核准文號：教育部 107 年 6 月 6 日臺教授國字第 1070061271 函核定

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

群科課程綱要總體課程計畫書
(含各類特殊教育班級)
（107 學年度入學學生適用）

中華民國 107 年 6 月 6 日

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

群科課程綱要(含各類特殊教育班級)

總體課程計畫書

<table>
<tr><td rowspan="4">核 章 處</td><td>承 辦 人</td><td>教務主任</td><td>校 長</td></tr>
<tr><td>教師兼教學組長張家豪</td><td rowspan="3">教師兼教務主任張文澤</td><td rowspan="3">國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校校長蔡孟峰</td></tr>
<tr><td>特殊教育組長</td></tr>
<tr><td>教師兼特殊教育組長郭美辰</td></tr>
<tr><td rowspan="2">聯絡資料</td><td>電 話</td><td>傳 真</td><td>公告網址</td></tr>
<tr><td>(04)2281-0010#201</td><td>(04)2280-5101</td><td>www.tcavs.tc.edu.tw</td></tr>
</table>

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校群科課程綱要

總體課程計畫書

目　　錄

壹、學校現況與分析 1
一、群、科別、班級數、學生數 1
二、學校背景分析 2
三、學校發展願景與策略 6
(一)學校發展願景 6
(二)學校發展策略 7
(三)特殊教育班級之開班經過與課程發展異動 7
貳、課程規劃 7
一、課程規劃 7
(一)規劃理念與原則 7
(二)規劃特色 8
(三)特殊教育班級課程之規劃理念 9
(四)特殊教育班級課程之規劃特色 9
二、課程發展組織與運作機制 10
(一)組織架構 10
(二)規劃流程及工作要項 11
三、群科歸屬表 14
四、各群科課程規劃 15
(一)科教育目標 15
(二)校訂課程科目規劃 17
(三)課程架構表 27
(四)教學科目與學分(節)數表 38
(五)科目開設流程表 70
(六)科選課建議表(以進路為導向) 100

叁、資源配合 121
一、師資方面 121
(一)一般科目教師員額 121
(二)專業科目教師員額 122
二、教學設施方面 123
(一)教學設施整合規劃 123
(二)校訂課程所需設備規劃 124
肆、附錄 135
一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求) 135
(一)可能面臨問題 135
(二)建議解決方案 135
二、課程發展委員名單 136
三、校訂科目教學綱要 137
(一)一般科目(以校為單位) 137
國文ⅤⅥ 137
英文精讀Ⅰ-Ⅵ 138
數學Ⅳ 141
數學Ⅵ 145
數學Ⅵ 146
生物ⅠⅡ 147
健康與護理Ⅲ 148
健康與護理Ⅳ 149
全民國防教育Ⅲ 150
全民國防教育Ⅳ 151
全民國防教育Ⅴ 152
全民國防教育Ⅵ 153
計算機概論Ⅱ 154
(二)各科專業科目—農場經營科 155
農業概論Ⅲ-Ⅵ 155

化學ⅠⅡ 156
農業經營與管理ⅠⅡ 158
(二)各科專業科目—園藝科 159
造園景觀ⅠⅡ 159
(二)各科專業科目—森林科 160
樹木識別ⅠⅡ 160
測量ⅠⅡ 161
林業概論ⅠⅡ 162
育林ⅠⅡ 163
林產利用ⅠⅡ 166
森林經營ⅠⅡ 170
(二)各科專業科目—畜產保健科 172
解剖生理ⅠⅡ 172
畜產加工ⅠⅡ 173
生命科學概論ⅠⅡ 174
動物飼養學Ⅲ-Ⅵ 177
動物營養學ⅠⅡ 180
禽畜保健衛生ⅠⅡ 183
牧場經營ⅠⅡ 186
(二)各科專業科目—生物產業機電科 188
基本電學ⅠⅡ 188
數位邏輯 189
機械原理ⅠⅡ 190
電子學ⅠⅡ 191
(二)各科專業科目—食品加工科 194
畜產加工 194
果蔬加工 195
食品概論ⅠⅡ 196
分析化學ⅠⅡ 197
化學ⅠⅡ 198

進階食品加工ⅠⅡ.....201
進階食品化學ⅠⅡ.....204
應用微生物ⅠⅡ.....206
(二)各科專業科目—土木科.....208
工程測量Ⅰ-Ⅱ.....208
材料與施工ⅠⅡ.....209
初等結構ⅠⅡ.....211
施工估價ⅠⅡ.....213
(二)各科專業科目—觀光事業科.....215
餐旅日語會話Ⅰ-Ⅵ.....215
飲料概論ⅠⅡ.....218
觀光地理ⅠⅡ.....220
旅行業管理ⅠⅡ.....222
遊程規劃ⅠⅡ.....224
(二)各科專業科目—餐飲管理科.....226
食物學.....226
餐飲管理ⅠⅡ.....228
飲料調製ⅠⅡ.....229
旅館管理ⅠⅡ.....232
(二)各科專業科目—幼兒保育科.....234
器樂ⅠⅡ.....234
行銷與服務.....236
家政行業美學.....238
嬰幼兒發展與保育ⅠⅡ.....241
幼兒保育概論ⅠⅡ.....244
幼兒鍵盤樂ⅠⅡ.....247
幼兒遊戲ⅠⅡ.....249
(三) 各科實習科目—農場經營科.....252
專題製作ⅠⅡ.....252
農業資源應用實習ⅠⅡ.....253

農業機械實習ⅠⅡ.....254
植物組織培養實習ⅠⅡ.....255
有機農業實習ⅠⅡ.....256
設施栽培實習ⅠⅡ.....258
(三) 各科實習科目—園藝科.....260
專題製作.....260
植物保護實習ⅠⅡ.....262
景觀製圖實習ⅠⅡ.....264
果樹栽培實習ⅠⅡ.....265
農業資源應用實習ⅠⅡ.....268
造園景觀實習ⅠⅡ.....271
有機農業實習.....273
園產品處理實習.....275
組織培養實習.....277
香藥草作物利用實習.....279
展場設計及施作實習.....281
休閒農業實習ⅠⅡ.....283
花卉利用實習ⅠⅡ.....285
景觀植物利用實習.....288
(三) 各科實習科目—森林科.....292
森林保護實習ⅠⅡ.....292
測量實習ⅠⅡ.....293
木藝習作實習ⅠⅡ.....295
木材加工實習ⅠⅡ.....296
(三) 各科實習科目—畜產保健科.....298
解剖生理實習ⅠⅡ.....298
畜產加工實習ⅠⅡ.....299
禽畜保健衛生實習ⅠⅡ.....302
牧場經營實習ⅠⅡ.....305
(三) 各科實習科目—生物產業機電科.....307

專題製作ⅠⅡ.....307
氣油壓控制實習ⅠⅡ.....308
電腦輔助繪圖實習.....309
機電整合實習ⅠⅡ.....310
電子實習ⅠⅡ.....311
生物產業機械實習ⅠⅡ.....312
生物環境控制應用實習ⅠⅡ.....313
可程式控制器與實習.....314
生物感測器實習.....315
智慧系統控制實習ⅠⅡ.....316
(三) 各科實習科目—食品加工科.....318
專題製作.....318
烘焙食品加工實習ⅠⅡ.....319
穀類加工實習ⅠⅡ.....320
分析化學實習ⅠⅡ.....321
(三) 各科實習科目—土木科.....322
專題製作ⅠⅡ.....322
設計與技術實習ⅠⅡ.....324
營建工程實習ⅠⅡ.....327
製圖實習Ⅲ-Ⅵ.....331
地形測量實習ⅠⅡ.....333
(三) 各科實習科目—觀光事業科.....335
專題製作ⅠⅡ.....335
飲料調製實習ⅠⅡ.....336
餐飲實務ⅠⅡ.....338
餐飲服務技術實習ⅠⅡ.....339
(三) 各科實習科目—餐飲管理科.....340
專題製作ⅠⅡ.....340
中餐烹飪實習Ⅰ-Ⅳ.....341
西餐烹飪實習ⅠⅡ.....344

烘焙實習ⅠⅡ 345
飲料與調酒ⅢⅣ 347
中式點心實習ⅠⅡ 350
飲料調製實習ⅠⅡ 353
宴會管理實習ⅠⅡ 356
團體膳食實習ⅠⅡ 359
(三) 各科實習科目—幼兒保育科 361
專題製作ⅠⅡ 361
幼兒教保活動設計Ⅰ-Ⅳ 362
幼兒園實習ⅠⅡ 363
嬰幼兒發展照護實務 364
家庭生活管理實務ⅠⅡ 367
膳食與營養實務ⅠⅡ 370
教保實務ⅠⅡ 372
(四) 各科同校跨群科目 375
竹與生活ⅠⅡ 376
有機農業與健康ⅠⅡ 379
茶藝小學堂ⅠⅡ 381
球根花卉實習ⅠⅡ 383
造園應用實習ⅠⅡ 386
森林環境解說ⅠⅡ 389
森林與生活ⅠⅡ 391
動物飼養與照護實習ⅠⅡ 393
水電應用ⅠⅡ 396
農機修護 399
智慧農業控制實習ⅠⅡ 402
食品安全面面觀ⅠⅡ 404
加工食品淺談ⅠⅡ 406
食品營養與健康ⅠⅡ 410
綠建築ⅠⅡ 413

日語會話ⅠⅡ 415
餐飲實務ⅠⅡ 417
麵點製作ⅠⅡ 419
色彩與生活ⅠⅡ 422
(五) 綜合職能科 425
生涯規劃ⅠⅡ 425
數學Ⅲ-Ⅵ 426
烘焙Ⅰ-Ⅳ 427
食物製備ⅠⅡ 428
烘焙實務ⅠⅡ 429
陶藝實習ⅠⅡ 430
陶瓷手拉坯實習ⅠⅡ 431
園藝管理實務ⅠⅡ 432
觀賞植物栽培ⅠⅡ 433
家庭生活管理實務ⅠⅡ 434
門市服務職場實習ⅠⅡ 435
餐飲實務職場實習ⅠⅡ 436
汽車美容職場實習ⅠⅡ 437
清潔實務職場實習ⅠⅡ 438

壹、學校現況與分析

一、群、科別、班級數、學生數

表 1-1-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 106 學年度群、科別、班級數、學生數、特教生人數。

群別	科別	班級數(班)	學生數(人)	特教生人數(人)
農業群	農場經營科	6 班	224 人	11 人
	園藝科	6 班	219 人	11 人
	森林科	3 班	111 人	7 人
	畜產保健科	3 班	114 人	6 人
合計	4 科	18 班	668 人	35 人
食品群	食品加工科	6 班	223 人	13 人
合計	1 科	6 班	223 人	13 人
餐旅群	觀光事業科	3 班	107 人	3 人
	餐飲管理科	6 班	230 人	10 人
合計	2 科	9 班	337 人	13 人
家政群	幼兒保育科	3 班	105 人	6 人
合計	1 科	3 班	105 人	6 人
機械群	生物產業機電科	3 班	110 人	5 人
合計	1 科	3 班	110 人	5 人
土木與建築群	土木科	3 班	110 人	2 人
合計	1 科	3 班	110 人	2 人
實用技能班	園藝技術科	3 班	96 人	4 人
	烘焙食品科	3 班	104 人	5 人
	觀光事務科	3 班	95 人	6 人
	餐飲技術科	3 班	103 人	4 人
合計	4 科	12 班	398 人	19 人
環境服務群	綜合職能科	6 班	89 人	89 人
合計	1 科	6 班	89 人	89 人
	普通科	3 班	73 人	2 人
合計	1 科	3 班	73 人	2 人
總計	16 科	63 班	2113 人	183 人

二、學校背景分析

表 1-2-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 內部因素分析表

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部(組織)因素	學校規模	全校有六大群 10 類科、綜職科、實用技能學程、體育班、日夜間部共 84 班，提供學生多元選擇、適性學習。設科多元能滿足學生不同需求，有利「社區型高職」的形成。	屬大型學校，實習場廠多樣規模龐大，依現行以學生數核算年度經費，不利於學校發展。法令限制，無法隨著社會趨勢調整科別。
	校舍設備	各類科皆有單獨科館及專業教室，硬體設備充實。	傳統類科教學機具設備較為老舊，亟需整筆經費更新，無法跟進科技時代所需。
	教師資源	全校教師 162 位，碩士暨研究所 40 學分班結業者達八成以上，多數具有第二專長。各群科師資多元且相互支援性高。教師流動性低，穩定教學提供學生良好師資需求。特殊教育班級部分計有綜合職能科 6 班、資源班 1 班，現有 14 位教師皆為合格特教教師，9 位具有博碩士學歷，2 位 40 學分班、3 位碩士進修中。且多數教師修有第二專長，專業知識豐富，教學具熱忱。	教師員額曾被檢討收回，而致師資員額明顯不足，教師超時授課鐘點多，教學負擔重，恐會影響教學品質。
	行政人員	行政人員年輕化，行政效率及工作積極度明顯提升。各處室互動、溝通良好，橫向聯繫佳。校務行政電腦化，同仁能熟悉工作流程，行政運作順暢，能充分支援教學活動。	少部分行政職缺工作繁雜，無法久任，致良好行政經驗人才較難培養。

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
	學生素質	學生多數來自大臺中農、工家庭，性情淳樸踏實。入學成績約在基礎程度以上，素質優良，適合中高階專業技術人才適性培育。資質佳，升學進路明確，雖略有學科升學壓力，但學生得以愉悅，並多元智能學習。	優質化、均質化計畫吸引不少就近入學學生就讀，但學生素質有待整體提升。自我展露能力自信心稍不足，閱讀風氣及時間管理能力尚待加強。
	經費運用	實施校務基金，並由政府補助預算，經費運用更具彈性自主。	國家財政困難，經費補助逐年緊縮，學校須自籌財源，老舊設備無法及時更新。
	家長參與	家長會組織健全，銜接良好，全力配合學校辦學。家長肯定學校辦學之態度與方向。	學生家庭經濟普遍較弱，無暇督促子女課業或心有餘而力不足。

分析因素舉例：學校規模、校舍空間、教學設備、人力資源、學生素質、家長參與、校友支援、學校特色等。

表 1-2-2 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 外部因素分析表

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
外部(環境)因素	地理交通環境	位處大臺市中心點，緊鄰火車站、74 快速道路連結中山高、國道 3 號，交通便捷，師生上下學十分便利，利於就近入學招生。 鄰近臺中、大里科技工業園區，學校培育之科技人才可就近供園區內廠商任用。 地處台中區東側，鄰近國立圖書館、國立美術館、文建會藝文中心等文教機構，人文氣息濃郁。 兼負周遭國中職業試探之責，有機會形成區域內首選優質高職。	鄰近車站，面對臺中路，車流大，交通繁忙。但臺中市逐漸向西屯、南屯發展。 臺中市境內同質性職校多，招生競爭激烈。 市區學生通車時間較長，家長經濟負擔較重。 公私立高中職學校齊一收費政策，中長途學生選讀私校就近就學。
	家庭背景	學生多數來自大臺中農、工家庭，性情淳樸踏實。 優質化方案補助後，藉招生宣導方式吸引素質較高學生入學。 均質化計畫推動國中職業試探宣導後，社區優秀學生有明顯選擇就讀跡象。	學生家庭經濟普遍弱勢，間接影響學生受教機會，減低未來競爭力。
	區域就學人口	多數學生來自中投縣市之鄰近鄉鎮，符合社區化就近入學精神。	出生率逐年下降，少子化衝擊導致未來招生困難及學生素質降低。
	社區參與	學校與社區關係良好，互動密切，經常參與社區活動，社區亦能善用學校資源。	本校為都會型農業學校，社區民眾對學校之支援較少。優秀的學生跨區或選他類型學校就讀，社區資源亦隨著流失。
	地方資源	地區資源豐沛，鄰近政府機關、民間機構，可做為學校豐沛之教學資源。	學校需發展校本課程，否則難以與社區產學界結合，將失去產業支援的優勢。

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
	區域產企業	鄰近地區盛產蘭花、菇類、高接梨、葡萄聞名，結合產業，有助於學校發展特色課程。 鄰近臺中科技園區、職訓中心與臺中工業區，取得產業資訊較容易，有利於畢業生就業。	鄰近產業無法提供短期教學實習機會，供學生就近實務學習。 礙於產學法令限制，無法有效與鄰近廠商簽訂產學合作計畫。
	社會發展	鄰近太平、大里等衛星都市，人口聚集，發展快速，逐漸形成都會區生活型態。	工商發達之後隨之而來的環境污染、噪音問題、特殊行業林立，治安交通問題日趨嚴重。

分析因素舉例：地理交通、區域就學人口、社區參與、地方資源、區域產企業、社會發展等。

三、學校發展願景與策略

(一)學校發展願景

本校創立於民國二十六年，原名「臺中州立臺中農業學校」，校址在臺中市西屯區惠來里（現為本校第二校區）；三十四年更名為「臺灣省立臺中農業職業學校」，暫借北屯國民學校上課；民國三十五年接收原「臺中州立第二中學」全部校舍及設備（本校現址）；四十八年更改校名為「臺灣省立臺中高級農業職業學校」；民國八十九年改制為「國立臺中高級農業職業學校」；民國一〇三年奉准改制為「國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校」。

本校目前日校 63 班，設有農場經營科、園藝科、森林科、畜產保健科、生物產業機電科、食品加工科、土木科、觀光事業科、餐飲管理科、幼兒保育科、普通科、綜合職能科共 12 類科，其中包含實用技能班 12 班；夜校 21 班，包括核定班 18 班，及實用技能班 3 班及分散式資源班 1 班。

本校共分三個校區，面積合計 110 公頃，校園廣闊優美，校務發展配合教改政策，並兼顧時代潮流與多元化發展精神，是一所走在時代尖端的高級職業學校。學校的發展必須和社會脈動與時代潮流取得一個動態的平衡，近來台灣社會變遷迅速，從農業社會進步到工商業社會，再由工商業社會發展到今天以服務業領軍的已開發國家型態的社會。農業方面，在前幾年我國加入 WTO 組織後，整個農業的本質上與發展方向，做了一次脫胎換骨的重生，機械化、精緻化、休閒化已經是目前國內農業必走的道路，甚至觸角必須延伸到生物科技方面的研究。此外，藝術人文的提倡、現代人對休閒生活的重視，也是不可忽視的環節。學校辦學是一種教育工作，必須要配合政府的教育政策及方針，掌握當今學校自給自足的潮流，體認終身學習及學校社區化的趨勢，而學生家長的想法與期待也不容忽視。為了因應以上種種的變遷與趨勢，本校的校務發展自須一一考量。配合主客觀環境與未來持續性、整體性的發展，擬定以下學校發展目標，全力執行：

1.充實營農學能與終身學習，提倡「以銷售促進生產，以生產帶動教學及研究」的農校經營理念，實施農場實習與企業經營的整合與再深造的觀念，朝精緻農業、休閒農業方向努力。
2.配合農業轉型及時代潮流，發展生物科技。
3.整合科技與人文，營造具有人文與藝術的精緻學習環境，實現全人教育的理念。
4.因應學校自給自足趨勢及加強學生實作經驗，推展產學合作，提昇教學績效。
5.配合政府教育政策，加強學生基礎學科能力，並進行類科整併，朝農業科技專業學校的目標邁進。
6.與社區結合，推動學校社區化，導引設區民眾提升生活品質。
7.鼓勵教師進修，提昇教師專業能力及精神，並實現終身學習的目標。

(二)學校發展策略

1.成立校務發展顧問委員會，除行政主管、各科科主任為當然委員外，另遴聘資深教育 人員、校友代表、家長代表、地方代表以及業界代表共同參與，進行教育需求評估分析，擬定中、長程校務發展計畫，以為學校發展策略之參考。召開校務發展會議，擬訂學校發展遠景、教育目標、教育方針、學生能力指標，以為學校課程規劃之依據。並進行學校師資人力調配，校舍空間、設備調整及社區資源運用之統整規劃。

2.規劃學群，確立學群教學目標：農業學群朝向「休閒觀光與精緻農業」方向發展；生物產業學群朝向「生物環境控制與自動化生產」方向發展；食品學群朝向「食品檢驗與食品加工技術」方向發展；餐旅學群朝向「旅遊經營與餐旅服務」方向發展；家政學群朝向「幼兒保育與老人照護」方向發展，環境服務學群朝向「清潔服務與門市服務」方向發展。並依據本校發展之具體目標，配合模組化實驗課程統整與改革，培育優質的產業人才，使學生成為：

(1)有技術之人-落實技藝教育。

(2)能創新之人-精進創意思考。

(3)肯吃苦之人-培養勤奮態度。

(4)懷感恩之人-推動品格教育。

3.發展數位學習學校，配合數位學習時代的來臨，提昇本校有線、無線網路及數位教學之能力，鼓勵教師參與建立數位教材之製作，以建置數位學習的學習環境，藉由互動式之學習，使學生能主動、快樂的學習。

4.實施行政電腦化，提高行政效率，並落實資訊科技融入教學。

5.落實就業人才培育，輔導取得證照，符合業界需求。

6.落實產學合作精神，提供社區青年進修管道，擴大展現與業界結合，增進本校教育績效，繼續辦理產業合作教育和業師協同教學。。

7.加強教師研究增能風氣，改進教材教法，提昇教學成效。

8.結合社區資源，推動國中技藝教育、實用技能教育、第二專長訓練、產學攜手計畫以及與中興大學教育合作精進計畫，培育社區就業人力，並廣闢社區人士進修、終身學習之管道。

9.配合高中職均質化政策，與社區內學校與產業界相關大學科系結盟，建立資源合作共享之策略聯盟夥伴關係。

10.特教推行委員會定期召開會議討論特殊教育課程大綱與相關特殊需求課程之審議，並審查各項特殊教育申請案，以保障本校身心障礙學生之相關就學權益。

(三)特殊教育班級之開班經過與課程發展異動

1.83 年 8 月成立特教實驗班，設科於農業經營科。以農業相關課程為主。

2.88 年 8 月成立特教組專辦特教業務。

3.89 年 8 月改設綜合職能科。以餐飲服務為主、農業、園藝相關課程為輔。

4. 97 年 8 月成立分散式資源班，以輔導就讀普通班及之身心障礙學生為主。

5. 103 年因應特教新課綱採環境服務學群課程為主，再佐以本校特色課程為輔。

貳、課程規劃

一、課程規劃

(一)規劃理念與原則

過去五十餘年來，我國經濟發展的顯著成就，已成為舉世聞名的奇蹟。究其原因，職業教育成功的發展，培育了無數的基層技術人力，促進我國社會繁榮安定，建設突飛猛進，經濟全面發展，產業水準不斷提升，無庸置疑的，技職教育確實居功厥偉。而綜覽職業教育發展史，課程之規劃設計與發展，更為其成功之核心關鍵。

政府遷臺後十分重視技職教育的發展，規劃研訂完善之職業學校課程，歷經多次修訂，課程內涵由單位行業訓練課程進入群集課程、學年學分制課程。現行高職課程標準為民國 87 年公佈，89 年實施至今，技職體系各類課程內容存在重疊、無法銜接之現象。加上國民中小學九年一貫課程於 91 學年度實施後，為使 94 年度入學高職的新生，課程得以順利銜接，教育部於 91 年規劃完成「高級職業學校課程綱要草案」，93 年修正「高級職業學校群科課程暫行綱要」，此高職新課程暫行綱要已於 94 年 2 月公佈，95 學年度正式實施。

94 年公布，95 學年度正式實施之「職業學校群科課程暫行綱」是將職校科別及綜高專門學程的類別歸納為 15 個群。各群由同一個課程發展委員會發展課程綱要。課程綱要中的部訂必修課程只規劃到群核心一般及專業科目。留給學校很大的辦學和課程發展空間，職校可透過課程彈性發揮學校辦學特色，裨益學生適性發展。「95 群科課程暫行綱要」實施 4 年後，經過磨合與檢驗，為進一步落實技職教育「務實致用」精神，針對課程部分缺失微幅修正調整，作為 99 年「職業學校群科課程綱要」之規劃基礎，學校本位課程發展仍是本次（99 課綱）課程改革的主要特色，基於學校背景分析及發展策略，本校課程規劃理念與原則為：

1.依據技職教育及學校教育目標引領課程規劃。
2.重視人文通識的全人教育，落實學生能力本位教育。
3.加強興趣選修，開設多元化課程，提供科際整合和適性發展機會。
4.加強專業及實習課程規劃，整合各學群專業基礎課程及各科模組課程，以培養學生至少有一項帶得走的專精技術。
5.課程兼顧現時與未來需要，培養學生適應社會變遷與繼續深造的能力。

(二)規劃特色

1.強化基礎學科能力

依據技職體系職校課程發展之精神，預定開設的課程著重於基礎學科的修習，加重國文、英文與數學之學分數，一年級課程大多開設共同科目，培養學生基本學科能力，以奠定爾後學習之基礎。

2.兼顧學生升學與就業需求

學生進入學校可依據自己的學習能力、興趣與性向選擇升學或就業目標，透過課程選修，實現自己的理想。

3.著重課程的銜接與統整

配合十二年國民基本教育課程綱要、技職體系課程、普通高中課程暫綱、綜合高中課程暫綱、特殊教育新課綱的實施，本校課程規劃著重縱向銜接及橫向統整。

4.關照學生興趣，培養學生專長

自一年級起開設多元選修課程，供學生選修，提供學生在其興趣與專長之領域繼續深化學習。

5.課程規劃平均，兼重專業與基礎能力之培養

專業學科與基礎學科約各佔 50% ，兼重各項能力之平衡發展，有利於學生未來之生涯規劃。

6.落實學校本位課程精神，發揮教師教學專業自主

配合農業學校特色及學生生涯進路，課程規劃由教師充分參與，考量學生需求、教師專長與學

校特色，發展完整之課程架構。

(三)特殊教育班級課程之規劃理念

1. 綜合職能科課程規劃理念-

(1)培養學生日常生活之人際關係與相關知識。

(2)陶冶學生敬業樂群、勤奮合作等職業道德。

(3)學習各項環境服務工作技能，以便順利轉銜至就業市場。

2.分散式資源班規劃理念-

(1)因應融合教育需與普通教育接軌之需求，並以普通教育課程為特殊需求學生設計課程之首要考量。

(2)設計符合特殊需求學生所需之補救或功能性課程，以落實能力本位、學校本位及社區本位課程之實施。

(3)重視課程與教材的鬆綁，以加深、加廣、重整、簡化、減量、分解或替代等方式彈性調整九年一貫課程指標及普通高中職課程領域目標，以規劃及調整課程。

(4)強化學生之個別化教育計畫（IEP），將課程與 IEP 結合，以充分發揮行政與教學規劃與執行督導之功能。

(四)特殊教育班級課程之規劃特色

1.綜合職能科課程規劃特色-

(1)因應融合教育需與普通教育接軌之需求，設計符合特殊需求學生所需之功能性課程，並融入各一般科目教學中。

(2)開設實用且多元化的環境服務相關課程如:門市服務實務、事務機器與電腦運用、食物製備、園藝管理實務、烘焙、汽車美容等實務課程，增加學生實務工作技能。

(3)因應地區產業需求，進行校內外團體職場實習，培養學生工作態度、並進而擁有帶著走的能力，期能在畢業後順利就業。

2.分散式資源班特色：

(1)以普通教育課程綱要為主軸，依循特殊需求學生之個別差異與需求，彈性調整普通教育課程綱要之各項課程原則。

(2)重視學生學習之個殊性，以學生個別化教育計畫做為課程之調整原則。

二、課程發展組織與運作機制

(一)組織架構

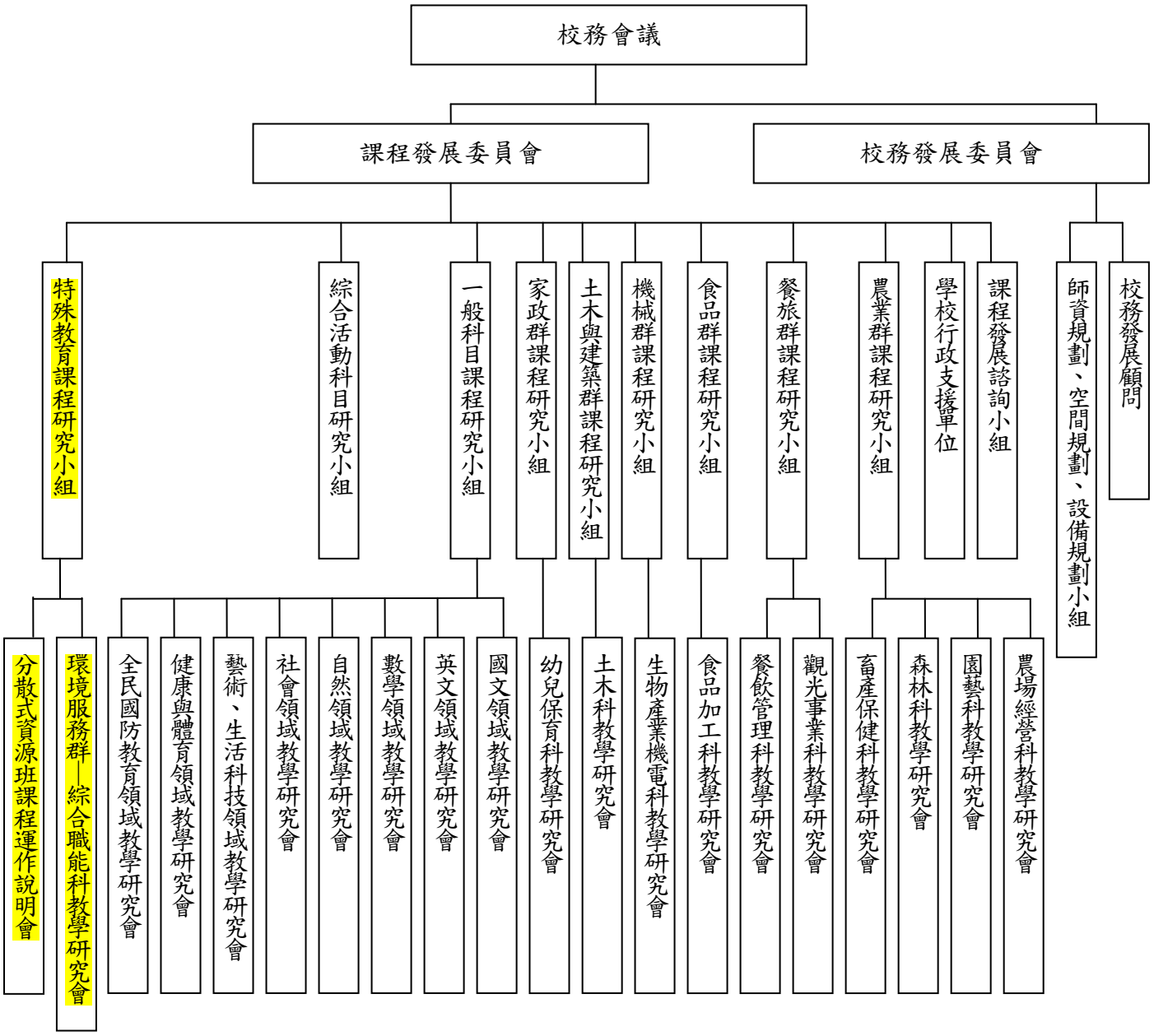

圖 1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校課程發展組織架構圖

(二)規劃流程及工作要項

1.蒐集資料

（1）教育部 97 年 3 月公告之「職業學校群科課程綱要」及 98 年 2 月公告之「職業學校群科課程設備基準」

（2）各課程發展中心網站資料

（3）蒐集或製定相關表件

2.進行需求評估分析

3.訂定科教育目標及科核心能力

4.擬定各項章程、辦法及細則

（1）擬定校訂科目設計與審查程序

a.校定科目設計原則

（a）參考本校現有師資、設備

（b）參考社會需求

（c）符合學生生涯發展需求

b.校訂科目設計與審查程序

（a）設計者提出科目大要

（b）各群科規劃作業小組初審

（c）學校課程發展委員會複審

（d）正式列入科目表讓學生選修

（2）擬定校定科目大要，撰寫格式

（3）擬定排課原則與方式

（4）擬定學生選課方式

（5）擬定補救教學施行細則

（6）擬定重補修學分施行細則

（7）擬定成績考查辦法補充規定

5、師資人力資源規劃

（1）依全校總班級數，統計所有開課之總時數

（2）調查近三年教師退休人數，並統計各學科教師人數

（3）分析統計各科教師之基本教學時數

（4）擬定各科目教師及教學時數分析表

（5）校內人力資源調查並分析統計

（6）人力資源供需整合

6.空間資源規劃

（1）現有空間調查

調查學校現有之空間及使用率，如實習工場、教室、辦公室、圖書館、活動中心、運動場…等區域。

（2）需求空間調查

依據學校班級數、學生數、教學時數以決定空間之需求。

（3）空間需求整合

依據學校未來發展趨勢與所規劃課程作空間需求整合與規劃。

7.設備資源規劃

（1）設備資源整合。

（2）設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

8.社會資源規劃與運用

（1）在職業技能上運用企業界之資源

a.安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。

b.安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。

c.遴聘校外具有實務經驗之專業人員蒞校專題演講。

d.瞭解企業界之人力需求，縮短學生能力與企業技能水準之差距。

（2）在學校行政上運用社會社團之資源

a.活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流，活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。

b.結合學校、社會、家庭資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動。

（3）在學校功能上運用學生家長之資源

健全家長會組織，結合家長資源，勉勵教師、激勵學生，提高學校辦學績效。

（4）在課程師資上運用鄰近學校的人力、設備資源

a.蒐集鄰近四技二專學校之設科及開課情形，未來發展暨應具備條件，作為輔導校內優異學生預修四技二專之資訊，鼓勵學生前往本校之策略聯盟學校參加各項研習活動。

b.配合均質化政策，開設合作課程，加強校際間之師資交流。

9.溝通宣導

10.擬定學校整體課程架構表

11.擬定各類課程領域開設學分數表

12.規劃校訂必、選修科目

13.各科規劃小組擬定教學科目與學分數

14.各科規劃小組擬定各領域課程開設流程表

15.各科規劃小組擬定各學期開設科目表

16.各科規劃小組擬定教學科目時數總表

17.各科規劃小組、規劃不同進路選課建議表

18.各科規劃小組撰寫科目大要

19.特殊教育班級課程召開特教推行委員會審議

20.召開課程發展委員會審議

21.召開校務會議

22.呈報教育部國民及學前教育署核備

23.正式實施

24.成效檢討、修正

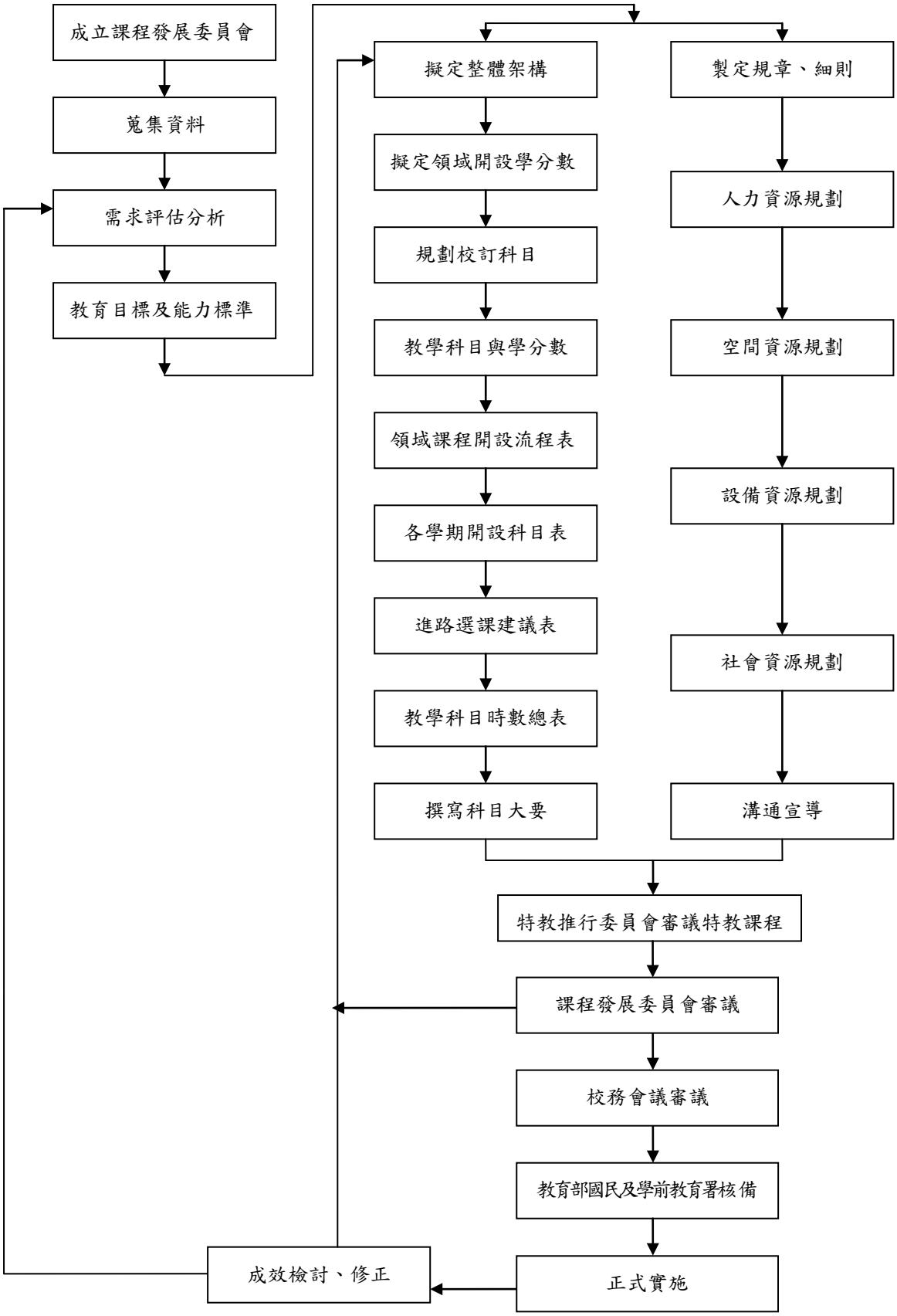
成立課程發展委員會
蒐集資料
需求評估分析
教育目標及能力標準
擬定整體架構
擬定領域開設學分數
規劃校訂科目
教學科目與學分數
領域課程開設流程表
各學期開設科目表
進路選課建議表
教學科目時數總表
撰寫科目大要
製定規章、細則
人力資源規劃
空間資源規劃
設備資源規劃
社會資源規劃
溝通宣導
特教推行委員會審議特教課程
課程發展委員會審議
校務會議審議
教育部國民及學前教育署核備
正式實施
成效檢討、修正

圖 2 課程規劃流程圖

三、群科歸屬表

表 2-3-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 群科歸屬表

群別	科別
農業群	農場經營科
	園藝科
	森林科
	畜產保健科
機械群	生物產業機電科
食品群	食品加工科
土木與建築群	土木科
餐旅群	觀光事業科
	餐飲管理科
家政群	幼兒保育科
環境服務群	綜合職能科

四、各群科課程規劃

(一)科教育目標

表 2-4-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 各科教育目標

科別	科教育目標
農場經營科	1.具備經營農場之基本能力及現代農業經營理念。 2.作物栽培相關知識及行銷概念。 3.培養正確之農業經營觀念及勤奮工作的態度。 4.加強農業時代使命之觀念與良好人際關係之建立。
園藝科	1. 培養園藝作物栽培與造園景觀實務之基本技能。 2. 傳授園產品處理利用與生物技術之基本知能。 3. 培養學生繼續進修之興趣與基礎學能。 4. 培養安全工作習慣與勤儉、務實、敬業之工作態度。
森林科	1.培養森林資源保育利用之基本知識與技能。 2.培養森林經營與管理之基礎認知。 3.培養勤儉、積極及敬業等之工作態度。 4.人文素養提昇及資源永續利用觀念之培養。
畜產保健科	1.培養從事畜產經營及農村建設之技術人才。 2.培養學習畜產與保健的興趣，以及適應、創造、發展之基本能力。 3.培養學生敬業、樂群之事業精神與職業道德。 4 培養學生持續進修之興趣與能力。
生物產業機電科	1.訓練機械製造、設備操作與維護之基本技能。 2.傳授生物產業機械自動化之應用、操作、維修等技術能力。 3.養成良好的安全工作習慣。 4.培養繼續進修之興趣與能力。
食品加工科	1.傳授習得食品相關之基本知識與技能。 2.培養學生熟練食品加工科基礎技術與原理。 3.養成安全衛生的工作習慣與敬業樂群的工作態度。 4.提升人文素養及繼續進修之能力，以奠定生涯發展之基礎。
土木科	1.培養生活適應及未來學習之基礎能力 2.培養人文素養及職業道德 3.培養公民資質及社會服務之基本能力 4.培養工程測量之專業基礎能力。 5.培養識圖及繪圖之專業基礎能力。 6.培養材料與施工技術之專業基礎能力。 7.培養基本力學與結構觀念之專業基礎能力。 8.瞭解及應用相關工程法規之能力。 9.培養估價之專業基礎能力。
觀光事業科	1.培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。 2.養成學生觀光產業之基層作業與實用技能。 3.陶冶學生職業道德，培養敬業樂群、負責進取及熱忱服務等工作態度。 4.提升學生人文及科技素養，豐富生活內涵，增進學生創造思考及適應社會變

	遷之能力。
餐飲管理科	1.培育符合餐飲管理相關職場之基層人才的能力，並奠定學習專業知能之基礎能力。 2.培育學生具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好的安全工作習慣。 3.培育具有繼續進修相關專業領域之能力。 4.涵養終身學習的能力及態度。
幼兒保育科	1.培育幼兒保育基層人才。 2.傳授幼兒保育之基本技能及基本知識。 3.培養幼兒教保行政知能、樂觀積極主動的工作態度。 4.涵養正確的倫理價值觀，培育良好的職業道德與倫理。 5.提升人文素養、增進創造思考及終身學習能力，奠定生涯發展之基礎。
綜合職能科	1.培養學生具備環境服務相關知能，以期能順利轉銜至相關環境服務產業中勝任相關工作。 2.培養學生日常生活基本技能，並增進社會適應能力。 3.陶冶學生敬業樂群、守時盡份等相關就業態度與體魄。

備註：科教育目標請依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，以行為目標方式敘寫。

(二)校訂課程科目規劃

表 2-4-2-1　農業群 校訂課程科目規劃表(以群為單位，1 群 1 表)

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
農業群	農場經營科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟發尊重生命之思想。 (3)奠定生涯規畫之基本能力。 2.培養正確之農業經營觀念及勤奮工作的態度。 3.公民素養及社會服務之基本能力 (1)具備積極進取之觀念。 (2)培養自我表達及人際關係建立之技巧。 (3)陶冶民主法治之素養。 (4)養成農業時代使命之觀念與良好人際關係之建立。	群專業能力 1.專業知識 1.1 具備農業各相關專業領域的基本知識。 1.2.具備農業基本技術與生產機具操作基礎的認識。 1.3.具備自然資源永續利用及保育基礎的認識。 2.專業技能 2.1.熟悉農業各單項基本生產技術的操作。 2.2.培養基本的農業生產、行銷及永續利用之技能。 3 專業態度 3.1.養成對個人專業負責及刻苦耐勞虛心求教的態度。 3.2.建立生涯發展與終身學習的認知。 科專業能力 1.具備農場經營管理基礎能力。 2.作物栽培的基礎能力。 3.農業機械基本操作與實際應用。 4.農場管理基本能力、行銷概念。 5.現代農業經營理念。 6.具備植物組織培養的能力。 7.具備農業資源應用之能力 8.具備植物病蟲害防治之基本知能。 9.培養對生命的認識與尊重。	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12
				數學Ⅲ-Ⅵ	12
				植物栽培ⅠⅡ	4
				農業概論Ⅲ-Ⅵ	4
				生命科學概論ⅠⅡ	**4**
				專題製作ⅠⅡ	**4**
				植物栽培實習Ⅲ	6
				植物保護實習ⅠⅡ	4
				植物識別實習ⅠⅡ	6
				農業資源應用實習ⅠⅡ	6
				基礎生物Ⅱ	2
				化學ⅠⅡ	4
				農業經營與管理ⅠⅡ	4
				竹與生活ⅠⅡ	4
				有機農業與健康ⅠⅡ	4
				茶藝小學堂ⅠⅡ	4
				森林與生活ⅠⅡ	4
				農業機械實習ⅠⅡ	6
				植物組織培養實習ⅠⅡ	6
				有機農業實習ⅠⅡ	6
				設施栽培實習ⅠⅡ	6
				休閒農業實習ⅠⅡ	6
				智慧農業控制實習ⅠⅡ	4

表 2-4-2-1　農業群 校訂課程科目規劃表(續)(以群為單位，1 群 1 表)

	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
農業群	園藝科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟發尊重生命之思想。 (3)奠定生涯規畫之基本能力。 2.培養正確之農業經營觀念及勤奮工作的態度。 3.公民素養及社會服務之基本能力 (1)具備積極進取之觀念。 (2)培養自我表達及人際關係建立之技巧。 (3)陶冶民主法治之素養。 (4)養成農業時代使命之觀念與良好人際關係之建立。	群專業能力 1.專業知識 1.1 具備農業各相關專業領域的基本知識。 1.2.具備農業基本技術與生產機具操作基礎的認識。 1.3.具備自然資源永續利用及保育基礎的認識。 2.專業技能 2.1.熟悉農業各單項基本生產技術的操作。 2.2.培養基本的農業生產、行銷及永續利用之技能。 3 專業態度 3.1.養成對個人專業負責及刻苦耐勞虛心求教的態度。 3.2.建立生涯發展與終身學習的認知。 科專業能力 1.熟練專題製作基礎能力。 2.具備園藝作物植物生理及栽培環境、繁殖技術與管理維護能力。 3.具備造園景觀材料、設計、施工與管理維護等實務之知能與實作能力。 4.具備景觀製圖實務之知能與技術。 5.具備園產品處理利用之原理與技術能力。 6.具備生物技術與組織培養實務與應用之基本知識及操作能力 7.具備花卉利用與花藝設計實務及佈置應用技能。	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12
				數學Ⅲ-Ⅵ	12
				造園景觀ⅠⅡ	2
				生命科學概論ⅠⅡ	4
				專題製作	2
				植物保護實習ⅠⅡ	4
				景觀製圖實習ⅠⅡ	4
				植物栽培實習ⅠⅡ	6
				植物識別實習ⅠⅡ	6
				果樹栽培實習ⅠⅡ	4
				農業資源應用實習ⅠⅡ	6
				基礎生物Ⅱ	2
				化學ⅠⅡ	4
				農業概論ⅢⅣ	4
				森林與生活ⅠⅡ	4
				食品安全面面觀ⅠⅡ	4
				色彩與生活ⅠⅡ	4
				水電應用	2
				農機修護	2
				造園景觀實習ⅠⅡ	6
				有機農業實習	2
				園產品處理實習	4
				組織培養實習	3
				香藥草作物利用實習	3
				展場設計及施作實習	3
				休閒農業實習	3
				花卉利用實習	3
				景觀植物利用實習	3
				球根花卉實習ⅠⅡ	4
				智慧農業控制實習ⅠⅡ	4

表 2-4-2-1　農業群 校訂課程科目規劃表(續)(以群為單位，1 群 1 表)

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
農業群	森林科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟發尊重生命之思想。 (3)奠定生涯規畫之基本能力。 (4)養成終身學習之態度。 2.培養正確之農業經營觀念及勤奮工作的態度。 3.公民素養及社會服務之基本能力 (1)具備積極進取之觀念。 (2)培養自我表達及人際關係建立之技巧。 (3)陶冶民主法治之素養。 (4)養成農業時代使命之觀念與良好人際關係之建立。	群專業能力 1.專業知識 1.1 具備農業各相關專業領域的基本知識。 1.2.具備農業基本技術與生產機具操作基礎的認識。 1.3.具備自然資源永續利用及保育基礎的認識。 2.專業技能 2.1.熟悉農業各單項基本生產技術的操作。 2.2.培養基本的農業生產、行銷及永續利用之技能。 3 專業態度 3.1.養成對個人專業負責及刻苦耐勞虛心求教的態度。 3.2.建立生涯發展與終身學習的認知。 科專業能力 1.建立林木培育的基本技能與現代化育林新觀念。 2.熟悉樹木種類、特性之知識及鑑定樹種的方法。 3.熟悉各種測量儀器之操作及基本測量方法。 4.明瞭林產物性質用途及加工保存之方法。 5.熟悉森林資源調查之基本知識與技能及經營管理之方法。 6.演練專題實作之能力與培養適切之職業觀念。 7.了解林業政策與法規及未來發展的趨勢。 8.熟練木材加工及木藝品設計製作的技能 9.熟悉農業資源及農業新資訊。 10.熟悉生命化學知識，加深及加廣生命演替、化學變化的技能和知識 11.加深生物學理基礎知識。	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12
				數學Ⅲ-Ⅵ	12
				樹木識別ⅠⅡ	4
				測量ⅠⅡ	4
				生命科學概論ⅠⅡ	4
				專題製作ⅠⅡ	4
				植物識別實習ⅠⅡ	6
				植物栽培實習ⅠⅡ	6
				農業資源應用實習ⅠⅡ	6
				植物保護實習ⅠⅡ	4
				基礎生物Ⅱ	2
				林業概論ⅠⅡ	2
				育林ⅠⅡ	2
				林產利用ⅠⅡ	2
				化學ⅠⅡ	4
				農業概論ⅢⅣ	4
				森林經營ⅠⅡ	2
				竹與生活ⅠⅡ	4
				森林環境解說ⅠⅡ	4
				日語會話ⅠⅡ	4
				水電應用	2
				農機修護	2
				測量實習ⅠⅡ	6
				木藝習作實習ⅠⅡ	4
				木材加工實習ⅠⅡ	4
				餐飲實務ⅠⅡ	4
				智慧農業控制實習ⅠⅡ	4

表 2-4-2-1　農業群 校訂課程科目規劃表(續)(以群為單位，1 群 1 表)

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
農業群	畜產保健科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟發尊重生命之思想。 (3)奠定生涯規畫之基本能力。 2.培養正確之農業經營觀念及勤奮工作的態度。 3.公民素養及社會服務之基本能力 (1)具備積極進取之觀念。 (2)培養自我表達及人際關係建立之技巧。 (3)陶冶民主法治之素養。 (4)養成農業時代使命之觀念與良好人際關係之建立。 4.全方位之農業經營人才之訓練，配合當地農會建立產學合作之教學目標。	群專業能力 1.專業知識 1.1 具備農業各相關專業領域的基本知識。 1.2.具備農業基本技術與生產機具操作基礎的認識。 1.3.具備自然資源永續利用及保育基礎的認識。 2.專業技能 2.1.熟悉農業各單項基本生產技術的操作。 2.2.培養基本的農業生產、行銷及永續利用之技能。 3 專業態度 3.1.養成對個人專業負責及刻苦耐勞虛心求教的態度。 3.2.建立生涯發展與終身學習的認知。 科專業能力 1.具備禽畜生產必備的基礎智能。 2.具備家禽生產必備的基礎能力。 3.具備家畜生產必備的基礎能力。 4.具備禽畜生長的營養飼料智能。 5.具備禽畜生長的飼料調配能力。 6.具備生產禽畜飼料作物的智能。 7.具備生產禽畜飼料作物的能力。 8.具備禽畜繁衍生殖的智能。 9.具備牧場經營管理的智能。 10.具備畜產加工處理的智能。 11.具備畜產加工處理的能力。 12.具備禽畜解剖生理基礎智能。 13.具備禽畜解剖生理基礎能力。 14.具備禽畜保健衛生基礎智能。 15.具備禽畜保健衛生基礎技術。 16.具備處理畜產保健基礎智能。 17.具備農業基本知能	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12
				數學Ⅲ-Ⅵ	12
				解剖生理ⅠⅡ	2
				動物飼養學ⅠⅡ	4
				畜產加工ⅠⅡ	2
				生命科學概論ⅠⅡ	4
				專題製作ⅠⅡ	4
				解剖生理實習ⅠⅡ	4
				動物飼養實習Ⅰ-Ⅳ	8
				動物保健實習ⅠⅡ	6
				動物營養實習ⅠⅡ	4
				基礎生物Ⅱ	2
				進階化學	2
				農業概論ⅢⅣ	4
				動物飼養學Ⅲ-Ⅵ	4
				動物保健ⅠⅡ	4
				動物營養學ⅠⅡ	2
				禽畜保健衛生ⅠⅡ	2
				牧場經營ⅠⅡ	2
				有機農業與健康ⅠⅡ	4
				日語會話ⅠⅡ	4
				加工食品淺談ⅠⅡ	4
				畜產加工實習ⅠⅡ	4
				禽畜保健衛生實習ⅠⅡ	4
				牧場經營實習ⅠⅡ	4
				動物飼養與照護實習ⅠⅡ	4
				智慧農業控制實習ⅠⅡ	4

表 2-4-2-2　機械群 校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
機械群	生物產業機電科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 （1）具備解決問題及調適情緒之能力。 （2）啟迪尊重生命之意識。 （3）奠定生涯發展之基本能力。 （4）養成終身學習之態度。 2.人文素養及職業道德 （1）陶冶人文基本素養。 （2）養成尊重差異之態度。 （3）培養同儕學習之能力。 （4）涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 （1）深植積極進取之觀念。 （2）培養自我表達及人際關係處理之技巧。 （3）陶冶民主法治之素養。 （4）養成樂於服務社會之態度。 （5）增進國際瞭解之能力。	群專業能力 1.具備機具設備操作之能力。 2.具備機械識圖與製圖之能力。 3.具備檢驗與量測之能力。 4.具備機械加工與製造之能力。 5.具備機電系統操作及維護之能力。 6.培養多元進修之能力。 科專業能力 1.具備機械製造的基礎能力。 2.具備機件裝配與組合的能力。 3.具備電腦繪圖的基礎能力。 4.具備電腦繪製標準機件的能力。 5.具備基本電子電路原理及計算的能力。 6.具備可程式控制器基本操作及應用能力。 7.具備結合機件、機械與電子控制之應用能力。 8.具備生物產業機械自動化之應用、操作、維修等技術能力。	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀I-Ⅵ	12
				數學Ⅲ-Ⅵ	12
				基本電學ⅠⅡ	4
				專題製作III	4
				氣油壓控制實習ⅠⅡ	6
				電腦輔助繪圖與實習	3
				機械加工實習	3
				機電實習	4
				機電整合實習	4
				數位邏輯	2
				機械原理III	4
				電子學III	4
				綠建築ⅠⅡ	4
				電子實習ⅠⅡ	4
				生物產業機械實習ⅠⅡ	4
				生物環境控制應用實習III	4
				可程式控制器與實習	3
				生物感測器實習	3
				智慧系統控制實習ⅠⅡ	6
				球根花卉實習ⅠⅡ	4
				動物飼養與照護實習ⅠⅡ	4

備註：能力敘寫原則

1.以行為目標來敘寫。

2.可參考：行政院主計處編印之「中華民國職業標準分類」；行政院勞工委員會編印之「中華民國職業分類典」職務工作敘寫。

3.亦可依其專業屬性及新職場情況敘寫。

表 2-4-2-3　食品群 校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
食品群	食品加工科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 （1)具備解決問題及調適情緒之能力。 （2）啟迪尊重生命之意識。 （3）奠定生涯發展之基本能力。 （4）養成終身學習之態度。 2.人文素養及職業道德 （1）陶冶人文基本素養。 （2）養成尊重差異之態度。 （3）培養同儕學習之能力。 （4）涵養敬業樂群之精神。 （5）建立良好的人際關係。 3.公民資質及社會服務之基本能力 （1）深植積極進取之觀念。 （2）培養自我表達及人際關係處理之技巧。 （3）陶冶民主法治之素養。 （4）養成樂於服務社會之態度。	群專業能力 1.專業知識： 1.1.具備食品科技相關專業領域的基本知識。 1.2.具備食品科技相關技術與機具原理的認識。 2.專業技能： 2.1.熟悉對食品科技各項基本技術的操作。 2.2.培養基本的食品科技技能。 2.3 具備取得食品相關證照之能力。 3.專業態度： 3.1.養成專業負責及敬業樂群的態度。 3.2.建立生涯發展與終身學習的認知。 科專業能力 1.增進國際瞭解之能力。 2.吸收國際新知，與世界接軌的能力。 3.培育數理基礎能力。 4.培養文學欣賞的能力。 5.認識食品加工基礎技術之原理。 6.熟悉單項食品基本加工技術的操作及生產機械的基礎認識。 7.培養正確之食品加工觀念及衛生安全的態度。 8.具資料的收集及應用的能力。	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12
				數學Ⅲ-Ⅵ	12
				進階食品微生物ⅠⅡ	2
				畜產加工	3
				果蔬加工	3
				專題製作	2
				烘焙食品加工實習ⅠⅡ	10
				進階食品加工實習ⅠⅡ	8
				基礎化學Ⅱ	2
				計算機概論Ⅱ	2
				食品概論ⅠⅡ	4
				分析化學ⅠⅡ	4
				化學ⅠⅡ	2
				進階食品加工ⅠⅡ	4
				進階食品化學ⅠⅡ	4
				應用微生物ⅠⅡ	4
				有機農業與健康ⅠⅡ	4
				日語會話ⅠⅡ	4
				食品安全面面觀ⅠⅡ	4
				食品營養與健康ⅠⅡ	4
				應選修學分數小計	18
				穀類加工實習ⅠⅡ	4
				分析化學實習ⅠⅡ	6
				餐飲實務ⅠⅡ	4
				麵點製作ⅠⅡ	4

