

備查版

備查版

備查文號：

111年4月25日 臺教授國字 第1110048498 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立大湖高級農工職業學校
學校代碼：050401

集中式特教班服務群課程計畫

本校110年11月29日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)
備查版

中華民國111年4月27日

學校基本資料表

備查版

學校校名	國立大湖高級農工職業學校			
技術型高中	專業群科		1. 機械群:機械科 2. 電機與電子群:電機科 3. 設計群:室內空間設計科 4. 農業群:園藝科 5. 食品群:食品加工科	
	建教合作班			
	重點 產業 專班	產學攜手合作 專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程 專班		
		雙軌訓練旗艦 計畫		
		其他		
特殊教育及特 殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	037-992216#402
	職 稱	教學組長		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	2	23	2	51	2	54	6	128
	電機與電子群	電機科	2	51	2	55	2	45	6	151
	設計群	室內空間設計科	1	25	1	30	1	25	3	80
	農業群	園藝科	1	23	1	28	1	25	3	76
	食品群	食品加工科	2	56	2	58	2	59	6	173
	服務群	綜合職能科	1	11	1	13	1	10	3	34

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

備查版

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	35
	電機與電子群	電機科	2	35
	設計群	室內空間設計科	1	35
	農業群	園藝科	1	35
	食品群	食品加工科	2	35
實用技能學程(日)	電機與電子群	水電技術科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

備查版

適性學習

全方位教學與校本特色課程, 培養學生優勢潛能，朝多元適性發展。以培養學生健康體適能，提倡正當休閒娛樂，展現新時代青年之活力。爭取社會資源，鼓勵清寒學生奮發向上，提供獎助學金，使其專心向學。

人文素養

創造人文藝術科技安全校園空間。重視校園藝術教育養成，藉由講座、研習及策展等，營造校園人文氣息，提升學校藝文水平。發展藝術教育，強化美術班課程，推動個別化輔導計畫，引導學生適性發展。

表達溝通

開發學生的潛能，透過多元彈性課程與活動，使學生充分適性發展。培育現代化公民與社會優秀菁英。希望學生具有現代公民意識，關注社會議題。

專業創新

提升行政服務效能，促進專業發展。以創意融入教學，結合師生校內外教學活動，鼓勵師生參加各項創意競賽，活化學生心智思維，培育現代化公民與優秀菁英。

愛與關懷

建立人性關懷與友善之學輔機制。結合學校本位課程，將服務與關懷的精神融入課程，培養學生透過省思與實踐，提升自我能力。培養學生關心周遭事物，進而啟發服務為善、關懷社會的胸襟與氣度。

學校願景

學生圖像

備查版

前言

國立大湖農工學生圖像在以本校校訓「誠信勤樸」為核心價值的教育理念下推動品格教育，期盼學生能在校訓的啟示下建立本校的學生特質：

1. 誠，乃待人處事真誠、正直、率真。待人誠懇，處事成熟穩重。
2. 信，乃堅守原則，若是允諾，必當做到。
3. 勤，乃身體力行，有毅力、恆心。任事負責也能勇於承擔。
4. 樸，乃樸實無半點虛假，木訥卻剛直。質樸忠誠，建立人際信任感。

透過技術型高中的三年教育，期盼能發展出學生畢業能力的五大領域。

學習力

學生於高中三年能落實適性學習及多元揚才，強化學科基本素養，培養創新思維及知能，拓展多元學習視野，增進時間管理技巧，激勵生涯規劃及管理，進而能完成生涯展能之抱負。

品格力

期許學生於三年中能學習道德基本價值並將其內化成為具有道德責任、自我管理的公民。未來出社會後能展現團隊合作、友愛關懷的精神及具備倫理道德之教養；於自我價值上能發展後設反思的能力，積極主動的態度及法律規範的闡述及認同。

表達力

學生在高中三年期望都能具有在職場上基本的表達能力。因此在高中課程中提供給學生多元的表達力訓練是本校期望帶給學生的能力之一。另外基礎的外語能力及人文素養也是本校教育的重點內涵。期許透過英文教育的輔導，能讓本校學生具有簡單的英文會話知能，同時也透過老師的指導讓有心為升學與就業鋪路的學生得以通過外語能力檢定的門檻。

專業力

大湖農工是純粹以日校編制的技術型高中，近年來學生在專業知識與技術能力方面皆能學到兼顧質與量的能力。每位學生在學校專業類科的指導下都有機會考取二張丙級證照，高三也有機會報名參加乙級證照檢定。同時各專業類科皆有培訓選手參加高級中等學校技藝競賽與全國技能競賽，因此，專業實力的養成是本校學生具備的最重要的能力之一。

分享力

在教育的程中歷程中，我們期許學生透過學校舉辦各項感恩活動、公民訓練、校內外志工服務或參與社會救濟活動提升學生的正向善念。進而建立具有分享與行善的人生信念。

備查版

備查版

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				學習力	品格力	表達力	專業力	分享力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	1. 引導學生具備擷取文本中重要訊息之閱讀理解能力。	●		●	○	●
			2. 培育學生能聆聽別人意見且能準確地表達與人溝通互動。	●	●	●	○	●
			3. 指導學生領略生活情境後，能書寫出自我思想。	●	●	●	○	○
			4. 啟發學生良善品格與正向價值觀；進而提升終身學習能力。	●	●	○	○	●
			5. 奠定學生基礎文字能力與處事價值觀；造就優質人才。	●	●	○	○	○
	英語文	【總綱之教學目標】	1. 運用youtube、Voice tube等各式多媒體資源網站，觀賞及聆聽英文影片聆聽及歌唱英文歌曲，提升興趣，培養國際觀，尊重異國文化。	●	○	○	○	●
			2. 培養實用生活英語會話能力：旅遊、餐飲、職場...等提升學習動機之實用議題。	●	●	●	○	●
			3. 增進英文單字、句型及簡單閱讀能力，培養終身學習的能力。	●	○	●	○	●
			4. 認識校園英語標語，將學習英語成為生活的一部分。	●	○	○	○	●
	閩南語文	【總綱之教學目標】	依教育部教學重點辦理	●	○	●	○	●
	客語文	【總綱之教學目標】	依教育部教學重點辦理	●	○	●	○	●
	原住民族語文-泰	【總綱之教學目標】	依教育部教學重點辦理	●	○	●	○	●

[illegible]

