的現況與未來展望	9	第三學年第一學期
(2)穀類加工的器具與機具	1.穀類加工常用的器具種類與用途。 2.穀類加工常用的機具種類與用途。 3.器具的基本維護與使用安全須知。	9	第三學年第一學期
(3)穀類加工原料	1.稻米的種類與特性。 2.小麥的種類與特性。 3.澱粉的種類與特性。 4.其他。	9	第三學年第一學期
(4)米食加工	1.米食加工的分類。 2.各論。 (1)米粒類米食。 (2)米漿類米食。 (3)漿糰類米食。 (4)熟粉類米食。 (5)膨發類米食。 (6)其他。 3.品質評定。 4.包裝與儲藏。	9	第三學年第一學期
(5)麵食加工	1.麵食加工的分類。 2.各論。 (1)水調(和)麵食。 (2)發麵食。 (3)酥(油)皮、糕(漿)皮麵食。 (4)其他。 3.品質評定。 4.包裝與儲藏。	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(6)烘焙食品分類及各論	1.烘焙食品的分類。 2.各論。 (1)麵包。 (2)蛋糕。 (3)西點。 (4)餅乾。	9	第三學年第二學期
(7)烘焙食品品質評定	1.烘焙食品品質評定。 2.包裝與儲藏。	9	第三學年第二學期
(8)穀類加工食品工廠良好作業規範	1.食品工廠良好作業規範。 2.廠房的設備與環境。	9	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.學生能瞭解穀類加工的相關知識。 2.能運用於日常生活中。		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關穀類加工及其著作。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與穀類加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識。 (2)加強課程深度。 2.教學方法以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 3.教學相關配合事項，結合日常生活及丙級技術士考照知識導入增廣教學中。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品化學與分析實習
	英文名稱	Advanced Food Chemistry and Analysis Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 □能源 □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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.熟悉食品化學與分析之操作與方法。 2.熟練操作各種分析儀器與維護。 3.熟練測定食品組成分之分析。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)分析原理	1.溶液種類。 2.溶液濃度表示法。 3.溶解度。 4.試藥配製。	6	
(2)分析原理	5.酸與鹼及pH值。 6.氧化還原。 7.實驗誤差與數據處理	6	
(3)儀器分析	1.儀器保養 2.光度分析法	6	
(4)儀器分析	3.pH計	5	
(5)儀器分析	4.層析法	5	
(6)食品成分分析	1.穀類（米、麥)之水分含量測定 2.穀類加工食品(豆干、麵包)之水活性測定 3.穀類加工食品(豆干、麵包)之水活性測定	6	
(7)食品成分分析	4.果汁之糖度及可滴定酸之測定 5.水果之還原醣定量-Bertrand法	6	
(8)食品成分分析	6.穀粉類 (豆粉、米穀)之凱氏氮定量 7.畜產品 (豬肉)揮發性鹽基態氮(VBN)測定	6	
(9)食品成分分析	8.黃豆粗脂肪之測定 9.鹹鴨蛋硫巴必妥酸測定 10.麵粉灰分測定	6	
(10)食品成分分析	11.果汁中維生素C含量測定	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	評量採作業評定、口試、筆試、實作測驗、期末報告等。		
教學資源	1. 教學應充分利用圖書館資源、與食品化學與分析有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界合作教學等教學。 2. 應將有關食品化學與分析的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生批判思考的能力。		

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年2月10日臺教授國字第 1150011874 號函備查

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

實用技能學程課程計畫書

本校114年11月24日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年2月23日

目錄

學校基本資料 1
壹、依據 2
貳、學校現況 3
參、學校願景與學生圖像 5
　一、學校願景 5
　二、學生圖像 6
肆、課程發展組織要點 7
　課程發展委員會組織要點 7
伍、課程規劃與學生進路 11
　一、餐旅群餐飲技術科教育目標 11
　二、餐旅群餐飲技術科學生進路 12
陸、群科課程表 15
　一、教學科目與學分(節)數表 15
　二、課程架構表 18
　三、科目開設一覽表 19
柒、團體活動時間實施規劃 21
捌、彈性學習時間實施規劃 22
　一、彈性學習時間實施相關規定 22
　二、學生自主學習實施規範 29
　三、彈性學習時間實施規劃表 36
玖、學校課程評鑑 44
　學校課程評鑑計畫 44
附件二：校訂科目教學大綱 47

學校基本資料

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="3">國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="3">學術群：體育班</td></tr>
<tr><td rowspan="8">技術型</td><td colspan="2">專業群科</td><td>機械群：生物產業機電科
土木與建築群：土木科
農業群：農場經營科、園藝科、森林科、畜產保健科
食品群：食品加工科
家政群：幼兒保育科
餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="3">農業群：農場經營科、園藝科
餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="3">農業群：園藝技術科
食品群：烘焙食品科
餐旅群：觀光事務科、餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(夜)</td><td colspan="3">食品群：烘焙食品科
餐旅群：餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>特殊類型</td><td colspan="3">服務群：綜合職能科</td></tr>
</table>

壹、依據

一、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、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實用技能學程課程實施規範。

六、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

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	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型高中	學術群	體育班	1	17	1	22	1	24	3	63
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	35	1	38	1	38	3	111
	土木與建築群	土木科	1	32	1	35	1	32	3	99
	農業群	農場經營科	2	58	2	66	2	61	6	185
	農業群	園藝科	2	67	2	68	2	61	6	196
	農業群	森林科	1	34	1	33	1	33	3	100
	農業群	畜產保健科	1	36	1	34	1	37	3	107
	食品群	食品加工科	2	69	2	68	2	66	6	203
	家政群	幼兒保育科	1	35	1	36	1	33	3	104
	餐旅群	觀光事業科	1	37	1	34	1	36	3	107
	餐旅群	餐飲管理科	2	73	2	71	2	68	6	212
	服務群	綜合職能科	2	31	2	30	2	28	6	89
進修部	農業群	農場經營科	1	6	1	6	1	3	3	15
	農業群	園藝科	1	10	1	5	1	8	3	23
	餐旅群	觀光事業科	1	8	1	5	1	4	3	17
	餐旅群	餐飲管理科	1	21	1	15	1	19	3	55
實用技能學程（日）	農業群	園藝技術科	1	30	1	29	1	30	3	89
	食品群	烘焙食品科	1	29	1	25	1	32	3	86
	餐旅群	觀光事務科	1	29	1	29	1	27	3	85
	餐旅群	餐飲技術科	1	30	1	33	1	29	3	92
實用技能學程（夜）	食品群	烘焙食品科	1	13	0	0	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲技術科	0	0	1	17	1	10	2	27
合計			26	700	26	699	26	679	78	2078

二、核定科班一覽表
表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	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	33
	土木與建築群	土木科	1	33
	農業群	農場經營科	2	33
	農業群	園藝科	2	33
	農業群	森林科	1	33
	農業群	畜產保健科	1	33
	食品群	食品加工科	2	33
	家政群	幼兒保育科	1	33
	餐旅群	觀光事業科	1	33
	餐旅群	餐飲管理科	2	33
進修部	農業群	農場經營科	1	38
	農業群	園藝科	1	38
	餐旅群	觀光事業科	1	38
	餐旅群	餐飲管理科	1	38
合計			19	644

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

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態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2. 品格優先：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

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
110年6月30日校務會議修正通過
114年6月30日校務會議修正通過
一、 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令修正發布《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37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) 學校行政代表：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、學科、自然科、社會科、生活與藝術科及體健科）擔任之，每學科1人，共計7人。
(四) 專業群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。
(五) 特殊需求領域課程代表：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) 專家學者代表：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課程發展委員會組織要點

106 年 6 月 30 日校務會議通過
110 年 6 月 30 日校務會議修正通過
114 年 6 月 30 日校務會議修正通過

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》之法、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 37 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)學校行政代表：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、數學科、自然科、社會科、生活與藝術科及體健科）擔任之，每學科 1 人，共計 7 人。

(四)專業群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，每科 1 人，共計 10 人。

(五)特殊領域課程代表：由服務群(特教組長)、體育班召集人擔任之，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)專家學者代表：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會核定後辦理。

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

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

(一) 培育學生具有餐旅業職場上基層人才的技藝暨餐旅專業的知能，因應當前國內餐飲業求新求變的環境，啟發學生創意思考、具備國際觀與前瞻性。
(二) 涵養學生具備優雅的人格特質、專業的服務熱忱與職業道德及良好的安全衛生工作習慣。
(三) 提升人文素養及繼續進修相關專業領域之學習動機，奠定生涯發展之藍圖。
（四）依據部頒課程綱要、學校發展、社會產業需求、學生生涯發展及群核心能力開設課程。
（五）配合餐飲製作及服務課程知識與實務技能之結合，培養學生具備以下各種能力：
1.一般能力：
(1) 奠定生活適應及未來繼續進修之能力。
(2) 陶冶人文素養及職業道德。
(3) 培養公民資質及社會服務之基本能力。
(4) 具有終身學習之態度及能力。
2.專業能力：
(1) 培養中西餐基本製備能力。
(2) 習得餐旅英文與會話能力。
(3) 輔導學生取得飲料調製丙級、中餐烹調(葷) 丙級、中式麵食(酥糕漿皮類)丙級、烘焙(麵包)丙級技術士檢定證照。
(4) 瞭解現代膳食營養觀念，具備餐飲安全與衛生之素養與正確的工作習慣。
(5) 養成餐飲服務之專業基礎能力。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： (一) 餐廳外場服務人員 (二) 酒吧飲調助手、冰品飲調人員 (三)中式餐廳廚房助手、小吃店助手 2. 科專業能力(核心技能專長)： (一)基礎中餐烹調(葷、素食) 1.職業道德 2.中式烹調器具設備之認識 3.中式食材性質之認識與選購 4.食物營養與安全衛生 5.中式食物製備、品質控制 6.中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7.成本計算與管控 (二)飲料與調酒 1.吧台清潔 2.作業準備 3.飲料調製 4.善後作業 5.相關法規與職業道德 3. 檢定職類： 1.飲料調製丙級檢定 2.食物製備丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑飲料概論2學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： ☑蔬果切雕實習4學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第二年段	1. 相關就業進路： (一)中式餐廳廚房二手、小吃店經營者 (二)中式點心助手、糕餅店助手 (三)客房服務人員、餐廳外場服務人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： (一)中餐烹調(葷、素食) 1.職業道德 2.中式烹調器具設備之認識 3.中式食材性質之認識與選購 4.食物營養與安全衛生 5.中式食物製備、品質控制 6.中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7.成本計算與管控 (二)餐旅服務 1.餐具認識與餐桌擺設 2.餐飲服勤方式 3.飲料服務 (二)中式點心製作 1.中式點心產品分類、原料之選用 2.中式米、麵食加工機具原理及操作安全 3.中式點心製作原理與技術 4.成品品質鑑定、貯存 5.中式點心包裝與標式 6.中式點心成本計算與控制 3. 檢定職類： 1.中餐烹調丙級檢定 2.中式點心(米食、麵食、油酥油皮)丙級檢定 3.餐飲服務丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑食物與營養4學分 ☑餐飲採購4學分 ☑餐飲安全與衛生4學分 ☑休閒農業4學分 ☑食品科學概論4學分 ☑休閒遊憩概論4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作2學分 ☑職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☑餐旅英文與會話實習4學分 ☑中式點心製作實習8學分 ☑餐飲服務實習2學分 ☑進階中餐烹飪實習8學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： (一)團膳公司人員 (二)西式餐飲助手 (三)西點烘焙坊助手 (四)旅館業客房人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： (一)西餐烹調 1.職業道德 2.西式烹調器具設備之認識 3.西式香料及食材性質之認識與選購 4.西式食物製備、品質控制 5.西式排盤、盤飾與成品鑑賞 6.成本計算與管控 (二)西式點心製作 1.西式點心產品分類、原料之選用 2.烘焙麵包及蛋糕加工機具原理及操作安全 3.烘焙麵包及蛋糕製作原理與技術 4.烘焙麵包及蛋糕成品品質鑑定、貯存 5.烘焙麵包及蛋糕包裝與標式 6.烘焙麵包及蛋糕成本計算與控制 (三)團體膳食製作 1.材料膨脹、收縮率的認識及計算 2.菜單種類認識與設計 3.食材熱量的計算 4.食物的採購與貯藏 5.大量食物製備原理與實作 6.行銷管理 (四)客房服務 1.客房清潔作業 2.舖床作業 3.客房餐飲服務 3. 檢定職類： 1.烘焙-麵包、蛋糕丙級檢定 2.餐旅服務(旅館)-丙級 3.西餐烹調-丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑旅遊概論4學分 ☑餐飲概論2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑進階西餐烹飪實習4學分 ☑專題實作2學分 ☑西餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： ☑餐旅英文與會話實習4學分 ☑飲料業經營實習8學分 ☑宴會料理實習8學分 ☑節慶宴會料理實習4學分 ☑西式點心製作實習8學分 ☑伴手禮點心製作實習4學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4		2					
			地理								
			公民與社會			2					
		自然科學	物理	4							
			化學		2						
			生物			2					
		藝術	音樂	4	1	1					
			美術				1	1			
			藝術生活								
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃		2						
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技				2				
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育		2			1	1			
		小計		38	15	17	4	2	0	0	
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3			
		飲料實務		6	3	3					
	小計			16	5	5	3	3	0	0	
	部定必修學分合計			54	20	22	7	5	0	0	

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)（續）

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	12學分 6.38%	文學欣賞	8			2	2	2	2	特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				英文精讀	4			2	2			特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				小計	12	0	0	4	4	2	2	
		專業科目	2學分 1.06%	飲料概論	2	1	1					飲料概論為結合部定必修實習科目飲料實務合併開設之理論課程，配合相關課程教導飲料調製操作技術，加深加廣學習，並輔導學生考取相關證照。
				小計	2	1	1	0	0	0	0	
		實習科目	26學分 13.83%	進階西餐烹飪實習	4					2	2	
				專題實作	4				2	2		
				職涯體驗	2			1	1			職涯體驗教學方式因受教育部規範，其中需安排學生校外職場參觀，因實用技能學程學生多屬於經濟弱勢族群，且教育部尚無專款編列支應，故需搭配申請國教署補助校外職場參觀計畫辦理，因該計畫規範學期場次申請數量，故1/1學分才能符合申請需求，以減少學生經濟負擔。
				中餐烹飪實習	8	4	4					
				西餐烹飪實習	8					4	4	
				小計	26	4	4	1	3	8	6	
		特殊需求領域	32學分 17.02%	生活管理	8			2	2	2	2	
				社會技巧	8			2	2	2	2	
				學習策略	8			2	2	2	2	
				職業教育	8			2	2	2	2	
				小計	32	0	0	8	8	8	8	
		必修學分數合計			40	5	5	5	7	10	8	
	校訂選修	一般科目	14學分 7.45%	數學演練	4			2	2			特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				地理概論	2	2						特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				休閒運動	2	1	1					休閒運動課程為結合部定必修一般科目體育課程合併開設之課程，為推動海洋教育，鼓勵學生學會游泳技巧，並熟悉自救知能，因原部定學分數無法符合故於校訂課程中增開。
				電腦軟體	2						2	
				羽球運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				網球運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	一般科目	14學分 7.45%	籃排運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				健身體適能	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				應選修學分數小計	14	3	1	3	3	1	3	校訂選修一般科目開設26學分
		專業科目	18學分 9.57%	食物與營養	4			2	2			
				旅遊概論	4					2	2	
				餐飲採購	4			2	2			
				餐飲概論	2					1	1	餐飲概論為結合校訂選修實習科目飲料業經營實習合併開設之專業理論課程，配合相關課程，加深加廣學習。
				餐飲安全與衛生	4			2	2			同校跨群四選一，科目:餐飲安全與衛生、休閒農業、食品科學概論、休閒遊憩概論
				休閒農業	4			2	2			同校跨群四選一，科目:餐飲安全與衛生、休閒農業、食品科學概論、休閒遊憩概論
				食品科學概論	4			2	2			同校跨群四選一，科目:餐飲安全與衛生、休閒農業、食品科學概論、休閒遊憩概論
				休閒遊憩概論	4			2	2			同校跨群四選一，科目:餐飲安全與衛生、休閒農業、食品科學概論、休閒遊憩概論
				應選修學分數小計	18	0	0	6	6	3	3	校訂選修專業科目開設30學分
		實習科目	62學分 32.98%	蔬果切雕實習	4	2	2					
				餐旅英文與會話實習	8			2	2	2	2	
				中式點心製作實習	8			4	4			
				餐飲服務實習	2			1	1			餐飲服務實習為結合部定必修實習科目餐飲服務技術合併開設之實習課程，配合相關課程教導餐服操作技術，加深加廣學習，並輔導學生考取相關證照。
				進階中餐烹飪實習	8			4	4			
				飲料業經營實習	8					4	4	
				宴會料理實習	8					4	4	
				節慶宴會料理實習	4					2	2	
				西式點心製作實習	8					4	4	
				伴手禮點心製作實習	4					2	2	
				應選修學分數小計	62	2	2	11	11	18	18	校訂選修實習科目開設62學分
		特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	6	2		2	2			
				社會技巧	6	2		2	2			
				學習策略	6	2		2	2			
				職業教育	6	2		2	2			
				應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設24學分
		選修學分數合計			94	5	3	20	20	22	24	
	校訂必修及選修學分上限合計				134	10	8	25	27	32	32	
學分上限總計					188	30	30	32	32	32	32	
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)					4	2	2	0	0	0	0	
每週總上課節數					210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.13%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	12	6.38%	系統設計
		專業科目		2	1.06%	系統設計
		實習科目		26	13.83%	系統設計
	選修	一般科目		14	7.45%	系統設計
		專業科目		18	9.57%	系統設計
		實習科目		62	32.98%	系統設計
	合 計			134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	88	46.81%	系統設計
應修習學分數			180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			4-12節	4節		系統設計
上課總節數			210節	210節		系統設計
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2.上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	語文	本土語文	本土語文							
		國語文	國語文							
		英語文	英語文							
	數學	數學	數學							
	社會		歷史							
			公民與社會							
	自然科學	化學								
			生物							
	藝術	音樂	音樂							
					美術	美術				
	綜合活動	生涯規劃								
	科技				資訊科技					
	健康與體育	體育	體育							
		健康與護理	健康與護理							
	全民國防教育				全民國防教育	全民國防教育				
校訂科目	語文				英文精讀	英文精讀				
					文學欣賞	文學欣賞		文學欣賞	文學欣賞	
	數學				數學演練	數學演練				
	社會	地理概論								
	科技									電腦軟體
	健康與體育				健身體適能	健身體適能		健身體適能	健身體適能	
					籃排運動	籃排運動		籃排運動	籃排運動	
					網球運動	網球運動		網球運動	網球運動	
					羽球運動	羽球運動		羽球運動	羽球運動	
		休閒運動	休閒運動							

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→		
	實習科目		→		→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		
		飲料實務	→	飲料實務	→		→		→		→		
校訂科目	專業科目	飲料概論	→	飲料概論	→		→		→		→		
			→		→	食物與營養	→	食物與營養	→		→		
			→		→		→		→	旅遊概論	→	旅遊概論	
			→		→	餐飲採購	→	餐飲採購	→		→		
			→		→		→		→	餐飲概論	→	餐飲概論	
			→		→	餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→		→		
			→		→	休閒農業	→	休閒農業	→		→		
			→		→	食品科學概論	→	食品科學概論	→		→		
			→		→	休閒遊憩概論	→	休閒遊憩概論	→		→		
	實習科目		→		→		→		→	進階西餐烹飪實習	→	進階西餐烹飪實習	
			→		→		→	專題實作	→	專題實作	→		
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→		→		→		→		
			→		→		→		→	西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習	
		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→		→		→		→		
			→		→	餐旅英文與會話實習	→	餐旅英文與會話實習	→	餐旅英文與會話實習	→	餐旅英文與會話實習	
			→		→	中式點心製作實習	→	中式點心製作實習	→		→		
			→		→	餐飲服務實習	→	餐飲服務實習	→		→		
			→		→	進階中餐烹飪實習	→	進階中餐烹飪實習	→		→		
			→		→		→		→	飲料業經營實習	→	飲料業經營實習	
			→		→		→		→	宴會料理實習	→	宴會料理實習	
			→		→		→		→	節慶宴會料理實習	→	節慶宴會料理實習	
			→		→		→		→	西式點心製作實習	→	西式點心製作實習	
			→		→		→		→	伴手禮點心製作實習	→	伴手禮點心製作實習	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。

2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。

3. 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合實際教學需要，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。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會或其他講座活動	12	12	12	12	12	12
社團活動	12	12	12	12	12	12
班級活動	18	18	18	18	18	18
其他活動	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

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
中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會議修訂
中華民國 113 年 11 月 27 日課程發展委員會議修訂
中華民國 114 年 11 月 24 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、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B 號令修正發布之「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 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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）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。

附件一

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：		
	□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務		
自主學習實施地點	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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
				□通過　□不通過

附件二

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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

附件三

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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			□優良 □尚可 □待努力	
2			□優良 □尚可 □待努力	
3			□優良 □尚可 □待努力	
4			□優良 □尚可 □待努力	
5			□優良 □尚可 □待努力	
6			□優良 □尚可 □待努力	
7			□優良 □尚可 □待努力	
8			□優良 □尚可 □待努力	
9			□優良 □尚可 □待努力	
10			□優良 □尚可 □待努力	

11			□優良 □尚可 □待努力	
12			□優良 □尚可 □待努力	
13			□優良 □尚可 □待努力	
14			□優良 □尚可 □待努力	
15			□優良 □尚可 □待努力	
16			□優良 □尚可 □待努力	
17			□優良 □尚可 □待努力	
18			□優良 □尚可 □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

