

備查文號：

教育部 109年3月3日 臺教授國字 第1090018489 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立東石高級中學
學校代碼：100301

進修部課程計畫書

本校108年11月25日108學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年3月3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	普通班；特色班；實驗班			
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			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	05-3794180#201
	職 稱	教學組長		
	姓 名	黃靖雅	傳 真	05-3790054
	E-mail	teach13@tssh.cyc.edu.tw		

壹、依據

- 一、 102年7月10日總統發布之「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、 103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、 107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

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	普通班	4	132	4	139	4	137	12	408
技術型高中	機械群	機械科	2	69	2	73	2	74	6	216
	動力機械群	汽車科	1	33	1	37	1	31	3	101
	電機與電子群	電機科	2	69	2	71	2	74	6	214
	食品群	食品加工科	1	33	2	61	2	68	5	162
進修部	食品群	食品科	2	57	2	42	2	32	6	131

二、核定科班一覽表

表 2-2 109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	普通班	4	35
特色班	4	35		
實驗班	4	35		
技術型高中	機械群	機械科	2	35
	動力機械群	汽車科	1	35
	電機與電子群	電機科	2	35
	食品群	食品加工科	2	35
進修部	食品群	食品科	2	40

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「只要起決心，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



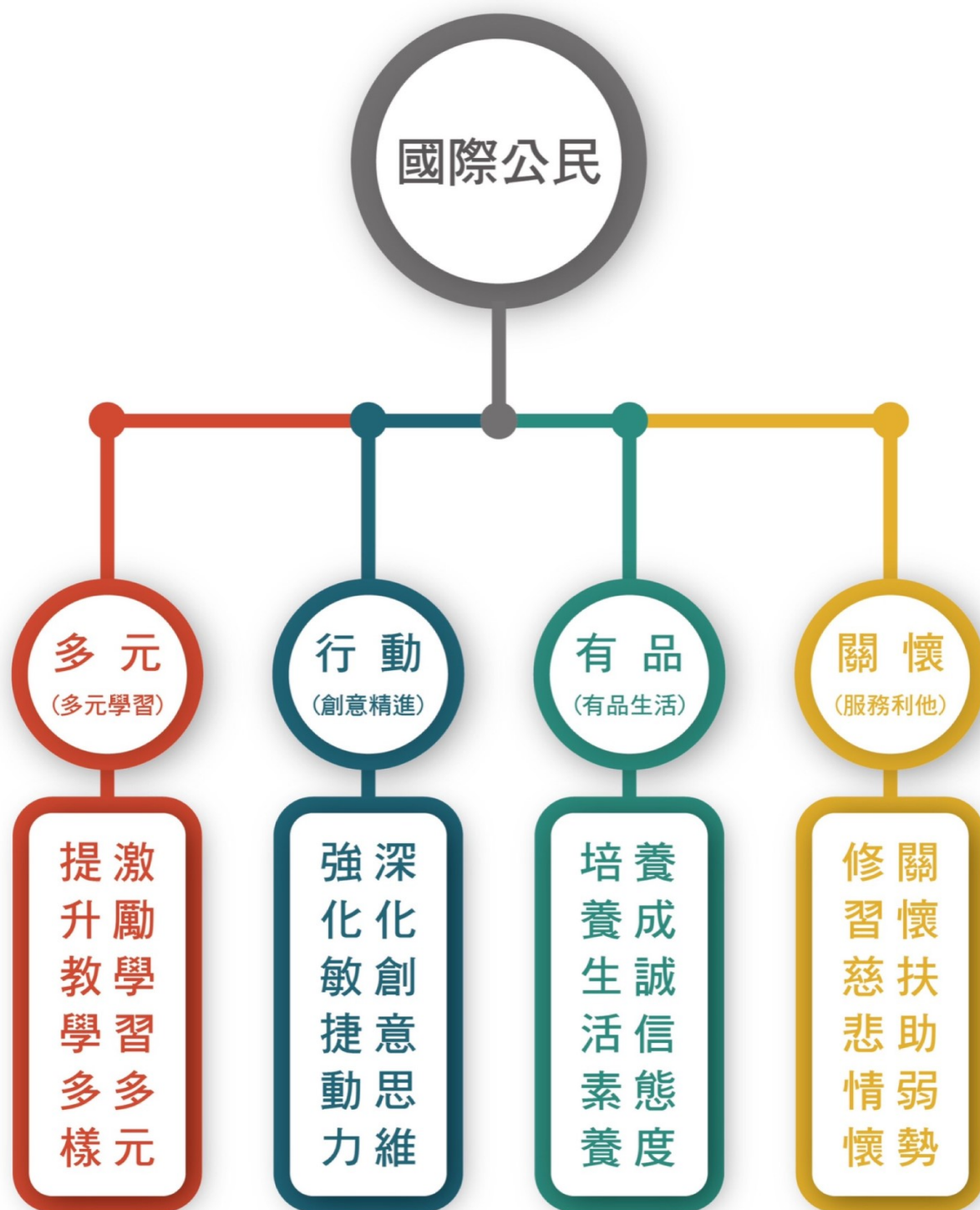
行 動

有 品

關 懷

學 校 願 景

只要超決心 夢想更偉大



學校願景延伸說明

圖文：chunyi
設計：家欽印刷有限公司

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

國際公民

TSSH

多元

行動

有品

關懷

學習

探索

解決能力

創造

品德

力 力 力 力 力

只要超決心
夢想更偉大

學 生 圖 像

圖文：chunyi
設計：家嶽印刷有限公司

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

圖文設計：歐陽家傑印刷有限公司

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章程

