國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

115 學年度實用技能班選課輔導手冊

中華民國 115 年 08 月 01 日

目錄

壹、學校願景 **1**

貳、學生圖像 **3**

參、課程發展與規劃 **4**

一、一般科目教學重點 4
二、群科教育目標與專業能力 24
三、課程地圖 32

肆、 課程表 **36**

一、課程架構表 36
二、教學科目與學分(節)數表 40
三、科目開設一覽表 48

伍、 彈性學習 **49**

一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規劃 53
二、彈性學習時間自主學習申請表暨計畫書 52

陸、 學生選課規劃與輔導 **60**

一、選課輔導流程規劃 60
(一)課程諮詢階段 60
(二)選課輔導措施 68
(三)登錄學生學習歷程檔案階段 63

柒、 生涯輔導與未來進路 **64**

一、生涯輔導工作與資源 64
二、就業進路 65

壹、學校願景：

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

(一)學校願景型塑之蘊含：

1.適性學習：期望學生具有個人學習的狀態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，來符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2.品格教育：期望學生具有品格的培養、社會關懷、多元社會尊重包容、職業道德養成、生活技能的能力。
3.自我表達：期望學生具有將自己的思想、情感、想法，用語言、文字、圖形、表情和動作等清晰明確地表達出來，並善於讓他人理解、體會和掌握的能力。
4.活力創新：期望學生具有創新、講求進取的精神，改被動為主動、改守舊為創新，能契合知識經濟時代的發展的能力。

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。

貳、學生圖像：

學習力
優質學習 卓越技能
適性發展 終身學習
品格優先
品格力
誠實勤儉 品格優先
人文關懷 尊重包容
適性學習
自我表達
執行力
活力創新 團隊合作
前瞻規劃 接軌國際
活力創新
表達力
樂觀自信 展現自我
溝通無礙 提升競爭

參、課程發展與規劃：

一、一般科目教學重點：

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
語文領域	國語文	一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的 興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生探索古今典籍 的 興趣 與閱 讀的能 力，以陶冶人文素養及高尚情操。 三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。 四、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。 五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	1. 應用多元、彈性的教學法，讓學生對文字聲情之美產生興趣，培養閱讀成為終身的喜好與良好習慣	●	○	○	
			2. 協助學生藉由閱讀古今中外典籍，傳承文化思想與生命價值，並建立正確的人生態度與價值觀	●	●		
			3. 引導學生靈活運用語文，使學生能適切自我表達與人良性溝通，並建立合作精神	●		●	●
			4. 強化語言練習，增進學生聽、說、讀、寫能力，能為工作所需及生活所用	●	○	●	●
			5. 教學中鼓勵學生探索生活環境與國際事務，提升思辨能力與當代課題的解決策略	●	○	●	●
			6. 透過國語文的學習，了解、欣賞、包容不同族群的文化，順應時代脈動， 立足本土，放眼國際	●	●	●	

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
語文領域	英語文	一、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	1. 複習基本拼音技巧(如:KK 音標或自然發音法)，並從日常生活中選材，教授常用英文字詞、用語、句型與對話。	●	○	●	
			2. 教授英文文法及重要句型，以增強學生閱讀能力，及基本寫作能力。	●		●	
			3. 訓練學生能流暢朗讀例句、文章或練習會話、做角色扮演，並運用於日常對話或收發英文簡訊等。	●	○	●	●
			4. 指導學生使用學校網站的數位學習(含校內及校外)線上英文教學資源，並可做學習評量，或介紹 VoiceTube 等英文學習網站。引導學生自主學習。	●	○	●	●
			5. 順應時節，教授各國或各族群節慶相關文章、歌曲或影片，學習英文的同時，增加對不同文化及價值觀的了解和包容。	○	●	●	
			6. 引導學生透過英文媒體網站(如:PTS、CNN、BBC 等)，瞭解國內、外時事或熱門議題，提升國際公民意識，並用英文進行簡單的分組討論及意見交換。	●	●	●	○

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
數學領域	數學B版	一、提供所有學生數學學習習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生活與技術應用之問題解決能力。	1. 引導學生理解及掌握數學基本概念和計算技巧。	●		○	○
			2. 培養學生運用數字、符號、公式及其他數學內容的能力，並提升學生的數字感、符號感、空間感及度量感。	●		●	○
			3. 發展學生批判思考、創意、構思、探究及數學推理、用數學表達的能力。	●	●	●	●
			4. 培養學生利用數學來解決日常生活問題、數學問題、及其他有關學科問題的能力。	●	○	●	●
			5. 配合專業科目所需之指數與對數、排列組合、機率、統計，加強學生的概念與熟練度。	●		○	●

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

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
社會領域	歷史	一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 協助學生具備歷史知識的深度與廣度，培養同學的通識涵養。	●			●
			2. 引導學生關心國內外事務，與其他相關學科配合，培養學生宏觀視野。	●			●
			3. 訓練學生蒐集、研讀、判斷資料的自主學習能力。		●		
			4. 訓練學生歷史思考的能力，能進行自主性思考。	●			
			5. 以小組座談或發表的方式，培養學生溝通、陳述、團隊合作等能力。			●	
			6. 融合時事及重要議題，使學生具備關懷社會及統整分析的能力。				●

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

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
社會領域	地理	一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 培養學生蒐集資料，與自主思考、邏輯判斷的能力。	●		○	○
			2. 認識地理資訊系統，學習資料的解讀與應用。	●		○	●
			3. 鼓勵學生探索與觀察各種地理現象與議題，能提出看法與解決策略。	●	○	●	●
			4. 能了解並尊重世界各種文化的多元性，並欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。	●	●		○
			5. 課程結合地理時事與環境災害等議題，使學生發展跨領域學習與統整的能力。	●	○	○	
			6. 連結地理視野與環境變遷的概念，具備對周遭環境的關懷意識。	○	●	○	○

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

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
社會領域	公民與社會	一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 引導學生探索自己，發展潛能，建立良好人際關係。	○	●	●	●
			2. 幫助學生了解多元文化的理念與現象，使能建立國際觀，以適應多元文化生活。	●	●	○	●
			3. 透過課堂活動設計，讓學生明瞭政治的運作過程與知識，並培養學生的群性，以建立社會共同體。	●	●	●	●
			4. 教導學生能善用各種資訊蒐集工具，以能蒐集、處理、分析各種資訊，並培養終身學習的態度與能力。	●	●	○	●
			5. 融合歷史與比較文化思想，以及多媒體教學，幫助學生建立法治思想及民主審議態度。	○	●	●	●
			6. 透過經濟知識的學習，引導學生適應未來經濟生活，並擁有生活的選擇能力。	●	●	○	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 （學校領域科目自訂）	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
綜合活動領域	法律與生活	一、促進自我與生涯發展 探索自我觀、人性觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展 自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發 展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新 發展友善的互動知能與態度，建立良好的人際關係與健康的情感表達和互動， 培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美 學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷 辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新 與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社 會與環境的和諧關懷。	透過實例討論與及教學媒體，讓學生了解法律體系與生活關係。	●	●	○	○
			以時事及教學媒體，以及分組實例報告，使學生了解公權力的意義與作 用。熟悉與日常生活相關的刑法與行政法知識，避免觸法並能維護權益。	●	●	○	●
			透過實例討論與及教學媒體，讓學生理解並能夠初步解決日常生活中有關財產法、親法等法律問題。並能處理可能遭遇的交易糾紛，及尊重智財權。	●	●	●	●
			以時事及教學媒體，以及分組實例報告，使學生了解了解勞動法律的意義與功能。具備勞動條件的權利保障能力，並擁有參與集體勞資關係之能力。	●	●	●	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	物理A版	一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學 相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 瞭解物理基本史，認識科學方法，培養科學興趣。	○	○	●	
			2. 瞭運動與力的關係。	●		○	○
			3. 物理於生活中的應用結合。	○	○		●
			4. 瞭解能量如何轉換，病如何開發新能源與有效節約能源。	●		○	○
			5. 瞭解光的反射折射現象，並充實光與生活的知識。	●		○	○
			6. 瞭解電與磁的基本原理，並學習家庭用電的安全。	●		○	○

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	物理B版	一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學 相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 瞭解運動與力的關係，並應用於機械土木等等力學應用上。	○		○	●
			2. 瞭解天氣氣候與物理之間的關係，並應用白努力定律。	●	○		○
			3. 瞭解波動的特性，駐波、光的反射折射現象，並充實光與生活的知識。	●		○	○
			4. 瞭解電與磁的基本原理， 渦電流與發電機、變壓器。並學習家庭用電的安全。			○	●
			5. 最新物理量子力學的介紹，還有奈米科技等等的應用。	●		○	○
			6. 物理學與其他基礎科學的關係，並應用於生活中。	○	○	○	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	化學A版	一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學 相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 引導學生關心科學發展最新動態，善用 3C產品，更新資訊，了解最新科學議題與學習科學新知。	●	●	○	○
			2. 引導學生養成正確的科學態度及判斷思考能力，進而養成主動學習化學相關新知的習慣並樂於分享。	●	○	●	○
			3. 引導學生認識全球環境汙染問題、氣候變遷所帶來的衝擊及海洋汙染議題，認識綠色化學及綠色消費的觀念，促進人類的永續發展。	●	●	○	●
			4. 能察覺生活中遇到問題，並以科學方法著手設計動手做實驗驗證所學習到的化學知識。	●	○	●	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	化學B版	一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 引導學生關心科學發展最新動態，善用 3C 產品，更新資訊，了解最新科學議題與學習科學新知。	●	●	○	○
			2. 引導學生養成正確的科學態度及判斷思考能力，進而養成主動學習化學相關新知的習慣並樂於分享。	●	○	●	○
			3. 具備蒐集資料、統整及分析能力，進而具有邏輯思考以解決問題的能力。	●	○	○	●
			4. 能將所學的化學知識與自己所就讀的相關科系結合並應用。	●	○	●	●
			5. 引導學生認識全球環境汙染問題、氣候變遷所帶來的衝擊及海洋汙染議題，認識綠色化學及綠色消費的觀念，促進人類的永續發展。	●	●	○	●
			6. 能察覺生活中遇到問題，並以科學方法著手設計動手做實驗驗證所學習到的化學知識。	●	○	●	●
			7. 能具備化學知識融入生活中用以解釋生活中的迷思，進而提升個人健康及生活品質，並具備推廣珍惜生活環境及愛護地球的使命。	●	●	●	●

