

備查文號：

111年4月25日 臺教授國字 第1110048498 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立二林高級工商職業學校
學校代碼：070403

集中式特教班服務群課程計畫

本校110年11月24日110學年度第2次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)
備查版

中華民國111年4月25日

學校基本資料表

學校校名	國立二林高級工商職業學校			
技術型高中	專業群科		1. 機械群:機械科 2. 電機與電子群:電子科；電機科 3. 土木與建築群:建築科 4. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科	
	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		
綜合型高中	學術學程:1年級不分群；學術社會學程；電子技術學程；電機技術學程；商業經營學程；室內空間設計學程			
進修部	1. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 2. 設計群:室內空間設計科			
實用技能學程(日)	1. 機械群:機械加工科 2. 設計群:裝潢技術科			
實用技能學程(夜)	電機與電子群:電機修護科			
特殊教育及特殊類型	1. 體育班 2. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	04-8962132#310
	職 稱	教務主任		

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
普通型高中	學術群	體育班	1	16	1	15	1	11	3	42
技術型高中	機械群	機械科	1	31	1	27	1	30	3	88
	電機與電子群	電子科	1	32	1	25	1	30	3	87
		電機科	1	35	1	28	1	35	3	98
	土木與建築群	建築科	1	32	1	27	1	28	3	87
	商業與管理群	商業經營科	1	31	1	30	1	30	3	91
		資料處理科	1	34	1	28	1	31	3	93
	服務群	綜合職能科	1	12	1	8	2	16	4	36
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	4	120	0	0	0	0	4	120
		學術社會學程	0	0	1	17	1	15	2	32
		電子技術學程	0	0	1	20	1	18	2	38
		電機技術學程	0	0	0	19	1	28	1	47
		商業經營學程	0	0	1	23	1	27	2	50
		室內空間設計學程	0	0	1	27	0	18	1	45
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	34	2	34	2	20	5	88
		資料處理科	1	29	1	13	1	15	3	57
	設計群	室內空間設計科	0	0	0	0	1	13	1	13
實用技能學程(日)	機械群	機械加工科	1	32	1	30	1	27	3	89
	設計群	裝潢技術科	1	31	1	29	1	26	3	86
實用技能學程(夜)	電機與電子群	電機修護科	1	11	0	0	1	9	2	20

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	體育班	1	24
技術型高中	機械群	機械科	2	35
	電機與電子群	電子科	1	35
		電機科	2	35
	土木與建築群	建築科	1	35
	商業與管理群	商業經營科	2	35
		資料處理科	1	35
	設計群	室內空間設計科	1	35
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	40
		資料處理科	1	40
實用技能學程(日)	機械群	機械加工科	1	35
實用技能學程(夜)	電機與電子群	電機修護科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

1.溫馨 2.博雅 3.優質 4.活力 5.科學

國立二林高級工商職業學校(National Erh-lin Industrial and Commercial Vocational High School)有優質的教職員工團隊，願意共同營造和諧有品的校園文化，多元適性的差異化課程，快樂歡欣的教室，溫馨友善的學習氛圍，使二林工商精進成為「Excellent優質」、「Learned博雅」、「Vitality活力」、「Science科學(技)」，務實致用、創新導向的優質永續校園，更是莘莘學子適性揚才的圓夢學園。

學校願景之「核心概念」闡釋：

溫馨-師生在校園中能安全自在，教學相長。

博雅-博學文雅的身教，薰化文化不利的學生開展視野。

優質-追求精緻優良的學習成果。

活力-生活規律，身心強健，擁有自信以發揮創意。

科學-有實學、有方法，循序實踐所學。

備查版

二、學生圖像

前言

學生圖像詮釋：

社會力-友善溫馨，與人共好。

美感力-環境整潔，生活美感。

競爭力-專業技術，專業創新。

學習力-學習熱情，激發潛能。

溝通力-富同理心，科技倫理。

社會力

美感力

競爭力

學習力

溝通力



社會力

友善溫馨，與人共好。

美感力

環境整潔，生活美感。

競爭力

專業技術，專業創新。

學習力

學習熱情，激發潛能。

溝通力

富同理心，科技倫理。

肆、課程發展組織要點

國立二林高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

97年6月10日行政會報修訂

97年8月9日校務會議通過

106年1月10日行政會議修訂

106年1月19日校務會議通過

106年10月11日行政會議通過

107年8月29日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

110年1月20日校務會議通過

111年1月20日校務會議○○

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員33人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(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、進修部主任)、實驗研究組長、教學組長及課務組長擔任之，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)科目教師：由科目召集人(國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、體育科及技藝科)擔任之，共計7人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任(電子科、電機科、建築科、機械科、商經科及資處科)擔任之，每專業群科1人，共計6人。

(五)特殊需求領域課程教師：由特教組長擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各科目教學研究會：由科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一)各科目/專業群科教學研究會每學期舉行2次會議，必要時得召開臨時會議。
 - (二)每學期召開會議時，必須提出各科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
 - (三)各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
 - (四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
 - (五)經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會核定後辦理。
 - (六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行，修正時亦同。

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				
				社會力	美感力	競爭力	學習力	溝通力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。 三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。 四、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。 五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	1. 培養學生解讀詮釋文字訊息的能力，並能使用適切的詞彙與他人建立有效的溝通及語言表達。	☐	☐	☐	☒	☒
			2. 引導學生鑒賞與思索文學作品內涵，從中形塑健康適性的人生態度與價值觀，進而自立與融入社會，終身學習。	☒	☐	☐	☒	☐
			3. 提升學生從古文中探究核心價值的能力，並連結現代社會相關議題，進而反思解決策略。	☒	☐	☒	☐	☐
			4. 引導學生從文本中學習古今文化，陶冶人文素養。並透過理解不同作家的人生歷程，進而建構與自己生命對話的橋樑。	☐	☒	☐	☒	☐
			5. 培養學生善用語文寫作能力，並結合電子科技，統整訊息與口頭發表，以符應職涯需求。	☐	☐	☒	☒	☐
			6. 引導學生在課堂中合作學習，透過群體互動與分享，強化與他人協作應用之能力。	☐	☐	☒	☐	☒
			7. 提升學生閱讀技巧能力，進行思辨討論與分析，從中歸納組織各項觀點，掌握作品主旨，進而架構出自己的邏輯思維與生命哲學。	☐	☒	☐	☒	☐
			8. 引導學生從文化作品中，建構道德倫理觀念，並連結當代社會課題，從而提升學生參與公共事務之意識。	☒	☐	☐	☐	☒
			9. 引導學生從現代文學作品中，觀察社會脈動與環境變遷，提高學生對生活環境的敏感度，從而關懷周遭事物。	☒	☐	☐	☒	☐
			10. 引導學生閱讀古今中外不同族群之文章，從中欣賞文化差異，學習尊重多元文化，形塑國際觀。	☒	☐	☐	☐	☒
英語文	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與獲取新知之能力。 二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	1. 引導學生運用所學字詞、語法，活用於生活及職場中之人際溝通。	☐	☐	☒	☐	☒
			2. 引導學生找尋適合自己的學習策略，提升英文學習效率並養成自我規劃學習的能力。	☐	☐	☒	☒	☐
			3. 引導學生應用英語文獨立思考、處理問題。	☐	☐	☒	☒	☐
			4. 引導學生能運用英語文關心國際議題及自然生態，並具有社會關懷與良善品德。	☒	☐	☐	☐	☒
			5. 引導學生能具備國際視野及自我文化認同，且能了解、欣賞及尊重不同文化的習俗。	☒	☐	☐	☐	☒
			6. 引導學生欣賞不同的英語文作品。	☐	☒	☐	☐	☐
閩南語文	閩南語文	【總綱之教學目標】 後補	後補					
			後補					
			後補					
客語文	客語文	【總綱之教學目標】 後補	後補					
			後補					
原住民族語	原住民族語	【總綱之教學目標】 後補	後補					
			後補					

[illegible]

		斷、理性決定與創新應變的素養。	藝術等各種符號進行表達、溝通及互動的能力，並能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。						
		五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。	5. 訓練學生善用科技、資訊與各類媒體之能力，培養相關倫理及媒體識讀的素養，俾能分析、思辨、批判人與科技、資訊及媒體之關係。	●	○	●	●	○	
		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。	6. 訓練學生具備藝術感知、創作與鑑賞能力，體會藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗，培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力。	●	●	○	○	●	
			7. 培養學生具備道德實踐的素養，從個人小我到社會公民，循序漸進，養成社會責任感及公民意識，主動關注公共議題並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展，而展現知善、樂善與行善的品德。	●	○	●	○	●	
			8. 培養學生具備友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係，並發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。	●	○	●	○	●	
			9. 培養學生具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，且能順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。	●	●	●	●	○	
自然科學領域	物理	【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關之內容。	1. 培養探索物理科學的興趣與熱忱，對物理科學產生正向的態度，養成主動學習與物理科學相關新知的習慣，具備正確的物理科學態度。	○		●	●	○	
		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，俾培養成具有科學素養的國民。	2. 培養學生學習已知的物理知識並探究未知的物理科學，對未來世界能有勇於面對及創新與彈性的態度。	●		●	●	○	
		三、奠定基礎科學實驗操作與運用技能，培養未來生活或職場的應用能力，以因應科技時代生活及社會變遷之能力。	3. 培養學生能關心物理科學發展的資訊，善用各種科技產品傳播資訊媒體，瞭解物理相關科學最新進展與關鍵議題。	○		●	●		
		四、養成關懷社會之價值觀之養成，並懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續生生不息。	4. 培養學生能認同物理科學發展需顧及道德的實踐與人類永續發展的平衡。	●			○	●	
			5. 培養學生能願意主動獲得與物理科學相關的知識，並樂於進行分享。	●		○	●	●	
生物		【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。	1. 培養學生搜集生物相關資訊的能力，用科學方法進行推理與邏輯思考以解決生活相關問題。	○		●	●	○	
		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，俾養成具有科學素養的國民。	2. 培養學生學習自然界的知識，以科學態度積極應對生活或工作上的變化，及因應環境變遷			●	●	○	
		三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於	3. 培養學生能藉由生物能力的學習，欣賞各種巧妙的生態系生成原因、連結與關係，進而了解自然界運作的平衡與重要性。	○	●		●		