	生物	【總綱之教學目標】	一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力。	●	●	○	○	●
			1. 教導學生藉由觀察、實驗、閱讀或期刊資料，了解日常生活與自然科學的相關性。	●	●	○	○	○
藝術領域	美術	【總綱之教學目標】	2. 教導學生自然科學為日常生活帶來的便利與傷害，進而愛護環境資源，永續利用資源。	●	●	●	○	●
			3. 引導學生利用自己專業知識，能思考、判斷及解決問題的能力。	●	●	○	○	○
			4. 教導學生應用自然科學知識及理論，以強化自己專業類科的各項技術與學理的應用。	●	○	●	●	○
			(2)生物科:配合園藝技能領域，為加強認識生物之基礎。					
	藝術生活	【總綱之教學目標】	1. 引導學生從生活經驗中取材，結合社會文化與現象及青少年的文化特徵，激發興趣，協助理解之不同層次藝術文化表現力。	●	●	●	○	●
			2. 引導學生嘗試運用多元媒材，進行藝術創作與生活呈現，傳達自我意念，分享作品。	●	○	●	○	●
			3. 學生能從生活情境及不同專業類科學習領域之能力，將藝術感知融合運用，賦予創作之美感呈現。	●	○	●	○	●
			4. 啟發學生內在美感，良善的品格與正向的價值觀，進一步提升自我審美與生活美感運用的能力。	●	●	●	○	●
			1. 引導學生從生活經驗中取材，結合社會文化與現象及青少年的文化特徵，激發興趣，協助理解之不同層次藝術文化表現力。	●	●	●	○	●
			2. 引導學生嘗試運用多元媒材，進行藝術創作與生活呈現，傳達自我意念，分享作品。	●	○	●	○	●
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	3. 學生能從生活情境及不同專業類科學習領域之能力，將藝術感知融合運用，賦予創作之美感呈現。	●	○	●	○	●
			4. 啟發學生內在美感，良善的品格與正向的價值觀，進一步提升自我審美與生活美感運用的能力。	●	●	●	○	●
			1. 引導學生覺察個人成長歷程探索生涯目標、角色與生活之關聯。	●	○	○	○	○
			2. 鼓勵學生統整個人特質、生涯態度與信念，增進性別與生涯選擇的多元發展。	○	●	○	○	○
			3. 使學生能培養情緒管理的能力、關懷利他的情操，增進人際互動效能。	○	○	●	○	●
			4. 引導學生了解生涯管理概念，培養危機處理能力，增進生活效能。	●	○	○	○	○
	資訊科技	【總綱之教學目標】	5. 加強學生了解生涯相關資源，規劃個人生涯發展進路。	○	○	○	●	○
			6. 鼓勵學生進行生涯評估與抉擇，擬定並實踐生涯行動計畫。	●	○	○	●	○
			1. 引導學生透過資訊科技理論與應用進而培養學生運算思考能力，以期能面對生活與職業的挑戰。	●			●	○
			2. 引導學生透過資訊科技課程的學習，用書面展現表達能力。	●	○	●	○	●
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	3. 引導學生養成正確的資訊科技使用習慣，遵守倫理、道德及法律各層面相關規定，並關懷資訊社會的各項議題，成為負責任的數位公民。	●		●		○
			4. 引導學生藉由資訊科技的初步探索，培養學生運用資訊科技與思維，能有效解決問題之能力。	●			○	○
			1. 引導學生能認識、瞭解各項運動技能的原理與原則，以及學習正確之姿勢與動作，並透過檢視提出適當的修正方式，以達到有效學習運動技能的目標。	●	●	●	○	●
			2. 引導學生養成個人的健康信念，形塑健康價值觀，終身遵行健康的價值觀與規範，做到定期適量運動，增進體適能。	●	●	○	●	○
			3. 引導學生建立良好動態生活習慣，並提升自我學習，落實身體自主權的尊重與維護。	●	●	○	○	○
			4. 引導學生正確使用網路健康生活與運動資訊，透過相關資訊、	●	●	○	○	●

			產品與服務，增進運動新知及體育活動等資訊。					
			5. 引導學生於體育活動中，發展適切人際關係的素養，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神。	●	●	●	○	●
			6. 引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野的宏觀，了解全球體育議題或國際情勢，並認識體育對於個人、社會、國家的功能，並建立正確的體育觀念。	●	●	●	●	○
			7. 引導認識健康生活的內涵，建立正確的健康態度。	●		●		○
			8. 引導學生有效運用醫療救護技術及資源。	●			○	○
			9. 培養學生運用自我健康管理的策略來評估自我生活型態，並提出改善方案。	●	●	●		○
			10. 培養學生愛、尊重、負責任的態度。	●		●		○
	體育	【總綱之教學目標】	1. 引導學生能認識、瞭解各項運動技能的原理與原則，以及學習正確之姿勢與動作，並透過檢視提出適當的修正方式，以達到有效學習運動技能的目標。	●	●	●	○	●
			2. 引導學生養成個人的健康信念，形塑健康價值觀，終身遵行健康的價值觀與規範，做到定期適量運動，增進體適能。	●	●	○	●	○
			3. 引導學生建立良好動態生活習慣，並提升自我學習，落實身體自主權的尊重與維護。	●	●	○	○	○
			4. 引導學生正確使用網路健康生活與運動資訊，透過相關資訊、產品與服務，增進運動新知及體育活動等資訊。	●	●	○	○	●
			5. 引導學生於體育活動中，發展適切人際關係的素養，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神。	●	●	●	○	●
			6. 引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野的宏觀，了解全球體育議題或國際情勢，並認識體育對於個人、社會、國家的功能，並建立正確的體育觀念。	●	●	●	●	○
			7. 引導認識健康生活的內涵，建立正確的健康態度。	●		●		○
			8. 引導學生有效運用醫療救護技術及資源。	●			○	○
			9. 培養學生運用自我健康管理的策略來評估自我生活型態，並提出改善方案。	●	●	●		○
			10. 培養學生愛、尊重、負責任的態度。	●		●		○
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	1. 結合時事新聞，培養學生了解國家安全的重要性。	●	○	○	○	
			2. 結合國際與亞太情勢的現況，引導學生掌握世局脈動及尊重多元文化的價值。	●	○	○	○	
			3. 培養學生理解基本軍事知識、災害防救等各種基本知識與技能。	●	○	○	○	
			4. 建立學生對維護國家安全的正確認知，強化全民國防觀念。	●	●	○	○	

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。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

備查版

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					學習力	品格力	表達力	專業力	分享力
服務群	綜合職能科	1. 園藝農場維護人員。 2. 餐飲服務人員人員。 3. 清潔人員。 4. 汽車美容人員。	1. 培養園藝領域基礎人才。 2. 培養草莓種苗繁殖與栽培應用人才。 3. 培養在地食品產業製造之人才。 4. 培養餐飲及清潔領域基礎人才。 5. 培養餐飲及園藝相關專業領域職業道德及終身學習的人才。 6. 培養汽車美容基礎保養人才。	具備基本清潔之能力。	●	●	○	●	○
				具備園藝專業領域基礎之能力。	●	●	●	●	○
				具備草莓種苗繁殖與栽培之能力。	●	●	○	●	●
				具備餐飲專業領域基礎之能力。	●	●	●	●	○
				具備餐飲場所基本服務之能力。	●	●	●	●	●
				具備汽車美容基本保養之能力。	●	●	○	●	○
				具備樂觀、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、熱忱的服務態度及專業精進的進取心。	●	●	○	○	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備基本清潔之能力。
2. 具備園藝專業領域基礎之能力。
3. 具備草莓種苗繁殖與栽培之能力。
4. 具備餐飲專業領域基礎之能力。
5. 具備餐飲場所基本服務之能力。
6. 具備汽車美容基本保養之能力。
7. 具備樂觀、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、熱忱的服務態度及專業精進的進取心。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目								
	服務導論	●			●		●		
	衛生與安全概論	●	●	○	●	○	●		
	事務機器與電腦應用概論				●	○	●		
	實習科目								
	基礎清潔實務	●	○	○	●	○	●		
	基礎清潔實作	●	●	●	○	●	●		
	職場清潔實作	●	○	○	○	●	●		
	顧客服務實務	●	○		●	●	●		
	顧客服務實作	●	○		●	●	●		
	農園藝種植維護實作	○	●	●			●		
	園藝景觀維護管理實作	○	●	●		○	●		
	農園管理維護實作	○	●	●			●		
	食材處理實作	●			●	○	●		
	基礎速食實作	●			●	○	●		
	飲料調製實作	●			●	○	●		
校專	基礎車輛清潔概論	●					●		