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

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	生物A版	一、培養生命科學基本素養，具備基本生命科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝 通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學 相關之內容。 二、教導基礎生命科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎生命科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職 場上，奠定適應科技時代 生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 引導學生主動學習科學新知的態度，具備正確的邏輯觀念。	●	●	○	●
			2. 具備收集資料的能力，並統整資料，完成一份分組報告。學習按照格式去完成報告。	●	●	○	●
			3. 培養以科學方法完成報告。了解如何處理事情並進行團隊溝通。	●	○	●	●
			4. 引導學生去關心自然科學的時事和自然現象。	●	●	○	●
			5. 了解環境是生物多樣性的基礎，所以開發建設時，要注意環境的永續發展及減少汙染。	●	●	○	●
			6. 了解天然災害對人類健康及經濟的影響，進而節能減碳。	●	●	○	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	生物B版	一、培養生命科學基本素養，具備基本生命科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學 相關之內容。 二、教導基礎生命科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎生命科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職 場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 能主動察覺生活中各種生命科學問題的成因，包含健康、性別、環境及海洋等各項議題的問題成因，並能根據已知的科學知識提出解決問題的假設想法與方案	●	●	●	●
			2. 引導學生關心生命科學發展的資訊，善用各種科技產品與與傳播資訊媒體，了解生命科學的最新進展與關鍵議題。	●	●	●	●
			3. 培養搜集資料的能力，並具備以科學方法進行推理與邏輯思考以解決問題之能力。	●	●	○	●
			4. 能對科學資訊抱持批判的態度，檢視其真實性與可信度。	●	●	●	●
			5. 能合理運用思考智能、製作圖表、使用數學、統計等方法，有效整粒資訊或數據，從中探究生命現象的原理、機制及因果關係。	●	●	○	●
			6. 能培養科學的熱忱，奠定科學研究或科學產業的基礎。並了解科學的侷限性，而能以多元的方式、開放的思維去解決現今社會的問題。	●	●	○	●

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

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
藝術領域	音樂	一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行 思維判斷，體認藝術 的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 引導學生能夠透過歌唱， 樂器演奏等音樂展現，表達自我情感與思想。	○	●	●	●
			2. 引導學生參加外藝文活動，校內外表演藝術活動，結合時事了解所居住城市中的音樂文化傳統與活動概況，以提升生活美感及自我涵養。	●	●	●	○
			3. 透過課堂活動，分組創作或班級音樂會，讓學生互相理解溝通，體認藝術核心價值。	○	●	●	●
			4. 建立多元美學觀點，認識各類音樂，學習尊重多元文化及的生命價值。	●	●	●	○
			5. 透過影音器材的認識與簡易操作，學習製作簡易影音作品， 進行文化記錄工作。	●	●	○	●
			6. 透過對音樂家及演奏家的創作與生命故事，鼓舞學生尋找自我價值，自我認同。	●	●	○	○

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

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
藝術領域	美術	一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術 的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 學生能了解造形、色彩和肌理等視覺基本概念，運用多元媒材進行跨領域藝術創作，表現自我並傳達意義與內涵，並展現創新思維。	●		●	●
			2. 學生能了解形式原理，進而跨領域整合運用，以多元視野溝通與分享，共創美善的生活。	●	○	●	●
			3. 透過欣賞本地藝文展覽與活動，引導學生親近藝術，進而養成主動參與藝術的興趣和習慣，豐富生活並欣賞人生。	●	○	●	○
			4. 透過藝術參與，引導學生能以多元視野進行視覺紀錄，探索與感受生活環境中的人事與景物，認識與鑑賞環境中各類藝術形式與作品。	●	○	●	
			5. 引導學生分組進行多元文化藝術討論，並能思考在地文化族群文化創意產品特色。	●		●	○
			6. 引導學生如何將美學藝術創作應用在該科作品表現，展現其藝術理解及技能。	●		●	●

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

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
綜合領域	生涯規劃	一、促進自我與生涯發展探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	1. 協助學生檢視學習歷程檔案，覺察多元的自我並呈現自我特色。	●	○	●	●
			2. 藉由分組報告或活動方式，培養學生團隊合作與人際溝通的生涯能力。	●	○	●	●
			3. 探索自己的生命歷程，豐厚生命的意義。	●	●	●	○
			4. 探討相關時事，增進學生社會趨勢的掌握能力及對社會的關懷。	●	●	●	○
			5. 透過職場實察或訪談，強化學生連結學習重點並熟悉相關權益。	●	○	●	●
			6. 引導學生瞭解相關升學資訊，促進學生運用科技與不同決策模式，適性適時調整生涯之規劃能力。	●	○	●	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
科技領域	資訊科技	一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。 七、了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。	1. 運用分組教學共同討論的方式，使學生能了解資訊科技並產生興趣，進而培養能將資訊科技運用至各學習領域的學習。	●		○	●
			2. 從資訊網路知識中，加強資訊科技基本知能，引導學生思考解決問題能力，除了培養正確的科技觀念、態度及工作習慣，也能啟發科技研究與發展的興趣。	●	●	●	○
			3. 著重資訊科技基礎教學，培養運算思維能力，使學生瞭解電腦程式設計的知識及概念以進行創造、 批判、邏輯、運算等思考。	●	○	○	●
			4. 透過實作練習與分組競賽，使學生能適切自我表達互相討論，藉由理論邏輯概念，建構出所需要的程式。	●	○	●	●
			5. 引導學生利用資訊科技蒐集科技產業與職業的資訊，加強資訊科技、程式設計及邏輯觀念的養成，進而了解未來科技的發展趨勢。	○		●	●
			6. 運用資訊科技教學及邏輯思考的養成，使學生能從資訊網路中蒐集資料，提高學生發現問題、判斷問題及解決問題的能力，使能為未來工作及生活所用。	●	○	●	○
			7. 教學中鼓勵學生探討資訊科技相關的應用，並強化該領域的基本知能，使理解資訊科技及其對個人、社會、環境與文化的影響，提升思考及解決策略之能力。	●	○	●	○

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
健康與體育領域	健康與護理	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的 能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的 相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際 觀。	1. 引導學生建立健康生活型態，培養健康自主管理的能力，建立健康至上的負責態度。	●	●		●
			2. 引導學生辨識與處理不安全的情境，讓學生了解與學習事故傷害處理原則，學習重視生命，隨時為安全把關。	●	●	●	●
			3. 引導學生尋找正確的消費資訊，培養聰明的消費思維，建立正確消費觀念，實踐於日常生活中。	●	●		●
			4. 引導學生學習壓力調適、情緒管理、解決問題能力，並以正向的態度面對自我讓自己可以創造出健康亮麗的人生。	●			
			5. 引導學生瞭解物質濫用， 並勇敢對他說「NO」	●		●	●
			6. 引導學生學習如何發展剛柔並濟的人格特質，尊重不同性別取向的朋友，培養健康的愛情觀，進而珍愛生命。	●	●		●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
健康與體育領域	體育	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 引導學生了解簡易運動規則，進而參與體育活動，藉由參與讓知識與行動融入團體生活、符合團體規範。	●	●	○	●
			2. 引導學生了解體育運動對健康、生活的好處，進而對體育運動充滿熱情，養成終身運動習慣。	●	●	○	●
			3. 藉由團體活動，培養學生角色、 工作分配，及解決問題之能力。	●	●	●	●
			4. 讓學生了解體適能之重要，影響生活每一環節，引導學生主動積極提升個人體適能，以應付日常生活各種挑戰。	●	○	○	●
			5. 培養學生運動操作能力，並提升運動欣賞能力，讓每一個人都能置身於其中，享受運動樂趣。	●	○	●	●
			6. 體育運動是與人互動的橋樑，經由體育各項活動學習人際間關係，藉由體育競賽培養道德觀念，完成真正的教育理念	●	●	○	●

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

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
全民國防教育	全民國防教育	一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	1. 引導學生培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。	●	●	○	●
			2. 引導學生凝聚憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。	●	●	●	●
			3. 引導學生深化全民國防共識，確保國家整體安全。	●	●	●	●
			4. 引導學生提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。	●	●	●	●
			5. 引導學生熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	●	●	○	●
			6. 引導學生充實國防知識素養，掌握軍事發展脈絡。	●	●	○	●