備註：能力敘寫原則

1.以行為目標來敘寫。

2.可參考：行政院主計處編印之「中華民國職業標準分類」；行政院勞工委員會編印之「中華民國職業分類典」職務工作敘寫。

3.亦可依其專業屬性及新職場情況敘寫。

表 2-4-2-4　土木與建築群 校訂課程科目規劃表

<table>
<tr><th rowspan="2">群別</th><th rowspan="2">科別</th><th rowspan="2">一般能力</th><th rowspan="2">專業能力</th><th colspan="2">相對應校訂科目</th></tr>
<tr><th>科目名稱</th><th>學分數</th></tr>
<tr><td rowspan="26">土木與建築群</td><td rowspan="26">土木科</td><td rowspan="26">1.生活適應及未來學習之基礎能力
（1）具備解決問題及調適情緒之能力。
（2）啟迪尊重生命之意識。
（3）奠定生涯發展之基本能力。
（4）養成終身學習之態度。
2.人文素養及職業道德
（1）陶冶人文基本素養。
（2）養成尊重差異之態度。
（3）培養同儕學習之能力。
（4）涵養敬業樂群之精神。
3.公民資質及社會服務之基本能力
（1）深植積極進取之觀念。
（2）培養自我表達及人際關係處理之技巧。
（3）陶冶民主法治之素養。
（4）養成樂於服務社會之態度。
（5）增進國際瞭解之能力。</td><td rowspan="26">群專業能力
1.培養識圖及製圖之專業基礎能力。
2.培養工程測量之專業基礎能力。
3.具備材料與工程概論之專業基礎認識。
4.培養基本力學與結構觀念之專業基礎能力。
5.具備電腦建築繪圖之專業基礎能力。
6.瞭解及應用相關工程法規之能力。
7.培養施工技術與正確工作態度之專業基礎能力。

科專業能力
1.培養工程測量之專業基礎能力。
2.培養識圖及繪圖之專業基礎能力。
3.熟悉建築施工基本知識及品質檢驗管理。
4.培養基本力學與結構觀念之專業基礎能力。
5.瞭解及應用相關工程法規之能力。
6.培養估價之專業基礎能力。
7.加強專業能力的整合。
8.加強道路與建築方面的測設能力。
9.培養建築技術基礎能力。
10 培養材料與施工技術之專業基礎能力</td><td>國文ⅤⅥ</td><td>8</td></tr>
<tr><td>英文精讀Ⅰ-Ⅵ</td><td>12</td></tr>
<tr><td>數學Ⅲ-Ⅵ</td><td>14</td></tr>
<tr><td>構造與施工法</td><td>2</td></tr>
<tr><td>專題製作ⅠⅡ</td><td>6</td></tr>
<tr><td>設計與技術實習ⅠⅡ</td><td>4</td></tr>
<tr><td>工程測量實習ⅠⅡ</td><td>6</td></tr>
<tr><td>營建工程實習ⅠⅡ</td><td>6</td></tr>
<tr><td>小計</td><td>22</td></tr>
<tr><td>校訂必修合計</td><td>58</td></tr>
<tr><td>工程測量ⅠⅡ</td><td>2</td></tr>
<tr><td>材料與施工ⅠⅡ</td><td>4</td></tr>
<tr><td>初等結構ⅠⅡ</td><td>4</td></tr>
<tr><td>施工估價ⅠⅡ</td><td>4</td></tr>
<tr><td>森林與生活ⅠⅡ</td><td>4</td></tr>
<tr><td>色彩與生活ⅠⅡ</td><td>4</td></tr>
<tr><td>水電應用</td><td>2</td></tr>
<tr><td>農機修護</td><td>2</td></tr>
<tr><td>綠建築ⅠⅡ</td><td>4</td></tr>
<tr><td>應選修專業科目小計</td><td>14</td></tr>
<tr><td>製圖實習III-VI</td><td>12</td></tr>
<tr><td>地形測量實習ⅠⅡ</td><td>6</td></tr>
<tr><td>造園應用實習ⅠⅡ</td><td>4</td></tr>
</table>

備註：能力敘寫原則

1.以行為目標來敘寫。

2.可參考：行政院主計處編印之「中華民國職業標準分類」；行政院勞工委員會編印之「中華民國職業分類典」職務工作敘寫。

3.亦可依其專業屬性及新職場情況敘寫。

表 2-4-2-5　餐旅群 校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	觀光事業科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 （1）具備解決問題及調適情緒之能力。 （2）啟迪尊重生命之意識。 （3）奠定生涯發展之基本能力。 （4）養成終身學習之態度。 2.人文素養及職業道德 （1）陶冶人文基本素養。 （2）養成尊重差異之態度。 （3）培養同儕學習之能力。 （4）涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 （1）深植積極進取之觀念。 （2）培養自我表達及人際關係處理之技巧。 （3）陶冶民主法治之素養。 （4）養成樂於服務社會之態度。 （5）增進國際瞭解之能力。	群專業能力 1.具備餐旅英文與會話之基礎能力。 2.具備餐旅服務技巧之基本能力。 3.具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。 4.具備餐旅產品製作之基礎能力。 5.具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。 6.具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。 科專業能力 1.演練專題實作之能力與培養研究分析的基本能力。 2.了解餐旅產業的職業特性及正確的職業觀念。 3.培養旅館之服務與管理之能力。 4.培養旅遊之專業知能及工作態度。 5.培養餐飲之專業知能及服務能力。 6.培養學生語言溝通能力。	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12
				數學Ⅲ-Ⅵ	12
				餐旅日語會話Ⅰ-Ⅵ	16
				專題製作ⅠⅡ	4
				房務實務ⅠⅡ	4
				旅館客務實務ⅠⅡ	4
				旅遊實務ⅠⅡ	4
				計算機概論Ⅱ	2
				飲料概論ⅠⅡ	2
				觀光地理ⅠⅡ	4
				旅行業管理ⅠⅡ	4
				遊程規劃ⅠⅡ	4
				森林環境解說ⅠⅡ	4
				食品安全面面觀ⅠⅡ	4
				飲料調製實習ⅠⅡ	4
				餐飲實務ⅠⅡ	8
				餐飲服務技術實習ⅠⅡ	4
				造園應用實習ⅠⅡ	4
				麵點製作ⅠⅡ	4
	餐飲管理科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟迪尊重生命之意識。 (3)奠定生涯發展之基本能力。 (4)養成終身學習之態度。 2.人文素養及職業道德 (1)陶冶人文基本素養。 (2)養成尊重差異之態度。 (3)培養同儕學習之能力。 (4)涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 (1)深植積極進取之觀念。 (2)培養自我表達及人際關係處理之技巧。 (3)陶冶民主法治之素養。 (4)養成樂於服務社會之態度。 (5)增進國際瞭解之能力。	群專業能力 1.具備餐旅英文與會話之基礎能力。 2.具備餐旅服務技巧之基本能力。 3.具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。 4.具備餐旅產品製作之基礎能力。 5.具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。 6.具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。 科專業能力 1.培養基礎餐旅英文與會話能力 2.提昇餐飲產品之基本製作能力 3.提昇取得餐飲相關丙級技術士檢定證照 4.基本營養、安全與衛生能力 5.具有餐飲基本服務技巧 6.認識餐飲相關產業	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀I-VI	12
				數學III-VI	12
				食物學	2
				餐飲管理III	4
				專題製作III	4
				中餐烹飪實習I-Ⅳ	14
				西餐烹飪實習III	8
				飲料調製III	2
				旅館管理III	2
				旅行業管理III	4
				觀光學III	2
				有機農業與健康ⅠⅡ	4
				茶藝小學堂ⅠⅡ	4
				日語會話ⅠⅡ	4
				加工食品淺談ⅠⅡ	4
				烘焙實習III	8
				飲料與調酒ⅢⅣ	4
				中式點心實習III	6
				飲料調製實習III	6
				宴會管理實習III	6
				團體膳食實習III	6
				造園應用實習ⅠⅡ	4
				麵點製作ⅠⅡ	4

表 2-4-2-6　家政群 校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
家政群	幼兒保育科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 （1）具備解決問題及調適情緒之能力。 （2）啟迪尊重生命之意識。 （3）奠定生涯發展之基本能力。 （4）養成終身學習之態度。 2.人文素養及職業道德 （1）陶冶人文基本素養。 （2）養成尊重差異之態度。 （3）培養同儕學習之能力。 （4）涵養敬業樂群之精神。 3.公民資質及社會服務之基本能力 （1）深植積極進取之觀念。 （2）培養自我表達及人際關係處理之技巧。 （3）陶冶民主法治之素養。 （4）養成樂於服務社會之態度。 （5）增進國際瞭解之能力。	群專業能力 1 培養家政群共同專業服務知能 1.1 具備衛生安全知能 1.2 培養色彩知能 1.3 培養經營家庭生活的知能 2.養成家政群共同專業實作能力 2.1 培養衛生安全習慣 2.2 培養家庭生活技巧 3.培養家政群共同專業精神與態度 3.1 培養職業倫理 3.2 具備自我成長能力 3.3 培養關懷家庭生活的素養 科專業能力 1.幼兒保育基本知識與技能之培養。 2.培養幼兒保育行政知能。 3.提升人文素養與終身學習能力。 4.增進正確的倫理價值與服務的道德觀。 5.奠定生涯規畫發展的基礎。	國文ⅤⅥ	8
				英文精讀Ⅰ-Ⅳ	12
				數學Ⅲ-Ⅵ	12
				器樂ⅠⅡ	4
				行銷與服務	2
				家政行業美學	2
				專題製作ⅠⅡ	4
				幼兒教保活動設計Ⅰ-Ⅳ	10
				幼兒園實習ⅠⅡ	4
				嬰幼兒發展照護實務	2
				多媒材創作實務ⅠⅡ	6
				家庭生活管理實務Ⅱ	2
				膳食與營養實務ⅠⅡ	4
				計算機概論Ⅱ	2
				嬰幼兒發展與保育ⅠⅡ	6
				幼兒保育概論ⅠⅡ	4
				幼兒鍵盤樂ⅠⅡ	4
				幼兒遊戲ⅠⅡ	4
				食品安全面面觀ⅠⅡ	4
				加工食品淺談ⅠⅡ	4
				食品營養與健康ⅠⅡ	4
				教保實務ⅠⅡ	12
				動物飼養與照護實習ⅠⅡ	4
				麵點製作ⅠⅡ	4

備註：能力敘寫原則

1.以行為目標來敘寫。

2.可參考：行政院主計處編印之「中華民國職業標準分類」；行政院勞工委員會編印之「中華民國職業分類典」職務工作敘寫。

3.亦可依其專業屬性及新職場情況敘寫。

表 2-4-2-7　環境服務學群(綜合職能科) 校訂課程科目規劃表(以群為單位，1 群 1 表)

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
環境服務學群	綜合職能科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟發尊重生命之思想。 (3)奠定生涯規畫之基本能力。 2.培養正確之環境服務觀念及勤奮工作的態度。 3.公民素養及社會服務之基本能力 (1)具備積極進取之觀念。 (2)培養自我表達及人際關係建立之技巧。 (3)陶冶民主法治之素養。 (4)養成良好習慣與人際互動能力。	群專業能力 1.專業知識 1.1 具備環境服務學群各相關專業領域的基本知識。 1.2.具備環境服務業之基本技能與相關機具操作基礎的認識。 2.專業技能 2.1.熟悉環境服務業各單項基本操作技能。 2.2.培養環境服務業對永續服務之技能。 3 專業態度 3.1.養成對個人專業負責及刻苦耐勞虛心求教的態度。 3.2.建立生涯發展與終身學習的認知。 科專業能力 1.具備處理日常生活之生存是應知能。 2.園藝管理實務的基礎能力。 3.事物機器基本操作與實際應用。 4.清潔服務、汽車美容的基本能力、 5.門市服務與行銷概念。 6.現代環境服務業經營理念與知能。 7.培養對各種環境服務職業的認識與尊重。	生涯規劃ⅠⅡ	**6**
				數學Ⅲ−Ⅵ	**8**
				烘焙Ⅰ-Ⅳ	12
				門市服務職場實習ⅠⅡ	6
				餐飲實務職場實習ⅠⅡ	6
				汽車美容職場實習ⅠⅡ	6
				清潔實務職場實習ⅠⅡ	6
				全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	**4**
				食物製備ⅠⅡ	6
				園藝管理實務ⅠⅡ	6
				觀賞植物栽培ⅠⅡ	(6)
				家庭生活管理實務ⅠⅡ	6
				烘焙實務ⅠⅡ	6
				陶藝實習ⅠⅡ	6
				陶瓷手拉坏實習ⅠⅡ	(6)

(三)課程架構表

表 2-4-3-1　農業群農場經營科 課程架構表

107 學年入學學生適用

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			66-76（34.4-39.6%）	70	36.5%	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	32	16.67%	
		選修			2	1.04%	
	合　　計				**104**	**54.16%**	
專業及實習科目	部定	專業科目		6 學分	6	3.13%	
		實習(實務)科目		14 學分	14	7.29%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.3%	
			選修		12	6.3%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.5%	
			選修		18	9.4%	
	合　　計				**88**	**44.84%**	
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	58	30.02%	
可修習總學分數				184-192	192 學分		
彈性教學時間				0-8	0 節		
活動科目				18 (含班會及綜合活動，不計學分)	18 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	畢業學分數			160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分		
	部定科目及格率			至少 85%	85%		
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數			至少修習 80 學分	80 學分		
				並至少 60 學分以上及格	60 學分		
	實習(實務)科目及格學分數			至少 30 學分以上及格	30 學分		

備註：1.百分比計算以「可修習總學分」為分母。

2.上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學時間。

3.部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定。

4.校訂專業實習(實務)科目由各校認定。

表 2-4-3-2　農業群園藝科 課程架構表

107 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">項　　目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76（34.4-39.6%）</td><td>70</td><td>36.46%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.67%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>2</td><td>1.04%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>104</td><td>54.16%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>6 學分</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>14 學分</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3.13%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>12</td><td>6.3%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.7%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>18</td><td>9.4%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>88</td><td>45.84%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>64</td><td>33.33%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

表 2-4-3-3　農業群森林科 課程架構表

106 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4">項　　目</th><th>相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th>說明</th></tr>
<tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th></th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76（34.4-39.6%）</td><td>70</td><td>36.46%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.67%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>2</td><td>1.04%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>104</td><td>54.16%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>6 學分</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>14 學分</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>12</td><td>6.3%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>20</td><td>10.4%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>26</td><td>13.5%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>10</td><td>5.2%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>88</td><td>45.84%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>50</td><td>26.04%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

表 2-4-3-4　農業群畜產保健科 課程架構表

107 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4">項　　目</th><th>相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th>說明</th></tr>
<tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th></th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76（34.4-39.6%）</td><td>70</td><td>36.46%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.67%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>4</td><td>2.1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>106</td><td>55.2%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>6 學分</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>14 學分</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>12</td><td>6.3%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>20</td><td>10.4%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>26</td><td>13.5%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>8</td><td>4.2%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>86</td><td>44.8%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>48</td><td>25%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

表 2-4-3-5　機械群生物產業機電科 課程架構表

107 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4">項　　目</th><th>相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th>說明</th></tr>
<tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th></th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76（34.4-39.6%）</td><td>72</td><td>37.5%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.67%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>0</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>104</td><td>54.16%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>16 學分</td><td>16</td><td>8.33%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>12 學分</td><td>12</td><td>6.25%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>4</td><td>2.1%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>10</td><td>5.2%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>24</td><td>12.5%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>22</td><td>11.5%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>88</td><td>45.84%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>58</td><td>30.2%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">畢業條件</td><td colspan="4">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="4">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

表 2-4-3-6　食品群食品加工科 課程架構表

107 年入學學生適用

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			66-76（34.4-39.6%）	70	36.46%	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	32	16.67%	
		選修			4	2.1	
	合　　計				**106**	**55.2%**	
專業及實習科目	部定	專業科目		12 學分	12	6.25%	
		實習(實務)科目		18 學分	18	9.38%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.2%	
			選修		18	9.4%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.4%	
			選修		10	5.2%	
	合　　計				**86**	**44.8%**	
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	48	25%	
可修習總學分數				184-192	192 學分		
彈性教學時間				0-8	0 節		
活動科目				18 (含班會及綜合活動，不計學分)	18 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	畢業學分數			160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分		
	部定科目及格率			至少 85%	85%		
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數			至少修習 80 學分	80 學分		
				並至少 60 學分以上及格	60 學分		
	實習(實務)科目及格學分數			至少 30 學分以上及格	30 學分		

表 2-4-3-7　土木與建築群土木科 課程架構表

107 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4">項　　目</th><th>相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th>說明</th></tr>
<tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th></th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76（34.4-39.6%）</td><td>72</td><td>37.5%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>34</td><td>17.71%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>0</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>112</td><td>55.2%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>12 學分</td><td>12</td><td>6.25%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>18 學分</td><td>18</td><td>9.38%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>2</td><td>1%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>14</td><td>7.3%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>22</td><td>11.5%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>18</td><td>9.4%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>80</td><td>44.8%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>58</td><td>30.21%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

表 2-4-3-8　餐旅群觀光事業科 課程架構表

107 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4">項　　目</th><th>相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th>說明</th></tr>
<tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th></th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76（34.4-39.6%）</td><td>68</td><td>35.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.67%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>2</td><td>1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>112</td><td>58.3%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>4 學分</td><td>4</td><td>2.08%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>24 學分</td><td>24</td><td>12.5%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>16</td><td>8.3%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>14</td><td>7.3%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>16</td><td>8.3%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>16</td><td>8.3%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>80</td><td>41.7%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>56</td><td>29.16%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

表 2-4-3-9　餐旅群餐飲管理科 課程架構表

107 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4">項　　目</th><th>相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th>說明</th></tr>
<tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th></th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76（34.4-39.6%）</td><td>68</td><td>35.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.67%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>0</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>100</td><td>52%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>4 學分</td><td>4</td><td>2.08%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>24 學分</td><td>24</td><td>12.5%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3.13%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>14</td><td>7.33%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>26</td><td>13.5%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>18</td><td>9.4%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>92</td><td>48%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>68</td><td>35.4%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

表 2-4-3-10　家政群幼兒保育科 課程架構表

107 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4">項　　目</th><th>相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th>說明</th></tr>
<tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th></th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-76（34.4-39.6%）</td><td>68</td><td>35.42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.67%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>2</td><td>1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>102</td><td>53.1%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>14 學分</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>6 學分</td><td>6</td><td>3.13%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>8</td><td>4.2%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>18</td><td>9.4%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>32</td><td>16.67%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>12</td><td>6.3%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>90</td><td>46.9%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>52</td><td>27%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

表 2-4-3-11　環境服務群綜合職能科 課程架構表

107 學年入學學生適用

<table>
<tr><th colspan="4">項　　目</th><th>相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th>說明</th></tr>
<tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th></th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>66-88（34.3-45.8%）</td><td>76</td><td>39.58%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>14</td><td>7.29%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>4</td><td>2.08%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>94</td><td>48.96%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">專業及實習科目</td><td rowspan="2">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>14 學分</td><td>14</td><td>7.29%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習(實務)科目</td><td>18 學分</td><td>18</td><td>9.37%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>12</td><td>6.25%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>12</td><td>6.25%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習(實務)科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>24</td><td>12.5%</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>18</td><td>9.38%</td></tr>
<tr><td colspan="4">合　　計</td><td>98</td><td>51.04%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">實習(實務)科目學分數</td><td>至少 30 學分</td><td>42</td><td>21.87%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">可修習總學分數</td><td>184-192</td><td colspan="2">192 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">彈性教學時間</td><td>0-8</td><td colspan="2">0 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">活動科目</td><td>18 (含班會及綜合活動，不計學分)</td><td colspan="2">18 節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210 節</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">畢業條件</td><td colspan="3">畢業學分數</td><td>160 學分(報經主管機關核定後增減之)</td><td colspan="2">160 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">部定科目及格率</td><td>至少 85%</td><td colspan="2">85%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">專業及實習科目至少修習學分、及格學分數</td><td>至少修習 80 學分</td><td colspan="2">80 學分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>並至少 60 學分以上及格</td><td colspan="2">60 學分</td></tr>
<tr><td colspan="3">實習(實務)科目及格學分數</td><td>至少 30 學分以上及格</td><td colspan="2">30 學分</td><td></td></tr>
</table>

(四)教學科目與學分(節)數表

表 2-4-4-1　農業群農場經營科 教學科目與學分(節)數表

107 學年入學學生適用

課程類別			科目			每週授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	70 學分 36.5%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□A ■B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**6**	3	3					□A ■B □C □D
			社會領域	歷史	**2**	2						□A ■B □C
				地理	**2**		2					■A □BⅠ □ BⅡ
				公民與社會	**2**		2					■A □BⅠ □ BⅡ
			自然領域	基礎物理	**2**	2						□A ■B □C
				基礎化學	**2**		2					□A ■B □C
				基礎生物	**2**	2						□A □B ■C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**					1	1	
				美術ⅠⅡ	**2**			1	1			
			生活領域	計算機概論	**2**	2						■A □B
				生涯規劃	**2**				2			
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
	部定必修一般科目小計				**70**	**21**	**19**	**9**	**11**	**5**	**5**	**部定必修一般科目 70 學分**
	專業科目	6 學分 3.1%	農業概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
			農業安全衛生		**2**			2				
			小計		**6**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**部定必修專業科目 6 學分**
	實習科目	14 學分 7.3%	農業資訊管理ⅠⅡ		**4**					2	2	分組
			農園場實習ⅠⅡ		**6**			3	3			
			生物技術概論ⅠⅡ		**4**					2	2	
			小計		**14**	**0**	**0**	**3**	**3**	**4**	**4**	**部定必修實習科目 14 學分**
	專業及實習科目合計				**20**	**2**	**2**	**5**	**3**	**4**	**4**	
	部定必修科目合計				**90**	**23**	**21**	**14**	**14**	**9**	**9**	**部定必修合計 90 學分**

表 2-4-4-1　農業群農場經營科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		每週授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般科目	32 學分 16.7%	國文 V VI	8					4	4	
				英文精讀 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
				數學Ⅲ-VI	12			3	3	3	3	
				小計	32	2	2	5	5	9	9	校訂必修一般科目 32 學分
		專業科目	12 學分 6.3%	植物栽培 I II	4	2	2					
				農業概論Ⅲ IV	4			2	2			
				生命科學概論 I II	4					2	2	
				小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂必修專業科目 12 學分
		實習科目	26 學分 13.5%	專題製作 I II	4					2	2	可分組
				植物栽培實習 I II	6	3	3					分組
				植物保護實習 I II	4	2	2					可分組
				植物識別實習 I II	6			3	3			可分組
				農業資源應用實習 I II	6			3	3			分組
				小計	26	5	5	6	6	2	2	校訂必修實習科目 26 學分
	必修學分數合計				70	9	9	13	13	13	13	
	選修科目	一般科目	2 學分 1.0%	基礎生物Ⅱ	2		2					
				應選修學分數小計	2	0	2	0	0	0	0	校訂選修一般科目 2 學分
		專業科目	12 學分 6.3%	化學 I II	4					2	2	
				農業經營與管理 I II	4					2	2	
				竹與生活 I Ⅱ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				有機農業與健康 I Ⅱ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				茶藝小學堂 I Ⅱ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				森林與生活 I Ⅱ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				應選修學分數小計	12	0	0	2	2	4	4	校訂選修專業科目 24 學分
		實習科目	18 學分 9.4%	農業機械實習 I II	6			3	3			
				植物組織培養實習 I II	6					3	3	
				有機農業實習 I II	6					3	3	同科跨班 3 選 1
				設施栽培實習 I II	6					3	3	同科跨班 3 選 1
				休閒農業實習 I II	6					3	3	同科跨班 3 選 1
				智慧農業控制實習 I Ⅱ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				應選修學分數小計	18	0	0	3	3	6	6	校訂選修實習科目 34 學分
	選修學分數合計				32	0	2	5	5	10	10	
校訂科目	校訂科目學分數合計				102	9	11	18	18	23	23	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分
彈性教學時間				充實性教學 A	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程：旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動
				充實性教學 B	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程：趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動

			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-2　農業群園藝科 教學科目與學分(節)數表

107 學年入學學生適用

課程類別			科目			授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	70 學分 36.5%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□A ■B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**6**	3	3					□A ■B □C □D
			社會領域	歷史	**2**		2					□A ■B □C
				地理	**2**	2						■A □BⅠ □BⅡ
				公民與社會	**2**			2				■A □BⅠ □BⅡ
			自然領域	基礎物理	**2**		2					□A ■B □C
				基礎化學	**2**	2						□A ■B □C
				基礎生物	**2**	2						□A □B ■C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**					1	1	
				美術ⅠⅡ	**2**	1	1					
			生活領域	計算機概論	**2**				2			■A □B
				生涯規劃	**2**					2		
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理Ⅰ-Ⅱ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
		部定必修一般科目小計			**70**	**20**	**18**	**10**	**10**	**7**	**5**	**部定必修一般科目 70 學分**
	專業科目	6 學分 3.1%	農業概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
			農業安全衛生		**2**						2	
			小計		**6**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**2**	**部定必修專業科目 6 學分**
	實習科目	14 學分 7.3%	農業資訊管理ⅠⅡ		**4**					2	2	
			農園場實習ⅠⅡ		**6**	3	3					
			生物技術概論ⅠⅡ		**4**					2	2	
			小計		**14**	**3**	**3**	**0**	**0**	**4**	**4**	**部定必修實習科目 14 學分**
		部定必修專業實習科目小計			**20**	**5**	**5**	**0**	**0**	**4**	**6**	
	部定必修科目合計				**90**	**25**	**23**	**10**	**10**	**11**	**11**	**部定必修合計 90 學分**

表 2-4-4-2　農業群園藝科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般科目	32 學分 16.7%	國文ⅤⅥ	8					4	4	
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
				數學Ⅲ-Ⅵ	12			3	3	3	3	
				小計	32	2	2	5	5	9	9	校訂必修一般科目 32 學分
		專業科目	6 學分 3.1%	造園景觀ⅠⅡ	2	1	1					
				生命科學概論ⅠⅡ	4					2	2	
				小計	6	1	1	0	0	2	2	校訂必修專業科目 6 學分
		實習科目	32 學分 16.7%	專題製作	2					2		
				植物保護實習ⅠⅡ	4	2	2					
				景觀製圖實習ⅠⅡ	4	2	2					
				植物栽培實習ⅠⅡ	6			3	3			
				植物識別實習ⅠⅡ	6			3	3			
				果樹栽培實習ⅠⅡ	4			2	2			
				農業資源應用實習ⅠⅡ	6					3	3	
				小計	32	4	4	8	8	5	3	校訂必修實習科目 32 學分
		校訂必修合計			70	7	7	13	13	16	14	
	選修科目	一般科目	2 學分 1.0%	基礎生物Ⅱ	2		2					
				應選修學分數小計	2	0	2	0	0	0	0	校訂選修一般科目 2 學分
		專業科目	12 學分 6.3%	化學ⅠⅡ	4			2	2			
				農業概論ⅢⅣ	4			2	2			
				森林與生活ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				食品安全面面觀ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				色彩與生活ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				水電應用	2			2				※同校跨群 6 選 1 (與農機修護綁定選修)
				農機修護	2				2			※同校跨群 6 選 1 (與水電應用綁定選修)
				應選修學分數小計	12	0	0	6	6	0	0	校訂選修專業科目 24 學分
		實習科目	18 學分 9.4%	造園景觀實習ⅠⅡ	6			3	3			
				有機農業實習	2					2		
				園產品處理實習	4						4	
				組織培養實習	3					3		同科跨班 3 選 1 (A1)
				香藥草作物利用實習	3					3		同科跨班 3 選 1 (B1)
				展場設計及施作實習	3					3		同科跨班 3 選 1 (C1)
				休閒農業實習	3						3	同科跨班 3 選 1 (A2)
				花卉利用實習	3						3	同科跨班 3 選 1 (B2)
				景觀植物利用實習	3						3	同科跨班 3 選 1 (C2)
				球根花卉實習ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				智慧農業控制實習ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				應選修學分數小計	18	0	0	3	3	5	7	校訂選修實習科目 38 學分
		選修學分數合計			32	0	2	9	9	5	7	
	校訂科目學分數總計				102	7	9	22	22	21	21	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分

彈性教學時間			充實性教學 A	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程： 旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動
			充實性教學 B	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程： 趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動
			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-3　農業群森林科 教學科目與學分(節)數表

107 學年度入學學生適用

課程類別			科目			每週授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	70 學分 36.5%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□A ■B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**6**	3	3					□A ■B □C □D
			社會領域	歷史	**2**	2						□A ■B □C
				地理	**2**		2					■A □BⅠ □BⅡ
				公民與社會	**2**						2	■A □BⅠ □BⅡ
			自然領域	基礎物理	**2**		2					□A ■B □C
				基礎化學	**2**	2						□A ■B □C
				基礎生物	**2**	2						□A □B ■C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**					1	1	
				美術ⅠⅡ	**2**	1	1					
			生活領域	計算機概論	**2**	2						■A □B
				生涯規劃	**2**		2					
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理Ⅰ-Ⅱ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
		部定必修一般科目小計			**70**	**22**	**20**	**8**	**8**	**5**	**7**	**部定必修一般科目 70 學分**
	專業科目	6 學分 3.1%	農業概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
			農業安全衛生		**2**					2		
			小計		**6**	**2**	**2**	**0**	**0**	**2**	**0**	**部定必修專業科目 6 學分**
	實習科目	14 學分 7.3%	農業資訊管理ⅠⅡ		**4**					2	2	
			林場實習ⅠⅡ		**6**					3	3	
			生物技術概論ⅠⅡ		**4**					2	2	
			小計		**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**7**	**7**	**部定必修實習科目 14 學分**
	專業及實習科目合計				**20**	**2**	**2**	**0**	**0**	**9**	**7**	
	部定必修科目合計				**90**	**24**	**22**	**8**	**8**	**14**	**14**	**部定必修合計 90 學分**

課程類別				科目		授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
科目	必修科目	一般科目	32 學分 16.7%	國文ⅤⅥ	8					4	4	
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
				數學Ⅲ-Ⅵ	12			3	3	3	3	
				小計	32	2	2	5	5	9	9	校訂必修一般科目 32 學分
		專業科目	12 學分 6.3%	樹木識別ⅠⅡ	4	2	2					
				測量ⅠⅡ	4			2	2			
				生命科學概論ⅠⅡ	4					2	2	
				小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂必修專業科目 12 學分
		實習科目	26 學分 13.5%	專題製作ⅠⅡ	4					2	2	
				植物識別實習ⅠⅡ	6	3	3					
				植物栽培實習ⅠⅡ	6			3	3			
				農業資源應用實習ⅠⅡ	6			3	3			
				植物保護實習ⅠⅡ	4					2	2	
				小計	26	3	3	6	6	4	4	校訂必修實習科目 26 學分
	必修學分數合計				70	7	7	13	13	15	15	
	選修科目	一般科目	2 學分 1.0%	基礎生物Ⅱ	2		2					
				應選修學分數小計	2	0	2	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設 2 學分
		專業科目	20 學分 10.4%	林業概論ⅠⅡ	2	1	1					
				育林ⅠⅡ	2			1	1			
				林產利用ⅠⅡ	2			1	1			
				化學ⅠⅡ	4			2	2			
				農業概論ⅢⅣ	4			2	2			
				森林經營ⅠⅡ	2					1	1	
				竹與生活ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				森林環境解說ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				日語會話ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				水電應用	2			2				※同校跨群 6 選 1 (與農機修護綁定選修)
				農機修護	2				2			※同校跨群 6 選 1 (與水電應用綁定選修)
				應選修學分數小計	20	1	1	8	8	1	1	校訂選修專業科目 32 學分
		實習科目	10 學分 5.2%	測量實習ⅠⅡ	6			3	3			
				木藝習作實習ⅠⅡ	4					2	2	同科單班 2 選 1
				木材加工實習ⅠⅡ	4					2	2	同科單班 2 選 1
				餐飲實務ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				智慧農業控制實習ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				應選修學分數小計	10	0	0	3	3	2	2	校訂選修實習科目 22 學分
	選修學分數合計				32	1	3	11	11	3	3	
校訂科目學分數合計					102	8	10	24	24	18	18	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分
彈性教學時間				充實性教學 A	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程： 旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動

			充實性教學 B	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程： 趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動
			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-4　農業群畜產保健科 教學科目與學分(節)數表

107 學年度入學學生適用

課程類別			科目			授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	70 學分 36.4%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□ A ■ B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**6**	3	3					□ A ■ B □ C □ D
			社會領域	歷史	**2**					2		□ A ■ B □ C
				地理	**2**						2	■ A □ BⅠ □ BⅡ
				公民與社會	**2**			2				■ A □ BⅠ □ BⅡ
			自然領域	基礎物理	**2**					2		□ A ■ B □ C
				基礎化學	**2**	2						□ A ■ B □ C
				基礎生物	**2**	2						□ A □ B ■ C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**	1	1					
				美術ⅠⅡ	**2**			1	1			
			生活領域	計算機概論	**2**				2			■ A □ B
				生涯規劃	**2**						2	
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
		部定必修一般科目小計			**70**	**18**	**14**	**11**	**11**	**8**	**8**	**部定必修一般科目 70 學分**
	專業科目	6 學分 3.1%	農業概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
			農業安全衛生ⅠⅡ		**2**					1	1	
			小計		**6**	**2**	**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**部定必修專業科目 6 學分**
	實習科目	14 學分 7.3%	農業資訊管理ⅠⅡ		**4**					2	2	
			牧場實習ⅠⅡ		**6**			3	3			
			生物技術概論ⅠⅡ		**4**					2	2	
			小計		**14**	**0**	**0**	**3**	**3**	**4**	**4**	**部定必修實習科目 14 學分**
		部定必修專業實習科目小計			**20**	**2**	**2**	**3**	**3**	**5**	**5**	
	部定必修科目合計				**90**	**20**	**16**	**14**	**14**	**13**	**13**	**部定必修合計 90 學分**

表 2-4-4-4　農業群畜產保健科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般科目	32 學分 16.7%	國文ⅤⅥ	8					4	4	
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
				數學Ⅲ-Ⅵ	12			3	3	3	3	
				小計	32	2	2	5	5	9	9	校訂必修一般科目 32 學分
		專業科目	12 學分 6.3%	解剖生理ⅠⅡ	2	1	1					
				動物飼養學ⅠⅡ	4	2	2					
				畜產加工ⅠⅡ	2	1	1					
				生命科學概論ⅠⅡ	4					2	2	
				小計	12	4	4	0	0	2	2	校訂必修專業科目 12 學分
		實習科目	26 學分 13.5%	專題製作ⅠⅡ	4					2	2	
				解剖生理實習ⅠⅡ	4	2	2					
				動物飼養實習Ⅰ-Ⅳ	8	2	2			2	2	
				動物保健實習ⅠⅡ	6			3	3			
				動物營養實習ⅠⅡ	4			2	2			
				小計	26	4	4	5	5	4	4	校訂必修實習科目 26 學分
	校訂必修合計				70	10	10	10	10	15	15	
	選修科目	一般科目	4 學分 2.1%	基礎生物Ⅱ	2		2					
				進階化學	2		2					
				應選修學分數小計	4	0	4	0	0	0	0	校訂選修一般科目 4 學分
		專業科目	20 學分 10.4%	農業概論ⅢⅣ	4			2	2			
				動物飼養學Ⅲ-Ⅵ	4			1	1	1	1	
				動物保健ⅠⅡ	4			2	2			
				動物營養學ⅠⅡ	2			1	1			
				禽畜保健衛生ⅠⅡ	2					1	1	同科單班 2 選 1 (與禽畜保健衛生實習ⅠⅡ綁定選修)
				牧場經營ⅠⅡ	2					1	1	同科單班 2 選 1 (與牧場經營實習ⅠⅡ綁定選修)
				有機農業與健康ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				日語會話ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				加工食品淺談ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				應選修學分數小計	20	0	0	8	8	2	2	校訂選修專業科目 30 學分
		實習科目	8 學分 4.2%	畜產加工實習ⅠⅡ	4	2	2					
				禽畜保健衛生實習ⅠⅡ	4					2	2	同科單班 2 選 1 (與禽畜保健衛生ⅠⅡ綁定選修)
				牧場經營實習ⅠⅡ	4					2	2	同科單班 2 選 1 (與牧場經營ⅠⅡ綁定選修)
				動物飼養與照護實習ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				智慧農業控制實習ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				應選修學分數小計	8	2	2	0	0	2	2	校訂選修實習科目 20 學分
	選修學分數合計				32	2	6	8	8	4	4	
	校訂科目學分數總計				102	12	16	18	18	19	19	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分
彈性教學時間				充實性教學 A	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程： 旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動

			充實性教學 B	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程： 趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動
			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-5　機械群生物產業機電科 教學科目與學分(節)數表

107 學年度入學學生適用

課程類別			科目			每週授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	72 學分 37.5%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□ A ■ B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**8**	4	4					□ A □ B ■ C
			社會領域	歷史	**2**					2		□ A ■ B □ C
				地理	**2**						2	■ A □ BⅠ □ BⅡ
				公民與社會	**2**					2		■ A □ BⅠ □ BⅡ
			自然領域	基礎物理	**2**						2	□ A □ B ■ C
				基礎化學	**2**					2		□ A ■ B □ C
				基礎生物	**2**						2	□ A ■ B □ C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**	1	1					
				美術ⅠⅡ	**2**			1	1			
			生活領域	計算機概論	**2**	2						■ A □ B
				生活科技ⅠⅡ	**2**			1	1			
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
	部定必修一般科目小計				**72**	**17**	**15**	**10**	**10**	**10**	**10**	**部定必修一般科目 72 學分**
	專業科目	16 學分 8.3%	機械製造ⅠⅡ		**4**			2	2			
			機件原理ⅠⅡ		**4**	2	2					
			機械力學ⅠⅡ		**4**			2	2			
			機械材料ⅠⅡ		**4**					2	2	
			小計		**16**	**2**	**2**	**4**	**4**	**2**	**2**	**部定必修專業科目 16 學分**
	實習科目	12 學分 6.3%	製圖實習ⅠⅡ		**6**	3	3					
			機械基礎實習		**3**	3						
			機械電學實習		**3**		3					
			小計		**12**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**部定必修實習科目 12 學分**
	專業及實習科目合計				**28**	**8**	**8**	**4**	**4**	**2**	**2**	
	部定必修科目合計				**100**	**25**	**23**	**14**	**14**	**12**	**12**	**部定必修合計 100 學分**

表 2-4-4-5　機械群生物產業機電科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		每週授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般科目	32 學分 16.7%	國文ⅤⅥ	**8**					4	4	
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				數學Ⅲ-Ⅵ	**12**			4	4	2	2	
				小計	**32**	**2**	**2**	**6**	**6**	**8**	**8**	**校訂必修一般科目 32 學分**
		專業科目	4 學分 2.1%	基本電學ⅠⅡ	**4**	2	2					
				小計	**4**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	
		實習科目	24 學分 12.5%	專題製作ⅠⅡ	**4**					2	2	
				氣油壓控制實習ⅠⅡ	**6**	3	3					
				電腦輔助繪圖與實習	**3**			3				
				機械加工實習	**3**				3			
				機電實習	**4**					4		
				機電整合實習	**4**						4	
				小計	**24**	**3**	**3**	**3**	**3**	**6**	**6**	**校訂必修實習科目 4 學分**
	必修學分數合計				**60**	**7**	**7**	**9**	**9**	**14**	**14**	
	選修科目	一般科目	0 學分 0%									
				應選修學分數小計	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**校訂選修一般科目 0 學分**
		專業科目	10 學分 5.2%	數位邏輯	**2**		2					
				機械原理ⅠⅡ	**4**					2	2	
				電子學ⅠⅡ	**4**					2	2	
				綠建築ⅠⅡ	**4**			2	2			※同校跨群 3 選 1
				應選修學分數小計	**10**	**0**	**2**	**0**	**0**	**4**	**4**	**校訂選修專業科目 14 學分**
		實習科目	22 學分 11.5%	電子實習ⅠⅡ	**4**			2	2			
				生物產業機械實習ⅠⅡ	**4**			2	2			
				生物環境控制應用實習ⅠⅡ	**4**					2	2	
				可程式控制器與實習	**3**			3				同科單班 2 選 1 (與生物感測器實習綁定選修)
				生物感測器實習	**3**				3			同科單班 2 選 1 (與可程式控制器與實習綁定選修)
				智慧系統控制實習ⅠⅡ	**6**			3	3			同科單班 2 選 1
				球根花卉實習ⅠⅡ	**4**			2	2			※同校跨群 3 選 1
				動物飼養與照護實習ⅠⅡ	**4**			2	2			※同校跨群 3 選 1
				應選修學分數小計	**22**	**0**	**0**	**9**	**9**	**2**	**2**	**校訂選修實習科目 32 學分**
	選修學分數合計				**32**	**0**	**2**	**9**	**9**	**6**	**6**	
校訂科目學分數合計					**92**	**7**	**9**	**18**	**18**	**20**	**20**	
可修習學分數總計					**192**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**畢業至少應修滿 160 學分**
彈性教學時間				充實性教學 A	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程： 旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動
				充實性教學 B	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程： 趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動

			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合　　計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	**1**	**1**	**2**	**2**	**2**	**2**	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-6　食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表

107 學年度入學學生適用

課程類別			科目			每週授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	70 學分 36.4%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□A ■B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**6**	3	3					□A ■B □C □D
			社會領域	歷史	**2**		2					□A ■B □C
				地理	**2**	2						■A □BⅠ □BⅡ
				公民與社會	**2**	2						■A □BⅠ □BⅡ
			自然領域	基礎物理	**2**		2					□A ■B □C
				基礎化學	**2**	2						□A □B ■C
				基礎生物	**2**		2					□A ■B □C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**			1	1			
				美術ⅠⅡ	**2**					1	1	
			生活領域	計算機概論Ⅰ	**2**	2						■A □B
				生涯規劃	**2**	2						
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
	部定必修一般科目小計				**70**	**23**	**19**	**9**	**9**	**5**	**5**	**部定必修一般科目 70 學分**
	專業科目	12 學分 6.3%	食品加工ⅠⅡ		**4**			2	2			
			食品化學與分析ⅠⅡ		**4**					2	2	
			食品微生物ⅠⅡ		**2**			1	1			
			生物技術概論		**2**						2	
			小計		**12**	**0**	**0**	**3**	**3**	**2**	**4**	**部定必修專業科目 12 學分**
	實習科目	18 學分 9.4%	食品加工實習ⅠⅡ		**6**			3	3			
			食品微生物實習ⅠⅡ		**6**			3	3			
			食品化學與分析實習ⅠⅡ		**6**					3	3	
			小計		**18**	**0**	**0**	**6**	**6**	**3**	**3**	**部定必修實習科目 18 學分**
	專業及實習科目合計				**30**	**0**	**0**	**9**	**9**	**5**	**7**	
	部定必修科目合計				**100**	**23**	**19**	**18**	**18**	**10**	**12**	**部定必修合計 100 學分**

表 2-4-4-6　食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		每週授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般科目	32 學分 16.7%	國文ⅤⅥ	8					4	4	
				英文精讀Ⅰ-Ⅵ	12	2	2	2	2	2	2	
				數學Ⅲ-Ⅵ	12			3	3	3	3	
				小計	32	2	2	5	5	9	9	校訂必修一般科目 32 學分
		專業科目	8 學分 4.2%	進階食品微生物ⅠⅡ	2			1	1			
				畜產加工	3					3		
				果蔬加工	3						3	
				小計	8	0	0	1	1	3	3	校訂必修專業科目 8 學分
		科實習科目	20 學分 10.4%	專題製作	2					2		
				烘焙食品加工實習ⅠⅡ	10	5	5					
				進階食品加工實習ⅠⅡ	8					4	4	
				小計	20	5	5	0	0	6	4	校訂必修實習科目 20 學分
	必修學分數合計				60	7	7	6	6	18	16	
	選修科目	一般科目	4 學分 2.1%	基礎化學Ⅱ	2		2					
				計算機概論Ⅱ	2		2					
				應選修學分數小計	4	0	4	0	0	0	0	校訂選修一般科目 4 學分
		專業科目	18 學分 9.4%	食品概論ⅠⅡ	4	2	2					
				分析化學ⅠⅡ	4			2	2			
				化學ⅠⅡ	2			1	1			
				進階食品加工ⅠⅡ	4					2	2	同科跨班 3 選 1
				進階食品化學ⅠⅡ	4					2	2	同科跨班 3 選 1
				應用微生物ⅠⅡ	4					2	2	同科跨班 3 選 1
				有機農業與健康ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				日語會話ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				食品安全面面觀ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				食品營養與健康ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				應選修學分數小計	18	2	2	5	5	2	2	校訂選修專業科目 38 學分
		實習科目	10 學分 5.2%	穀類加工實習ⅠⅡ	4					2	2	
				分析化學實習ⅠⅡ	6			3	3			
				餐飲實務ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				麵點製作ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				應選修學分數小計	10	0	0	3	3	2	2	校訂實習科目 18 學分
	選修學分數合計				32	2	6	8	8	4	4	
校訂科目學分數合計					92	9	13	14	14	22	20	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分
彈性教學時間				充實性教學 A	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程： 旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動
				充實性教學 B	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程： 趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動

			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-7　土木與建築群土木科 教學科目與學分(節)數表

107 學年度入學學生適用

課程類別			科目			授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	72 學分 37.5%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□A ■B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**8**	4	4					□A □B ■C □D
			社會領域	歷史	**2**			2				□A ■B □C
				地理	**2**				2			■A □BⅠ □BⅡ
				公民與社會	**2**						2	■A □BⅠ □BⅡ
			自然領域	基礎物理	**2**	2						□A □B ■C
				基礎化學	**2**		2					□A ■B □C
				基礎生物	**2**					2		□A ■B □C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**	1	1					
				美術ⅠⅡ	**2**	1	1					
			生活領域	生活科技	**2**	2						
				環境科學概論	**2**			1	1			
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
	部定必修一般科目小計				**72**	**20**	**18**	**11**	**11**	**6**	**6**	**部定必修一般科目 72 學分**
	專業科目	12 學分 6.3%	工程概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
			工程材料ⅠⅡ		**2**	1	1					
			工程力學ⅠⅡ		**6**			3	3			
			小計		**12**	**3**	**3**	**3**	**3**	**0**	**0**	**部定必修專業科目 12 學分**
	實習科目	18 學分 9.38%	製圖實習ⅠⅡ		**6**	3	3					
			測量實習ⅠⅡ		**6**	3	3					
			電腦繪圖實習ⅠⅡ		**6**					3	3	
			小計		**18**	**6**	**6**	**0**	**0**	**3**	**3**	**部定必修實習科目 18 學分**
	部定必修專業實習科目小計				**30**	**9**	**9**	**3**	**3**	**3**	**3**	
部定必修科目合計					**102**	**29**	**27**	**14**	**14**	**9**	**9**	**部定必修合計 102 學分**

表 2-4-4-7　土木與建築群土木科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般科目	34 學分 17.7%	國文 V VI	8					4	4	
				英文精讀 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	
				數學 III-VI	14			4	4	3	3	
				小計	34	2	2	6	6	9	9	校訂必修一般科目 34 學分
		專業科目	2 學分 1.0%	構造與施工法	2		2					
				小計	2	0	2	0	0	0	0	校訂必修專業科目 2 學分
		實習科目	22 學分 11.5%	專題製作 I II	6					3	3	
				設計與技術實習 I II	4			2	2			
				工程測量實習 I II	6			3	3			
				營建工程實習 I II	6					3	3	
				小計	22	0	0	5	5	6	6	校訂必修實習科目 22 學分
		校訂必修合計			58	2	4	11	11	15	15	
	選修科目	一般科目	0 學分 0%									
				應選修一般科目小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目 0 學分
		專業科目	14 學分 7.3%	工程測量 I II	2	1	1					
				材料與施工 I II	4			2	2			
				初等結構 I II	4					2	2	同科單班 2 選 1
				施工估價 I II	4					2	2	同科單班 2 選 1
				森林與生活 I II	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				色彩與生活 I II	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				水電應用	2			2				※同校跨群 5 選 1 (與農機修護綁定選修)
				農機修護	2				2			※同校跨群 5 選 1 (與水電應用綁定選修)
				綠建築 I II	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				應選修專業科目 小計	14	1	1	4	4	2	2	校訂選修專業科目 30 學分
		實習科目	18 學分 9.4%	製圖實習 III-VI	12			3	3	3	3	
				地形測量實習 I II	6					3	3	
				造園應用實習 I II	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				應選修實習科目 小計	18	0	0	3	3	6	6	校訂選修實習科目 22 學分
		選修學分數合計			32	1	1	7	7	8	8	
校訂科目學分數總計					90	3	5	18	18	23	23	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分
彈性教學時間				充實性教學 A	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程：旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動
				充實性教學 B	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程：趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動

			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-8　餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數表

107 學年度入學學生適用

課程類別			科目			每週授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	68 學分 35.4%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□ A ■ B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**6**	3	3					□ A ■ B □ C □ D
			社會領域	歷史	**2**		2					□ A ■ B □ C
				地理	**2**	2						■ A □ BⅠ □ BⅡ
				公民與社會	**2**	2						■ A □ BⅠ □ BⅡ
			自然領域	基礎物理	**2**					2		□ A ■ B □ C
				基礎生物	**2**						2	□ A ■ B □ C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**			1	1			
				美術ⅠⅡ	**2**	1	1					
			生活領域	計算機概論Ⅰ	**2**	**2**						■ A □ B
				生涯規劃	**2**		2					
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
			全民國防教育Ⅰ-Ⅱ		**2**	1	1					
	部定必修一般科目小計				**68**	**20**	**18**	**9**	**9**	**6**	**6**	**部定必修一般科目 68 學分**
	專業科目	4 學分 2.1%	餐旅概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
			小計		**4**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**部定必修專業科目 4 學分**
	實習科目	24 學分 12.5%	餐旅服務Ⅰ-Ⅳ		**10**	3	3	2	2			
			飲料與調酒ⅠⅡ		**6**			3	3			
			餐旅英文與會話Ⅰ-Ⅳ		**8**	2	2	2	2			
			小計		**24**	**5**	**5**	**7**	**7**	**0**	**0**	**部定必修實習科目 24 學分**
	專業及實習科目合計				**28**	**7**	**7**	**7**	**7**	**0**	**0**	
	部定必修科目合計				**96**	**27**	**25**	**16**	**16**	**6**	**6**	**部定必修合計 96 學分**

表 2-4-4-8　餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		每週授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般科目	32 學分 16.7%	國文 V VI	8					4	4	
				英文精讀 I－VI	12	2	2	2	2	2	2	
				數學 III－VI	12			3	3	3	3	
				小計	32	2	2	5	5	9	9	校訂必修一般科目 32 學分
		專業科目	16 學分 8.3%	餐旅日語會話 I－VI	16	3	3	2	2	3	3	
				小計	16	3	3	2	2	3	3	校訂必修一般科目 16 學分
		實習科目	16 學分 8.3%	專題製作 I II	4			2	2			
				房務實務 I II	4			2	2			
				旅館客務實務 I II	4					2	2	
				旅遊實務 I II	4					2	2	
				小計	16	0	0	4	4	4	4	校訂必修一般科目 16 學分
	必修學分數合計				64	5	5	11	11	16	16	
	選修科目	一般科目	2 學分 1.0%	計算機概論 II	2		2					
				應選修學分數小計	2	0	2	0	0	0	0	校訂選修一般科目 2 學分
		專業科目	14 學分 7.3%	飲料概論 I II	2			1	1			
				觀光地理 I II	4					2	2	
				旅行業管理 I II	4			2	2			同科單班 2 選 1
				遊程規劃 I II	4			2	2			同科單班 2 選 1
				森林環境解說 I II	4			2	2			※同校跨群 4 選 1
				食品安全面面觀 I II	4			2	2			※同校跨群 4 選 1
				應選修學分數小計	14	0	0	5	5	2	2	校訂選修專業科目 22 學分
		實習科目	16 學分 8.3%	飲料調製實習 I II	4					2	2	
				餐飲實務 I II	8					4	4	
				餐飲服務技術實習 I II	4					2	2	
				造園應用實習 I II	4			2	2			※同校跨群 4 選 1
				麵點製作 I II	4			2	2			※同校跨群 4 選 1
				應選修學分數小計	16	0	0	0	0	8	8	校訂選修實習科目 24 學分
	選修學分數合計				32	0	2	5	5	10	10	
校訂科目學分數總計					96	5	7	16	16	26	26	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分
彈性教學時間				充實性教學 A	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程： 旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動
				充實性教學 B	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程： 趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動
				充實性教學 C	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動

			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-9　餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

107 學年度入學學生適用

課程類別			科目			授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	68 學分 35.4%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□A ■B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**6**	3	3					□A ■B □C □D
			社會領域	歷史	**2**	2						□A ■B □C
				地理	**2**		2					■A □BⅠ □BⅡ
				公民與社會	**2**	2						■A □BⅠ □BⅡ
			自然領域	基礎化學	**2**					2		□A ■B □C
				基礎生物	**2**						2	□A ■B □C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**	1	1					
				美術ⅠⅡ	**2**					1	1	
			生活領域	計算機概論Ⅰ	**2**		2					■A □B
				生涯規劃	**2**	2						
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
		部定必修一般科目小計			**68**	**20**	**18**	**8**	**8**	**7**	**7**	**部定必修一般科目 68 學分**
	專業科目	4 學分 2.1%	餐旅概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
			小計		**4**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**部定必修專業科目 4 學分**
	實習科目	24 學分 12.5%	餐旅服務Ⅰ-Ⅳ		**10**			3	3	2	2	
			飲料與調酒ⅠⅡ		**6**	3	3					
			餐旅英文與會話Ⅰ-Ⅳ		**8**			2	2	2	2	
			小計		**24**	**3**	**3**	**5**	**5**	**4**	**4**	**部定必修實習科目 24 學分**
		部定必修專業實習科目小計			**28**	**5**	**5**	**5**	**5**	**4**	**4**	
	部定必修科目合計				**96**	**25**	**23**	**13**	**13**	**11**	**11**	**部定必修合計 96 學分**

表 2-4-4-9　餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般科目	32 學分 16.7%	國文 V VI	8					4	4	
				英文精讀 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
				數學 III-VI	12			3	3	3	3	
				小計	32	2	2	5	5	9	9	校訂必修一般科目 32 學分
		專業科目	6 學分 3.1%	食物學	2		2					
				餐飲管理 I II	4					2	2	
				小計	6	0	2	0	0	2	2	校訂必修專業科目 6 學分
		實習科目	26 學分 13.5%	專題製作 I II	4			2	2			
				中餐烹飪實習 I -IV	14	4	4	3	3			
				西餐烹飪實習 I II	8					4	4	
				小計	26	4	4	5	5	4	4	校訂必修實習科目 26 學分
	校訂必修合計				64	6	8	10	10	15	15	
	選修科目	一般科目	0 學分 0%									
				應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目 0 學分
		專業科目	14 學分 7.3%	飲料調製 I II	2	1	1					
				旅館管理 I II	2			1	1			
				旅行業管理 I II	4			2	2			
				觀光學 I II	2					1	1	
				有機農業與健康 I II	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				茶藝小學堂 I II	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				日語會話 I II	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				加工食品淺談 I II	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				應選修學分數小計	14	1	1	5	5	1	1	校訂選修專業科目 26 學分
		實習科目	18 學分 9.4%	烘焙實習 I II	8			4	4			
				飲料與調酒 III IV	4					2	2	
				中式點心實習 I II	6					3	3	同科跨班 4 選 1
				飲料調製實習 I II	6					3	3	同科跨班 4 選 1
				宴會管理實習 I II	6					3	3	同科跨班 4 選 1
				團體膳食實習 I II	6					3	3	同科跨班 4 選 1
				造園應用實習 I II	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				麵點製作 I II	4			2	2			※同校跨群 6 選 1
				應選修學分數小計	18	0	0	4	4	5	5	校訂選修實習科目 44 學分
	選修學分數合計				32	1	1	9	9	6	6	
校訂科目學分數總計					96	7	9	19	19	21	21	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分
彈性教學時間				充實性教學 A	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程： 旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動
				充實性教學 B	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程： 趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動

			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合　　計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每　週　教　學　總　節　數				**214**	**35**	**35**	**37**	**37**	**35**	**35**	

表 2-4-4-10　家政群幼兒保育科 教學科目與學分(節)數表

107 年度入學學生適用

課程類別			科目			每週授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	68 學分 35.4%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅳ	**16**	4	4	4	4			□A■B
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**6**	3	3					■A□B□C□D
			社會領域	歷史	**2**					2		□A■B□C
				地理	**2**				2			■A□BⅠ □BⅡ
				公民與社會	**2**						2	■A□BⅠ □BⅡ
			自然領域	基礎化學	**2**			2				□A■B□C
				基礎生物	**2**					2		□A■B□C
			藝術領域	音樂ⅠⅡ	**2**			1	1			
				美術ⅠⅡ	**2**					1	1	
			生活領域	計算機概論Ⅰ	**2**	2						■A□B
				生涯規劃	**2**						2	
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					男、女均需修習
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					男、女均需修習
	部定必修一般科目小計				**68**	**15**	**13**	**11**	**11**	**9**	**9**	**部定必修一般科目 68 學分**
	專業科目	14 學分 7.3%	家政概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
			色彩概論		**2**	2						
			家庭教育ⅠⅡ		**4**			2	2			
			家政職業倫理		**2**						2	
			家政行銷與服務		**2**					2		
			小計		**14**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目 14 學分**
	實習科目	6 學分 3.1%	家政行職業衛生與安全		**2**		2					
			家庭生活管理實務Ⅰ		**2**			2				實習科目、得分組實習
			嬰幼兒照護實務		**2**	2						實習科目、得分組實習
			小計		**6**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**部定必修專業科目 6 學分**
	專業及實習科目合計				**20**	**6**	**4**	**4**	**2**	**2**	**2**	
	部定必修科目合計				**88**	**21**	**17**	**15**	**13**	**11**	**11**	**部定必修合計 88 學分**

