

備查文號：

112年03月07日 臺教授國字 第1120027545 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112年2月15日111學年度第4次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)
備查版

中華民國112年3月8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		1. 機械群:機械科	
	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:機械科;製圖科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:電機科			
實用技能學程(日)	1. 機械群:電腦繪圖科 2. 電機與電子群:微電腦修護科 3. 土木與建築群:營造技術科			
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	36	1	35	1	34	3	105
		製圖科	1	20	1	24	1	35	3	79
	動力機械群	汽車科	2	70	2	66	2	62	6	198
	電機與電子群	資訊科	1	36	1	35	1	38	3	109
		電子科	2	67	2	63	2	66	6	196
		電機科	2	74	2	72	2	63	6	209
	土木與建築群	建築科	2	67	2	67	2	68	6	202
	服務群	綜合職能科	1	11	1	15	1	12	3	38
進修部	機械群	機械科	0	0	0	0	1	16	1	16
		製圖科	0	0	0	0	0	0	0	0
	動力機械群	汽車科	1	36	0	0	0	0	1	36
	電機與電子群	電機科	0	0	1	17	0	0	1	17
實用技能學程(日)	機械群	電腦繪圖科	0	0	0	0	1	19	1	19
	電機與電子群	微電腦修護科	0	0	1	15	0	0	1	15
	土木與建築群	營造技術科	1	17	0	0	0	0	1	17
建教合作班	機械群	機械科	1	34	1	34	1	30	3	98

二、核定科班一覽表

表 2-2 112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	35
		製圖科	1	35
	動力機械群	汽車科	2	35
	電機與電子群	資訊科	1	35
		電子科	2	35
		電機科	2	35
	土木與建築群	建築科	2	35
進修部	機械群	製圖科	1	40

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知能。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、主任教官)擔任之，共計11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1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。

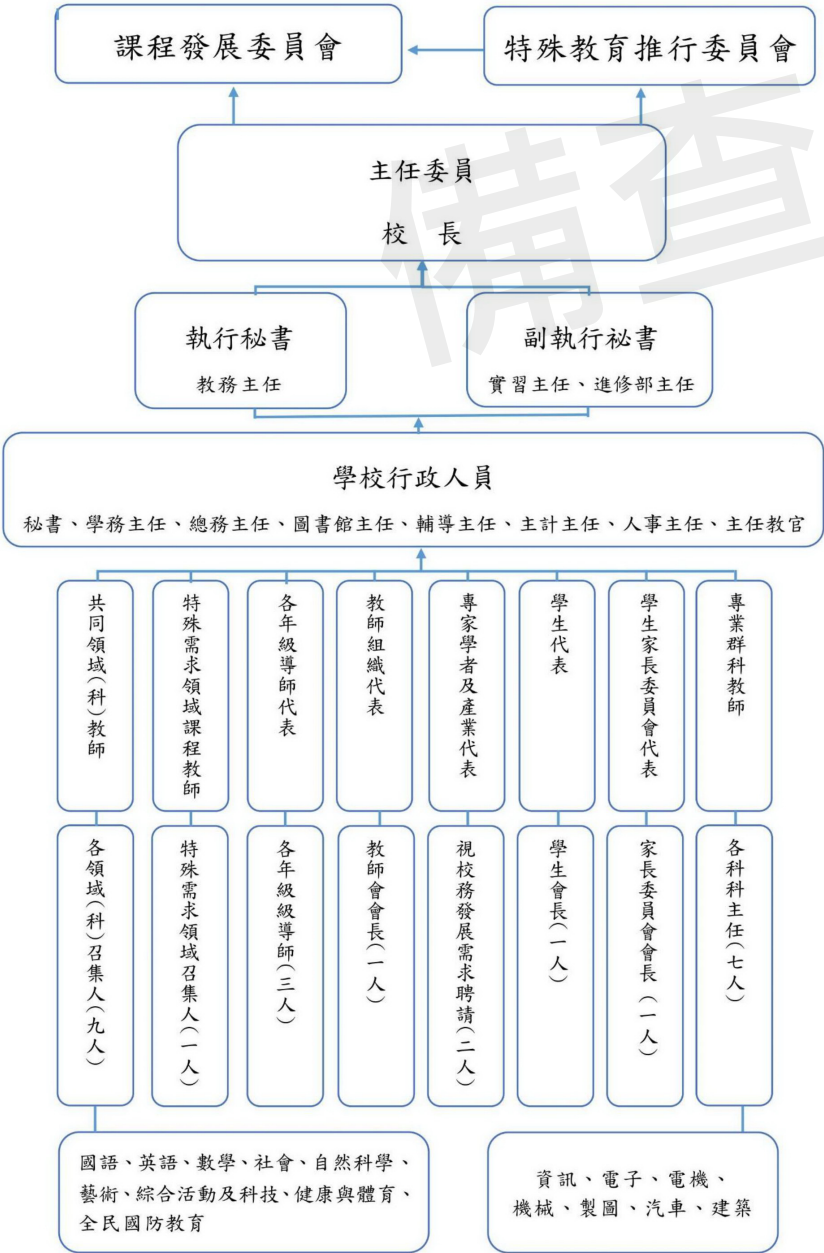
(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(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)	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)
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、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，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，精確的表達個人想法，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之安排，培養學生正向的積極態度，期能面對生活的挑戰，並保持身	○	●				