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

二、群科教育目標與專業能力：

(一)農業群園藝技術科

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： ☑種苗生產實習 2 學分 ☑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

(二)食品群烘焙食品科教育目標與專業能力

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	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： ☑食品化學與分析實習 3 學分 ☑食品加工實習 6 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

(三)餐旅群餐飲技術科教育目標與專業能力

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 (三)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： ☑餐飲採購 4 學分 ☑食物與營養 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 ☑餐飲服務實習 2 學分 ☑進階中餐烹飪實習 8 學分 ☑中式點心製作實習 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)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)宴會料理製作 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 3. 檢定職類： 1.烘焙-麵包、蛋糕丙級檢定 2.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： ☑專題實作 2 學分 ☑進階西餐烹飪實習 4 學分 ☑西餐烹飪實習 8 學分 2.2 校訂選修： ☑飲料業經營實習 8 學分 ☑宴會料理實習 8 學分 ☑西式點心製作實習 8 學分 ☑餐旅英文與會話 4 學分 ☑節慶宴會料理實習 4 學分 ☑伴手禮點心製作實習 4 學分

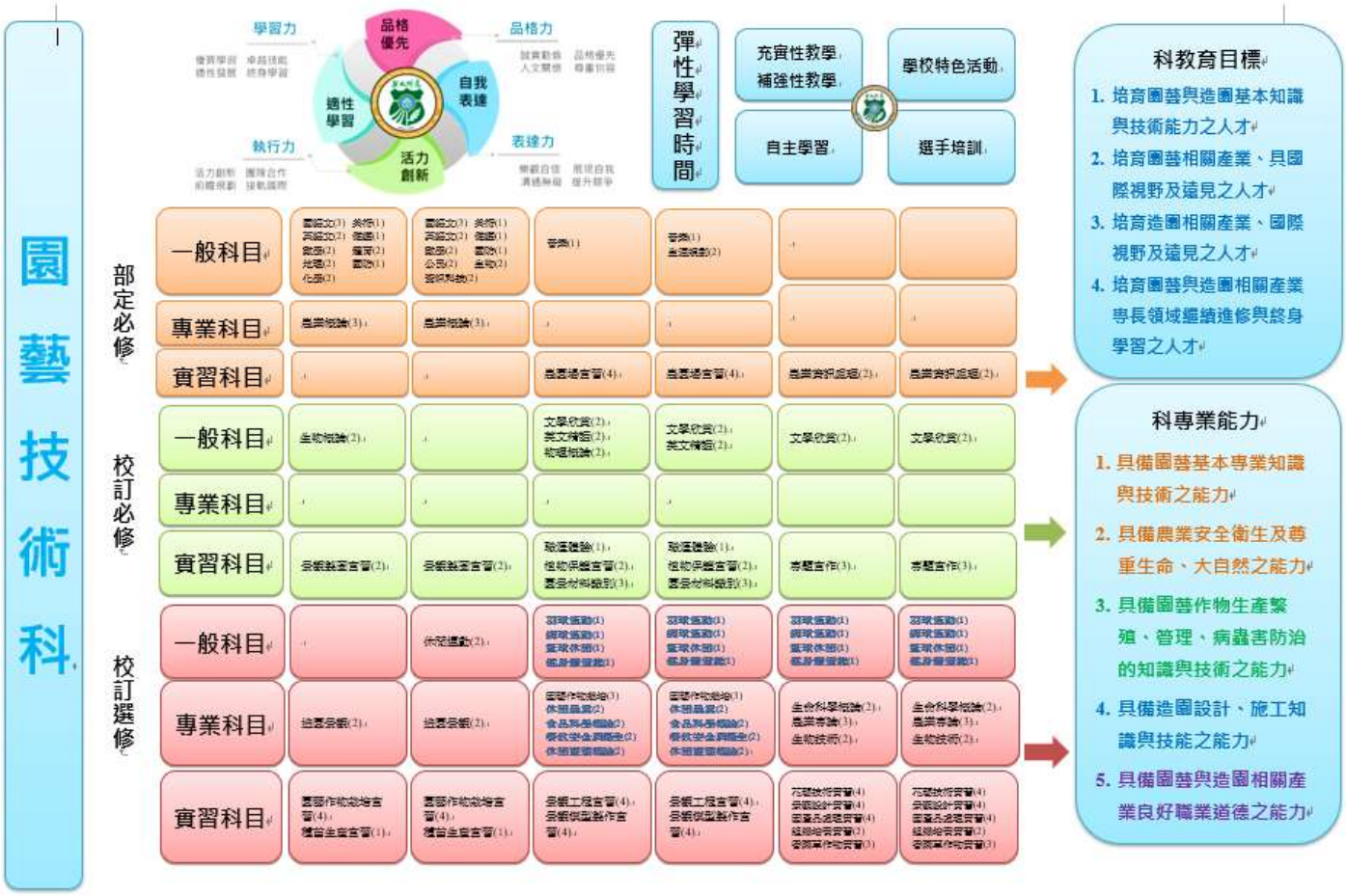
(四)餐旅群觀光事務科教育目標與專業能力

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)：具備以下能力 (1)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 (2)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： ☑飲料實習 6 學分 ☑觀光地理 4 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)： (1)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. 餐飲服務流程 (2) 餐飲實務 1. 食材與調味料應用 2. 切割法與烹調的應用 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 ☑客房實務 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： ☑專題探索 2 學分 ☑職涯體驗 2 學分 2.2 校訂選修： ☑餐飲實務 8 學分 ☑客房實務 6 學分

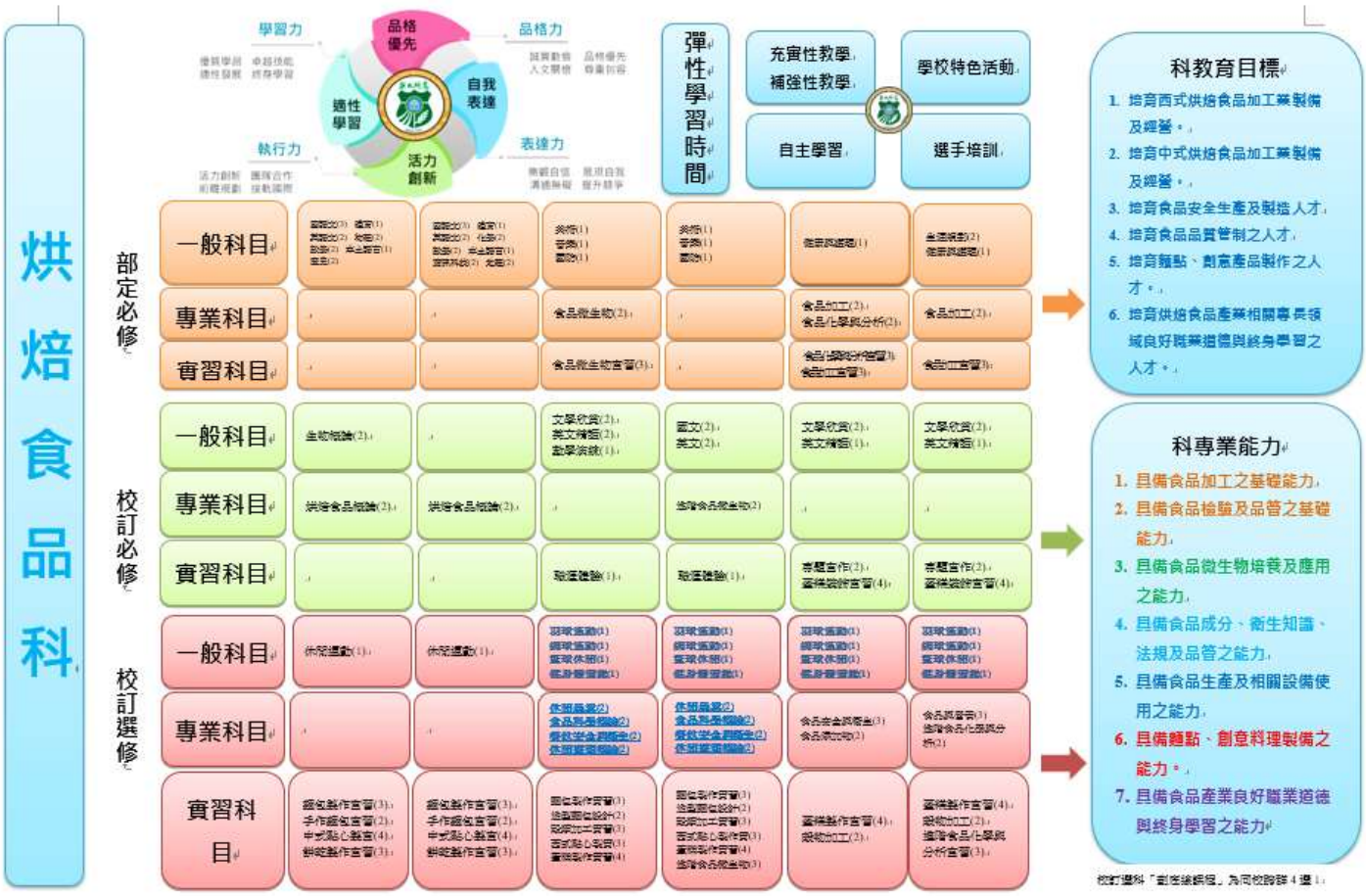
第三年段	1. 相關就業進路： (1) 國民旅遊領團人員 (2) 旅行社業務員 (3) 遊樂園工作人員 (4) 旅行社 OP 2. 科專業能力(核心技能專長)： (一)旅行社作業程序 1.旅遊產品與通路 2.出入境作業 3.航空票務 (二)導覽解說 1.導覽解說原則與技巧 2.導覽解說規劃作業程序 (三)旅館實務 1.訂房作業 2.客帳作業 3.旅館業客務系統 3. 檢定職類： 旅館客房服務丙級檢定 日文檢定 N5 級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑觀光餐旅日語會話 4 學分 ☑觀光餐旅英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