表 2-4-4-10　家政群幼兒保育科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別				科目		每週授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修科目	一般科目	32 學分 16.7%		國文ⅤⅥ	8					4	4	
				英文精讀Ⅰ-Ⅳ	12	2	2	2	2	2	2	
				數學Ⅲ-Ⅵ	12			3	3	3	3	
				小計	32	2	2	5	5	9	9	校訂必修一般科目 32 學分
	專業科目	8 學分 4.2%		器樂ⅠⅡ	4	2	2					
				行銷與服務	2						2	
				家政行業美學	2					2		
				小計	8	2	2	0	0	2	2	校訂必修專業科目 8 學分
	實習科目	32 學分 16.7%		專題製作ⅠⅡ	4					2	2	實習科目、得分組實習
				幼兒教保活動設計Ⅰ-Ⅳ	10	2	2	3	3			實習科目、得分組實習
				幼兒園實習ⅠⅡ	4			2	2			
				嬰幼兒發展照護實務	2		2					
				多媒材創作實務ⅠⅡ	6			3	3			
				家庭生活管理實務Ⅱ	2				2			
				膳食與營養實務ⅠⅡ	4					2	2	
				小計	32	2	4	8	10	4	4	校訂必修實習科目 32 學分
	必修學分數合計				72	6	8	13	15	15	15	
校訂選修科目	一般科目	2 學分 1.0%		計算機概論Ⅱ	2		2					
				應選修學分數小計	2	0	2	0	0	0	0	校訂選修一般科目 2 學分
	專業科目	18 學分 9.4%		嬰幼兒發展與保育ⅠⅡ	6	3	3					
				幼兒保育概論ⅠⅡ	4	2	2					
				幼兒鍵盤樂ⅠⅡ	4			2	2			同科單班 2 選 1
				幼兒遊戲ⅠⅡ	4			2	2			同科單班 2 選 1
				食品安全面面觀ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				加工食品淺談ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				食品營養與健康ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				應選修學分數小計	18	5	5	4	4	0	0	校訂選修專業科目 30 學分
	實習科目	12 學分 6.3%		教保實務ⅠⅡ	12					6	6	實習科目、得分組實習
				動物飼養與照護實習ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				麵點製作ⅠⅡ	4			2	2			※同校跨群 5 選 1
				應選修學分數小計	12	0	0	0	0	6	6	校訂選修實習科目 20 學分
	選修學分數合計				32	5	7	4	4	6	6	
校訂科目學分數合計					104	11	15	17	19	21	21	
可修習學分數總計					192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修滿 160 學分
彈性教學時間				充實性教學 A	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 A 環狀課程： 旅遊英文/商用英文/英文簡報/搭配學校特色活動
				充實性教學 B	2	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 B 環狀課程： 趣味桌遊/生活數學/數獨應用/搭配學校特色活動

			充實性教學 C	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 C 環狀課程： 魔法世界/表演藝術/影音行銷/搭配學校特色活動
			充實性教學 D	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 D 環狀課程： 生活健身/瑜珈延展/跑出健康/搭配學校特色活動
			充實性教學 E	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 E 環狀課程： 霹靂躍動/舞動人生/優雅國標/搭配學校特色活動
			充實性教學 F	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1 F 環狀課程： 潑墨山水/躍動音符/書香揮灑/搭配學校特色活動
			自主學習	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			選手培訓	**2**	1	1					充實性教學 A-F(6 選 1)/自主學習/選手培訓 3 選 1
			合計	**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
必修科目	活動科目	16	班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	**10**	1	1	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數				**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

表 2-4-4-11　環境服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數表 (續)

107 年度入學學生適用

課程類別			科目			每週授課節數						備註
						第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		
名稱		學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	76 學分 39.58%	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			數學領域	數學ⅠⅡ	**4**	2	2					
			社會領域	地理ⅠⅡ	**4**	2	2					
				公民與社會ⅠⅡ	**4**			2	2			
			自然領域	基礎生物ⅠⅡ	**4**	2	2					
			藝術領域	音樂	**2**	2						
				美術	**2**		2					
			生活領域	計算機概論ⅠⅡ	**4**	2	2					
				法律與生活ⅠⅡ	**4**	2	2					
			健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
				健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
			全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
			特殊需求領域Ⅰ-Ⅵ		**8**	1	1	1	1	2	2	
	部定必修一般科目小計				**76**	**21**	**21**	**9**	**9**	**8**	**8**	**部定必修一般科目 76 學分**
	專業科目	14 學分 7.29%	服務導論		2	2						
			衛生與安全導論		2		2					
			環境服務概論ⅠⅡ		6			3	3			
			事務機器與電腦應用ⅠⅡ		4			2	2			
			小計		**14**	**2**	**2**	**5**	**5**			
	實習科目	18 學分 9.38%	環境服務實務ⅠⅡ		6			3	3			
			汽車美容實務ⅠⅡ		**6**			3	3			
			門市服務實務ⅠⅡ		**6**			3	3			
			小計		**18**	**0**	**0**	**9**	**9**	**0**	**0**	
	專業及實習科目合計				**32**	**2**	**2**	**14**	**14**	**0**	**0**	
	部定必修科目合計				**108**	**23**	**23**	**23**	**23**	**8**	**8**	**部定必修合計 108 學分**

課程類別				科目		每週授課節數 第一學年 107		第二學年 108		第三學年 109		備註
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	科目一般	14 學分 7.29%	生涯規劃ⅠⅡ	**6**					3	3	
				數學Ⅲ－Ⅵ	**8**			2	2	2	2	
				小計	**14**	**0**	**0**	**2**	**2**	**5**	**5**	
		科目專業	12 學分 6.25%	烘焙Ⅰ-Ⅳ	12			3	3	3	3	
				小計	**12**	**0**	**0**	**3**	**3**	**3**	**3**	
		實習科目	24 學分 12.5%	門市服務職場實習ⅠⅡ	6					3	3	一班分成兩組進行校內外團體職場實習
				餐飲實務職場實習ⅠⅡ	6					3	3	
				汽車美容職場實習ⅠⅡ	6					3	3	
				清潔實務職場實習ⅠⅡ	6					3	3	
				小計	**24**					**12**	**12**	
	必修學分數合計				**50**	**0**	**0**	**5**	**5**	**20**	**20**	
	選修科目	科目一般	4 學分 2.08%	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ	**4**			1	1	1	1	
				應選修學分數小計	**4**	**0**	**0**	**1**	**1**	**1**	**1**	**校訂選修一般科目開設 4 學分**
		專業科目	12 學分 6.25%	食物製備ⅠⅡ	6	3	3					
				園藝管理實務ⅠⅡ	6	3	3					校訂選修科目 2 選 1，( ) 為備選學分數
				觀賞植物栽培ⅠⅡ	(6)	(3)	(3)					
				應選修學分數小計	18 (6)	**6 (3)**	**6 (3)**	**0**	**0**	**3 (0)**	**3 (0)**	
		實習科目	18 學分 9.38%	家庭生活管理實務ⅠⅡ	6			3	3			
				烘焙實務ⅠⅡ	6					3	3	
				陶藝實習ⅠⅡ	6	3	3					校訂選修科目 2 選 1，( ) 為備選學分數
				陶瓷手拉坏實習ⅠⅡ	(6)	(3)	(3)					
				應選修學分數小計	**12 (6)**	**3 (3)**	**3 (3)**	**3 (0)**	**3 (0)**	**0**	**0**	
	選修學分數合計				**34 (12)**	**9 (6)**	**9 (6)**	**4 (0)**	**4 (0)**	**4 (0)**	**4 (0)**	
	校訂科目學分數合計				**84 (12)**	**9 (6)**	**9 (6)**	**8 (0)**	**8 (0)**	**24 (0)**	**24 (0)**	
可修習學分數總計					**192**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**畢業至少應修滿 160 學分**
彈性教學時間					**0**	0	0	0	0	0	0	
必修科目	活動科目	18 學分		班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
				綜合活動	**12**	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數					**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

(五)科目開設流程表

類別：一般科目

農業群農場經營科 科目開設流程表

課程類別	學年／課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域	歷史					
			地理				
			公民與社會				
	自然領域	基礎物理					
			基礎化學				
		基礎生物					
	藝術領域					音樂Ⅰ	音樂Ⅱ
				美術Ⅰ	美術Ⅱ		
	生活領域	計算機概論					
					生涯規劃		
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	自然領域		基礎生物Ⅱ				

農業群園藝科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域		歷史				
		地理					
				公民與社會			
	自然領域		基礎物理				
		基礎化學					
		基礎生物					
	藝術領域					音樂Ⅰ	音樂Ⅱ
		美術Ⅰ	美術Ⅱ				
	生活領域				計算機概論		
						生涯規劃	
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	自然領域		基礎生物Ⅱ				

農業群森林科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域	歷史					
			地理				
							公民與社會
	自然領域		基礎物理				
		基礎化學					
		基礎生物					
	藝術領域					音樂Ⅰ	音樂Ⅱ
		美術Ⅰ	美術Ⅱ				
	生活領域	計算機概論					
			生涯規劃				
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	自然領域		基礎生物Ⅱ				

農業群畜產保健科 科目開設流程表

課程類別	學年／課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域					歷史	
							地理
				公民與社會			
	自然領域					基礎物理	
		基礎化學					
		基礎生物					
	藝術領域	音樂Ⅰ	音樂Ⅱ				
				美術Ⅰ	美術Ⅱ		
	生活領域				計算機概論		
							生涯規劃
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	自然領域		基礎生物Ⅱ				
			進階化學				

機械群生物產業機電科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域					歷史	
							地理
						公民與社會	
	自然領域						基礎物理
						基礎化學	
							基礎生物
	藝術領域	音樂Ⅰ	音樂Ⅱ				
				美術Ⅰ	美術Ⅱ		
	生活領域	計算機概論					
				生活科技Ⅰ	生活科技Ⅱ		
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ

食品群食品加工科 科目開設流程表

課程類別	學年／課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域		歷史				
		地理					
		公民與社會					
	自然領域		基礎物理				
		基礎化學					
			基礎生物				
	藝術領域			音樂Ⅰ	音樂Ⅱ		
						美術Ⅰ	美術Ⅱ
	生活領域	計算機概論					
		生涯規劃					
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	健康與體育領域			健康與護理Ⅲ	健康與護理Ⅳ		
	自然領域		基礎化學Ⅱ				
	生活領域		計算機概論Ⅱ				

土木與建築群土木科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域					歷史	
							地理
							公民與社會
	自然領域	基礎物理					
			基礎化學				
						基礎生物	
	藝術領域	音樂Ⅰ	音樂Ⅱ				
		美術Ⅰ	美術Ⅱ				
	生活領域						生活科技
		環境科學概論					
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	健康與體育領域			健康與護理Ⅲ	健康與護理Ⅳ		

餐旅群觀光事業科 科目開設流程表

課程類別	學年／課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域		歷史				
		地理					
		公民與社會					
	自然領域					基礎物理	
							基礎生物
	藝術領域			音樂Ⅰ	音樂Ⅱ		
		美術Ⅰ	美術Ⅱ				
	生活領域	計算機概論					
			生涯規畫				
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	生活領域		計算機概論Ⅱ				

餐旅群餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域	歷史					
			地理				
		公民與社會					
	自然領域					基礎生物	
							基礎化學
	藝術領域	音樂Ⅰ	音樂Ⅱ				
						美術Ⅰ	美術Ⅱ
	生活領域		計算機概論				
		生涯規劃					
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ

家政群幼兒保育科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域					歷史	
					地理		
							公民與社會
	自然領域			基礎化學			
						基礎生物	
	藝術領域			音樂Ⅰ	音樂Ⅱ		
				美術Ⅰ	美術Ⅱ		
	生活領域	計算機概論Ⅰ					
							生涯規劃
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	生活領域		計算機概論Ⅱ				

環境服務學群 綜合職能科 科目開設流程表

部定科目	語文領域	國文Ⅰ	→	國文Ⅱ	→	國文Ⅲ	→	國文Ⅳ	→	國文Ⅴ	→	國文Ⅵ
		英文Ⅰ	→	英文Ⅱ	→	英文Ⅲ	→	英文Ⅳ	→	英文Ⅴ	→	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	→	數學Ⅱ	→		→		→		→	
	社會領域	地理Ⅰ	→	地理Ⅱ	→		→		→		→	
			→		→	公民與社會Ⅰ	→	公民與社會Ⅱ	→		→	
	自然領域	基礎生物Ⅰ	→	基礎生物Ⅱ	→		→		→		→	
	藝術領域	音樂Ⅰ	→		→		→		→		→	
			→	美術Ⅰ	→		→		→		→	
	生活領域	計算機概論Ⅰ	→	計算機概論Ⅱ	→		→		→		→	
		法律與生活Ⅰ	→	法律與生活Ⅱ	→		→		→		→	
	健康與體育	體育Ⅰ	→	體育Ⅱ	→	體育Ⅲ	→	體育Ⅳ	→	體育Ⅴ	→	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	→	健康與護理Ⅱ	→		→		→		→	
	全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	→	全民國防教育Ⅱ	→	全民國防教育Ⅲ	→	全民國防教育Ⅳ	→	全民國防教育Ⅴ	→	全民國防教育Ⅵ
	特殊需求領域	特殊需求課程Ⅰ	→	特殊需求課程Ⅱ	→	特殊需求課程Ⅲ	→	特殊需求課程Ⅳ	→	特殊需求課程Ⅴ	→	特殊需求課程Ⅵ
校訂科目	全民國防教育		→		→	全民國防教育Ⅲ	→	全民國防教育Ⅳ	→	全民國防教育Ⅴ	→	全民國防教育Ⅵ
	生活領域		→		→		→		→	生涯規劃Ⅰ	→	生涯規劃Ⅱ
	數學領域		→		→	數學Ⅲ	→	數學Ⅳ	→	數學Ⅴ	→	數學Ⅵ

類別：專業及實習科目

農業群農場經營科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	農業概論Ⅰ	農業概論Ⅱ				
				農業安全衛生			
	實習科目			農園場實習Ⅰ	農園場實習Ⅱ		
						農業資訊管理Ⅰ	農業資訊管理Ⅱ
						生物技術概論Ⅰ	生物技術概論Ⅱ
校訂科目	專業科目	植物栽培Ⅰ	植物栽培Ⅱ				
				農業概論Ⅲ	農業概論Ⅳ		
						化學Ⅰ	化學Ⅱ
						生命科學概論Ⅰ	生命科學概論Ⅱ
						農業經營管理Ⅰ	農業經營管理Ⅱ
				竹與生活Ⅰ（同校跨群）	竹與生活Ⅱ（同校跨群）		
				有機與生活Ⅰ（同校跨群）	有機與生活Ⅱ（同校跨群）		
				茶藝小學堂Ⅰ（同校跨群）	茶藝小學堂Ⅱ（同校跨群）		
				森林與生活Ⅰ（同校跨群）	森林與生活Ⅱ（同校跨群）		
	實習科目	植物栽培實習Ⅰ	植物栽培實習Ⅱ				
		植物保護實習Ⅰ	植物保護實習Ⅱ				
				植物識別實習Ⅰ	植物識別實習Ⅱ		
				農業資源應用實習Ⅰ	農業資源應用實習Ⅱ		
				農業機械實習Ⅰ	農業機械實習Ⅱ		
						專題製作Ⅰ	專題製作Ⅱ
						植物組織培養實習Ⅰ	植物組織培養實習Ⅱ
						有機農業實習Ⅰ（同科跨班）	有機農業實習Ⅱ（同科跨班）
						設施栽培實習Ⅰ（同科跨班）	設施栽培實習Ⅱ（同科跨班）
						休閒農業實習Ⅰ（同科跨班）	休閒農業實習Ⅱ（同科跨班）
				智慧農業控制實習Ⅰ（同校跨群）	智慧農業控制實習Ⅱ（同校跨群）		

農業群園藝科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	農業概論Ⅰ	農業概論Ⅱ				農業安全衛生
	實習科目	農園場實習Ⅰ	農園場實習Ⅱ			農業資訊管理Ⅰ	農業資訊管理Ⅱ
						生物技術概論Ⅰ	生物技術概論Ⅱ
校訂科目	專業科目	造園景觀Ⅰ	造園景觀Ⅱ	化學Ⅰ	化學Ⅱ	生命科學概論Ⅰ	生命科學概論Ⅱ
				農業概論Ⅲ	農業概論Ⅳ		
				森林與生活Ⅰ（同校跨群）	森林與生活Ⅱ（同校跨群）		
				食品安全面面觀Ⅰ（同校跨群）	食品安全面面觀Ⅱ（同校跨群）		
				色彩與生活Ⅰ（同校跨群）	色彩與生活Ⅱ（同校跨群）		
				水電應用（同校跨群）	農機修護（同校跨群）		
	實習科目	景觀製圖實習Ⅰ	景觀製圖實習Ⅱ	植物栽培實習Ⅰ	植物栽培實習Ⅱ	專題製作	
		植物保護實習Ⅰ	植物保護實習Ⅱ	植物識別實習Ⅰ	植物識別實習Ⅱ	農業資源應用實習Ⅰ	農業資源應用實習Ⅱ
				造園景觀實習Ⅰ	造園景觀實習Ⅱ	有機農業實習	園產品處理與利用實習
				果樹栽培實習Ⅰ	果樹栽培實習Ⅱ	組織培養實習（同科跨班）	休閒農業實習（同科跨班）
						香藥草作物與利用實習（同科跨班）	花卉利用實習（同科跨班）
						展場設計及施作實習（同科跨班）	景觀植物利用實習（同科跨班）
				球根花卉實習Ⅰ（同校跨群）	球根花卉實習Ⅱ（同校跨群）		
				智慧農業控制實習Ⅰ（同校跨群）	智慧農業控制實習Ⅱ（同校跨群）		

農業群森林科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目	農業概論Ⅰ	農業概論Ⅱ				
						農業安全衛生	
	實習科目					農業資訊處理Ⅰ	農業資訊處理Ⅱ
						林場實習Ⅰ	林場實習Ⅱ
						生物技術概論Ⅰ	生物技術概論Ⅱ
校訂科目	專業科目			育林Ⅰ	育林Ⅱ		
		樹木識別Ⅰ	樹木識別Ⅱ				
				測量Ⅰ	測量Ⅱ		
				林產利用Ⅰ	林產利用Ⅱ		
						森林經營Ⅰ	森林經營Ⅱ
						生命科學概論Ⅰ	生命科學概論Ⅱ
				化學Ⅰ	化學Ⅱ		
				農業概論Ⅲ	農業概論Ⅳ		
		林業概論Ⅰ	林業概論Ⅱ				
				竹與生活Ⅰ（同校跨群）	竹與生活Ⅱ（同校跨群）		
				森林環境解說Ⅰ（同校跨群）	森林環境解說Ⅱ（同校跨群）		
				日語會話Ⅰ	日語會話Ⅱ（同校跨群）		
				水電應用（同校跨群）	農機修護（同校跨群）		
	實習科目					專題製作Ⅰ	專題製作Ⅱ
		植物識別實習Ⅰ	植物識別實習Ⅱ	植物栽培實習Ⅰ	植物栽培實習Ⅱ	植物保護實習Ⅰ	植物保護實習Ⅱ
				測量實習Ⅰ	測量實習Ⅱ		
				農業資源應用實習Ⅰ	農業資源應用實習Ⅱ		
						木藝習作實習Ⅰ（同科單班）	木藝習作實習Ⅱ（同科單班）
						木材加工實習Ⅰ（同科單班）	木材加工實習Ⅱ（同科單班）
				餐飲實務Ⅰ（同校跨群）	餐飲實務Ⅱ（同校跨群）		
				智慧農業控制實習Ⅰ（同校跨群）	智慧農業控制實習Ⅱ（同校跨群）		

農業群畜產保健科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目	農業概論Ⅰ	農業概論Ⅱ				
						農業安全衛生Ⅰ	農業安全衛生Ⅱ
	實習科目					農業資訊管理Ⅰ	農業資訊管理Ⅱ
				牧場實習Ⅰ	牧場實習Ⅱ		
						生物技術概論Ⅰ	生物技術概論Ⅱ
校訂科目	專業科目	解剖生理Ⅰ	解剖生理Ⅱ				
		畜產加工Ⅰ	畜產加工Ⅱ				
		動物飼養學Ⅰ	動物飼養學Ⅱ	動物飼養學Ⅲ	動物飼養學Ⅳ	動物飼養學Ⅴ	動物飼養學Ⅵ
				動物營養學Ⅰ	動物營養學Ⅱ		
				動物保健Ⅰ	動物保健Ⅱ		
						禽畜保健衛生Ⅰ（同科單班）	禽畜保健衛生Ⅱ（同科單班）
						牧場經營Ⅰ（同科單班）	牧場經營Ⅱ（同科單班）
				動物飼養與照護Ⅰ	動物飼養與照護Ⅱ		
				農業概論 Ⅲ	農業概論 Ⅳ		
						生命科學概論Ⅰ	生命科學概論Ⅱ
				有機農業與健康Ⅰ（同校跨群）	有機農業與健康Ⅱ（同校跨群）		
				日語會話Ⅰ（同校跨群）	日語會話Ⅱ（同校跨群）		
				加工食品淺談Ⅰ（同校跨群）	加工食品淺談Ⅱ（同校跨群）		
	實習科目					專題製作Ⅰ	專題製作Ⅱ
		畜產加工實習Ⅰ	畜產加工實習Ⅱ				
				動物營養實習Ⅰ	動物營養實習Ⅱ		
		解剖生理實習Ⅰ	解剖生理實習Ⅱ				
		動物飼養實習Ⅰ	動物飼養實習Ⅱ			動物飼養實習Ⅲ	動物飼養實習Ⅳ
				動物保健實習Ⅰ	動物保健實習Ⅱ		
						禽畜保健衛生實習Ⅰ（同科單班）	禽畜保健衛生實習Ⅱ（同科單班）
						牧場經營實習Ⅰ（同科單班）	牧場經營實習Ⅱ（同科單班）
				動物飼養與照護實習Ⅰ	動物飼養與照護實習Ⅱ		

		（同校跨群）　　（同校跨群）
		→ 智慧農業控制實習Ⅰ（同校跨群）實習Ⅰ → 智慧農業控制實習Ⅱ（同校跨群） →

機械群生物產業機電科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	機件原理Ⅰ	機件原理Ⅱ				
				機械力學Ⅰ	機械力學Ⅱ		
						機械材料Ⅰ	機械材料Ⅱ
				機械製造Ⅰ	機械製造Ⅱ		
	實習科目	製圖實習Ⅰ	製圖實習Ⅱ				
		機械基礎實習					
			機械電學實習				
校訂科目	專業科目	基本電學Ⅰ	基本電學Ⅱ			電子學Ⅰ	電子學Ⅱ
			數位邏輯				
						機械原理Ⅰ	機械原理Ⅱ
				綠建築Ⅰ (同校跨群)	綠建築Ⅱ (同校跨群)		
	實習科目	氣油壓控制實習Ⅰ	氣油壓控制實習Ⅱ	可程式控制器與實習 (同科單班)		機電實習	機電整合實習
				電腦輔助繪圖			
					機械加工實習		
					生物感測器實習 (同科單班)	生物環境控制應用實習Ⅰ	生物環境控制應用實習Ⅱ
				電子實習Ⅰ	電子實習Ⅱ		
				智慧系統控制實習Ⅰ (同科單班)	智慧系統控制實習Ⅱ (同科單班)		
				生物產業機械實習Ⅰ	生物產業機械實習Ⅱ		
						專題製作Ⅰ	專題製作Ⅱ
				球根花卉實習Ⅰ (同校跨群)	球根花卉實習Ⅱ (同校跨群)		
				動物飼養與照護實習Ⅰ (同校跨群)	動物飼養與照護實習Ⅱ (同校跨群)		

食品群食品加工科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
部定科目	專業科目			食品加工Ⅰ	食品加工Ⅱ		
						食品化學與分析Ⅰ	食品化學與分析Ⅱ
				食品微生物Ⅰ	食品微生物Ⅱ		
							生物技術概論
	實習科目			食品加工實習Ⅰ	食品加工實習Ⅱ		
				食品微生物實習Ⅰ	食品微生物實習Ⅱ		
						食品化學與分析實習Ⅰ	食品化學與分析實習Ⅱ
校訂科目	專業科目			分析化學Ⅰ	分析化學Ⅱ		
				進階食品微生物Ⅰ	進階食品微生物Ⅱ		
						畜產加工	果蔬加工
		食品概論Ⅰ	食品概論Ⅱ				
				化學Ⅰ	化學Ⅱ		
						進階食品加工Ⅰ (同科跨班)	進階食品加工Ⅱ (同科跨班)
						進階食品化學Ⅰ (同科跨班)	進階食品化學Ⅱ (同科跨班)
						應用微生物Ⅰ (同科跨班)	應用微生物Ⅱ (同科跨班)
				有機農業與健康Ⅰ (同校跨群)	有機農業與健康Ⅱ (同校跨群)		
				日語會話Ⅰ (同校跨群)	日語會話Ⅱ (同校跨群)		
				食品安全面面觀Ⅰ (同校跨群)	食品安全面面觀Ⅱ (同校跨群)		
				食品營養與健康Ⅰ (同校跨群)	食品營養與健康Ⅱ (同校跨群)		
	實習科目					專題製作	
				分析化學實習Ⅰ	分析化學實習Ⅱ		
		烘焙食品加工實習	烘焙食品加工實習			穀類加工實習Ⅰ	穀類加工實習Ⅱ
						進階食品加工實習Ⅰ	進階食品加工實習Ⅱ
				餐飲實務Ⅰ (同校跨群)	餐飲實務Ⅱ (同校跨群)		
				麵點製作Ⅰ (同校跨群)	麵點製作Ⅱ (同校跨群)		

土木與建築群土木科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域					歷史	
							地理
							公民與社會
	自然領域	基礎物理					
			基礎化學				
						基礎生物	
	藝術領域	音樂Ⅰ	音樂Ⅱ				
		美術Ⅰ	美術Ⅱ				
	生活領域						生活科技
		環境科學概論					
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	健康與體育領域			健康與護理Ⅲ	健康與護理Ⅳ		

餐旅群觀光事業科 科目開設流程表

課程類別	學年／課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文Ⅰ	國文Ⅱ	國文Ⅲ	國文Ⅳ		
		英文Ⅰ	英文Ⅱ	英文Ⅲ	英文Ⅳ	英文Ⅴ	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ	數學Ⅱ				
	社會領域		歷史				
		地理					
		公民與社會					
	自然領域					基礎物理	
							基礎生物
	藝術領域			音樂Ⅰ	音樂Ⅱ		
		美術Ⅰ	美術Ⅱ				
	生活領域	計算機概論					
			生涯規畫				
	健康與體育領域	體育Ⅰ	體育Ⅱ	體育Ⅲ	體育Ⅳ	體育Ⅴ	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	語文領域					國文Ⅴ	國文Ⅵ
		英文精讀Ⅰ	英文精讀Ⅱ	英文精讀Ⅲ	英文精讀Ⅳ	英文精讀Ⅴ	英文精讀Ⅵ
	數學領域			數學Ⅲ	數學Ⅳ	數學Ⅴ	數學Ⅵ
	生活領域		計算機概論Ⅱ				

餐旅群餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	餐旅概論Ⅰ	餐旅概論Ⅱ				
	實習科目			餐旅服務Ⅰ	餐旅服務Ⅱ	餐旅服務Ⅲ	餐旅服務Ⅳ
		飲料與調酒Ⅰ	飲料與調酒Ⅱ				
				餐旅英文語會話Ⅰ	餐旅英文語會話Ⅱ	餐旅英文語會話Ⅲ	餐旅英文語會話Ⅳ
校訂科目	專業科目		食物學				
		飲料調製Ⅰ	飲料調製Ⅱ				
				旅館管理Ⅰ	旅館管理Ⅱ		
				旅行業管理Ⅰ	旅行業管理Ⅱ		
						觀光學Ⅰ	觀光學Ⅱ
						餐飲管理Ⅰ	餐飲管理Ⅱ
				有機農業與健康Ⅰ（同校跨群）	有機農業與健康Ⅱ（同校跨群）		
				茶藝小學堂Ⅰ（同校跨群）	茶藝小學堂Ⅱ（同校跨群）		
				日語會話Ⅰ（同校跨群）	日語會話Ⅱ（同校跨群）		
				加工食品淺談Ⅰ（同校跨群）	加工食品淺談Ⅱ（同校跨群）		
	實習科目	中餐烹飪實習Ⅰ	中餐烹飪實習Ⅱ	中餐烹飪實習Ⅲ	中餐烹飪實習Ⅳ		
				烘培實習Ⅰ	烘培實習Ⅱ		
				專題製作	專題製作		
						西餐烹飪實習Ⅰ	西餐烹飪實習Ⅱ
						飲料與調酒Ⅲ	飲料與調酒Ⅳ
						中式點心實習Ⅰ（同科跨班）	中式點心實習Ⅱ（同科跨班）
						飲料調製實習Ⅰ（同科跨班）	飲料調製實習Ⅱ（同科跨班）
						宴會管理實習Ⅰ（同科跨班）	宴會管理實習Ⅱ（同科跨班）
						團體膳食實習Ⅰ（同科跨班）	團體膳食實習Ⅱ（同科跨班）
				造園應用實習Ⅰ（同校跨群）	造園應用實習Ⅱ（同校跨群）		
				麵點製作Ⅰ（同校跨群）	麵點製作Ⅱ（同校跨群）		

家政群幼兒保育科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	家政概論Ⅰ	家政概論Ⅱ	家庭教育Ⅰ	家庭教育Ⅱ		家政職業倫理
		色彩概論					
						家政行銷與服務	
	實習科目	嬰幼兒照護實務		家庭生活管理實務Ⅰ			
			家政行職業衛生與安全				
校訂科目	專業科目	嬰幼兒發展與保育Ⅰ	嬰幼兒發展與保育Ⅱ				
		幼兒保育概論Ⅰ	幼兒保育概論Ⅱ				
							行銷與服務
						家政行業美學	
		器樂Ⅰ	器樂Ⅱ	幼兒鍵盤樂Ⅰ（同科單班）	幼兒鍵盤樂Ⅱ（同科單班）		
				幼兒遊戲Ⅰ（同科單班）	幼兒遊戲Ⅱ（同科單班）		
				食品安全面面觀Ⅰ（同校跨群）	食品安全面面觀Ⅱ（同校跨群）		
				加工食品淺談Ⅰ（同校跨群）	加工食品淺談Ⅱ（同校跨群）		
				食品營養與健康Ⅰ（同校跨群）	食品營養與健康Ⅱ（同校跨群）		
	實習科目					專題製作Ⅰ	專題製作Ⅱ
				幼兒園實習Ⅰ	幼兒園實習Ⅱ		
		幼兒教保活動設計Ⅰ	幼兒教保活動設計Ⅱ	幼兒教保活動設計Ⅲ	幼兒教保活動設計Ⅳ	教保實務Ⅰ	教保實務Ⅱ
						幼兒餐點設計與實習Ⅰ	幼兒餐點設計與實習Ⅱ
			嬰幼兒發展照護實務		家庭生活管理實務Ⅱ	膳食與營養實務Ⅰ	膳食與營養實務Ⅱ
				多媒材創作實務Ⅰ	多媒材創作實務Ⅱ		
				動物飼養與照護實習Ⅰ（同校跨群）	動物飼養與照護實習Ⅱ（同校跨群）		
				麵點製作Ⅰ（同校跨群）	麵點製作Ⅱ（同校跨群）		

類別：專業及實習科目

環境服務學群 綜合職能科 科目開設流程表

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	服務導論Ⅰ →	→	→	→	→	
		→	衛生與安全導論Ⅰ →	→	→	→	
		→	→	環境服務概論Ⅰ →	環境服務概論Ⅱ →	→	
		→	→	事務機器與電驗腦應用Ⅰ →	事務機器與電驗腦應用Ⅱ →	→	
	實習科目	→	→	環境服務實務Ⅰ →	環境服務實務Ⅱ →	→	
		→	→	汽車美容實務Ⅰ →	汽車美容實務Ⅱ →	→	
		→	→	門市服務實務Ⅰ →	門市服務實務Ⅱ →	→	
校訂科目	專業科目	→	→	烘焙Ⅰ →	烘焙Ⅱ →	烘焙Ⅲ →	烘焙Ⅳ
		食物製備Ⅰ →	食物製備Ⅱ →		→	→	
		園藝管理實務Ⅰ 觀賞植物栽培Ⅰ →	園藝管理實務Ⅱ 觀賞植物栽培Ⅱ →		→	→	
	實習科目	陶藝實習Ⅰ 陶瓷手拉坏實習Ⅰ →	陶藝實習Ⅱ 陶瓷手拉坏實習Ⅱ →		→	→	
		→		家庭生活管理實務Ⅰ →	家庭生活管理實務Ⅱ →	→	
		→	→	→	→	烘焙實務Ⅰ →	烘焙實務Ⅱ
		→	→	→	→	門市服務職場實習Ⅰ →	門市服務職場實習Ⅱ
		→	→	→	→	餐飲實務職場實習Ⅰ →	餐飲實務職場實習Ⅱ
		→	→	→	→	汽車美容職場實習Ⅰ →	汽車美容職場實習Ⅱ
		→	→	→	→	清潔實務職場實習Ⅰ	清潔實務職場實習Ⅱ

(六)科選課建議表(以進路為導向)

表 2-4-6-1-1　農業群 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	1	1	4	必	
	國文Ⅱ	1	2	4	必	
	國文Ⅲ	2	1	4	必	
	國文Ⅳ	2	2	4	必	
	國文Ⅴ	3	1	4	必	
	國文Ⅵ	3	2	4	必	
	英文Ⅰ	1	1	2	必	
	英文Ⅱ	1	2	2	必	
	英文Ⅲ	2	1	2	必	
	英文Ⅳ	2	2	2	必	
	英文Ⅴ	3	1	2	必	
	英文Ⅵ	3	2	2	必	
	英文精讀Ⅰ	1	1	2	必	
	英文精讀Ⅱ	1	2	2	必	
	英文精讀Ⅲ	2	1	2	必	
	英文精讀Ⅳ	2	2	2	必	
	英文精讀Ⅴ	3	1	2	必	
	英文精讀Ⅵ	3	2	2	必	
數學領域	數學Ⅰ	1	1	3	必	
	數學Ⅱ	1	2	3	必	
	數學Ⅲ	2	1	3	必	
	數學Ⅳ	2	2	3	必	
	數學Ⅴ	3	1	3	必	
	數學Ⅵ	3	2	3	必	
社會領域	歷史	1	1	2	必	
	地理	1	2	2	必	
	公民與社會	1	2	2	必	
自然領域	基礎物理	1	1	2	必	
	基礎化學	1	2	2	必	
	基礎生物Ⅰ	1	1	2	必	
	基礎生物Ⅱ	1	2	2	選	
藝術領域	音樂Ⅰ	3	1	1	必	
	音樂Ⅱ	3	2	1	必	
	美術Ⅰ	2	1	1	必	
	美術Ⅱ	2	2	1	必	
生活領域	計算機概論	1	1	2	必	
	生涯規劃	2	1	2	必	
健康與體育領域	體育Ⅰ	1	1	2	必	
	體育Ⅱ	1	2	2	必	
	體育Ⅲ	2	1	2	必	
	體育Ⅳ	2	2	2	必	
	體育Ⅴ	3	1	2	必	
	體育Ⅵ	3	2	2	必	
	健康與護理Ⅰ	1	1	1	必	
	健康與護理Ⅱ	1	2	1	必	
	健康與護理Ⅲ	2	1	1	選	
	健康與護理Ⅳ	2	2	1	選	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	1	1	1	必	
	全民國防教育Ⅱ	1	2	1	必	

表 2-4-6-1-2　機械群 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	1	1	4	必	
	國文Ⅱ	1	2	4	必	
	國文Ⅲ	2	1	4	必	
	國文Ⅳ	2	2	4	必	
	國文Ⅴ	3	1	4	必	
	國文Ⅵ	3	2	4	必	
	英文Ⅰ	1	1	2	必	
	英文Ⅱ	1	2	2	必	
	英文Ⅲ	2	1	2	必	
	英文Ⅳ	2	2	2	必	
	英文Ⅴ	3	1	2	必	
	英文Ⅵ	3	2	2	必	
	英文精讀Ⅰ	1	1	2	必	
	英文精讀Ⅱ	1	2	2	必	
	英文精讀Ⅲ	2	1	2	必	
	英文精讀Ⅳ	2	2	2	必	
	英文精讀Ⅴ	3	1	2	必	
	英文精讀Ⅵ	3	2	2	必	
數學領域	數學Ⅰ	1	1	4	必	
	數學Ⅱ	1	2	4	必	
	數學Ⅲ	2	1	4	必	
	數學Ⅳ	2	2	4	必	
	數學Ⅴ	3	1	2	必	
	數學Ⅵ	3	2	2	必	
社會領域	歷史	3	1	2	必	
	地理	3	2	2	必	
	公民與社會	3	1	2	必	
自然領域	基礎物理	2	2	2	必	
	基礎化學	2	1	2	必	
	基礎生物	1	2	2	必	
藝術領域	音樂Ⅰ	1	1	1	必	
	音樂Ⅱ	1	2	1	必	
	美術Ⅰ	3	1	1	必	
	美術Ⅱ	3	2	1	必	
生活領域	計算機概論	1	1	2	必	
	生涯規劃	3	1	2	必	
健康與體育領域	體育Ⅰ	1	1	2	必	
	體育Ⅱ	1	2	2	必	
	體育Ⅲ	2	1	2	必	
	體育Ⅳ	2	2	2	必	
	體育Ⅴ	3	1	2	必	
	體育Ⅵ	3	2	2	必	
	健康與護理Ⅰ	1	1	1	必	
	健康與護理Ⅱ	1	2	1	必	
	健康與護理Ⅲ	2	1	1	選	
	健康與護理Ⅳ	2	2	1	選	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	1	1	1	必	
	全民國防教育Ⅱ	1	2	1	必	

表 2-4-6-1-3　食品群 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	1	1	4	必	
	國文Ⅱ	1	2	4	必	
	國文Ⅲ	2	1	4	必	
	國文Ⅳ	2	2	4	必	
	國文Ⅴ	3	1	4	必	
	國文Ⅵ	3	2	4	必	
	英文Ⅰ	1	1	2	必	
	英文Ⅱ	1	2	2	必	
	英文Ⅲ	2	1	2	必	
	英文Ⅳ	2	2	2	必	
	英文Ⅴ	3	1	2	必	
	英文Ⅵ	3	2	2	必	
	英文精讀Ⅰ	1	1	2	必	
	英文精讀Ⅱ	1	2	2	必	
	英文精讀Ⅲ	2	1	2	必	
	英文精讀Ⅳ	2	2	2	必	
	英文精讀Ⅴ	3	1	2	必	
	英文精讀Ⅵ	3	2	2	必	
數學領域	數學Ⅰ	1	1	3	必	
	數學Ⅱ	1	2	3	必	
	數學Ⅲ	2	1	3	必	
	數學Ⅳ	2	2	3	必	
	數學Ⅴ	3	1	3	必	
	數學Ⅵ	3	2	3	必	
社會領域	地理	1	1	2	必	
	公民與社會	1	1	2	必	
	歷史	1	2	2	必	
自然領域	基礎化學Ⅰ	1	1	2	必	
	基礎化學Ⅱ	1	2	2	選	
	基礎物理	1	2	2	必	
	基礎生物	1	2	2	必	
藝術領域	美術Ⅰ	2	1	1	必	
	美術Ⅱ	2	2	1	必	
	音樂Ⅰ	2	1	1	必	
	音樂Ⅱ	2	2	1	必	
生活領域	計算機概論	1	1	2	必	
	生涯規劃	1	1	2	必	
健康與體育領域	體育Ⅰ	1	1	2	必	
	體育Ⅱ	1	2	2	必	
	體育Ⅲ	2	1	2	必	
	體育Ⅳ	2	2	2	必	
	體育Ⅴ	3	1	2	必	
	體育Ⅵ	3	2	2	必	
	健康與護理Ⅰ	1	1	1	必	
	健康與護理Ⅱ	1	2	1	必	
	健康與護理Ⅲ	2	1	1	選	
	健康與護理Ⅳ	2	2	1	選	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	1	1	1	必	
	全民國防教育Ⅱ	1	2	1	必	

表 2-4-6-1-4 土木與建築群 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	1	1	4	必	
	國文Ⅱ	1	2	4	必	
	國文Ⅲ	2	1	4	必	
	國文Ⅳ	2	2	4	必	
	國文Ⅴ	3	1	4	必	
	國文Ⅵ	3	2	4	必	
	英文Ⅰ	1	1	2	必	
	英文Ⅱ	1	2	2	必	
	英文Ⅲ	2	1	2	必	
	英文Ⅳ	2	2	2	必	
	英文Ⅴ	3	1	2	必	
	英文Ⅵ	3	2	2	必	
	英文精讀Ⅰ	1	1	2	必	
	英文精讀Ⅱ	1	2	2	必	
	英文精讀Ⅲ	2	1	2	必	
	英文精讀Ⅳ	2	2	2	必	
	英文精讀Ⅴ	3	1	2	必	
	英文精讀Ⅵ	3	2	2	必	
數學領域	數學Ⅰ	1	1	4	必	
	數學Ⅱ	1	2	4	必	
	數學Ⅲ	2	1	4	必	
	數學Ⅳ	2	2	4	必	
	數學Ⅴ	3	1	2	必	
	數學Ⅵ	3	2	2	必	
社會領域	歷史	1	2	2	必	
	地理	2	2	2	必	
	公民與社會	3	2	2	必	
自然領域	基礎物理Ⅰ	1	1	2	必	
	基礎化學	2	1	2	必	
	基礎生物	3	1	2	必	
	基礎物理Ⅱ	1	2	2	選	
藝術領域	音樂Ⅰ	1	1	1	必	
	音樂Ⅱ	1	2	1	必	
	美術Ⅰ	1	1	1	必	
	美術Ⅱ	1	2	1	必	
生活領域	計算機概論	2	2	2	必	
	生涯規劃	1	1	2	必	
健康與體育領域	體育Ⅰ	1	1	2	必	
	體育Ⅱ	1	2	2	必	
	體育Ⅲ	2	1	2	必	
	體育Ⅳ	2	2	2	必	
	體育Ⅴ	3	1	2	必	
	體育Ⅵ	3	2	2	必	
	健康與護理Ⅰ	1	1	1	必	
	健康與護理Ⅱ	1	2	1	必	
	健康與護理Ⅲ	2	1	1	選	
	健康與護理Ⅳ	2	2	1	選	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	1	1	1	必	
	全民國防教育Ⅱ	1	2	1	必	

表 2-4-6-1-5 餐旅群 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	1	1	4	必	
	國文Ⅱ	1	2	4	必	
	國文Ⅲ	2	1	4	必	
	國文Ⅳ	2	2	4	必	
	國文Ⅴ	3	1	4	必	
	國文Ⅵ	3	2	4	必	
	英文Ⅰ	1	1	2	必	
	英文Ⅱ	1	2	2	必	
	英文Ⅲ	2	1	2	必	
	英文Ⅳ	2	2	2	必	
	英文Ⅴ	3	1	2	必	
	英文Ⅵ	3	2	2	必	
	英文精讀Ⅰ	1	1	2	必	
	英文精讀Ⅱ	1	2	2	必	
	英文精讀Ⅲ	2	1	2	必	
	英文精讀Ⅳ	2	2	2	必	
	英文精讀Ⅴ	3	1	2	必	
	英文精讀Ⅵ	3	2	2	必	
數學領域	數學Ⅰ	1	1	3	必	
	數學Ⅱ	1	2	3	必	
	數學Ⅲ	2	1	3	必	
	數學Ⅳ	2	2	3	必	
	數學Ⅴ	3	1	3	必	
	數學Ⅵ	3	2	3	必	
社會領域	地理	1	1	2	必	
	公民與社會	1	1	2	必	
	歷史	1	2	2	必	
自然領域	基礎化學	3	1	2	必	餐飲管理科
	基礎物理	3	1	2	必	觀光事業科
	基礎生物	3	1	2	必	
藝術領域	美術Ⅰ	1	1	1	必	
	美術Ⅱ	1	2	1	必	
	音樂Ⅰ	2	1	1	必	
	音樂Ⅱ	2	2	1	必	
生活領域	計算機概論	1	1	2	必	
	生涯規劃	1	2	2	必	
健康與體育領域	體育Ⅰ	1	1	2	必	
	體育Ⅱ	1	2	2	必	
	體育Ⅲ	2	1	2	必	
	體育Ⅳ	2	2	2	必	
	體育Ⅴ	3	1	2	必	
	體育Ⅵ	3	2	2	必	
	健康與護理Ⅰ	1	1	1	必	
	健康與護理Ⅱ	1	2	1	必	
	健康與護理Ⅲ	2	1	1	選	
	健康與護理Ⅳ	2	2	1	選	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	1	1	1	必	
	全民國防教育Ⅱ	1	2	1	必	

表 2-4-6-1-6 家政群 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	1	1	4	必	
	國文Ⅱ	1	2	4	必	
	國文Ⅲ	2	1	4	必	
	國文Ⅳ	2	2	4	必	
	國文Ⅴ	3	1	4	必	
	國文Ⅵ	3	2	4	必	
	英文Ⅰ	1	1	2	必	
	英文Ⅱ	1	2	2	必	
	英文Ⅲ	2	1	2	必	
	英文Ⅳ	2	2	2	必	
	英文Ⅴ	3	1	2	必	
	英文Ⅵ	3	2	2	必	
	英文精讀Ⅰ	1	1	2	必	
	英文精讀Ⅱ	1	2	2	必	
	英文精讀Ⅲ	2	1	2	必	
	英文精讀Ⅳ	2	2	2	必	
	英文精讀Ⅴ	3	1	2	必	
	英文精讀Ⅵ	3	2	2	必	
數學領域	數學Ⅰ	1	1	3	必	
	數學Ⅱ	1	2	3	必	
	數學Ⅲ	2	1	3	必	
	數學Ⅳ	2	2	3	必	
	數學Ⅴ	3	1	3	必	
	數學Ⅵ	3	2	3	必	
社會領域	地理	2	1	2	必	
	公民與社會	2	2	2	必	
	歷史	2	2	2	必	
自然領域	基礎化學	2	1	2	必	
	基礎生物	1	2	2	必	
藝術領域	美術Ⅰ	2	1	1	必	
	美術Ⅱ	2	2	1	必	
	音樂Ⅰ	2	1	1	必	
	音樂Ⅱ	2	2	1	必	
生活領域	計算機概論	1	1	2	必	
	生涯規劃	1	2	2	必	
健康與體育領域	體育Ⅰ	1	1	2	必	
	體育Ⅱ	1	2	2	必	
	體育Ⅲ	2	1	2	必	
	體育Ⅳ	2	2	2	必	
	體育Ⅴ	3	1	2	必	
	體育Ⅵ	3	2	2	必	
	健康與護理Ⅰ	1	1	1	必	
	健康與護理Ⅱ	1	2	1	必	
	健康與護理Ⅲ	2	1	1	選	
	健康與護理Ⅳ	2	2	1	選	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	1	1	1	必	
	全民國防教育Ⅱ	1	2	1	必	

表 2-4-6-1-7　環境服務學群(綜合職能科) 部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	1	1	2	必	國文每學期至少 2 學分
	國文Ⅱ	1	2	2	必	
	國文Ⅲ	2	1	2	必	
	國文Ⅳ	2	2	2	必	
	國文Ⅴ	3	1	2	必	
	國文Ⅵ	3	2	2	必	
	英文Ⅰ	1	1	2	必	英文每學期至少 1 學分
	英文Ⅱ	1	2	2	必	
	英文Ⅲ	2	1	2	必	
	英文Ⅳ	2	2	2	必	
	英文Ⅴ	3	1	2	必	
	英文Ⅵ	3	2	2	必	
數學領域	數學Ⅰ	1	1	2	必	數學每學期至少 1 學分
	數學Ⅱ	1	2	2	必	
	數學Ⅲ	2	1	2	必	
	數學Ⅳ	2	2	2	必	
	數學Ⅴ	3	1	2	必	
	數學Ⅵ	3	2	2	必	
社會領域	公民與社會Ⅰ	2	1	2	必	社會領域每學期至少 2 學分
	公民與社會Ⅱ	2	2	2	必	
	地理Ⅰ	1	1	2	必	
	地理Ⅱ	1	2	2	必	
自然領域	基礎生物Ⅰ	1	1	2	必	自然領域每學期至少 1 學分
	基礎生物Ⅱ	1	2	2	必	
藝術領域	音樂Ⅰ	1	1	2	必	藝術領域每學期至少 1 學分
	美術Ⅰ	1	2	2	必	
生活領域	計算機概論Ⅰ	1	1	2	必	生活領域每學期至少 1 學分
	計算機概論Ⅱ	1	2	2	必	
	法律與生活Ⅰ	1	1	2	必	
	法律與生活Ⅱ	1	2	2	必	
	生涯規劃Ⅰ	3	1	2	必	
	生涯規劃Ⅱ	3	2	2	必	
健康與體育領域	體育Ⅰ	1	1	2	必	
	體育Ⅱ	1	2	2	必	
	體育Ⅲ	2	1	2	必	
	體育Ⅳ	2	2	2	必	
	體育Ⅴ	3	1	2	必	
	體育Ⅵ	3	2	2	必	
	健康與護理Ⅰ	1	1	1	必	
	健康與護理Ⅱ	1	2	1	必	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	1	1	1	必	
	全民國防教育Ⅱ	1	2	1	必	
	全民國防教育Ⅲ	2	1	1	必	
	全民國防教育Ⅳ	2	2	1	必	
	全民國防教育Ⅴ	3	1	1	必	
	全民國防教育Ⅵ	3	2	1	必	

(六)科選課建議表(以進路為導向)

表 2-4-6-2-1　農業群農場經營科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	農業概論I	1	1	2	必	
	農業概論II	1	2	2	必	
	農業概論Ⅲ	2	1	2	必	
	農業概論Ⅳ	2	2	2	必	
	農業概論Ⅴ	3	1	2	必	
	農業概論Ⅵ	3	2	2	必	
	生物I	3	1	2	選	
	生物Ⅱ	3	2	2	選	
實習科目	生物技術概論I	3	1	2	必	
	生物技術概論II	3	2	2	必	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-2　農業群園藝科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	農業概論I	1	1	2	必	
	農業概論II	1	2	2	必	
	農業概論Ⅲ	2	1	2	選	
	農業概論Ⅳ	2	2	2	選	
	農業概論Ⅴ	3	1	1	選	
	農業概論Ⅵ	3	2	1	選	
	生物Ⅰ	3	1	2	選	
	生物Ⅱ	3	2	2	選	
實習科目	生物技術概論I	3	1	2	必	
	生物技術概論II	3	2	2	必	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-3　農業群森林科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	農業概論Ⅰ	1	1	2	必	
	農業概論Ⅱ	1	2	2	必	
	林業概論Ⅰ	1	1	1	選	
	林業概論Ⅱ	1	2	1	選	
	農業概論Ⅲ	2	1	2	選	
	農業概論Ⅳ	2	2	2	選	
	生物Ⅰ	3	1	2	選	
	生物Ⅱ	3	2	2	選	
實習科目	生物技術概論Ⅰ	3	1	2	必	
	生物技術概論Ⅱ	3	2	2	必	
	農業資訊管理Ⅰ	3	1	2	必	
	農業資訊管理Ⅱ	3	2	2	必	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-4　農業群畜產保健科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	農業概論Ⅰ	1	1	2	必	
	農業概論	1	2	2	必	
	農業概論Ⅲ	2	1	2	選	
	農業概論Ⅳ	2	2	2	選	
	農業安全衛生Ⅰ	3	1	1	必	
	農業安全衛生Ⅱ	3	2	1	必	
	化學Ⅰ	2	1	2	選	
	化學Ⅱ	2	2	2	選	
	生物Ⅰ	2	1	2	選	
	生物Ⅱ	2	2	2	選	
實習科目	農業資訊管理Ⅰ	3	1	2	必	
	農業資訊管理Ⅱ	3	2	2	必	
	生物技術概論Ⅰ	3	1	2	必	
	生物技術概論Ⅱ	3	2	2	必	
	專題製作Ⅰ	3	1	2	必	
	專題製作Ⅱ	3	2	2	必	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-5　機械群生物產業機電科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	機械製造Ⅰ	2	1	2	必	
	機械製造Ⅱ	2	2	2	必	
	機件原理Ⅰ	1	1	2	必	
	機件原理Ⅱ	1	2	2	必	
	機械力學Ⅰ	2	1	2	必	
	機械力學Ⅱ	2	2	2	必	
	機械材料Ⅰ	3	1	2	必	
	機械材料Ⅱ	3	2	2	必	
	機械原理Ⅰ	3	1	2	選	
	機械原理Ⅱ	3	2	2	選	
	機械力學進階	2	2	2	選	
	電腦輔助繪圖Ⅰ	2	1	2	必	
	電腦輔助繪圖Ⅱ	2	2	2	必	
	基本電學Ⅰ	1	1	2	必	
	基本電學Ⅱ	1	2	2	必	
實習科目	製圖實習Ⅰ	1	1	3	必	
	製圖實習Ⅱ	1	2	3	必	
	機械基礎實習	1	1	3	必	
	機械電學實習	1	2	3	必	
	氣油壓控制實習Ⅰ	1	1	3	必	
	氣油壓控制實習Ⅱ	1	2	3	必	
	生物產業機械實習Ⅰ	2	1	2	選	
	生物產業機械實習Ⅱ	2	2	2	選	
	機電整合實習Ⅰ	3	1	4	選	
	機電整合實習Ⅱ	3	2	4	選	

表 2-4-6-2-6　食品群食品加工科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	穀類加工	1	1	2	選	
	食品概論Ⅰ	1	1	1	選	
	食品概論Ⅱ	1	2	1	選	
	食品加工Ⅰ	2	1	2	必	
	食品加工Ⅱ	2	2	2	必	
	食品微生物Ⅰ	2	1	1	必	
	食品微生物Ⅱ	2	2	1	必	
	分析化學Ⅰ	2	1	2	必	
	分析化學Ⅱ	2	2	2	必	
	食品化學與分析Ⅰ	3	1	2	必	
	食品化學與分析Ⅱ	3	2	2	必	
	生物技術概論	3	1	2	必	
	畜產加工	3	1	3	必	
	專題製作	3	1	2	必	
	果蔬加工	3	2	3	必	
實習科目	穀類加工實習	1	1	4	選	
	烘焙食品實習	1	2	6	選	
	食品加工實習ⅠⅡ	2	1	3	必	
	食品加工實習ⅠⅡ	2	2	3	必	
	食品微生物實習ⅠⅡ	2	1	3	必	
	食品微生物實習ⅠⅡ	2	2	3	必	
	分析化學實習ⅠⅡ	2	1	3	必	
	分析化學實習ⅠⅡ	2	2	3	必	
	畜產加工實習	3	1	4	必	
	食品加工綜合實習	3	2	4	必	

表 2-4-6-2-7　土木與建築群土木科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	工程材料Ⅰ	1	1	1	必	
	工程材料Ⅱ	1	2	1	必	
	工程材料Ⅲ	2	1	2	選	
	工程力學Ⅰ	2	1	3	必	
	工程力學Ⅱ	2	2	3	必	
	工程概論Ⅰ	1	1	1	必	
	工程概論Ⅱ	1	2	1	必	
	工程測量Ⅰ	1	1	1	選	
	工程測量Ⅱ	1	2	1	選	
	工程測量Ⅲ	2	1	1	選	
	工程測量Ⅳ	2	2	1	選	
	初等結構學Ⅰ	3	1	2	選	
	初等結構學Ⅱ	3	2	2	選	
	建築法規Ⅰ	2	1	3	選	
	建築法規Ⅱ	2	2	3	選	
	施工估價Ⅰ	3	1	3	選	
	施工估價Ⅱ	3	2	3	選	
實習科目	製圖實習Ⅰ	1	1	3	必	
	製圖實習Ⅱ	1	2	3	必	
	製圖實習Ⅲ	2	1	3	必	
	製圖實習Ⅳ	2	2	3	必	
	製圖實習Ⅴ	3	1	3	必	
	製圖實習Ⅵ	3	2	3	必	
	測量實習Ⅰ	1	1	3	必	
	測量實習Ⅱ	1	2	3	必	
	測量實習Ⅲ	2	1	3	必	
	測量實習Ⅳ	2	2	3	必	
	測量實習Ⅴ	3	1	3	必	
	測量實習Ⅵ	3	2	3	必	
	電腦繪圖實習Ⅰ	3	1	3	必	
	電腦繪圖實習Ⅱ	3	2	3	必	
	建築工程實習Ⅰ	3	1	3	選	
	建築工程實習Ⅱ	3	2	3	選	
	泥作工程實習Ⅰ	3	1	3	選	
	泥作工程實習Ⅱ	3	2	3	選	

表 2-4-6-2-8　餐旅群觀光事業科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	1	1	2	必	
	餐旅概論Ⅱ	1	2	2	必	
	旅館管理Ⅰ	3	1	2	必	
	旅館管理Ⅱ	3	2	2	必	
實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ	1	1	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅱ	1	2	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅲ	2	1	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅳ	2	2	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅴ	3	1	2	選	
	餐旅英文與會話Ⅵ	3	2	2	選	
	餐旅服務Ⅰ	1	1	3	必	
	餐旅服務Ⅱ	1	2	3	必	
	餐旅服務Ⅲ	2	1	2	必	
	餐旅服務Ⅳ	2	2	2	必	
	飲料與調酒Ⅰ	2	1	3	必	
	飲料與調酒Ⅱ	2	2	3	必	
	專題製作Ⅰ	3	1	2	必	
	專題製作Ⅱ	3	2	2	必	
	餐飲服務技術實習Ⅰ	3	1	2	選	
	餐飲服務技術實習Ⅱ	3	2	2	選	
	旅行業管理Ⅰ	2	1	2	必	
	旅行業管理Ⅱ	2	2	2	必	

表 2-4-6-2-9　餐旅群餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	1	1	2	必	
	餐旅概論Ⅱ	1	2	2	必	
	餐飲衛生與安全	1	2	2	必	
	餐飲管理Ⅰ	3	1	2	必	
	餐飲管理Ⅱ	3	2	2	必	
	觀光學Ⅰ	3	1	2	選	
	觀光學Ⅱ	3	2	2	選	
	旅館管理Ⅰ	2	1	1	選	
	旅館管理Ⅱ	2	2	1	選	
	食物學	1	1	2	選	
	採購學Ⅰ	3	1	2	選	
	採購學Ⅱ	3	2	2	選	
實習科目	餐旅服務Ⅰ	2	1	2	必	
	餐旅服務Ⅱ	2	2	2	必	
	餐旅服務Ⅲ	3	1	3	必	
	餐旅服務Ⅳ	3	2	3	必	
	飲料與調酒Ⅰ	1	1	3	必	
	飲料與調酒Ⅱ	1	2	3	必	
	餐旅英文與會話Ⅰ	1	1	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅱ	1	2	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅲ	2	1	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅳ	2	2	2	必	
	中餐烹飪實習Ⅰ	1	1	4	必	
	中餐烹飪實習Ⅱ	1	2	4	必	
	中餐烹飪實習Ⅲ	2	1	4	必	
	中餐烹飪實習Ⅳ	2	2	4	必	
	西餐烹飪實習Ⅰ	3	1	4	必	
	西餐烹飪實習Ⅱ	3	2	4	必	
	專題製作Ⅰ	2	1	2	必	
	專題製作Ⅱ	2	2	2	必	
	飲料調製實習Ⅰ	1	1	1	選	
	飲料調製實習Ⅱ	1	2	1	選	
	西式點心實習Ⅰ	2	1	4	選	
	西式點心實習Ⅱ	2	2	4	選	
	飲料調製Ⅰ	3	1	1	選	
	飲料調製Ⅱ	3	2	1	選	
	旅行業管理Ⅰ	2	1	2	選	
	旅行業管理Ⅱ	2	2	2	選	
	中式點心實習Ⅰ	2	1	4	選	
	中式點心實習Ⅱ	2	2	4	選	

