

備查文號：
115年01月05日 臺教授國字第 第1150000402 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立羅東高級工業職業學校
學校代碼：020407

集中式特教班服務群課程計畫

本校114年11月13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)
備查版

中華民國115年1月6日

學校基本資料表

學校校名	國立羅東高級工業職業學校				
技術型高中	專業群科		1. 機械群:機械科；製圖科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科；電子科；電機科 4. 土木與建築群:建築科		
	建教合作班				
	重點產業專班	產學攜手合作專班			
		產學訓專班			
		就業導向課程專班			
		雙軌訓練旗艦計畫			
		其他			
進修部	1. 機械群:製圖科 2. 電機與電子群:電子科 3. 土木與建築群:建築科				
實用技能學程(日)	1. 機械群:機械加工科 2. 動力機械群:汽車修護科 3. 電機與電子群:電機修護科；微電腦修護科				
建教合作班	機械群:機械科				
特殊教育及特殊類型	綜合職能科				
聯絡人	處 室	教務處		辦公室電話及分機	03-9514196-205
	職 稱	實驗研究組組長			

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	1	20	1	33	1	24	3	77
		製圖科	1	19	1	12	1	22	3	53
	動力機械群	汽車科	2	46	2	51	2	49	6	146
	電機與電子群	資訊科	1	27	1	26	1	36	3	89
		電子科	2	58	2	43	2	63	6	164
		電機科	2	71	2	71	2	63	6	205
	土木與建築群	建築科	2	65	2	57	2	58	6	180
	服務群	綜合職能科	1	8	1	9	1	12	3	29
進修部	機械群	製圖科	0	0	0	0	1	13	1	13
	電機與電子群	電子科	0	0	1	19	0	0	1	19
	土木與建築群	建築科	1	31	0	0	0	0	1	31
實用技能學程(日)	機械群	機械加工科	0	0	0	0	1	13	1	13
	動力機械群	汽車修護科	1	24	0	0	0	0	1	24
	電機與電子群	電機修護科	0	0	1	16	0	0	1	16
		微電腦修護科	1	33	0	0	0	0	1	33
建教合作班	機械群	機械科	1	13	1	21	1	24	3	58

二、核定科班一覽表

表 2-2 115學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	1	33
		製圖科	1	33
	動力機械群	汽車科	2	33

	電機與電子群	資訊科	1	33
		電子科	2	33
		電機科	2	33
	土木與建築群	建築科	2	33
進修部	機械群	製圖科	1	38

備查版

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

為符應十二年國民基本教育之精神，依據提升教育品質、成就每位學生、厚植國家競爭力之願景，推展本校校務，建構教育發展目標、學校發展願景、學生發展願景、校務發展策略，及社區發展策略等，相關內涵具體說明如後。

一、教育發展目標

(一) 發展特色課程，建立優質校園文化，提昇學校辦學績效，吸引學生就讀本校。

(二) 營造適性學習環境，提供多元選修課程，強化基礎學科能力，培養學生具備終身學習之能力。

(三) 推動差異化教學，發展多元評量，建置適性分組機制，培養學生具備發展學習策略之能力，提升學生學習動機與信心。

(四) 深化品德教育，落實國民素養教育，培養學生具備獨立、自律之能力，成為不斷自我超越之現代國民。

(五) 加強雙語教學，涵養人文社會精神，培養學生具備關懷公共事務之能力，展現尊重多元、包容差異之人文精神。

(六) 落實產學合作，與社區產業合作發展產學課程，並規劃跨域課程，培養學生具備系統觀，與跨域整合之能力，同時了解地方產業發展。

二、學校發展願景

本校為宜蘭地區唯一工業職業學校，近年來隨著宜蘭科學園區設立，龍德、利澤工業區招商的開展，使得宜蘭地區產業人力需求孔急。因此，落實技職特色，為地方培育產業人才，同時讓宜蘭子弟能就近在家鄉發展生涯，不但是本校設立的目的，更是面對少子女化，本校存續發展的關鍵。因此，秉持「學校用心，教師盡心，學生安心，家長放心，社區開心」之精神，配合目前學校內外環境條件、發展特色、師生心聲以及校長的辦學理念等，再經本校同仁、家長及校友共同討論，以「落實技職特色、發展產學鏈結」為羅東高工之願景。

本校之英文校名為：National Lotung Industrial Vocational High School，因此英文縮寫為LTIVS。為落實本校「落實技職特色、發展產學鏈結」之願景，將校名英文縮寫LTIVS發展為，前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable），作為落實本校願景之五大策略，其具體工作內涵說明如後。

前瞻（Longsighted）：就是要對未來技職教育發展有所掌握。基此，本校111至115年針對技職教育發展，具體的工作內涵有：建構雙語學習環境、更新教學實習設備、發展產學合作課程。

專業（Technological）：是指協助教師提升教學專業能力。基此，本校111至115年協助教師提升教學專業能力，具體的工作內涵有：鼓勵教師進修研究、組織教師專業社群，落實共備觀課議課。

創新（Innovative）：是要完成108課綱各項新增的工作。基此，本校111至115年因應108課綱新增工作，具體的工作內涵有：提升基礎學科能力、提供自主學習空間、規劃跨域統整課程。

活力（Vigorous）：是要落實民主參與，讓校園充滿熱情與朝氣。基此，本校111至115年，落實學校民主參與相關事務，具體的工作內涵有：營造溫馨民主校園、定期辦理運動競賽、發展多元精緻社團。

永續（Sustainable）：是要讓現在與未來的發展能兼籌並顧。基此，本校111至115年，在實踐學校永續發展部分，具體的工作內涵有：重視人格品德陶冶、建立健康生態環境、陶冶人文美感素養。

二、學生圖像

依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像

本校以「精實群科技能、永續生涯發展」作為培育學生成長的目標，期許學生具備精實群科技能及永續生涯發展的能力，並結合五項願景策略發展學生圖像：前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）。

前瞻（Longsighted）

培育學生具備終身學習認知與能力。基此，本校要建構雙語學習環境，提供自主學習的空間。

專業（Technological）

培育學生具備專精的群科技能。基此，本校要提升學生基礎學科能力，即時更新教學實習設備。

創新（Innovative）

培育學生具備勇於嘗試的精神與態度。基此，本校要規劃跨域統整課程，並與社區產業規劃發展產學合作課程。

活力（Vigorous）

培育學生具備實踐公民權責的知識與行動。基此，本校要營造溫馨民主校園，並著重人文美感之陶冶。

永續（Sustainable）

培育學生具備分享利他價值與情操。基此，本校要加強品德與生活教育，並建立健康、生態的校園環境。

肆、課程發展組織要點

國立羅東高工課程發展委員會組織要點1110120通過

國立羅東高工課程發展委員會組織要點

民國102年2月18日校務會議修訂通過

民國107年2月21日校務會議修訂通過

民國107年8月29日校務會議修訂通過

民國108年6月28日校務會議修訂通過

民國111年1月20日校務會議修訂通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令修正《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、為發展本校課程之規劃設計、學校特色，提升教學品質，並審議各群科教科用書、課程配置、學分數、開課學期、及規劃課程教學評鑑等相關事宜，特設置本校「課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程發展決策單位。

三、本會置委員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)主任委員：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(秘書、教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)擔任之，共計10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)共同領域(科)教師：由各領域(科)召集人(國語、英語、數學、社會、自然科學、藝術、綜合活動及科技領域、健康與體育、全民國防教育)擔任之，共計9人。

(四)專業群科教師：由各科科主任(資訊、電子、電機、機械、製圖、汽車、建築)擔任之，共計7人。

(五)特殊需求領域課程教師：由特殊需求領域召集人(特教組長)擔任之，計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師擔任之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會會長或推派1人擔任之。

(八)專家學者及產業代表：本會得視校務發展需要聘請校外專家學者、社區人士或產業界人士代表人擔任之，共計2人。

(九)學生代表：由學生會長或經選舉產生之學生代表2人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學校家長委員會會長或推派1人擔任之。

四、本會其運作方式如下：

(一)本會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十二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)本會每年十二月前召開會議時，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……等。

(五)研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，重補修需求評估；檢討類群科之整併、開設、廢置。

六、各領域得成立課程發展小組，由各領域代表擔任召集人，負責推動相關工作，並得視需要召開跨領域之聯席會議。

七、各教學研究會之任務如下：

(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。

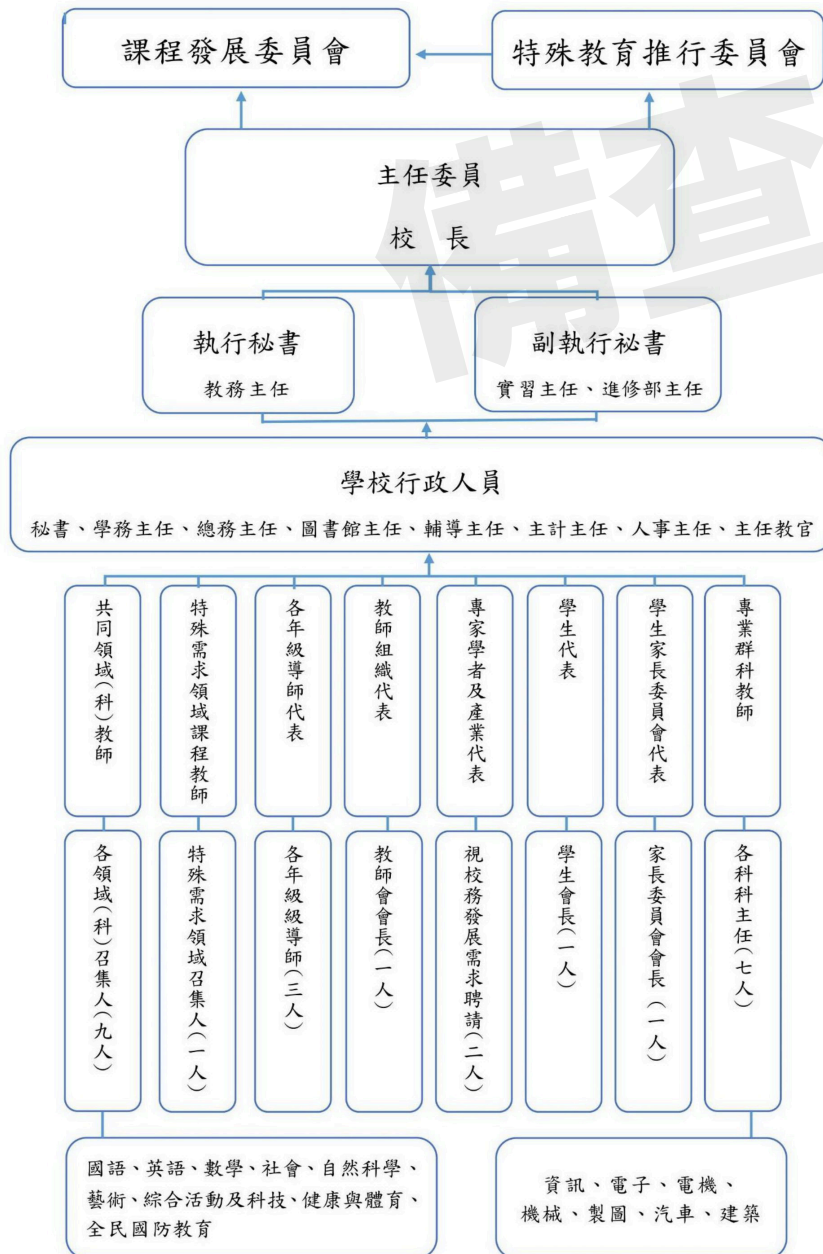
(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(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。

- 八、 本會組織架構圖，如附圖一。
- 九、 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立羅東高工課程發展委員會組織架構圖



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)	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像	學生圖像				
					前瞻 (Longsighted)	專業 (Technological)	創新 (Innovative)	活力 (Vigorous)	永續 (Sustainable)
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文應具備的知識。 二、透過聆聽、閱讀掌握各類文本要素，並運用口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 三、理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以面對生活、社會、職場的反省力與	1. 引導學生透過國語文聽說讀寫，增進學生的思辨能力，精確表達個人想法，建立有效的人際溝通。	● ○			●		
			2. 引導學生透過古書今讀，將課程融入生活教育中，以培養學生獨立思考、判斷的能力。	● ○	●				
			3. 引導學生利用閱讀與寫作學習安排，培養學生正向的積極態度，期能面對生活的挑戰，並保持身	○ ●	●				

英語文	【總綱之教學目標】 一、增進英文聽、說、讀、寫能力，提升生活及職場溝通互動與獲取新知識之能力。 二、增進有效英文學習方法，強化自學能力，奠定學習基礎。提升自信與興趣，培養積極之態度。 四、培	創造力。認識文藝、文化價值，助發科技學習動能，善用國語、開拓眼界、懷善的力量。”	心平。4. 引導學生廣泛閱讀，以人文素養，並與多元文化。5. 引導學生透過國語文學，學能立足本土，放眼全球，具備國際視野。						
英語文	【總綱之教學目標】 一、增進英文聽、說、讀、寫能力，提升生活及職場溝通互動與獲取新知識之能力。 二、增進有效英文學習方法，強化自學能力，奠定學習基礎。提升自信與興趣，培養積極之態度。 四、培	1. 引導學生學獨立理解英文各類文章主題，並且推論，完成閱讀之不同層次能力。	2. 引導學生運用英文進行陳述，於日常生活中能與人溝通。	3. 引導學生在課堂中，藉課程情境練習，熟悉					

養觀與國際觀，促進不同文化之尊重。五、培養邏輯與創新能力。	多元型、單片字、語句、子落、文章之應用。					
	4. 引導學生藉廣泛閱讀課外教材（如英文雜誌、網路電子文或英文新聞補充教材）內容所提供的文本、等體來啟發學生的品正處價值觀；進一步提升學習的能力、。	●	○	●	○	
閩南語文	【總綱學之目標】一、具備閩南文良好人係，培養協調、團隊、合作、社會參與的能力。二、具備閩南文辨作能力，理	●	○	●	○	●
	(一)能聽辨閩南語與其他的語言，並培養對其語言的認識與尊重。 (二)能以閩南語進行溝通，增進團隊合作率	●	○	●	○	●

解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。三、理解閩南語文的思考模式、特色與地位，進而建立信心，有效規畫個人生涯，探索生命意義，追求真善美人生。四、具備閩南語文進行推理批判、統合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決問題。五、具備閩南語文從事資訊分析與批判的能力，並能思考人技、資訊、媒體的關係。	(三)能運用閩南語文進行不體的書寫	●	○	●	○	○	●
	(四)能聽辨閩南語文的表達，理解其內在情感，並分析其異同。	●	○	●	○	○	●
	(五)能閩南語且清楚且有條理地分析公共題，並建立主動關懷的態度。	●	○	●	○	○	●
	(六)能運用閩南語字、辭典查詢各領域/科專目的專業術語，以輔助閱讀。	●	○	●	○	○	●
	(七)能並閱讀並分析閩南語文資訊	●	○	●	○	○	●

客語文	【總綱教學目標】 一、了解客家語特質與承意，肯定自我價值，自我精進，規劃人生涯，追求美善與幸福的人生。 二、具備客家語文表達能力，能客家言，以同理心進行溝通與互動。 三、具備客家語文鑑賞與展現的能力，會藝術創作與社會、歷史、文化間的互動關係，透過生活美學、養事、客家文藝傳承、創作與分享。 四、應用客家語文知識達友善懷，	(一)能把握說話技巧與推論						
		(二)能藉由聆聽客家語文的聯想推論						
		(三)能言家語的價值						
		(四)能分析客家語文作品的內涵與技巧						