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
中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會議修訂
中華民國 113 年 11 月 27 日課程發展委員會議修訂
中華民國 114 年 11 月 24 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、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B 號令修正發布之「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 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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）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。

附件一

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：		
	□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務		
自主學習實施地點	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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
				□通過　□不通過

附件二

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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

附件三

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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			□優良 □尚可 □待努力	
2			□優良 □尚可 □待努力	
3			□優良 □尚可 □待努力	
4			□優良 □尚可 □待努力	
5			□優良 □尚可 □待努力	
6			□優良 □尚可 □待努力	
7			□優良 □尚可 □待努力	
8			□優良 □尚可 □待努力	
9			□優良 □尚可 □待努力	
10			□優良 □尚可 □待努力	

11			□優良 □尚可 □待努力	
12			□優良 □尚可 □待努力	
13			□優良 □尚可 □待努力	
14			□優良 □尚可 □待努力	
15			□優良 □尚可 □待努力	
16			□優良 □尚可 □待努力	
17			□優良 □尚可 □待努力	
18			□優良 □尚可 □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、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型為「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：OOOO(彈性)
3. 實施對象請填入科別、班級...等
4. 本表以校為單位，1校1表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	探究與實作：日常玩科學	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手編創藝DIY	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森林小染坊	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森呼吸	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手作Fun一下	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		台灣文學欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		認識台灣鬼神傳說	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片創作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		Python AI實作：從生活議題到實戰應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		萌菌物語	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	瑜珈冥想與芳療的共振	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		園藝癒育-植物的五感體驗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		SYMD:Sing Yes,My Dance.舞動我的歌	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		動物福利	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物藍晒標本應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生物產業自動化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數學B課後練習	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飲食文化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		食品加工、旅遊與攝影	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		挑戰日文打字	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		悠遊台中	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		打個結吧!	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	無土蔬果栽培	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		水草養護	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		應用生物	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物繁殖技術	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀測繪基礎	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飛翔天際	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在愛裡成長	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		農場到餐桌:手作、品評、探索動物之美	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		畜產品的美妙滋味	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		吃得健康又美麗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		臺灣詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		新詩欣賞及習作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	特奧融合運動探究	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀模型製作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		古典詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		看影片學建築	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森活	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手機食先，美食拍拍	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓	1	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	2	18	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習先修課程	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		積木式程式設計與物聯網應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		網球英語應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期	探究與實作：日常玩科學	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	手編創藝DIY	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森林小染坊	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森呼吸	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手作Fun一下	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		台灣文學欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		認識台灣鬼神傳說	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片創作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		Python AI實作：從生活議題到實戰應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物藍晒標本應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		萌菌物語	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		瑜珈冥想與芳療的共振	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		悠遊台中	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	無土蔬果栽培	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		水草養護	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飛翔天際	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		SYMD:Sing Yes,My Dance.舞動我的歌	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		新詩欣賞及習作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		挑戰日文打字	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飲食文化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數學B課後練習	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		農場到餐桌:手作、品評、探索動物之美	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		畜產品的美妙滋味	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		吃得健康又美麗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		食品加工、旅遊與攝影	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	應用生物	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		動物福利	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		特奧融合運動探究	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生物產業自動化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀測繪基礎	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		打個結吧	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在愛裡成長	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		看影片學建築	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		臺灣詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀模型製作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		古典詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森活	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	植物繁殖技術	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手機食先美食拍拍	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓	1	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	2	18	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習先修課程	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		積木式程式設計與物聯網應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		網球英語應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		園藝癒育-植物的五感體驗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
第二學年	第一學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
第三學年	第一學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

附件十四

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校115學年度課程評鑑實施計畫

中華民國114年11月24日課程發展委員會通過

一、依據

(一)教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、110年3月15日以臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二)教育部中華民國108 04月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「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05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」。

(四)教育部中華民國108年5月1日臺教國署高字第108004591 號函「高級中等學校實施校長及教師公開授課參考原則」。

二、目的：

(一)協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。

(二)定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。

(三)探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。

(四)引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一)課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二)課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三)各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果。
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，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與自我檢核。

四、評鑑實施內容：

(一)課程規劃：

檢視本校校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目

標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二)教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三)學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	評鑑時間
1	課程規劃	課程設計的訂定與執行 課程組織與結構 教學計劃 行政支援與學生選課志願等	課程發展委員會 課程評鑑推動小組教學研究會 專家學者/產業代表	1. 課程計畫書 2. 學生選課結果	1. 每年8-9月新生選課結果 2. 每年6月 每年1月
2	教學實施	課程設計 教材與教學 教學策略及教學方式	教學研究會授課教師	教師公開授課相關表件	每年1月 每年6月
3	學生學習	學生學習過程成效及多元表現成果	教學研究會授課教師 學生	資料庫： 1. 學生成績系統 2. 學生學習歷程檔案 3. 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫 附件：學生回饋表	1. 依學校計畫調整實施評量 2. 每年1月 每年6月

(一)課程發展委員會實施課程評鑑：

1. 進行課程評鑑計畫之擬定、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、規準與歷程的發展及訂定。
3. 依需求邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程評鑑。
4. 依據各教學單位實施課程評鑑檢核結果，進行課程評鑑(運用檢視課程評鑑推動小組彙整之檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
5. 統整課程評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程評鑑歷程與結果，通過課程評鑑報告，並修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、規準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、規準與歷程進行自我檢核：
   (1) 依群科/領域教學研究會為單位，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、評鑑實施流程：

實施流程	實施內容
(一)校長聘請組成課程評鑑推動小組	校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、 教學組長為當然成員
(二)課程評鑑推動小組擬定	課程評鑑推動小組協助擬定： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(三)課程發展委員會通過相關計畫	課程發展委員會通過： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(四)群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核	專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核
(五)完成課程評鑑報告草案	課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之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進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
(六)擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告	課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

時程 工作項目	08-10 月	11-04 月	05-06 月	07 月
(一)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(二)群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(三)完成課程評鑑報告草案			●	
(四)提擬各項建議與改進報告方案並完成課程評鑑報告			●	●
(五)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、結果運用：

(一)依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。
(二)依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
(三)依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
(四)深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
(五)優化教師公開備課議課，調整教材和教法，回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
(六)強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。(七)結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學欣賞
	英文名稱	Literary Apprectation
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　☑海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　☑原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。 二、培養學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。 三、培養學生基本聽、說、讀、寫的能力 四、指導學生理解中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。 五、指導學生熟習常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)範文1.1唐宋文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(2)範文1.1明朝文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(3)範文1.1先秦文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(4)範文1.1古典詩選(一)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)範文1.1古典詩選(二)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(6)範文1.1宋詞選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(7)範文1.1元曲選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(8)範文1.1現代詩選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(9)文化教材:論語選讀(一)	文化教材教學。 1.孔子生平及思想簡介。 2.論語內容之講解。 3.相關人物介紹。 4.論語之現代意義與價值解析。	9	第三學年第一學期
(10)文化教材:論語選讀(二)	文化教材教學。 1.孔子生平及思想簡介。 2.論語內容之講解。 3.相關人物介紹。 4.論語之現代意義與價值解析。	9	第三學年第一學期
(11)應用文	應用文教學:柬帖、會議文書、傳真等。 1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	9	第三學年第一學期
(12)作文	作文教學。 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	9	第三學年第一學期
(13)範文1.1清朝文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)範文1.1古典詩選(二)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第三學年第二學期
(15)應用文	應用文教學:柬帖、會議文書、傳真等。 1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	9	第三學年第二學期
(16)作文	作文教學。 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	9	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3.每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 4.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 (二)教學方法 1.講述法　2.發表法　3.問答法　4.練習法　5.討論法 6.欣賞法　7.自學輔導法 8.觀摩法　9.演示法　10.戲劇表演法 11.結合科技資源的教學　12.分組討論法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文精讀
	英文名稱	English Reading Proficiency
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　☑海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、訓練學生運用所學字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 二、養成學生具備有效的英語文學習方法，廣泛涉獵各領域知識之能力及正確的學習態度。 三、涵育對學生學習英語文的興趣，提升人文素養。 四、引導學生認識與瞭解科技新知、中西文化差異及國際事務。 五、培養學生獨立思考之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)節慶及職業	台灣特有慶典、各國節日等。 傳統產業、新興行業如外送員等。	6	第二學年第一學期
(2)商務及語言	業務、行銷、推廣、商業訂單等。 英文語言的演變、英文姓氏的由來等。	6	第二學年第一學期
(3)共享經濟及疾病防治	網路平台、空房出租、腳車出租、汽車共乘等。 流行病防治、傳染病防範、個人與公共衛生安全等。	6	第二學年第一學期
(4)環保及社會關懷	垃圾分類與減量、空氣汙染防治、海洋生態維護等。 高齡社會、少子現象、單身主義、性別平等等。	6	第二學年第一學期
(5)藝術及歷史	台灣藝術創作者如朱銘、各國藝術家等。 本土歷史、中外歷史等。	6	第二學年第一學期
(6)教育	學生升學、校園生活、自傳撰寫等。	6	第二學年第一學期
(7)農業	基改食品與水果、氣候與土壤的影響等。	6	第二學年第二學期
(8)餐飲	服務品質的維護、當個好客人、食品衛生與安全等。	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)觀光	國內外著名景點、班機訂位、飯店選擇等。	6	第二學年第二學期
(10)人際關係	人際關係、挫折克服與情緒管理、人權教育及溝通技巧等。	6	第二學年第二學期
(11)文化風俗	中外文化、風土民俗、禮儀、 世界各地民情等。	6	第二學年第二學期
(12)日常生活	食、衣、住、行、生活起居、購物、接洽事務、法治教育、災害防救及法治教育等。	6	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量，並善用檔案評量；評量目標以語言運用為主，語言知識為輔；並兼顧語言使用的流暢度及精確度。		
教學資源	除上課教材外，應善用與課文有關之教材、教具、視聽教學媒體或電?輔助教學軟體及多媒體語言教室；並列出延續學習活動之參考書目，供學生參考自修。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演練
	英文名稱	Mathematics
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　◉數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。 2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)指數與對數	對數的意義	4	第二學年第一學期
(2)指數與對數	指數函數及其圖形	4	第二學年第一學期
(3)指數與對數	對數函數及其圖形	4	第二學年第一學期
(4)三角函數的應用	解三角型問題	3	第二學年第一學期
(5)排列組合	二項式定理	3	第二學年第一學期
(6)機率與統計	集合的基本概念	3	第二學年第一學期
(7)機率與統計	機率	3	第二學年第一學期
(8)機率與統計	數學期望值	3	第二學年第一學期
(9)機率與統計	抽樣方法	3	第二學年第一學期
(10)機率與統計	資料整理與圖表編製	3	第二學年第一學期
(11)機率與統計	統計量分析	3	第二學年第一學期
(12)三角函數的應用	三角測量	3	第二學年第二學期
(13)排列組合	加法原理與乘法原理	3	第二學年第二學期
(14)指數與對數	常用對數與其應用	4	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)方程式	多項式方程式	4	第二學年第二學期
(16)方程式	二元一次聯立方程組	4	第二學年第二學期
(17)二元一次不等式及其應用	二元一次不等式	4	第二學年第二學期
(18)二元一次不等式及其應用	線性規劃	4	第二學年第二學期
(19)指數與對數	指數的意義	4	第二學年第二學期
(20)排列組合	排列	3	第二學年第二學期
(21)排列組合	組合	3	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 標，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。		
教學資源	高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的DVD、VCD教學影片等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選： 教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2.教學方法： 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。 3.教學評量： 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 標，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。 4.教學資源： 應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。 5.教學相關配合事項： 宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地理概論
	英文名稱	Introduction to Geography
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　◉社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　☑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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	本科目目標在協助學生認識地理環境的自然與人文特性。 一、引導學生瞭解重要地理現象的空間分布及其意涵。 二、引導學生瞭解地理環境與人類活動之間的關係，並認識其生長、生活的地理環境。 三、引導學生瞭解重要的地理知識與地理技能，以增進認識地理現象、適應地理環境及解決問題的能力。 四、培養學生關心地理環境的情懷，增進本土意識並拓展國際視野。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)地圖與地理資訊系統	1.地圖概說。 2.地理資訊系統概說。	4	
(2)地形	1.地形類型。 2.地形與人類活動。	8	
(3)氣候與水文	1.氣候特徵。 2.氣候與人類活動。 3.水循環。 4.水資源。	7	
(4)人口	1.人口分布與人口成長。 2.人口結構。 3.人口遷移。	5	
(5)第一級產業	1.第一級產業的種類與發展。 2.第一級產業的區位。	3	
(6)第三級產業	1.第三級產業的發展。 2.第三級產業的區位。 3.國際貿易與區域交互作用。 4.觀光、遊憩業的發展與區位。	4	
(7)聚落	1.聚落類型。 2.都市化與都會區的發展。 3.世界都市。 4.都市問題。	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多元化，包括討論、問答、作業練習、讀圖、蒐集資料、平時測驗及定期考試。		
教學資源	1.相關掛圖、影片。 2.教學之視聽設備。 3.教學錄影帶或VCD、DVD等。 4.網路資源及地理相關網站。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 配合高職學生的程度與需要，地理教材內容必須符合現代地理學趨勢及發展，內容取材應力求生動化、生活化、科學化並具有思考性；教學時，教材選擇宜配合各校專業課程之需求，進行教學。 (二)教學方法 本科教學應配合與單元教材主題有關的教學資源，實施以學生活動為主的教學。教學內容強調人、地相互依存的關係，著重於理解性教材與啟發式教學，以提高學習動機及興趣。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動
	英文名稱	Leisure sport
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學習如何運動增進或維持體能和健康。 二、學習如何提昇運動技能，充實自我 ，增加生活樂趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)排球發球	1.低手發球要領。 2.高手發球要領。 3.低手控球要領。 4.高手托球要領	4	第一學年第一學期
(2)桌球正手	1.正手發球。 2.正手平擊。 3.反手推擋	4	第一學年第一學期
(3)田徑起跑	1.起跑教學。 2.反應訓練。 3.接力要領教學。	4	第一學年第一學期
(4)籃球上籃	1.定點運球上籃。 2.全場運球上籃。 3.籃球分組遊戲、比賽。	4	第一學年第一學期
(5)體適能	1.體能訓練。 2.體適能施測。	2	第一學年第一學期
(6)羽球基本練習	1.羽球發球。 2.羽球高遠球。 3.羽球小組練習。	4	第一學年第二學期
(7)足球盤運球	1.盤球練習。 2.單人運球、雙人運球。 3.全場比賽。	4	第一學年第二學期
(8)網球基本動作練習	1對牆擊球。 2.雙人拉球。 3.發球教學	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)游泳規則講解	1.游泳運動規則講解。 2.水上運動安全及保護。	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	各項運動器材、規則		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、互助合作。		

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦軟體
	英文名稱	Computer Software
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　◉科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　☑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　☑B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟練文件最基本功能設定。 二、瞭解文件之每段落之處理。 三、加強文件可應用於商業各層面。 四、熟悉電子試算表的基本應用與表格實作。 五、熟悉電子試算表的公式與圖表應用。 六、熟悉資料庫軟體操作與資料篩選。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)電子試算表之操作與應用	1.Excel各項功能介紹 2.成績試算表製作	6	
(2)電子試算表之操作與應用	3.檢定用試算表製作	4	
(3)電子試算表之操作與應用	4.資料庫應用、匯入及編輯。	6	
(4)PPT 簡報製作	1.功能介紹 2.專題簡報製作	6	
(5)PPT海報製作	3.海報製作	4	
(6)全球資訊網	1.各項搜尋引擎介紹 2.各式社交網絡介紹	4	
(7)雲端資料庫認識	1.雲端資料庫編輯及應用 2.線上會議系統應用	6	
合計		36節	
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：筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		

教學資源	1.電腦軟體應用檢定之測試參考資料。 2.教學設備：投影機、電視機、電腦。 3.期刊雜誌：各式電腦軟體應書籍。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍為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、示範指導及學生練習為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	羽球運動
	英文名稱	Badminton
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2.將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3.營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)發球	1.握拍方式與發力 2.發球、接發球動作要領 3.短發、長發發球綜合練習	6	第二學年第一學期之課程
(2)切球	1.腳步協調敏捷訓練、米字步伐訓練 2.正手切球動作要領 3.反手切球動作要領 4.切球綜合訓練	6	第二學年第一學期之課程
(3)高遠球	1.正手高遠球動作要領 2.反手高遠球動作要領 3.高遠球綜合訓練	6	第二學年第一學期之課程
(4)挑球	1.正手挑球動作要領 2.反手挑球動作要領 3.挑球綜合訓練	6	第二學年第二學期之課程
(5)放球	1.放球要領與訓練 2.反手推平球要領與訓練 3.切球、放球、挑球綜合練習	6	第二學年第二學期之課程
(6)羽球基本規則	1.網前撲球動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)進階發球	1.握拍方式與發力 2.發球、接發球動作要領 3.短發、長發發球綜合練習	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階切球	1.腳步協調敏捷訓練、米字步伐訓練 2.正手切球動作要領 3.反手切球動作要領 4.切球綜合訓練	6	第三學年第一學期之課程
(9)進階高遠球	1.正手高遠球動作要領 2.反手高遠球動作要領 3.高遠球綜合訓練	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階挑球	1.正手挑球動作要領 2.反手挑球動作要領 3.挑球綜合訓練	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階放球	1.放球要領與訓練 2.反手推平球要領與訓練 3.切球、放球、挑球綜合練習	6	第三學年第二學期之課程
(12)競技競賽規則及實戰	1.網前撲球動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網球運動
	英文名稱	Tennis
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提 問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)正手拍	1.正手拍動作講解 2.正手拍動作要領 3.正手拍綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(2)反手拍	1.反手手拍動作講解 2.反手手拍動作要領 3.反手拍綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(3)正手拍截擊	1.正手拍截擊動作講解 2.正手拍截擊動作要領 3.正手拍截擊綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(4)反手拍截擊	1.反手手拍截擊動作講解 2.反手手拍截擊動作要領 3.反手拍截擊綜合訓練教學	6	第二學年第二學期之課程
(5)發球	1.發球動作講解 2.發球動作要領 3.綜合訓練教學	6	第二學年第二學期之課程
(6)網球基本規則	1.單雙打比賽講解 2.單雙要領 3.單雙打對抗賽	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)進階正手拍	1.正手拍動作講解 2.正手拍動作要領 3.正手拍綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階反手拍	1.反手手拍動作講解 2.反手手拍動作要領 3.反手拍綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(9)進階正手拍截擊	1.正手拍截擊動作講解 2.正手拍截擊動作要領 3.正手拍截擊綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階反手拍截擊	1.反手手拍截擊動作講解 2.反手手拍截擊動作要領 3.反手拍截擊綜合訓練教學	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階發球	1.發球動作講解 2.發球動作要領 3.綜合訓練教學	6	第三學年第二學期之課程
(12)競技競賽規則及實戰	1.單雙打比賽講解 2.單雙要領 3.單雙打對抗賽	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	各項運動器材、體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講述教學法、練習教學法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	籃排運動
	英文名稱	Basketball and Volleyball
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用籃球與排球運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)籃球基本動作	1.籃球運球基本動作要領與練習 2.籃球定點投籃基本動作要領與練習 3.籃球傳接球基本動作要領與練習	6	第二學年第一學期之課程
(2)籃球運球上籃	1.籃球運球上籃基本動作要領與練習 2.籃球2人傳球助攻上籃組合練習 3.籃球3人繞八字傳球上籃組合練習	6	第二學年第一學期之課程
(3)籃球基本規則	1.複習籃球各項基本動作要領與練習 2.籃球比賽的規則理解與裁判手式教學 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第一學期之課程
(4)排球舉、托球	1.低手舉球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 2.高手托球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 3.扣球技巧(對牆、隔網)要領與訓練	6	第二學年第二學期之課程
(5)排球組合練習	1.低手、高手隔網綜合練習 2.攻擊組合的綜合練習 3.防守組合的綜合練習	6	第二學年第二學期之課程
(6)排球輪轉與站位、規則理解	1.複習排球各項基本動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)籃球進階動作	1. 籃球運球基本動作要領與練習 2. 籃球定點投籃基本動作要領與練習 3. 籃球傳接球基本動作要領與練習	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階運球上籃	1. 籃球運球上籃基本動作要領與練習 2. 籃球2人傳球助攻上籃組合練習 3. 籃球3人繞八字傳球上籃組合練習	6	第三學年第一學期之課程
(9)籃球競賽與裁判規則	1. 複習籃球各項基本動作要領與練習 2. 籃球比賽的規則理解與裁判手式教學 3. 分組競賽實戰教學	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階排球舉、托球	1. 低手舉球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 2. 高手托球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 3. 扣球技巧(對牆、隔網)要領與訓練	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階排球組合練習	1. 低手、高手隔網綜合練習 2. 攻擊組合的綜合練習 3. 防守組合的綜合練習	6	第三學年第二學期之課程
(12)進階排球輪轉與站位、規則理解	1. 複習排球各項基本動作要領與練習 2. 比賽輪轉與站位、規則理解 3. 分組競賽實戰教學	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、報告評量、紙筆測驗		
教學資源	各項運動器材、規則內容		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、樂趣教學 清查人數與器材、下達運動安全注意守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健身體適能
	英文名稱	Weight training fitness
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.瞭解個人身體肌群機能現狀，進行有效的健身觀念。 二.促進肌力鍛鍊的正確觀念，避免運動傷害。 三.建立良好運動習慣與終身學習的觀念。 四.增加肌耐力、心肺功能、敏捷度、及自信心。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)規定與環境認識	1.重量訓練室規定及環境介紹 2.體能、肌力初測 3.認識自己身體	4	第二學年第一學期之課程
(2)Free weights & 器械肌力	1.Free weights訓練介紹與實作 2.器械肌力訓練介紹與實作	6	第二學年第一學期之課程
(3)循環訓練	1. 綜合重量循環訓練 2. 徒手肌力循環訓練	4	第二學年第一學期之課程
(4)體適能檢測	體適能檢測	4	第二學年第一學期之課程
(5)四肢肌力訓練介紹及實作	1.上肢肌群訓練 2.下肢肌群訓練	6	第二學年第二學期之課程
(6)各項體能訓練基礎理論	1.增強式訓練 2.速度訓練 3.敏捷性訓練	6	第二學年第二學期之課程
(7)設計運動處方	1. 設計個人肌力與體能訓練課程 2. 分組實作與討論	6	第二學年第二學期之課程
(8)健身競技規定	1.重量訓練室競技規定及競賽規則 2.健身競技規定及競賽規則	4	第三學年第一學期之課程
(9)進階Free weights& 器械肌力	1.Free weights訓練介紹與實作 2.器械肌力訓練介紹與實作	6	第三學年第一學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)進階循環訓練	1. 綜合重量循環訓練 2. 徒手肌力循環訓練	4	第三學年第一學期之課程
(11)體適能數據解讀	體適能數據解讀	4	第三學年第一學期之課程
(12)進階四肢肌力訓練介紹及實作	1. 上肢肌群訓練 2. 下肢肌群訓練	6	第三學年第二學期之課程
(13)進階體能訓練基礎理論與實作	1. 增強式訓練 2. 速度訓練 3. 敏捷性訓練	6	第三學年第二學期之課程
(14)運動處方應用與實作	1. 設計個人肌力與體能訓練課程 2. 分組實作與討論	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料概論
	英文名稱	Introduction to Beverage
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　☑生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解無酒精飲料的專業知識。 二、熟練各種無酒精飲料調製的方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)杯飾製作	1.基本裝飾物之認識與實作 2.常見杯飾款式之練習	3	第一學年第一學期
(2)水果盤製作	1.基本水果盤之認識與實習 2.常用水果盤之切雕實習	6	第一學年第一學期
(3)茶葉飲料製作	1.飲料調製方法認識與實作 2.茶的沖泡方法與技巧	6	第一學年第一學期
(4)果粒茶飲料製作	1.果粒茶之認識與調製	3	第一學年第一學期
(5)花草茶飲料製作	1.花草茶之認識與調製	6	第一學年第二學期
(6)咖啡調製-義式咖啡機、濾杯式、虹吸式	1.熱咖啡的調製與供應 2.冰咖啡的調製與供應	6	第一學年第二學期
(7)果汁製作冰沙的製作	1.果汁之認識與調製 2.冰沙之認識與調製	6	第一學年第二學期
合計		36節	
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： 筆試25%、實作報告25%、實作測驗25%、課間實作25%		
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_飲料調製_教學有關之資料。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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，若無規定，則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，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.本科目為實習科目。 2.工廠(場)或其他場所實習，每班最多以8組為限，每組最高人數不得多於4人。 3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、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。 ▓課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養
	英文名稱	Food & Nutrition
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　☑人權　☑環境　☑海洋　☑品德　☑生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食物的基本知識。 二、瞭解各類食物的營養價值。 三、認識食物中的特殊成分。 四、瞭解各類食物的特性與製備時的變化。 五、瞭解食物安全與衛生 六、建立健康的飲食觀念。 七、建立正確飲食指南之觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識食物	食物的範圍	9	第二學年第一學期
(2)認識營養素	認識六大類營養素	9	第二學年第一學期
(3)認識食物中的特殊成分	酵素、色素、主要呈味成分介紹	9	第二學年第一學期
(4)飲食之安全	食物中毒的類型與預防方法介紹	9	第二學年第一學期
(5)飲食之衛生	食品包裝	9	第二學年第二學期
(6)食物分類與製備原理	全穀類、肉類、水產類、蛋類、豆類的介紹	9	第二學年第二學期
(7)食物分類與製備原理	乳類、蔬菜類、水果類的介紹	9	第二學年第二學期
(8)食品加工及飲食指南與理想體重等單元	國人飲食指南與食物代換表	9	第二學年第二學期
合計		72節	
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。		