三、課程地圖：

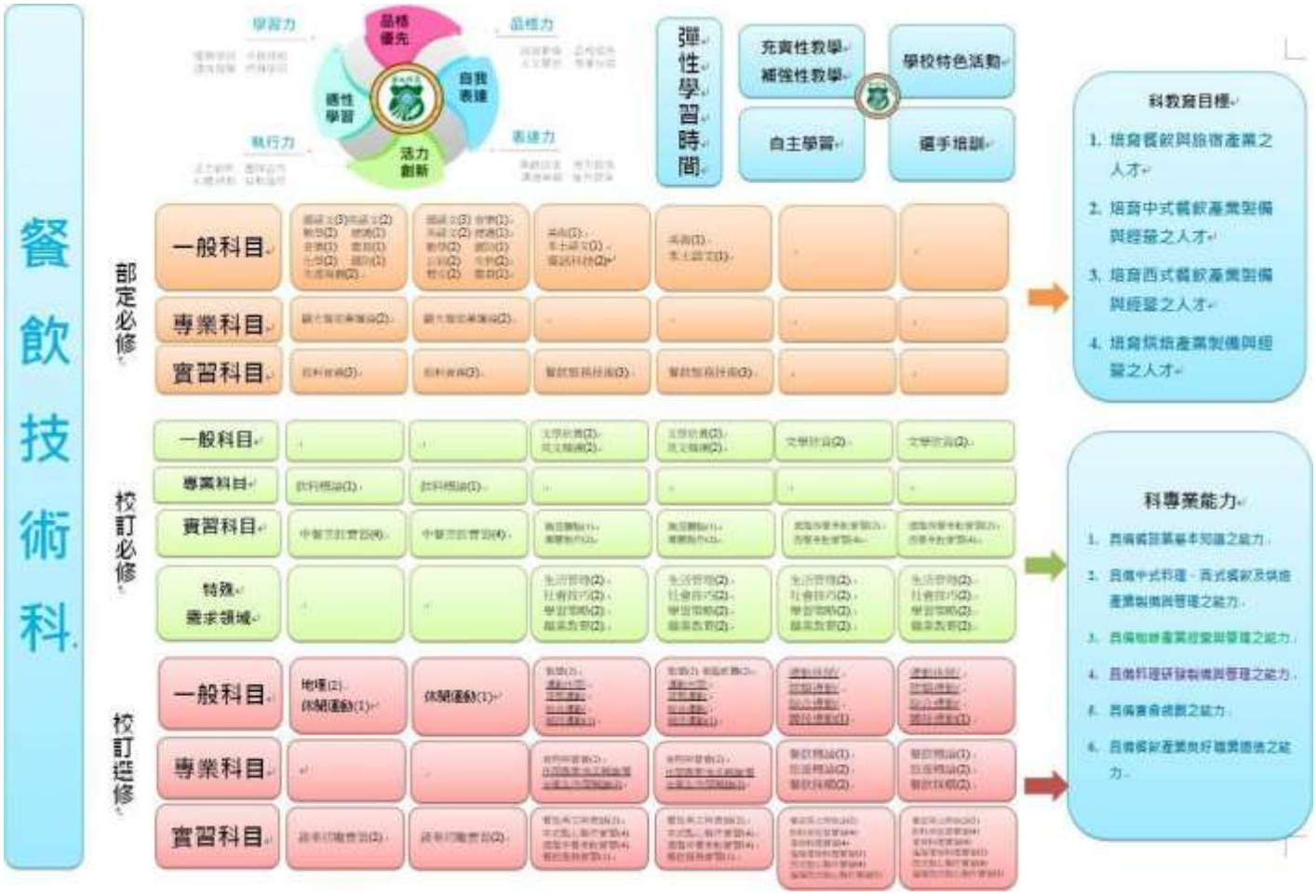
(一)農業群園藝技術科 課程地圖



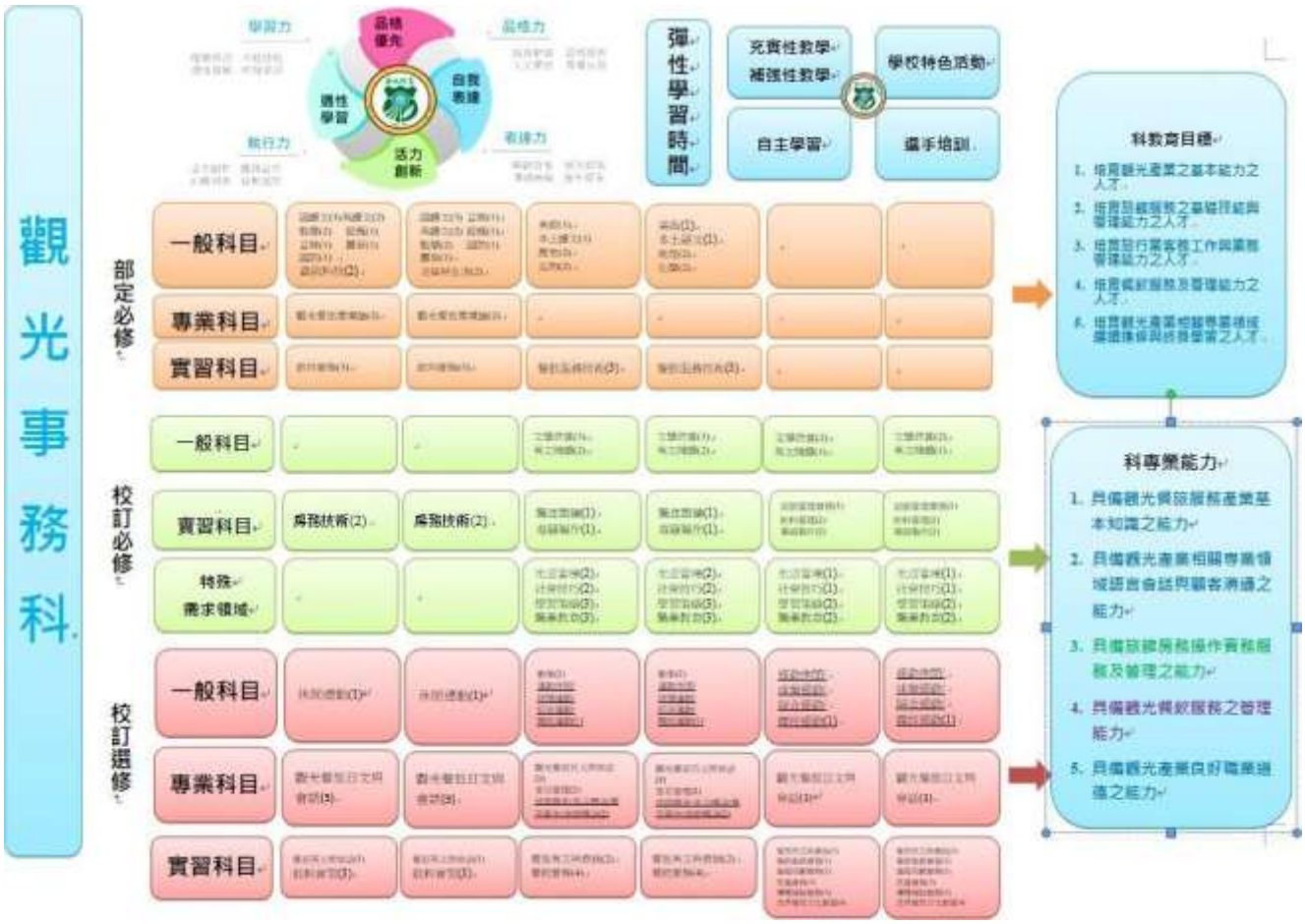
(二)食品群烘焙食品科 課程地圖



(三)餐旅群餐飲技術科 課程地圖



(四)餐旅群觀光事務科 課程地圖



肆、課程表：

一、課程架構表 (以科為單位，1 科 1) 115 學年度入學學生適用 (日間上課)

