

備查日期：中華民國110年02月17日

備查文號：臺教授國字第1100017821號函核定

高級中等學校課程計畫書

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學校代碼：190406

進修部課程計畫書

興大附農



110學年度入學學生適用

中華民國 110 年 02 月 17 日

備查文號：

教育部 110年2月17日 臺教授國字 第1100017821 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校
學校代碼：190406

進修部課程計畫

本校109年11月16日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長蔡孟峰

(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年2月17日

學校基本資料表

學校校名	國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校			
普通型高中	體育班			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:生物產業機電科 2. 土木與建築群:土木科 3. 農業群:農場經營科;園藝科;森林科;畜產保健科 4. 食品群:食品加工科 5. 家政群:幼兒保育科 6. 餐旅群:觀光事業科;餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
進修部	1. 農業群:農場經營科;園藝科 2. 餐旅群:觀光事業科;餐飲管理科			
實用技能學程(日)	1. 農業群:園藝技術科 2. 食品群:烘焙食品科 3. 餐旅群:觀光事務科;餐飲技術科			
實用技能學程(夜)	1. 食品群:烘焙食品科 2. 餐旅群:餐飲技術科			
特殊教育及特殊類型	1. 綜合職能科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處教學組	電話	04-2281-0010#201
	職稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	體育班	1	20	1	21	1	24	3	65
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	33	1	35	1	38	3	106
	土木與建築群	土木科	1	35	1	30	1	33	3	98
	農業群	農場經營科	2	64	2	71	2	68	6	203
		園藝科	2	66	2	65	2	77	6	208
		森林科	1	34	1	37	1	39	3	110
		畜產保健科	1	35	1	37	1	40	3	112
	食品群	食品加工科	2	67	2	72	2	71	6	210
	家政群	幼兒保育科	1	33	1	30	1	34	3	97
	餐旅群	觀光事業科	1	34	1	33	1	35	3	102
		餐飲管理科	2	70	2	67	2	78	6	215
	服務群	綜合職能科	2	28	0	0	0	0	2	28
其他	綜合職能科	0	0	0	0	2	26	2	26	
進修部	農業群	農場經營科	1	14	1	15	1	9	3	38
		園藝科	1	14	1	13	1	14	3	41
	餐旅群	觀光事業科	1	14	1	11	1	15	3	40
		餐飲管理科	1	24	1	27	1	24	3	75
實用技能學程(日)	農業群	園藝技術科	1	28	1	31	1	30	3	89
	食品群	烘焙食品科	0	0	1	33	1	33	2	66
	餐旅群	觀光事務科	1	32	1	30	1	30	3	92
		餐飲技術科	1	29	1	35	1	40	3	104
實用技能學程(夜)	食品群	烘焙食品科	0	0	1	20	0	0	1	20
	餐旅群	餐飲技術科	1	17	0	0	1	13	2	30

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	體育班	1	35
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	35
	土木與建築群	土木科	1	35
	農業群	農場經營科	2	35
		園藝科	2	35
		森林科	1	35
		畜產保健科	1	35
	食品群	食品加工科	2	35
	家政群	幼兒保育科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35

		餐飲管理科	2	35
	服務群	綜合職能科	2	15
進修部	農業群	農場經營科	1	40
		園藝科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	1	40
		餐飲管理科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

以四葉風扇來代表「適性學習、品格優先、自我表達、活力創新」的附農人，在人生道路上，風扇轉動，御風前行。

(一) 學校願景型塑之蘊含：

1. 適性學習：期望學生具有個人學習的狀態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，來符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2. 品格教育：期望學生具有品格的培養、社會關懷、多元社會尊重包容、職業道德養成、生活技能的能力。
3. 自我表達：期望學生具有將自己的思想、情感、想法，用語言、文字、圖形、表情和動作等清晰明確地表達出來，並善於讓他人理解、體會和掌握的能力。
4. 活力創新：期望學生具有創新、講求進取的精神，改被動為主動、改守舊為創新，能契合知識經濟時代的發展的能力。



二、學生圖像

學習力

是適性學習的一種核心能力，包括知識質與量，更重要的是知識增加、學習成果的創新以及將知識轉化應用的能力。

本校訂定學習力的基本核心能力—優質學習、卓越技能、適性發展、終身學習。

品格力

是品格教育的本質能力，可經由教育的訓練，以培養良好的品格。

本校訂定品格力的基本核心能力—誠實勤儉、品格優先、人文關懷、尊重包容。

表達力

是自我表達一種核心能力，以通曉所用的語言、文字，熟練運用提高自我表達能力。

本校訂定表達力的基本核心能力—樂觀自信、展現自我、溝通無礙、提升競爭。

執行力

是活力創新的一種核心能力，要有深厚的核心能力為基礎才能成功創新。

本校訂定執行力的基本核心能力—活力創新、團隊合作、前瞻規劃、接軌國際。



肆、課程發展組織要點

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校課程發展委員會組織要點
106年6月30日校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員35人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由教務主任、學務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、實用技能組長及進修部教學組長擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數理科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計5人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群(特教組長)、體育班召集人(體育組長)擔任之，共計2人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一) 各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行2次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

109 學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
召集人	校長	蔡孟峰	數學	數學
行政代表	教務主任	張文澤	土木	土木
	學務主任	楊育仁	體育	體育
	實習主任	劉惠瑜	餐飲管理	餐飲管理
	輔導主任	鄭淑君	輔導	輔導
	進修部主任	黃珮玲	園藝	園藝
	圖書館主任	邱靖惠	國文	國文
	教學組長	王貴玲	數學	數學
	實用技能組長	陳佳玟	餐飲管理	餐飲管理
專業群科 教師代表	進修部教學組長	陳麗名	觀光事業	觀光事業
	農場經營科主任	紀柏任	農場經營	農場經營
	園藝科主任	荊樹英	園藝	園藝
	森林科主任	林淑華	森林	森林
	畜產保健科主任	陳婷婷	畜產保健	畜產保健
	生物產業機電科主任	李聲謙	生物產業機電	生物產業機電
	食品加工科主任	邱紫怡	食品加工	食品加工
	土木科主任	詹宗麟	土木	土木
	觀光事業科主任	尤二巧	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
共同學科 教師代表	幼兒保育科主任	張雅玲	幼兒保育	幼兒保育
	國文科召集人	易文琪	國文	國文
	英文科召集人	沈月梅	英文	英文
	數理科召集人	楊惠君	數學	數學
	社會科召集人	趙育農	歷史	歷史
特殊需求領域 課程教師代表	生活與藝術科召集人	沈世文	資訊科技	資訊科技
	服務群召集人	項文麗	綜合職能	綜合職能
年級 導師代表	體育科召集人	林佑儒	體育	體育
	一年級	謝思怡	森林	森林
教師會代表	二年級	李雲翔	國文	國文
	三年級	陳彥宏	數學	數學
	教師會代表	陳昺麟	公民與社會	公民與社會
專家學者	專家學者	鄭勝文	國立嘉義女子高級中學退休校長	
產業代表	產業代表	蔡文榕	佳興農業資材行董事長	
學生代表	學生會長	鄭琛諺	機電科 2 年級甲班 32 號	
家長代表	家長會長	陳國信	祥弘食品有限公司董事長	

伍、課程發展與規劃

普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

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

專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					學習力	品格力	表達力	執行力
農業群	農場經營科	1. 農業相關產業如農作物栽培場、休閒農產、農企業公司等員工。 2. 各地農會或各區改良場、試驗單位等員工。 3. 農業相關行業創業。	1. 培育農業生產與農場經營管理基本知識與能力之人才。 2. 培育具備永續農業經營及有機生態管理能力之人才。 3. 培育具備休閒農業及設施農業經營管理之人才。 4. 培育農業相關專長領域繼續進修與終身學習之人才。	1. 具備農作物基本生產管理、農產運銷之能力	●	○	○	●
				2. 具備應用農場各式機具、設備等進行農業生產之能力。	●	○	○	●
				3. 具備永續農業經營及有機生態管理之能力。	●	●	○	●
				4. 具備設施農業生產技術與相關之栽培環境規劃及管理的能力。	●	○	○	●
				5. 具備休閒農業經營與相關農業資源應用之能力。	●	○	●	●
				6. 具備農業經營產業良好職業道德之能力。	○	●	○	○
	園藝科	1. 造園景觀公司。 2. 種苗公司。 3. 花卉批發市場。 4. 休閒農場。 5. 園藝暨造園資材公司。 6. 觀光花市。 7. 觀光農園場。 8. 農業試驗所。 9. 農業區改良場。	1. 培育園藝與造園基本知識與技術能力之人才。 2. 培育園藝相關產業、具國際視野及遠見之人才。 3. 培育造園相關產業、具國際視野及遠見之人才。 4. 培育園藝與造園相關產業專長領域繼續進修與終身學習之人才。	具備園藝基本專業知識與技術之能力。	●	○	○	●
				具備農業安全衛生及尊重生命、大自然之能力	○	●	○	●
				具備園藝作物生產繁殖、管理、病蟲害防治的知識與技術之能力。	●	○	●	●
				具備造園設計、施工知識與技能之能力。	●	○	●	●
餐旅群	觀光事業科	1. 培育觀光產業之基本能力之人才。 2. 培育旅館服務之基礎技能與管理能力之人才。 3. 培育旅行業客務工作與業務管理能力之人才。培育餐飲服務及管理之人才。 4. 培養觀光產業相關專業領域繼續進修與終身學習之人才。	1. 具備觀光餐旅服務產業基本知識之能力。	●	○	○	●	
			2. 具備觀光產業相關專業領域語言會話與顧客溝通之能力。	●	○	●	●	
			3. 具備旅館房務操作客務服務及管理之能力。	●	○	●	●	
			4. 具備旅行業航空票務、導覽解說、遊程設計及管理之能力。	●	○	●	●	
			5. 具備觀光餐飲服務之管理能力。	●	○	●	●	
	6. 具備觀光產業良好職業道德之能力。	●	●	○	●			
餐飲	1. 餐飲業基層服務工作人員。	1. 培育餐飲旅宿產業之人才。	具備餐飲旅宿業基本知識之能力。	●	●	○	○	
			具備中式料理、西式餐飲及烘焙產業	●	○	○	●	