訂 必 修	業 科 目								
		車輛美容實務	●					●	
		農作物加工實作	●			●		●	
		商品整理實務	●				○	●	
		園產品處理與利用實習	●	●	●			●	
		商店經營實習		●		●	○	●	
		烘焙加工實作	●			●		●	
校 訂 選 修	實 習 科 目	專題實作		●	○	●	○	●	
		商品整理實習		●	●	○	●	●	
		門市實習		●			●	●	
		社區清潔服務實習	●	○			●	●	
		飲料調製應用實習	●			●	●	●	
		觀賞植物栽培實務	●	●	●			●	
		汽車美容實習	●					●	
		庭園造景維護實務	●	●				●	

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 綜合職能科(929)

備查版

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

備查版

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	6	1	1	1	1	1	1	
			閩南語文	0					(1)	(1)	
			客語文	2					1	1	
			原住民族語文-泰雅語	0					(1)	(1)	
			原住民族語文-賽夏語	0					(1)	(1)	
			閩東語文	0					(1)	(1)	
			臺灣手語	0					(1)	(1)	
	數學	數學	8	2	2	2	2				
	社會	地理	2	1	1						
		公民與社會	4			2	2				
	自然科學	物理	2	1	1						
		生物	2		2						
	藝術	美術	2	2							
		藝術生活	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	資訊科技	2			1	1				
	健康與體育	健康與護理	2	2							
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	

	全民國防教育		2	1	1					
	小計		62	15	15	10	10	6	6	部定必修一般科目總計62學分
專業科目	服務導論		4	2	2					
	衛生與安全概論		4			2	2			
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
	小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分
實習科目	基礎清潔實務		3	3						
	基礎清潔實作		3		3					
	職場清潔實作		6			3	3			校外實作
	顧客服務實務		3					3		校外實作
	顧客服務實作		3						3	校外實作
	農園藝技能領域	農園藝種植維護實作	6	3	3					
		園藝景觀維護管理實作	3			3				
		農園管理維護實作	3				3			
	餐飲製作技能領域	食材處理實作	3		3					
		基礎速食實作	6			3	3			
		飲料調製實作	3	3						
	小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分
	專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3	
	部定必修合計		116	26	26	23	23	9	9	部定必修總計116學分

備查版

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

111學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	專業科目	3學分 1.67%	基礎車輛清潔概論	3	3						
			小計	3	3					校訂必修專業科目總計3學分	
	實習科目	32學分 17.78%	農作物加工實作	6			3	3			協同教學 進階課程 進階專業課程
			園產品處理與利用實習	3						3	進階課程 進階專業課程
			商品整理實務	8			4	4			校外實作
			車輛美容實務	3		3					協同教學
			專題實作	2					1	1	
			烘焙加工實作	6					3	3	協同教學 進階課程 進階專業課程
			商店經營實習	4						4	
			小計	32		3	7	7	4	11	校訂必修實習科目總計32學分
	特殊需求領域		生活管理	2	1	1					特殊需求領域科目為一般科目之類別
			社會技巧	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			職業教育	2			1	1			特殊需求領域科目為一般科目之類別
			小計	6	1	1	1	1	1	1	校訂必修特殊需求領域總計6學分
	校訂必修學分數合計			41	4	4	8	8	5	12	校訂必修總計41學分
	校訂	實習	29學分 16.11%	社區清潔服務實習	8					4	4

選 修 科 目	商品整理實習	8					4	4	校外實作
	門市實習	6					3	3	校外實作
	觀賞植物栽培實務	4					4		同科單班 AA2選1
	汽車美容實習	4					4		同科單班 AA2選1
	飲料調製應用實習	3					3		同科單班 AB2選1
	庭園造景維護實務	3					3		同科單班 AB2選1
	最低應選修學分數小計	29							校訂選修實習科目總計36學分
	校訂選修學分合計	29	0	0	0	0	18	11	校訂選修總計36學分數
學生應修習學分總計		186	30	30	31	31	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)		6	2	2	1	1	0	0	
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

備查版

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
111學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						學分	百分比 (%)	
一般科目	部定			49-78 學分		62	33.33 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	特殊需求：6學分 3.23%	
		選修			0	0 %	特殊需求：0學分 0%	
	合 計					68	36.56 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.45 %		
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.58 %		
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	29.03 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	3	1.61 %		
			選修		0	0 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	32	17.2 %		
			選修		29	15.59 %		
	合 計			至少80學分	118	63.43 %		
	實習科目學分			至少45學分	103	55.37 %		
	部定及校訂必修學分合計				至多160學分	157 學分		
應修習總學分				180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	6 節			
上課總節數				210 節	210 節			
學年	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。							

學 分 制 畢 業 條 件	2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。

2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

備查版

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	36	36	36	36	36	36	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表
一、彈性學習時間實施相關規定

備查版

二、學生自主學習實施規範

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 本表以校為單位，1校1表。

備查版

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
綜合職能科	2	2	1	1	0	0	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	自主學習	2	18	綜合職能科	V						內聘	
	萬紫千紅飲料吧	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	居家綠化	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	多元文化在台灣	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	蔬果變身藝術品	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	中餐盤飾之應用	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	淺談食品加工	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	食品健康一點靈	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	等一個人的咖啡	2	9	綜合職能科			V				內聘	

第二學期	我們來喝下午茶吧	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	自主學習	2	18	綜合職能科	V						內聘	
	萬紫千紅飲料吧	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	居家綠化	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	多元文化在台灣	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	蔬果變身藝術品	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	中餐盤飾之應用	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	淺談食品加工	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	食品健康一點靈	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	等一個人的咖啡	2	9	綜合職能科			V				內聘	
	我們來喝下午茶吧	2	9	綜合職能科			V				內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
		萬紫千紅飲料吧	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		居家綠化	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		蔬果變身藝術品	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		到世界走一走	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		中餐盤飾之應用	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		淺談食品加工	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		食品健康一點靈	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		等一個人的咖啡	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		我們來喝下午茶吧	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
	第二學期	萬紫千紅飲料吧	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		居家綠化	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		蔬果變身藝術品	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		到世界走一走	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		中餐盤飾之應用	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		淺談食品加工	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		食品健康一點靈	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		等一個人的咖啡	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		我們來喝下午茶吧	1	9	綜合職能科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	實 習	社區清潔服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4
2.	實 習	商品整理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4
3.	實 習	門市實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段 開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				—	二	—	二	—	二		
1.	實 習	觀賞植物栽培實 務	綜合職能科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AA2選1
2.	實 習	汽車美容實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AA2選1
3.	實 習	飲料調製應用實 習	綜合職能科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB2選1
4.	實 習	庭園造景維護實 務	綜合職能科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

備查版

備查版

(二) 日程表

備查版

序號	時間	活動內容	說明
1	5月6日~5月19日	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	5月21日~5月25日	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1. 2~1. 5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	6月17日~6月21日	公告選課結果	公告選課結果
4	8月30日	正式上課	跑班上課
5	9月9日~9月20日	加、退選得	得於學期前兩週進行
6	12月17日	檢討	課發會進行選課檢討
7	12月10~12月14日	選課宣導	進行選課宣導
8	12月17日~12月21日	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 以電腦選課方式進行 2. 規劃1. 2~1. 5倍選修課程 3. 相關選課流程參閱流程圖 4. 選課諮詢輔導
9	1月6日~1月10日	公告選課結果	公告選課結果
10	2月10日	正式上課	跑班上課

備查版

備查版

拾、學校課程評鑑

一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

備查版

備查版

二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

（一）一般科目

（二）專業科目

表 11-2-2-1國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	基礎車輛清潔概論	
	英文名稱	Introduction to basic vehicle cleaning	
師資來源	內聘		
科目屬性	必修		
	專業科目		
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目	
學生圖像	學習力、品格力、專業力		
適用科別	綜合職能科 3 第一學年第一學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	1. 了解相關職業的範圍與內容 2. 培養學生具備清洗機器腳踏車清潔之能力 3. 認識汽車各部名稱及功用 4. 具備車身外清潔之基本能力 5. 具備清洗車身泥土之基本能力。 6. 充實專業知能，培育行職業工作之基本能力		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 車輛簡介	1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛各部位名稱與功用	3	
(二) 工場安全與衛生	1. 工場安全及環境衛生的注意事項 2. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知 3. 工廠機具設備操作方法及安全須知 4. 電動洗車機介紹	3	