閩東語文	容多元意見，建立良好人際關係，溝通協調、團隊合作以及社會參與的能力。 五、體客家的價值，順應時代脈動與社會發展，主動關心全球文化議題，思考本土化與國際化的關聯，建立多元文化觀，具備宏觀的國際視野。	(五)能理解客家語文的書寫內涵	●	○	●	○	○	●
		(六)能使用客家語文記錄或創作	●	○	●	○	○	●
	【總綱之教學目標】 一、具備閩東語文建立良好人際關係，培養溝通、協調、團隊合作、社會參與的能力。 二、具備閩東語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並	(一)能聽辨閩東語與其他語言的異同，並培養對其他語言的認識與尊重。	●	○	●	○	○	●
		(二)能以閩東語進行溝通協調，增進團隊合作效率。	●	○	●	○	○	●
		(三)能運用閩東語文進行不	●	○	●	○	○	●

能精確、溝通、互動，以運用各項社會活動之三、理解閩東語文思考模式、特色、地位，而建立信心，有效規畫個人生涯，探索生命意義，追求善美人生。四、具備閩東語文進行推理批判、統合的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決問題。五、具備閩東語文從事媒體資訊分析與批判的能力，並能思考人與科技、資訊、媒體倫理的關係。	同文體的書寫。						
	(四)能聽辨閩東語文的表達，理解其內在情感，並分析其異同。	●	○	●	○	●	●
	(五)能以閩東語口語清楚且有條理地分析議題，並建立主動關懷社會的態度。	●	●	●	○	○	●
	(六)能運用閩東語字、辭典查詢各領域/科目專業術語，以輔助閱讀。	●	○	●	○	○	●
	(七)能閱讀並分析媒體中的閩東語文資訊。	●	●	●	○	○	●
	(一)能辨別臺灣手語與其他語言的	●	●	●	○	○	●
臺灣手語							

臺灣手語建立的關係，培養溝通、協調、合作、社會參與的能力。

二、具備臺灣手語的思辨、創作能力，理解其結構、變化及涵義，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動中。

三、理解臺灣手語的思考模式、特色與地位，進而建立信心，有效規畫個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。

四、具備臺灣手語進行推理批判、統合、歸納的能力，並反思手語與生活的關係，有效處理與解

異同，並培養對其他語言的認識與尊重。

(二)能以臺灣手語進行溝通、協調，增進團隊合作效率。

(三)能辨別臺灣手語的表達，理解其內在情感，並分析其異同。

(四)能閱覽並分析媒體中的臺灣手語資訊。

(五)能運用臺灣手語進行不同的表達。

●	●	●	○	●	●
●	○	●	○	●	●
●	●	●	○	○	●
●	○	●	○	○	●

原住民語文	決相關 【總綱之目標】能以文化主體性及世界觀，透過行動與思考，進行系統性思考與後設思考，解決民族發展所面臨的困境，善用各種策略，對文本、原住民文化深入理解，釐清訊息與真偽，應用所學解決問題。二、以原住民族文化主體性的觀點，具備以族語參與文化活動的能力，充實文化生活經驗，並能針對新的情境或問題，進行規劃、實踐與檢討反省、創新應變，提升規劃及參與	(一)能寫出一般生活短文(50-90字)。	☐	☒	☒	☐	☒	☒
		(二)能理解尊重本族各地方言不同的部落的對話及異同。	☐	☒	☒	☐	☐	☒
		(三)能喜愛並主動參與原住民族公共議題的討論。	☐	☐	☐	☒	☒	☒
		(四)能讀懂各類選文，以口語或書面回答相關問題。	☐	☐	☒	☐	☐	☒
		(五)能了解民族語文多樣性，樂於主動理解尊重各國文化及風俗民情，並適切回應。	☐	☒	☐	☐	☐	☒
		(六)能聽懂複雜句型。	☐	☐	☒	☐	☐	☒
		(七)能聽辨本族各地方言不同的部落的表達的方式及語調。	☐	☐	☒	☐	☐	☒
		(八)能聽辨本族各地方言不同的部落	☐	☐	☒	☐	☐	☒

		公眾事務之能力。	常用的語詞。						
			(九)能關心國內外時事，具備全球視野，尊重生命價值與生態保育。	○	●	○	●	●	●
數學領域	數學	【總綱之目標】 【總綱之目標】 一、提供學習公 平與數學的機 會。二、培養概 念與技術之應 用能力。三、培 養數學軟體工 具與應用能力。 四、培養生活 與應用問題解 決能力。”	1. 引導學生願意在既有的基礎上，積極面對學習。	○	●	●			
			2. 引導學生藉數學的觀念，統整，由不同面向進行學習、理解、分析，並能解決問題。		●	●	●		
			3. 以數學理論為基礎，運用計算與資訊科技工具，引導學生閱讀資訊涵，並有效解決實際問題與專業實務。	●	●				
			4. 引導學生提出生活情境問題，以數學角度加以說明，使	●	○		●		

		學生能理解，辨識問題與數學的關聯，並訓練學生經由觀察歸納相關性，尋求最佳解決方法。					
		5. 應用真實世界的數學問題，引導學生使用適當的數學符號去描述、模擬、解釋與預測各種現象，再以數學思維抽象符號與專業類科，使學生能理性地與他人溝通並解決問題。	○	●	○	○	
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域的知識與理解能力。 二、發展跨學科的思辨、統整與評估能力。					
			○	●	○	●	
		2. 引導學生尊重歷史文化的多樣性，以欣賞	●	●	○	○	

	三、發展的主體意識，以及自治、發與實現素。四、提升思考、價值、判斷、決定性與應變素。五、民主溝通、團隊合作、問題及參與的實踐。六、培養族群、社會、地方、國家和世界公民的敏知，涵認多元、重視人權和永續的責任意識。	保存各群體互動留下的文化資產與景觀。					
		3. 引導學生增進問題解決能力，針對事件有蒐料推論關係。	●	○	○	●	
		4. 引導學生整合社會知能，解決所關注的社會議題。	●	○	●	○	
地理	【總綱之教學目標】增進對歷史、地理、公民與社會學領域	1. 引導學生觀察生活周遭環境之人文社會的傳統與發展。	○	●	○	●	

知識的與探究能力。 二、發展跨學科分析、統整與評估的能力。 三、發展個人主體意識，以及自律、自發與自主。 四、提升思考、判斷、決定與應變素養。 五、發展溝通、團隊合作、問題解決及社會參與的實踐素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界公民的敏察知，並涵育多元、重視人權與永續的責任意識。	2. 引導學生尊重歷史的多元性，欣賞各群體的遺文與地景。	●	●	○	○		
	3. 引導學生提問、解決問題，針對事件有蒐集資料、推論因果關係。	●	○	○	●		
	4. 引導學生整合社會知識，解決關注的社會議題。	●	○	●	○		

自然科學領域	物理	【總綱之目標】 【教學綱之目標】 一、培養科學基本素養，具備自然科學與探索能力，並能應用於日常生活中溝通與社會決定解決問題，且能理解並判斷媒體報導科學內容。二、導自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進自主學習、系統思考、解決問題、規劃及應變能力，俾為科學的國民。三、升科學實	1. 說明物理概念，學定基礎科學知識，引生對基礎科學產生興趣	●	○	●	○		
			2. 引導學生思考事物的習慣，增進解決問題與應變的能力。	○	○	●	●		
			3. 結合日常生活經驗與物理原理，引生融入生活，並培養學生理解、判斷媒體報導科學內容的能力	○	●	●	○		
			4. 引導學生對自然環境及保護自身行為有影響。期使學生欣然	○	●	○	●		

化學	環境之珍美，有限資源。 作用，能於生活或工作上，適時應付社會之變遷。關懷社會，懂得欣賞自然之美，珍惜資源，愛護自然環境，能減低碳排放，使生態永續。 【總綱之目標】培養自然科學素養，具備自然科學與能力，並能於日常生活中溝通、參與社會決定問題，且能判斷	5. 引導學生理解物理基礎公式，並能基本應用公式，以解決問題。	6. 引導學生與連安生活的安全概念。例如：雷防擊、噪音危害、安全等內容。	1. 引導學生了解化學概念，基礎科學知識，能啟發學生對科學的興趣。	2. 引導學生思考事物的習慣，增進解決生活問題與應變能力。
		●	○	○	○
		○	○	●	○
		○	○	○	○
		○	○	○	○
		○	○	○	○

媒體與科學之相關內容。二、導自然科學知識，培養興趣，認識科學方法，增進個人學習、系統思考、解決問題、規劃及創新之能力，俾成為具有科學素養的國民。三、提昇科學實驗與運用技能，未來能於生活工作場上，奠定科技生活及社會變遷之力。四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞環境之美，珍惜有限資源，愛護自然並致力於環境

3. 引導與相生的安全。例如：藥品、安全相關內容。
4. 引導學生對自然環境及保護，並能了解環境有害化學製品與環境友善材料等相關內容。
5. 利用化學與生活中衣食住行關係的資訊，引導學生對食品添加物、生活用品化學性質的了解，及化學相關內容的探討。
5. 利用化學與生活中衣食住行關係的資訊，引導學生對食品添加物、生活用品化學

☐	☐	☒	☐		
☒	☐	☐	☒		
☒	☒	☐	☐		
☐	☒	☒	☐		

		保護及質的了及 節能減化解，學相 碳，使生關生 自然永續活 經營及內容 生生不討。						
藝術領域	音樂	【總綱教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術的創作和展現，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判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和欣賞人，增進生活。	1. 嘗試各種媒材，引導學生的豐富想像力，以基礎性藝術活動表現，感受創作的喜悅與樂趣。					
			2. 利用視覺的映象流動，引導學生體驗各種色彩、圖像、聲音、姿態、表情、動作的美感，並自我感受。					
			3. 藉由作品的鑑賞，引導學生尊重美的意見與感受，將自己的創意配合別人的想法修正與結合。					
			4. 以形音義境的方法，引					

		學生人的情感特質，透過藝術的手法，選擇核心或主題，表現自我的價值觀。					
		5. 引導學生對真善美之體悟，使將之融入人生。	○	●	○	●	
美術	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術的創作和展現，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判斷，藝術的價值。 三、實踐：培養參與藝術興趣和習慣，增進	1. 嘗試各種媒材，引導學生的想像力，以基礎性藝術活動表現創作的喜悅與樂趣。 2. 利用視覺的流動，引導學生體驗各種色彩、圖像、聲音、姿態、表情、動作的美感，並自我感受。 3. 藉由作品的賞與分享，學	○	●	●	○	
			●	●	○	○	
			●	○	●	○	

			生尊重美 與讚人的 別見與 意感受， 願意將 自己配 合別人 的想法 修正 與結 合。						
			4. 以形 音義境 的方法 ，引導 學生 覺察 人 間 各 種 情 感 特 質 ，透 過 藝 術 的 手 法 ，選 擇 核 心 議 題 或 主 題 ， 創 作 表 現 自 我 的 價 值 觀。	○	●	●	○		
			5. 引導 學生 對 真 善 美 之 體 悟 ，使 之 能 將 之 融 入 人 生。	○	●	○	●		
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	引導綜合職能科服務學生能進行生涯規劃	●	○	●	●		
	家政	【總綱之教學目標】	引導綜合職能科服務學生能自理並具備基礎家政能力	●	●	●	●		
健康與體育	健康與體育	【總綱之教學目標】	1. 以學生的生活為中心，引	●	○	●			

育 領 域	護 理	學生健康體能，養成運動的好習慣。 2. 提供網路健康資訊，引導學生系統思考、分析與健康的素養，積極面對人生各種健康的問題。 3. 在體育教學和生活中，利用團體活動及實作，引導學生適切的人際互動關係，展現包容、溝通及團隊合作的精神與行動。					
		學生健康體能，養成運動的好習慣。 二、養成規律運動與健康的習慣。 三、培養健康問題解決及規劃的能力。 四、培養獨立的生活自我照顧能力。 五、培養思辨與善用生活與體育運動的相關資訊、產品和服務素養。 六、建構運動健康美學欣賞能力及生涯所需之素養，休生活閒品質全人健康。 七、培養生活、社會環境的道德和	●	○	●		
			●		●		

體育	任營 責，營 造健康 與運動 社區。培 養良好 人際關 係與團 隊合作 精神。發 展健康 與體育 文化素 養與國 際總綱 之教學 目標】 一、培 養健康 生活與 運動的 知識、 態度與 技能， 增進健 康的素 養。二、 養成規 律運動 與健康 生活的 習慣。三、 培養健 康與體 育問題 解決及 規劃的 能力。四、 培養獨 立生活 自我照 護能力。 五、培 養善辨 與健康 生活與 運動的 相關資 訊、產 品服務	4. 引導學生發展個人與潛能，提升運動與身心體適能力。	●	○	●			
	1. 以學生的生活為中心，引導學生具備掌握健康訊息與動作的能力，養成規律的運動好習慣。		●	○	●			
	2. 引導養成運動的好習慣，並從運動中了解運動與健康的意義。	●		○		●		
	3. 藉由體育運動之學習，拓	○	●			●		

		素養。建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯所需素養，豐富閒生活品質。全人健康。七、培養生活、社會環境的道德意識和公民責任感，營造健康與社區。八、養人係隊精九、展與相關文化素養與國	展人間關係，而引導學生溝通及合作的精神與能力。						
		4. 引導學生發展個人與潛能，提升運動與身心體適能力。							
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之目標】一、構國防意識，主動關懷社會安全。二、認識國際情勢，增進國家安全之認知。三、解國防	1. 引導學生建立全民國防及國家安全的觀念，而認同國家。						
			2. 引導學生了解國際變遷及國境安全之認知。進而支持國家安全						

	意義，防衛動員與災害防救之意識與行動力。	相關政策。					
	四、建立國家認同與自信心，培養國防事務與國家永續發展的心志。	3. 引導學生對各類災害認識及預防，並讓同學認識現行災害防救體系及動員方式。	●	○	●		

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

						學生圖像					
群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	專業能力	依據本校「忠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像	學生圖像					
						前瞻 (Longsighted)	專業 (Technological)	創新 (Innovative)	活力 (Vigorous)	永續 (Sustainable)	
服務群	綜合職能科	旅館房務相關人員餐飲業相關技術人員汽車美容及單車維修相關半技術人員門市服務相關半技術人員	1. 培育從事旅館房務之人力	具備旅館房務清潔整理相關能力。	○	●	○	○			
			2. 培育從事餐飲業之技術人員	具備餐飲相關技術能力	●	○	●	●			
			3. 汽車美容及單車維修之半技術人員	具備汽車美容清潔及單車維修技術人員能力	●	○	●	●			
			4. 門市服務之半技術人員	具備門市清潔服務相關能力	●	○	●	●			

[illegible]

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。

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. 具備旅館房務清潔整理相關能力。
2. 具備從事餐飲業相關技術之能力
3. 具備汽車美容清潔及單車維修半技術人員之能力
4. 具備門市與清潔服務相關能力