管理科	2. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員。	2. 培育中式餐飲產業製備與經營之人才。	製備與管理之能力。				
	3. 烘焙相關產業工作人員。	3. 培育西式餐飲產業製備與經營之人才。	具備咖啡產業經營與管理之能力。	●	○	○	●
	4. 飲料製備人員。	4. 培育烘焙產業製備與經營之人才。	具備創意料理製備與管理之能力。	●	○	○	●
	5. 宴會企劃人員。	5. 培育飲料調製產業製備與經營之人才。	具備宴會規劃之能力。	●	○	●	●
	6. 餐飲相關產品創意與研發人員。	6. 培育餐飲管理與創意料理製作之人才。	具備食品製程與應用之能力。	●	○	●	●
		7. 培育餐飲產業相關專長領域繼續進修與終身學習之人才。	具備飲料調製及規劃之能力。	○	●	●	●
		8. 具備餐飲產業良好職業道德之能力。	具備餐飲產業良好職業道德之能力。	○	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

(一) 農場經營科(201)

科專業能力：

1. 1. 具備農作物基本生產管理、農產運銷之能力
2. 2. 具備應用農場各式機具、設備等進行農業生產之能力。
3. 3. 具備永續農業經營及有機生態管理之能力。
4. 4. 具備設施農業生產技術與相關之栽培環境規劃及管理之能力。
5. 5. 具備休閒農業經營與相關農業資源應用之能力。
6. 6. 具備農業經營產業良好職業道德之能力。

表5-2-1 農業群農場經營科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註		
		1	2	3	4	5	6			
部定必修	名稱	名稱								
	專業科目	農業概論			●		●	○		
		生物技術概論			○		●	○		
		農業安全衛生			○	○	○	●		
		生命科學概論					●			
		實習科目	農業資訊管理實習			●	●	●	●	
			農園場管理實習	●	●	●	●	●	●	
			植物栽培實習	●	●	○	●	●	●	
			農業資源應用實習	●	○	●	○	●	●	
			植物識別實習				○		●	
植物保護實習			●	●	○	○	○	●		
校訂必修	專業科目									
	農業經營與管理			●	●	●	○			
校訂選修	實習科目									
	專題實作			●	●	●	●			
校訂選修	專業科目									
	畜牧學			●	●	●	○			
	初級會計學	●	●	●	●	○	○			
	實習科目	植物組織培養實習	○	●	○	○	○	●		
		有機農業實習	●	●	●	○	○	●		
		農產加工實習	●	●	○	●	●	○		
花卉利用實習		●		●	●	●	○			

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(二) 園藝科(202)

科專業能力：

1. 具備園藝基本專業知識與技術之能力。
2. 具備農業安全衛生及尊重生命、大自然之能力
3. 具備園藝作物生產繁殖、管理、病蟲害防治的知識與技術之能力。
4. 具備造園設計、施工知識與技能之能力。
5. 具備園藝與造園相關產業良好職業道德之能力。

表5-2-2 農業群園藝科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	
部 定 必 修	專業 科目	農業概論	●	○	●	○		
		生物技術概論	●	○	●		●	
		農業安全衛生	●	●	●	○	○	
		生命科學概論	●	○	○			
	實習 科目	農業資訊管理實習	●		○	○	○	
		農園場管理實習	●	●	●	●	○	
		植物栽培實習	●	●	●	○	○	
		農業資源應用實習	●	○	●		○	
		植物識別實習	●		●	○		
		植物保護實習	●	●	●	○	○	
校 訂 必 修	專業 科目	基礎園藝	●	●	●	○	○	
		造園景觀	●	○	●	●	○	
	實習 科目	專題實作	●		●	●	●	
		景圖實習	●		○	○		
校 訂 選 修	專業 科目	畜牧學	●	●	○	○	○	
		有機農業實習	●	●			○	
	實習 科目	造園施工實習	●		●	●	○	
		香藥草作物利用實習	●	●	●	○	○	
		園產品加工利用實習	●	●	○		○	
		種苗生產實習	●	○	●		○	
		花卉利用實習	●	○	●	○	○	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(三) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 1. 具備觀光餐旅服務產業基本知識之能力。
2. 2. 具備觀光產業相關專業領域語言會話與顧客溝通之能力。
3. 3. 具備旅館房務操作客務服務及管理之能力。
4. 4. 具備旅行業航空票務、導覽解說、遊程設計及管理之能力。
5. 5. 具備觀光餐飲服務之管理能力。
6. 6. 具備觀光產業良好職業道德之能力。

表5-2-3餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	○	○	○	●	
	專業科目	觀光餐旅英語會話	●	●	○	○	○	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	○			●	○	
		飲料實務	●				●	○	
		房務實務	●			●		○	
		旅館客務實務	●			●		○	
校訂必修	實習科目	專題實作		●				●	
	實習科目	飲料實習	●	○	○	●	○	○	
校訂選修	專業科目	初級會計	●		○	○	○	○	
		觀光地理	●	●	○	●	○	●	
	實習科目	遊程規劃實務	●	●		●	●	●	
		導覽解說實務	●	○	●	●	○	○	
		台灣菜與小吃製作	●	○		●		○	
		世界餐飲文化實習	○		○		●	○	
		中式點心實習	●		○		●	○	
		餐旅資訊	●		●	●	○	○	
		旅遊實務	●	●	○	●		○	
餐廳外場實務	●	●	●	○	○	○			

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(四) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲旅宿業基本知識之能力。
2. 具備中式料理、西式餐飲及烘焙產業製備與管理之能力。
3. 具備咖啡產業經營與管理之能力。
4. 具備創意料理製備與管理之能力。
5. 具備宴會規劃之能力。
6. 具備食品製程與應用之能力。
7. 具備飲料調製及規劃之能力。
8. 具備餐飲產業良好職業道德之能力。

表5-2-4餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註	
		1	2	3	4	5	6	7	8		
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○		●	●	
		觀光餐旅英語會話	●	○			○		●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○	○	○		●	●	
		飲料實務	●	○	○	○	○	○	●	●	
		中餐烹調實習	●	●		○	○	○	●	○	
		西餐烹調實習	●	●		○	○	○	●	○	
校 訂 必 修	專業科目	食物與營養	●	○	○	○	○	●	●	○	
	實習科目	專題實作	●	○	○	○	○	○	●	○	
校 訂 選 修	專業科目	初級會計學	●	○	○	○	○	○		○	
		餐飲管理	●	○	○	○	○	○	●	●	
	實習科目	台灣菜與小吃製作	●	●			○	○		○	
		導覽解說實務	●	○	○	●	○		○	●	
		世界餐飲文化實習		●		●	●	●	○	○	
		咖啡實務	○	●	●	●	○	○	○	○	
		中式點心實習	●	●	○	●	●	○	●	○	
		西式點心實習	○	●	●	●	○	○	○	○	
	餐飲資訊	○	○	●	○	○	○	●	○		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 農場經營科(201)

農場經營科

彈性學習時間

- 充實性教學 補強性教學
- 自主學習
- 學校特色活動
- 選手培訓

部定必修	一般科目	國語文(2) 生物(2) 英語文(2) 數學(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 化學(2) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 藝術與生活(2) 生涯規劃(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 美術(2) 資訊科技(2)	國語文(2) 體育(1)	國語文(2) 體育(1)
	專業科目	農業概論(3)	農業概論(3)			生物技術概論(2) 生命科學概論(2)	生物技術概論(2) 農業安全衛生(2) 生命科學概論(2)
	實習科目	植物栽培實習(3) 植物繁殖實習(2)	植物栽培實習(3) 植物繁殖實習(2)	農林牧場管理實習(3) 農業資源應用實習(3) 植物識別實習(3)	農林牧場管理實習(3) 農業資源應用實習(3) 植物識別實習(3)	農業資訊管理實習(2)	農業資訊管理實習(2)
校訂必修	一般科目						
	專業科目						
	實習科目					農業經營管理實習(2)	農業經營管理實習(2)
校訂選修	一般科目					專題實作(2)	
	專業科目	畜牧學(2)	畜牧學(2)			初級會計學(2)	初級會計學(2)
	實習科目			有機農業實習(3) 花卉利用實習(3)	有機農業實習(3) 花卉利用實習(3)	植物組織培養實習(4) 農產加工實習(4)	植物組織培養實習(4) 農產加工實習(4)