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	包含教材編選、教學方法 (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，若無規定，則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實習教材或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，並配合各種視聽媒體、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、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。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊概論
	英文名稱	Travel Agency Operation and Practice
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　☑人權　☑環境　☑海洋　☑品德　☑生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　☑能源　☑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　☑原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解旅行業的發展、定義及特性。 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 三、培養辦理入出國作業流程，團體作業能力與知識 四、提升航空票務相關知識、團體帶領能力。 五、提升從事旅行業之服務精神與態度 六、加強對旅行業未來發展之正確認知，以掌握旅行業經營趨勢。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅行業概論	1.旅行業的發展沿革 2.旅行業的定義 3.旅行業的特性	9	第三學年第一學期
(2)旅行業籌設、組織與分類	1.旅行業之分類與組織結構。 2.旅行業從業人員之資格。 3.我國旅行業之申請設立流程。	9	第三學年第一學期
(3)旅遊產品組合	1.團體旅遊。 2.個別旅遊。 3.產品通路。 4.遊程規劃與設計 5.旅遊定型化契約 6.旅行業管理法規	9	第三學年第一學期
(4)航空業務與票務	1.航空運輸基本認識 2.航空票務基礎知識 3.旅行社與航空公司電腦訂位系統 4.BSP銀行清帳作業	9	第三學年第一學期
(5)出國手續	1.護照、簽證 2.出入國手續作業 3.團體作業程序	9	第三學年第二學期
(6)旅行業從業人員之專長分類與條件	1.領隊人員 2.導遊人員	9	第三學年第二學期
(7)旅行業從業人員之專長分類與條件	3.業務人員 4.旅遊諮詢師 5.行政管理-旅行業經理人	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)旅行業的未來發展趨勢	1.旅行業市場之現況 2.數位化與電子商務。 3.旅行業作業標準化與產品多元化	9	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.單元評量： 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.綜合性評量： 除紙筆測驗外，配合學習目標，適時以遊程設計、角色扮演或旅遊學習單方式了解教學成效，督促學生達到學習目標。 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： 筆試60%、分組報告15%、作業15%、隨堂測驗10%		
教學資源	1.各項設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2.課本、投影片、電影、youtube影片、旅遊網站、歷屆遊程設計得獎作品等。 3.視聽教學設備：投影機、電腦、手機等，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源。 4.期刊書籍：旅報、TO-GO雜誌、領隊導遊實務等相關之參考資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以學生的經驗為中心，選取合適之教材，以激發學生學習興趣。 2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合交通部觀光局之觀光專有名詞中英文對照表，且能與其他專業學科所使用者相同。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 4.教師宜選擇觀光局、旅行社、國際旅展、國際機場、遊程競賽等單位及活動進行參訪，引領學生參與、體驗及觀摩，增加學生實務經驗。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購
	英文名稱	Food and beverage Purchasing
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　☑人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 ☑資訊　☑能源　☑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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.了解採購的基本知識 2.在日常生活及餐飲工作中運用採購技巧 3.對餐飲相關食材有更進一步認識	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐飲食材的採購I	1.乾貨的採購與儲存 2.加工食品的採購與儲存 3.蔬果的採購與儲存	4	第三學年第一學期
(2)餐飲食材的採購II	1.肉品的採購與儲存 2.海鮮的採購與儲存 3.奶蛋類食材的採購與儲存	6	第三學年第一學期
(3)餐飲食材的採購III	1.有機食材的採購與儲存 2.調味料的採購與儲存 3.辛香料的採購與儲存	8	第三學年第一學期
(4)餐飲採購的範疇	1.餐飲採購的意義 2.餐飲採購的重要性 3.餐飲採購的目標與特性 4.餐飲採購的工作內容	9	第三學年第一學期
(5)餐飲採購人員的基本素養	1.何謂餐飲採購人員 2.餐飲採購人員的基本條件 3.餐飲採購人員應具備的知能 4.餐飲採購人員的職業道德	9	第三學年第一學期
(6)餐飲採購部門的組織分工	1.餐飲採購部門的職責 2.餐飲採購部門的組織系統 3.餐飲採購部門與跨部門的關係	9	第三學年第二學期
(7)採購方法與原則	1.餐飲採購方法 2.餐飲採購原則 3.良好供應商條件與來源 4.餐飲採購成本	9	第三學年第二學期
(8)庫存管理	1.盤存與訂貨 2.進貨與驗收 3.發貨工作	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)餐飲採購流程	1.餐飲採購流程 2.餐飲採購規格表	6	第三學年第二學期
(10)餐飲採購合約	1.採購合約的意義與要件 2.合約的種類 3.採購合約的訂定與變更 4.採購合約的簽訂與注意事項	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.依教材內容，選擇筆試、作業完成度、小組討論與發表作為適當的評量方法。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法		
教學資源	1.教科書 2.相關書籍 3.網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 主要以講授之教學方式教學，為提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲概論
	英文名稱	Restaurant Management
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　☑人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 ☑資訊　☑能源　☑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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲管理的目的 二、瞭解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性 三、瞭解成本控制的方法 四、瞭解現代餐飲管理的發展趨勢	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐飲管理緒論	1.餐飲管理之意義及目的 2.餐飲管理之方法 3.餐飲管理的特點	2	第三學年第一學期
(2)餐飲組織	1.餐飲組織的定義與基本原則 2.餐飲各部分內職責 3.餐飲組織架構 4.餐飲部與其他單位的關係 5.工作分析與工作設計	4	第三學年第一學期
(3)人事管理	1.人事管理的概念 2.人員的遴選與任用 3.經理人應了解員工的心理特點 4.員工心理的挫折與激勵 5.員工職前訓練與在職進修	4	第三學年第一學期
(4)物料管理	1.採購相關作業 2.物料之盤點 3.餐飲產品之研發	4	第三學年第一學期
(5)服務心理學	1.消費者的需求 2.服務的意義與特質 3.溝通的藝術 4.顧客抱怨心理分析及處理 5.壓力管理	4	第三學年第一學期
(6)事務管理	1.文書管理 2.檔案管理 3.時間管理	4	第三學年第二學期
(7)廚房的維護與管理	1.廚房組織與工作分配 2.廚房標準化作業流程 3.餐飲之維護與管理 4.廚房的衛生與安全	4	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)食材成本控制與分析	1.食材成本控制的意義 2.食材成本的分類 3.食材成本計算方法 4.餐飲成本分析研究	4	第三學年第二學期
(9)現代餐飲管理之趨勢	1.現代化的管理制度 2.電腦化的業務管理 3.現代餐飲市場行銷 4.餐飲連鎖經營的現況與發展	4	第三學年第二學期
(10)能源管理與廢棄物管理	1.能源管理 2.廢棄物管理	2	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.依教材內容，選擇筆試、作業完成度、小組討論與發表作為適當的評量方法。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法		
教學資源	1.教科書 2.相關書籍 3.網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 主要以講授之教學方式教學，為提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　☑人權　☑環境　☑海洋　☑品德　☑生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性。 二、使學生有正確的基本知識。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1.餐飲安全與衛生的定義和範圍 2.餐飲安全與衛生的重要性	9	第二學年第一學期
(2)基礎微生物的認識	1.細　菌 2.黴　菌 3.酵母菌 4.病　毒	9	第二學年第一學期
(3)食物中毒	1.食品中毒的定義與類別 2.食品中毒的原因及預防 3.食品中毒的定義與類別 4.食品中毒的原因及預防 5.化學性食品中毒 6.黴菌毒素食品中毒 7.類過敏性食品中毒	9	第二學年第一學期
(4)食物儲存之重要性及方法	1.腐敗、劣化的定義 2.腐敗的現象 3.保存食品的方法 4.各類食品之貯存方法	9	第二學年第一學期
(5)洗淨、消毒與殺菌	1.洗淨的定義與方法 2.消毒與殺菌的定義與方法 3.洗淨、消毒及殺菌應注意事項	9	第二學年第二學期
(6)餐具的清洗管理	1.餐具清洗管理的重要性 2.餐具清洗場所的規則 3.餐具洗滌程序與方法 4.餐具清洗效果之簡易檢查	9	第二學年第二學期
(7)從業人員的安全與衛生管理	1.安全教育 2.健康管理 3.衛生管理 4.衛生教育	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)餐廳廚房衛生管理	1.餐飲設施衛生清潔管理 2.設備、機器、器械的衛生清潔管理 3.餐廳環境衛生清潔管理 4.自行衛生與安全管理	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 2.評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 3.根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。		
教學資源	1.教育部審定合格教科書 2.自編教材。 3.相關書籍、影片、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法： 以講授、示範、實作等較具體之教學方式教學，以提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。 二、教學評量 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.依教材內容，選擇筆試及實際操作作為適當的評量方法。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 三、教學資源 1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒農業
	英文名稱	Leisure Agriculture
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.讓學生認識休閒農業的內涵及重要性。 2.了解休閒農業發展得契機、休閒農場的經營及其相關法規，使學生對休農業產生興趣並培養產業人力，促進農業產業生機。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.休閒農業的意義。 2.休閒農業發展緣由。 3.休閒農業發展過程。	9	第二學年第一學期
(2)休閒農業的資源開發利用	1.休閒農業的資源的定義。 2.休閒農業的資源分類。 3.休閒農業的資源開發利用。 4.休閒農業資源的開發與利用案例。	9	第二學年第一學期
(3)台灣休閒農業的類型	1.休閒農場經營的分類。 2.臺灣常見休閒農業的經營類型。	9	第二學年第一學期
(4)休閒農業的經營管理	1.休閒農場的生產管理。 2.農場之資源管理。 3.農場之活動管理。 4.農場之環境管理。 5.農場之遊客管理。	9	第二學年第二學期
(5)休閒農業的相關法規	1.休閒農業輔導管理辦法的緣起。 2.休閒農業輔導管理辦法的修正。 3.休閒農業其他相關法規。	9	第二學年第二學期
(6)休閒農業的未來發展	1.現階段休閒農業發展所面臨的問題。 2.休閒農業未來發展途徑。	9	第二學年第二學期
(7)台灣休閒農場經營實務	1.休閒農業區的規劃。 2.休閒農場的規劃。	9	第二學年第一學期
(8)休閒農業的管理面向	1.農場之食宿管理。 2.農場之服務管理。 3.農場之人力管理。 4.農場之財務管理。 5.農場之安全管理。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.作業與報告。 3.筆記整理。		
教學資源	農業相關多媒體教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)校外參觀。 (4)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品科學概論
	英文名稱	Introduction to Food Science
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.了解何謂食品科學；並從食品與生命、食品衛生安全及食品成分與營養的關係進行探討，使學生了解食品科學在生活飲食上之重要性。 2.使學生瞭解食品原料種類、加工貯藏技術、食品工業與環境保護之關係，以及生物技術在食品工業上的應用等。 4.讓學生瞭解食品科學之基本概念及在生活飲食上之重要性。 5.使學生瞭解食品如何透過不同加工技術延長保藏期限，以及現代生物技術如何應用在食品加工與貯藏等基本概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.食品科學的本質。 2.食品科學教育。 3.食品產業發展概況。	4	第二學年第一學期
(2)食品原料	1.食品原料的基本概念。 2.食品原料的組成及特性。 3.食品原料的收獲後變化及指標。 4.食品原料的貯存管理及運輸。	9	第二學年第一學期
(3)食品衛生安全	1.食品衛生安全的危害因子。 2.食品衛生安全的管制措施。	6	第二學年第一學期
(4)食品化學概論	1.食品中的水。 2.食品中的醣類。 3.食品中的脂質。 4.食品中的蛋白質。 5.食品中的其它重要組成。	9	第二學年第一學期
(5)食品營養概論	1.營養學的範疇。 2.營養素的來源及生理功能。 3.均衡飲食與健康。 4.食品的機能特性。	8	第二學年第一學期
(6)食品加工及其技術	1.食品加工的基本概念。 2.食品儲藏技術。 3.食品加工技術。	9	第二學年第二學期
(7)食品生物技術概論	1.生物技術的基本概念。 2.生物技術的基本工具。 3.生物技術在食品產業的應用。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)食品品質管理1	1.食品品管的基本概念。 2.全面品保的推動。	9	第二學年第二學期
(9)食品品質管理2	1.食品品管的改善方式。 2.食品品質的績效評估。	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	專題報告撰寫、筆試測驗。		
教學資源	食品相關教材、資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選，自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)分組討論分享。 3.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒遊憩概論
	英文名稱	Leisure Recreation Introduction
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　☑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　☑原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.對旅遊發展之趨勢有正確認知 2.瞭解台灣休閒遊憩產業的發展現況	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.旅遊發展之趨勢與休閒遊憩產業現況 2.休閒遊憩產業之特性與發展趨勢	6	第二學年第一學期
(2)休閒遊憩事業人力資源與服務行銷管理	1.人力資源管理與營運組織編成 2.休閒遊憩事業服務行銷	6	第二學年第一學期
(3)休閒遊憩事業環境教育與風險管理	1.環境教育現況 2.危機風險與安全管理 3.建立危機預警與回報機制	8	第二學年第一學期
(4)主題樂園	1.主題樂園之特性與類型 2.台灣主題樂現況 3.主題樂園經營與營運管理	8	第二學年第一學期
(5)休閒農場	1.休閒農場之類型與館理 2.台灣休閒農場現況 3.經營管理個案探討	8	第二學年第一學期
(6)博物館	1.博物館之定義與經營管理 2.台灣博物館之概況 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(7)溫泉遊憩區	1.台灣溫泉的發展與分布 2.台灣溫泉遊憩區概況 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(8)休閒渡假村	1.休閒渡假村之特性與類型 2.休閒渡假村之趨勢 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(9)休閒旅館管理	1.休閒旅館客房管理 2.休閒旅館餐飲管理	9	第二學年第二學期
合計		72節	

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。
教學資源	1.觀光局旅遊網站、主題樂園、溫泉遊憩區…相關影片、簡報。 2.國內外休閒遊樂業資訊。 3.教學設備：投影機、電視機、電腦。 4.期刊雜誌：國內尸旅遊書籍等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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。 (二)教學方法 配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取講述法、發表法、問答法、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。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階西餐烹飪實習
	英文名稱	Advanced Western Cuisine Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 ☑海洋 ☑品德 ☐生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 ☑能源 ☑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 ☐原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣,奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)前製作業	1.廠房、器具使用介紹及安全宣導 2.蔬菜及肉類分切 3.專業術語介紹	2	第三學年第一學期
(2)高湯	1.雞高湯 2.褐色高湯	4	第三學年第一學期
(3)醬汁	1.五大醬汁 2.五大醬汁衍生應用 3.醬汁與食物搭配	6	第三學年第一學期
(4)清湯	1.蔬菜清湯 2.肉類清湯 3.澄清湯	6	第三學年第一學期
(5)濃湯	1.奶油濃湯 2.泥湯	6	第三學年第一學期
(6)蔬菜類	1.水煮蔬菜 2.燉紫高麗菜 3.糖漬紅蘿蔔 4.各式馬鈴薯烹調	6	第三學年第一學期
(7)乾熱法	1.煎炒肉、魚類 2.淺油炸作業 3.深油炸作業 4.爐烤家禽類	6	第三學年第一學期
(8)濕熱法	1.低溫水煮烹調 2.蒸氣加熱烹調	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)乾濕混合法	1.紅肉燴煮 2.白肉燴煮	6	第三學年第二學期
(10)早餐類	1.各式蛋類烹調 2.鬆餅製作	6	第三學年第二學期
(11)三明治	1.宴會小點心 2.開面三明治 3.三明治製作	6	第三學年第二學期
(12)沙拉類	1.蛋黃醬基底醬汁 2.油醋汁 3.各式沙拉製作	6	第三學年第二學期
(13)廚房點心	1.卡士達點心 2.慕斯 3.酥皮類點心 4.油炸類甜點	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。		
教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書籍等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選： 1.自行編製教材。 2.西餐基礎烹調－烹調方法與原理，程玉潔，五南圖書。 3.The Professional Chef 7th edition，美國廚藝學校，Wiley出版。 (二)教學方法：教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 (三)教學相關配合事項：以實習報告進行診斷性評量。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2　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 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/2/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 ☑海洋 ☑品德 ☐生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 ☑能源 ☐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 ☑原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解各種加工食品方法及其相關基本原理。 2.瞭解分析化學的基本原理及基礎操作方法。 3.學習專題製作架構流程。 4.學習資料參考文獻蒐集及彙整。 5.瞭解專題報告撰寫及發表。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)專題通論	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作的流程	6	第二學年第二學期
(2)主題選定與計畫書的擬定	1.主題方向訂定 2.資料蒐集 3.專題計畫架構 4.撰寫專題計畫書	6	第二學年第二學期
(3)專題製作歷程-1	1.研究方法 2.進度規劃	6	第二學年第二學期
(4)專題製作歷程-2	1.專題實施注意事項 2.專題檔案歷程管理	6	第二學年第二學期
(5)專題製作歷程-3	專題製作	6	第二學年第二學期
(6)專題製作歷程-4	專題製作	6	第二學年第二學期
(7)專題製作報告格式-1	1.格式說明	6	第三學年第一學期
(8)專題製作報告格式-2	1.資料彙整 2.撰寫專題報告	6	第三學年第一學期
(9)專題製作報告格式-3	1.資料彙整 2.撰寫專題報告	6	第三學年第一學期
(10)專題呈現-1	1.書面方式呈現 2.網頁方式呈現	6	第三學年第一學期
(11)專題呈現-2	1.簡報/口頭方式呈現	6	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(12)專題評量與發表	1.專題評量 2.專題延伸	6	第三學年第一學期
合計		72節	
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%。 5.身心障礙學生依學生能力彈性評量。		
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	包含教材編選、教學方法 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、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)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 ☐海洋 ☑品德 ☐生命 ☑法治 ☑科技 ☐資訊 ☑能源 ☐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 ☐原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.落實實用技能精神。 2.培育符合職場之基層人才的能力,並奠定學習專業知能之基礎能力。 3.培育學生具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好的安全工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)業界專家授課	活動內容:邀請業界專家師資至校協同講座授課 1.職前訓練以瞭解校內外餐飲實務職場實習注意事項。 2.熟悉餐飲實務職場實習的工作週邊環境與工作內容。 3.類化與加深餐飲實務相關的職業技能。 4.學習各項餐飲實務之工具的操作、保養與應用。	6	第二學年第一學期 邀請餐旅業職場達人至校辦理講座 「授課師資:曾雪如、沈詠為」、「職稱:店長、負責人」 「服務單位:中益食品公司、山豬衝吧咖啡館」
(2)校外職場參觀	「活動內容:參訪餐旅業相關職場」 1.培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第一學期 「參觀地點:好食慢慢有限公司」
(3)校外職場參觀	「活動內容:參訪餐旅業相關職場」 1.培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第一學期 「參觀地點:山豬衝吧咖啡館」
(4)業界專家授課	活動內容:邀請業界專家師資至校協同講座授課 1.職前訓練以瞭解校內外餐飲實務職場實習注意事項。 2.熟悉餐飲實務職場實習的工作週邊環境與工作內容。 3.類化與加深餐飲實務相關的職業技能。 4.學習各項餐飲實務之工具的操作、保養與應用。	6	第二學年第二學期 邀請餐旅業職場達人至校辦理講座 「授課師資:翁志長、吳滿玉」、「職稱:主廚、協理」 「服務單位:沁園春、裕元花園酒店」如下