藝術領域		生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。							
		四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	4. 培養學生愛護環境、珍惜環境及各種資源，具有尊重生命的知能與態度，以及熱愛本土生態環境與科技的情操。	●		●	○		
	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與展現，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，體認藝術價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美感生活。	1. 訓練學生依據樂譜標示，進行歌唱或演奏，並能使用記譜法或科技媒體改編或創作，展現個人見解與創意。		○	○	●	●	
			2. 訓練學生運用音樂語彙評論演場或演奏之表現，並能描述與分析不同時代與文化的樂曲背景及風格之能力，感受與欣賞音樂之美。			●		●	
			3. 引導學生主動參與音樂活動，養成欣賞音樂的興趣與習慣，並能建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入生活。	○	●	○	●	●	
			4. 訓練學生透過比較、分析、應用及運用藝術知能，多媒材進行特定主題或跨領域藝術創作，以傳達意義與內涵，並展現創新思維。	○	○	●	○	●	
			5. 培養學生分析藝術產品的創作目的、主題、形式與內容，其文化脈絡與意涵之能力。表達對美感與生命價值的多元觀點。	○	●	○		●	
			6. 引導學生透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界文化的探索與關懷；並能活用設計思考及藝術知能，表達重要議題(性別、人權、環境與海洋等)的關懷及省思。	●	○		○	●	
			7. 訓練學生透過聲音、身體、情感、空間、時間、動力、即興、動作元素與組合等表演要素，編創整合一齣創作。	●	●	○	○	●	
			8. 提升學生具有對各類表演藝術活動之美感意識及鑑賞的素養，了解各類表演形式、風格於文化傳承與歷史的意義。	●	○		●	○	
			9. 提升學生能夠連結藝術與區域文化及全球的議題，主動參與多元的藝術活動之能力，以藝術豐富生活。	●	●	●	○	●	
	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與生活的創作與展現，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，體認藝術價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美感生活。	訓練學生透過比較、分析、應用及運用藝術知能，多媒材進行特定主題或跨領域美術創作，以傳達意義與內涵，並展現創新思維。	○	○	●	○	●	
			培養學生分析藝術產品的創作目的、主題、形式與內容，其文化脈絡與意涵之能力。表達對美感與生命價值的多元觀點。	○	●	○		●	
			引導學生透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界文化的探索與關懷；並能活用設計思考及藝術知能，表達重要議題(性別、人權、環境與海洋等)的關懷及省思。	●	○		○	●	
			提升學生能夠連結藝術與區域文化及全球的議題，主動參與多元的藝術活動之能力，以藝術豐富生活。	●	●	●	○	●	
			培養學生利用各種素材與媒材，利用各種不同方式進行藝術創作。		●		●	●	
	生涯規劃	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展。 二、實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷。	1. 引導學生覺察成長歷程與生涯發展的關係，並能主動探索個人特質與生涯態度。	●			●		
			2. 培養學生能具備情緒管理、關懷利他的情操、人際溝通的能力。	●		○	○	●	
			3. 引導學生探索生涯相關資源，了解職業生活相關資訊，具有對未來職業生活的想像。	●		○	●	○	
			4. 訓練學生能統整生涯資訊，進行生涯行動計劃的擬定與實現。	○		●	●		
			1. 引導學生了解法律體系與生活關係。	●	○	●	●	●	
綜合活動領域	法律與生活	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展。 二、實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷。	2. 培養學生熟悉與日常生活相關的法律知識，避免觸法。	●	○	●	●	●	
			3. 培養學生了解親屬與婚姻關係的權利與義務關係，並理解性別平等在家庭與職場中的法律意義。	●	○	●	●	●	
			4. 引導學生理解日常生活可能遭遇的各種交易糾紛。	●	○	●	●	●	

健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 培養學生具備身心健全發展的素養，養成學生規律運動與健康生活的習慣，探索自我，肯定自我價值，有效規劃生涯。	☒	☐	☐	☒	☒		
			2. 培養學生獨立生活的自我照護能力，引導學生進行系統思考、分析與探索健康生活問題，並積極面對挑戰，能能以同理心與他人溝通並解決解決人生中各種健康的問題。	☒	☐	☒	☒	☒		
			3. 引導學生善用科技、資訊與各類媒體，進行各類健康相關媒體識讀與批判、資訊與媒體的倫理議題。	☒	☐	☐	☒	☒		
			4. 培養學生具備藝術感知、創作與鑑賞能力，體會藝術文化之美，建構豐富的休閒生活，實踐全人健康。	☐	☒	☐	☒	☒		
			5. 培養學生相關的公民意識與社會責任，提升關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，主動參與有關的環保與社會公益活動。	☒	☐	☐	☒	☒		
			6. 引導學生發展適切人際互動關係的素養，並展現相互包容與尊重、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	☒	☐	☐	☐	☒		
			7. 引導學生尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野，並主動關心全球健康議題與國際情勢。	☒	☐	☒	☒	☐		
			體育	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 培養學生具備各項運動與身心健全的發展素養，實現個人運動與保健潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃生涯，並透過自我精進、挑戰與超越，追求健康與幸福的人生。	☐	☐	☐	☒	☒
					2. 培養學生具備於體育活動和健康生活中，發展適切人際互動關係的素養，並展現相互包容與尊重、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	☐	☐	☒	☒	☒
					3. 培養學生能在具備基本的運動知識與技能的基礎下，建構起在活動前能蒐集、應用、分析相關資訊，並擬定比賽或活動的策略計畫。能應用各項運動與健康相關的科技、資訊、媒體、產品與服務等 訊息，並分析與評估自我身心健康狀況及體適能條件。	☐	☐	☐	☒	☒
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成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	4. 培養學生能具備掌握健康訊息與肢體動作的能力，以進行與體育和健康有關的經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。	☒	☐	☐	☒	☒		
			5. 引導學生運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類體育與健康之相關媒 體 識 讀 與 批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題。	☐	☒	☐	☒	☒		
			6. 培養學生具備運動與健康的創作與鑑賞能力，體會其與社會、歷史、文化之間的互動關係，進而對美善的人事地物，進行賞析、建構與分享。	☐	☐	☐	☒	☒		
			1. 培養學生具備身心健全發展的素質，發展個人潛能，肯定自我價值，並透過自我精進，主動參與國防事務。	☒	☐	☐	☐	☒		
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成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	2. 培養學生具備探討國際情勢與國家發展的批判思考能力，體認國家安全與自身之關係，並以正向態度有效解決與生活有關問題。	☒	☐	☒	☐	☒		
			3. 培養學生透過對全民國防發展現況之理解與分析，培養蒐集資訊與媒體識讀之素養，俾能探討國際情勢與國防科技發展。	☐	☐	☐	☒	☒		
			4. 培養學生具備實踐維護國家安全的行動力，養成關心國家發展的公民意識，主動參與國家安全相關議題的公共討論與	☒	☐	☐	☒	☒		

	心，培養參與國防事務與促進國家永續發展的心志。	對話，關懷國家之永續發展。					
		5. 培養學生經由防衛動員或災害防救實作，發展人際互動能力，能在團隊中相互包容，與他人協調合作。	●		○	○	●

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

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					社會力	美感力	競爭力	學習力	溝通力
服務群	綜合職能科	1. 車輛整理相關人員。 2. 餐飲製作相關人員。 3. 服務群科相關工作。	1. 培育從事車輛整理技能之人員。 2. 培育從事餐飲製作技能之人員。 3. 培育取得相關職類技術士證照之人員。 4. 培育具備工作安全概念及工作能力之人員。 5. 培育具備獨立生活與社會適應能力之人員。 6. 培育具有正確職業認知、工作態度、工作習慣和價值觀之人員。	具備生活自理能力。	●	○	○	●	●
				具備車輛整理相關工作專業技能之基礎能力。	●	○	●	●	○
				具備餐飲製作相關工作專業技能之基礎能力。	●	○	●	●	●
				具備工作安全與食品衛生知識之能力。	●	○	●	●	○
				具備正確的職業道德和良好的工作態度之基礎能力。	●	○	●	○	●
				具備人際溝通公民素養之社會參與能力。	●	○	○	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備生活自理能力。
2. 具備車輛整理相關工作專業技能之基礎能力。
3. 具備餐飲製作相關工作專業技能之基礎能力。
4. 具備工作安全與食品衛生知識之能力。
5. 具備正確的職業道德和良好的工作態度之基礎能力。
6. 具備人際溝通公民素養之社會參與能力。

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）

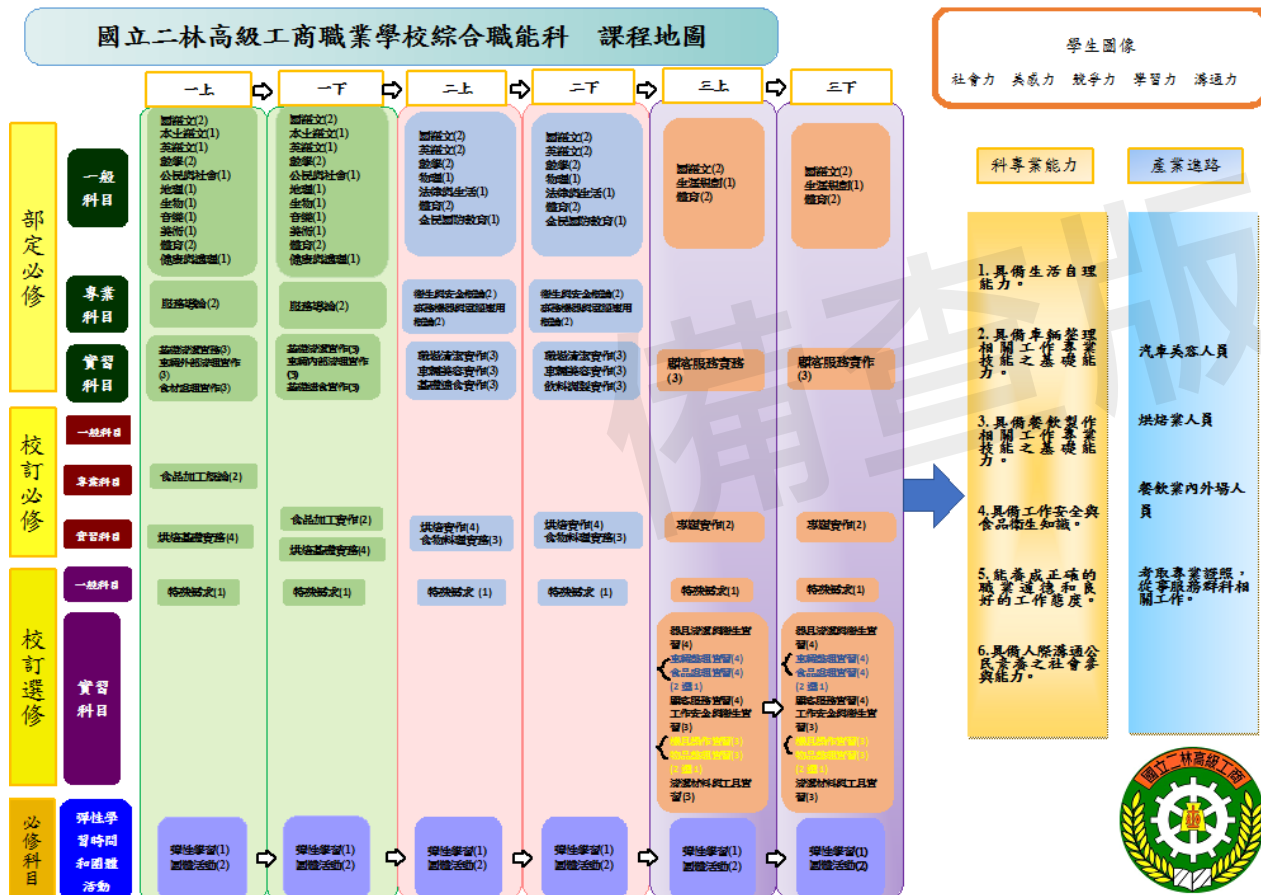
課程類別	名稱	領域/科目 名稱	科專業能力對應檢核						備註
			1	2	3	4	5	6	
部 定 必 修	專業科目	服務導論	○	●	●	●	●	●	
		衛生與安全概論	●	●	●	●	○	○	
		事務機器與電腦應用概論	●	○	○	○		●	
	實習科目	基礎清潔實務	●	●	●	●	●		
		基礎清潔實作	●	●	●	●	●		
		職場清潔實作	●	●	●	●	●		
		顧客服務實務	○	●	●	○	●	●	
		顧客服務實作	○	●	●	○	●	●	
		車輛外部清理實作	●	●		●	●	○	
		車輛內裝清理實作	●	●		●	●	○	
		車輛美容實作	○	●		●	●	○	
		食材處理實作	●		●	●	●		
		基礎速食實作	●		●	●	●		
		飲料調製實作	●		●	●	●		
校 訂 必 修	專業科目	食品加工概論	●		●	●	○	○	
		食品加工實作	●		●	●	○	○	
	實習科目	烘焙基礎實務	●		●	●	●	○	
		烘焙實作	●		●	●	●	○	
		食物料理實務	●		●	●	●	○	
		專題實作	○	○	○	○	○	●	
校 訂 選 修	實習科目	器具清潔與衛生實習	●	●	●	●	●		
		食品處理實習	●		●	●	●	○	
		顧客服務實習	○	●	●	○	●	●	
		工作安全與衛生實習	●	●	●	●	●	○	
		機具操作實習	●	●	○	○	●		
		清潔材料與工具實習	●	●	●	●	●	○	
		物品整理實習	●	○	●	○	●		
		車輛整理實習	○	●		○	●	○	

