

高級中等學校課程計畫
國立東石高級中學
學校代碼：100301

進修部課程計畫

本校113年11月8日113學年度第3次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年1月24日

學校基本資料表

學校校名	國立東石高級中學			
普通型高中	普通科			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:電機科 4. 食品群:食品加工科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	食品群:食品科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	05-3794180#201
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 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、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

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	普通科	4	67	4	116	4	97	12	280
技術型高中	機械群	機械科	2	62	2	60	2	44	6	166
	動力機械群	汽車科	1	30	1	30	1	25	3	85
	電機與電子群	電機科	2	73	2	61	2	65	6	199
	食品群	食品加工科	2	68	2	66	2	68	6	202
	服務群	綜合職能科	1	12	1	7	0	0	2	19
進修部	食品群	食品科	2	36	2	26	2	26	6	88

二、核定科班一覽表

表 2-2 114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	普通科	4	34
技術型高中	機械群	機械科	2	34
	動力機械群	汽車科	1	34
	電機與電子群	電機科	2	34
	食品群	食品加工科	2	34
進修部	食品群	食品科	2	39

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

多元

多元學習：提升教育多樣，激勵學生學習多元。

行動

激勵精進：強化學生敏捷動力，深化創意思維。

有品

有品生活：培養學生生活素養，養成誠信態度。

關懷

服務利他：學生修習慈悲心懷，關懷扶助弱勢

學校的願景與課程規劃

為因應未來發展教改的翻轉與社會的變革，積極推行十二年國教，學校將提供符合社會需求的課程規劃；長程而言，課程規劃以培養學生「多元、行動、有品、關懷」成為國際公民做為學校永續經營與發展之標的，致力達成適性揚才、多元學習的校園。以「只要超決心，夢想更偉大」做為奠基，發展學校願景分列如下：

(一)多元-多元學習：提升教育多樣，激勵學生學習多元。

(二)行動-激勵精進：強化學生敏捷動力，深化創意思維。

(三)有品-有品生活：培養學生生活素養，養成誠信態度。

(四)關懷-服務利他：學生修習慈悲心懷，關懷扶助弱勢。

國際公民

TSSH

多 元

行 動

有 品

關 懷

學 校 願 景

只要超決心 夢想更偉大

國際公民

多 元

(多元學習)

提 激
升 勵
教 學
學 習
多 多
樣 元

行 動

(創意精進)

強 深
化 化
敏 創
捷 意
動 思
力 維

有 品

(有品生活)

培 養
養 成
生 誠
活 信
素 態
養 度

關 懷

(服務利他)

修 關
習 懷
慈 扶
悲 助
情 弱
懷 勢

學校願景延伸說明

圖文：chunyi
設計：家嶽印刷有限公司

二、學生圖像

學習力

多元學習，終身受用

探索力

主動出擊，留意觀察

解決能力

想法積極，思維縝密

創造力

獨立思考，專業創作

品德力

關懷弱勢，慈心善行

備查版

國際公民

TSSH

多元

行動

有品

關懷

學習力

探索力

解決能力

創造力

品德力

只要超決心
夢想更偉大

學生圖像

國際公民

TSSH

多元

行動

有品

關懷

學習力

探索力

解決能力

創造力

品德力

只要超決心
夢想更偉大

學生圖像

學習力-自主學習 終身受用

探 索 力-主動出擊 留意觀察

解決能力-想法積極 思維縝密

創 造 力-獨立思考 專業創作

品 德 力-關懷弱勢 慈心善行

學校願景與學生圖像的關聯

圖文：CHIKYU
設計：家欣印刷有限公司

肆、課程發展組織要點

國立東石高級中學課程發展委員會組織要點

107年06月29日校務會議通過

108年03月18日行政會報、課發會修正通過

109年11月18日課發會修正通過

110年08月31日期初校務會議修正通過

113年1月10日課發會修正通過

113年11月8日課發會修正通過

一、目標：

- (一) 前瞻國家未來發展需求、參酌各高中開課情況，並依學生學習能力、學校師資及結合社區資源，訂定本校課程，提昇本校競爭力。
- (二) 探討實施高中新課程時，可能遭遇之問題與解決策略。

二、組織：本發展委員會設置委員 44 人，委員均為無給職。其組成方式如下：

- (一) 召集人：校長。
- (二) 執行秘書：教務主任。
- (三) 行政人員代表：學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、進修部主任、主計主任、人事主任、秘書、教學組長、註冊組長、設備組長、試務組長、特殊教育組長、訓育組長、體育組長、進修部教務組長，共 17 人。
- (四) 教師代表：各教學研究會召集人 12 人、年級導師代表 3 人、專任教師代表 2 人、教師會代表 1 人，共 18 人。
- (五) 課程諮詢教師召集人：1 人
- (六) 家長代表：1 人
- (七) 學生代表：2 人
- (八) 學者專家：1 人
- (九) 校友會代表：1 人
- (十) 產業界代表：1 人

三、職掌：本課程發展委員會之職掌如下：

- (一) 審查各學科課程計劃，包括：「學年/學期學習目標、單元活動主題、相對應能力指標、時數」等項目，且應融入有關性別、環境、資訊、家政、人權、生涯發展等六大議題。
- (二) 充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素，於每學年開學前一個月結合全體教師和社區資源，訂定以學校為本位的選修課程方向，並審慎規劃全校總體課程計劃。

四、組織運作：

- (一) 委員會議每學年舉行二次會議，每學期各一次，必要時得召開臨時會議。
- (二) 本會由校長召集，然如經委員二分之一以上連署召集時，得由連署委員互推一人召集之。
- (三) 本會開會時，須有應出席委員三分之二（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，投票採無記名投票或舉手方式行之。
- (四) 本會開會時得視事實需要，邀請學者專家及其他相關學科人員列席諮詢或討論。

五、委員會任期由當年八月一日至次年七月三十一日止為期一年，連選得連任。委員出缺時，由候補委員遞補之，任期至原任期屆滿為止。

六、教學研究會及其運作方式

(一) 設置科別：

1. 國文教學研究會。
2. 英文教學研究會。
3. 數學教學研究會。
4. 社會科教學研究會（包括公民、歷史、地理）。
5. 自然科教學研究會（包括物理、化學、生物、地球科學）。
6. 藝能科教學研究會（包括美術、音樂、家政、生活科技、體育、護理、資訊科技、生涯規劃、全民國防）。
7. 機械科教學研究會。
8. 電機科教學研究會。
9. 汽車科教學研究會。
10. 食品加工科教學研究會。
11. 綜合職能科教學研究會。
12. 本土語文教學研究會

(二) 組織：

1. 各科教學研究會隸屬教務處，各該學科教師均為該會成員。
2. 各科教學研究會置召集人一人，由教務主任就該科教師中遴選一人（職業科由科主任擔任），

簽陳校長核定後聘任之，各學科教學研究會召集人為學校教學行政團隊成員之一。

3. 各學科召集人任期一年，得連選連續聘任。

(三) 工作內容：

1. 教學研究計畫之訂定與執行。

2. 訂教學進度，教學計畫，改進教學方法，研製及運用教學媒體。

3. 研擬專業成長、教學創新、團隊分享機制。

4. 教科用書之審議與選用。

5. 補充教材與鄉土教材之選擇與蒐集。

6. 商議選修科目，提供跨科別協同教學諮詢。

7. 改進教學評量技術，推展本科學藝競賽。

8. 學生課外讀物之調查與指導。

9. 學生課外作業之規劃與指導。

10. 規劃本科教學環境及教學設備。

11. 其他有關教學活動各項事宜。

(四) 各科教學研究會每學期例會二至三次，必要時得召開臨時會議。

(五) 各科教學研究會會議以分科舉行為原則，但為謀各科教學之聯絡，亦得聯合舉行，由校長或教務主任擔任主席，其議決事項與各科教學研究會議決事項具同等效力。

(六) 各科教學研究會得與各中等學校取得聯絡，相互參觀教學，交換研究心得。

(七) 本校教師不論其專任或兼任，均有參加有關各科教學研究會，並負責執行決議事項之義務。

七、本要點經課程發展委員會通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

國立東石高級中學課程發展委員會組織要點

107年6月29日校務會議通過
108年03月18日行政會報、課發會修正通過
109年11月18日課發會修正通過
110年08月31日期初校務會議修正通過
113年1月10日課發會修正通過
113年11月8日課發會修正通過

一、目標：

- (一) 前瞻國家未來發展需求、參酌各高中開課情況，並依學生學習能力、學校師資及結合社區資源，訂定本校課程，提昇本校競爭力。
- (二) 探討實施高中新課程時，可能遭遇之問題與解決策略。