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)校外職場參觀	「活動內容:參訪餐旅業相關職場」 1.培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第二學期 「參觀地點:羽笠餐館有限公司」
(6)校外職場參觀	「活動內容:參訪餐旅業相關職場」 1.培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第二學期「參觀地點:日華金典酒店」
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.實地參訪。 2.書寫學習單。 3.分組報告。		
教學資源	相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)協同教學。 (2)視聽媒體。 (3)實地參訪。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 □環境 ☑海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 □科技 □資訊 ☑能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、了解刀工的定義及切割的技巧。 二、了解中式菜餚定義與烹調方法。 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。 六、具備敬業精神及廚師職業道德。 七、具備中餐美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)中餐飲食文化及發展融合	1.中餐的起源、演進及發展 2.中餐經典菜系的特色 3.中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4.蔬食的健康飲食概念	8	第一學年第一學期
(2)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	12	第一學年第一學期
(3)中餐食材的認識	1.食材的認識與分類 2.各類食材的特性及前處理和儲存 3.規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程	12	第一學年第一學期
(4)中餐食材的選購	各類食材的選購	12	第一學年第一學期
(5)調味料及辛香料的認識	1.常用調味料的認識 2.常用辛香料的認識 3.菜餚與調味料的搭配 4.菜餚及辛香料的搭配	12	第一學年第一學期
(6)切割法的認識、運用與實習	1.各式刀具的使用規範 2.刀法的認識 3.切割及刀工練習	16	第一學年第一學期
(7)切割法的認識、運用與實習	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:如紅槽炸魚條 (3)丁:如宮保雞丁 (4)柳:如絲瓜燴魚柳 (5)粒:如雞粒炒飯	16	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)切割法的認識、運用與實習	(6)片:如白灼肉片 (7)絲:如洋芋炒肉絲 (8)米:如彩椒炒雞米 (9)末:如椒鹽杏包菇	16	第一學年第二學期
(9)切割法的認識、運用與實習	(10)細絲:如蔥花薑絲蛤蜊湯 (11)茸:如雞茸豆腐羹 (12)泥:如蒜泥鮮蚵	16	第一學年第二學期
(10)切割法的認識、運用與實習	(13)捲:如五味魷魚捲 (14)脯:如麻油腰花	16	第一學年第二學期
(11)盤飾及菜餚的搭配	1.盤器的選擇 2.基本盤飾食材的認識 3.基礎盤飾的刀法	8	第一學年第二學期
合計		144節	
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。		
教學資源	各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 1.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 2.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。 3.期刊雜誌：與教學有關之資料。 4.其他：教師增進教學成效之自製教具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法以教師講解、指導，學生分組操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、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)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 ☑海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 ☑能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣,奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)前製作業	1.廠房、器具使用介紹及安全宣導 2.蔬菜及肉類分切 3.專業術語介紹	8	第三學年第一學期
(2)高湯	1.雞高湯 2.褐色高湯	14	第三學年第一學期
(3)醬汁	1.五大醬汁 2.五大醬汁衍生應用 3.醬汁與食物搭配	14	第三學年第一學期
(4)清湯	1.蔬菜清湯 2.肉類清湯 3.澄清湯	12	第三學年第一學期
(5)濃湯	1.奶油濃湯 2.泥湯	12	第三學年第一學期
(6)蔬菜類	1.水煮蔬菜 2.燉紫高麗菜 3.糖漬紅蘿蔔 4.各式馬鈴薯烹調	12	第三學年第一學期
(7)乾熱法	1.煎炒肉、魚類 2.淺油炸作業 3.深油炸作業 4.爐烤家禽類	12	第三學年第二學期
(8)濕熱法	1.低溫水煮烹調 2.蒸氣加熱烹調	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)乾濕混合	1.紅肉燴煮 2.白肉燴煮	12	第三學年第二學期
(10)早餐類	1.各式蛋類烹調 2.鬆餅製作	12	第三學年第二學期
(11)三明治	1.宴會小點心 2.開面三明治 3.三明治製作	8	第三學年第二學期
(12)沙拉類	1.蛋黃醬基底醬汁 2.油醋汁 3.各式沙拉製作	8	第三學年第二學期
(13)廚房點心	1.卡士達點心 2.慕斯 3.酥皮類點心 4.油炸類甜點	8	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達 及操作能力為原則。		
教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書籍等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選： 1.自行編製教材。 2.西餐基礎烹調－烹調方法與原理，程玉潔，五南圖書。 3.The Professional Chef 7th edition，美國廚藝學校，Wiley出版。 (二)教學方法：教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 (三)教學相關配合事項：以實習報告進行診斷性評量。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 □環境 □海洋 ☑品德 ☑生命 ☑法治 □科技 □資訊 □能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識餐飲工作及蔬果切雕職業內涵。 二、瞭解蔬果切雕之重要性。 三、熟練蔬果切雕的技巧。 四、培養蔬果切雕的鑑賞能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)蔬果切雕緒論	1.實習廠房環境認識。 2.實習工作及設施設備認識。 3.工作職場及實習實作安全說明。 4.緊急逃生及救護。	4	第一學年第一學期
(2)蔬果切雕工具使用及保養	1.常用刀具介紹及認識。 2.常用刀具使用及保養。	8	第一學年第一學期
(3)基本切雕法-入門	1.中式刀具基本技法:拉刀、推刀、批刀、直刀等。 2.西式刀具基本技法:旋刀、削刀等。	8	第一學年第一學期
(4)基本切雕法-各式食材應用及切雕	1.蔬菜類切雕技法:紅蘿蔔、大小黃瓜、番茄、馬鈴薯、白蘿蔔、南瓜等。	8	第一學年第一學期
(5)基本切雕法-各式食材應用及切雕	1.水果類平面雕技法:柳橙、檸檬、香瓜、番石榴、西瓜等。	8	第一學年第一學期
(6)基本切雕法-各式食材應用及切雕	1.水果類立體雕技法:柳橙、檸檬、香瓜、番石榴、西瓜等。	9	第一學年第二學期
(7)蔬果切雕組合作品	1.單式蔬果切雕組合。 2.綜合蔬果切雕組合。	9	第一學年第二學期
(8)基本切雕法-杯飾應用	1.杯盤飾食材、常用器皿及裝飾原則。 2.常見杯盤飾技法及組合。	9	第一學年第二學期
(9)基本切雕法-盤飾應用	1.杯盤飾食材、常用器皿及裝飾原則。 2.常見杯盤飾技法及組合。	9	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		72節	
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、口試或筆試等整體表現，採用實測、小組討論、口頭問答、隨堂測驗及實習作業等方法。 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： 作業評量40%、實習作品15%、術科實作測驗30%、分組學習15%		
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.相關的教學影片、投影片、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與蔬果切雕教學有關之課外教學資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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，若無規定，則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蔬果切雕實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.得分組上課，每班最多以二大組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3.教學方法以教師講解、指導及實作示範，學生實習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、應答法、練習法、分組學習法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 ■示範教學 □其他：		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話實習
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、具備職場的基本英語會話能力,以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 二、將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中,以增進學習興趣。 三、以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標,提升學生自我學習,繼續成長或進修的動機	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)打招呼	1.早午晚見面之問候語 2.簡單寒暄與道別 3.自我介紹	6	第二學年第一學期
(2)方向與位置	1.室內設施位置及地點說明 2.市區方向及地點的說明	6	第二學年第一學期
(3)總機與訂房中心	1.晨喚服務 2.訂房服務	6	第二學年第一學期
(4)櫃檯服務	1.遷入及遷出服務 2.代寄郵件 3.寄放及保管物品 4.商務中心	8	第二學年第一學期
(5)服務中心	1.行李服務 2.停車、叫車服務 3.票務及旅遊服務	4	第二學年第一學期
(6)房務中心	1.客房清潔與整理 2.補充客房備品 3.失物招領 4.洗衣服務	6	第二學年第一學期
(7)電梯服務	1.客人招呼 2.樓層說明 3.抵達說明與道別	6	第二學年第二學期
(8)電話對話	1.電話禮儀 2.電話號碼的說明 3.轉接給客人或客房 4.留話給客人 5.國際電話使用說明	8	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)認識食材及菜單	1.認識基本食材 2.了解烹調方法	8	第二學年第二學期
(10)客房餐飲服務	1.客房餐飲服務菜單 2.費用說明 3.接受訂單	6	第二學年第二學期
(11)吧檯與飲料、酒水服務	1.飲料分類 2.吧檯基本術語 3.送飲料與酒水服務 4.服務酒水	8	第二學年第二學期
(12)迎接客人	1.歡迎客人光臨 2.帶位與領檯 3.客滿及等候之客人的招呼 4.招呼併桌	9	第三學年第一學期
(13)點菜與上菜	1.了解菜單內容 2.送菜單與點菜 3.上菜	9	第三學年第一學期
(14)用餐中的服務	1.更換補充餐具與碗盤 2.清理桌面 3.補充酒水	9	第三學年第一學期
(15)出納與遊客	1.金額說明 2.稅金與服務費用說明 3.付款方式 4.找零與收據 5.換外幣 6.退房付費 7.道謝與送客	9	第三學年第一學期
(16)旅遊	1.旅遊景點介紹 2.安排交通	6	第三學年第二學期
(17)購物與自由活動	1.旅遊名產、紀念品 2.夜市與台灣小吃	8	第三學年第二學期
(18)航班預定及確認	1.預定機位 2.確認班機	6	第三學年第二學期
(19)機場通關手續	1.登機手續與接機 2.行李託運與提領 3.安檢、證照查驗、檢疫與海關 4.行李破損與遺失	8	第三學年第二學期
(20)航空服務	1.機艙內服務 2.餐點服務 3.免稅品販賣 4.緊急逃生說明	8	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與專業用語；口試以對話、角色扮演與情境模擬等方式，以測驗學生應對能力。		
教學資源	1.大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 2.觀光餐旅相關專業科目教科書。 3.儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.配合單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。 2.媒體教學(影片、簡報等)。 3.觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群核心課程縱向連繫。 4.學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識。 5.觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的英語會話能力。 6.教學方法: 會話練習為主，配合句型說明，並可採對話練習、角色扮演及情境模擬，以收實效。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習
	英文名稱	The Making of Chinese Style Dessert
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 □環境 □海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 □科技 □資訊 ☑能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、認識中式點心的起源文化與發展 二、瞭解中式點心的各地風味 三、瞭解中式點心與節令習俗 四、熟練廚房設備、工具的正確操作方法及管理方式 五、認識各式材料的特性與適時運用 六、學習中式麵食及米食的技能 七、提昇學生職業道德並養成節約用料觀念 八、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣 九、培養學生的美感能力與創造力 十、培養學生良好的學習態度與團隊合作能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)中式點心概論	1.起源文化與發展 2.各地風味 3.節令習俗 4.原料成份、配方計算與成本控制	8	第二學年第一學期
(2)水調和麵類	冷水麵食	8	第二學年第一學期
(3)水調和麵類	燙麵食	8	第二學年第一學期
(4)水調和麵類	燒餅類麵食	4	第二學年第一學期
(5)發麵類	發酵麵食	8	第二學年第一學期
(6)發麵類	發粉麵食	8	第二學年第一學期
(7)發麵類	油炸麵食	4	第二學年第一學期
(8)酥油皮類	1.明酥 2.暗酥	16	第二學年第一學期
(9)糕漿皮類	1.壓模 2.不壓模	8	第二學年第一學期
(10)米粒類	飯粒型	8	第二學年第二學期
(11)米粒類	粥品型	4	第二學年第二學期
(12)漿粿(粉)類	米漿型	8	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)漿粿(粉)類	一般漿糰型	8	第二學年第二學期
(14)市場小吃	1.蚵仔煎 2.地瓜球 3.肉羹麵線 4.肉丸	8	第二學年第二學期
(15)藝術點心	1.花式蒸餃 2.油炸酥油皮點心	8	第二學年第二學期
(16)傳統糕餅	1.糕點 2.茶點	8	第二學年第二學期
(17)流行點心	1.造型饅頭 2.彩虹酥	8	第二學年第二學期
(18)技術考	1.中麵 2.中米 3.創意點心	12	第二學年第二學期
合計		144節	
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。成績比例分配：技術考30%、平時（含作業）40%、課程參與及成品40%		
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：與中式點心教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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，若無規定，則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.本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之中式點心實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、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。 ■實作演練 □其他：教師示範		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9　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	Restaurant Service Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 ☑生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 ☑能源 ☑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 ☑原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、端正儀態 二、熟練基本服務技能 三、熟練餐桌擺設的技能 四、了解服務禮儀 五、熟悉餐廳服務流程	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐廳服務流程	1.早餐服務流程 2.下午茶服務流程	6	第二學年第一學期
(2)基本服務技能	1.基本站姿、走姿、坐姿訓練 2.托盤技巧 3.服務叉匙的運用 4.徒手持盤 5.架設餐桌 6.鋪設檯布 7.口布摺疊 8.工作檯的整理	6	第二學年第一學期
(3)餐桌擺設	1.認識菜單 2.菜餚與餐具的搭配 3.中餐餐桌擺設 4.西餐餐桌擺設 5.早餐餐桌擺設	6	第二學年第一學期
(4)服務禮儀	1.接待禮儀 2.上餐禮儀 3.徹餐禮儀	6	第二學年第二學期
(5)餐廳服務流程	1.中餐服務流程	6	第二學年第二學期
(6)餐廳服務流程	1.西餐服務流程	6	第二學年第二學期
合計		36節	
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。		

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	包含教材編選、教學方法 (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，若無規定，則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宴會管理實習之教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.工廠(場)或餐服教室實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階中餐烹飪實習
	英文名稱	Advanced Chinese Cuisine Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 □環境 ☑海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 □科技 □資訊 ☑能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解各式食材的多元烹調方法。 二、認識中國菜之八大菜系。 三、熟習中式菜餚的烹調技術。 四、建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 五、培養敬業精神及職業道德。 六、運用中餐烹調技巧,熟練中式筵席菜菜餚製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)中餐烹飪進階實習緒論	1.廚房動線規劃 2.廚房設備管理	8	第二學年第一學期
(2)各式食材的多元烹調方法應用	1.各種食材驗收技巧 2.各種食材倉儲技巧	16	第二學年第一學期
(3)中餐菜系介紹	八大菜系的介紹與實作 1.山東菜 2.廣東菜 3.北平菜	16	第二學年第一學期
(4)中國八大菜系實作及應用	八大菜系的介紹與實作 1.四川菜 2.安徽菜 3.湖南菜	16	第二學年第一學期
(5)中國八大菜系實作及應用	4.浙江菜 5.江蘇菜	16	第二學年第一學期
(6)中國八大菜系實作及應用	台灣菜	16	第二學年第二學期
(7)節氣料理設計及製作	1.二十四節氣節令食材介紹	8	第二學年第二學期
(8)節氣料理設計及製作	2.宴會菜單設計原則與食材禁忌	16	第二學年第二學期
(9)中式筵席菜的設計及製作	1.循環式菜單介紹	16	第二學年第二學期
(10)中式筵席菜的設計及製作	2.宴會成本控制原則	16	第二學年第二學期
合計		144節	

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、口試或筆試等整體表現，採用實測、小組討論、口頭問答、隨堂測驗及實習作業等方法。 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：作業評量40%、實習作品15%、術科實作測驗30%、分組學習15%
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.相關的教學影片、投影片、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與蔬果切雕教學有關之課外教學資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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，若無規定，則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中餐烹飪實習教材或視本校設備及學生學習狀況由本校教師自行編製教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習實作科目。 2.得分組上課，每班最多以二大組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3.教學方法以教師講解、指導及實作示範，學生實習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、應答法、練習法、分組學習法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 ▩參訪活動 □專題演講 ■實作演練 ■示範教學 □其他：

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料業經營實習
	英文名稱	Beverage Industry Operations and Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 □環境 □海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 □科技 □資訊 ☑能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、了解飲料業的發展、分類與經營現況。 二、認識飲料業經常性使用之食材的選購與處理技巧。 三、學習飲料產品的設計、成本控制與定價。 四、學習飲料業的營運、販售、行銷管理與技巧。 五、養成良好的餐飲安全與工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.飲料業餐飲安全與衛生 2.飲料業的定義與分類	12	第三學年第一學期
(2)飲料業的發展、分類與經營現況	1.飲料業的發展 2.飲料業的營運與現況分析 3.飲料業的作業流程 4.食材的選購與處理技巧 5.飲料業設備規劃與設計	16	第三學年第一學期
(3)市場品牌	1.市場品牌蒐集與經營分析 2.了解市場品牌特性	16	第三學年第一學期
(4)飲品調製	1.了解飲料業市場流行的飲品 2.流行飲品的製作 3.咖啡、茶、蔬果飲品的製作	16	第三學年第一學期
(5)手機美學攝影	1.色彩學 2.攝影場佈與攝影技巧練習	12	第三學年第一學期
(6)學習飲料產品的設計、成本控制與定價	1.創意飲品的研發與設計 2.熟悉欲販售的飲品 3.飲品的成本控制與定價	16	第三學年第二學期 搭配手機攝影
(7)行銷管理與技巧	1.製作宣傳文宣 2.提昇行銷管理與技巧	12	第三學年第二學期 文宣傳單設計,使用App製作
(8)學習飲料的營運、販售	1.建立飲品生產的作業流程 2.實際販售飲品並衡量顧客滿意度	12	第三學年第二學期
(9)校外參觀	1.產地學習並提升食農教育 2.落實從產地到飲品販售	16	第三學年第二學期 茶園、咖啡園