		創造力。 四、認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借鑑當代科技，啟發動能，善用國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。”	心平衡。 4. 引導學生廣泛的閱讀習慣，以人素，並與多文化。 5. 引導學生透過國語文學學習，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、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通互動與獲取新知之能力。 二、增進有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習基礎。 三、提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。 四、培	1. 引導學生學會獨立理解英文各類主題文意並且推論訊息，完成閱讀之理解不同層次能力。 2. 引導學生學會運用英語進行陳述，於日常生活中能與外國人互動。 3. 引導學生能在課堂中，藉課程活動情境練習，熟悉句							

		養多元觀與國際觀，促進不同文化之了解與尊重。五、培養邏輯思考與創新之能力。”	型、單字、片語、句子、段落、全文之應用。					
		4. 引導學生藉由廣泛閱讀課外教材(如英文雜誌、網路取得之電子英文文章或英文新聞等補充教材)內容所提供的文本、體材等來啟發學生的品正處事的價值觀；進一步提升自主學習的能力、。						
閩南語文	【總綱之教學目標】一、具備閩南語文建立良好的人際關係，培養溝通、團隊合作、社會參與的能力。二、具備閩南語文的思辨、創作能力，理解	(一)能聽辨閩南語與其他語言的異同，並對其他語言的認識與尊重。						
		(二)能以閩南語進行溝通協調，增進團隊合作效率						

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，進而建立自信，有效規畫個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 四、具備運用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、具備運用閩南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。	(三)能運用閩南語文進行不同文體的書寫	●	○	●	○	○	●
	(四)能聽辨閩南語文的表達，理解其內在情感，並分析與自身的異同。	●	○	●	○	○	●
	(五)能閩南語口語清楚且有條理地分析議題，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/科目專業術語，以輔助閱讀。	●	○	●	○	○	●
	(七)能閱讀並分析媒體中的閩南語文	●	○	●	○	○	●

客語文	【總綱之教學目標】 一、了解客家語文特質與意義，肯定價值，努力自我精進，規劃個人生涯，追求美善與幸福的人生。 二、具備運用客家語文表達意的能力，能善客家言，以同理心進行人際溝通與互動。 三、具備客家藝術鑑賞與展演的能力，體會客家藝術創作與社會、歷史、文化間的互動關係，透過生活美學涵養，從事客家藝文傳承、創作與分享。 四、應用客家語文知識傳達友善情懷，	(一)能把握說話者說話的技巧與推論						
		(二)能藉由聆聽客家語文的聯想推論						
		(三)能言體悟客家語的價值						
		(四)能分析客家語文作品的內涵與技巧						

		容多元意見，良好人際關係，溝通協調、團隊合作以及社會參與的能力。五、體客文化的價值，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)能使用客家語文或記錄創作	●	○	●	○	○	●
原住民族語文-泰雅語	【總綱之教學目標】 一、能以原住民族文化主體性及世界觀，透過行動與反思，進行系統性思考與後設思考解決原住民族發展所面臨的困境，善用各種策略，對文本、原住民族文化深入理解，釐	能理解尊重本族各不同部落的對話及異同	●	○	●	○	○	●
		能喜愛並主動參與原住民族公共議題的討論	●	○	●	○	○	●
		能讀懂各類選	●	○	●	○	○	●

15/98

	史、文化間的互動關係，透過生活美學涵養，從事原住民族語文藝文傳承、創作與分享。	野，尊重生命價值與生態保育							
閩東語文	【總綱之教學目標】 一、具備運用閩東語文建立良好的人際關係，培養溝通、協調、團隊合作、社會參與的能力。 二、具備運用閩東語文的思辨、創作能力，理解其結構、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、理解閩東語文的表達模式、特色與地位，進而建立自信，有效規畫個人生涯，探索生命意義，	(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，並分析其自身的異同。	●	○	●	○	○	●	●
		(五)能以閩東語口語	●	●	●	○	○	○	●

