

核准文號：教育部 108 年 3 月 28 日臺教授國字第 1080033332 號核定

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)

(106 學年度入學學生適用)

中華民國 108 年 3 月 28 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

核章處	承辦人	教務主任	校長
	特殊教育組長		
聯絡資料	電話	傳真	公告網址
	(04)22810010#200	(04)22805101	www.tcavs.tc.edu.tw

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	63
校外實習 I	77

→	77
校外實習 II	77
(六)科選課建議表(以進路為導向)	92
參、資源配合	113
一、師資方面	113
(一)一般科目教師員額	113
(二)專業科目教師員額	114
二、教學設施方面	115
(一)教學設施整合規劃	115
(二)校訂課程所需設備規劃	116
肆、附錄	127
一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求)	127
(一)可能面臨問題	127
(二)建議解決方案	127
二、課程發展委員名單	128
三、校訂科目教學綱要	129
(一)一般科目(以校為單位)	129
國文 V VI	129
國語文閱讀與寫作 I -IV	130
國文 V VI	131
英文精讀 I -VI	134
英文精讀 I II	135
英文精讀 III IV	137
文法與修辭 I-IV	139
數學 III	140
數學 III	141
數學 IV	142
數學 IV	143
數學 V	144

數學 V	145
數學 VI.....	146
數學 VI.....	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	155
農業概論 III VI.....	155
農業概論 III VI.....	156
農業經營與管理 I II.....	157
作物生產 I II	158
農業機械 I II	159
化學 I II.....	160
生物 I II	161
植物保護 I II	162
有機農業 I II	163
栽培環境 I II	164
基礎園藝 I II	165
造園景觀 I II	166
休閒農業 I II	167
設施園藝 I II.....	168
色彩學 I II	169
育林 I II	170
樹木識別 I II.....	171
測量 I II	172
林產利用 I II	173

林產利用 I II	173
森林經營 I II	174
林業概論 I II	175
禽畜解剖生理 I II	176
畜產加工 I II	177
畜牧學 I -VI	178
營養與飼料 I II	179
禽畜保健衛生 I -IV	180
飼料作物 I II	181
禽畜繁殖 I II	182
牧場經營 I II	183
基本電學 I II	184
電子學 I II	185
數位邏輯	186
機械力學進階	187
機械原理 I II	188
分析化學 I II	189
畜產加工	190
果蔬加工	191
食品概論 I II	192
化學 I II	193
穀類加工	194
食品安全與衛生	195
食品添加物	196
食品品質管制	197
食品營養學	198
食品包裝	199
食品冷凍冷藏	200
食品原料	202
工程測量 I -IV	203

初等結構學 I II	204
工程材料 III	205
建築法規 I II	206
施工估價 I II	207
觀光地理 I II	208
旅館管理 I II	209
旅行業管理 I II	210
觀光學 I II	211
餐飲衛生與安全 I II	212
餐飲衛生與安全 I II	212
餐飲管理 I II	213
旅館管理 I II	214
食物學 I II	215
食物學 I II	215
飲料調製 I II	216
飲料調製 I II	216
採購學 I II	217
嬰幼兒發展與保育 I II	218
幼兒保育概論 I -IV	219
器樂 I -IV	220
幼兒文學 I II	221
教學媒體製作與應用 I II	222
幼兒科學 I II	223
兒童福利 I II	225
專題製作 I II	226
作物生產實習 I II	227
農業機械實習 I II	228
有機農業實習 I II	229
農業資源應用實習 I II	230
植物組織培養實習 I II	231

園產品處理與應用實習 I II	232
設施園藝實習 I II	233
果樹與實習 I II	234
蔬菜與實習 I II	235
花卉與實習 I II	236
園產品處理與利用實習 I II	237
景觀製圖實習 I II	238
造園景觀實習 I II	239
蘭花生產栽培實習 I II	240
花卉利用實習 I II	241
香藥草製作與利用實習 I II	242
育林實習 I II	243
樹木識別實習 I II	244
測量實習 I II	245
林產利用實習 I II	246
森林經營實習 I II	247
木藝習作實習 I II	248
自然資源保育	249
環境解說實務	250
森林保護	251
禽畜解剖生理實習 I II	252
畜產加工實習 I II	253
家禽生產實習 I II	254
營養與飼料實習 I II	255
牧場實習 III IV	256
禽畜保健衛生實習 I -IV	257
牧草作物實習 I II	258
校外實習 I II (Field Practice I II)	259
專題製作 I II	260
氣油壓控制實習 I II	261

電腦輔助繪圖 I II	262
可程式控制與實習	263
生物感測器實習	264
電子實習 I II	265
機電整合實習 I II	266
生物產業機械實習 I II	267
生物環境控制應用實習 I II	268
微處理機實習 I II	269
專題製作	270
分析化學實習 I II	271
穀類加工實習	272
烘焙食品實習	273
畜產加工實習	274
食品加工綜合實習	275
水產加工實習	276
微生物利用實習	277
專題製作 I II	278
製圖實習 III-VI	279
測量實習 III-VI	280
建築工程實習 I II	281
泥作工程實習 I II	282
專題製作 I II	283
客房實務 I II	284
餐旅日語會話 I -VI	285
餐飲實務 I II	286
飲料調製實習 I II	287
領團實務 I II	288
餐飲服務技術實習 I II	289
餐旅英文與會話 V VI	290
果雕實習	291

中餐烹飪實習 I-IV	292
西餐烹飪實習 I II	293
專題製作 I II	294
西式點心實習 I II	295
中式點心實習 I II	296
專題製作 I II	297
幼兒園實習 I II	298
教保實務 I II	299
幼兒教保活動設計 I -IV	300
幼兒餐點設計與實習 I II	301
數學 III-VI	303
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	304
烘焙 I -IV	304
烘焙 I -IV	304
食物製備 I II	305
烘焙實務 I II	306
陶藝實習 I II	307
園藝管理實務 I II	309
觀賞植物栽培 I II	310
生涯規劃 I II	293
數學 III-VI	294
烘焙 I -IV	295
食物製備 I II	296
烘焙實務 I II	297
陶藝 I II	298
陶瓷手拉坯實務 I II	299
園藝管理實務 I II	300
觀賞植物栽培 I II	301

家事知能 I II	302
門市服務職場實習 I II	303
餐飲實務職場實習 I II	304
汽車美容職場實習 I II	305
清潔實務職場實習 I II	306

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 105 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	240 人	11 人
	園藝科	6 班	239 人	11 人
	森林科	3 班	116 人	7 人
	畜產保健科	3 班	119 人	6 人
合計	4 科	18 班	714 人	35 人
食品群	食品加工科	6 班	232 人	13 人
合計	1 科	6 班	232 人	13 人
餐旅群	觀光事業科	3 班	117 人	3 人
	餐飲管理科	6 班	216 人	10 人
合計	2 科	9 班	333 人	13 人
家政群	幼兒保育科	3 班	116 人	6 人
合計	1 科	3 班	116 人	6 人
機械群	生物產業機電科	3 班	122 人	5 人
合計	1 科	3 班	122 人	5 人
土木與建築群	土木科	3 班	115 人	2 人
合計	1 科	3 班	115 人	2 人
實用技能班	園藝技術科	3 班	89 人	4 人
	烘焙食品科	3 班	114 人	5 人
	觀光事務科	3 班	104 人	6 人
	餐飲技術科	3 班	107 人	4 人
合計	4 科	12 班	414 人	19 人
環境服務群	綜合職能科	6 班	88 人	88 人
合計	1 科	6 班	88 人	88 人
	普通科	3 班	58 人	2 人
合計	1 科	3 班	58 人	2 人
總計	16 科	63 班	2192 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	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>臺中市境內同質性職校多，招生競爭激烈。</p> <p>市區學生通車時間較長，家長經濟負擔較重。</p> <p>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。</p>
	家庭背景	<p>學生多數來自大臺中農、工家庭，性情淳樸踏實。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p>
	區域就學人口	<p>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。</p>	<p>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。</p>
	社區參與	<p>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。</p>	<p>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。</p>
	地方資源	<p>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。</p>	<p>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。</p>

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	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
	社會發展	<p>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。</p>	<p>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。</p>

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.實行政治電腦化，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)重視學生學習之個別性，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

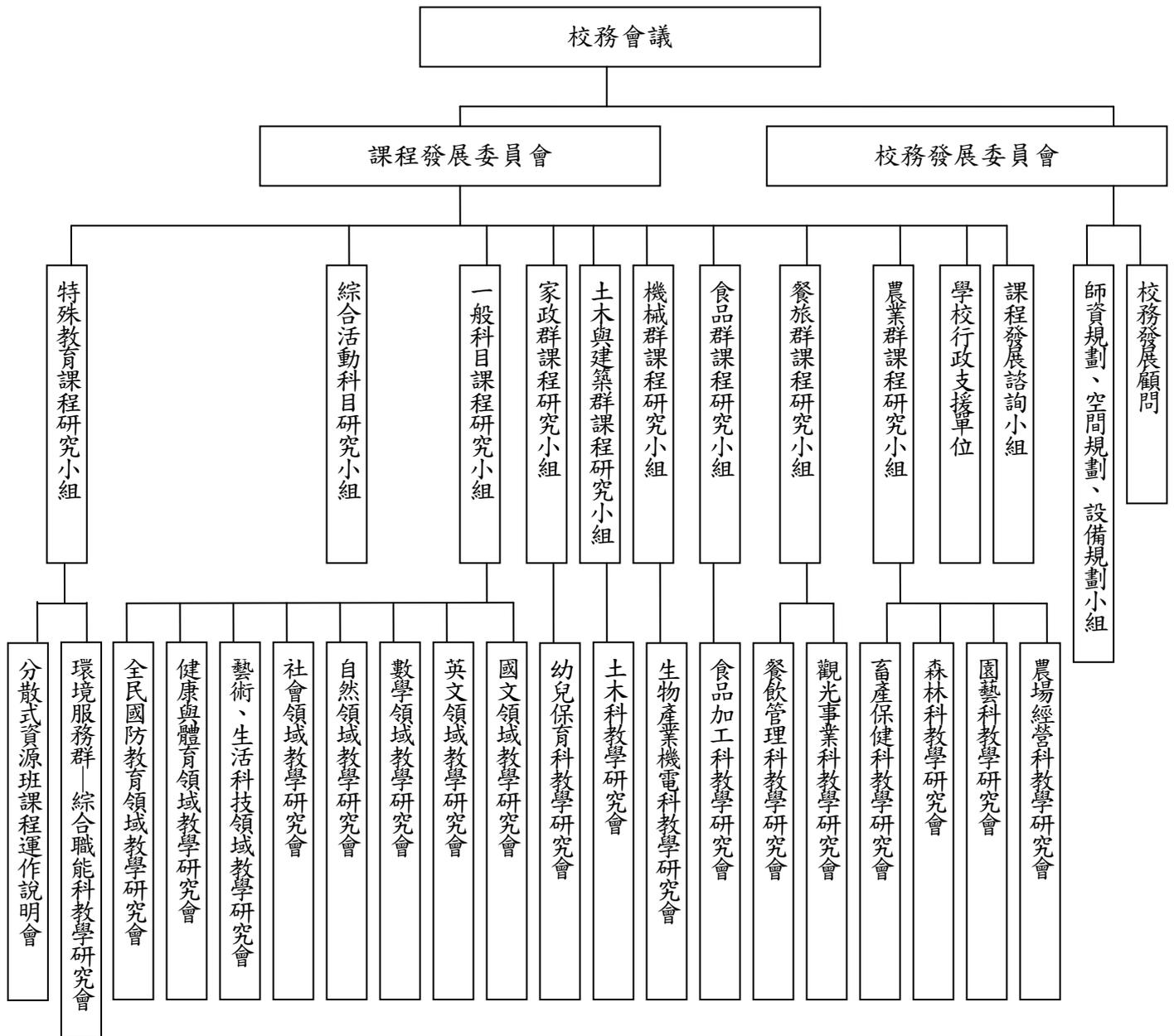


圖 1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校課程發展組織架構圖

(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

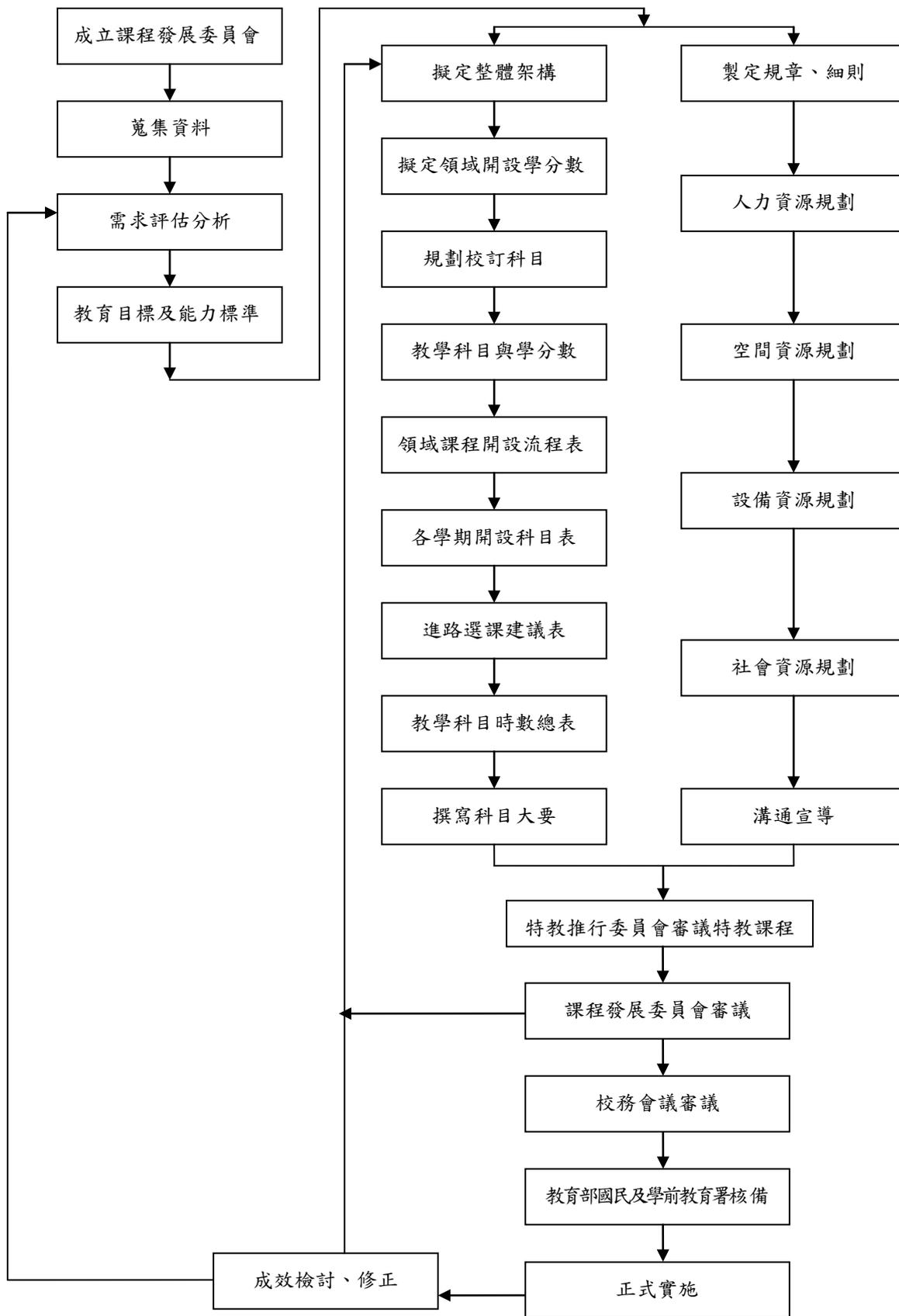


圖 2 課程規劃流程圖

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>1.生活適應及未來學習之基礎能力</p> <p>(1)具備解決問題及調適情緒之能力。</p> <p>(2)啟發尊重生命之思想。</p> <p>(3)奠定生涯規畫之基本能力。</p> <p>2.培養正確之農業經營觀念及勤奮工作的態度。</p> <p>3.公民素養及社會服務之基本能力</p> <p>(1)具備積極進取之觀念。</p> <p>(2)培養自我表達及人際關係建立之技巧。</p> <p>(3)陶冶民主法治之素養。</p> <p>(4)養成農業時代使命之觀念與良好人際關係之建立。</p>	<p>群專業能力</p> <p>1.專業知識</p> <p>1.1 具備農業各相關專業領域的基本知識。</p> <p>1.2.具備農業基本技術與生產機具操作基礎的認識。</p> <p>1.3.具備自然資源永續利用及保育基礎的認識。</p> <p>2.專業技能</p> <p>2.1.熟悉農業各單項基本生產技術的操作。</p> <p>2.2.培養基本的農業生產、行銷及永續利用之技能。</p> <p>3 專業態度</p> <p>3.1.養成對個人專業負責及刻苦耐勞虛心求教的態度。</p> <p>3.2.建立生涯發展與終身學習的認知。</p> <p>科專業能力</p> <p>1.具備農場經營管理基礎能力。</p> <p>2.作物栽培的基礎能力。</p> <p>3.農業機械基本操作與實際應用。</p> <p>4.農場管理基本能力、行銷概念。</p> <p>5.現代農業經營理念。</p> <p>6.具備植物組織培養的能力。</p> <p>7.具備農業資源應用之能力</p> <p>8.具備植物病蟲害防治之基本知能。</p> <p>9.培養對生命的認識與尊重。</p>	國文 V VI	8
				英文精讀 I -VI	12
				數學 III-VI	12
				農業概論 III-VI	8
				農業經營與管理 I II	4
				作物生產 I II	4
				農業機械 I II	2
				專題製作 I II	4
				作物生產實習 I II	6
				農業機械實習 I II	4
				基礎生物 II	2
				全民國防教育 III-VI	4
				健康與護理 III IV	(2)
				化學 I II	4
				生物 I II	4
				植物保護 I II	4
				有機農業 I II	4
				栽培環境 I II	(4)
				有機農業實習 I II	4
				農業資源應用實習 I II	6
植物組織培養實習 I II	6				
園產品處理與應用實習 I II	(6)				
設施園藝實習 I II	(6)				

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。	國文 V VI 8 英文精讀 I -VI 12 數學 III -VI 12 基礎園藝 I II 4 造園景觀 I II 2 專題製作 2 果樹與實習 I II 6 蔬菜與實習 I II 6 花卉與實習 I II 6 園產品處理與利用實習 I II 8 景觀製圖實習 I II 4 造園景觀實習 I II 6 基礎生物 II 2 全民國防教育 III -VI 4 健康與護理 III IV (2) 化學 I II 4 生物 I II 4 農業概論 III -VI 6 造園景觀設計 (2) 設施園藝 I II (4) 色彩學 I II (4) 休閒農業 I II (2) 組織培養實習 I II 4 蘭花生產栽培實習 2 花卉利用實習 I II (4) 有機農業實習 I II (4) 香藥草製作與利用實習 I II (4)	
			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。		

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。	國文 V VI	8
			英文精讀 I -VI	12	
			數學 III -VI	12	
			育林 I II	4	
			樹木識別 I II	4	
			測量 I II	4	
			林產利用 I II	4	
			森林經營 I II	2	
			專題製作 I II	4	
			育林實習 I II	4	
			樹木識別實習 I II	6	
			測量實習 I II	6	
			林產利用實習 I II	4	
			森林經營實習 I II	4	
			基礎生物 II	2	
			全民國防教育 III -VI	4	
			健康與護理 III IV	(2)	
			化學 I II	4	
			生物 I II	4	
			農業概論 III IV	4	
林業概論 I II	2				
木藝習作實習 I II	4				
自然資源保育	(4)				
環境解說實務	(4)				
森林保護	(4)				
		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。			

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。	國文VVI 英文精讀 I-VI 數學III-VI 禽畜解剖生理 I II 畜產加工 I II 畜牧學 I II 營養與飼料 I II 專題製作 I II 禽畜解剖生理實習 I II 畜產加工實習 I II 家禽生產實習 I II 營養與飼料實習 I II 基礎生物 II 全民國防教育 III-VI 健康與護理 IIIIV 化學 I II 生物 I II 畜牧學 III-VI 禽畜保健衛生 I-IV 農業概論 IIIIV 飼料作物 I II 禽畜繁殖 I II 牧場經營 I II 牧場實習 IIIIV 禽畜保健衛生實習 I-IV 牧草作物實習 I II 校外實習 I II	8 12 12 2 2 4 2 4 4 4 4 4 2 4 (2) 4 4 4 6 4 (2) (4) (4) 6 6 (2) (2)
			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		

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 V VI	8
				英文精讀 I-VI	12
				數學 III-VI	12
				基本電學 I II	4
				電子學 I II	4
				專題製作 I II	4
				氣油壓控制實習 I II	6
				電腦輔助繪圖 I II	4
				全民國防教育 III-VI	4
				健康與護理 III IV	(2)
				基礎物理 II	(2)
				國語文閱讀與寫作 I-IV	(8)
				文法與修辭 I-IV	(4)
				數位邏輯	2
				機械力學進階	2
				機械原理 I II	4
				可程式控制與實習	3
				生物感測器實習	3
				電子實習 I II	4
				機電整合實習 I II	8
生物產業機械實習 I II	4				
生物環境控制應用實習 I II	4				
微處理機實習 I II	(6)				

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其新職場情況敘寫。

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 V VI	8
				英文精讀 I - VI	12
				數學 III - VI	12
				分析化學 I II	4
				畜產加工	3
				果蔬加工	3
				專題製作	2
				分析化學實習 I II	6
				全民國防教育 III - VI	4
				基礎化學 II	2
				計算機概論 II	2
				健康與護理 III IV	(2)
				食品概論 I II	2
				穀類加工	2
				化學 I II	4
				食品安全與衛生	2
				食品添加物	2
				食品品質管制	2
				食品營養學	2
				食品包裝	(2)
				食品冷凍冷藏	(2)
				食品原料	(2)
				穀類加工實習	4
烘焙食品實習	6				
畜產加工實習	4				
食品加工綜合實習	4				
水產加工實習	(4)				
微生物利用實習	(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其新職場情況敘寫。

表 2-4-2-4 土木與建築群 校訂課程科目規劃表

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
土木與建築群	土木科	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。	國文 V-VI 英文精讀 I-VI 數學 III-VI 專題製作 製圖實習 III-VI 測量實習 III-VI 基礎物理 II 全民國防教育 III-VI 健康與護理 III IV 文法與修辭 I II 工程測量 I-IV 初等結構學 I II 工程材料 III 建築法規 I II 施工估價 I II 建築工程實習 I II 泥作工程實習 I II	8 12 14 4 12 12 2 4 (2) (4) 4 2 2 (6) 6 6
			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		