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)分組報告	1.食農教育 2.市場品牌研究	16	第三學年第二學期
合計		144節	
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。		
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	包含教材編選、教學方法 (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.本科目為實習科目 2.依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條規定，未滿 18 歲以下，不得有 飲酒之行為。因此，本課程教學過程中，不涉及任何飲酒或品酒之行為。 3.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並適時激發學生創意。 4.注重餐飲實務，藉由餐飲相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 5.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於餐飲服務相關行業。 6.融入網路資源。 7.教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他：		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會料理實習
	英文名稱	Banquet food preparation
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 ☑海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 ☑科技 □資訊 ☑能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.了解台灣宴會的發展與現況。 2.認識宴會經常性使用之食材的選購與採購技巧。 3.熟悉大量食材的製備烹調原理。 4.培養良好的宴會製備工作素養。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)台灣宴會現況認識	1.台灣宴會料理起源與介紹 2.台灣宴會現況認識	8	第三學年第一學期
(2)各國宴會現況認識	1.各國宴會料理起源與介紹 2.各國宴會現況認識	16	第三學年第一學期
(3)宴會料理市場採購	1.建立市場訪價概念 2.開立市場食材採購單 3.實地市場訪價 4.實地市場採購	16	第三學年第一學期
(4)宴會料理成本計算	1.學習餐飲成本計算 2.建立宴會大量製備標準食譜	16	第三學年第一學期
(5)中式冷菜與拼盤	1.中式冷菜實習 2.中式擺盤技法	16	第三學年第一學期
(6)西式冷菜與拼盤	1.自助酒會料理實習 2.自助餐會料理實習	16	第三學年第二學期
(7)中式宴客料理實習	1.澱粉類料理實習 2.海鮮類料理實習 3.家畜類料理實習 4.家禽類料理實習	16	第三學年第二學期
(8)西式宴客料理實習	1.澱粉類料理實習 2.海鮮類料理實習 3.家畜類料理實習 4.家禽類料理實習	16	第三學年第二學期
(9)宴客料理菜單設計與實習	1.中式宴客料理菜單設計與實習 2.各國宴客料理菜單設計與實習	16	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)校外參觀	1.宴會廳或飯店宴會部門 2.觀看餐飲相關競賽	8	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	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： 節氣報告10%、主題餐盒分組討論與研發成效20%、平時實作成品表現60%、上課態度表現10%		
教學資源	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：與主題菜單或團體膳食教學有關之資料。 5.其他：教師增進教學成效之自製教具，如節氣報告架構引導及市場採購地圖等輔助教材資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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，若無規定，則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團體膳食規劃與實務(五南圖書出版社)實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■實作演練		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶宴會料理實習
	英文名稱	Festive Banquet food preparation
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☑環境 ☑海洋 ☑品德 ☐生命 ☑法治 ☑科技 ☐資訊 ☑能源 ☑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 ☐原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.了解台灣與各國宴會料理發展與未來趨勢。 2.認識宴會料理經常性使用之食材處理技巧。 3.熟悉大量食材的製備烹調原理。 4.培養良好的餐飲安全衛生素養。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐飲安全與衛生	1.從業人員衛生管理 2.餐具衛生管理 3.食品中毒與預防	6	第三學年第一學期
(2)廚房設備規劃與設計	1.廚房動線規劃 2.廚房設備管理	6	第三學年第一學期
(3)宴會料理驗收與倉儲技巧	1.各種食材驗收技巧 2.各種食材倉儲技巧	8	第三學年第一學期
(4)宴會菜單設計與成本控制	1.二十四節氣節令食材介紹 2.節慶宴會菜單設計原則與食材禁忌 3.循環式菜單介紹 4.成本控制原則	8	第三學年第一學期
(5)食材製備的前處理	1.澱粉類食材介紹與前處理 2.海鮮類食材介紹與前處理	8	第三學年第一學期
(6)食材製備的前處理	3.家畜類食材介紹與前處理 4.家禽類食材介紹與前處理 5.特殊慶典食材介紹與前處理	8	第三學年第二學期
(7)食材烹調原理	1.植物類食材製備的烹調原理	8	第三學年第二學期
(8)食材烹調原理	2.動物類食材製備的烹調原理	8	第三學年第二學期
(9)宴會產業未來發展現況	1.未來宴會產業發展趨勢介紹 2.節慶宴會業態及產業發展趨勢介紹	6	第三學年第二學期
(10)宴會產業未來發展趨勢	3.校外參觀—宴會廳或飯店宴會部門	6	第三學年第二學期
合計		72節	

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： 節氣報告10%、主題餐盒分組討論與研發成效20%、平時實作成品表現60%、上課態度表現10%
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：與主題菜單或團體膳食教學有關之資料。 5.其他：教師增進教學成效之自製教具，如節氣報告架構引導及市場採購地圖等輔助教材資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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，若無規定，則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團體膳食規劃與實務(五南圖書出版社)實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■實作演練

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	The Making of Western style Dessert
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 □環境 □海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 ☑能源 ☑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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、協助學生瞭解西式點心的相關知識與分類。 二、使學生認識西式點心之製作理論與方法。 三、讓學生具備西式點心之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1.定義及分類。 2.器具及設備。 3.工廠安全衛生。	8	第三學年第一學期
(2)派類及實作	1.派的分類。 2.派皮的製作。 3.雙皮派。 4.單皮派(生派皮生派餡)。 5.單皮派(熟派皮生派餡)。 6.產品評鑑。 7.習題及實作。	16	第三學年第一學期
(3)塔類及實作	1.塔的定義。 2.塔的分類。 3.塔皮的製作。 4.塔餡的介紹。 5.塔之裝飾。 6.習題及實作	16	第三學年第一學期
(4)鬆餅及實作	1.原料的選用。 2.配方的制定。 3.鬆餅的製作。 4.整形及烤焙。 5.產品評鑑。 6.習題及實作。	16	第三學年第一學期
(5)比薩及實作	1.比薩的分類。 2.原料的選擇。 3.比薩的製作。 4.習題及實作。	16	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)奶油空心餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 製作方法。 4. 產品評鑑。 5. 習題及實作。	16	第三學年第二學期
(7)甜炸圈餅及實作	1. 甜炸圈餅的分類。 2. 酵母甜炸圈餅。 3. 蛋糕甜炸圈餅。 4. 習題及實作。	16	第三學年第二學期
(8)果凍類及其他小西點	1. 膠凍類的點心。 2. 膠凍類原料之介紹。 3. 膠凍類點心之製作。 4. 習題及實作。	16	第三學年第二學期
(9)其它類蛋糕	1. 馬德蓮蛋糕 2. 蒙布朗栗子蛋糕	16	第三學年第二學期
(10)巧克力類	1. 巧克力調溫 2. 生巧克力製作	8	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解西式點心製作相關知識外，並評量學生對西式點心製作的應用。		
教學資源	(一)教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與西式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 (二)其他教學相關事項 1. 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮點心製作實習
	英文名稱	Souvenir Pastry Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 ☑人權 ☐環境 ☐海洋 ☑品德 ☐生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 ☑能源 ☑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 ☐原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 四、培養正確的烘焙從業概念,工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)理論介紹	1.廠房設備、器具介紹及安全宣導 2.烘焙材料介紹 3.烘焙計算 4.烘焙食品包裝 5.伴手禮常用包材及應用	4	第三學年第一學期
(2)餅乾類	1.硬質餅乾應用於伴手禮製作 2.軟質餅乾應用於伴手禮製作 3.特製餅乾應用於伴手禮製作	8	第三學年第一學期
(3)麵包類	1.硬式、軟式麵包應用於伴手禮製作 2.甜麵包應用於伴手禮製作	8	第三學年第一學期
(4)塔皮類	1.生塔皮生塔餡應用於伴手禮製作 2.熟塔皮熟塔餡應用於伴手禮製作	8	第三學年第一學期
(5)蛋糕類	1.蛋糕類常溫伴手禮製作 2.冷藏、冷凍行伴手禮製作	8	第三學年第一學期
(6)凝凍類	1.蛋凝類伴手禮製作	8	第三學年第二學期
(7)凝凍類	2.慕斯類伴手禮製作	8	第三學年第二學期
(8)派皮類	1.派類常溫伴手禮製作	8	第三學年第二學期
(9)泡芙類	2.泡芙類常溫伴手禮製作 3.泡芙類冷藏冷凍伴手禮製作	8	第三學年第二學期
(10)伴手禮包裝	1.伴手禮裝飾 2.包材材質種類及應用	4	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達 及操作能力為原則。		

教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書籍等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選： 1.自行編製教材。 2.烘焙實務I、II，張瑞雲，宥晟出版社。 3.烘焙實務，蔡英敏等人編著，全華出版社。 4.烘焙新手聖經上、下，胡涓涓，日日幸福出版社。 5.蛋糕裝飾，何國熙，翰英文化。 6.烘焙I，丁秀娥，龍騰文化出版社。 7.美味戚風蛋糕x巧手烘焙小西點，呂昇達，布克文化出版事業部。 (二)教學方法：教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 (三)教學相關配合事項：以實習報告進行診斷性評量。

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年2月10日臺教授國字第 1150011874 號函備查

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

實用技能學程課程計畫書

本校114年11月24日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年2月23日

目錄

學校基本資料 1
壹、依據 2
貳、學校現況 3
參、學校願景與學生圖像 5
　一、學校願景 5
　二、學生圖像 6
肆、課程發展組織要點 7
　課程發展委員會組織要點 7
伍、課程規劃與學生進路 11
　一、餐旅群觀光事務科教育目標 11
　二、餐旅群觀光事務科學生進路 12
陸、群科課程表 14
　一、教學科目與學分(節)數表 14
　二、課程架構表 18
　三、科目開設一覽表 19
柒、團體活動時間實施規劃 21
捌、彈性學習時間實施規劃 22
　一、彈性學習時間實施相關規定 22
　二、學生自主學習實施規範 29
　三、彈性學習時間實施規劃表 36
玖、學校課程評鑑 44
　學校課程評鑑計畫 44
附件二：校訂科目教學大綱 47

學校基本資料

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="3">國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="3">學術群：體育班</td></tr>
<tr><td rowspan="8">技術型</td><td colspan="2">專業群科</td><td>機械群：生物產業機電科
土木與建築群：土木科
農業群：農場經營科、園藝科、森林科、畜產保健科
食品群：食品加工科
家政群：幼兒保育科
餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="3">農業群：農場經營科、園藝科
餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="3">農業群：園藝技術科
食品群：烘焙食品科
餐旅群：觀光事務科、餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(夜)</td><td colspan="3">食品群：烘焙食品科
餐旅群：餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>特殊類型</td><td colspan="3">服務群：綜合職能科</td></tr>
</table>

壹、依據

一、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、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實用技能學程課程實施規範。

六、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

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	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型高中	學術群	體育班	1	17	1	22	1	24	3	63
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	35	1	38	1	38	3	111
	土木與建築群	土木科	1	32	1	35	1	32	3	99
	農業群	農場經營科	2	58	2	66	2	61	6	185
	農業群	園藝科	2	67	2	68	2	61	6	196
	農業群	森林科	1	34	1	33	1	33	3	100
	農業群	畜產保健科	1	36	1	34	1	37	3	107
	食品群	食品加工科	2	69	2	68	2	66	6	203
	家政群	幼兒保育科	1	35	1	36	1	33	3	104
	餐旅群	觀光事業科	1	37	1	34	1	36	3	107
	餐旅群	餐飲管理科	2	73	2	71	2	68	6	212
	服務群	綜合職能科	2	31	2	30	2	28	6	89
進修部	農業群	農場經營科	1	6	1	6	1	3	3	15
	農業群	園藝科	1	10	1	5	1	8	3	23
	餐旅群	觀光事業科	1	8	1	5	1	4	3	17
	餐旅群	餐飲管理科	1	21	1	15	1	19	3	55
實用技能學程（日）	農業群	園藝技術科	1	30	1	29	1	30	3	89
	食品群	烘焙食品科	1	29	1	25	1	32	3	86
	餐旅群	觀光事務科	1	29	1	29	1	27	3	85
	餐旅群	餐飲技術科	1	30	1	33	1	29	3	92
實用技能學程（夜）	食品群	烘焙食品科	1	13	0	0	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲技術科	0	0	1	17	1	10	2	27
合計			26	700	26	699	26	679	78	2078

二、核定科班一覽表
表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	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	33
	土木與建築群	土木科	1	33
	農業群	農場經營科	2	33
	農業群	園藝科	2	33
	農業群	森林科	1	33
	農業群	畜產保健科	1	33
	食品群	食品加工科	2	33
	家政群	幼兒保育科	1	33
	餐旅群	觀光事業科	1	33
	餐旅群	餐飲管理科	2	33
進修部	農業群	農場經營科	1	38
	農業群	園藝科	1	38
	餐旅群	觀光事業科	1	38
	餐旅群	餐飲管理科	1	38
合計			19	644

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

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態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2. 品格優先：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

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
110年6月30日校務會議修正通過
114年6月30日校務會議修正通過
一、 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令修正發布《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37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) 學校行政代表：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、學科、自然科、社會科、生活與藝術科及體健科）擔任之，每學科1人，共計7人。
(四) 專業群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。
(五) 特殊需求領域課程代表：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) 專家學者代表：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課程發展委員會組織要點

106 年 6 月 30 日校務會議通過
110 年 6 月 30 日校務會議修正通過
114 年 6 月 30 日校務會議修正通過

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》之法、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 37 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)學校行政代表：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、數學科、自然科、社會科、生活與藝術科及體健科）擔任之，每學科 1 人，共計 7 人。

(四)專業群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，每科 1 人，共計 10 人。

(五)特殊領域課程代表：由服務群(特教組長)、體育班召集人擔任之，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)專家學者代表：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會核定後辦理。

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

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群觀光事務科教育目標

(一) 具備餐旅相關專業領域之基礎知識。
(二) 具備餐旅安全與衛生之基礎知能。
(三) 具備餐旅英文會話之基礎能力。
(四) 具備餐旅服務、製備與操作之基礎能力。
(五) 具備餐旅業從業態度與職場倫理。

二、餐旅群觀光事務科學生進路

表5-1 餐旅群觀光事務科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： (1)泡沫紅茶店吧台員 (2)咖啡廳吧台員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備下列能力 (一)飲料調製 1・吧台清潔 2・作業準備 3・飲料調製 4・善後作業 5・相關法規與職業道德 （二）房務技術 1・客房清潔作業 2・房務基本技能 3・住客服務 3. 檢定職類： 飲料調製丙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑觀光餐旅日語會話6學分 ☑觀光餐旅英語會話6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑觀光地理4學分 ☑飲料實習6學分
第二年段	1. 相關就業進路： (1) 餐廳服務員 (2) 房務整理員 (3) 餐廳廚房工作人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備下列能力 （一）餐飲服務 1・基本服務技巧 2・營業前的準備工作與營業後的收善工作 3・餐桌佈置與擺設 4・餐飲禮儀 5・餐廳服務流程 (二）餐飲實務 1・食材與調味料運用 2・切割法與烹調的運用 3・基礎烹調法 3. 檢定職類： 餐飲服務丙級檢定 中餐丙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑觀光餐旅日語會話6學分 ☑觀光餐旅英語會話4學分 ☑休閒農業4學分 ☑食品科學概論4學分 ☑餐飲安全與衛生4學分 ☑休閒遊憩概論4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑職涯體驗2學分 ☑專題探索2學分 2.2 校訂選修： ☑客房實務6學分 ☑餐飲實務8學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： (1) 國民旅遊領團人員 (2) 旅行社業務員 (3) 遊樂園工作人員 (4) 旅行社OP 2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備下列能力 (一) 旅行社作業程序 1・旅遊產品與通路 2・出入境作業 3・航空票務 (二) 導覽解說 1・導覽解說原則與技巧 2・導覽解說規劃作業程序 （三）旅館實務 1・訂房作業 2・客帳作業 3・旅館業客務系統 3. 檢定職類： 旅館客房服務丙級檢定 日文檢定N5級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑觀光餐旅日語會話4學分 ☑觀光餐旅英語會話6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作4學分 ☑飲料管理實務6學分 ☑旅館管理實務6學分 2.2 校訂選修： ☑餐飲服務實習6學分 ☑旅遊實務6學分 ☑世界餐旅文化實習6學分 ☑遊程規劃實務6學分 ☑觀光伴手禮製作6學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群觀光事務科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			2				
			地理					2			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學					2			
			生物				2				
		藝術	音樂	4	1	1					
			美術				1	1			
			藝術生活								
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃								
			家政								
			法律與生活			2					
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技		2						
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育		2			1	1			
		小計		38	13	13	6	6	0	0	
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3			
		飲料實務		6	3	3					先於第一學年建立學生飲料相關實務能力及知識，第二學年銜接餐飲服務技術時，學生對於相關服勤的飲品已有基礎概念，學習服勤方式能更有效率地吸收。
	小計			16	5	5	3	3	0	0	
	部定必修學分合計			54	18	18	9	9	0	0	

表6-1-1 餐旅群觀光事務科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	14學分 7.45%	文學欣賞	8			2	2	2	2	特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				英文精讀	6			2	2	1	1	三年級開設英文精讀課程為延續一、二年級部定必修英語文及校訂選修英文精讀課程，以利國際教育及終身學習，但因專業實習科目學分數需求較甚，故依據科別屬性及學生學習需求開設1/1學分。 特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
				小計	14	0	0	4	4	3	3	
		專業科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
		實習科目	20學分 10.64%	職涯體驗	2			1	1			職涯體驗教學方式因受教育部規範，其中需安排學生校外職場參觀，因實用技能學程學生多屬於經濟弱勢族群，且教育部尚無專款編列支應，故需搭配申請國教署補助校外職場參觀計畫辦理，因該計畫規範學期場次申請數量，故1/1學分才能符合申請需求，以減少學生經濟負擔。
				專題探索	2			1	1			專題探索為輔導學生針對專業實習科目的應用，選定主題深入探究，故先於第二學年安排1/1學分，先了解專題探討的方法、文獻探討及針對主題訂定給予引導，已利專題實務製作。
				專題實作	4					2	2	
				飲料管理實務	6					3	3	
				旅館管理實務	6					3	3	
				小計	20	0	0	2	2	8	8	
		特殊需求領域	32學分 17.02%	生活管理	8			2	2	2(1)	2(1)	視特殊生所提出的需求科目，彈性調整特殊需求科目開設學分數
				社會技巧	8			2	2	2(1)	2(1)	視特殊生所提出的需求科目，彈性調整特殊需求科目開設學分數
				學習策略	8			2	2	2(1)	2(1)	視特殊生所提出的需求科目，彈性調整特殊需求科目開設學分數
				職業教育	8			2	2	2(1)	2(1)	視特殊生所提出的需求科目，彈性調整特殊需求科目開設學分數
				小計	32	0	0	8	8	8	8	
		必修學分數合計			34	0	0	6	6	11	11	
	校訂選修	一般科目	10學分 5.32%	數學演練	4			2	2			特殊生可依需求改修特殊需求領域課程

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	一般科目	10學分 5.32%	休閒運動	2	1	1					休閒運動課程為結合部定必修一般科目體育課程合併開設之課程，為推動海洋教育，鼓勵學生學會游泳技巧，並熟悉自救知能，因原部定學分數無法符合故於校訂課程中增開。
				羽球運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				網球運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				籃排運動	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				健身體適能	4			1	1	1	1	同校跨群選修科目，考量師資、場地、實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習。
				應選修學分數小計	10	1	1	3	3	1	1	校訂選修一般科目開設22學分
		專業科目	36學分 19.15%	觀光餐旅日語會話	16	3	3	3	3	2	2	
				觀光餐旅英語會話	16	3	3	2	2	3	3	
				休閒農業	4			2	2			同校跨群四選一科目
				食品科學概論	4			2	2			同校跨群四選一科目
				餐飲安全與衛生	4			2	2			同校跨群四選一科目
				休閒遊憩概論	4			2	2			同校跨群四選一科目
				應選修學分數小計	36	6	6	7	7	5	5	校訂選修專業科目開設48學分
		實習科目	54學分 28.72%	觀光地理	4	2	2					
				飲料實習	6	3	3					飲料實習為結合部定必修實習科目飲料實務合併開設之實習課程，配合相關課程教導飲料製作、水果切割及進階操作技術，加深加廣學習，並輔導學生考取相關證照。
				客房實務	6			3	3			
				餐飲實務	8			4	4			
				餐飲服務實習	6					3	3	
				旅遊實務	6					3	3	
				世界餐旅文化實習	6					3	3	
				遊程規劃實務	6					3	3	
				觀光伴手禮製作	6					3	3	
				應選修學分數小計	54	5	5	7	7	15	15	校訂選修實習科目開設54學分
		特殊需求領域	54學分 28.72%	生活管理	4			2	2			
				社會技巧	4			2	2			
				學習策略	4			2	2			
				職業教育	4			2	2			
校訂科目	校訂選修			特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0
		選修學分數合計			100	12	12	17	17	21	21	
		校訂必修及選修學分上限合計			134	12	12	23	23	32	32	
學分上限總計					188	30	30	32	32	32	32	

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	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			4	2	2	0	0	0	0	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群觀光事務科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.13%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	14	7.45%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	系統設計
		實習科目		20	10.64%	系統設計
	選修	一般科目		10	5.32%	系統設計
		專業科目		36	19.15%	系統設計
		實習科目		54	28.72%	系統設計
	合 計			134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	74	39.36%	系統設計
應修習學分數			180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			4-12節	4節		系統設計
上課總節數			210節	210節		系統設計
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2.上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群觀光事務科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期		第二學期
部定科目	語文	本土語文	本土語文	→			→		→	
		國語文	國語文	→			→		→	
		英語文	英語文	→			→		→	
	數學	數學	數學	→			→		→	
	社會			→	歷史		→		→	
				→		地理	→		→	
	自然科學			→		化學	→		→	
				→	生物		→		→	
	藝術	音樂	音樂	→			→		→	
				→	美術	美術	→		→	
	綜合活動		法律與生活	→			→		→	
	科技	資訊科技		→			→		→	
	健康與體育	體育	體育	→			→		→	
		健康與護理	健康與護理	→			→		→	
	全民國防教育			→	全民國防教育	全民國防教育	→		→	
校訂科目	語文			→	英文精讀	英文精讀	→	英文精讀	→	英文精讀
				→	文學欣賞	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞
	數學			→	數學演練	數學演練	→		→	
	健康與體育			→	健身體適能	健身體適能	→	健身體適能	→	健身體適能
				→	籃排運動	籃排運動	→	籃排運動	→	籃排運動
				→	網球運動	網球運動	→	網球運動	→	網球運動
				→	羽球運動	羽球運動	→	羽球運動	→	羽球運動
		休閒運動	休閒運動	→			→		→	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群觀光事務科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論		→			→	
	實習科目		→		餐飲服務技術	→	餐飲服務技術		→	
		飲料實務	→	飲料實務		→			→	
校訂科目	專業科目	觀光餐旅日語會話	→	觀光餐旅日語會話	觀光餐旅日語會話	→	觀光餐旅日語會話	觀光餐旅日語會話	→	觀光餐旅日語會話
		觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話
			→		休閒農業	→	休閒農業		→	
			→		食品科學概論	→	食品科學概論		→	
			→		餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生		→	
			→		休閒遊憩概論	→	休閒遊憩概論		→	
	實習科目		→		職涯體驗	→	職涯體驗		→	
			→		專題探索	→	專題探索		→	
			→			→		專題實作	→	專題實作
			→			→		飲料管理實務	→	飲料管理實務
			→			→		旅館管理實務	→	旅館管理實務
		觀光地理	→	觀光地理		→			→	
		飲料實習	→	飲料實習		→			→	
			→		客房實務	→	客房實務		→	
			→		餐飲實務	→	餐飲實務		→	
			→			→		餐飲服務實習	→	餐飲服務實習
			→			→		旅遊實務	→	旅遊實務
			→			→		世界餐旅文化實習	→	世界餐旅文化實習
			→			→		遊程規劃實務	→	遊程規劃實務
			→			→		觀光伴手禮製作	→	觀光伴手禮製作