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)



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

111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
			英語文	6	1	1	2	2				
			閩南語文	2	1	1						
			客語文	0	(1)	(1)						
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)						
			閩東語文	0	(1)	(1)						
			臺灣手語	0	(1)	(1)						
		數學	數學	8	2	2	2	2				
		社會	地理	2	1	1						
			公民與社會	2	1	1						
		自然科學	物理	2			1	1				
			生物	2	1	1						
		藝術	音樂	2	1	1						
			美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2					1	1			
		法律與生活	2			1	1					
	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		60	14	14	11	11	5	5	部定必修一般科目總計60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				
		顧客服務實務		3					3			
		顧客服務實作		3						3		
		車輛整理技能領域	車輛外部清理實作	3	3							
			車輛內裝清理實作	3		3						
			車輛美容實作	6			3	3				
		餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3							
			基礎速食實作	6		3	3					
			飲料調製實作	3				3				
		小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分	
		專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3		
		部定必修合計		114	25	25	24	24	8	8	部定必修總計114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)

111學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	專業科目	2學分 1.08%	食品加工概論	2	2							
			小計	2	2					校訂必修專業科目總計2學分		
	實習科目	28學分 15.05%	食品加工實作	2		2						
			食物料理實務	6			3	3			進階課程	
			烘焙實作	8			4	4			進階課程	
			專題實作	4					2	2	進階課程	
			烘焙基礎實務	8	4	4						
			小計	28	4	6	7	7	2	2	校訂必修實習科目總計28學分	
	特殊需求領域		生活管理	2	1	1					特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			社會技巧	2			1	1			特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			職業教育	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			小計	6	1	1	1	1	1	1	校訂必修特殊需求領域總計6學分	
	校訂必修學分數合計			36	7	7	8	8	3	3	校訂必修總計36學分	
	實習科目	42學分 22.58%	器具清潔與衛生實習	8						4	4	
			工作安全與衛生實習	6						3	3	
			清潔材料與工具實習	6						3	3	
			顧客服務實習	8						4	4	
			車輛整理實習	8						4	4	同科單班 AA2選1
			食品處理實習	8						4	4	同科單班 AA2選1
			機具操作實習	6						3	3	同科單班 AB2選1
			物品整理實習	6						3	3	同科單班 AB2選1
			最低應選修學分數小計	42								校訂選修實習科目總計56學分
	校訂選修學分合計			42	0	0	0	0	21	21	校訂選修總計56學分數	
學生應修習學分總計			192	32	32	32	32	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計		
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2			
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	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)**111學年度入學新生適用**

項目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				學分	百分比(%)			
一般科目	部定		49-78 學分	60	31.25 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.13 %	特殊需求：6學分 3.13%		
		選修		0	0 %	特殊需求：0學分 0%		
	合 計			66	34.38 %			
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.25 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	21.88 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	28.13 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.04 %		
			選修		0	0 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	28	14.58 %		
			選修		42	21.88 %		
	合 計		至少80學分		126	65.63 %		
	實習科目學分		至少45學分		112	58.34 %		
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分		150 學分		
應修習總學分			180-192		192 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節		6 節			
上課總節數			210 節		210 節			
學年學分制畢業條件	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	12	12	12	12	12	12	
3	週會或講座	6	6	6	6	6	6	
	合 計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(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

國立二林高級工商職業學校彈性學習時間實施規定

108年1月17日課程發展委員會議通過

110年11月24日課程發展委員會議通過

一、 依據

- (一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、 目的

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(以下簡稱補充規定)。

三、 彈性學習時間之實施原則

- (一) 彈性學習時間，於每週35節中，開設每週1節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群全年級方式分別實施。
- (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，依本補充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；申請表件如附件1-1；實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-2。
- (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；並依學生學習表現予以建議，或學生依個人意願自由參加。
- (五) 學校特色活動：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，其相關申請表件如附件3。

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12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、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並應自行徵詢邀請教師指導，由個人或小組（至多3人）提出申請，並將申請表暨計畫書交至教務處彙整。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、 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；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料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)、勞動部等主辦之競賽為限。
- (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；並填妥附件2-1、2-2資料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。

七、 本校彈性學習時間之學分授予方式

- (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。

八、 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。

(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；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。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

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

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

九、 本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。

十、 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，修正時亦同。

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別		☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級	
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料		班級	姓名
		學號	
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
實習處核章		教務處核章	校長核章

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別 ☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料		班級	姓名
		學號	
培訓指導紀錄			
序 號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄
1			
2			
3			
實習處核章		教務處核章	校長核章

附件2-1

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
 2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件2-2

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			

承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名			教學單元名稱	
參與學生資料		班級	學號	姓名
授課紀錄				
序 號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
承辦人員核章		教學組長核章		教務主任核章

附件3

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	☐ 社會力 ☐ 美感力 ☐ 競爭力 ☐ 學習力 ☐ 溝通力		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務 ☐ 其他：		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件4-1

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
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 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習 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。	
自主學習 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	領域召集人/科主任	指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-2

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

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 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
序 號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
承辦人員核章		教學組長核章	教務主任核章

附件4-3

國立二林高級工商職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級		學號	姓名（請親自簽名）	
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 ☐ 工場： ☐ 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	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。		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	◎
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11				
	12				
	13				
	14				
	15				
	16				
17					

	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

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」

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	1	1	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		
第一學年	第一學期	自主學習	1 18	綜合職能科	V						內聘	
		紙藝創作	1 18	綜合職能科			V				內聘	
		餐桌上的營養學	1 18	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	
		有氧運動	1 18	綜合職能科			V				內聘	
		體適能活動	1 18	綜合職能科			V				內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1 18	綜合職能科	V						內聘	
		三國成語故事	1 18	綜合職能科			V				內聘	
		食農小學堂	1 18	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	
		話三國，讀三國	1 18	綜合職能科			V				內聘	
		人如其食	1 18	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	
		世界新聞	1 18	綜合職能科			V				內聘	
		國際禮儀	1 18	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	
		美感生活	1 18	綜合職能科			V				內聘	
		食育	1 18	綜合職能科			V				內	

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	器具清潔與衛生實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4
2.	實習	工作安全與衛生實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
3.	實習	清潔材料與工具實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
4.	實習	顧客服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4

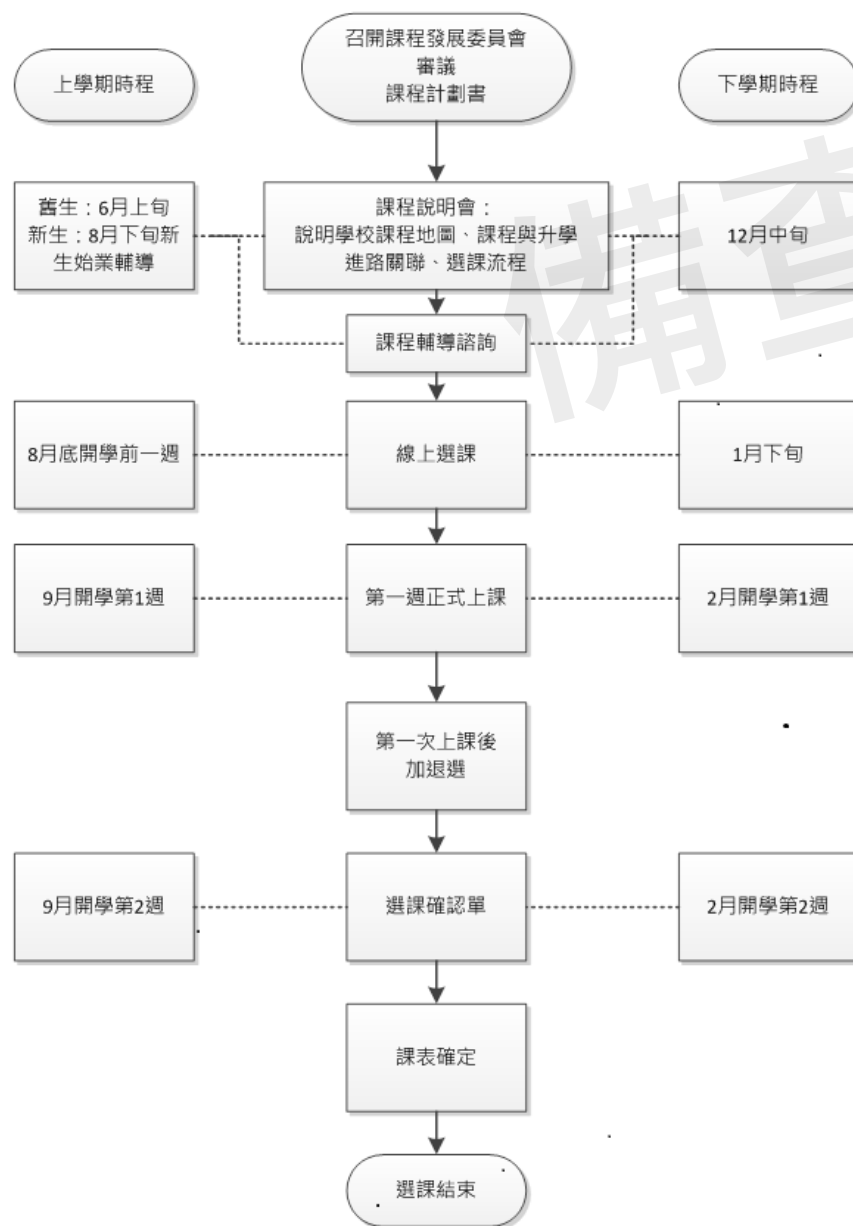
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

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	車輛整理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
2.	實習	食品處理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
3.	實習	機具操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	物品整理實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

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	8月下旬(上學期)	選課宣導	1. 舊生利用前一學期末進行選課宣導 2. 新生利用報到時段進行選課宣導
2	11月中旬(上學期)/4月中旬(下學期)	辦理次學期選課宣導	1. 利用班會，進行入班選課宣導
3	12月(上學期)/5月(下學期)	檢討及辦理學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行

			3. 選課諮詢輔導 4. 課發會進行選課檢討
4	1月(上學期)/6 月(下學期)	加、退選	公告下學期選課名單後，開放第二次 加退選，由學生自行對還有名額之課 程進行加、退選

三、選課輔導措施

拾、學校課程評鑑

一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

國立二林高級工商職業學校課程評鑑實施計畫

108 年 12 月 3 日課程發展委員會通過

110 年 1 月 19 日課程發展委員會通過

110 年 11 月 24 日課程發展委員會通過

壹、依據

- 一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令訂定「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