二、組織：本發展委員會設置委員 44 人，委員均為無給職。其組成方式如下：

- (一) 召集人：校長。
- (二) 執行秘書：教務主任。
- (三) 行政人員代表：學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、進修部主任、主計主任、人事主任、秘書、教學組長、註冊組長、設備組長、試務組長、特殊教育組長、訓育組長、體育組長、進修部教務組長，共 17 人。
- (四) 教師代表：各教學研究會召集人 12 人、年級導師代表 3 人、專任教師代表 2 人、教師會代表 1 人，共 18 人。
- (五) 課程諮詢教師召集人：1 人
- (六) 家長代表：1 人
- (七) 學生代表：2 人
- (八) 學者專家：1 人
- (九) 校友會代表：1 人
- (十) 產業界代表：1 人

三、職掌：本課程發展委員會之職掌如下：

- (一) 審查各學科課程計劃，包括：「學年/學期學習目標、單元活動主題、相對應能力指標、時數」等項目，且應融入有關性別、環境、資訊、家政、人權、生涯發展等六大議題。
- (二) 充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素，於每學年開學前一個月結合全體教師和社區資源，訂定以學校為本位的選修課程方向，並審慎規劃全校總體課程計劃。

四、組織運作：

- (一) 委員會議每學年舉行二次會議，每學期各一次，必要時得召開臨時會議。
- (二) 本會由校長召集，然如經委員二分之一以上連署召集時，得由連署委員互推一人召集之。
- (三) 本會開會時，須有應出席委員三分之二（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，投票採無記名投票或舉手方式行之。
- (四) 本會開會時得視事實需要，邀請學者專家及其他相關學科人員列席諮詢或討論。

五、委員會任期由當年八月一日至次年七月三十一日止為期一年，連選得連任。委員出缺時，由候補委員遞補之，任期至原任期屆滿為止。

六、教學研究會及其運作方式

- (一) 設置科別：
 - 1. 國文科教學研究會。
 - 2. 英文科教學研究會。

3. 數學科教學研究會。
4. 社會科教學研究會（包括公民、歷史、地理）。
5. 自然科教學研究會（包括物理、化學、生物、地球科學）。
6. 藝能科教學研究會（包括美術、音樂、家政、生活科技、體育、護理、資訊科技、生涯規劃、全民國防）。
7. 機械科教學研究會。
8. 電機科教學研究會。
9. 汽車科教學研究會。
10. 食品加工科教學研究會。
11. 綜合職能科教學研究會。
12. 本土語文教學研究會

(二) 組織：

1. 各科教學研究會隸屬教務處，各該學科教師均為該會成員。
2. 各科教學研究會置召集人一人，由教務主任就該科教師中遴選一人（職業科由科主任擔任），簽陳校長核定後聘任之，各學科教學研究會召集人為學校教學行政團隊成員之一。
3. 各學科召集人任期一年，得連選連續聘任。

(三) 工作內容：

1. 教學研究計畫之訂定與執行。
2. 訂教學進度，教學計畫，改進教學方法，研製及運用教學媒體。
3. 研擬專業成長、教學創新、團隊分享機制。
4. 教科用書之審議與選用。
5. 補充教材與鄉土教材之選擇與蒐集。
6. 商議選修科目，提供跨科別協同教學諮詢。
7. 改進教學評量技術，推展本科學藝競賽。
8. 學生課外讀物之調查與指導。
9. 學生課外作業之規劃與指導。
10. 規劃本科教學環境及教學設備。
11. 其他有關教學活動各項事宜。

(四) 各科教學研究會每學期例會二至三次，必要時得召開臨時會議。

(五) 各科教學研究會會議以分科舉行為原則，但為謀各科教學之聯絡，亦得聯合舉行，由校長或教務主任擔任主席，其議決事項與各科教學研究會議決事項具同等效力。

(六) 各科教學研究會得與各中等學校取得聯絡，相互參觀教學，交換研究心得。

(七) 本校教師不論其專任或兼任，均有參加有關各科教學研究會，並負責執行決議事項之義務。

七、本要點經課程發展委員會通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					學習力	探索力	解決能力	創造力	品德力
食品群	食品科	一、食品製造技術人員、服務管理人員 二、食品安全檢驗分析品管人員、檢驗人員 三、連鎖餐飲速食業等加工製造人員	一、培養各種企業所需之食品加工相關技術的基礎人才 二、培養穀物、畜產、蔬果加工生產製造人才 三、培養食品檢驗分析與食品微生物應用之食品安全衛生檢測的專業人才 四、培育相關領域良好職業道德與終身學習之人才	具備食品加工領域基本知識。	●	●	●	○	○
				具備食品檢驗分析技術能力。	●	●	●	○	○
				具備食品加工行銷通路規劃設計的能力。	●	●	●	●	○
				具備職業道德、工作習慣及熱誠的服務態度。	○	○	●	●	●
				具備生活適應與未來繼續進修之能力。	●	●	●	●	●

備註：

- 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。
- 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。

二、群科課程規劃

(一) 食品科(505)

科專業能力：

1. 具備食品加工領域基本知識。
2. 具備食品檢驗分析技術能力。
3. 具備食品加工行銷通路規劃設計的能力。
4. 具備職業道德、工作習慣及熱誠的服務態度。
5. 具備生活適應與未來繼續進修之能力。

表5-2-1 食品群食品科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	
部 定 必 修	專 業 科 目	食品加工	●	○	○	○	●	
		食品微生物	○	●	○	●	●	
		食品化學與分析	○	●	○	○	●	
	實 習 科 目	食品化學與分析實習	○	●	○	○	●	
		食品加工實習	●	○	○	○	●	
		食品微生物實習	○	●	○	●	●	
		食品加工 技能領域	●	○	○	○	○	
		烘焙食品加工實習 進階食品加工實習	●	○	○	○	○	
校 訂 必 修	專 業 科 目	化學進階				●		
	實 習 科 目	專題實作	○	○	○	●	●	
校 訂 選 修	專 業 科 目	食品安全與衛生	●	○	○	●	●	
		食品營養	●	○	○	○	●	
		穀類加工	●			○	○	
	實 習 科 目	圖文編排			●	●	●	
		影像處理			●	●	●	
		分析化學實習	○	●		○	●	
		食品檢驗分析實習	○	●		○	●	
		多媒體製作			●	○	●	

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。

三、科課程地圖

(一) 食品科(505)

TSSH—國際公民						
只要起決心 夢想更偉大						
多元 行動 有品 關懷						
學生圖像：學習力 探索力 解決能力 創造力 品德力						
科目	學期	一上	一下	二上	二下	三上
部定科目	一般科目	國語文(2)	(2)	(2)	(2)	(2)
		英語文(2)	(2)	(2)	(2)	
		本土語文(1)	(1)			
		數學(2)	(2)	(2)	(2)	
		歷史(1)	(1)			
		地理(1)	(1)			
		化學(2)				
		生物(1)	(1)			
				藝術生活(2)	美術(2)	
		生涯規劃(1)	(1)			
		資訊科技(2)				
		體育(1)	(1)	健康與護理(1)	(1)	
	專業科目			食品加工(2)	(2)	
				食品微生物(2)	(2)	
						食品化學與分析(2)
	實習科目			食品加工實習(3)	(3)	
				食品微生物實習(3)	(3)	
校訂必修	一般科目		生活科技(2)			
	專業科目		化學進階(2)			
	實習科目				專題實作(2)	(2)
校訂選修	一般科目	專題寫作與表達(1)	(1)	(1)	(1)	生命教育(1)
				健康與休閒(1)	(1)	(1)
				運動與康樂活動(2)	(2)	英文聽講練習(2)
				經典閱讀(2)	(2) 三選一	數學探究(2) (2) 二選一
						世界飲食文化(2) 音樂欣賞(2)
	專業科目					穀類加工(2) (2)
						食品營養(2) 食品安全與衛生(2)
	實習科目					四選一 四選一
						分析化學實習(2) 食品檢驗分析實習(2)
						圖文編輯(2) (2) 影像處理(2) 烹飪製作(2)
彈性學習	(1)	(1)				
團體活動	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)

職場進路	科教育目標
一、食品製造技術人員、服務管理人員。 二、食品安全檢驗分析師、品管人員、檢驗人員。 三、連鎖餐飲業等加工製造人員。	一、培養各種企業所需之食品加工相關技術的基礎人才。 二、培養穀物、畜產、蔬果加工生產製造人才。 三、培養食品檢驗分析與食品微生物應用之食品安全衛生檢測的專業人才。 四、培育相關領域良好職業道德與終身學習之人才。

群科專業能力
具備食品加工領域基本知識
具備食品檢驗分析技術能力
具備食品加工行銷通路規劃設計的能力
具備職業道德、工作習慣及熱誠的服務態度
具備生活適應與未來繼續進修之能力

四、議題融入

(一) 食品科(505)