(三) 清潔材料與工具	1. 常用汽車清潔劑的種類與特性 2. 安全防護步驟及沖水器的使用	4
(四) 車身外部清潔	1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點	4
(五) 車輪清潔	1. 輪胎清潔的重點 2. 鋼圈清潔的重點	5
(六) 保險桿清潔	1. 保險桿清潔的重點 2. 保險桿清潔的作法	5
(七) 車身外部飾條清潔	1. 車身外部飾條清潔的重點	5
(八) 輪弧內緣清潔	1. 輪弧內之泥土清洗重點 2. 輪弧內清洗檢查	5
(九) 車輛擦乾	1. 車輛擦乾的範圍 2. 車輛擦乾的重點	5
(十) 門邊擦拭	1. 門邊擦拭的重點與作法 2. 門車框擦拭的重點與作法	5
(十一) 輪胎保養	1. 輪胎保養的重點 2. 輪胎保養的作法	5
(十二) 全車玻璃清潔	1. 全車玻璃清潔的範圍 2. 全車玻璃清潔的重點與作法	5
合 計		54
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及車身外部清潔之重點，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。	
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關清潔服務著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與清潔服務有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。	
教學注意事項	1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，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。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，並須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。 4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。(二)教學方法 1. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗，並指導學生透過閱讀而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點。 2. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 3. 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，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。	

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	車輛美容實務		
	英文名稱	Vehicles Cosmetology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、專業力			
適用科別	綜合職能科 3 第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基礎車輛清潔概論			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解汽車美容工場的配置及安全操作方式 二、瞭解汽車美容基礎工作原理 三、培養學生具備汽車美容相關工具及設備之操作能力 四、培養學生具備車輛內裝飾條及塑件清潔之能力 五、培養學生具備座椅清潔及保養之能力 六、了解車身漆面損傷與打蠟之技能 七、培養學生養成良好的服務態度			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 腳踏墊清潔	1. 腳踏墊除塵的重點與作法 2. 腳踏墊清潔的重點與作法 3. 污漬腳踏墊清潔的重點與作法	6		
(二) 地毯除塵與清潔	1. 地毯除塵的重點與作法 2. 污漬地毯清潔的重點與做法	6		
(三) 地毯除臭	1. 地毯除臭方法 2. 地毯除臭藥劑的使用時機與作法 3. 車內芳香劑的使用時機與作法	6		
(四) 前座儀表板總成與 開關清潔	1. 前座儀表板總成與開關之清潔項目 2. 前座儀表板總成與開關的重點與作法	6		
		6		

(五) 前座構件之清潔	1. 方向盤清潔的重點與作法 2. 排檔桿清潔的重點與作法 3. 手煞車清潔的重點與作法 4. 手套箱清潔的重點與作法	
(六) 絨布椅清潔與保養	1. 絨布椅清潔的重點與作法 2. 絨布椅保養的重點與作法	6
(七) 皮椅清潔與保養	1. 皮椅清潔的重點與作法 2. 皮椅保養的重點與作法	6
(八) 椅套拆除與更換	1. 椅套拆除的重點與作法 2. 椅套更換的重點與作法	4
(九) 頂蓬清潔與保養	1. 頂蓬清潔的重點與作法 2. 頂蓬保養的重點與作法	4
(十) 車門內裝皮革清潔	1. 車門內裝皮革清潔的重點與作法 2. 車門內裝皮革保養的重點與作法	4
合 計		54
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評 量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效	
教學資源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材。	
教學注意事項	一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生獨立完成洗車作業及學會手工打蠟之技能，評量時因考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。	

表 11-2-3-2國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	農作物加工實作		
	英文名稱	Cultivate Products Processing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、表達力、專業力、分享力			
適用科別	綜合職能科 6 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本科目目標在於瞭解農作物加工的基本知識及原料加工與保藏法。主要內容包含穀物加工技術之基本概念、原料之加工特性等。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 農產加工的器具與機具	1. 中式食品加工器具之認識 2. 中式食品加工機具之認識 3. 西式食品加工器具之認識 4. 西式食品加工機具之認識	9		
(二) 農產加工原料之認識	1. 農作物種類。 2. 油脂種類。 3. 糖類種類。	9		
(三) 農產加工概論	1. 瞭解穀類加工的意義。 2. 瞭解穀類加工的範圍。 3. 瞭解穀類加工的基本知能。	9		
(四) 農產穀類米粒食品製作	1. 米粒類飯粒製作原理。 2. 粥品製作原理。	9		
(五) 農產穀類漿糰食品製作	1. 漿粿類製作原理。 2. 米漿及漿糰製作原理。	9		

(六) 農產穀類冷麵食品製作	1. 冷水麵食製作原理。 2. 各式冷水麵食製作。	9
(七) 農產穀類燙麵食品製作	1. 燙麵麵食製作原理。 2. 各式燙麵麵食製作。	9
(八) 農產穀類發麵食品製作	1. 發酵麵食製作原理。 2. 各式發酵麵食製作。	9
(九) 農產脂類食品製作	1. 派的製作原理。 2. 道納斯的製作原理。	9
(十) 農產中點製作	1. 蒸烤雞蛋布丁的製作原理。 2. 泡芙的製作原理。	9
(十一) 農產西點製作	1. 餅乾製作原理。 2. 各式餅乾製作。	9
(十二) 農產食品工廠良好作業規範	瞭解食品工作場所安全與衛生之相關知識。	9
合 計		108
學習評量 (評量方式)	以實際操作、筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。	
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。	
教學注意事項	1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，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。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以利烘焙加工課程之學習。 4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。 (二) 教學方法 1. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生透過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 2. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 3. 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，以引導學生培養互助合作、反省思考及啟發學生創造之能力。	

表 11-2-3-3國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	商品整理實務		
	英文名稱	Product Processing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、表達力、專業力			
適用科別	綜合職能科 8 第二學年			
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 具備物品整理收納的基本技能，進而有效管理各種類物品 2. 習得整理物品的方式與建立良好的生活習慣，以提升自我生活品質 3. 了解物品整理與日常生活的關聯性，進而認識零售業、門市服務及倉儲物流 4. 培養物品整理工作專業素養、服務態度及正確工作價值觀。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 認識物品整理工作		1. 物品整理工作的重要性 2. 物品整理的基本步驟 3. 物品整理相關行業介紹 4. 工作安全與保健注意事項	9	
(二) 物品整理工作注意事項		1. 生活常用的物品分類方式 2. 常見的小物件收納容器 3. 物件與容器選擇	9	
(三) 基礎整理收納技巧		1. 零售業常見的物品類別 2. 零售業的分類流程 3. 同類物品的歸類方式 4. 不同物品的歸類方式	9	
(四) 物件收納		1. 常見的小物件收納容器	9	