(一)農業群園藝技術科課程架構表

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。

(二)食品群烘焙食品科課程架構表

<table>
<tr><th colspan="3" rowspan="2">項目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分數</th><th>百分比</th></tr>
<tr><td rowspan="4">部定</td><td colspan="2">一般科目</td><td>38 學分</td><td>38</td><td>20.21%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="2">專業科目</td><td rowspan="2">16-20 學分</td><td>8</td><td>4.26%</td><td rowspan="2">系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="2">實習科目</td><td>12</td><td>6.38%</td></tr>
<tr><td colspan="3">合 計</td><td>58</td><td>30.85%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td rowspan="7">校訂</td><td rowspan="3">必修</td><td>一般科目</td><td rowspan="6">122-138 學分</td><td>18</td><td>9.57%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td>專業科目</td><td>6</td><td>3.19%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td>實習科目</td><td>14</td><td>7.45%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td rowspan="3">選修</td><td>一般科目</td><td>6</td><td>3.19%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td>專業科目</td><td>14</td><td>7.45%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td>實習科目</td><td>72</td><td>38.30%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="3">合 計</td><td>130</td><td>69.15%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="2">實習科目學分數</td><td>至少 60 學分</td><td>86</td><td>45.74%</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="3">應修習學分數</td><td>180-192 學分</td><td colspan="2">188 節</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="3">六學期團體活動時間合計</td><td>12-18
節</td><td colspan="2">18 節</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="3">六學期彈性學習時間合計</td><td>4-12 節</td><td colspan="2">4 節</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="3">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td>系統設計</td></tr>
<tr><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>課程實施規範畢業條件</td><td colspan="6">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</td></tr>
</table>

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)餐旅群餐飲技術科課程架構表

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。

(四)餐旅群觀光事務科 課程架構表

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

二、教學科目與學分(節)數表：

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 教學科目與學分(節)數表
實用技能學程**園藝技術科** 115 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及學分數			授課節數						備註
					第一年段		第二年段		第三年段		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
園藝技術科部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文	2	1	1					閩南語文 客家語文 原住民族語文
			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	美術	4	1	1					
			音樂				1	1			
			藝術生活								
		綜合活動/科技	生命教育	4							
			生涯規劃					2			
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
			生活科技								
			資訊科技			2					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2	2						
		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					
		小計		6	3	3	0	0	0	0	
	實習科目	農園場實習		8			4	4			農園場實習.寵物飼養與管理實習.牧場實習，由各校決定三選一共8學分
		農業資訊處理		4					2	2	
		小計		12	0	0	4	4	2	2	
	部訂必修學分合計			56	19	19	6	8	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	
園藝技術科	校訂必修	一般		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
			16	英文精讀	4			2	2			
			學分	物理概論	2			2				特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
			42%	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	16	2	0	6	4	2	2	
		專業	0		0							
			0%		0							
				小計	0	0	0	0	0	0	0	
		實習		專題實作	6					3	3	
			22	職涯體驗	2			1	1			依自訂校，校訂必修學分計算，共計22學分才能符合申請補助。 本計畫以「職涯體驗」為主軸，結合園藝科實習課程與校外實習機會，提供學生實作與職涯探索之整合性學習。 為確保學生能實際參與產業運作與職涯探索，本計畫要求每位學生須完成至少1小時的職涯體驗，並透過線上表單與紙本簽到方式進行管理與追蹤。 為鼓勵學生積極參與，本計畫設計了簡單的獎勵機制，包括完成體驗後可獲得小禮品或證書，以提升學生的參與動機與成就感。 為了確保資源的有效運用與公平性，本計畫採取分梯次開放申請的方式，並優先考慮家庭經濟困難或偏遠地區的學生。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。
			學分	景觀製圖實習	4	2	2					
				植物保護實習	4			2	2			
	28.8%		58%	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	生活管理	10	2		2	2	2	2	
			學分	社會技巧	10	2		2	2	2	2	
			17%	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	休閒運動	2		2					
			學分	羽球運動	4			1	1	1	1	符合獎勵及補助條件者，每學期最多可申請一次，以鼓勵學生積極參與校內外相關競賽與活動，並提升其專業技能與職涯發展。 為確保資源公平分配與有效運用，本計畫採取分梯次開放申請的方式，並優先考慮家庭經濟困難或偏遠地區的學生。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 ※參考及學生回饋需求，本計畫將視學生興趣與需求，調整課程內容與安排，以確保學生能夠在有限的資源下，獲得最大的學習效益。
			6%	網球運動	4			1	1	1	1	符合獎勵及補助條件者，每學期最多可申請一次，以鼓勵學生積極參與校內外相關競賽與活動，並提升其專業技能與職涯發展。 為確保資源公平分配與有效運用，本計畫採取分梯次開放申請的方式，並優先考慮家庭經濟困難或偏遠地區的學生。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 ※參考及學生回饋需求，本計畫將視學生興趣與需求，調整課程內容與安排，以確保學生能夠在有限的資源下，獲得最大的學習效益。
				籃排運動	4			1	1	1	1	符合獎勵及補助條件者，每學期最多可申請一次，以鼓勵學生積極參與校內外相關競賽與活動，並提升其專業技能與職涯發展。 為確保資源公平分配與有效運用，本計畫採取分梯次開放申請的方式，並優先考慮家庭經濟困難或偏遠地區的學生。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 ※參考及學生回饋需求，本計畫將視學生興趣與需求，調整課程內容與安排，以確保學生能夠在有限的資源下，獲得最大的學習效益。
				健身體適能	4			1	1	1	1	符合獎勵及補助條件者，每學期最多可申請一次，以鼓勵學生積極參與校內外相關競賽與活動，並提升其專業技能與職涯發展。 為確保資源公平分配與有效運用，本計畫採取分梯次開放申請的方式，並優先考慮家庭經濟困難或偏遠地區的學生。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。 ※參考及學生回饋需求，本計畫將視學生興趣與需求，調整課程內容與安排，以確保學生能夠在有限的資源下，獲得最大的學習效益。
				應選修學分數小計	6	0	2	1	1	1	1	
		專業科目		造園景觀	4	2	2					
			28	園藝作物栽培	6			3	3			造園景觀課程為結合校訂必修景觀模型製作實習合併開設之課程
			學分	生命科學概論	4					2	2	
			30%	農業專論	6					3	3	
				生物技術	4					2	2	
				休閒農業	4			2	2			跨班，同校跨群 4 選 1
				食品科學概論	4			2	2			
				餐飲安全與衛生	4			2	2			
				休閒遊憩概論	4			2	2			
				應選修學分數小計	28	2	2	5	5	7	7	
		實習科目	60	園藝作物栽培實習	8	4	4					
				種苗生產實習	2	1	1					育苗的基本操作技術，並輔導學生取得相關證照。 為了確保學生的安全與權益，本計畫在職涯體驗前會進行簡單的說明與安全提醒，並要求學生簽署同意書。 為了確保職涯體驗的品質，本計畫會定期檢視與調整合作單位的內容與安排，以確保學生的學習成效。
			學分	景觀工程實習	8			4	4			
			64%	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	
	71.2%			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	
		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	

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 教學科目與學分(節)數表
實用技能學**烘焙食品科** 115 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及學分數			授課節數						備註
					第一年段		第二年段		第三年段		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
烘焙食品科部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文	2	1	1					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
			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	美術	4			1	1			
			音樂				1	1			
			藝術生活								
		綜合活動/科技	生命教育	4							
			生涯規劃							2	
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
			生活科技								
			資訊科技			2					
		健康與體育	健康與護理	2					1	1	
			體育	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	
		食品微生物		2			2				
		食品化學與分析		2					2		
		小計		8	0	0	2	0	4	2	
	實習科目	食品加工實習		6					3	3	
		食品微生物實習		3			3				
		食品化學與分析實習		3					3		
		小計		12	0	0	3	0	6	3	
	部訂必修學分合計			58	13	15	8	3	11	8	

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	
烘焙食品科校訂科目	校訂必修 29%	一般科目		文學欣賞	8			2	2	2	2	
			18	英文精讀	6			2	2	1	1	特殊生可依需求改修特殊需求領域課程
			學分	數學演練	2			1	1			
			47%	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	烘焙食品概論	4	2	2					
			學分	進階食品微生物	2				2			
			16%									
				小計	**6**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**	**0**	
		實習科目	14	蛋糕裝飾實習	8					4	4	
			學分	專題實作	4					2	2	
			37%	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	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
			學分	社會技巧	10	2		2(1)	2(1)	2(1)	2(1)	
			15%	學習策略	10	2		2(1)	2(1)	2(1)	2(1)	
				職業教育	10	2		2(1)	2(1)	2(1)	2(1)	
				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 71%	一般科目	6	休閒運動	2	1	1					
			學分	羽球運動	4			1	1	1	1	※同校跨群4選1 考量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，故開設同校跨群四選一科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
			7%	網球運動	4			1	1	1	1	※同校跨群4選1 考量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，故開設同校跨群四選一科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				籃排運動	4			1	1	1	1	※同校跨群4選1 考量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，故開設同校跨群四選一科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				健身體適能	4			1	1	1	1	※同校跨群4選1 考量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，故開設同校跨群四選一科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				應選修學分數小計	**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
		專業科目	14	食品安全與衛生	3					3		
			學分	食品與營養	3						3	
				食品添加物	2					2		
			15%	進階食品化學與分析	2						2	
				休閒農業	4			2	2			跨班，同校跨群4選1
				食品科學概論	4			2	2			
				餐飲安全與衛生	4			2	2			
				休閒遊憩概論	4			2	2			
				應選修學分數小計	**14**	**0**	**0**	**2**	**2**	**5**	**5**	
		實習科目		麵包製作實習	12	3	3	3	3			
				經典手作麵包製作實習	2	2	2					
				造型麵包設計實習	4			2	2			
			72	中式點心製作實習	8	4	4					
			學分	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			
			78%	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**	
				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	
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	