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	1	2	3	4	
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	●	●	●	●	
	食材處理實作		●		○	
	基礎速食實作		●		○	
	飲料調製實作		●		●	
	客房整理實作	●			○	
	客房清潔與維護實作	●				
	客房服務實作	●			○	
校訂必修	實習科目					
	中式點心製作		●		○	
	餐點製作		●		○	
	基礎飲料調製實務		●		●	
	專題實作	○	○	○	○	
	基礎烘焙		●		●	
	蔬菜栽培	●	○		○	
	汽車美容實務			●	○	
	農園藝種植實務	●	○		○	
校訂選修	實習科目					
	環境清潔實習	●	●	●	●	
	商品整理實習	●	○		●	
	職場作業安全實習	●	●	●	●	
	門市專業技術實習		●	●	●	
	飲料調製實習		●		●	
	旅館服務實習	●			○	
	食品加工實習		●			
	餐旅專業技術實習	●	●			
	基礎設備實習	●	●	●	●	

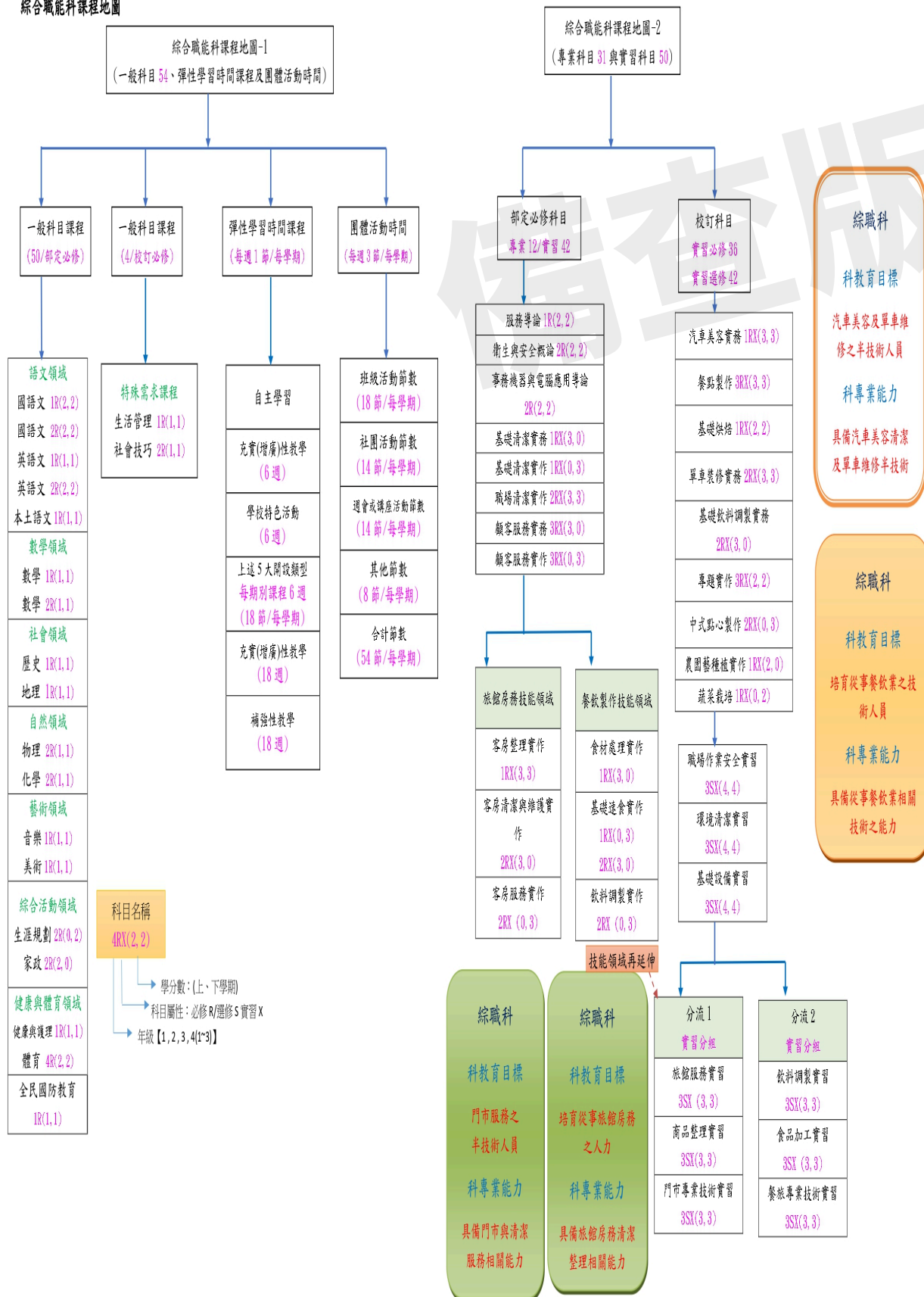
備註：

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

四、科課程地圖

(一) 綜合職能科(929)

綜合職能科課程地圖



五、議題融入

(一) 綜合職能科(929)

表5-5-1服務群綜合職能科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修實習科目/餐點製作	✓		✓	✓		✓				✓	✓				✓				
校訂必修實習科目/汽車美容實務	✓		✓								✓								
校訂必修實習科目/基礎烘焙	✓		✓	✓		✓					✓								
校訂必修實習科目/基礎飲料調製實務	✓		✓			✓					✓								
校訂必修實習科目/專題實作	✓						✓	✓	✓		✓								
校訂必修實習科目/中式點心製作	✓		✓			✓					✓								
校訂必修實習科目/蔬菜栽培	✓		✓			✓					✓								
校訂必修實習科目/農園藝種植實務	✓		✓			✓					✓								
校訂必修實習科目/單車裝修實務	✓							✓			✓								
校訂選修實習科目/飲料調製實習	✓		✓			✓					✓								
校訂選修實習科目/旅館服務實習	✓	✓	✓						✓		✓								
校訂選修實習科目/職場作業安全實習	✓	✓	✓						✓		✓								
校訂選修實習科目/商品整理實習	✓	✓							✓		✓								
校訂選修實習科目/食品加工實習	✓		✓			✓					✓								
校訂選修實習科目/環境清潔實習	✓	✓	✓								✓								
校訂選修實習科目/基礎設備實習	✓	✓	✓					✓			✓								
校訂選修實習科目/門市專業技術實習	✓	✓	✓					✓			✓								
校訂選修實習科目/餐旅專業技術實習	✓	✓	✓	✓				✓			✓								
單一議題勾選數總計	18	7	15	3	0	8	1	5	4	1	18	0	0	0	1	0	0	0	0

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

115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	8	2	2	2	2				
			英語文	6	1	1	2	2				
			閩南語文	2	1	1						
			客語文	0	(1)	(1)					「閩南語文」時段，視需求開設	
			閩東語文	0	(1)	(1)					「閩南語文」時段，視需求開設	
			臺灣手語	0	(1)	(1)					「閩南語文」時段，視需求開設	
			原住民族語文	0	(1)	(1)					「閩南語文」時段，視需求開設	
	數學	數學	4	1	1	1	1					
		社會	歷史	2	1	1						
	地理		2	1	1							
	自然科學	物理	2			1	1					
		化學	2			1	1					
	藝術	音樂	2	1	1							
		美術	2	1	1							
	綜合活動	生涯規劃	2				2					
		家政	2			2						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1							
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1							
	小計		52	13	13	11	11	2	2	部定必修一般科目總計52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			第二學年第二學期分組教學	
		顧客服務實務		3					3			
		顧客服務實作		3						3		
		餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3						業師協同教學	
			基礎速食實作	6		3	3				業師協同教學	
			飲料調製實作	3				3				
		旅館房務技能領域	客房整理實作	6	3	3					分組教學	
			客房清潔與維護實作	3			3				分組教學	
			客房服務實作	3				3			分組教學	
		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		106	24	24	24	24	5	5	部定必修總計106學分			

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

115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	
校訂必修	實習科目	36學分 19.57%	餐點製作	6						3	3	業師協同 進階課程
			汽車美容實務	6	3	3						協同教學
			基礎烘焙	4	2	2						業師協同
			基礎飲料調製實務	3			3					
			專題實作	4					2	2	進階課程	
			中式點心製作	3				3			業師協同 進階課程	
			蔬菜栽培	2		2						
			農園藝種植實務	2	2							
			單車裝修實務	6			3	3			協同教學	
			小計	36	7	7	6	6	5	5		
	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	
		小計	4	1	1	1	1					
	校訂必修學分數合計				40	8	8	7	7	5	5	
校訂選修	實習科目	42學分 22.83%	職場作業安全實習	8						4	4	分組教學
			環境清潔實習	8						4	4	分組教學
			基礎設備實習	8						4	4	分組教學
			飲料調製實習	6						3	3	同科單班 AA2選1 餐飲服務模組
			旅館服務實習	6						3	3	同科單班 AA2選1 旅館服務模組
			商品整理實習	6						3	3	同科單班 AB2選1 旅館服務模組
			食品加工實習	6						3	3	同科單班 AB2選1 餐飲服務模組
			門市專業技術實習	6						3	3	同科單班 AC2選1 旅館服務模組
			餐旅專業技術實習	6						3	3	同科單班 AC2選1 餐飲服務模組
			最低應選修學分數小計				42					
校訂選修學分合計				42	0	0	0	0	21	21	多元選修開設18學分	
學生應修習學分總計				188	32	32	31	31	31	31	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)				4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)				210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

115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	52	27.66 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	2.13 %	特殊需求：4學分 2.13%
		選修			6	3.19 %	特殊需求：6學分 3.19%
	合 計				62	32.98 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.38 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.34 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.72 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	36	19.15 %	
			選修		42	22.34 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合 計			至少80學分	132	70.21 %	
	實習科目學分			至少45學分	120	63.83 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	146 學分		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計				各校課程發展組織自訂	0 學分 系統統計		
應修習總學分				180-192	188 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節		
上課總節數				210 節	210 節		
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註： 1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	14	14	14	14	14	14	
3	週會或講座活動	14	14	14	14	14	14	
4	其他節數	8	8	8	8	8	8	球類競賽、歲末聯歡、防災演練、環境教育等
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

國立羅東高級工業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國 108 年 1 月 11 日課程發展委員會通過
中華民國 110 年 11 月 25 日課程發展委員會通過
中華民國 110 年 12 月 22 日課程發展委員會通過
中華民國 112 年 2 月 15 日課程發展委員會修正

一、依據

- (一) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 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 111 年 5 月 4 日臺教授國部字第 1110042485A 號令發布修正之「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

國立羅東高級工業職業學校(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補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節〔不採計學分〕;111 學年度起入學學生二、三年級在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節〔不採計學分〕。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群〔全年級、全校〕方式(每一班群需達 2 班以上)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,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依學校相關規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就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:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關

之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

- (四) 補強性教學：由教師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；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後2週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施。另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動。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20人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
- (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，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
 - 1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並向教務處申請核准後實施。
 - 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (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。

六、本校彈性學習時間之學分授予方式依學生學習評量辦法

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 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。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

七、本校彈性學習時間之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。

八、本補充規定之實施檢討，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。

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

二、學生自主學習實施規範

備查版

國立羅東高級工業職業學校學生自主學習實施規範

中華民國 108 年 1 月 11 日課程發展委員會通過
中華民國 110 年 12 月 22 日課程發展委員會修訂通過
中華民國 111 年 9 月 21 日課程發展委員會修訂通過

- 一. 依據：教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及 110 年 6 月 11 日臺教授國部字第 1100048154B 號令發布修正「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 二. 為培養學生自主學習與適性發展，使學生能在教師指導下，擬定自主學習計畫，自主實踐與完成計畫，並自主辦理發表成果，特訂定此規範，說明自主學習實施、管理與輔導相關事宜。
- 三. 本校學生自主學習事宜，依下列原則辦理：
 - (一) 學生自主學習實施由(圖書館)主辦，統籌各處室辦理相關事宜，並召開學生自主學習小組會議。
 1. 學生自主學習小組由主辦處室主任擔任主席，成員包含教務處代表 1 人、學務處代表 1 人、輔導室代表 1 人、年級導師代表各 1 人、家長會代表 1 人與自主學習指導教師。
 2. 學生自主學習小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與相關事宜。
 3. 如召開學生自主學習計畫申請確認會議，需有三分之二(含)代表出席，並經二分之一(含)成員通過後，陳校長同意後公布與執行。
 - (二) 學生自主學習計畫申請說明會(教務處)與審查會議(圖書館)由辦理。
 - (三) 學生自主學習計畫申請與審查，辦理原則如下：
 1. 高一學生於第 2 學期末前 4 週內提出申請計畫，高二學生於第 1 學期末前 4 週內提出申請。本校自主學習於高二實施。
 2. 申請計畫以學期為單位。
 3. 主辦處室收整學生申請計畫後，排除申請項目與格式不符者，將申請名單列表，提供班級導師與輔導教師了解申請情形。
 4. 主辦處室將符合之計畫平均分配當學期負責自主學習指導教師進行初審。計畫初審原則為評估計畫是否明確與可行，是否能在學校現有環境設備下完成。
 5. 審查結果分為直接通過與修改後通過兩種，後者須於指導教師協助下完成計畫修改。
 6. 審查結果經學生自主學習小組會議通過，經校長同意後公布與執行。
 - (四) 學生自主學習期間之出缺勤管理由學務處負責，學生須依據本校「學生請假暨缺曠規則」辦理請假事宜。自主學習時間不得申請公假外出。
 - (五) 學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告。
 - (六) 學生自主學習之指導教師，依下列原則提供學生協助。

1. 指定學生自主學習班級日誌之負責同學、協助學生自主學習計畫初審、進行學生出缺點名與通報、按月檢視學生自主學習紀錄、了解學生自主學習進度與困難、協助學生辦理自主學習成果發表、登錄學生自主學習成果完成與否。
 2. 指導教師可提供學生諮詢，不須負責學生自主學習成果之品質。
- (七)學生自主學習計畫成果得於指導教師或輔導室協助下，放入學生學習歷程檔案。
- (八)學生如於自主學習時間需使用其他場地，需經由指導教師同意，並出示相關證明，以便場地借用與管理。如需使用實驗室與實驗設備，需取得指導教師與實驗室管理者同意後，於教師陪同下進行實驗。
- (九)學生自主學習資源與平台由教務處與資訊中心協同負責建置與維護，收理表現優秀之學生自主學習計畫與成果，並在學生同意下，提供本校其他學生參考與學習。
- (十)學生自主學習期間，如有學校規劃之重要活動，須全程參加，不得以自主學習為理由拒絕出席。
- 四. 學生自主學習計畫項目包含：申請名稱、申請內容、執行進度、預期成果、發表方式、需要設備等，格式詳如附件一。
- 五. 學生申請自主學習計畫，依下列原則辦理：
- (一)學生自主學習計劃項目可包含學科的延伸學習，議題學習，新科技或資訊學習等，惟不得與本校已辦理之非學術社團內容相同。
 - (二)學生應於首次提出自主學習計畫前，參加學校辦理之學生自主學習計畫申請說明會，並依據規定格式，撰寫自主學習計畫。
 - (三)學生應於規定時間內，經家長同意後，向(圖書館)提出自主學習計畫申請。
 - (四)學生應於計畫核可後，依計畫實施，記錄自主學習情形，按月繳交自主學習紀錄，並於自主學習計畫完成時於學校規定時間內，辦理自主學習成果發表。
- 六. 本要點經本校課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室： ☐ 其他：		
規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
學習 目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	編號	指導教師	

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室： ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	晤談及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			

*每月與每組學生晤談及記錄指導 1 次

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立羅東高工 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表(1)

申請學生 資料	班級	學號	姓名	
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：			
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 確認
	1		☐ 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	
	19		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	20		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	21		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立羅東高工 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表(2)