科教育目標

1. 培育農業生產與農場經營管理
2. 基本知識與能力之人才
3. 培育具備永續農業經營及有機生態管理能力之人才
4. 培育具備休閒農業及設施農業經營管理之人才
5. 培育農業相關專長領域繼續進修與終身學習之人才

科專業能力

1. 具備農作物基本生產管理、農產運銷之能力
2. 具備應用農場各式機具、設備等進行農業生產之能力
3. 具備永續農業經營及有機生態管理之能力
4. 具備設施農業生產技術與相關之栽培環境規劃及管理的的能力
5. 具備有休閒農業經營與相關農業資源應用之能力
6. 具備農業經營產業良好職業道德之能力

(二) 園藝科(202)

彈性學習時間

- 充實性教學 補強性教學
- 自主學習
- 學校特色活動
- 選手培訓

部定必修	一般科目	國語文(2) 化學(2) 英語文(2) 數學(2) 藝術與生活(1) 公民與社會(2)	國語文(2) 生物(2) 英語文(2) 數學(2) 藝術與生活(2) 歷史(2) 全民國防(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 生涯規劃(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 資訊科技(2)	國語文(2) 體育(1)	國語文(2) 體育(1)
	專業科目	農業概論(3)	農業概論(3)			生物技術概論(2) 農業安全衛生(2) 生命科學概論(2)	生物技術概論(2) 生命科學概論(2)
	實習科目	植物栽培實習(3) 植物繁殖實習(2)	植物栽培實習(3) 植物繁殖實習(2)	農園管理實習(3) 農業資源應用實習(3) 植物識別實習(3)	農園管理實習(3) 農業資源應用實習(3) 植物識別實習(3)	農業資訊管理實習(2) 植物保護實習(2)	農業資訊管理實習(2) 植物保護實習(2)
校訂必修	一般科目						
	專業科目	基礎園藝(1) 造園景觀(1)	基礎園藝(1) 造園景觀(1)				
	實習科目			景觀實習(2)	專題實作(2)		
校訂選修	一般科目						
	專業科目					畜牧學(2)	畜牧學(2)
	實習科目			有機農業實習(3) 花卉利用實習(3)	有機農業實習(3) 花卉利用實習(3)	造園施工實習(3) 園藝品加工利用實習(2) 雜貨生產實習(3)	造園施工實習(3) 園藝品加工利用實習(2) 雜貨生產實習(3)

科教育目標

1. 培育園藝與造園基本知識與技術能力之人才。
2. 培育園藝相關產業、具國際視野及遠見之人才。
3. 培育造園相關產業、國際視野及遠見之人才。
4. 培育園藝與造園相關產業專長領域繼續進修與終身學習之人才。

科專業能力

1. 具備園藝基本專業知識與技術之能力。
2. 具備農業安全衛生及尊重生命、大自然之能力
3. 具備園藝作物生產繁殖、管理、病蟲害防治的知識與技術之能力。
4. 具備造園設計、施工知識與技能之能力。
5. 具備園藝與造園相關產業良好職業道德之能力。

(三) 觀光事業科(407)

觀光事業科

學習力：優質學習、卓越技能、適性發展、終身學習
 執行力：活力創新、團隊合作、拓軌國際
 品格優先：誠實勤儉、人文關懷、品格優先、尊重包容
 自我表達：誠實勤儉、人文關懷、品格優先、尊重包容
 表達力：樂觀自信、展現自我、溝通無礙、提升競爭力
 活力創新：活力創新、團隊合作、拓軌國際

彈性學習時間
 充實性教學
 補強性教學
 自主學習
 學校特色活動
 選手培訓

科教育目標
 1. 培育觀光產業之基本能力之人才
 2. 培育旅館服務之基礎技能與管理能力之人才
 3. 培育旅行社業務工作與業務管理能力之人才
 4. 培育餐飲服務及管理之人才
 5. 培育觀光產業相關專業領域繼續進修與終身學習之人才

部定必修	一般科目	國語文(2) 化學(2) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 生物(2) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 數學(2) 英語文(2) 藝術生活(2) 資訊科技(2)	國語文(2) 數學(2) 英語文(2) 藝術生活(2) 生涯規劃(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(1)
	專業科目	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)
	實習科目	餐飲服務技術(3) 房務實務(2)	餐飲服務技術(3) 房務實務(2)	飲料實務(3) 旅館客房實務(2)	飲料實務(3) 旅館客房實務(2)		
校訂必修	一般科目						
	專業科目						
	實習科目			飲料實務(2)	飲料實務(2)	專題實作(2)	專題實作(2)
校訂選修	一般科目						
	專業科目					初級會計(2) 觀光地理(3)	初級會計(2) 觀光地理(3)
	實習科目	餐廳外場實務(2)	餐廳外場實務(2)	導覽解說實務(3) 台灣菜與小吃製作(3)	導覽解說實務(3) 台灣菜與小吃製作(3)	旅遊實務(2) 遊程規劃實務(2) 餐旅資訊(2)	旅遊實務(2) 遊程規劃實務(2) 餐旅資訊(2) 世界餐飲文化實習(3) 中式點心實習(3)

科專業能力
 1. 具備觀光餐旅服務產業基本知識之能力
 2. 具備觀光產業相關專業領域語言會話與顧客溝通之能力
 3. 具備旅館房務操作客房服務及管理之能力
 4. 具備旅行社業務、導覽解說、遊程設計及管理之能力
 5. 具備觀光餐飲服務之管理能力
 6. 具備觀光產業良好職業道德之能力

(四) 餐飲管理科(408)

餐飲管理科

學習力：優質學習、卓越技能、適性發展、終身學習
 執行力：活力創新、團隊合作、拓軌國際
 品格優先：誠實勤儉、人文關懷、品格優先、尊重包容
 自我表達：誠實勤儉、人文關懷、品格優先、尊重包容
 表達力：樂觀自信、展現自我、溝通無礙、提升競爭力
 活力創新：活力創新、團隊合作、拓軌國際

彈性學習時間
 充實性教學
 補強性教學
 自主學習
 學校特色活動
 選手培訓

科教育目標
 1. 培育餐飲旅宿產業之人才
 2. 培育中式餐飲產業製備與經營之人才
 3. 培育西式餐飲產業製備與經營之人才
 4. 培育烘焙產業製備與經營之人才
 5. 培育餐飲管理與創意料理製作之人才
 6. 培育餐飲產業相關專業領域繼續進修與終身學習之人才

部定必修	一般科目	國語文(2) 生物(2) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 化學(2) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(3) 數學(2) 英語文(2) 美術(2) 生涯規劃(2)	國語文(2) 數學(2) 英語文(2) 藝術生活(2) 資訊科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(1)
	專業科目	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)
	實習科目	餐飲服務技術(3) 中餐烹飪實習(4)	餐飲服務技術(3) 中餐烹飪實習(4)	飲料實務(3)	飲料實務(3)	西餐烹飪實習(3)	西餐烹飪實習(3)
校訂必修	一般科目						
	專業科目			食物與營養(2)			
	實習科目				專題實作(2)		
校訂選修	一般科目						
	專業科目					初級會計學(2) 餐飲管理(2)	初級會計學(2) 餐飲管理(2)
	實習科目			咖啡實務(2) 導覽解說實務(3) 台灣菜與小吃製作(3)	咖啡實務(2) 導覽解說實務(3) 台灣菜與小吃製作(3)	餐飲資訊(2) 西式點心實習(4) 世界餐飲文化實習(3) 中式點心實習(3)	餐飲資訊(2) 西式點心實習(4) 世界餐飲文化實習(3) 中式點心實習(3)

科專業能力
 1. 具備餐飲旅宿業基本知識之能力
 2. 具備中式料理、西式餐飲及烘焙產業製備與管理之能力
 3. 具備咖啡產業經營與管理之能力
 4. 具備創意料理製備與管理之能力
 5. 具備宴會規劃之能力
 6. 具備食品製程與應用之能力
 7. 具備餐飲產業良好職業道德之能力

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

專業群科

表 6-1-1 農業群農場經營科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	8	2	2	2	2			
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	2					
	公民與社會		2		2					
	自然科學	化學	2		2					B版
		生物	2	2						A版
	藝術	美術	2			2				
		藝術生活	2		2					
	綜合活動	生涯規劃	2		2					
	科技	資訊科技	2			2				
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		50	12	12	10	10	3	3	部定必修一般科目總計50節數	
專業科目	農業概論	6	3	3						
	生物技術概論	4					2	2		
	農業安全衛生	2						2		
	生命科學概論	4					2	2		
	小計	16	3	3	0	0	4	6	部定必修專業科目總計16節數	
實習科目	農業資訊管理實習	4					2	2		
	農園場管理實習	6			3	3				
	農業生產與休閒生態	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					
小計	32	5	5	9	9	2	2	部定必修實習科目總計32節數		
專業及實習科目合計		48	8	8	9	9	6	8		
部定必修合計		98	20	20	19	19	9	11	部定必修總計98節數	