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。

2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。

3. 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合實際教學需要，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。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會或其他講座活動	12	12	12	12	12	12
社團活動	12	12	12	12	12	12
班級活動	18	18	18	18	18	18
其他活動	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

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
中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會議修訂
中華民國 113 年 11 月 27 日課程發展委員會議修訂
中華民國 114 年 11 月 24 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、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B 號令修正發布之「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 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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）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。

附件一

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：		
	□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務		
自主學習實施地點	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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
				□通過　□不通過

附件二

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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

附件三

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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			□優良 □尚可 □待努力	
2			□優良 □尚可 □待努力	
3			□優良 □尚可 □待努力	
4			□優良 □尚可 □待努力	
5			□優良 □尚可 □待努力	
6			□優良 □尚可 □待努力	
7			□優良 □尚可 □待努力	
8			□優良 □尚可 □待努力	
9			□優良 □尚可 □待努力	
10			□優良 □尚可 □待努力	

11			□優良 □尚可 □待努力	
12			□優良 □尚可 □待努力	
13			□優良 □尚可 □待努力	
14			□優良 □尚可 □待努力	
15			□優良 □尚可 □待努力	
16			□優良 □尚可 □待努力	
17			□優良 □尚可 □待努力	
18			□優良 □尚可 □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

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
中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會議修訂
中華民國 113 年 11 月 27 日課程發展委員會議修訂
中華民國 114 年 11 月 24 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、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B 號令修正發布之「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 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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）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。

附件一

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：		
	□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務		
自主學習實施地點	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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
				□通過　□不通過

附件二

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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

附件三

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	□ 1.圖書館　□ 2.教室：　□ 3.工場：　□ 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			□優良 □尚可 □待努力	
2			□優良 □尚可 □待努力	
3			□優良 □尚可 □待努力	
4			□優良 □尚可 □待努力	
5			□優良 □尚可 □待努力	
6			□優良 □尚可 □待努力	
7			□優良 □尚可 □待努力	
8			□優良 □尚可 □待努力	
9			□優良 □尚可 □待努力	
10			□優良 □尚可 □待努力	

11			□優良 □尚可 □待努力	
12			□優良 □尚可 □待努力	
13			□優良 □尚可 □待努力	
14			□優良 □尚可 □待努力	
15			□優良 □尚可 □待努力	
16			□優良 □尚可 □待努力	
17			□優良 □尚可 □待努力	
18			□優良 □尚可 □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、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型為「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：OOOO(彈性)
3. 實施對象請填入科別、班級...等
4. 本表以校為單位，1校1表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	探究與實作：日常玩科學	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手編創藝DIY	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森林小染坊	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森呼吸	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手作Fun一下	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		台灣文學欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		認識台灣鬼神傳說	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片創作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		Python AI實作：從生活議題到實戰應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		萌菌物語	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	瑜珈冥想與芳療的共振	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		園藝癒育-植物的五感體驗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		SYMD:Sing Yes,My Dance.舞動我的歌	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		動物福利	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物藍晒標本應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生物產業自動化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數學B課後練習	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飲食文化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		食品加工、旅遊與攝影	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		挑戰日文打字	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		悠遊台中	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		打個結吧!	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	無土蔬果栽培	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		水草養護	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		應用生物	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物繁殖技術	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀測繪基礎	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飛翔天際	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在愛裡成長	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		農場到餐桌:手作、品評、探索動物之美	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		畜產品的美妙滋味	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		吃得健康又美麗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		臺灣詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		新詩欣賞及習作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第一學期	特奧融合運動探究	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀模型製作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		古典詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		看影片學建築	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森活	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手機食先，美食拍拍	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓	1	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	2	18	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習先修課程	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		積木式程式設計與物聯網應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		網球英語應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期	探究與實作：日常玩科學	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	手編創藝DIY	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森林小染坊	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森呼吸	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手作Fun一下	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		台灣文學欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		認識台灣鬼神傳說	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片創作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		Python AI實作：從生活議題到實戰應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		植物藍晒標本應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		萌菌物語	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		瑜珈冥想與芳療的共振	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		悠遊台中	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	無土蔬果栽培	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		水草養護	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飛翔天際	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		SYMD:Sing Yes,My Dance.舞動我的歌	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		新詩欣賞及習作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		挑戰日文打字	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		飲食文化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數學B課後練習	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		農場到餐桌:手作、品評、探索動物之美	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		畜產品的美妙滋味	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		吃得健康又美麗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		食品加工、旅遊與攝影	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	應用生物	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		動物福利	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		特奧融合運動探究	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生物產業自動化	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀測繪基礎	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		打個結吧	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在愛裡成長	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		看影片學建築	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		臺灣詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		景觀模型製作	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		古典詩歌欣賞	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		森活	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						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	第二學期	植物繁殖技術	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		手機食先美食拍拍	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓	1	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	2	18	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習先修課程	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		積木式程式設計與物聯網應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		網球英語應用	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		園藝癒育-植物的五感體驗	2	6	☑園藝技術科 ☑烘焙食品科 ☑觀光事務科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
第二學年	第一學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
第三學年	第一學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□園藝技術科 □烘焙食品科 □觀光事務科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

附件十四

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校115學年度課程評鑑實施計畫

中華民國114年11月24日課程發展委員會通過

一、依據

(一)教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、110年3月15日以臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二)教育部中華民國108 04月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「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05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」。

(四)教育部中華民國108年5月1日臺教國署高字第108004591 號函「高級中等學校實施校長及教師公開授課參考原則」。

二、目的：

(一)協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。

(二)定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。

(三)探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。

(四)引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一)課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二)課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三)各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果。
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，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與自我檢核。

四、評鑑實施內容：

(一)課程規劃：

檢視本校校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目

標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二)教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三)學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	評鑑時間
1	課程規劃	課程設計的訂定與執行 課程組織與結構 教學計劃 行政支援與學生選課志願等	課程發展委員會 課程評鑑推動小組教學研究會 專家學者/產業代表	1. 課程計畫書 2. 學生選課結果	1. 每年8-9月新生選課結果 2. 每年6月 每年1月
2	教學實施	課程設計 教材與教學 教學策略及教學方式	教學研究會授課教師	教師公開授課相關表件	每年1月 每年6月
3	學生學習	學生學習過程成效及多元表現成果	教學研究會授課教師 學生	資料庫： 1. 學生成績系統 2. 學生學習歷程檔案 3. 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫 附件：學生回饋表	1. 依學校計畫調整實施評量 2. 每年1月 每年6月

(一)課程發展委員會實施課程評鑑：

1. 進行課程評鑑計畫之擬定、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、規準與歷程的發展及訂定。
3. 依需求邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程評鑑。
4. 依據各教學單位實施課程評鑑檢核結果，進行課程評鑑(運用檢視課程評鑑推動小組彙整之檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
5. 統整課程評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程評鑑歷程與結果，通過課程評鑑報告，並修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、規準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、規準與歷程進行自我檢核：
   (1) 依群科/領域教學研究會為單位，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、評鑑實施流程：

實施流程	實施內容
(一)校長聘請組成課程評鑑推動小組	校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、 教學組長為當然成員
(二)課程評鑑推動小組擬定	課程評鑑推動小組協助擬定： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(三)課程發展委員會通過相關計畫	課程發展委員會通過： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(四)群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核	專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核
(五)完成課程評鑑報告草案	課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之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進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
(六)擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告	課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

時程 工作項目	08-10 月	11-04 月	05-06 月	07 月
(一)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(二)群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(三)完成課程評鑑報告草案			●	
(四)提擬各項建議與改進報告方案並完成課程評鑑報告			●	●
(五)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、結果運用：

(一)依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。
(二)依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
(三)依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
(四)深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
(五)優化教師公開備課議課，調整教材和教法，回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
(六)強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。(七)結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學欣賞
	英文名稱	Literary Apprectation
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　☑海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　☑原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。 二、培養學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。 三、培養學生基本聽、說、讀、寫的能力 四、指導學生理解中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。 五、指導學生熟習常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)範文1.1唐宋文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(2)範文1.1明朝文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(3)範文1.1先秦文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期
(4)範文1.1古典詩選(一)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)範文1.1古典詩選(二)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(6)範文1.1宋詞選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(7)範文1.1元曲選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(8)範文1.1現代詩選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第二學年第二學期
(9)文化教材:論語選讀(一)	文化教材教學。 1.孔子生平及思想簡介。 2.論語內容之講解。 3.相關人物介紹。 4.論語之現代意義與價值解析。	9	第三學年第一學期
(10)文化教材:論語選讀(二)	文化教材教學。 1.孔子生平及思想簡介。 2.論語內容之講解。 3.相關人物介紹。 4.論語之現代意義與價值解析。	9	第三學年第一學期
(11)應用文	應用文教學:柬帖、會議文書、傳真等。 1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	9	第三學年第一學期
(12)作文	作文教學。 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	9	第三學年第一學期
(13)範文1.1清朝文選	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)範文1.1古典詩選(二)	範文教學。 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	9	第三學年第二學期
(15)應用文	應用文教學:柬帖、會議文書、傳真等。 1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	9	第三學年第二學期
(16)作文	作文教學。 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	9	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3.每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 4.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 (二)教學方法 1.講述法　2.發表法　3.問答法　4.練習法　5.討論法 6.欣賞法　7.自學輔導法 8.觀摩法　9.演示法　10.戲劇表演法 11.結合科技資源的教學　12.分組討論法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文精讀
	英文名稱	English Reading Proficiency
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　☑海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、訓練學生運用所學字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 二、養成學生具備有效的英語文學習方法，廣泛涉獵各領域知識之能力及正確的學習態度。 三、涵育對學生學習英語文的興趣，提升人文素養。 四、引導學生認識與瞭解科技新知、中西文化差異及國際事務。 五、培養學生獨立思考之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)職業	傳統產業、新興行業如外送員等。	6	第二學年第一學期
(2)商務	業務、行銷、推廣、商業訂單等。	6	第二學年第一學期
(3)語言	英文語言的演變、英文姓氏的由來等。	6	第二學年第一學期
(4)共享經濟	網路平台、空房出租、腳車出租、汽車共乘等。	6	第二學年第一學期
(5)疾病防治	流行病防治、傳染病防範、個人與公共衛生安全等。	6	第二學年第一學期
(6)環保	垃圾分類與減量、空氣汙染防治、海洋生態維護等。	6	第二學年第一學期
(7)社會關懷	高齡社會、少子現象、單身主義、性別平等等。	6	第二學年第二學期
(8)藝術	台灣藝術創作者如朱銘、各國藝術家等。	6	第二學年第二學期
(9)歷史	本土歷史、中外歷史等。	6	第二學年第二學期
(10)教育	學生升學、校園生活、自傳撰寫等。	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)農業	基改食品與水果、氣候與土壤的影響等。	6	第二學年第二學期
(12)餐飲	服務品質的維護、當個好客人、食品衛生與安全等。	6	第二學年第二學期
(13)觀光	國內外著名景點、班機訂位、飯店選擇等。	6	第三學年第一學期
(14)人際關係	人際關係、挫折克服與情緒管理、人權教育及溝通技巧等。	6	第三學年第一學期
(15)文化風俗	中外文化、風土民俗、禮儀、世界各地民情等。	6	第三學年第一學期
(16)日常生活	食、衣、住、行、生活起居、購物、接洽事務、法治教育、災害防救及法治教育等。	6	第三學年第二學期
(17)現代科技	資訊、醫學及現代科技產品等。	6	第三學年第二學期
(18)節慶	台灣特有慶典、各國節日等。	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量，並善用檔案評量；評量目標以語言運用為主，語言知識為輔；並兼顧語言使用的流暢度及精確度。		
教學資源	除上課教材外，應善用與課文有關之教材、教具、視聽教學媒體或電?輔助教學軟體及多媒體語言教室；並列出延續學習活動之參考書目，供學生參考自修。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演練
	英文名稱	Mathematics
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　◉數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。 2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)指數與對數	對數的意義	4	第二學年第一學期
(2)指數與對數	2指數函數及其圖形	4	第二學年第一學期
(3)指數與對數	對數函數及其圖形	4	第二學年第一學期
(4)三角函數的應用	解三角型問題	3	第二學年第一學期
(5)排列組合	二項式定理	3	第二學年第一學期
(6)機率與統計	集合的基本概念	3	第二學年第一學期
(7)機率與統計	機率	3	第二學年第一學期
(8)機率與統計	數學期望值	3	第二學年第一學期
(9)機率與統計	抽樣方法	3	第二學年第一學期
(10)機率與統計	資料整理與圖表編製	3	第二學年第一學期
(11)機率與統計	統計量分析	3	第二學年第一學期
(12)三角函數的應用	三角測量	3	第二學年第二學期
(13)排列組合	加法原理與乘法原理	3	第二學年第二學期
(14)指數與對數	常用對數與其應用	4	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)方程式	多項式方程式	4	第二學年第二學期
(16)方程式	二元一次聯立方程組	4	第二學年第二學期
(17)二元一次不等式及其應用	二元一次不等式	4	第二學年第二學期
(18)二元一次不等式及其應用	線性規劃	4	第二學年第二學期
(19)指數與對數	指數的意義	4	第二學年第二學期
(20)排列組合	排列	3	第二學年第二學期
(21)排列組合	組合	3	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，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。		
教學資源	高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的DVD、VCD教學影片等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選： 教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2.教學方法： 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。 3.教學評量： 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 標，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。 4.教學資源： 應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。 5.教學相關配合事項： 宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動
	英文名稱	Leisure sport
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學習如何運動增進或維持體能和健康。 二、學習如何提昇運動技能，充實自我 ，增加生活樂趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)排球發球	1.低手發球要領。 2.高手發球要領。 3.低手控球要領。 4.高手托球要領	4	第一學年第一學期
(2)桌球正手	1.正手發球。 2.正手平擊。 3.反手推擋	4	第一學年第一學期
(3)田徑起跑	1.起跑教學。 2.反應訓練。 3.接力要領教學。	4	第一學年第一學期
(4)籃球上籃	1.定點運球上籃。 2.全場運球上籃。 3.籃球分組遊戲、比賽。	4	第一學年第一學期
(5)體適能	1.體能訓練。 2.體適能施測。	2	第一學年第一學期
(6)羽球基本練習	1.羽球發球。 2.羽球高遠球。 3.羽球小組練習。	4	第一學年第二學期
(7)足球盤運球	1.盤球練習。 2.單人運球、雙人運球。 3.全場比賽。	4	第一學年第二學期
(8)網球基本動作練習	1對牆擊球。 2.雙人拉球。 3.發球教學	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)游泳規則講解	1.游泳運動規則講解。 2.水上運動安全及保護。	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	各項運動器材、規則		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、互助合作。		

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	羽球運動
	英文名稱	Badminton
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2.將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3.營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)發球	1.握拍方式與發力 2.發球、接發球動作要領 3.短發、長發發球綜合練習	6	第二學年第一學期之課程
(2)切球	1.腳步協調敏捷訓練、米字步伐訓練 2.正手切球動作要領 3.反手切球動作要領 4.切球綜合訓練	6	第二學年第一學期之課程
(3)高遠球	1.正手高遠球動作要領 2.反手高遠球動作要領 3.高遠球綜合訓練	6	第二學年第一學期之課程
(4)挑球	1.正手挑球動作要領 2.反手挑球動作要領 3.挑球綜合訓練	6	第二學年第二學期之課程
(5)放球	1.放球要領與訓練 2.反手推平球要領與訓練 3.切球、放球、挑球綜合練習	6	第二學年第二學期之課程
(6)羽球基本規則	1.網前撲球動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)進階發球	1.握拍方式與發力 2.發球、接發球動作要領 3.短發、長發發球綜合練習	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階切球	1.腳步協調敏捷訓練、米字步伐訓練 2.正手切球動作要領 3.反手切球動作要領 4.切球綜合訓練	6	第三學年第一學期之課程
(9)進階高遠球	1.正手高遠球動作要領 2.反手高遠球動作要領 3.高遠球綜合訓練	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階挑球	1.正手挑球動作要領 2.反手挑球動作要領 3.挑球綜合訓練	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階放球	1.放球要領與訓練 2.反手推平球要領與訓練 3.切球、放球、挑球綜合練習	6	第三學年第二學期之課程
(12)競技競賽規則及實戰	1.網前撲球動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網球運動
	英文名稱	Tennis
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提 問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)正手拍	1.正手拍動作講解 2.正手拍動作要領 3.正手拍綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(2)反手拍	1.反手手拍動作講解 2.反手手拍動作要領 3.反手拍綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(3)正手拍截擊	1.正手拍截擊動作講解 2.正手拍截擊動作要領 3.正手拍截擊綜合訓練教學	6	第二學年第一學期之課程
(4)反手拍截擊	1.反手手拍截擊動作講解 2.反手手拍截擊動作要領 3.反手拍截擊綜合訓練教學	6	第二學年第二學期之課程
(5)發球	1.發球動作講解 2.發球動作要領 3.綜合訓練教學	6	第二學年第二學期之課程
(6)網球基本規則	1.單雙打比賽講解 2.單雙要領 3.單雙打對抗賽	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)進階正手拍	1.正手拍動作講解 2.正手拍動作要領 3.正手拍綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階反手拍	1.反手手拍動作講解 2.反手手拍動作要領 3.反手拍綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(9)進階正手拍截擊	1.正手拍截擊動作講解 2.正手拍截擊動作要領 3.正手拍截擊綜合訓練教學	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階反手拍截擊	1.反手手拍截擊動作講解 2.反手手拍截擊動作要領 3.反手拍截擊綜合訓練教學	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階發球	1.發球動作講解 2.發球動作要領 3.綜合訓練教學	6	第三學年第二學期之課程
(12)競技競賽規則及實戰	1.單雙打比賽講解 2.單雙要領 3.單雙打對抗賽	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	各項運動器材、體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講述教學法、練習教學法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	籃排運動
	英文名稱	Basketball and Volleyball
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用籃球與排球運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)籃球基本動作	1.籃球運球基本動作要領與練習 2.籃球定點投籃基本動作要領與練習 3.籃球傳接球基本動作要領與練習	6	第二學年第一學期之課程
(2)籃球運球上籃	1.籃球運球上籃基本動作要領與練習 2.籃球2人傳球助攻上籃組合練習 3.籃球3人繞八字傳球上籃組合練習	6	第二學年第一學期之課程
(3)籃球基本規則	1.複習籃球各項基本動作要領與練習 2.籃球比賽的規則理解與裁判手式教學 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第一學期之課程
(4)排球舉、托球	1.低手舉球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 2.高手托球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 3.扣球技巧(對牆、隔網)要領與訓練	6	第二學年第二學期之課程
(5)排球組合練習	1.低手、高手隔網綜合練習 2.攻擊組合的綜合練習 3.防守組合的綜合練習	6	第二學年第二學期之課程
(6)排球輪轉與站位、規則理解	1.複習排球各項基本動作要領與練習 2.比賽輪轉與站位、規則理解 3.分組競賽實戰教學	6	第二學年第二學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)籃球進階動作	1. 籃球運球基本動作要領與練習 2. 籃球定點投籃基本動作要領與練習 3. 籃球傳接球基本動作要領與練習	6	第三學年第一學期之課程
(8)進階運球上籃	1. 籃球運球上籃基本動作要領與練習 2. 籃球2人傳球助攻上籃組合練習 3. 籃球3人繞八字傳球上籃組合練習	6	第三學年第一學期之課程
(9)籃球競賽與裁判規則	1. 複習籃球各項基本動作要領與練習 2. 籃球比賽的規則理解與裁判手式教學 3. 分組競賽實戰教學	6	第三學年第一學期之課程
(10)進階排球舉、托球	1. 低手舉球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 2. 高手托球(對空、對牆、隔網)要領與訓練 3. 扣球技巧(對牆、隔網)要領與訓練	6	第三學年第二學期之課程
(11)進階排球組合練習	1. 低手、高手隔網綜合練習 2. 攻擊組合的綜合練習 3. 防守組合的綜合練習	6	第三學年第二學期之課程
(12)進階排球輪轉與站位、規則理解	1. 複習排球各項基本動作要領與練習 2. 比賽輪轉與站位、規則理解 3. 分組競賽實戰教學	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、報告評量、紙筆測驗		
教學資源	各項運動器材、規則內容		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、樂趣教學 清查人數與器材、下達運動安全注意守則、確認教學環境安全。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健身體適能
	英文名稱	Weight training fitness
師資來源	○校內單科　◉校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
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　□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　□B3.藝術涵養與美感素養
	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
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.瞭解個人身體肌群機能現狀，進行有效的健身觀念。 二.促進肌力鍛鍊的正確觀念，避免運動傷害。 三.建立良好運動習慣與終身學習的觀念。 四.增加肌耐力、心肺功能、敏捷度、及自信心。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)規定與環境認識	1.重量訓練室規定及環境介紹 2.體能、肌力初測 3.認識自己身體	4	第二學年第一學期之課程
(2)Free weights & 器械肌力	1.Free weights訓練介紹與實作 2.器械肌力訓練介紹與實作	6	第二學年第一學期之課程
(3)循環訓練	1. 綜合重量循環訓練 2. 徒手肌力循環訓練	4	第二學年第一學期之課程
(4)體適能檢測	體適能檢測	4	第二學年第一學期之課程
(5)四肢肌力訓練介紹及實作	1.上肢肌群訓練 2.下肢肌群訓練	6	第二學年第二學期之課程
(6)各項體能訓練基礎理論	1.增強式訓練 2.速度訓練 3.敏捷性訓練	6	第二學年第二學期之課程
(7)設計運動處方	1. 設計個人肌力與體能訓練課程 2. 分組實作與討論	6	第二學年第二學期之課程
(8)健身競技規定	1.重量訓練室競技規定及競賽規則 2.健身競技規定及競賽規則	4	第三學年第一學期之課程
(9)進階Free weights& 器械肌力	1.Free weights訓練介紹與實作 2.器械肌力訓練介紹與實作	6	第三學年第一學期之課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)進階循環訓練	1. 綜合重量循環訓練 2. 徒手肌力循環訓練	4	第三學年第一學期之課程
(11)體適能數據解讀	體適能數據解讀	4	第三學年第一學期之課程
(12)進階四肢肌力訓練介紹及實作	1.上肢肌群訓練 2.下肢肌群訓練	6	第三學年第二學期之課程
(13)進階體能訓練基礎理論與實作	1.增強式訓練 2.速度訓練 3.敏捷性訓練	6	第三學年第二學期之課程
(14)運動處方應用與實作	1. 設計個人肌力與體能訓練課程 2. 分組實作與討論	6	第三學年第二學期之課程
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅日語會話
	英文名稱	Hospitality Japanese and Conversation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	3/3/3/3/2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、建立紮實的日語基礎。 二、培養學習日語的興趣。 三、培養學生日語聽、說的能力。 四、培養基本的造句、寫作能力。 五、培養學生具餐旅職場所需的基礎日語會話能力。 六、啟發學生自我學習，繼續進修的動機。 七、扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣。 八、鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)假名與發音	五十音書寫與念讀	12	第一學年第一學期
(2)日常生活會話打招呼	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	第一學年第一學期
(3)基本句型	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第一學年第一學期
(4)方向與位置	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第一學年第一學期
(5)時間與電話	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第一學年第一學期
(6)動詞的介紹與時態	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	第一學年第二學期
(7)重要助詞的介紹	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	第一學年第二學期
(8)形容詞	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第一學年第二學期
(9)常用動詞的連體形	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第一學年第二學期
(10)數詞	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第一學年第二學期
(11)動詞的種類與活用	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	第二學年第一學期
(12)動詞的變化與句型之一	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	第二學年第一學期
(13)接續的用法	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)動詞的變化與句型之二	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第二學年第一學期
(15)動詞的變化與句型之三	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第二學年第一學期
(16)常體日語	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	第二學年第二學期
(17)動詞的變化與句型之四	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	第二學年第二學期
(18)敬語的用法	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第二學年第二學期
(19)迎接的應對	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第二學年第二學期
(20)櫃檯應對	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	第二學年第二學期
(21)電話應對	念讀、書寫、背誦、對會練習	8	第三學年第一學期
(22)餐服應對-餐廳外場顧客接待	念讀、書寫、背誦、對會練習	8	第三學年第一學期
(23)餐服應對-旅館櫃檯顧客接待	念讀、書寫、背誦、對會練習	8	第三學年第一學期
(24)餐服應對-旅行業顧客接待	念讀、書寫、背誦、對會練習	8	第三學年第一學期
(25)抱怨的處理	念讀、書寫、背誦、對會練習	4	第三學年第一學期
(26)風景名勝簡介	念讀、書寫、背誦、對會練習	8	第三學年第二學期
(27)旅遊出團用語	念讀、書寫、背誦、對會練習	8	第三學年第二學期
(28)西式料理的說明	念讀、書寫、背誦、對會練習	6	第三學年第二學期
(29)中式料理的說明	念讀、書寫、背誦、對會練習	6	第三學年第二學期
(30)公關用語說明	念讀、書寫、背誦、對會練習	8	第三學年第二學期
合計		288節	
學習評量 (評量方式)	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、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量： 除紙筆測驗外，配合學習目標，各單元結束之紙筆作業、口試或筆試等整體表現，採用實測、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： 筆試25%、口試25%、作業25%、隨堂測驗25%		
教學資源	教學資源 1.善用視聽教室等之教學設備。 2.相關的投影片、電腦軟體、光碟片、課外日語廣播教材等。 3.視聽教學設備：投影機、電視機、電腦、廣播設備等。 4.期刊雜誌：與餐旅日語會話教學有關之資料。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合生活化之教材，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書籍：好學日本語、大家的日本語等為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.採日語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2.教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、自學輔導法，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。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 ■其他：念讀練習、紙筆書寫、角色扮演練習情境模擬