	2. 物件與容器選擇	
(五) 零售業物品分類	1. 零售業常見的物品類別 2. 零售業的分類流程	9
(六) 零售業物品整理	1. 同類物品的歸類方式 2. 不同物品的歸類方式	9
(七) 物品陳列目的及原則	1. 賣場佈置陳列的目的 2. 賣場層架展示基本原則 3. 賣場物品陳列基本原則	9
(八) 物品陳列方式	1. 常見賣場物品陳列的方式 2. 物品外包裝與陳列方式的選擇	9
(九) 物品品質檢查	1. 賣場物品品質的重要性 2. 一般及特殊物品的品質標準	9
(十) 不良品辨識	1. 一般物品不良品的辨識 2. 特殊物品不良品的辨識	9
(十一) 物品補貨	1. 商品理貨補貨的流程 2. 補貨工作內容與注意事項	9
(十二) 認識商品標示卡	1. 常見商品櫃位標示卡內容 2. 櫃位標示卡的功能與應用	9
(十三) 生活日用品整理原則	1. 生活日用品種類介紹 2. 整理日用生活日用品的注意事項	9
(十四) 生活日用品整理實作	1. 整理日用生活日用品特別需要注意事項 2. 各類日用生活日用品的擺設與陳列方式	9
(十五) 生活五金工具整理實作	1. 生活五金用品的種類 2. 整理生活五金用品的注意事項	9
(十六) 生活五金工具整理實作	1. 整理五金用品特別需要注意事項 2. 各類生活五金用品擺設與陳列方式	9
合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 每週授課後以實作驗收成果確實追蹤每位學生個別學習進度及操作目標。 2. 應視學生個別需求給與多元彈性評量。 3. 可以學生差異進行多層次教學並輔以多元評量確保每位學生都能參與課程。	
教學資源	1. 本課程由綜職科教師以工作隊方式至社區各類職場進行商品認識與整理實習。依據特殊需求學生個別需求分組操作。 2. 選用教育部審定合格之教科書或自編教材。	
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 本課程由綜職科教師以工作隊方式至社區各類職場進行商品認識與整理實習。依據特殊需求學生個別需求分組操作。 (2) 教學以個別化教學示範、觀摩、操作、多元彈性評量為原則實施。 2. 教學資源 使用多媒體、網路教材資源庫、投影片以及書面講義支援教學。 3. 相關事項 (1) 配合校內門市服務課程訓練學生服務態度以提高實習成效。 (2) 依學生個別需求調整授課內容與授課進度。 (3) 教學除於校內模擬外並會至校外職場實作。	

表 11-2-3-4國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	園產品處理與利用實習		
	英文名稱	Horticultural Products Processing and Utilization Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、專業力、分享力			
適用科別	綜合職能科 3 第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：農園管理維護實作			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生能瞭解農產加工的意義、範圍與重要性。 2. 引導學生能瞭解農產加工原料種類與性質。 3. 引導學生能瞭解各種農產加工方法及其相關基本原理。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 概論	1. 園產加工的意義與重要性。 2. 園產加工的範圍。 3. 園產加工的現況與發展。	6		
(二) 園產原料	1. 原料種類與加工特性。 2. 原料前處理。 3. 副原料與食品添加物。	3		
(三) 罐頭製造	1. 罐頭加工基本原理。 2. 罐頭製作技術與機具。	6		
(四) 果醬	1. 果醬種類與原料。 2. 果醬加工基本原理。 3. 果醬加工技術與機具。 4. 果醬包裝與貯存。	9		

(五)醃漬蔬果	5. 果醬之利用方法(果汁、果凍、糕餅及餐點加工應用)。 1. 醃漬蔬果種類與原料。 2. 醃漬加工基本原理。 3. 醃漬加工技術與機具。 4. 醃漬園產品包裝與貯存。 5. 醃漬園產品之利用方法(糕餅及餐點加工應用)。	9
(六)乾燥蔬果	1. 乾燥園產種類與原料。 2. 園產乾燥基本原理。 3. 園產乾燥加工技術與機具。 4. 乾燥園產品之利用方法(糕餅及餐點加工應用)。	9
(七)發酵	1. 園產發酵種類與原料。 2. 園產發酵基本原理。 3. 園產發酵技術與機具。 4. 水果醋製造。 5. 發酵園產品之利用方法(糕餅及餐點加工應用)。	9
(八)貯藏方法	1. 園產冷藏冷凍基本原理。 2. 加工品包裝及貯藏方法。	3
合 計		54
學習評量 (評量方式)	以實際操作、筆試方式及課堂觀察，評量學生的操作技術及理論知識。	
教學資源	1. 書籍:教科書、期刊雜誌、相關果蔬加工之著作。 2. 多媒體:圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 其他資源:展覽會、演講、觀摩會、網際網路等資源。	
教學注意事項	(一)教材編選 1. 因本科目教學重視實作實務課程，宜多列舉案例，以供學生參考。 2. 教師宜多蒐集家具各式案例，並配合學生程度，由淺至深，培養學習興趣。 3. 選擇適合學生程度之教材，且應重視個別的差異化教學，輔以深入淺出的教學活動，進而配合業界的實務需求。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，重視教師的講解及現場示範，並依學生的程度差異做個別指導。 2. 本科目教學理論與實作並重，故教學時間的安排，除講授示範外，得進行實作課程，讓學生實際操作練習。 3. 應著重季節性農產加工之學習，以符就業市場需求。 4. 教師在教學前應編訂教學進度表。教學完畢後，再依據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。	

表 11-2-3-5國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	商店經營實習	
	英文名稱	StoreManagement Practice	
師資來源	內聘		
科目屬性	必修		
	實習科目		
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目	
學生圖像	學習力、品格力、表達力、專業力、分享力		
適用科別	綜合職能科 4 第三學年第二學期		
建議先修科目	有，科目：服務導論、顧客服務實務、食材處理實作、飲料調製實作、 職場清潔實作		
教學目標 (教學重點)	一、認識商業經營的基本概念及成本概念。 二、培養採購、販售之技能。 三、培養學生商店服務基本知能。 四、養成良好的服務態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)商品經營概念解說	1. 商品經營概念解說 2. 製作及佈置商業廣告	8	
(二)販售品項	1. 討論販售項目 2. 具吸引力品名	8	
(三)採購成本	1. 採購成本估算 2. 計算出販售價格	8	
(四)商品的買賣	1. 製作商品販售 2. 包裝技巧	8	
(五)商品陳列的技能	1. 陳列具購買慾之商品 2. 商品的推銷與促銷	8	
(六)櫃台工作	1. 櫃檯服務 2. 販售服務話術練習、解說與實作	8	
(七)商店用具	商店器具分類與收納	8	

(八) 收支結算表		製作收支結算表	8
(九) 販售成本與支出		探討販售成本與支出之盈虧	8
合 計			72
學習評量 (評量方式)	以實際操作方式，評量學生的操作技術、服務態度及經營技巧。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關食品著作及書面講義支援教學。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 本課程由綜職科教師用書面資料輔以實務操作結合學校湖農客棧的經營設施以供授課實習。(2) 教學以個別化教學示範、觀摩、操作、多元彈性評量為原則實施。 2. 教學評量 (1) 每週授課後以實作驗收成果確實追蹤每位學生個別學習進度及操作目標。(2) 應視學生個別需求給與多元彈性評量。 3. 相關配合事項 (1) 配合校內門市服務課程訓練學生服務態度以提高實習成效。(2) 依學生個別需求調整授課內容與授課進度。(3) 教師教學時可採用非語言性教學演示法，使用實物進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。(4) 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，引導學生開展獨立的探索和嘗試活動，以引導學生 培養互助合作、自省思考之能力及啟發學生創造能力。		