申請學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
學習成果 說明			
學習目標 達成情形			
學習歷程 省思			
指導教師 建議			

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立羅東高工 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習成果照片紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			

照片說明 1：	照片說明 2：
照片說明 3：	照片說明 4：

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第二學年	第一學期	自主學習	1 18	綜合職能科	V						內聘	
		手工皂製作	1 12	綜合職能科			V				外聘	
		農產品加工	1 12	綜合職能科			V				外聘	
		魚菜共生	1 6	綜合職能科			V				內聘	
		職業教育(彈性)	1 18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		中式麵食加工(彈性)	1 18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		進階中式麵食加工(彈性)	1 18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		動作機能之上肢動作訓練(彈性)	1 18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
		淺談門市服務	1 6	綜合職能科			V				內聘	
		糕點製作	1 12	綜合職能科				V			內聘	
		淺談中式麵食	1 6	綜合職能科			V				內聘	
		適應體育	1 6	綜合職能科			V				內聘	
		漫談烘焙	1 6	綜合職能科			V				內聘	
		汽車鍍膜	1 12	綜合職能科			V				內聘	

職業態度訓練	1	6	綜合職能科				V			內聘	
食品材料認識(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
中式米食之烹調知識(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
職業能力(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
作物利用	1	12	綜合職能科			V				內聘	
中式米食之烹調技術(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
飲料調製—義式咖啡機	1	6	綜合職能科				V			內聘	
中英文打字	1	6	綜合職能科			V				內聘	
烘焙食品技巧(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
動作機能之身體移動訓練(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
飲料調製—水果雕花	1	6	綜合職能科				V			內聘	
簡易機車修護	1	12	綜合職能科			V				內聘	
宜蘭地名研究	1	6	綜合職能科					獨創性		內聘	
清潔服務	1	12	綜合職能科					服務學習		內聘	
社區服務	1	12	綜合職能科					服務學習		內聘	
宜蘭平埔族	1	12	綜合職能科					獨創性		內聘	
中式點心製作	1	12	綜合職能科					其他		內聘	
職業教育	1	6	綜合職能科						V	內聘	
社會技巧訓練	1	12	綜合職能科						V	內聘	
生活管理	1	12	綜合職能科						V	內聘	

第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V							內聘	
	手工皂製作	1	12	綜合職能科			V					外聘	
	農產品加工	1	12	綜合職能科			V					外聘	
	魚菜共生	1	6	綜合職能科			V					內聘	
	職業教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	中式麵食加工(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	進階中式麵食加工(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	動作機能之上肢動作訓練(彈性)	1	18	綜合職能科				V				內聘	授予學分
	淺談門市服務	1	6	綜合職能科			V					內聘	
	糕點製作	1	12	綜合職能科				V				內聘	
	淺談中式麵食	1	6	綜合職能科			V					內聘	
	適應體育	1	6	綜合職能科			V					內聘	
	漫談烘焙	1	6	綜合職能科			V					內聘	
	汽車鍍膜	1	12	綜合職能科			V					內聘	
	職業態度訓練	1	6	綜合職能科				V				內聘	
	食品材料認識(彈性)	1	18	綜合職能科				V				內聘	授予學分
	中式米食之烹調知識(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	職業能力(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	作物利用	1	12	綜合職能科			V					內聘	
	中式米食之烹調技術(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	飲料調製—義式咖啡機	1	6	綜合職能科				V				內聘	

第三學年	第一學期	中英文打字	1	6	綜合職能科			V				內聘	
		烘焙食品技巧(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
		動作機能之身體移動訓練(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
		飲料調製—水果雕花	1	6	綜合職能科				V			內聘	
		簡易機車修護	1	12	綜合職能科			V				內聘	
		宜蘭地名研究	1	6	綜合職能科					獨創性		內聘	
		清潔服務	1	12	綜合職能科					服務學習		內聘	
		社區服務	1	12	綜合職能科					服務學習		內聘	
		宜蘭平埔族	1	12	綜合職能科					獨創性		內聘	
		中式點心製作	1	12	綜合職能科					其他		內聘	
		職業教育	1	6	綜合職能科						V	內聘	
		社會技巧訓練	1	12	綜合職能科						V	內聘	
		生活管理	1	12	綜合職能科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		手工皂製作	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		農產品加工	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		魚菜共生	1	6	綜合職能科			V				內聘	
		職業教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		中式麵食加工(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		進階中式麵食加工(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		動作機能之上肢動作訓練(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予

											學分
適應體育	1	6	綜合職能科			V				內聘	
漫談烘焙	1	6	綜合職能科			V				內聘	
汽車鍍膜	1	12	綜合職能科			V				內聘	
食品材料認識(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
中式米食之烹調知識(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
職業能力(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
作物利用	1	12	綜合職能科			V				內聘	
中式米食之烹調技術(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
飲料調製—義式咖啡機	1	6	綜合職能科				V			內聘	
中英文打字	1	6	綜合職能科			V				內聘	
烘焙食品技巧(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
動作機能之身體移動訓練(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
飲料調製—水果雕花	1	6	綜合職能科				V			內聘	
簡易機車修護	1	12	綜合職能科			V				內聘	
宜蘭地名研究	1	6	綜合職能科					獨創性		內聘	
清潔服務	1	12	綜合職能科					服務學習		內聘	
社區服務	1	12	綜合職能科					服務學習		內聘	
宜蘭平埔族	1	12	綜合職能科					獨創性		內聘	
中式點心製作	1	12	綜合職能科					其他		內聘	

第二學期	社會技巧訓練	1	12	綜合職能科						V	內聘	
	生活管理	1	12	綜合職能科						V	內聘	
	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
	手工皂製作	1	12	綜合職能科			V				外聘	
	農產品加工	1	12	綜合職能科			V				外聘	
	魚菜共生	1	6	綜合職能科			V				內聘	
	職業教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	中式麵食加工(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	進階中式麵食加工(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	動作機能之上肢動作訓練(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
	適應體育	1	6	綜合職能科			V				內聘	
	漫談烘焙	1	6	綜合職能科			V				內聘	
	汽車鍍膜	1	12	綜合職能科			V				內聘	
	食品材料認識(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
	中式米食之烹調知識(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	職業能力(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	作物利用	1	12	綜合職能科			V				內聘	
	中式米食之烹調技術(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	飲料調製—義式咖啡機	1	6	綜合職能科				V			內聘	
	中英文打字	1	6	綜合職能科			V				內聘	
	烘焙食品技巧(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予

											學分
動作機能之身體移動訓練(彈性)	1	18	綜合職能科				V			內聘	授予學分
飲料調製—水果雕花	1	6	綜合職能科				V			內聘	
簡易機車修護	1	12	綜合職能科			V				內聘	
宜蘭地名研究	1	6	綜合職能科					獨創性		內聘	
清潔服務	1	12	綜合職能科					服務學習		內聘	
社區服務	1	12	綜合職能科					服務學習		內聘	
宜蘭平埔族	1	12	綜合職能科					獨創性		內聘	
中式點心製作	1	12	綜合職能科					其他		內聘	
社會技巧訓練	1	12	綜合職能科						V	內聘	
生活管理	1	12	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	職場作業安全實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4
2.	實習	環境清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4
3.	實習	基礎設備實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	飲料調製實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	旅館服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	商品整理實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	食品加工實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
5.	實習	門市專業技術實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
6.	實習	餐旅專業技術實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1

二、選課輔導流程規劃

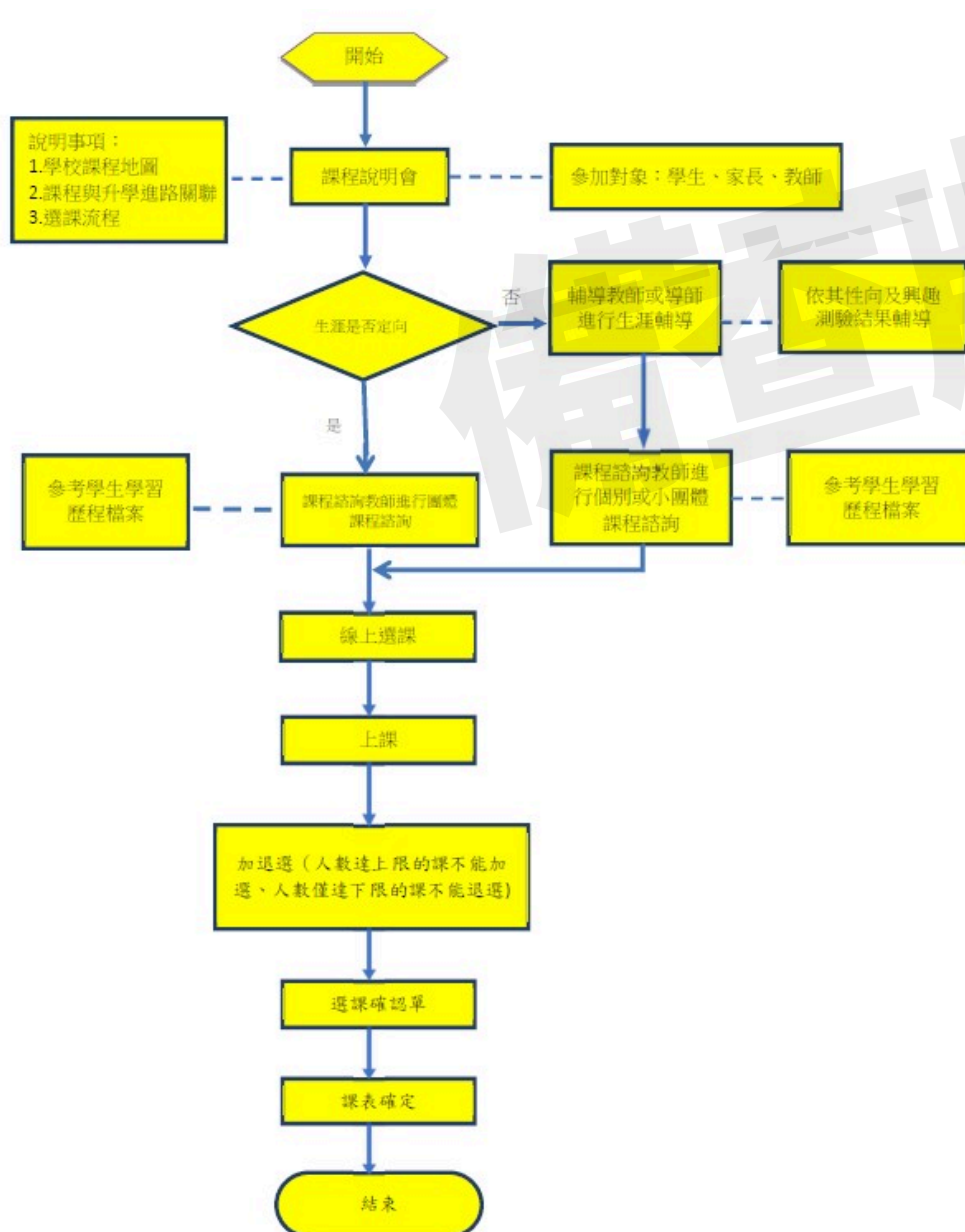
(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	9月初	新生選課宣導	由科主任協助進行課程說明
2	11月/4月	選課說明會	由課程諮詢教師協助團體選課說明
3	12月/5月	選課個別輔導	由課程諮詢教師協助個別選課

三、選課輔導措施



拾、學校課程評鑑

一、115學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

國立羅東高級工業職業學校115學年度課程評鑑實施計畫 中華民國108年12月2日課程發展委員會通過 中華民國112年01月11日課程發展委員會通過 中華民國113年01月09日課程發展委員會通過 中華民國113年11月12日課程發展委員會通過 中華民國114年11月13日課程發展委員會修訂 一、依據：教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。 二、目的：藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過教師教學及課程實施成效，作為改善學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。 三、課程評鑑組織及分工：（一）課程發展委員會：負責學校課程評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫，並根據學校課程評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。（二）課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由校長擔任，執行秘書一人，由教務主任擔任。成員包括校長、學校行政人員(5人)、共同領域(科)教師(4人)、專業群科教師(3人)、特殊需求領域課程教師(1人)、年級導師(1人)、教師組織(1人)、專家學者或產業(1人)、學生(1人)及學生家長委員(1人)，共19人。（三）課程評鑑小組負責課程評鑑綜整規劃、執行及管考各(領域/群科/學科)教學研究會課程評鑑相關事宜。（四）各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。（五）為使課程評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。 四、課程評鑑實施流程與時程表：（一）實施流程圖：（二）實施時程圖：

時程	工作項目
8-10月	1. 校長聘請組成課程評鑑小組 ● 2. 課程評鑑小組擬定相關實施計畫草案 ● 3. 課程發展委員會通過相關實施計畫計畫 ● 4. 發展課程評鑑相關資料蒐集工具 ● 5. 課程評鑑小組/學科/群科教學研究會相關課程評鑑資料蒐集 ● 6. 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 ● ● 7. 完成課程評鑑報告草案 ● 8. 提擬各項建議與改進方案並完成課程評鑑報告 ● ● 9. 結果運用之後續規劃與持續改善 ● ●
11-12月	五、課程評鑑實施內容：（一）課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程評鑑實施內容之檢核工具，檢視本校(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；(3)各專業群科課程規劃；(4)團體活動時施規劃；(5)彈性學習時間實施規劃；(6)學生選課規劃與輔導以及(7)修正學校課程計畫等內容。（二）教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程評鑑實施內容之檢核工具，檢視本校(1)課程實施空間；(2)課程實施設備；(3)學生選課說明與輔導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師教學專業社群運作(7)教師公開授課實施情形以及(8)教師教材開發和教法精進等。（三）學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程評鑑實施內容之檢核工具，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校(1)學習歷程檔案的上傳；(2)技能實務（同校跨群）學習回饋；(3)多元選修（同群跨科）學習回饋；(4)彈性學習時間學習回饋；(5)技能學習成效；(6)學生專題實作實施情形；(7)預警制度的執行以及(8)重補修的實施情形等內容。
1-3月	六、本校應依課程評鑑過程及結果，辦理下列事項：（一）改善本校課程實施條件及整體教學環境，並據以訂定本校下一學年度課程計畫。（二）安排增廣、補強教學或學生學習輔導。（三）增進教師對課程品質之重視，激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。（四）提升家長及學生對課程發展之參與及理解。（五）對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向國教署或相關單位提供建議。七、本計畫經課程發展委員會會議決議討論通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。
4-5月	
6-7月	