表5-4-1食品科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題															
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育
校必一般 / 生活科技								✓	✓				✓			✓
校必專業 / 化學進階			✓					✓		✓	✓					
校必實習 / 專題實作			✓					✓	✓						✓	
校選一般 / 世界飲食文化			✓						✓						✓	
校選一般 / 生命教育	✓	✓	✓		✓	✓							✓	✓	✓	✓
校選一般 / 英文聽講練習									✓					✓	✓	✓
校選一般 / 音樂欣賞					✓									✓		✓
校選一般 / 健康與休閒						✓					✓				✓	
校選一般 / 專題寫作與表達															✓	
校選一般 / 經典閱讀		✓			✓	✓								✓	✓	✓
校選一般 / 運動訓練與傷害防護						✓						✓			✓	
校選一般 / 數學探究								✓	✓							
校選專業 / 食品安全與衛生		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓					
校選專業 / 食品營養		✓		✓	✓	✓		✓			✓			✓		
校選專業 / 穀類加工					✓			✓								
校選實習 / 分析化學實習			✓		✓		✓	✓			✓					
校選實習 / 多媒體製作								✓	✓						✓	
校選實習 / 食品檢驗分析實習		✓	✓	✓		✓	✓	✓				✓				
校選實習 / 圖文編排								✓	✓					✓	✓	
校選實習 / 影像處理								✓	✓					✓		
科目數統計	1	5	7	3	7	7	2	12	9	1	5	2	2	1	8	7

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

☐ 專業群科

表 6-1-1 食品群食品科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						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			
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
			英語文	8	2	2	2	2				
			閩南語文	2	1	1					與客語文、原住民族語文、閩東語文、臺灣手語為同科跨班5選1	
			客語文	0	(1)	(1)					與閩南語文、原住民族語文、閩東語文、臺灣手語為同科跨班5選1	
			閩東語文	0	(1)	(1)					與閩南語文、客語文、原住民族語文、臺灣手語為同科跨班5選1	
			臺灣手語	0	(1)	(1)					與閩南語文、客語文、原住民族語文、閩東語文為同科跨班5選1	
			原住民族語文	0	(1)	(1)					與閩南語文、原住民族語文、閩東語文、臺灣手語為同科跨班5選1	
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
		社會	歷史	2	1	1						
			地理	2	1	1						
		自然科學	化學	2	2						B版	
			生物	2	1	1					A版	
		藝術	美術	2				2				
			藝術生活	2			2					
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1							
	科技	資訊科技	2	2								
	健康與體育	健康與護理	2			1	1					
		體育	2	1	1							
	全民國防教育		2						1	1		
	小計		52	16	12	9	9	3	3	部定必修一般科目總計52節數		
	專業科目	食品加工	4			2	2					
		食品微生物	4			2	2					
		食品化學與分析		4					2	2		
		小計		12	0	0	4	4	2	2	部定必修專業科目總計12節數	
	實習科目	食品加工實習		6			3	3				
		食品微生物實習		6			3	3				
		食品化學與分析實習		6					3	3		
		食品加工	烘焙食品加工實習	10	5	5						
			進階食品加工實習	8					4	4		
		小計		36	5	5	6	6	7	7	部定必修實習科目總計36節數	
專業及實習科目節數合計		48	5	5	10	10	9	9				
部定必修節數合計		100	21	17	19	19	12	12	部定必修總計100節數			

表 6-1-1 食品群食品科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂課程	校訂必修	一般科目	2節數 1.56%	生活科技	2		2					
				小計	2		2					校訂必修一般科目總計2節數
		專業科目	2節數 1.56%	化學進階	2		2					
				小計	2		2					校訂必修專業科目總計2節數
		實習科目	4節數 3.12%	專題實作	4					2	2	
				小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數
	校訂必修節數合計				8	0	4	0	0	2	2	校訂必修總計8節數
	校訂選修	一般科目	16節數 12.5%	生命教育	2					1	1	
				專題寫作與表達	6	1	1	1	1	1	1	
				健康與休閒	4			1	1	1	1	
				英文聽講練習	4					2	2	同科跨班 AA2選1
				數學探究	4					2	2	同科跨班 AA2選1
				經典閱讀	4			2	2			同科跨班 AB3選1
				運動訓練與傷害防護	4			2	2			同科跨班 AB3選1
				世界飲食文化	2					2		同科跨班 AC4選1
				音樂欣賞	2						2	同科跨班 AD4選1
					最低應選修節數小計	16						
專業科目		4節數 3.12%	穀類加工	4					2	2	配合進階食品加工實習(4節)開設	
	食品營養		2					2		同科跨班 AC4選1		
	食品安全與衛生		2						2	同科跨班 AD4選1		
	最低應選修節數小計		4									
	實習科目	0節數 0%	圖文編排	4			2	2			同科跨班 AB3選1	
			影像處理	2					2		同科跨班 AC4選1	
			分析化學實習	2					2		同科跨班 AC4選1	
			食品檢驗分析實習	2					2	同科跨班 AD4選1		
			多媒體製作	2					2	同科跨班 AD4選1		
			最低應選修節數小計	0								
校訂選修節數合計				28	1	1	4	4	9	9	多元選修開設 12 節	
學生應修習節數總計				136	22	22	23	23	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)				2	1	1	0	0	0	0		
每週總上課時間(節數)				144	24	24	24	24	24	24		

二、課程架構表

表 6-2-1 食品群**食品科** 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明	
					節數	百分比(%)		
一般科目	部定			48-56 節	52	36.11 %		
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %		
		選修			16	11.11 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)				70	48.61 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	12	8.33 %		
		實習科目		節(依總綱規定)	36	25 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	33.33 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.39 %		
			選修		4	2.78 %	不含跨屬性	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
			選修		0	0 %	不含跨屬性	
		校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		合 計 (B)			節(依總綱規定)	58	40.28 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	108	75%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	8	5.56%			
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節				
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節				
上課總節數			144 節	144 節				
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。								
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 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。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

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	
	合 計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「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。
3. 本表以校為單位，1校1表。