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42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) 委員：

1. 行政人員代表：學務主任、總務主任、實習主任、主任輔導教師、圖書館主任、進修部主任、主計主任、人事主任、秘書、主任教官、教學組長、註冊組長、設備組長、試務組長、訓育組長、體育組長、進修部教務組長，共17人。

2. 教師代表：各教學研究會召集人10人、年級導師代表3人、教師代表2人、教師會代表1人，共16人。

3. 課程諮詢教師召集人：1人。

4. 家長代表：1人。

5. 學生代表：2人

6. 學者專家：1人

7. 校友會代表：1人

8. 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，且應融入有關兩性、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）。

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。

(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、本要點經校務會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

108學年度國立東石高級中學課程發展委員會組織成員名單

召集人 楊長鈴 校長
執行秘書 郭俊驛 教務主任
副執行秘書 吳東利 實習主任
副執行秘書 高建文 進修部主任
秘書 王建超
學務主任 李昌汶
總務主任 吳明儒
圖書館主任 張世宗
輔導主任 林冠宇
主計主任 曾妃色
人事主任 王慧麗
主任教官 陳俊男
教學組長 黃靖雅
註冊組長 許智凱
設備組長 張淑貞
試務組長 (缺)
訓育組長 黃俐菱
體育組長 柯閔富
進修部教務組長 洪子惠
國文科召集人 陳慧娥
英文科召集人 周欣慧
數學科召集人 林信權
自然科召集人 李通榮
社會科召集人 李智惠
藝能科科召集人 林巖郡
機械科主任 梁文俊
電機科主任 唐山林
汽車科主任 林溪銀
食品加工科主任 黃淑婷
一年級導師代表 陳柏好
二年級導師代表 李玲瑤
三年級導師代表 賴國茂
課程諮詢教師召集人 吳健綾
專任教師代表 李曉青
專任教師代表 詹俊毅
專家代表 陳信正 教育部中小學師資課程教學與評量中心規劃委員
產業界代表 陳威翰 德星紙器股份有限公司 總經理
學生代表 林廷翰 班聯會會長

學生代表 林侑蓁 班聯會副會長

教師會 會長 王建超

家長會 會長 林文正 嘉義市贊園建設總經理

校友會 會長 黃國明 明桂牧場場長

國立東石高級中學課程發展委員會簽到表

108-1 第 3 次課程發展委員會

會議時間：108 年 11 月 25 日，星期一，12 時 00 分

會議地點：教學暨行政大樓二樓會議室

職稱	簽名	職稱	簽名
校長	楊長銘	設備組長	張淑貞
秘書	王建超	註冊組長	許智凱
教務主任	郭俊輝	試務組長	
學務主任	周昌發	訓育組長	黃俐菱
總務主任	吳吟儒	體育組長	劉國奇
實習主任	吳車利	國文科召集人	吳淑娟
輔導主任	林冠宇	英文科召集人	周欣志
圖書館主任	張世傑	數學科召集人	林詠和
人事主任	王慧麗	自然科召集人	李通賢
主計主任	曾妃色	社會科召集人	李智慧
進修部主任	高建文	藝能科召集人	蘇印
主任教官	涂作舟	機械科主任	梁文俊

職稱	簽名	職稱	簽名
教學組長	黃清秋	電機科主任	唐山林
家長代表	梁文俊	汽車科主任	林汝依
學生代表		食品加工科主任	李汝好
學生代表		導師代表	賴國瑞
學者專家		導師代表	陳松甘
業界代表		導師代表	李玲瑤
校友會代表	傅成翰	教師代表	詹俊毅
教師會代表	王連超	教師代表	李曉月
		課諮會召集人	王汝好(代)
		金儲部教務組長	洪子喜