附檔資料：

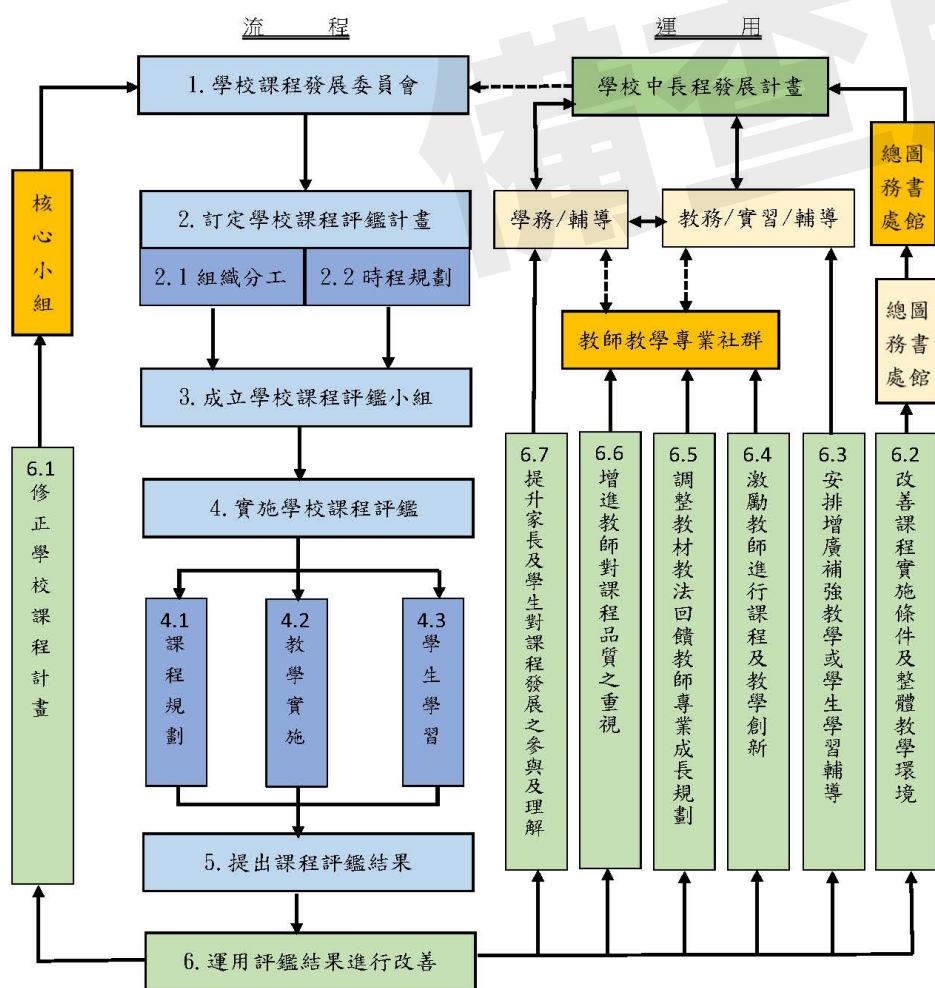
國立羅東高級工業職業學校 115 學年度課程評鑑 實施計畫

中華民國 108 年 12 月 2 日課程發展委員會通過
中華民國 112 年 01 月 11 日課程發展委員會通過
中華民國 113 年 01 月 09 日課程發展委員會通過
中華民國 113 年 11 月 12 日課程發展委員會通過
中華民國 114 年 11 月 13 日課程發展委員會修訂

- 一、依據：教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。
- 二、目的：藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過教師教學及課程實施成效，作為改善學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。
- 三、課程評鑑組織及分工：
 - (一)課程發展委員會：負責學校課程評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫，並根據學校課程評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。
 - (二)課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由校長擔任，執行秘書一人，由教務主任擔任。成員包括校長、學校行政人員(5 人)、共同領域(科)教師(4 人)、專業群科教師(3 人)、特殊需求領域課程教師(1 人)、年級導師(1 人)、教師組織(1 人)、專家學者或產業(1 人)、學生(1 人)及學生家長委員(1 人)，共 19 人。
 - (三)課程評鑑小組負責課程評鑑綜整規劃、執行及管考各(領域/群科/學科)教學研究會課程評鑑相關事宜。
 - (四)各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。
 - (五)為使課程評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

四、課程評鑑實施流程與時程表：

(一)實施流程圖：



(二)實施時程圖：

工作項目 \ 時程	8-10 月	11-12 月	1-3 月	4-5 月	6-7 月
1. 校長聘請組成課程評鑑小組	●				
2. 課程評鑑小組擬定相關實施計畫草案	●				
3. 課程發展委員會通過相關實施計畫計畫	●				
4. 發展課程評鑑相關資料蒐集工具		●			
5. 課程評鑑小組/學科/群科教學研究會相關課程評鑑資料蒐集		●			
6. 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核			●	●	
7. 完成課程評鑑報告草案				●	
8. 提擬各項建議與改進方案並完成課程評鑑報告				●	●
9. 結果運用之後續規劃與持續改善	●		●		

五、課程評鑑實施內容：

- (一) 課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程評鑑實施內容之檢核工具，檢視本校(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；(3)各專業群科課程規劃；(4)團體活動時施規劃；(5)彈性學習時間實施規劃；(6)學生選課規劃與輔導以及(7)修正學校課程計畫等內容。
- (二) 教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程評鑑實施內容之檢核工具，檢視本校(1)課程實施空間；(2)課程實施設備；(3)學生選課說明與輔導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師教學專業社群運作(7)教師公開授課實施情形以及(8)教師教材開發和教法精進等。
- (三) 學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程評鑑實施內容之檢核工具，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校(1)學習歷程檔案的上傳；(2)技能實務（同校跨群）學習回饋；(3)多元選

修（同群跨科）學習回饋；(4)彈性學習時間學習回饋；(5)技能學習成效；(6)學生專題實作實施情形；(7)預警制度的執行以及(8)重補修的實施情形等內容。

六、本校應依課程評鑑過程及結果，辦理下列事項：

- (一)改善本校課程實施條件及整體教學環境，並據以訂定本校下一學年度課程計畫。
- (二)安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (三)增進教師對課程品質之重視，激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (四)提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- (五)對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向國教署或相關單位提供建議。

七、本計畫經課程發展委員會會議決議討論通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

二、113學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

113學年度課程評鑑結果

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[113_020407_2 Year1 自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作		
	英文名稱	Chinese dim sum		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	3(000300)			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基礎烘焙			
教學目標 （教學重點）	一、講解中式點心的基礎知識。 二、訓練中式點心的基礎製作技能。 三、培養良好的衛生習慣與職業道德。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 生命 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)中式點心基礎篇		1. 麵團性質及產品分類 2. 水調面概論 3. 糕漿皮概論 4. 發酵麵糰概論 5. 酥油皮概論	9	
(2)器具		1. 中式點心機具設備 2. 中式點心手工具	9	
(3)主要材料		1. 小麥與麵粉 2. 酵母 3. 乳化劑 4. 油脂類 5. 化學膨大劑 6. 改良劑	9	
(4)烘焙計算		1. 烘焙百分比與實際百分比 2. 配方材料用量及比例平衡 3. 重量與烘焙百分比換算 4. 製成率 5. 損耗率 6. 成本計算	9	
(5)基礎操作		1. 酥油皮製作 2. 湯麵麵糰製作 3. 麵團壓延 4. 實作練習	9	
(6)中式點心操作		1. 分組操作 2. 單人操作	9	
合 計			54	

學習評量 (評量方式)	實作評量
教學資源	自編教材
教學注意事項	教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作

表 11-2-3-2 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐點製作		
	英文名稱	Meal production		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 （教學重點）	一、講解食物製備的相關知識。 二、示範各種烹調法的技能。 三、說明正確的烹調觀念。 四、培養良好的衛生習慣與職業道德。 五、輔導學生通過門市服務證照，提升門市服務業職場競爭力。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 海洋 生命 能源 安全 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)基本家庭常用料理技術介紹		基本家庭常用料理技術介紹操作說明及示範	9	第一學期
(2)清蒸類料理		1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 清蒸類料理操作說明 3. 料理示範 4. 學生操作指導	9	第一學期
(3)水煮類料理		1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 水煮類料理操作說明 3. 料理示範 4. 學生操作指導	9	第一學期
(4)油煎類料理		1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 油煎類料理操作說明 3. 料理示範 4. 學生操作指導	9	第一學期
(5)拌炒類料理		1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 拌炒類料理操作說明 3. 料理示範 4. 學生操作指導	9	第一學期
(6)油炸類料理		1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 油炸類料理操作說明 3. 料理示範 4. 學生操作指導	9	第一學期
(7) 家常麵食(水餃)		1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 水餃類料理操作說明 3. 料理示範 4. 學生操作指導	9	第二學期
(8) 家常麵食(麵條)		1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 麵條類料理操作說明 3. 料理示範 4. 學生操作指導	9	第二學期
(9) 家常麵食(饅頭)		1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 饅頭類料理操作說明	9	第二學期

	3. 料理示範 4. 學生操作指導		
((10)家常麵食(包子)	1. 各類器具歸位及設備使用情形確認 2. 包子類料理操作說明 3. 料理示範 4. 學生操作指導	9	第二學期
(11)蔬食料理	1. 單炒蔬菜 2. 配料炒蔬菜 3. 蔬菜湯品	9	第二學期
(12)綜合餐點	1. 引導學生自行規畫餐點內容 2. 利用之前所學綜合操作	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	評量方法含觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗等，除總結性評量外，教學中注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	1. 教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 2. 教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。		
教學注意事項	1. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 2. 適時給予學生口頭讚美，提高學習興趣。		

表 11-2-3-3 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎飲料調製實務		
	英文名稱	Beverage Modulation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	3(003000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、介紹飲料調製之器具及設備 二、訓練各種軟式飲料之調製法 三、調製各式飲料的訓練 四、建立善後清潔工作習慣			
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 生命 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)基本機具、設備及材料		1. 機具類工具認識 2. 設備類工具認識 3. 茶葉種類辨別 4. 咖啡種類辨別 5. 糖漿種類辨別	3	
(2)飲料之分類		1. 硬性飲料介紹 2. 軟性飲料介紹 3. 乳製品介紹(含乳成份不同)	3	
(3)飲調製作流程		1. 前置作業介紹(上課前需準備用具、各區器材擺放位置) 2. 調製過程介紹 3. 善後作業介紹(清潔工具介紹)	3	
(4)直接注入法		1. 說明直接注入法之製作步驟原則 2. 純真可樂達、灰姑娘、雪莉登波、蘋果蘇打、藍色珊瑚礁之成品製作	9	
(5)搖盪法		1. 說明搖盪法之製作步驟原則 2. 冰茶類製作(紅茶、綠茶類) 3. 冰茶類製作(奶茶、奶泡、奶蓋) 4. 花茶類製作(冰檸檬香茅花茶、冰薰衣草花茶、冰紫羅蘭花茶)	9	
(6)攪拌法		1. 說明攪拌法之製作步驟原則介紹 2. 冰紅茶、冰水蜜桃紅茶、熱桂花紅茶、熱柳橙柑桔汁、熱桔茶成品製作 3. 虹吸式咖啡(維也納咖啡、爪哇式咖啡、虹吸式咖啡)成品製作	9	
(7)電動攪拌法		1. 說明電動攪拌法之製作步驟原則介紹 2. 冰沙類製作(蜜桃冰沙、奇異果冰沙、莫西多檸檬冰沙) 3. 果汁類製作(西瓜、木瓜、葡萄柚鳳梨汁、奇異多果汁)	9	

(8)義式咖啡機	1. 說明義式咖啡機法之製作步驟原則介紹 2. 熱咖啡製作(熱摩卡奇諾咖啡、熱焦糖瑪奇朵咖啡、熱摩卡咖啡) 3. 冰咖啡製作(冰卡布奇諾、冰拿鐵咖啡)	9	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量的方法，在教學過程中觀察學生學習情形，調整教材難易度，及彈性調整教學進度。 2.以課堂活動、實作評量、作業評定等方式評量。		
教學資源	學校應提供完善的事務設備或機器，供學生實際學習使用。		
教學注意事項	(一)教材編選：1.以2小時為單元進行教學 2.教材之編選以飲料調製丙級檢定為主，並視學習狀況擴充教材內容。(二)教學方法：1.飲料調製的教導應著重實際操作演練，並強調善後清潔之能力。 2.因應學生學習特質，給予不同之教學模式，例如：口訣、聯想法、步驟化。		

表 11-2-3-4 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Thematic implementation			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）				
適用科別	綜合職能科				
	4(000022)				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解專題製作的基本概念。 二、應用設計的技巧解決問題。 三、培養學生基礎研究能力。				
議題融入	綜合職能科：性別平等 法治 科技 資訊 安全				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(1)尋找專題		1. 檢視之前所學 2. 自行分組 3. 學生依三年所學提出專題題目		4	第一學期
(2)主題構思		1. 分組討論專題製作重點 2. 分組類型：旅館房務組及餐飲製作組 3. 封面設計技巧 4. 專題製作資料蒐集 5. 資料分類、統整及組織		8	第一學期
(3)主題製作技巧		1. 利用各種資料蒐集方法及分析 2. 引導限縮主題 3. 封面設計技巧 4. 專題製作撰寫格式 5. 專題製作的動機及目的		8	第一學期
(4)製作過程與方法		1. 研究方法的應用 2. 研究過程注意事項 3. 專題製作步驟		8	第一學期
(5)綜合說明		1. 統整之前所學 2. 專題實作示範及討論		8	第一學期
(6)專題實作		1. 分組製作相關作品，如實作流程紀錄、成品分享等 2. 專題製作實作進度報告 3. 專題製作成果發表		8	第二學期
(7)評分討論		1. 建立評分機制 2. 練習客觀評分		8	第二學期
(8)討論及建議		1. 專題製作實作報告檢視成果 2. 專題修正或建議		8	第二學期
(9)成果發表準備		1. 成果發表海報製作 2. 發表說明演練		8	第二學期
(10)主題發表		1. 分組發表 2. 依據分享内容給予意見及優缺點		4	第二學期
合 計				72	

學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效並督促學生達成學習目標 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析能力 (3)評量方式注重專題實作及學生發表成果之能力
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣 (2)利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果
教學注意事項	1.教材編選：(1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)教材內容之難易，應適合學生程度。(3)教材應參照一般專題製作原則。(4)教材應與實務配合，使學生能學以致用。 2.教學方法：(1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)注重實作，使學生能「從做中學」培養學生基礎專題製作之能力。(3)鼓勵學生參加相關學術研討。(4)培養學生創新進取及自我發展之能力。

表 11-2-3-5 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎烘焙		
	英文名稱	The Practice of Food and Beverage		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	4(220000)			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 （教學重點）	一、介紹中式及西式餐點的基本烹飪技能。 二、說明餐飲製作之前置作業，以增進學生專業知識及作業能力。 三、充實衛生知識，培養學生餐旅從業人員的職業道德。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 海洋 生命 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)安全守則		1. 器具操作示範及安全說明 2. 烤箱使用注意事項	4	第一學期
(2)烘焙概說		1. 計算配方表 2. 基本器具認識與使用 3. 麵包製作方法介紹及實習	8	第一學期
(3)特殊醱酵法		1. 發酵箱使用注意事項 2. 特殊麵包製作方法介紹及實習	8	第一學期
(4)硬式麵包		1. 硬式麵包製作實習 2. 麵包種類分辨	8	第一學期
(5)裹油及變化麵包		1. 裹油及變化麵包製作實習 2. 麵包造型實習	8	第一學期
(6)機製、冷凍、特殊麵包		1. 工廠產線實習注意事項 2. 機械、冷凍生產及特殊麵包製作實習	8	第二學期
(7)三明治、調理麵包		1. 各類生鮮食材應用注意事項 2. 各式麵包製作及三明治組合實習	8	第二學期
(8)老麵、養生麵包		1. 老麵酵母培育注意事項 2. 天然酵母(葡萄乾種、酸麵種)、預醱酵麵包製作實習	8	第二學期
(9)美式甜麵包		1. 美式甜麵包製作實習 2. 麵包種類分辨	8	第二學期
(10)綜合練習		依據之前學過的內容，自選主題練習實作	4	第二學期
合 計			72	
學習評量 （評量方式）	實際操作評量			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作			