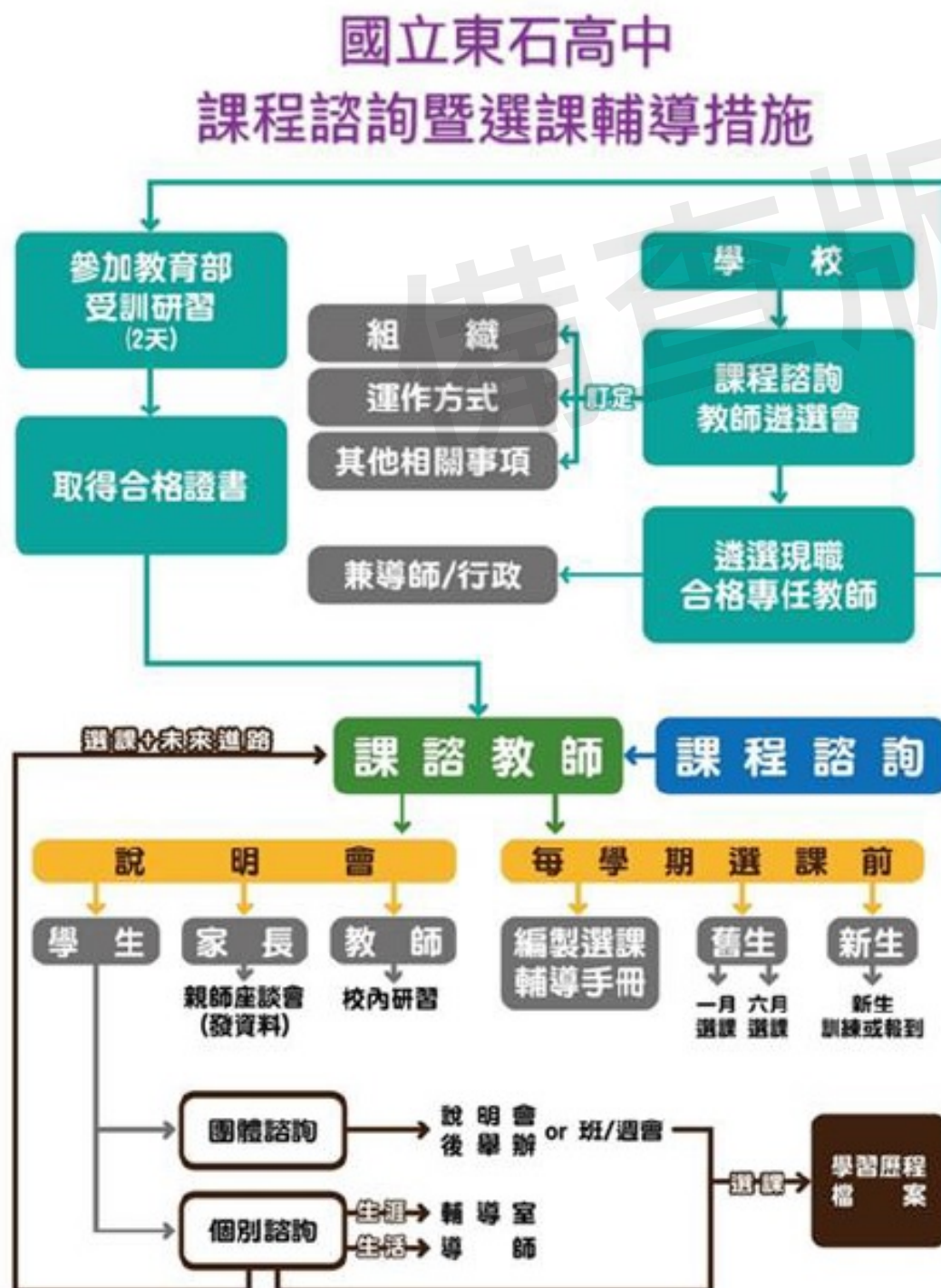
表8-1 彈性學習時間規劃表

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		
第一學年	第一學期	自主學習	1 18	全校各科	V					內聘	
		機車修護其實不難	1 9	全校各科			V			內聘	
		食品行銷趨勢	1 9	全校各科			V			內聘	
		樸仔腳下的飲食文化	1 9	全校各科			V			內聘	
		專題製作與實務	1 9	全校各科				V		內聘	
		西方流行與古典音樂欣賞	1 9	全校各科			V			內聘	
	第二學期	簡易汽車保養	1 9	全校各科			V			內聘	
		自主學習	1 18	全校各科	V					內聘	
		生活DIY	1 9	全校各科			V			內聘	
		青少年的食堂	1 9	全校各科			V			內聘	
		說書人	1 9	全校各科			V			內聘	
		創意手作	1 9	全校各科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



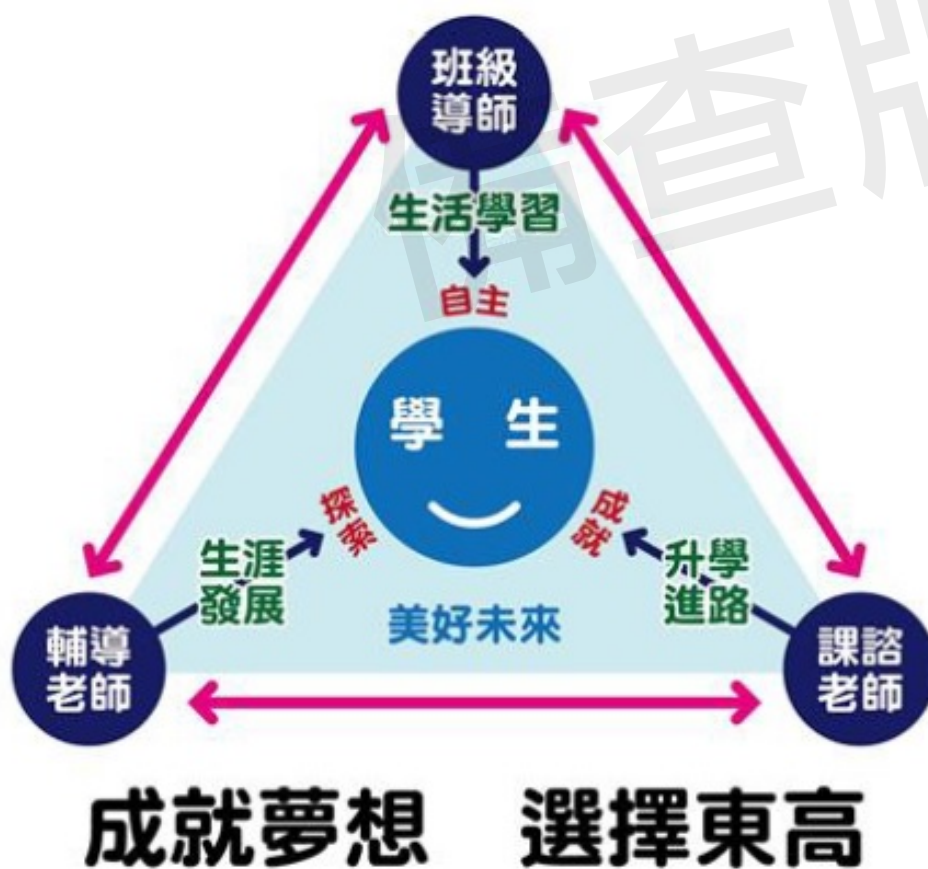
(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月中	114-1舊生團體諮詢輔導	
2	5月底	114-1舊生線上選課及選課結果公告	
3	6月初	114-1舊生加退選及最終選課結果公告	
4	8月底	114-1新生團體諮詢輔導	
5	8月底	114-1新生線上選課及選課結果公告	
6	9月初	114-1新生加退選及最終選課結果公告	
7	12月初	114-2學生團體諮詢輔導	
8	12月中	114-2線上選課及選課結果公告	
9	12月底	114-2加退選及最終選課結果公告	

二、選課輔導措施

導師 / 輔導老師 / 課程諮詢教師分工圖



三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 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.	一般	生命教育	食品科	0	0	0	0	1	1
2.	一般	專題寫作與表達	食品科	1	1	1	1	1	1
3.	一般	健康與休閒	食品科	0	0	1	1	1	1
4.	專業	穀類加工	食品科	0	0	0	0	2	2

表 9-3-2 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.	一般	英文聽講練習	食品科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AA2選1
2.	一般	數學探究	食品科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AA2選1
3.	一般	經典閱讀	食品科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AB3選1
4.	一般	運動訓練與傷害防護	食品科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AB3選1
5.	實習	圖文編排	食品科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AB3選1
6.	一般	世界飲食文化	食品科	0	0	0	0	2	0	同科跨班	AC4選1
7.	專業	食品營養	食品科	0	0	0	0	2	0	同科跨班	AC4選1
8.	實習	影像處理	食品科	0	0	0	0	2	0	同科跨班	AC4選1
9.	實習	分析化學實習	食品科	0	0	0	0	2	0	同科跨班	AC4選1
10.	一般	音樂欣賞	食品科	0	0	0	0	0	2	同科跨班	AD4選1
11.	專業	食品安全與衛生	食品科	0	0	0	0	0	2	同科跨班	AD4選1
12.	實習	食品檢驗分析實習	食品科	0	0	0	0	0	2	同科跨班	AD4選1
13.	實習	多媒體製作	食品科	0	0	0	0	0	2	同科跨班	AD4選1

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

國立東石高級中學114學年度課程評鑑實施計畫

113年11月8日課程發展委員會通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第1100016363B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」。

二、目的

- (一) 協助教師教學及改善學生學習，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) 每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- (三) 評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

三、課程評鑑組織及分工

(一) 課程發展委員會

1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
2. 審議課程評鑑實施計畫。
3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。

(二) 學校課程評鑑推動小組

1. 本校課程推動委員會下設學校課程評鑑推動小組，由教務主任擔任召集人，教學組長擔任執行秘書，校長得就課程發展委員會成員，聘請合適人選加入學校課程評鑑推動小組。
2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
3. 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。
4. 完成學校課程評鑑報告。

(三) 群課程研究會

1. 開設跨域多元選修課程。
2. 研發跨域多元選修教材。
3. 協助規劃及開設彈性學習時間。

(四) 各科/領域教學研究會

1. 由各科/領域之科主任/召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。
2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
3. 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。
4. 協助教材選擇並進行評鑑。

- 5.開設多元選修課程。
- 6.協助規劃及開設彈性學習時間。
- 7.協助教師公開授課相關事宜（公開備課、授課及議課）。

四、課程評鑑內容與時間

（一）評鑑內容

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單	評鑑時間
1	課程規劃	課程設計的訂定與執行 課程組織與結構 教學計劃 行政支援與學生選課志願等	課程發展委員會 課程評鑑小組 教學研究會 專家學者/產業代表	1.1 ischool選課系統	1.每年8月新生填寫選課意願 2.每年8月 每年2月
2	教學實施	課程設計 教材與教學 教學策略及教學方式	教學研究會 授課教師	2.1教師學年度自我評核表 2.2學生教學回饋表	每年1月 每年6月
3	學生學習	學生學習過程成效及多元表現成果等	教學研究會 授課教師 學生	3.1 ischool學生成績系統 3.2 學生學習歷程檔案 3.3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	1.依學校計畫調整實施評量 2.每年1月 每年6月

（二）評鑑項目與時間

- 1.課程規劃：檢視本校校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。
- 2.教學實施：檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。
- 3.學生學習：檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋（課程主題、課程安排、課程內容和自我成長）、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

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。	9~12月、隔年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。	隔年1月、5月
5	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	隔年6月初
6	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	隔年6月
7	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