表 6-1-1 農業群農場經營科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 4節數 2.99%	農業經營與管理	4					2	2	校訂必修專業科目總計4節數	
		小計	4					2	2		
	實習科目 2節數 1.49%	專題實作	2					2		校訂必修實習科目總計2節數	
		小計	2					2			
	校訂必修節數合計			6						校訂必修總計6節數	
校訂選修	專業科目 8節數 5.97%	畜牧學	4	2	2						
		初級會計學	4					2	2		
		最低應選修節數小計	8								
	實習科目 22節數 16.42%	植物組織培養實習	8						4	4	
		農產加工實習	8						4	4	
		有機農業實習	6			3	3				同群跨科 AA2選1
		花卉利用實習	6			3	3				同群跨科 AA2選1
	最低應選修節數小計			22							
	校訂選修節數合計			30	2	2	3	3	10	10	多元選修開設 6 節
	學生應修習節數總計			134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1	1	1	0	0		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

單位主管

校長

□ 專業群科

表 6-1-2 農業群園藝科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	8	2	2	2	2			
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2		2				
	公民與社會		2	2						
	自然科學	化學	2		2					B版
		生物	2	2						A版
	藝術	美術	2	2						
		藝術生活	2		2					
	綜合活動	生涯規劃	2			2				
	科技	資訊科技	2				2			
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		50	14	14	8	8	3	3	部定必修一般科目總計50節數	
專業科目	農業概論	6	3	3						
	生物技術概論	4					2	2		
	農業安全衛生	2					2			
	生命科學概論	4					2	2		
	小計	16	3	3	0	0	6	4	部定必修專業科目總計16節數	
實習科目	農業資訊管理實習	4					2	2		
	農園場管理實習	6			3	3				
	農業生產與休閒生態	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	
小計	32	3	3	9	9	4	4	部定必修實習科目總計32節數		
專業及實習科目合計		48	6	6	9	9	10	8		
部定必修合計		98	20	20	17	17	13	11	部定必修總計98節數	

表 6-1-2 農業群園藝科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	專業科目 4節數 2.99%	基礎園藝	2	2								
		造園景觀	2		2							
		小計	4	2	2						校訂必修專業科目總計4節數	
	實習科目 4節數 2.99%	景圖實習	2			2						
		專題實作	2				2					
		小計	4			2	2				校訂必修實習科目總計4節數	
	校訂必修節數合計			8	2	2	2	2	0	0	校訂必修總計8節數	
	校訂科目	專業科目 4節數 2.99%	畜牧學	4					2	2		
			最低應選修節數小計	4								
		實習科目 24節數 17.91%	造園施工實習	6						3	3	
香藥草作物利用實習			2						2			
園產品加工利用實習			4							4		
種苗生產實習			6						3	3		
有機農業實習			6				3	3			同群跨科 AA2選1	
花卉利用實習			6				3	3			同群跨科 AA2選1	
最低應選修節數小計			24									
校訂選修節數合計			28	0	0	3	3	10	12	多元選修開設 6 節		
學生應修習節數總計			134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1	1	1	0	0			
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

承辦人

單位主管

校長

□ 專業群科

表 6-1-3 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	2					
	公民與社會		2		2					
	自然科學	化學	2	2						B版
		生物	2		2					A版
	藝術	美術	2				2			
		藝術生活	2			2				
	綜合活動	生涯規劃	2				2			
	科技	資訊科技	2			2				
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		54	12	12	10	10	5	5	部定必修一般科目總計54節數	
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	旅宿	房務實務	4	2	2					
		旅館客務實務	4			2	2			
	小計		20	5	5	5	5	0	0	部定必修實習科目總計20節數
專業及實習科目合計		34	8	8	7	7	2	2		
部定必修合計		88	20	20	17	17	7	7	部定必修總計88節數	

表 6-1-3 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
校訂 必修	實習 科目 8節數 5.97%	專題實作	4					2	2			
		飲料實習	4			2	2					
		小計	8			2	2	2	2	校訂必修實習科目總計8節數		
	校訂必修節數合計		8								校訂必修總計8節數	
	校訂 選修	專業 科目 10節數 7.46%	初級會計	4					2	2		
			觀光地理	6					3	3		
			最低應選修節數小計	10								
		實習 科目 28節數 20.9%	旅遊實務	4						2	2	
			遊程規劃實務	4						2	2	
			餐廳外場實務	4	2	2						
餐旅資訊			4						2	2		
世界餐飲文化實習			6						3	3	同群跨科 AB2選1	
中式點心實習			6						3	3	同群跨科 AB2選1	
導覽解說實務			6			3	3				同群跨科 AC2選1	
台灣菜與小吃製作	6			3	3				同群跨科 AC2選1			
最低應選修節數小計	28											
校訂選修節數合計		38	2	2	3	3	14	14	多元選修開設 12 節			
學生應修習節數總計		134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計			
每週團體活動時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1				
每週彈性學習時間(節數)		4	1	1	1	1	0	0				
每週總上課時間(節數)		144	24	24	24	24	24	24				

承辦人

單位主管

校長

專業群科

表 6-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2		2				
	公民與社會		2	2						
	自然科學	化學	2	2						B版
		生物	2		2					A版
	藝術	美術	2			2				
		藝術生活	2				2			
	綜合活動	生涯規劃	2			2				
	科技	資訊科技	2				2			
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		54	12	12	10	10	5	5	部定必修一般科目總計54節數	
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6					3	3	
	小計		26	7	7	3	3	3	3	部定必修實習科目總計26節數
專業及實習科目合計		40	10	10	5	5	5	5		
部定必修合計		94	22	22	15	15	10	10	部定必修總計94節數	

表 6-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 2節數 1.49%	食物與營養	2			2					
		小計	2			2				校訂必修專業科目總計2節數	
	實習科目 2節數 1.49%	專題實作	2			2					
		小計	2			2				校訂必修實習科目總計2節數	
校訂必修節數合計			4							校訂必修總計4節數	
校訂科目	專業科目 8節數 5.97%	初級會計學	4					2	2		
		餐飲管理	4					2	2		
		最低應選修節數小計	8								
	實習科目 28節數 20.9%	咖啡實務	4			2	2				
		餐飲資訊	4					2	2		
		西式點心實習	8					4	4		
		世界餐飲文化實習	6					3	3		同群跨科 AB2選1
		中式點心實習	6					3	3		同群跨科 AB2選1
		導覽解說實務	6			3	3				同群跨科 AC2選1
		台灣菜與小吃製作	6			3	3				同群跨科 AC2選1
	最低應選修節數小計	28									
	校訂選修節數合計			36	0	0	5	5	13	13	多元選修開設 12 節
學生應修習節數總計			134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1	1	1	0	0		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

單位主管

校長

二、課程架構表

表 6-2-1 農業群農場經營科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			節數	百分比(%)			
一般科目	部定		46-54 節	50	37.31 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %		
	合計			50	37.31 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	16	11.94 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	32	23.88 %		
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	48	35.82 %		
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.99 %	
				選修	8	5.97 %	
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	2	1.49 %	
				選修	22	16.42 %	
	合計		節(依總綱規定)	84	62.69 %		
	部定及校訂必修節數合計		節(依總綱規定)	104 節			
	學生應修習節數總計		節(依總綱規定)	134 節			
六學期團體活動時間(節數)合計		6 - 12 節	6 節				
六學期彈性教學時間(節數)合計		2 - 4 節	4 節				
上課總節數		144 節	144 節				
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

二、課程架構表

表 6-2-2 農業群園藝科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			節數	百分比(%)			
一般科目	部定		46-54 節	50	37.31 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			50	37.31 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	16	11.94 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	32	23.88 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	35.82 %	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.99 %	
				選修	4	2.99 %	
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.99 %	
				選修	24	17.91 %	
	合 計		節(依總綱規定)	84	62.7 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		106 節	
	學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		134 節	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節		6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節		4 節		
上課總節數			144 節		144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

二、課程架構表

表 6-2-3 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			節數	百分比(%)			
一般科目	部定		46-54 節	54	40.3 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			54	40.3 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.45 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	20	14.93 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	34	25.38 %	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	0	0 %	
				選修	10	7.46 %	
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	8	5.97 %	
				選修	28	20.9 %	
	合 計		節(依總綱規定)	80	59.71 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		96 節	
	學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		134 節	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節		6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節		4 節		
上課總節數			144 節		144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

二、課程架構表

表 6-2-4 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			節數	百分比(%)			
一般科目	部定		46-54 節	54	40.3 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			54	40.3 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.45 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	19.4 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	29.85 %	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	2	1.49 %	
				選修	8	5.97 %	
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	2	1.49 %	
				選修	28	20.9 %	
	合 計		節(依總綱規定)	80	59.7 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		98 節	
	學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		134 節	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節		6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節		4 節		
上課總節數			144 節		144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