貳、目的

- 一、實施課程自我評鑑，以協助教師教學及改善學生學習為目標，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- 二、探討學校課程實施與課程評鑑結果之影響，每學年蒐集、分析課程評鑑相關內容，落實課程評鑑自我功能。
- 三、評估學校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

參、課程評鑑組織及分工

一、課程評鑑小組：

- (一) 由校長自課程發展委員會成員，聘請 9 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
- (二) 研擬學校課程評鑑計畫草案、發展學校課程自我評鑑之檢核工具草案。
- (三) 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
- (四) 完成學校整體課程評鑑報告。

二、課程發展委員會

- (一) 審議學校課程自我評鑑計畫草案、課程自我評鑑報告書。
- (二) 依據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫、研討學校課程改進方案。

三、各科教學研究會

- (一) 提供自我檢核相關資料。
- (二) 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
- (三) 協助開設多元選修、彈性學習時間課程。
- (四) 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。
- (五) 協助教材評選。

四、全校教師

- (一) 參與公開授課。
- (二) 參與社群共備及專業對話。
- (三) 教學實施中針對學生學習歷程之觀察分析及回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整，自我檢核。

肆、課程評鑑內容

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習相關事項，具體之評鑑項目及相關說明如附件一。

伍、實施方式

項次	工作項目	預定時程
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一學年 6 月前
2	成立學校課程評鑑小組。	9 月
3	開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。 進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9 月 9~12 月、2~5 月
4	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑結果。	1 月、5 月
5	各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修正。	6 月初
6	經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	6 月
7	經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

陸、課程評鑑結果與運用

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討學校課程實施。
- 三、理解及重視課程品質。
- 四、提供教師教學調整及專業成長規劃。
- 五、規劃補救教學或學習輔導。
- 六、激勵教師課程及教學創新。
- 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

柒、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件一、國立二林工商課程自我評鑑項目及相關說明

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
課程規劃	1.課程發展與運作機制	1.學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會，依學校自訂之相關辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。 2.學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主管機關備查。	1.課程發展組織設置要點。 2.課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。 3.學校最近三年各年度課程計畫書報請主管機關核定文號。 4.學校最近三年各年度課程計畫書上網公告網址。	●課程發展委員會	●5月底完成資料彙整。
	2.課程評鑑的規劃與管理	1.學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件檢核表、學生具備科專業能力檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2.學校能管理與運用評鑑相關資料與結果，並檢討修訂課程計畫書。	1.課程評鑑資料蒐集工具(含學生畢業條件檢核、學生具備科專業能力檢核、評鑑作業時程檢核相關表件)。 2.學生學習相關資料庫取用情形。 3.課程評鑑資料分析方法及結果運用。	●各科/領域教學會 ●課程自我評鑑小組	●9月底完成課程評鑑資料蒐集工具。 ●7月底彙整學生學習相關資料庫資料。 ●6月、9月評鑑小組會議及課發會討論運用。
	3.持續改善的機制與成果	1.各領域/科目/專業群科定期檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2.學校能安排跨領域課程對話，建立共享的教材資源平台，以支持課程永續發展。	1.各專業群科教學研究會議紀錄。 2.各領域/科目教學研究會議紀錄。 3.教材資源平台內容與跨領域課程對話活動紀錄。	●各科/領域教學會	●5月底完成資料彙整。

第3頁/共5頁

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
教學實施	1.實際開課與原規劃符合情形	1.各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應。 經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2.多元選修之選課輔導與實際開課情形。	1.各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 2.自我檢核或相關會議處理情形說明。 3.選課輔導手冊(如選課相關辦法、輔導流程圖與日程表)、選課輔導措施及選課輔導教師任務相關資料。	●教務處 ●課程諮詢教師	●5月底完成資料彙整。
	2.教師教學與評量	1.實施公開授課紀錄。	1.學年度共備、觀課與議課紀錄。	●各科/領域教學會 ●全校教師	●5月底完成資料彙整。
	3.彈性學習時間	1.各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數。 2.各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。	1.各學年/學期彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。 2.課程諮詢教師輔導紀錄。 3.學生選課分發志願序統計。	●教務處 ●課程諮詢教師	●5月底完成資料彙整。
	4.多元選修	各學年/學期多元選修規劃之各課程單元修習學生人數。	1.各學年/學期多元選修學生選修人數及時數統計表。 2.課程諮詢教師輔導紀錄。 3.學生選課分發志願序統計。	●教務處 ●課程諮詢教師	●5月底完成資料彙整。
學生學習	1.學生學習表現	1.各專業群科一般科目/專業科目/實習科目學業表現領域學生學習情形(國語文、數學、英語文、自然、社會)與學業表現統計資料。 2.各專業群科學生各項競賽及證照表現。	1.臺灣學生學習成就評量資料庫資料分析。 2.學生學業表現資料分析(校內校務系統)及學生學習歷程檔案資料分析。 3.學習歷程檔案多元表現資料分析。	●教務處 ●各科/領域教學會	●7月底完成資料彙整分析。

第4頁/共5頁

國立二林高級工商職業學校 學生回饋單

班 級：_____ 姓 名：_____ 座 號：_____

授課教師：_____ 填表日期：_____

課程名稱：_____ ☐彈性學習時間 ☐多元選修

	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
1.我會課前預習上課的內容					
2.我會準時出席每次的上課					
3.我會認真主動參與課程內容					
4.我發現疑問時，會主動提出問題					
5.我會設法解決在課堂中出現的問題					
6.我會課後複習上課的內容					
7.我覺得教師對上課內容的講解相當清楚					
8.我覺得課程內容對我有幫助					
9.我對課程實施的設備與環境感到滿意					
10.整體而言，我對於本次課程的學習感到滿意					

(一) 我在本次課程所學到的 3 個重點

(二) 我覺得在本課程在所獲得新的經驗或體悟有哪些？

(三) 對本課程學習，我想建議的部分？

(四) 我有話要對學校說

二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品加工概論		
	英文名稱	Introduction to food processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力			
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)	1. 了解食品加工的意義和重要性 2. 認識各地農特產品。 3. 了解農產品加工之內容。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 食品加工重要性 2. 食品加工範圍	6	
(二)食品變質和保藏法		1. 食品變質 2. 食品保藏原理 3. 食品保藏技術（加熱殺菌、鹽藏和糖漬、冷藏和冷凍、乾燥、濃縮、脫水）	6	
(三)營養素		1. 營養素的種類 2. 主要營養素的功能和食物來源 3. 六大營養素的介紹 4. 營養素不足和過量對身體的影響	8	
(四)農特產加工		1. 水果加工原理 2. 果汁類 3. 果醬類 4. 果乾類	8	
(五)麵食加工		1. 麵食加工的分類 2. 水調和麵食 3. 發麵食 4. 酥(油)皮、糕(漿)皮麵食	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量，例如紙筆測驗、口試和實際操作。			
教學資源	以學生生活經驗進行教材編撰。			
教學注意事項	1. 可參觀社區相關機構或以影片、圖片等教學媒材，使學生所學合乎行業發展之需要。 2. 除口述教學外，各單元教師可以用實物展現或影片以加深學生學習印象。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品加工實作		
	英文名稱	Food processing Practice		
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	競爭力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食品加工概論			
教學目標 (教學重點)	1. 能使用加工器具及設備。 2. 認識加工食品的分類與產品種類。 3. 認識加工食品製作的方法與流程。 4. 具備產品加工實作之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 農產品加工		1. 米粒類實作 2. 漿糰類實作。 3. 冷水麵實作。 4. 燙麵類實作。	8	
(二) 園產品加工		1. 水果類加工與保存 2. 蔬菜類加工與保存。	8	
(三) 畜產品加工		1. 奶、蛋製品 2. 肉類加工。	8	
(四) 環保清潔劑		1. 清潔劑與環境之關係 2. 環保清潔劑的重要性 3. 環保清潔劑調製	6	
(五) 食品包裝		1. 食品類包裝方法 2. 食品類包裝實作	6	
合 計			36	
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。			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	本科以在實習工廠由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。			

表 11-2-3-2國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙基礎實務			
	英文名稱	Baking Basics Practice			
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	競爭力、學習力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 能瞭解各種烘焙材料之用途及性質。 2. 培養學生具備使用操作烘焙器具及機具設備的基本能力。 3. 培養學生能製作西點、餅乾及蛋糕之基礎技巧能力。 4. 能瞭解烘焙實習工場安全與衛生規範之相關知識。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)實習工場安全訓練		1. 認識實習工場環境 2. 實習工場安全訓練		8	
(二)烘焙器具、設備及材料		1. 認識烘焙器具與設備 2. 磅秤使用 3. 攪拌機使用。 4. 烤箱操作 5. 烘焙基本材料介紹		8	
(三)基礎餅乾		1. 冷凍餅乾製作 2. 塑型餅乾製作 2. 烤焙方法及技巧		8	
(四)擠花餅乾		1. 擠花袋使用 2. 烤焙方法及技巧		8	
(五)杏仁片餅乾		1. 杏仁片製作 2. 烤焙方法及技巧		8	
(六)塔類製作		1. 塔皮製作 2. 裝飾方法及技巧		8	
(七)塔皮內餡製作		1. 甜內餡製作 2. 鹹內餡製作		8	
(八)西點類		1. 奶油空心餅製作 2. 擠花袋技法 3. 烤焙方法及技巧		8	
(九)蒸烤西點類		1. 布丁、布蕾製作技巧 2. 蒸烤方法及技巧		8	
(十)麵糊類蛋糕		1. 麵糊類蛋糕製作 2. 烤焙方法及技巧		8	
(十一)乳沫類蛋糕		1. 乳沫類蛋糕製作 2. 烤焙方法及技巧		8	
(十二)杯子蛋糕		1. 杯子蛋糕製作 2. 杯子蛋糕裝飾方式		8	
(十三)戚風類蛋糕		1. 戚風類蛋糕製作 2. 烤焙方法及技巧		8	
(十四)蛋糕裝飾		1. 抹奶油技巧 2. 夾餡製作		8	
(十五)蛋糕捲		1. 蛋糕捲製作		8	

	2. 烘焙方法及技巧 3. 夾餡製作		
(十六)慕斯類蛋糕	1. 慕斯類蛋糕製作 2. 蛋糕組裝技巧 3. 夾餡製作	8	
(十七)產品包裝	1. 認識包裝材料 2. 包裝方法	8	
(十八)衛生與安全	1. 個人及工場衛生與清潔 2. 食品安全與食品保存方法	8	
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、實際操作及筆試等。		
教學資源	烘焙食品教科書或坊間參考書籍		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應包含烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 2. 教學方法 (1) 本科目以在實習工場由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。。 (2)分組上課。		