表 11-2-3-6國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	烘焙加工實作		
	英文名稱	Bakery Products Processing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、表達力、專業力、分享力			
適用科別	綜合職能科 6 第三學年			
建議先修科目	有，科目：農作物加工實作、食材處理製作			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解烘焙食品的加工原理。 2. 瞭解烘焙材料之種類。 3. 瞭解烘焙食品之分類與製作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 烘焙材料特性之認識1	1. 油脂與乳化劑。 2. 糖與糖漿。 3. 水、香料及其他。	9		
(一) 烘焙材料特性之認識2	1. 蛋與乳品。 2. 酵母與化學膨脹劑。 3. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。	9	烘焙安全與衛生之相關知識，可補充在衛生與安全概論中不足部分	
(二) 配方製定練習	1. 度量衡的操作與保養。 2. 配方制訂與平衡練習。	9		
(三) 麵包製作材料及原理1	1. 製作麵包材料介紹。 2. 麵包製作流程方法。	9		
(三) 麵包製作材料及原理2	1. 麵糰攪拌的原理。 2. 土司麵包之製作流程。	9		
		9		

(四) 土司麵包製作1	1. 製作五峰土司	
(四) 土司麵包製作2	1. 製作奶油土司。 2. 製作葡萄乾土司。	9
(五) 甜麵包製作1	1. 製作紅豆甜麵包。 2. 製作布丁甜麵包。	9
(五) 甜麵包製作2	1. 製作奶酥甜麵包。 2. 製作橄欖形餐包。	9
(六) 麵糊類蛋糕製作	1. 麵糊類蛋糕的製作原理。 2. 製作麵糊類蛋糕。	9
(七) 乳沫類蛋糕製作	1. 乳沫類蛋糕的製作原理。 2. 製作乳沫類蛋糕。	9
(八) 戚風蛋糕製作	1. 戚風類蛋糕的製作原理。 2. 製作戚風類蛋糕。	9
合 計		108
學習評量 (評量方式)	以實際操作、筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。	
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。	
教學注意事項	1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，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。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。 4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。 (二) 教學方法 1. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生透過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 2. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 3. 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，以引導學生培養互助合作、反省思考及啟發學生創造之能力。	

表 11-2-3-7國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	專題實作	
	英文名稱	Project Study	
師資來源	內聘		
科目屬性	必修		
	實習科目		
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目	
學生圖像	學習力、品格力、表達力、專業力、分享力		
適用科別	綜合職能科 2 第三學年		
建議先修科目	有，科目：餐飲製作和農園藝基礎課程及實習科目		
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生群體合作解決問題之精神。 2. 培養學生實務能力，符合產業之所需。 3. 驗證及應用所學之專業知識。 4. 訓練學生紀錄及整理資料能力。 5. 培養學生心得寫作與成果發表能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	1. 課程介紹與說明。 2. 學生分組。 3. 確定專題主題。	4	
(二) 研究動機與目的	1. 封面設計技巧 2. 專題製作方式。 3. 專題製作的動機及目的。	4	
(三) 資料蒐集	1. 資料蒐集彙整。 2. 專題分工。	4	
(四) 專題製作	1. 專題製作實作。 2. 紀錄與描述結果。	4	
(五) 專題製作之過程	1. 專題製作步驟。 2. 紀錄與描述過程注意事項。	4	
		4	

(六) 專題的書面資料整理	1. 完成作品。 2. 整理成品照片及書寫專題心得。	
(七) 專題製作結果與討論	1. 專題製作結論。 2. 問題與討論。	4
(八) 專題作品發表	1. 成果發表。 2. 用書面、上台報告或特別企劃方式呈現成果。	8
合 計		36
學習評量 (評量方式)	以學生學習過程及製作報告或成果。	
教學資源	食品及園藝相關教材、資源網站。國家圖書館網站、Google學術搜尋網站。	
教學注意事項	1. 教材編選：自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法：(1)示範教學。(2)分組討論教學。(3)專題製作。(4)成果發表。(5)學生上台報告或特別企劃成果。	

表 11-2-3-8國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	商品整理實習		
	英文名稱	Product Processing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、表達力、專業力			
適用科別	綜合職能科 8 第三學年			
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作、商品整理實務			
教學目標 (教學重點)	1. 具備物品整理收納的基本技能，進而有效管理各種類物品 2. 習得整理物品的方式與建立良好的生活習慣，以提升自我生活品質 3. 培養零售業商品整理之基礎專業能力、服務態度培養及正確工作價值 4. 增進門市服務人員相關行業的了解及實際經驗。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 雜貨乾糧食品整理原則		1. 食品保存管理重要性 2. 雜貨乾糧食品的種類	9	
(二) 雜貨乾糧食品整理實作		1. 整理雜貨乾糧食品的注意事項 2. 各類雜貨乾糧食品擺設與陳列方式	9	
(三) 休閒食品整理原則		1. 休閒食品的種類介紹 2. 整理休閒食品的注意事項	9	
(四) 休閒食品整理實作		1. 整理休閒食品時特別需要注意的事項 2. 各類休閒食品擺設與陳列方式	9	
(五) 冷凍食品整理原則		1. 冷凍櫃的認識及使用方式 2. 不同種類冷凍物品的保存方式	9	
			9	

(六) 冷凍食品整理實作	1. 不同種類冷凍品的保存特別需要注意事項 2. 各類冷凍食品與陳列方式	
(七) 冷藏物品整理原則	1. 冷藏櫃的種類及使用方式 2. 生鮮蔬果類食品的保存方式	9
(八) 冷藏物品整理實作	1. 生鮮蔬果類食品的保存特別需要注意事項 3. 飲料食品的保存與陳列方式	9
(九) 多肉植物整理實作	1. 多肉植物的保存與陳列方式 2. 耐旱植物的保存與陳列方式	9
(十) 綠色植物整理實作	1. 開花植物的保存與陳列方式 2. 光罩植物的保存與陳列方式	9
(十一) 罐頭類食品整理原則	1. 食品保存管理重要性 2. 罐頭食品的種類 3. 整理罐頭食品的注意事項	9
(十二) 罐頭類食品整理實作	1. 整理罐頭食品特別需要注意的事項 2. 各類罐頭食品擺設與陳列方式	9
(十三) 進貨基礎概念	1. 進貨的概念和步驟 2. 條碼機的使用 3. 2維條碼及3維條碼的功能	9
(十四) 進貨基礎處理原則	1. 利用基本運算來清點數量 5. 不同物品和區域的清點	9
(十五) 盤點法	1. 盤點種類的介紹(如：初盤、複盤等) 2. 盤點各項注意事項	9
(十六) 盤點單的基本格式	1. 盤點單的基本認識、填寫與簽核 4. 盤點問題物品與缺點的處理	9
合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 每週授課後以實作驗收成果確實追蹤每位學生個別學習進度及操作目標。 2. 應視學生個別需求給與多元彈性評量。 3. 可以學生差異進行多層次教學並輔以多元評量確保每位學生都能參與課程。	
教學資源	1、本課程由綜職科教師以工作隊方式至社區各類職場進行商品認識與整理實習。 2、依據特殊需求學生個別需求分組操作。 3、選用教育部審定合格之教科書或自編教材。	
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本課程由綜職科教師以工作隊方式至社區各類職場進行商品認識與整理實習。依據特殊需求學生個別需求分組操作。(2)教學以個別化教學示範、觀摩、操作、多元彈性評量為原則實施。 2. 教學資源 使用多媒體、網路教材資源庫、投影片以及書面講義支援教學。 3. 相關事項 (1)配合校內門市服務課程訓練學生服務態度以提高實習成效。(2)依學生個別需求調整授課內容與授課進度。(3)教學除於校內模擬外並會至校外職場實作。	