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其新職場情況敘寫。

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V VI 8 英文精讀 I -VI 12 數學III -VI 12 觀光地理 I II 4 旅館管理 I II 4 旅行業管理 I II 4 專題製作 I II 4 客房實務 I II 4 全民國防教育III -VI 4 計算機概論 II 2 健康與護理 (2) 觀光學 I II (4) 餐旅日語會話 I -VI 16 餐飲實務 I II 8 飲料調製實習 I -IV 6 領團實務 I II 4 餐飲服務技術實習 I II 4 餐旅英文與會話 V VI (4) 果雕實習 I II (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V VI 8 英文精讀 I -VI 12 數學III -VI 12 餐飲衛生與安全 I II 2 餐飲管理 I II 4 中餐烹飪實習 I -IV 16 西餐烹飪實習 I II 8 專題製作 I II 4 全民國防教育III -VI 4 計算機概論 II 2 健康與護理 III IV (2) 食物學 I II 4 旅館管理 I II 2 旅行業管理 I II 4 觀光學 I II 4 飲料調製 I II 2 採購學 I II (4) 西式點心實習 I II 8 中式點心實習 I II (8)	

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 V VI	8
				英文精讀 I II	4
				英文精讀 III VI	4
				數學 III-VI	12
				嬰幼兒發展與保育 I II	6
				幼兒保育概論 I II	4
				專題製作 I II	4
				幼兒園實習 I II	4
				教保實務 I II	14
				幼兒教保活動設計 I-VI	10
				計算機概論 II	2
				全民國防教育	4
				健康與護理 III IV	(2)
				器樂 I-IV	8
				幼兒文學 I II	4
				教學媒體製作與應用 I II	6
				幼兒科學 I II	(4)
				幼兒行為觀察 I II	(4)
				兒童福利 I II	(4)
				幼兒保育概論 III IV	2
幼兒餐點設計與實習 I II	(6)				

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。	校訂必修		
				數學Ⅲ-VI	8	
				生涯規劃 I-II	6	
				烘焙 I-IV	12	
				門市服務職場實習 I II	分組教學	6
				餐飲實務職場實習 I II	分組教學	6
				汽車美容職場實習 I II		6
				清潔實務職場實習 I II		6
				校訂選修		
				食物製備 I II		6
				烘焙實務 I II		6
				陶藝實習 I II		6
				陶瓷手拉坯實習 I II		(6)
				園藝管理實務 I II		6
				觀賞植物栽培 I II		(6)
				家庭生活管理實務 I II		6
				全民國防教育Ⅲ-VI		4

(三)課程架構表

表 2-4-3-1 農業群農場經營科 課程架構表

106 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	36.46%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	32	16.67%		
		選修		6	3.13%		
	合 計			108	56.25%		
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	18	9.38%	
			選修		16	8.33%	
	校訂	實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.29%	
			選修		16	8.33%	
	合 計			84	43.75%		
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	44	22.91%	
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

106 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	36.46%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		32	16.67%		
		選修			6	3.13%		
	合 計				108	56.25%		
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		6	3.13%	
			選修			14	7.29%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂		38	19.79%	
			選修			6	3.13%	
	合 計				84	43.75%		
	實習(實務)科目學分數		至少 30 學分		44	22.91%		
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 2-4-3-3 農業群森林科 課程架構表

106 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	36.46%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		32	16.67%		
		選修			6	3.13%		
	合 計				108	56.25%		
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		18	9.38%	
			選修			14	7.29%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂		28	14.58%	
			選修			4	2.08%	
	合 計				84	43.75%		
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	46	23.96%		
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 2-4-3-4 農業群畜產保健科 課程架構表

106 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	36.46%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		32	16.67%		
		選修			6	3.13%		
	合 計			108	56.25%			
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		10	5.21%	
			選修			22	11.46%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂		20	10.42%	
			選修			12	6.25%	
	合 計			84	43.75%			
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	46	23.96%		
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 2-4-3-5 機械群生物產業機電科 課程架構表

106 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%)		72	37.5%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		32	16.67%		
		選修			4	2.08%		
	合 計			108	56.25%			
專業及實習科目	部定	專業科目		16 學分		16	8.33%	
		實習(實務)科目		12 學分		12	6.25%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		8	4.17%	
			選修			8	4.17%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂		14	7.29%	
			選修			26	13.54%	
	合 計			84	43.75%			
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分		52	27.08%	
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 2-4-3-6 食品群食品加工科 課程架構表

106 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	36.46%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		32	16.67%		
		選修			8	4.17%		
	合 計				110	57.29%		
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		10	5.21%	
			選修			16	8.33%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂		8	4.17%	
			選修			18	9.38%	
	合 計				82	42.71%		
	實習(實務)科目學分數		至少 30 學分		44	22.92%		
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

106 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%)	72	37.5%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	34	17.71%		
		選修		6	3.13%		
	合 計			112	58.33%		
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	0	0%	
			選修		10	5.21%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	28	14.58%	
			選修		12	6.25%	
	合 計			80	41.67%		
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	58	30.21%	
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 2-4-3-8 餐旅群觀光事業科 課程架構表

106 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%)		68	35.4%2	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		28	14.58%	
		選修			2	1.04%	
	合 計			98	51.04%		
專業及實習科目	部定	專業科目		14 學分		14	7.29%
		實習(實務)科目		6 學分		6	3.13%
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		14	7.29%
			選修			12	6.25%
	實習(實務)科目		必修	各校課程發展組織自訂		44	22.92%
			選修			4	2.08%
	合 計			94	48.96%		
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分		54	28.13%
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 2-4-3-9 餐旅群餐飲管理科 課程架構表

106 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%)		68	35.42%	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		32	16.67%	
		選修			6	3.13%	
	合 計			106	55.21%		
專業及實習科目	部定	專業科目		4 學分		4	2.08%
		實習(實務)科目		24 學分		24	12.5%
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		6	3.13%
			選修			16	8.33%
	實習(實務)科目		必修	各校課程發展組織自訂		28	14.58%
			選修			8	4.17%
	合 計			86	44.79%		
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分		60	31.25%
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 2-4-3-10 家政群幼兒保育科 課程架構表

106 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%)		68	35.42%	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		32	16.67%	
		選修			6	3.13%	
	合 計			106	55.21%		
專業及實習科目	部定	專業科目		14 學分	14	7.29%	
		實習(實務)科目		6 學分	6	3.13%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		10	5.21%
			選修			24	12.5%
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂		32	16.67%
			選修			0	0%
	合 計			86	44.79%		
	實習(實務)科目學分數		至少 30 學分		38	19.79%	
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 2-4-3-11 環境服務群綜合職能科 課程架構表

106 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		66-88 (34.3-45.8%)		76	39.58%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		14	7.29%		
		選修			4	2.08%		
	合 計			94	48.96%			
專業及實習科目	部定	專業科目		14 學分		14	7.29%	
		實習(實務)科目		18 學分		18	9.37%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		12	6.25%	
			選修			12	6.25%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂		24	12.5%	
			選修			18	9.38%	
	合 計			98	51.04%			
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分		42	21.87%	
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				

(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

106 學年入學學生適用

課程類別		科目	學分	每週授課節數						備註			
				第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108					
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部 定 一 般 必 修 目	70 學分 36.4%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B		
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2			
		數學領域	數學 I II	6	3	3						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D	
			社會領域	歷史	2	2							<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
				地理	2		2						<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2		2						<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II	
		自然領域	基礎物理	2	2							<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	
			基礎化學	2		2						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	
			基礎生物 I	2	2							<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C	
		藝術領域	音樂 I II	2						1	1		
			美術 I II	2			1	1					
		生活領域	計算機概論	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> 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	2		
			健康與護理 I II	2	1	1							
		全民國防教育 I II	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			
科 實 習 目	6 學分 3.1%	農業概論 I II	4	2	2								
		農業安全衛生	2			2							
		小計	6	2	2	2	0	0	0				
	14 學分 7.3%	農業資訊管理 I II	4						2	2			
農園場實習 I II		6			3	3				分組			
生物技術概論 I II		4						2	2				
小計		14	0	0	3	3	4	4					
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						備註		
				第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	必修 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			
	必修 專業科目 18 學分 9.4%	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			
	必修 實習科目 14 學分 7.3%	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			
	必修學分數合計			70	9	9	13	13	13	13		
	校訂選修科目	必修 一般科目 6 學分 3.1%	基礎生物 II	2		2						
			應選修學分數小計	2	0	2					校訂選修一般科目 開設 2 學分	
		必修 專業科目 16 學分 8.3%	化學 I II	4			2	2				
			農業經營與管理 I II	4					2	2		
有機農業 I II			2					1	1			
基礎料理(跨群選修)II			4					2	2			
農業英文 I II			(4)					(2)	(2)			
應選修學分數小計		14 (4)	0	0	2	2	5 (2)	5 (2)		校訂選修專業科目 開設 14 學分		
必修 實習科目 16 學分 8.3%		農業機械實習 I II	6			3	3				實習科目,得分組實習	
		有機農業實習 I II	4					2	2		() 為備選學分數	
		植物組織培養實習 I II	6					3	3			
	設施栽培實習 I II	(6)			(3)	(3)						
	休閒農業實習 I II	(6)					(3)	(3)				
	應選修學分數小計	16 (12)	0	0	3 (3)	3 (3)	5 (3)	5 (3)		校訂選修實習科目 開設 16 學分		
選修學分數合計			32 (18)	2 (2)	4 (2)	6 (4)	6 (4)	10 (3)	10 (3)			
校訂科目學分數合計			102 (18)	9 (2)	11 (2)	18 (4)	18 (4)	23 (3)	23 (3)			
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	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			

表 2-4-4-2 農業群園藝科 教學科目與學分(節)數表

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 定 一 般 必 修 目	70 學分 36.4%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I II	6	3	3						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2	2						
		地理		2		2						<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2		2						<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎物理	2	2							<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎化學	2		2						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎生物 I	2	2							<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂 I II	2						1	1	
			美術 I II	2			1	1				
		生活領域	計算機概論	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> 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	2	
			健康與護理 I II	2	1	1						
		全民國防教育 I II	2	2	1	1						
		部定必修一般科目小計		70	21	70	21	19	11	9	5	
科 目	專業科目 6 學分 3.1%	農業概論 I II		4	4	2	2					
		農業安全衛生		2	2				2			
		小計		6	6	2	2	0	2	0	0	
	實習科目 14 學分 7.3%	農業資訊管理 I II		4	4					2	2	
		農園場實習 I II		6	6	3	3					
生物技術概論 I II		4	4					2	2			
		小計		14	14	3	3	0	0	4	4	
		專業及實習科目合計		20	2	2	20	5	5	0	2	
		部定必修科目合計		90	23	21	90	26	24	11	11	

表 2-4-4-2 農業群園藝科 教學科目與學分(節)數表 (續)

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	必修 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		
	必修 專業科目 8 學分 4.1%	生命科學概論 I II	4						2	2	
		基礎園藝 I II	2	1	1						
		造園景觀 I II	2	1	1						
		小計	8	2	2	0	0	2	2		
	必修 實習科目 36 學分 18.8%	專題製作	4						2	2	
		植物栽培實習	6			3	3				
		農業資源應用實習	6			3	3				
		植物識別實習	6			3	3				
		植物保護實習	4					2	2		
		景觀製圖實習 I II (彈性)	4	2	2						
		造園景觀實習 I II (彈性)	4			2	2				
休閒農業實習		2					1	1			
小計	36	2	2	11	11	5	5				
必修學分數合計			76	6	6	16	16	16	16		
校訂科目	選修 一般科目 6 學分 3.1%	基礎生物	2		2						
		造園景觀工程	2			1	1				
		食品安全與衛生管理 III (跨群選修)	2					1	1		
		健護 III IV	2					(1)	(1)		
		應選修學分數小計	6								校訂選修一般科目開設 6 學分
	選修 專業科目 8 學分 4.2%	化學 III	4			2	2				
		農業概論 III IV	4			2	2				
		造園景觀設計 I II	4					(2)	(2)		
		應選修學分數小計	8								校訂選修專業科目開設 12 學分
	選修 科目實習 12 學分 6.2%	組織培養實習 I II	4					2	2		實習科目，得分組實習
		香藥草作物利用 I II	4					(2)	(2)		() 為備選學分數
		花卉利用	2						(2)		
		園產品處理實習	8					4	4		
	應選修學分數小計	12								校訂選修實習科目開設 18 學分	
	選修學分數合計			26	0	2	5	5	7	7	
校訂科目學分數合計			102	6	8	21	21	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	
彈性學習時間			0	0	0	0	0	0	0		
必修科目	活動科目	18	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		

表 2-4-4-3 農業群森林科 教學科目與學分(節)數表

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 一 定 般 必 科 修 目	70 學分 36.5%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I-II	6	3	3						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2	2						
		地理		2		2						<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2						2		<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎物理	2		2						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎化學	2	2							<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎生物 I	2	2							<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂 I II	2						1	1	
			美術 I II	2	1	1						
		生活領域	計算機概論	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> 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	2	
健康與護理 I-II	2		1	1								
		全民國防教育 I II	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		
科 實 習 科 目	6 學分 3.1%	農業概論 I II		4	2	2						
		農業安全衛生		2					2			
		小計		6	2	2	0	0	2	0		
	14 學分 7.3%	農業資訊管理 I II		4					2	2		
林場實習 I II		6					3	3				
生物技術概論 I II		4					2	2				
小計			14	0	0	0	0	7	7			
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		

表 2-4-4-3 農業群森林科 教學科目與學分(節)數表 (續)

106 學年度入學學生適用

課程類別		科目	授課節數	授課節數						備註		
				第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
訂 目 科 目	校 必 修	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		
		專業科目 18 學分 9.4%	育林 I II	2			1	1				
			樹木識別 I II	4	2	2						
			測量 I II	4			2	2				
			林產利用 I II	2			1	1				
			森林經營 I II	2					1	1		
			生命科學概論 I II	4					2	2		
			小計	18	2	2	4	4	3	3		
		實習科目 32 學分 16.7%	專題製作 I II	4					2	2	實習科目，得分組實習	
			植物栽培實習 I II	6			3	3				
			植物識別實習 I II	6	3	3						
			測量實習 I II	6			3	3				
			農業資源應用實習 I II	6			3	3				
			植物保護實習 I II	4					2	2		
			小計	32	3	3	9	9	4	4		
		必修學分數合計			82	7	7	18	18	16	16	
		校 選 修	一般科目 2 學分 1.0%	基礎生物 II	2		2					
				健康與護理 III IV	(2)			(1)	(1)			
	應選修學分數小計			2 (2)	0	2	0 (1)	0 (1)	0	0	校訂選修一般科目 開設 8 學分	
	專業科目 14 學分 7.3%	化學 I II	4			2	2			校訂選修專業科目 開設 14 學分		
		農業概論 III IV	4			2	2					
		林業概論 I II	2	1	1							
		導覽解說概論 I II	4			2	2					
		應選修學分數小計	14	1	1	6	6	0	0			
	實習科目 4 學分 2.1%	木藝習作實習 I II	4					2	2	實習科目，得分組實習 () 為備選學分數		
		自然資源保育	(4)					(4)				
		環境解說實務	(4)					(4)				
		森林保護	(4)						(4)			
		應選修學分數小計	4 (12)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (8)		2 (4)	校訂選修實習科目 開設 16 學分
	選修學分數合計			20 (14)	1 (0)	3 (0)	6 (1)	6 (1)	2 (8)	2 (4)		
	校訂科目學分數合計			102 (14)	8 (0)	10 (0)	24 (1)	24 (1)	18 (8)	18 (4)		
	可修習學分數總計			192 (14)	32 (0)	32 (0)	32 (1)	32 (1)	32 (8)	32 (4)	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	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		

表 2-4-4-4 農業群畜產保健科 教學科目與學分(節)數表

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 一 定 般 必 科 修 目	70 學分 36.4%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I II	6	3	3						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2					2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
		地理		2						2	<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II	
		公民與社會		2			2				<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II	
		自然領域	基礎物理	2					2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	
			基礎化學	2	2						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	
			基礎生物 I	2	2						<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C	
		藝術領域	音樂 I II	2	1	1						
			美術 I II	2			1	1				
		生活領域	計算機概論	2		2						<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B
			生命教育	2						2		
		健康與體育領域	體育 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理 I II	2	1	1						
				全民國防教育 I II	2	1	1					
				部定必修一般科目小計	70	18	16	11	9	8	8	部定必修一般科目 70 學分
		部 專 業 科 目	6 學分 3.1%	農業概論 I II	4	2	2					
				農業安全衛生 I II	2					1	1	
小計	6			2	2	0	0	1	1			
14 學分 7.3%	農業資訊管理 I II		4						2	2		
	牧場實習 I II		6			3	3					
	生物技術概論 I II	4					2	2				
		小計	14	0	0	3	3	4	4			
		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	18	14	12	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)
106 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 106		第二學年 107		第三學年 108			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	必修 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		
	必修 專業科目 10 學分 5.2%	解剖生理 I II	2	1	1						
		畜產加工 I II	2	1	1						
		動物飼養學 I II	4	2	2						
		動物營養學 I II	2			1	1				
	小計	10	4	4	1	1	0	0			
	必修 實習科目 20 學分 10.4%	專題製作 I II	4						2	2	
		解剖生理實習 I II	4	2	2						
		畜產加工實習 I II	4	2	2						
		動物飼養實習 I -IV	8	2	2			2	2		
		動物營養實習 I II	4			2	2				
		動物保健實習 I II	6			3	3				
	小計	30	6	6	5	5	4	4			
	校訂必修合計			72	12	12	11	11	13	13	
	校訂選修科目	一般科目 6 學分 3.1%	基礎生物 II	2		2					
			生命科學概論 I II	2					1	1	
			讀繪本遊世界 I -IV(跨群選修)	4			1	1	1	1	
全民國防教育 III-VI			(4)			(1)	(1)	(1)	(1)		
健康與護理 IIIIV			(2)			(1)	(1)				
應選修一般科目小計			8 (6)	0	2	1 (2)	1 (2)	2 (1)	2 (1)	校訂選修一般科目 開設 14 學分	
動物飼養學 III-VI			4			1	1	1	1		
動物保健 I -IV			6			2	2	1	1		
農業概論 III			4			2	2				
進階生物 I II			2			1	1				
進階化學 I II			2				2				
飼料作物 I II			(2)			(1)	(1)				
禽畜繁殖 I II			(4)					(2)	(2)		
牧場經營 I II			(4)					(2)	(2)		
動物行為學 I II		(2)					(1)	(1)			
動物標本製作 I II		(2)					(1)	(1)			
應選修專業科目小計		18 (14)	0 (0)	0 (0)	6 (1)	8 (1)	2 (5)	2 (5)	校訂選修專業科目 開設 32 學分		
動物保健實習 IIIIV		4					2	2	校外實習課程得於 寒暑假進行		
牧草作物實習 I II		(2)			(1)	(1)					
校外實習 I II		(4)			(2)	(2)					
動物標本製作實習 I II	(4)					(2)	(2)				
動物行為學實習 I II	(2)					(1)	(1)				
應選修實習科目小計	4 (12)	0 (0)	0 (0)	0 (3)	0 (3)	2 (3)	2 (3)	校訂選修實習科目 開設 16 學分			
選修學分數合計			30 (30)	0 (0)	2 (0)	7 (6)	9 (6)	6 (9)	6 (9)		
校訂科目學分數總計			102 (16)	12 (0)	14 (0)	18 (4)	20 (4)	19 (4)	19 (4)		

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	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	

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

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 一 般 定 科 必 目	72 學分 37.5%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I II	8	2	2	2	2				<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2					2		
		地理		2						2		<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2					2			<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎物理	2						2		<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C
			基礎化學	2						2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎生物	2						2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂 I II	2	1	1						
			美術 I II	2			1	1				
		生活領域	計算機概論	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B
			生活科技	2				1	1			
		健康與體育領域	體育 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理 I II	2	1	1						
		全民國防教育 I II	2	1	1							
部定必修一般科目小計			72	14	12	11	11	12	12	部定必修一般科目 72 學分		
修 目	16 學分 8.3%	專業科目	機械製造 I II	4			2	2				
			機件原理 I II	4	2	2						
			機械力學 I II	4			2	2				
			機械材料 I II	4					2	2		
			小計	16	2	2	4	4	2	2		
科 目	29 學分 15.1%	實習科目	製圖實習 I II	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	0				
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	22	20	15	15	14	14	部定必修合計 117 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)

106 學年度入學學生適用

課程類別		科目	學分	每週授課節數						備註			
				第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108					
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
校訂科目	必修	一般科目	32 學分 16.7%	國文 I-VI	8				4	4			
				英文精讀 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
				數學 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
				小計	32	4	4	4	4	8	8		
	修	專業科目	8 學分 4.2%	基本電學 I II	4	2	2						
				電子學 I II	4					2	2		
				小計	8	2	2	0	0	2	2		
				科	實習科目	7 學分 3.6%	專題製作 I II	4					2
	氣油壓控制實習 II	3		3									
	電腦輔助繪圖與實習	3					3						
	機械加工實習	3						3					
	汽油壓控制實習 I	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			
	必修學分數合計				64	10	10	8	8	14	14		
	校訂科目	目選	一般科目	0 學分 0%	全民國防教育 III-VI	0			0	0	0	0	() 為備選學分數
					健康與護理 III IV	(2)			(1)	(1)			
					基礎物理 II	(2)				(2)			
					國語文閱讀與寫作 I-IV	(8)			(2)	(2)	(2)	(2)	
文法與修辭 I-IV					(4)			(1)	(1)	(1)	(1)		
應選修學分數小計					0 (16)	0 (0)	0 (0)	0 (4)	0 (6)	0 (3)	0 (3)	一般科目開設 16 學分，應選 0 學分	
修		專業科目	10 學分 5.2%	數位邏輯	2		2						
				機械原理 I II	4					2	2		
				電工概論(跨科選修) (國防二、三年級課程)	4			2	2				
				小計	10	0	2	2	2	2	2	專業科目開設 10 學分，應選 10 學分	
科		實習科目	18 學分 9.4%	電子實習 I II	4			2	2			實習科目，得分組實習 () 為備選學分數	
				生物產業機械實習 I II	4			2	2				
				生物環境控制應用實習 I II	4					2	2		
				可程式控制器與實習	3			3					
				生物感測器實習	3				3				
				微處理機實習 I II	(6)					(3)	(3)		
				應選修學分數小計	18 (6)	0	0	7	7	2 (3)	2 (3)		實習科目開設 24 學分，應選 18 學分
選修學分數合計				28 (22)	0 (0)	2 (0)	9 (4)	9 (6)	4 (6)	4 (6)	校訂選修開設 50 學分，應選修 28 學分		
校訂科目學分數合計				92 (22)	10 (0)	12 (0)	17 (4)	17 (6)	18 (6)	18 (6)			
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				6	1	1	1	1	1	1	
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜合活動	6	1	1	1	1	1	1	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