表 2-4-6-2-10　家政群幼兒保育科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**升學導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	家政概論Ⅰ	1	1	2	必	
	家政概論Ⅱ	1	2	2	必	
	色彩概論Ⅰ	3	1	1	必	
	色彩概論Ⅱ	3	2	1	必	
	家庭教育Ⅰ	1	1	2	必	
	家庭教育Ⅱ	1	2	2	必	
	幼兒發展與保育Ⅰ	1	1	3	必	
	幼兒發展與保育Ⅱ	1	2	3	必	
	幼兒保育概論Ⅰ	1	1	3	必	
	幼兒保育概論Ⅱ	1	1	3	必	
	幼兒保育概論Ⅲ	2	2	2	必	
	幼兒文學Ⅰ	2	1	2	選	
	幼兒文學Ⅱ	2	2	2	選	
	教學媒體製作與應用Ⅰ	2	1	3	選	
	教學媒體製作與應用Ⅱ	2	2	3	選	
實習科目	專題製作Ⅰ	3	1	2	必	
	專題製作Ⅱ	3	2	2	必	
	教保實務Ⅰ	3	1	7	必	
	教保實務Ⅱ	3	2	7	必	
	幼兒教保活動設計Ⅰ	1	1	2	必	
	幼兒教保活動設計Ⅱ	1	2	2	必	
	幼兒教保活動設計Ⅲ	2	1	3	必	
	幼兒教保活動設計Ⅳ	2	2	3	必	

表 2-4-6-3-1　農業群農場經營科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	農業安全衛生	2	2	2	必	
	農業資訊管理I	3	1	2	必	
	農業資訊管理II	3	2	2	必	
	農業經營與管理Ⅰ	3	1	2	必	
	農業經營與管理Ⅱ	3	2	2	必	
	作物生產Ⅰ	1	1	1	必	
	作物生產Ⅱ	1	2	1	必	
	農業機械I	2	1	1	必	
	農業機械II	2	2	1	必	
	作物生產實習I	1	1	2	必	
	作物生產實習II	1	2	2	必	
	農業機械實習Ⅰ	2	1	2	必	
	農業機械實習Ⅱ	2	2	2	必	
	化學Ⅰ	2	1	2	選	
	化學Ⅱ	2	2	2	選	
	植物保護I	1	1	2	選	
	植物保護II	1	2	2	選	
	有機農業I	3	1	2	選	
	有機農業II	3	2	2	選	
	栽培環境I	1	1	2	選	
	栽培環境II	1	2	2	選	
實習科目	農園場實習I	2	1	3	必	
	農園場實習II	2	2	3	必	
	專題製作Ⅰ	2	1	2	必	
	專題製作Ⅱ	2	2	2	必	
	有機農業實習I	3	1	2	選	
	有機農業實習II	3	2	2	選	
	農業資源應用實習I	2	1	3	選	
	農業資源應用實習II	2	2	3	選	
	植物組織培養實習I	3	1	3	選	
	植物組織培養實習II	3	2	3	選	
	園產品處理與應用實習I	2	1	3	選	
	園產品處理與應用實習II	2	2	3	選	
	設施園藝實習I	3	1	3	選	
	設施園藝實習II	3	2	3	選	

備註：1.以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-2　農業群園藝科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	農業安全衛生	3	2	2	必	
	農業概論Ⅲ	2	1	2	選	
	農業概論Ⅳ	2	2	2	選	
	農業概論Ⅴ	3	1	1	選	
	農業概論Ⅵ	3	2	1	選	
實習科目	園產品處理與應用實習Ⅰ	2	1	4	必	
	園產品處理與應用實習Ⅱ	2	2	4	必	
	果樹與實習Ⅰ	2	1	3	必	
	果樹與實習Ⅱ	2	2	3	必	
	蔬菜與實習Ⅰ	2	1	3	必	
	蔬菜與實習Ⅱ	2	2	3	必	
	花卉與實習Ⅰ	2	1	3	必	
	花卉與實習Ⅱ	2	2	3	必	
	農園場實習Ⅰ	1	1	3	必	
	農園場實習Ⅱ	1	2	3	必	
	農業資訊管理Ⅰ	3	1	2	必	
	農業資訊管理Ⅱ	3	2	2	必	
	蘭花生產栽培實習	3	2	2	選	
	香藥草製作與利用實習Ⅰ	3	1	2	選	
	香藥草製作與利用實習Ⅱ	3	2	2	選	
	花卉利用實習Ⅰ	2	1	2	選	
	花卉利用實習Ⅱ	2	2	2	選	
	有機農業實習Ⅰ	3	1	2	選	
	有機農業實習Ⅱ	3	2	2	選	

表 2-4-6-3-3　農業群森林科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	樹木識別Ⅰ	1	1	2	必	
	樹木識別Ⅱ	1	2	2	必	
	育林Ⅰ	2	1	2	必	
	育林Ⅱ	2	2	2	必	
	測量Ⅰ	2	1	2	必	
	測量Ⅱ	2	2	2	必	
	林產利用Ⅰ	2	1	2	必	
	林產利用Ⅱ	2	2	2	必	
	化學Ⅰ	2	1	2	選	
	化學Ⅱ	2	2	2	選	
	農業安全衛生	3	1	2	必	
	森林經營Ⅰ	3	1	1	必	
	森林經營Ⅱ	3	2	1	必	
實習科目	樹木識別實習Ⅰ	1	1	2	必	
	樹木識別實習Ⅱ	1	2	2	必	
	育林實習Ⅰ	2	1	2	必	
	育林實習Ⅱ	2	2	2	必	
	測量實習Ⅰ	2	1	3	必	
	測量實習Ⅱ	2	2	3	必	
	林產利用實習Ⅰ	2	1	2	必	
	林產利用實習Ⅱ	2	2	2	必	
	森林經營實習Ⅰ	3	1	2	必	
	森林經營實習Ⅱ	3	2	2	必	
	林場實習Ⅰ	3	1	3	必	
	林場實習Ⅱ	3	2	3	必	
	木藝習作實習Ⅰ	3	1	2	選	
	木藝習作實習Ⅱ	3	2	2	選	
	自然資源保育	3	1	4	選	
	環境解說實務	3	1	4	選	
	森林保護	3	2	4	選	

表 2-4-6-3-4　農業群畜產保健科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	禽畜解剖生理Ⅰ	1	1	1	必	
	禽畜解剖生理Ⅱ	1	2	1	必	
	畜產加工Ⅰ	1	1	1	必	
	畜產加工Ⅱ	1	2	1	必	
	畜牧學Ⅰ	1	1	2	必	
	畜牧學Ⅱ	1	2	2	必	
	畜牧學Ⅲ	2	1	1	選	
	畜牧學Ⅳ	2	2	1	選	
	畜牧學Ⅴ	3	1	1	選	
	畜牧學Ⅵ	3	2	1	選	
	營養與飼料Ⅰ	2	1	1	必	
	營養與飼料Ⅱ	2	2	1	必	
	禽畜保健衛生Ⅰ	2	1	2	選	
	禽畜保健衛生Ⅱ	2	2	2	選	
	禽畜保健衛生Ⅲ	3	1	1	選	
	禽畜保健衛生Ⅳ	3	2	1	選	
	飼料作物Ⅰ	2	1	1	選	
	飼料作物Ⅱ	2	2	1	選	
	禽畜繁殖Ⅰ	3	1	2	選	
	禽畜繁殖Ⅱ	3	2	2	選	
	牧場經營Ⅰ	3	1	2	選	
	牧場經營Ⅱ	3	2	2	選	
實習科目	家禽生產實習Ⅰ	1	1	2	必	
	家禽生產實習Ⅱ	1	2	2	必	
	牧場實習Ⅰ	2	1	3	必	
	牧場實習Ⅱ	2	2	3	必	
	牧場實習Ⅲ	3	1	3	選	
	牧場實習Ⅳ	3	2	3	選	
	禽畜解剖生理實習Ⅰ	1	1	2	必	
	禽畜解剖生理實習Ⅱ	1	2	2	必	
	畜產加工實習Ⅰ	1	1	2	必	
	畜產加工實習Ⅱ	1	2	2	必	
	禽畜保健衛生實習Ⅰ	2	1	1	選	
	禽畜保健衛生實習Ⅱ	2	2	1	選	
	禽畜保健衛生實習Ⅲ	3	1	2	選	
	禽畜保健衛生實習Ⅳ	3	2	2	選	
	營養與飼料實習Ⅰ	2	1	1	必	
	營養與飼料實習Ⅱ	2	2	3	必	
	牧草作物實習Ⅰ	2	1	2	選	
	牧草作物實習Ⅱ	2	2	2	選	

表 2-4-6-3-5　機械群生物產業機電科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	機械製造Ⅰ	2	1	2	必	
	機械製造Ⅱ	2	2	2	必	
	機件原理Ⅰ	1	1	2	必	
	機件原理Ⅱ	1	2	2	必	
	機械材料Ⅰ	3	1	2	必	
	機械材料Ⅱ	3	2	2	必	
	電腦輔助繪圖Ⅰ	3	1	2	必	
	電腦輔助繪圖Ⅱ	3	2	2	必	
	電子學Ⅰ	3	1	2	必	
	電子學Ⅱ	3	2	2	必	
實習科目	製圖實習Ⅰ	1	1	3		
	製圖實習Ⅱ	1	2	3		
	機械基礎實習	1	1	3		
	機械電學實習	1	2	3		
	氣油壓控制實習Ⅰ	1	1	3		
	氣油壓控制實習Ⅱ	1	2	3		
	專題製作Ⅰ	3	1	2		
	專題製作Ⅱ	3	2	2		
	機電整合實習Ⅰ	3	1	4		
	機電整合實習Ⅱ	3	2	4		
	可程式控制與實習	2	1	3		
	生物感測器實習	2	2	3		
	生物產業機械實習Ⅰ	2	1	2		
	生物產業機械實習Ⅱ	2	2	2		
	電子實習Ⅰ	2	1	2		
	電子實習Ⅱ	2	2	2		
	生物環境控制應用實習Ⅰ	3	1	2		
	生物環境控制應用實習Ⅱ	3	2	2		

表 2-4-6-3-6　食品群食品加工科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	化學Ⅰ	2	1	2	選	
	化學Ⅱ	2	2	2	選	
	食品品質管制	3	1	2	選	
	食品安全與衛生	3	1	2	選	
	食品添加物	3	2	2	選	
	食品營養	3	2	2	選	
	食品原料	1	1	2	選	
	食品包裝	3	2	2	選	
	食品冷凍冷藏	3	2	2	選	
實習科目	水產加工實習	3	1	4	選	
	微生物利用實習	3	2	4	選	

表 2-4-6-3-7　土木與建築群土木科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	工程材料Ⅰ	1	1	1	必	
	工程材料Ⅱ	1	2	1	必	
	工程材料Ⅲ	2	1	2	選	
	工程力學Ⅰ	2	1	3	必	
	工程力學Ⅱ	2	2	3	必	
	工程概論Ⅰ	1	1	1	必	
	工程概論Ⅱ	1	2	1	必	
實習科目	製圖實習Ⅰ	1	1	3	必	
	製圖實習Ⅱ	1	2	3	必	
	製圖實習Ⅲ	2	1	3	必	
	製圖實習Ⅳ	2	2	3	必	
	製圖實習Ⅴ	3	1	3	必	
	製圖實習Ⅵ	3	2	3	必	
	測量實習Ⅰ	1	1	3	必	
	測量實習Ⅱ	1	2	3	必	
	測量實習Ⅲ	2	1	3	必	
	測量實習Ⅳ	2	2	3	必	
	測量實習Ⅴ	3	1	3	必	
	測量實習Ⅵ	3	2	3	必	
	電腦繪圖實習Ⅰ	3	1	3	必	
	電腦繪圖實習Ⅱ	3	2	3	必	

表 2-4-6-3-8　餐旅群觀光事業科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	1	1	2	必	
	餐旅概論Ⅱ	1	2	2	必	
	旅館管理Ⅰ	3	1	2	必	
	旅館管理Ⅱ	3	2	2	必	
實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ	1	1	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅱ	1	2	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅲ	2	1	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅳ	2	2	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅴ	3	1	2	選	
	餐旅英文與會話Ⅵ	3	2	2	選	
	餐旅日語會話Ⅰ	1	1	3	選	
	餐旅日語會話Ⅱ	1	2	3	選	
	餐旅日語會話Ⅲ	2	1	3	選	
	餐旅日語會話Ⅳ	2	2	3	選	
	餐旅日語會話Ⅴ	3	1	2	選	
	餐旅日語會話Ⅵ	3	2	2	選	
	餐旅服務Ⅰ	1	1	3	必	
	餐旅服務Ⅱ	1	2	3	必	
	餐旅服務Ⅲ	2	1	2	必	
	餐旅服務Ⅳ	2	2	2	必	
	飲料與調酒Ⅰ	2	1	3	必	
	飲料與調酒Ⅱ	2	2	3	必	
	旅行業管理Ⅰ	2	1	2	必	
	旅行業管理Ⅱ	2	2	2	必	
	客房實務Ⅰ	2	1	2	必	
	客房實務Ⅱ	2	2	2	必	
	餐飲實務Ⅰ	2	1	2	選	
	餐飲實務Ⅱ	2	2	2	選	
	餐飲實務Ⅲ	3	1	2	選	
	餐飲實務Ⅳ	3	2	2	選	
	飲料調製Ⅰ	2	1	1	選	
	飲料調製Ⅱ	2	2	1	選	
	飲料調製Ⅲ	3	1	2	選	
	飲料調製Ⅳ	3	2	2	選	
	果雕實習Ⅰ	3	1	2	選	
	果雕實習Ⅱ	3	2	2	選	
	餐飲服務技術實習Ⅰ	3	1	2	選	
	餐飲服務技術實習Ⅱ	3	2	2	選	
	領團實務Ⅰ	3	1	2	選	
	領團實務Ⅱ	3	2	2	選	

表 2-4-6-3-9　餐旅群餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	食物學	1	1	2	選	
	餐飲衛生與安全	1	2	2	必	
	餐旅概論Ⅰ	1	1	2	必	
	餐旅概論Ⅱ	1	2	2	必	
	旅館管理Ⅰ	2	1	1	選	
	旅館管理Ⅱ	2	2	1	選	
	餐飲管理Ⅰ	3	1	2	必	
	餐飲管理Ⅱ	3	2	2	必	
	觀光學Ⅰ	3	1	2	選	
	觀光學Ⅱ	3	2	2	選	
	採購學Ⅰ	3	1	2	選	
	採購學Ⅱ	3	2	2	選	
實習科目	中餐烹飪實習Ⅰ	1	1	4	必	
	中餐烹飪實習Ⅱ	1	2	4	必	
	中餐烹飪實習Ⅲ	2	1	4	必	
	中餐烹飪實習Ⅳ	2	2	4	必	
	飲料與調酒Ⅰ	1	1	3	必	
	飲料與調酒Ⅱ	1	2	3	必	
	飲料調製Ⅰ	1	1	1	選	
	飲料調製Ⅱ	1	2	1	選	
	餐旅英文與會話Ⅰ	1	1	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅱ	1	2	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅲ	2	1	2	必	
	餐旅英文與會話Ⅳ	2	2	2	必	
	旅行業管理Ⅰ	2	1	2	選	
	旅行業管理Ⅱ	2	2	2	選	
	專題製作Ⅰ	2	1	2	必	
	專題製作Ⅱ	2	2	2	必	
	餐旅服務Ⅰ	2	1	2	必	
	餐旅服務Ⅱ	2	2	2	必	
	餐旅服務Ⅲ	3	1	3	必	
	餐旅服務Ⅳ	3	2	3	必	
	飲料調製Ⅰ	3	1	1	選	
	飲料調製Ⅱ	3	2	1	選	
	西餐烹飪實習Ⅰ	3	1	4	選	
	西餐烹飪實習Ⅱ	3	2	4	選	

表 2-4-6-3-10　家政群幼兒保育科 專業、實習(實務)科目選課建議表—**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	家政概論Ⅰ	1	1	2	必	
	家政概論Ⅱ	1	2	2	必	
	家庭教育Ⅰ	1	1	2	必	
	家庭教育Ⅱ	1	2	2	必	
	家政職業倫理	3	2	2	必	
	家政行銷與服務	3	2	2	必	
	嬰幼兒發展與保育Ⅰ	1	1	3	必	
	嬰幼兒發展與保育Ⅱ	1	2	3	必	
	幼兒保育概論Ⅰ	1	1	3	必	
	幼兒保育概論Ⅱ	1	2	3	必	
	器樂Ⅰ	1	1	2	選	
	器樂Ⅱ	1	2	2	選	
	器樂Ⅲ	2	1	2	選	
	器樂Ⅳ	2	2	2	選	
	幼兒文學Ⅰ	2	1	2	選	
	幼兒文學Ⅱ	2	2	2	選	
	教學媒體製作與應用Ⅰ	2	1	3	選	
	教學媒體製作與應用Ⅱ	2	2	3	選	
	特殊幼兒保育Ⅰ	3	1	2	選	
	特殊幼兒保育Ⅱ	3	2	2	選	
	幼兒科學Ⅰ	3	1	2	選	
	幼兒科學Ⅱ	3	2	2	選	
	幼兒行為觀察Ⅰ	2	1	2	選	
	幼兒行為觀察Ⅱ	2	2	2	選	
	兒童福利Ⅰ	3	1	2	選	
	兒童福利Ⅱ	3	2	2	選	
實習科目	家庭生活管理實務	2	1	2	必	
	嬰幼兒照護實務	2	2	2	必	
	家政行職業衛生與安全	3	1	2	必	
	專題製作Ⅰ	3	1	2	必	
	專題製作Ⅱ	3	2	2	必	
	幼兒園實習Ⅰ	3	1	2	必	
	幼兒園實習Ⅱ	3	2	2	必	
	教保實務Ⅰ	3	1	7	必	
	教保實務Ⅱ	3	2	7	必	
	幼兒教保活動設計Ⅰ	1	1	2	必	
	幼兒教保活動設計Ⅱ	1	2	2	必	
	幼兒教保活動設計Ⅲ	2	1	3	必	
	幼兒教保活動設計Ⅳ	2	2	3	必	
	幼兒餐點設計與實習Ⅰ	3	1	3	必	
	幼兒餐點設計與實習Ⅱ	3	2	3	必	

表 2-4-6-2-11　環境服務學群 綜合職能科 專業、實習(實務)科目選課建議表-**就業導向**

科目類別	科目名稱	年級		學分	必選修	備　註
專業科目	服務導論Ⅰ	1	1	2	必	
	衛生與安全導論Ⅱ	1	2	2	必	
	環境服務概論Ⅰ	2	1	3	必	
	環境服務概論Ⅱ	2	2	3	必	
	事務機器與電腦應用Ⅰ	2	1	2	必	
	事務機器與電腦應用Ⅱ	2	2	2	必	
	烘焙Ⅰ	2	1	3	必	
	烘焙Ⅱ	2	2	3	必	
	烘焙Ⅲ	3	1	3	必	
	烘焙Ⅳ	3	2	3	必	
	園藝管理實務Ⅰ	1	1	3	選	
	園藝管理實務Ⅱ	1	2	3	選	
	觀賞植物栽培Ⅰ	1	1	3	選	
	觀賞植物栽培Ⅱ	1	2	3	選	
	食物製備Ⅰ	1	1	3	選	
	食物製備Ⅱ	1	2	3	選	
實習科目	陶藝實習Ⅰ	1	1	3	選	
	陶藝實習Ⅱ	1	2	3	選	
	陶瓷手拉坏實習Ⅰ	1	1	3	選	
	陶瓷手拉坏實習Ⅱ	1	2	3	選	
	家庭生活管理實務Ⅰ	2	1	3	選	
	家庭生活管理實務Ⅱ	2	2	3	選	
	環境服務實務Ⅰ	2	1	3	必	
	環境服務實務Ⅱ	2	2	3	必	
	汽車美容實務Ⅰ	2	1	3	必	
	汽車美容實務Ⅱ	2	2	3	必	
	門市服務實務Ⅰ	2	1	3	必	
	門市服務實務Ⅱ	2	2	3	必	
	門市服務職場實習Ⅰ	3	1	3	必	分組教學
	門市服務職場實習Ⅱ	3	2	3	必	
	餐飲實務職場實習Ⅰ	3	1	3	必	
	餐飲實務職場實習Ⅱ	3	2	3	必	
	汽車美容職場實習Ⅰ	3	1	3	必	
	汽車美容職場實習Ⅱ	3	2	3	必	
	清潔實務職場實習Ⅰ	3	1	3	必	
	清潔實務職場實習Ⅱ	3	2	3	必	
	烘焙實務Ⅰ	3	1	3	選	
	烘焙實務Ⅱ	3	2	3	選	

叁、資源配合

一、師資方面

(一)一般科目教師員額

表 3-1-1　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 例：員額不足、留職停薪等因素致有差異狀況
語文領域	國文	15	15	
	英文	13	13	
數學領域	數學	10	10	
社會領域	歷史	1	1	
	地理	1	1	
	公民與社會	1	1	含進修學校教師 1 名
自然領域	物理	1	1	
	化學	2	2	
	生物	1	1	
藝術領域	音樂	1	1	
	美術	1	1	
生活領域	計算機概論	2	2	
	生涯規劃	1	5	輔導教師 5 名兼授
健康與體育領域	體育	9	9	運動教練 1 名兼授
	健康與護理	1	1	
全民國防教育		8	8	含進修部教官 2 名

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。

(二)專業科目教師員額

表 3-1-2　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
農業群	農場經營科	7	7	以群配課調整
	園藝科	10	10	
	森林科	4	4	
	畜產保健科	4	4	
機械群	生物產業機電科	4	4	
食品群	食品加工科	14	14	含 1 名進修學校教師
土木與建築群	土木科	5	5	含 1 名進修學校教師
餐旅群	觀光事業科	7	7	含 2 名進修學校教師
	餐飲管理科	13	13	
家政群	幼兒保育科	4	4	
環境服務群	綜合職能科	14	14	含 2 名資源班任課教師

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。

二、教學設施方面

(一)教學設施整合規劃

表 3-2-1　教學設施整合規劃表(以校為單位)

校舍(空間設施)	總計		備註
	間數	面積(平方公尺)	
普通教室	**64**	**5128**	
特別教室	**71**	**10484**	
視聽(語言)教室	**6**	**1202**	
辦公室	**55**	**7623**	
禮堂	**1**	**3754**	
活動中心			
圖書館(室)	**1**	**3331**	
實習場所 (含實驗室)	**117**	**9620**	
餐廳	**0**	**0**	
學生宿舍	**2**	**1478**	
廁所	**563**	**2295**	
其它		**8111**	
建築物總樓板面積		**53026**	

1.運動場：面積：9009 平方公尺，跑道：400 公尺　材質：PU。
2.室外球場：籃排球：11 面；材質：水泥、紅土。
3.室內活動中心(禮堂)：容納量： 2000 人。

(二)校訂課程所需設備規劃

表 3-2-2-1　農業群農場經營科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
作物生產實習	實習農場 簡易網室 鋼骨網室	精密溫室	無	溫室環控系統設備
農業機械實習	實習農場 農機倉庫	無	曳引機、中耕管理機、小型挖土機、耕耘機、插秧機、聯合收穫機	推土機
有機農業實習	實習農場 簡易網室 鋼骨網室	有機堆肥場	堆肥混拌機	有機液肥製作設備
農業資源應用實習	農園生產教室	DIY 教室 展覽室	實驗桌 多媒體教學設備	展示櫃
植物組織培養實習	組織培養實驗室	無	實驗桌、無菌操作台、高壓殺菌釜	多媒體教學設備

備註：1.新增校設、新增設備係指規劃未來擬新設置者。

2.本表若為群共同開設之專業、實習(實務)科目共用設備，得以群為單位撰寫。若為科單獨開設科目單獨用途時，得以本表延伸使用，表號則依序編號。

表 3-2-2-2　農業群園藝科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍		設備規劃	
	現有校舍	新增校舍	現有設備	新增設備
1. 生物技術 2. 組織培養實習ⅠⅡ	與農經科生物技術教室共用	無.併用	1.工作桌 2.無菌操作台 3.高壓殺菌釜 4.無菌生長箱 5.同農經科設備	
1.專題製作 2.花卉利用實習ⅠⅡ	森林館三樓 花藝教室	無.併用	1.花材冷藏櫃 1 台 2.多媒體教學設備 1 式 3.精油製造機 3 台 4.花藝展示櫃 5 組 5.花藝操作台 40 人組	
1.蔬菜與實習ⅠⅡ 2.花卉與實習ⅠⅡ 3.果樹與實習ⅠⅡ 4.蘭花生產栽培實習 5.設施園藝ⅠⅡ	1.蔬菜園栽培場 2.果樹園栽培場 3.花卉園栽培場	無.併用	1.栽培網室 6 間 2.自動灌溉設備 1 式 3.防病蟲細隔網設備 1 式 4.溫室自動控制設備 1 式 5.自動假植機 1 台 6.介質攪拌機 1 台 7.自動播種機 1 台	1.果園防護網設備 1 式 2.蔬菜園排水設施與機工具管理室 1 式
1.園產品處理與利用實習ⅠⅡ 2.香藥草製作與利用實習ⅠⅡ	森林館四樓 園產處理利用室	無.併用	1.園產處理利用機具設備 40 人組 2.果酒醋製作機 2 台 3.醃漬品脫水機 1 台 4.瓦斯爐系統 1 式 5.吧台櫃 1 台 6.專業烘烤箱 1 台 7.發酵攪拌機 1 台	
1.農園場實務實習 2.有機農業實習ⅠⅡ	1.園藝作物栽培場 2 栽培網室 3.機工具資材室 4.精密溫室	無.併用	1.自動與噴霧農機具 1 式 2.氣象與環境試驗儀器 1 式 3.各式農業耕作機具 1 式	
造園景觀實習	1.造園景觀檢定場	無	造園景觀工程設備 15 組 小型挖土機 1 台 2 整地機 1 台 3.測量儀器 1 式	
1.景觀製圖實習 2.色彩學ⅠⅡ 3.造園景觀設計 4.休閒農業ⅠⅡ	1.製圖教室	無.併用	1.景觀設計製圖儀器桌椅等設備 40 人組套 2.彩色出圖機 1 台 3.模型製作儀器 1 式	

表 3-2-2-3　農業群森林科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
生物技術實習	育林實驗室改設	無	無	1.工作桌 2.無菌操作台 3.高壓殺菌釜 4.無菌生長箱
專題製作	共用專業實驗室	無	1.視聽設備乙間	無
林場實務實習	第三校區林場	無	1.測量設備乙套	1.巡山交通設備 2.無線通訊設備 3.衛星定位儀 4.測樹設備
木藝習作實習	木工機械廠場	無	1.木工手工具乙批 2.木工機械乙批	電腦繪圖軟體乙套

表 3-2-2-4　農業群畜產保健科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
牧場實習	蛋雞舍 肉雞舍		投影機、顯微鏡、電動天秤、高壓滅菌器、冷藏櫃、育雛器、保溫燈、雛雞剪嘴器、連續式疫苗注射器	孵化器
		水禽舍		飼料槽
牧場實習	豬舍 牛舍 馬舍		榨乳機、保定架、高壓噴霧消毒器、削蹄用具、榨乳桶、冰水櫃、磅秤、挾測器、測杖、牛夾鼻鉗、豬鼻固定器、牛鼻環穿孔器、去角器、解剖刀、骨剪刀、豬假母臺、人工授精器、紅白血球計數器、耳號剪、剪耳鉗、耳標牌、耳號刺青器、鋤頭、鐵鏟、顯微鏡、飼料粉碎機、切草機、解剖顯微鏡	載貨升降機、鏟土機、小型耕耘機
		鹿舍		保定架、鹿茸切片機、研磨粉碎機、噴霧消毒機、降溫噴霧機、飼料桶、監視器、割草機、電子磅秤
畜產加工			冰淇淋機、烤箱、微波爐、電子秤、火腿擠壓機、冷凍肉切片機、絞肉機、瓦斯爐、悶燒鍋、壓力鍋、烘箱、	攪拌機、霜淇淋、機、冷藏櫃、冷凍櫃製冰機、擂潰機、貢丸成型機、燻煙設備、細切機、均質機、真空包裝機、火腿擠壓機、脫毛機、
專題討論	階梯教室共用幻燈機、投影機		單槍幻燈機 DVD 光碟錄放影機	

表 3-2-2-5　機械群生物產業機電科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
專題製作	機械基礎實習廠(306 室)	無	基本工作法及車床	銑床
可程式控制與實習	與生物環境控制教室共用(206c 室)	可程式控制與感測器教室	PLC 控制箱與周邊驅動元件	人機控制介面
生物感測器實習	與生物環境控制教室共用(206c 室)	可程式控制與感測器教室	手提式感測器	多通道感測控制箱模擬及轉換介面

表 3-2-2-6　食品群食品加工科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
分析化學實習ⅠⅡ	食化實驗室 （大、小）		殺菌釜、抽氣櫃、 分光光度計、pH 計、灰化爐、水分測定儀、恆溫槽、層析展開槽…等	PVC 內循環式廢液暫存櫃、水份活性測定器 蒸餾水製造機、PVC 活動式晾乾架、光度計、PH 計、電子天平、細菌過濾器、紅外線水分測定器、UV 照明設備
穀類加工實習	穀加工廠 烘焙工廠		急速冷凍櫃、發酵箱、壓麵機、攪拌機、冰櫃、烤箱、製冰機…等	工作桌(含大理石)、攪拌機 西點坊溫控系統 烤箱、土司切片機、發酵箱
烘焙食品實習	穀加工廠 烘焙工廠		急速冷凍櫃、發酵箱、壓麵機、攪拌機、冰櫃、烤箱、製冰機…等	工作桌(含大理石)、攪拌機 西點坊溫控系統 烤箱、土司切片機、發酵箱
畜產加工實習	水畜產加工廠 果蔬加工廠		製冰機、冷藏櫃、烤箱、發酵箱、攪拌機、冷凍櫃、冷藏櫃、封罐機、壓麵機、冰棒機 冰淇淋機、真空包裝機、大烤箱、乾燥箱、攪拌機、發酵箱、冰櫃…等	霜淇淋機、真空充氮封口包裝機、細切乳化機 洗瓶機、冰箱、萬用培炒機、燻煙裝置、 熱風乾燥機、罐頭檢驗工具、製冰機、焙炒機
食品加工綜合實習	水畜產加工廠 果蔬加工廠 發酵加工廠		真空包裝機、發酵槽、乾燥箱	霜淇淋機、真空充氮封口包裝機、細切乳化機、洗瓶機、冰箱 萬用培炒機、燻煙裝置、熱風乾燥機、罐頭檢驗工具、製冰機、焙炒機封罐機、包裝機、封罐捲封投影儀
水產加工實習	水畜產加工廠 果蔬加工廠		製冰機、冷藏櫃、烤箱、發酵箱、攪拌機、冷凍櫃、冷藏櫃、封罐機、壓麵機、冰棒機 冰淇淋機、真空包裝機、大烤箱、乾燥箱、攪拌機、發酵箱、冰櫃…等	霜淇淋機、冰箱、真空充氮封口包機、洗瓶機、細切乳化機、萬用培炒機、燻煙裝置、熱風乾燥機、罐頭檢驗工具、製冰機、焙炒機、封罐機
微生物利用實習	微生物實驗室 （大、小）		顯微鏡、殺菌釜、恆溫箱、乾燥箱、殺菌燈、恆溫箱、抽氣櫃、紅外線殺菌燈、高壓殺菌釜、恆溫箱…等	恆溫培養箱、超音波洗滌器、生長恆溫箱 細菌過濾器、高壓殺菌釜、無菌操作箱、 均質機

表 3-2-2-7　土木與建築群土木科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
製圖實習 I-IV	製圖教室		1.製圖儀器組 2.影印機 3.曬圖機 4.電視機	邊桌
測量實習 I-IV	測量儀器室		1.大平板儀 2.小平板儀 3.求積儀 4.電子測距經緯儀 5.雷射定線儀 6.空調機	1.大平板儀 2.小平板儀 3.求積儀 4.水準儀 5.電子測距經緯儀 6.經緯儀 7.GPS 8.鋼鋼標尺 9.雷射定線儀 10.空調機
電腦繪圖實習	電腦教室 5202		1.電腦 2.集線器（32Ｐ） 3.穩壓器 4.印表機	1.電腦 2.印表機
泥作工程實習 IⅡ	專業實習工場		混凝土拌合機	1.夯壓機 2.混凝土破碎機 3.磁磚切割機 4.鋼筋剪斷器 5.鋼筋彎折機 6.砂輪機 7.砂輪切割機 8.手提電鑽 9.手提破碎機 10.壓接機
材料工程	材料試驗室 5109		1.水泥比重試驗儀 2.水泥細度試驗儀 3.水泥凝結針入試驗儀 4.粗骨材比重試驗儀 5.骨材篩分析試驗儀 6.混凝土試體製作設備 7.洛杉磯試驗儀 8.瀝青軟化點試驗儀 9.瀝青閃火點試驗儀 10.瀝青針入度試驗儀	1.水泥比重試驗儀 2.水泥細度試驗儀 3.水泥凝結針入試驗儀 4.粗骨材比重試驗儀 5.骨材篩分析試驗儀 6.混凝土試體製作設備 7.瀝青軟化點試驗儀 8.瀝青閃火點試驗儀 9.瀝青針入度試驗儀 10.三桿天平 11.混凝土含氣量測定器 12.恒溫烘箱 13.電子天平

表 3-2-2-8　餐旅群觀光事業科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
餐旅英文與會話ⅤⅥ	語言教室			
餐旅日語會話Ⅰ-Ⅵ	語言教室			
客房實務實習ⅠⅡ	本校實習旅館 客房專業教室		單人床、雙人床 房務工作車 加床、床單	
領團實務ⅠⅡ		旅遊專業教室		1.旅遊專業書籍 2.導覽解說相關視聽設備
餐飲實務Ⅰ-Ⅳ	廚房		中餐廚房 西餐廚房	
調酒實習ⅠⅡ	餐服專業教室	飲調專業教室	調酒相關設備、器具	
飲料調製ⅠⅡ	餐服專業教室	飲調專業教室	飲料調製相關設備、器具	
餐飲服務技術實習ⅠⅡ	餐服專業教室		方桌、圓桌、 各式餐具、檯布	

表 3-2-2-9　餐旅群餐飲管理科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
餐旅英文與會話	無	視聽階梯教室	無	視聽階梯教室一間
餐旅服務技術	餐服教室	餐服教室	有餐服課程設備	房務教室設備
飲料與調酒	飲料與調酒教室 1 間	飲料與調酒教室 1 間	符合教學實習	義式咖啡機
專題製作	無	無	配合中、西餐廠房，及餐旅服務技術廠房使用	無
中餐烹調實習廠房	中餐烹調教室 2 間	無	符合教學實習	洗滌切割動線規劃及配電設備需更新
西餐烹調實習	西餐烹調教室二間	無	烤箱、明火烤箱、專業冷藏冷凍庫示範教學教室	熱風烤箱、發酵箱
烘焙實習	無 （與西餐教室共用）	烘焙實習廠房	專業烘焙烤箱、攪拌缸、工作檯、專業冷藏冷凍庫、醱酵箱、麵粉櫃	熱風烤箱、發酵箱

表 3-2-2-10　家政群幼兒保育科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有 設備	新增設備
托兒所實習	托兒所教室	1. 新增一間幼幼班教室 2. 新增一間幼兒廁所	無	1. 自然科學掛圖和教具 2. 手提電腦
家庭生活管理實務 &嬰幼兒照護實務	無	新增一間專業教室	無	相關設備
幼兒餐點設計與製作	無	新增一間實習教室	無	整組餐飲製備設施

表 3-2-2-11　環境服務群綜合職能科 校訂課程所需設備規劃

<table>
<tr><th rowspan="2">課程名稱</th><th colspan="2">校舍(專科教室、實驗室)</th><th colspan="2">設備規劃(儀器、圖書)</th></tr>
<tr><th>現有校舍
(空間設施)</th><th>新增校舍
(空間設施)</th><th>現有設備</th><th></th></tr>
<tr><td>食物製備</td><td>餐飲教室
(中農小舖 2 樓)</td><td>無</td><td>飲水機、瓦斯爐、烘焙烤箱、工作檯、電鍋、冷凍櫃等、刀具鍋具各三組</td><td></td></tr>
<tr><td>陶藝實習</td><td rowspan="2">陶藝教室</td><td rowspan="2">無</td><td rowspan="2">電窯、玻璃窯、練土機、陶板機、水洗噴釉臺、磨釉機、工作桌等</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>陶瓷手拉杯實習</td></tr>
<tr><td>烘焙</td><td rowspan="2">烘焙教室
(中農小舖 2 樓)</td><td>無</td><td rowspan="2">攪拌缸六座、工作臺六座、麵包切割器、密封器、三層六盤式烘焙烤箱、發酵箱、工作檯、冷凍櫃等</td><td></td></tr>
<tr><td>烘焙實務</td><td>無</td><td></td></tr>
<tr><td>門市服務實務</td><td>門市服務教室
(森林科地下室 B1)</td><td>無</td><td>四台 POS 系統收銀機、玻璃框架八座、檢定用清潔器具等</td><td></td></tr>
<tr><td>園藝管理實務</td><td rowspan="2">中農小舖周邊花圃</td><td>無</td><td rowspan="2">相關除草用具、手套、專用剪刀鐮刀、鏟子數份</td><td></td></tr>
<tr><td>觀賞植物栽培</td><td>無</td><td></td></tr>
<tr><td>門市服務職場實習</td><td rowspan="2">中農小舖 1 樓</td><td>無</td><td rowspan="2">餐飲設備、義式咖啡機、POS 收銀系統、製冰機、冰砂機、小烤箱等</td><td></td></tr>
<tr><td>餐飲實務職場實習</td><td>無</td><td></td></tr>
<tr><td>汽車美容實務</td><td rowspan="2">實習洗車場</td><td rowspan="2">無</td><td rowspan="2">高壓清洗機、泡沫機、打磨機、空壓機、洗衣機等</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>汽車美容職場實習</td></tr>
</table>

備註：1.新增校設、新增設備係指規劃未來擬新設置者。

2.本表若為群共同開設之專業、實習(實務)科目共用設備，得以群為單位撰寫。若為科單獨開設科目單獨用途時，得以本表延伸使用，表號則依序編號。

肆、附錄

一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求)

(一)可能面臨問題

1.部分部定科目教學時數少，師資過剩。

部分部定科目教學時數少，學校班級數不多，教師授課時數不足，須兼授其他非專程科目。

2. 缺乏群核心專業實習課程所需之實習工廠與設備。

部定必修之群核心專業實習課程，部分科目屬新增課程，學校廠房與設備無法及時調整因應。

3.實習課程採分組實習，增加教師鐘點費。

課綱規定學生至少須修滿實習課程 30 學分方可畢業，實習課程分組教學將造成學校人事費大幅增加。

(二)建議解決方案

1.對全校教職員工宣導職校課程修訂及學校歸課程的理念與特色，以利新課程之規劃與實施。

2.召開校務發展委員會議進行學校背景分析(SWOTS)，進行需求評估，擬訂學校經營目標及學生能力指標，作為學校本位課程規劃之參考。

3.擬訂學校課程發展委員會組織章程，成立課程發展委員會、課程研究小組、教學研究會，依層級任務發展學校本位課程。

4.因應分組實習所需增加經費部分，學校應寬列人事經費，並檢討分組實習之必要性。

5.成立人力規劃小組，進行學校師資人力調查及需求分析，配合學校本位課程進行師資調配規劃，師資不足或過剩問題建議教師培養第二專長以茲因應。

6.成立校舍空間設備整合規劃小組，進行校舍空間調查及需求分析，配合學校本位課程進行校舍、廠區空間規劃暨設備資源整合規劃。

二、課程發展委員名單

表 4-2-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 106 年度課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
校長(主任委員)		蔡孟峰	數學	數學
行政代表	教務主任	張文澤	土木	土木
	學務主任	楊育仁	體育	體育
	總務主任	李聲謙	生物產業機電	生物產業機電
	實習主任	劉惠瑜	餐飲管理	餐飲管理
	輔導主任	鄭淑君	輔導	輔導
	進校主任	黃珮玲	園藝	園藝
	主任教官	夏鈞浩	全民國防教育	全民國防教育
	教學組長	張家豪	數學	數學
	註冊組長	楊時發	綜合職能	綜合職能
	設備組長	林孟郁	計算機概論	計算機概論
	特教組長	郭美辰	綜合職能	綜合職能
	實驗研究組長	彭美鈴	園藝	園藝
	體育組組長	杜彰彬	體育	體育
	實用技能組組長	陳佳妏	餐飲管理	餐飲管理
	進校教學組長	廖明芳	農場經營	農場經營
教師代表	農場經營科主任	紀柏任	農場經營	農場經營
	園藝科主任	荊樹英	園藝	園藝
	森林科主任	林淑華	森林	森林
	畜產保健科主任	劉玉芳	畜產保健	畜產保健
	生物產業機電科主任	張森彬	生物產業機電	生物產業機電
	食品加工科主任	邱紫怡	食品加工	食品加工
	土木科主任	詹宗麟	土木	土木
	觀光事業科主任	陳文如	觀光事業	觀光事業
	餐飲管理科主任	林伶蓉	餐飲管理	餐飲管理
	幼兒保育科主任	蔡政玲	幼兒保育	幼兒保育
	國文科教師	劉珍妮	國文	國文
	英文科教師	張筱芸	英文	英文
	數理科教師	簡順樑	數學	數學
	社概科教師	洪慧玲	地理	地理
	生活與藝術科教師	林依潔	計算機概論	計算機概論
家長代表	家長會長	陳瑩昇		
教師會代表	教師會代表	劉美玉	幼兒保育	幼兒保育
代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
校長(主任委員)	蔡孟峰	數學	數學	
行政代表	教務主任	張文澤	土木	土木
	學務主任	楊育仁	體育	體育
	總務主任	李聲謙	生物產業機電	生物產業機電

三、校訂科目教學綱要

(一)一般科目(以校為單位)

表 4-3-1-1-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

國文ⅤⅥ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">國文ⅤⅥ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">ChineseⅤⅥ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農經科、
園藝科、
森林科、
畜保科、
機電科、
食品科、
土木科、
觀光科、
餐管科、
幼保科</td><td>農經科、
園藝科、
森林科、
畜保科、
機電科、
食品科、
土木科、
觀光科、
餐管科、
幼保科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>4</td><td>4</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.提升學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。
2.提升學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。
3.指導學生研讀中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。
4.指導學生熟習常用應用文柬帖、會議文書、傳真等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。
5.培養學生思考、組織、創造及想像之能力。
6.指導學生認知人文素養，以培養人文關懷之情操。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="2">範文教學。
1.作者介紹。
2.題解說明。
3.課文講解暨賞析。
4.課後評量活動。</td><td colspan="2">文化教材教學。
1.大學思想簡介。
2.大學內容之講解。
3.大學之現代意義與價值解析。</td><td>應用文教學：一般公文等。
1.應用文格式介紹。
2.應用文之作法教學。
3.應用文之習作練習。
4.應用文之應用及創新。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-2-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

英文精讀Ⅰ-Ⅵ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="5">英文精讀Ⅰ～Ⅵ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="5">English Intensive Reading Ⅰ～Ⅵ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="5">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="6">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="6">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td colspan="6">農場經營科
園藝科
森林科
畜產保健科
生物產業機電科
食品加工科
土木科
觀光事業科
餐飲管理科
幼兒保育科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="6">1.培養學生閱讀之興趣、能力與速度。
2.訓練學生閱讀技巧:略讀(skim) 、掃瞄(scan)之重點式及快速閱讀方法。
3.培養學生能簡易閱讀不同題材的文章。
4.能應用於日常生活地球村的環境中。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="6">1.趣味故事。
2.極短篇文章閱讀。
3.寓言故事。
4.經典小品。
5.網路流行及專門用語。
6.日記、書信、短文等。
7.冒險、勵志精選小故事。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="6">1.教師自編、選用之各類英文文章。
2.報章雜誌之優美英文文章。
3.學校圖書館購得之英文故事書及補充教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="6">1.經由不同的文章素材，引導學生了解選文的主旨、重要細節並熟悉各種閱讀技巧。
2.學生需廣泛及大量閱讀，將所學與實際生活結合，以適應地球村之社會。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-3-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學III

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="7">數學Ⅲ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="7">MathematicsⅢ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="7">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="8">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="8">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農經科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>食品科</td><td>畜保科</td><td>觀光科</td><td>餐管科</td><td>幼保科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="8">第二學年
第一學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="8">1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。
2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。
3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。
4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。
5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="8">1. 排列組合（1）乘法原理與樹狀圖。(2）排列與組合。(3）重複排列與重複組合（4）二項式定理。
2. 機率與統計。(1）樣本空間與事件。(2）求機率問題。(3）數學期望值。(4）資料整理與圖表編製。(5）算術平均數、中位數、百分等級。（6）四分位差與標準差（7）抽樣方法。(8）解讀信賴區間與信心水準。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="8">高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的 DVD、VCD 教學影片等。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="8">1.教材編選：教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
2.教學方法：每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為 簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。
3.教學評量：教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 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法。
4.教學資源：應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。
5.教學相關配合事項：宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-3-2 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學III

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">數學Ⅲ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">MathematicsⅢ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>機電科</td><td>土木科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>4</td><td>4</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。
2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。
3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。
4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。
5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1.數列與級數(1)等差數列與等差級數。(2)等比數列與等比級數。
2.指數與對數及其運算。(1)指數與對數及其運算的意義。(2)指數函數及　其圖形。(3)對數函數及其圖形。(4)常用對數與其應用。
3.排列組合(1)乘法原理與樹狀圖。(2)排列與組合。(3)二項式定理。
4.機率與統計(1)樣本空間與事件。(2)求機率問題。(3)數學期望值。(4)資料整理與圖表編製。(5)算術平均數、中位數、百分等級。(6)四分位差與標準差。(7)抽樣方法。(8)解讀信賴區間與信心水準。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的 DVD、VCD 教學影片等。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教材編選：教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
2.教學方法：每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為 簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。
3.教學評量：教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 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法。
4.教學資源：應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。
5.教學相關配合事項：宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-3-3 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學Ⅳ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="7">數學Ⅳ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="7">MathematicsⅣ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="7">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="8">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="8">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農經科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>食品科</td><td>畜保科</td><td>觀光科</td><td>餐管科</td><td>幼保科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="8">第二學年
第二學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="8">1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。
2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。
3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。
4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。
5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="8">1.三角函數的應用（1）和差角公式與二倍角公式。（2）正弦與餘弦定理。（3）解三角形問題(含三角測量)。
2.二次曲線（1）圓方程式。（2）圓與直線的關係。（3）拋物線的圖形與標準式。（4）橢圓的圖形與標準式。（5）雙曲線的圖形與標準式。
3.微積分及其應用（1）極限的概念。（2）多項式的導數與導函數（3）微 分公式。（4）微分的應用。（5）積分的概念與反導函數。（6）多項函數的積分。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="8">高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的 DVD、VCD 教學影片等</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="8">1.教材編選：教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
2.教學方法：每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為 簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。
3.教學評量：教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 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法。
4.教學資源：應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。
5.教學相關配合事項：宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-3-4 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學IV

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">數學Ⅳ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">MathematicsⅣ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>機電科</td><td>土木科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>4</td><td>4</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。
2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。
3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。
4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。
5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1.二次曲線。(1)圓方程式。(2)圓與直線的關係。(3)拋物線的圖形與標準式。(4)橢圓的圖形與標準式。(5)雙曲線的圖形與標準式。
2.微積分及其利用。（1）極限的概念(數列與函數)。(2)無窮等比級數。（3）多項函數的導數與導函數（4）微分公式。（5）微分的應用。（6）積分的概念與反導函數。（7）多項函數的積分。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的 DVD、VCD 教學影片等。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教材編選：教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
2.教學方法：每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為 簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。
3.教學評量：教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 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法。
4.教學資源：應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。
5.教學相關配合事項：宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-3-5 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學Ⅴ

科目名稱	中文名稱	數學Ⅴ						
	英文名稱	MathematicsⅤ						
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修						
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目							
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目							
適用科別	農經科	園藝科	森林科	食品科	畜保科	觀光科	餐管科	幼保科
學分數	3	3	3	3	3	3	3	3
開課 年級/學期	第三學年 第一學期							
教學目標	1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。 2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。							
教學內容	1.直線方程式(1)直角座標(2)距離公式(3)分點座標(4)直線的斜率與方程式。 2.三角函數(1)有向角及其度量(2)三角函數的定義與圖形。(3)三角函數的基本性質。 3.向量(1)向量的意義(2)向量的加減與實數積(3)向量的內積與夾角。 4.指數與對數及其運算(1)指數與對數及其運算的意義(2)指數函數及其圖形 (3)對數函數及其圖形(4)常用對數與其應用。 5.數列與級數(1)等差數列與等差級數(2)等比數列與等比級數(3)無窮等比級數。 6.式的運算(1)多項式的四則運算(2)餘式與因式定理(3)分式與根式的運算。 7.方程式(1)多項方程式(2)二元一次聯立方程式與二階行列式(3)三階行列式與 Cramer 公式。 8.不等式及其應用(1)一元二次不等式(2)絕對不等式(3)二元一次不等式的圖形(4)線性規劃。							
教材來源	高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的 DVD、VCD 教學影片等。							
教學注意事項	1.教材編選：教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2.教學方法：每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。 3.教學評量：教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，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法。 4.教學資源：應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。 5.教學相關配合事項：宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。							

表 4-3-1-3-6 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學Ⅴ

科目名稱	中文名稱	數學Ⅴ			
	英文名稱	Mathematics Ⅴ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	機電科	土木科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第一學期			
教學目標	1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。 2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容	1.直線方程式(1)直角座標(2)距離公式(3)分點座標(4)直線的斜率與方程式。 2.三角函數及其應用(1)有向角及其度量(2)三角函數的定義與圖形。(3)三角函數的基本性質(4)和差角公式與二倍角公式(5)正弦與餘弦定理(6)解三角函數問題(含三角測量)。 3.向量(1)向量的意義(2)向量的加減與實數積(3)向量的內積與夾角(4)點到直線的距離 4.式的運算(1)多項式的四則運算(2)餘式與因式定理(3)多項方程式(4)分式與根式的運算。 5.方程式(1)二元一次聯立方程式(2)二、三階行列式與 Cramer 公式 6.複數(1)一元二次方程式的虛根(2)複數的四則運算(3)複數平面與極式(4)隸美弗定理及其應用。 7.不等式及其應用(1)二元一次不等式的圖形(2)線性規劃(3)一元二次不等式(4)絕對不等式				
教材來源	高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的 DVD、VCD 教學影片等。				
教學注意事項	1.教材編選：教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2.教學方法：每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為 簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。 3.教學評量：教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 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法。 4.教學資源：應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。 5.教學相關配合事項：宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。				

表 4-3-1-3-7 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學Ⅵ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="7">數學Ⅵ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="7">MathematicsⅥ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="7">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="8">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="8">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農經科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>食品科</td><td>畜保科</td><td>觀光科</td><td>餐管科</td><td>幼保科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="8">第三學年
第二學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="8">1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。
2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。
3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。
4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。
5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="8">1. 排列組合(1)乘法原理與樹狀圖(2)排列與組合(3)重複排列與重複組合(4)二項式定理。
2. 機率與統計(1)樣本空間與事件(2)求機率問題(3)數學期望值(4)資料整理與圖表編製(5)算術平均數、中位數、百分等級(6)四分位差與標準差(7)抽樣方法(8)解讀信賴區間與信心水準
3. 三角函數的應用(1)和差角公式與二倍角公式(2)正弦與餘弦定理(3)解三角型問題(含三角測量)
4. 二次曲線(1)圓方程式(2)圓與直線的關係(3)拋物線的圖形與標準式(4)橢圓的圖形與標準式(5)雙曲線的圖形與標準式。
5. 微積分及其應用(1)極限的概念(數列與函數)(2)多向函數的導數與導函數(3)微分公式(4)微分的應用(5)積分的概念與反導函數(6)多向函數的積分。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="8">高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的 DVD、VCD 教學影片等。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="8">1.教材編選：教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安　　排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
2.教學方法：每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為 簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。
3.教學評量：教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 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法。
4.教學資源：應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。
5.教學相關配合事項：宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-3-8 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學VI

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">數學VI</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Mathematics VI</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>機電科</td><td>土木科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。
2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。
3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。
4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。
5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">6. 排列組合(1)乘法原理與樹狀圖(2)排列與組合(3)重複排列與重複組合(4)二項式定理。
7. 機率與統計(1)樣本空間與事件(2)求機率問題(3)數學期望值(4)資料整理與圖表編製(5)算術平均數、中位數、百分等級(6)四分位差與標準差(7)抽樣方法(8)解讀信賴區間與信心水準
8. 三角函數的應用(1)和差角公式與二倍角公式(2)正弦與餘弦定理(3)解三角型問題(含三角測量)
9. 二次曲線(1)圓方程式(2)圓與直線的關係(3)拋物線的圖形與標準式(4)橢圓的圖形與標準式(5)雙曲線的圖形與標準式。
10. 微積分及其應用(1)極限的概念(數列與函數)(2)多向函數的導數與導函數(3)微分公式(4)微分的應用(5)積分的概念與反導函數(6)多向函數的積分。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">高中職數學教科書、相關的參考書、相關的多媒體教學資料、相關的網際網路教學資料、相關的 DVD、VCD 教學影片等。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教材編選：教材之編選應顧及日常生活中實際的應用，並在教材中安　　排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
2.教學方法：每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為 簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。
3.教學評量：教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目 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法。
4.教學資源：應與國民中學數學教材的內容力求銜接，且在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。
5.教學相關配合事項：宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

生物ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">生物ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">BiologyⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>畜產保健科</td><td>畜產保健科</td><td>農場經營科
園藝科
森林科</td><td>農場經營科
園藝科
森林科</td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.認識細胞及生物體
2.認識微生物的生命現象
3.認識動植物的生理現象
4.認識生命科學的應用</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1.細胞及生物體
2.微生物的生命現象
3.植物的營養器官與功能
4.植物的生殖、生長和發育
5.動物的代謝與恆定性
6.動物的協調作用
7.動物的生殖和遺傳
8.生命科學的應用</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教科書或相關參考書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">1.教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2.鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-1-5-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

健康與護理Ⅲ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="9">健康與護理Ⅲ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="9">NursingⅢ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="9">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="10">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="10">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>畜產保健科</td><td>生物產業機電科</td><td>食品加工科</td><td>土木科</td><td>觀光事業科</td><td>餐飲管理科</td><td>幼兒保育科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="10">第二學年
第一學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="10">第一學期：健康自我管理：
一、具備主動採取建構健康環境行動的能力。
二、具備促進健康和疾病防治所需的生活技能與自我照護能力。
三、具備預防和處理危險情境與事故傷害的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="10">健康自我管理：
一、促進健康支持環境
1. 愛健康與愛地球的生活價值觀
2. 樂活人生的體驗與實踐
3. 媒體識讀
二、促進健康自我管理
1. 常見事故傷害緊急處理
2. 健康檢查的意義與選擇
3. 老人尊重與照
4. 最後的足跡：安寧療護與器官捐贈</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="10">教科書或自編</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="10">一、教材內容宜結合社會當前關注的議題，並適時提醒學生注意生活周遭之相關問題。
二、以學生之生活經驗整合教材，強調認知、態度、行為、技能及價值觀的建立或影響。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-5-2 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

健康與護理Ⅳ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="9">健康與護理Ⅳ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="9">NursingⅣ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="9">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="10">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="10">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>畜產保健科</td><td>生物產業機電科</td><td>食品加工科</td><td>土木科</td><td>觀光事業科</td><td>餐飲管理科</td><td>幼兒保育科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="10">第二學年
第二學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="10">第二學期：健康情感管理
一、具備主動採取建構健康環境行動的能力。
二、具備有效溝通與合作協商的能力。
三、具備尊重多元的性價值觀，並為親密關係的經營作準備。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="10">健康情感管理：
一、促進身心靈健康
1.身心整合技巧
2.面對失落與悲傷
3.自我傷害的預
二、促進健康情感管理
1.愛的真諦
2.兩性親密關係
3.未成年家庭的抉擇
4.情慾自主</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="10">教科書或自編</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="10">一、教材內容宜結合社會當前關注的議題，並適時提醒學生注意生活周遭之相關問題。
二、以學生之生活經驗整合教材，強調認知、態度、行為、技能及價值觀的建立或影響。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-6-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

全民國防教育Ⅲ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="10">全民國防教育Ⅲ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="10">Citizen National Defense Education Ⅲ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="10">□必修 ■選修</td></tr>
<tr><td colspan="11">■一般科目 □專業科目 □實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="11">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>畜產保健科</td><td>生物產業機電科</td><td>食品加工科</td><td>土木科</td><td>觀光事業科</td><td>餐飲管理科</td><td>幼兒保育科</td><td>綜合職能科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="11">第二學年
第一學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="11">兵家的智慧
一、使學生了解兵學概論。
二、使學生了解孫子兵法。
三、使學生了解戰爭論。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="11">一、兵學的意義、發展歷程與研究方法
二、孫子生平及孫子兵法主要內涵
三、克勞塞維茲生平及戰爭論主要內涵</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="11">幼獅、泰宇及育達等出版社</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="11">一、兵家的智慧課程於二年級上學期實施。
二、兵家的智慧課程著重點於孫子兵法及戰爭論主要內涵及對後世之影響。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-6-2 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