伍、課程發展與規劃

□ 普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

□ 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、培養相關領域再進修之相關人才	具備食品加工領域基本知識。	●	●	●	○	○
				具備食品加工(包括穀物、畜產、蔬果加工)操作技術及產品開發的能力。	●	●	●	●	○
				具備食品檢驗分析與微生物檢測培養之基礎操作能力。	●	●	●	○	○
				具備職業道德、工作習慣及熱誠的服務態度。	○	○	●	●	●
				養成主動學習精神及培養解決問題能力。	●		●	○	○

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。

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. 具備食品加工(包括穀物、畜產、蔬果加工)操作技術及產品開發的能力。
3. 具備食品檢驗分析與微生物檢測培養之基礎操作能力。
4. 具備職業道德、工作習慣及熱誠的服務態度。
5. 養成主動學習精神及培養解決問題能力。

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	食品加工實習	●	●	○	○	●	
		食品微生物實習	○	○	●	●	●	
		食品化學與分析實習	○	○	●	○	●	
		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	生鮮處理	●	○	●	○	○	
		食品安全與衛生	●	○	●	●	●	
		品質管制	○		●	●	●	
		食品營養	●	●	○	○	●	

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)



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	三下				
部定必修	一般科目	國語文(2) 體育(1) 英語文(2) 資訊科技(2) 數學(2) 公民與社會(1) 化學(2) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 歷史(1) 生物(1)	國語文(2) 體育(1) 英語文(2) 生涯規劃(1) 數學(2) 公民與社會(1) 全民國防教育(1) 歷史(1) 生物(1)	國語文(2) 藝術生活(2) 數學(2) 健康與護理(1) 英語文(2)	國語文(2) 美術(2) 數學(2) 健康與護理(1) 英語文(2)	國語文(2)	國語文(2)				
	專業科目			食品加工(2) 食品微生物(2)	食品加工(2) 食品微生物(2)	食品化學與分析(2)	食品化學與分析(2)				
	實習科目			食品加工實習(3) 食品微生物實習(3)	食品加工實習(3) 食品微生物實習(3)	食品化學與分析實習(3)	食品化學與分析實習(3)				
	(技能領域)	烘焙食品加工實習(5)	烘焙食品加工實習(5)			進階食品加工實習(4)	進階食品加工實習(4)				
校定必修	一般科目		計算機概論(2)								
	專業科目		化學進階(2)								
	實習科目					專題實作(2)	專題實作(2)				
校定選修	一般科目	專題寫作與表達(1)	專題寫作與表達(1)	專題寫作與表達(1) 圖文編排與實習(2) 體育進階(1)	專題寫作與表達(1) 圖文編排與實習(2) 體育進階(1)	專題寫作與表達(1) 數學(1) 生命教育(1) 體育進階(1)	專題寫作與表達(1) 數學(1) 生命教育(1) 體育進階(1)	影像處理(2) 多媒體製作與實習(2) 文書處理(2) 三選一	影像處理(2) 多媒體製作與實習(2) 文書處理(2) 三選一		
	專業科目					生鮮處理(1) 食品營養(2) 食品安全與衛生(2) 品質管制(2) 三選一	生鮮處理(1) 食品營養(2) 食品安全與衛生(2) 品質管制(2) 三選一				
	實習科目										
	彈性學習	彈性自主學習(1)	彈性自主學習(1)			彈性自主學習(1)	彈性自主學習(1)				
	團體活動	班會 綜合活動(1)	班會 綜合活動(1)	班會 綜合活動(1)	班會 綜合活動(1)	班會 綜合活動(1)	班會 綜合活動(1)	班會 綜合活動(1)			

群科專業能力

具備食品加工領域基本知識的能力

具備食品加工領域分析技術的能力

具備食品加工品行銷通路規劃設計的能力

具備職業道德、工作習慣、敬業觀、敬業精神、樂觀進取及熱誠的態度能力

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

□專業群科

表 6-1-0 食品群**食品科** 教學科目與學分(節)數檢核表

109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	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2	1	1					
		自然科學	化學	2	2						B版
			生物	2	1	1					B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		50	16	12	9	9	2	2	部定必修一般科目總計50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
專業及實習科目合計		48	5	5	10	10	9	9			
部定必修合計		98	21	17	19	19	11	11	部定必修總計98節數		

表 6-1-0 食品群食品科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109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	
校訂科目	校訂必修	一般科目 2節數 1.49%	計算機概論	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 1.49%	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 2.99%	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						校訂必修總計8節數
	校訂選修	一般科目 22節數 16.42%	生命教育	2					1	1	
			專題寫作與表達	6	1	1	1	1	1	1	
			數學	2					1	1	
			商品創意設計	4			2	2			1. 同科跨班 AB2選1
			健康與休閒	4			1	1	1	1	
			圖文編排實習	4			2	2			1. 同科跨班 AB2選1
			影像處理	4					2	2	同科跨班 AB3選1
			文書處理	4					2	2	同科跨班 AB3選1
			多媒體製作與實習	4					2	2	同科跨班 AB3選1
			最低應選修節數小計	22							校訂選修一般科目總計34節數
		專業科目 6節數 4.48%	生鮮處理	2					1	1	
			食品安全與衛生	4					2	2	同科跨班 AA3選1
			食品營養	4					2	2	同科跨班 AA3選1
			品質管制	4					2	2	同科跨班 AA3選1
			最低應選修節數小計	6							校訂選修專業科目總計14節數
		校訂選修節數合計			28	1	1	4	4	9	9
學生應修習節數總計			134	22	22	23	23	22	22	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)			4	1	1	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