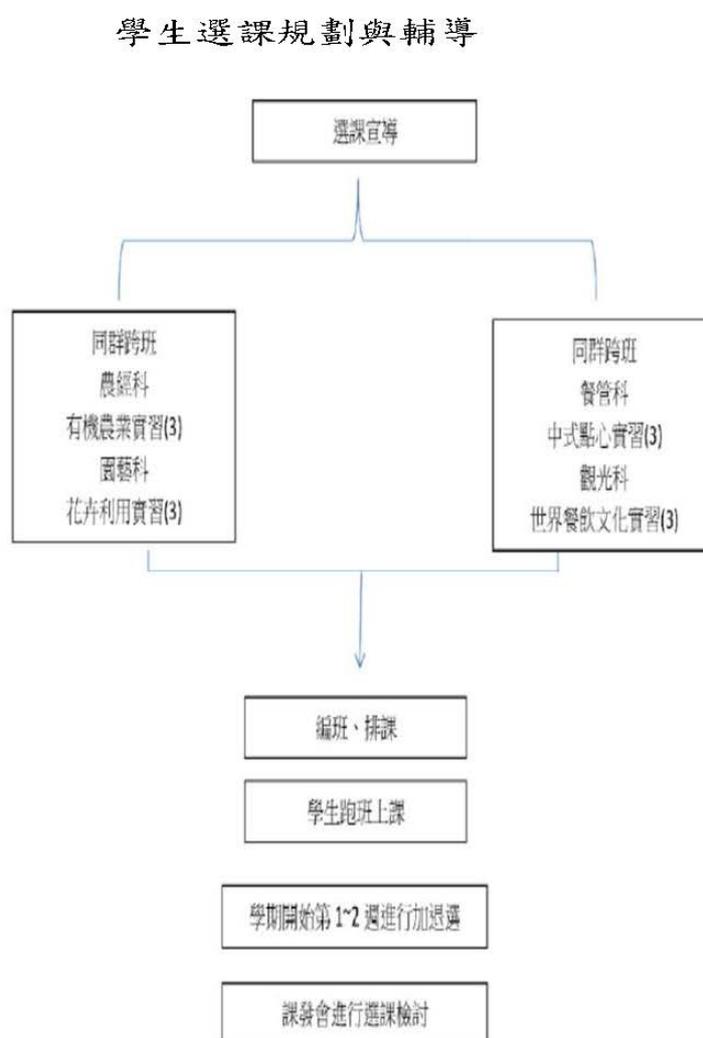
開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	自主學習	1	18	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
	桌球-發球	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	體適能	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	籃球-基本球感練習	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	籃球-投籃技巧練習	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
第二學期	自主學習	1	18	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
	桌球-正反拍擊球	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	籃球-規則探討	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	籃球-基本球感練習	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	tabata間歇訓練	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科			V			內聘	

第二學年	第一學期	自主學習	1	18	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘
		體適能-短距離間歇跑練習	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		羽球-正反手拍跳球練習	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		籃球-投籃技巧練習	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		桌球-正反拍發球	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
	第二學期	自主學習	1	18	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘
		籃球-規則探討	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		羽球-長發球技巧練習	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		籃球-投籃技巧練習	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		桌球-單雙打規則介紹	1	6	農場經營科 園藝科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	110年9月1日	學生選課說明	利用新生始業輔導時間，安排統一選課說明
2	110年9月1日	課程資訊宣導	利用新生始業輔導時間，向家長說明課程資訊
3	110年10月	課咨師入班團體輔導	

二、選課輔導措施

一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。

二、學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。

三、學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。

四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：

（一）生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。

（二）生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：

1. 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。

2. 導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。

3. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。

五、召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少1次。

六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。



三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序	科	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置
---	---	------	-------	-----------

課 號	科 屬 性	科目名稱	適用群科別	第一學年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	初級會計	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	畜牧學	農場經營科	2	2	0	0	0	0
			園藝科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	觀光地理	觀光事業科	0	0	0	0	3	3
4.	專業	初級會計學	農場經營科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
5.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
6.	實習	咖啡實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
7.	實習	植物組織培養實習	農場經營科	0	0	0	0	4	4
8.	實習	旅遊實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
9.	實習	餐飲資訊	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	遊程規劃實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
11.	實習	農產加工實習	農場經營科	0	0	0	0	4	4
12.	實習	餐廳外場實務	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
13.	實習	造園施工實習	園藝科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	西式點心實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
15.	實習	餐旅資訊	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
16.	實習	香藥草作物利用實習	園藝科	0	0	0	0	2	0
17.	實習	園產品加工利用實習	園藝科	0	0	0	0	0	4
18.	實習	種苗生產實習	園藝科	0	0	0	0	3	3

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開 課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	有機農業實習	農場經營科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
			園藝科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
2.	實習	花卉利用實習	農場經營科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
			園藝科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
3.	實習	世界餐飲文化實習	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB2選1
4.	實習	中式點心實習	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB2選1
5.	實習	導覽解說實務	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AC2選1
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AC2選1
6.	實習	台灣菜與小吃製作	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AC2選1
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AC2選1

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校
110 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 109 年 11 月 16 日課程發展委員會會議通過

一、依據：

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 04 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 05 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的：

- (一) 協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。
- (二) 定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。
- (三) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。
- (四) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一) 課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二) 課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請 5 至 9 位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三) 各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料與自我檢核。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校
110 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 109 年 11 月 16 日課程發展委員會會議通過

一、依據：

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 04 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 05 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的：

- (一) 協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。
- (二) 定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。
- (三) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。
- (四) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一) 課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二) 課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請 5 至 9 位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三) 各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料與自我檢核。

(二) 教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依群科/領域教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、評鑑實施流程：

實施流程	實施內容
(一) 校長聘請組成課程評鑑推動小組	校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員
(二) 課程評鑑推動小組擬定相關草案	課程評鑑推動小組協助擬定： 課程評鑑計畫草案(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(三) 課程發展委員會通過相關計畫	課程發展委員會通過： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(四) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核	專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核
(五) 完成課程評鑑報告草案	課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
(六) 擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告	課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善	各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

工作項目	時程			
	08-10月	11-04月	05-06月	07月
(一) 課程發展委員會通過相關計畫	●			
(二) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(三) 完成課程評鑑報告草案			●	
(四) 提擬各項建議與改進報告方案並完成課程評鑑報告			●	●
(五) 結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、結果運用：

- (一) 依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。
- (二) 依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
- (四) 深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
- (五) 優化教師公開備課議課，調整教材和教法，回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
- (六) 強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
- (七) 結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。

附件

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學生回饋表

學年度第_____學期 課程名稱：_____ 填表日期：_____

	非常同意 (5)	同意 (4)	普通 (3)	不同意 (2)	非常不同意 (1)
一、學生自評					
1. 我會課前預習上課的內容					
2. 我會準時出席每次的上課					
3. 我會認真主動參與課程內容					
4. 我發現疑問時，會主動提出問題					
5. 我會設法解決在課堂中出現的問題					
6. 我會課後複習上課的內容					
二、我對課程教材、教具使用感到滿意					
三、課程內容對我的未來發展相當有幫助					
四、我對課程實施的場地與環境感到相當滿意					
五、整體而言，我對於本課程的成效感到滿意					

(一) 你覺得本課程最有用、有趣的部份是那些？為什麼有趣？

(二) 你覺得本課程在哪方面帶給你新的經驗或體悟？

(三) 你對本課程有什麼建議？

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_190406_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

附件一：課程及教學規劃表

普通科

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

專業群科

- 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)
- 三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養		
	英文名稱	Food & Nutrition		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解食物的基本知識。二、了解各類食物的營養價值。三、認識食物中的特殊成分。四、了解各類食物的特性與製備時的變化。五、了解食物安全與衛生。六、建立健康的飲食觀念。七、建立正確飲食指南之觀念。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識食物	食物的範圍	4		
(二)認識營養素	認識六大類營養素	10		
(三)認識食物中的特殊成分	酵素、色素、主要呈味成分介紹	2		
(四)飲食之安全與衛生	食物中毒的類型與預防方法介紹、食品包裝	4		
(五)食物分類與製備原理	全穀類、肉類、水產類、蛋類、豆類、乳類、蔬菜類、水果類的介紹	12		
(六)食品加工及飲食指南與理想體重等單元	國人飲食指南與食物代換表	4		
合計		36		
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。			
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. 相關的電腦軟體、光碟片等。3. 視聽教學設備：電腦、攝影機、單槍等。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，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 □專題演講 □實作演練 ■其他：作業發表

表 11-2-3-2 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎園藝		
	英文名稱	Basic Horticulture		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、表達力、執行力			
適用科別	園藝科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識園藝的意義、範圍與重要性。 2. 瞭解園藝植物的分類與特徵。 3. 明瞭園藝植物的生長環境與生理。 4. 熟悉園藝植物的栽培方法與繁殖技術。 5. 瞭解園藝植物的應用。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 園藝的意義與範圍。 2. 園藝的重要性與特徵。 3. 園藝的未來及展望。	3		
(二)園藝作物分類	1. 果樹之分類。 2. 蔬菜之分類。 3. 花卉之分類。	3		
(三)園藝作物生長環境與生理	1. 生長環境。 1. 1. 光線。 1. 2. 溫度。 1. 3. 水份：A. 土壤水份 B. 灌溉與排水。 1. 4. 空氣。 1. 5. 土壤。 2. 植物生理。 2. 1 光合作用。 2. 2呼吸作用。 2. 3光週期。 2. 4春化作用。 2. 5休眠作用。	8		
(四)園藝作物營養與土壤肥料	1. 主要營養元素。 2. 次要及微量營養元素。 3. 土壤。 4. 肥料。 5. 園藝作物之營養管理。	4		
(五)園藝作物栽培管理	1. 一般栽培管理方法。 1. 1植物生長履歷之建立。 1. 2蔬菜作物之栽培管理。 1. 3果樹作物之栽培管理。 1. 4花卉作物之栽培管理。 2. 特殊栽培法。 2. 1設施園藝： A. 網室栽培 B. 溫室栽培 C. 養液栽培 D. 其他。 2. 2 產期調節。	6		