全民國防教育Ⅳ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="10">全民國防教育Ⅳ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="10">Citizen National Defense Education Ⅳ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="10">□必修 ■選修</td></tr>
<tr><td colspan="11">■一般科目 □專業科目 □實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="11">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>畜產保健科</td><td>生物產業機電科</td><td>食品加工科</td><td>土木科</td><td>觀光事業科</td><td>餐飲管理科</td><td>幼兒保育科</td><td>綜合職能科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="11">第二學年
第二學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="11">當代軍事科技
一、使學生能了解軍事科技的演變。
二、使學生能了解軍事事務革新。
三、先進武器簡介。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="11">一、戰爭型態的演變
二、軍事事務革新意義及國家發展方向
三、各類先進武器簡介（如：資訊作戰、電磁防護…等）</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="11">幼獅、泰宇及育達等出版社</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="11">一、當代軍事科技課程於二年級下學期實施。
二、當代軍事科技課程著重點在先進武器之認知及未來武器發展方向。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-6-3 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

全民國防教育Ⅴ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td colspan="2">中文名稱</td><td colspan="9">全民國防教育Ⅴ</td></tr>
<tr><td colspan="2">英文名稱</td><td colspan="9">Citizen National Defense Education Ⅴ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td colspan="2">必／選修</td><td colspan="9">□必修 ■選修</td></tr>
<tr><td colspan="11">■一般科目 □專業科目 □實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="11">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>畜產保健科</td><td>生物產業機電科</td><td>食品加工科</td><td>土木科</td><td>觀光事業科</td><td>餐飲管理科</td><td>幼兒保育科</td><td>綜合職能科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="11">第三學年
第一學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="11">野外求生
一、使學生了解野外求生的基本觀念與配備。
二、增進學生戶外活動安全知識與求生技能，期在危難發生時，能自救救人。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="11">一、野外求生的常識。
二、野外求生的基本知能。
三、可食植物、動物的辨識。
四、野炊的技能。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="11">幼獅、泰宇及育達等出版社</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="11">一、野外求生課程於三年級上學期實施。
二、野外求生課程著重點於可食植物辨識、烹調及無具野炊。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-6-4 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

全民國防教育Ⅵ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="10">全民國防教育Ⅵ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="10">Citizen National Defense Education Ⅵ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="10">□必修 ■選修</td></tr>
<tr><td colspan="11">■一般科目 □專業科目 □實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="11">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>園藝科</td><td>森林科</td><td>畜產保健科</td><td>生物產業機電科</td><td>食品加工科</td><td>土木科</td><td>觀光事業科</td><td>餐飲管理科</td><td>幼兒保育科</td><td>綜合職能科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td colspan="11">第三學年
第二學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="11">恐怖主義與反恐作為
一、藉美國「911 恐怖攻擊事件」，使學生了解恐怖主義的攻擊活動。
二、認識我國反恐制變具體作法及反恐部隊。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="11">一、911 事件概述
二、恐怖主義的威脅與危害
三、國際反恐作為
四、我國反恐作為</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="11">幼獅、泰宇及育達等出版社</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="11">一、恐怖主義與反恐作為課程於三年級下學期實施。
二、恐怖主義與反恐作為課程著重點於國內外反恐部隊簡介。</td></tr>
</table>

表 4-3-1-7-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

計算機概論Ⅱ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">計算機概論Ⅱ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Introduction to Computer Science Ⅱ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">☐必修 ■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">■一般科目 ☐專業科目 ☐實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">☐群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
☐臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>餐管科
觀光科
食品加工科
幼兒保育科</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、培養學生具備資訊通訊科技之基本知識。
二、具備電腦應用之正確概念及電腦實作之能力。
三、資訊通訊科技對社會之影響與衝擊。
四、協助學生取得電腦軟體應用丙級技術士證照。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、電腦概論
二、電腦軟體應用
三、系統軟體應用
四、資訊安全
五、職業道德
六、資料夾及檔案的操作及列印
七、視窗作業系統功能的設定及列印
八、文書處理的應用及列印—合併列印
九、文書處理的應用及列印—文書處理</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">碁峯資訊圖書公司電腦軟體應用丙級學術科</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">1.硬體設備應依規定規劃設置。
2.使用合法軟體。</td></tr>
</table>

(二)各科專業科目—農場經營科

表 4-3-2-1-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

農業概論Ⅲ-Ⅵ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">農業概論Ⅲ-Ⅵ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Introduction to Agriculture Ⅲ-Ⅵ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科園藝科
森林科
畜產保健科</td><td>農場經營科園藝科
森林科
畜產保健科</td><td>農場經營科</td><td>農場經營科</td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、讓學生了解何種條件狀況下該使用哪些農業機械協助生產作業。
二、說明內燃機四行程運轉原理，其構造先有概要基本之認識。
三、指導學生了解各種農機的基本結構原理。
四、說明各種機器設備，配合人體的學問，稱人體工程。機械設備是以人的身體操作，因此其機構必須與人體配合。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、農園作物生產技術各論
二、林業經營與管理
三、水產養殖技術各論
四、禽畜生產技術各論
五、農產加工各論
六、農業經營管理之現況
七、農民組織與農業推廣教育</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教科書或相關參考書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2.鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-1-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

化學ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	化學ⅠⅡ			
	英文名稱	ChemistryⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他＿＿＿＿＿＿＿＿				
適用科別	農經科	農經科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目：<u>基礎化學</u>				
教學目標	繼續「基礎化學」課程之化學教育，增進學生對物質和能量的認識，更進一步探索化學的基本原理，並學習化學實驗的基本操作技能，以奠定日後更深入學習的基礎。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
（一）	1. 物質的構造 2. 物質的狀態 3. 物質的變化 4. 物質的性質	4 8 4 8	
（二）	1. 試探科學性向的化學 2. 講授化學原理的推演	12 8	
（三）	1. 進行實驗課程 2. 培養學生歸納推理、解決問題及自我學習的科學態度與科學能力	16 16	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之化學實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績 40%、期中考 60%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與化學教學有關之資料。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-1-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

農業經營與管理ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">農業經營與管理ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Agricultural Management ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農經科</td><td>農經科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1、學習農業經營管理的知識與技能。
2、瞭解農民組織與活動。
3、瞭解農業政策與相關法規。
4、提升農業經營者之財務分析能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1. 農業之趨勢
2. 農業經營之組織與營運
3. 農業經營與運銷
4. 農業經營與農家生活
5. 農民組織與活動及合作組織
6. 農業政策與相關法規
7. 財務報表
8. 複式簿記
9. 財務報表
10. 農產品之成本計算
11. 經營分析
12. 經營診斷
13. 電腦在會計上之應用
14. 先進國家農業動態</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教科書或相關參考書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1. 教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2. 鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

(二)各科專業科目—園藝科

表 4-3-2-2-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

造園景觀ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">造園景觀ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Landscape GardeningⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>園藝科</td><td>園藝科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">使學生學習瞭解造園景觀史演變發展，景觀設計完整技法、庭園與景觀設計技術、景觀工程施工計劃及維護管理技術，進而使學生能應用所學技術於造園景觀各類工程。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、緒論
二、造園景觀演變與發展
三、造園景觀自然材料
四、造園景觀設施材料
五、基地測量
六、基地調查分析
七、景觀設計方法
八、設計圖說概述
九、植栽設計
十、景觀設施設計
十一、造園景觀設計實例
十二、景觀工程與維護管理
十三、觀事業經營管理
十四、其他</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">參考相關書籍自行編訂實習講義。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學方法：
■口頭講授　□放幻燈片　□放投影片　□實物投影　■多媒體教學
■分組討論　□上機實習　□實務演練　□實地參觀　□田野調查
□放錄音帶　■放錄影帶　□網路教學　■專題報告　□劇場教學
■其他(請說明)：　實地參訪
2.教學評量：撰寫實習報告及實習成果評估。
3.教學資源：可多利用鄰近之農業機構如大專院校、農會、農場及農業試驗研究機關等，以充實教學資源。</td></tr>
</table>

(二)各科專業科目—森林科

表 4-3-2-3-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

樹木識別ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">樹木識別ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Tree Identification ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>森林科</td><td>森林科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.建立樹木的意義與重要性、樹木在植物界的地位、樹木識別的方法。
2.認識樹木習性、形態與識別內容。
3.瞭解樹木的種類與特性。
4.熟悉樹木識別之知識及鑑定樹種的方法。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">本科目教學目標在於協助學生認識台灣重要樹木的種類及特性，並培養學生熟悉與應用樹木識別之知識，鑑定台灣重要樹種之種類及生態特性。主要內容包括蕨類植物、裸子植物、被子植物、棕榈科植物及竹亞科植物之識別與鑑定。教學方法包括課堂講授、媒體教學、戶外教學及校外參觀等。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教材或參考相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學方法
教學方式建議採用：(1)視聽媒體。(2)校外參觀。(3)示範教學。(4)討論教學。
2.教學評量
以測驗及實作評量學生學習成果。
3.教學資源
(1)各校實習(驗)林場。(2)林務局各林區。(3)林業試驗所。
4.教學相關配合事項
(1)教材編撰，師資研習等。(2)充實各校實驗室及標本室相關設備。
(3)各項野外調查所需設備。(4)實習區之地圖與航空照片。
(5)標本夾及採集設備。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-3-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

測量ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">測量ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Surveying ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>森林科</td><td>森林科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.了解測量相關知識及各種測量儀器之構造與使用基本原理與方法。
2.熟練各種儀器之操作及基本方法。
3.培養學生能將測量方法應用於實作中，以奠定森林測量的基礎</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">本科目教學目標在於協助學生學習測量技術，使學生瞭解各種儀器的構造與操作方法，並將測量方法應用於實作中，以奠定森林測量的基礎。
主要內容包括距離測量、羅盤儀測量、平板儀測量、水準儀測量、經緯儀測量、細部測量及 GPS 測量等。教學方法包括課堂講授、媒體教學及戶外教學等。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教材或參考相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學方法
教學方式建議採用：(1)視聽媒體。(2)校外參觀。(3)示範教學。(4)討論教學。
2.教學評量
以測驗及實作評量學生學習成果。
3.教學資源
(1)農業相關多媒體教材。
(2)各項測量教學所需儀器。
4.教學相關配合事項
(1)教材編撰，師資研習等。
(2)充實各校各項測量儀器之相關設備。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-3-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

林業概論ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">林業概論ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Introduction to Forest ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>森林科</td><td>森林科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、認識林業的意義與內容。
二、認識森林資源與森林培育。
三、認識森林在利用與經營的技術。
四、了解林業政策與法規及未來發展的趨勢。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、緒論：林業的意義與內容、森林的地理分布、森林效益、林業發展歷史。
二、森林資源及森林培育技術的認識。包括森林環境、森林職務的認識、林木繁殖、育苗、森林建造等技術的建立。
三、林產物利用處分、木材生產加工、木材市場供需狀況瞭解、森林副產品種類認識。
四、森林經營調查、航測與遙測、林地管理、林業政策、森林法律、森林保護等有關林業資訊的取得與認識。
五、自然保育、林業試驗研究與森林育樂計畫。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教材或參考相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1. 教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2. 鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-3-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

育林ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	育林ⅠⅡ			
	英文名稱	Silviculture ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	森林科	森林科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目：農業概論				
學習目標	本科目教學目標在於協助學生瞭解育林之基本知識及技術，並培養學生認識現代育林之重要觀念。 (一)認識植物栽培養護及森林撫育的基本知識。 (二)了解種苗與林木、植栽培育的基本技能。 (三)建立符合現代新林業的育林觀念。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.緒論	(1) 瞭解育林技術之重要性及相關之利用情形。	2	第二學年 第一學期
2.生育地及其 因子	(1) 地位、生育地因子之分類。 (2) 氣候因子 (3) 土壤因子。 (4) 位置及生物因子。	6	
3. 林 木 種 子 的生產與管理	(1) 林木結實及其影響因素。 (2) 林木種子生產-母樹林、採穗園 的建立、種子選擇應注意事項。 (3) 採種及種實的調節-種子的成 熟、影響種子成熟之因子、採種 方法、採種器具。 (4) 種子儲藏與檢定。 (5) 種子之發芽及發芽促進方法。	10	

4.苗圃建立與 管理	(1) 苗圃的建立。 (2) 苗圃的耕作。 (3) 排水與灌溉。 (4) 施肥與除草。 (5) 苗床管理。 (6) 苗木出圃。	5	第二學年 第二學期
5.苗木培育管 理	(1) 苗木繁殖培育的方法。 (2) 實生苗的培育。 (3) 營養繁殖苗的培育。 (4) 移植苗的培育。 (5) 容器育苗。	7	
6.植樹造林	(1) 人工造林 6.1.1 造林樹種選擇。 6.1.2 造林方法-播種造林、栽植造林、分生造林。 (2) 天然更新 6.2.1 天然萌蘖更新。 6.2.2 天然下種更新。	4	
7.森林撫育	(1) 森林撫育的概念與目的。 (2) 森林撫育伐採的種類。 (3) 人工修枝。 (4) 林地養護。 (5) 省工育林。	2	
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。		
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 □實作演練		

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與育林教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如學習單。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-3-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

林產利用ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	林產利用ⅠⅡ			
	英文名稱	Wood Production ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	森林科	森林科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.瞭解木材之特性與用途，以養成學生珍惜與善用資源之理念。 2.瞭解木材之各種理化性質，以培養學生研究、改良木質材料之興趣。 3.熟知木材之各種加工方法與技術，以培養學生研究、開發與創新之技術。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.緒論	(1) 林產利用之意義。 (2) 林產物之種類。 (3) 木材之特性。 (4) 林產利用之未來展望。	2	第一學期
2.木材構造與外觀	(1) 木材的三切面。 (2) 樹皮。 (3) 形成層。 (4) 年輪。 (5) 邊材與心材。 (6) 髓心與木質線。 (7) 木材之細胞組織。 (8) 木材之材色。 (9) 木材的光澤。 (10) 木材之香味與味。 木肌。 木理。 木紋。 (14) 木材的缺點。	5	

3.木材物理	(1) 木材中的水分。 (2) 木材含水率。 (3) 木材之比重。 (4) 木材之收縮與膨脹。 (5) 木材之熱學性質。 (6) 木材之音學性質。 (7) 木材之電學性質。	5	
4.木材力學	(1) 木材之彈性性質。 (2) 木材之引張強度性質。 (3) 木材之壓縮強度性質。 (4) 木材之剪斷強度性質。 (5) 木材之扭轉強度。 (6) 木材之抗彎強度。 (7) 木材之硬度。 (8) 木材之劈裂性。 (9) 木材之衝擊抵抗強度。 (10) 容許應力。	4	
5.木材化學	(1) 木材之化學組成。 (2) 木材之化學反應。 (3) 木材之化學利用。 (4) 抽出物對木材利用性質之影響。	2	
6.木材乾燥與保存	(1) 木材乾燥的目的。 (2) 木材乾燥之原理。 (3) 木材之天然乾燥。 (4) 木材之人工乾燥。 (5) 木材損壞之原因。 (6) 木材防腐劑。 (7) 木材防腐之方法。 (8) 木材之耐火處理。	4	第二學期
7.木材的接合與膠合	(1) 木板之接合。 (2) 木框之接合。 (3) 膠合劑。 (4) 木材膠合。	4	

8.改良木材	(1) 合板與木心合板。 (2) 單板積層材。 (3) 粒片板。 (4) 纖維板。 (5) 集成材。 (6) 礦物複合材。 (7) 塑膠複合材。 (8) 熱加工處理材。 (9) 浸漬處理材。 (10)木塑材。 (11)其它化學改良材。	4	
9. 木材塗料與塗裝技術	(1) 概論。 (2) 家具塗料的種類及性質。 (3) 木材塗裝機具與設備。 (4) 木材塗裝方法。	3	
10.紙漿造紙	(1) 紙漿之種類及其原料。 (2) 紙漿之製造。 (3) 紙漿之洗滌與篩選。 (4) 漂白。 (5) 漿料之準備。 (6) 抄紙。 (7) 紙的加工與使用。	3	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 □實作演練 ■其他

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與林產利用教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如學習單。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-3-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

森林經營ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	森林經營ⅠⅡ			
	英文名稱	Forest Management ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	森林科	森林科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目：測量				
教學目標	1.建構學生從事業、資源角度認知森林的能力。 2.培養林業經濟基本知識及其應用。 3.引導學生對於森林方案、產物具備評價能力。 4.訓練學生擁有森林調查之基本觀念與初步技術。 5.促進同學對森林經營計畫具備基本認知與大要編訂能力。 6.了解森林經營的最高指導原則內容。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.緒論	(1) 森林經營之意義與內容。 (2) 森林經營與林學相關學科關係。 (3) 森林經營之發展史。 (4) 森林經營之指導原則。	4	第三學年 第一學期
2.林業經濟	(1) 經濟學上之基礎。 (2) 價格評定法。 (3) 林地價格之評定。 (4) 林木價格之評定。	4	
3.森林區劃	(1) 林地區劃。 (2) 林木區劃。 (3) 台灣國有林經營管理之區劃。	4	
4. 森林調查－前業	(1) 地況調查。 (2) 林況調查。 (3) 施業相關事項調查。 (4) 航空攝影技術之應用。 (5) 遙感探測技術之應用。 (6) 台灣森林資源調查。	6	

5.森林經營計畫書之編製與實行－主業	(1) 經營計畫之編製及其內容。 (2) 經營計畫之實行。	6	第三學年 第二學期
6. 森林經營計畫之考 核及檢定－後業	(1) 森林變動。 (2) 施業考核。 (3) 檢定。	4	
7.多目標利用	(1) 森林野生動物。 (2) 森林遊憩資源。 (3) 森林多目標利用。	8	

教學注意事項

(一)教材編選

4. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
5. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
6. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 □實作演練

(三)學習評量

4. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
5. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
6. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

6. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
7. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
8. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
9. 期刊雜誌：與森林經營教學有關之資料。
10. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如學習單。

(二)各科專業科目—畜產保健科

表 4-3-2-4-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

解剖生理ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">解剖生理ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Anatomic Physiology of LivestockIII</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>畜產保健科</td><td>畜產保健科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、認識解剖生理的意義。
二、瞭解禽畜的構造與生理作用以作為將來學習相關學科之基礎
三、理論與實作能配合以奠定其基除礎畜牧之能力。
四、可加深學生對生命教育的認知。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、本科目依動物系統來介紹禽畜解剖與生理。
二、本科目內容以家畜（馬）為基礎其他禽畜為輔比較其差異性
三、依課程需要排定骨骼辨識、血液檢驗、呼吸測定、溫度測量及禽畜解剖的程序等實習。
四、本科目內容配合圖表以加強學生興趣與學習效果。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教科書或相關參考書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學方法
(1)視聽媒體。
(2)校外參觀。
(3)示範教學。
(4)討論教學。
2.教學評量
以測驗及實作評量學生學習成果。
3.教學資源
農業相關多媒體教材。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-4-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

畜產加工ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">畜產加工ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Meat Products Processing ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>畜產保健科</td><td>畜產保健科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解畜產加工之目的、基本原理與重要性。
二、學習畜產品加工之方法。
三、明瞭畜產品衛生之重要性。
四、學習畜產品檢驗操作之方法。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、緒論
二、禽畜屠宰及屠體評級
三、肉品加工
四、肉品檢查
五、乳品加工
六、乳品檢查
七、蛋品加工
八、蛋品檢查
九、副產物利用</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間書籍或教師自編教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1. 教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2. 鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-4-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

生命科學概論ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	生命科學概論ⅠⅡ			
	英文名稱	Introduction of Life Science ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目：__基礎生物__				
教學目標	(引導一般能力、專業能力) (一)學生在具備基礎生物，生物技術相關的知識背景下，進一步加深加廣的探討生命科學，對生命科學能有更深入的了解。 (二)生命科學實為農業群最重要的基礎學科，學生能熟悉從各種生命基本單位的架構到生命的系統結構甚至個體。 (三)農業群學生間接或直接生產食材，肩負台灣食安第一道防線，所以學生對腫瘤應有一些基本的認識，未來能謹慎使用抗生素、食品添加物、農藥等藥物的使用能謹慎使用，成為有良知的農業從業人員，期待以教育的方法消弭食安問題。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.生命科學的定義 2.生命的起源與生命的特性	4	
(二)生命的共同性與多樣性	1.生命的共同性 2.生物多樣性 3.五界分類法	6	

(三)細胞	1.細胞的構造 2.胞器與細胞質 3.細胞骨架 4.細胞核 5.DNA與染色體 6.胞間連接與溝通 7.細胞分化 實驗 1.動物細胞或植物細胞 DNA 之萃取	14	
(四)細菌與真菌	1.細菌的種類及應用 2.真菌的種類及應用	12	
(五)病毒	1.病毒的結構與分類 2.DNA 病毒 3.RNA 病毒 4.病毒的疾病應用	8	
(六)藻類	1.藻類的分類 2.藻類的結構 3.藻類的應用 實驗 2.校園藻類的觀察	8	
(七)動物的免疫	1.動物的代謝 2.動物的免疫 3.腫瘤的定義與分類 4.癌細胞形成之可能機制 5.腫瘤的治療 實驗 3.腫瘤細胞培養	14	
(八)植物的免疫	1.植物的代謝 2.植物的免疫	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-2-4-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

動物飼養學Ⅲ-Ⅵ

科目名稱	中文名稱	動物飼養學Ⅲ-Ⅵ			
	英文名稱	Animal Feeding			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜保科	畜保科			
學分數	2/2	2/2			
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期			
建議先修 科目	□無 □有，科目_____				
學習目標	1.學習實際操作各種家畜及動物不同階段飼養工作。 2.累積經營管理的經驗，了解市場潮流及未來經營方向。 3.培養良好工作態度和興趣，奠定職場專業基礎。 4.建立正確動物福祉飼養及生物安全防治觀念。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)豬的品種及選拔	1.了解豬隻品種及各部位名稱 2.測量豬隻體型並估測活體重 3.了解豬隻理想體型 4.了解種豬繁殖及產肉性能 5.學習豬隻屠體品質優劣判定 6.學習養育純種豬及仔豬性能鑑定	2	第二學年
(二)豬之繁殖	1.了解種母豬動情週期之觀察要領 2.學習種公豬精液人工採集技術 3.學習評估精液性狀優劣 4.了解三週批次飼養管理方法	4	

(三)豬的飼養管理	1.了解種公豬飼養管理 2.熟悉種母豬飼養管理 3.學習仔豬出生後至離乳階段之飼養管理 4.熟悉保育豬之管理 5.體重30~60公斤及60~90公斤生長管理 6.體重90公斤至上市之肥育管理	8	
(四)豬舍規劃	1.了解豬舍設計原則及土地面積 2.了解各階段豬隻畜舍所需設備與配置 3.了解異地飼養之運作方式 4.學習符合動物福利之飼養	4	
(五)毛豬屠宰作業、評級與銷售	1.學習豬隻上市前後之管理方式 2.認識人道電宰方式 3.了解毛豬屠宰流程及屠體評級方式 4.了解國內豬隻運銷與拍賣制度	4	
(六)豬場生物安全及糞尿處理	1.了解豬舍清潔消毒之重點及實地操作之經驗 2.熟悉豬隻防疫計畫和實施方法 3.了解廢水放流之標準 4.熟悉三段式處理方法 5.了解沼氣發電之原理 6.學習廄肥的處理方法	4	
(七)牛的外貌與品種識別	1.牛的外貌 2.牛的口齒鑑定 3.乳牛的品種識別 4.肉牛的品種識別	8	第三學年
(八)牛體測量與保定	1.牛體各部位測定 2.牛體重估算 3.牛的保定	8	
(三)牛的繁殖	1.牛的人工授精 2.牛的分娩管理	8	
(四)牛的衛生保健	1.牛的去角 2.牛體刷洗 3.牛的藥浴	6	
(五)牛舍管理	1.牛的編號 2.牛的穿鼻環 3.牛舍的設計與設備 4.牛隻排泄物的處理與利用	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-2-4-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

動物營養學ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	動物營養學ⅠⅡ			
	英文名稱	Animal NutritionIII			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(一)認識飼料之種類與其性質功能。 (二)學習單味飼料之物理及化學性鑑別。 (三)了解各種動物的飼養標準。 (四)學習飼料配方計算方法及成分之分析方法。 (五)研習調製適合的配合飼料。 (六)分辨牧草作物之性狀、形態及特徵。 (七)學習牧草作物繁殖、生產管理與品種改良之知能。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.動物營養之來源與重要性 2.動物營養實習前準備及環境安全衛生的認識	2	
(二)飼料原料鑑別	1.飼料的分類 2.單味飼料原料識別 3.單味飼料原料顯微鏡鑑別 4.單味飼料原料化學性識別 5.飼料品質識別	6	
(三)飼料的利用	1.飼料的營養價值 2.營養價值的表示法 3.動物的飼養標準 4.飼料加工之調理	4	

(四)均衡飼糧	1.飼料的調製方法 2.飼料配方的擬定與計算 3.飼料混合機介紹 4.均衡飼糧之調製操作	4	
(五)飼料一般成份分析	1.水分 2.粗蛋白質 3.粗脂肪 4.粗纖維 5.粗灰分 6.鹽酸不溶物	6	
(六)牧草作物分類	1.牧草作物之定義、重要性 2.牧草的特徵分類 3.牧草之發展	4	
(七)牧草作物識別	1.豆科牧草作物之性狀、形態、特徵 2.禾本科牧草作物之性狀、型態、特徵	6	
(八)牧草作物經營管理	1.牧草作物之培植與管理技術 2.青刈草、青牧草之生產技術 3.青貯料、乾草之生產技術 4.牧草作物生質能源利用	4	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-2-4-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

禽畜保健衛生ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	禽畜保健衛生ⅠⅡ			
	英文名稱	Fowl and Livestock Healthcare and SanitationⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜保科	畜保科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、瞭解動物保健技術之重要性。 二、認識禽畜疾病發生之原因、症狀及防治方法，確保禽畜健康。 三、學習動物保健技術的各種技能。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.禽畜保健之定義及重要性。 2.動物的飼養管理。	2	
(二)病原微生物及免疫	1.細菌 2.鈎端螺旋體、立克次菌、黴漿菌 3.病毒 4.免疫原理與方法	6	
(三)藥物	1.對神經作用藥物 2.對一般器官作用藥物 3.化學藥品與生物藥品 4.藥物殘留與中毒 5.藥物保存方法 6.消毒劑作用與使用	6	
(四)普通疾病	1.一般診斷 2.草食動物疾病 3.豬病 4.禽病 5.小動物疾病 6.野生動物疾病	6	

(五)傳染性疾病	1.草食動物疾病 2.豬病 3.禽病 4.小動物疾病 5.野生動物疾病	6	
(六)寄生蟲病	1.糞便寄生蟲檢查方法 2.草食動物寄生蟲 豬之寄生蟲疾病 3.禽類之寄生蟲疾病 4.小動物之寄生蟲疾病 5.野生動物寄生蟲疾病	6	
(七)外傷處理	1.動物固定方法 2.手術結打法 3.動物傷口包紮方法 4.骨折簡易外固定法 5.外傷處理方法	2	
(八)繁殖障礙與產科疾病	1.動物繁殖與分娩 2.動物繁殖障礙 3.動物產科疾病 4.動物難產救助	2	

教學注意事項	(一)教材編選 4. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 5. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 6. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

	(三)學習評量 4. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 5. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 6. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 6. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 7. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 8. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 9. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 10. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-2-4-7　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

牧場經營ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	牧場經營ⅠⅡ			
	英文名稱	Livestock ManagementⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜保科	畜保科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 □有，科目_____				
教學目標	1. 了解牧場經營相關科學 2. 牧場設立的選擇與組織規範 3. 牧場經營的經濟原則 4. 影響經營利潤的各項因素 5. 牧場業務管理項目分析 6. 牧場設備與簿記提升生產效能 7. 畜產品運銷與市場價格之變動關係				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)牧場經營意義與涵蓋範圍	1.牧場的定義 2.牧場經營的範圍	2	
(二)牧場的設立	1.牧場生產要素 2.牧場地的選擇與設立 3.牧場登記規範	4	
(三)牧場經營的經濟原則	1.報酬原則、替代原則 2.邊際報酬、機會成本、比較利益原則 3.平均與邊際生產關係、供需定律	4	
(四)影響經營李潤之因素	牧場規模、工作效率、家畜生產量與經營方式之探討	6	
(五)牧場業務管理	畜牧場之場地、員工、資金、資材與產品之管理	6	
(六)牧場建築與布置	房舍與畜舍的建築原則	4	

(七)牧場簿記與資料處理	牧場紀錄之功能與決算	4	
(八)家畜保險	家畜保險的重要性	2	
(九)畜產品運銷與市場價格	畜產品運銷與市場價格的關係	4	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

(二)各科專業科目—生物產業機電科

表 4-3-2-5-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

基本電學ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">基本電學ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Basic ElectricityIII</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td>年級
學期</td><td>年級
學期</td><td>年級
學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、學習電學的基本概念並具有物理、化學的整合觀念。
二、輔導學生熟練電學計算方法，以養成分析思考的能力。
三、融合電學基本觀念與生活應用實例，培養吸收科技知識的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、基本概念
二、電阻
三、串聯電路
四、並聯電路
五、直流迴路
六、電容與靜電
七、電感與電磁
八、直流暫態
九、交流電
十、基本交流電路
十一、交流功率
十二、非諧振電路
十三、諧振電路
十四、交流電源</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間書籍或教師自編教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、第一學年，上、下學期各 2 學分。
二、本科目以在教室由老師上課講解為主。
三、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-5-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數位邏輯

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">數位邏輯</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Digital Electronics</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td></td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>年級
學期</td><td>年級
學期</td><td>年級
學期</td><td>年級
學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解數位電路的工作原理。
二、瞭解微電腦的結構原理。
三、培養應用數位電路的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、數位電路。
(1)概論。　(2)數目系統與布林代數。
(3)邏輯閘。　(4)組合邏輯。
(5)順序邏輯。
二、微電腦。
(1)微電腦系統與微電腦機介紹。
(2)組合語言概論。
(3)記憶電路。
(4)輸出入電路。
(5)中斷電路。
(6)顯示電路。
(7)鍵盤電路。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間書籍或教師自編教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、教師教學前，編寫教學計劃。
二、教師教學時，應以學生的舊經驗為基礎，引發學習動機，導出相關問題，然後採取解決問題的步驟。
三、教學時應注意基本原理的系統知識，不宜灌輸片斷的知識，令學生背誦。
四、教學完畢後，應根據實際教學效果，修訂教學計劃，以期逐步改進方法。
五、學生成績的評量，除學規定的筆試及作業成績外，教師在教學時，應考核學生發問、作答、討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-5-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

機械原理ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	機械原理ⅠⅡ			
	英文名稱	Mechanical Theory ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	生物產業機電科	生物產業機電科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第二學期	年級學期	年級學期	年級學期
教學目標	一、瞭解各種機件之名稱、規格及用途。 二、瞭解各種運動機構之原理。 三、熟悉各種機件組成機構之功用。 四、熟悉各元件及組合機構之應力分析。				
教學內容	一、螺旋、鍵與銷、彈簧、軸承、帶輪及鏈輪等題目研討。 二、摩擦輪、齒輪、輪系、制動器、凸輪及連桿機構等題目研討。 三、動力學及材料力學之應用與研討。				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材				
教學注意事項	一、第三學年，上、下學期各 2 學分。 二、本科目以在教室由老師上課講解為主。 三、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。				

表 4-3-2-5-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

電子學ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	電子學ⅠⅡ			
	英文名稱	ElectronicsⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	生物產業機電科				
學分數	2/2				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目 基本電學ⅠⅡ				
學習目標	(一)能了解基本電子元件之原理及特性。能了解基本電子元件之原理及特性。 (二)能解析二極體應用電路、雙性接面及金氧半場效晶放大。 (三)能解析各式多級放大電路及金氧半場效晶體數位。能解析各式多級放大電路及金氧半場效晶體數位。 (四)能解析運算放大器及其相關應用電路。 能解析運算放大器及其相關應用電路。 (五)養成學生對電子學習之興趣。 (六)能養成合作學習，以建立團隊合作。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 電子元件發展及應用 2. 基本波形認識	2	
(二)二極體及應用電路	1.本質、P 型及 N 型半導體 2.P-N 接面二極體 3.稽納二 極體 4.發光二極體 5.整流濾波電路 6.稽納穩壓電路	10	
(三)雙極性接面電晶體 (BJT)	1.BJT 之構造及特性 2.BJT 之特性曲線 3.BJT 之直流偏壓	4	
(四)雙極性接面電晶體 (BJT) 放大電路	1.BJT 放大器工作原理 2.共射極放大電路 3.共集極放大電路 4.共基極放大電路	8	

(五)雙極性接面電晶體多級放大電路	1.電阻電容(RC)耦合串級放大電路 2.直接耦合串級放大電路	4	
(六)金氧半場效電晶體(MOSFET)	1.MOSFET 之構造及特性 2.MOSFET 之特性曲線 3.MOSFET 之直流偏壓	8	
(七)金氧半場效電晶體(MOSFET)放大電路	1.MOSFET 放大器工作原理 2.共源極放大電路 3.共汲極放大電路 4.共閘極放大電路	8	
(八)金氧半場效電晶體多級放大電路	1.疊接放大電路 2.直接耦合串級放大電路	4	
(九)金氧半場效電晶體(MOSFET)數位電路	1.MOSFET 反相器 2.MOSFET 反及閘 3.MOSFET 反或閘 4.MOSFET 數位電路	4	
(十)運算放大器	1.理想運算放大器簡介 2.運算放大器之特性及參數 3.反相及非反相放大器 4.加法器及減法器 5.積分器及微分器 6.比較器	8	
(十一)振盪電路及濾波器	1.正弦波產生電路 2.施密特觸發器 3.方波產生電路 4.三角波產生電路 5.一階濾波器 1.正弦波產生電路 2.施密特觸發器 3.方波產生電路 4.三角波產生電路 5.一階濾波器	18 12	以運算放大器(OPA)為主

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之_電子學_教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

(二)各科專業科目—食品加工科

表 4-3-2-6-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

畜產加工

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">畜產加工</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Animal Products Processing</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品加工科</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解畜產加工的意義、範圍與重要性。
二、瞭解畜產加工原料種類與基本性質。
三、學習各種畜產加工方法及其相關基本原理。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、概論。
二、肉製品加工。
三、蛋品加工。
四、乳品加工。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、食品加工Ⅱ（復文版）
二、教師補充資料。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、教材編選
教材內容應酌情增補有關畜產加工相關知識，加強課程深度。
二、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，加深學生對畜產加工的認識及認知。
三、教學評量
要求學生瞭解畜產加工的知識外，並評量學生對畜產加工的應用能力。
四、教學資源
(1)教科書、期刊雜誌、相關畜產加工之著作。
(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。
(3)與畜產加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
五、教學相關配合事項
教材編撰，師資研習等。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-6-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

果蔬加工

科目名稱	中文名稱	果蔬加工			
	英文名稱	Fruit and Vegetable Processing			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	食品加工科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、　瞭解果蔬加工的意義、範圍與重要性。 二、　瞭解果蔬加工原料種類與性質。 三、　學習各種果蔬加工方法及其相關基本原理。				
教學內容	一、概論 二、果蔬原料 三、罐頭製造 四、果汁與蔬菜汁 五、果醬 六、醃漬蔬菜 七、乾燥蔬果 八、發酵 九、冷藏、冷凍				
教材來源	一、食品加工Ⅰ（復文版） 二、教師補充資料。				
教學注意事項	一、教材編選 教材內容應酌情增補有關果蔬加工相關知識，加強課程深度。 二、教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔教材，加深學生對果蔬加工的認識及認知。 三、教學評量 要求學生瞭解果蔬加工的知識外，並評量學生對果蔬加工的應用能力。 四、教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關果蔬加工之著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與果蔬加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 五、教學相關配合事項 教材編撰，師資研習等。				

表 4-3-2-6-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

食品概論ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">食品概論ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Introduction to FoodⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品加工科</td><td>食品加工科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解食品之一般概念。
二、激發學習之興趣。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、緒論
二、食品變敗與保藏法
三、農產食品
四、園產食品
五、發酵食品
六、畜產食品
七、水產食品</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、食品加工Ⅰ（復文版）。
二、教師補充資料。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、教材編選。
(1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度。
二、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。
三、教學評量
(1)要求學生瞭解食品概論的相關知識外，並評量學生之應用能力。
四、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、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。
(3)與食品加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。
五、教學相關配合事項
將有關食品發展之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-6-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

分析化學ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">分析化學ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Analytical Chemistry ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品加工科</td><td>食品加工科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解分析化學的基本原理。
二、熟練分析化學的基礎操作方法。
三、學習儀器分析的應用、操作及維護。
四、熟練食品檢驗分析丙級檢定相關筆試內容，以取得證照。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、緒論
二、分析化學的基本原理
三、定性定量的基本操作
四、重量分析
五、容量分析
六、儀器分析</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、食品化學與分析ⅠⅡ（復文版）
二、教師補充資料。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、教材編選
二、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。
三、教學方法
四、教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。
五、教學評量
六、要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。
七、教學資源
(1)教科書、報章雜誌、相關分析化學及其著作。
(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。
八、.其他教學相關事項
九、指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-6-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

化學III

科目名稱	中文名稱	化學III			
	英文名稱	ChemistryIII			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	食品加工科	食品加工科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目基礎化學				
學習目標	一、瞭解化學原理，利於專業科目的學習。 二、獲得化學知識，有效應用於日常生活。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)	一、氣體定律	6	第二學年 第一學期
(二)	二、溶液的性質	6	
(三)	三、反應速率與化學平衡	6	
(四)	四、酸、鹼、鹽	6	第二學年 第二學期
(五)	五、氧化還原	6	
(六)	六、有機化合物	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之化學實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 甲、 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績 40%、期中考 60%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與化學教學有關之資料。

教學注意事項	一、教材編選 (1)教科書、參考相關書籍。 (2)蒐集或製作圖片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等教學媒體，配合授課內容講解。 (3)相關圖書館、網路資源。 二、教學方法 (1)藉助冷凍空調模型之運轉操作來說明低溫產生原理。 (2)引述市售產品等實例說明。 (3)安排參觀相關冷凍食品工廠或量販店、超市。 (4)分組專題討論。 三、教學評量 (1)口頭問答，隨堂作業筆記、測驗。 (2)階段性評量(段考、期考)。 (3)工廠參觀心得報告(附工廠簡介、相關相片等)。 (4)分組專題討論之口頭、書面報告(蒐集市售產品目錄及包裝等)。 四、教學資源 (1)教科書、課外相關書籍。 (2)實習工廠冷凍空調模型。 (3)相關冷凍食品工廠、量販店、超市。 (4)相關圖書館、網路資源。 五、教學相關配合事項 (1)配合及銜接食品加工、食品化學授課內容。 (2)結合加工實習內相關冷凍食品之製作。 (3)授課內容宜注意與相關技術士證照考試之配合。 (4)為進入食品加工業及餐飲業之準備基礎。

表 4-3-2-6-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

進階食品加工ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	進階食品加工ⅠⅡ			
	英文名稱	Advanced Food ProcessingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	食品加工科	食品加工科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目 食品概論、食品加工				
學習目標	(一)具備良好的學習態度與職業道德及重視安全與衛生規範。 (二)認識食品的劣變與防止方法的應用。 (三)認識罐頭製作及其加工原理與應用。 (四)認識果蔬加工之計算與應用。 (五)認識畜產品加工原理與應用。 (六)認識烘焙食品加工原理與應用				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1.職業道德宣導 2.食品安全與衛生法規	6	
(二)食品劣變與防止方法的應用	1.食品的劣變原因 2.防止食品劣變的方法 3.添加物的介紹	12	
(三)罐頭製作及其加工原理與應用	1.罐頭製作原理 2.罐頭捲封構造介紹 3.罐頭檢驗方法 3.1 二重捲封檢查 3.2 成品檢查 4.罐頭加工各論	12	
(四)果蔬加工之計算與應用	1.理論基礎 2.果蔬加工計算各論	6	

(五)畜產品加工原理與應用	1.肉類的構造與組成分 2.肉品加工技術及原理 3.肉品加工各論 4.蛋的構造與組成分 5.蛋的品質判斷 6.蛋品加工技術及原理 7.原料乳的特性與組成分 8.生乳鮮度的判斷 9.乳品加工技術及原理 10.乳品加工各論	12	
(六)烘焙食品加工原理與應用	1.烘焙計算的應用 2.烘焙食品的種類 3.烘焙食品加工技術及原理 4.烘焙食品加工各論	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 □專題演講 □實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配： 平常成績 40%、第一次期中考 20%、第二次期中考 20%、期末考 20%

	(四)教學資源(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-2-6-7　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

進階食品化學ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	進階食品化學ⅠⅡ			
	英文名稱	Advanced Food Chemistry ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	食品加工科	食品加工科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目__食化分析_____				
學習目標	一、進一步瞭解食品化學分析技術。 二、進一步瞭解食品的組成分及其變化。 三、進一步瞭解食品成分在加工過程之變化。 四、培養學生利用食品化學分析知識在食品加工上的應用。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)食品的組成分	1.水分 2.醣類 3.蛋白質 4.脂質 5.礦物質 6.維生素 7.食品色、香、味	18	第三學年 第一學期
(二)容量分析在食品化學分析之應用	1.酸鹼滴定法在食品化學分析之應用 2.氧化還原滴定法在食品化學分析之應用 3.沉澱滴定法在食品化學分析之應用 4.錯化合物滴定法在食品化學分析之應用	18	
(三)重量分析在食品化學分析之應用	1.重量分析器具及操作技術 2.水分含量之測定 3.粗脂肪之定量 4.食品灰分含量之測定	12	第三學年 第二學期

(四)儀器分析在食品化學分析之應用	1.pH 計在食品化學分析之應用 2.分光光度計在食品化學分析之應用 3.色層分析在食品化學分析之應用 4.其他分析方法在食品化學分析之應用	12	
(五)食品成分及其在加工及儲存過程中之變化	1.各成分於加工過程之變化 2.各成分於貯藏期間之變化	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 □實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。

表 4-3-2-6-8　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

應用微生物ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	應用微生物ⅠⅡ			
	英文名稱	Applied MicrobiologyⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■□學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	食品加工科	食品加工科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目___食品微生物_____				
學習目標	1.瞭解微生物之生理及特性。 2.瞭解微生物生產之酵素的性質及在食品上的應用。 3.瞭解微生物於各類食品製造之應用。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)微生物概論	1.微生物學發展史。 2.微生物的命名與分類。 3.微生物在食品的應用。	8	
(二)微生物的種類	1.細菌。 2.酵母菌。 3.黴菌。 4.菇類。	12	
(三)微生物的生理	1.微生物生長與物理條件。 2.微生物的營養。 3.微生物的增殖及保存。	12	
(四)微生物酵素	1.酵素一般性質。 2.酵素的分類與應用。 3.微生物酵素的生產、分離與精製。 4.微生物酵素製品。	12	
(五)微生物與發酵工業	1.發酵的理論及其演變。 2.發酵工業之現況及展望。	12	

(六) 發酵食品製造	1.黃豆發酵。 2.酒精發酵。 3.醋酸發酵。 4.乳酸發酵。 5.胺基酸發酵。	16	

教學注意事項	(一)教材編選 教材內容應酌情增補微生物相關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 □實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平常成績 40%、第一次中考 20%、第二次期中考 20%、期末考 20% (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

(二)各科專業科目—土木科

表 4-3-2-7-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

工程測量Ⅰ-II

科目名稱	中文名稱	工程測量Ⅰ-II			
	英文名稱	Egineering Suveying Ⅰ-II			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、認識工程測量的意義及範圍。 二、熟悉工程測量的施測程序及應用。 三、熟練地籍測量、建築測量及橋梁測量。				
教學內容	一、定樁簡介。 二、房屋建築測量程序及方法。 三、建築物測設原則。 四、房屋位置的釘定。 五、水平標樁的設置。 六、溝渠及管道的設置。 七、選線、定線之測量。 八、橋基的測定。 九、坡度樁的釘定。 十、容許誤差。				
教材來源	教師自編教材。				
教學注意事項	1.教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。 2.鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。				

表 4-3-2-7-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

材料與施工ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	材料與施工ⅠⅡ			
	英文名稱	Material apply to civil engineering ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	使學生能夠具有充分的土木營建施工所需的測量技能與觀念,使能在工程施工時，有充分之測量能力與學識。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配 節數	備註
營建工程概論與計畫	1.　現地人文調查 2.　營建與工址條件	4	
假設工程與模板工程	1.　各類模板適合工法 2.　各種假設工程概說	4	
鋼筋工程	1.　鋼筋的種類與配筋 2.　鋼筋的施工注意事項	4	
混凝土工程	1.　混凝土種類與特性 2.　混凝土施工注意事項	4	
基礎工程與地質改良工法	1.　基礎工程的種類 2.　各種地質改良工法	4	
深開挖工法	1.　深開挖工法的種類 2.　深開挖工法的適用狀況	4	
擋土工法	1.　擋土工法的種類 2.　擋土工法的適用狀況	4	
基樁工程	1.　基樁工程的種類 2.　基樁工程的適用狀況	4	

期末考		2	
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30% (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與本科教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。		

表 4-3-2-7-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

初等結構ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	初等結構ⅠⅡ			
	英文名稱	Primary StructuresⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目工程力學				
教學目標	使學生能夠具有充分的土木營建施工所需的測量技能與觀念,使能在工程施工時，有充分之測量能力與學識。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
緒論	1. 說明結構學的基本概念 2. 說明本課程的涵蓋內容	4	
結構反力	1. 靜定結構反力的計算方法 2. 簡易靜不定結構反力的計算方式	4	
靜定剛構架	1. 因為靜定構架比較容易討論因此解此類構架可以做為觀念釐清的好範例 2. 構架內力除了拉力壓力還有剪立及彎矩	4	
影響線	1. 介紹影響線的種類與使用方式 2. 演算並運用	4	
結構之彈性變形	1. 使用基本的方法計算結構之彈性變形 2. 在低度靜不定情況加以計算	4	
混凝土之澆置	1. 適度介紹混凝土之澆置相關事項 2. 盡量以強度為最主要考慮	4	
靜不定梁分析	1. 使用撓度傾角法計算高度靜不定梁 2. 使用時的各類注意事項	4	

<table>
<tr><td>期末考</td><td>綜合演練</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">教學注意事項</td><td colspan="3">(一)教材編選
1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。</td></tr>
<tr><td colspan="3">(二)教學方法
1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。
■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
□其他：</td></tr>
<tr><td colspan="3">(三)學習評量
1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
4. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30%</td></tr>
<tr><td colspan="3">(四)教學資源
1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與本科教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-7-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

施工估價ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	施工估價ⅠⅡ			
	英文名稱	Construction Cost EstimationⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
施工估價總論	施工是完成建物的手段，但是要施工必須考慮資金，不論發包或投標都需要估價的過程。	8	
假設工程數量、整地及挖填工程數量	1. 對於工地的整地與測量。 2. 對於工務所與材料堆置場的設置。 3. 對於工地保安設備如圍籬的設置。 4. 對於地基開挖相關工程與設備。 5. 關於土壤堆放與棄置的相關處裡。	14	
結構數量計算 漿砌工程數量	1. 不同的結構物(如磚造、鋼筋混凝土造、鋼骨結構)施作的手續與注意事項。 2. 相對於不同施工方式，不同的數量計算與估價。 3. 結構物表面的漿砌與塗料的施作與數量估算。	10	
地坪及外牆粉飾工程數量	1. 地坪與外牆的各式建物的不同需要不同的形式與施工方式。 2. 不同的施工方式的價格估計。	8	
內牆及平頂粉飾工程數量	1. 內牆因沒有日曬及雨水的考慮所以價格與外牆不同。 2. 平頂因防水考慮嚴格所以價格與外牆不同。	8	

防水隔熱工程數量	1. 防水隔熱因所在的位置與需要有不同的做法。	8	
門窗及其他工程數量統計表	1. 門窗根據不同形式不同材料有不同施工與價格均不相同。 2. 使學生對於不同情況不同經費能夠有適當的抉擇。	8	

教學注意事項

(一)教材編選

4. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
5. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
6. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之施工估價實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

4. 本科目為實習科目。
5. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。
6. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
■ 其他

(三)學習評量

5. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
6. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
7. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
8. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30%

(四)教學資源

5. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
6. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
7. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
8. 期刊雜誌：與施工估價教學有關之資料。
9. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

(二)各科專業科目—觀光事業科

表 4-3-2-8-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

餐旅日語會話Ⅰ-Ⅵ

科目名稱	中文名稱	餐旅日語會話Ⅰ-Ⅵ				
	英文名稱	Hospitality Japanese and ConversationⅠ-Ⅵ				
科目屬性	必／選修	■必修	□選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目					
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____					
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3/3	2/2	3/3			
開課 年級/學期	第一學年 第一、二學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____					
學習目標	一、建立紮實的日語基礎。 二、培養學習日語的興趣。	三、培養學生日語聽、說的能力。 四、培養基本的造句、寫作能力。				
	五、培養學生具餐旅職場所需的基礎日語會話能力。 六、啟發學生自我學習，繼續進修的動機。 七、扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣。 八、鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。					

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)　假名與發音	五十音書寫與念讀	15	
(二)　日常生活會話打招呼	念讀、書寫、背誦、對會練習	13	
(三)　基本句型	念讀、書寫、背誦、對會練習	13	
(四)　方向與位置	念讀、書寫、背誦、對會練習	13	
(五)　時間與電話	念讀、書寫、背誦、對會練習	10	
(六)　動詞的介紹與時態	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	
(七)　重要助詞的介紹	念讀、書寫、背誦、對會練習	16	
(八)　形容詞	念讀、書寫、背誦、對會練習	16	
(九)　常用動詞的連體形	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十)　數詞	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十一)　動詞的種類與活用	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十二)　動詞的變化與句型之一	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	

(十三) 接續的用法	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十四) 動詞的變化與句型之二	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十五) 動詞的變化與句型之三	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十六) 常體日語	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十七) 動詞的變化與句型之四	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十八) 敬語的用法	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(十九) 迎接的應對	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(二十) 櫃檯應對	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(二十一) 電話應對	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(二十二) 餐服應對	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(二十三) 抱怨的處理	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	
(二十四) 風景名勝簡介	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	
(二十五) 旅遊出團用語	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	
(二十六) 料理的說明	念讀、書寫、背誦、對會練習	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合生活化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍：好學日本語、大家的日本語等為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 採日語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、自學輔導法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 ■其他：念讀練習、紙筆書寫、角色扮演練習情境模擬
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，各單元結束之紙筆作業、口試或筆試等整體表現，採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：筆試 25%、口試 25%、作業 25%、隨堂測驗 25%

	(四)教學資源 1. 善用視聽教室等之教學設備。 2. 相關的投影片、電腦軟體、光碟片、課外日語廣播教材等。 3. 視聽教學設備：投影機、電視機、電腦、廣播設備等。 4. 期刊雜誌：與餐旅日語會話教學有關之資料。

表 4-3-2-8-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

飲料概論ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	飲料概論ⅠⅡ			
	英文名稱	Introduction to BeveragesⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目 飲料與調酒ⅠⅡ				
學習目標	能規劃辦理飲料宴會				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	1.宴會的種類 2.飲料的種類	9	
(二) 飲料與食物的搭配	1.茶飲料與食物 2.咖啡與食物 3.酒與食物	9	
(三)活動規劃	1.活動目的與時間 2.場地規劃 3.經費概算	9	
(四)宴會設計	1. 茶會的設計 2. 雞尾酒會的設計	9	

教學注意事項	(一)教材編選 4. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 5. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 6. 依本校學生之背景及特性，以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

	(二)教學方法 2. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 □實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：筆試 25%、實作報告 25%、作業 25%、隨堂測驗 25%
	(四)教學資源 1. 妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進習效果。 妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進習效果。 2. 相關圖書資料、多媒體教材掛雜誌及網路源。 相關圖書資料、多媒體教材掛雜誌及網路源。 3. 實務與理論相互結合，提高學習成效。

表 4-3-2-8-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

觀光地理ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	觀光地理ⅠⅡ			
	英文名稱	Tourism Geography of TaiwanⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_				
學習目標	一、使學生能正確分辨觀光資源屬性之不同定義。 二、使學生清楚瞭解台灣之觀光資源。 三、培養學生隨時掌握觀光經濟活動等產業資訊的習慣。 四、養成學生成為觀光業人員的基本素養與正確態度。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論篇	1. 觀光業人員的基本素養與正確態度介紹。 2. 說明觀光資源的屬性。	18	
(二)人文環境與觀光	1. 說明人文環境與觀光之間的關係。	18	
(三)空間環境與行為	1. 說明空間環境與人類觀光行之間的關係。	18	
(四)台灣觀光資源介紹	1. 認識台灣地理位置。 2. 說明台灣各區的觀光資源。	18	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 □實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：筆試 25%、實作報告 25%、作業 25%、隨堂測驗 25%
	(四)教學資源 1. 觀光局旅遊網站、國家公園、國家風景區相關影片、簡報。 2. 國內旅遊團出團行程及資訊。 3. 教學設備：投影機、電視機、電腦。 4. 期刊雜誌：國內旅遊書籍、領隊帶團實務。

表 4-3-2-8-4 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

旅行業管理ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	旅行業管理ⅠⅡ			
	英文名稱	Travel Agency Operation and PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				

教學大綱

主要單元	內容細項		分配節數	備註
(一) 旅行業概論	1. 旅行業的變遷 2. 旅行業經營管理的範疇 3. 旅行業經營的時代背景		8	
(二) 旅行業設立、組織與分類	1. 旅行社的組織 2. 旅行社的部門功能 3. 旅行社的營運項目		8	
(三) 旅遊產品組合	1. 旅遊產品的類型 2. 旅遊行程安排與設計 3. 獎勵旅遊行程設計及執行要點 4. 參考行程及城市路線表達方式 5. 團體成本估價		12	
(四) 航空運輸	1. 航空公司組織與作業系統 2. 航空票務基礎知識 3. 旅行社與航空公司電腦的連線 4. BSP 銀行清帳計劃		10	
(五) 出國手續	1. 出入國手續作業 2. 簽證作業及通關手續 3. 團體作業程序 4. 預防注射及出外旅遊經常出現的疾病		10	
(六) 旅行業從業人員之專長分類與條件	1. 行程規劃人員 2. 航空票務人員 3. 各項業務人員	4. 領隊與導遊人員 5. 其他	12	

（七）我國旅行業未來發展之趨勢	1. 旅行業發展之系統觀念 2. 外在的影響因素 3. 旅行業供應商之發展 4. 我國旅行業市場之現況 5. 未來發展的趨勢	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心選取符合產業界實務化之教材以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍：旅行業理論與實務、旅行業經營與管理、交通部觀光局統計年報、旅報等為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：筆試 25%、實作報告 25%、作業 25%、隨堂測驗 25% (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與旅行業管理教學有關之資料。

表 4-3-2-8-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

遊程規劃ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	遊程規劃ⅠⅡ			
	英文名稱	Tour Planning ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、　認識判別行程內容的要件。 二、　了解遊程規劃相關之專業知識。 三、　熟練組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品。 四、　具備遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1.遊程設計涵義及種類 2.遊程設計的原則 3.遊程設計的功能與目的	8	
(二)遊程設計的結構與考量因素	1.交通規劃 2.餐飲安排 3.住宿安排 4.景點選擇 5.遊程時間與季節的考量	18	
(三) 成本估算	1.遊程成本考量因子 2.影響成本外在因素 3.遊程成本分析 4.訂價策略	10	
(四) 遊程設計	國內遊程設計 1.北部遊程 2.中部遊程 3.南部遊程 4.東部遊程 5.離島遊程 6.環島遊程	28	

(五) 遊程包裝及旅遊企劃書製作	1.一般概略行程描述 2.一般詳細行程描述 3.遊程文案與呈現 4.遊程企劃書撰寫	8	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 □實作演練 ■其他：作業發表 (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：筆試 25%、實作報告 25%、作業 25%、隨堂測驗 25% (四)教學資源 1. 觀光局網站。 2. 相關的掛圖、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與_遊程規劃_教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製投影片。

(二)各科專業科目—餐飲管理科

表 4-3-2-9-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

食物學

科目名稱	中文名稱	食物學			
	英文名稱	Principles of Food			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、培養正確的食物學基本知識，並應用於餐旅服務及日常生活中，進而建立健康的飲食觀念。 二、瞭解食物的特性、營養價值、選擇、貯存、加工與烹調時的變化。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 食物學概論	食物學的範圍	4	第一學年 第二學期
(二) 營養素概論	六大類營養素介紹	10	
(三) 食物中的特殊成分的認識	酵素、色素、主要呈味成分介紹	2	
(四) 飲食之安全與衛生	食物中毒的類型與預防方法介紹、食品包裝	4	
(五) 食物分類與製備原理	全穀類、肉類、水產類、蛋類、豆類、乳類、蔬菜類、水果類的介紹	12	
(六) 食品加工及飲食指南與理想體重等單元	國人飲食指南與食物代換表	4	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 ■ 其他
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-2-9-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

餐飲管理ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">餐飲管理ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Restaurant ManagementⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>餐飲管理科</td><td>餐飲管理科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解餐飲管理的目的
二、瞭解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性
三、瞭解成本控制的方法
四、瞭解現代餐飲管理的發展趨勢</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、餐飲組織
二、人事管理
三、物料管理
四、服務心理學
五、事務管理
六、廚房管理
七、成本控制與分析
八、現代餐飲管理之趨勢</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、教科書
二、自編教材</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。
二、應用電腦作線上採購作業。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-9-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

飲料調製ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	飲料調製ⅠⅡ			
	英文名稱	Beverage PreparationⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	1/1				
開課 年級/學期	第一學年 第一、二學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(一)了解各式飲料之專業知識與調製原理。 (二)認識飲料調製之相關物料及設備。 (三)熟練飲料調製之技能。 (四)具備良好衛生安全與工作習慣。 (五)具備美感素養，並激發創意表現。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.飲料的定義及分類 2.飲料店的分類及經營 3.非酒精性吧台設備及作業規範 4.酒精性吧台設備及作業規範練。	4	第一學年 第一學期
(二)飲料調製	1.非酒精性飲料調製之用具及材料 2.酒精性飲料調製之用具及材料 3.非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4.酒精性飲料調製的基本原則及方法	4	
(三)飲品	1.乳品飲料的調製 2.果汁飲料的調製 3.冰沙的調製 4.包裝飲料的認識 5.臺灣特有飲料的認識	4	