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 教學科目與學分(節)數表
實用技能學程**餐飲技術科** 115 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及學分數			授課節數						備註
					第一年段		第二年段		第三年段		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
餐飲技術科部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文	2	1	1					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
			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	美術	4			1	1			
			音樂		1	1					
			藝術生活								
		綜合活動/科技	生命教育	4							
			生涯規劃		2						
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
			生活科技								
			資訊科技				2				
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	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					
		小計		4	2	2	0	0	0	0	
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3			
		飲料實務		6	3	3					
		小計		12	3	3	3	3	0	0	
	部訂必修學分合計			54	20	22	7	5	0	0	

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	
餐飲技術科校訂科目	校訂必修	一般	12	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
			30%	英文精讀	4			2	2			
				小計	**12**	**0**	**0**	**4**	**4**	**2**	**2**	
		專業	2	飲料概論	2	1	1					飲料概論為綜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。
			0.05%	**小計**	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
		實習		中餐烹飪實習	8	4	4					
				專題實作	4				2	2		會議製作及發表，用所學，發揮專業技能學程為學年學段制，設將課程安排於高二上及高二下。及考量實務技能學程教導，而選擇合適作業類型。
			26	職涯體驗	2			1	1			職涯體驗課程安排國數英/1學分，為補助學生能符合申請需求，故減少學生實習時數，並於學期場次申請資料。
	30%		學分	西餐烹飪實習	8					4	4	
			65%	進階西餐烹飪實習	4					2	2	
				小計	**26**	**4**	**4**	**1**	**3**	**8**	**6**	
		特殊需求領域		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		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						
				電腦軟體	2						2	
			14	休閒運動	2	1	1					休閒運動課程為綜合部定必修一般科目體育課程，固原部定學分數無法符合設訂課程；為推動漢沐教育，中鼓勵學生參會游泳技巧，並熟悉基本知能，增開。
			學分	羽球運動	4			1	1	1	1	案學校尊重學生自由選修且多元選讀相關運動課程。學校鼓勵學生自由選修，提供學生體能需求及維護健康與免費課程，符合學生適性學習，向斡閒設，鼓
			15%	網球運動	4			1	1	1	1	案學校尊重學生自由選修且多元選讀相關運動課程。學校鼓勵學生自由選修，提供學生體能需求及維護健康與免費課程，符合學生適性學習，向斡閒設，鼓
				籃排運動	4			1	1	1	1	案學校尊重學生自由選修且多元選讀相關運動課程。學校鼓勵學生自由選修，提供學生體能需求及維護健康與免費課程，符合學生適性學習，向斡閒設，鼓
				健身體適能	4			1	1	1	1	案學校尊重學生自由選修且多元選讀相關運動課程。學校鼓勵學生自由選修，提供學生體能需求及維護健康與免費課程，符合學生適性學習，向斡閒設，鼓
				應選修學分數小計	**14**	**3**	**1**	**3**	**3**	**1**	**3**	
		專業科目	18	食物與營養	4			2	2			
			學分	旅遊概論	4					2	2	
			19%	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素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。
				休閒農業	4			2	2			跨班，同校跨群 4 選 1
				食品科學概論	4			2	2			
				餐飲安全與衛生	4			2	2			
				休閒遊憩概論	4			2	2			
				應選修學分數小計	**18**	**0**	**0**	**6**	**6**	**3**	**3**	
		實習科目		蔬果切雕實習	4	2	2					
				餐旅英文與會話	8			2	2	2	2	
			62	中式點心製作實習	8			4	4			
			學分	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。
			66%	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	
	70%			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**	
		特殊需求領域		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			
				小計	**16**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	
		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	

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 教學科目與學分(節)數表
實用技能學程**觀光事務科** 115 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及學分數			授課節數						備註
					第一年段		第二年段		第三年段		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
觀光事務科部定必修科目	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文	2	1	1					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
			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	美術	4			1	1			
			音樂		1	1					
			藝術生活								
		綜合活動/科技	生命教育	4							
			生涯規劃								
			家政								
			法律與生活			2					
			環境科學概論								
			生活科技								
			資訊科技		2						
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	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					
		小計		4	2	2	0	0	0	0	
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3			
		飲料實務		6	3	3					
		小計		12	3	3	3	3	0	0	
	部訂必修學分合計			54	18	18	9	9	0	0	

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	
觀光事務科校訂科目	校訂必修	一般	14	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
			41%	英文精讀	6			2	2	1	1	一、一年級開設1/1學分。二、教學進度可視特殊生需求調整。三、教學內容可依特殊需求適當修改。四、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										
				小計	0	0	0	0	0	0	0	
		實習		職涯體驗	2			1	1			一、考慮特殊生身心狀況，彈性調整實習時間。二、因應特殊生需求，安排職涯體驗。三、與校外機構合作，提供多元職涯探索機會。四、場地、師資、課程等資源由學校統籌安排。五、實習內容依特殊生能力與興趣設計，確保適性發展。六、實習成績評量方式依特殊生能力調整，並納入多元評量指標。七、實習過程中，若遇特殊生需求變動，應即時調整輔導策略。八、實習結束後，應檢視成效並提出改進建議。
			20	專題探索	2			1	1			一、學年1/1，預計安排12週專題探索課程。二、專題探索以特殊生興趣為主，選擇適合的主題進行探索。三、教師依特殊生能力與需求，提供適切的指導與支援。四、專題探索成果以書面報告或簡報形式呈現，並進行口頭分享。五、評量方式採多元評量，包含過程觀察、作品檢核與口頭報告。六、教師應定期與特殊生進行個別討論，確保學習進度與適切性。七、若遇特殊生需求變動，應即時調整輔導策略。
			學分	專題實作	4					2	2	
			59%	飲料管理實務	6					3	3	
	22%			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	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
			學分	社會技巧	8			2	2	2(1)	2(1)	
			17%	學習策略	8			2	2	2(1)	2(1)	
				職業教育	8			2	2	2(1)	2(1)	
				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		數學演練	4			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，故於教學內容適當修改，以符合特殊生需求。教師應依特殊生能力與興趣，調整教學方法與評量標準，確保適性學習。
			10	羽球運動	4			1	1	1	1	一、學期開設羽球、網球、籃排球三項運動，特殊生可依興趣與能力選擇一項修習。二、教師應依特殊生能力與興趣，調整教學內容與評量標準，確保適性學習。三、若特殊生因身心狀況無法參與實作，可改以觀賞、紀錄或簡報方式完成學習。四、教師應定期與特殊生進行個別討論，確保學習進度與適切性。五、若遇特殊生需求變動，應即時調整輔導策略。六、鼓勵特殊生參與校內運動競賽，以提升自信與社交能力。
			學分	網球運動	4			1	1	1	1	
			10%	籃排運動	4			1	1	1	1	
				健身體適能	4			1	1	1	1	
				應選修學分數小計	10	1	1	3	3	1	1	
		專業科目		觀光餐旅日語會話	16	3	3	3	3	2	2	
			36	觀光餐旅英語會話	16	3	3	2	2	3	3	
			學分	休閒農業	4			2	2			跨班，同校跨群 4 選 1
			36%	食品科學概論	4			2	2			
				餐飲安全與衛生	4			2	2			
				休閒遊憩概論	4			2	2			
				應選修學分數小計	36	6	6	7	7	5	5	
		實習科目		觀光地理	4	2	2					
			54	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。
			學分	客房實務	6			3	3			
			54%	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	
	78%			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	
		特殊需求領域		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			
				小計	16							
		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	
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	

三、科目開設一覽表：

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校校訂選修開設科目一覽表

(115 學年度入學新生適用)

三、技術型實用技能學程：

序號	適用科系	科目名稱	科目屬性	學分	開設學期及學分數						辦理方式	開設科系
					一上	一下	二上	二下	三上	三下		
1	園技科 烘焙科 餐技科 觀務科	羽球運動	一般	4			1	1	1	1	同校跨群 4 選 1	同校跨群 4 選 2，第 2-3 學年課程內容相同，不得重複選修相同課程
2		網球運動	一般	4			1	1	1	1	同校跨群 4 選 1	
3		籃球休閒	一般	4			1	1	1	1	同校跨群 4 選 1	
4		健身體適能運動	一般	4			1	1	1	1	同校跨群 4 選 1	
5	園技科 烘焙科 餐技科 觀務科	休閒農業	專業	4			2	2			同校跨群 4 選 1	園技科
6		食品科學概論	專業	4			2	2			同校跨群 4 選 1	烘焙科
7		餐飲安全與衛生	專業	4			2	2			同校跨群 4 選 1	餐技科
8		休閒遊憩概論	專業	4			2	2			同校跨群	觀務科

伍、彈性學習：

一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規劃：

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 110 年 11 月 26 日課程發展委員會議修訂

一、依據

（一）教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）

（二）教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）

二、目的

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

三、實施原則

（一）本校彈性學習時間於學生在校上課 35 節中開課，一年級全學年每週 2 節，二年級全學年每週 1 節。

（二）本校彈性學習時間之實施採全年級方式（體育班除外）分別實施。

（三）各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

（四）彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。

（五）採全學期授課規劃者，應於授課之前一學年完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、實施內容

（一）學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本要點提出自主學習之申請。

（二）選手培訓：代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導。

（三）充實（增廣）教學：規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包

括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

（四）補強性教學：依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。

（五）學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 25 人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、自主學習實施規範