六、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

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

七、本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。

國立東石高中
課程評鑑內容、組織分工以及辦理時程之雙向細目表

評鑑內容		組織分工				辦理時程													
						上學期							下學期						
		課程發展委會	課程評鑑小組	各專業群科/學科教研會召集人	教師教學專業社群/全校教師	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月		
1. 課程規劃	(1) 校務發展與願景圖像	○	●	○			V	V				V	V						
	(2) 學校課程發展與規劃	○	●	○			V	V				V	V						
	(3) 各專業群科課程規劃	○	●	○			V	V				V	V						
	(4) 團體活動實施規劃	○	●				V	V				V	V						
	(5) 彈性學習時間實施規劃	○	●				V	V				V	V						
	(6) 學生選課規劃與輔導	○	●				V	V				V	V						
	(7) 修正學校課程計畫	●	○					V	V	V		V	V						
2. 教學實施	(1) 課程實施空間			●	○	V												V	
	(2) 課程實施設備			●	○	V												V	
	(3) 學生選課說明與輔導			●	○					V							V		
	(4) 多元選修課程開設			●	○				V	V					V	V			
	(5) 彈性學習時間開設			●	○		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V		
	(6) 教師教學專業社群運作			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	V		
	(7) 教師公開授課情形			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	V		
	(8) 教師教材開發和教法精進			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	V		
3. 學生學習	(1) 學習歷程檔案上傳			○	●						V	V				V	V		
	(2) 多元選修課程學生回饋			○	●					V	V				V	V			
	(3) 彈性學習時間學生回饋			○	●					V	V				V	V			
	(4) 技能學習成效			○	●										V	V			
	(5) 專題實作成效			○	●					V	V								
	(6) 預警制度執行			○	●			V		V			V		V				
	(7) 重補修實施情況			○	●	V											V		
	(8) 多元表現情形			○							V	V				V	V		

國立東石高中_____學年度課程評鑑作業時程檢核表

序 號	項 目	檢 核 日 期	檢 核 結 果 說 明	未 完 成 之 原 因 及 改 善 情 形 說 明
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一年 6 月前	☐ 已達成 ☐ 未達成	
2	成立學校課程評鑑小組	9 月	☐ 已達成 ☐ 未達成	
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。	9~12 月、 隔年 2~5 月	☐ 已達成 ☐ 未達成	
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。	隔年 1 月、 5 月	☐ 已達成 ☐ 未達成	
5	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	隔年 6 月初	☐ 已達成 ☐ 未達成	
6	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	隔年 6 月	☐ 已達成 ☐ 未達成	
7	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	☐ 已達成 ☐ 未達成	

備註：本檢核表由課程評鑑小組執行秘書填寫，於每學年 6 月底前送課程評鑑小組會議確認。

檢核人員簽章：

課程評鑑小組召集人簽章：

校長簽章：

二、112學年度學校課程自我評鑑結果

已上傳自我評鑑結果：[112_100301_2_Year1_自我評鑑結果_09](#)，請自行列印！

備查版

附件一：課程及教學規劃表

□專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文聽講練習		
	英文名稱	English Listening and Speaking		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力 、探索力 、解決能力 、創造力 、品德力			
適用科別	食品科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	A 自主行動 ： A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動 ： B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與 ： C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
議題融入	食品科：資訊教育、多元文化教育、閱讀素養教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
V1unit 1-4		School Life	6	第2學年第1學期
V1unit 5-8		Family Life	6	
V2unit 1-4		Shopping	6	
V2unit 5-8		Sightseeing and Travelling	6	
V3unit 1-4		Restaurant	6	
V3unit 5-8		Hotel	6	
V4unit 1-4		Telephone Conversations	6	第2學年第2學期
V4unit 5-8		Asking and Giving Directions	6	
V5unit 1-4		Leisure Activities	6	
V5unit 5-8		Bank and Post Office	6	
V6unit 1-4		Health Care	6	
V6unit 5-8		Workplace	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試 2. 筆試 3. 報告			
教學資源	選?教育部審定合格教科書或自編教材			
教學注意事項	共四學分，課程內容與部定必修英語文課程互補。			

表 11-2-2-2 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題寫作與表達		
	英文名稱	Topic Writing and Expression		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達			
學生圖像	學習力 、解決能力 、創造力			
適用科別	食品科			
	6			
	111111			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	能藉由主題式閱讀，進行文本分析、批判，形成意見，並撰寫評論。			
議題融入	食品科：閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、課程概說		課程說明與介紹	2	
二、閱讀策略(1)		六何法應用與練習	8	
二、閱讀策略(2)		心智圖應用與練習	8	
三、文章摘要		1. 找出文章中的因果關係 2. 縮寫練習：駱駝祥子〈北平的洋車夫〉	8	
四、文章擴寫(1)		1. 如何發展文句 2. 如何填充細節	4	
四、文章擴寫(2)		擴寫練習：張愛玲〈愛〉	6	
五、文章改寫(1)		1. 「改寫」的概念 2. 改寫範例：芥川龍之介〈杜子春〉	9	
五、文章改寫(2)		1. 故事改寫練習 2. 不同文體間的改寫	9	
六、寫作策略(1)		1. 你設定的讀者是誰？ 2. 你真正想表達的是什麼？	9	
六、寫作策略(2)		1. 鋪陳與布局 2. 範例觀摹	9	
七、主題式閱讀		1. 如何進行資料蒐集 2. 如何統整資料訊息	8	
八、分析與批判(1)		1. 分析範例 2. 分析練習	6	
八、分析與批判(2)		1. 批判範例 2. 批判練習	6	
九、撰寫評論(1)		1. 文評與社評 2. 史論與政論 3. 評論範例觀摹：〈六國論〉	8	
九、撰寫評論(2)		撰寫評論練習	8	
合 計			108	

學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗
教學資源	涉及資訊、社會心理、大眾傳播、文史哲、教育、法政、管理、財經 等各類文章的閱讀或自編教材
教學注意事項	一、 應注意教材內容應具時代性與前瞻性。 二、 討論重於講解，每節預留適度時間供學生發問或互相討論並熟練寫作技巧。

表 11-2-2-3 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂欣賞		
	英文名稱	Music Appreciation		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：藝術			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、品德力			
適用科別	食品科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、引導學生接觸多元並存的音樂文化。 二、培養學生對音樂的理解與欣賞能力。 三、使學生瞭解音樂風格與理念的演變。			
議題融入	食品科：品德教育、多元文化教育、國際教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
歐洲古典音樂介紹(一)		海頓、莫扎特與貝多芬	4	
歐洲古典音樂介紹(二)		浪漫派：舒伯特與蕭邦	4	
西方近代流行音樂介紹(一)		爵士樂	4	
西方近代流行音樂介紹(二)		搖滾樂	4	
西方近代流行音樂介紹(三)		饒舌樂(RAP)	2	
西方近代流行音樂介紹(四)		美國的音樂劇	2	
臺灣近代流行音樂介紹(一)		臺灣原住民族音樂	2	
臺灣近代流行音樂介紹(二)		台語流行歌曲	4	
臺灣近代流行音樂介紹(三)		民歌時代	4	
臺灣近代流行音樂介紹(四)		21世紀的台灣流行音樂	2	
日本流行音樂介紹		蘋果花與龍貓：從演歌到戲劇樂曲	2	
韓國流行音樂介紹		從音樂到產業：從Trot到BTS	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	學習檔案整理、課堂報告等多元評量方式。			
教學資源	自編教材、學習單、相關圖書及影視資源。			
教學注意事項	一、教學時，應鼓勵學生盡量理解音樂作品背後的文化、社會脈絡，並具有包容接納的精神。 二、應多鼓勵學生發表自己對音樂作品的意見、感受，並在課堂上彼此分享、討論。			

表 11-2-2-4 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化		
	英文名稱	World Cuisine and Food Culture		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：社會			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、探索力			
適用科別	食品科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認知： (1)認識世界各地多樣的農產品及食品。 (2)了解各國飲食文化的特色。 2. 情意： (1)能分享對於不同飲食文化的看法。 (2)關懷土地、飲食及珍惜食物的態度。 技能： (1)能說出關懷土地及食農之文章。 (2)能協同作出飲食創作。			
議題融入	食品科：環境教育、資訊教育、多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
世界飲食文化概說		1、飲食文化的意義 2、影響飲食文化的因素 3、各國飲食文化的概述	2	學生分組
中國飲食文化		1、中國飲食文化與特色 2、中國常見的珍貴食材 3、中國與台灣飲食文化之比較	2	各組繳交報告題目
台灣飲食文化(一)		1、台灣飲食文化 2、台灣食材與飲食特色 3、文化差異之討論 4、台灣與中華料理飲食文化之比較	2	體驗包潤餅文化
韓國飲食文化		1、韓國簡介 2、韓國食材與飲食特色 3、韓國用餐禮儀 4、用餐場所、特殊醬料與外銷食品	2	體驗泡菜文化
小組報告1		分組報告主題： 1、台灣各地區古早味美食讀音 2、台灣各地區特色小吃由來	2	
日本飲食文化(一)		1、日本簡介 2、日本食材與飲食特色	2	
日本飲食文化(二)		1、日本壽司的種類和製程 2、中日飲食文化之比較	2	體驗味噌湯製作
英國飲食文化		1、英國簡介 2、英國食材與各地飲食文化特色 3、英國特殊的飲食文化 4、英國與中華飲食文化之比較	2	