		追求真善美的人生。四、具備運用閩東語文進行推理批判、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、具備運用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。	清楚且有條理地分析公共議題，並建立主動關懷社會的態度。						
		(六)能運用閩東語、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。	●	●	●	○	○	○	●
臺灣手語	【總綱之教學目標】 一、具備運用臺灣手語建立良好的人際關係，培養溝通、團隊合作、社會參與的能力。 二、具備運用臺灣手語的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並	(一)能辨別臺灣手語與其他語言的異同，並培養對其他語言的認識與尊重。	●	●	●	○	○	○	●
		(二)能以臺灣手語進行溝通協調，增進團隊合作效率。	●	●	●	○	●	○	●

18/98

養使用 數學軟 體工具 與科技 應用的 能力。 四、培 養生活 與技術 應用之 問題解 決能力。	決問 題。						
	3. 以數 學理論 為基， 運用計 算機與 資訊科 技工具 ，引導 學生資 識讀意 涵，並 有效解 決日常 實際問 題與專 業領域 實務。	●	●				
	4. 引導 學生提 出生活 情境與 問題， 以數學 角度加 以說明 ，使學 生能理 解，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 維連結 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、公民與社會學科的知識及探究理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展的個人主體意識，以及自律自治、自發與實現素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創變的素養。 五、發展民主互動、團隊合作、問題解決及參與實踐的素養。 六、培	1. 引導學生覺察周遭環境之人文的傳統與發展。 	○ ● ○ ●					
			2. 引導學生能尊重歷史文化的多樣性，以欣賞各群式人羣遺留的文化資產景觀。 	● ● ○ ○					
			3. 引導學生增進問題解決能力，針對事件有蒐集資料和推論因果關係。 	● ○ ○ ●					

		養對於族群、社會、地方、國家和世界多重的公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。”	4. 引導學生整合社會科的知能，解決所關注的公民社會議題。	●	○	●	○		
地理	【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知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新的應變的素養。 五、發	1. 引導學生覺察生活周遭環境之人文社會的傳統與發展。 2. 引導學生能尊重歷史文化的多樣性，以及欣賞保存各式人群互動遺留的文化資產與地理景觀。 3. 引導學生提升問題解決能		○	●	○	●		
				●	●	○	○		
				●	○	○	●		

		展民主力，針 溝通互對事件 動、團能夠有 隊合系統蒐 作、問集資料 題解決和推論 及社會時序因 參與等果關 公民實係。 踐的素 養。 六、培 養對於 族群、 社會、 地方、 國家和 世界多 重公民 身分的 敏察覺 知，並 涵育肯 認多元 、重視 人權和 關懷全 球永續 的責任 意識。”					
		4. 引導 學生整 合社會 科的知 能，解 決所關 注的公 民社會 議題。	●	○	●	○	
自然科學領域	物理	【總綱之教學目標】 【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，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相	1. 說明物理概念，奠定學基礎科學知能，引導學生對基礎科學產生興趣	●	○	●	○
		2. 引導學生具備思考事物的習慣，增進解決問題與創新應變的能力。	○	○	●	●	
		3. 結合日常生活經驗與物理原理，引	○	●	●	○	

關之內 容。二、教 導基礎 自然科 學知 識，培 養科學 興趣， 認識科 學方 法，增 進個人 自主學 習、系 統思 考、解 決問 題、規 劃執行 及創新 應變之 能力， 俾養成 為具有 科學素 養的國 民。三、提 升基礎 科學實 驗操作 與運用 技能， 未來能 應用於 生活或 工作職 場上， 奠定適 應科技 時代生 活及社 會變遷 之能 力。四、關 懷社會 價值觀 之養成， 懂得欣 賞自然 環境之 美，珍 惜有限 資源， 愛護大 自然並 致力於 環境保 護及節 能減 碳，使	導學生 將其融 入生 活，並 培養學 生理 解、判 斷媒體 報導中 與科學 相關內 容的能 力					
	4. 引 導學生 對自然 的熱愛 及保 護。了 解自身 行為對 環境有 害或有 益的影 響。期 使學生 懂得欣 賞自然 環境之 美，珍 惜有限 資源。	○	●	○	●	
	5. 引 導學生 理解物 理的基 礎公 式，並 能熟悉 基本觀 念及應 用公 式，以 解決問 題。	●	○	○	○	
	6. 引 導學生 物理與 生活連 結的安 全概 念。例 如：雷 擊的防 護、噪 音危 害、用	○	○	●	○	