（一）學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

（二）學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 4 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。

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

（四）每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、20 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件二完成自主學習晤談及指導紀錄表。

（五）學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件三自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果表彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄之檢核提供質性建議。

六、學生選讀方式

（一）學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

（二）選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由教務處登記為公假。

（三）充實（增廣）教學：採學生選讀制。

（四）補強性教學：採學生選讀制。

（五）學校特色活動：採學生選讀制。

（六）第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、學分授予方式

（一）學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1、修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2、修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3、修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

（二）彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

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

（四）彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、教師教學節數及鐘點費編列方式

（一）學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

（二）選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

（三）充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

（四）學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

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

十、本要點經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件一

國立中興大學附屬臺中高級農業職業

_____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		
實施地點	□ 1.圖書館 □ 2.教室： □ 3.工場： □ 4.其他：		
所需協助			
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

國立中興大學附屬臺中高級農業職業

_____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
主題	名稱：		
實施地點	☐ 1.圖書館 ☐ 2.教室： ☐ 3.工場： ☐ 4.其他：		
所需協助			

週次	日期/節次/地點	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名

教學組長核章	教務主任核章

國立中興大學附屬臺中高級農業職業

_____學年度第____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：		
實施地點	☐ 1.圖書館 ☐ 2.教室： ☐ 3.工場： ☐ 4.其他：		
所需協助			
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、彈性學習時間規畫表：

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

115 學年度入學新生適用　115 學年度第 1 學期

彈性學習時間 第 1~3 階段開課一覽表

編號	名稱	屬性	A	B	C	授課師資
1	古典詩歌欣賞	充實	1			許　　弘
2	新詩欣賞及習作	充實		1		許　　弘
3	臺灣詩歌欣賞及創作	充實			1	許　　弘
4	*SYMD: Sing, Yes My Dance.* 舞動我的歌	充實		1		沈月梅
5	網球英語應用	充實	1		1	吳奇儒
6	廣義數學探討	充實	1	1	1	陳彥宏(AB) 代理老師(C)
7	在愛裡成長	充實			1	董心瑜
8	特奧融合運動探究	充實	1	1	1	鍾淑華
9	飛翔天際	充實	1	1	1	劉哲維
10	積木式程式設計與物聯網運用	充實	1	1	1	李聲謙
11	生物產業自動化	充實	1	1	1	簡貿謙
12	藍晒標本應用	充實	1	1		鄭亞嵐
13	景觀測繪基礎	充實	1	1		許智新
14	景觀模型製作	充實		1	1	張婉菁
15	植物繁殖技術	充實	1	1		江亭頤
16	應用生物	充實			1	顏靖芸
17	萊富史塔克如何從農場到餐桌	充實	1			張介銘
18	動物福利	充實		1		劉玉芳
19	畜產品的美妙滋味	充實			1	蕭緹筠
20	ChatGPT 咒語學習攻略	充實	1	1	1	范芯瑋
21	森活	充實	1		1	吳小梵
22	異國文化與自助旅行	充實		1		吳小梵
23	看影片學建築	充實	1	1	1	詹宗麟

彈性學習時間 第 1~3 階段開課一覽表(續)

編號	名稱	屬性	A	B	C	授課師資
24	水草養護	充實	1			陳俊源
25	有機農業與健康	充實		1		蔡耀中
26	無土蔬果栽培	充實		1		紀柏任
27	英文打字	充實			1	李中正
28	打個結吧！	充實	1	1		陳文如
29	悠遊台中	充實			1	陳麗名
30	挑戰日文打字	充實		1		張紫瀅
31	食品加工、旅遊與攝影	充實	1	1	1	邱紫怡
32	瑜珈冥想與芳療的共振	充實	1		1	盧梅華
33	食品酷科學	充實	1	1	1	
34	飲食文化	充實	1	1	1	
35	吃得健康又美麗	充實	1	1	1	陳素秋
36	手機食先美食拍拍	充實	1	1	1	邱子豪
37	媒體素養	充實		1		
38	競技體適能	充實	1		1	黃再陽
		合計	23	25	23	

115 學年度入學新生適用　115 學年度第 2 學期

彈性學習時間 第 1~3 階段開課一覽表

編號	名稱	屬性	A	B	C	授課師資
1	古典詩歌欣賞	充實	1			許　　弘
2	新詩欣賞及習作	充實		1		許　　弘
3	臺灣詩歌欣賞及創作	充實			1	許　　弘
4	*SYMD: Sing, Yes My Dance.* 舞動我的歌	充實		1		沈月梅
5	網球英語應用	充實	1		1	吳奇儒
6	廣義數學探討	充實	1	1	1	陳彥宏(AB) 代理老師(C)
7	宗教與生活	充實		1		趙育農
8	在愛裡成長	充實	1			董心瑜
9	特奧融合運動探究	充實	1	1	1	鍾淑華
10	飛翔天際	充實	1	1	1	劉哲維
11	積木式程式設計與物聯網運用	充實	1	1	1	李聲謙
12	生物產業自動化	充實	1	1	1	簡貿謙
13	微景觀創作	充實	1	1		鄭亞嵐
14	景觀測繪基礎	充實	1	1		許智新
15	景觀模型製作	充實		1	1	張婉菁
16	植物繁殖技術	充實	1	1		江亭頤
17	應用生物	充實			1	顏靖芸
18	萊富史塔克如何從農場到餐桌	充實	1			張介銘
19	動物福利	充實		1		劉玉芳
20	畜產品的美妙滋味	充實			1	蕭緹筠
21	ChatGPT 咒語學習攻略	充實	1	1	1	范芯瑋
22	森活	充實	1		1	吳小梵
23	異國文化與自助旅行	充實		1		吳小梵
24	看影片學建築	充實	1	1	1	詹宗麟
25	水草養護	充實	1			陳俊源

26	有機農業與健康	充實		1		蔡耀中

彈性學習時間 第 1~3 階段開課一覽表(續)

編號	名稱	屬性	A	B	C	授課師資
27	無土蔬果栽培	充實		1		紀柏任
28	英文打字	充實			1	李中正
29	打個結吧！	充實	1	1		陳文如
30	悠遊台中	充實			1	陳麗名
31	挑戰日文打字	充實		1		張紫瀅
32	食品加工、旅遊與攝影	充實	1	1	1	邱紫怡
33	瑜珈冥想與芳療的共振	充實	1		1	盧梅華
34	萌菌物語	充實	1	1	1	陳錦惠
35	飲食文化	充實	1	1	1	
36	吃得健康又美麗	充實	1	1	1	陳素秋
37	手機食先美食拍拍	充實	1	1	1	邱子豪
38	媒體素養	充實		1		
		合計	23	26	21	

陸、學生選課規劃與輔導：

一、選課輔導流程規劃

(一)課程諮詢階段實施原則

高級中等學校推動課程輔導諮詢實施原則

1. 學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
2. 學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
3. 學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
4. 選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
   （1）生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
   （2）生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：
      a. 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
      b. 導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
      c. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。
5. 召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少 1 次。
6. 課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。

二、選課輔導措施：

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

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

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

1.為因應學生升學與就業之不同需要，在部定與校訂必修課程之外，學生可依

個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，選修合適之課程。

2.選修課程部份，就該學期各領域所開設之選修科目選擇，配合學生的進路詳加考慮。

3.在升學科目方面，輔導學生選修校訂開設之一般科目；在專業方面，輔導學生選修實習科目增加技能課程以加強取得技術士證照。

4.選修課程必須符合學生程度，配合部定課程及學生先備知識。

5.選課必須達到開課標準才能開班。

(四)選課輔導措施：

1. 教師方面

(1)經過各科會議決定開設各科選修科目供學生選課。

(2)師資安排須配合教師專長及意願，原則上以教師第一專長優先排配課。

(3)經由各科教學研究會議及課發會提供整體課程架構。

(4)各班導師加強宣導課程架構，輔導學生選修課程。

(5)舉辦課程說明會，將所開課程之內容與生涯發展之關係介紹給學生。

2. 學生方面

(1)高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，使其瞭解畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。

(2)高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。

(3)選課之選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前一層級學校的學習經驗，一方面考慮與下一層級學校的課程銜接。

(4)課程諮詢教師舉辦課程說明會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

(5)選課須注意縱向的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間需加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使新的學習經驗均能建立在舊經驗之上，逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。