	2.3 軟化栽培。 2.4 自動化栽培。 2.5 其他。 3. 植物生長調節劑之應用。 3.1 植物生長調節劑之分類。 3.2 植物生長調節劑在園藝栽培上之應用。		
(六)園藝作物繁殖	1. 有性繁殖法。 2. 無性繁殖法。	4	
(七)園藝作物品種改良	1. 品種改良的目標與重要。 2. 引種。 3. 選種。 4. 雜交育種。 5. 無子品種之育成。	3	
(八)園藝作物應用	1. 造園景觀之應用。 2. 園產品加工之應用。 3. 室內佈置之應用。 4. 花藝設計之應用。 5. 生物技術之應用。	5	
合 計		36	
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腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：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 11-2-3-3 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農業經營與管理		
	英文名稱	Agricultural Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、表達力			
適用科別	農場經營科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)農業之趨勢	1. 農業發展演進 2. 農業發展趨勢	4		
(二)農業經營之組織與營運	1. 農業經營組織 2. 農業經營組織之營運	4		
(三)農業經營與運銷	1. 農業經營運銷方式 2. 農業運銷方式介紹	8		
(四)農業經營與農家生活	農業經營與農家生活	8		
(五)農民組織與活動及合作組織	1. 農民組織與活動 2. 農民合作組織	9		
(六)農業政策與相關法規	1. 農業政策 2. 農業相關法規	9		
(七)財務報表	1. 財務報表認識 2. 財務報表製作	9		
(八)複式簿記	複式簿記	8		
(九)農產品之成本計算	農產品之成本計算	8		
(十)電腦在會計上的應用	電腦在會計上的應用	5		
合 計		72		
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. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、攝影機、單槍等。 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 11-2-3-4 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造園景觀		
	英文名稱	Introduction to Landscape Gardening		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	園藝科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解造園景觀的意義及其重要性。 2. 瞭解造園景觀的演變及其發展趨勢。 3. 認識造園景觀材料及其應用。 4. 學習造園景觀設計圖。 5. 學習造園景觀設計理論基礎。 6. 具備造園景觀經營知識。 7. 瞭解景觀維護管理之重要性及技術。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 造園的意義。 2. 造園的重要性。 3. 造園的範圍。 4. 造園的種類。	4		
(二)造園景觀之演變及發展	1. 東方造園的演變。 2. 西方造園的演變。 3. 現代造園的發展趨勢。	4		
(三)造園景觀之植物材料	1. 植物材料之種類。 2. 植物材料之應用。 3. 植物材料之栽培。	6		
(四)造園景觀之非植物材料	1. 非植物材料之種類。 2. 非植物材料之應用。	4		
(五)造園景觀測量	1. 測量的種類。 2. 測量的方法。 3. 測量圖繪製。	4		
(六)造園景觀之生態	1. 空氣。 2. 土地。 3. 水。 4. 植物。 5. 野生動物。	4		
(七)造園景觀之元素	1. 園林。 2. 綠草地。 3. 水景。 4. 石景。 5. 建築景觀。 6. 鋪面及?道。 7. 其他局部景觀設施。	6		
(八)造園景觀之經營	1. 造園景觀之經營。 2. 造園景觀之預算及施工規範。 3. 造園景觀之施工。 4. 造園景觀之管理。 5. 造園景觀之維護。	4		
合 計		36		
學習評量	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習			

(評量方式)	<p>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%。</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。 2. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、攝影機、單槍等。 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。</p>
教學注意事項	<p>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。</p> <p>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。</p>

表 11-2-3-5 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	初級會計		
	英文名稱	Elementary Of Accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解財務會計之基本理論。 2. 指導學生帳務處理能力。 3. 奠定學生應用會計資訊之能力。 4. 使學生了解國內商業相關規範，涵養誠信之職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)會計學之基本概念	1. 會計之意義及功能 2. 會計之種類 3. 會計在組織經營上扮演的角色 4. 與會計發展有關之團體	6	第三學年第一學期	
(二)會計之基本法則	1. 財務報表要素與內容 2. 交易 3. 一般常用之會計科目 4. 會計方程式	8		
(三)會計循環	1. 會計循環之概念 2. 帳簿之設置	4		
(四)分錄及日記簿	1. 借貸法則及分錄之意義 2. 分錄之種類 3. 日記簿之格式及記錄方法 4. 分錄釋例	10		
(五)過帳及分類帳簿	1. 過帳之意義及分類帳之功用 2. 分類帳之種類 3. 總分類帳格式及過帳方法 4. 過帳釋例	4		
(六)試算及試算表	1. 試算表之意義及試算表之功用 2. 試算表之格式及編製方法 3. 試算表編製釋例 4. 試算表之錯誤檢查及更正	4		
(七)調整一	1. 調整之意義及功用 2. 會計基礎 3. 應計項目之調整 4. 遞延項目之調整	9	第三學年第二學期	
(八)調整二	1. 估計項目之調整 2. 存貨之調整 3. 迴轉分錄 4. 工作底稿	9		
(九)結帳	1. 結帳之意義及功能 2. 虛帳戶之結清 3. 實帳戶之結轉 4. 結帳釋例	9		
(十)編製財務報表	1. 基本財務報表	9		

	2. 綜合損益表之意義及內容	
	3. 資產負債表之意義及內容	
合 計		72
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學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。	
教學資源	1. 以學校實際狀況整合或新購相關的設備為原則。 2. 相關的網路資訊、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：投影機、電視機、電腦等。 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，選取符合實務界之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法： 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授，同時配合各種視聽媒體、實物等 2. 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 11-2-3-6 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	畜牧學		
	英文名稱	Animal husbandry		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、執行力			
適用科別	農場經營科	園藝科		
	4	4		
	第一學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：農業概論			
教學目標 (教學重點)	1. 認識各種經濟動物之生長特性，熟知飼養方法。 2. 家禽類飼養的學習 3. 家畜類飼養的學習			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 家禽類	1. 家禽的外貌 2. 家禽的品種類型 3. 家禽的孵化技術	10	第二學年第1學期	
(二) 雞的飼養管理	1. 蛋用雞的飼養管理 2. 肉用雞的飼養管理	8		
(三) 水禽的飼養管理	1. 鴨的飼養管理 2. 鵝的飼養管理	10		
(四) 火雞飼養管理	1. 雞火雞的飼養管理 2. 育成期的飼養管理	8		
(五) 家畜類~ 牛的品種	1. 乳用牛的品種 2. 肉用牛品種	4	第二學年第2學期	
(六) 牛的外貌鑑別	1. 牛的各部位名稱識別 2. 牛的理想體型 3. 牛的年齡鑑別	4		
(七) 牛的飼養管理	1. 牛的一般管理 2. 乳牛的飼養管理 3. 肉牛的飼養管理 4. 種公牛的飼養管理 5. 放牧的飼養管理	4		
(八) 豬	1. 豬的類型與品種 2. 豬的外貌鑑別 3. 豬的飼養管理	8		
(九) 羊	1. 羊的品種 2. 羊的飼養管理	8		
(十) 兔	1. 兔的品種 2. 兔的飼養管理	8		
合 計		72		
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. 相關的網路資訊、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、單槍、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	<p>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。</p> <p>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。</p>

表 11-2-3-7 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理		
	英文名稱	Tourism Geography of Taiwan		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、表達力			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 緒論篇-1	1. 觀光業人員的基本素養與正確態度介紹。	18		
(一) 緒論篇-2	2. 說明觀光資源的屬性。	18		
(二) 人文環境與觀光	1. 說明人文環境與觀光之間的關係。	18		
(三) 空間環境與行為	1. 說明空間環境與人類觀光行之間的關係。	18		
(四) 台灣觀光資源介紹-1	1. 認識台灣地理位置。	18		
(四) 台灣觀光資源介紹-2	2. 說明台灣各區的觀光資源。	18		
合 計		108		
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：筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%			
教學資源	1. 觀光局旅遊網站、國家公園、國家風景區相關影片、簡報。2. 國內旅遊團出團行程及資訊。3. 教學設備：投影機、電視機、電腦。4. 期刊雜誌：國內旅遊書籍、領隊帶團實務。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3. 依本校學生之背景及特性，以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採如下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■專題演講 □實作演練 □其他：			