106 學年度入學學生適用

課程類別		科	目	稱	學分	每週授課節數						備註
						第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108		
名稱	學分	名	稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 一 定 般 必 科 修 目	70 學分 36.4%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I-IV	6	3	3						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2		2					
		地理		2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎物理	2		2						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎化學 I	2	2							<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C
			基礎生物	2		2						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂 I II	2				1	1			
			美術 I II	2				1	1			
		生活領域	計算機概論 I	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> 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	2	
健康與護理 I II	2		1	1								
		全民國防教育 I II	2	1	1							
部定必修一般科目小計				70	23	19	10	10	4	4	部定必修一般科目 70 學分	
科 專 業 科 目	12 學分 6.3%		食品加工 I II	4			2	2				
			食品化學與分析 I II	4					2	2		
			食品微生物 I II	2			1	1				
			生物技術概論	2							2	
			小計	12	0	0	3	3	2	4		
科 實 習 科 目	18 學分 9.4%		食品加工實習 I II	6			3	3				
			食品微生物實習 I II	6			3	3				
			食品化學與分析實習 I II	6					3	3		
			小計	18	0	0	6	6	3	3		
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	19	19	9	11	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)

106 學年度入學學生適用

課程類別			科目	學分	每週授課節數						備註		
名稱	學分	名稱			第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108				
校	必	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
訂修科目	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	2		
			數學 III -VI	12				3	3	3	3		
			小計	32	2	2	5	5	9	9			
	專業科目	8 學分 4.1%	進階食品微生物	2			1	1					
			畜產加工	3						3			
			果蔬加工	3								3	
			小計	8	0	0	1	1	3	3			
	實習科目	20 學分 10.4%	專題製作	2						2		實習科目，得分組實習	
			食品烘焙食品加工實習	10	5	5							
			加工進階食品加工實習	8							4	4	
			小計	20	5	5	0	0	6	4			
	必修學分數合計					60	7	7	6	6	18	16	
	一般科目	4 學分 2.1%	基礎化學 II	2		2							
			計算機概論 II	2		2							
			健康與護理 III IV	(2)			(1)	(1)					
			應選修學分數小計	4	0	4	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設 10 學分應選 8 學分
	專業科目	18 學分 9.4%	化學 I II	4			2	2					
			食品概論	4	2	2							
			分析化學	4			2	2					
			食品安全與衛生	2						2			
			食品營養學	2								2	
			食品添加物	(2)								(2)	
			食品品質管制	(2)							(2)		
			食品包裝	(2)								(2)	
			食品冷凍冷藏	(2)								(2)	
			食品原料	(2)	(2)								
	園藝應用 I II (跨科選修)	2							1	1			
	應選修學分數小計	18	2	2	4	4	3	3	3	3	專業科目開設 28 學分應選 18 學分		
	實習科目	10 學分 5.2%	穀類加工實習	4						2	2	實習科目，得分組實習 () 為備選學分數	
			分析化學實習	6			3	3					
			水產加工實習	(4)	(2)	(2)							
			微生物利用實習	(8)							(4)	(4)	
應選修學分數小計	10	0	0	3	3	2	2	2	2	實習科目開設 22 學分應選 10 學分			
選修學分數合計					32	2	6	7	7	5	5	校訂選修開設 54 學分，應選 32 學分	
校訂科目學分數合計					92	9	13	13	13	23	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	
彈性學習時間					6	1	1	1	1	1	1	6-12	
必修科目	活動科目	12	班會	6	1	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜合活動	6	1	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
每週教學總節數					210	35	35	35	35	35	35		
			綜合活動	6	2	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		

表 2-4-4-7 土木與建築群土木科 教學科目與學分(節)數表

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 一 定 般 必 科	72 學分 37.5%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I II	8	4	4						<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2			2				
		地理		2				2				<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2						2		<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎物理 I	2	2							<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C
			基礎化學	2		2						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎生物	2						2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂 I II	2	1	1						
			美術 I II	2	1	1						
		生活領域	生活科技	2				2				
			環境科學概論	2	2							
		健康與體育領域	體育 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	2	
健康與護理 I II	2		1	1								
		全民國防教育 I-IV	2	1	1							
修 目		部定必修一般科目小計		72	20	18	10	12	6	6	部定必修一般科目 72 學分	
科	12 學分 6.3%	專業科目	工程概論 I II	4	2	2						
			工程材料	2	1	1						
			工程力學 I II	6			3	3				
			小 計	12	3	3	3	3	0	0		
實習科目	18 學分 9.38%		製圖實習 I II	6	3	3						
			測量實習 I II	6	3	3						
			電腦繪圖實習 I II	6					3	3		
			小 計	18	6	6	0	0	3	3		
修 目		部定必修專業實習科目小計		30	9	9	3	3	3	3		
目		部定必修科目合計		102	29	27	13	15	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)

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	必修 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		
	必修 專業科目	0 學分 0%										
			小計	0	0	0	0	0	0	0		
	必修 實習科目	28 學分 14.6%	專題製作 I II	4			2	2	2	2		
			製圖實習 III-VI	12			3	3	3	3		
			測量實習 III-VI	12			3	3	3	3		
			小計	28	0	0	6	6	8	8		
	校訂必修合計			62	2	2	12	12	17	17		
	校訂選修科目	選修 一般科目	6 學分 3.1%	基礎物理 II	2		2					
				全民國防教育 III-VI	4			1	1	1	1	
				健康與護理 III-IV	(2)			(1)	(1)			
				文法與修辭 I II	(4)					(2)	(2)	
應選修一般科目小計				6	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目 開設 12 學分	
		(6)	(0)	(0)	(1)	(1)	(2)	(2)				
選修 專業科目		12 分 5.2%	工程測量 I-IV	4	1	1	1	1				
			初等結構學 I II	2					1	1		
			工程材料 III	2			2					
			構造與施工法	2		2						
			電工概論	4			2	2				
			施工估價 I II	(6)					(3)	(3)		
			應選修專業科目小計	12	1	3	5	3	0	0	校訂選修專業科目 開設 16 學分	
		(6)	(0)	(0)	(0)	(0)	(3)	(3)				
選修 實習科目		12 學分 6.3%	營建工程實習 I II	6					3	3	實習科目，得分組實習 () 為備選學分數	
	泥作工程實習 I II		6					3	3			
	設計與技術實習		4			2	2					
	應選修實習科目小計		12	0	0	2	2	6	6	校訂選修實習科目 開設 12 學分		
	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)					
選修學分數合計			26	1	3	7	5	6	6			
	(12)	(0)	(0)	(1)	(1)	(5)	(5)					
校訂科目學分數總計			90	3	5	19	17	23	23			
	(12)	(0)	(0)	(1)	(1)	(5)	(5)					
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	班會	6	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			

表 2-4-4-8 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學學生適用

課程類別		科	目	學分	每週授課節數						備註	
					第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 一 定 般 必 科 修 目	68 學分 35.4%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I II	6	3	3						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2		2					
		地理		2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎物理	2						2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎生物	2							2	<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂 I II	2			1	1				
			美術 I II	2	1	1						
		生活領域	計算機概論 I	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> 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	2	
			健康與護理 I II	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		
部 專 業 及 實 習 科 目 合 計	4 學分 2.1%	餐旅概論 I II		4	2	2						
		小計		4	2	2	0	0	0	0		
	24 學分 12.5%	餐旅服務 I-IV		10	3	3	2	2				
		飲料與調酒 I II		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				
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)

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	必修 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			
	專業科目 12 學分 6.3%	觀光地理 I II	4						2	2		
		旅館管理 I II	4						2	2		
		旅行業管理 I II	4			2	2					
		小計	12	0	0	2	2	4	4			
	實習科目 8 學分 4.2%	專題製作 I II	4			2	2					
		客房實務 I II	4			2	2					
		小計	8	0	0	4	4	0	0			
	必修學分數合計				52	2	2	11	11	13	13	
	校訂科目	選修 一般科目 6 學分 3.1%	森林環境解說概論 I II (跨群選修)	4			2	2	0	0		
			計算機概論 II	2		2						
			健康與護理 III IV	(2)			(1)	(1)				
應選修一般科目小計			6 (2)	0	2	2 (1)	2 (1)	0	0	校訂選修一般科目 開設 8 學分		
專業科目 0 學分 0%		觀光學 I II	(4)	(2)	(2)							
		應選修專業科目小計	0 (4)	0 (2)	0 (2)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	校訂選修專業科目 開設 4 學分		
		應選修實習科目小計	38 (8)	3 (0)	3 (0)	3	3	13 (4)	13 (4)	校訂選修實習科目 開設 48 學分		
實習科目 38 學分 19.8%		餐旅日語會話 I-VI	16	3	3	2	2	3	3	實習科目，得分組實習 () 為備選學分數		
		餐飲實務 I II	8					4	4			
		飲料調製實習 I-IV	2			1	1	2	2			
		領團實務 I II	4					2	2			
		餐飲服務技術實習 I II	4					2	2			
		餐旅英文與會話 V VI	(4)					(2)	(2)			
		果雕實習 I II	(4)					(2)	(2)			
選修學分數合計				44 (14)	3 (2)	5 (2)	5 (1)	5 (1)	13 (4)	13 (4)		
校訂科目學分數總計				96 (16)	5 (2)	7 (2)	16 (1)	16 (1)	26 (4)	26 (4)		
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	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		

表 2-4-4-9 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學學生適用

課程類別		科	目	學分	授 課 節 數						備 註	
					第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108			
名稱	學分	名	稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 一 定 般 必 科 修 目	68 學分 35.4%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I II	6	3	3						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2				2			
		地理		2				2				<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎化學	2						2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎生物	2							2	<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂	2	1	1						
			美術	2						1	1	
		生活領域	計算機概論 I	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> 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	2	
			健康與護理 I II	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	18	16	10	10	7	7	部定必修一般科目 68 學分	
科 實 習 科 目	4 學分 2.1%	餐旅概論 I II		4	2	2						
		小 計		4	2	2	0	0	0	0	0	
	24 學分 12.5%	餐旅服務 I-IV		10			3	3	2	2		
		飲料與調酒 I II		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	4			
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	23	21	15	15	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)

106 年度入學學生適用

課程類別		科目	學分	授課節數						備註	
				第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
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		
專業科目	6 學分 3.1%	旅館管理 I II	2	1	1						
		餐飲管理 I II	4					2	2		
		小計	6	1	1	0	0	2	2		
實習科目	36 學分 18.8%	中餐烹飪實習 I-IV	16	4	4	4	4				
		烘焙實習 I II	8			4	4				
		西餐烹飪實習	8					4	4		
		專題製作 I II	4			2	2				
		小計	36	4	4	10	10	4	4		
校訂必修合計			74	7	7	15	15	15	15		
一般科目	2 學分 1.0%	計算機概論 II	2		2						
		全民國防教育 III-VI	(4)			(1)	(1)	(1)	(1)		
		健康與護理 III IV	(2)			(1)	(1)				
		應選修一般科目小計	2 (6)	0	2	0 (2)	0 (2)	0 (1)	0 (1)	校訂選修一般科目 開設 8 學分	
專業科目	16 學分 8.3%	食物學 I II	4	2	2						
		旅行業管理 I II	4			2	2				
		觀光學 I II	4					2	2		
		採購學 I II	(4)					(2)	(2)		
		茶藝小學堂(跨系選修)	4					2	2		
		應選修專業科目 小計	16 (4)	2 (0)	2 (0)	2 (0)	2 (0)	4 (2)	4 (2)	校訂選修專業科目 開設 12 學分	
實習科目	4 學分 2.1%	中式點心實習 I II	(8)			(4)	(4)				
		飲料調製 I II	4					2	2		
		應選修實習科目 小計	4 (8)	0 (0)	0 (0)	0 (4)	0 (4)	2 (0)	2 (0)	校訂選修實習科目 開設 24 學分	
選修學分數合計			22 (18)	2 (0)	4 (0)	2 (6)	2 (6)	6 (3)	6 (3)		
校訂科目學分數總計			96 (14)	9 (0)	11 (0)	17 (5)	17 (5)	21 (2)	21 (2)		
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	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		

表 2-4-4-10 家政群幼兒保育科 教學科目與學分(節)數表

106 年度入學學生適用

課程類別		科 目			每 週 授 課 節 數						備 註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108				
部	一	名	稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 科 目	68 學分 35.4%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I II	6	3	3						<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2						2	
		地理		2				2				<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2						2		<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎化學	2			2					<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎生物	2						2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂 I II	2			1	1				
			美術 I II	2			1	1				
		生活領域	計算機概論 I	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> 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	2	
			健康與護理 I II	2	1	1						男、女均需修習
全民國防教育 I II	2	1	1							男、女均需修習		
部定必修一般科目小計				68	15	13	12	12	8	8	部定必修一般科目 68 學分	
部 定 必 修 專 業 科 目	14 學分 7.3%	家政概論 I II	4	2	2							
		色彩概論	2	2								
		家庭教育 I II	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	2	2	部定必修專業科目 14 學分
部 定 必 修 實 習 科 目	6 學分 3.1%	家政行政職業衛生與安全	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	0	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	4	4	4	4	2	2		
部定必修科目合計				88	19	17	16	16	10	10	部定必修合計 88 學分	

課程類別		科 目			每 週 授 課 節 數						備 註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108				
部	一	名	稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 科 目	68 學分 35.4%	語文領域	國文 I-IV	16	4	4	4	4			<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	
			英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I II	6	3	3						<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
			社會領域	歷史	2						2	
		地理		2				2				<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		公民與社會		2						2		<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B I <input type="checkbox"/> B II
		自然領域	基礎化學	2			2					<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
			基礎生物	2						2		<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C
		藝術領域	音樂 I II	2			1	1				
			美術 I II	2			1	1				
		生活領域	計算機概論 I	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> 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	2	
			健康與護理 I II	2	1	1						男、女均需修習
全民國防教育 I II	2	1	1							男、女均需修習		

	部定必修一般科目小計		68	15	13	12	12	8	8	部定必修一般科目 68 學分
專業科目	14 學分 7.3%	家政概論 I II	4	2	2					部定必修專業科目 14 學分
		色彩概論	2	2						
		家庭教育 I II	4			2	2			
		家政職業倫理	2					2		
		家政行銷與服務 II	2						2	
		小 計	14	4	2	2	2	2	2	
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 II	2				2			實習科目、得分組實習
		小 計	6	0	2	2	2	0	0	
專業及實習科目合計			20	4	4	4	4	2	2	
部定必修科目合計			88	19	17	16	16	10	10	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)

106 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 106		第二學年 107		第三學年 108				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	必 修	一般科目 28 學分 14.6%	國文 V VI	8					4	4		
			英文精讀 I II	4	2	2						
			英文精讀 III IV	4						2	2	
			數學 III-VI	12			3	3	3	3		
			小計	28	2	2	3	3	9	9	校訂必修一般科目 28 學分	
	修	專業科目 14 學分 7.3%	嬰幼兒發展與保育 I II	6	3	3						
			幼兒保育概論 I II	4	2	2						
			行銷與服務 I	2					2			
			家政行業美學	2							2	
			小計	14	5	5	0	0	2	2	校訂必修專業科目 14 學分	
	訂	科	實習科目 44 學分 22.9%	專題製作 I II	4					2	2	實習科目、得分組實習
				幼兒園實習 I II	4			2	2			
				教保實務 I II	12					6	6	
				幼兒教保活動設計 I-IV	10	2	2	3	3			
				家庭生活管理實務 II	2				2			
				嬰幼兒發展照護實務 I	2			2				
				膳食與營養實務 I II	4					2	2	
				多媒材創作實務 I II	6			3	3			
	小計	44	2	2	10	10	10	10	校訂必修實習科目 44 學分			
	目 必 修 學 分 數 合 計				86	9	9	13	13	21	21	
	科	目 選	一般科目 2 學分 1.0%	計算機概論 II	2		2					
健康與護理 III IV				(2)			(1)	(1)				
應選修學分數小計				2 (2)	0 (0)	2 (0)	0 (1)	0 (1)	0 (0)	0 (0)	校訂選修一般科目開設 4 學分	
修		專業科目 12 學分 6.3%	器樂 I II	4	2	2					二科目選一科目	
			幼兒文學 I II	4	2	2					二科目選一科目	
			器樂 III IV	4			2	2			二科目選一科目	
			幼兒行為觀察 I II	(4)			(2)	(2)			二科目選一科目	
			幼兒科學 I II	(4)					(2)	(2)	二科目選一科目	
			兒童福利 I II	(4)					(2)	(2)	二科目選一科目	
			應選修學分數小計	12 (12)	4 (0)	4 (0)	2 (2)	2 (2)	0 (4)	0 (4)	校訂選修專業科目開設 24 學分	
科		實習科目 4 學分 2.1%	動物飼養與照護實務 I-IV	4			1	1	1	1	跨群選修	
			幼兒餐點設計與實習 I II	(6)					(3)	(3)	實習科目，得分組實習 () 為備選學分數	
			應選修學分數小計	4 (6)	0 (0)	0 (0)	1 (0)	1 (0)	1 (3)	1 (3)	校訂選修實習科目開設 10 學分	
目 選 修 學 分 數 合 計				18 (20)	4 (0)	6 (0)	3 (3)	3 (3)	1 (7)	1 (7)		
目 校 訂 科 目 學 分 數 合 計				100 (20)	13 (0)	15 (0)	16 (3)	16 (3)	20 (7)	20 (7)		
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	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	

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)

106 年度入學學生適用

課程類別			科 目	學 分	每 週 授 課 節 數						備 註	
名 稱	學 分	名 稱			學 分	第一學年 106		第二學年 107		第三學年 108		
					一	二	一	二	一	二		
訂 目 科	必 修 科 目	科 目 一 般 14 學分 7.29%	生涯規劃 I II	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		
	科 目 實 習	24 學分 12.5%	門市服務職場實習 I II	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 I II	6						3	3	
			汽車美容職場實習 I II	6						3	3	
			清潔實務職場實習 I II	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
		科 目 專 業	12 學分 6.25%	食物製備 I II	6	3	3					
				園藝管理實務 I II	6	3	3					校訂選修科目
觀賞植物栽培 I II				(6)	(3)	(3)					2 選 1, () 為備選 學分數	
應 選 修 學 分 數 小 計				18 (6)	6 (3)	6 (3)	0	0	3 (0)	3 (0)		
科 目 實 習		18 學分 9.38%	家庭生活管理實務 I II	6			3	3				
			烘焙實務 I II	6					3	3		
			陶藝實習 I II	6	3	3					校訂選修科目	
			陶瓷手拉坯實習 I II	(6)	(3)	(3)					2 選 1, () 為備選 學分數	
	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 →	→		→	
		歷史 →	→	→	→	→	
	社會領域	→	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 →	→	→	→	
	健康與體育領域	→	→	健康與護理 III →	健康與護理 IV →	→	
	全民國防	→	→	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

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	→	→	→	→
			→ 歷史	→	→	→	→
	社會領域	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	→	→	→	→
	健康與體育領域		→	→	→	→ 健康與護理 III	→ 健康與護理 IV
全民國防		→	→ 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	

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	→	→	→	→
		歷史	→	→	→	→	→
	社會領域		→ 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	→	→	→	→
	健康與體育領域		→	→ 健康與護理 III	→ 健康與護理 IV	→	→
全民國防		→	→ 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	

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	→	→	→	→
			→	→	→	→ 歷史	→
	社會領域		→	→ 公民與社會	→	→	→ 地理
			→	→	→	→ 基礎物理	→
	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	→	→	→	→
			→	→	→	→	→ 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	→	→	→	→
	健康與體育領域		→	→ 健康與護理 III	→ 健康與護理 IV	→	→
	全民國防		→	→ 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

機械群生物產業機電科 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	→	→	→	→
			→	→	→	→ 歷史	→
			→	→	→	→ 公民與社會	→
	社會領域		→	→ 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 I	→ 體育 II	→ 體育 III	→ 體育 IV	→ 體育 V	→ 體育 VI
體育領域	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
			→	→ 國語文閱讀與寫作 I	→ 國語文閱讀與寫作 II	→ 國語文閱讀與寫作 III	→ 國語文閱讀與寫作 IV
	數學領域		→	→ 文法與修辭 I	→ 文法與修辭 II	→ 文法與修辭 III	→ 文法與修辭 IV
			→	→ 數學 III	→ 數學 IV	→ 數學 V	→ 數學 VI
	健康與		→	→ 健康與護理 III	→ 健康與護理 IV	→	→
	體育領域		→	→ 健康與護理 III	→ 健康與護理 IV	→	→
全民國防		→	→ 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	
自然領域		→	→	→ 基礎物理 II	→	→	

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	→	→	→	→
			→ 歷史	→	→	→	→
	社會領域	地理	→	→	→	→	→
		公民與社會	→	→	→	→	→
	自然領域		→ 基礎物理	→	→	→	→
		基礎化學	→	→	→	→	→
	藝術領域		→ 基礎生物	→	→	→	→
			→	→ 音樂 I	→ 音樂 II	→	→
	生活領域		→	→ 美術 I	→ 美術 II	→	→
		計算機概論	→	→	→	→	→
	健康與體育領域	生涯規劃	→	→	→	→	→
		體育 I	→ 體育 II	→ 體育 III	→ 體育 IV	→ 體育 V	→ 體育 VI
全民國防	健康與護理 I	→ 健康與護理 II	→	→	→	→	
	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	→	→
	全民國防		→	→ 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
	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 →	→		→	→	
		→	→	歷史 →	→	→	
		→	→	→	地理 →	→	
	社會領域	→	→	→	→	→	公民與社會
		基礎物理 →	→	→	→	→	→
		→	基礎化學 →	→	→	→	→
	自然領域	→	→	→	→	→	基礎生物 →
		音樂 I → 音樂 II →	→		→	→	→
	藝術領域	美術 I → 美術 II →	→		→	→	→
		→	→	→	計算機概論 →	→	
	生活領域	生涯規劃 →	→	→	→	→	→
		體育 I → 體育 II →	體育 III → 體育 IV →	體育 V → 體育 VI			
健康與體育領域	健康與護理 I → 健康與護理 II →	→		→	→		
	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			
	→	→	→	→	文法與修辭 I	文法與修辭 II	
	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 →	→		
→		→	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			
自然領域	→	基礎物理 II →	→	→	→	→	

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	→		→	→	
		→ 歷史		→	→	→	→	
	社會領域	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	
	健康與體育領域	→		→ 健康與護理 III	→ 健康與護理 IV	→		
	全民國防	→		→ 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	→ 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 →	→		→	
		→		→	→	→	歷史
	社會領域	→		→	→	地理 →	→
		→		→	→	公民與社會 →	→
		→		→	→	基礎化學 →	→
	自然領域	→		→	→	→	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
		→		→	健康與護理 III →	健康與護理 IV →	→
	全民國防	→		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	→		計算機概論 II →	→	→	→	