小組報告2	分組報告主題： 1、 台灣夜市介紹 2、 台灣夜市小吃介紹	2	
德國飲食文化	1、 德國簡介 2、 德國食材與傳統美食介紹 3、 德國飲食文化與特色 4、 中德飲食文化之比較	2	
台灣飲食文化(二)	1、 台灣的辦桌文化 2、 傳統辦桌文化與西式餐廳文化差異	2	
美國飲食文化(一)	1、 美國飲食簡介 2、 美國飲食文化的形成	2	
小組報告3	分組報告主題： 1、 菜單與餐廳的類別 2、 區域料理 3、 餐飲趨勢與食材新走向	2	
澳紐飲食文化	1、 澳洲飲食文化 2、 紐西蘭飲食文化 3、 澳紐與東方飲食文化利基觀察	2	
西班牙飲食文化	1、 西班牙飲食文化 2、 西班牙的食材與飲食特色 3、 文化差異之討論 4、 西班牙各地特色飲食	2	
中東飲食文化	1、 中東簡介 2、 中東食材與飲食特色 3、 文化差異之討論 4、 中東與台灣飲食文化之比較	2	
東南亞飲食文化	1、 東南亞概況 2、 特殊食材與辛香料調味文化	2	
小組報告4	1、 各國代表菜 2、 東南亞與台灣飲食文化差異	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 期末報告:60% 2. 平時成績:40%		
教學資源	李怡君等著，《世界飲食與文化》(新北市：揚智，2017)。張玉欣等著，《世界飲食文化：掌握全球化的飲食趨勢～認識異國食文化》(新北市：華立圖書，2023)。自編教材、學習單、相關圖書及影視資源。		
教學注意事項	1. 應注意各組學生工作分配，是否能均衡適切，避免由部分學生擔負所有工作，而其他人坐享其成。 2. 能適切掌握各地飲食的重點特色，並關注特色之下仍有差異之處。例如臺灣飲食仍有南北差異、日本則有關西、關東等區域性不同。		

表 11-2-2-5 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學探究		
	英文名稱	Mathematical Explosin		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：數學			
	單科：探究型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力 、探索力 、解決能力 、創造力 、品德力			
適用科別	食品科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	利用數學分析生活，藉以讓學生對數字有感。			
議題融入	食品科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
數學是一種語言		語言中的話術	4	第3學年第1學期
數學與童話故事(一)		1. 灰姑娘 2. 傑克與豌豆的故事	8	
數學與童話故事(二)		1. 三隻小豬 2. 桃太郎	8	
數學與歷史文學的連結(一)		三國演義	8	
數學與歷史文學的連結(二)		張愛玲-第一爐香	8	
數學與生活(一)		1. 曼哈頓與高雄的懸日現象 2. 蛋糕與PIZZA的尺寸	8	第3學年第2學期
數學與生活(二)		1. 正四面體風箏 2. 紅包怎麼包(數學與生活禮俗)	8	
數學與生活(三)		1. 選舉的民調怎麼做 2. 我喜歡的對象要追嗎	8	
另類數學		1. 搞笑數學 2. 藝術數學	8	
研究與討論		分組報告	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	除紙筆測驗外，配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方式。			
教學資源	自編教材、多媒體教材及網路相關教學資源			
教學注意事項	透過引導，從課程講解中以問答、分組討論分享學習觀點，將生活中的實際狀況數學化			

表 11-2-2-6 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康與休閒		
	英文名稱	Health and leisure		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：健康與體育			
	單科：統整型			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、解決能力、品德力			
適用科別	食品科			
	4			
	001111 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、建構健康與休閒知識，以豐富人文涵養。 二、培養健康休閒運動之態度，以充實休閒生活，並提昇生活品質。 三、培養休閒之技能及健康生活習慣，以提升身心靈健康之適應能力。 四、培養健康休閒運動之樂趣，並融入日常生活，以陶冶性情。 五、運用健康與休閒之資源，推展全民健康休閒運動。			
議題融入	食品科：生命教育、安全教育、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)休閒運動類	1. 球類運動 2. 極限運動（如：滑板、攀岩等） 3. 有氧適能運動 4. 肌肉適能運動 5. 武術運動 6. 運動保健與傷害防護	9	第二學年第一學期	
(二)樂山健康休閒類	1. 登山 2. 健行 3. 定向軌跡收尋活動 4. 野炊 5. 滑草 6. 滑雪 7. 賞鳥活動 8. 森林浴 9. 滑翔翼	9		
(三)親水健康休閒類	1. 水上運動 2. 獨木舟、泛舟、划船 3. 龍舟競賽 4. 飛行傘（拖曳傘） 5. 水上摩托車 6. 賞鯨活動 7. 溫泉、冷泉、SPA、三溫暖 8. 衝浪 9. 釣魚 10. 沙灘堆沙創作 11. 潛水	18	第二學年第二學期	
(四)文化健康休閒類	1. 文物展參訪 2. 竹雕、木雕 3. 棋藝	9	第三學年第一學期	

	4. 茶藝、花道 5. 戲劇		
(五)養生健康休閒類	1. 足底按摩 2. 穴位按摩 3. 刮痧 4. 精油、芳香保健 5. 靜坐冥想、禪修	9	
(六)休閒旅遊類	1. 生態旅遊 2. 國民旅遊 3. 國外旅遊	9	第三學年第二學期
(七)健康生活類	1. 初級急救 2. 性教育 3. 體重管理 4. 生機飲食 5. 皮膚護理 6. 寵物飼養	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一) 成績評量以達成教材內容之學習目標為原則。 (二) 評量範圍包括行為、態度、知識與技能，在教學前、中、後進行評量。 (三) 評分方法採用多樣的評量方法，如紙筆測驗、課前活動準備、課後作業、平時觀察、問卷、訪談、紀錄表、自我評量、上課參與及表現等方式進行。		
教學資源	電腦教室、操場、活動中心以及網路與相關教科書。		
教學注意事項	(一) 教學內涵應統整認知、情意與技能，並以學生能實踐各項健康休閒活動為原則。 (二) 靈活運用、彈性安排、注重適性發展，以啟發、創造、樂趣化教學，使學習過程生動而有變化。 (三) 課程所需之教學資源，依各開授課程需要，加以設置其場所、器材及設備。 (四) 在教學過程中要注意全體學生活動情形，隨時制止危險性之舉動，以防止意外事故之發生。如有偶發之意外事件，應依程序緊急妥善處理。 (五) 休閒旅遊類在校外教學部分，一天最多以四小時核計，全學期最多採計學分數之二分之一，其餘時間必須進行旅遊教學內容。		

表 11-2-2-7 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經典閱讀		
	英文名稱	Classic Reading		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：語文			
	單科：探究型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、探索力、品德力			
適用科別	食品科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、涵養學生閱讀及欣賞東西方經典作品的能力和興趣。 二、藉由閱讀豐富學生的生活觀察力和感受力。 三、引導學生思考如何在經典作品中賦予現代意涵。 四、引導學生探索經典作品中的情感與文化背景，培養多元視野與品味。			
議題融入	食品科：人權教育、品德教育、生命教育、多元文化教育、閱讀素養教育、國際教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
古典小說導讀(一)		《世說新語》	4	
古典小說導讀(二)		《水滸傳》	4	
古典小說導讀(三)		《三國演義》	4	
古典小說導讀(四)		《紅樓夢》	4	
現代文學導讀(一)		張愛玲作品導讀	4	
現代文學導讀(二)		黃春明作品導讀	4	
現代文學導讀(三)		白先勇作品導讀	4	
現代文學導讀(四)		現代詩導讀	8	
西方經典導讀(一)		《小王子》	4	
西方經典導讀(二)		《格列佛遊記》	4	
西方經典導讀(三)		《悲慘世界》	4	
莎士比亞劇本導讀(一)		《哈姆雷特》	4	
莎士比亞劇本導讀(二)		《羅密歐與茱麗葉》	4	
莎士比亞劇本導讀(三)		《馬克白》	4	
日本文學作品導讀(一)		芥川龍之介作品導讀	4	
日本文學作品導讀(二)		村上春樹作品導讀	4	
韓國文學作品導讀		《82年生的金智英》	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	筆試、學習檔案整理、課堂報告或意見分享等多元評量方式。			
教學資源	自編教材、學習單、相關圖書及影視資源。			
教學注意事項	一、教學內容應著重於作品的文化及審美意涵，並兼顧當代議題，啟發學生思考。 二、教學方法上，除教師講述外，宜保留學生自行思辨、討論及發表看法的空間。			

