核准文號：教育部 107 年 6 月 1 日臺教授國字第 1070058587 號函核定

國立東石高級中學進修部

課程大綱學校課程計畫書

（107 學年度入學學生適用）

中華民國 107 年 6 月 4 日

國立東石高級中學進修部

高級中等進修學校課程大綱課程計畫書

核 章 處	承 辦 人	單位主管	校　　長
	林洋毅	高建文	楊長鈴
聯絡資料	電　　話	傳　　真	公告網址
	(05)3794180#681	(05)3790054	hhttp://www.tssh.cyc.edu.tw/sub/latestevent/index.aspx?Parser=9,26,147

國立東石高級中學進修部

高 級 中 等 進 修 學 校 課 程 大 綱 課 程 計 畫 書

目　　錄

壹、學校現況與分析

一、學校核定招生科班 1

二、一般科目教師員額 1

三、專業科目教師員額 2

貳、課程大綱教學科目與節數表

一、食品群食品科 3

壹、學校現況與分析

一、學校核定招生科班

表 1-1 國立東石高級中學進修部 107 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數	學生數
食品群	食品科	2 班	92 人
合計	1 科	2 班	92 人
總　計	1 科	2 班	92 人

二、一般科目教師員額

表 1-2　一般科目教師員額統計表

課程領域	科別	應有師資（人）	現有師資（人）	差異狀況分析
語文	國文	1.29	2	
	英文	0.75	1	
數學	數學	0.75	1	
社會	歷史	0.13	0	由日校教師兼授
	公民	0.13	0	由日校教師兼授
自然	生物	0.13	0	由食品科教師兼授
	基礎化學	0.25	0	由食品科教師兼授
藝術與生活	計算機概論、藝術生活	0.88	0	由日校教師兼授
其他	體育	0.38	0	由數學科教師兼授
	健康與護理、健康與休閒	0.25	0	由日校教師兼授
	生涯規劃、生命教育	0.25	1	由輔導教師擔任
	全民國防	0.13	1	由夜校教官擔任

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。
2.現有師資為填表學年度之教師員額。

三、專業科目教師員額

表 1-3 專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資（人）	現有師資（人）	差異狀況分析
食品	食品	3.63	4	

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。
2.現有師資為填表學年度之教師員額。

貳、課程大綱教學科目與節數表

一、食品群食品科

表 2-1 食品群食品科課程大綱教學科目與節數表

國立東石高級中學附設進修學校(進修部)

食品群 食品科 課程大綱教學科目與節數表　　代碼：100B01

107 學年度入學新生適用

課程類別		科目			授課節數						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	18	3	3	3	3	3	3	
			英文Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學Ⅰ-Ⅳ	8	2	2	2	2			
		社會領域	歷史	1		1					
			地理	0							
			公民與社會	1	1						
		藝術與生活領域	音樂	0							
			美術	0							
			藝術生活ⅠⅡ	2			1	1			
			生活科技	0							
			家政	0							
			計算機概論ⅠⅡ	4	2	2					
			生涯規劃	0							
			法律與生活	0							
			環境科學概論	0							
			生命教育、性別教育、海洋教育	0							
			健康與護理ⅠⅡ	2			1	1			
			全民國防教育ⅠⅡ	2	1	1					
		小　計		**50**	**11**	**11**	**9**	**9**	**5**	**5**	部定必修一般科目 50 節數
	專業科目	食品加工ⅠⅡ		4			2	2			
		食品微生物ⅠⅡ		2					1	1	
		食品化學與分析ⅠⅡ		4			2	2			
		生物技術概論ⅠⅡ		2					1	1	
		小　計		**12**	**0**	**0**	**4**	**4**	**2**	**2**	部定必修專業科目 12 節數
	實習	食品加工實習ⅠⅡ		6			3	3			
		食品微生物實習ⅠⅡ		6					3	3	

	科目	食品化學與分析實習ⅠⅡ	6			3	3			
		小　計	**18**	**0**	**0**	**6**	**6**	**3**	**3**	部定必修實習(務)科目 18 節數
	專業及實習科目合計		**30**	**0**	**0**	**10**	**10**	**5**	**5**	
	部定必修科目合計		**80**	**11**	**11**	**19**	**19**	**10**	**10**	部定必修總計 80 節數

食品群 食品科 課程大綱教學科目與節數表(續) 課程類別		科 目		授課節數						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	基礎化學ⅠⅡ	4	2	2					
		基礎生物ⅠⅡ	2			1	1			
	各校自訂科目	烘焙食品製作ⅠⅡ	10	5	5					
		中式麵食製作	5					5		
		中式米食製作	5						5	
		食品概論ⅠⅡ	4	2	2					
		食品營養ⅠⅡ	4					2	2	
		生命教育ⅠⅡ	2					1	1	
		商品創意設計ⅠⅡ	4			2	2			
		食品商業簡報ⅠⅡ	4					2	2	
		生涯規劃ⅠⅡ	2	1	1					
		數學ⅤⅥ	4					2	2	
		體育Ⅰ-Ⅵ	6	1	1	1	1	1	1	
		健康與休閒ⅠⅡ	2	1	1					
	校訂科目合計		58	12	12	4	4	13	13	
必修科目	活動科目	班會	6	1	1	1	1	1	1	
每週教學總節數			144	24	24	24	24	24	24	