表 11-2-3-3國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實作		
	英文名稱	Baking Practice		
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	競爭力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：烘焙基礎實務			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解麵包與吐司製作流程及注意事項。 2.瞭解發酵的意義。 3.能完成烘焙食品之麵包及吐司基礎產品製作。 4.協助提升烘焙丙級技能檢定之能力。 5.培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)機具設備介紹		1. 機具設備、器具使用及維護使用介紹 2. 安全使用須知	8	
(二)麵包基本概念		1. 麵糰製作 2. 麵糰發酵概念	8	
(三)麵包製作技巧		1. 麵糰秤重分割 2. 麵糰滾圓、各式整型	8	
(四)麵包包餡技法		1. 使用包餡匙包餡 2. 麵糰縮口不漏餡	8	
(五)甜麵包製作		1. 紅豆甜麵包製作 2. 布丁甜麵包製作 3. 奶酥甜麵包製作 4. 烤焙技巧	8	
(六)鹹麵包製作		1. PIZZA製作 2. 肉鬆麵包製作	8	
(七)餡料製作		1. 奶酥餡製作 2. 布丁餡製作	8	
(八)餐包製作		1. 餐包麵糰滾圓 2. 餐包桿捲技法	8	
(九)貝果製作		1. 貝果麵糰製作 2. 貝果塑型技法 3. 燙麵技巧。	8	
(十)吐司基本概念		1. 吐司麵糰製作 2. 麵糰分割秤重	8	
(十一)吐司製作技巧		1. 吐司麵糰滾圓 2. 吐司麵糰桿捲技法	8	
(十二)不帶蓋吐司製作		1. 果乾吐司製作 2. 包餡吐司製作	8	
(十三)帶蓋吐司製作		1. 白吐司製作 2. 全麥吐司製作	8	
(十四)甜/鹹吐司製作		1. 蛋糕吐司製作 2. 乳酪吐司製作	8	
(十五)辮子吐司製作		1. 雙色吐司製作 2. 三色吐司製作	8	

(十六)產品製作程序表	1. 撰寫產品製作程序 2. 配方計算	8	
(十七)產品包裝	1. 麵包包裝技巧 2. 吐司包裝技巧	8	
(十八)食品衛生	1. 食品安全衛生概念 2. 食材及產品貯存方法	8	
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	烘焙食品教科書或坊間參考書籍		
教學注意事項	1. 本科以在實習工場由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 2. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生 個別差異調整教材內容。 3. 鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表 11-2-3-4國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物料理實務		
	英文名稱	Food cooking practice		
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	競爭力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 學會基本烹調技巧。 2. 具備食物的營養、購買、儲存、廚房清潔等知能。 3. 建立良好烹調習慣和工作態度的養成。 4. 具備良好食品安全衛生與操作習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本烹飪知識		1. 基本營養概念 2. 食材的前處理 3. 食材的選購及分類 4. 食材的儲存 5. 烹調器具的認識 6. 烹調安全及注意事項	9	
(二)調味料及辛香料的認識		1. 常用調味料的認識 2. 常用辛香料的認識 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚及辛香料的搭配	9	
(三)切割法的認識		1. 各式刀具的使用方法 2. 刀法的認識 3. 各類材料的切割法	9	
(四)切割法的運用		1. 切割及刀工練習 2. 菜餚與切法搭配	9	
(五)鍋具與餐盤器具應用		1. 各式鍋具介紹 2. 鍋具選擇 3. 各式餐盤器具介紹 4. 菜餚與餐盤器具的搭配	9	
(六)家常菜餚的製作		1. 煮式料理 2. 涼拌料理 3. 蒸式料理 4. 冷凍食品料理 5. 湯品料理	9	
(七)中式菜餚的製作		1. 煎式料理 2. 炒式料理 3. 燴式料理 4. 燉式料理 5. 炸式料理 6. 滷式料理	9	
(八)常見米食料理製作		1. 米食料理介紹 2. 各式米食料理製作	9	
(九)常見麵食料理製作		1. 麵食料理介紹 2. 各式麵食料理製作	9	
(十)飲食生活美學		1. 餐點布置 2. 用餐禮儀	9	

	3. 盤飾運用 4. 菜餚擺盤運用		
(十一)異國料理製作	1. 異國料理介紹 2. 異國料理製作	9	
(十二)菜餚設計	1. 設計菜單 2. 菜餚製作 3. 菜單應用及成果發表	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、實際操作…等。		
教學資源	1. 自編教材。 2. 學校宜充實教學設備，教師應充分利用教材及其他教學資源。 3. 教學應充份利用圖書館資源，並鼓勵學生在家多實際操作以達專業知能。		
教學注意事項	自編教材以簡易家常菜為主，須注意以時令菜為烹調對象，為提倡健康飲食少油炸及加工食品和改變傳統烹煮方式(例如：大火快炒、熱鍋熱油……等)。教學時要再三叮嚀學生注意安全事項，包含刀具使用、瓦斯及其他烹煮前置作業的準備和衛生。		

表 11-2-3-5國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project		
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	社會力、美感力、競爭力、學習力、溝通力			
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.瞭解專題製作之基本概念。2.培養團隊合作分工之能力。 3.提升資料蒐集能力。 4.能呈現專題實作學習成果。 5.建立學生成果展示與口語表達之能力。 6.提升學生問題解決及與實務整合之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作通論		1. 專題製作學習目標 2. 專題製作流程 3. 專題成果呈現方式	9	
(二) 訂定研究主題與研究計畫		1. 人員分組 2. 資料蒐集方法 3選定主題 4. 擬定研究計畫	9	
(三) 研究方法		1. 認識研究方法 2. 研究方法的選擇條件	9	
(四) 資料分析方法		1. 質化資料分析方法 2. 量化資料分析方法	9	
(五)專題製作報告格式		1. 書面報告格式介紹 2. 書面報告架構及撰寫內容	9	
(六)專題簡報製作報告格式		1. 專題簡報架構及撰寫流程 2. 口頭報告架構及重點	9	
(七)專題製作的評量與應用		1. 專題製作內容評量 2. 專題製作過程評量	9	
(八)專題發表		1. 上台發表禮儀訓練 2. 上台發表演說訓練	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、實作等。			
教學資源	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。			
教學注意事項	教學宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果。			

表 11-2-3-6國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	器具清潔與衛生實習		
	英文名稱	Practice of cleaning tools and sanitation		
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	社會力、競爭力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1.從實習中學習專業職業技能。 2.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。 3.培養職業生活適應能力。 4.從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)實習規範		1.行為常規的要求 2.實習請假辦法 3.實習路線與搭乘的交通工具 4.交通規則與安全規範	9	
(二)基本職場禮儀		1.職場禮貌用語應用 2.職稱與工作職責的區辨 3.個人服儀與整潔的維護	9	
(三)職場環境認識		1.實習職場的認識 2.職場周邊環境之認識 3.職場安全規範 4.實習工作內容之認識	9	
(四)基本清潔工具		1.認識清潔工具的名稱與用途 2.清潔用品之使用與安全維護 3.清潔用品之收納與擺放 4.常用機具的使用方式	9	
(五)清潔步驟與原則		1.掃地 2.拖地 3.拭除灰塵 4.清理垃圾	9	
(六)營業前的準備工作		1.環境之清潔及整理 2.工具之清潔及整理 3.工作檯之清潔及整理 4.職場環境之清潔與整理	9	
(七)環境衛生與清潔		1.器具之清潔及分類 2.廚餘之處理 3.垃圾分類 4.資源回收處理	9	
(八)電器用品的清理		1.電器工具的認識與使用 2.冷藏櫃的清潔保養 3.電扇的清潔與保養	9	
(九)公共浴廁基礎清潔		1.浴廁清潔之範圍 2.浴廁清潔之使用器具、使用方法、清潔維護方式 3.浴廁清潔之清潔步驟	9	
(十)從業人員之安全與衛生		1.簡易傷口處理 2.手部衛生消毒	9	

	3. 專業洗劑使用方法 4. 器具的例行清潔與安全衛生檢核		
(十一)意外事故處理	1. 地震時的應變方法 2. 擦傷的處理 3. 火警的處理 4. 刀傷的處理 5. 瓦斯外洩的處理 6. 其他	9	
(十二)工作內容調適	1. 變更工作時的調適 2. 工作挫折時的調適 3. 工作量增加時的調適	9	
(十三)抗壓性的訓練	1. 能接受他人合理的批評 2. 遇到他人不合理的批評能保持穩定 3. 面對他人不合理的批評能尋求協助	9	
(十四)社交禮儀	1. 與顧客相處禮儀 2. 與同事相處禮儀 3. 接聽電話禮儀	9	
(十五)溝通技能	1. 理解工作指示內容 2. 能自我表達個人工作狀況 3. 能填寫工作相關表格 4. 能表達自我需求	9	
(十六)認識職場危險因素	1. 認識職場危險物品 2. 認識職場危險器具 3. 認識職場危險區域	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 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、口試等。 2. 本學期宜著重於使學生了解且能清潔各項器具與注意衛生之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 3. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 相關領域書籍。 2. 自編教材。		
教學注意事項	1. 培養學生的交通獨立。 2. 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。 3. 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。 4. 可安排至學校社區相關機構進行參觀。		

表 11-2-3-7國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品處理實習		
	英文名稱	Food handle 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	競爭力、學習力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、食材料理實務			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生食品處理技能與應用的能力。 2. 培養學生食品包裝技能與應用的能力。 3. 培養學生善後處理及清潔技能與應用的能力。 4. 培養學生良好的服務態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)實習規範		1. 行為常規的要求 2. 實習請假辦法 3. 實習路線與搭乘的交通工具 4. 交通規則與安全規範	9	
(二)基本職場禮儀		1. 職場禮貌用語應用 2. 職稱與工作職責的區辨 3. 個人服儀與整潔的維護	9	
(三)職場環境認識		1. 實習職場的認識 2. 職場周邊環境之認識 3. 職場安全規範 4. 實習工作內容之認識	9	
(四)認識食品衛生規則		1. 食品處理衛生規則 2. 食材處理（準備、清洗、分割） 3. 食品製作、裝飾	9	
(五)食品處理		1. 商品補貨（冷凍室、冷藏冰箱、商品區） 2. 食品分類及整理（冷藏區、冷凍區、商品區） 3. 貨架商品整理-先進先出原則、拉齊排面	9	
(六)認識食品保存期限及方式		1. 食品保存期限 2. 食品保存方式	9	
(七)認識食品包裝材料		1. 塑膠材料及包裝形式 2. 紙質材料及包裝形式 3. 玻璃材料及包裝形式	9	
(八)食品包裝		1. 食品包裝規格（分類、秤重、數量） 2. 使用標籤機貼標籤 3. 食品上架。 4. 裝盒、整理裝袋	9	
(九)餐具的清潔與保養		1. 廚餘清理與桌面整理 2. 餐具的清洗與管理 3. 垃圾處理與資源回收	9	
(十)從業人員的衛生		1. 手部衛生消毒 2. 專業洗劑的使用方法 3. 器具的例行清潔與安全衛生檢核	9	