表 11-2-2-8 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動訓練與傷害防護		
	英文名稱	Sports Training and Injury Prevention		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	學習力、解決能力、品德力			
適用科別	食品科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生瞭解肌力、耐力、瞬發力的正確訓練方式。 2. 使學生瞭解從事各式運動或相關休閒活動時會產生之運動傷害及其受傷機制。 3. 使學生瞭解各式運動傷害評估模式，與緊急與慢性處置方式。 4. 使學生熟悉人體動作及其在運動及復健過程中所扮演的角色。 5. 使學生瞭解運動傷害之各種預防方法。 6. 使學生落實健康運動的自我管理。			
議題融入	食品科：生命教育、防災教育、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
概論	1. 課程簡介。 2. 運動傷害的定義與範圍。	2		
預防急性運動傷害(1)	1. 體適能準備、適當的暖身運動。 2. 適當的防護器具。	2		
預防急性運動傷害(2)	1. 安全良好的運動環境。 2. 因體溫過高或過低所引起的問題	2		
預防急性運動傷害(3)	1. 心肺功能、耐力、力量強化。 2. 柔軟度。 3. 暖身運動。	4		
運動訓練法(1)	重量訓練中的肌力訓練方式	8		
運動訓練法(2)	重量訓練中的肌耐力訓練方式	8		
運動訓練法(3)	重量訓練中的瞬發力訓練方式	8		
運動訓練法(4)	個人重訓菜單的設計規畫原則	8		
運動傷害原因(1)	1. 熱身運動不適切，準備運動不足。 2. 超量訓練、運動過勞。 3. 體力不足、過度逞強。 4. 運動技術欠佳、動作不熟練。	4		
運動傷害原因(2)	5. 違反運動規則、粗暴行為。 6. 身體失調、狀況欠佳。 7. 緊張關切（心理鬆懈）或過度緊張。 8. 運動場地設備、器材欠完善。	4		
急救的概念	急救要素與方法	4		
傷害急救概述及評估	傷者運送、休克原因及處理	6		
運動傷害的症狀	1. 急性運動傷害症狀特徵 2. 慢性運動傷害症狀特徵	6		
運動傷害的療法	冷療法、熱療法、冷熱交替療法	6		
合 計		72		

學習評量 (評量方式)	1. 上課表現 2. 報告 3. 筆試及操作
教學資源	教師自編講義
教學注意事項	1. 操作重訓設備時，教師務必在場，並關注學生的動作是否正確，以避免發生傷害。 2. 使學生瞭解從事各式運動或相關休閒活動時會產生之運動傷害與受傷機制。 3. 使學生瞭解各式運動傷害評估模式，與緊急與慢性處置方式。 4. 使學生瞭解運動傷害之各種預防方法。 5. 使學生落實健康運動的自我管理。

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化學進階		
	英文名稱	Chemistry Advancement		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、探索力、解決能力			
適用科別	食品科			
	2			
	020000 第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：化學			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生學習化學的興趣。 2. 培養學生具備化學素養、科學態度並熟悉科學方法。 3. 增進學生解決問題、自我學習、推理思考及表達溝通之能力，以適應社會變遷，成為具有科學素養之公民。			
議題融入	食品科：環境教育、科技教育、能源教育、安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 緒論		1. 化學所研討的對象。 2. 化學與生活。	2	
2. 自然界的物質		1. 自然界。2. 水。3. 大氣。4. 土壤。	4	
3. 物質的形成及其變化		1. 物質的形成。2. 化學反應與化學計量。	2	
4. 氣體的性質		1. 氣體基本定律。2. 理想氣體方程式。 3. 道耳頓分壓定律。4. 擴散及逸散。	4	
5. 溶液的性質		1. 溶液的種類及特性。2. 濃度表示法與濃度的計算。3. 溶解度。4. 液體蒸氣壓與溫度關係。	4	
6. 酸、鹼、鹽		1. 解離、電解質與非電解質的性質。 2. 酸與鹼的定義和命名。3. pH 值的定義與計算。4. 酸鹼強度。5. 常用的酸鹼指示劑。6. 酸鹼中和反應。7. 鹽類。	6	
7. 生活中的能源		1. 能源簡介。2. 化石能源與燃燒熱。 3. 化學電池。4. 其他的能源。	2	
8. 氧化及還原		1. 常見的氧化劑與還原劑。2. 氧化數的規則與應用。3. 氧化還原反應式平衡。4. 氧化還原滴定。5. 電池電位。6. 半電池電位之應用。7. 電解與電鍍。	6	
9. 反應速率與化學平衡		1. 反應速率定律。2. 影響反應速率之因素。3. 化學平衡與影響化學平衡的因素。4. 催化劑與催化反應。5. 平衡常數。	4	
10. 生活中的物質		1. 食品與化學。2. 衣料與化學。3. 材料與化學。4. 藥物與化學。	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。			
教學資源	1. 實驗器材。2. 相關圖片、影片。3. 教學之視聽設備。			

教學注意事項	1.教材編選：教師教學時，得依據每週時數的多寡及所任教科目的不同，特別加強某些章節或選取適當輔助教材，以銜接往後的相關專業課程及激發學生學習興趣。 2.教學方法：採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對化學的認識及認知。
--------	---

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生		
	英文名稱	Food Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、探索力、解決能力			
適用科別	食品科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食品安全與衛生之重要性。 2.瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4.瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 5.瞭解衛生管理的範圍。 6.瞭解食品衛生安全之有關法令。			
議題融入	食品科：人權教育、環境教育、海洋教育、品德教育、生命教育、科技教育、資訊教育、安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
食品安全與衛生概論		1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	2	
食物中毒的分類及預防(1)		1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。	4	
食物中毒的分類及預防(2)		4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	4	
經口傳染病(1)		1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。	4	
經口傳染病(2)		3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	4	
食品添加物(1)		1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。	4	
食品添加物(2)		3. 食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	2	
衛生管理(1)		1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。	2	
衛生管理(2)		5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	4	
食品衛生安全之有關法令(1)		1. 食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。	2	
食品衛生安全之有關法令(2)		3. 食品工廠良好作業規範(GMP)。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 2、掌握學生學習成效，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 3、未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學。			

教學資源	1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品安全衛生有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源。
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。(2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。(3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 2. 教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品營養		
	英文名稱	Food Nutrition		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、探索力 、解決能力			
適用科別	食品科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 2. 了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 3. 能設計並規劃均衡飲食營養。			
議題融入	食品科：人權教育、海洋教育、品德教育、生命教育、科技教育、安全教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
食品營養概論		1. 營養學的定義與範圍 2. 食品營養與健康關係 3. 當前國民營養狀況及問題	2	
營養素(1)		1. 營養素的種類	2	
營養素(2)		2. 主要營養素的功能及食物來源 a. 糖類 b. 脂肪 c. 維生素 d. 礦物質 e. 水 3. 營養素不足或過量的生理影響	6	
各類食品的營養價值(1)		1. 生鮮食品與加工食品 2. 動物性食品 3. 植物性食品	6	
各類食品的營養價值(2)		4. 特殊營養食品 5. 油脂類 6. 其他：嗜好性食品、調味料等	6	
生命期營養(1)		1. 孕婦及乳婦營養 2. 嬰兒期的營養 3. 幼兒期的營養 4. 兒童期的營養	4	
生命期營養(2)		5. 青少年期的營養 6. 成年期的營養 7. 老年期的營養	4	
體重與飲食(1)		1. 食物熱量的測定與計算 2. 熱量平衡與體重的關係	2	
體重與飲食(2)		3. 肥胖的原因與控制 4. 體重不足的原因與飲食調整	2	
膳食設計		1. 簡易代換單位與代換表 2. 各種食品材料之秤量 3. 基礎飲食 4. 菜單設計 5. 三餐之分配 6. 家庭膳食計畫	2	
合 計			36	