	自然生態永續經營及生生不息	安全等相關內容。						
化學	【總綱教學目標】 一、培養科學素養，具備自然科學與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與與社會決定與問題解決，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、導自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及應變能力，俾成為具有科學素養的國民。 三、基礎實	1. 引導學生了解化學概念，奠定基礎知識，啟發學生對於基礎科學的興趣	●	○	●	○		
		2. 引導學生思考事物的習慣，增進解決生活中化學問題與應變的能力。	○	○	●	●		
		3. 引導學生與化學相關的生活安全概念。例如：危險藥品、食品安全等相關內容。	○	○	●	○		
		4. 引導學生對自然環境的熱愛及保護，並能了解對環境有害化學製品與環境的材質等內容。	●	○	○	●		
		5. 利用化學與生活中	●	●	○	○		

		驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	食衣住行關係的資訊，引導學生對食物、生活用品化學性質的了解，及化學相關生活內容的探討。						
		5. 利用化學與生活中食衣住行關係的資訊，引導學生對食物、生活用品化學性質的了解，及化學相關生活內容的探討。							
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術	1. 嘗試各種媒材，引導學生的豐富想像力，以基礎性視覺藝術活動表現，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						

		的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人，增進美善生活。”	音、姿態、表情、動作的美感，並表達自己的感受。						
		3. 藉由作品的鑑賞，引導學生尊重與讚美別人的意見與感受，願意將自己的創意配合別人的想法作修正與結合。	●	○	●	○			
		4. 以形義境的方法，引導學生觀察人羣間各種情感特質，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，使將藝術之美融入人生。	○	●	○	●			
美術	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從	1. 嘗試各種媒材，引導學生的豐富想像力，以從事基	○	●	●	○			

藝術生活與創作和現，傳達思想與情感。 二、鑑賞與活動，透過感受解思斷認的藝術價值。 三、實踐：培養參與藝術興趣，習慣賞生進生活。	視性藝術表現，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，並自感受。	●	●	○	○	
	3. 藉由作品的鑑賞，引導學生尊重美人的意見，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，引導學察人各種情感特質，透過藝術的手法，選擇核心或主題，創作自我價值觀。	○	●	●	○	

			5. 引導學生對真善美之體悟，使將之藝術之美融入人生。	○	●	○	●		
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群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群學生能自理家務並具備基礎家政能力	●	●	●	●		
	健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 1. 以學生的生活為中心，引導學生掌握健康訊息與肢體動作的能力，養成規律運動的好習慣。 2. 提供網路健康資訊，引導培養系統思考、分析與探究與健康的素養，積極面對生活的挑戰，解決生活中各種體育與健康問題。 3. 培養學生統整、分析與探究與健康的素養，積極面對生活的挑戰，解決生活中各種體育與健康問題。 4. 培養學生自我照顧能力。 5. 培養思辨	●	○	●	●		

體育	與善用的問 健康生題。 活與體 育運動 的相關 資訊、 產品和 服務的 素養。 六、建 構運動 健康生 活中， 利用體 育團體 及活動 護理實 作，引 導學生 適切的 互動關 係，展 現包容 異己、 溝通協 調及團 隊合作 的精神 與行動。						
	3. 在體 育教學 和生 活中， 利用體 育團體 及活動 護理實 作，引 導學生 適切的 互動關 係，展 現包容 異己、 溝通協 調及團 隊合作 的精神 與行動。	○	●		●		
	4. 引導 學生發 展個人 運動與 保健潛 能，提 升各項 運動與 身心健 全的體 力。	●	○	●			
	【總綱 之教學 目標】 一、培 養具備 健康生 活與體 育運動 的知識 、態度 與技能 ，增進 健康與 體育的 素養。	●	○	●			

二、養成規律運動與健康的習慣。 三、培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養獨立生活的自我照護能力。 五、培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構運動之美學欣賞能力及職涯所需之素養，休生活品質與健康。 七、培養關懷、生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養良好人際關係與團隊合作精神。 九、發	2. 引導學生養成運動的好習慣，並從中了解運動與健康的相義。 3. 藉由運動中動態之學習，拓展人與人間互動關係，進而引導學生培養溝通及合作的精神與能力。 4. 引導學生發展個人運動與保健潛能，提升各項運動與身心體適能力。						
		●		○	●		
		○	●		●		
		●	○	●			