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

我之發展。

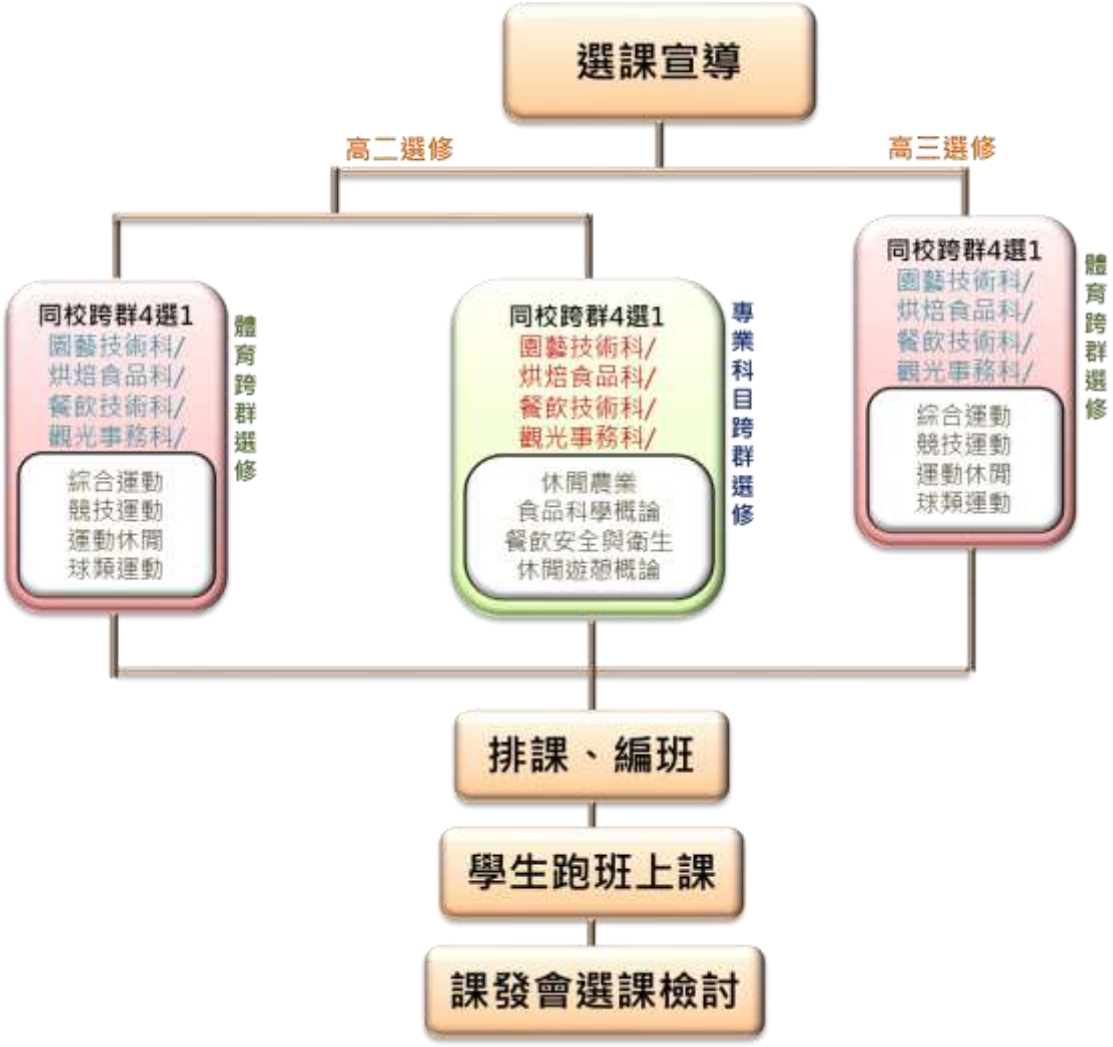
選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。

3. 家長方面

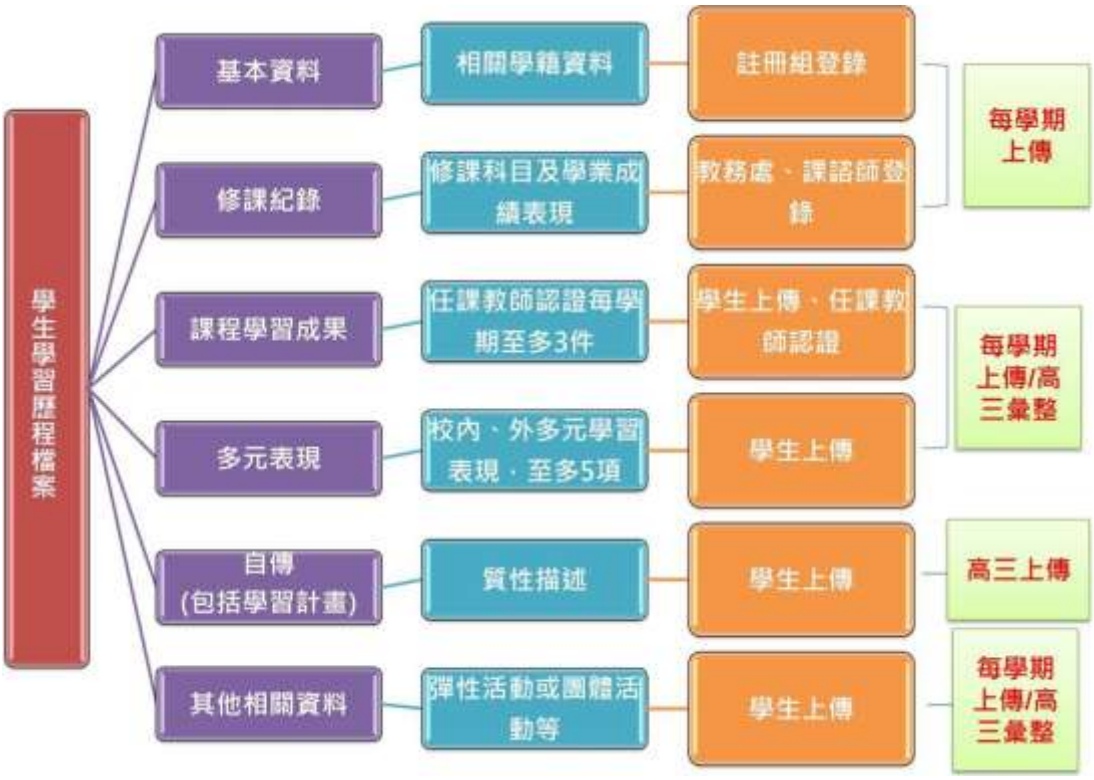
(1)於親師座談會加強宣導。使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。

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

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



三、登錄學生學習歷程檔案階段：



柒、生涯輔導與未來進路：

一、生涯輔導工作與資源：

工作項目	實施內容	辦理時間
生涯規劃課程	1.課程包含認識自我、了解環境、評估做決定三向度。 2.建立學生個人生涯檔案。	全年
親師座談會	1.提供升學及就業資訊。 2.提供家長諮詢服務。	每年 9 月
鮭魚返鄉	邀請校友返校分享生涯歷程經驗，包含：高三升學考試準備、壓力及時間管理、升學或職業志願抉擇、如 何做決定。	上學期
心理測驗 團體輔導	1.實施興趣測驗並進行班級說明與問答。 2.根據班級需求提供生涯團體輔導。	上學期
個別輔導	提供生涯諮商。	全年
職涯講座	1.邀請學者專家、職涯達人蒞校演講。 2.邀請校友、家長生涯經驗分享。	全年
升學就業博覽會	1.辦理技職院校博覽會。 2.辦理行職業博覽會。	每年 2-3 月
升學宣導方案	1.辦理四技二專甄選輔導講座及活動。 2.編製甄選輔導手冊。 3.辦理模擬面試演練。 4.設立生涯發展中心，蒐集陳列大學校系資訊供參。 5.備審資料製作輔導。 6.提供資訊設備供學生查詢及製作備審資料。	下學期

二、就業進路：

各科別學習內容與目標：

群別	科別	主要學習內容與目標	相關證照
農業群	園藝技術科	主要學習各種作物之生產及栽培管理、造園景觀設計及施工，農業行銷知識及加工利用技能，認識農業未來趨勢，使學生將來能從事有關農園生產、作物栽培管理、花藝設計、農產利用行銷、景觀設計 施工等工作。	園藝 造園景觀
食品群	烘焙食品科	主要學習各式食品相關之知識與技能，包括：烘焙食品製造業、食品工廠品管及技術人員、伴手禮研發技術人員、點心坊及工作室開業人員、食品餐飲衛生管理人員等，以培養現代化食品實用技術人才 為目標。	烘焙食品 食品檢驗分析
餐旅群	餐飲技術科	主要學習餐旅管理、餐飲衛生安全、採購學、食物學、餐飲實務、餐旅服務技術、中餐烹調、中式點心、烘焙、西餐烹調等全球化餐飲經營管理知能。	中餐烹調 烘焙食品 餐旅服務 飲料調製
	觀光事務科	主要學習餐旅日語會話、遊程設計、解說教育、旅館管理、餐飲實務、客房實務、生態保育實務、世界旅遊資源、觀光概論等培養旅遊觀光基層之專業 人員且提昇觀光旅遊實務知能。	餐旅服務 飲料調製

各科別就業發展：

群別	科別	高職畢業	科技大學畢業
農業群	園藝技術科	園藝相關產業如園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司等從業人員及自行創業等。	園藝相關產業如園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司、生物科技研究公司等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究人員。
食品群	烘焙食品科	食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等擔任技術員、品管員、檢驗員、行銷等從業人員。	食品技師、營養師；於食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構從事生產、品管、行銷、研發等及自行創業。 國內外學術機構研究等工作。
餐旅群	餐飲技術科	主要工作場所為各大飯店、旅館、餐廳、糕餅店、麵包店的內場或外場工作人員、接待員、客房服務人員。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場（飯店、餐廳、旅館、酒吧等）從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中階實務管理工作人員、相關採購人員。
	觀光事務科	主要工作場所為各大飯店的接待員、訂房員、總機、客房服務員;旅行社內勤助理人員。	主要工作場所為旅行業基層人員、票務人員、服務人員、行銷人員、領隊、導遊人員、解說員以及各大航空公司空勤、地勤人員。