表 11-2-3-6 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬菜栽培		
	英文名稱	Vegetable cultivation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	2(020000)			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、介紹各種蔬菜及其品種。 二、講解蔬菜之栽培知識及技術。 三、說明各種蔬菜之習性及栽培方法。 四、培養良好的職業態度。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 生命 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)蔬菜分類		蔬菜的重要性、蔬菜之分類	2	
(2)生長技巧		蔬菜生長與自然環境的搭配(氣候、土壤、肥料)	4	
(3)繁殖技巧		1. 繁殖技術介紹 2. 蔬菜繁殖技術操作 3. 扦插法操作	7	
(4)田間管理技術		1. 田間管理技術 2. 整田規劃操作	7	
(5)根莖類種植技術		1. 根菜、莖菜種植技術 2. 根莖類繁殖操作	7	
(6)葉菜花菜果樹種植技術		1. 葉菜、花菜、果菜種植技術 2. 觀賞植物種植操作	7	
(7)產銷技術		蔬菜產銷技術	2	
合 計			36	
學習評量（評量方式）	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。（1）在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。（2）在技能方面的評量，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。（3）在情意方面的評量，應強調工作環境及操作器具之安全。 2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。			
教學資源	自編教材，以台灣大宗蔬菜為優先，並依照適合栽培的氣候進行編序。			
教學注意事項	一、教學方法：評估起點行為，考量實習材料取得容易程度。實習過程可依學生程度分組施作，以正確動作與步驟為優先考 量，並注意培養正確職業道德。 二、評量方法：依學生能力實施多元評量，隨時給予鼓勵以增強動機。 三、其他事項：注意實作時操作工作的安全性。要配合節令種植不同作物，優先以容易栽種的蔬菜為主，以增加學生興趣。			

表 11-2-3-7 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實務			
	英文名稱	Car beauty			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）				
適用科別	綜合職能科				
	6(330000)				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 （教學重點）	說明及示範專業汽車美容職業技能。				
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 安全				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(1)操作說明		1. 汽車美容概念 2. 汽車美容操作說明		3	第一學期
(2)工作安全		1. 工廠安全守則 2. 工具操作示範		3	第一學期
(3)無藥劑車體清潔		1. 車輛外部清潔(無藥劑)原則 2. 車輛外部清潔(無藥劑)示範 3. 車輛外部清潔(無藥劑)實作練習		6	第一學期
(4)藥劑車體清潔		1. 車輛外部清潔(使用藥劑)原則 2. 車輛外部清潔(使用藥劑)示範 3. 車輛外部清潔(使用藥劑)實作練習		9	第一學期
(5)引擎室及輪圈清潔		1. 引擎室及輪圈構造說明 2. 引擎室及輪圈清潔示範 3. 引擎室及輪圈清潔實作練習		9	第一學期
(6)車內清潔用具介紹		1. 汽車內裝清潔用具介紹 2. 汽車內裝清潔操作示範 3. 汽車內裝清潔實作練習		9	第一學期
(7)車內清潔的機器工具		1. 汽車內裝清潔機器介紹 2. 汽車內裝清潔機器操作示範 3. 汽車內裝清潔機器實作練習 4. 內裝清潔擦拭練習、吸塵器使用練習		9	第一學期
(8)車內清潔的保養品		1. 內裝保養保護用品之認識 2. 內裝保養保護用品之使用練習		6	第一學期
(9)介紹與示範上蠟的工具		1. 蠟品及工具介紹 2. 操作示範 3. 工具使用練習		9	第二學期
(10)手工漆面作業		1. 手工汽車漆面粗研磨作業 2. 手工汽車漆面細研磨作業		9	第二學期
(11)電動漆面拋光作業		1. 電動漆面粗拋光作業 2. 電動漆面細拋光作業		9	第二學期
(12)汽車漆面保護作業		1. 保護劑之認識 2. 保護劑之操作要領 3. 保護劑之操作		9	第二學期

(13)鍍膜	1. 鍍膜流程說明 2. 鍍膜流程示範	6	第二學期
(14)鍍膜實作	鍍膜流程練習	6	第二學期
(15)整車美容	整車外部及內部清潔實作	6	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	依學生能給予適當協助		

表 11-2-3-8國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農園藝種植實務			
	英文名稱	Agricultural gardening			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）				
適用科別	綜合職能科				
	2(200000)				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 （教學重點）	一、介紹園藝植物的景觀應用。 二、職場參觀與見習。 三、培養認真敬業的工作態度。				
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 生命 安全				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(1)校園園藝植物種類		1. 認識校園園藝植物 2. 校園園藝植物的生長習性 3. 校園園藝植物照顧技巧		6	
(2)園藝的栽培介質		1. 園藝植物使用的肥料 2. 園藝植物的施肥方式		8	
(3)園藝苗圃場		1. 認識園藝苗圃場 2. 參觀園藝苗圃場 3. 園藝苗圃場實作練習		6	
(4)扦插的技術與實作		1. 扦插的技術及重點說明 2. 扦插實作練習		8	
(5)環境的綠化美化管理		1. 綠化植物 2. 綠化植物佈置與應用 3. 綠化植物的照顧		8	
合 計				36	
學習評量 （評量方式）	透過紙筆測驗、觀察及實習操作過程及成果評估等多元方式評量				
教學資源	1. 從校園生活及學生生活環境經驗中取材，並結合園藝苗圃場、農民蔬菜、果樹、觀賞植物生產地、農場等環境場地，以激發其學習興趣。 2. 依學生特殊需求、參考相關書籍，自行編寫或選擇適宜之講義。 3. 蒐集團藝相關之圖片、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習。3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 4. 依宜蘭之氣候及季節性等條件，彈性選擇作物種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。				

表 11-2-3-9 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單車裝修實務			
	英文名稱	Bicycle decoration			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）				
適用科別	綜合職能科				
	6(003300)				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	單車裝修(第一學期) 一、介紹單車維修工具 二、說明單車維修工具的使用方法 三、教授單車裝修技巧 四、提醒善後的收拾工作注意事項。 單車裝修(第二學期) 一、列出單車損壞常見之問題 二、提供單車損壞的維修方法 三、建立良好工作習慣				
議題融入	綜合職能科：性別平等 科技 安全				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(1)基本守則		1. 安全守則 2. 認識基本工具使用。		9	第一學期
(2)拆卸		1. 確認單車本身情形 2. 拆掉壞掉的裝置(輪子外胎、內胎、把手、避震器、剎車系統1. 拆卸剎車系統 2. 檢查剎車系統狀況，上油潤滑 3. 組裝維修後或新剎車系統 4. 確認組裝後可否正常使用		9	第一學期
(3)裝置辨識		辨識可堪用和壞掉的裝置(輪子外胎、內胎、把手、椅座、避震器、剎車系統、變速系統、齒輪、鍊條、腳踏板)		9	第一學期
(4)除鏽		1. 把單車裝置生鏽部分用砂紙刷掉 2. 利用清潔劑清潔後上油		9	第一學期
(5)調整椅座		1. 調整椅座 2. 拆裝椅座 3. 椅座零件更換 4. 確認組裝後可否正常使用		9	第一學期
(6)補胎打氣		1. 輪胎拆卸 2. 檢查內胎漏氣狀況 3. 修補內胎 4. 打氣 5. 確認組裝後可否正常使用		9	第一學期
(7)換胎		1. 拆卸內胎 2. 拆卸外胎 3. 檢查新胎是否可用 4. 組裝內外胎 5. 確認組裝後可否正常使用		9	第二學期
(8)齒輪		1. 拆卸齒輪 2. 檢查齒輪狀況，除鏽上油		9	第二學期

	3. 組裝維修後或新齒輪 4. 確認組裝後可否正常使用		
(9)鍊條	1. 拆卸鍊條 2. 檢查鍊條狀況，除鏽上油 3. 組裝維修後或新鍊條 4. 確認組裝後可否正常使用	9	第二學期
(10)腳踏板	1. 拆卸腳踏板 2. 檢查腳踏板狀況，除鏽上油 3. 組裝維修後或新腳踏板 4. 確認組裝後可否正常使用	9	第二學期
(11)變速系統	1. 拆卸變速系統 2. 檢查變速系統狀況，上油潤滑 3. 組裝維修後或新變速系統 4. 確認組裝後可否正常使用	9	第二學期
(12)剎車系統	1. 拆卸剎車系統 2. 檢查剎車系統狀況，上油潤滑 3. 組裝維修後或新剎車系統 4. 確認組裝後可否正常使用	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實際操作評分		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	依據學生能力給予適當協助		

表 11-2-3-10國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境清潔實習		
	英文名稱	Environmental cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標（教學重點）	一、說明及示範清潔工具的使用方法並提醒注意事項。 二、涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(1)工作安全與紀律	1. 介紹一天主要工作內容 2. 說明工作規範與安全手則及出缺勤管理的意義 3. 加強工作中服從指示的習慣		8	第一學期
(2)環境清潔之禮儀	1. 職場禮儀-穿著整齊清潔之衣物。 2. 職場禮儀-與職場老闆及員工之互動、主動向顧客問候、正確應對顧客要求之事項等。		8	第一學期
(3)清潔用具	1. 玻璃清潔類 2. 廁所清潔類 3. 地板清潔類		8	第一學期
(4)清潔方法與流程	1. 玻璃清潔類方法與流程 2. 廁所清潔類方法與流程 3. 地板清潔類方法與流程		8	第一學期
(5)清潔善後工作	1. 各項清潔檢查標準 2. 檢視自己已完成之清潔是否達到標準 3. 巡視周遭環境		8	第一學期
(6)園藝管理	1. 園藝之工作性質與內容2. 從事園藝管理之基本條件3. 從事園藝管理之職場工作守則4. 園藝管理之基本工具器材5. 植栽之基本技術與管理原則		8	第一學期
(7)門市服務	1. 門市服務之工作性質與內容2. 從事門市服務之基本條件3. 從事門市服務之職場工作守則4. 門市服務之基本工具器材		8	第一學期
(8)環境衛生與清潔	1. 垃圾分類與整理處理2. 廢棄物分類與處理技巧3. 病媒的防治與消除		8	第一學期
(9)環境服務業之安全	1. 使用器具之安全預知2. 環境安全預知3. 職場衛生預知4. 工作意外事故處理5. 職業病防治		8	第一學期
(10)環境服務器具使用安全	1. 複習環境服務常見的器具2. 使用器具應注意之共同安全事項3. 使用特定器具之安全注意事項4. 機器使用維護及故障處理5. 職場環境安全(如：用電、消防、逃生等)緊急事件應變處理6. 器具操作實作練習		8	第二學期

(11)環境器材之運用	1. 複習常用清潔器具與種類2. 瞭解清潔器具之運用時機3. 認識常用清潔材料及藥劑4. 正確使用清潔材料及藥劑	8	第二學期
(12)環境器材之維護保養	1. 清潔器具材料之保養2. 清潔用油劑的保養3. 機器使用維護及故障判別4. 清潔器具材料運用及保養實作練習	8	第二學期
(13)基本環境服務清潔技能	1. 抹布、刮刀、菜瓜布、雞毛撢、清潔劑等使用方法及技巧2. 掃帚、拖把、除塵器、擰乾器、長柄刷等使用方法及技巧3. 正確操作清潔作業流程（高處除塵、巾面去污、浴廁清潔、地板除塵與濕拖、垃圾桶清潔、自我檢查等）	8	第二學期
(14)環境服務中常見垃圾處理	1. 複習垃圾種類2. 複習垃圾分類3. 垃圾處理之安全守則4. 一般垃圾分類實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）	8	第二學期
(15)金屬器材之保養	1. 能分辨金屬器材2. 金屬器材的保養方式及原則3. 不同金屬材質的處理方法：(1)不銹鋼(2)銅器材(3)一般金屬4. 不同材質處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）	8	第二學期
(16)牆面之維護	1. 台面、牆面、天花板、通風口等清潔步驟及原則2. 重點式污點去除(1)處理方式及原則(2)實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）3. 高處除塵(1)處理方式及原則(2)實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）4. 立面除塵(1)處理方式及原則(2)實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）5. 室內牆面清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）	8	第二學期
(16)特殊牆面之維護	1. 分辨材質、辨識可用的清潔劑2. 重點式污點去除(1)處理方式及原則(2)實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）3. 高處除塵(1)處理方式及原則(2)實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）4. 立面除塵(1)處理方式及原則(2)實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）5. 室內牆面清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）	8	第二學期
(18)綜合練習	提供一個不常清潔之場所，讓學生利用課堂所學自行規劃器具及清潔方式	8	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。（1）在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。（2）在技能方面的評量，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。（3）在情意方面的評量，應強調工作環境及操作器具之安全。2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。3. 評量內容應與職場的工作標準一致。		
教學資源	配合職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編		

	選教材，以利學生進行操作及演練。 5. 蒐集職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 6. 規劃教材內容時，建議以以4小時課程為原則。
教學注意事項	除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。 2. 應加強運用各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。 3. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。 5. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 6. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。

表 11-2-3-11 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品整理實習		
	英文名稱	commodity sort out		
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	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：客房整理實作、基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標 （教學重點）	一、說明商品歸類原則並訓練清潔工作。 二、涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 資訊 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)一般商店環境		1. 大賣場、超市環境認識 2. 百貨公司、專賣店環境的認識 3. 7-11 及小超商環境的認識	9	第一學期
(2)環境整理實務之商品分類		1. 清潔衛生整理實務 2. 分類整理實務 3. 標籤介紹	9	第一學期
(3)環境整理實務之垃圾分類		1. 櫥窗整理 2. 垃圾分類與資源回收	9	第一學期
(4)商品歸類整理		1.商品特性介紹 2. 商品的歸類整理	9	第一學期
(5)商品展示整理技巧		1. 櫥窗展示整理介紹 2. 商品展示技巧	9	第一學期
(6)商品與食品的整理		1. 各類商品分類整理 2. 各類食品分類整理	9	第一學期
(7)商品與食品的衛生與保存		1. 商品衛生管理 2. 食品衛生管理 3. 食品保存管理	9	第二學期
(8)整理貨架		1. 貨架種類與特性 2. 貨架整理實務	9	第二學期
(9)室內盆景擺設		1. 室內盆景盆栽介紹 2. 室內盆景栽培整理	9	第二學期
(10)室外盆景擺設		1. 室外盆景盆栽介紹 2. 室外盆景栽培整理	9	第二學期
(11)天花板及地板清潔實務		1. 清潔與衛生用品介紹 2. 天花板清潔 3. 地板清潔	9	第二學期
(12)櫥窗及盥洗室清潔實務		1. 櫥窗清潔 2. 盥洗室清潔 3. 鏡面清潔	9	第二學期
合 計			108	
學習評量 （評量方式）	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。（1）在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。（2）在技能方面的評			

	量，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，應強調工作環境及操作器具之安全。2.應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力
教學資源	教材之選擇應顧及學生能力及社區之需要並配合科技之發展，使課程內容與生活相結合，以激發學生學習興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，進而尋求解決之道，以改進目前生活。2.將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。3.教材內容應加強工作安全、工作態度、工作習慣、職業道德、與人合作觀念之建立；教學時，得視實際需要酌情增刪，並作為下次修訂之參考。4.規劃教材內容時，建議以3小時課程為原則。
教學注意事項	1.除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2.應加強運用各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3.應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4.教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。5.應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7.設計增強系統，以提升學生之學習動機。8.可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。