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 →	→		→		
		→		→	→	歷史 →	→	
	社會領域	→		→	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	
	健康與體育領域	→		健康與護理 III →	健康與護理 IV →	→		
	全民國防	→		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	→ 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	→	→	→	→
	實習科目	→	→	→ 農業安全衛生	→	→	→
		→	→	→ 農園場實習 I	→ 農園場實習 II	→	→
校 定 科 目	專業科目	→	→	→ 農業概論 III	→ 農業概論 IV	→ 農業概論 V	→ 農業概論 VI
		→	→	→	→	→ 農業經營與管理 I	→ 農業經營與管理 II
		作物生產 I	→ 作物生產 II	→	→	→	→
		→	→	→ 農業機械 I	→ 農業機械 II	→	→
		→	→	→ 化學 I	→ 化學 II	→	→
		→	→	→	→	→ 生物 I	→ 生物 II
		植物保護 I	→ 植物保護 II	→	→	→	→
		→	→	→	→	→ 有機農業 I	→ 有機農業 II
	栽培環境 I	→ 栽培環境 II	→	→	→	→	
	實習科目	→	→	→ 專題製作 I	→ 專題製作 II	→	→
		作物生產實習 I	→ 作物生產實習 II	→	→	→	→
		→	→	→ 農業機械實習 I	→ 農業機械實習 II	→	→
		→	→	→	→	→ 有機農業實習 I	→ 有機農業實習 II
		→	→	→ 農業資源應用實習 I	→ 農業資源應用實習 II	→	→
		→	→	→	→	→ 植物組織培養實習 I	→ 植物組織培養實習 II
→		→	→ 園產品處理與應用實習 I	→ 園產品處理與應用實習 II	→	→	
→		→	→	→	→ 設施園藝實習 I	→ 設施園藝實習 II	

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	→	→	→	→	
	實習科目	→	→	→	→	→ 農業安全衛生	→	
		→	→	→	→	→ 農業資訊處理 I	→ 農業資訊處理 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	
		→	→	化學 I	→ 化學 II	→	→	
		→	→	→	→	→ 生物 I	→ 生物 II	
		→	→	農業概論 III	→ 農業概論 IV	→	→	
	實習科目	林業概論 I	→ 林業概論 II	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→ 專題製作 I	→ 專題製作 II	
		→	→	育林實習 I	→ 育林實習 II	→	→	
		樹木識別實習 I	→ 樹木識別實習 II	→	→	→	→	
		→	→	→ 測量實習 I	→ 測量實習 II	→	→	
		→	→	→ 林產利用實習 I	→ 林產利用實習 II	→	→	
		→	→	→	→	→ 森林經營實習 I	→ 森林經營實習 II	
→		→	→	→	→ 木藝習作實習 I	→ 木藝習作實習 II		
→		→	→	→	→ 自然資源保育	→		
→	→	→	→	→ 環境解說實務	→			
→	→	→	→	→	→ 森林保護			

農業群畜產保健科 科目開設流程表

課程類別	學年	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	
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	
		→	→	→	→	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	
實習科目	禽畜解剖生理 I	→	禽畜解剖生理 II	→	→	→	→	
	畜產加工 I	→	畜產加工 II	→	→	→	→	
	畜牧學 I	→	畜牧學 II	→	畜牧學 III	→ 畜牧學 IV	→ 畜牧學 V	
		→	→	營養與飼料 I	→ 營養與飼料 II	→	→	
校訂科目		→	→	化學 I	→ 化學 II	→	→	
		→	→	生物 I	→ 生物 II	→	→	
		→	→	禽畜保健衛生 I	→ 禽畜保健衛生 II	→ 禽畜保健衛生 III	→ 禽畜保健衛生 IV	
		→	→	農業概論 III	→ 農業概論 IV	→	→	
		→	→	飼料作物 I	→ 飼料作物 II	→	→	
		→	→	→	→	禽畜繁殖 I	→ 禽畜繁殖 II	
		→	→	→	→	牧場經營 I	→ 牧場經營 II	
		→	→	→	→	專題製作 I	→ 專題製作 II	
	實習科目	禽畜解剖生理實習 I	→	禽畜解剖生理實習 II	→	→	→	→
		畜產加工實習 I	→	畜產加工實習 II	→	→	→	→
家禽生產實習 I		→	家禽生產實習 II	→	→	→	→	
		→	→	營養與飼料實習 I	→ 營養與飼料實習 II	→	→	
		→	→	→	→	牧場實習 III	→ 牧場實習 IV	
		→	→	禽畜保健衛生實習 I	→ 禽畜保健衛生實習 II	→ 禽畜保健衛生實習 III	→ 禽畜保健衛生實習 IV	
		→	→	牧草作物實習 I	→ 牧草作物實習 II	→	→	
		→	→	校外實習 I	→ 校外實習 II	→	→	

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	→	→	→	→	→
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	→	→	→	→
		→	→	→	→ 機械力學進階	→	→
		→	→	→	→	→ 機械原理 I	→ 機械原理 II
		→	→	→	→	→ 專題製作 I	→ 專題製作 II
		→	→	→	→	→ 機電整合實習 I	→ 機電整合實習 II
	實習科目	氣油壓控制實習 I	→ 氣油壓控制實習 II	→	→	→	→
		→	→	→ 可程式控制與實習	→	→	→
		→	→	→ 電腦輔助繪圖 I	→ 電腦輔助繪圖 II	→	→
		→	→	→	→ 生物感測器實習	→ 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	→ 微處理機實習 I	→ 微處理機實習 II
		→	→	→ 生物產業機械實習 I	→ 生物產業機械實習 II	→	→

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	→	→	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	→	→	
		穀類加工	→	→	→	畜產加工	果蔬加工	
		食品概論 I	→	食品概論 II	→	→	→	
		→	→	化學 I	化學 II	→	→	
		→	→	→	→	食品安全與衛生	→	
		→	→	→	→	→	食品添加物	
		→	→	→	→	食品品質管制	食品營養學	
		食品原料	→	→	→	→	→	食品包裝
		→	→	→	→	→	食品冷凍冷藏	
		實習科目	→	→	→	→	專題製作	→
	→		→	分析化學實習 I	分析化學實習 II	→	→	
	穀類加工實習		→	烘焙食品實習	→	→	→	
	→		→	→	→	畜產加工實習	食品加工綜合實習	
	→		→	→	→	水產加工實習	微生物利用實習	

土木與建築群土木科 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	工程概論 I → 工程概論 II →		→	→	→		
		工程材料 I → 工程材料 II →		→	→	→		
		→		→ 工程力學 I → 工程力學 II →	→			
	實習科目	製圖實習 I → 製圖實習 II →		→	→	→		
		→		→	→	電腦繪圖實習 I →	電腦繪圖實習 II	
		測量實習 I → 測量實習 II →		→	→	→		
校訂科目	專業科目	工程測量 I → 工程測量 II →		工程測量 III → 工程測量 IV →	→			
		→		→	→	→ 初等結構學 I →	初等結構學 II	
		→		→ 工程材料 III →	→	→		
		→		→ 建築法規 I → 建築法規 II →	→			
		→		→	→	→ 施工估價 I →	施工估價 II	
	實習科目	→		→ 專題製作 I → 專題製作 II →	→			
		→		→ 製圖實習 III → 製圖實習 IV →	製圖實習 V →	製圖實習 VI		
		→		→ 測量實習 III → 測量實習 IV →	測量實習 V →	測量實習 VI		
		→		→	→	→ 建築工程實習 I →	建築工程實習 II	
		→		→	→	→ 泥作工程實習 I →	泥作工程實習 II	

餐旅群觀光事業科 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	餐旅英文與會話 I	餐旅英文與會話 II	餐旅英文與會話 III	餐旅英文與會話 IV		
		餐旅服務 I	餐旅服務 II	餐旅服務 III	餐旅服務 IV		
校訂科目	專業科目					觀光地理 I	觀光地理 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				
	實習科目			專題製作 I	專題製作 II		
				客房實務 I	客房實務 II		
		餐旅日語會話 I	餐旅日語會話 II	餐旅日語會話 III	餐旅日語會話 IV	餐旅日語會話 V	餐旅日語會話 VI
						餐飲實務 I	餐飲實務 II
				飲料調製實習 I	飲料調製實習 II	飲料調製實習 III	飲料調製實習 IV
						領團實務 I	領團實務 II
						餐飲服務技術實習 I	餐飲服務技術實習 II
						餐旅英文與會話 V	餐旅英文與會話 VI
						果雕實習	果雕實習

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	餐旅英文與會話 I	餐旅英文與會話 II	餐旅英文與會話 III	餐旅英文與會話 IV		
		飲料與調酒實習 I	飲料與調酒實習 II			餐旅服務 III	餐旅服務 IV
校訂科目	專業科目	餐飲衛生與安全 I	餐飲衛生與安全 II				
						餐飲管理 I	餐飲管理 II
		食物學 I	食物學 II			採購學 I	採購學 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
	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		
						西餐烹飪實習 I	西餐烹飪實習 II
				專題製作 I	專題製作 II		
				西式點心實習 I	西式點心實習 II		
		中式點心實習 I	中式點心實習 II				

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		家庭生活管理 實務 I	嬰幼兒照護實 務				
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 I		
							家政行業美學	
		器樂 I	器樂 II	器樂 III	器樂 IV			
		幼兒文學 I	幼兒文學 II					
				幼兒行為觀察 I	幼兒行為觀察 II			
						幼兒科學 I	幼兒科學 II	
	實習科目						兒童福利 I	兒童福利 II
							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 護實務 I (同校跨群)	動物飼養與照 護實務 II (同校跨群)	動物飼養與照 護實務 III (同校跨群)	動物飼養與照 護實務 IV (同校跨群)	
				幼兒餐點設計 與實習 I	幼兒餐點設計 與實習 II			

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 陶瓷手拉坯 實習 I	陶藝實習 II 陶瓷手拉坯 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	
	全民國防教育 III	2	1	1	選	
	全民國防教育 IV	2	2	1	選	
	全民國防教育 V	3	1	1	選	
	全民國防教育 VI	3	2	1	選	

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	
	全民國防教育 III	2	1	1	選	
	全民國防教育 IV	2	2	1	選	
	全民國防教育 V	3	1	1	選	
	全民國防教育 VI	3	2	1	選	

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	
	全民國防教育 III	2	1	1	選	
	全民國防教育 IV	2	2	1	選	
	全民國防教育 V	3	1	1	選	
	全民國防教育 VI	3	2	1	選	

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	
	全民國防教育 III	2	1	1	選	
	全民國防教育 IV	2	2	1	選	
	全民國防教育 V	3	1	1	選	
	全民國防教育 VI	3	2	1	選	

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	
	全民國防教育 III	2	1	1	選	
	全民國防教育 IV	2	2	1	選	
	全民國防教育 V	3	1	1	選	
	全民國防教育 VI	3	2	1	選	

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	3	1	2	必	
	英文精讀 IV	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	
	全民國防教育 III	2	1	1	選	
	全民國防教育 IV	2	2	1	選	
	全民國防教育 V	3	1	1	選	
	全民國防教育 VI	3	2	1	選	

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 I II		2	1	3	必		
食品加工實習 I II		2	2	3	必		
食品微生物實習 I II		2	1	3	必		
食品微生物實習 I II		2	2	3	必		
分析化學實習 I II		2	1	3	必		
分析化學實習 I II		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	
	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	
	陶瓷手拉坯實習 I	1	1	3	選	
	陶瓷手拉坯實習 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		

參、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	2	2	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		9	9	含進修學校教官 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	8	8	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	5	5	
食品群	食品加工科	13	13	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 I II	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 I II	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 I II 2. 花卉與實習 I II 3. 果樹與實習 I II 4. 蘭花生產栽培實習 5. 設施園藝 I II	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 具管理室 1 式
1. 園產品處理與利用 實習 I II 2. 香藥草製作與利用 實習 I II	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 I II	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 I II 3. 造園景觀設計 4. 休閒農業 I II	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、鐵鎗、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、播漬機、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 I II	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.鈾鋼標尺 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 (32 P) 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.恆溫烘箱 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 V VI	語言教室			
餐旅日語會話 I -VI	語言教室			
客房實務實習 I II	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 I II		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 I II	餐服專業教室	飲調專業教室	調酒相關設備、 器具	
飲料調製 I II	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 I II	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

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	
食物製備	餐飲教室 (中農小舖 2 樓)	無	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	
陶藝實習	陶藝教室	無	電窯、玻璃窯、 練土機、陶板 機、水洗噴釉 臺、磨釉機、工 作桌等	
陶瓷手拉杯 實習				
烘焙	烘焙教室 (中農小舖 2 樓)	無	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	
烘焙實務				
門市服務實務	門市服務教室 (森林科地下室 B1)	無	四台 POS 系統收 銀機、玻璃框架 八座、檢定用清 潔器具等	
園藝管理實務	中農小舖周邊花圃	無	相關除草用具、 手套、專用剪刀 鏟刀、鏟子數份	
觀賞植物栽培				
門市服務職場 實習	中農小舖 1 樓	無	餐飲設備、義式 咖啡機、POS 收 銀系統、製冰 機、冰砂機、小 烤箱等	
餐飲實務 職場實習				
汽車美容實務	實習洗車場	無	高壓清洗機、泡 沫機、打磨機、 空壓機、洗衣機 等	
汽車美容 職場實習				

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	梁宇承	農場經營	農場經營
	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	劉美慧	食品加工	食品加工
	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	邱靖惠	國文	國文
	設備組長	林孟郁	計算機概論	計算機概論
	特教組長	楊時發	綜合職能	綜合職能
	實驗研究組長	許智新	園藝	園藝
	體育組組長	杜彰彬	體育	體育
	實用技能組組長	陳佳姩	餐飲管理	餐飲管理
	進校教學組長	謝思怡	森林	森林
教師代表	農場經營科主任	黃雅玲	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	邱淑惠	森林	森林
	畜產保健科主任	張介銘	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	陳美樺	食品加工	食品加工
	土木科主任	張文澤	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	曾淑華	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	黃惠珍	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	沈世文	計算機概論	計算機概論	
家長代表	家長會長	賴怡樺		
教師會代表	教師會代表	廖姿婷	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	梁宇承	農場經營	農場經營
	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 V VI

科目名稱	中文名稱	國文 V VI			
	英文名稱	Chinese V VI			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	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				
學分數	8				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期				
教學目標	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。				
教學內容	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。	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。	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。		

表 4-3-1-1-2 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

國語文閱讀與寫作 I -IV

科目名稱	中文名稱	國語文閱讀與寫作 I II III IV			
	英文名稱	Chinese Reading & Writing I II III IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	機電科				
學分數	8				
開課年級/學期	第二、三學年 第一、二學期				
教學目標	1.統整學生閱讀及欣賞今古文學的能力。 2.透過書寫練習掌握文辭的駕馭能力。 3.在寫作中確立自我的價值觀。 4.豐富生活觀察、感受力。 5.養成主動學習國語文的態度。				
教學內容	1.生活寫作:如自傳、讀書計劃、讀書心得、學習心得、心情小語、生活隨筆、生活態度的省思、人物摹寫、校園寫景、、、等。 2.閱讀活動的指導 3.讀書會的帶領與執行 4.相關資料的蒐集整理 5.其他可連結語言與文學的學習機制				
教材來源	自行研發				
教學注意事項	1.配合新聞、時事設計活動，並利用各種教具及媒體。 2.兼顧聽說讀寫的練習。 3.加強寫作在實際生活的應用，實施生活化教學。				

表 4-3-1-1-3 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

國文 V VI

科目名稱	中文名稱	國文 V VI			
	英文名稱	Chinese V VI			
師資來源	<input type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大專校院) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
	一般科目(領域： <input checked="" type="checkbox"/> 語文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 全民國防教育)				
	<input type="checkbox"/> 非跨領域 <input type="checkbox"/> 跨領域： <input type="checkbox"/> 統整型 <input type="checkbox"/> 探究型 <input type="checkbox"/> 實作型課程				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____				
課綱 核心素養	A 自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變			
	B 溝通互動	<input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養			
	C 社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	<input type="checkbox"/> 學習力 <input checked="" type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 表達力 <input type="checkbox"/> 執行力				
適用科別	生機科	土木科	農經科	園藝科	森林科
學分數	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期
適用科別	畜保科	食品科	幼保科	觀光科	餐管科
學分數	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期
建議先修 科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
教學目標 (教學重點)	1.培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。 2.培養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.培養學生基本聽、說、讀、寫的能力 4.培養學生思考、組織、創造及想像之能力。 5.指導學生認知人文素養，以培養人文關懷之情操。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註	
(一)棘刺刻猴	1.認識法家思想的內容，並體認韓非在法家中的重要性及地位。 2.了解中國寓言的特色、流變，以及傳衍過程中的各種內涵。		6	第三學年 第一學期	

(二)第九味	認識飲食散文的書寫面向，學習深化創作題材之能力。	6	
(三)春夜宴從弟桃花園序	欣賞本文詩化與駢化的語言美感，並學習熔合寫實、敘事、抒情於一爐的寫作手法。	6	
(四)過秦論	1.了解秦朝的歷史發展，並體會作者藉古諷今的深意。 2.利用正反立論的方式來寫作論說文。	6	
(五)虬髯客傳	1.學習小說的敘述手法和人物刻劃的技巧。 2.認識唐代傳奇的特色與影響，並培養欣賞文言短篇小說的能力。	6	
(六)與元微之書	1.學習面臨重大挫折時的自處之道。 2.學習書信類文章的特色及寫作方法	6	
(七)禮記檀弓選	了解禮的內在精神與意義。	6	
(八)腳印蘭嶼	認識鄉土文學的筆法與特色。	6	
(九)蓼莪	了解詩經的文學特色，並學習賦、比、興作法的運用。	6	
(十)晏子列傳	1.認識史記的筆法與特色。 2.學習精簡敘述事件的過程，及善用側面烘托的方式來記事寫人。	6	
(十一)在迷宮中仰望星斗——政治人的人文素養	1.認識龍應台的作品風格與文字特色。 2.學習引用事例以說理、運用譬喻法闡釋抽象事理的技巧。	6	
(十二)上樞密韓太尉書	1.理解古代文士對文學所持的不同態度。 2.認識蘇轍的文氣論——經由道義的修養與閱歷的增加來涵養文氣，使自古傳衍下來的「養氣之說」更上層樓。	6	
(十三)文化教材補充教學	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。	12	第三學年 第二學期
(十四)文化教材補充教學	1.中庸思想簡介。 2.中庸內容之講解。 3.中庸之現代意義與價值解析。	12	
(十五)應用文教學	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	12	

(十六)小論文 寫作教學	1.基本活動設計 2.圖書館藏利用及資料蒐集 3.研究動機、目的、方法、架構、範圍說明 4.作品觀摩、小論文撰寫 5.實作報告	36	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</p> <p>4.成績比例分配：平時成績 40%、學期考試 60%。</p> <p>5.身心障礙學生依學生能力彈性評量。</p>		
教學資源	<p>1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。</p> <p>2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。</p> <p>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。</p> <p>4.期刊雜誌：與教學有關之資料。</p> <p>5.其他：教師增進教學成效之自製教具。</p>		
教學 注意 事項	<p>一、教材編選</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>二、教學方法</p> <p>教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、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。</p>		

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

科目名稱	中文名稱	英文精讀 I-VI				
	英文名稱	English Intensive Reading I-VI				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	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					
學分數	2	2	2	2	2	2
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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
教學目標	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。					
教學內容	1.趣味故事。 2.極短篇故事閱讀。 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。					
教材來源	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。					
教學注意事項	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。					

表 4-3-1-2-2 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

英文精讀 I II

科目名稱	中文名稱	英語文精讀 I II			
	英文名稱	English Intensive Reading I II			
師資來源	<input type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大專校院) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
	一般科目(領域： <input checked="" type="checkbox"/> 語文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 全民國防教育)				
	<input type="checkbox"/> 非跨領域 <input type="checkbox"/> 跨領域： <input type="checkbox"/> 統整型 <input type="checkbox"/> 探究型 <input type="checkbox"/> 實作型課程				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____				
課綱 核心素養	A 自主行動	<input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變			
	B 溝通互動	<input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養			
	C 社會參與	<input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 表達力 <input checked="" type="checkbox"/> 執行力				
適用科別	幼兒保育科	科	科	科	科
學分數	2/2				
開課 年級/學期	第一學年 第一、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	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生對英文文法整體的認知。 2. 培養學生閱讀之興趣、能力與速度。 3. 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。 4. 培養學生能簡易閱讀不同題材的文章。 5. 能應用於日常生活地球村的環境中。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項			分配節數	備註
(一) 常見文法 錯誤	1. 句子不完整 2. 主動詞不一致 3. 單複數變化 4. 未加冠詞			8	第一學年 第一學期
(二) 名詞	1. 可數 2. 不可數			6	
(三) 代名詞	1. 人稱代名詞 2. 所有代名詞 3. 反身代名詞			6	

(四) 動詞時態	1. 現在簡單、進行、完成 2. 過去簡單、完成 3. 未來簡單	12	第一學年 第二學期
(五) 助動詞	1. 一般 2. 情態	4	
(六) 關係代名詞	1. 當主詞 2. 當受詞 3. 當所有格	6	
(七) 句子結構	1. 五大基本句型 S + Vi, S + Vi + SC S + Vt + O, S + Vt + OC, S + Vt + IO + DO	16	
(八) 語態	1. 被動 2. 主動	6	
(九) 假設語態	1. 與現在事實相反的假設語態 2. 與過去事實相反的假設語態 3. 與未來事實相反的假設語態	8	
合計		72 節	
學習評量 (評量方式)	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%、學期考試 60%。		
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。		
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，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、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。		

表 4-3-1-2-3 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

英文精讀 III IV

科目名稱	中文名稱	英語文精讀 III IV			
	英文名稱	English Intensive Reading III IV			
師資來源	<input type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大專校院) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
	一般科目(領域： <input checked="" type="checkbox"/> 語文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 全民國防教育)				
	<input type="checkbox"/> 非跨領域 <input type="checkbox"/> 跨領域： <input type="checkbox"/> 統整型 <input type="checkbox"/> 探究型 <input type="checkbox"/> 實作型課程				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____				
課綱 核心素養	A 自主行動	<input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變			
	B 溝通互動	<input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養			
	C 社會參與	<input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 表達力 <input checked="" type="checkbox"/> 執行力				
適用科別	幼兒保育科	科	科	科	科
學分數	2/2				
開課 年級/學期	第三學年 第一、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	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目： <u>英語文精讀 I II</u>				
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生對英文文法整體的認知。 2. 培養學生閱讀之興趣、能力與速度。 3. 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。 4. 培養學生能簡易閱讀不同題材的文章。 5. 能應用於日常生活地球村的環境中。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註	
(一) 關係子句	1. 限定與非限定 2. where, when 3. that		6	第三學年 第一學期	
(二) 不定詞、 動名詞、分詞	1. 不定詞 2. 動名詞 3. 分詞構句		10		
(三) 形容詞、 副詞	1. 形容詞原級、比較級、最高級 2. 副詞原級、比較級、最高級		10		