單位主管

校長

二、課程架構表

表 6-2-0 食品群**食品科** 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

109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			46-54 節		50	37.31 %	
	校 訂	必 修		各校課程發展組織自訂		2	1.49 %	
		選 修				22	16.42 %	
	合 計					74	55.22 %	
專 業 及 實 習 科 目	部 定	專 業 科 目		節(依總綱規定)		12	8.96 %	
		實 習 科 目		節(依總綱規定)		36	26.87 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		48	35.83 %	
	校 訂	專 業 科 目	必 修	各校課程發展組織自訂		2	1.49 %	
			選 修			6	4.48 %	
		實 習 科 目	必 修	各校課程發展組織自訂		4	2.99 %	
			選 修			0	0 %	
	合 計			節(依總綱規定)		60	44.79 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)		40	29.86 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)		106 節		
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)		134 節		
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		4 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「應修習節數總計」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。											

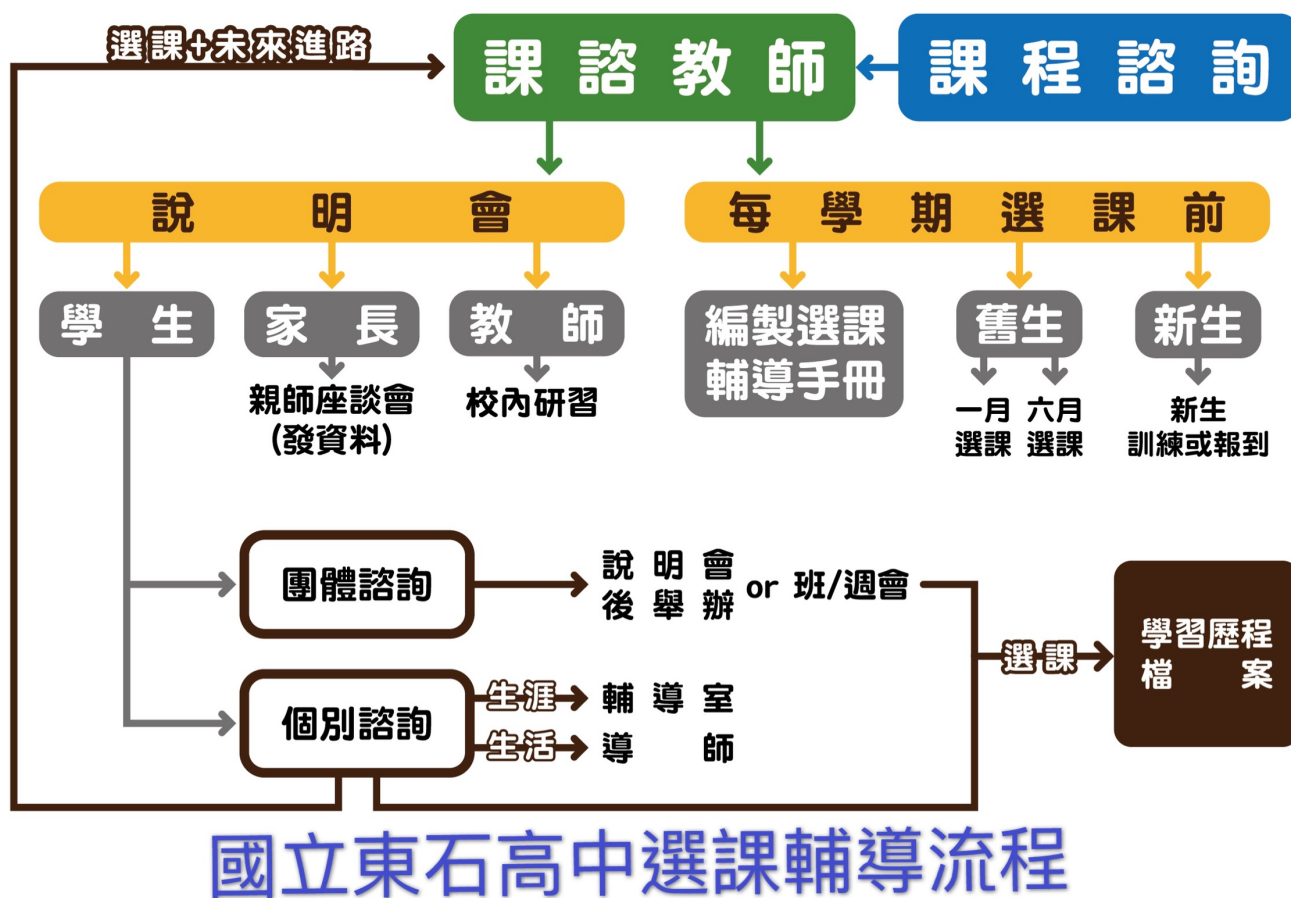
表8-1 彈性學習時間規劃表

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	0	0	食品科	V					內聘	
		樸子腳下的飲食文化	1	18	食品科					獨創性	內聘	
		西方流行與古典音樂欣賞	1	18	食品科					其他	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	食品科	V					內聘	
		青少年的食堂	1	18	食品科					獨創性	內聘	
		現代加工食品與安全	1	18	食品科					獨創性	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	食品科	V					內聘	
		專題製作與實務	1	18	食品科				V		內聘	
		想當小說家不是夢	1	18	食品科					其他	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	食品科	V					內聘	
		生活科學	1	18	食品科					獨創性	內聘	
		健康飲食	1	18	食品科					獨創性	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

尚未填寫

二、選課輔導措施

國立東石高級中學選課輔導措施

中華民國107年11月19日課程發展委員會通過

(一) 國立東石高級中學(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校選課輔導措施。

(二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊,與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。

(三) 本校為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下:

1. 完備學生課程諮詢程序:

(1) 組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。

(2) 設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。

(3) 編輯本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

- (4) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (5) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
- (6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。
2. 規劃學生選課相關規範：
- (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
- (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
3. 登載學生學習歷程檔案：
- (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
- (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
- A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