(四)茶	1.茶的歷史與發展趨勢 2.茶的栽種與生長 3.茶的成份與品種 4.茶的製作過程 5.茶的分類與特性 6.茶的沖泡方法與技巧 7.調味茶之變化與調製 8.養生茶的認識與調製 9.品茶的方法 10.各國茶的介紹	4	
(五)咖啡	1.咖啡的歷史與發展趨勢 2.咖啡的栽種與生長 3.生豆種類與分級的認識 4.咖啡烘焙的原理與程度 5.咖啡萃取的原理與影響 6.咖啡萃取的方法與技巧 7.熱咖啡的調製與供應 8.冰咖啡得調製與供應 9.咖啡的飲用方法	4	第一學年 第二學期
(六)酒的類別	1.釀造酒 2.蒸餾酒 3.合成酒 4.臺灣特產酒的認識	3	
(七)葡萄酒	1.葡萄酒的定義與歷史 2.葡萄的栽種與生長 3.葡萄的成份與品種 4.葡萄酒的釀製過程 5.葡萄酒的分類 6.各國葡萄酒介紹	4	
(八)雞尾酒	1.雞尾酒之發展與趨勢 2.雞尾酒特性 3.雞尾酒的種類 4.無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5.賓治酒(Punch)的調製	3	
(九)飲料與食物	1.酒單的認識 2.非酒精性飲料與食物的搭配 3.酒精性飲料與食物的搭配	2	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-2-9-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

旅館管理ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	旅館管理ⅠⅡ			
	英文名稱	Hotel ManagementⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 □有，科目_____				
教學目標	一、瞭解旅館業的現況與趨勢。 二、瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。 三、瞭解旅館經營管理的基本概念。 四、培養對職業應有的道德與敬業精神。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
（一）	一、旅館導論	6	第二學年 第一學期
（二）	二、旅館的組織	4	
（三）	三、旅館的業務與行銷	4	
（四）	四、人事與訓練	4	
（五）	五、保防、消防與急救	4	第二學年 第二學期
（六）	六、旅館電腦作業系統介紹	6	
（七）	七、未來發展與趨勢	4	

<table>
<tr><td>（八）</td><td>八、旅館職業道德</td><td>4</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">教學注意事項</td><td colspan="3">(一)教材編選
1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。</td></tr>
<tr><td colspan="3">(二)教學方法
教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。
■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
□其他：</td></tr>
<tr><td colspan="3">(三)學習評量
1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</td></tr>
<tr><td colspan="3">(四)教學資源
1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。</td></tr>
</table>

(二)各科專業科目—幼兒保育科

表 4-3-2-10-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

器樂ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	器樂ⅠⅡ			
	英文名稱	Instrumental MusicⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1. 認識幼兒音樂教學法種類 2. 認識基本樂理 3. 學習具備基礎鋼琴彈奏能力 4. 培養對器樂的興趣				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)認識奧福音樂教學法	1.奧福音樂教學法的起源與特色 2.奧福音樂與幼兒肢體發展間的關係 3.實際練習奧福音樂教學法	4	第二學年第一學期
(二) 認識高大宜教學法	1.高大宜音樂教學法的起源與特色 2.高大宜音樂教學法的應用	2	
(三)認識達克羅斯教學法	1.達克羅斯教學法的起源與特色 2.達克羅斯音樂教學法的應用	2	
(四) 認識鈴木/山葉教學法	1.鈴木/山葉教學法的起源與特色 2.鈴木/山葉教學法的應用	4	
(五)基本樂理介紹	1.認識譜號與各類音符與休止符記號 2.辨識大譜表與鍵盤的對應關係	4	
(六)認識鋼琴指法	1.認識左右手五線譜 2.熟悉基礎鋼琴彈奏指法	10	
(七)鋼琴彈奏實際練習Ⅰ	1.認識兒歌種類 2.訓練幼兒歌曲彈奏之能力	10	

(八) 鋼琴彈奏實際練習 II	1.熟練幼兒歌曲之彈奏技巧 2.培養具有音樂節奏感	12	第二學年第二學期
(九) 鋼琴彈奏實際練習 III	1.依據拜爾彈奏能力分級繼續強化彈奏能力 2.持續培養識譜能力與彈奏鋼琴之能力	12	
(十) 鋼琴彈奏實際表演	1.培養喜好彈奏幼兒音樂之興趣 2.擁有實際彈奏表演幼兒音樂之能力	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之器樂教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 ■其他：影片欣賞與觀摩
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：實作 40%、作業 20%、課堂表現 20%、紙筆測驗 20%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與器樂教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如簡報資料。

表 4-3-2-10-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

行銷與服務

科目名稱	中文名稱	行銷與服務			
	英文名稱	Marketing and Service			
科目屬性 (請勾選)	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源 (請勾選)	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼保科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目先修部定家政行銷與服務				
教學目標	(一)了解家政群領域相關職場之差異性 (二)增進家政群領域相關職場之行銷與服務技巧。 (三)創造行銷設計的能力				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)家政群相關行業之介紹	1.家政群領域相關職場之各行業認知 2.家政群領域相關職場之各行業差異性	4	第三學年 第二學期
(二)家政群相關職場之行銷與服務	1.家政領域相關職場之各行業行銷與服務技巧 2.家政領域相關職場行銷事項 3 家政領域相關職場服務事項 4.家政領域相關職場行銷與服務情境演練 5.潛在能力激發訓練 6.家政群服務業行銷策略的應用 7.國際行銷推廣策略	24	1. 加強各領域行銷內容。 2. 講解家政領域職場服務重點。 3. 3.學生兩人成組扮演顧客與從業人員，演練 職場實際狀況。
(三)危機評估與管理	1.顧客反映應變技巧 2.自我情緒管理 3.特殊狀況應變技巧	8	蒐集社會實例由學生思考 如何應變。

教學注意事項	(一)教材編選 1. 參考坊間行銷服務書籍，與企業內部員工訓練資料蒐集。 2. 以家政群職場實例為主,透過實例以增進學生對行銷與服務的領悟。 3. 編輯時以生活化淺顯易懂文字，引導學生產生興趣。 4. 教材編輯依據學生年紀，初出社會為考量，選擇適合之題材。 5. 將一般消費者經常反映實例放進教材,並讓學生思索個人應對方式。 6. 具備系統思考、分析、深化後素養，並積極面對挑戰以解決人生各項挑戰。
	(二)教學方法 1. 多元化而有彈性，以示範、實習實作、參觀、多媒體教學等方式進行教學，並利用個案實例或職場實地參觀所得，與同學進行討論分析。 2. 學生雙人成組作相關行業情境演練，引導學生面對客人的技巧。 3. 邀請相關行業傑出人士課堂分享經驗。 4. 指導學生特殊狀況應變方法以及如何自我情緒管理。 5. 比較各國行銷策略，尋找不同形式之品牌實物，由老師親自示範行銷技巧，由學生充當消費者，帶動上課氣氛。 6. 對於內向學生，注意其情緒反應，耐性引導其語言表達方式。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 ■其他：相關短片欣賞與討論
	(三)學習評量 1. 課前介紹課程重點與評量方式，評量可採筆試、口試、作業、學習報告等方式。 2. 採行多元評量之方式，以筆試測試學生對內容了解程度，口試訓練學生口才能力，融入動態情境演練表現，測試學生應對進退能力並予以講評，並要求學生寫 學習心得報告。 3. 注重形成性與總結性評量，隨時了解學生學習困難原因，循序漸進引導，以適性 教學方式對於表達較為內向之學生，適時給予鼓勵與引導，增進學生自信心；對 於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。 4. 鼓勵學生利用寒暑假到相關行業實習，增進實務經驗，並繳交心得報告，於上課時經驗分享，視其表現作為重點評量。 5. 成績比例分配：實作 20%、紙本測驗 40%、平時表現 30%、出席率 10%
	(四)教學資源 1. 相關圖書、商品、多媒體教材、櫥窗、展示活動、網路資訊、時尚資訊、社區資源及與本科相關之各項活動。

表 4-3-2-10-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

家政行業美學

科目名稱	中文名稱	家政行業美學			
	英文名稱	Aesthetics in Home Economics Related Occupation			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼兒保育科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：家政概論、色彩概論				
學習目標	(一)了解美學的基本意涵。 (二)具備美的覺知、賞析能力。 (三)具備生活美學素養。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.家政行業介紹 2.美學的定義 3.美學的特質 4.美學與生活之關係	8	第三學年 第一學期
(二)美學的內涵	1.比例之美 2.秩序之美 3.構成之美 4.質感之美 5.色彩之美	12	請以家政相 關實例介紹 本單元。
(三)家政行業美學賞析與應用	1.生活美學賞析 1.1 杯與盤美的賞析 1.2 桌與擺飾美的賞析 1.3 花與花器美的賞析 1.4 溫馨友善生活氛圍的美學	16	美學賞析內 容應涵蓋美 的欣賞與實 用性的分析 建構。

	2.服飾美學 2.1 包包與身體美學賞析 2.2 鞋子與身體美學賞析 2.3 胸花與身體美學賞析 2.4 服飾整體造型賞析		
	3.環境美學 3.1 庭(公)園與裝置藝術賞析 3.2 傢俱(飾)與空間美學賞析 3.3 溫馨友善環境美學賞析		

教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材的編選應顧及學生需要，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，宜選擇生活化的教材，讓學生學習美的覺知與美的賞析能力。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之生活化的教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材，讓學生學習美的覺知與美的賞析能力。 4. 教材編選應具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，能進行賞析、建構與分享。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：美感教育著重形成性評量，應觀察學生於學習後，在生活中及其他課程之改變。 2. 總結性評量：配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實作、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：實作 40%、成果發表 20%、口頭問答 20%、隨堂測驗 20%。 5. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的教學簡報、電腦網際網路、光碟片…等。 3. 視聽教學設備：投影機、電腦、錄放影機、攝影機…等。 4. 期刊雜誌：與美感教學有關之資料。 5. 其他：生活美、服飾美、食物美、環境美與身體美之實物或影(照)片。 6. 可分組參觀各式創意工坊、公共藝術及藝(美)術館，並注意安全。

表 4-3-2-10-4 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

嬰幼兒發展與保育ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	嬰幼兒發展與保育ⅠⅡ			
	英文名稱	Infant Children Development and NursingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼保科				
學分數	4				
開課 年級/學期	第一學年 第一、二學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1. 瞭解嬰幼兒發展的基本知識。 2. 瞭解嬰幼兒保育的基本概念。 3. 熟悉嬰幼兒身心發展及其保育方法。 4.培養愛心、細心、耐心的情操、重視嬰幼兒個別差異。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1 嬰幼兒發展保育的意義、重要性	1. 嬰幼兒發展與保育的意義與重要性。 2. 嬰幼兒發展的一般原則。 3. 發展的分期及影響因素。	8	第一學年 第一學期
2 胎兒的發展	1. 受孕的生理。 2. 胎兒的發展 3. 影響胎兒發展的因素。	6	
3 新生兒發展與保育	1. 新生兒的狀態及發展。 2. 新生兒的護理。	4	
4 嬰幼兒身心發展與保育	1. 嬰幼兒生理發展與保育 (1)嬰幼兒身體的發展與保育。 (2)嬰幼兒動作的發展與保育。 (3)嬰幼兒的飲食與營養。 (4)嬰幼兒疾病的預防及護理。 (5)嬰幼兒的基本習慣。 (6)嬰幼兒的安全教育。	18	

	2. 嬰幼兒心理發展與保育 (1)嬰幼兒語言的發展與保育。 (2)嬰幼兒認知能力的發展與保育。 (3)嬰幼兒創造力的發展與保育。 (4)嬰幼兒情緒的發展與保育。 (5)嬰幼兒社會行為的發展與保育。 (6)嬰幼兒人格的發展與保育。	36	第一學年 第二學期

教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材之編選應配合學生學習經驗、身心發展、能力、興趣與需要等，編選合適之教材。 2. 教材宜選擇簡單扼要、深入淺出之教材，輔以生活化、實務化、科學化、遊戲化為主的教材與相關資訊。 3. 教材以各章節內容為基本原則,選擇符合未來職場或生活實務應用之技巧,深入探討研究及演練。 4. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 5. 配合實際教學需要，宜自編講義或製作數位教學媒材作為教學輔助。
	(二)教學方法 (1) 理論講解以具體實例配合多媒體教學，鼓勵學生多觀察，以了解嬰幼兒發展情形，以提高學習興趣與教學效果。 (2) 可實地參觀醫院、托嬰中心、幼兒園，使學生了解嬰幼兒發展的歷程與特徵，並且觀察一至二位嬰幼兒以獲得實際經驗，以驗證理論。 (3) 鼓勵學生接觸幼兒、親近幼兒，以培養愛心、耐心與細心的情操。 (4) 教師應不斷地吸收新知，視實際情況增減教材。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展 3. 採多元評量方式，評量方式包括口頭評量、紙筆測驗、專題研究評量、實作評量等，並著重形成性評量。 4. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 6. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。 7. 成績比例分配：實作 20%、紙本測驗 40%、平時表現 30%、出席率 10%

	(四)教學資源 (1) 蒐集一至六歲幼兒成長記錄圖表及其作品資料，作為輔助教材。 (2) 幻燈片、錄影帶、各種評量工具。

表 4-3-2-10-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

幼兒保育概論ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	幼兒保育概論ⅠⅡ			
	英文名稱	Introducation of Early Childhood EducationⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他＿＿＿＿＿＿＿＿				
適用科別	幼兒保育科				
學分數	4				
開課 年級/學期	第一學年 第一、二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：嬰幼兒發展與保育ⅠⅡ				
學習目標	(一)了解幼兒教保的基本概念。 (二)了解幼兒教保思潮及各國教保現況。 (三)培養從事幼兒教保工作的興趣。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.幼兒教保的意義與範圍。 2.幼兒教保的重要性。 3.幼兒教保的原理原則。	4	第一學年 第一學期
(二)幼兒教育思潮的演進	1.世界各國幼兒教育思潮的演進。 (1)柯門紐斯。 (2)盧梭。 (3)斐斯塔洛齊。 (4)福祿貝爾。 (5)蒙台梭利。 (6)杜威。 (7)皮亞傑。 (8)尼爾。 2.我國幼兒教育思潮的演進。 (1)張雪門。 (2)陳鶴琴。	22	
(三)我國幼兒教保概況	1.我國幼兒教保概況及發展趨勢。	6	

(四)幼兒的發展	1.幼兒生理發展與保育。 (1)新生兒的發展與保育 (2)幼兒身體的發展與保育 (3)幼兒動作的發展與保育 (4)幼兒基本習慣與安全教育 2.幼兒心理發展與保育 (1)幼兒認知的發展與保育 (2)幼兒語言的發展與保育 (3)幼兒創造力的發展與保育 (4)幼兒情緒的發展與保育 (5)幼兒社會行為的發展與保育 (6)幼兒人格的發展與保育	12	第一學年 第二學期
(五)幼兒教保活動設計與實務	1.幼兒教保目標 2.幼兒教保型態與實務 3.幼兒教材組織與排列實務 4.幼兒教保原則與實務 5.幼兒教保模式與實務 6.幼兒教保活動內容與實務 7.幼兒教保活動設計與評量	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依據本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教保專業知能教材或視本校設備及學生學習狀況自編教材。 4. 選擇教材以具代表性之國家、教育思想為主要教材。
	(二)教學方法 1. 宜針對課程內容的需要，利用書籍、期刊、網路...等資料蒐集和調查，與理論相互印證。 2. 可實地參觀各種教保模式之幼兒保育機構，以實際了解教保內容。 3. 課程中蒐集我國及世界各國幼兒教保實況，以分析比較各國教保之優劣。 4. 4.教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：口頭問答 10%、期中考試 60%、參觀報告 20%、隨堂測驗 10%。 5. 5.未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的教材教具、簡報、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電腦網際網路、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與幼兒教保知能相關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教材教具。

表 4-3-2-10-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

幼兒鍵盤樂ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	幼兒鍵盤樂ⅠⅡ			
	英文名稱	The keyboard music for childrenⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目：器樂 III				
學習目標	一、　認識音樂的要素 二、　知道幼兒鍵盤樂的選取與取材 三、　了解幼兒鍵盤樂與律動的關係 四、　學習設計幼兒音樂課程的教學方案				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)音樂的要素	1.認識音樂的四要素。 2.熟悉各個要素的特質。	6	第二學年 第一學期
(二)幼兒鍵盤樂的選曲	1.了解幼兒鍵盤樂選曲應注意的要點。 2.實例練習。	6	
(三)幼兒鍵盤樂的取材	1.認識幼兒鍵盤樂取材的種類。 2.實例欣賞。	6	
(四)幼兒音樂與律動的關係	1.了解音樂律動對幼兒的意義。 2.認識幼兒音樂與律動的關係。	6	
(五)幼兒音樂與律動的結合	1.學習搭配鍵盤樂進行幼兒律動。 2.實例練習。	12	
(六)音樂教學法的類別	1.認識四大音樂教學法。 2.學習四大教學法其教學要點。 3.實例練習。	8	第二學年 第二學期
(七)幼兒音樂活動的設計原理原則	1.認識幼兒音樂的設計原理。 2.了解音樂課程設計應注意的原則。。 3.實例欣賞。	10	

<table>
<tr><td>(八)幼兒音樂活動的課程設計實務</td><td>1.學習依據不同年齡之幼兒設計符合該幼兒特質之音樂活動課程。
2.實際練習撰寫幼兒音樂課程設計與計畫表。</td><td>18</td><td></td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="3">(一)教材編選
1. 以學生的經驗為中心，選用符合實務化之教材，以激發學生學習興趣。
2. 教材教具選用符合學生能力，並參照專業書刊來佐證，及協助學生應用在不同年齡或領域上。
3. 依本校學生之背景及特性，並視學生的學習特性，選用相關的參考書籍及自行編製教材。

(二)教學方法
1. 教師之教學方法應依教學內容，選用多元化而有彈性的方式實施，並以示範實作、教具演示、多媒體教學等方式來進行教學。
2. 教師可善用坊間或現有的幼兒鋼琴譜進行創造，以貼近學生生活經驗，與同學進行討論和分析。
3. 由教師親自示範不同種類的樂器、教具、媒材在其幼兒鍵盤樂活動上的應用，並融入課程教學中，以引導學生思考。
4. 教學時，可融入多媒體的教材，以增進學生思考、創新的素養，以協助學生領會幼兒鍵盤樂的重要性。
■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練

(三)學習評量
1. 採用多元評量的方式，其評量方式有觀察、口頭評量、筆試、實作……等等，教師可按單元內容和性質，針對課程需求給予不同的評量方式。
2. 學習評量需配合教學計劃，參照學生學習目標、實作過程及學習態度的綜合表現。
3. 評量時，應考量學生之個別差異，可適時調整內容難易度，以強化學生之能力，使其適才適性。
4. 對於評量的結果，教師需妥善運用，作為教材教法、教具媒材、實施補救教學之依據。

(四)教學資源
1. 各項實習設備視學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 教師可選用現成教具或自製教具，如教學簡報、廢物利用來當成幼兒鍵盤樂的媒材。
3. 善用學校的視聽教學設備：幻燈機、投影機、電腦、攝影機等，來作為教學實施的媒介。
4. 相關書籍雜誌：與幼兒教育、玩具設計相關之資料。</td></tr>
</table>

表 4-3-2-10-7　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

幼兒遊戲ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	幼兒遊戲III			
	英文名稱	Activities for young childrenIII			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、認識幼兒遊戲的發展歷程與遊戲型態。 二、知道幼兒遊戲的環境規劃與媒材運用。 三、了解幼兒遊戲與學習的關係。 四、體驗並應用相關的遊戲活動。 五、學習設計幼兒遊戲方案和教材教具。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)幼兒遊戲的意義、發展分期與理論。	1.遊戲的定義與理論。 2.遊戲的發展分期與發展。 3.幼兒遊戲型態與發展的關係。	2	第二學年 第一學期
(二)幼兒遊戲的特性、類別及功能。	1.遊戲/活動的基本特性。 2.幼兒遊戲發展的類別。 3.幼兒遊戲的功能與重要性。	2	
(三)傳統童玩的設計與製作。	1.童玩的認識與遊戲的關係。 2.現今童玩與古早童玩的異同。 3.童玩 DIY。	12	
(四)自然素材與遊戲。	1.常見的自然素材與遊戲。 2.原始自然素材的用。	6	

(五)桌遊與遊戲。	1.桌上遊戲的認識與選擇。 2.桌遊和幼兒遊戲的關係。	6	
(六)幼兒玩具產業的介紹。	1.玩具的選擇與年齡。 2.玩具的材質與管理。 3.幼兒的成長和玩具的選用。	8	
(七)幼兒遊戲與教材教具。	1.教具和玩具的異同。 2.教材教具的應用與管理。 3.相關遊戲教材教具的介紹。	4	第二學年 第二學期
(八)幼兒環境規劃與設計。	1.活動空間的選擇與規劃。 2.動線的設計與教具的擺設。	6	
(九)幼兒遊戲活動設計的原理原則。	1.活動設計的原理原則。 2.活動設計的運用與其扮演的角色。 3.活動設計的寫作要領。	10	
(十)遊戲活動的運用。	1.遊戲與學習的關係。 2.成人在遊戲中扮演的角色。 3.應用幼兒遊戲的理論。	10	
(十一)遊戲與課程設計。	1.遊戲與課程設計的結合。 2.遊戲的設計與實作。	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選用符合實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材教具選用符合學生能力，並參照專業書刊來佐證，及協助學生應用在不同年齡或領域上。 3. 依本校學生之背景及特性，並視學生的學習特性，選用相關的參考書籍及自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教師之教學方法應依教學內容，選用多元化而有彈性的方式實施，並以示範實作、教具演示、多媒體教學等方式來進行教學。 2. 教師可善用坊間或現有的遊戲活動進行創造，以貼近學生生活經驗，與同學進行討論和分析。 3. 由教師親自示範不同種類的玩具、教具、媒材在其遊戲活動上的應用，並融入課程教學中，以引導學生思考。 4. 教學時，可融入多媒體的教材，以增進學生思考、創新的素養，以協助學生領會遊戲的重要性。

	(三)學習評量 1. 採用多元評量的方式，其評量方式有觀察、口頭評量、筆試、實作……等等，教師可按單元內容和性質，針對課程需求給予不同的評量方式。 2. 學習評量需配合教學計劃，參照學生學習目標、實作過程及學習態度的綜合表現。 3. 評量時，應考量學生之個別差異，可適時調整內容難易度，以強化學生之能力，使其適才適性。 4. 對於評量的結果，教師需妥善運用，作為教材教法、教具媒材、實施補救教學之依據。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備視學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 教師可選用現成教具或自製教具，如教學簡報、廢物利用來當成遊戲的媒材。 3. 善用學校的視聽教學設備：幻燈機、投影機、電腦、攝影機等，來作為教學實施的媒介。 4. 相關書籍雜誌：與幼兒教育、玩具設計相關之資料。

（三）各科實習科目—農場經營科

表 4-3-3-1-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

專題製作ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">專題製作ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Project Study ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>農場經營科</td><td>園藝科</td><td>森林科
畜產保健科</td><td>森林科
畜產保健科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td></tr>
<tr><td rowspan="3">教學目標</td><td colspan="5">農經、園藝科：
1. 針對農園藝作物之生長，栽培管理與採收處理等專題，進行專題報告。
2. 藉由專業知能培育學生解決問題之能力。
3. 訓練學生敏銳之觀察力。
4. 訓練學生統整力。</td></tr>
<tr><td colspan="5">森林科：
1、針對生物、環境與森林生態等相關議題，進行專題報告。
2、藉由專業知能培育學生解決問題之能力。
2、訓練學生敏銳之觀察力。
3、訓練學生統整力。</td></tr>
<tr><td colspan="5">畜產保健科：
1. 培育藉以自我成長所需之觀察思考能力。
2. 訓練學生發現問題與解決問題之能力。
3. 瞭解實驗試計之方式。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1. 蒐集資料
2. 專題製作之過程
3. 專題的表達方式
4. 專題的書面資料整理
5. 尋找解決問題之方法</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自行編選教材或相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">1. 教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2. 鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-1-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

農業資源應用實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">農業資源應用實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Practice of Natural Resources Application ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>農場經營科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1. 認識並瞭解環境資源永續利用
2. 瞭解昆蟲資源之利用方法
3. 學會昆蟲養殖技術
4. 學習生態攝影與解說
5.學習植物分類基礎
6.學習如何善用植物資源</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1. 昆蟲養殖
2. 昆蟲應用
3. 生態攝影與解說
4. 標本製作
5. 植物分類
6. 植物資源應用
7. 農產品加工利用
8. 產品展示</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自行編選教材或相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">1. 教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2. 鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-1-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

農業機械實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">農業機械實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Farm Machinery PracticeⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>農場經營科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.讓學生了解何種條件狀況下該使用哪些農業機械協助生產作業。
2.指導學生了解各種農機的基本結構原理以及各式農機的操作安全注意事項。
3.經教師示範後由學生實際動手操作練習，指導每位學生都能依標準動作熟練並具有獨立作業的能力。
4.指導學生能夠進行農業機械基本保養以及田間操作的障礙排除或維修。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1.緒論
2.各種能源動力及工作原理介紹。
3.各論
4.實習項目
5.農業機械保養及維修。
6.機械化整體作業之計畫。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自行編選教材或相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2.鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-1-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

植物組織培養實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">植物組織培養實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Practice of Plant Tissue CultureⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>農場經營科</td><td>農場經營科</td><td>園藝科</td><td>園藝科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td>○○學年
○○學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.瞭解植物組織培養的發展歷史及對農業之重要性。
2.培養學生對植物組織培養環境、儀器設備的認識及使用。
3.培養學生對植物組織培養基本之操作技能。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1.概論
2.組織培養作業室的建立
3.培養基的配置
4.培殖體的建立
5.微體繁殖
6.微體繁殖常見的困難及克服方法
7.健康種苗之生產
8.人工種子
9.組織培養在作物育種上之應用
10.蘭花產業之發展
11.組織培養與遺傳工程
12.組織培養在其他方面的應用</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自行編選教材或相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學除顧及主題單元學習外，應與相關課程配合，配合學生程度逕行加深加廣教學。
2.鼓勵學生利用多元教學媒體搜尋相關資料，培養學生自我學習能力。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-1-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

有機農業實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	有機農業實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Practice of Organic AgricultureⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	農場經營科	農場經營科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.讓學生了解何種條件狀況下可用哪些有機農業生產作業。 2.指導學生了解有機農業及各種有機堆肥之製作。 3.指導學生了解有機病蟲害有機藥劑之製作及使用方法。 4.使學生國內有機農業的發展情形及有機生產的規範。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.有機農業之認識 2.台灣有機農業發展現況 3.生態環境影響及食品安全衛生	6	第二學年 第一學期
(二)有機堆肥製作	1.堆肥菌的製作 2.有機堆肥之製作 3.廚餘堆肥之製作—堆肥桶製作 4.廚餘堆肥之製作—自然堆積法製作	12	
(三)農業廢棄物利用	1.認識農業廢棄物 2.農場廢棄物之應用	8	
(四)綠肥之利用	1.認識綠肥作物 2.綠肥之種植	8	
(五)微生物肥料	1.認識微生物肥料 2.微生物肥料之應用	10	第二學年 第二學期
(六)有機殺菌劑	1.有機殺菌劑之調製 2 有機殺菌劑之製作	10	
(七)有機殺蟲劑	1.有機殺蟲劑之應用 2.有機殺蟲劑之應用	10	

<table>
<tr><td>(八)有機規範</td><td>1.有機規範之認識</td><td>6</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">教學注意事項</td><td colspan="3">(一)教材編選
1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。</td></tr>
<tr><td colspan="3">(二)教學方法
教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。
■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
□其他：</td></tr>
<tr><td colspan="3">(三)學習評量
1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</td></tr>
<tr><td colspan="3">(四)教學資源
1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-1-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

設施栽培實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	設施栽培實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Practice of Protected cropping ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	農場經營科	農場經營科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.認識各種設施栽培資材之特性，熟練其用法。 2.熟練簡易栽培設施之搭建。 3.熟練設施栽培之環境控制技術。 4.熟練養液栽培之實際操作技術。 5.栽培設施之維護。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.設施栽培之定義 2.設施栽培之發展現況	6	第二學年 第一學期
(二)栽培設施與栽培資材	1.設施結構設施工 2.栽培環境控制管理 2.設施資材之開發與利用	18	
(三)養液栽培管理	1.養液栽培系統介紹 2.植物營養與生長 3.養液之調配	12	
(四)蔬果之設施栽培	1.蔬果設施栽培之種類 2.蔬果設施栽培之管理	12	第二學年 第二學期
(五)觀賞植物之設施栽培	1.觀賞植物設施栽培之種類 2.觀賞植物設施栽之管理	12	
(六)種苗之設施栽培	1.種苗設施栽培之種類 2.種苗設之栽培之管理	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

（三）各科實習科目—園藝科

表 4-3-3-2-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

專題製作

科目名稱	中文名稱	專題製作			
	英文名稱	Project Study			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：農園場實習				
教學目標	1.針對農園藝作物之生長，栽培管理與採收處理等專題，進行專題報告。 2.藉由專業知能培育學生解決問題之能力。 3.訓練學生敏銳之觀察力。 4.訓練學生統整力。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 蒐集資料	1.專題的資料蒐集方向。 2.實做題目確立作品操作完成。	6	
(二)專題製作之過程	專題製作之調查、研究與實驗。	9	
(三)專題的表達方式	說明專題的表達方式。	9	
(四) 專題的書面資料整理	數據如何以圖、表表示。	9	
(五) 尋找解決問題之方法	1.分組分享、討論。 2.參考文獻的書寫。	9	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之專題製作教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與專題製作教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如農業世界、臺灣之種苗、臺灣花卉園藝。

表 4-3-3-2-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

植物保護實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	植物保護實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Practice of Plant Protection ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科	園藝科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(一)了解影響作物生產之各生物因素及其重要性，具備作物保護之基本知識。 (二)認識影響作物生產之重要病、蟲、草害。 (三)建立作物病、蟲、草害防治基本知識及技術，並將該技能落實於作物生產過程中。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.作物保護之重要性 2.有害生物防治方法	4	第一學年 第一學期
(二)昆蟲介紹	1.昆蟲特徵、生殖及適應特性描述 2.昆蟲分類 3.昆蟲與人類的關係	8	
(三)重要作物害蟲鑑識	1.重要糧食作物害蟲 2.重要蔬菜作物害蟲 3.重要果樹作物害蟲 4.重要特用作物害蟲 5.重要花卉作物害蟲 6.重要林木害蟲	16	
(四)蟲害防治技術	1.殺蟲劑種類及應用技術介紹 2.蟲害非農藥防治技術	8	
(五)作物病害及病原介紹	1.病害及病徵種類 2.傳染性病原介紹	8	第一學年 第二學期

(六)重要作物病害診斷	1.植物病害之簡要診斷技術 2.重要糧食作物病害 3.重要蔬菜作物病害 4.重要果樹作物病害 5.重要特用作物病害 6.重要花卉作物病害 7.重要林木病害	16	
(七)病害防治技術	1.殺菌劑種類及應用技術介紹 2.病害非農藥防治技術	6	
(八)雜草防治	1.雜草之定義 2.田園常見雜草 3.殺草劑種類及應用技術	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之植物保護教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與病蟲害教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如植物保護手冊。

表 4-3-3-2-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

景觀製圖實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">景觀製圖實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Landscape Gardening Drawing Practice ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>園藝科</td><td>園藝科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、使學生瞭解景觀製圖的主要觀念。
二、培養正確的繪製景觀圖與景觀工程圖。
三、培養學生正確的繪製景觀施工大樣與細部設計能力。
四、使學生能繪製景觀設計圖說之能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、圖學基本認識
二、景觀製圖方法
三、景觀設計方法
四、景觀設計元素
五、景觀空間
六、人體與設施尺度
七、景觀設計實例
八、其他</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">參考相關書籍自行編訂實習講義。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1. 教學方法：
■口頭講授　□放幻燈片　□放投影片　□實物投影　■多媒體教學
■分組討論　□上機實習　□實務演練　□實地參觀　□田野調查
□放錄音帶　■放錄影帶　□網路教學　■專題報告　□劇場教學
■其他(請說明)：　實地參訪
2. 教學評量：撰寫實習報告及實習成果評估。
3. 教學資源：可多利用鄰近之農業機構如大專院校、農會、農場及農業試驗研究機關等，以充實教學資源。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-2-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

果樹栽培實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	果樹栽培實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Pomology ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他＿＿＿＿＿＿＿＿				
適用科別	園藝科				
學分數	2/2				
開課 年級/學期	第二學年 第一二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：　農園場實習				
學習目標	一、瞭解果樹種類及栽培環境。 二、認識台灣果樹栽培近況。 三、瞭解果樹育種方法及台灣果樹生產技術之重要改進。 四、學習果樹栽培及果園管理技術。 五、熟悉果品採收及處理技術。 六、瞭解果品之經營及運銷現況。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.緒論	(1) 果樹園藝之意義。 (2) 果樹園藝之起源及發展。 (3) 果樹之種類。 (4) 果樹之分佈。 (5) 台灣果樹栽培現況。 (6) 果實之構造及分類。 (7) 果樹營養價值及用途。	2-6	
2.果樹生育與環境	(1) 氣候條件。 (2) 土壤條件。 (3) 生物條件。 (4) 經濟條件。	1-3	
3.果樹生理	(1) 果樹之生長與發育。 (2) 果樹的開花及結果習性。 (3) 果樹之生長與成熟。 (4) 影響果樹之生育因子。	1-3	

4.果樹品種改良	(1) 果樹品種改良之重要性。 (2) 果樹遺傳特性及育種特質。 (3) 果樹品種改良方法。 (4) 生物技術在果樹育種上之應用。 (5) 果樹種原的保存方法。	2-6	
5.果樹之管理	(1) 果園開闢及水土保持。 (2) 果樹栽植。 (3) 果樹整枝修剪。 (4) 果園土壤管理及施肥。 (5) 落果、蔬果及套袋。 (6) 植物生長調節劑之應用。 (7) 病蟲害防治與永續經營管理。 (8) 其他特殊栽培：設施栽培、有機栽培。	8-24	
6.果樹產期調節	(1) 果樹產期調節之原理。 (2) 果樹產期調節之技術。 (3) 果樹產期調節之市場評估及經濟效益。	1-3	
7.果品之採收與處理	(1) 果品成熟度之鑑別。 (2) 採收、分級、包裝。 (3) 果實處理及貯藏運銷。	2-6	
8.台灣果樹生產及發展遠景	(1) 果樹產業現況。 (2) 果樹產業之困境及輔導。 (3) 觀光果園經營及其管理。	2-6	
9.常綠果樹	(1) 重要亞（副）熱帶果樹。 (2) 重要熱帶果樹：柑桔、香蕉、鳳梨、枇杷、楊桃、荔枝、龍眼、檬果、番石榴、番木瓜、蓮霧、百香果、番荔枝、印度棗、火龍果及其他。	8-24	
10.落葉果樹	(1) 重要落葉果樹：蘋果、梨、葡萄、柿、桃、李、梅、獼猴桃、板栗及其他。	8-24	
	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之果樹實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。		

	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2.工廠(場)或果園實習。 3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與果樹栽培有關之資料。 5.其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

表 4-3-3-2-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

農業資源應用實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	農業資源應用實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Application Practices of Agricultural Resources ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科	園藝科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目農園場實習				
教學目標	教學目標： 本科目乃依農場現有的設備與材料，配合取得各項農業資源之季節及來源方便性，實施相關的實務教學與操作，訓練學生具備以下之能力： (一)建立基本農業可利用資源與材料之認識。 (二)了解各種資源應用與處理之作業流程並熟練其操作技術。 (三)了解各種資源應用產品之形式與特性。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)各種農業資源與材料	各種類別可利用農業資源之介紹與識別	6	第三學年 第一學期
(二)資材管理	各種農業資材之利用、儲藏及保存方式介紹	10	
(三)農業資源材料之備製操作	1.利用植株纖維素材進行破碎之操作 2.利用植物纖維素材進行分級之操作 3.利用植物纖維素材進行包裝之操作	14	
(四)植物栽培介質與器皿之製作	1.利用植物纖維製作各種栽培介(育苗及培栽使用) 2.利用植物纖維製作各種盆缽	14	
(五)有機肥之製作 I-材料來源之處理	1.畜產廢棄物(N 源)之處理 2.可利用纖維(C 源)之處理	8	
(六)有機肥之製	1.有氧發酵與無氧發酵原理	12	

作 II-製作流程	2.有機肥之混合、堆置翻堆操作 3.液態有機肥之製程操作		
(七)有機肥之製作(III)-產品分級與分裝	1.有機肥產品類別介紹 2.產品分級之處理 3.產品包裝操作	4	
(八)農業生產用非化學防治藥劑之製成操作 I-病蟲害防治藥劑之製作	1.可用於防病蟲害之農業自然資源材料介紹 2.各類防病蟲害藥劑之製作	12	第三學年 第二學期
(九)農業生產用非化學防治藥劑之製程操作 II-非化學防治藥劑之包裝、儲藏與應用	1.各類非化學防治藥劑包裝方式之介紹 2.各類非化學之儲藏方式 3.各類非化學防治之施用操作	12	
(十)農業資材保健藥用成份之識別與萃取	1.介紹各類自然農業資源之內含各類保健藥用成份 2.各種保健藥用成份萃取方式介紹 3.操作並製成各種具保健藥用成份產品 4.各類成品之包裝、設計與操作	15	
(十一)農業資材香精成分之識別與萃取	1.介紹各類自然農業資源之香精成份 2.各類香精成份萃取方式介紹 3.操作並製成各種香精產品 4.各類產品之包裝、設計與操作	15	
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之農業資源應用教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。		

	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授　■分組討論　□參訪活動　■專題演講　■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與農業資源應用教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如農業世界。

表 4-3-3-2-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

造園景觀實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	造園景觀實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Landscape Gardening Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	3/3				
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目：_____				
學習目標	使學生學習操作庭園與景觀工程技術、景觀工程施工計劃及維護管理技術，進而使學生能應用所學技術於造園景觀各類工程。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一	一、造園景觀工程概述	4	第二學年 第一學期
二	二、景觀資料特性與識別	8	
三	三、景觀工程製圖與識圖	12	
四	四、基地調查分析	8	
五	五、景觀工程材料分析	8	
六	六、基地測量	8	
七	七、基礎與假設	6	
八	八、土木營造工程	9	第二學年 第二學期
九	九、植栽工程	9	

十	十、生態工法	9	
十一	十一、景觀維護管理	9	
十二	十二、造園景觀工程實例應用	9	
十三	十三、其他	9	

(一)教材編選

1.以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。

2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。

3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之造園實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

1.本科目為實習科目。

2.工廠(場)或造園施工場實習。

3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練

□其他：

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。

2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。

3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。

2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。

3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。

4.期刊雜誌：與造園景觀有關之資料。

5.其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

表 4-3-3-2-7　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

有機農業實習

科目名稱	中文名稱	有機農業實習			
	英文名稱	Organic Agricultur Practice			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：農園場實習				
學習目標	1.使學生具有機農業生產的基本知識。 2.培養學生尊重自然、健康生產的觀念。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、緒論	1.有機農業概說 2.世界各國有機農業發展 3.我國有機農業發展現況 4.有機狀態環境及食品安全	6	
二、有機生產資材與肥料	1.有機生產基準與資材 2.有機質肥料 3.微生物肥料 4.有機廢棄物之利用	6	
三、有機栽培管理技術	1.土壤管理 2.病蟲害管理 3.雜草管理	8	
四、作物有機栽培	1.蔬菜有機栽培 2.果樹有機栽培	10	
五、有機農業管理與規範	1.有機農業規範之建立 2.有機農產品之管理 3.有機作物產品生產規範	4	

	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之有機農業實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.工廠(場)或園藝實習場實習。 3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (四)教學資源 1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與作物栽培有關之資料。 5.其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

表 4-3-3-2-8　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

園產品處理實習

科目名稱	中文名稱	園產品處理實習				
	英文名稱	Horticultural Products Handing and Utilization Practice				
科目屬性	必／選修	□必修　■選修				
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目					
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____					
適用科別	園藝科					
學分數	4					
開課 年級/學期	第三學年 第　二　學　期					
建議先修 科目	■無 □有，科目：_____					
學習目標	1.瞭解園產品處理與利用之意義與重要性。 2.學習園產品處理技術之原理與實務。 3.瞭解園產品利用之目的與方式。 4.學習園產品利用方法之原理與實作。					

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.緒論	1.園產品處理與利用意義與範圍 2.園產品處理與利用意義	4	
2.園產品採收與處理	1.採收 2.選別與分級 3.清潔與塗蠟 4.預冷 5.脫澀 6.癒傷、催熟與催色 7.包裝與容器	12	
3.園產品運輸	1.運輸方式 2.運輸技術與管理	4	
4. 園產品貯藏	1 貯藏原理 2.空氣中濕氣特性 3.傳熱原理 4.普通通風貯藏 5.冷藏 6.氣調貯藏、氣變貯藏及低壓貯藏。	12	

5. 園產品病蟲害防治	1.採後病害及其防治 2.採後蟲害及鼠害之防治	4	
6. 園產品之利用	1.水果之利用 2.蔬菜之利用 3.花卉之利用	36	

(一)教材編選

1.以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。

2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。

3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之園產品加工實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

1.本科目為實習科目。

2.工廠(場)或園產品加工工場實習。

3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練

(三)學習評量

1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。

2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。

3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。

2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。

3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。

4.期刊雜誌：與園產品加工有關之資料。

5.其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

表 4-3-3-2-9　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

組織培養實習

科目名稱	中文名稱	組織培養實習			
	英文名稱	Practice of Plant Tissue Culture			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：作物栽培實習				
學習目標	1.瞭解植物組織培養的發展歷史及對農業之重要性。 2.培養學生對植物組織培養環境、儀器設備的認識及使用。 3.培養學生對植物組織培養基本之操作技能。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1.植物組織培養的定義 2.組織培養的簡史 3.組織培養在農業上的利用	6	
(二) 組織培養作業室的建立	1.基本空間需求及配置 2.儀器設備及器具 3.培養室的環境	8	
(三) 培養基的配置	1.培養基之基本成分 2.植物生長調節劑 3.其他添加物 4.培養基配方及條配操作 5.培養基之滅菌	8	
(四) 培殖體的建立	1.培植體的來源 2.培植體材料之滅菌 3.組織培養的基本操作	8	
(五) 微體繁殖	1.建立微體繁殖的五階法 2.影響生長與分化之因子 3.出瓶及健化 4.建立生產線及行銷	8	

(六) 微體繁殖常見的困難及克服方法	1.誘導期培養之褐化 2.脆質化或水浸狀化 3.生長勢衰弱及老化	8	
(七) 健康種苗之生產	1.系統性病害及感染 2.生長點培養 3.健康種苗的重要性及應用	8	
(八) 人工種子	1.人工種子之定義 2.人工種子的發展及應用	4	
(九)蘭花產業之發展	1.胚培養 2.花藥培養 3.細胞懸浮培養	6	

教學注意事項

(一)教材編選

1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之組織培養教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與植物組織培養教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如臺灣之種苗、農業世界。

表 4-3-3-2-10　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

香藥草作物利用實習

科目名稱	中文名稱	香藥草作物利用實習			
	英文名稱	Herbal Crops Production Praceice			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修：同科跨班			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：農園場實習				
教學目標	一、認識香草茶包及香精功用 二、會實際操作香草茶包的製作 三、會實際操作香精提煉 四、會實際應用香草茶包、香精於生活上				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、香藥草植物分類與識別	1.何謂香草植物 2.臺灣香草產業現況 3.臺灣香草產業未來展望	8	
二、香藥草植物栽培環境與特性	1.香草栽培環境因子 2.香草栽培土壤因子	6	
三、香藥草植物繁殖技術	1.香草繁殖技術 2.香草栽培技術	12	
四、香藥草植物栽培維護與管理	1.香藥草植物栽培肥料之應用 2.香藥草植物栽培整枝修剪	6	
五、認識香草茶包及香精油功用	1.香草茶包的功用 2.香精油之功用	6	
六、香藥草茶包製作	1.選擇適合製作香藥草包之植物 2.香藥草包製作方法	4	
七、香藥草精油提煉	1.選擇適合製作香藥草精油之植物 2.製作香藥草精油之方法	10	
八、香藥草精油與茶包的應用	1.香藥草精油之應用 2.香藥草包之應用 3.臺灣有關香藥草精油及香藥草包之產業	2	

	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之香藥草作物利用實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目。 2.工廠(場)或花藝教室實習。 3.教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 □專題演講 ■實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (四)教學資源 1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與作物栽培有關之資料。 5.其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

表 4-3-3-2-11　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

展場設計及施作實習

科目名稱	中文名稱	展場設計及施作實習			
	英文名稱	Exhibition Design and Practice			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修：同科跨班			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目：_____				
教學目標	1. 了解展場設計需要什麼樣的空間與機能 2. 了解展場設計之實際案例操作				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1. 認識展場設計	1. 展場種類 2. 展場的空間分析 3. 展場的機能分析	12	
2. 展場設計素材	1. 色彩學 2. 色彩心理學 3. 展場型態與材料	12	
3. 展場的行銷推展	1. 展場基本行銷 2. 多媒體企劃行銷	12	
4. 實際案例操作	1. 多媒體虛擬展場操作 2. 展場佈置案例操作 3. 花藝佈置案例操作	18	
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之花卉利用實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。		

	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或造園施工場實習。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機 4. 期刊雜誌：與造園及花卉有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

表 4-3-3-2-12　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

休閒農業實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	休閒農業實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Leisure AgricultureⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他＿＿＿＿＿＿＿＿				
適用科別	園藝科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：農園場實習				
教學目標	讓學生認識休閒農業的內涵及重要性、了解休閒農業發展得契機、休閒農場的經營及其相關法規，使學生對休農業產生興趣並培養產業人力，促進農業產業生機。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、緒論	1.休閒農業的意義 2.休閒農業發展緣由 3.休閒農業發展過程	6	
二、休閒農業的資源開發利用	1.休閒農業的資源的定義 2.休閒農業的資源分類 3.休閒農業的資源開發利用 4.休閒農業資源的開發與利用案例	10	
三、台灣休閒農業的類型	1.休閒農場經營的分類 2.臺灣常見休閒農業的經營類型 3.休閒農業區的規劃 4.休閒農場的規劃	8	
四、休閒農業的經營管理	1 休閒農場的生產管理 2.農場之資源管理 3.農場之活動管理 4.農場之環境管理 5.農場之遊客管理 6.農場之食宿管理 7.農場之服務管理 8.農場之人力管理 9.農場之財務管理 10.農場之安全管理	12	

五、休閒農業的相關法規	1.休閒農業輔導管理辦法的緣起 2.休閒農業輔導管理辦法的修正 3.休閒農業其他相關法規	8	
六、休閒農業未來的發展的	1.現階段休閒農業發展所面臨的問題 2.休閒農業未來發展途徑	10	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之休閒農業實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或園藝實習場實習。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與種苗生產教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

表 4-3-3-2-13　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

花卉利用實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	花卉利用實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Floricultural Farm PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：植物識別實習				
教學目標	一、瞭解花卉利用的意義及範圍 二、明瞭花藝設計的原則 三、熟悉花卉利用之實務 四、花藝設計及會場佈置應用				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、花藝設計概論	1.花藝設計之意義 2.花藝設計之沿革 3.花藝設計之類型 4.花藝設計之價值與影響 5.花藝設計之流行趨向 6.花藝設計之應用	8	
二、花藝設計之花材與器具	1.花材之選購與保鮮 2.花材之分類 3.工具器材之使用	6	
三、花藝設計理	1.花藝設計要素與應用 2.花藝設計之原理應用 3.花藝設計之設計技巧	12	
四、傳統設計風格之重要性	1.比德麥多型設計 2.瀑布型設計 3.千朵花型設計 4.火鳳凰型設計	6	

五、自然生態設計風格之應用	1.平型設計 2.植物放射生長設計 3.自然景觀設計	6	
六、壓花技術之應用	1.壓花的方法 2.處理花材的基本法 3.製作要訣	10	
七、未來花藝設計的展望	臺灣花藝設計的展望	4	
八、其他	1.乾燥花介紹 2.臺灣塑膠花的現況	2	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之花卉利用實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或花藝教室實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

	(四)教學資源 1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與作物栽培有關之資料。 5.其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

表 4-3-3-2-14　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

景觀植物利用實習

科目名稱	中文名稱	景觀植物利用實習			
	英文名稱	Practice of Ornamental Plants Utilization			
科目屬性 （請勾選）	必／選修	□必修	□同科單班■同科跨班 □同群跨科 □同校跨群 選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源 （請勾選）	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目：_____				
教學目標	1.瞭解景觀植物之意義、重要性及利用情形 2.台灣地區及世界各地景觀植物產業之發展現況 3.瞭解環境與景觀植物之生長發育等基本生理 4.認識各種景觀植物 5.瞭解並學習景觀植物之栽培技術及在景觀上的應用				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.　緒論	1.景觀植物之定義、重要性 2.台灣地區景觀植物生產概況 3.世界各國景觀植物生產概況	6	
2.　景觀植物分類及繁殖技術	1.植物學、園藝學、原產地及利用方式之分類 2.各種景觀植物之主要繁殖方式	14	
3.　景觀植物生長生理與環境對觀賞植物生長之影響	1.各類景觀植物之生長與生理 2.環境對景觀植物生長之影響	14	
4.　景觀植物栽培管理技術及各種類利用形式	1.景觀植物栽培管理技術 2.景觀植物各種類利用形式	6	

5. 景觀植物在景觀上的應用	1.景觀植物在景觀上的應用 2.景觀植物利用案例分析 3.生態綠化介紹	8	
6. 景觀植物維護管理	1.景觀植物病蟲害防治 2.景觀植物的日常保養工作	6	

(一)教材編選

1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之景觀植物實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目。
2. 工廠(場)或花藝教室實習。
3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

甲、 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與造園及景觀植物有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

科目名稱	中文名稱	景觀植物利用實習	
	英文名稱	Practice of Ornamental Plants Utilization	
科目屬性 (請勾選)	必／選修	□必修	□同科單班■同科跨班 □同群跨科 □同校跨群 選修
	□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目		

科目來源 （請勾選）	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科				
學分數	3				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目：_____				
教學目標	1.瞭解景觀植物之意義、重要性及利用情形 2.台灣地區及世界各地景觀植物產業之發展現況 3.瞭解環境與景觀植物之生長發育等基本生理 4.認識各種景觀植物 5.瞭解並學習景觀植物之栽培技術及在景觀上的應用				

教學大綱			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
7. 緒論	1.景觀植物之定義、重要性 2.台灣地區景觀植物生產概況 3.世界各國景觀植物生產概況	6	
8. 景觀植物分類及繁殖技術	1.植物學、園藝學、原產地及利用方式之分類 2.各種景觀植物之主要繁殖方式	14	
9. 景觀植物生長生理與環境對觀賞植物生長之影響	1.各類景觀植物之生長與生理 2.環境對景觀植物生長之影響	14	
10. 景觀植物栽培管理技術及各種類利用形式	1.景觀植物栽培管理技術 2.景觀植物各種類利用形式	6	
11. 景觀植物在景觀上的應用	1.景觀植物在景觀上的應用 2.景觀植物利用案例分析 3.生態綠化介紹	8	
12. 景觀植物維護管理	1.景觀植物病蟲害防治 2.景觀植物的日常保養工作	6	

	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之景觀植物實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或花藝教室實習。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 乙、 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與造園及景觀植物有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

（三）各科實習科目—森林科

表 4-3-3-3-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

森林保護實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">森林保護實習I II</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Forest Protection I II</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>森林科</td><td>森林科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解森林的生態結構、功能，保護森林之內容、方法、重要性。
二、認識森林個別危害因子之型態，並能觀察出危害森林跡象，及具有辨別危害後症狀與消除法。
三、增進對大自然的認識，及養成對事務的觀察能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、諸論：森林的生態結構、功能、保護森林的內容、方法重要性。
二、人為之害：分別研究森林火災、盜伐、濫墾森林、空氣污染等發生原因、性質、影響及防止方法。
三、氣象之害：分別瞭解溫度、降水、風、閃電危害森林之相關知識及防除法。
四、動物之害：分別瞭解鳥類、獸類、家畜、害蟲危害森林之相關知識及防除法。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教材或參考相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學方法
本科目為含實習科目，得分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。
教學方式建議採用：(1)視聽媒體。(2)校外參觀。(3)示範教學。(4)討論教學。
2.教學評量
以測驗及實作評量學生學習成果。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-3-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

測量實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	測量實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Surveying PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	森林科	森林科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	本科目教學目標在於協助學生學習測量技術，使學生瞭解各種儀器的構造與操作方法，並將測量方法應用於實作中，以奠定森林測量的基礎。 主要內容包括距離測量、羅盤儀測量、平板儀測量、水準儀測量、經緯儀測量、細部測量 及GPS測量等				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.緒論	(1) 瞭解測量之基本概念。 (2) 單位。 (3) 誤差與精度。 (4) 測量在森林作業上之應用。 (5) 航測與遙測。	6	第二學年 第一學期
2.距離測量	(1) 直接距離測量法。 (2) 間接距離測量法。	12	
3.羅盤儀測量	(1) 羅盤儀概述。 (2) 安置羅盤儀。 (3) 方位角與方向角。 (4) 交會法。 (5) 導線法。	24	
4.平板儀測量	(1) 平板儀概述。 (2) 安置平板儀。 (3) 放射線法。 (4) 交會法。 (5) 導線法。	12	
5.水準儀測量	(1) 水準儀概述。 (2) 安置水準儀。 (3) 直接水準測量。 (4) 逐差水準測量。	15	第二學年 第二學期

6.經緯儀測量	(1) 經緯儀概述。 (2) 安置經緯儀。 (3) 經緯儀讀數。 (4) 方向組法。 (5) 垂直角測量。	24	
7.細部測量	(1) 導線與展點。 (2) 土地分割。 (3) 面積計算。	6	
8.GPS測量	(1) 介紹GPS測量。 (2) GPS實際操作。	9	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 校園內或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 甲、 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與測量實習教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如學習單。

表 4-3-3-3-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

木藝習作實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">木藝習作實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Wood Crafts Exercise ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>森林科</td><td>森林科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td><td>○○學年
○○學期</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、訓練學生熟練各種木工機具之使用操作，以製造各種家具。
二、熟悉木材加工利用之技術及加工機具之使用與保養。
三、培養學生謹慎耐勞、迅速確實之工作習慣，以及精益求精之工作精神。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、工場實習規則及管理辦法。
二、基礎訓練：手工具設備、工作習慣與工作安全、讀圖、識圖、工具研磨、維護。
三、手工具操作技術：手工鉋削、鑿鑽鋸切、接榫技術。
四、電動、氣動工具操作技術：手提式電動工具、氣動工具之操作技術。
五、木工機具操作技術：木工機械之操作與維護。
家具設計、小型木藝品之創作、塗裝、膠合等技術之熟成。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教材或參考相關書籍。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.教學方法
本科目為含實習科目，得分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。
教學方式建議採用：(1)視聽媒體。(2)校外參觀。(3)示範教學。(4)討論教學。
2.教學評量
以測驗及實作評量學生學習成果。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-3-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

木材加工實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	木材加工實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Woodcrafts Making (Practice included) ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	森林科	森林科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、能正確繪製工作圖。 二、會使用鉋刀及安全操作手壓鉋機鉋木料。 三、會使用手工鋸及圓鋸機鋸切工作物。 四、能練習榫接，製作小型木工製品。 五、能修護常用手工具。 六、會使用線鋸機裁切不規則形之工作物。 七、能正確使用膠合劑，結合木料。 八、培養謹慎耐勞、精益求精的工作習慣及精神。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.認識木工工作圖。 2.簡單幾何木工工作圖繪製練習。	6	
(二)簡單鉋削技術	1.認識常用鉋削工具。 2.簡單鉋削工作實作。	10	
(三)簡單鋸切技術	1.認識常用鋸切工具。 2.簡單鋸切工作實作。	10	
(四)鑿鑽技術	1.認識常用鑿鑽工具。 2.簡單鑿鑽工作實作。	10	
(五)榫接技術	1.認識榫接種類。 2.簡單榫接工作實作。	10	
(六)小型木工製品製作	1.繪製小型木工製品工作圖。 2.小型木工製品實作。	26	

教學注意事項	(一)教材編選 自編教材或參考相關書籍。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)實習，得分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 以教師講解、指導，學生操作為原則。教學方法建議採用： ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 ■其他：示範教學 (三)學習評量 1. 以紙筆測驗及實習作品評量學生學習成果。 2. 參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的影片、電腦軟體、書籍資料等。 3. 視聽教學設備：投影機、電視機、電腦、攝影機、照相機等。

（三）各科實習科目—畜產保健科

表 4-3-3-4-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

解剖生理實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">解剖生理實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Anatomic Physiology of Livestock Practice　ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>畜產保健科</td><td>畜產保健科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、認識解剖生理的意義。
二、瞭解禽畜的構造與生理作用以作為將來學習相關學科之基礎
三、理論與實作能配合以奠定其基除礎畜牧之能力。
四、可加深學生對生命教育的認知。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、本科目依動物系統來介紹禽畜解剖與生理。
二、本科目內容以家畜（馬）為基礎其他禽畜為輔比較其差異性
三、依課程需要排定骨骼辨識、血液檢驗、呼吸測定、溫度測量及禽畜解剖的程序等實習。
四、本科目內容配合圖表以加強學生興趣與學習效果。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間教材或自編教材</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、第一學年上、下學期各 2 學分，為必修學分。
二、本科目為實習科目，在解剖生理室實作為主。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-4-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