		展健康與體育之文化素養與國際觀。						
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、建立全民國防意識及國家安全的觀念，進而認同國家保衛國家。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全之認知。 三、了解全民之防衛意義，養成防衛動員與災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務與促進國家永續發展之心志。	1. 引導學生建立全民國防意識及國家安全的觀念，進而認同國家保衛國家。	●	○	●		
			2. 引導學生了解國際情勢變化及國境進而認同並支持國家安全政策。	●		○		
			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	科專業能力	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)
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	具備汽車美容清潔單維半技術人員能力		●	○	●	●	
			4. 門市服務之半技術人員	具備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）

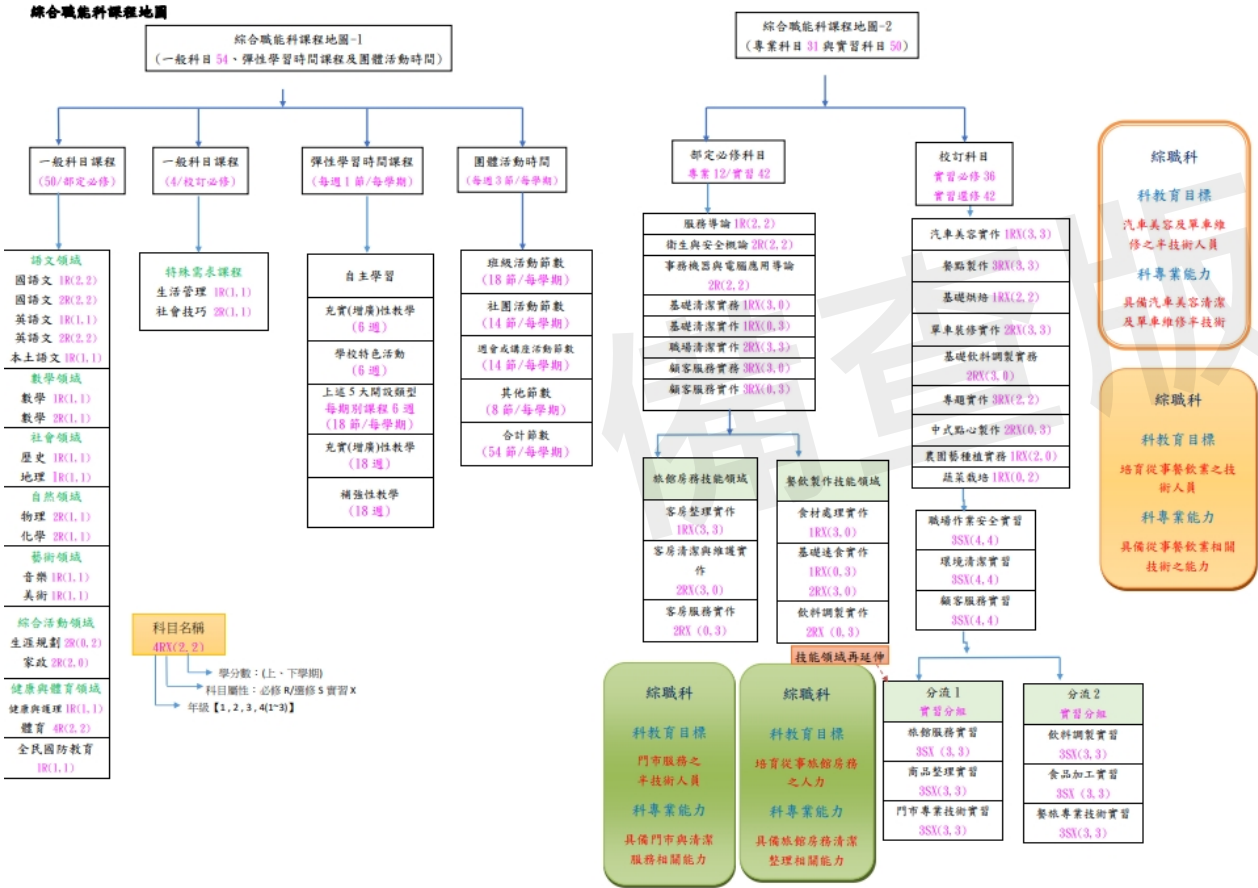
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	1	2	3	4	
部定必修	專業科目					
	服務導論	●	●	●	●	
	衛生與安全概論	●	●	●	●	
	事務機器與電腦應用概論		●		●	
	實習科目					
	基礎清潔實務	●	●	●	●	
	基礎清潔實作	●	●	●	●	
	職場清潔實作	●	●	●	●	
	顧客服務實務	●	●	●	●	
	顧客服務實作	●	●	●	●	
	食材處理實作		●		○	
	基礎速食實作		●		○	
	飲料調製實作		●		●	
	客房整理實作	●			○	
校訂必修	實習科目					
	汽車美容實作			●	●	
	單車裝修實作			●	●	
	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	●	○		○	
	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		●			
	顧客服務實習	●	●	●	●	
	餐旅專業技術實習	●	●			