- B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
- C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。
4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。
- (五) 定期檢討選課輔導措施：
- 檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。



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	數學	食品科	0	0	0	0	1	1
4.	一般	商品創意設計	食品科	0	0	2	2	0	0
5.	一般	健康與休閒	食品科	0	0	1	1	1	1
6.	一般	圖文編排實習	食品科	0	0	2	2	0	0
7.	專業	生鮮處理	食品科	0	0	0	0	1	1

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.	專業	食品安全與衛生	食品科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AA3選1
2.	專業	食品營養	食品科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AA3選1
3.	專業	品質管制	食品科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AA3選1
4.	一般	影像處理	食品科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AB3選1
5.	一般	文書處理	食品科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AB3選1
6.	一般	多媒體製作與實習	食品科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AB3選1

拾、學校課程評鑑

一、學校課程評鑑計畫（108學年度）

文字說明：

無說明

附檔資料：

國立東石高級中學課程評鑑實施計畫

108 年11月18日108 學年度第1學期第一次學校課程評鑑推動小組規劃

108年11月25日108 學年度第1學期第3 次課程發展委員會議訂定

一、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」。

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，教學組長擔任副召集人，校長得就課程發展委員會成員，聘請11人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、課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習相關事項。

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月 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
7	學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討改進方案，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，呈陳校長核定後實施，修正時亦同。

一、學校課程評鑑計畫（109學年度）

文字說明：

無說明

附檔資料：

國立東石高級中學課程評鑑實施計畫

108 年11月18日108 學年度第1學期第一次學校課程評鑑推動小組規劃

108年11月25日108 學年度第1學期第3 次課程發展委員會議訂定

一、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」。

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，教學組長擔任副召集人，校長得就課程發展委員會成員，聘請11人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、課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習相關事項。

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月 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
7	學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討改進方案，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，呈陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、學校課程自我評鑑結果

本年度尚無自我評鑑結果

附件一：課程及教學規劃表

- ☐普通科
- 一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)
- 二、校訂必修科目
- 三、多元選修科目
- 四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學
- 五、加深加廣選修科目_第二外國語文
- 六、特殊需求領域課程