(四) 連接詞	1. 對等連接詞 2. 從屬連接詞 3. 準連接詞	6	第三學年 第二學期
(五) 倒裝、附加、問句	1. 倒裝句 2. 附加問句 3. 直接問句改為間接問句	4	
(六) Body painting	1. Recognize new words 2. Structure practice 3. Reading text	8	
(七) Good luck, bad luck	1. Recognize new words 2. Sentence pattern 3. Reading text	8	
(八) Language in clothes	1. Recognize new words 2. Morphology 3. Reading text	10	
(九) Animal communication	1. Recognize new words 2. Synonyms & Antonyms 3. Reading text	10	
合計		72 節	
學習評量 (評量方式)	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>7. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</p> <p>8. 成績比例分配：平時成績 40%、學期考試 60%。</p>		
教學資源	<p>6. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。</p> <p>7. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。</p> <p>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。</p> <p>9. 期刊雜誌：與教學有關之資料。</p> <p>10. 其他：教師增進教學成效之自製教具。</p>		
教學注意事項	<p>一、教材編選</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>二、教學方法</p> <p>教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、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。</p>		

表 4-3-1-2-2 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

文法與修辭 I-IV

科目名稱	中文名稱	文法與修辭 I-IV							
	英文名稱	English Grammar and Rhetoric I-IV							
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修							
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目							
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目								
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目								
	<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目								
適用科別	生物產業機電科				土木科				
學分數	1	1	1	1	2	2	2	2	
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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、使學生熟悉英文文法的基本規則。 二、培養學生正確運用英文文法的能力。 三、使學生熟悉英文的基本句型。 四、培養學生正確運用基本句型的能力。 五、培養學生欣賞文章分析句型的能力。								
教學內容	一、三大子句:名詞子句、形容詞子句及副詞子句。 二、冠詞的種類及運用。 三、關係詞的種類、變化及運用。 四、易混淆動詞的區分及運用。 五、主詞與動詞一致的觀念及運用。 六、假設語氣的種類及運用。 七、疑問句與附加問句的種類、意義及運用。 八、倒裝句的相關句型及運用。								
教材來源	配合教學主題及內容綱要，編製實際文法教材，並配合使用英文教科書。								
教學注意事項	1.教學方法 以課堂講授及隨堂練習為主，另配合指定作業，於檢討驗收中，發現個別問題予以指導，確立對文法的熟悉及句型的運用能力，並進一步引導學生欣賞英文教科書中的文章及分析句型。 2.教學評量 以筆試為主，含隨堂測驗及階段性能力測驗。 3.教學資源 除文法教材外，配合英文教科書相關單元，並提供學生相關的英文文法學習網站訊息，及網上學習方法。 4.教學相關配合事項 驗收寒假作業，切實討論及檢討，以利文法學習之順利銜接。								

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

科目名稱	中文名稱	數學 III							
	英文名稱	Mathematics III							
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修							
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目							
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第二學年 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. 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。								
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 4-3-1-3-2 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

科目名稱	中文名稱	數學Ⅲ			
	英文名稱	Mathematics Ⅲ			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	機電科	土木科			
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.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。				
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 4-3-1-3-3 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

科目名稱	中文名稱	數學IV							
	英文名稱	MathematicsIV							
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修							
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目							
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目								
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目								
	<input checked="" type="checkbox"/> 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	第二學年 第二學期								
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 								
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	<ol style="list-style-type: none"> 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 4-3-1-3-4 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

科目名稱	中文名稱	數學IV			
	英文名稱	Mathematics IV			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目				
	<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	機電科	土木科			
學分數	4	4			
開課年級/學期	第二學年 第二學期	第二學年 第二學期			
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	1.二次曲線。(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。				
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 4-3-1-3-5 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	Mathematics V						
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修						
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目						
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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

科目名稱	中文名稱	數學 VI						
	英文名稱	Mathematics VI						
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修						
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目						
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目							
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目							
	<input checked="" type="checkbox"/> 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 第二學期							
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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)數学期望值(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。 							
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	<ol style="list-style-type: none"> 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 4-3-1-3-8 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

科目名稱	中文名稱	數學VI			
	英文名稱	Mathematics VI			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 第二學期	第三學年 第二學期			
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	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。				
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 4-3-1-4-1 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

健康與護理Ⅲ

科目名稱	中文名稱		健康與護理Ⅲ							
	英文名稱		NursingⅢ							
科目屬性	必/選修		<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修							
			<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目							
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目									
適用科別	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
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第二學年 第一學期									
教學目標	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。									
教學內容	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									
教材來源	教科書或自編									
教學注意事項	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。									

表 4-3-1-4-2 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

健康與護理IV

科目名稱	中文名稱		健康與護理IV							
	英文名稱		NursingIV							
科目屬性	必/選修		<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修							
			<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目							
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目									
適用科別	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
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第二學年 第二學期									
教學目標	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。									
教學內容	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									
教材來源	教科書或自編									
教學注意事項	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。									

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

全民國防教育Ⅲ

科目名稱	中文名稱	全民國防教育Ⅲ										
	英文名稱	Citizen National Defense Education Ⅲ										
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修										
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目										
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目											
適用科別	農場經營科	園藝科	森林科	畜產保健科	生物產業機械科	食品加工科	土木科	觀光事業科	餐飲管理科	幼兒保育科	綜合職能科	
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
開課年級/學期	第二學年 第一學期											
教學目標	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。											
教學內容	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											
教材來源	幼獅、泰宇及育達等出版社											
教學注意事項	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。											

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

全民國防教育IV

科目名稱	中文名稱	全民國防教育IV										
	英文名稱	Citizen National Defense Education IV										
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修										
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目										
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目											
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目											
適用科別	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	綜合職能科	
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
開課年級/學期	第二學年 第二學期											
教學目標	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。											
教學內容	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)											
教材來源	幼獅、泰宇及育達等出版社											
教學注意事項	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。											

表 4-3-1-5-3 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

全民國防教育 V

科目名稱	中文名稱	全民國防教育 V										
	英文名稱	Citizen National Defense Education V										
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修										
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目										
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目											
適用科別	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	綜合職能科	
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
開課年級/學期	<p style="text-align: center;">第三學年 第一學期</p>											
教學目標	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。											
教學內容	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。											
教材來源	幼獅、泰宇及育達等出版社											
教學注意事項	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。											

表 4-3-1-5-4 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

全民國防教育VI

科目名稱	中文名稱	全民國防教育VI										
	英文名稱	Citizen National Defense Education VI										
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修										
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目										
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目											
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目											
適用科別	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	綜合職能科	
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
開課年級/學期	第三學年 第二學期											
教學目標	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。											
教學內容	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											
教材來源	幼獅、泰宇及育達等出版社											
教學注意事項	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。											

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

計算機概論 II

科目名稱	中文名稱	計算機概論 II			
	英文名稱	Introduction to Computer Science II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐管科 觀光科 食品加工科 幼兒保育科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第二學期				
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	基峯資訊圖書公司電腦軟體應用丙級學術科				
教學注意事項	1.硬體設備應依規定規劃設置。 2.使用合法軟體。				

(二)各科專業科目

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ⅢⅥ

科目名稱	中文名稱	農業概論ⅢⅥ			
	英文名稱	Introduction to Agriculture Ⅲ-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				
	□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	農場經營科	農場經營科	農場經營科	農場經營科	
學分數	2	2	2	2	
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	
教學目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>三、指導學生了解各種農機的基本結構原理。</p> <p>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。</p>				
教學內容	<p>一、農園作物生產技術各論</p> <p>二、林業經營與管理</p> <p>三、水產養殖技術各論</p> <p>四、禽畜生產技術各論</p> <p>五、農產加工各論</p> <p>六、農業經營管理之現況</p> <p>七、農民組織與農業推廣教育</p>				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
教學注意事項	<p>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。</p> <p>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。</p>				

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

農業概論 III VI

科目名稱	中文名稱	農業概論 III VI			
	英文名稱	Introduction to Agriculture III-VI			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修(園藝科)			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科 森林科 畜產保健科	園藝科 森林科 畜產保健科	園藝科	園藝科	
學分數	2	2	1	1	
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	
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
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。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

3. 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

農業經營與管理 I II

科目名稱	中文名稱	農業經營與管理 I II			
	英文名稱	Agricultural Management I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農經科	農經科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
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。				

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

作物生產 I II

科目名稱	中文名稱	作物生產 I II			
	英文名稱	Crop Production I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	農經科	農經科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年	第一學年	○○學年	○○學年	○○學年
	第一學期	第二學期	○○學期	○○學期	○○學期
教學目標	1. 瞭解作物之形態、生育與生理及將來生產之動向。 2. 瞭解作物繁殖與生產管理之知識。 3. 瞭解常見農藝作物之生產方式。 4. 瞭解常見園藝作物之生產方式。				
教學內容	1. 作物之性狀與形態 2. 作物之生長與生理 3. 作物生產之動向 4. 作物生產技術 5. 作物繁殖 6. 作物品種改良 7. 作物生產系統 8. 農地利用與作物生產				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
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。				

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 4-3-2-1-4 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

農業機械 I II

科目名稱	中文名稱	農業機械 I II			
	英文名稱	Farm Machinery I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	農經科	農經科	科	科	科
學分數	1	1			
開課年級/學期	第二學年	第二學年	○○學年	○○學年	○○學年
	第一學期	第二學期	○○學期	○○學期	○○學期
教學目標	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。				
教學內容	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。				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
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。				

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 4-3-2-1-5 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 I II

科目名稱	中文名稱	化學 I II			
	英文名稱	Chemistry I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農經科 園藝科 森林科 畜保科	農經科 園藝科 森林科 畜保科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
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。				
教學內容	主要授課內容包括物質的構造、狀態、變化及性質等。本課程為試探科學性向的化學，教案設計除講授化學原理的推演外，並應配合實驗課程的進行，注意培養學生歸納推理、解決問題及自我學習的科學態度與科學能力。				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
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。				

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 4-3-2-1-6 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 I II

科目名稱	中文名稱	生物 I II			
	英文名稱	Biology I II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	農場經營科 園藝科 森林科	農場經營科 園藝科 森林科	
學分數	2	2	2	2	
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	
教學目標	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				
教學內容	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				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
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。				

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 4-3-2-1-7 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

植物保護 I II

科目名稱	中文名稱	植物保護 I II			
	英文名稱	Practice of Plant Protection I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農經科	農經科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 認識作物之病害及危害之症狀。 2. 熟悉作物之蟲害及危害之症狀。 3. 瞭解病害之防治方法。 4. 瞭解蟲害之防治方法。				
教學內容	1. 病害緒論 2. 病害防治 3. 作物病害與防治 4. 蟲害緒論 5. 蟲害防治 6. 作物蟲害與防治				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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。				

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 4-3-2-1-8 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

有機農業 I II

科目名稱	中文名稱	有機農業 I II			
	英文名稱	Organic Agricultur I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農經科	農經科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 使學生具有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。				
教學內容	1. 緒論 2. 有機生產資材與肥料 3. 有機栽培管理技術 4. 作物有機栽培 5. 有機農業管理與規範 6. 有機農業的推廣及展望				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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。				

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 4-3-2-1-9 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

栽培環境 I II

科目名稱	中文名稱	栽培環境 I II			
	英文名稱	Culture Environments I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農經科	農經科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解影響作物栽培的自然及生物等環境因子，及其對作物之影響 2. 瞭解環境管理對作物生長之重要性 3. 瞭解農業之設施系統及其管理				
教學內容	1. 緒論 2. 大氣環境與作物生長 3. 土壤環境與作物生長 4. 生物環境與作物生長 5. 栽培環境與作物生長 6. 設施農業之栽培環境與其管理				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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。				

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 4-3-2-2-1 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

基礎園藝 I II

科目名稱	中文名稱	基礎園藝 I II			
	英文名稱	Basic Horticulture I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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			
教學目標	一、認識園藝的意義、範圍與重要性。 二、瞭解園藝植物的分類與特徵。 三、明瞭園藝植物的生長環境與生理。 四、熟悉園藝植物的生長環境、栽培方法與繁殖技術。 五、懂得園藝植物的應用。				
教學內容	一、緒論 二、園藝作物分類 三、園藝作物生長環境與生理 四、園藝作物營養與土壤肥料 五、園藝植物保護六、園藝作物栽培管理 七、園藝植物繁殖 八、園藝植物品種改良 九、園藝植物應用				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1.教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

表 4-3-2-2-2 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

造園景觀 I II

科目名稱	中文名稱	造園景觀 I II			
	英文名稱	Landscape Gardening I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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	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。				
教學內容	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				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

表 4-3-2-2-3 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

休閒農業 I II

科目名稱	中文名稱	休閒農業 I II			
	英文名稱	Leisure Agriculture I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
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。				
教學內容	1. 緒論 2. 休閒農業的資源開發利用 3. 台灣休閒農業的類型 4. 休閒農業的經營管理 5. 休閒農業的相關法規 6. 休閒農業未來的發展				
教材來源	教師自行編選教材。				
教學注意事項	一、教科書與講義：參考相關書籍自行編訂實習講義。 二、教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 其他(請說明)： 實地參訪 三、教學評量：撰寫實習報告及實習成果評估。 四、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。				

表 4-3-2-2-4 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

設施園藝 I II

科目名稱	中文名稱	設施園藝 I II			
	英文名稱	Practice of Horticulture Production Under Constrution I II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 認識各種園藝設施資材之特性，熟練其用法。 2. 熟練簡易園藝設施之搭建。 3. 熟練設施園藝之環境控制技術。 4. 熟練養液栽培之實際操作技術。 5. 園藝設施之維護。				
教學內容	1. 設施園藝之定義與發展現況 2. 設施結構設施工與環境控制管理 3. 設施資材之開發與利用 4. 養液栽培管理 5. 蔬菜設施栽培 6. 花卉及觀賞植物設施栽培 7. 種子及種苗之設施栽培				
教材來源	教師自編講義或相關參考書籍。				
教學注意事項	一、教材編選：參考相關書籍自行編訂實習講義。 二、教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 其他(請說明)： 實地參訪 三、教學評量：撰寫實習報告及實習成果評估。 四、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				

表 4-3-2-2-5 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

色彩學 I II

科目名稱	中文名稱	色彩學 I II			
	英文名稱	Chromatics I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	使學生學習並進而熟知色彩物理、化學與生物性質，能了解重要色系、混色、原色、色彩調和與色彩心理感應原理進而能應用色彩於景觀設計				
教學內容	一、認識色彩 二、色彩體系 三、色彩原色與混色 四、色彩對比 五、色彩感覺 六、配色與調和 七、色彩應用				
教材來源	教師自編講義或相關參考書籍。				
教學注意事項	一、教材編選：參考相關書籍自行編訂實習講義。 二、教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 其他(請說明)： 實地參訪 三、教學評量：撰寫實習報告及實習成果評估。 四、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。				

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

育林 I II

科目名稱	中文名稱	育林 I II			
	英文名稱	Silviculture I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1.認識植物栽培養護及森林撫育的基本知識。 2.了解種苗與林木、植栽培育的基本技能。 3.建立符合現代新林業的育林觀念。				
教學內容	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。主要內容包括林木生育地及其因子、林木種子的生產與管理、苗圃建立與管理、苗木培育管理、植樹造林、森林撫育、特殊環境育林及重要林木之培育。教學方法包括課堂講授、媒體教學、戶外實習及校外參觀等。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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 農業相關多媒體教材。 4.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。 (2)充實各校育林技術實習相關設備。				

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

樹木識別 I II

科目名稱	中文名稱	樹木識別 I II				
	英文名稱	Tree Identification I II				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	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。					
教學內容	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、棕櫚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。					
教材來源	自編教材或參考相關書籍。					
教學注意事項	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。					

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

測量 I II

科目名稱	中文名稱	測量 I II			
	英文名稱	Surveying I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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				
教學內容	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。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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。				

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

林產利用 I II

科目名稱	中文名稱	林產利用 I II			
	英文名稱	Wood Production I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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。				
教學內容	本科目教學目標在於協助學生明瞭林產物之性質用途及保存方法，並培養學生熟悉林產物之採集及其搬運方法之知識。主要內容包括木材組織、木材理化性質、木材力學、木材乾燥防腐、木材板材加工、人造改良木材及紙漿及造紙。教學方法包括課堂講授、媒體教學及校外參觀等。於建立林產各項專業知識的過程中，除了培養學生於木質材料之研究、開發及創新的能力之外，並讓學生產生珍惜與善用天然資源的觀念。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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 農業相關多媒體教材。 4.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。 (2)充實各校木材工藝相關設備。				

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

森林經營 I II

科目名稱	中文名稱	森林經營 I II			
	英文名稱	Forest Management I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
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。				
教學內容	本科目教學目標在於協助學生瞭解林價查定之基本知識與技能，並培養學生熟悉森林調查及森林經營計畫之知識與技能。主要內容包括林業經濟基本知識、森林調查、森林經營計畫及多目標利用與森林生態系經營。教學方法包括課堂講授、媒體教學及實務參訪等。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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)林務局各林區工作站。 4.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。 (2)充實各校林木測計、像片基本圖、航測遙測應用軟體等相關設備。				

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

林業概論 I II

科目名稱	中文名稱	林業概論 I II				
	英文名稱	Introduction to Forest I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	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。					
教學內容	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。					
教材來源	自編教材或參考相關書籍。					
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 4-3-2-4-1 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

禽畜解剖生理 I II

科目名稱	中文名稱	禽畜解剖生理 I II			
	英文名稱	Anatomic Physiology of Livestock I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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礎畜牧之能力。 四、可加深學生對生命教育的認知。				
教學內容	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。				
教材來源	自編教科書或相關參考書籍。				
教學注意事項	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。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	畜產加工 I II			
	英文名稱	Meat Products Processing I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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、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。				
教學內容	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				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材。				
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 4-3-2-4.4 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

營養與飼料 I II

科目名稱	中文名稱	營養與飼料 I II			
	英文名稱	Nutrition and Feed			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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			
教學目標	一、學習家畜禽相關營養之基本知識。 二、認識營養素之種類與其功能。 三、學習各種家畜禽的飼養標準。 四、認識單項原料的種類與特性。 五、研習調製適當合宜的配合飼料。				
教學內容	一、營養緒論。 二、五大營養素與水分。 三、飼料原料的認識。 四、飼養標準的學習。 五、簡易配合飼料的調製。				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材。				
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 4-3-2-4-5 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

禽畜保健衛生 I-IV

科目名稱	中文名稱	禽畜保健衛生 I -IV			
	英文名稱	Fowl and Livestock Health Care and Sanitation I -IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	畜產保健科	畜產保健科	
學分數	2	2	1	1	
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	
教學目標	一、瞭解禽畜保健的重要性。 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、學習禽畜保健的各種技能。				
教學內容	一、禽畜保健之定義及重要性。 二、環境衛生。 三、病原微生物及免疫。 四、藥物。 五、普通疾病。 六、傳染性疾病。 七、寄生蟲病。 八、外科手術。 九、繁殖障礙與產科疾病。				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材。				
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 4-3-2-4-6 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

飼料作物 I II

科目名稱	中文名稱	飼料作物 I II			
	英文名稱	Practice of Forages I II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科			
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			
教學目標	1. 明瞭飼料作物之重要性及對畜牧業之影響 2. 認識各種飼料作物 3. 獲得各種飼料作物之種植方法、餵飼方法、及利用價值				
教學內容	1. 飼料作物概論 2. 豆科飼料作物 3. 禾本科飼料作物 4. 牧草地經營管理 5. 飼料作物之營養成分 6. 飼料作物之調製及利用				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材。				
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 4-3-2-4-7 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

禽畜繁殖 I II

科目名稱	中文名稱	禽畜繁殖 I II			
	英文名稱	Reproduction of Fowl and Livestock I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	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			
教學目標	一、瞭解禽畜繁殖之生理與方法。 二、認識人為控制禽畜繁殖之基礎。				
教學內容	一、繁殖系統之構造與生理。 二、豬之繁殖習性與繁殖生理。 三、兔之繁殖習性與繁殖生理。 四、牛之繁殖習性與繁殖生理。 五、羊之繁殖習性與繁殖生理。 六、家禽之繁殖習性與繁殖生理技術。				
教材來源	教師自編教材				
教學注意事項	1. 本科目之前備學習為解剖生理與保健衛生 2. 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。 3. 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 4-3-2-4-8 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

牧場經營 I II

科目名稱	中文名稱	牧場經營 I II			
	英文名稱	Pasture Management I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	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			
教學目標	一、瞭解牧場經營在畜牧產業的重要性。 二、學習各種家禽畜飼養管理之正確方法。 三、學習家禽畜經營管理的知識與技能。				
教學內容	一、緒論。 二、牧場範圍與分類。 三、牧場經營之環境。 四、牧場之登記與設立。 五、牧場經營經濟原則。 六、影響利潤之因素。 七、牧場之建築與佈置。 八、牧場簿與資料處理。 九、家禽畜之保險與運銷。				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材。				
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 4-3-2-5-1 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 I II

科目名稱	中文名稱	基本電學 I II			
	英文名稱	Basic Electricity I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	年級 學期	年級 學期	年級 學期
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材。				
教學注意事項	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。				

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

電子學 I II

科目名稱	中文名稱	電子學 I II			
	英文名稱	Electronics 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	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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			
教學目標	一、能識別基本電子元件特性及其在電路上的功用。 二、配合實習電路，培養有解析基本電子電路原理及其特性之能力。 三、學習具備有搜集、閱讀、分辨電子元件規格表之基本能力。				
教學內容	一、概論 二、基本波形 三、二極體與雙極性電晶體 四、電源電路 五、基本放大 六、參數 七、場效應電晶體 八、多級放大 九、功率放大 十、回授 十一、差動及運算放大 十二、穩壓 十三、電阻網路 十四、基本閘流體電路				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材。				
教學注意 事項	一、本科目授課進度應與電子基礎實習密切協調配合、講授內容盡量以實習所需之相關知識為主。 二、除教科書外，並適時補充元件規格、說明書以培養學生有關閱讀相關資料之能力。 三、為顧及教學效果，本課程授課教師之安排，應由擔任基礎電子實習之同一位教師擔任為原則。				

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

數位邏輯

科目名稱	中文名稱	數位邏輯			
	英文名稱	Digital Electronics			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	生物產業 機電科		科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期	年級 學期	年級 學期	年級 學期	年級 學期
教學目標	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。				
教學內容	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。				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材。				
教學注意 事項	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。				

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

機械力學進階

科目名稱	中文名稱	機械力學進階			
	英文名稱	Advanced Mechanics			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	生物產業 機電科	科	科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期	年級 學期	年級 學期	年級 學期	年級 學期
教學目標	一、熟悉力學的原理與知識，並能應用於日常生活上。 二、熟悉機械力學的原理，以作為日後自學或進修的基礎。				
教學內容	一、平面力系問題探討。 二、重心問題探討。 三、摩擦問題探討。 四、直線運動問題探討。 五、曲線運動問題探討。 六、動力學基本定律及應用問題探討。 七、功與能問題探討。 八、張力與壓力問題探討。 九、剪力問題探討。 十、平面的性質問題探討。 十一、樑之剪應力與彎曲應力 十二、樑之撓曲與軸之應力 十三、合應力				
教材來源	坊間書籍或教師自編教材				
教學注意事項	一、第二學年，下學期 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 4-3-2-5-5 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