表 11-2-3-9國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	門市實習	
	英文名稱	Store Practice	
師資來源	內聘		
科目屬性	選修		
	實習科目		
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目	
學生圖像	學習力、品格力、表達力、專業力		
適用科別	綜合職能科 6 第三學年		
建議先修科目	有，科目：事務機器與電腦應用概論		
教學目標 (教學重點)	1. 具備衛生安全基礎知識與危機處理能力 2. 了解門市商圈經營之內容、門市清潔之管理、收銀機之正確操作技巧 3. 認識門市基礎設備名稱、功用與基礎原理 4. 培養基礎設備實際操作技能與應用的力 5. 培養基礎設備保養及維護的基礎操作能力。 6. 培養學生良好的服務態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 門市設備與安全作業	1. 基礎設備種類、規格與管理 2. 使用設備之安全標準作業 3. 維修設備之安全標準作業 4. 保養設備之安全標準作業 5. 基礎設備使用、維修、保養實作演練	9	
(二) 門市設備報修及緊急狀況的應變實作	1. 報修處理原則和方式 2. 緊急狀況的應變處理方式 3. 基礎設備報修和緊急狀況的應變實作演練	9	
(三) 照明設備	1. 照明設備的種類與開關方式 2. 照明設備耗材更換和基礎故障排除 3. 資源回收處理方式	9	

(四) 收銀設備	1. 收銀設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換與補充 3. 基礎故障排除	9
(五) 加熱設備	1. 加熱設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換與補充 3. 基礎故障排除 4. 加熱設備的清洗	9
(六) 事務機器設備	1. 事務機器設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換與補充 3. 基礎故障排除	9
(七) 冷凍空調設備	1. 冷凍空調設備的介紹與安全注意事項 2. 基礎故障排除	9
(八) 冷、熱飲設備	1. 冷、熱飲設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換與補充 3. 基礎故障排除	9
(九) 清潔設備	1. 清潔設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換 3. 基礎故障排除	9
(十) 貨架設備	1. 貨架設備的種類與規格 2. 耗材的更換 3. 基礎故障排除	9
(十一) 水電及緊急安全設備	1. 水電及緊急安全設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換 3. 基礎故障排除	9
(十二) 其他設備	1. 其他設備的種類與開關方式 2. 耗材的更換 3. 基礎故障排除	9
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 每週授課後以實作驗收成果確實追蹤每位學生個別學習進度及操作目標。 2. 應視學生個別需求給與多元彈性評量。 3. 可以學生差異進行多層次教學並輔以多元評量確保每位學生都能參與課程。	
教學資源	教科書及自編教材	
教學注意事項	1. 應特別強調服儀規範及職場道德，以期建立學生正確之理念。 2. 了解門市丙檢考試內容，並於授課時加入教學內容，以期順利協助學生通過門市丙檢考試。 3. 因櫃檯作業之收銀機種類很多，除教授學生學習不同型號機種之操作技巧外，亦應強調設備使用上應留意之安全守則。 4. 於玻璃及地板清潔教學時，應強調清潔繼之正確使用及工作時之正確操作步驟。	

表 11-2-3-10國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	社區清潔服務實習		
	英文名稱	Community cleaning practical Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、專業力			
適用科別	綜合職能科 8 第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務及實作			
教學目標 (教學重點)	1. 具備從業相關基礎知識及基本工作知能。 2. 培養正確的工作習慣與態度、職業道德與倫理。 3. 結合生涯探索，了解自我性向、興趣、價值觀及優弱勢能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 清潔服務業概況		1. 清潔服務相關職業場所與工作介紹 2. 園藝, 門市, 汽車美容, 烘焙, 餐飲場所介紹 5. 專業清潔服務人員所需具備基本之從業條件	9	
(二) 社區場域的安全觀念與防護措施		1. 清潔劑與掃具的使用原則與觀念 2. 口罩、手套等，個人衛生安全護具的佩戴	9	
(三) 常見中性清潔藥劑		1. 中性清潔劑：玻璃、橡皮、金屬表面， 溫 and 清潔劑 4. 清潔肥皂及其他	9	
(四) 常見鹼性及酸性清潔藥劑		1. 鹼性清潔劑：油垢、油汙，廚房相關使用	9	

	2. 酸性清潔劑：尿垢、汙垢，浴廁相關使用	
(五) 清潔機具器材	1. 清潔工具手推車之使用 2. 地面濕滑告示牌之使用 3. 吸塵器、洗碗機之使用	9
(六) 地面清潔原則	1. 地面清掃清潔流程 2. 地面濕拖清潔流程	9
(七) 門窗清潔原則	1. 窗戶擦拭清潔流程 2. 灰塵、蜘蛛網清理	9
(八) 清潔工具器材、機具設備使用與維護	1. 了解大型清洗工具之使用方式 2. 認識各式清潔用品用途 3. 認識各式服務車使用方式	9
(九) 病媒蚊防治的概念	1. 了解病媒蚊對人體之危害 2. 認識病媒蚊孳生條件 3. 降低病媒蚊幼蟲生長環境	9
(十) 病媒蚊防治實作	1. 降低病媒蚊幼蟲環境負載力 2. 杜絕與清除校內病媒蚊孳生幼蟲環境	9
(十一) 高處除塵	1. 長掃把的使用方式 2. 角落蜘蛛網清除 3. 吊扇灰塵清理 4. 教室或職場吊燈清理	9
(十二) 平面去污	1. 地面汙泥清理方式與技巧 2. 油汙清理方式	9
(十三) 公共浴廁清潔	1. 浴廁清潔劑的使用方式 2. 洗手台、小便斗、馬桶等水垢、汙垢刷洗 3. 浴廁牆壁水垢清理	9
(十四) 花檯清潔原則	1. 花檯清潔之範圍、所需之工具器材 2. 花檯清潔之步驟	9
(十五) 陽台花園清潔原則	1. 陽台花園清潔之範圍、所需之工具器材 2. 陽台花園清潔之處理原則與注意事項 3. 陽台花園清潔之步驟	9
(十六) 建築體外(外掃)打掃	1. 竹掃把使用方式 2. 水溝杓的使用與清理水溝 3. 鐵夾的使用方式	9
合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 每週授課後以實作驗收成果確實追蹤每位學生個別學習進度及操作目標。 2. 應視學生個別需求給與多元彈性評量。 3. 可以學生差異進行多層次教學並輔以多元評量確保每位學生都能參與課程。	
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關清潔服務著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與清潔服務有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。	
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本課程為綜職科學生校外實習用，學生運用學校所學，輔以實務操作，以供技能實習完備。(2)學習以個別化教學示範、觀摩、操作為原則實施。 2. 教學評量 (1)每週實習後以實作報告驗收成果，確實追蹤每位學生個別學習進度。(2)應視學生個別需求給與多元學習機會。 3. 相關配合事項 (1)配合校內服務群課程訓練學生服務態度以提高實習成效。(2)依學生個別需求調整實習內容與廣度。(3)教師教學時可採用非語言性教學演示法，使用實物進行演示等方式，進而使學生掌握知識、加深印象。(4)教師巡迴教學訪視時，可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生的自我發現，引導學生開展獨立的探索和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、自省思考之能力及啟發學生創造能力。	

表 11-2-3-11 國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	飲料調製應用實習		
	英文名稱	Beverage and Cocktail Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、表達力、分享力			
適用科別	綜合職能科 3 第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：飲料調製實作			
教學目標 (教學重點)	一、加強飲料材料、酒類的認識。 二、加強飲料調製的能力。 三、成本控制。 四、飲料添加物的認識。 五、飲料安全與衛生。 六、加強門市禮儀。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 飲調材料特性之認識	1. 配料類 2. 果露類 3. 茶葉類 4. 生鮮類 5. 消耗品類	9		
(二) 飲調器具特性之認識	1. 器具介紹 2. 器具的使用方法	9		
(三) 直接注入法、漂浮法調製方法	1. 直接注入法：無酒精飲料 2. 直接注入法：茶、咖啡及其他飲料 3. 漂浮法	9		
(四) 搖盪法、電動攪拌法、攪拌法調製方法	1. 搖盪法：無酒精飲料 2. 搖盪法：茶飲料 3. 電動攪拌法：果汁 4. 電動攪拌法：無酒精飲料	9		