- ☐專業群科
- 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1國立東石高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機概論		
	英文名稱	Introduction to Computing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：科技			
	單科：統整型			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決、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、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			
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			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：資訊科技			
教學目標 (教學重點)	一、介紹資訊科技的相關知識與基本理論。 二、瞭解作業系統的基本操作 三、瞭解應用軟體工具的各項功能及效用，並透過實作練習熟悉基本使用技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電腦科技與生活		1. 電腦與生活的關係 2. 科技進步與電腦關聯性	1	
(二)電腦作業系統		1.windows 2. ios	2	
(三)文書處理軟體		1. WORD的操作技巧 2. WORD的編輯實作	6	
(四)電子試算表軟體		1. EXCEL的操作技巧 2EXCEL的實作練習	6	
(五)簡報處理軟體		1. PPT的操作技巧 2. PPT的實作練習	6	
(六)網路硬碟		1. 網路硬碟介紹 2. 網路硬碟使用方法	6	
七)谷歌表單製作		1. 表單功能性介紹 2. 表單設計練習	6	
(八)APP應用程式		1. APP程式與生活的關係 2. 如何善用應用程式	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 11-2-2-2國立東石高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影像處理		
	英文名稱	Image Processing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	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、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、B3.藝術涵養與美感素養			
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			
	第三學年			
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。			
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學年第一學期
(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		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 3.錄音與音效 3.1環境音及現場收音 3.2錄音室配音與音效	12	
(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用 3.影音剪輯系統製作流程 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學年第二學期
(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		1.影音剪輯的敘事方法 2.影音整合 3.媒體平台的認識 4.影片輸出的格式與應用	12	
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 11-2-2-3國立東石高級中學 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	選修			
	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			
	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。			
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		閱讀策略與練習	16	
三、文章摘要		文章摘要練習	8	
四、文章擴寫		文章擴寫練習	10	
五、文章改寫		文章改寫練習	18	
六、寫作策略		寫作策略與練習	18	
七、主題式閱讀		資料蒐集與統整	8	
八、分析與批判		分析與批判練習	10	
九、撰寫評論		撰寫評論練習	18	
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 11-2-2-4國立東石高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理		
	英文名稱	Word Processing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	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、B2.科技資訊與媒體素養			
學生圖像	學習力、解決能力			
適用科別	食品科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、熟練英文輸入技能。二、了解中文輸入法與熟練中文輸入技能。三、熟悉文書處理軟體（Word）、試算表軟體（Excel）。四、可應用相關軟體，處理日常的生活事務。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、簡介英文輸入指法。		簡介英文輸入指法。	6	第三學年第一學期
二、英文輸入法操作與練習。		英文輸入法操作與練習。	8	
三、中文輸入法介紹與拆碼練習。		中文輸入法介紹與拆碼練習。	6	
四、中文輸入法操作與練習。		中文輸入法操作與練習。	8	
五、文書處理軟體之功能與環境之介紹。		文書處理軟體之功能與環境之介紹。	8	
六、文書處理軟體範例與實作。		文書處理軟體範例與實作。	12	第三學年第二學期
七、試算表軟體之功能與環境之介紹。		試算表軟體之功能與環境之介紹。	12	
八、試算表軟體範例與實作。		試算表軟體範例與實作。	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	(1).平時考核以實習操作技能測驗，作為平時成績項目之一。(2).規定作業練習，作為平時成績項目之一。 (3).期考考核以實習操作技能測驗，作為期考成績項目。			
教學資源	(1).實習電腦網路教室。(2).廣播教學設備。(3).中英文練習軟體。			
教學注意事項	(1).兼顧認知、技能、情意三方面的學習領域。(2).重視基本能力的培養及生活應用的能力。(3).以學生既有的知識為基礎，給予生活化的實例練習。教學相關配合事項：安排多次的練習及鼓勵學生參加競賽。			

表 11-2-2-5國立東石高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品創意設計		
	英文名稱	Product creative design		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	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、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、B2.科技資訊與媒體素養、B3.藝術涵養與美感素養 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			
適用科別	食品科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本課程運用趣味化多媒體教學、網路操作及實務設計等三大形式，介紹商品設計的形式與內涵，讓非專業或專業學生透過多媒體及多元教學，進一步了解創意設計整合之可能性。由淺至深學習商品之設計流程（含市調、設計、初模、製作、包裝、行銷等六大項目），提升學生對於商品設計的整體概念與執行能力為目標。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)商品設計概說		1.課程概說2.商品設計概說	2	第二學年第一學期
(二)創意與設計之關係		1.設計概論2.創意與設計之關係	2	
(三)市場調查與商品分析		1.市場調查2.市場調查與商品3.商品分析與商品主題	2	
(四)設計流程與管理		1.設計流程2.設計流程管理3.設計商品生產管理	6	
(五)談創意符碼在商品設計之應用		1.創意符碼2.符碼在商品設計上之應用	6	
(六)創意思維方法		1.腦力激盪法2.三三兩兩討論法3.創意解難法4.目錄法5.六六討論法6.七何檢討法7.心智圖法8.檢核表法9.缺點列舉法10.優點列舉法11.曼陀羅法12.希望點列舉法13.逆向思考法14.屬性列舉法15.分合法。	6	
(七)產品設計圖法		線條與字法、投影圖法、尺度標註、平、立、剖面圖法、立體圖法、電腦繪圖的文字與尺寸標註、電腦繪圖標準單元繪製、平、立、剖面圖法、立體圖法、繪圖軟體基本操作與指令等內容介紹	6	
(八)設計與點線面構成		1.點的運用2.線的運用3.面的運用	6	
(九)商品與品牌行銷		1.如何行銷2.品牌策略3.商品品牌行銷略	2	第二學年第二學期
(十)設計美感表現		1.美感原則2.設計構圖提升美感	2	
(十一)商品設計實務-資料整理		1.商品主題分組2.資料蒐集與整理	2	
(十二)商品設計實務-設計初稿討論		1.分組討論2.設計初稿討論	6	
(十三)商品設計實務-產品設計定稿		1.產品創意設計定稿	6	
(十四)商品設計實務-設計圖表現		1.產品創意設計圖表現	6	
(十五)商品設計實務-原型製作程序		商品創意設計原型製作	6	
(十六)商品設計實務-商品包裝設計與宣傳		1.商品包裝2.包裝與設計3.商品宣傳	2	
(十七)商品設計實務-作品欣賞與報告		作品欣賞與報告	4	
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	1、本科以實際操作為主，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。 2、所列之習題應要求學生練習並熟練之。			