機械原理 I II

科目名稱	中文名稱	機械原理 I II			
	英文名稱	Mechanical Theory I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 4-3-2-6-1 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 I II

科目名稱	中文名稱	分析化學 I II			
	英文名稱	Analytical Chemistry I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	一、食品化學與分析 I II (復文版) 二、教師補充資料。				
教學注意事項	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。				

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

畜產加工

科目名稱	中文名稱	畜產加工			
	英文名稱	Animal Products Processing			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 第一學期				
教學目標	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。				
教學內容	一、概論。 二、肉製品加工。 三、蛋品加工。 四、乳品加工。				
教材來源	一、食品加工Ⅱ（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。				

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

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	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 4-3-2-6-4 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

食品概論 I II

科目名稱	中文名稱	食品概論 I II			
	英文名稱	Introduction to Food I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解食品之一般概念。 二、激發學習之興趣。				
教學內容	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				
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。 (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。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	化學 I II			
	英文名稱	Chemistry I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	一、氣體定律 二、溶液的性質 三、反應速率與化學平衡 四、酸、鹼、鹽 五、氧化還原 六、有機化合物				
教材來源	教師補充資料。				
教學注意事項	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。				

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

穀類加工

科目名稱	中文名稱	穀類加工			
	英文名稱	Cereal Products Processing			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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	第一學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解穀類加工的重要性。 二、瞭解穀類加工原理。				
教學內容	一、穀類加工概論 二、穀類加工的器具與機具 三、穀類加工原料 四、米食加工 五、麵食加工 六、烘焙食品 穀類加工食品工廠良好作業規範				
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。 (1)依課程大綱補強相關知識。 (2)加強課程深度。 二、教學方法 以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 三、教學評量 (1)學生能瞭解穀類加工的相關知識。 (2)能運用於日常生活中。 四、教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關穀類加工及其著作。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與穀類加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。 五、教學相關配合事項 結合日常生活及丙級技術士考照知識導入增廣教學中，				

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

食品安全與衛生

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生			
	英文名稱	Food Safety and Sanitation			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 第二學期				
教學目標	一、瞭解食品安全與衛生之重要性。 二、瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 三、瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 四、瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 五、瞭解衛生管理的範圍。 六、瞭解食品衛生安全之有關法令。				
教學內容	一、食品安全與衛生概論 二、食物中毒的分類及預防 三、經口傳染病		四、食品添加物 五、衛生管理 六、食品衛生安全之有關法令		
教材來源	一、教師自編教材。				
教學注意事項	一、教材編選。 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。 (2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。 (3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 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，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。 三、教學評量 要求學生瞭解本科知識外，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、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 五、教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。				

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

食品添加物

科目名稱	中文名稱	食品添加物			
	英文名稱	Food Additives			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 第二學期				
教學目標	一、使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 二、使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 三、使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 四、使學生學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。				
教學內容	一、概論 二、食品添加物的安全性評估 三、防腐劑 四、殺菌劑 五、抗氧化劑 六、漂白劑 七、保色劑 八、膨脹劑 九、品質改良用釀造用及食品製造用劑		十、營養添加劑 十一、著色劑 十二、香料 十三、調味劑 十四、黏稠劑（糊料） 十五、結著劑 十六、食品工業用化學藥品 十七、溶劑 十八、乳化劑 十九、其他		
教材來源	一、教師自編教材。				
教學注意事項	一、教材編選 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。 二、教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 三、教學評量 要求學生瞭解本科知識外，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、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。 五、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。				

表 4-3-2-6-9 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

食品品質管制

科目名稱	中文名稱	食品品質管制			
	英文名稱	Quality Control			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 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、瞭解品質管制的基本原理與重要性。 二、瞭解常用品質管制的各種方法。 三、熟悉食品工業基本之品質管制實務。。				
教學內容	一、概論 二、統計品管技術 三、抽樣檢驗 四、品質管制圖 五、標準、品質保證、品質成本 六、品管圈(QCC) 七、全面品質管制 八、食品工業品質管制				
教材來源	一、食品管制（復文版）。 二、教師補充資料。				
教學注意事項	一、教材編選。 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。 二、教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 三、教學評量 要求學生瞭解本科知識外，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、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。 五、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。				

表 4-3-2-6-10 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

食品營養學

科目名稱	中文名稱	食品營養學			
	英文名稱	Food and Nutrition			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 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 第二學期				
教學目標	一、認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 二、了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 三、能設計並規劃均衡飲食營養。				
教學內容	一、食品營養概論。 二、營養素。 三、各類食品的營養價值。 四、生命期營養。 五、體重與飲食。 六、膳食設計。				
教材來源	一、食品營養全（全華版）。 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食品化學與食物膳療相關知識，加強課程深度。 二、教學方法 採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材加深學生對食品與營養的認識與認知。 三、教學評量 要求學生了解食品營養的知識外，並評量學生對不同生命週期對營養需求之評估與實際應用。 四、教學資源 (1) 教科書、期刊雜誌、相關食品營養及其著作。 (2) 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。 (3) 與食品營養有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、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 4-3-2-6-11 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

食品包裝

科目名稱	中文名稱	食品包裝			
	英文名稱	Food Packaging			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 第二學期				
教學目標	一、瞭解包裝對食品的重要性。 二、瞭解食品包裝材料的種類，特性與應用。 三、瞭解各類食品的包裝。 四、遵守應用食品包裝的安全衛生知識。				
教學內容	一、概論 二、金屬材料及包裝型式 三、玻璃材料及包裝型式 四、塑膠材料及包裝型式 五、紙質材料及包裝型式 六、積層包裝 七、包裝材料的殺菌 八、非捲封包材的密封及網扎法 九、包裝標示 十、各類食品的包裝				
教材來源	一、教師自編教材。				
教學注意事項	一、教材編選。 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。 二、教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 三、教學評量 要求學生瞭解本科知識外，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、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。 五、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。				

表 4-3-2-6-12 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

食品冷凍冷藏

科目名稱	中文名稱	食品冷凍冷藏			
	英文名稱	Frozen Food			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 第二學期				
教學目標	一、認識冷凍、冷藏之原理與應用。 二、瞭解冷凍及冷藏設備裝置之構成。 三、瞭解各類冷凍及冷藏食品之加工方法。 四、認識目前國際與國內相關食品各種品保認證制度。				
教學內容	一、冷凍、冷藏原理 二、機械式冷凍循環 三、冷凍食品品質變化與檢查 四、農產冷凍(冷藏)食品 五、畜產冷凍(冷藏)食品 六、水產冷凍(冷藏)食品 七、調理冷凍、冷藏食品 八、冷凍(冷藏)食品品保認證制度				
教材來源	一、食品加工Ⅱ(復文版)。 二、教師補充資料。				

<p>教學注意 事項</p>	<p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> (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。 <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> (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。 <p>三、教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> (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)。 <p>四、教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> (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。 <p>五、教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> (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 4-3-2-6-13 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

食品原料

科目名稱	中文名稱	食品原料			
	英文名稱	Food Raw Materials			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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	第一學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解食品原料的意義與重要性。 二、瞭解食品原料的分類與特性。 三、瞭解食品原料在食品加工上之利用。				
教學內容	一、概論 二、植物性原料 三、動物性原料 四、食品添加物				
教材來源	一、食品原料（林富版）。 二、教師補充資料。				
教學注意事項	一、教材編選。 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。 二、教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 三、教學評量 要求學生瞭解本科知識外，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、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。 五、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。				

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-IV

科目名稱	中文名稱	工程測量 I-IV			
	英文名稱	Egineering Suveying I-IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	土木科	土木科	土木科		
學分數	1	1	1	1	
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	
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

初等結構學 I II

科目名稱	中文名稱	初等結構學 I II			
	英文名稱	Primary Structures I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、能認識結構學之基本觀念和原理。 二、能熟悉從力學觀念判斷結構物強度之基本能力。 三、能培養使具有結構分析之基本能力。				
教學內容	一、緒論 二、結構反力 三、靜定剛構架 四、影響線 五、結構之彈性變形 六、靜不定梁分析				
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 4-3-2-7-3 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

工程材料Ⅲ

科目名稱	中文名稱	工程材料Ⅲ			
	英文名稱	Engineering Materials Ⅲ			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	土木科				
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、加強學生熟悉建築工程材料試驗與應用之內涵。 二、加強學生熟悉建築工程材料試驗之方法。 三、培養學生研究發展新建築工程材料應用之興趣。				
教學內容	一、材料之性質應用。 二、材料試驗之相關規定。 三、水泥相關試驗應用。 四、骨材相關試驗應用。 五、混凝土相關試驗應用。 六、鋼筋相關試驗應用。 七、磚相關試驗應用。				
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 4-3-2-7-4 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

建築法規 I II

科目名稱	中文名稱	建築法規 I II			
	英文名稱	Architectural Rules I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、認識建築技術規則。 二、熟悉一般設計通則及用語定義。 三、熟悉建築構造設計規則。 四、熟悉建築設備設計規則。 五、練習綠建築基本設計。				
教學內容	一、設計通則簡介。 二、建築物防火逃難及消防設計規則。 三、特定建築物及其限制。 四、行動不便者使用設施設計規則。 五、結構設計要求及施工品質。 六、載重、風力及耐震設計規則。 七、混凝土構造品質及設計要求。 八、鋼骨及鋼筋混凝土構造品質及設計要求。 九、電氣、給排水及衛生設備設計要求。 十、昇降、空調及通風設備設計要求。				
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 4-3-2-7-5 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

施工估價 I II

科目名稱	中文名稱	施工估價 I II			
	英文名稱	Construction Cost Estimation I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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			
教學目標	一、能認識建築工程之整體施工過程及應辦事項。 二、能瞭解建築工程各階段工程之執行、管制、作業之方法。 三、能瞭解建築工程材料及工程成本之估算。				
教學內容	一、土木施工 二、工地勘查與測量 三、假設工程 四、施工中之水電 五、施工機具 六、基礎工程 七、主體工程 八、裝修工程 九、施工規範與估價				
教材來源	教師自編教材。				
教學注意事項	教學應盡量採用實例方式進行。				

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

觀光地理 I II

科目名稱	中文名稱	觀光地理 I II			
	英文名稱	Tourism Geography of Taiwan 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	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	一、緒論篇 二、人文環境與觀光 三、空間環境與行為 四、台灣觀光資源介紹				
教材來源	一、觀光局旅遊網站。 二、國家公園、國家風景區相關影片、簡報。 三、國內旅遊團出團行程及資訊。 四、國內旅遊書籍、領隊帶團實務。				
教學注意事項	一、校外餐旅機構之配合與學校行政支援。 二、加強旅遊資源實務範例，藉以使學生能力與業界需求相配合。 三、教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。				

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

旅館管理 I II

科目名稱	中文名稱	旅館管理 I II			
	英文名稱	Hotel Management I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養對旅館的正確概念 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、瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序。 四、培養對職業應有的道德與敬業精神。				
教學內容	一、旅館導論 二、旅館的組織 三、旅館的業務與行銷 四、人事與訓練 五、保防、消防與急救 六、旅館電腦作業系統介紹 七、未來發展與趨勢 八、旅館職業道德				
教材來源	一、出版社教科書 二、國內外旅館業相關書籍 三、各大旅館網頁資訊				
教學注意事項	一、教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對旅館管理相關訊息。 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 4-3-2-8-3 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

旅行業管理 I II

科目名稱	中文名稱	旅行業管理 I II			
	英文名稱	Travel Agency Operation and Practice I II			
科目屬性	必/選修	■必修(觀光事業科)		■選修(餐飲管理科)	
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科 餐飲管理科	觀光事業科 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、瞭解旅行業的起源、意義及特質。 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 三、培養辦理出國手續、團體作業能力與知識。 四、提升航空票務相關知識、團體帶領能力。 五、加強對旅行業未來發展之正確認知，以掌握旅行業經營趨勢。				
教學內容	一、旅行業概論 二、旅行業設立、組織與分類 三、旅遊產品組合 四、航空運輸 五、出國手續 六、旅行業從業人員之專長分類與條件 七、我國旅行業未來發展之趨勢				
教材來源	一、余俊崇，旅遊實務 I、II，龍騰出版社。 二、容繼業，旅行業理論與實務，揚智出版社。 三、陳嘉隆，旅行業經營與管理，新陸書局。 四、交通部觀光局統計年報。 五、旅報。				
教學注意事項	一、加強旅行業實務範例，藉以使學生能力與產業界需求相配合。 二、教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源 三、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 四、結合學校班級旅遊活動、畢業旅行等讓學生參與或模擬遊程設計、費用估算及領團活動等				

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

觀光學 I II

科目名稱	中文名稱	觀光學 I II			
	英文名稱	Introduction to Tourism I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	2	2	2	2	
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、瞭解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。 二、瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 三、認識觀光資源的多元性分類。 四、建立觀光產業願景。 五、開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。				
教學內容	一、概論：觀光資源的定義、構成要件、特性、分類。 二、國內觀光資源：國家風景區、國家公園、台灣北部、台灣中部、台灣南部、台灣東部、離島地區。 三、國外觀光資源：東亞太平洋區、南亞、中東、美洲、歐洲、非洲。 四、觀光資源規劃與願景：觀光資源規劃、未來願景。				
教材來源	一、觀光局網站。 二、各觀光資源影片、簡報。				
教學注意事項	一、加強觀光資源實務範例，藉以使學生能力與業界需求相配合。 二、教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。				

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

餐飲衛生與安全 I II

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全 I II			
	英文名稱	Restaurant Sanitation and Safety I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	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、瞭解餐飲衛生安全的重要性。 二、基本知識並培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。				
教學內容	一、餐飲衛生的重要性。 二、基礎微生物的認識 三、食品中毒 四、寄生蟲病 五、經口傳染 六、洗淨、消毒及殺菌 七、餐具的清洗管理 八、從業人員衛生管理 九、餐廳、廚房衛生管理 十、HACCP 原理應用				
教材來源	一、教科書 二、自編教材				
教學注意事項	一、加強餐飲衛生與安全實務範例，藉以使學生能力與業界需求相配合。 二、教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源				

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 I II

科目名稱	中文名稱	餐飲管理 I II			
	英文名稱	Restaurant Management I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	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				
教學內容	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				
教材來源	一、教科書 二、自編教材				
教學注意事項	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。				

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

旅館管理 I II

科目名稱	中文名稱	旅館管理 I II			
	英文名稱	Hotel Management I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	1	1			
開課年級/學期	第三學年	第三學年			
	第一學期	第二學期			
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。				
教學內容	一、旅館導論 二、旅館的組織 三、旅館的業務與行銷 四、人事與訓練 五、保防、消防與急救 六、旅館電腦作業系統介紹 七、未來發展與趨勢 八、旅館職業道德				
教材來源	一、教科書 二、自編教材				
教學注意事項	一、以教學核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 二、利用校外參觀熟悉旅館運作流程，結合理論與實物。				

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

食物學 I II

科目名稱	中文名稱	食物學 I II			
	英文名稱	Principles of Food I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	一、食物學概論。 二、營養素概論。 三、食物中的特殊成分的認識。 四、飲食之安全與衛生。 五、食物分類與製備原理。 六、食品加工及飲食指南與理想體重等單元。				
教材來源	一、教科書 二、自編教材				
教學注意事項	一、讓國人在享用美食之際，能兼顧營養及生態環保。 二、注意飲食均衡人人都能吃的安全、吃出健康。				

表 4-3-2-9-5 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

飲料調製 I II

科目名稱	中文名稱	飲料調製 I II			
	英文名稱	Beverage and Mixology Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	1	1			
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、熟悉基本蔬果杯飾切雕技巧。 二、能運用蔬果杯飾在飲料調酒上。 三、了解國際性飲料服勤的知識。 四、具備服務各類飲料的能力。				
教學內容	一、葡萄酒的認識。 二、白葡萄酒服勤技巧訓練。 三、紅葡萄酒服勤技巧訓練。 四、各類飲料的服務技巧流程。				
教材來源	一、教科書 二、自編教材				
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。				

表 4-3-2-9-6 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

採購學 I II

科目名稱	中文名稱	採購學 I II			
	英文名稱	Purchasing I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年	第三學年			
	第一學期	第二學期			
教學目標	一、瞭解餐飲採購之特性與基本原則。 二、瞭解餐飲採購之目標與機能。 三、瞭解餐飲採購政策及訂定餐飲採購合約。 四、瞭解餐飲採購庫存管理。 五、應用採購的技巧於各類餐飲食材的採購工作中。 六、培養餐飲採購人員的應備知識及職業道德。				
教學內容	一、採購學概論。 二、餐飲採購部門之組織與管理。 三、餐飲採購基本原理。 四、餐飲採購之主要任務。 五、餐飲採購之方式。 六、餐飲採購合約與合約管理。 七、餐飲食物之採購。 八、餐飲設備機具的採購。 九、餐飲採購稽核與驗收作業。 十、餐飲採購與倉儲管理。 十一、餐飲採購與發貨管理。 十二、電腦在餐飲採購作業上之應用。				
教材來源	一、教科書 二、自編教材				
教學注意事項	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。				

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

嬰幼兒發展與保育 I II

科目名稱	中文名稱	嬰幼兒發展與保育 I II			
	英文名稱	Development and Early Childhood Education I II			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	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、明瞭嬰幼兒發展的基本概念。 二、學習嬰幼兒各階段的基本保育技能。 三、培養愛心、細心、耐心的情操。				
教學內容	一、緒論。 二、胎兒的發展。 三、新生兒的發展與保育。 四、嬰幼兒身心發展與保育。				
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、實際教具操作。(如小安妮與沐浴娃娃)				
教學注意事項	一、第一學年，上下學期 6 學分。 二、本課程為專業科目，理論講解以具體實例配合實物教具與教學媒體教學，以提高學習興趣與教學效果。 三、可配合實地操作與參觀，以驗證理論。 四、鼓勵學生多觀察嬰幼兒，並吸收新知、了解嬰幼兒的身心發展與幼兒行為，作為日後輔導解決嬰幼兒問題的基礎。				

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

幼兒保育概論 I-IV

科目名稱	中文名稱	幼兒保育概論 I-IV			
	英文名稱	Introduction of Early Childhood Education I-IV			
科目屬性	必/選修	■必修(一年級第一、二學期) ■選修(三年級第一、二學期)			
		□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科	幼兒保育科	幼兒保育科	
學分數	2	2	1	1	
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	一、瞭解幼兒保育的基本概念。 二、瞭解幼兒保育的現況。 三、培養學生從事幼兒教保工作的興趣。				
教學內容	一、緒論。 二、幼兒教育思潮的演進。 三、各國幼兒教保概況。 四、幼兒的發展與保育。 五、幼兒教保活動設計與實務。 六、幼兒教保行政。 七、現存幼兒教保的問題與未來展望。				
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、實際教具操作。(如小安妮、窒息娃娃與沐浴娃娃)				
教學注意事項	一、第一學年，上下學期 4 學分；第三學年，上下學期 2 學分。 二、本科目為專業科目，本課程應廣為蒐集本國及世界各國幼兒保育實況，以做分析比較運用。 三、可實地參觀各類幼兒保育機構，了解教保內容。				

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

器樂 I-IV

科目名稱	中文名稱	器樂 I-IV			
	英文名稱	Music Performance I-IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科	幼兒保育科	幼兒保育科	
學分數	2	2	2	2	
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	
教學目標	一、認識常用音階，學習正確彈奏指法，奠定琴法基本技能。 二、學習旋律及節奏樂器的基本彈奏能力。 三、培養設計器樂合奏的能力。 四、培養幼教老師應具有的幼兒音樂教學的知能與方法。 五、陶冶情操、美化人生。				
教學內容	琴法 一、指法、音樂基礎訓練。 二、基礎樂理的認識。 三、直笛、打擊樂器與口風琴的介紹與運用。 四、節奏樂器的綜合運用。				
教材來源	一、坊間編審書本。 二、教師配合課程需要尋找新題材。 三、附設幼兒園教材。				
教學注意事項	一、第一、二學年，上下學期共 8 學分。 二、本課程為專業科目理論講解並以具體操作配合教學。 三、教師可自由調配節奏樂器和直笛的教材次序。 四、教師可再增加其他樂器的教法。 五、教師可再增加鍵盤合聲與伴奏法的課程。 六、教師可斟酌需要，補充或刪減教材。				

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

幼兒文學 I II

科目名稱	中文名稱	幼兒文學 I II			
	英文名稱	Children' s Literature I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第一學年	第一學年			
	第一學期	第二學期			
教學目標	一、瞭解幼兒文學的基本知識。 二、瞭解幼兒文學的發展及現況。 三、培養學生對幼兒文學的鑑賞及創作的的能力。				
教學內容	一、緒論。 二、幼兒文學發展史。 三、幼兒文學的形式。 四、圖畫形式的幼兒文學與欣賞。 五、韻文形式的幼兒文學與欣賞。 六、散文形式的幼兒文學與欣賞。 七、戲劇形式的幼兒文學與欣賞。 八、幼兒讀物的選擇。 九、幼兒文學的習作。 十、幼兒文學的教學。				
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、兒童讀物與繪本。				
教學注意事項	一、第二學年，上下學期共 4 學分。 二、本科目為專業科目，本課程應注意各類兒童文學的講述，以具有代表性的作品為主。 三、鼓勵學生多做課外閱讀，創作及演示。 四、配合幼兒戲劇，做創作表演。				

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

教學媒體製作與應用 I II

科目名稱	中文名稱	教學媒體製作與應用 I II			
	英文名稱	Instructional Media Design and Application I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目				
	<input checked="" type="checkbox"/> 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	3	3			
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、瞭解教具在教學上的重要性，及其設計的基本原則。 二、熟悉教具製作的技巧。 三、瞭解教學媒體的功能。 四、增進教學媒體的製作及應用的能力。 五、培養創作的精神，依課程之需要，自行設計適合的教具。				
教學內容	一、緒論。 二、視聽媒體的設計與製作。 三、體能遊戲的教具設計與製作。 四、語文戲劇教具設計與製作。 五、音樂活動教具設計與製作。 六、自然科學活動教具。 七、人文科學活動的教具。 八、數概念。 九、綜合設計。				
教材來源	一、坊間編審書本。 二、教師自製教學媒體。 三、學生自製教具。 四、附設幼兒園教材。				
教學注意事項	一、第二學年，上下學期共 6 學分。 二、本科目為專業科目，本課程單元前後次序，可視實際教學需要另做調配。 三、在每一單元的前段，應將該單元理論充分講解示範，才能有助於設計與製作。 四、學生設計時，教師應多給予啟發，刺激創造力，並指導其設計教具的實用性。 五、學生完成的作品，教師除給予評量外，並應提供其實際操作與教學的機會。				