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Hotel Front Desk and Housekeeping Management
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	3/3/2/2/3/3	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　☑能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、具備職場的基本英語會話能力，以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 二、將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中，以增進學習興趣。 三、以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)打招呼	1.早午晚見面之問候語 2.簡單寒暄與道別 3.自我介紹	10	第一學年第一學期
(2)方向與位置	1.室內設施位置及地點的說明	10	第一學年第一學期
(3)總機與訂房中心	1.晨喚服務 2.訂房服務	10	第一學年第一學期
(4)櫃檯服務	1.遷入及遷出手續 2.代寄郵件 3.寄放與保管物品 4.商務中心	12	第一學年第一學期
(5)服務中心	1.行李服務 2.停車與叫車服務 3.票務及旅遊服務	12	第一學年第一學期
(6)房務部	1.客房清潔與整理 2.補充客房備品 3.失物招領 4.洗衣服務	12	第一學年第二學期
(7)電梯服務	1.客人招呼 2.樓層說明 3.抵達說明與道別	12	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)電話對話	1.電話禮貌 2.電話號碼的說明 3.轉接給客人或客房 4.留話給客人 5.國際電話使用說明	10	第一學年第二學期
(9)認識食材及菜單	1.認識基本食材 2.了解烹調方法	10	第一學年第二學期
(10)客房餐飲服務	1.客房餐飲服務菜單 2.費用說明 3.接受訂餐	10	第一學年第二學期
(11)吧檯與飲料、酒水服務	1.飲料的分類 2.吧檯基本用語 3.送飲料單與點酒水服務 4.服務酒水	12	第二學年第一學期
(12)迎接客人	1.歡迎客人的光臨 2.帶位與領檯。 3.客滿及等候之客人的招呼 4.併桌時	12	第二學年第一學期
(13)點菜與上菜	1.了解菜單內容 2.送菜單與點菜 3.上菜	12	第二學年第一學期
(14)用餐中的服務	1.更換補充碗盤及餐具 2.清理桌面 3.補充水酒	12	第二學年第二學期
(15)出納與送客	1.金額說明 2.稅金與服務費說明 3.付款方式 4.找零與收據 5.換外幣 6.退房付費 7.道謝與送客	12	第二學年第二學期
(16)旅遊	1.旅遊景點介紹 2.安排交通	12	第二學年第二學期
(17)購物與自由活動	1.旅遊名產、紀念品 2.夜市與台灣小吃	12	第三學年第一學期
(18)航班預訂及確認	1.預訂機位 2.確認班機	12	第三學年第一學期
(19)機場通關手續	1.登機手續與接機 2.行李託運與提領 3.安檢、證照查驗、檢疫與海關 4.行李破損與遺失	10	第三學年第一學期
(20)航空服務	1.機艙內服務 2.機上廣播 3.免稅品販賣 4.緊急逃生說明	10	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(21)台灣觀光地圖	1.地理 2.氣候 3.人口 4.語言	10	第三學年第一學期
(22)台灣人文地理	1.宗教 2.寺廟 3.儒家思想 4.傳統藝術 5.送禮文化	10	第三學年第二學期
(23)台灣飲食文化	1.飲食文化 2.常見食物與飲料 3.夜市	12	第三學年第二學期
(24)台灣傳統節日	1.春節 2.元宵節與端午節 3.鬼月與中秋節 4.地方節慶	12	第三學年第二學期
(25)台灣熱門景點	1.台北 2.台中 3.台南	10	第三學年第二學期
(26)台灣熱門景點	4.高雄 5.東海岸 6.離島	10	第三學年第二學期
合計		288節	
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： 筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		
教學資源	1.電腦軟體應用檢定之測試參考資料。 2.教學設備：投影機、電視機、電腦。 3.期刊雜誌：各式電腦軟體應書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍為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、示範指導及學生練習為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒農業
	英文名稱	Leisure Agriculture
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　☑生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□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　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.讓學生認識休閒農業的內涵及重要性。 2.了解休閒農業發展得契機、休閒農場的經營及其相關法規，使學生對休農業產生興趣並培養產業人力，促進農業產業生機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.休閒農業的意義。 2.休閒農業發展緣由。 3.休閒農業發展過程。	9	第二學年第一學期
(2)休閒農業的資源開發利用	1.休閒農業的資源的定義。 2.休閒農業的資源分類。 3.休閒農業的資源開發利用。 4.休閒農業資源的開發與利用案例。	9	第二學年第一學期
(3)台灣休閒農業的類型	1.休閒農場經營的分類。 2.臺灣常見休閒農業的經營類型。	9	第二學年第一學期
(4)休閒農業的經營管理	1.休閒農場的生產管理。 2.農場之資源管理。 3.農場之活動管理。 4.農場之環境管理。 5.農場之遊客管理。	9	第二學年第一學期
(5)休閒農業的相關法規	1.休閒農業輔導管理辦法的緣起。 2.休閒農業輔導管理辦法的修正。 3.休閒農業其他相關法規。	9	第二學年第二學期
(6)休閒農業的未來發展	1.現階段休閒農業發展所面臨的問題。 2.休閒農業未來發展途徑。	9	第二學年第二學期
(7)台灣休閒農場經營實務	1.休閒農業區的規劃。 2.休閒農場的規劃。	9	第二學年第二學期
(8)休閒農業的管理面向	1.農場之食宿管理。 2.農場之服務管理。 3.農場之人力管理。 4.農場之財務管理。 5.農場之安全管理。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.筆試。 2.作業與報告。 3.筆記整理。		
教學資源	農業相關多媒體教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)校外參觀。 (4)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品科學概論
	英文名稱	Introduction to Food Science
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 ☑資訊　☑能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.了解何謂食品科學；並從食品與生命、食品衛生安全及食品成分與營養的關係進行探討，使學生了解食品科學在生活飲食上之重要性。 2.使學生瞭解食品原料種類、加工貯藏技術、食品工業與環境保護之關係，以及生物技術在食品工業上的應用等。 4.讓學生瞭解食品科學之基本概念及在生活飲食上之重要性。 5.使學生瞭解食品如何透過不同加工技術延長保藏期限，以及現代生物技術如何應用在食品加工與貯藏等基本概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.食品科學的本質。 2.食品科學教育。 3.食品產業發展概況。	4	第二學年第一學期
(2)食品原料	1.食品原料的基本概念。 2.食品原料的組成及特性。 3.食品原料的收獲後變化及指標。 4.食品原料的貯存管理及運輸。	9	第二學年第一學期
(3)食品衛生安全	1.食品衛生安全的危害因子。 2.食品衛生安全的管制措施。	6	第二學年第一學期
(4)食品化學概論	1.食品中的水。 2.食品中的醣類。 3.食品中的脂質。 4.食品中的蛋白質。 5.食品中的其它重要組成。	9	第二學年第一學期
(5)食品營養概論	1.營養學的範疇。 2.營養素的來源及生理功能。 3.均衡飲食與健康。 4.食品的機能特性。	8	第二學年第一學期
(6)食品加工及其技術	1.食品加工的基本概念。 2.食品儲藏技術。 3.食品加工技術。	9	第二學年第二學期
(7)食品生物技術概論	1.生物技術的基本概念。 2.生物技術的基本工具。 3.生物技術在食品產業的應用。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)食品品質管理1	1.食品品管的基本概念。 2.全面品保的推動。	9	第二學年第二學期
(9)食品品質管理2	1.食品品管的改善方式。 2.食品品質的績效評估。	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	專題報告撰寫、筆試測驗。		
教學資源	食品相關教材、資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選，自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)分組討論分享。 3.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　☑人權　☑環境　☑海洋　☑品德　☑生命　☑法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□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　□原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性。 二、使學生有正確的基本知識。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1.餐飲安全與衛生的定義和範圍 2.餐飲安全與衛生的重要性	9	第二學年第一學期
(2)基礎微生物的認識	1.細　菌 2.黴　菌 3.酵母菌 4.病　毒	9	第二學年第一學期
(3)食物中毒	1.食品中毒的定義與類別 2.食品中毒的原因及預防 3.食品中毒的定義與類別 4.食品中毒的原因及預防 5.化學性食品中毒 6.黴菌毒素食品中毒 7.類過敏性食品中毒	9	第二學年第一學期
(4)食物儲存之重要性及方法	1.腐敗、劣化的定義 2.腐敗的現象 3.保存食品的方法 4.各類食品之貯存方法	9	第二學年第一學期
(5)洗淨、消毒與殺菌	1.洗淨的定義與方法 2.消毒與殺菌的定義與方法 3.洗淨、消毒及殺菌應注意事項	9	第二學年第二學期
(6)餐具的清洗管理	1.餐具清洗管理的重要性 2.餐具清洗場所的規則 3.餐具洗滌程序與方法 4.餐具清洗效果之簡易檢查	9	第二學年第二學期
(7)從業人員的安全與衛生管理	1.安全教育 2.健康管理 3.衛生管理 4.衛生教育	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)餐廳廚房衛生管理	1.餐飲設施衛生清潔管理 2.設備、機器、器械的衛生清潔管理 3.餐廳環境衛生清潔管理 4.自行衛生與安全管理	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 2.評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 3.根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。		
教學資源	1.教育部審定合格教科書 2.自編教材。 3.相關書籍、影片、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法： 以講授、示範、實作等較具體之教學方式教學，以提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。 二、教學評量 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.依教材內容，選擇筆試及實際操作作為適當的評量方法。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 三、教學資源 1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒遊憩概論
	英文名稱	Leisure Recreation Introduction
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　☑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　☑原住民教育　☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.對旅遊發展之趨勢有正確認知 2.瞭解台灣休閒遊憩產業的發展現況	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.旅遊發展之趨勢與休閒遊憩產業現況 2.休閒遊憩產業之特性與發展趨勢	6	第二學年第一學期
(2)休閒遊憩事業人力資源與服務行銷管理	1.人力資源管理與營運組織編成 2.休閒遊憩事業服務行銷	6	第二學年第一學期
(3)休閒遊憩事業環境教育與風險管理	1.環境教育現況 2.危機風險與安全管理 3.建立危機預警與回報機制	8	第二學年第一學期
(4)主題樂園	1.主題樂園之特性與類型 2.台灣主題樂現況 3.主題樂園經營與營運管理	8	第二學年第一學期
(5)休閒農場	1.休閒農場之類型與館理 2.台灣休閒農場現況 3.經營管理個案探討	8	第二學年第一學期
(6)博物館	1.博物館之定義與經營管理 2.台灣博物館之概況 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(7)溫泉遊憩區	1.台灣溫泉的發展與分布 2.台灣溫泉遊憩區概況 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(8)休閒渡假村	1.休閒渡假村之特性與類型 2.休閒渡假村之趨勢 3.經營管理個案探討	9	第二學年第二學期
(9)休閒旅館管理	1.休閒旅館客房管理 2.休閒旅館餐飲管理	9	第二學年第二學期
合計		72節	

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。
教學資源	1.觀光局旅遊網站、主題樂園、溫泉遊憩區…相關影片、簡報。 2.國內外休閒遊樂業資訊。 3.教學設備：投影機、電視機、電腦。 4.期刊雜誌：國內尸旅遊書籍等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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。 (二)教學方法 配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取講述法、發表法、問答法、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。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☐環境 ☐海洋 ☑品德 ☑生命 ☐法治 ☐科技 ☐資訊 ☐能源 ☐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 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.衍生出不同以往之人力需求。 2.建構持續改善與標竿學 習之學習型組織。 3.建立知識分享之企業文化並落實知識管理。 4.以培育企業所需之人力資本。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容:餐飲業參訪 1.培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第一學期 參觀地點:芒果咖啡館
(2)校外職場參觀	活動內容:旅館業參訪 1.培養正確的旅館實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習如何在旅館業工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第一學期 參觀地點:金典國際酒店
(3)校外職場參觀	活動內容:旅館業參訪 1.培養正確的旅館實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習如何在旅館業工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第一學期 參觀地點:星享道酒店
(4)校外職場參觀	活動內容:旅館業參訪 1.培養正確的旅館實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習如何在旅館業工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第二學期 參觀地點:蔓悅酒店
(5)校外職場參觀	活動內容:旅遊業參訪 1.培養正確的旅遊業實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2.學習機場入出境流程及人員職務。	6	第二學年第二學期 參觀地點:桃園國際機場

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(6)業界專家授課	「活動內容:如下」 1.邀請餐飲業及旅遊業界主管辦理講座,以瞭解校內外餐飲實務。 2.熟悉餐飲實務的工作週邊環境與工作內容。 3.類化與加深餐飲實務相關的職業技能。	4	第二學年第二學期 邀請產業界專家講座併實務教學 1.津鹿堂-飲料店負責人-黃惠君 2.谷泉咖啡莊園負責人-劉易騰
(7)業界專家授課	「活動內容:如下」 1.邀請旅館業界主管辦理講座,以瞭解校內外餐飲實務。 2.熟悉餐飲實務的工作週邊環境與工作內容。 3.類化與加深餐飲實務相關的職業技能。	2	第二學年第二學期 邀請產業界專家講座併實務教學 1.菱悅酒店-人資部—鄭于詩
合計		36節	
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。		
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.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。 3.餐飲業營業場所、各合法旅館…。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)實地參訪。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題探索
	英文名稱	Project Exploring
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 ☑資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、具備專題探索方法、技術、與計畫書的擬定及控制進度之能力。 二、涵養職場正確的工作態度與人際關係的處理能力。 三、透過職場體驗參訪學習中,強化實務的觀察學習能力與專業知能。 四、運用現有的知識和技巧來重新綜合,並透過進行一些特定的活動,使學生能自主地建構知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專題製作的介紹及前置作業	1.專題的定義 2.專題製作的分類 3.分組工作的進行 4.網站資源的介紹	4	第二學年第一學期
(2)專題的整體規劃	1.專題的研究步驟及研究邏輯 2.專題的發展計畫書及時間規劃 3.國內專題比賽的介紹	6	第二學年第一學期
(3)前言的發展	1.研究背景及動機 2.研究目的	4	第二學年第一學期
(4)前言的撰寫	1.研究方法 2.研究範圍與限制 3.研究步驟圖	4	第二學年第一學期
(5)文獻探討的發展	1.文獻探討的目的 2.文獻的資料來源及類型 3.文獻探討的發展過程	6	第二學年第二學期
(6)文獻探討的撰寫	1.研究主題的相關理論 2.文獻的引註資料	6	第二學年第二學期
(7)研究方法的進行	1.研究方法介紹 2.問卷調查及設計	6	第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1・教師應具備輔導學生從事觀察、學習的應用與研究上課進度,隨時進行評量,以便及時瞭解教學績效,並進而督促學生達成學習目標 2・身心障礙學生依學生能力彈性評量。		

教學資源	1. 各項實習設備以學校實際況整合或新購相關的設備。 2. 利用網際網路教學、圖書資料室、各類型工商機構增進教學內容與教學效果 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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況自編製教材。 二、教學方法 1．以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式,教師居於輔導支援地位。 2．可採用合作學習、體驗參觀學方式靈活運用、授課或實務學習時間運用由師生自訂。 3．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，採取下教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、習法、分組討法、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，注意學生學習基礎及個別差。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3　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 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☐環境 ☐海洋 ☐品德 ☐生命 ☐法治 ☑科技 ☑資訊 ☐能源 ☐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 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解各種加工食品方法及其相關基本原理。 2.瞭解分析化學的基本原理及基礎操作方法。 3.學習專題製作架構流程。 4.學習資料參考文獻蒐集及彙整。 5.瞭解專題報告撰寫及發表。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)專題通論	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作的流程	6	第三學年第一學期
(2)主題選定與計畫書的擬定	1.主題方向訂定 2.資料蒐集 3.專題計畫架構 4.撰寫專題計畫書	6	第三學年第一學期
(3)專題製作歷程-1	1.研究方法 2.進度規劃	6	第三學年第一學期
(4)專題製作歷程-2	1.專題實施注意事項 2.專題檔案歷程管理	6	第三學年第一學期
(5)專題製作歷程-3	專題製作	6	第三學年第一學期
(6)專題製作歷程-4	專題製作	6	第三學年第一學期
(7)專題製作報告格式-1	1.格式說明	6	第三學年第二學期
(8)專題製作報告格式-2	1.資料彙整 2.撰寫專題報告	6	第三學年第二學期
(9)專題製作報告格式-3	1.資料彙整 2.撰寫專題報告	6	第三學年第二學期
(10)專題呈現-1	1.書面方式呈現 2.網頁方式呈現	6	第三學年第二學期
(11)專題呈現-2	1.簡報/口頭方式呈現	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(12)專題評量與發表	1.專題評量 2.專題延伸	6	第三學年第二學期
合計		72節	
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%。 5.身心障礙學生依學生能力彈性評量。		
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	包含教材編選、教學方法 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、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)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料管理實務
	英文名稱	Beverage Management
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☐環境 ☐海洋 ☐品德 ☑生命 ☐法治 ☑科技 ☐資訊 ☐能源 ☐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 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解飲料店業管理之專業知識與調製原理。 二、認識飲料調製之相關物料及設備之管理方法。 三、熟練飲料調製之技能。 四、具備良好衛生安全與工作習慣。 五、具備美感素養,並激發創意表現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.飲料店的分類及經營 2.吧台設備及作業規範	9	第三學年第一學期
(2)飲料調製	1.飲料調製之用具及材料	9	第三學年第一學期
(3)飲料調製	2.飲料調製的原則及方法	9	第三學年第一學期
(4)各式飲品調製	1.乳品飲料的調製	9	第三學年第一學期
(5)各式飲品調製	1.果汁飲料的調製 2.冰沙的調製	9	第三學年第一學期
(6)其他飲品認識	1.包裝飲料的認識 2.臺灣特有飲料的認識	9	第三學年第一學期
(7)酒的類別	1.釀造酒 2.蒸餾酒	9	第三學年第二學期
(8)酒的類別	3.合成酒 5.臺灣特產酒的認識	9	第三學年第二學期
(9)雞尾酒的認識	雞尾酒之種類與調製方法	9	第三學年第二學期
(10)雞尾酒的調製	各式雞尾酒的調製	9	第三學年第二學期
(11)雞尾酒的調製應用	賓治酒的調製	6	第三學年第二學期
(12)吧檯作業	吧檯的種類與作業規範	6	第三學年第二學期
(13)酒類服務	1.酒的服務 2.酒與食物的搭配	6	第三學年第二學期
合計		108節	