(五)義式咖啡機應用 (六)水果切盤 合 計	5. 電動攪拌法：冰沙 6. 攪拌法：冷飲 7. 攪拌法：熱飲 1. 義式咖啡機組類 2. 非咖啡類的義式咖啡機組類 3. 製作熱奶泡、拉花 各式水果切雕	9 9 54
學習評量 (評量方式)	以實際操作、筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。	
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關飲料調製著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與飲料調製有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。	
教學注意事項	1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，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。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。 4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。 (二)教學方法 1. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生透過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 2. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 3. 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，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。	

表 11-2-3-12國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	觀賞植物栽培實務	
	英文名稱	Cultivation of Ornamental Plants	
師資來源	內聘		
科目屬性	選修		
	實習科目		
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目	
學生圖像	學習力、品格力、表達力、專業力、分享力		
適用科別	綜合職能科 4 第三學年第一學期		
建議先修科目	有，科目：農園藝種植維護實作、園藝景觀維護實作		
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生能瞭解觀賞植物之意義、重要性及利用情形。 2. 引導學生能瞭解觀賞植物之產業現況及發展之展望。 3. 引導學生能瞭解環境與觀賞植物之生長發育等基本生理。 4. 引導學生能學習觀賞植物之栽培技術。 5. 引導學生能認識各種花卉作物。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1. 觀賞植物之意義。 2. 觀賞植物之重要性與經濟價值。 3. 台灣花卉產業之現況與未來發展。	9	
(二) 觀賞植物之生長與環境	1. 光照與觀賞植物生長之關係。 2. 溫度與觀賞植物生長之關係。 3. 水分與觀賞植物生長之關係。 4. 空氣與觀賞植物生長之關係。	9	
(三) 觀賞植物之分類	1. 依生長氣候特性之分類。 2. 依實用法之分類。	9	
(四) 栽培介質及容器	1. 栽培介質之種類及特性。 2. 栽培介質配製之方法與實務。	9	

		3. 土壤消毒之方法與實務。 4. 各種觀賞植物栽培容器之認識。	
(五) 觀賞植物之繁殖	1. 觀賞植物有性繁殖之方法 2. 觀賞植物有性繁殖實務操作	9	
(六) 觀賞植物之繁殖	1. 觀賞植物無性繁殖之方法 2. 觀賞植物無性繁殖實務操作	9	
(七) 觀賞植物栽培	1. 觀賞植物之育苗技術。 2. 觀賞植物播種、移植與定植之方法與實務。 3. 觀賞植物摘心、立支柱、除蕾與修剪之方法與實務。	9	
(八) 觀賞植物管理技術	1. 雜草之意義與防治方法。 2. 病蟲害之意義與防治方法。	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	以實際操作、筆試方式及課堂觀察，評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	1. 書籍:教科書、期刊雜誌、相關果蔬加工之著作。 2. 多媒體:圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 其他資源:展覽會、演講、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 因本科目教學重視實作實務課程，宜多列舉案例，以供學生參考。 2. 教師宜多蒐集家具各式案例，並配合學生程度，由淺至深，培養學習興趣。 3. 選擇適合學生程度之教材，且應重視個別的差異化教學，輔以深入淺出的教學活動，進而配合業界的實務需求。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，重視教師的講解及現場示範，並依學生的程度差異做個別指導。 2. 本科目教學理論與實作並重，故教學時間的安排，除講授示範外，得進行實作課程，讓學生實際操作練習。 3. 應著重季節性觀賞植物栽培管理之學習，以符就業市場需求。 4. 教師在教學前應編訂教學進度表。教學完畢後，再依據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

表 11-2-3-13國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	汽車美容實習		
	英文名稱	Vehicles Cosmetology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告 - 校訂參考科目		
學生圖像	學習力、品格力、專業力			
適用科別	綜合職能科 4 第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：車輛美容實務			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解車輛美容基礎工作原理 2. 使學生認識車輛美容材料之特性及其應用 3. 培養學生操作車輛美容相關工具、設備之進階能力 4. 培養學生具備清潔車輛外部 及內裝的進階能力。 5. 了解車身漆面損傷與打蠟之技能 6. 培養學生養成良好的服 務態度			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 車輛外裝清潔與維護混合練習		1. 車輛外裝清潔與維護檢核重點 2. 車輛外裝清潔與維護練習	9	
(二) 車輛內裝清潔與維護混合練習		1. 車輛內裝清潔與維護檢核重點 2. 車輛內裝清潔與維護練習	9	
(三) 內裝消毒及除臭混合練習		1. 全車清潔與美容檢核重點 2. 全車清潔與美容練習	9	
(四) 上蠟方法		1. 車輛上蠟的步驟 2. 車輛各部位上蠟順序	9	
(五) 上蠟實作		1. 車內外上蠟順序 2. 車輛上蠟注意事項	9	
(六) 拋光方法		1. 車輛拋光的步驟	9	

2. 車輛各部位拋光順序	
(七) 拋光實作	1. 各部位拋光順序 2. 車輛拋光的注意事項 9
(八) 顏色與光影的辨識	1. 色相環的辨識 2. 光影的辨識 9
合 計	72
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效
教學資源	可選用適合學生程度之教科書或自編教材。
教學注意事項	一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生獨立完成洗車作業及學會手工打蠟之技能，評量時因考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表 11-2-3-14國立大湖高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

備查版

科目名稱	中文名稱	庭園造景維護實務		
	英文名稱	Garden landscaped maintenance practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、專業力			
適用科別	綜合職能科 3 第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：園藝景觀維護實作			
教學目標 (教學重點)	一、了解庭園造景之材料及其應用。 二、了解庭園景觀建置之概念。 三、了解庭園植栽維護管理之方式。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)庭園造景基本知識	1. 庭園造景材料之認識 2. 庭園造景材料之應用	9		
(二)庭園造景基本概念	1. 庭園造景資材之認識 2. 庭園造景資維護方法	9		
(三)庭園景觀建置概念	1. 庭園景觀之規劃 2. 庭園景觀之佈置	9		
(四)庭園景觀施工	1. 施工基本概念 2. 施工注意事項 3. 施工實作	9		
(五)庭園基礎維護管理	1. 庭園構造物之維護 2. 庭園基本植栽之維護	9		
(六)庭園進階維護管理	1. 庭園木本植栽之維護 2. 庭園圍籬之維護	9		
		54		

合 計	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作、筆試方式，評量學生的操作技術及理論知識。 2. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊 才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其特殊才能。
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關庭園造景著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 教師教學可適時帶領學生到校外參訪，使理論與實務相結合，提高學習興趣 和效果。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 因本科目教學重視庭園造景維護實作之實務課程，宜多蒐集庭園造景所建置之 各式案例，供學生參考，並由淺至深，培養學習興趣。 2. 選擇適合學生程度之教材，且應重視個別的差異化教學，輔以深入淺出的教 學活動，進而配合業界的實務需求。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，重視教師的講解及現場示範，並依學生的程度差異做個 別指導。 2. 本科目教學理論與實作並重，故教學時間的安排，除講授示範外，得進行實 作課程，讓學生實際操作練習。 3. 應兼顧庭園造景實作工具之應用及最新技術之學習，期望能適應各種就業市場 之需求。 4. 教師在教學前應編訂教學進度表。教學完畢後，再依據實際教學成效修訂教 學計畫，以期改進教學方法。

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)