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

幼兒科學 I II

科目名稱	中文名稱	幼兒科學 I II			
	英文名稱	Natural Science for Young Children I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解幼兒自然科學教育之理論基礎。 二、熟悉幼兒自然科學教育之目標、方法與內容。 三、對動、植物、生存環境與自然力量主題內容能有所概念並會活動設計。 四、科學知識的獲得、科學方法的習得與科學態度的薰陶。				
教學內容	一、幼兒與自然科學。 二、當代幼兒自然科學教育之理論基礎。 三、幼兒自然科學教育之實施。 四、動、植物、生存環境、自然力量主題概念與活動設計。 五、結論-幼兒自然科學教育之省思與展望。				
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、附設幼兒園教材。 六、學校生態環境。				
教學注意事項	一、利用本地自然資源，實地參觀，以獲得最直接的經驗。 二、理論與活動設計並重。 三、主題網的建立與相關領域的活動配合。				

表 4-3-2-10-8 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

幼兒行為觀察 I II

科目名稱	中文名稱	幼兒行為觀察 I II			
	英文名稱	Behavior Observation of Early Childhood I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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、了解觀察對幼兒教保的重要性。 二、增進觀察評量的知識與技巧。 三、培養細心觀察的態度。				
教學內容	一、緒論。 二、幼兒行為觀察指引。 三、觀察紀錄法的簡介。 四、觀察評量。 五、觀察實習。				
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、附設幼兒園。				
教學注意事項	一、宜實地到醫院托嬰中心或幼兒園做實地觀察評量。 二、運用教學媒體輔助教學。				

表 4-3-2-10-9 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

兒童福利 I II

科目名稱	中文名稱	兒童福利 I II			
	英文名稱	child welfare I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、學習兒童福利工作內容。 二、培養幼兒保育科學生對兒童福利工作專業情操。				
教學內容	一、基本理念。 二、兒童福利的意義與範圍。 三、各國兒童福利概況。 四、台灣兒童福利發展。 五、支持性兒童福利。 六、補充性兒童福利。 七、替代性兒童福利。 八、保護性兒童福利。 九、特殊兒童福利。 十、兒童福利發展途徑。				
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。 六、報章雜誌。				
教學注意事項	一、宜實地參觀兒童福利機構。 二、參觀後需撰寫心得報告。 三、介紹其他國家的兒童福利發展，以供學生做參考。				

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。

(三)各科實習科目

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 I II

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project Study I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農場經營科	農場經營科	園藝科	森林科 畜產保健科	森林科 畜產保健科
學分數	2	2	2	2	2
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 第一學期	第三學年 第二學期
教學目標	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。				
	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。				
	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。				
教學內容	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				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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 4-3-3-1-2 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

作物生產實習 I II

科目名稱	中文名稱	作物生產實習 I II			
	英文名稱	Crop Production Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農場經營科	農場經營科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解作物之形態、生育與生理及將來生產之動向。 2. 瞭解作物繁殖與生產管理之知識。 3. 瞭解常見農藝作物之生產方式。 4. 瞭解常見園藝作物之生產方式。				
教學內容	1. 作物之性狀與形態 2. 作物之生長與生理 3. 作物生產之動向 4. 作物生產技術 5. 作物繁殖 6. 作物品種改良 7. 作物生產系統 8. 農地利用與作物生產				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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 4-3-3-1-3 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 I II

科目名稱	中文名稱	農業機械實習 I II			
	英文名稱	Farm Machinery Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農場經營科	農場經營科	科	科	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	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。				
教學內容	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。				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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 4-3-3-1-4 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

有機農業實習 I II

科目名稱	中文名稱	有機農業實習 I II			
	英文名稱	Practice of Organic Agriculture I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農場經營科	農場經營科	園藝科	園藝科	科
學分數	2	2	2	2	
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	
教學目標	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。				
教學內容	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 4. 堆肥菌的製作 5. 有機堆肥之製作 6. 廚餘堆肥之製作—堆肥桶製作 7. 廚餘堆肥之製作—自然堆積法製作 8. 農場廢棄物之應用 9. 綠肥之種植 10. 微生物肥料之應用 11. 有機殺菌劑之調製 12. 有機殺蟲劑之製作 13. 有機殺菌劑之應用 14. 有機殺蟲劑之應用 15. 有機規範之認識				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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 4-3-3-1-5 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

農業資源應用實習 I II

科目名稱	中文名稱	農業資源應用實習 I II			
	英文名稱	Practice of Natural Resources Application I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農場經營科	農場經營科	科	科	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			
教學目標	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				
教學內容	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				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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 4-3-3-1-6 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

植物組織培養實習 I II

科目名稱	中文名稱	植物組織培養實習 I II			
	英文名稱	Practice of Plant Tissue Culture I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農場經營科	農場經營科	園藝科	園藝科	科
學分數	3	3	2	2	
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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。				
教學內容	1. 概論 2. 組織培養作業室的建立 3. 培養基的配置 4. 培植體的建立 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				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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 4-3-3-1-7 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

園產品處理與應用實習 I II

科目名稱	中文名稱	園產品處理與應用實習 I II			
	英文名稱	Horticultural Products Handling and Utilization I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農場經營科	農場經營科	科	科	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			
教學目標	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。				
教學內容	1. 緒論 2. 園產品採收與處理 3. 園產品運輸 4. 園產品貯藏 5. 園產品病蟲害防治 6. 園產品之利用				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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 4-3-3-1-8 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

設施園藝實習 I II

科目名稱	中文名稱	設施園藝實習 I II			
	英文名稱	Practice of Horticulture Production Under Construction I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	農場經營科	農場經營科	科	科	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	1. 認識各種園藝設施資材之特性，熟練其用法。 2. 熟練簡易園藝設施之搭建。 3. 熟練設施園藝之環境控制技術。 4. 熟練養液栽培之實際操作技術。 5. 園藝設施之維護。				
教學內容	1. 設施園藝之定義與發展現況 2. 設施結構設施工與環境控制管理 3. 設施資材之開發與利用 4. 養液栽培管理 5. 蔬菜設施栽培 6. 花卉及觀賞植物設施栽培 7. 種子及種苗之設施栽培				
教材來源	自行編選教材或相關書籍。				
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 4-3-3-2-1 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

果樹與實習 I II

科目名稱	中文名稱	果樹與實習 I II			
	英文名稱	Pomology I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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			
教學目標	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。				
教學內容	一、緒論 二、果樹種類及栽培環境 三、台灣果樹栽培近況 四、果樹育種方法及台灣果樹生產技術之重要改進 五、果園管理與實習 六、採收、處理及運銷與實習 七、台灣果樹生產及發展遠景 八、常綠果樹與實習 九、落葉果樹與實習				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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

蔬菜與實習 I II

科目名稱	中文名稱	蔬菜與實習 I II			
	英文名稱	Vegetable Culture I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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			
教學目標	一、瞭解蔬菜之意義及範圍 二、熟悉蔬菜之生長環境 三、認識各種蔬菜 四、學習蔬菜之栽培技術 五、瞭解蔬菜之經營及運銷				
教學內容	一、緒論 二、蔬菜之分類 三、蔬菜生長與環境因子之影響 四、蔬菜之栽培方式與實習 五、蔬菜之播種與育苗與實習 六、蔬菜之採收及處理與實習 七、蔬菜之加工及貯藏與實習 八、蔬菜之採種與實習 九、蔬菜各論介紹與實習				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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

花卉與實習 I II

科目名稱	中文名稱	花卉與實習 I II			
	英文名稱	Floriculture I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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			
教學目標	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花卉（包括：觀賞植物）產業之發展現況 三、瞭解環境與花卉作物（包括：觀賞植物）之生長發育等基本生理 四、認識各種花卉作物 五、瞭解並學習花卉（包括：觀賞植物）之栽培技術及花卉花期控制方法 六、瞭解花卉之採收、採收後處理及運輸				
教學內容	一、緒論：花卉園藝之定義、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；各種花卉作物之主要繁殖方式與實習 三、花卉生長生理與環境對花卉生長之影響 四、花卉栽培管理技術：包括介質應用、一般操作管理技術及花期調節控制與實習 五、各種花卉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				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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

園產品處理與利用實習 I II

科目名稱	中文名稱	園產品處理與利用實習 I II			
	英文名稱	Horticultural Products Handling and Utilization I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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、瞭解園產品處理之意義與重要性 二、學習園產品處理技術之原理與實務 三、瞭解園產品利用之目的與方式 四、學習園產品利用方法之原理與實作				
教學內容	一、園產品處理緒論 二、採收與處理與實習 三、分級與包裝與實習 四、脫澀、上蠟與檢疫處理與實習 五、癒傷、催熟與催色與實習 六、貯藏與實習 七、採收後之病害 八、運銷 九、園產品加工利用與實習 十、水果、蔬菜、花卉之利用與實習				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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

景觀製圖實習 I II

科目名稱	中文名稱	景觀製圖實習 I II			
	英文名稱	Landscape Gardening Drawing Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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			
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	造園景觀實習 I II			
	英文名稱	Landscape Gardening Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	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			
教學目標	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。				
教學內容	一、造園景觀工程概述 二、景觀資料特性與識別 三、景觀工程製圖與識圖 四、基地調查分析 五、景觀工程材料分析 六、基地測量 七、基礎與假設 八、土木營造工程 九、植栽工程 十、生態工法 十一、景觀維護管理 十二、造園景觀工程實例應用 十三、其他				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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

蘭花生產栽培實習 I II

科目名稱	中文名稱	蘭花生產栽培實習 I II			
	英文名稱	Orchid Culture Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	園藝科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	講解蘭科植物生物學，使學生瞭解蘭花之生長與發育、開花生理、病害管理、栽培技術等等，實習則重視栽培技術之操作。				
教學內容	一、蘭科植物生長環境介紹（蝴蝶蘭、文心蘭、蕙蘭、石斛蘭） 二、環境栽培設施（環控溫室&網室） 三、蘭科植物生產栽培流程（以下項目以蝴蝶蘭為介紹主題） 四、子瓶苗出瓶之移植培養技術 五、栽培介質 六、營養與環境管理 七、有害動物與病蟲害管理（包含出口檢疫要點） 八、促成栽培技術 十、規格與品質 十一、種源管理 十二、生產管理與經濟效益評估				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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

花卉利用實習 I II

科目名稱	中文名稱	花卉利用實習 I II			
	英文名稱	Floricultural Farm Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	圓藝科	圓藝科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
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				
教學內容	一、花藝設計概論 二、花藝設計之花材與器具 三、花藝設計理 四、傳統設計風格之重要性 五、自然生態設計風格之應用 六、壓花技術之應用 七、未來花藝設計的展望 八、其他				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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

香藥草製作與利用實習 I II

科目名稱	中文名稱	香藥草製作與利用實習 I II			
	英文名稱	Herbal Crops Production Praceice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	園藝科	園藝科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年	第三學年	○○學年	○○學年	○○學年
	第一學期	第二學期	○○學期	○○學期	○○學期
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				
教學內容	一、香藥草植物分類與識別 二、香藥草植物栽培環境與特性 三、香藥草植物繁殖技術 四、香藥草植物栽培維護與管理 五、認識香草茶包及香精油功用 六、香藥草茶包製作 七、香藥草精油提煉 八、香藥草精油與茶包的應用				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	1. 教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

表 4-3-3-1 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

育林實習 I II

科目名稱	中文名稱	育林實習 I II				
	英文名稱	Silviculture Practice I II				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1.認識植物栽培養護及森林撫育的基本知識。 2.了解種苗與林木、植栽培育的基本技能。 3.建立符合現代新林業的育林觀念。					
教學內容	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。主要內容包括林木生育地及其因子、林木種子的生產與管理、苗圃建立與管理、苗木培育管理、植樹造林、森林撫育、特殊環境育林及重要林木之培育。教學方法包括課堂講授、媒體教學、戶外實習及校外參觀等。					
教材來源	自編教材或參考相關書籍。					
教學注意事項	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。 3.教學資源 農業相關多媒體教材。 4.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。 (2)充實各校育林技術實習相關設備。					

表 4-3-3-2 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

樹木識別實習 I II

科目名稱	中文名稱	樹木識別實習 I II			
	英文名稱	Tree Identification Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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。				
教學內容	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、棕櫚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。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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。 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。				

表 4-3-3-3 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

測量實習 I II

科目名稱	中文名稱	測量實習 I II				
	英文名稱	Surveying Practice I II				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	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					
教學內容	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。					
教材來源	自編教材或參考相關書籍。					
教學注意事項	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。 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。					

表 4-3-3-4 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

林產利用實習 I II

科目名稱	中文名稱	林產利用實習 I II			
	英文名稱	Wood Production Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科	森林科	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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。				
教學內容	本科目教學目標在於協助學生明瞭林產物之性質用途及保存方法，並培養學生熟悉林產物之採集及其搬運方法之知識。主要內容包括木材組織、木材理化性質、木材力學、木材乾燥防腐、木材板材加工、人造改良木材及紙漿及造紙。教學方法包括課堂講授、媒體教學及校外參觀等。於建立林產各項專業知識的過程中，除了培養學生於木質材料之研究、開發及創新的能力之外，並讓學生產生珍惜與善用天然資源的觀念。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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。 3.教學資源 農業相關多媒體教材。 4.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。 (2)充實各校木材工藝相關設備。				

表 4-3-3-5 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

森林經營實習 I II

科目名稱	中文名稱	森林經營實習 I II			
	英文名稱	Forest Management Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科	森林科	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			
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。				
教學內容	本科目教學目標在於協助學生瞭解林價查定之基本知識與技能，並培養學生熟悉森林調查及森林經營計畫之知識與技能。主要內容包括林業經濟基本知識、森林調查、森林經營計畫及多目標利用與森林生態系經營。教學方法包括課堂講授、媒體教學及實務參訪等。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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。 3.教學資源 (1)農業相關多媒體教材。(2)林務局各林區工作站。 4.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。 (2)充實各校林木測計、像片基本圖、航測遙測應用軟體等相關設備。				

表 4-3-3-3-6 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

木藝習作實習 I II

科目名稱	中文名稱	木藝習作實習 I II			
	英文名稱	Wood Crafts Exercise I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科	森林科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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。				
教學內容	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。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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。				

表 4-3-3-3-7 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

自然資源保育

科目名稱	中文名稱	自然資源保育			
	英文名稱	Natural Resource Conservation			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科				
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解自然資源及生態環境所面臨的問題。 二、瞭解自然及生態保育的概念、保育方法及保育組織與公約。 三、認識台灣之自然生態保育現況。 四、建立生物多樣性保育與永育發展的概念。				
教學內容	一、緒論：自然與生態保育的定義、發展與概念等。 二、自然生態保育實務：保育的方法、保育組織與國際公約等。 三、台灣自然保育的現況：自然保留區、國家公園、有關自然保育之機構組織等。 四、自然資源保育與永續發展：生物多樣性保育、環境倫理的建立、台灣的永續發展等等。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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。				

表 4-3-3-8 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

環境解說實務

科目名稱	中文名稱	環境解說實務			
	英文名稱	Environmental Interpretation			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科				
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、使學生能了解解說的意義、要素、目標及其功能。 二、讓學生瞭解自然保育與環境教育的目標內容及重要性。 三、認識解說的種類與應用。 四、瞭解基礎的解說原則與技巧。				
教學內容	一、解說概論：解說的意義、要素、功能、目標之介紹。 二、自然保育與環境教育：瞭解自然保育與環境教育的重要及其解說主題與內容。 三、解說的種類與應用：介紹人員解說、非人員解說、自導式步道、生態遊戲等解說種類及應用。 四、解說原則與技巧：熟悉並練習基本解說原則與技巧。 五、解說規劃：瞭解解說規劃的意義與實例。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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。				

表 4-3-3-9 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

森林保護

科目名稱	中文名稱	森林保護			
	英文名稱	Forest Protection			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	森林科				
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	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。				
教學內容	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。				
教材來源	自編教材或參考相關書籍。				
教學注意事項	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。				

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

禽畜解剖生理實習 I II

科目名稱	中文名稱	禽畜解剖生理實習 I II			
	英文名稱	Anatomic Physiology of Livestock Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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			
教學目標	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礎畜牧之能力。 四、可加深學生對生命教育的認知。				
教學內容	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。				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意事項	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。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	畜產加工實習 I II			
	英文名稱	Meat Products Processing Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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			
教學目標	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。				
教學內容	一、總論。 二、肉品加工。 三、乳品加工。 四、蛋品加工。 五、副產物利用與加工				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意事項	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，在畜產加工室實作為主。				

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

家禽生產實習 I II

科目名稱	中文名稱	家禽生產實習 I II			
	英文名稱	Fowl and Livestock Production Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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			
教學目標	一、瞭解各種家禽之品種、特徵及其飼養管理相關的知識。 二、學習各種家禽畜之飼養管與理相關的技能。				
教學內容	一、瞭解家禽之外貌與鑑識。 二、瞭解家禽之品種、特徵。 二、家禽之人工孵化。 三、家禽之人工育雛。 四、飼養計劃與成本分析。 五、預防接種計劃。 六、禽舍之設立。				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意事項	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，在牧場實作為主。				

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

營養與飼料實習 I II

科目名稱	中文名稱	營養與飼料實習 I II			
	英文名稱	Nutrition and Feed Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	科
學分數	1	3			
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、學習家畜禽相關營養之基本知識。 二、認識營養素之種類與其功能。 三、學習各種家畜禽的飼養標準。 四、認識單項原料的種類與特性。 五、研習調製適當合宜的配合飼料。				
教學內容	一、飼料蛋白質原料的認識。 二、飼料熱能原料的認識。 三、飼料添加物的認識。 四、飼養標準的學習。 五、簡易配合飼料的調製。				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意事項	一、第二學年，上學期一學分、下學期三學分。 二、本科目為實習科目，在牧場實作為主。 三、除教科書外，善用各種儀器、機具示範講解，以加強學習效果。				

表 4-3-3-4-5 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

牧場實習 III IV

科目名稱	中文名稱	牧場實習 III IV			
	英文名稱	Livestock Farm Practice III IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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、瞭解各種家畜之品種、特徵及其飼養管理相關的知識。 二、學習各種家畜畜之飼養管與理相關的技能。				
教學內容	一、瞭解家畜之外貌與鑑識。 二、瞭解家畜之品種、特徵。 三、家畜之屠宰與屠體評價。 四、家畜之人工保育。 五、飼養計劃與成本分析。 六、預防接種計劃。 七、畜舍之設立。 八、畜舍之糞尿處理。				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意事項	一、第三學年上下學期各 3 學分，為選修學分。 二、本課程與一年級家禽生產實習、二年級部訂牧場實習相連貫。 三、本科目為實習科目，在牧場實作為主。				

表 4-3-3-4-6 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

禽畜保健衛生實習 I-IV

科目名稱	中文名稱	禽畜保健衛生實習 I-IV			
	英文名稱	Fowl and Livestock Healthcare and Sanitation Practic I-IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	畜產保健科	畜產保健科	科
學分數	1	1	2	2	
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	
教學目標	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。				
教學內容	一、禽畜免疫接種。 二、病原微生物之培養。 三、藥品之投藥方法。 四、禽畜一般檢查與診斷。 五、禽畜病材採集及保存方法。 六、寄生蟲蟲卵型態觀察。 七、禽畜外科手術操作。 八、禽畜繁殖障礙檢查。				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意事項	一、第二學年上、下學期各 1 學分，為選修學分。 二、第三學年上、下學期各 2 學分，為選修學分。 三、本科目為實習科目，在牧場與附設家畜醫院實作為主。 四、除教科書外，善用家禽、家畜示範講解，以加強學習效果。				

表 4-3-3-4-7 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

牧草作物實習 I II

科目名稱	中文名稱	牧草作物實習 I II			
	英文名稱	Practice of Forages I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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			
教學目標	1. 認識牧草作物之形態、生長與生理及將來生產之動向。 2. 瞭解牧草作物繁殖、生產管理與品種改良之知能。				
教學內容	1. 牧草作物概論 2. 豆科牧草作物 3. 禾本科牧草作物 4. 牧草作物經營管理 5. 牧草作物之調製及利用				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意事項	1. 教材編選：自編教科書或相關參考書籍。 2. 此為二年級上下學期備選課程。 3. 授課教師依各校實際狀況編撰教材，並多利用時間參加相關技術研習。				

表 4-3-3-4-8 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

校外實習 I II (Field Practice I II)

科目名稱	中文名稱	校外實習 I II				
	英文名稱	(Field Practice I II)				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	畜產保健科	畜產保健科	科	科	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				
教學目標	1. 於校內實習牧場教導學生實際操作各種家畜及動物不同階段飼養工作。 2. 學生透過直接參與和觀摩見習瞭業界現況，認識實務操作潮流及未來經營方向。 3. 培養學生正確工作態度並激發未來加入相關產業的興趣，奠定職場專業基礎。 4. 建立學生正確動物福祉飼養及生物安全防治觀念。 5. 可視學生興趣及赴實習廠家之需求，彈性調整實習項目及內容。					
教學內容	單元主題	內容項目		分配節數	相關教學活動	備註
	(一)畜產加工廠實習	1. 瞭解畜產加工之意義與類別。 2. 認知畜產加工之特性與發展。 3. 瞭解畜產加工常用機具之保養與使用方法。 4. 瞭解畜產加工之衛生安全策施。 5. 實地進行操作		72	實習場環境整理、建構及安全衛生測驗。畜產加工品製作及機械操作	第二學年 第一學期
(二)畜牧場實習	1. 實務操作安全簡介 2. 瞭解畜牧場之特性 3. 認知新農業的藍色革命，學習育種技術。 4. 瞭解現場飼養管理及學習全方位管理專業人才培訓		72	觀察動物習性並熟悉管理流程。學習動物配種及實際操作餵養照護重點。		

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 I II

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project Work Practice I II			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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			
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	相關書籍 論文與期刊				
教學注意事項	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。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	氣油壓控制實習 I II			
	英文名稱	Pneumatic and Hydraulic Control Practice I II			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	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、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				
教學內容	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				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意 事項	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。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	電腦輔助繪圖 I II			
	英文名稱	Computer Aided Drawings Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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			
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、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。				
教學內容	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。				
教材來源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。				
教學注意 事項	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。				

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

可程式控制與實習

科目名稱	中文名稱	可程式控制與實習			
	英文名稱	PLC Control Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	生物產業 機電科	科	科	科	科
學分數	3				
開課 年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學 注意事項	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。				

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

生物感測器實習

科目名稱	中文名稱	生物感測器實習			
	英文名稱	Biosensors Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	生物產業 機電科	科	科	科	科
學分數	3				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期				
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學 注意事項	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。				

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

電子實習 I II

科目名稱	中文名稱	電子實習 I II			
	英文名稱	Electronics Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第二年級 第一學期	第二年級 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意 事項	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。				

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

機電整合實習 I II

科目名稱	中文名稱	機電整合實習 I II			
	英文名稱	Mechantronics Practice I II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	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				
教學內容	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				
教材來源	坊間教材或自編教材				
教學注意事項	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。				

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

生物產業機械實習 I II

科目名稱	中文名稱	生物產業機械實習 I II			
	英文名稱	Bio-industrial Machinery Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	參考部審定本 自備講義				
教學注意 事項	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。				

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

生物環境控制應用實習 I II

科目名稱	中文名稱	生物環境控制應用實習 I II			
	英文名稱	Application of Bio-Environmental Control Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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			
教學目標	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的能力。 三、使學生具備水質檢測監控儀器使用的的能力。 四、培養學生使用電腦自動化控制的能力。				
教學內容	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				
教材來源	參考相關書籍 自備講義				
教學注意 事項	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。				