表 11-2-3-8 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	初級會計學		
	英文名稱	Elementary Of Accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	農場經營科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解財務會計之基本理論。 2. 指導學生帳務處理能力。 3. 奠定學生應用會計資訊之能力。 4. 使學生了解國內商業相關規範，涵養誠信之職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)會計學之基本概念	1. 會計之意義及功能 2. 會計之種類 3. 會計在組織經營上扮演的角色 4. 與會計發展有關之團體	6	第三學年第一學期	
(二)會計之基本法則	1. 財務報表要素與內容 2. 交易 3. 一般常用之會計科目 4. 會計方程式	8		
(三)會計循環	1. 會計循環之概念 2. 帳簿之設置	4		
(四)分錄及日記簿	1. 借貸法則及分錄之意義 2. 分錄之種類 3. 日記簿之格式及記錄方法 4. 分錄釋例	10		
(五)過帳及分類帳簿	1. 過帳之意義及分類帳之功用 2. 分類帳之種類 3. 總分類帳格式及過帳方法 4. 過帳釋例	4		
(六)試算及試算表	1. 試算表之意義及試算表之功用 2. 試算表之格式及編製方法 3. 試算表編製釋例 4. 試算表之錯誤檢查及更正	4		
(七)調整一	1. 調整之意義及功用 2. 會計基礎 3. 應計項目之調整 4. 遞延項目之調整	9	第三學年第二學期	
(八)調整二	1. 估計項目之調整 2. 存貨之調整 3. 迴轉分錄 4. 工作底稿	9		
(九)結帳	1. 結帳之意義及功能 2. 虛帳戶之結清 3. 實帳戶之結轉 4. 結帳釋例	9		
(十)編製財務報表	1. 基本財務報表	9		

	2. 綜合損益表之意義及內容	
	3. 資產負債表之意義及內容	
合 計		72
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學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。	
教學資源	1. 以學校實際狀況整合或新購相關的設備為原則。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：投影機、電視機、電腦等。 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，選取符合實務界之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法： 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授，同時配合各種視聽媒體、實物等 2. 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 3. 評量，注意學生學習基礎及個別差異。	

表 11-2-3-9 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	初級會計學		
	英文名稱	Elementary Of Accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解財務會計之基本理論。 2. 指導學生帳務處理能力。 3. 奠定學生應用會計資訊之能力。 4. 使學生了解國內商業相關規範，涵養誠信之職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)會計學之基本概念	1. 會計之意義及功能 2. 會計之種類 3. 會計在組織經營上扮演的角色 4. 與會計發展有關之團體	6		
(二)會計之基本法則	1. 財務報表要素與內容 2. 交易 3. 一般常用之會計科目 4. 會計方程式	8		
(三)會計循環	1. 會計循環之概念 2. 帳簿之設置	4		
(四)分錄及日記簿	1. 借貸法則及分錄之意義 2. 分錄之種類 3. 日記簿之格式及記錄方法 4. 分錄釋例	10		
(五)過帳及分類帳簿	1. 過帳之意義及分類帳之功用 2. 分類帳之種類 3. 總分類帳格式及過帳方法 4. 過帳釋例	4		
(六)試算及試算表	1. 試算表之意義及試算表之功用 2. 試算表之格式及編製方法 3. 試算表編製釋例 4. 試算表之錯誤檢查及更正	4		
(七)調整一	1. 調整之意義及功用 2. 會計基礎 3. 應計項目之調整 4. 遞延項目之調整	9		
(八)調整二	1. 估計項目之調整 2. 存貨之調整 3. 迴轉分錄 4. 工作底稿	9		
(九)結帳	1. 結帳之意義及功能 2. 虛帳戶之結清 3. 實帳戶之結轉 4. 結帳釋例	9		
(十)編製財務報表	1. 基本財務報表	9		

	2. 綜合損益表之意義及內容	
	3. 資產負債表之意義及內容	
合 計		72
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學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。	
教學資源	1. 以學校實際狀況整合或新購相關的設備為原則。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：投影機、電視機、電腦等。 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，選取符合實務界之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法： 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授，同時配合各種視聽媒體、實物等 2. 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 3. 評量，注意學生學習基礎及個別差異。	

表 11-2-3-10 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Restaurant Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)餐飲管理緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	4		
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的定義與基本原則 2. 餐飲各部分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	12		
(三)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前訓練與在職進修	10		
(四)物料管理	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	10		
(五)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	4		
(六) 事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	6		
(七) 廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐飲之維護與管理 4. 廚房的衛生與安全	10		
(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制的意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	10		
(九) 現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	4		

(十) 能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	2
合 計		72
學習評量 (評量方式)	(一)注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。(二)依教材內容，選擇筆試、作業完成度、小組討論與發表作為適當的評量方法。(三)依評量結果再調整教材內容及教學方法	
教學資源	一、教科書 二、相關書籍 三、網路資源	
教學注意事項	主要以講授之教學方式教學，為提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。	

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	農場經營科		園藝科	
	2		2	
	第三學年第一學期		第二學年第二學期	
建議先修科目	有，科目：植物栽培、基礎園藝			
教學目標 (教學重點)	1. 針對農園藝作物之生長，栽培管理與採收處理等專題，進行專題報告。 2. 藉由專業知能培育學生解決問題之能力。 3. 訓練學生敏銳之觀察力。 4. 訓練學生統整力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)蒐集資料		1. 專題的資料蒐集方向。 2. 實作題目確立作品操作完成。	4	
(二)專題製作之過程		專題製作之調查、研究與實驗。	4	
(三)專題的表達方式		說明專題製作的表達方式。	4	
(四)專題的書面資料整理		數據如何以圖、表做表示。	6	
(五)尋找解決問題之方法		1. 分組分享、討論。 2. 參考文獻的書寫。	18	
合 計			36	
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. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、單槍、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 11-2-4-2國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)專題實作導論	1. 專題實作的意義 2. 專題實作目標 3. 專題實作流程	6	第一學期	
(二)專題主題選定	1. 為專題實作訂定主題 2. 搜尋前人的軌跡 3. 訂定題目	6		
(三)專題實作歷程	1. 組成專題實作的製作小組 2. 專題計畫書 3. 進度掌握 4. 專題歷程檔案	6		
(四)專題實作方法	1. 資料蒐集準備 2. 資料蒐集的管道與方法 3. 文獻研讀與整理 4. 問卷調查法 5. 訪談法 6. 實驗研究法	18	第二學期	
(五)專題書面報告	1. 電腦文書處理版面設定 2. 章節排版 3. 加入專題內容 4. 校對及修正	18		
(六)專題口頭報告	1. 簡報製作 2. 口頭報告的功能 3. 口頭報告的注意事項 4. 成果展現	12		
(七)專題評量與發表	1. 平時考核 2. 書面報告評分 3. 口頭報告分 4. 專題比賽及發表	6		
合計		72		
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：筆試25%、實作報告25%、實作測驗25%、課間實作25%			

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. 相關的網路資訊、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：單槍、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與_飲料調製_教學有關之資料。
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。</p> <p>(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/>課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/>分組討論 <input checked="" type="checkbox"/>參訪活動 <input checked="" type="checkbox"/>專題演講 <input checked="" type="checkbox"/>實作演練 <input type="checkbox"/>其他： </p>

表 11-2-4-3 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、表達力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 針對農園藝作物之生長，栽培管理與採收處理等專題，進行專題報告。 2. 藉由專業知能培育學生解決問題之能力。 3. 訓練學生敏銳之觀察力。 4. 訓練學生統整力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)蒐集資料		1. 專題的資料蒐集方向。 2. 實作題目確立作品操作完成。	4	
(二)專題製作之過程		專題製作之調查、研究與實驗。	4	
(三)專題的表達方式		說明專題製作的表達方式。	4	
(四)專題的書面資料整理		數據如何以圖、表做表示。	6	
(五)尋找解決問題之方法		1. 分組分享、討論。 2. 參考文獻的書寫。	18	
合 計			36	
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	各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、單槍、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 11-2-4-4 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	景圖實習		
	英文名稱	Landscape Gardening Drawing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	園藝科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解基本設計之意義及方法。 2. 了解並熟練製圖之標準動作。 3. 了解線條、空間概念，並加強表現技法。 4. 熟練造園景觀剖面圖例並能清楚描繪景觀圖。 5. 練習造園景觀各式表現技法。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)圖學概論	1. 圖學淵源及重要性。 2. 工程圖種類。 3. 圖面基本要求。 4. 國家標準及國際標準圖。	2	第一學期	
(二)製圖用具	1. 繪圖板及製圖桌椅介紹。 2. 紙張及圖筒。 3. 筆、相關工具與用法。 4. 模板。 5. 圓規。	4		
(三)線條	1. 線條種類。 2. 線條畫法。 3. 工程圖學之應用	4		
(四)工程字	1. 仿宋體。 2. 英文大寫。 3. 英文小寫。 4. 數字。	4		
(五)投影及正射示圖	1. 投影原理及種類。 2. 投影表示法。 3. 點、線、面的投影。 4. 正射視圖之表現法。	4		
(六)三視圖	1. 定義及用途。 2. 三視圖繪製。	2		
(七)比例	1. 各種比例練習。 2. 景觀常用比例測量描繪。	2	第二學期	
(八)造園景觀平面圖例描繪	1. 喬木。 2. 灌木。 3. 地被植物。 4. 鋪面。 5. 人物及建築物。 6. 其他。	4		
(九)造園景觀立面圖例描繪	1. 喬木。 2. 灌木。 3. 地被植物。 4. 鋪面。	4		