學習評量 (評量方式)	一、總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。 二、掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	(1) 教科書、報章雜誌、相關食品營養及其著作。(2) 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。(3) 與食品營養有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。
教學注意事項	教材編選： 1.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 教學方法： 1.採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材加深學生對食品與營養的認識與認知。 2.教學完畢後，應根據實際教學效果，修訂原訂教學計畫，以期逐步改進教學方法。 3.為使學生能充分了解食品營養可使用投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工		
	英文名稱	Cereal Products Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、探索力、解決能力			
適用科別	食品科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解穀加工的重要性 2. 瞭解穀類加工原理			
議題融入	食品科：品德教育、科技教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
穀類加工概論		1. 穀類加工意義與重要性 2. 穀類加工的範圍 3. 穀類加工的現況及未來展望	4	第一學期課程
穀類加工原料(1)		1. 稻米的種類與特性 2. 小麥的種類與特性	8	
穀類加工原料(2)		1. 澱粉的種類與特性 2. 其他	8	
米食加工(1)		1. 米食加工的分類 2. 各類米食：米粒類、米漿類、漿糰類、熟粉類、膨發類、其他	8	
米食加工(2)		1. 品質評定 2. 包裝與儲藏	8	
麵食加工(1)		1. 麵食加工的分類 2. 各類麵食：水調(和)麵食、發麵食、酥(油)皮	8	第二學期課程
麵食加工(2)		1. 品質評定 2. 包裝與儲藏	8	
烘焙食品(1)		1. 烘焙食品的分類 2. 各類烘焙食品：麵包、蛋糕、西點、餅乾	8	
烘焙食品(2)		1. 品質評定 2. 包裝與儲藏	8	
穀類加工食品工廠作業規範		1. 食品工廠良好作業規範 2. 廠房的設備與環境	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 期中考、期末考 2. 隨堂測驗、習題作業			
教學資源	1. 教科書、報章雜誌、穀類加工相關著作。 2. 圖表、照片、投影片、多媒體資源等。 3. 與穀類加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等。			
教學注意事項	1. 應根據實際教學效果，修訂原訂教學計畫，以逐步改進教學方法 2. 為使學生充分瞭解穀類加工，可使用各種影音教材支援教學			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力、探索力、解決能力、創造力、品德力			
適用科別	食品科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生群體合作解決問題之精神。 2. 培養學生獨立思考研究及創造之能力。 3. 驗證及應用所學之專業知識。 4. 培養學生實務能力，符合產業之所需。 5. 訓練學生搜集及整理資料能力。 6. 培養學生研究報告寫作與成果發表能力。			
議題融入	食品科：環境教育、科技教育、資訊教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		(1)課程介紹與說明 (2)學生分組	6	
確定專題主題		確定專題主題	6	
資料蒐集(1)		資料蒐集彙整	6	
資料蒐集(2)		專題分工及計畫書擬定	6	
專題實作之過程(1)		專題實作之調查、研究與實驗	4	
專題實作之過程(2)		進行實作	8	
專題實作之過程(3)		記錄、分析與描述結果	6	
專題的書面資料整理(1)		(1) 結果數據之表達呈現 (2) 參考文獻的書寫	6	
專題的書面資料整理(2)		(3) 作品整理與撰寫研究報告	6	
專題作品發表(1)		說明作品的表達方式	2	
專題作品發表(2)		成果發表(1)	8	
專題作品發表(3)		成果發表(2)	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	學生學習過程及實作報告或成果。			
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、食品相關著作。(2)與食品相關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。(3)實習場所之設備。			
教學注意事項	1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)視聽多媒體利用。(2)示範教學。(3)分組討論教學。(4)實驗設計操作。(5)學生上台報告			

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱		影像處理	
	英文名稱		Image Processing	
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力、探索力、解決能力、創造力			
適用科別	食品科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)分辨影音媒體的範疇，統整正確的製作觀念。 (二)依循教師指導，分辨媒體製作流程。 (三)操作相關器材，製作不同的影音媒體素材。 (四)規劃影音媒體的整合，建構完整實作演練。			
議題融入	食品科：科技教育、資訊教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)影音媒體概述		1. 影音媒體的演進 2. 影音媒體應用的範疇 3. 影音媒體製作流程 4. 透過簡報、影片進行說明與互動。	4	第3學年第1學期
(二)拍攝規劃及相關表格		1. 拍攝團隊工作分配說明 2. 拍攝記錄表格 3. 企劃書撰寫	8	
(三)影音製作設備介紹		1. 影片拍攝器材使用說明 2. 錄音室環境及設備介紹	6	
(四)拍攝取景應用		1. 取景鏡位 2. 拍攝運鏡技能 3. 鏡頭角度 4. 鏡頭運動	6	
(五)媒體素材取得作業 I		1. 工作分配 2. 動態影像取得 2.1 靜態圖片串連 2.2 動態影片取得	6	
(五)媒體素材取得作業 II		3. 錄影與音效 3.1 環境音及現場收音 3.2 錄音室配音與音效	6	
(六)影音剪輯概念		1. 影音剪輯系統的演進 2. 影音剪輯的軟體介紹與應? 3. 影?剪輯系統製作流程 4. 介紹影音剪輯系統的演進與各種剪輯軟體應用，並以影片案例講述剪輯流程的正確方法。	4	第3學年第2學期
(七)非線性剪輯		1. 影片的擷取與匯入 2. 媒體素材的編輯 3. 視覺與轉場特效 4. 影片色彩校正 5. 字幕的匯入 6. 視訊的編輯與剪輯	8	
(八)後製特效應		1. 影像的去背與遮罩應用 2. 分子運動特效 3. 運動追蹤 4. 模擬光與攝影機	6	
(九)配音與混音		1. 旁白或對白錄製 2. 音效錄製 3. 混音與配樂	6	

(十)影音整合與輸出應用 I	1. 影音剪輯的敘事方法 2. 影音整合	6	
(十)影音整合與輸出應用 II	3. 媒體平台的認識 4. 影片輸出的格式與應用	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	作品及作業		
教學資源	電腦教室及網路. 教科書		
教學注意事項	一、本科目以上機實際操作為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際操作並要求學生隨即演練，以幫助學生瞭解課程內容。 二、所列之習題應要求學生練習並熟練之。		

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體製作		
	英文名稱	Multimedia Production and Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、探索力、解決能力、創造力			
適用科別	食品科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識多媒體概念及格式。(二)培養多媒體製作與應用之興趣。(三)應用影音處理功能。(四)應用3D 繪圖與 3D 列印功能。(五)應用電腦動畫功能。(六)養成多媒體製作與應用基本能力。			
議題融入	食品科：科技教育、資訊教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)多媒體簡介		1. 多媒體概念 2. 多媒體格式	6	
(二)影音處理簡介		1. 影音處理簡介 2. 影音處理軟體介紹	9	
(三)影音處理操作		1. 影音處理軟體基礎功能介紹 2. 影音處理軟體基礎功能操作	9	
(四)影音處理技巧		1. 影音剪輯與製作 2. 影音特效處理 3. 影音輸出處理	9	
(五)小組成果作品展		1. 分組活動作品展 2. 分組討論	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	作品及作業			
教學資源	電腦教室及網路,教科書			
教學注意事項	一、本科目以上機實際操作為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際操作並要求學生隨即演練，以幫助學生瞭解課程內容。 二、所列之習題應要求學生練習並熟練之。			

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	圖文編排		
	英文名稱	Typography and Editorial Design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、探索力、解決能力、創造力			
適用科別	食品科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)引用教材的資料，描述分享圖文編排的運用概念。 (二)分辨作業的需求，規劃選擇圖文編排的適當設備。 (三)依循老師的引導，開始操作圖文編排的相關用具。 (四)重整課程的學習，設計製作圖文編排的相關作品。			
議題融入	食品科：科技教育、資訊教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 圖文編排基本概念		1-1圖文編排的認識、運用及其對社會的影響 1-2圖文編排的構成元素	2	第2學年第1學期
第二章 版面		2-1版面的認識 2-2版面的種類	4	
第三章 文字 I		3-1文字的基本構成要素 3-2中文正體字、英文字與數字的演變 3-3中文正體字、英文字與數字的基本筆畫特色	9	
第三章 文字 II		3-4字體設計與應用 3-5字群的編輯設計與應用	9	
第四章 圖像 I		4-1靜態圖像編排	6	
第四章 圖像 II		4-2動態圖像編排	6	
第五章 圖文整合 I		5-1. 文字的編排 5-2. 圖像的編排	5	第2學年第2學期
第五章 圖文整合 II		5-3. 色彩的配置 5-4. 圖像與文字整合編排	5	
第六章 圖文編排原理		6-1. 視覺心理與動線 6-2. 編排美感原則 6-3. 編排構成形式	8	
第七章 平面編排設計與應用 I		7-1. 書籍編排設計與應用 7-2. 報紙編排設計與應用	5	
第七章 平面編排設計與應用 II		7-3. 海報編排設計與應用 7-4. 型錄編排設計與應用	5	
第八章 數位編排設計與應用		8-1. 網頁編排設計與應用 8-2. 簡報編排設計與應用 8-3. 電子書編排設計與應用 8-4. 行動載具編排設計與應用	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 以口頭問答、討論或實作等方式實施評量。 2. 以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指正，建立其基本技能，再予以評量。 3. 以階段性測驗成績做總結性評量考核標準。			

教學資源	1. 電腦教室、電腦繪圖與排版設計相關軟體、輸出設備... 等。 2. 各版本教科書、圖文編排相關的參考書籍及資料。
教學注意事項	1. 本科目為實習科目，重視教師的講解及現場示範，並依學生的程度差異做個別的指導。 2. 顧及學生需要並配合科技發展，多方收集日常生活與各類設計中有關圖文編排的實例，使學生能應用所學知能於實際生活中。

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）