表 11-2-3-12國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場作業安全實習		
	英文名稱	Workplace safety		
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	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：衛生與安全概論			
教學目標（教學重點）	一、引導學生從實習中學習專業職業技能。 二、協助學生從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活應變能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 環境 資訊 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)作業安全		1. 工作安全守則 2. 衛生安全注意事項	8	第一學期
(2)危險種類		1. 工作中可能遇到的危險 2. 職業病的認識與預防	8	第一學期
(3)預防意外		1. 如何預防工作時可能發生之意外 2. 職場危險區域與逃生 3. 職場意外事故的認識與預防	8	第一學期
(4)危機處理		1. 發生意外時危機處理 2. 火災爆炸的認識與預防 3. 墜落災害的認識與預防	8	第一學期
(5)個人保險		1. 個人防護具的認識 2. 個人保險概說	8	第一學期
(6)團體保險		1. 團體保險概說 2. 職業災害保險的認識	8	第一學期
(7)常見危險狀況		1. 機械傷害的認識與預防 2. 案例介紹與危機處理	8	第一學期
(8)工作場所危險狀況		1. 工作場所危險狀況案例介紹與危機處理 2. 職業病的認識與預防	8	第一學期
(9)工作安全措施		1. 介紹安全器材設備及使用說明與操作練習 2. 各類手工具的認識與傷害防範	8	第一學期
(10)一般工作守則		1. 工作態度養成及練習 2. 職場壓力的認識與處理 3. 職場人際安全的認識與衝突防範	8	第二學期
(11)旅館類場所工作安全		1. 旅館類場所危險狀況案例介紹 2. 旅館類場所危機處理及預防	8	第二學期
(12)餐飲類場所工作安全		1. 餐飲類場所危險狀況案例介紹 2. 餐飲類場所危機處理及預防 3. 食品衛生安全的認識與預防	8	第二學期
(13)職業傷害		1. 介紹職業傷害及處理方法 2. 職業病的認識與預防	8	第二學期

	3. 職場性騷擾的認識與防範		
(14)勞工健康檢查	1. 介紹健康檢查的項目及目的 2. 健康檢查法源依據	8	第二學期
(15)健康促進	1. 健康促進法則 2. 政府提供相關案例說明	8	第二學期
(16)災害補償權益	1. 職業災害與個人權益爭取方法 2. 尋求協助管道認識	8	第二學期
(17)職場性騷擾	1. 職場性騷擾的認識 2. 職場性騷擾的防範	8	第二學期
(18)職場霸凌	1. 職場霸凌的認識 2. 職場霸凌的防範	8	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	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。		
教學資源	一、相關領域書籍。 二、自編教材。		
教學注意事項	一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。		

表 11-2-3-13國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市專業技術實習		
	英文名稱	Retail services Advanced 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	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作、事務機器與電腦應用概論			
教學目標（教學重點）	一、訓練門市服務實作專業能力 二、說明櫃檯操作流程 三、加強職業安全 四、培養正確的職業態度			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 環境 科技 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)地板清潔		正確使用工具，並依步驟做掃地、除膠、拖地等工作	9	第一學期
(2)玻璃清潔		正確使用工具，並依步驟做撕海報、擰灰塵、除膠的玻璃清潔工作。	9	第一學期
(3)櫃檯作業		收銀流程正確執行、交接班表內容及注意事項	9	第一學期
(4)收銀機操作		包括簡易設備操作、結帳作業、投庫作業及離櫃作業	9	第一學期
(5)傢俱清潔		1.傢俱的清潔步驟、安全原則及使用之工具2.常見材質之家具及用品設備的處理方式3.不同類型及功能傢俱的處理方式4.清潔實作練習	9	第一學期
(6)浴廁清潔		1.浴廁的清潔步驟、安全原則及使用之工具2.常見材質之浴廁及用品設備的處理方式3.浴廁清潔實作練習	9	第一學期
(7)公共區間清潔		1.樓梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具2.溝渠的清潔步驟、安全原則及使用之工具3.庭院的清潔步驟、安全原則及使用之工具	9	第二學期
(8)事務機器清潔與操作		1.影印機 2.傳真機 3.多功能事務機器	9	第二學期
(9)牆面清潔		1.天花板的清潔步驟、安全原則及使用之工具 2.牆面的清潔步驟、安全原則及使用之工具 3.通風口的清潔步驟、安全原則及使用之工具	9	第二學期
(10)垃圾處理		1.可回收 2.不可回收類 3.處理客人之垃圾	9	第二學期
(11)環境衛生與危機處理		門市防盜防搶應注意事項、天然災害防範方式、緊急應變疏散顧客流程、	9	第二學期

	因應危機處理的程序、對危機產生可能之預防工作等。		
(12)職業道德	門市服務人員應有責任及道德標準。	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實際操作評分		
教學資源	1. 門市服務丙級技能檢定學術科完全攻略。林佳男、劉芷伊編著。旗立出版，2015年初版 2. 門市服務丙級技能檢定櫃檯作業POS系統完全攻略。林佳男、劉芷伊編著編著。旗立出版，2015年初版		
教學注意事項	教學過程彈性化，使用示範教學，給予實習操作		

表 11-2-3-14國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習		
	英文名稱	Beverage modulation Tech		
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	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎飲料調製實務、飲料調製實作			
教學目標 (教學重點)	一、引導學生從實習中學習專業職業技能。 二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、協助學生從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 生命 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)注意事項		1. 職前訓練之職場實習注意事項。 2. 職場安全注意說明	9	第一學期
(2)實習職場工作內容認識		1. 職場實習的工作內容 2. 週邊環境認識 2. 相關器材認識	9	第一學期
(3)職業技能		1. 飲料類相關的職業技能。 2. 各類器材操作說明	9	第一學期
(4)安全衛生		1. 各項飲料類職種之專業用品的擺放、清潔、消毒 2. 相關的安全衛生知識。	9	第一學期
(5)態度與人際互動		1. 良好的工作習慣、態度。 2. 工作調適與發展。 3. 職場人際關係。	9	第一學期
(6)自我保護		1. 如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 2. 職場意外事故的認識與預防	9	第一學期
(7)茶品製作		1. 茶類烹煮流程 2. 各類茶類比例認識	9	第二學期
(8)珍珠烹煮		1. 珍珠烹煮流程 2. 不同類型添加物認識	9	第二學期
(9)特殊茶品製作		1. 特殊茶品烹煮流程 2. 現泡型茶品區辨	9	第二學期
(10)基礎茶品調製		1. 外場基礎茶品調製流程 2. 糖冰比例操作說明	9	第二學期
(11)特殊茶品調製		1. 外場特殊茶品調製流程 2. 特殊糖漿、添加品比例操作	9	第二學期
(12)非茶類飲品調製		1. 外場非茶類飲品調製流程 2. 果汁、冰沙等品項比例操作	9	第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	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			

教學資源	一、相關領域書籍。 二、自編教材。
教學注意事項	一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。

表 11-2-3-15 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館服務實習		
	英文名稱	Hotel service		
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	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：客房整理實作、客房清潔與維護實作、客房服務實作			
教學目標（教學重點）	一、引導學生從實習中學習專業職業技能。 二、協助學生從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 環境 資訊 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)實習前訓練及注意事項		1. 職前訓練 2. 瞭解職場實習注意事項	9	第一學期
(2)自我保護與事故預防處理		1. 學習如何在工作中保護自己 2. 工安事故的預防與處理。	9	第一學期
(3)態度養成		1. 培養正確的工作習慣 2. 培養良好的工作態度 3. 發展職場人際關係	9	第一學期
(4)清潔消毒		1. 旅館職種之專業用品的擺放 2. 環境清潔、消毒	9	第一學期
(5)安全衛生		1. 旅館職種之專業用品的安全知識。 2. 旅館職種之專業用品的衛生知識。	9	第一學期
(6)實習工作內容認識		1. 認識職場實習的工作週邊環境 2. 認識職場實習的工作內容。	9	第一學期
(7)衛浴設備清潔實作		1. 熟練旅館相關的職業技能—清洗廁所 2. 熟練旅館相關的職業技能—淋浴間	9	第二學期
(8)房務工作實作		1. 熟練旅館相關的職業技能—拉床 2. 熟練旅館相關的職業技能—鋪床	9	第二學期
(9)房間備品整理實作		1. 熟練旅館相關的職業技能—備品認識 2. 熟練旅館相關的職業技能—備品補充	9	第二學期
(10)房間清潔實作		1. 熟練旅館相關的職業技能—房間物品歸位 2. 熟練旅館相關的職業技能—房間清潔	9	第二學期
(11)公共區域整理實作		1. 熟練旅館相關的職業技能—大廳清潔 2. 熟練旅館相關的職業技能—其他場所清潔	9	第二學期
(12)整體工作實作		1. 熟練旅館相關的職業技能—房務實作獨立完成	9	第二學期

	2. 熟練旅館相關的職業技能—房務工作自行檢核		
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	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。		
教學資源	一、相關領域書籍。 二、自編教材。		
教學注意事項	一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。		

表 11-2-3-16 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品加工實習		
	英文名稱	food processing		
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	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	一、引導學生從實習中學習專業職業技能。 二、協助學生從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 生命 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)食品加工定義		1. 食品加工概說 2. 食品加工職場實務參與	9	第一學期
(2)米類加工		稻米、糯米等加工品	9	第一學期
(3)小麥澱粉類加工		1. 大麥、小麥等加工品 2. 芋頭、地瓜等加工品	9	第一學期
(4)豆類加工品		大豆、紅豆、黑豆等加工品	9	第一學期
(5)油脂加工品		動物油、植物油等加工品	9	第一學期
(6)蔬果加工品		1. 葉菜、根莖類加工品 2. 各類季節水果加工品	9	第一學期
(7)乳類加工品		乳類固形物、液體加工品	9	第二學期
(8)肉蛋類加工品		1. 各類肉類加工品 2. 各類蛋類加工品	9	第二學期
(9)水產加工品		水產生物、植物加工	9	第二學期
(10)調味食品加工品		1. 甜味劑 2. 調味食品 3. 嗜好品	9	第二學期
(11)食品處理		1. 清洗流程 2. 食品擠壓、液體濃縮 3. 食品乾燥	9	第二學期
(12)食品保存		1. 食品冷凍 2. 食品殺菌	9	第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	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。			
教學資源	一、相關領域書籍。 二、自編教材。			
教學注意事項	一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。			

表 11-2-3-17國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅專業技術實習			
	英文名稱	Department of Restaurant Management			
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	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）				
適用科別	綜合職能科				
	6(000033)				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作、客房整理實作、客房清潔與維護實作、客房服務實作				
教學目標（教學重點）	一、 介紹餐飲職場內專業技術的內容。 二、 訓練餐飲職場專業技術，而能擔任餐飲職場員工的助手三、 培養基本的待客禮節				
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 環境 海洋 科技 安全				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(1)觀摩		1. 觀摩員工工作流程 2. 餐飲服務人員應備的基本條件		9	第一學期
(2)廚房設備與安全		1. 廚房設備使用 2. 烹飪器具介紹 3. 清潔工具操作 4. 廚房衛生與安全		9	第一學期
(3)食材清潔及保存		1. 食材特性與包裝 2. 冰箱冷藏與冷凍 3. 食材洗滌順序		9	第一學期
(4)餐廳設備與器具		1. 重量及容量衡量器具 2. 食材處理衡量器具 3. 餐廳器具之購置與維護		9	第一學期
(5)餐飲服務管理		1. 顧客心理 2. 顧客消費的風險知覺 3. 餐飲服務策略 4. 餐廳客務管理		9	第一學期
(6)餐飲禮儀		1. 餐桌席次的安排 2. 餐桌禮儀 3. 餐廳服務基本技巧		9	第一學期
(7)營業前的準備工作		餐廳環境及設備的清潔整理 168 1. 餐具的清潔整理 2. 工作檯的清潔整理 3. 餐廳布巾的選購與準備		9	第二學期
(8)餐廳服務流程		1. 中餐服務流程的作業要領 2. 西餐服務流程的作業要領		9	第二學期
(9)餐飲服務的方式		1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 宴會與酒會服務 5. 客房餐飲服務		9	第二學期
(10)飲料服務		1. 餐前酒與餐後酒的服務 2. 咖啡與茶的服務 3. 其他飲料的服務		9	第二學期

(11)餐廳的餐務作業	1. 餐具之清潔與分類 2. 廚餘之處理 3. 垃圾之分類 4. 餐廳資源回收之處理	9	第二學期
(12)餐廳顧客抱怨及緊急意外事件的處理	1. 餐廳顧客抱怨的原因及防範 2. 餐廳顧客抱怨事項的處理 3. 餐廳緊急意外事件的處理	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實際操作評量		
教學資源	依據各餐飲職場提供之不同技術進行實習課程。		
教學注意事項	一、除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。 二、應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 三、實習過程中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 四、可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力		

表 11-2-3-18國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎設備實習		
	英文名稱	Equipment Operation Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	依據本校「忠、誠、勤、樸」校訓及願景發展學生圖像、前瞻（Longsighted）、專業（Technological）、創新（Innovative）、活力（Vigorous）、永續（Sustainable）			
適用科別	綜合職能科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：客房整理實作、基礎飲料調製實務、汽車美容實作、基礎清潔實務			
教學目標（教學重點）	一、熟悉職場相關設備的種類及用途。 二、訓練學生靈活操作及運用職場上相關設備的能力。 三、培養安全且正確的使用態度及保養方法。			
議題融入	綜合職能科：性別平等 人權 環境 科技 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)辦公室常用設備操作		1. 打卡鐘的使用 2. 影印機的操作 3. 傳真機的操作 4. 事務機的操作	8	第一學期
(2)辦公室文件裝訂設備操作		1. 裁紙機的操作 2. 電動釘書機的操作 3. 碎紙機的操作 4. 護貝機的操作	8	第一學期
(3)辦公室電腦設備操作		1. 桌上型電腦簡易組裝 2. 桌上型電腦文書操作	8	第一學期
(4)吧檯設備使用與保養		1. 製冰機的使用與保養 2. 飲水機的使用與保養 3. 烘碗機的使用與保養	8	第一學期
(5)咖啡設備操作		1. 義式咖啡機的操作 2. 磨豆機的操作 3. 洗杯機的操作	8	第一學期
(6)飲料設備與器具操作		1. 封口機的操作 2. 果糖機的操作 3. 真空包裝機的操作	8	第一學期
(7)商用烘焙設備的操作		1. 攪拌機的操作 2. 發酵箱的操作 3. 烤箱的操作	8	第一學期
(8)家用烘焙器具的操作		1. 度量工具的操作 2. 小烤箱及各類烤模的使用 3. 家用攪拌機的使用	8	第一學期
(9)廁所清潔設備操作		1. 玻璃清潔設備的使用 2. 廁所清潔設備的使用 3. 電器用品清潔設備的使用	8	第一學期
(10)地板清潔設備操作		1. 刷地機的使用 2. 打蠟機的使用	8	第二學期
(11)廚房油火設備操作		1. 快速爐的操作與保養 2. 抽排油煙機的操作與保養 3. 油炸爐的使用	8	第二學期