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)



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
校訂必修實習科目/汽車美容實作								✓			✓	✓			
校訂必修實習科目/餐點製作						✓								✓	
校訂必修實習科目/基礎烘焙						✓									
校訂必修實習科目/單車裝修實作											✓				
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/門市專業技術實習				✓							✓				
校訂選修實習科目/顧客服務實習		✓													

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
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	1	2	4	2	0	4	0	1	0	1	9	1	0	1	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

112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
			原住民族語文-泰雅語	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
		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		
	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)

112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%	汽車美容實作	6	3	3						業師協同
			餐點製作	6					3	3	業師協同 進階課程	
			基礎烘焙	4	2	2					業師協同	
			單車裝修實作	6			3	3			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							
			小計	36	7	7	6	6	5	5	校訂必修實習科目總計36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		
		小計	4	1	1	1	1			校訂必修特殊需求領域總計4學分		
	校訂必修學分數合計				40	8	8	7	7	5	5	校訂必修總計40學分
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	
			顧客服務實習	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	校訂選修總計60學分數	
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)

112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

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

備查版

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	

		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	
第三學年	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
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	顧客服務實習	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

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		
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

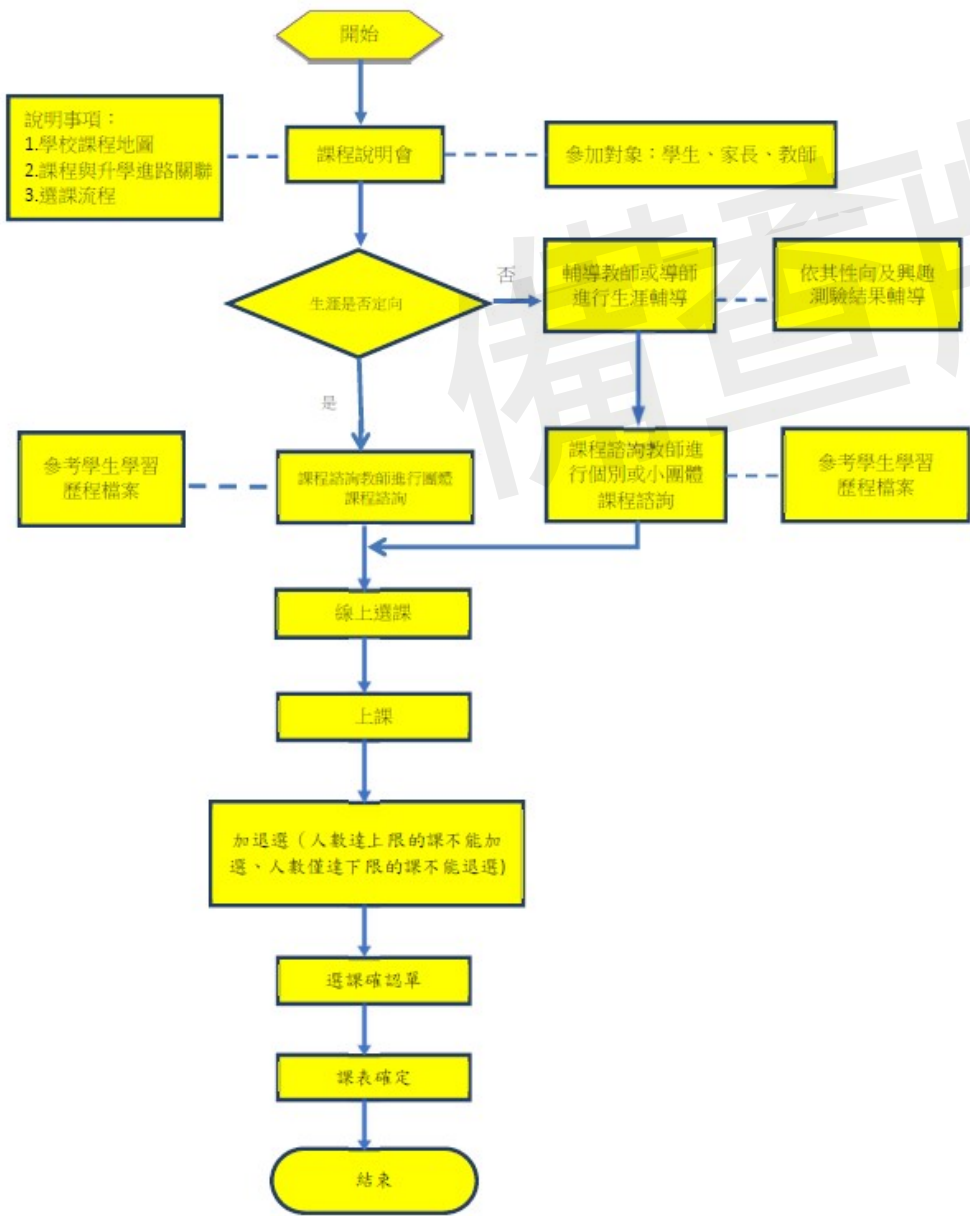
(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(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、112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 一、依據：十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第 1080050523B號之「高級中等學校課程評鑑實施要點」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：如附圖 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。