表 11-2-2-6國立東石高級中學 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	選修			
	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			
	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。			

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 4.茶藝、花道 5.戲劇	9	第三學年第一學期	
(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國立東石高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體製作與實習		
	英文名稱	Multimedia Production and Application		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	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、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			
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			
	第三學年			
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。			
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	第3學年第一學期
(二)影音處理簡介		1.影音處理簡介 2.軟體基本操作	12	
(二)影音處理技巧		3.影音剪輯與製作 4.影音特效處理 5.影音輸出處理	18	
(三) 3D 電腦繪圖		1.3D 電腦繪圖簡介 2.軟體基本操作 3.3D 電腦繪圖輸出處理	18	第3學年第二學期
(四) 3D 列印		1.數位設計製造簡介 2.3D 模型設計 3.3D 列印應用	18	
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。			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1國立東石高級中學 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	必修				
	單科：專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、探索力 、解決能力				
適用科別	食品科				
	2				
	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)	(一)引導學生學習化學的興趣。(二)培養學生具備化學素養、科學態度並熟悉科學方法。(三)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。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)、緒論		1. 化學。 化學所研討的對象。 2. 化學與生活。		2	
(二)、自然界的物質		1. 自然界。 2. 水。 3. 大氣。 4. 土壤。		4	
(三)、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	
(四)、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	
(五)、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?度關係。		4	
(六)、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	
(七)、. 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	
(八)、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	
(九)、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	
(十)、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?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國立東石高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生鮮處理		
	英文名稱	Fresh Food Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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、解決能力			
適用科別	食品科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食品加工 冷藏冷凍篇			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解生鮮處理之設備應用。 2.學習生鮮處理的方法與技巧。 3.應用生鮮處理在加工的利用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 概論		生鮮處理概論	3	
2. 冷媒及冷凍原理		冷媒及冷凍原理	5	
3. 生鮮處理的原理及方法		生鮮處理的原理及方法	5	
4. 農產品的生鮮處理		農產品的生鮮處理技術	5	
5. 水產品的生鮮處理		水產品的生鮮處理技術	5	
6. 畜產品的生鮮處理技術		畜產品的生鮮處理技術	5	
7. 調理食品冷凍的生鮮處理		調理食品冷凍的生鮮處理技術	5	
8. 其他		綜合生鮮處理問題	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解 生鮮處理 的相關知識外，並評量學生之應用能力。			
教學資源	(1)教科書、報章雜誌、相關 生鮮處理 及其著作。(2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與生鮮處理 有關之機構、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路 等資源。			
教學注意事項	1.教材編選:教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度 及應用性介紹。 2.教學方法 (1)教學採用講解、問答法、討論法等方法。(2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3.教學相關配合事項 將有關生鮮處理 發展之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。			