(12)廚房電器設備操作	1. 冷藏冷凍設備的操作 2. 微波爐的操作與保養 3. 電磁爐的操作	8	第二學期
(13)櫃檯設備操作	1. 收銀機的操作 2. 刷卡機的操作 3. 多元支付設備的操作	8	第二學期
(14)車輛內部清潔設備	1. 車用吸塵器的操作 2. 汽車內裝擦拭及上蠟工具操作 3. 擦拭用毛巾清洗(洗衣、烘衣機)操作	8	第二學期
(15)車輛外部清潔設備	1. 泡沫機的操作 2. 高壓噴水槍的操作 3. 打蠟機的使用	8	第二學期
(16)門市設備操作	1. 標籤機的操作 2. 盤點機的操作 3. 冷凍冷藏設備的操作	8	第二學期
(17)基礎設備清潔與保養	1. 分辨哪些設備可以拆卸清洗 2. 分辨哪些設備無法碰水 3. 分辨各種設備需要使用之清潔劑	8	第二學期
(18)綜合練習	提供練習場所，讓學生依據本學年所學綜合練習	8	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	評量方法含觀察、作業評分、口試、筆試、操作測驗等，除總結性評量外，教學中注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	1. 教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 2. 教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度		
教學注意事項	1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食加工(彈性)		
	英文名稱	Talking about Chinese Noodle Food (一)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、認識中式麵食的基礎知識 二、知道中式麵食製作流程			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識器具		1. 認識器具 2. 器具清洗流程	2	
(二)認識材料		1. 認識材料 2. 食材清洗流程	2	
(三)產品分類		認識不同加工手法(水調麵、發麵等)	2	
(四)加工機具		認識不同加工機具(攪拌機、蒸箱等)	2	
(五)製作技術		1. 認識不同製作技術(水量、配方等) 2. 教師實際操作示範	4	
(六)包裝及標示		認識不同包裝與標示(容器、成本等)	2	
(七)成品品質鑑定		練習如何品質管理(口感、外觀等)	2	
(八)加工儲存		認識不同材料之儲存方式及要點	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭問答 2. 檔案評量(筆記、製作報告) 3. 實作評量 4. 學習態度 5. 活動參與			
教學資源	1. 中式麵食 教師自編教材 2. 中式麵食加工丙級技能檢定演練 吳昆崙，孫靖玲，余燕嫻著廣懋出版 3. 技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢參考資料			
教學注意事項	1. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 2. 適時給予學生口頭讚美，提高學習興趣。			

表 11-2-4-2國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階中式麵食加工(彈性)		
	英文名稱	Talking about Chinese Noodle Food (二)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、知道中式麵食製作流程 二、評定中式麵食製作品質			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)蛋黃酥		1. 蛋黃酥製作流程講解 2. 實際操作	2	
(二)菊花酥		1. 菊花酥製作流程講解 2. 實際操作	2	
(三)綠豆椪		1. 綠豆椪製作流程講解 2. 實際操作	2	
(四)蘇式月餅		1. 蘇式月餅製作流程講解 2. 實際操作	2	
(五)桃酥		1. 桃酥製作流程講解 2. 實際操作	2	
(六)台式月餅		1. 台式月餅製作流程講解 2. 實際操作	2	
(七)廣式月餅		1. 廣式月餅製作流程講解 2. 實際操作	2	
(八)鳳梨酥		1. 鳳梨酥製作流程講解 2. 實際操作	2	
(九)綜合練習		1. 各類題組講解 2. 抽題實際操作	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭問答 2. 檔案評量(筆記、製作報告) 3. 實作評量 4. 學習態度 5. 活動參與			
教學資源	1. 中式麵食 教師自編教材 2. 中式麵食加工丙級技能檢定演練 吳昆崙，孫靖玲，余燕嫻著廣懋出版 3. 技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢參考資料			
教學注意事項	1. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 2. 適時給予學生口頭讚美，提高學習興趣。			

表 11-2-4-3 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	動作機能之上肢動作訓練(彈性)		
	英文名稱	Movement training(二)		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 維持四肢與軀幹的關節活動。 2. 改善日常生活相關的動作技能。 3. 訓練功能性動作技能融入生活作息、學習活動，及非經常性活動。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1) 小關節肢體活動		1. 左/右上肢的小關節活動。 2. 左/右下肢的小關節活動。	4	
(2) 大關節肢體活動		1. 左/右上肢的大關節活動。 2. 左/右下肢的大關節活動。	4	
(3) 初階功能性動作技能		1. 手與手臂使用技能。 2. 手部精細操作技能。 3. 雙側協調與眼手協調技能。	4	
(3) 進階功能性動作技能		1. 動作計畫技能。 2. 乘坐與駕駛交通工具技能。	4	
(3) 日常生活參與		1. 融入生活作息。 2. 融入學習活動。 3. 融入非經常性活動。	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	觀察評量 作業單			
教學資源	自編			
教學注意事項	視學生情況隨時進行課程調整或章節內容加強			

表 11-2-4-4國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	動作機能之身體移動訓練(彈性)		
	英文名稱	Movement training(一)		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 維持四肢與軀幹的關節活動。 2. 改善日常生活相關的動作技能。 3. 加強功能性動作技能融入生活作息、學習活動，及非經常性活動。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1) 肢體活動		1. 具備四肢與軀幹的關節活動能力 2. 軀幹的關節活動。	4	
(2)基礎功能性動作技能		1. 維持身體姿勢技能。 2. 改變身體姿勢技能。	4	
(3)進階功能性動作技能		1. 移位技能。 2. 移動技能。	4	
(4)實用功能性動作技能		1. 舉起物品技能。 2. 移動物品技能。	4	
(5) 日常生活參與		1. 融入生活作息。 2. 融入學習活動。 3. 融入非經常性活動。	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	觀察評量 作業單			
教學資源	自編			
教學注意事項	視學生情況隨時進行課程調整或章節內容加強			

表 11-2-4-5 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育(彈性)	
	英文名稱	Vocational Education(一)	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課 年級/學期	第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	一、建構良好的工作觀念及正確的工作知識和技巧。 二、培養就業所需的基本能力，增進個人工作表現。 三、提供產業的相關資訊並練習求職技巧及基本面試能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)職種的認識	1. 各行各業所需具備的相關能力 2. 各行各業所具備的工作條件	2	
(2)自我了解	1. 列出自己所具備的工作能力及條件 2. 找出自己喜歡的職業 3. 能夠做好求職的準備工作	4	
(3)求職技巧	1. 撰寫基本履歷表 2. 擬定適用於求職動機的自我介紹 3. 演練求職的面試技巧(合宜裝扮、應對技巧)	4	
(4)求職相關能力	1. 交通法規基本概要 2. 駕照取得技巧及注意事項	4	
(5)工作技能	1. 基本的環境清潔工作 2. 基本的門市話術應對 3. 基本的物品整理技能	4	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	採多元評量的方式進行，評量方式可以包括學習態度、觀察、實際操作、口式及筆試等，兼顧認知、情意、技能以及臨場應用之能力		
教學資源	一、相關領域書籍 二、自編教材		
教學注意事項	1. 強調工作技能之演練，給予實際的情境演練及示範教學，以提高學生實作類化的能力。 2. 應了解學生的優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習及應用。 3. 給予學生自我覺察的能力，了解自己的優弱勢，也可利用自我檢核表記錄自己的工作狀況。		

表 11-2-4-6國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業能力(彈性)		
	英文名稱	Vocational Education(二)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、建構良好的工作觀念及正確的工作知識和技巧。 二、培養就業所需的基本能力，增進個人工作表現。 三、提供產業的相關資訊並練習求職技巧及基本面試能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)工作技能		1. 基本的環境清潔工作 2. 基本的門市話術應對 3. 基本的物品整理技能	4	
(2)態度培養		1. 基本的工作態度規範 2. 突發狀況的應變 3. 情緒的自我調整與適應	4	
(3)體耐力訓練		1. 訓練手臂肌耐力，加強負重的能力 2. 訓練腿的肌耐力，增加久站的時間 3. 加強職場所需之體耐力	4	
(4)人際互動		1. 訓練如何適時表達自身想法 2. 練習排解與他人相處的衝突 3. 練習如何適時協助他人完成工作	4	
(5)職場安全		1. 預防工作時可能發生的意外 2. 常見的危險狀況及危機處理	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	採多元評量的方式進行，評量方式可以包括學習態度、觀察、實際操作、口式及筆試等，兼顧認知、情意、技能以及臨場應用之能力			
教學資源	一、相關領域書籍 二、自編教材			
教學注意事項	1. 強調工作技能之演練，給予實際的情境演練及示範教學，以提高學生實作類化的能力。 2. 應了解學生的優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習及應用。 3. 給予學生自我覺察的能力，了解自己的優弱勢，也可利用自我檢核表記錄自己的工作狀況。			

表 11-2-4-7國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品材料認識(彈性)		
	英文名稱	Food material knowledge		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、介紹食材處理與設備使用。 二、訓練食材處理與清潔維護能力。 三、落實職業安全與衛生知識。 四、加強工作倫理與態度。 五、培養展現團隊合作精神與行動。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)實用油與調味料		1. 介紹食用油種類和用途 2. 介紹醬料種類和用途 3. 介紹粉料種類和用途	2	
(2)材料衡量方法		1. 介紹種量種類器具 2. 介紹衡量種類器具 3. 調味處理器的使用	2	
(3)食材包裝與保存		1. 食材特性認識與分類 2. 食材冷藏與冷凍保存方式	2	
(4)食材處理方式		1. 常見食材類別辨識 2. 介紹蔬果處理方式 3. 介紹魚肉處理方式	3	
(5)基礎速食介紹		1. 常見速食種類與內容 2. 食材清潔和處理方式 3. 速食食品衛生安全	3	
(6)速食選購與保存		1. 速食選購與存放原則 2. 熱量與營養標示識讀 3. 保存期現的辨識	2	
(7)家電速食製作		1. 烤箱速食實作 2. 微波爐速食實作 3. 電鍋速食實作	3	
(8)醬料製作		1. 沾醬醬料搭配輕食料理 2. 醬料保存原則	1	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	口語問答；實作評量；觀察評量；紙筆測驗或其他評量方式			
教學資源	(1)參考工具書：與食材教學有關之書刊及電子工具書。 (2)期刊雜誌：與食材教學有關之資料 (3)網路資源： http://nse.tpmr.tp.edu.tw/xoops25/modules/tad_uploader/ 。(4)部定專業科目實習科目素養導向課程設計研習手冊			
教學注意事項	策略： 1. 簡化課程內容：進行漸進分段教學。 2. 教學活動符合學生能力創造成功學習經驗。 3. 能力分組、採分組方式進行活動式評量。 4. 運用實作精熟學習。			

表 11-2-4-8國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品技巧(彈性)		
	英文名稱	Baking Foods		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、講解烘焙食品的基礎知識。 二、訓練烘焙食品的製作知能。 三、加強配方計算與完成製作報告表。 四、培養良好的衛生習慣與職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)產品分類		1. 餐包 2. 吐司 3. 甜麵包	4	
(2)原料選用		1. 硬式麵包 2. 軟式麵包 3. 軟式餐包 4. 甜麵包 5. 特殊麵包	4	
(3)產品製作		1. 直接法 2. 中種法 3. 快速直接法 4. 液種法	4	
(4)品質鑑定		1. 產品外觀品質 2. 產品內部品質	3	
(5)包裝保存		1. 烘焙食品包裝 2. 食品材料貯存	3	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗(筆試) 2. 檔案評量(資料蒐集整理、製作報告) 3. 實作評量(成品分析與檢討等) 4. 口語評量(口試、口頭報告、晤談) 5. 學習態度與學習活動的參與			
教學資源	1. 教師自編《基礎烘焙》教材或學習單 2. 新文京出版(股)公司出版《烘焙食品》 3. 烘焙食品丙級(麵包項)技術士技能檢定學術科測驗參考資料			
教學注意事項	1. 教材編選 (1) 教師自編教材或學習單 (2) 新文京出版(股)公司出版《烘焙食品》 (3) 線上檢定測驗系統 2. 教學方法 (1) 個別化教學設計 (2) 系統教學設計 (工作分析法、過度學習、多感官學習活動、零錯誤原則) (3) 正向連鎖 (4) 逐步養成 (5) 結構式教學 (6) 正增強、自我教導 (7) 合作學習 (8) 科技運用			

表 11-2-4-9 國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食之烹調知識(彈性)		
	英文名稱	Talking about Chinese Rice Food (一)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	一、講解中式米食的基礎知識 二、訓練中式米食製作流程			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1)器具		1. 認識器具 2. 器具清洗流程	2	
(2)食材		1. 認識食材:乾貨類、加工食品類、蔬果類、肉類、水產類、蛋類、油脂與乳製品 2. 食材清洗流程	2	
(3)刀工		1. 絲、條、片、塊、丁、粒、末 2. 直刀、斜刀、推拉刀	2	
(4)烹調法		汆、蒸、煮、燜	2	
(5)產品分類		1. 米粒類-飯粒型 2. 米粒類-粥品型	4	
(6)米的種類		1. 蓬萊米 2. 長糯米 3. 圓糯米	2	
(7)米食製作技術		1. 米製品火候與溫度的控制 2. 米食製作流程	4	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭問答 2. 檔案評量(筆記、製作報告) 3. 實作評量 4. 學習態度 5. 活動參與			
教學資源	1. 中式米食 教師自編教材 2. 中式米食決勝經典 林宥君、蔡佳樺著 上優出版 3. 食物製備單一級技能檢定 OMAK、何金城、陳楓洲編著文京出版 4. 中餐烹調實習 I、II 周振文、李永馨、林滢諄編著 文京出版 5. 技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試應檢參考資料			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)中式米食 教師自編教材 (2)中式米食決勝經典 林宥君、蔡佳樺著 上優出版 (3)食物製備單一級技能檢定 OMAK、何金城、陳楓洲編著文京出版 (4)中餐烹調實習 I、II 周振文、李永馨、林滢諄編著 文京出版 (5)技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試應檢參考資料 2. 教學方法 (1)個別化教學設計 (2)結構式教學 (3)系統教學設計 (4)合作學習 (5)正增強			

表 11-2-4-10國立羅東高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食之烹調技術(彈性)		
	英文名稱	Talking about Chinese Rice Food (二)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、講解中式米食的基礎知識 二、訓練中式米食製作流程 三、評定中式米食製作品質			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(1) 烹調法		醬、爆、甜、扣、炒、醃	2	
(2) 原料選用		各類米食製品原料選用知識與選擇	3	
(3) 產品分類		1. 漿粿粉類-米漿型 2. 漿粿粉類-一般漿糰型	4	
(4) 米食製作技術		1. 米製品火候與溫度的控制 2. 米食製作流程	2	
(5) 品質評定		米製品品質評定	4	
(6) 包裝保存		米製品包裝方法與保存方法	3	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭問答 2. 檔案評量(筆記、製作報告) 3. 實作評量 4. 學習態度 5. 活動參與			
教學資源	1. 中式米食 教師自編教材 2. 中式米食決勝經典 林宥君、蔡佳樺著 上優出版 3. 食物製備單一級技能檢定 OMAK、何金城、陳楓洲編著文京出版 4. 中餐烹調實習 I、II 周振文、李永馨、林滢諄編著 文京出版 5. 技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試應檢參考資料			
教學注意事項	2. 教材編選 (1)中式米食 教師自編教材 (2)中式米食決勝經典 林宥君、蔡佳樺著 上優出版 (3)食物製備單一級技能檢定 OMAK、何金城、陳楓洲編著文京出版 (4)中餐烹調實習 I、II 周振文、李永馨、林滢諄編著 文京出版 (5)技術士技能檢定中式米食加工丙級術科測試應檢參考資料 2. 教學方法 (1)個別化教學設計 (2)結構式教學 (3)系統教學設計 (4)合作學習 (5)正增強			