附檔資料：

無附檔

二、110學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

110學年度課程評鑑結果

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[110_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	汽車美容實作		
	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			
	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：安全 防災 科技			
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	2	
(2)工作安全		1. 工廠安全守則 2. 工具操作示範	1	
(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	
(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	6	
(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	3	
(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	
(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 內裝清潔擦拭練習、吸塵器使用練習	9	
(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	9	
(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	

(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	
(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	
(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	
(13)鍍膜	1. 鍍膜流程說明 2. 鍍膜流程示範	9	
(14)鍍膜實作	鍍膜流程練習	9	
(15)整車美容	整車外部及內部清潔實作	9	
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	須依學生能力給予適當協助		

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	單車裝修實作		
	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			
	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：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	
(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)	9	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(8)齒輪		1. 拆卸齒輪 2. 檢查齒輪狀況，除鏽上油 3. 組裝維修後或新齒輪 4. 確認組裝後可否正常使用	9	
(9)鍊條		1. 拆卸鍊條 2. 檢查鍊條狀況，除鏽上油	9	

	3. 組裝維修後或新鍊條 4. 確認組裝後可否正常使用		
(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	
(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	
(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	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實際操作評分		
教學資源	從校園報廢單車來讓學生操作拆卸, 以激發其學習興趣。		
教學注意事項	一、利用實際操作讓學生熟練各種維修。 二、確實要求學生維修後的工具收拾及工作態度。 三、老師示範一個步驟, 就馬上讓學生練習這個步驟 四、兩個人一組, 確實讓兩個人都有輪流練習到每個裝修、置換步驟		

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	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			
	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：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)烘培計算		1. 烘培百分比與實際百分比 2. 配方材料用量及比例平衡 3. 重量與烘培百分比換算 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 11-2-3-4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	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			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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：生命 生涯規劃			
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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	

	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	
(11)蔬食料理	1. 單炒蔬菜 2. 配料炒蔬菜 3. 蔬菜湯品	9	
(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	
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 11-2-3-5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—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			
	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：環境			
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 11-2-3-6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	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—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				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	1.協助學生瞭解專題製作的基本概念。 2.應用設計的技巧解決問題。 3.培養學生基礎研究能力。				
議題融入	綜合職能科：人權 性別平等				
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.學生依三年所學提出專題題目 2.分組		4	
(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		12	
(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		12	
(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	
(5)綜合說明		1.統整之前所學 2.專題實作示範及討論		4	
(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		12	
(7)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	
(8)成果發表準備		1.成果發表海報製作 2.發表說明演練		8	
(9)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	
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 11-2-3-7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	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			
	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：生命			
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	9	
(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	9	
(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	9	
(4)硬式麵包及美式甜麵包		1. 硬式及美式甜麵包製作實習 2. 麵包種類分辨	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
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 11-2-3-8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	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				
	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：戶外教育 環境				
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 11-2-3-9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	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				
	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：無				
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		8	
(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		4	
(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		9	
(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		9	
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 11-2-3-10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			
	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：海洋			
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	9	
(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。	9	
(3)清潔用具		1. 玻璃清潔類 2. 廁所清潔類 3. 地板清潔類	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	

(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	9	
(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	9	
(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）	9	
(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）	9	
(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）	9	
(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）	9	
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			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
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：環境			
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	
(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	
(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	
(4)商品歸類整理		1.商品特性介紹 2. 商品的歸類整理	9	
(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	
(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	
(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	
(8)整理貨架		1. 貨架種類與特性 2. 貨架整理實務	9	
(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	
(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	
(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	
(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	
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			
	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：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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(5)個人保險		1.個人防護具的認識 2.個人保險概說	9	
(6)團體保險		1.團體保險概說 2.職業災害保險的認識	9	
(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	9	
(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	9	
(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.各類手工工具的認識與傷害防範	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	