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
分析化學實習 I II

科目名稱	中文名稱	分析化學實習 I II			
	英文名稱	Analytical Chemistry Lab I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	食品加工科	食品加工科			
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			
教學目標	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。				
教學內容	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。				
教材來源	一、食品化學與分析實習 I II (復文版) 二、教師補充資料。				
教學注意事項	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。				

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

科目名稱	中文名稱	穀類加工實習			
	英文名稱	Cereal Products Processing Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	食品加工科				
學分數	4				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	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。。				
教學內容	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				
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。 (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。				

表 4-3-3-6-5 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

畜產加工實習

科目名稱	中文名稱	畜產加工實習			
	英文名稱	Animal Products Processing Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	食品加工科				
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、認識畜產加工原料，並可判定其鮮度與用途。 二、學習畜產加工機具的使用、清潔與基本保養。 三、學習畜產加工之實作基本技術。 四、培養工作熱忱與敬業精神。				
教學內容	一、畜產加工基本操作 二、原料肉的處理 三、肉製品加工 四、蛋品加工 五、乳品加工				
教材來源	一、食品加工Ⅱ（復文版）。 二、教師補充資料。				
教學注意事項	一、教材編選。 (1)教材內容應酌情增補有關畜產加工相關知識，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)與畜產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。 (3)必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。				

表 4-3-3-6-6 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

食品加工綜合實習

科目名稱	中文名稱	食品加工綜合實習			
	英文名稱	Food Processing Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	食品加工科				
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年				
	第二學期				
教學目標	一、認識食品加工機具的使用、清潔與基本保養。 二、認識各種食品加工原料。 三、學習各類食品加工之實作基本技術。 四、培養對食品加工工作之興趣。				
教學內容	一、食品加工機械設備之安全維護。 二、豆類加工。 三、中式米麵食加工。 四、烘焙食品加工。 五、罐頭製造。			六、果蔬加工。 七、食品乾燥與濃縮。 八、肉品加工。 九、水產加工。 十、冷藏、冷凍食品。	
	一、食品加工 II (復文版)。 二、教師補充資料。				
教材來源	一、食品加工 II (復文版)。 二、教師補充資料。				
教學注意事項	一、教材編選。 (1)教材內容應酌情增補有關畜產加工相關知識，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)與畜產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。				

表 4-3-3-6-7 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

水產加工實習

科目名稱	中文名稱	水產加工實習			
	英文名稱	Sea Food Processing Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	食品加工科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解水產食品各類加工原理、技術與保藏法。 二、瞭解水產食品加工機具的操作方法及維修。 三、進行各類水產食品加工製品之實際操作。				
教學內容	一、水產食品加工基本操作 二、水分、糖度、鹽度測定 三、魚體前處理 四、水產乾製品 五、水產鹽漬品 六、水產燻製品 七、水產煉製品 八、海藻製品 九、水產冷凍品 十、水產罐製品 十一、實習參觀				
教材來源	一、食品加工實習Ⅱ（林富版）。 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知識，加強課程深度。 二、教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，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)教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 三、教學評量 要求學生瞭解食品加工相關知識外，並評量學生對食品加工的應用。 四、教學資源 (1)教科書、報章雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 五、其他教學相關事項 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。				

表 4-3-3-6-8 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

微生物利用實習

科目名稱	中文名稱	微生物利用實習			
	英文名稱	Microbial Application Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	食品加工科				
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第二學期				
教學目標	一、瞭解微生物的分離、培養及保存方法。 二、認識微生物之生理及特性。 三、能應用微生物於各類食品的製造等。				
教學內容	一、工廠安全衛生及環保教育 二、微生物的除菌與滅菌法 三、培養基的調製 四、平面分離培養 五、微生物的純培養 六、微生物的保存及菌種的擴大培養 七、顯微鏡操作 八、微生物染色及大小測定		九、總菌數測定 十、甜酒釀製造 十一、釀造酒製造 十二、蒸餾酒製造 十三、發酵乳製造 十四、豆類發酵（醬油、味噌、豆豉） 十五、有機酸發酵 十六、醃漬蔬果		
教材來源	一、食品加工實習Ⅱ（林富版）。 二、教師補充資料。				
教學注意事項	一、教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關微生物相關知識，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，加深學生對分析化學的認識及認知。 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。 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。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project Study I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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			
教學目標	一、訓練學生運用相關工程知識及蒐集資料完成土木建築相關創意發明專題。 二、訓練學生運用相關技術完成成品。 三、使專題製作成果與日常所需相結合。				
教學內容	一、如何選擇專題題目 二、專題製作流程規劃及控制專題進度 三、資料之蒐集、研讀和彙整 四、專題製作計劃書之撰寫 五、各項工作之分派與執行 六、完成成品，並撰寫書面報告及提出口試報告。 七、專利法簡介				
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 4-3-3-7-2 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

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 Practice III-VI			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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	
教學目標	一、認識土木建築符號，以利判讀施工圖。 二、熟悉土木、建築與測量等相關工程圖之內容及繪法。 三、培養正確閱讀及繪製施工圖之進階能力。				
教學內容	一、土木建築圖符號 二、RC 造與加強磚造製圖 三、鋼筋構造製圖 四、地形、地籍圖 五、路工製圖 六、橋隧製圖				
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 4-3-3-7-3 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

測量實習 III-VI

科目名稱	中文名稱	測量實習 III-VI			
	英文名稱	Suveying Practice III-VI			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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	
教學目標	一、認識土木建築符號，以利判讀施工圖。 二、熟悉土木、建築與測量等相關工程圖之內容及繪法。 三、培養正確閱讀及繪製施工圖之進階能力。				
教學內容	一、土木建築圖符號 二、RC 造與加強磚造製圖 三、鋼筋構造製圖 四、地形、地籍圖 五、路工製圖 六、橋隧製圖				
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 4-3-3-7-4 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

建築工程實習 I II

科目名稱	中文名稱	建築工程實習 I II			
	英文名稱	Architectural Engineering Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識鋼筋混凝土的特性及其構造物之施工程序 二、熟悉鋼筋混凝土構件之力學性質及其設計原理 三、培養推導相關公式及活用公式的能力 四、認識土木工程之內涵及其施工方法 五、熟悉各種施工技術，對工程具備基本鑑定能力 六、培養重視工程品質的正確觀念				
教學內容	一、緒論 二、鋼筋與混凝土 三、矩形樑之強度設計法 四、剪力、斜拉力與腹筋 五、握裹力與錨定 六、T形樑 七、版 八、柱 九、基礎 十、土工、砌磚工、混凝土工、鋼筋鋼骨工、基礎工				
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 4-3-3-7-5 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

泥作工程實習 I II

科目名稱	中文名稱	泥作工程實習 I II			
	英文名稱	Masonry Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	土木科	土木科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、能認識泥工相關作業內容及其工具用法。 二、能熟悉泥工之工作性質與各項內容之施工方法。 三、能培養具備基本知識與施工技能的土木工程人員。				
教學內容	一、砌磚工 二、粉刷工 三、貼面磚 四、砌石工 五、混凝土工 六、現場實習				
教學注意事項	一、磨石子或面磚與紅磚的截切等，若須使用電動工具，請教師務必說明正確之使用方法，並隨時注意學生之安全。 二、部分實習項目若不便在校內實施，教師可以利用工地參觀或及放映影片等方式適度補充。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project Study I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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

客房實務 I II

科目名稱	中文名稱	客房實務 I II			
	英文名稱	Guest Rooms Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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、了解房務管理的所有流程 二、實務操作鋪床之流程 三、利用科展或報告之製作等，使學生了解飯店之整體架構				
教學內容	一、旅館客房概論 二、訂房作業 三、旅客遷入手續 四、客帳作業 五、旅客遷出手續 六、房務管理 七、房務清潔維護				
教材來源	一、出版社教科書 二、業界相關客務、房務管理報表 三、國內外相關參考書籍及資訊				
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。				

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 Conversation I -VI				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科
學分數	3	3	3	3	2	2
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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期
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。 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。					
教學內容	一、假名與發音 二、日常生活會話打招呼 三、基本句型 四、方向與位置 五、時間與電話 六、動詞的介紹與時態 七、重要助詞的介紹 八、形容詞 九、常用動詞的連體形 十、數詞 十一、動詞的種類與活用 十二、動詞的變化與句型之一 十三、接續的用法			十四、動詞的變化與句型之二 十五、動詞的變化與句型之三 十六、常體日語 十七、動詞的變化與句型之四 十八、敬語的用法 十九、迎接的應對 廿、櫃檯應對 廿一、電話應對 廿二、餐服應對 廿三、抱怨的處理 廿四、風景名勝簡介 廿五、旅遊出團用語 廿六、料理的說明		
教材來源	一、善用視聽教室等之教學設備。 二、補充課外日語廣播教材。 三、各種教學媒體（投影片、光碟片及錄影帶影片）。					
教學注意事項	一、儘量採日語直接教學法，以培養聽力及反應力。 二、鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。 三、教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。 四、上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣。					

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	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 4-3-3-8-5 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

飲料調製實習 I II

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習 I II			
	英文名稱	Non-Alcoholic Drinks Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	
學分數	1	1	2	2	
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	
教學目標	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。				
教學內容	一、杯飾製作 二、蔬果切雕 三、茶葉飲料製作 四、果粒茶飲料製作 五、花草茶飲料製作 六、咖啡調製—義式咖啡機、濾杯式、虹吸式 七、果汁製作				
教材來源	一、出版社教科書 二、飲料調製相關書籍				
教學注意事項	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、實習以各種飲料之調製為主，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。				

表 4-3-3-8-6 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

領團實務 I II

科目名稱	中文名稱	領團實務 I II			
	英文名稱	Conducting Tours I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解領團人員之職責。 二、訓練學生帶團及解說之技巧。 三、開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。 四、培養學生規劃未來發展之能力。				
教學內容	一、導論 二、領團之解說與技巧 三、遊客心理之認識 四、旅遊安全與急救常識 五、領團(國民旅遊)工作流程 六、接待禮儀 七、領團實務 八、領團人員未來發展				
教材來源	一、出版社教科書。 二、旅行業界旅遊資訊及教學資源。 三、領隊、導遊人員專業書籍。 四、聘請專業領團人員演講，以使學生吸取實務經驗。				
教學注意事項	一、結合學校班級旅遊活動，讓學生參與或模擬旅遊規劃及帶團活動。 二、教師宜鼓勵學生畢業後參加考選部之華語導遊、華語領隊專技人員考試，藉以驗證學用一致。 三、教材應參照領團之工作內容，傳授最新旅遊知識。 四、教材範例及習題應與實務相結合，使學生得學以致用。				

表 4-3-3-8-7 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

餐飲服務技術實習 I II

科目名稱	中文名稱	餐飲服務技術實習 I II			
	英文名稱	Food & Beverage Service Skill Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	一、出版社教科書 二、國內外出版之相關專業書籍				
教學注意事項	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。				

表 4-3-3-8-8 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

餐旅英文與會話 V VI

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話 V VI			
	英文名稱	Hospitality English and Conversation V VI			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟悉日常生活英語會話。 二、熟練實務觀光英語字彙、用語及會話。 三、培養餐旅業從業人員英文應對能力。				
教學內容	一、接機及送機。 二、行程說明。 三、旅館及餐廳服務等安排。 四、市區觀光。 五、打電話、傳真、留言、外幣兌換、購物等。				
教材來源	一、出版社教科書 二、觀光局網頁「觀光術語」 三、餐旅業相關外文書籍				
教學注意事項	一、配合各種主題營造室當情境，設計各類活動，並利用各種較具及媒體。 二、兼顧聽說讀寫的練習。 三、加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。				

表 4-3-3-8-9 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

果雕實習

科目名稱	中文名稱	果雕實習			
	英文名稱	Fruit Cutting Art Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年	第三學年			
	第一學期	第二學期			
教學目標	一、建立蔬果雕刻基礎概念與應用實務。 二、熟悉蔬果雕刻基本操作技巧。 三、培養欣賞蔬果雕刻作品的美學概念。 四、將蔬果雕刻技能應用於烹調與菜餚展示。				
教學內容	一、蔬果切雕沿革。 二、蔬果素材的選擇與成品保存方法。 三、蔬果切雕工具介紹、保養及使用方法。 四、各種基本刀切割法示範與操作練習。 五、蔬果切雕示範、操作與應用。				
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、期末以術科實作測驗評估學生階段性學習效果。				

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

中餐烹飪實習 I-IV

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習 I-IV			
	英文名稱	Chinese Foods Cooking Practice I-IV			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
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	4	4	
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	
教學目標	一、瞭解中餐烹調的基本知識。 二、熟練各種刀工及烹調技巧。 三、養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				
教學內容	一、烹飪起源與發展。 二、廚房衛生與安全。 三、烹飪器具的認識與運用。 四、食材分類與選擇。 五、刀工及烹調法實習。 六、認識地方菜系及烹調實習 七、宴會菜料理及實習				
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、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。				

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

西餐烹飪實習 I II

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習 I II			
	英文名稱	Western Foods Cooking Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 4-3-3-9-3 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

專題製作 I II

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project Study I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 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 4-3-3-9-4 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

西式點心實習 I II

科目名稱	中文名稱	西式點心實習 I II			
	英文名稱	Western Dessert Preparing I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、協助學生瞭解烘焙產業之起源及未來趨勢。 二、由實作中引導學生興趣，認識材料與工具，養成良好工作習慣與態度。				
教學內容	一、解烘焙概論（烘焙史、產品分類、烘焙計算、製作流程、品質鑑定）。 二、認識材料特性與功能。 三、瞭解機器設備、工具使用及安全防護。 四、熟悉各類產品製作原理及操作注意事項。				
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、以教學核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 三、配合校外麵包坊參訪，以了解產學互動關係，增進教學相長。				

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

中式點心實習 I II

科目名稱	中文名稱	中式點心實習 I II			
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解中式點心的特性與分類。 二、瞭解各項材料的特性。 三、學習製作各式麵食、米食與雜糧點心。 四、熟練各類點心基礎的製作技巧。				
教學內容	一、點心的由來及歷史演變。 二、中式點心的分類與特性。 三、各項點心材料的特性介紹。 四、基礎米食點心製作。 五、基礎麵食點心製作。				
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、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。				

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 I II

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project Base Learning I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	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。				
教材來源	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。				
教學注意事項	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。				

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

幼兒園實習 I II

科目名稱	中文名稱	幼兒園實習 I II			
	英文名稱	Kindergarten practical training I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 4-3-3-10-3 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

教保實務 I II

科目名稱	中文名稱	教保實務 I II			
	英文名稱	Practicum of Early Childhood Education I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科	科	科	科
學分數	7	7			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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。				
教學內容	一、緒論。 二、參觀。 三、見習。 四、教保實習。 五、集中實習。 六、職業輔導。				
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 1.2 年級教保專業科目的統合，第三學年，上下學期 16 學分。 二、本科目為實習科目，上學期校內實習，下學期校外實習。 三、畢業前得舉行集中實習二星期至四星期，在此期間應授的其他課程，可為提前授畢。 四、除教科書外，包括參觀、見習、教學實習與行政實習等項實習活動，每項於實施前後均具備有預備、報告、討論等三個過程。				

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

幼兒教保活動設計 I-IV

科目名稱	中文名稱	幼兒教保活動設計 I-IV				
	英文名稱	Curriculum Plan of Early Childhood Education I-IV				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	幼兒保育科	幼兒保育科	幼兒保育科	幼兒保育科		
學分數	2	2	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		
教學目標	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。					
教學內容	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。					
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、附設幼兒園教材。					
教學注意事項	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。					

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

幼兒餐點設計與實習 I II

科目名稱	中文名稱	幼兒餐點設計與實習 I II			
	英文名稱	Amazing Cuisine for Kids I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	3	3			
開課年級/學期	第三學年	第三學年			
	第一學期	第二學期			
教學目標	一、學習幼兒的營養需求。 二、了解幼兒的飲食特點及基本製備技能。				
教學內容	一、緒論。 二、菜單設計原理原則。 三、麵食類餐點。 四、肉類餐點。 五、蛋類餐點。 六、米食餐點。 七、根莖類餐點。 八、蔬果類餐點。 九、三明治類餐點。				
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、學生自製食譜、餐點。 五、附設幼兒園餐廳。				
教學注意事項	一、分組實習，注意工作流程及衛生，並作講評。 二、理論與實務操作並重。 三、菜單設計確實執行。				

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 4-3-3-11-1 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 Planning III			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
	科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 4-3-3-11-2 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

數學 III-VI

科目名稱	中文名稱	數學 III-VI			
	英文名稱	Mathematics III - VI			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科	綜合職能科	綜合職能科	
學分數	2	2	2	2	
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	
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	自編教材				
教學注意事項	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。				

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

烘焙 I -IV

科目名稱	中文名稱	烘焙 I -IV			
	英文名稱	Bakery I -IV			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科	綜合職能科	綜合職能科	
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	
教學目標	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。				
教學內容	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				
教材來源	一、自編教材 二、烘焙食品-麵包丙級檢定教科書				
教學注意事項	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。				

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

食物製備 I II

科目名稱	中文名稱	食物製備 I-II			
	英文名稱	Foods Cooking I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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、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				
教學內容	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。				
教材來源	自行研發				
教學注意事項	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。				

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

烘焙實務 I II

科目名稱	中文名稱	烘焙實務 I II			
	英文名稱	Practicum of Baking Skills			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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、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。				
教學內容	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				
教材來源	一、參考烘焙丙級證照-麵包製作之相關教材				
教學注意事項	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。				

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

陶藝實習 I II

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	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 4-3-3-11-8 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

陶瓷手拉坯實習 I II

科目名稱	中文名稱	陶瓷手拉坯實習 I II			
	英文名稱	Practice of Hand Made Ceramics I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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			
開課學年/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1.期許學生對陶瓷手拉坯有基礎認知。 2.使學生了解陶瓷手拉坯之方法與原理。 3.學生能學得陶瓷手拉坯丙級之相關學術科知能。				
教學內容	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				
教材來源	一、上網查詢。 二、參考坊間報章雜誌與刊物。 三、陶瓷手拉坯丙級相關學術科教材。				
教學注意事項	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。				

表 4-3-3-11-9 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

科目名稱	中文名稱	園藝管理實務 I II			
	英文名稱	Practicum of Gardening I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	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。				
教學內容	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				
教材來源	自編、參考園藝相關書籍				
教學注意事項	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。				

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

觀賞植物栽培 I II

科目名稱	中文名稱	觀賞植物栽培 I II			
	英文名稱	Ornamental Plants Cultivation I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第一學年			
	第一學期	第二學期			
教學目標	三、瞭解花卉園藝之意義、重要性及利用情形 四、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				
教學內容	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				
教材來源	參考相關書籍自行編訂實習講義。				
教學注意事項	一、教學方法： <input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 放幻燈片 <input type="checkbox"/> 放投影片 <input type="checkbox"/> 實物投影 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體教學 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input checked="" type="checkbox"/> 實務演練 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 田野調查 <input type="checkbox"/> 放錄音帶 <input checked="" type="checkbox"/> 放錄影帶 <input type="checkbox"/> 網路教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 劇場教學 <input checked="" type="checkbox"/> 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。				

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

家庭生活管理實務 I II

科目名稱	中文名稱	家庭生活管理實務 I II			
	英文名稱	Practicum of Family Life Management I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	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。				
教學內容	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。				
教材來源	一、教科書 二、自編教材				
教學注意事項	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。				

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

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	Internship of Retail Sales Services			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目			
		<input checked="" type="checkbox"/> 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	<p>一、從門市服務職場實習中學習基本門市服務職業技能。</p> <p>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。</p> <p>三、培養職業生活適應能力。</p> <p>四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。</p>				
教學內容	<p>一、職前訓練以瞭解校內外門市服務職場實習注意事項。</p> <p>二、熟悉餐門市服務職場實習的工作週邊環境與工作內容。</p> <p>三、類化與加深門市服務相關的職業技能。</p> <p>四、學習各項門市服務之工具的操作、保養與應用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
教材來源	<p>一、相關領域書籍。</p> <p>二、自編教材。</p>				
教學注意事項	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>六、可安排至學校社區其他同類型之賣場機構進行參觀。</p> <p>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。</p>				

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

餐飲實務職場實習 I II

科目名稱	中文名稱	餐飲實務職場實習 I II			
	英文名稱	Internship of Restaurant Business I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目			
		<input checked="" type="checkbox"/> 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	<p>一、從餐飲實務職場實習中學習基本餐飲職業技能。</p> <p>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。</p> <p>三、培養職業生活適應能力。</p> <p>四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。</p>				
教學內容	<p>一、職前訓練以瞭解校內外餐飲實務職場實習注意事項。</p> <p>二、熟悉餐飲實務職場實習的工作週邊環境與工作內容。</p> <p>三、類化與加深餐飲實務相關的職業技能。</p> <p>四、學習各項餐飲實務之工具的操作、保養與應用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
教材來源	<p>一、相關領域書籍。</p> <p>二、自編教材。</p>				
教學注意事項	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>六、可安排至學校社區其他同類型之賣場機構進行參觀。</p> <p>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。</p>				

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

汽車美容職場實習 I II

科目名稱	中文名稱	汽車美容職場實習 I II			
	英文名稱	Intership of Car Cleaning I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目			
		<input checked="" type="checkbox"/> 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	<p>一、從汽車美容職場實習中學習專業汽車美容職業技能。</p> <p>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。</p> <p>三、培養職業生活適應能力。</p> <p>四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。</p>				
教學內容	<p>一、職前訓練以瞭解汽車美容職場實習注意事項。</p> <p>二、熟悉汽車美容職場實習的工作週邊環境與工作內容。</p> <p>三、類化與加深汽車美容相關的職業技能。</p> <p>四、學習各項之工具的操作、保養與應用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
教材來源	<p>一、相關領域書籍。</p> <p>二、自編教材。</p>				
教學注意事項	<p>一、本職場實習教學場所為校內汽車美容實習場。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>四、必要時可安排至學校社區相關職場進行參觀。</p> <p>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。</p>				

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

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	Internship of Cleaning I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目			
		<input checked="" type="checkbox"/> 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	<p>一、從清潔實務職場實習中學習專業清潔職業技能。</p> <p>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。</p> <p>三、培養職業生活適應能力。</p> <p>四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。</p>				
教學內容	<p>一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。</p> <p>二、認識清潔實務職場實習的工作週邊環境與工作內容。</p> <p>三、類化與加深清潔實務相關的職業技能。</p> <p>四、學習各項清潔之工具的認識與應用。</p> <p>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。</p> <p>六、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。</p>				
教材來源	<p>一、相關領域書籍。</p> <p>二、自編教材。</p>				
教學注意事項	<p>一、本職場實習教學場所為校內實習廠房與校內洗車場。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>四、必要時可安排至學校社區相關職場進行參觀。</p> <p>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。</p>				