(十一)意外事故處理	1. 地震時的應變方法 2. 擦傷的處理 3. 火警的處理 4. 刀傷的處理 5. 瓦斯外洩的處理 6. 其他	9	
(十二)社交禮儀	1. 與顧客相處禮儀 2. 與同事相處禮儀 3. 接聽電話禮儀	9	
(十三)溝通技能	1. 理解工作指示內容 2. 能自我表達個人工作狀況 3. 能填寫工作相關表格 4. 能表達自我需求	9	
(十四)工作內容調適	1. 變更工作時的調適 2. 工作挫折時的調適 3. 工作量增加時的調適	9	
(十五)抗壓性的訓練	1. 能接受他人不合理的批評 2. 遇到他人不合理的批評能保持穩定 3. 面對他人不合理的批評能尋求協助	9	
(十六)工作成果檢核	1. 依工作流程檢核完成度 2. 撰寫實習報告	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 出、缺席之考核。 2. 評量內容應兼顧認知、技能與情意等面向，評量方法應採取多元評量方式，可採行為觀察、口述、實作等評量方式，教師可按學習領域、單元內容及學生需求，採上述之評量方式進行學生實際操作和其他表現之評量。 3. 教學過程應兼顧形成性評量與總結性評量，並將學生之學習態度、學習動機及學習行為納入評量的範圍。		
教學資源	1. 參考食品處理等相關教科書。 2. 職場現有之成品與教具等		
教學注意事項	1. 本科目為實習科目，在職場實作為主。 2. 除教科書外，善用各種食品示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-3-8國立二林高級工商職業學校 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 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	社會力、競爭力、學習力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、顧客服務實作			
教學目標 (教學重點)	1. 建立正確的工作態度。 2. 從實習中學習服務的專業技能。 3. 培養職業生活的適應能力。 4. 具備顧客服務的基本知能和處理技巧。 5. 增進顧客服務的應對能力。 6. 能依據顧客的需求提供適切的服務。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)實習制度		1. 職場實習注意事項 2. 職場實習相關規定 3. 職場實習請假辦法	9	
(二)行前教育		1. 職場實習地點介紹 2. 職場實習工作內容 3. 了解職場的規定	9	
(三)認識職場		1. 職場地理位置介紹 2. 職場週邊環境介紹 3. 職場實習的主管介紹	9	
(四)工作安全		1. 意外事故的處理 2. 職業病防治 3. 工作安全守則	9	
(五)衛生安全		1. 良好的衛生習慣 2. 職場相關的衛生規定 3. 衛生安全與疾病的關係	9	
(六)工作紀律		1. 工作指示的服從 2. 指定工作的完成	9	
(七)工作調適		1. 情緒的調適 2. 壓力的調適 3. 人際關係的調適	9	
(八)服裝禮儀		1. 合宜的服裝儀容 2. 合宜的社交禮儀	9	
(九)社會技能		1. 理解工作指令 2. 描述個人工作情形 3. 表達需求	9	
(十)職場禮儀		1. 依職責與權限提供服務 2. 禮貌用語的職場應用 3. 個人與環境整潔與維護	9	
(十一)職場接待服務		1. 迎賓禮節與話術 2. 顧客服務的確認與安排	9	
(十二)顧客溝通技巧		1. 顧客服務話術 2. 聆聽與詢問技巧 3. 尋求支援與協助	9	
(十三)顧客服務技巧		1. 提供符合顧客需求的服務 2. 顧客服務的安排與調整	9	

	3. 顧客應對的處理方式		
(十四)消費交易服務	1. 販售服務 2. 結帳服務	9	
(十五)客訴的處理	1. 常見客訴原因與類型 2. 客訴的處理態度 3. 客訴處理的方式	9	
(十六)工作成果檢核	1. 撰寫工作內容 2. 工作表現檢討 3. 綜合討論	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，包含學習態度、觀察、實際操作和口試等方式，並兼顧認知、情意和應用之能力。 2. 除了總結性評量外，教學中著重形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 3. 依據評量結果，調整教材教法。		
教學資源	1. 相關領域書籍 2. 自編教材		
教學注意事項	1. 顧客服務實習地點安排，應事先評估工作環境，以安全性為最高考量。 2. 透過職場實習中的實例，並結合學生的經驗來進行教學。 3. 依學生需求來編輯教材。		

表 11-2-3-9國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工作安全與衛生實習		
	英文名稱	Work safety and sanitation 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	社會力、競爭力、學習力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	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)	1. 培養良好的工業衛生習慣與職業道德。 2. 培養正確的從業概念、安全意識。 3. 養成良好個人防護的工作習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)實習規範		1. 行為常規的要求 2. 實習請假辦法 3. 實習路線與搭乘的交通工具 4. 交通規則與安全規範	9	
(二)職場環境認識		1. 實習職場的認識 2. 職場周邊環境之認識 3. 職場安全規範 4. 實習工作內容之認識	9	
(三)基本職場禮儀		1. 職場禮貌用語應用 2. 職稱與工作職責的區辨 3. 個人服儀與整潔的維護	9	
(四)工業安全衛生概論		1. 認識工業安全衛生的原理原則 2. 個人衛生防護的原理原則 3. 工作環境號誌與注意事項的認識與操作	9	
(五)工業安全防護項目		1. 實習職場的安全防護重要性 2. 實習職場的用電規範 3. 實習職場的震災逃生規範 4. 實習職場的消防逃生規範 5. 實習職場的設備使用規範 6. 認識危險物與有害物之危害與預防	9	
(六)職場安全守則與標誌		1. 辨識職場安全標誌 2. 能遵守職場安全守則	9	
(七)人身安全的維護		1. 工作場所中消防設備的使用 2. 安全配備的使用 3. 執行工作的標準流程	9	
(八)防範職場危險		1. 謹慎使用職場危險品 2. 正確使用職場機具 3. 辨認緊急逃生路線	9	
(九)從業人員之安全		1.簡易傷口處理 2. 手部衛生消毒 3. 專業洗劑及器具使用方法 4. 器具的例行清潔與安全衛生檢核	9	
(十)工作中的意外傷害處理		1. 認識職場中較常發生的意外事故種類 2. 各種意外傷害的處理(燒燙傷、擦傷、割傷、扭傷及骨折)	9	

(十一)社交禮儀	1. 與顧客相處禮儀 2. 與同事相處禮儀 3. 接聽電話禮儀	9	
(十二)溝通技能	1. 理解工作指示內容 2. 能自我表達個人工作狀況 3. 能填寫工作相關表格 4. 能表達自我需求	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採客觀而多元化的評量，如觀察法、問答法、實作法等。 2. 評量時可就學生學習態度、努力程度等作綜合性評量。		
教學資源	1. 實物、圖片、教學網路，實際實習場域見習。 2. 教材參考相關科目之教科書、專業刊物及報章雜誌、刊物。		
教學注意事項	1. 職場實習是在校外實作，需要職前教育，讓學生有充分的心理準備。 2. 職場實習的工業安全衛生需要特別加強。 3. 實習後，輔導老師應給予回饋、增強、分享心得，並做好檢討工作。		

表 11-2-3-10 國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機具操作實習		
	英文名稱	Practice of machinery operation		
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	社會力、競爭力、學習力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作、烘焙基礎實務、食材處理實作、車輛外部清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 認識各種機具設備名稱、功用與基礎原理。 2. 培養各種機具實際操作技能與應用的能力。 3. 培養各種機具保養及維護的基礎操作能力。 4. 培養學生良好的服務態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 實習規範		1. 行為常規的要求 2. 實習請假辦法 3. 實習路線與搭乘的交通工具 4. 交通規則與安全規範	9	
(二) 基本職場禮儀		1. 職場禮貌用語應用 2. 職稱與工作職責的區辨 3. 個人服儀與整潔的維護	9	
(三) 職場環境認識		1. 實習職場的認識 2. 職場周邊環境之認識 3. 職場安全規範 4. 實習工作內容之認識	9	
(四) 工場機具設備介紹		1. 機具的基本認識(插頭、電線、開關) 2. 機具的功能與收納方式 3. 機具的使用安全及注意事項	9	
(五) 食品類機具操作技能與應用		1. 認識食品類機具(如：微波爐、烤箱、咖啡機、攪拌機……等) 2. 食品類機具的操作與應用 3. 食品類機具的安全、清潔與保養	9	
(六) 清潔類機具操作技能與應用		1. 認識清潔類機具(如：吸塵器、噴槍、洗車機、拖把……等) 2. 清潔類機具的操作與應用 3. 清潔類機具的安全、清潔與保養	9	
(七)電動工具操作與安全須知		1. 電動工具操作說明 2. 電動工具操作安全須知 3. 電動工具簡易維護與保養	9	
(八)氣動工具操作與安全須知		1. 氣動工具操作說明 2. 氣動工具操作安全須知 3. 氣動工具簡易維護與保養	9	
(九)特殊工具操作與安全須知		1. 特殊工具操作說明 2. 特殊工具操作安全須知 3. 特殊工具簡易維護與保養	9	
(十)意外事故處理		1. 地震時的應變方法 2. 擦傷的處理 3. 火警的處理	9	

	4. 刀傷的處理 5. 瓦斯外洩的處理		
(十一)社交禮儀	1. 與顧客相處禮儀 2. 與同事相處禮儀 3. 接聽電話的禮儀	9	
(十二)工作內容調適	1. 變更工作時的調適 2. 工作挫折時的調適 3. 工作量增加時的調適	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 出、缺席之考核。 2. 評量方法應採取多元評量方式，可採行為觀察、實作等評量方式，教師可按學習領域及學生需求，採多元評量方式進行學生演示、實際操作、作品和其他表現的評量。 3. 教學過程應兼顧形成性評量與總結性評量，並將學生之學習態度、學習動機及學習行為納入評量的範圍。		
教學資源	1. 參考各種機具操作等相關教科書。 2. 職場現有之成品與教具等。		
教學注意事項	1. 本科目為實習科目，在職場實作為主。 2. 除教科書外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-3-11 國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	清潔材料與工具實習		
	英文名稱	Practice of cleaning materials and tools		
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	社會力、競爭力、學習力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 認識清潔材料與工具之種類與基本性質。 2. 具備清潔實作之能力。 3. 建立各項污垢處理的清潔技能。 4. 具備廢棄物處理能力。 5. 培養良好的清潔工作態度、習慣與安全。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)實習規範		1. 行為常規的要求 2. 實習請假辦法 3. 實習路線與搭乘的交通工具 4. 交通規則與安全規範	9	
(二)基本職場禮儀		1. 職場禮貌用語應用 2. 職稱與工作職責的區辨 3. 個人服儀與整潔的維護	9	
(三)職場環境認識		1. 實習職場的認識 2. 職場周邊環境的認識 3. 職場安全規範 4. 實習工作內容之認識	9	
(四)認識清潔材料與工具		1. 清潔材料與工具之介紹與使用 2. 清潔工具器材之維護 3. 清潔工具器材之保養 4. 清潔工具使用實作練習	9	
(五)認識清潔服務的性質與流程		1. 清潔服務的工作性質與內容 2. 從事清潔服務的基本條件 3. 從事清潔服務之職場工作守則 4. 清潔服務之基本流程 5. 清潔服務之基本工具器材	9	
(六)室內清潔		1. 地板清潔 2. 玻璃清潔 3. 抹布清潔 4. 廁所清潔 5. 設備清潔 6. 其他	9	
(七)室外清潔		1. 地面的清潔 2. 花圃鬆土與整理 3. 花木修剪與澆水	9	
(八)不同場域之清潔		1. 清潔步驟及使用工具材料 2. 辦公室、賣場、餐飲業之清潔處理原則、清潔步驟及使用工具 3. 不同場域清潔之處理方式實作	9	
(九)污垢處理		1. 窗戶軌道或門檻溝槽之清潔操作 2. 口香糖沾黏之清潔操作 3. 特殊污垢處理得實際操作（準備器	9	