	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	9	
(15)健康促進	1. 健康促進法則 2. 政府提供相關案例說明	9	
(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	9	
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			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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：安全 海洋			
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	
(2)玻璃清潔		正確使用工具，並依步驟做撕海報、揮灰塵、除膠的玻璃清潔工作。	9	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(10)垃圾處理		1.可回收 2.不可回收類 3.處理客人之垃圾	9	
(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	

	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	
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			
	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：生命			
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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(7)茶品製作		1. 茶類烹煮流程 2. 各類茶類比例認識	9	
(8)珍珠烹煮		1. 珍珠烹煮流程 2. 不同類型添加物認識	9	
(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	
(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	
(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	
(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	
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			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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：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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	

	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			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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：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	
(2)米類加工		稻米、糯米等加工品	9	
(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	
(4)豆類加工品		大豆、紅豆、黑豆等加工品	9	
(5)油脂加工品		動物油、植物油等加工品	9	
(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	
(7)乳類加工品		乳類固形物、液體加工品	9	
(8)肉蛋類加工品		1. 各類肉類加工品 2. 各類蛋類加工品	9	
(9)水產加工品		水產生物、植物加工	9	
(10)調味食品加工品		1. 甜味劑 2. 調味食品 3. 嗜好品	9	
(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	
(12)食品保存		1. 食品冷凍 2. 食品殺菌	9	
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	顧客服務實習			
	英文名稱	customer 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				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	一、讓學生了解門市服務業在現代化商業經營的重要性。 二、說明門市服務業的簡易理論及提升實務操作能力。 三、輔導學生通過門市服務證照，以增加學生門市服務業職場競爭力。 四、提供機會讓學生了解真實職場服務情形並進行實作。				
議題融入	綜合職能科：人權				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(1)服裝儀容		1. 服裝儀容應注意重點說明 2. 辨識合宜的服裝儀容 3. 合宜服裝儀容示範 4. 服裝儀容實作演練		9	
(2)櫃檯作業		1. 櫃檯作業應注意重點說明 2. 櫃檯作業示範 3. 櫃檯作業實作演練		9	
(3)門市行政		1. 門市行政作業應注意重點說明 2. 門市行政作業示範 3. 門市行政作業實作演練		9	
(4)基本職場禮儀		1. 職稱與工作職責的區辨2. 禮貌用語的職場應用3. 個人與環境整潔與維護		9	
(5)職場接待服務		1. 迎賓2. 確認與安排服務3. 奉茶（上茶水）		9	
(6)路線引導與接待服務		1. 動線引導服務2. 電梯引導和服務原則3. 手扶梯引導和服務原則4. 樓梯引導和服務原則		9	
(7)顧客服務作業		顧客服務作業實作演練		9	
(8)電話服務		1. 接聽服務2. 撥打服務3. 轉接服務4. 電話留言與記錄		9	
(9)顧客反應與應對方式		1. 顧客的行為反應2. 顧客互動的基本話術與應對方式		9	
(10)商品銷售與服務		1. 商品與服務的促銷方式2. 商品或服務行銷話術3. 商品或服務特色說明		9	
(11)顧客溝通技巧		1. 顧客服務話術演練2. 聆聽與詢問的技巧3. 尋求支援與協助		9	
(12)顧客服務技巧		1. 提供服務的方式2. 服務調整與安排3. 顧客特殊服務		9	
(13)客訴處理與應對		1. 常見客訴原因2. 客訴處理的情緒控制3. 客訴處理的技巧		9	

(14)消費交易服務	1. 販售服務2. 結帳服務3. 售後服務	9	
(15)顧客資料整理	1. 顧客資料分類2. 顧客資料建檔3. 顧客消費紀錄整理	9	
(16)商品包裝與美化	1. 顧客禮品2. 包裝商品3. 美化商品	9	
合 計		144	
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. 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		

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	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			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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：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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	
(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	

(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	
(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	
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		

(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) 肢體活動		1. 左/右上肢的關節活動。 2. 左/右下肢的關節活動。	6	
(2) 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. 動作計畫技能。 5. 乘坐與駕駛交通工具技能。	9	
(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。	3	
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。	6	
(2) 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。 3. 移位技能。 4. 移動技能。 5. 舉起與移動物品技能。	9	
(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。	3	
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	6	
(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. 交通法規基本概要	6	
(4)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	3	
(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	6	
(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	6	
(4)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	3	
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		煮、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	1	
(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	5	
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、林澄諄編著 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、林澄諄編著 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			