畜產加工實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	畜產加工實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Meat Products Processing PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、認識畜產加工的重要性及其範圍。 二、習得從事肉品加工的基本技能。 三、習得從事乳品加工的基本技能。 四、習得從事蛋品加工的基本技能。 五、培養畜產加工的職業道德，以符合市場工作技能之需求。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)總論	1.說明畜產加工之定義與特性。 2.認識畜產品加工的重要性。	6	
(二)肉品加工	1.肉之結構、組成及變化 2.評估肉品品質之要素 3.肉品品質與安全 4.肉品添加物 5.肉類加熱調理的方法 6.肉類加工品製造	18	香腸、臘肉、板鴨、烤鴨、貢丸、熱狗、火腿
(三)乳品加工	1.各種乳品之加工方法 2.各種乳品之理化學與微生物學品質； 3.各種乳品之衛生安全 4.各種乳品之攝取與保健 5.各種乳品在食品業及非食品業之應用 6.各種乳品之製造方法及操作	18	鮮乳、煉乳、優酪乳、優格、可爾必思、乳酪、調味乳、冰淇淋、霜淇淋

(四)蛋品加工	1.蛋之結構及生物學上之作用 2.各種蛋品之理化學與微生物學品質 3.各種蛋品之衛生安全 4.各種蛋品之攝取與保健 5.各種蛋品之加工方法 6.各種蛋品在食品業及非食品業之應用 7.各種蛋品之製造方法及操作	18	蛋捲、蛋黃醬、茶葉蛋、鹹蛋、皮蛋、蛋之品質、蛋糕、蛋白飲料、溫泉蛋
(五)副產物利用與加工	1.畜產副產物之定義及重要性 2.畜產副產物的生產量及營養價值 3.畜產副產物在醫學上之應用 4.畜產副產物在工業上之應用 5.動物體副產物(血液、腸衣、脂肪、明膠、毛皮)之處理與應用 6.羽毛之處理與應用 7.乳品副產物之處理與應用 8.蛋品副產物之處理與應用	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-4-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

禽畜保健衛生實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	禽畜保健衛生實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Fowl and Livestock Healthcare and Sanitation PracticⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 □有，科目_____				
學習目標	一、瞭解動物保健技術之重要性。 二、認識禽畜疾病發生之原因、症狀及防治方法，確保禽畜健康。 三、學習動物保健技術的各種技能。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.禽畜保健之定義及重要性。 2.動物的飼養管理。	4	
(二)病原微生物及免疫	1.細菌 2.鈎端螺旋體、立克次菌、黴漿菌 3.病毒 4.免疫原理與方法	12	
(三)藥物	1.對神經作用藥物 2.對一般器官作用藥物 3.化學藥品與生物藥品 4.藥物殘留與中毒 5.藥物保存方法 6.消毒劑作用與使用	12	
(四)普通疾病	1.一般診斷 2.草食動物疾病 3.豬病 4.禽病 5.小動物疾病 6.野生動物疾病	12	

(五)傳染性疾病	1.草食動物疾病 2.豬病 3.禽病 4.小動物疾病 5.野生動物疾病	12	
(六)寄生蟲病	1.糞便寄生蟲檢查方法 2.草食動物寄生蟲 豬之寄生蟲疾病 3.禽類之寄生蟲疾病 4.小動物之寄生蟲疾病 5.野生動物寄生蟲疾病	12	
(七)外傷處理	1.動物固定方法 2.手術結打法 3.動物傷口包紮方法 4.骨折簡易外固定法 5.外傷處理方法	4	
(八)繁殖障礙與產科疾病	1.動物繁殖與分娩 2.動物繁殖障礙 3.動物產科疾病 4.動物難產救助	4	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 ■ □其他：

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-4-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

牧場經營實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	牧場經營實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Livestock ManagementⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科單班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 □有，科目_____				
學習目標	1. 了解牧場經營相關科學 2. 牧場設立的選擇與組織規範 3. 牧場經營的經濟原則 4. 影響經營利潤的各項因素 5. 牧場業務管理項目分析 6. 牧場設備與簿記提升生產效能 7. 畜產品運銷與市場價格之變動關係				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)牧場經營意義與涵蓋範圍	1.牧場的定義 2.牧場經營的範圍	4	
(二)牧場的設立	1.牧場生產要素 2.牧場地的選擇與設立 3.牧場登記規範	8	
(三)牧場經營的經濟原則	1.報酬原則、替代原則 2.邊際報酬、機會成本、比較利益原則 3.平均與邊際生產關係、供需定律	8	
(四)影響經營李潤之因素	牧場規模、工作效率、家畜生產量與經營方式之探討	10	
(五)牧場業務管理	畜牧場之場地、員工、資金、資材與產品之管理	10	
(六)牧場建築與布置	房舍與畜舍的建築原則	10	

(七)牧場簿記與資料處理	牧場紀錄之功能與決算	8	
(八)家畜保險	家畜保險的重要性	6	
(九)畜產品運銷與市場價格	畜產品運銷與市場價格的關係	8	

教學注意事項

(一)教材編選

1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目。
2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。
3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
■ □其他：

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

（三）各科實習科目—生物產業機電科

表 4-3-3-5-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

專題製作ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">專題製作ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Project Work PracticeIII</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、能熟悉各種機械加工機器的基本操作。
二、能將創意構思具體化，並繪製工作圖。
三、能依據加工工作圖的加工需求，選擇適切的加工機器加工。
四、能將加工物品的工作程序做合理化的安排。
五、能應用工模與夾具，以提高加工物品的加工精度與加工效率。
六、能將加工物品依據工作圖的功能需求，作正確的裝配與組合。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、可使用的機器條件
二、材料的取得
三、費用的申請
四、認識採購流程
五、材料規格編寫
六、設計及繪製藍圖
七、製作及加工
八、整合測試
九、修飾及改善
十、撰寫論文報告書
十一、檢討與改進</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">相關書籍
論文與期刊</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、第三學年，上、下學期各 2 學分。
二、本科目為實習科目，在工場實作為主。
三、除有關書籍外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

氣油壓控制實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">氣油壓控制實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Pneumatic and Hydraulic Control PracticeIII</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解氣油壓系統之工作原理及適用範圍
二、認識各種氣油壓元件
三、熟悉各種氣壓基本迴路
四、熟悉各種氣壓應用迴路
五、瞭解氣壓系統之安裝與維護</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、氣油壓之基本概念
二、氣油壓元件
三、氣壓基本迴路
四、氣壓應用迴路
五、氣壓系統之安裝與維護
六、氣壓丙級檢定術科實作</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間教材或自編教材</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、第一學年，上、下學期各 3 學分。
二、本科目為實習科目，以工場實作為主。
三、善用氣壓設備示範講解，以加強學習成效。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

電腦輔助繪圖實習

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">電腦輔助繪圖實習</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Computer Aided Drawings Practice</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、正確的使用電腦輔助繪圖軟體，並熟悉各種指令。
二、具備繪製三視圖、剖視圖、尺度標註、標準機件的能力。
三、培養良好的工作習慣。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、底圖設定。
二、視圖畫法。
三、尺度標註。
四、標準機件繪製。
五、剖面。
六、輔助視圖。
七、幻燈片製作。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、教學活動應重視示範與個別輔導。
二、教學過程中應加強職業道德之培養。
三、教學評量之結果，未達標準者應實施補救教學。能力佳者，應給予增深加廣之輔導。
四、收集製作或購置圖表、幻燈片、影片等，以輔助教學。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

機電整合實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">機電整合實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Mechantronics PracticeIII</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>4</td><td>4</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解可程式控制器之基本操作
二、熟悉可程式控制器之各種指令
三、認識各種氣壓元件
四、熟悉各種氣壓迴路
五、瞭解氣壓系統之安裝與維護</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、可程式控制器基本指令
二、可程式控制器應用指令
三、可程式控制器實作
四、氣壓元件
五、氣壓基本迴路
六、氣壓應用迴路
七、氣壓系統之安裝與維護
八、氣壓乙級術科檢定實作</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間教材或自編教材</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、第三學年，上、下學期各 4 學分。
二、本科目為實習科目，以工場實作為主。
三、善用機電整合設備示範講解，以加強學習成效。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

電子實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">電子實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Electronics Practice ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二年級
第一學期</td><td>第二年級
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、學習機電整合專業技術的相關知識。
二、學習基礎機電整合應用電路及應用機械等正確的操作技能。
三、學習應用專業機電整合技術改善生活品質。
四、培養學習良好的工業安全與衛生的工作習慣，並習得負責敬業、互助合作及服務人群的工作態度。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、基本電學實驗
二、基本電子實習
三、工業電子實習
四、數位電路實習</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間教材或自編教材</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、實施教學應以達成本課程之目標為基本原則。
二、課程大綱依所列項目，得視各校設備情形編列實施。
三、操作實習時間應分組教學，每組最多 25 人。
四、相關知識教學應配合操作實習之進度，避免脫節。
五、每學期至少實施相關知識測驗二次，併入學期成績計算。
六、每次實習新操作項目後，應要求學生書寫心得報告。
七、技能標準視各校設備狀況與學生程度自行訂定。
八、應鼓勵學生參加相關職種的國家技術士檢定，以提升技能水準。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

生物產業機械實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">生物產業機械實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Bio-industrial Machinery PracticeIII</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、使學生能認識生物產業機械的發展背景。
二、培養認識及操作保養動力機械的能力。
三、培養學生認識生物產業各種機械的應用。
四、使學生具備操作保養生物產業機械的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、生物技術及生物產業的應用介紹
二、生物產業機械在農業上的應用
三、生物產業機械的動力源-內燃機的拆裝與維修
四、生物產業機械的作業機種原理與應用介紹
五、生物產業機械的作業機簡單拆裝與維護</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">參考部審定本
自備講義</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、第二學年，上、下學期各 2 學分。
二、本科目為實習科目，以工場及場外實作為主。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-7　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

生物環境控制應用實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">生物環境控制應用實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Application of Bio-Environmental Control PracticeⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、使學生能認識生物環境控制系統的組成要件。
二、培養學生製作循環水桶槽製作的能力。
三、使學生具備水質檢測監控儀器使用的能力。
四、培養學生使用電腦自動化控制的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、生物環境控制系統簡介
二、循環水桶槽製作重點介紹
三、桶槽製作實作
四、支撐架實作
五、循環水桶槽與支撐架整合配管
六、水質檢測監控儀器使用及控制介紹
七、電腦自動化控制實作</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">參考相關書籍
自備講義</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。
二、實習工場宜配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。
三、使用生物檢驗操作教室。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-8　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

可程式控制器與實習

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">可程式控制器與實習</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">PLC Control Practice</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、使學生能認識 PLC 的發展背景及組成要件。
二、培養認識 PLC 階梯圖及各種基本指令及應用指令的能力。
三、使學生具備 PLC 的指令撰寫程式的能力。
四、培養學生利用 PLC 來控制電動機、氣油壓、步進馬達的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、可程式控制器簡介
二、可程式控制器階梯圖
三、基本指令使用
四、應用指令使用
五、步進指令使用
六、機電整合控制</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間教材或自編教材</td></tr>
<tr><td>教學
注意事項</td><td colspan="5">一、本課程須先具邏輯電路的基礎，以提高學習成效。
二、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。
三、實習工場宜配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-9　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

生物感測器實習

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">生物感測器實習</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Biosensors Practice</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>生物產業
機電科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td><td>科</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、能瞭解各式生物感測器之原理與特性。
二、能瞭解各應用實例的設計。
三、培養學生對生物感測器的興趣。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、概論
二、使用感測器之雜訊對策
三、光感測器
四、感像器
五、溫度感測器
六、溼度感測器
七、紅外線感測器
八、瓦斯感測器
九、漏檢出感測器
十、磁性感測器
十一、壓力感測器
十二、振動感測器
十三、迴轉角感測器
十四、轉速感測器
十五、殊感測裝置</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">坊間教材或自編教材</td></tr>
<tr><td>教學
注意事項</td><td colspan="5">一、第二學年，下學期 3 學分。
二、本科以在教室由老師上課講解為主。
三、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-5-10　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

智慧系統控制實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	智慧系統控制實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Smart System Control PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	生物產業機電科				
學分數	3/3				
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目：基本電學、機械電學實習				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	1.實習工場設施介紹 2.工業安全及衛生 3.消防安全	3	
(二)智慧系統控制的選用及規	1.智慧家庭生活趨勢 2.控制器操作及應用 3.控制系統開發環境實習 4.傳輸協定設實習	18	
(三)居家燈光控制	1.燈光控制元件實習 2.燈光控制系統設計及應用實習 3.節能燈光系統設計實習	15	
(四)居家節能與電氣控制	1.智慧電表 2.室內用電節能規劃及應用實習 3.智慧電網實習 4.家庭影音及電器控制實習	24	
(五)環境控制	1.感測元件配置設計規劃 2.溫濕度感測元件實習 3.空調控制實習 4.居家環境控制系統設 計 及應用實習	12	
(六)門禁控制	1.身份安全識別控制實習 2.無線射頻感應控制實習 3.紅外線感應控制實習	12	

(七)防災及監控	1 瓦斯警報 監控實習 2.火災警報監控實習 3.數位監控實習 4.水位監控實習	12	
(八)遠端居家智慧控制	1.行動裝置智慧監控實習 2.雲端電腦智慧監控實習	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之智慧控制系統實習教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：實作佔 60%、相關知識佔 20%、平時評量成績及職業道德佔 20% (四)教學資源 1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。

（三）各科實習科目—食品加工科

表 4-3-3-6-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

專題製作

科目名稱	中文名稱	專題製作			
	英文名稱	Project Study			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	食品加工科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、培養學生群體合作解決問題之精神。 二、培養學生獨立思考研究及創造之能力。 三、驗證及應用所學之專業知識。 四、培養學生實務能力，符合產業之所需。 五、訓練學生搜集及整理資料能力。 六、培養學生研究報告寫作與成果發表能力。				
教學內容	一、緒論　　四、專題的書面資料整理 二、資料蒐集　　五、專題作品發表 三、專題製作之過程				
教材來源	一、教師補充資料。 二、食品群群科中心優秀專題製作作品。				
教學注意事項	一、教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 二、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 三、教學評量 以學生學習過程及製作報告或成果。 四、教學資源 (1) 食品相關教科書、期刊雜誌、相關專題製作著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與相關專題有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 五、教學相關配合事項 教材編撰，師資研習等。				

表 4-3-3-6-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

烘焙食品加工實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">烘焙食品加工實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Bakery Food PracticeⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品加工科</td><td>食品加工科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>5</td><td>5</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解烘焙食品的加工原理。
二、瞭解烘焙材料之種類。
三、瞭解烘焙食品之分類與製作。
四、瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。
五、進行各類烘焙食品製作之實際操作。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、概論　　六、西點
二、烘焙材料　　七、霜飾
三、配方製定　　八、包裝
四、麵包　　九、衛生與安全
五、蛋糕</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、食品加工Ⅰ（復文版）。
二、教師補充資料。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、教材編選。
(1)教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹 。
二、教學方法
(1)本科目為實習科目。
(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。
(3)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，加深學生對烘焙食品的認識及認知。
三、教學評量
(1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。
四、教學資源
(1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。
(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。
(3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。
(4)實習場所之設備。
五、教學相關配合事項
(1)教材編撰、師資研習。
(2)實習之場地、設備、經費。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-6-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

穀類加工實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">穀類加工實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Cereal Products Processing PracticeⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品加工科</td><td>食品加工科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解穀類加工的基本原理。
二、瞭解穀類加工的操作程序與運用。
三、進行各類穀類加工製品之實際操作。。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、加工基本操作
二、配方計算
三、米食加工
四、麵食加工
五、烘焙食品</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、食品加工Ⅰ（復文版)。
二、教師補充資料。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、教材編選。
(1)教材內容應酌情增補有關穀類加工相關知識，加強課程的廣度及應用性介　紹　。
二、教學方法
(1)本科目為實習科目。
(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。
(3)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，加深學生對穀類加工的認識及認知。
三、教學評量
(1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。
四、教學資源
(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。
(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。
(3)與穀類加工實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。
(4)實習場所之設備。
五、教學相關配合事項
(1)教材編撰、師資研習。
(2)實習之場地、設備、經費。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-6-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

分析化學實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">分析化學實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Analytical Chemistry Lab ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
□學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>食品加工科</td><td>食品加工科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解分析化學實習的原理。
二、熟練分析化學實習的基礎操作方法。
三、熟練分析儀器的操作及維護。
四、熟練食品檢驗分析丙級檢定相關術科的操作，以取得證照。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、實驗室安全。
二、分析化學基礎操作。
三、重量分析。
四、容量分析。
五、儀器分析。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、食品化學與分析實習ⅠⅡ（復文版）
二、教師補充資料。</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、教材編選
(1)教材內容應酌情增補有關分析化學相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。
二、教學方法
(1)本科目為實習科目。
(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，三、每組最低人數不得少於十五人。
(3)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，加深學生對分析化學的認識及認知。
四、教學評量
(1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。
五、教學資源
(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。
(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。
(3)與分析化學有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。
(4)實習場所之設備。
六、教學相關配合事項
(1)教材編撰、師資研習。
(2)實習之場地、設備、經費。</td></tr>
</table>

（三）各科實習科目—土木科

表 4-3-3-7-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

專題製作ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Project StudyⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
教學目標	使學生能夠具有充分的土木營建施工所需的測量技能與觀念,使能在工程施工時，有充分之測量能力與學識。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、如何選擇專題題目	1. 提供學生以往可供參考作品 2. 告知學生可以思索作品範圍與方向 3. 告知學生評分標準與大致要求	6	
二、專題製作流程規劃及控制專題進度	1. 如果有競賽時程將競賽時程納入規畫進度 2. 規劃進度時規定落後者之罰則	4	
三、資料之蒐集、研讀和彙整	1. 對於修課同學資料蒐集進度加以追蹤與督促考核 2. 諮詢學生相關資訊的內容與方向	16	
四、專題製作計劃書之撰寫	1. 詳細說明撰寫方式與要求 2. 找實例加以說明	24	
五、各項工作之分派與執行	1. 要求同學將工作分工表則要列出 2. 設計執行督考查核方式	24	
六、完成成品，並撰寫書面報告及提出口試報告	1. 仔細督考報告內容與形式。 2. 對於需要改善部分能夠加以督考。	16	

七、專利法簡介	1. 將相關內容告知同學 2. 若有可能列舉相關判例	8	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30% (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與本科教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-7-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

設計與技術實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	設計與技術實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Design & Technology ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
教學目標	使學生能夠具有充分的土木營建施工所需的測量技能與觀念,使能在工程施工時，有充分之測量能力與學識。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.人類、設計與技術 2.生活中面臨的問題、需要與選擇 3.設計的發生	4	
(二)以技術解決問題	1.危機與轉機 2.機會與挑戰 3.技術的用途與可能性 4.為人類使用的設計	16	
(三)運用技術與知識滿足人類的需求	1.以負責任的設計者從事計畫與製造產品 2.具評估產品之能力的消費者 3.新材料、新技術的應用	16	
(四)設計的要素	1.造型、色彩、質感、美感、人因工學 2.工程設計中的功能、強度、外表、材料及成本的因素	16	

(五)設計的流程與方法	1.問題狀況的分析 1-1.誰要使用 1-2.對物體外表的期待 1-3.使用何種材料較適宜 1-4.使用何種構造較適宜 1-5.各種解決方法對社會與環境的影響為何 2.如何得到相關資訊(雜誌、專業書籍、圖書館、至相關產業尋找類似產業或產品、社區資源、親戚、朋友、教師、網路) 3.重點整理 (specification) 4.可能的解決方案 5.解決方案的選擇	24	
(六)工程構造物	1.構件(members)與組件(parts) 2.工程材料的加工與運用 3.簡易構造物測試 4.檢討與回饋	14	
(七)生產的流程與步驟	1.繪圖、放樣、下料、加工、組合、塗裝 2.生產過程所需的人力、時間、技術、設備及其他資源	14	
(八)工程問題(subject)的分析與成品(project)的評估	1.閱讀與資料收集 2.設計的問題與探討的主題 3.成品星狀圖分析	14	
(九)創意的解決問題與表達	1.定義問題(什麼是一個問題) 2.解決問題的方法 3.創意的解決問題 4.小點子大創意 5.以語言、文字、圖說、數位方法表達構想與內容	40	
(十)綜合應用	1.擬定設計主題(問題) 2.設計流程發展 3.介面整合解決問題 4.設計結果評估與回饋	54	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與本科教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-7-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

營建工程實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	營建工程實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Construction Skills PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
教學目標	使學生能夠具有充分的土木營建施工所需的測量技能與觀念,使能在工程施工時，有充分之測量能力與學識。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)木工相關知識	3-1.木材防腐法 3-2.木材防蟲法 3-3.木材防火法 4.木材才積計算 4-1.製材才積計算 4-2.原木材才積計算 5.木材加工品 5-1.一次加工 5-2 二次加工 5-3.人造板 6.木材加工技術演進	3	

(二)木材加工設備之使用與保養	1.木材加工鋸、鉋、鑽、鑿之原理 2.木工手工具之操作與保養 2-1.鋸、鉋、鑽、鑿工具之種類與使用 2-2.鋸、鉋、鑽、鑿工具之保養與注意事項 3.木工手提電動工具之操作與保養 3-1.鋸、鉋、鑽手提電動工具之種類與使用 3-2.鋸、鉋、鑽手提電動工具之保養與注意事項	3	
(三)基本木工機械操作法	1.鋸切機械操作法 1-1.鋸切機械之種類與使用 1-2.鋸切機械之保養與注意事項 2.鉋削機械操作法 2-1.鉋削機械之種類與使用 2-2.鉋削機械之保養與注意事項 3.鑽鑿機械操作法 3-1.鑽鑿機械之種類與使用 3-2.鑽鑿機械之保養與注意事項	3	
(四)基本圖形放樣	1.放樣原理 1-1.幾何原理 1-2.直角、圓弧及橢圓 等之幾何應用 2.放樣工具 2-1.常用的放樣工具 2-2.自製的放樣工具 3.綜合放樣實習 3-1.點線面控制概念 3-2.綜合放樣實習	9	
(五)木工接合方式	1.鐵釘接合 1-1.鐵釘的接合原理 1-2.鐵鎚敲擊的原理與技巧 2.螺絲釘與螺栓接合 2-1.螺絲釘與螺栓的接合原理 2-2.螺絲起子與扳手之種類與使用方法 3.結構物常用的其他五金接合 4.榫接接合 4-1.榫接的接合原理 4-2.常見榫接的種類與用途 4-3.榫接操作的方法與技巧 5.黏著劑接合 5-1.黏著劑的接合原理 5-2.常見黏著劑的種類 與操作方法(白膠、強力膠、AB 膠與瞬間膠)	6	

(六)混凝土	1.混凝土之基本性質 1-1.混凝土材料組合的基本觀念 1-2.混凝土工作度與強度 1-3.混凝土之化學性質與物理性質 2.混凝土拌和澆置搗實養護 2-1.混凝土之施工計畫 2-2.混凝土拌和原理 2-3.混凝土之人工拌和與機械拌和 2-4.混凝土的坍度試驗 2-5.混凝土的試體製作 2-6.泵送管的續接與澆置 2-7.混凝土的振動搗實與養護	12	
(七)砌磚	1.磚的種類與性質 1-1.紅磚的性質與用途 1-2.混凝土空心磚的性質與用途 1-3.玻璃磚的性質與用途 1-4.其他常用磚的性質與用途 2.常用的疊砌形式 2-1.紅磚常用的疊砌形式 2-2.混凝土空心磚用的疊砌形式 2-3.玻璃磚用的疊砌形式 3.砌磚工具與設備 3-1.度量工具 3-2.放樣定線工具 3-3.拌漿工具 3-4.切鑿與疊砌工具 4.基本砌磚流程及技巧 4-1.砌磚作業流程 4-2.砌磚控制方法 4-3.砌磚操作技巧 4-4.砌磚常見問題與改善方法	12	
(八)粉刷工程	1.粉刷的種類與用途 1-1.粉刷材料特性 1-2.水泥砂漿粉刷 1-3.洗石子砂漿粉刷 1-4.磨石子砂漿粉刷 1-5.斬石子砂漿粉刷 2.粉刷工具與設備 2-1.粉鏝工具 2-2.拌漿工具 2-3.度量與放樣定線工具 3.水泥砂漿粉刷施作流程 3-1.水泥砂漿粉刷控制 3-2.水泥砂漿粉刷施作技巧 3-3.水泥砂漿粉刷注意事項	12	

(九) 期末報告	1. 聽取學生使用 powerpoint 口頭報告 2. 事先應繳交書面報告	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與本科教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-7-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

製圖實習Ⅲ-Ⅵ

科目名稱	中文名稱	製圖實習Ⅲ-Ⅵ			
	英文名稱	Drawing PracticeⅢ-Ⅵ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科	土木科	土木科	土木科	
學分數	3	3	3	3	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
建議先修 科目	□無 ■有，科目製圖實習ⅠⅡ				
教學目標	使學生能夠具有充分的土木營建施工所需的測量技能與觀念,使能在工程施工時，有充分之測量能力與學識。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
緒論	1. 將所有的土木建築文字形象化具體化就是建築製圖的功能 2. 如果想要管理施工現場對於繪圖識圖必須加強學習	4	
土木建築圖符號	1. 許多無法以正常比例尺表達之建築設備，必須使用建築符號表達 2. 為了避免表達或判別錯誤，必須繪製正確	4	
RC造與加強磚造製圖	1. 早期因建築的設備與技術受限，多使用加強磚造，如今因各種設備與技術的進步多使用 RC 造 2. 這兩類工法建物繪製必須長時間鍛鍊	4	
地形、地籍圖	1. 建築物必須配合原有地形所以必須加以測量繪製 2. 工程完成後仍需要配合現地並且因為建物所有權的歸屬必須繪製地籍圖。	4	

路工製圖	1. 道路除了配合生活機能的使用外還要配合運動車輛的操作需求因此必須有路線與坡度的設計。 2. 為了施工的需求施工期間仍需大量的施工測量	4	
橋隧製圖	1. 為了使道路能夠突破地形障礙使用橋梁與隧道是必要手段 2. 為了施工的需求施工期間仍需大量的施工測量	4	
期末考	綜合演練	2	

教學注意事項

(一)教材編選

1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
4. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30%

(四)教學資源

1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與本科教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-7-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

地形測量實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	地形測量實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Topographic Surveying PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目：製圖實習ⅠⅡ				
教學目標	使學生能夠具有充分的土木營建施工所需的測量技能與觀念,使能在工程施工時，有充分之測量能力與學識。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)概述	1.地形測量的發展 1-1.地形之涵義 1-2.平板儀圖解法 1-3.經緯儀數值法 1-4.全站儀數值法 1-5.雷射掃描儀(LiDAR)	8	本單元應強調是地面測量的「數值法」地形測量。1.內容項目之「地形資料分類」應依內政部之規定說明。
(二)地形圖測製之控制測量	1.概述 2.平面控制測量 2-1.已知點檢測 2-2.控制點佈設 2-3.測量方法及點位佈設原則 2-3.1 衛星定位測量 2-3.2 三角測量 2-3.3 導線測量 3.高程控制測量 3-1.已知點檢測 3-2.控制點佈設 3-3.測量方法及點位佈設原則 3-3.1 水準測量 3-3.2 三角高程測量	16	實習二建議採用全站儀實施。 實習二之成果將作為實習四及實習五之測圖控制點。

<table>
<tr><td>(三)細部測量</td><td>1.地形點觀測
1-1.地形點之分類及測法
1-2.地物點取樣要領
1-3.地貌特徵點取樣要領
2.電子平板細部測量
2-1.概述
2-2.準備工作
2-3.外業測圖程序
2-4.圖面編輯與輸出
3.編碼法細部測量
3-1.概述
3-2.繪製草圖
3-2.地形點編碼方式
3-3.外業測圖程序</td><td>24</td><td>1.實習四及實習五建議採全站儀實施，然亦可以電子經緯儀配合捲尺實施。
2.為顧慮時間因素，實習四及實習五以至少二個測站為原則</td></tr>
<tr><td rowspan="4">教學注意事項</td><td colspan="3">(一)教材編選
1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。</td></tr>
<tr><td colspan="3">(二)教學方法
1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。
■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練</td></tr>
<tr><td colspan="3">(三)學習評量
1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
4. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30%</td></tr>
<tr><td colspan="3">(四)教學資源
1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與本科教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。</td></tr>
</table>

（三）各科實習科目—觀光事業科

表 4-3-3-8-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

專題製作ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Project Study ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、熟悉基本專業知能及技巧。 二、引導學生運用專業知能，發展出發現問題、研究、創新的能力。				
教學內容	一、基本研究書寫報告之能力。 二、餐旅相關專業知能之運用。 三、主題研究、創意製作。 四、上台報告及回答問題技巧訓練。				
教材來源	一、出版社教科書 二、餐旅業專業書籍 三、餐旅業相關論文、專題報告、研討會				
教學注意 事項	一、主題研究宜以學生興趣為主要考量。 二、可採分組合作、相互觀摩方式進行。 三、教師宜適切掌握學生進度。				

表 4-3-3-8-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

飲料調製實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Non-Alcoholic Drinks Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、了解無酒精飲料的專業知識。 二、熟練各種無酒精飲料調製的方法。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 杯飾製作	1. 基本裝飾物之認識與實作 2. 常見杯飾款式之練習	9	
(二) 蔬果切雕	1. 基本切雕技巧認識與練習 2. 常用蔬果裝飾切雕實習	9	
(三) 茶葉飲料製作	1. 飲料調製方法認識與實作 2. 茶的沖泡方法與技巧	9	
(四) 果粒茶飲料製作	1. 果粒茶之認識與調製	9	
(五) 花草茶飲料製作	1. 花草茶之認識與調製	9	
(六) 咖啡調製－義式咖啡機、濾杯式、虹吸式	1. 熱咖啡的調製與供應 2. 冰咖啡的調製與供應	18	
(七) 果汁製作	1. 果汁之認識與調製	9	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：筆試 25%、實作報告 25%、實作測驗 25%、課間實作 25% (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與_飲料調製_教學有關之資料。

表 4-3-3-8-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

餐飲實務Ⅰ Ⅱ

科目名稱	中文名稱	餐飲實務Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Food & Beverage Management and Practice Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟練中西廚房工作流程並訓練中西餐點的基本烹飪技能 二、認識採購、驗收、倉儲、發貨等餐飲製作之前置作業，增進專業知識及作業能力。 三、增進餐飲製作衛生知識，培養職業道德。 四、認識餐廳種類、組織，並實際操作整體作業流程。 五、演練服務方式，培養正確服務觀念及服務精神。				
教學內容	一、中餐廚房作業 二、西餐廚房作業 三、採購與驗收 四、倉儲與發貨 五、餐廳概論 六、餐廳服務 七、餐廳出納 八、衛生與安全 九、食品營養				
教材來源	一、出版社教科書 二、國內外相關書籍及資訊				
教學注意事項	一、中餐廚房與西餐廚房作業的教學重點應注重廚房實務佔此單元時數五分之四以上。 二、教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理				

表 4-3-3-8-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

餐飲服務技術實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">餐飲服務技術實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Food＆Beverage Service Skill PracticeⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>觀光事業科</td><td>觀光事業科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、熟悉餐飲服務的知識及規範。
二、熟練餐飲相關之服務基本技能。
三、培養正確的服務態度及職業道德。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、各項餐廳設備與器具
二、菜單、飲料單之介紹
三、餐飲禮儀與服務
四、餐飲服務技巧
五、餐桌佈置與擺設
六、餐具收膳
七、消防與安全</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、出版社教科書
二、國內外出版之相關專業書籍</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、可依單元不同採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。
二、實習以餐飲服務技巧為主，務使學生多練習實作。
三、適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。</td></tr>
</table>

（三）各科實習科目—餐飲管理科

表 4-3-3-9-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

專題製作ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Project Study ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、熟悉基本專業能力及技巧。 二、能運用專業能力作深入之研究及報告。 三、了解地方性料理、流行料理、國際性飲食料理的相異及優缺點。 四、具備料理創意巧思之能力。				
教學內容	一、練習基本研究書寫報告之能力。 二、練習中餐烹飪、西餐烹飪、飲料與調酒、餐飲服務及旁桌服務技能運用。 三、創意製作及職業道德的規範。 四、上台報告及回答問題技巧訓練。				
教材來源	一、教科書 二、自編教材				
教學注意事項	一、分組主題教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 二、以教學核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。				

表 4-3-3-9-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

中餐烹飪實習Ⅰ-Ⅳ

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習Ⅰ-Ⅳ			
	英文名稱	Chinese Cuisine PracticeⅠ-Ⅳ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	4	4	3	3	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(一)了解刀工的定義及切割的技巧。 (二)了解中式菜餚定義與烹調方法。 (三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 (四)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。 (六)具備敬業精神及廚師職業道德。 (七)具備中餐美感素養。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化及發展融合	1.中餐的起源、演進及發展 2.中餐經典菜系的特色 3.中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4.蔬食的健康飲食概念	8	第一學年 第一學期
(二)中餐廚房的認識	1.設備與器具的認識及維護 2.廚房衛生及安全	8	
(三)中餐食材的認識	1.食材的認識與分類 2.各類食材的選購 3.各類食材的特性及前處理和儲存 4.規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程	24	
(四)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	24	

(五)切割法的認識運用與實習	1.各式刀具的使用規範 2.刀法的認識 3.切割及刀工練習 4.切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)塊：如三杯雞塊 (2)條：如紅槽炸魚條 (3)丁：如宮保雞丁 (4)柳：如絲瓜燴魚柳 (5)粒：如雞粒炒飯 (6)片：如白灼肉片 (7)絲：如洋芋炒肉絲 (8)米：如彩椒炒雞米 (9)末：如椒鹽杏包菇 (10)細絲:如蔥花薑絲蛤蜊湯 (11)茸：如雞茸豆腐羹 (12)泥：如蒜泥鮮蚵 (13)捲：如五味魷魚捲 (14)脯：如麻油腰花	64	第一學年 第二學期
(六)盤飾及菜餚的搭配	1.盤器的選擇 2.基本盤飾食材的認識 3.基礎盤飾的刀法 4.盤飾的運用與搭配		
(七)各類常見基礎烹調法及實習	1.川：如生川魚片湯 2.煮：如雞火煮干絲 3.湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4.燴：如肉片燴絲瓜 5.羹：如香菇肉羹 6.拌：如雞絲拉皮 7.蒸：如粉蒸：粉蒸排骨清蒸：鹹蛋黃蒸肉餅	64	第二學年 第一學期
(七)各類常見基礎烹調法及實習	8.扣：如筒仔米糕 9.扒：如冬菇燒白菜膽 10.炒：如銀芽炒雞絲 11.爆：如蔥爆肉絲 12.煎：如煎魚 13 炸：如鹽酥雞 14.溜：如醋溜丸子 15.滷：如滷雞翅 16.燒：如豆瓣紅燒魚 17.燜：如桂竹筍燜肉	56	第二學年 第二學期

(八)樂活健康特色飲食	1.健康蔬食：如南瓜秋葵沙拉 2.養生藥膳：如枸杞棗蓼燉雞 3.銀髮樂活：如芝麻核桃糊 4.月子滋補：如麻油雞酒 5.兒童餐點：如芙蓉海鮮盅	8	

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目。
2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。
3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-9-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

西餐烹飪實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Western Foods Cooking PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解西餐烹飪的基本知識，並對烹調原料與設備有正確的認識與運用。 二、熟練西餐烹飪之基本技能。 三、培養良好的學習態度與敬業精神。				
教學內容	一、西餐的起源、演進。 二、廚房設備的認識與運用。 三、材料、香料的認識與應用。 四、各類食材的切割、西餐專業術語。 五、基本烹調法的介紹與實作。 六、各式早餐、三明治、高湯、沙司之製作等。				
教材來源	一、教科書 二、自編教材 三、丙級檢定教科書				
教學注意事項	一、分組實習、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 二、以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 三、利用校外參觀，結合理論與實物。本科目先經教師講解示範，再由學生操作練習、理論與實務並重。 四、善用社會資源，利用暑假期間安排學生至西餐廳內場觀摩，增進學生對餐飲業的瞭解與提昇實務經驗。				

表 4-3-3-9-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

烘焙實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	烘焙實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Baking PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(一)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 (四)具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 (五)具備烘培美感素養。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	烘焙的定義、烘焙的起源及分類、烘焙食品的發展趨勢	4	第二學年 第一學期
(二)烘焙設備與器具的認識	烘焙設備的認識、烘焙器具的認識、烘焙設備器具的使用與維護	4	
(三)烘焙材料的認識	常用之烘焙麵粉類、油脂類、糖類、蛋類、乳製品、膨大劑、乳化劑等	8	
(四)烘焙計算	度量衡單位與換算、烘焙百分比、烘焙配方計算、、	4	
(五)麵包的認識	麵包的定義、分類、麵包常用材料、麵包製作方法與流程、麵包內餡與裝飾	8	
(六)麵包製作	軟質麵包、硬質麵包、甜麵包、鬆質麵包	44	
(七)蛋糕的認識	蛋糕的分類、常用材料、製作方法與流程、整型與裝飾、品評與評鑑	12	

(八)蛋糕製作	麵糊類、乳沫類、戚風類、變化蛋糕	24	第二學年 第二學期
(九)西式點心的認識	西式點心的種類、小西餅、奶油空心餅、派和塔、披薩、鬆餅、道納司之定義與製作方法與流程、	8	
(十)西式點心製作		28	

教學注意事項

(一)教材編選

1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目。
2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。
3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-9-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

飲料與調酒ⅢⅣ

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒ⅢⅣ			
	英文名稱	Beverage and Cocktail PreparationⅢⅣ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(一)了解各式飲料之專業知識與調製原理。 (二)認識飲料調製之相關物料及設備。 (三)熟練飲料調製之技能。 (四)具備良好衛生安全與工作習慣。 (五)具備美感素養，並激發創意表現。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.飲料的定義及分類 2.飲料店的分類及經營 3.非酒精性吧台設備及作業規範 4.酒精性吧台設備及作業規範練。	9	第一學年 第一學期
(二)飲料調製	1.非酒精性飲料調製之用具及材料 2.酒精性飲料調製之用具及材料 3.非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4.酒精性飲料調製的基本原則及方法	9	
(三)飲品	1.乳品飲料的調製 2.果汁飲料的調製 3.冰沙的調製 4.包裝飲料的認識 5.臺灣特有飲料的認識	12	

(四)茶	1.茶的歷史與發展趨勢 2.茶的栽種與生長 3.茶的成份與品種 4.茶的製作過程 5.茶的分類與特性 6.茶的沖泡方法與技巧 7.調味茶之變化與調製 8.養生茶的認識與調製 9.品茶的方法 10.各國茶的介紹	18	
(五)咖啡	1.咖啡的歷史與發展趨勢 2.咖啡的栽種與生長 3.生豆種類與分級的認識 4.咖啡烘焙的原理與程度 5.咖啡萃取的原理與影響 6.咖啡萃取的方法與技巧 7.熱咖啡的調製與供應 8.冰咖啡得調製與供應 9.咖啡的飲用方法	24	第一學年 第二學期
(六)酒的類別	1.釀造酒 2.蒸餾酒 3.合成酒 4.臺灣特產酒的認識	6	
(七)葡萄酒	1.葡萄酒的定義與歷史 2.葡萄的栽種與生長 3.葡萄的成份與品種 4.葡萄酒的釀製過程 5.葡萄酒的分類 6.各國葡萄酒介紹	9	
(八)雞尾酒	1.雞尾酒之發展與趨勢 2.雞尾酒特性 3.雞尾酒的種類 4.無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5.賓治酒(Punch)的調製	6	
(九)飲料與食物	1.酒單的認識 2.非酒精性飲料與食物的搭配 3.酒精性飲料與食物的搭配	3	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-9-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

中式點心實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	中式點心實習ⅠⅡ			
	英文名稱	The Making of Chinese Style Dessert ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、認識中式點心的起源文化與發展 二、瞭解中式點心的各地風味 三、瞭解中式點心與節令習俗 四、熟練廚房設備、工具的正確操作方法及管理方式 五、認識各式材料的特性與適時運用 六、學習中式麵食及米食的技能 七、提昇學生職業道德並養成節約用料觀念 八、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣 九、培養學生的美感能力與創造力 十、培養學生良好的學習態度與團隊合作能力				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)中式點心概論	1.起源文化與發展 2.各地風味 3.節令習俗 4.原料成份、配方計算與成本控制	6	
(二)水調和麵類	冷水麵食	6	
(三)水調和麵類	燙麵食	6	
(四)水調和麵類	燒餅類麵食	3	
(五)發麵類	發酵麵食	6	

(六)發麵類	發粉麵食	6	
(七)發麵類	油炸麵食	3	
(八)酥油皮類	1.明酥 2.暗酥	12	
(九)糕漿皮類	1.壓模 2.不壓模	6	
(十)米粒類	飯粒型	6	
(十一)米粒類	粥品型	3	
(十二)漿粿（粉）類	米漿型	6	
(十三)漿粿（粉）類	一般漿糰型	6	
(十四)市場小吃	1.蚵仔煎 2.地瓜球 3.肉羹麵線 4.肉丸	6	
(十五)藝術點心	1.花式蒸餃 2.油炸酥油皮點心	6	
(十六)傳統糕餅	1.糕點 2.茶點	6	
(十七)流型點心	1.造型饅頭 2.彩虹酥	6	
技術考	1.中麵 2.中米 3.創意點心	9	
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之中式點心實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。		

	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■實作演練　■其他：教師示範
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：技術考 30%、平時（含作業）40%、課程參與及成品 40%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與中式點心教學有關之資料。

表 4-3-3-9-7　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

飲料調製實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習 I II			
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation I II			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目飲料與調酒ⅠⅡ				
學習目標	一、認識各式雞尾酒與飲料。 二、熟悉雞尾酒與飲料調製之相關物料及設備。 三、熟悉雞尾酒與飲料調製之專業技能。 四、熟悉飲料調製之中英文專業術語。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
飲料調製 I (一) 雞尾酒之特性 調酒之用具及材料	1.雞尾酒之特性 2.常用調酒之用具及材料介紹及使用方法	6	以一學期 18 週上課為基準
(二) 調酒的基本原則及方法	以各類基酒製作雞尾酒 釀造酒。 蒸餾酒。	18	
(三) 雞尾酒的種類 雞尾酒的調製方法	以各類基酒製作雞尾酒 合成酒。 國產酒	18	
(四)賓治酒(Punch)的調製	宴會 酒會 用之 Punch 製作	12	
		合計 54 節	
飲料調製 II			以一學期 18 週上課為基準

(五)酒單的認識	1.業界酒吧型態的介紹 2.酒單規劃與定價	12	
(六)酒與食物的搭配	3.酒類的進貨方式與採購要點 4.酒的庫存管理	18	
(七)吧台設備及作業規範	5.組織一個有效率的工作團隊 6.酒吧作業流程規劃 7.酒吧經營策略 8.酒吧行銷與促銷案編寫實例 9.雞尾酒實作	24	
		合計 54 節	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之飲料調製實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以 10 組(2 人一組)為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 ■ 其他
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：20%學習態度、30%實作能力技巧、30%期中測驗、30%期末學習評量

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與_飲料與雞尾酒製作_教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如雞尾酒調製示範。

表 4-3-3-9-8　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

宴會管理實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	宴會管理實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Skills and Practices of Banquent ManagementⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目　餐旅服務Ⅰ-Ⅳ				
學習目標	1.讓學生實地了解宴會的基本知識 2.熟悉宴會服務及擺設技巧 3.了解宴會廳的設備規劃與籌備 4.了解宴會業務訂席之流程 5.了解雞尾酒會的菜單與餐檯設計 6.了解外燴的安排與服務				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.課程介紹 2.說明成績評量方式 3.分組	3 節	上學期
(二)宴會管理導論	1.宴會定義 2.宴會經營之基本概念 3.宴會組織架構認識 4.工作職掌	3 節	
(三)宴會廳設備概述	1.宴會廳常用器皿及傢俱介紹 2.營業器材籌備(庫存、備品) 3.檯布的基本認識	6 節	
(四)宴會成本控制	1.導覽實際財務報表 2.認識各項費用 3.了解宴會廳收入來源	3 節	
(五)宴會作業流程	1.人員安排 2.籌備前的檢查與集合 3.宴會當天現場之接洽帶位 4.宴會進行時提供服務 5.宴會結束之善後工作	3 節	

(六)中式宴會擺設	教師示範及學生演練	6 節	
(七)西式宴會擺設	教師示範及學生演練	6 節	下學期
(八) 擺設及服務技巧	教師示範及學生演練	6 節	
(九) 宴會菜單安排	1.美觀具設計感 2.帶有藝術價值 3.回家作業下次上課繳交	3 節	
(十)外燴作業	1. 外燴服務形式 2. 外燴服務流程 3. 價位訂定	6 節	
(十一)葡萄酒服務	1. 接受點酒、展示驗酒、調整溫度、開瓶服務、更換醒酒瓶、試飲、葡萄酒服務 2. 葡萄酒與食物的搭配	6 節	
(十二) 餐飲禮儀	1.確保用餐的氣氛與安全 2.服務的方便及順暢	3 節	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之宴會管理實習之教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或餐服教室實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：學科考試-30%、實作評量-30%、作業繳交-20%、口頭報告 10%、平時表現(課程參與、出席)10%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與宴會管理教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如示範擺設餐具、宴會種類籤、中西式菜單卡。

表 4-3-3-9-9　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

團體膳食實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	團體膳食實習ⅠⅡ			
	英文名稱	quantity food preparationⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同科跨班		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目中餐烹飪實習III				
學習目標	1.了解團體膳食的發展與現況。 2.認識團膳經常性使用之食材的選購與處理技巧。 3.熟悉大量食材的製備烹調原理。 4.養成良好的餐飲安全與工作習慣。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)團體膳食的定義、分類及發展趨勢	1.團體膳食定義解釋 2.校園、軍隊與醫院團膳的分類介紹 3.現今團膳產業發展趨勢介紹 4.校外參觀—供應校園團膳之工廠訪查	6	
(二)團體膳食菜單設計與成本控制	1.二十四節氣節令食材介紹 2.團體膳食菜單設計原則與食材禁忌 3.循環式菜單介紹 4.團體膳食成本控制原則	6	
(三)市場採購與驗收技巧	1.建立團膳烹飪標準食譜 2.開立市場食材採購單 3.校外參觀—實地市場採購 4.食材驗收技巧與食材前處裡技法	9	
(四)食材製備的烹調原理	1.植物類食材製備的烹調原理III 2.動物類食材製備的烹調原理III	9	
(五)主題餐盒菜單設計與製備	1.台式料理餐盒菜單設計與製備 2.日式料理餐盒菜單設計與製備 3.義式料理餐盒菜單設計與製備 4.藥膳料理餐盒菜單設計與製備	24	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之團體膳食規劃與實務(五南圖書出版社)實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 □專題演講 ■實作演練 ■ 其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：節氣報告 10%、主題餐盒分組討論與研發成效 20%、平時實作成品表現 60%、上課態度表現 10%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與主題菜單或團體膳食教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如節氣報告架構引導及市場採購地圖等輔助教材資料。

（三）各科實習科目—幼兒保育科

表 4-3-3-10-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

專題製作ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">專題製作ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Project Base LearningⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>幼兒保育科</td><td>幼兒保育科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、認識專題製作的性質與內容。
二、培養正學生在升學與就業上的輔助技能與理論。
三、養成專題操作正確的方法。
四、訓練主題發展的運用模式。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、選定主題。
二、製作大綱。
三、分組。
四、分組討論。
五、選定專題製作調查方式。
六、統計分析。
七、報告。
八、結果說明。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、教師自編教材。
二、教師自製教學媒體。
三、相關社會資訊與社會資源。
四、學生自製教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、第三學年，上下學期 4 學分。
二、本科目為實習科目，需做調查、分組討論與報告演示。
三、除教科書外，善用各種操作說明示範講解，以加強學習效果。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-10-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

幼兒教保活動設計Ⅰ-Ⅳ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">幼兒教保活動設計Ⅰ-Ⅳ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Curriculum Plan of Early Childhood EducationⅠ-Ⅳ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>幼兒保育科</td><td>幼兒保育科</td><td>幼兒保育科</td><td>幼兒保育科</td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解幼兒課程設計的原理原則。
二、學習蒐集、選擇、組織教材及活動設計的能力。
三、培養學生教保活動設計的興趣。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、緒論。
二、教保活動型態。
三、教保活動選擇及組織的原則。
四、教學原則及常用的教保方法。
五、教保活動設計的評量。
六、教保活動的內容。
七、教保活動設計與編寫。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、坊間編審書本。
二、教師自製教學媒體。
三、相關社會資訊與社會資源。
四、學生自製教具。
五、附設幼兒園教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、第一、二學年，上下學期共 10 學分。
二、本科目為實習科目，本課程係 1.2 年級教保專業科目的教授，以利三年級的教保實務運用。
三、學生可用各式教學法來啟發學生靈活的思考、客觀的批判、由嘗試錯誤中勇於改進自己。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-10-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

幼兒園實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	幼兒園實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Kindergarten practical trainingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、明瞭幼兒保育實務的意義與範圍。 二、充實幼兒保育活動經驗。 三、體認幼兒園所人員的責任與倫理。				
教學內容	一、緒論。 二、說明。 三、見習。 四、幼兒園實習。				
教材來源	一、坊間編審書本。 二、教師自製教學媒體。 三、相關社會資訊與社會資源。 四、學生自製教具。 五、附設幼兒園。				
教學注意事項	一、本課程係一、二年級教保專業科目的基礎運用，及第三學年教保實習之校內實習。 二、本科目為實習科目，上下學期校內實習。 三、除理論課程外，包括說明、見習、幼兒園內實習等項實習活動，每項於實施前後均具備有教案設計、活動準備、試教、檢討等四個過程。				

表 4-3-3-10-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

嬰幼兒發展照護實務

科目名稱	中文名稱	嬰幼兒發展照護實務			
	英文名稱	Practice of Early Childhood Development and Care			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼保科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第一學年 第二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，科目先修部定嬰幼兒發展照護實務 I				
學習目標	(一)認識嬰幼兒發展的基本知識與概念。 (二)了解嬰幼兒身心發展及其教保方法。 (三)學習嬰幼兒照護實務技能。 (四)培養愛心、細心、耐心的情操、重視幼兒個別差異。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)嬰幼兒健康照護實務	1.嬰幼兒營養與飲食照護實務 2.嬰幼兒疾病預防與照護實務	12	第一學年 第二學期
(二)嬰幼兒日常生活照護實務	1.嬰幼兒基本習慣與照護實務 2.嬰幼兒安全教育與照護實務	12	
(三)嬰幼兒心理發展與教保實務	1.嬰幼兒語言發展與教保實務 2.嬰幼兒認知能力發展與教保實務 3.嬰幼兒情緒發展與教保實務 4.嬰幼兒遊戲發展與教保實務 5.嬰幼兒社會行為發展與教保實務 6.嬰幼兒人格發展與教保實務 7.嬰幼兒道德發展與教保實務 8.嬰幼兒創造力發展與教保實務	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材之編選應配合學生學習經驗、身心發展、能力、興趣與需要等，編選合適之教材。 2. 教材宜選擇簡單扼要、深入淺出之教材，輔以生活化、實務化、科學化、遊戲化為主的教材與相關資訊。 3. 教材以各章節內容為基本原則,選擇符合未來職場或生活實務應用之技巧,深入探討研究及演練。 4. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 5. 配合實際教學需要，宜自編講義或製作數位教學媒材作為教學輔助。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，並兼顧認知、情意、技能之學習。 2. 教師教學前，應編定教學進度表。 3. 理論講解以具體實例配合多媒體教學，以提高學習興趣與教學效果。 4. 透過相關職場參訪，以實務驗證驗證學理基礎。 5. 透過小組操作的方式進行實務演練。 6. 教學應著重學生的個別差異，可依學生能力、興趣、需要等設計多元而有彈性的教學活動。 7. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況,給予必要之引導與鼓勵,激發學生對學習的興趣與熱忱。 8. 激發學生對幼兒教保的興趣與熱衷。 9. 教學時運用各種教學媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析。 10. 教學完畢應根據教學成效修訂教學計畫，以期改善教學方法。 ■ 課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展 3. 採多元評量方式，評量方式包括口頭評量、紙筆測驗、專題研究評量、實作評量等，並著重形成性評量。 4. 除實施總結性評量外,教學中更應注意診斷性評量及形成性評量,以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 6. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。 7. 成績比例分配：實作 40%、紙本測驗 20%、平時表現 30%、出席率 10%

	(四)教學資源 1. 蒐集嬰幼兒成長記錄圖表、教學影片、嬰幼教具及其作品資料，作為輔助教材。 2. 安排嬰幼兒照護實務環境與設備，包括專業教室及沐浴娃娃、照顧娃娃、沐浴用品、幼兒乳牙模型組、調製副食品、餐點器具等設備。 3. 規劃專業教室供學生實作練習。 4. 設計相關職場參訪活動，讓教學活動與業界的實務結合。 5. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源，也結合產業資源進行教學。

表 4-3-3-10-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

家庭生活管理實務ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	家庭生活管理實務Ⅱ			
	英文名稱	Practice of Family Life Management II			
科目屬性	必／選修	■必修	□選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼兒保育科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第二學期				
建議先修 科目	□無 ■有，家政概論				
學習目標	（一）了解家庭生活管理的意義與內涵。 （二）培養家庭生活管理之相關能力。 （三）建立良好的居家生活素養與習慣。 （四）展現從事家庭生活管理之興趣。 （五）建立家庭生活管理職場倫理、及重視職業安全。 （六）培養學生於工作中學習互助合作，並培養出良好的工作態度與情操。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭生活管理之意涵與重要性	1.家庭生活管理的意義 2.家庭生活管理的重要性 3.家庭資源管理概念與應用原則	1	
(二)時間資源的管理	1.時間資源的概念與管理方法 2.時間管理計畫 2.1 個人時間資源計畫 2.2 家庭時間資源計畫	2	
(三)家事工作簡化	1.工作簡化原理 1.1 動作及程序簡 1.2 善用設備及器具的技巧 1.3 認識相關社會資源 2.工作簡化原理之運用 3.居家生活用品創意設計	4	

(四)居家環境管理實務	1.安全的家庭生活環境 2.家庭環境設備之管理實務 3.智慧家庭生活趨勢 4.居家環境維護實務 5.居住環境美化布置的技巧	4	
(五)家庭經濟管理及消費實務	1.家庭日常生活帳務管理實務 2.家庭預算編制實務 3.家庭投資與理財實務 4.家庭消費生活實務	6	
(六)節能減碳生活實務	1.認識節能減碳 2.節能低碳生活行動 3.綠生活動手做	5	
(七)服飾衣物管理	1.認識各類去汙劑及去汙法 2.衣物分類洗濯法 3.各類衣物摺疊與收藏 4.衣物整燙技巧	3	
(八)健康飲食新生活	1.健康飲食的意涵 2.健康飲食計畫 3.家庭休閒活動的規劃與執行	4	
(九)家庭休閒活動規劃	1.休閒活動的意義與特質 2.休閒活動的類型 3.家庭休閒活動的規劃 與執行	2	
(十)家庭聚會活動規劃與執行	1.家庭聚會活動的意涵及功能 2.家庭聚會活動規劃設計 3.家庭聚會活動執行實務	5	
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之家庭生活管理實務實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。		

	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：紙筆測驗 30%、實作測驗 30%、課堂參與 20%、作業繳交 20%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與家庭生活管理實務教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如教學簡報、廢物利用來當成活動教案的媒材。

表 4-3-3-10-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

膳食與營養實務ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	膳食與營養實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Practice of Diet and NutritionⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼兒保育科				
學分數	4				
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	(一)了解食物的分類。 (二)具備膳食與營養知能並運用於日常生活之中。 (三)培養以各類食材製備菜餚之能力。 (四)展現學習膳食與營養實務之興趣。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)食物的選購與儲存	1.認識六大類食物 2.食物選購 3.食物儲存	4	第二學年第一學期
(二)均衡的營養與膳食	1.營養素 2.每日飲食指南	4	
(三)五穀根莖類製作實務	1.米類製作實務 2.麵類製作實務 3.其他雜糧類製作實務	16	
(四)乳品製作實務	乳品製作實務	12	
(五)豆魚肉蛋類製作實務	1.豆類製作實務 2.魚類製作實務 3.肉類製作實務 4.蛋類製作實務	16	第二學年第二學期
(六)蔬菜類製作實務	蔬菜類製作實務	8	

(七)水果類製作實務	水果類製作實務	2	
(八)油脂與堅果種子類製作實務	油脂與堅果種子類製作實務	4	
(九)幼老餐點製作實務	1.幼老營養需求與飲食特點 2.幼老餐點設計與製作	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之膳食與營養實務實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：紙筆測驗 30%、實作測驗 30%、課堂參與 20%、作業繳交 20%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與膳食與營養實務教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如教學簡報、廢物利用來當成活動教案的媒材。

表 4-3-3-10-7　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

教保實務ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	教保實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Practicum of Early Childhood EducationⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科			
學分數	6	6			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目：<u>嬰幼兒發展與保育、幼兒保育概論、幼兒教保活動設計</u>				
學習目標	(一)明瞭教保實務的意義與範圍。 (二)充實教保活動經驗。 (三)體認教保人員的責任與倫理。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.教保實務的意義與範圍。 2.教保實務的計畫與準備。 3.教保實務的評鑑。	4	第三學年 第一學期
(二)參觀	1.參觀的意義與功能。 2.參觀的種類與步驟。 3.參觀的內容與注意事項。 4.教保機構參觀。	10	
(三)見習	1.見習的意義與功能。 2.見習的種類與內容。 3.見習前的準備。 4.見習的注意事項。 5.見習的實施。 6.教保機構見習。	10	

(四)教保實習	1.教保實習的意義、種類和功用。 2.教保實習的範圍和內容。 3.教保實習的準備。 4.配合單元/主題的教保活動設計。 5.教保實習的注意事項。 6.教保實習的實施。 7.教保實習的評量。	30	
(五)集中實習	1.集中實習的意義和功能。 2.集中實習的範圍和內容。 3.集中實習的準備。 4.集中實習的注意事項。 5.集中實習的實施。 6.教保機構的實習。 7.集中實習的評量。	48	第三學年 第二學期
(六)職業輔導	1.職業輔導的意義和功能。 2.職業輔導的內容。 3.職業輔導的實施。	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依據本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教保實習教材或視本校設備及學生學習狀況自編教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 至幼兒園或相關教保場域實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：實作 20%、期中考試 60%、參觀報告 10%、隨堂測驗 10%。 5. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的教材教具、簡報、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、電腦網際網路、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與幼兒教保知能相關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教材教具。