	材、清潔步驟、收拾器材及歸位)		
(十))廢棄物處理	1. 廢棄物及垃圾處理之安全守則 2. 一般垃圾分類之實作練習 3. 廢棄物與垃圾處理之實作練習	9	
(十一)社交禮儀	1. 與顧客相處的禮儀 2. 與同事相處的禮儀 3. 接聽電話的禮儀	9	
(十二)溝通技能	1. 理解工作指示內容 2. 能自我表達個人工作狀況 3. 能填寫工作相關表格 4. 能表達自我需求	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。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各種場域清潔專業能力。 3. 評量標準應與職場一致，以強化學生將清潔技能類化到職場的能力。		
教學資源	1. 教學過程安排學生至各種清潔服務職場實習，以實際瞭解產業發展。 2. 實習課程可與產業界合作，以提供學生真實情境。 3. 利用學校室內外各種場所及社區場所，供學生實作練習。		
教學注意事項	1. 將清潔課程與學校活動結合，提供學生實作練習機會。 2. 結合社區及校內資源，提供學生相關訊息。 3. 與其他相關課程、學校活動及居家清潔結合，提供學生環境服務類化能力。 4. 實習場所和社區職場結合，以利未來就業轉銜。		

表 11-2-3-12國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理實習			
	英文名稱	Practice of article sorting			
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	社會力、美感力、競爭力、學習力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作				
教學目標 (教學重點)	1. 具備物品整理收納的基本技能，進而有效管理各種類物品。 2. 習得整理物品的方式與建立良好的生活習慣，以提升自我生活品質。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)實習規範		1. 行為常規的要求 2. 實習請假辦法 3. 實習路線與搭乘的交通工具 4. 交通規則與安全規範		9	
(二)基本職場禮儀		1. 職場禮貌用語應用 2. 職稱與工作職責的區辨 3. 個人服儀與整潔的維護		9	
(三)職場環境認識		1. 實習職場的認識 2. 職場周邊環境之認識 3. 職場安全規範 4. 實習工作內容之認識		9	
(四) 物品整理工作		1. 物品整理工作的重要性 2. 物品整理的基本步驟 3. 物品整理相關行業介紹 4. 工作安全與保健注意事項		9	
(五)餐飲類分類		1. 餐飲業常見的物品類別 2. 餐飲業的分類流程 3. 同類物品的歸類方式 4. 不同物品的歸類方式		9	
(六)汽車美容類分類		1. 汽車美容業常見的物品類別 2. 汽車美容業的分類流程 3. 同類物品的歸類方式 4. 不同物品的歸類方式		9	
(七) 物品陳列		1. 賣場佈置陳列的目的 2. 賣場層架展示基本原則 3. 賣場物品陳列基本原則 4. 常見賣場物品陳列的方式 5. 物品外包裝與陳列方式的選擇		9	
(八)社交禮儀		1. 與顧客相處禮儀 2. 與同事相處禮儀 3. 接聽電話的禮儀		9	
(九)意外事故處理		1. 地震時的應變方法 2. 擦傷的處理 3. 火警的處理 4. 刀傷的處理 5. 瓦斯外洩的處理 6. 其他		9	

(十)溝通技能	1. 理解工作指示內容 2. 能自我表達個人工作狀況 3. 能填寫工作相關表格 4. 能表達自我需求	9	
(十一)工作內容調適	1. 變更工作時的調適 2. 工作挫折時的調適 3. 工作量增加時的調適	9	
(十二)抗壓性的調適	1. 能接受他人合理的批評 2. 遇到他人不合理的批評能保持穩定 3. 對他人不合理的批評能尋求協助	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作等。 2. 本學期宜著重於使學生了解且具備物品整理和應用之能力，評量時宜考量學生之個別差異。		
教學資源	1. 相關領域書籍。 2. 自編教材。		
教學注意事項	1. 培養學生的交通獨立。 2. 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。 3. 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。 4. 可安排至學校社區機構進行參觀。		

表 11-2-3-13 國立二林高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛整理實習		
	英文名稱	Car cleaning practices		
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	競爭力、學習力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：車輛外部清潔實作、車輛內裝清潔實作、車輛美容實作			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能培養良好工作態度。 2. 學生能遵守職場作業規範。 3. 學生能認識車輛美容工作相關知能。 4. 學生能習得車輛美容工作專業技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)實習制度		1. 職場實習注意事項 2. 職場實習相關規定 3. 職場實習請假辦法	9	
(二)工作安全		1. 意外事故的處理 2. 職業病防治 3. 工作安全守則	9	
(三)工作紀律		1. 工作指示的服從 2. 指定工作的完成	9	
(四)職前教育		1. 職場實習注意事項 2. 工作安全與衛生注意事項 3. 服裝儀容 4. 工作情緒的調適 5. 人際溝通的調適 6. 表達需求	9	
(五)漆面清洗		1. 高壓水槍操作技巧 2. 高壓水槍操作注意事項 3. 除塵沖水順序與操作要領	9	
(六)漆面清潔		1. 泡沫槍操作技巧 2. 泡沫槍操作注意事項 3. 洗淨順序與操作要領 4. 擦淨順序與操作要領	9	
(七)漆面保養		1. 打蠟機操作技巧 2. 打蠟機操作注意事項 3. 上蠟順序與操作要領 4. 下蠟順序與操作要領	9	
(八)汽車美容材料使用作業		1. 洗劑的使用及注意事項(蚊蟲、鋼圈) 2. 保養用劑的使用及注意事項(各式用蠟、輪胎油、塑膠油)	9	
(九)玻璃、皮革清潔保養作業		1. 玻璃、皮革清潔保養工具使用規範 2. 玻璃、皮革清潔保養順序與操作要領 3. 玻璃、皮革清潔保養作業注意事項	9	
(十)輪胎、鋼圈清潔保養作業		1. 輪胎、鋼圈清潔保養工具使用規範 2. 輪胎、鋼圈清潔保養順序與操作要領	9	

	3. 輪胎、鋼圈清潔保養作業注意事項		
(十一)車室內部清潔	1. 車室內清潔保養程序 2. 車室內清潔保養程序注意事項 3. 吸塵器的使用要領及注意事項	9	
(十二)職場溝通	1. 能理解工作指示 2. 能描述個人工作情況 3. 能表達自我需求	9	
(十三)職場服務禮儀	1. 接待客人的禮儀 2. 與同事相處的禮儀 3. 接聽電話的禮儀	9	
(十四)工作的調適	1. 工作內容變動的調適 2. 工作情緒的調適 3. 職場人際關係的調適	9	
(十五)意外事故的處理	1. 擦傷的處理 2. 刀傷的處理 3. 火警的處理 4. 地震時的應變方法 5. 其他	9	
(十六)工作成果檢核	1. 依作業流程完成檢核表 2. 撰寫實習報告	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採客觀而多元化的評量，如觀察法、問答法、實作法等。 2. 評量時可就學生紀律、努力程度、應對等作綜合性評量。		
教學資源	1. 實物、圖片、教學網路，實際實習場域見習。 2. 教材參考相關科目之教科書、專業刊物及報章雜誌、刊物。		
教學注意事項	1. 職場實習是在校外實作，需要職前教育，讓學生有充分的心理準備。 2. 職場實習的工業安全衛生需要特別加強。 3. 實習後，輔導老師應給予回饋、增強、分享心得，並做好檢討工作。		

(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 國立二林高級工商職業學校 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	紙藝創作	
	英文名稱	Paper folding	
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	第一學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	1. 介紹紙張的種類, 及紙張順紋或逆紋對捲紙的效果. 教授學生選擇適合做紙捲或紙袋的紙. 訓練學生手眼協調, 手部精細動作。 2. 運用基本型的摺法設計不同的組合, 做成多變的圖案造型, 讓學生運用創造力, 創造圖案, 設計自己喜歡的作品。 3. 在作品欣賞中, 欣賞別人創作, 改進自己缺點, 尋找漂亮的配色, 創作自己的作品, 提升欣賞藝術及色彩學認識。 4. 利用色紙摺成花束, 如櫻花或百合花。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)紙捲卡片	1. 學做基本紙捲。 2. 利用基本型創作卡片。	5	
(二)紙花製作	1. 摺紙花	5	
(三)紙袋	如櫻花、百合花。 2. 利用鐵線包裝成單枝花束。	5	
(四)摺紙	1. 畫指定長度紙張的長寬高。 2. 剪裁紙張, 並摺成紙袋。 3. 構圖, 在紙袋上畫上自己喜歡圖案。	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式, 包括學習態度、觀察、實際作品、口語問答。		
教學資源	1. 參考相關書籍、成品、多媒體教材、雜誌等。 2. 自編教材。		
教學注意事項	1. 分步驟講解, 以加強學習效果。 2. 兼顧學習動作較慢學生, 在動作和協調上能趕上班上進度, 專心聽與看每個步驟, 並激發學生自動自發完成作品。		

表 11-2-4-2國立二林高級工商職業學校 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	餐桌上的營養學	
	英文名稱	Nutrition	
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	第一學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	1. 了解自身身體保健的基本知識，並且能應用到日常生活中。 2. 了解食物中所含有的各種營養素對身體的功用。 3. 利用在地與當季食材，學習選擇適當的食材與身體所需的營養素。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)正確飲食習慣	1. 飲食習慣分析。 2. 食物分量學習。 3. 認識營養標示。 4. 熱量計算。	6	
(二)營養素	1. 蛋白質。 2. 維生素。 3. 醣類。 4. 油脂類。 5. 礦物質。 6. 纖維素。	6	
(三)均衡飲食	1. 均衡飲食的原則 2. 自己規劃營養菜單。 3. 簡易輕食料理製作。	6	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 依據教學目標設計適當之多元評量方式，包括口頭、紙筆測驗、實際演練、實作評量等。 2. 情意方面，著重觀察學生上課表現與參與程度。		
教學資源	1. 善用現有校園環境、在地與當季食材、居家環境相關之場域或資源。 2. 自編教材。		
教學注意事項	本教材各單元宜交互實施，融入理論於實務中讓學生動手操作，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		

表 11-2-4-3國立二林高級工商職業學校 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	有氧運動		
	英文名稱	Aerobic Exercise		
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	第一學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	1. 提高人體耐力質素。 2. 增強心肺功能。 3. 提升肌肉的彈性和強度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)腿部有氧		1. 小腿有氧健身操。 2. 大腿有氧健身操。	5	
(二)腹部有氧		1. 上腹部有氧健身操。 2. 下腹部有氧健身操。	5	
(三)全身有氧		1. 低強度全身有氧健身操。 2. 高強度全身有氧健身操。	8	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，包含學習態度、觀察和實際操作等方式，並兼顧認知、情意和應用之能力。 2. 依據評量結果，調整教材教法。			
教學資源	1. 相關領域影片。 2. 自編教材。			
教學注意事項	課程實施過程中，須留意學生身體狀況。			

表 11-2-4-4國立二林高級工商職業學校 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	體適能活動	
	英文名稱	Physical Fitness	
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	第一學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	1. 認識體適能活動。 2. 柔軟度的增進。 3. 心肺耐力的增進。 4. 肌力與肌耐力的增進。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識體適能活動	1. 柔軟度。 2. 心肺耐力。 3. 肌力與肌耐力。	2	
(二)柔軟度	1. 頸部伸展。 2. 體側伸展。 3. 手臂伸展。 4. 轉體。 5. 直立體前彎。 6. 股四頭肌群伸展。 7. 前弓後箭。	4	
(三)心肺耐力	1. 步行。 2. 跑步。 3. 上下台階。 4. 跳繩。	6	
(四)肌力與肌耐力	1. 訓練大腿及臀部。 2. 訓練胸部。 3. 訓練足部及踝部。	6	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式進行，評量項目包括學習態度、運動家精神、團隊合作等。 2. 運動技能的部分，則採取個人成績及團隊比賽綜合評分。 3. 體育常識的部分則針對競賽規則來作口試及實做測量而得。		
教學資源	運動器材：跳繩。 參考網站：教育部體育署體適能網站 https://www.fitness.org.tw/		
教學注意事項	課程進行中，須留意學生身體狀況。		