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。
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	包含教材編選、教學方法 (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，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理實務
	英文名稱	Hotel Management Operations Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 ☑法治 ☑科技 ☑資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、了解旅館業客務管理所需的專業知識。 二、熟悉櫃檯與服務中心作業流程。 三、了解旅館業營運概況。 四、具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)客務部組織與功能	1.客務部組織架構 2.從業人員的職責與規範 3.與其他部門的合作	9	第三學年第一學期
(2)旅館商品介紹	1.旅館業的類別型態 2.客房的分類與計價方式	9	第三學年第一學期
(3)訂房作業	1.訂房的來源與控制 2.訂房作業細則 3.訂房的追蹤與超額訂房	9	第三學年第一學期
(4)旅客遷入作業	1.服務中心的接待作業 2.櫃檯接待作業	9	第三學年第一學期
(5)客帳作業	1.帳卡設立 2.客帳支付方式 3.住客帳務作業	9	第三學年第一學期
(6)館內服務	1.櫃檯問詢服務 2.商務中心服務 3.總機話務服務 4.夜間服務	9	第三學年第一學期
(7)旅客遷出作業	1.退房遷出服務 2.結帳與送客 3.退房遷出的後續處理	9	第三學年第二學期
(8)旅館業安全	1.旅館安全制度 2.緊急事件之種類及處理 3.顧客抱怨事項處理	9	第三學年第二學期
(9)旅館業之經營	1.旅館行銷策略 2.旅館資訊系統	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(10)旅館業之經營	3.連鎖旅館 4.民宿業	9	第三學年第二學期
(11)旅館發展趨勢與法規	1.旅館業發展趨勢	9	第三學年第二學期
(12)旅館發展趨勢與法規	2.旅館業相關法規	9	第三學年第二學期
合計		108節	
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： 筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		
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：與旅行業管理教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍：旅行業理論與實務、旅行業經營與管理、交通部觀光局統計年報、旅報等為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，並配合各種視聽媒體、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。 ■課堂講授 ■分組討論 ▩參訪活動 ■專題演講 ■實作演練		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理
	英文名稱	Tourism Geography of Taiwan
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 ☑海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、使學生能正確分辨觀光資源屬性之不同定義。 二、使學生清楚瞭解台灣之觀光資源。 三、培養學生隨時掌握觀光經濟活動等產業資訊的習慣。 四、養成學生成為觀光業人員的基本素養與正確態度。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	觀光業人員的基本素養與正確態度介紹。	4	第三學年第一學期
(2)國內外旅遊產品介紹	1.國內旅遊產品剖析 2.國外旅遊產品剖析	8	第三學年第一學期
(3)國內觀光資源概論	1.台灣公路介紹 2.台灣觀光資源體系介紹	8	第三學年第一學期
(4)國內觀光資源概論	1.國家公園的起源及意義 2.台灣的國家公園	8	第三學年第一學期
(5)國內觀光資源概論	1.台灣的國家風景區 2.其他知名旅遊景點	8	第三學年第一學期
(6)台灣觀光地理	認識台灣觀光地理位置 1.北部 2.中部 3.南部 4.東部 1.離島	8	第三學年第二學期
(7)國外觀光資源	1.世界旅遊地理介紹 2.亞洲著名旅遊景點介紹	8	第三學年第二學期
(8)國外觀光資源	1.美洲著名旅遊景點介紹 2.歐洲著名旅遊景點介紹	8	第三學年第二學期
(9)國外觀光資源	1.非洲著名旅遊景點介紹 2.大洋洲著名旅遊景點介紹	8	第三學年第二學期
(10)世界旅遊趨勢	1.新興旅遊活動介紹 2.目的地旅遊之興起	4	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.過程評：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、學習態的綜合表現。 2.總結性評：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、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：筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		
教學資源	1.觀光局旅遊網站、國家公園、國家風景區相關影片、簡報。 2.國內旅遊團出團行程及資訊。 3.教學設備：投影機、電視機、電腦。 4.期刊雜誌：國內旅遊書籍、領隊帶團實務。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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，以及視本校設備及學生學習況自編製教材。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料實習
	英文名稱	Non-Alcoholic Drinks Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 ☑海洋 □品德 ☑生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、了解無酒精飲料的專業知識。 二、熟練各種無酒精飲料調製的方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)杯飾製作	進階裝飾物之認識與實作	4	第一學年第一學期 飲料實習為結合部定必修實習科目飲料實務合併開設之實習課程,配合相關課程教導飲料製作、水果切割及進階操作技術,加深加廣學習,並輔導學生考取相關證照。
(2)杯飾製作	創意杯飾款式之練習	4	第一學年第一學期
(3)杯飾製作	節慶杯飾款式之練習	2	第一學年第一學期
(4)蔬果切雕	進階切雕技巧-橘橼類的切割技法與練習	6	第一學年第一學期
(5)蔬果切雕	進階切雕技巧-蔬菜類的切割技法與練習	6	第一學年第一學期
(6)蔬果切雕	節慶蔬果盤切雕實習	4	第一學年第一學期
(7)茶葉飲料製作	不發酵茶沖泡練習、業界實務技法學習及應用	6	第一學年第一學期
(8)茶葉飲料製作	半發酵茶沖泡練習、業界實務技法學習及應用	6	第一學年第一學期
(9)茶葉飲料製作	全、後發酵茶沖泡練習、業界實務技法學習及應用	6	第一學年第一學期
(10)果粒茶飲料製作	果粒茶之進階應用與調製	4	第一學年第一學期
(11)果粒茶葉製作	果粒茶風乾處理及製作	4	第一學年第一學期
(12)果粒茶葉製作	果粒茶風乾包裝及保存	2	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)花草茶飲料製作	花草茶之進階應用與調製	4	第一學年第二學期 飲料實習為結合部定必修實習科目飲料實務合併開設之實習課程,配合相關課程教導飲料製作、水果切割及進階操作技術,加深加廣學習,並輔導學生考取相關證照。
(14)花草茶飲料製作	花草茶風乾處理及製作	2	第一學年第二學期
(15)花草茶飲料製作	花草茶風乾包裝及保存	2	第一學年第二學期
(16)咖啡調製-義式咖啡機	業界實務販售-熱咖啡的調製與供應	6	第一學年第二學期
(17)咖啡調製-義式咖啡機	業界實務販售-冰咖啡的調製與供應	6	第一學年第二學期
(18)咖啡調製-義式咖啡機	創意咖啡的調製與供應	2	第一學年第二學期
(19)咖啡調製-濾杯式	業界實務販售-熱咖啡的調製與供應	6	第一學年第二學期
(20)咖啡調製-濾杯式	業界實務販售-冰咖啡的調製與供應	6	第一學年第二學期
(21)咖啡調製-濾杯式	創意咖啡的調製與供應	2	第一學年第二學期
(22)咖啡調製-虹吸式	業界實務販售-熱咖啡的調製與供應	6	第一學年第二學期
(23)咖啡調製-虹吸式	業界實務販售-冰咖啡的調製與供應	6	第一學年第二學期
(24)咖啡調製-虹吸式	創意咖啡的調製與供應	2	第一學年第二學期
(25)果汁製作	水果挑選及保存	2	第一學年第二學期
(26)果汁製作	業界實務販售-果汁之認識與調製	2	第一學年第二學期
合計		108節	
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： 筆試25%、實作報告25%、實作測驗25%、課間實作25%		
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_飲料調製_教學有關之資料。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍為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、示範指導及學生練習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、示範法、問答法、分組練習法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 □實作演練 ■其他：作業發表

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房實務
	英文名稱	Tourism & Hospitality English Conversation
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☐環境 ☐海洋 ☐品德 ☐生命 ☐法治 ☐科技 ☐資訊 ☐能源 ☐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 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.熟悉電腦操作 2.能將資料輸入、修改、編輯及列印	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)客務部組織與功能	1.客務部組織架構 2.從業人員的職責與規範 3.與其他部門的合作第二學年第一學期	9	第二學年第一學期
(2)旅館商品介紹	1.旅館業的類別型態 2.客房的分類與計價方式	12	第二學年第一學期
(3)訂房作業	1.訂房的來源與控制 2.訂房作業細則 3.訂房的追蹤與超額訂房	12	第二學年第一學期
(4)旅客遷入作業	1.服務中心的接待作業 2.櫃檯接待作業	12	第二學年第一學期
(5)旅客遷出作業	1.退房遷出服務 2.結帳與送客 3.退房遷出的後續處理	9	第二學年第一學期
(6)房務技能	1.應對禮儀及儀態訓練 2.房務車的準備作業 3.鋪床技能基本技巧實作	12	第二學年第二學期
(7)鋪床作業	1.單人床鋪設作業 2.雙人床鋪設作業 3.加床鋪設、開夜床作業	12	第二學年第二學期
(8)客房清潔後的檢查標準	1.客房檢查作業 2.臥室設備的檢查 3.浴室設備的檢查	10	第二學年第二學期
(9)清潔及維護	1.客房的保養維護計畫	8	第二學年第二學期
(10)清潔及維護	2.公共區域的清潔維護	12	第二學年第二學期
合計		108節	

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： 筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%
教學資源	1.電腦軟體應用檢定之測試參考資料。 2.教學設備：投影機、電視機、電腦。 3.期刊雜誌：各式電腦軟體應書籍。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍為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、示範指導及學生練習為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務
	英文名稱	Food & Beverage Management and Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 ☑能源 □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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、熟練中西廚房工作流程並訓練中西餐點的基本烹飪技能 二、增進餐飲製作衛生知識,培養職業道德。 三、認識餐廳種類、組織,並實際操作整體作業流程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)中餐廚房作業	1.台式料理烹調 2.廣式料理烹調 3.江浙菜烹調 4.湘菜及川菜 5.北平菜 6.山東菜	16	第二學年第一學期
(2)西餐廚房作業	1.西餐概論 2.西餐廚房的認識 3.烹調前處理及切割法認識 4.烹調法練習—過水及過油、蒸、炒	16	第二學年第一學期
(3)西餐廚房作業	1.烹調法練習—煎、沸煮、深油炸 2.烹調法練習—低溫煮、燴、炙烤 3.烹調法練習—高湯及湯、醬汁	16	第二學年第一學期
(4)西餐廚房作業	1.西式早餐料理 2.西式點心 3.套餐設計與製作	16	第二學年第一學期
(5)衛生與安全	1.食物中毒 2.食物保存 3.食品添加物 4.廚房衛生管理	8	第二學年第一學期
(6)食品營養	1.營養素概論 2.蛋白質 3.醣類 4.脂肪 5.維生素 6.礦物質 7.水	8	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)中餐廚房作業	1.中餐烹調飲食文化 2.中餐廚房的認識 3.烹調前處理及切割法認識	16	第二學年第二學期
(8)中餐廚房作業	1.烹調法練習—拌、蒸、炒	16	第二學年第二學期
(9)中餐廚房作業	2.烹調法練習—煎、湯、炸	16	第二學年第二學期
(10)中餐廚房作業	3.烹調法練習—滷、燴、烤	16	第二學年第二學期
合計		144節	
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： 筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		
教學資源	1.出版社教科書 2.國內外相關書籍及資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍為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、示範指導及學生練習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、示範法、問答法、分組練習法、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。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 ■其他：作業發表		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10　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	Food&Beverage Service Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、熟練餐飲相關之服務基本技能。 二、培養正確的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐廳服務緒論	1.餐飲商品介紹 2.基本服務禮儀與儀態訓練 3.餐廳服務人員的組織及工作職責 4.服務禮儀及儀態訓練。	10	第三學年第一學期
(2)基本服務技巧	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	12	第三學年第一學期
(3)餐飲服務方式	1.餐桌服務 2.自助式服務 3.櫃檯式服務 4.宴會服務 5.客房餐飲服務	12	第三學年第一學期
(4)營業前的準備工作與營業後的收善工作	1.餐廳環境之清潔與整理 2.工作檯的清潔與整理 3.布巾類的整理與準備 4.餐務整理與準備	10	第三學年第一學期
(5)飲料服務技巧	1.餐前酒的服務 2.餐中酒的服務 3.餐後酒的服務 4.其他飲料的服務	10	第三學年第一學期
(6)餐廳服務流程	1.中餐廳服務流程	12	第三學年第二學期
(7)餐廳服務流程	2.西餐廳服務流程	12	第三學年第二學期
(8)餐廳服務流程	3.下午茶的服務流程 4.宴會廳的服務流程	10	第三學年第二學期
(9)餐廳顧客抱怨	1.餐廳顧客抱怨及其他糾紛處理	10	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(10)餐廳緊急事件處理	2.餐廳消防安全與火災事件之處理 3.餐廳其他緊急事件之處理	10	第三學年第二學期
合計		108節	
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： 筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		
教學資源	1.出版社教科書 2.國內外出版之相關專業書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍為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、示範指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、練習法、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。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 ■其他：作業發表		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務
	英文名稱	Travel Agency Practices and Operations
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 ☑法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解旅行業的起源、意義及特質。 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 三、培養辦理出國手續、團體作業能力與知識。 四、提升航空票務相關知識、團體帶領能力。 五、加強對旅行業未來發展之正確認知,以掌握旅行業經營趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅行業概論	1.旅行業的變遷 2.旅行業經營管理的範疇 3.旅行業經營的時代背景	12	第三學年第一學期
(2)旅行業設立、組織與分類	1.旅行社的組織 2.旅行社的部門功能 3.旅行社的營運項目	12	第三學年第一學期
(3)旅遊產品組合	1.旅遊產品的類型 2.旅遊行程安排與設計 3.獎勵旅遊行程設計及執行要點 4.參考行程及城市路線表達方式 5.團體成本估價	10	第三學年第一學期
(4)航空運輸	1.航空公司組織與作業系統 2.航空票務基礎知識 3.旅行社與航空公司電腦的連線 4.BSP銀行清帳計劃	10	第三學年第一學期
(5)出國手續	1.出入國手續作業 2.簽證作業及通關手續	10	第三學年第一學期
(6)團體作業流程	3.團體作業程序 4.預防注射及出外旅遊經常出現的疾病	12	第三學年第二學期
(7)旅行業從業人員之專長分類與條件	1.行程規劃人員 2.航空票務人員	12	第三學年第二學期
(8)旅行業從業人員之專長分類與條件	3.各項業務人員 4.領隊與導遊人員 5.其他	10	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)我國旅行業未來發展之趨勢	1.旅行業發展之系統觀念 2.外在的影響因素 3.旅行業供應商之發展	10	第三學年第二學期
(10)我國旅行業未來發展之趨勢	4.我國旅行業市場之現況 5.未來發展的趨勢	10	第三學年第二學期
合計		108節	
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： 筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		
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：與旅遊實務教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍：旅行業理論與實務、旅行業經營與管理、交通部觀光局統計年報、旅報等為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，並配合各種視聽媒體、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。 ■課堂講授 ■分組討論 ▩參訪活動 ■專題演講 ■實作演練		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界餐旅文化實習
	英文名稱	World hospitality culture Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 ☑人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □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 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解各國的飲食文化 2.瞭解各國的旅遊文化 3.製作簡單各國美食	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)東北亞各國餐旅文化	1.日本旅遊與飲食文化 2.韓國旅遊與飲食文化	12	第三學年第一學期
(2)東南亞各國餐旅文化	1.越南旅遊與飲食文化 2.泰國旅遊與飲食文化 3.新加坡旅遊與飲食文化 4.印度旅遊與飲食文化 5.馬來西亞旅遊與飲食文化	12	第三學年第一學期
(3)美洲各國餐旅文化	1.美國旅遊與飲食文化 2.墨西哥旅遊與飲食文化 3.祕魯旅遊與飲食文化	10	第三學年第一學期
(4)美洲各國餐旅文化	4.巴西旅遊與飲食文化 5.加拿大旅遊與飲食文化	10	第三學年第一學期
(5)歐洲各國餐旅文化	1.英國旅遊與飲食文化 2.法國旅遊與飲食文化	10	第三學年第一學期
(6)歐洲各國餐旅文化	3.義大利旅遊與飲食文化 4.希臘旅遊與飲食文化 5.德國旅遊與飲食文化	12	第三學年第二學期
(7)澳洲餐旅文化	1.澳洲旅遊與飲食文化	10	第三學年第二學期
(8)紐西蘭餐旅文化	2.紐西蘭旅遊與飲食文化	10	第三學年第二學期
(9)中東各國餐旅文化	1.土耳其旅遊與飲食文化	10	第三學年第二學期
(10)中東各國餐旅文化	2.阿拉伯國家旅遊與飲食文化	12	第三學年第二學期
合計		108節	

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：筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%
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：與世界餐旅文化教學有關之資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍為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、示範指導及學生練習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、示範法、問答法、分組練習法、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。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 ■其他：作業發表

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃實務
	英文名稱	Tour Planning
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 ☑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 ☑原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、認識判別行程內容的要件。 二、了解遊程規劃相關之專業知識。 三、熟練組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品。 四、具備遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1.遊程設計涵義及種類 2.遊程設計的原則 3.遊程設計的功能與目的	10	第三學年第一學期
(2)旅遊企劃書製作	1.遊程文案與呈現 2.遊程企劃書撰寫	10	第三學年第一學期
(3)遊程設計的結構與考量因素	1.交通規劃 2.餐飲安排 3.住宿安排 4.景點選擇 5.遊程時間與季節的考量	12	第三學年第一學期
(4)成本估算	1.遊程成本考量因子 2.影響成本外在因素 3.遊程成本分析	12	第三學年第一學期
(5)遊程訂價	4.訂價策略	10	第三學年第一學期
(6)國內遊程設計	1.北部遊程 2.中部遊程 3.南部遊程	12	第三學年第二學期
(7)國內遊程設計	4.東部遊程 5.離島遊程 6.環島遊程	12	第三學年第二學期
(8)國內遊程設計	1.學校單位遊程:教育旅行、公訓、畢業旅行 2.企業單位:教育旅行、獎勵旅遊 3.公家機關單位:考察旅行、承攬旅行	10	第三學年第二學期
(9)遊程包裝	1.團體全備旅遊套裝行程	10	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)遊程包裝	2.特殊興趣全備旅遊套裝行程	10	第三學年第二學期
合計		108節	
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： 筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		
教學資源	1.觀光局網站。 2.相關的掛圖、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_遊程規劃_教學有關之資料。 5.其他：教師增進教學成效之自製投影片。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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書籍為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，並配合各種視聽媒體、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、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。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 □實作演練 ■其他：作業發表		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光伴手禮製作
	英文名稱	Taiwanese Souvenir Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 ☑能源 □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 □原住民教育 ☑安全	
建議先修科目	○無 ◉有,科目:餐飲實務	
教學目標(教學重點)	一、瞭解台灣各項觀光伴手禮及其重要性。 二、獨立完成各項伴手禮製作。 三、學習禮品包裝設計,突顯在地特色。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)伴手禮製作導論	1.伴手禮的認識。 2.烘焙的基本用具與材料	10	第三學年第一學期
(2)中式伴手禮製作(一)	中式糕餅類的製作	12	第三學年第一學期
(3)中式伴手禮製作(二)	中式酥皮類點心製作	12	第三學年第一學期
(4)中式節慶應景伴手禮	年節伴手禮製作	10	第三學年第一學期
(5)觀光文創商品設計(一)	臺灣地方文創商品認識及製作	10	第三學年第一學期
(6)禮品包裝設計	1.伴手禮的包裝設計 2.禮品攝影技巧	10	第三學年第二學期
(7)西式伴手禮製作(一)	西式餅乾、蛋糕類製作	12	第三學年第二學期
(8)西式伴手禮製作(二)	西式點心製作	12	第三學年第二學期
(9)西式節慶應景伴手禮	各式節慶點心製作	10	第三學年第二學期
(10)觀光文創商品設計(二)	觀光文創商品製作	10	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1.過程評：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、學習態的綜合表現。 2.總結性評：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、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。		

教學資源	1.各項實習設備以學校實際況整合或新購相關的設備。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與教學有關之資。 5.其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (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況自編製教材。 (二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、習法、分組討法、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，注意學生學習基礎及個別差。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練