表 11-2-3-3國立東石高級中學 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	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、探索力、解決能力			
適用科別	食品科			
	4			
	第三學年			
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。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)、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。	4	第三學年第一學期
(二)、食物中毒的分類及預防		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. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	16	
(三)、經口傳染病		1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	16	
(四)、食品添加物		1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	12	第三學年第二學期
(五)、衛生管理		1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	10	
(六)、食品衛生安全之有關法令		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。 3. 食品工廠良好作業規範(GMP)。	14	
合 計			72	
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 11-2-3-4國立東石高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品質管制		
	英文名稱	Quality Control		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、探索力、解決能力、品德力			
適用科別	食品科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解品質管制的基本原理與重要性。2.瞭解常用品質管制的各種方法。3.熟悉食品工業基本之品質管制實務。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 概論		1. 品質管制的演進與發展。 2. 品質、管制、品質管制的涵義	4	第三學年第一學期
2. 統計品管技術		1. 數據的性質。 種類、變異、樣本與群體、可靠度、精密度、準確度。 2. 次數分配表。 3. 統計品管常用工具。 品管七工具（特性圖、檢核表、直方圖、散佈圖、管制圖、層別法），新品管七工具。	8	
3. 抽樣檢驗		1. 抽樣檢驗的意義。 2. 抽樣檢驗的形式。 3. 抽樣檢驗的術語。 4. 抽樣計畫。	12	
4. 品質管制圖		1. 管制圖的概念。 2. 管制圖的種類。 （計量值管制圖、計數值管制圖）。 3. 管制圖的判定。 4. 管制圖異常原因追查與矯正。	12	
5. 標準、品質保證、品質成本		1. 規格標準。 廠訂規格、國家標準（CNS）、中國農業標準（CAS）、國際標準（ISO）。 2. 作業標準。 設廠標準、良好作業規範（GMP）、HACCP。 3. 品質保證（QA）。 4. 品質成本（Quality Cost）。	16	第三學年第二學期
6. 品管圈(QCC)		1. 品管圈的意義。 意義、目的、活動要領。 2. 提案制度與QCC 活動提案制度、發掘問題、QCC 成果報告。	8	
7. 全面品質管制		1. 品質管理（TQM）的觀念、目標管理、例外管理、企業活動。 2. 品質管制實施方法與步驟。 3. TQC 的組織與任務。 4. 安全衛生管制。 5. 設備維護與儀器校驗。 6. 產品檢驗。 7. 設計、進料、製程、儲運管理。 8. 回饋矯正與品管功能。 9. 顧客抱怨處理。 10 員工教育訓練。	8	
8. 食品工業品質 管制		1. 農產、水產、油脂及其他加工品之品質管制	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。			
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。(3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源			
教學注意事項	選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。			

表 11-2-3-5國立東石高級中學 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	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、探索力、解決能力			
適用科別	食品科			
	4			
	第三學年			
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。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)、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	4	第三學年第一學期
(二)、營養素		1. 營養素的種類 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	16	
(三)、各類食品的營養價值		1. 生鮮食品與加工食品 2. 動物性食品 3. 植物性食品 4. 特殊營養食品 5. 油脂類 6. 其他：嗜好性食品、調味料等	16	
(四)、生命期營養		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 5. 青少年期的營養 6. 成年期的營養 7. 老年期的營養	16	第三學年第二學期
(五)、體重與飲食		1. 食物熱量的測定與計算 2. 熱量平衡與體重的關係 3. 肥胖的原因與控制 4. 體重不足的原因與飲食調整	12	
(六)、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	8	
合 計			72	
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。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1國立東石高級中學 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	必修				
	單科：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	學習力 、探索力 、解決能力 、創造力 、品德力				
適用科別	食品科				
	4				
	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。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		(1)課程介紹與說明 (2)學生分組 (3)確定專題主題		12	
(二)資料蒐集		(1)資料蒐集彙整 (2)專題分工及計畫書擬定		12	
(三)專題實作之過程		(1)專題實作之調查、研究與實驗 (2)進行實作 (3)紀錄、分析與描述結果		12	
(四)專題的書面資料整理		(1) 結果數據之表達呈現 (2) 參考文獻的書寫 (3) 作品整理與撰寫研究報告		18	
(五)專題作品發表		(1) 說明作品的表達方式 (2) 上台報告 (3) 成果發表		18	
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				

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

表 11-2-5-1國立東石高級中學 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	專題製作與實務		
	英文名稱	PROJECT STUDY ADVANCED		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	食品科			
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. 提升學生專題實作能力 2. 提升學生分享表達能力 3. 提升學生美編及影像製作能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作應具備哪些能力		1. 美工設計的重要 2. 影像處理的技巧 3. 分享表達的要項 4. 小論文寫作技巧	3	
(二)美工設計篇		1. ppt的製作技巧 2. 簡單的小畫家運用 3. 做好WORD的美編 4. 實務操作	3	
(三)學好影像處理		1. 威力導演的介紹 2. 威力導演的編輯技巧 3. 實務操作	3	
(四)分享表達的訓練篇		1. 多閱讀資料的重要 2. 學習寫摘要 3. 自我表達訓練 4. 實務練習	5	
(五)小論文寫作篇		1. 搜集資料很重要 2. 培養閱讀的習慣 3. 學習閱讀後寫論證 4. 分組討論-思辯與論證的學習 5. 如何寫好小論文	4	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 個人評量 2. 小組報告 3. 小論文寫作			
教學資源	圖書館、期刊、網站、參考書籍			
教學注意事項	1. 自編教材 2. 學生與教師時間比例1:1，老師時間盡量小於0.5。 3. 教學以學生討論為主，老師論述時間盡量減少			