表 11-2-4-5國立二林高級工商職業學校 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	食農小學堂		
	英文名稱	Food and Agriculture Education		
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	第二學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解「食物里程」及在地食材的觀念。 2. 認識生活中常見的野菜、香草及其生活上的應用。 3. 學會芽菜及香草的栽培技法。 4. 透過低碳飲食製作，建立低碳飲食概念。 5. 展現良好的飲食禮儀（珍惜、感恩、共享）及對生命的尊重。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食物里程介紹		1. 介紹食物里程的定義。 2. 認識碳足跡。 3. 如何選擇低碳食物。	2	
(二)認識常見野菜及香草		1. 認識咸豐草及其食用方式 2. 認識艾草，瞭解其在生活中的應用 3. 認識三種香草植物 4. 認識龍葵及其食用方式。	4	
(三)芽菜及香草栽培		1. 苜蓿芽栽培 2. 綠豆芽栽培 3. 碗豆苗栽培 4. 芳香萬壽菊栽培 5. 迷迭香栽培 6. 薄荷栽培	6	
(四)低碳飲食製作及課程回顧		1. 綜合沙拉 2. 芽菜捲 3. 香酥咸豐草 4. 香草茶 5. 課程回顧	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式包括：口語表達、實作評量、合作學習、學習單等。			
教學資源	1. 台灣農業推廣學會-食農教育推廣網站 http://www.extension.org.tw/education/about.html 2. 行政院農委會食農教育教學資源平台 https://kids.coa.gov.tw/food_agri/ 3. 台灣環境資訊協會-環境資訊中心網站 https://e-info.org.tw/node/38335 4. 野外可食用植物大全網站 http://www.buzzhand.com/post_730772.html			
教學注意事項	理論融入實務，讓學生親手操作。依學生個別差異調整其教學內容。			

表 11-2-4-6國立二林高級工商職業學校 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	三國成語故事		
	英文名稱	Idiom story of Three Kingdoms		
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	第二學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	1. 認識三國及地理位置（北東西）。 2. 認識三國主要人物關係圖。 3. 認識三國相關成語由來及內容。 4. 能在日常生活理解成語及應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)成語故事大啟示		1. 介紹三國地理位置。 2. 認識三國主要人物關係圖。 3. 三國相關成語故事。	8	
(二)文轉圖		1. 成語造句。 2. 繪畫「文轉圖」（漫畫、圖畫…）。	8	
(三)成語書		1. 設計封面、封底。 2. 製作成語書。	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 評量內容應兼顧認知、技能與情意等面向，評量方法應採取多元評量方式，教師可按學習領域、學科性質、單元內容及學生需求，採上述之評量方式進行學生作業、筆試、演示、心得報告、作品和其他表現的評量。 2. 教學過程應兼顧形成性評量與總結性評量，並將學生之學習態度、學習動機及學習行為納入評量的範圍。			
教學資源	1. 翻轉教室 https://flippedu.parenting.com.tw/article/4710 2. 網路資源			
教學注意事項	依學生個別差異調整其教學內容。			

表 11-2-4-7國立二林高級工商職業學校 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	話三國，讀三國	
	英文名稱	Three Kingdoms	
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	第二學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	1. 能了解三國演義的作者及敘寫時代。 2. 能認識章回小說的體裁。 3. 能認識與三國相關常見的文史典故。 4. 能運用與三國相關的成語及歇後語。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識羅貫中及敘寫時代	1. 介紹羅貫中。 2. 三國演義的創作由來。 3. 介紹三國演義敘寫時代為東漢末年~西晉武帝年間。	2	
(二)認識章回小說	1. 章回小說的特色。 2. 全書120回標題瀏覽。 3. 認識四大奇書。	2	
(三)桃園三結義	1. 認識「桃園三結義」的緣由。 2. 介紹桃園三結義的三位主角。	2	
(四)挾天子以令諸侯	1. 介紹曹操的生平。 2. 「挾天子以令諸侯」的概述。	2	
(五)三顧茅廬的典故	1. 諸葛亮的生平介紹。 2. 「三顧茅廬」的典故介紹。	2	
(六)火山連環船的典故	1. 火燒連環船的典故。 2. 「萬事俱備，只欠東風」的運用。	2	
(七)草船借箭的典故	1. 「草船借箭」的典故。 2. 認識「瑜亮情節」。	2	
(八)賠了夫人又折兵的典故	1. 認識「賠了夫人又折兵」的典故。 2. 賠了夫人又折兵的日常運用。 3. 孫權的生平介紹。	2	
(九)相關成語及歇後語介紹	1. 介紹與三國相關的成語及其典故。 2. 認識與三國相關的歇後語。	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	紙筆、討論、作業等多元評量方式。		
教學資源	參考捷英社文教事業有限公司出版的「三國演義精粹」		
教學注意事項	依學生語文程度，調整課程內容。		

表 11-2-4-8國立二林高級工商職業學校 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	人如其食	
	英文名稱	you are what you eat	
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	第二學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	1. 建立學生關於食物營養與心理健康交互影響之概念，並從桌遊中認識食物含有那些營養成分，又會如何影響心理健康。 2. 認識九型人格及五行的人際關係與相處方式，藉由日常飲食習慣挑選食物卡片歸納自己為哪一型人格，勇於表達自我、培養人際關係，學習與其他不同類型的人相處之道。 3. 在桌遊中學會面對輸贏的平常心以培養抗壓性，透過桌遊可以建立在課業外的成就感，並將其轉移至課業學習上更有動機。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日常飲食	1. 生活中常見的食物。 2. 探討自我飲食習慣。 3. 飲食習慣與食安探討。	3	
(二)營養成分	1. 六大類飲食指南。 2. 營養成分介紹。 3. 各種食物所含營養成分。	3	
(三)食物與人	1. 食物與人關聯性。 2. 認識五行人格：金、木、水、火、土。 3. 飲食、人際面面觀。	3	
(四)人格分析	1. 九型人格介紹。 2. 分析自己人格類型。 3. 創造黃金團隊。	5	
(五)健康管理	1. 營養知識。 2. 飲食密碼。 3. 選擇食物。	4	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式採多元評量，評量方法包括學習態度、學習動機、團隊合作精神等。 2. 分組進行桌遊，各組依照得分多寡進行加分依據。		
教學資源	《人如其食》營養心理桌遊 衛生福利部 https://www.mohw.gov.tw -飲食指南建議 九型人格介紹 http://ir.hust.edu.tw/dspace/bitstream/310993100/4349/1/ 五行人格分析表		
教學注意事項	1. 《人如其食》桌遊卡片有基本版及進階版，可依照學生程度及進行速度來決定是否使用進階版。 2. 《未來森林》為其擴充版，探討職業能力，可繼續延伸加廣。		

表 11-2-4-9國立二林高級工商職業學校 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	國際禮儀		
	英文名稱	International Etiquette		
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	第三學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	1. 了解國際禮儀的基本概念。 2. 建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 3. 學習本國及各國禮儀知識，培養正確禮儀觀念和態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 禮儀緒論		1. 禮儀的意義及其重要性。 2. 國際禮儀的基本概念。 3. 國際禮儀的應用及注意事項。	2	
(二) 服飾與儀態		1. 男女服飾穿著禮儀。 2. 個人體型與服飾色彩搭配修飾。 3. 優雅儀態的介紹。	4	
(三)說話禮貌		1. 音調與速度 2. 口語表達與談話技巧。 3. 演說技巧。 4. 合宜的肢體語言搭配。	4	
(四)電話禮儀		1. 接打電話禮儀。 2. 公務電話接打要領及步驟。	2	
(五)書卡禮儀		1. 中、西式書卡形式。 2. 書卡應用場合與時機。 3. 合宜的書信文字表達。	2	
(六)餐飲宴會禮儀		1. 中餐禮儀。 2. 西餐禮儀。 3. 歐式自助餐禮儀。 4. 日式料理禮儀。 5. 宴會禮儀。	4	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗。 2. 角色扮演。 3. 資料收集及口頭報告。			
教學資源	1. 教師自編教材 2. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之儀態禮節。			
教學注意事項	1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。			

表 11-2-4-10國立二林高級工商職業學校 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	世界新聞		
	英文名稱	News in the world		
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	第三學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	1. 對於新聞報導有基本的認識。 2. 能將新聞內容與所學的地理概念結合。 3. 了解新聞中的議題。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)瞭解新聞的分類		1. 新聞名稱的由來。 2. 關於新聞的歷史。 3. 新聞分類的方法。 4. 新聞傳遞的方法。 5. 新聞傳遞相關人員介紹。	6	
(二)結合新聞內容與地理概念		1. 找出新聞內容中的發生地點。 2. 根據地點找出地圖中所在位置。 3. 地點的基本介紹。	6	
(三)新聞內容		1. 新聞相關電影介紹導讀。 2. 新聞內容導讀分享。 3. 相關議題介紹。	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，配合單元目標，依課堂參與、學習態度、口語問答為主要評量方式。			
教學資源	1. 網路新聞。 2. 國語日報。			
教學注意事項	1. 就近期發生之新聞事件，來作切入引導，教師應保持事件中立態度。 2. 結合文字圖片以及擷取新聞影像，加深學習印象。 3. 各類之新聞事件應平均選擇。			

表 11-2-4-11 國立二林高級工商職業學校 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	食育	
	英文名稱	Food Education	
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	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	1. 能選擇對身體有益的食物，並均衡飲食。 2. 能學會珍惜食物。 3. 了解適量飲食的重要。 4. 能改善自己的飲食習慣。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)「食」在很重要	1. 認識24節氣。 2. 時令食材介紹。 3. 認識二林在地農產。	6	
(二)飲食美學	1. 餐桌上的食材。 2. 五色食材分類「黃」、「綠」、「紅」、「白」、「黑」。 3. 五色食材介紹與實作。	6	
(三)「食」作營養	1. 設計五色蔬活餐。 2. 如何選擇正確食物。 3. 二林在地農產入菜。 4. 製作輕食。	6	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式包括：口語表達、實作評量、合作學習、學習單等。		
教學資源	1. 台灣農業推廣學會-食農教育推廣網站 http://www.extension.org.tw/education/about.html 2. 行政院農委會食農教育教學資源平台 https://kids.coa.gov.tw/food_agri/ 3. 台灣好食材 https://www.fooding.com.tw/		
教學注意事項	理論融入實務，讓學生親手操作。依學生個別差異調整其教學內容。		

表 11-2-4-12國立二林高級工商職業學校 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	美感生活	
	英文名稱	Aesthetic life	
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	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	1. 從生活示例培養美感。 2. 培養學生音樂休閒習慣及欣賞能力。 3. 培養學生色彩基本概念、服裝搭配之能力。 4. 提高學生對生活中物品或事件觀察力，而願意開啟發現、探索、體驗、運用、整合的過程。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 音樂	1. 不同音樂類型介紹。 2. 音樂欣賞。 3. 演唱能力。 4. 著作權法介紹。	4	
(二) 色彩	1. 色彩配色練習。 2. 服裝搭配。 3. 手工藝品。	6	
(三) 構面	1. 結構。 2. 比例。 3. 構成。 4. 質感。	8	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式包括：口語表達、合作學習、作品及上課互動等。		
教學資源	利用生活中可獲得的用品進行教學，讓學生在做中學，學中覺。		
教學注意事項	留意使用各項工具安全性。		