（四）各科同校跨群科目

序	課程名稱	屬性	學分	開設學期	開課時段	開設科別	生機	土木	農經	園藝	森林	畜保	食品	幼保	觀光	餐管	適用科別
1	竹與生活	專業	4	2 上下	三/67 節	農經科			∨		∨						2
2	有機農業與健康	專業	4	2 上下	三/67 節	農經科			∨			∨	∨			∨	4
3	茶藝小學堂	專業	4	2 上下	三/67 節	農經科			∨							∨	2
4	球根花卉實習	實習	4	2上下	三/67 節	園藝科	∨			∨							2
5	造園應用實習	實習	4	2上下	三/67 節	園藝科		∨							∨	∨	3
6	森林環境解說	專業	4	2 上下	三/67 節	森林科					∨				∨		2
7	森林與生活	專業	4	2 上下	三/67 節	森林科		∨	∨	∨							3
8	動物飼養與照護實習	實習	4	2 上下	三/67 節	畜保科	∨					∨		∨			3
9	日語會話	專業	4	2 上下	三/67 節	觀光科					∨	∨	∨			∨	4
10	餐飲實務	實習	4	2 上下	三/67 節	餐管科					∨		∨				2
11	麵點製作	實習	4	2 上下	三/67 節	餐管科							∨	∨	∨	∨	4
12	食品安全面面觀	專業	4	2 上下	三/67 節	食品科				∨			∨	∨	∨		4
13	加工食品淺談	專業	4	2 上下	三/67 節	食品科						∨		∨		∨	3
14	食品營養與健康	專業	4	2 上下	三/67 節	食品科							∨	∨			2
15	色彩與生活	專業	4	2 上下	三/67 節	幼保科		∨		∨							2
16	水電應用 農機修護	專業	4	2 上 2 下	三/67 節	生機科		∨		∨	∨						3
17	智慧農業控制實習	實習	4	2 上下	三/67 節	生機科			∨	∨	∨	∨					4
18	綠建築	專業	4	2 上下	三/67 節	土木科	∨	∨									2
共計							3	5	5	6	6	5	6	5	4	6	

表 4-3-3-11-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

竹與生活ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	竹與生活ⅠⅡ			
	英文名稱	Bamboo and LifeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他				
適用科別	農場經營科 森林科	農場經營科 森林科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.認識台灣竹子產業發展史。 2.認識竹子 3.竹與生活 4.竹子的選材 5.剖竹技巧介紹 6.工藝技法介紹 7.竹編與藤編結合 8.竹碳開發利用				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 台灣竹子產業發展史	1.台灣竹子產業 2.台灣竹林分布	6	第二學年 第一學期
(二) 認識竹	1.竹子的分類 2.竹子分布 3.竹子種類	10	
(三) 竹與生活	1.竹家具 2.竹編 3.竹雕刻 4.竹積層材 5.童玩 6.竹筍佳餚	16	
(四) 竹子的選材	1.竹筍的用途 2.竹擇的用途 3.竹稈的用途	4	

(五) 剖竹技巧介紹	1.認識工具與機械 2.竹材特性介紹 3.定厚薄 4.柔軟處理技巧	10	第二學年 第二學期
(六) 竹編技法介紹	1.人字編 2.六角編 3.輪口編 4.風車編 5.三角編 6.絞編	10	
(七) 藤飾技法	1.八字結 2.大和結 3.捲繞結 4.蟲結	10	
(八) 竹產品開發利用	1.竹碳 2.竹醋液	6	

教學注意事項	(一)教材編選 4. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 5. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 6. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 6.
	(二)教學方法 2. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 4. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 5. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 6. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

有機農業與健康ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	有機農業與健康ⅠⅡ			
	英文名稱	ORGANIC AGRICULTURE & HEALTHⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	農場經營科 畜產保健科 食品加工科 餐飲管理科	農場經營科 畜產保健科 食品加工科 餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.了解有機農業的意義與操作方法。 2.了解有機農業對環境保育的重要。 3.明瞭健康食物的真相。 4.理解有機食材與健康的關係。 5.提升對有機農產品的接受程度。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)如何圓一個有機生活田園夢	1.什麼是有機 2.如何建構有機的栽培環境 3.有機的心理調適 4.田園美夢之構築	2 3 2 3	第二學年 第 1 學期
(二)有機栽培需解決的問題	1.病害的管理 2.蟲害的管理 3.草害的管理 4.植物的養分供給	4 4 2 2	
(三)有機與環境	1.有機與生態環境保育 2.化學農藥的過患 3.化學肥料的過患 4.化腐朽為神奇的廚餘	3 4 4 3	
(四)有機與食品安全	1.有機農產品的營養 2.有機農產品的儲藏 3.有機食品安全	3 2 3	第二學年 第 2 學期

(五)有機食物製備	1.有機蔬果製備 2.有機糧食製備 3.動物性有機食材製備 4.有機飲料製備	4 4 4 4	
(六)有機與健康	1.有機產品與身體健康 2.有機心靈與健康 3.有機生活與健康	4 4 4	

教學注意事項	(一)教材編選 7. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 8. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 9. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 7. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 8. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 9. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 11. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 12. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 13. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 14. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 15. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

茶藝小學堂ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	茶藝小學堂ⅠⅡ			
	英文名稱	Teaching of Tea ArtⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	農場經營科 餐飲管理科	農場經營科 餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.認識臺灣特色茶。 2.認識茶器。 3.瞭解如何佈置茶席。 4.知道壺泡事茶之流程與精神。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)臺灣茶業基本介紹	1. 臺灣茶業發展過程	4	介紹臺灣茶業發展史	第二學年第一學期
	2. 臺灣茶樹品種與特色茶	8	講解臺灣七種特色茶	
(二) 茶器介紹	3. 茶器的使用與名稱	6	茶器實物介紹說明	
(三) 茶席佈置	4. 茶席的構成與設置	6	茶席簡介與擺設	
	5. 壺泡事茶之流程	10	示範壺泡事茶方法	
	6. 茶道精神	2	說明茶人應有之規範	
(四)壺泡事茶之操作練習	7. 臺灣特色茶－碧螺春	4	說明不同茶種之壺泡技巧，由學生輪流佈席，操作練習七種臺灣特色茶之壺泡及奉茶法，依據事茶儀軌展現茶人應有之禮儀。	第二學年第二學期
	8. 臺灣特色茶－文山包種	4		
	9. 臺灣特色茶－高山烏龍	4		
	10. 臺灣特色茶－凍頂烏龍	4		
	11. 臺灣特色茶－白毫烏龍	4		

	12. 臺灣特色茶－鐵觀音	4		
	13. 臺灣特色茶－紅茶	4		
	14. 蓋杯（碗）事茶法	4	蓋杯泡茶法示範	
	15. 茶席茶會	4	學生自行設計茶席	

教學注意事項	(一)教材編選 10. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 11. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 12. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 10. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 11. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 12. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 16. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 17. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 18. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 19. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 20. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

球根花卉實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	球根花卉實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Bulbous flowerⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科 生物產業機電科	園藝科 生物產業機電科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	□無 ■有，科目：農園場實習				
學習目標	讓學生認識球根花卉的內涵及重要性、了解球根花卉的發展和契機，球根花卉的栽培管理，進一步讓學生了解設施的重要性，利用溫室、組織培養等相關措施大量繁殖球根花卉。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、球根花卉概論	1.球根花卉之意義 2.球根花卉之沿革 3.球根花卉之性質 4.球根花卉之變遷	4	上學期
二、球根花卉的分類	1.鱗莖(鱗皮鱗莖、鱗狀鱗莖) 2.球莖 3.塊莖 4.根莖 5.塊根	10	
三、球根花卉的栽培	1.促成栽培 2.設施的應用 3.高冷地的栽培技術 4.栽培環境	8	
四、球根花卉的繁殖	1.有性繁殖 2.無性繁殖	6	

五、球根花卉的管理	1.整枝與修剪 2.產期調節 3.採收 4.病蟲害防治	8	
六、球根花卉的景觀設計應用	1.平面設計 2.自然景觀設計 3.室內設計	12	下學期
七、球根花卉的裝飾應用	1.餐桌桌花應用 2.組合盆栽應用 3.球根花卉切花設計應用	12	
八、球根花卉的食用	1.花部利用 2.鱗莖利用 3.塊根利用 4.根莖利用	8	
九、其他	1. 藥用 2. 育種 3. 療育	4	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之球根花卉實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或園藝實習場實習。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與種苗生產教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

造園應用實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	造園應用實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Landscape Gardening applications ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科 觀光事業科	土木科 觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目：_____				
學習目標	使學生學習瞭解造園景觀史演變發展，景觀設計完整技法、庭園與景觀設計技術、景觀工程施工計劃及維護管理技術，進而使學生能應用所學技術於造園景觀各類工程。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、緒論	1.造園之意義 2.造園之重要性 3.造園範圍 4.造園種類 5.造園程序	4	
二、造園景觀演變與發展	1.西方造園之演變 2.東方造園之演變 3.現代造園之演變 4.臺灣造園事業之現況	8	
三、造園景觀自然材料	1.植物材料之分類 2.植物材料之應用 3.植物材料之組合 4.植物材料之栽培	6	
四、造園景觀設施材料	1.水景之種類之造園中之應用 2.石景之種類之造園中之應用 3.動物在造園中之應用 4.造園上其他可利用之素材	6	

五、基地測量	1.測量的原理 2.測量的方法 3.測量圖繪製	4	
六、基地調查分析	1.基地建築分析 2.基地土壤調查 3.基地環境評估	4	
七、景觀設計方法	1.景觀設計理論基礎 2.影響設計之因素 3.造園組合法則 4.設計方法	4	
八、設計圖說概述	1.製圖工具 2.製圖技巧 3.圖形繪製	6	
九、造園工程之施工圖	1.一般工程施工圖 2.植栽工程施工圖 3.飾景工程施工圖 4.施工規範之編寫	6	
十、造園工程之預算及施工估價	1.預算之編寫及單價分析 2.造園施工估價 3.造園工程包手續	6	
十一、造園工程之施工	1.施工準備及工程管理 2.施工技術 3.驗收及結算	6	
十二、園景之維護	1.造園植物之維護 2.園景結構之維護 3.水景結構之維護 4.動物之維護及飼養	8	
十三、園景經營及管理概要	1.都市公園的經營管理 2.遊樂場的經營管理 3.自然風景地區的經營管理 4.造園公司的經營管理	4	
	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之造園實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。		

	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或造園施工場實習。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 乙、 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與造園景觀有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如投影片、標本製作。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

森林環境解說ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	森林環境解說ⅠⅡ			
	英文名稱	An Introduction to Forest Environment ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	森林科 觀光事業科	森林科 觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.使學生了解森林的環境資源。 2.使學生了解解說教育對森林環境資源維護的重要性。 3.透過體驗讓學生熟悉森林環境解說的元素與原則。 4.培養學生對森林環境資源的基本解說能力。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、緒論—森林的環境資源	1.台灣的森林。 2.森林的資源與功能。	4	
二、解說的基本原則與規劃	1.解說的原則與技巧。 2.解說實務規劃。	4	
三、森林的陸域植物解說	1.蕨類植物。2.裸子植物。 3.被子植物。	28	
四、森林的陸域動物解說	1.昆蟲。2.兩生類。 3.爬蟲類。4.鳥類。 5.哺乳動物。	18	
五、森林水域環境解說	1.森林水域環境特徵。 2.水生植物。3.水生動物。	6	
六、森林環境解說實務	1.解說行程規劃。 2.解說實務操作。 3.解說活動反饋。	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊與習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之國內外教材並視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與森林環境、解說教育教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如學習單、回饋表。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-7　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

森林與生活ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	森林與生活ⅠⅡ			
	英文名稱	Forest and life ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修		■選修：同校跨群	
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	土木科 農場經營科 園藝科	土木科 農場經營科 園藝科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
教學目標	一、瞭解森林的意義及內容。 二、瞭解台灣森林概況、森林保育、林木保護之現況。 三、瞭解森林在生活上之應用。 四、瞭解森林之相關法規。 五、瞭解台灣森林經營與未來發展的趨勢。				

教學大綱			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
一、緒論	1.森林的意義 2.森林的分類 3.森林的效益	6	
四、台灣森林概況	1.林木資源 2.林地資源 3.森林動植物	6	
三、森林培育	1.樹木分類 2.林木繁殖與育苗技術 3.造林方法介紹 4.森林撫育工作 5.森林保護	12	
四、森林遊樂	1.森林遊樂區規劃與選擇 2.森林遊樂區介紹	12	

五、森林保育	1.稀有動植物之保育 2.珍貴生態系保育 (1)自然保留區 (2)野生動植物保護區 (3)國家公園	12	
六、森林利用	1.主產物利用 2.副產物利用	12	
七、森林之相關法規	1.國內相關法規 2.國外相關法規	8	
八、台灣森林經營與未來發展	1.林業行政組織介紹 2.森林調查 3.台灣林業政策 4.台灣森林未來發展	8	

教學注意事項

(一)教材編選

1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

(四)教學資源

1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
4. 期刊雜誌：與森林教學有關之資料。
5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如學習單、回饋表。

表 4-3-3-11-8　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

動物飼養與照護實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	動物飼養與照護實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Animal management and nursing care practiceⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜產保健科 生物產業機電科 幼兒保育科	畜產保健科 生物產業機電科 幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議 先修 科目	■無 □有，科目_____				
教學目標	1.協助學生認識家畜禽品種 2.教導學生製作家畜禽飼料 3.使學生瞭解動物照護的重要性 4.建立學生安全衛生之觀念 5.讓學生瞭解動物福祉之觀念				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)家禽飼養	1.　家禽餵飼與飲水與相關設施介紹 2.　雛禽管理及保溫 3.　水濂系統設施操作 4.　墊料與環境設施管理 5.　禽舍清理與消毒	14	
(二)家畜飼養	1.　家畜餵飼與飲水與相關設施介紹 2.　豬隻飼養與管理 3.　兔之飼養與管理 4.　牛隻飼養與管理	14	
(三)寵物飼養	1.　寵物種類介紹 2.　寵物飼養考量需知 3.　寵物飼養與照護要點	14	

(四)認識飼料製造機具	1. 飼料機具介紹與操作 2. 飼料原料與應用 3. 牧草製備與種植 4. 青芻料製作	10	
(五)瞭解動物照護	1. 動物健康觀察關鍵 2. 介紹動物普通疾病 3. 介紹動物傳染病 4. 介紹人畜共通傳染病	14	
(六)動物福祉	1. 動物適當的飼養環境 2. 動物照顧及行為管理 3. 介紹動物友善飼養模式 4. 現行動物福利措施	14	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之動物飼養教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-9-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

水電應用ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	水電應用			
	英文名稱	Hydroelectric Application			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科 土木科 森林科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第一學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目：				
教學目標	(一)能熟悉用水用電的基本知識。 (二)能了解居家管線配置之基本技能。 (三)能具備從事水電安裝的基本技能。 (四)建立對水電相關技能之興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。 (五)具備互助合作精神、建立職場倫理及重視工業安全，並養良好的工作態度與情操。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	1.實習工場設施介紹 2.工業安全及衛生 3.消防安全	2	
(二)配管分類及規範	1.施工圖說明 2.作業準備 3.工具用途說明	4	
(三)PVC 塑膠管加工(1)	1.瓦斯噴燈加工安全示範 2.瓦斯噴燈火力調整練習 3 塑膠管切管工具介紹及切管示範	6	
(四) PVC 塑膠管加工(2)	1.塑膠管擴管與膠合示範 2.塑膠管喇叭口製作示範 3.塑膠管平面彎管示範	6	

(五)PVC 塑膠管件連接與裝配	1.水龍頭與與接頭裝配示範 2.T 型管連接示範 3.銅塑由令連接示範 4.水錶連接示範	6	
(六)屋內配線裝置器具及符號介紹	1.保險絲及無熔絲開關規格介紹 2.開關種類及作動原理 3.電磁開關與計時器 4.電力電驛與保持電驛 5.液面控制器 6.光電開關與微動開關 7.三路開關於插座	4	
(七)屋內配線裝配	1 瓦時計及三用電表介紹 2.分電盤裝配示範 3.單切迴路與插座示範 4.三路開關一燈明滅控制示範	6	
(八)綜合練習	1.液面控制示範 2.多處控制一燈示範	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之水電應用教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：期中考 1 佔 20%、期中考 2 佔 20%、期末考佔 20%、平時成績佔 40%

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。

備註： 1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-9-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

農機修護

科目名稱	中文名稱	農機修護			
	英文名稱	Agricultural Machinery Maintenance			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科 森林科 土木科				
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
建議先修 科目	■無 □有，科目：				
學習目標	(一)能熟悉農用機械基本知識。 (二)能了解農機用油料識別及取用方法的知識。 (三)能具備農機修護工具及使用方法之技能。 (四)建立對農機修護相關技能之興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。 (五)具備互助合作精神、建立職場倫理及重視工業安全，並養良好的工作態度與情操。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	1.生物產業機械工場安全與衛生之注意事項 2.農機意外事件發生的原因 3.消防安全	2	
(二)修護工具及測定量具	1.手工具認識 2.測定用量具介紹 3.工具測定用量具用途說明	4	
(三)農機油料識別	1.原油之煉製過程 2.國產汽油標準性質 3.國產柴油標準性質 4.引擎曲軸箱用油分類	6	
(四)單缸汽油引擎使用與維護	1.單缸汽油引擎運轉與維護 2.單缸汽油引擎調整與保養	6	

(五) 單缸汽油引擎故障與檢修	1.單缸汽油引擎本體及調速裝置之故障及檢修方法 2.單缸汽油引擎燃料系統之故障及檢修方法 3.單缸汽油引擎點火系統之故障及檢修方法 4.單缸汽油引擎潤滑系統之故障及檢修方法 5.單缸汽油引擎冷卻系統之故障及檢修方法	6	
(六)單缸柴油引擎使用與調整	1.單缸柴油引擎正確啟動與使用 2.單缸柴油引擎氣門間隙調整 3.單缸柴油引擎噴射幫調速器之調整 4.單缸柴油引擎排放空氣	6	
(七) 單缸柴油引擎分解組合與檢修	1 認識單缸柴油引擎本體與外部構造 2.單缸柴油引擎本體分解與組合 3.單缸柴油引擎本體檢修 4.單缸柴油引擎調速系統分解、組合與調整 5.單缸柴油引擎燃料系統分解、組合與調整 6.單缸柴油引擎潤滑系統分解、組合與調整 7.單缸柴油引擎冷卻系統分解、組合與清洗	8	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之農機修護教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他：

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：期中考 1 佔 20%、期中考 2 佔 20%、期末考佔 20%、平時成績佔 40% (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。

備註： 1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-10　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

智慧農業控制實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	智慧農業控制實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Intelligent Agricultural Control System Experiments ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　□專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	農場經營科 園藝科 森林科 畜產保健科	農場經營科 園藝科 森林科 畜產保健科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有				
學習目標	(一)能熟悉智慧農業控制所需之感測器、控制器與驅動器之基本原理。 (二)能了解農業控制管線配置之基本技能。 (三)能具備整合智慧農業控制所需之感測器、控制器與驅動器之技能。 (四)能具備應用遠端監控於農業之基本技能 (五)培養學生對智慧農業控制之興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。 (六)培養創造思考、解決問題之能力、建立職場倫理及重視業安全，並養良好的工作態度與情操。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	1.實習工場設施介紹 2.工業安全及衛生 3.消防安全	2	
(二)智慧農業控制系統的選用及規範	1.智慧農業控制之發展 2.控制器操作及應用 3.控制系統開發環境實習 4.傳輸協定設實習	10	
(三)農業用照明控制	1.照明感測與控制元件實習 2.照明控制系統設計及應用實習 3.農業補光系統設計實習	12	

(四)農業用灌溉控制	1.土壤水份感測元件介紹與實習 2.農業用灌溉系統設計實習 3.水質監控系統設計實習	12	
(五)農業溫濕度環境控制	1.溫濕度感測元件實習 2.空調控制實習 3.農業環境控制系統設計及應用實習	12	
(六)作物栽培管理應用	1.無線射頻感應控制實習 2.色彩辨識實習 3.超音波防盜採裝置實習	12	
(七)遠端智慧農業控制	1.行動裝置智慧農業監控實習 2.雲端電腦智慧農業監控實習	12	

教學注意事項

(一)教材編選

1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之智慧農業控制實習教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
□其他：

(三)學習評量

1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。
2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。
3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
4. 成績比例分配：實作佔 60%、相關知識佔 20%、平時評量成績及職業道德佔 20%

(四)教學資源

1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。
2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。
3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。

表 4-3-3-11-11　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

食品安全面面觀ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	食品安全面面觀III			
	英文名稱	The general aspect of food safetyIII			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科 食品加工科 觀光事業科 幼兒保育科	園藝科 食品加工科 觀光事業科 幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.食品安全與衛生概述 2.食品原料及加工食品的安全流程及品保 3.食品添加物概論及管理 4.食品衛生安全之管理及有關法令 5.食安事件回顧及食品安全應注意的面向				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 食品安全與衛生概述	1.食品安全與衛生之範圍及重要性。 2.從農場至餐桌的食品安全概念	4	第二學年 第一學期
(二) 食品原料及加工食品的安全流程及品保	1.食品原料 1-1 農產品原料的特性及安全流程 1-2 畜產品原料的特性及安全流程 1-3 水產品原料的特性及安全流程 2.加工食品 2-1 加工食品概述 2-2 加工食品的安全生產流程 2-3 加工食品的品保	20	
(三) 食品添加物概論及管理	1.食品添加物的重要及必要性 2.食品添加物介紹 2-1 食品添加物的種類 2-2 食品添加物的應用 2-3 食品添加物的使用範圍及用量標準 2-4 食品添加物的安全面向	24	第二學年 第一、二學期

(四)食品衛生安全之管理及有關法令	1.食品衛生管理法及其施行細則 2.危害分析重點管制系統(HACCP)概述 3.食品標章的認識 4.各國食品法規面面觀	12	第二學年 第二學期
(五)食安事件回顧及食品安全的應注意的面向	1.重大食安風暴回顧 2.食品安全的應注意的面向	12	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 □實作演練 □其他： (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與食安問題、各國食品法規等有關之資料。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-12　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

加工食品淺談ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	加工食品淺談III			
	英文名稱	Discussion on Processing Food III			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	畜產保健科 餐飲管理科 幼兒保育科	畜產保健科 餐飲管理科 幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1.了解食品加工的重要性及職業道德與安全規範。 2.了解六大基本營養素、其食物來源及加工過程對食品中營養成分的影響。 3.了解食品的保藏方法及加工原理。 4.了解五穀根莖類及其加工原理。 5.了解水果類、蔬菜類及其加工原理。 6.了解釀造食品及其加工原理。 7.了解肉品及其加工原理。 8.了解乳品、蛋品及其加工原理。 9.了解水產品及其加工原理。 10.了解低溫保藏食品及其加工原理。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)食品加工概論	1.食品加工的重要性 2.食品加工的範圍 3.食品加工的現況與展望 4.食品認證制度 5.職業道德與安全規範 6.食品安全與衛生	6	第二學年 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 3.六大基本營養素(醣類、蛋白質、脂肪、維生素、礦物質、水) 4.營養素不足或過量的生理影響	4	
(三)食品的變質及保藏法	1.食品的變質 2.食品的保藏原理 3.食品的保藏方法 3.1 加熱殺菌 3.2 鹽藏與糖漬 3.3 冷藏與冷凍 3.4 濃縮、脫水與乾燥 3.5 其他	10	
(四)五穀根莖類加工	1.五穀根莖類原料選用及各種處理方式 2.米、麥的種類及其特色 3.米、麥營養價值 4.穀類食品加工 5.其他	8	
(五)果蔬加工	1.果蔬原料肉選用及各種處理方式 2.果蔬汁飲料 3.果醬加工 4.醃漬蔬果 5.乾燥蔬果 6.其他	8	
(六)釀造食品	1.概論 2.醬類製造 3.酒類製造 4.食醋製造 5.其他	8	第二學年 第二學期
(七)肉品加工	1.概論 2.原料肉選用及各種處理方式 3.認識各種肉製品 4.肉製品加工各論 5.其他	8	

(八)乳品及蛋品加工	1.概論 2.原料乳之選用及各種處理方式 3.認識各種乳製品 4.乳製品加工各論 5.蛋的結構及營養成分 6.認識各種蛋製品 7.蛋製品加工各論	6	
(九)水產加工	1.水產原料的種類、結構及營養成分 2.水產加工技術及原理 3.水產加工各論 4.其他	8	
(十)低溫保藏食品	1.低溫保藏食品介紹 2.低溫保藏食品之製造 3.低溫保藏食品保存中之品質變化 4.解凍方法 5.其他(含鮮食食品的種類與保鮮技術)	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 □實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與市售加工食品有關之資料。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-13　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

食品營養與健康ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	食品營養與健康ⅠⅡ			
	英文名稱	Food,nitrition and healthIII			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	食品加工科 幼兒保育科	食品加工科 幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	1. 瞭解食品中所含營養素的種類 2. 瞭解食品中所含營養素與人體健康之關係 3. 瞭解加工食品及其營養成分標示 4. 瞭解如何選擇對人體健康又安全的食品 5. 瞭解飲食習慣如何影響健康				

教學大綱

主要單元	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.食品營養與健康的關係 3.當前國民營養狀況與問題	4	
(二) 三大營養素:醣類、蛋白質、脂質	1. 醣類 1-1 醣類的組成、種類與特性 1-2 醣類的功能 1-3 醣類的食物來源與需要量 1-4 醣類與健康問題 2.蛋白質 2-1 蛋白質的組成、種類與特性 2-2 蛋白質的功能 2-3 蛋白質的食物來源與需要量 2-4 蛋白質與健康問題 3.脂質 3-1 脂質的組成、種類與特性 3-2 三酸甘油酯的功能 3-3 脂質的食物來源與建議量 3-4 脂肪與健康問題	16	

(三) 維生素、礦物質、水	1.維生素 1-1 維生素發現的故事 1-2 維生素的命名、種類與特性 1-3 脂溶性維生素 1-4 水溶性維生素 1-5 維生素的缺乏症 2. 礦物質 2-1 礦物質的特性 2-2 巨量礦物質 2-3 微量礦物質 2-4 礦物質的缺乏症 3.水分 3-1 認識我們生活中喝的水 3-2 水分對健康的重要性	16	
(四) 食品與營養成分標示	1. 認識加工食品 2. 認識營養標示 3. 營養標示的內容與方式 4. 健康食品面面觀	16	
(五) 食品衛生與安全	1. 食品衛生的意義與重要 2. 食物中毒的原因 3. 食品業者的食品衛生與安全管理	8	
(六) 食品選購與保存	1. 食品的保藏原理 2. 認識食品添加物 3. 認識食品標章 4. 基因食品淺談	8	
(七) 疾病與飲食	1. 與飲食有關的疾病 2. 高血壓患者的飲食 3. 糖尿病患者的飲食 4. 國民營養的健康管理	4	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 □實作演練 □其他：

	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與食品營養及健康有關之資料。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-14　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

綠建築ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	綠建築ⅠⅡ			
	英文名稱	Green Architecture ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	生物產業機電科 土木科	生物產業機電科 土木科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	使學生能夠具有充分的土木營建施工所需的測量技能與觀念,使能在工程施工時，有充分之測量能力與學識。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)課程內容說明與綠建築九大指標解說	1. 說明現代建築為追求效率所造成之危害。 2. 說明綠建築所以成為建築趨勢的原因。 3. 講解綠建築的九大指標。	6	
(二)綠建築政策與推廣方式	1. 說明政府對綠建築的相關政策。 2. 說明政府對綠建築的推廣方式。	4	
(三)國際綠建築發展趨勢與案例	1. 說明國際綠建築的發展趨勢。 2. 舉例說明國際綠建築的案例。	4	
(四) 生物多樣性指標評估方式與實例解說	1. 說明生物多樣性的意涵。 2. 說明生物多樣性的必要性。 3. 說明綠建築與生物多樣性的相關性。	14	
(五) 綠化量指標評估方式與實例解說	1. 說明綠化量指標評估方式 2. 實例解說綠化量指標評估方式	14	

(六) 建築綠化技術探討	1. 將一般工程與綠化工程相互比較。 2. 建築綠化技術探討比較說明。	6	
(七)基地保水指標評估方式與實例解說	1. 說明如何做好基地保水措施 2. 實例解說基地保水措施	4	
(八) 綠建築案例綠色魔法學校深探與影片	1. 綠色魔法學校深探與影片的說明。 2. 仔細探討類似綠色魔法學校的建築工法。	4	
(九) 期末報告	3. 聽取學生使用 powerpoint 口頭報告 4. 事先應繳交書面報告	8	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練 □其他：
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：作業 30%、平時考查 40%、期末報告 30%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與本科教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

表 4-3-3-11-15　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

日語會話ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	日語會話ⅠⅡ			
	英文名稱	Japanese ConversationⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	森林科 畜產保健科 食品加工科 餐飲管理科	森林科 畜產保健科 食品加工科 餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
教學目標	一. 建立紮實的日語基礎。 二. 培養學習日語的興趣。 三. 培養學生日語聽、說的能力。 四. 培養基本的造句、寫作能力。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 假名與發音	五十音書寫與念讀	9	
(二) 日常生活會話打招呼	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(三) 基本句型	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(四) 方向與位置	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(五) 時間與電話	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(六) 動詞的介紹與時態	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(七) 重要助詞的介紹	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	
(八) 形容詞	念讀、書寫、背誦、對會練習	9	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合生活化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍：好學日本語、大家的日本語等為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 採日語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、自學輔導法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 ■其他：念讀練習、紙筆書寫、角色扮演練習情境模擬 (三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，各單元結束之紙筆作業、口試或筆試等整體表現，採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：筆試 25%、口試 25%、作業 25%、隨堂測驗 25% (四)教學資源 1. 善用視聽教室等之教學設備。 2. 相關的投影片、電腦軟體、光碟片、課外日語廣播教材等。 3. 視聽教學設備：投影機、電視機、電腦、廣播設備等。 4. 期刊雜誌：與日語會話教學有關之資料。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-16　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

餐飲實務ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	餐飲實務ⅠⅡ			
	英文名稱	The Practice of Food and BeverageⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群 選修		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	森林科 食品加工科	森林科 食品加工科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、了解食物營養與餐飲安全基本知識。 二、認識餐飲製作之流程。 三、培養中、西式餐飲的基本烹飪及調製技能。 四、學習餐飲服務相關技巧。 五、了解餐飲產品行銷基本概念。 六、養成良好團隊合作態度。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 食物與營養	1.食物分類與六大營養素 2.食物與健康的關係 3.均衡飲食	4	
(二) 餐飲衛生與安全	1.餐飲衛生安全相關規範 2.預防食物中毒	4	
(三) 餐飲烹調前處理流程	1.食物採購與儲存 2.食物烹調前處理-清洗	4	
(四) 餐飲烹調前處理流程	1.食物烹調前處理-基本刀工 2.蔬果切雕	8	
(五) 中、西式餐飲常用烹調法。	1.常見中式烹調法 2.常見西式烹調法	24	
(六) 中、西式餐飲常用烹調法。	1.飲料調製-茶 2.飲料調製-咖啡	16	
(七) 餐飲服務技巧	1.餐桌擺設 2.口布摺疊	8	

(八) 餐飲行銷概念	1.餐飲市場分析 2.餐飲行銷發展 3.餐飲行銷策略	4	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之餐飲實務實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 ■實作演練
	(三)學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：學科考試-30%、實作評量-30%、作業繳交-20%、口頭報告 10%、平時表現(課程參與、出席)10%
	(四)教學資源 6. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 7. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 8. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 9. 期刊雜誌：與餐飲實務教學有關之資料。 10. 其他：教師增進教學成效之自製教具。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-17　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

麵點製作ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	麵點製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Dessert Preparation PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	食品加工科 觀光事業科 餐飲管理科 幼兒保育科	食品加工科 觀光事業科 餐飲管理科 幼兒保育科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、認識中國點心文化與材料特性。 二、熟練基礎中式點心的操作技能。 三、了解西式點心文化與材料特性。 四、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。 五、精熟烘焙計算。 六、培養正確的工作習慣和態度及興趣。 七、養成職業道德及節約用料習慣。 八、陶冶興趣並能鑑賞各式點心。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)水調麵類	1.貓耳朵 2.豆沙鍋餅 3.蔥油餅 4.巧果 5.香蔥薄餅	10	第一學期課程
(二)糕漿皮類	1.鳳梨酥 2.蛋塔	4	
(三)發麵類	1.鹹蛋糕 2.四喜花捲 3.豆沙包 4.豬蹄捲	8	
(四)米漿形	1.發糕 2.湯圓	4	

(五)其他類	1.芋頭西米露 2.豆花 3.廣東粥	6	
(六)餅乾類	1.香草奶油餅乾 2.棉花糖巧克力餅乾 3.擠花小西餅 4.杏仁瓦片 5.義大利脆餅	10	第二學期課程
(七)麵包類	1.葡萄乾司康	2	
(八)塔皮類	1.水果杏仁塔	2	
(七)蛋糕類	1.蛋黃小西餅 2.巧克力杯子蛋糕 3.小元寶 4.北海道戚風蛋糕 5.水果瑪芬蛋糕 6.胡桃香蕉瑪芬 7.指型小西餅	14	
(八)凝凍類	1.焦糖布丁 2.香草奶酪	4	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 自行編製教材。 2. 中式點心，陳楨婷、呂哲維著，全華出版社。 3. 中式點心，吳崑崙、林鴻崇、孫靖玲、余燕珊著，廣懋圖書。 4. 烘焙實務 I、II，宥晟出版社。 5. 烘焙新手聖經上、下，胡涓涓，日日幸福出版社。
	(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導及實作示範，學生實習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、應答法、練習法、分組學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 □分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練 ■示範教學

	(三)教學評量 教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、口試或筆試等整體表現，採用包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：作業評量 40%、實習作品 15%、術科實作測驗 30%、分組學習 15%
	(四)教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的教學影片、投影片、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與麵點製作教學有關之課外教學資料。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11-18　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

色彩與生活ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	色彩與生活ⅠⅡ			
	英文名稱	Color and life I II			
科目屬性	必／選修	□必修	■選修：同校跨群		
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■學校自行規劃科目 □其他_____				
適用科別	園藝科 土木科	園藝科 土木科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
建議先修 科目	■無 □有，科目_____				
學習目標	一、認識色彩和生活的關係。 二、增進對色彩的感知。 三、學習色彩的配色與應用。 四、了解色彩的形成與變化。 五、培養對美的感受。				

教學大綱

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)生活與色彩	1.色彩與飲食。 2.色彩與居家生活。 3.色彩與服裝。 4.色彩與交通。	4	第二學年 第一學期
(二)色彩與藝術	1.色彩與建築。 2.色彩與民俗。 3.色彩與繪畫。	6	
(三)色彩感覺與心理	1.色彩的感覺。 2.色彩的心理。	4	
(四)色彩的配色原理原則	1.同色相的運用。 2.類似色的運用。 3.對比色的運用。 4.補色的的運用。	6	
(五)色彩與角色特徵	1.色彩與國劇臉譜。 2.色彩與角色意象。	6	

(六)色彩與心理學	1.色彩與心理錯覺。 2.色彩與情緒。 3.色彩與感受。	10	
(七)色彩與傳達	1.色彩的機能。 2.色彩與廣告設計。	8	第二學年 第二學期
(八)設計要素	1.點的表現。 2.線的表現。 3.面的表現。	4	
(九)色彩計畫與應用	1.色彩用色原則。 2.美的形式原理。	8	
(十)色彩計畫與應用	1.色彩的應用範圍。 2.色彩的意象。 3.色彩計畫的步驟。	10	
(十一)色彩與造型應用	1.色彩與造型設計。 2.色彩在實務的應用。	6	

教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選用符合生活美學的教材，以啟發學生對色彩的敏銳力。 2. 教材的選擇結合生活，選用符合學生程度、能力，並參照專業書籍來佐證課程的學習，及協助學生來應用在自身的專業領域上，以提升學習知能。 3. 依本校學生之背景及特性，並視其學生的學習特性，選用相關的參考書籍及自行編製教材。
	(二)教學方法 1. 教師的教學方法應依其教學內容，選用多元化而有彈性的方式實施，並以示範實作、教具演示、多媒體教學等方式來進行教學。 2. 教師可善用周遭環境的素材或相關的美學作品，以貼近學生生活經驗，與同學進行討論和分析。 3. 由教師親自示範、應用不同的媒材，並融入在教學中，以引導學生辨識不同媒材色彩所產生的差異。 4. 教學時，教師可融入多媒體的教材，以增進學生思考、創新的素養，以協助學生領會美學的重要性。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 ■實作演練

	(三)學習評量 1. 採用多元評量的方式，其評量方式有觀察、口頭評量、筆試、實作……等等，教師可按單元內容和性質，針對課程需求給予不同的評量方式。 2. 學習評量需配合教學計劃，參照學生學習目標、實作過程及學習態度的綜合表現。 3. 評量時，應考量學生之個別差異，可適時調整內容難易度，以強化學生之能力，使其適才適性。 4. 對於評量的結果，教師需妥善運用，作為教材教法、教具媒材、實施補救教學之依據。
	(四)教學資源 1. 各項實習設備視學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 教師可選用適合課程的教材教具或相關的作品，如教學簡報、畫家畫作，以激發學生對課程的興趣。 3. 善用學校的視聽教學設備：幻燈機、投影機、電腦、攝影機等，來作為教學實施的媒介。 4. 相關書籍雜誌：與色彩學、藝術、美學相關之資料。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

（五）綜合職能科

表 4-3-3-12-1　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

生涯規劃ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	生涯規劃ⅠⅡ			
	英文名稱	Career PlanningⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、生涯規劃的重要性。 二、自我特質探索及職業興趣探索。 三、生涯進路與生涯資訊網站簡介。 四、探討性別多元化發展 五、生涯價值觀的探索與澄清。				
教學內容	一、運用媒材帶領學生認識自我，發掘個人優勢及長才。 二、生涯價值觀的建立與澄清，培養正面積極的人生觀。 三、教導正確的多元性別概念，建立學習尊重的態度。 四、介紹職業種類及各職種之工作內容，並教導職場倫理。 五、教導整理、製作個人學習歷程檔案				
教材來源	一、生涯規劃教科書(漢樺出版) 二、自編教材				
教學注意事項	1. 自我特質的探索，可搭配多樣化媒材，協助學生看到自己的特點。 2. 職業介紹與探索需注意學生之特殊性與個人特質，給予適當的引導。 3. 性別相關議題須協助學生澄清既有之觀念，並強調性別尊重概念。				

表 4-3-3-12-2　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

數學Ⅲ－Ⅵ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">數學Ⅲ-Ⅵ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">MathematicsⅢ-Ⅵ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">■一般科目　□專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、培養學生應用計算機解決生活問題之能力。
二、引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。
三、訓練學生換算能力，以應用於處理生活上的技能。
四、配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。
五、造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、計算機的生活與應用
二、時間單位的換算
三、長度、重量的單位換算
四、測量與估計
五、比、比例與百分比
六、機率與生活</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編教材</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、提供生活化的實例，把教學融入生活中，實施生活化教學。
二、需視學生能力增減難易度。
三、需多次重複練習讓學生熟練。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-3　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

烘焙I-IV

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">烘焙Ⅰ-Ⅳ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Bakery Ⅰ-Ⅳ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、熟習烘焙的相關知識。
二、瞭解烘焙材料之種類。
三、瞭解烘焙食品之分類與製作。
四、熟練各種烘焙食品的製作技能
五、培養良好的衛生習慣與職業道德。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、烘焙概論：認識烘焙食品。
二、烘焙器具：各類工具、烘焙食材的認識與使用
三、各式添加材料：認識西點的附加材料
四、烘焙設備、器具及稱量工具的使用與維護
五、簡易烘焙餐點製作：各類果凍、餅乾、比薩製作
六、食品安全與衛生：烘焙食品與場所的安全、衛生
七、簡易烘焙餐點製作：計算配方、果醬、奶酪、簡易西點製作</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、自編教材
二、烘焙食品-麵包丙級檢定教科書</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、因應學生個別差異，操作課程宜採分組教學，給予學生適性學習。
二、採用示範教學法，現場操作，適時給予個別指導。
三、對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。
四、教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。
五、利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。
六、教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-4　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

食物製備ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">食物製備 I-II</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Foods Cooking ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、熟悉食物烹調流程及相關用具的使用方式
二、培養食物的洗滌與切割技巧
三、認識各式烹調法與實做
四、能製作簡易的家常菜
五、配菜與裝盤
六、各式料理製作：日式、泰式、義式等料理的簡易烹調。
七、衛生安全觀念的建立</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、廚房設備介紹。
二、烹調器具的使用與維護。
三、洗滌的方法、特殊材料處理、基本切割方法。
四、煮、蒸、炒、煎、燴的技巧。
五、均衡飲食的原則。
六、擺盤配色的原則。
七、家常菜的設計與製作。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自行研發</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、採取異質性分組，使用講義與圖片分步驟說明，搭配示範由做中學。
二、實作場地有火源與刀具，務必提醒學生凡事注意。
三、實作過程中注意工作態度的養成，技術與態度並重。
四、在實作的過程中引入營養均衡、衛生安全觀念、菜單設計的概念，相輔相成。
五、課程內容須能結合學生的生活經驗，讓學生能夠類化到生活中。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-5　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

烘焙實務ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">烘焙實務ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Practicum of Baking Skills</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、建立麵包相關烘焙材料之種類基本概念與認知。
二、熟練烘焙食品–麵包之分類與製作。
三、建立烘焙安全與衛生之相關知識。
四、熟練各類烘焙食品製作之實際操作。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、烘焙食品–麵包概論
二、麵包相關烘焙材料之秤重
三、麵包製作之配方製定與計算
四、紅豆、奶酥、布丁等甜麵包製作
五、圓頂奶油土司、葡萄乾土司、五峰土司製作
六、橄欖形餐包製作
七、實習產品衛生與安全</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、參考烘焙丙級證照-麵包製作之相關教材</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、教學方法
(1)本科目為實習科目。
(2)學生分為若干組進行教學。
(3)教學目標為輔導學生考取烘焙食品-麵包製作為主要核心課程。
二、教學評量
以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。
三、教學資源
適時與食品加工科或烘焙食品科老師討論麵包製作之技巧與策略，讓學生更能熟練產品的製作過程。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-6　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

陶藝實習ⅠⅡ

科目名稱	中文名稱	陶藝實習 I II			
	英文名稱	Practice of Pottery I II			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、建立陶藝基礎概念與應用實務。 二、熟悉陶藝基本操作技巧。 三、培養陶藝作品的美學概念。 四、將陶藝技能應用於日常生活。				
教學內容	一、手捏成形技法 二、陶板成形技法 三、轆轤成形技法（一） 四、施釉 五、菊練 六、轆轤成形技法（二） 七、石膏翻模 八、施釉				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
教學注意事項	一、採示範教學後分組實習，理論與實務並重，配合相關書籍、投影片、錄影帶、網路資源等充實教學。 二、以技職教育核心，認知、技術、態度並重，尤重人格教養及職業道德。 三、各學習單元配合其他相關課程，視學生程度加深加廣。 四、課後學生撰寫上課操作內容與心得，並鼓勵學生培養自我學習能力。 五、於期中、期末以實作測驗評估學生階段性學習效果。				

表 4-3-3-12-8　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

陶瓷手拉坯實習ⅠⅡ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">陶瓷手拉坯實習ⅠⅡ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Practice of Hand Made CeramicsⅠⅡ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
學年/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.期許學生對陶瓷手拉坏有基礎認知。
2.使學生了解陶瓷手拉坏之方法與原理。
3.學生能學得陶瓷手拉坏丙級之相關學術科知能。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、陶瓷基本認識
二、機具、工具之使用與維護
三、識圖
四、練土
五、拉坯
六、修坯
七、作品乾燥與管理
八、工業安全與衛生</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、上網查詢。
二、參考坊間報章雜誌與刊物。
三、陶瓷手拉坏丙級相關學術科教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、教學方法：講述法、討論法、問答法、圖示法、多媒體教學法、示範法、實物展示法、練習法。
二、教學評量：操作法、問答法、觀察法、作品。
三、教學資源：投影片、影片、實物、圖(照)片。
四、教學相關配合事項
(1)了解學生起點行為。
(2)設計增強系統配合教學。
(3)相關科目、課程的安排配合。
(4)校內軟、硬體設備之配合。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-9　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

園藝管理實務Ⅰ Ⅱ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">園藝管理實務Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Practicum of Gardening Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">1.了解園藝作物之種類及生長習性。
2.熟悉園藝作物生產及栽培管理的基本技能。
3.熟悉園藝植物的繁殖技術。
4.具備景觀美化與維護管理的相關技能。
5.培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">1.園藝基本操作技術。
2.園藝植物與資材種類。
3.園藝植物生產技術。
4.園藝植物繁殖技術
5.職場參觀與見習</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">自編、參考園藝相關書籍</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">1.園藝工具的正確使用。
2.澆水的正確方式。
3.栽植花草的正確方法。
4.教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-10　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

觀賞植物栽培Ⅰ Ⅱ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">觀賞植物栽培Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Ornamental Plants CultivationⅠ Ⅱ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第一 學年
第一學期</td><td>第一學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解花卉園藝之意義、重要性及利用情形
二、台灣地區及世界各地觀賞植物產業之發展現況
三、瞭解環境與觀賞植物之生長發育等基本生理
四、認識各種花卉作物
五、瞭解並學習觀賞植物之栽培方法
六、學習刻苦耐勞認真負責的工作態度</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、緒論：觀賞植物之定義、重要性、台灣地區及世界各國花卉生產概況
二、花卉分類及繁殖技術：包括植物學、園藝學、原產地及利用方式之分類；各種觀賞植物之主要繁殖方式與實習
三、各種觀賞植物生長生理與環境對花卉生長之影響
四、各種觀賞植物栽培管理技術：包括介質應用、一般操作管理技術與實習
五、各種觀賞植物種類識別及栽培繁殖利用之認識：切花、盆花、草本、木本、觀葉植物、蘭科植物、地被植物、水生植物、原生植物與實習</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">參考相關書籍自行編訂實習講義。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、教學方法：
■口頭講授　□放幻燈片　□放投影片　□實物投影　■多媒體教學
■分組討論　□上機實習　■實務演練　□實地參觀　□田野調查
□放錄音帶　■放錄影帶　□網路教學　■專題報告　□劇場教學
■其他(請說明)：　實地業界參訪
二、教學評量：撰寫實習報告及實習成果評估。
三、教學資源：可多利用鄰近之農業機構行號等，以充實教學資源。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-11　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

家庭生活管理實務Ⅰ Ⅱ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">家庭生活管理實務Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Practicum of Family Life ManagementⅠ Ⅱ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">□必修　　■選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第二學年
第一學期</td><td>第二學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、瞭解家庭生活知能。
二、養成良好的居家生活素養與習慣。
三、表現家庭生活管理之興趣。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、家事的分類。
二、相關機具設備的認識與運用。
三、材料、物料的認識與應用。
四、家事實作、基本手縫與縫紉機的使用。
五、資源回收再利用-家事皂、洗碗精製作
六、傳統美食製作
七、良好的學習態度與敬業精神。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、教科書
二、自編教材</td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="5">一、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。
二、以落實家事技能為主要教學核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。
三、製作家事皂、進行縫紉技巧操作時需特別注意學生的安全。
四、使用針線或縫紉機時，需特別強調使用的安全，並注意學生的特別差異，必要時可給予不同程度的協助。
五、製作傳統美食的單元，可融入當季食材，並同時強調製作食物的衛生與安全觀念。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-12　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

門市服務職場實習Ⅰ Ⅱ

科目名稱	中文名稱	門市服務職場實習Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Intership of Retail Sales Services			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、從門市服務職場實習中學習基本門市服務職業技能。 二、從門市服務職場實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。				
教學內容	一、職前訓練以瞭解校內外門市服務職場實習注意事項。 二、熟悉餐門市服務職場實習的工作週邊環境與工作內容。 三、類化與加深門市服務相關的職業技能。 四、學習各項門市服務之工具的操作、保養與應用。 五、培養正確的門市服務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 六、學習如何在門市服務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。				
教材來源	一、相關領域書籍。 二、自編教材。				
教學注意事項	一、本職場實習教學場所採校內實習商店與校外超級市場實習，學生分兩組輪流進行各種門市服務實習工作內容。 二、校內實習場所為本校實習商店-中農小舖，由任課老師帶領分組同學前往進行門市服務實習，全程直接在現場指導學生。 三、校外門市服務職場實習的地點安排於台中市大型超級市場，由任課老師帶領分組同學前往進行門市服務實習，全程直接在現場指導學生。 四、校內外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 五、校內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。 六、可安排至學校社區其他同類型之賣場機構進行參觀。 七、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。				

表 4-3-3-12-13　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

餐飲實務職場實習Ⅰ Ⅱ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">餐飲實務職場實習Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Intership of Restaurant Business Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、從餐飲實務職場實習中學習基本餐飲職業技能。
二、從餐飲實務職場實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。
三、培養職業生活適應能力。
四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、職前訓練以瞭解校內外餐飲實務職場實習注意事項。
二、熟悉餐飲實務職場實習的工作週邊環境與工作內容。
三、類化與加深餐飲實務相關的職業技能。
四、學習各項餐飲實務之工具的操作、保養與應用。
五、培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。
六、學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、相關領域書籍。
二、自編教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、本職場實習教學場所採校內實習商店與超級市場校外實習，學生分兩組輪流會進行各種實習課程。
二、校內實習場所為本校實習商店-中農小舖，由任課老師帶領分組同學前往進行餐飲實務實習，全程直接在現場指導學生製作相關餐點販售。
三、校外餐飲實務職場實習的地點安排於台中市大型備有熟食製作之超級市場，由任課老師帶領分組同學前往實習，全程直接在現場指導學生。
四、校內外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。
五、校內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。
六、可安排至學校社區其他同類型之賣場機構進行參觀。
七、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。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-14　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

汽車美容職場實習Ⅰ Ⅱ

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="4">汽車美容職場實習Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="4">Intership of Car Cleaning Ⅰ Ⅱ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="4">■必修　　□選修</td></tr>
<tr><td colspan="5">一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="5">□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
□臺北市政府教育局建議參考科目
■學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td>綜合職能科</td><td>綜合職能科</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>3</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td><td>第三學年
第二學期</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="5">一、從汽車美容職場實習中學習專業汽車美容職業技能。
二、從汽車美容職場實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。
三、培養職業生活適應能力。
四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。</td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="5">一、職前訓練以瞭解汽車美容職場實習注意事項。
二、熟悉汽車美容職場實習的工作週邊環境與工作內容。
三、類化與加深汽車美容相關的職業技能。
四、學習各項之工具的操作、保養與應用。
五、培養正確的汽車美容工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。
六、學習如何在汽車美容工作中保護自己及工安事故的預防與處理。</td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="5">一、相關領域書籍。
二、自編教材。</td></tr>
<tr><td>教學注意事項</td><td colspan="5">一、本職場實習教學場所為校內汽車美容實習場。
二、校內汽車美容職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。。
三、校內汽車美容職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。
四、必要時可安排至學校社區相關職場進行參觀。
五、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。</td></tr>
</table>

表 4-3-3-12-15　國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂科目教學綱要

清潔實務職場實習Ⅰ Ⅱ

科目名稱	中文名稱	清潔實務職場實習Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Intership of Cleaning Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、從清潔實務職場實習中學習專業清潔職業技能。 二、從清潔實務職場實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。				
教學內容	一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。 二、認識清潔實務職場實習的工作週邊環境與工作內容。 三、類化與加深清潔實務相關的職業技能。 四、學習各項清潔之工具的認識與應用。 五、培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 六、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。				
教材來源	一、相關領域書籍。 二、自編教材。				
教學注意事項	一、本職場實習教學場所為校內實習廠房與校內洗車場。 二、校內清潔實務職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。。 三、校內清潔實務職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、必要時可安排至學校社區相關職場進行參觀。 五、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。				

綜合職能科特殊需求領域課程規劃一覽表

1. 特殊需求領域課程預計採同年級同時段進行排課為原則。

2. 特殊需求課程內容經與家長和相關教師討論後依學生需求進行課程規劃。

3. 三年級特殊需求課程內容增加為每週 2 節，以強化學生在職業教育、未來職業生活管理、就業轉銜之相關能力為主要目標。

預計課程規劃內容		第一學期	第二學期
一年級 特殊需求領域 ⅠⅡ	社會技巧	1. 學校基本適應技巧 1. 基本溝通技巧 2. 處理情緒技巧	1. 人際互動技巧 2. 處理壓力技巧
	生活管理	1. 自我飲食處理 2. 自我服裝儀容衛生 3. 衣物照顧 4. 健康管理。	1. 休閒生活與購物 2. 行動與交通安全 3. 公共設施與設備
二年級 特殊需求領域 ⅢⅥ	社會技巧	1. 社區基本適應技巧 2. 處理衝突技巧 3. 自我效能	1. 多元性別互動技巧 2. 自我效能
	生活管理	1. 環境清潔與維護 2. 住家安全與處理 3. 休閒習慣與活動	1. 物品與金錢管理 2. 家庭關係與性別權益
三年級 特殊需求領域 ⅤⅥ	職業教育	1. 跨職業、跨職務階層的基本工作能力 2. 跨職種所需具備的基本工作安全相關能力，意外事故和危機狀況處理 3. 工作情緒管理及挫折忍受的能力表現	1. 工作資訊與求職技巧 2. 工作習慣養成和工作調適 3. 職場人際互動合作的能力
	生活管理	1. 自主行為 2. 自律行為	1. 工作價值自我倡導 2. 自我實現。

106 學年度第 1 學期資源班課表

(107 學年度課程內容需經調查學生所需之特教服務後視實際需求情形調整之)

❋本校的資源教室設為資源中心。

國立興大附農 資源班 班級課表							
節 次		時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午	1	08：10 09：00	A 英文學習策略 B 數學學習策略	英文學習策略	數學學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略
	2	09：10 10：00	A 英文學習策略 B 數學學習策略	數學學習策略	英文學習策略	數學學習策略	英文學習策略
	3	10：10 11：00	英文學習策略	英文學習策略	英文學習策略	英文學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略
	4	11：10 12：00	A 英文學習策略 B 數學學習策略	英文學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	英文學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略
中 午		12：00 13：00	午 休 時 間				
下午	5	13：10 14：00	數學學習策略	數學學習策略		數學學習策略	
	6	14：10 15：00	數學學習策略	英文學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	數學學習策略	備審資料製作
	7	15：10 16：00	英文學習策略	數學學習策略	數學學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	備審資料製作
	8	16：20 17：10	A 高一數學輔導 B 高二國文輔導 A C 休閒體育 A	A 高一國文輔導 B 高二數學輔導 A C 高三英文輔導 D 休閒體育 B	A 高二國文輔導 B B 高二數學輔導 B C 社交技巧 A	A 高一英文輔導 B 高三數學輔導 C 社交技巧 B	

106 學年度第 1 學期資源班 學生人數表

科目名稱	學生人數	授課教師
數學學習策略	26 人	楊立儒老師 蕭竹婷老師
英文學習策略	28 人	周皓馨老師 楊立儒老師
高一國文輔導	7 人	楊立儒老師
高一數學輔導	6 人	蔡孟峰校長
高一英文輔導	4 人	周皓馨老師
高二國文輔導	10 人	楊立儒老師 楊淑媛老師
高二數學輔導	5 人	蕭竹婷老師
高三數學輔導	5 人	楊時發老師
高三英文輔導	4 人	周皓馨老師
休閒體育	12 人	鍾淑華老師
社交技巧	15 人	黃意雯老師
備審資料製作	16 人	周皓馨老師 A 組 蕭竹婷老師 B 組 楊立儒老師 C 組 陳佳君老師 D 組 黃意雯老師 E 組

106 學年度第 2 學期資源班課表

（107 學年度課程內容需經調查學生所需之特教服務後視實際需求情形調整之）

❋本校的資源教室設為資源中心。

國立興大附農 資源班 班級課表							
節 次		時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
上午	1	08：10 09：00	英文學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	數學學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略
	2	09：10 10：00	數學學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	數學學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	英文學習策略
	3	10：10 11：00	英文學習策略	數學學習策略	數學學習策略	英文學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略
	4	11：10 12：00	英文學習策略	數學學習策略	A 數學學習策略 B 英文學習策略	A 英文學習策略 B 數學學習策略	英文學習策略
中 午		12：00 13：00					
下午	5	13：10 14：00		數學學習策略	英文學習策略		
	6	14：10 15：00	數學學習策略		英文學習策略	英文學習策略	
	7	15：10 16：00	英文學習策略	數學學習策略	數學學習策略	英文學習策略	
	8	16：20 17：10	A 高一數學輔導 B 高二國文輔導 C 高二數學輔導 D 高一國文輔導 E 休閒體育	A 高二英文輔導 B 高三英文輔導 C 高二數學輔導 D 高一國文輔導 E 性別交往 F 休閒體育	A 高一英文輔導 B 高一數學輔導 C 高二數學輔導 D 社交技巧	A 高二英文輔導 B 高三數學輔導 C 高一英文輔導 D 高二國文輔導 E 電腦軟丙學科	

106 學年度第 2 學期資源班 學生人數表

科目名稱	學生人數	授課教師
數學學習策略	19 人	蕭竹婷老師 楊立儒老師
英文學習策略	20 人	周皓馨老師 楊立儒老師
高一國文輔導	12 人	楊淑媛老師
高一數學輔導	5 人	蔡孟峰校長
高一英文輔導	12 人	周皓馨老師
高二國文輔導	10 人	楊立儒老師
高二數學輔導	9 人	蕭竹婷老師
高二英文輔導	7 人	黃意雯老師
高三數學輔導	6 人	楊時發老師
高三英文輔導	6 人	項文麗老師
休閒體育	12 人	鍾淑華老師
性別交往	7 人	周皓馨老師 張至妤老師
社交技巧	10 人	蕭竹婷老師 張至妤老師
電腦軟丙學科	17 人	蕭竹婷老師