	5. 人物及建築物 6. 其他		
(十)造園景觀剖面圖及示意圖繪製	1. 剖面圖之意義及說明。 2. 剖面圖繪製。 3. 示意圖繪製。	2	
(十一)上色練習	1. 色鉛筆上色。 2. 麥克筆上色。 3. 粉彩及水彩練習。	2	
(十二)景觀模型製作	1. 各式模型元素介紹。 2. 案例操作。	2	
合 計		36	
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. 相關的網路資訊、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：單槍、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 11-2-4-5 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料實習		
	英文名稱	Non-Alcoholic Drinks Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 杯飾製作	1. 基本裝飾物之認識與實作 2. 常見杯飾款式之練習	9		
(二) 蔬果切雕	1. 基本切雕技巧認識與練習 2. 常用蔬果裝飾切雕實習	9		
(三) 茶葉飲料製作	1. 飲料調製方法認識與實作 2. 茶的沖泡方法與技巧	9		
(四) 果粒茶飲料製作	1. 果粒茶之認識與調製1	9		
(五) 花草茶飲料製作	1. 花草茶之認識與調製	9		
(六) 咖啡調製—義式咖啡機、濾杯式、虹吸式	1. 熱咖啡的調製與供應	9		
(七) 咖啡調製—義式咖啡機、濾杯式、虹吸式	1. 冰咖啡的調製與供應	9		
(八) 果汁製作	1. 果汁之認識與調製	9		
合 計		72		
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：筆試25%、實作報告25%、實作測驗25%、課間實作25%			
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與_飲料調製_教學有關之資料。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、示範指導及學生練習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、示範法、問答法、分組練習法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 □參訪活動 ■專題演講 □實作演練 ■其他：作業發表			

表 11-2-4-6 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡實務		
	英文名稱	Coffee Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)咖啡的歷史介紹與認識各國咖啡文化。(二)認識各地區咖啡豆的天然風味與適宜的烘焙程度。(三)介紹各式咖啡沖煮方式與實務操作。(四)各式咖啡飲品的調製實務操作。(五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。(六)具備敬業精神及職業道德。(七)具備咖啡吧檯師的職業素養。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)咖啡起源與歷史演進	1. 咖啡產業發展歷程與未來 2. 台灣咖啡市場概念 3. 各國咖啡文化介紹	4		
(二)咖啡豆產區認識	1. 咖啡生豆分布產區認識與咖啡豆採收後製處理法介紹 2. 描述各區咖啡豆獨特風味介紹 2. 咖啡豆品種介紹與演變	4		
(三)咖啡豆烘焙基礎概念	1. 辨別瑕疵咖啡豆篩選技巧訓練 2. 咖啡烘焙技術概論 3. 烘焙咖啡豆曲線概念與基本操作 4. 烘豆階段控制實際技巧訓練	6		
(四)咖啡杯測基礎	1. 咖啡36味介紹與嗅覺訓練 2. 咖啡感官杯測品評	4		
(五)咖啡沖煮基礎概念	1. 各式咖啡煮器介紹 2. 咖啡的研磨與萃取	3		
(六)浸泡式咖啡沖煮法技巧訓練	1. 滴濾法—美式咖啡機、手沖濾杯 沖煮教學 2. 浸泡法—虹吸式咖啡煮器、比利時平衡壺、法式濾壓壺、愛樂壓、聰明濾杯 沖煮教學	8		
(七)浸泡式咖啡飲品品項實作	1. 實作手沖式熱咖啡、冰咖啡 2. 實作冷萃咖啡(水滴、冰滴、冰釀咖啡) 3. 實作虹吸式熱咖啡、愛爾蘭威士忌咖啡、維也納咖啡	9		
(八)壓力萃取式咖啡沖煮法技巧訓練	1. 壓力萃取式—摩卡壺、義式半自動咖啡機	12		
(九)壓力萃取式咖啡飲品品項實作	1. 義大利美式咖啡、拿鐵咖啡、卡布奇諾、瑪奇雅朵、康寶藍 2. 奶泡軟硬度技巧— (1)硬奶泡技巧：如卡布奇諾、瑪奇朵 (2)軟奶泡技巧：如拿鐵咖啡 3. 拿鐵咖啡拉花技巧訓練— (1)點：圓點	18		

	(2)推：心型、鬱金香 (3)晃：葉脈 (4)組合：天鵝、開底鬱金香		
(十)創意咖啡飲品品項實作	1. 水果類咖啡調飲 2. 糖漿類咖啡調飲 3. 其他變化類咖啡調飲	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一)依學生先備技能再進行咖啡技能的累計。(二)注重學生個別化操作及實作評量。(三)依照教材內容，選用筆試及實務操作為適當的評量方法。(四)依評量結果再調整教材內容及教學方法。		
教學資源	(一)專業咖啡設備實習教室。(二)利用網路資源、照片、影片及書籍等多媒體資料。		
教學注意事項	教學方法以講授、示範及實作等具體教學方式教學，增進實際操作頻率以提高學習效果。以網路影片及實物操作等方式，增進學生學習效果。教材編選以自編教材、相關書籍、影片及網路資源並視課程內容需要邀請業師蒞臨教學給予適當的課程輔助。		

表 11-2-4-7 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	植物組織培養實習		
	英文名稱	Practice of Plant Tissue Culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力、執行力			
適用科別	農場經營科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	1. 植物組織培養的定義 2. 植物組織培養簡史 3. 植物組織培養在農業上的應用	9	第三學年第1學期	
(二)組織培養作業室的建立	1. 基本空間需求及配置 2. 儀器設備及器具 3. 培養室的環境	9		
(三)培養基的配置	1. 培養基之基本成分 2. 植物生長調節劑 3. 其他添加物 4. 培養基配方及調配操作 5. 培養基之滅菌	9		
(四)培植體的建立	1. 培植體的來源 2. 培植體材料之滅菌 3. 組織培養的基本操作	9		
(五)微體繁殖	1. 建立微體繁殖的五階段法 2. 影響生長與分化之因子	9		
(六)微體繁殖	1. 出瓶及建化 2. 建立生產線及行銷	9		
(七)微體繁殖常見的困難	1. 誘導期培養之褐化 2. 脆質化或水浸狀化	9		
(八)微體繁殖困難克服方法	1. 生長勢衰弱及老化	9		
(九)健康種苗之生產	1. 系統性病害及感染 2. 生長點培養 3. 健康種苗的重要性及其應用	9		
(十)人工種子	1. 人工種子之定義 2. 人工種子的法展及其應用	9	第三學年第2學期	
(十一)組織培養在作物育種上之應用	1. 胚培養及試管受精 2. 花藥培養 3. 細胞懸浮培養及誘變育種	9		
(十二)蘭花產業之發展	1. 蘭花組織培養之發展史及應用 2. 蘭花無菌播種 3. 蘭花組織分生苗繁殖技術	9		

(十三)組織培養	1. 原生質體之分離與培養	9
(十四)組織培養	1. 細胞融合技術	9
(十五)組織培養與遺傳工程	1. 基因轉殖植物	9
(十六)組織培養在其他方面的應用	1. 種源保存及交換 2. 利用細胞懸浮培養以生產二次代謝產物	9
合 計		144
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. 相關的電腦軟體、光碟片、網路資訊等。 3. 視聽教學設備：電腦、攝影機、單槍等。 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 11-2-4-8 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲資訊		
	英文名稱	Information system of Hospitality Industry		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、表達力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲資訊管理系統。二、瞭解餐飲資訊管理系統作業程序及相關知識。三、培養學生操作資訊管理系統操作技能及經濟、會計及統計等基本能力。四、培養職業倫理、社會責任觀念、負責的工作態度與團隊合作之精神。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、緒論	1. 軟體下載及安裝 2. 備份資料庫 3. 系統簡介	9	第一學期	
二、個案公司概况說明(word的使用)	餐廳資料設定及維護、員工資料設定、客戶資料設定	9		
三、銷售作業、庫存管理(Excel的使用)	商品進貨、銷售、庫存盤點流程	9		
四、財務分析及管理報表(Excel的使用)	年度費用、資產負債	9		
五、財務分析及管理報表(Excel的使用)	損益報表製作	9	第二學期	
六、顧客管理(資料庫處理)	客戶關係管理	9		
七、行銷個案研究PPT	行銷個案研究	9		
八、行銷海報製作(繪圖軟體)	行銷專案操作	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	教學方法:得採講述及分組討論法。二、教學評量:平時成績(包含學習態度)、作業報告成績及學術科測驗並行方式進行。三、每學期舉行三次期中考試成績			
教學資源	教育部審定合格教科書及教師自編教材			
教學注意事項	教學進行方式以下列舉：1 講述法 2. 討論及表演法 3. 視聽媒體賞析			

表 11-2-4-9 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產加工實習		
	英文名稱	Agricultural Products Handling and Utilization Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	農場經營科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解農產品處理與利用之意義與重要性。 2. 學習農產品處理技術之原理與實務。 3. 瞭解農產品利用之目的與方式。 4. 學習農產品利用方法之原理與實作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 農產品處理與利用意義與範圍 2. 農產品處理與利用意義	9		
(二)農產品採收與處理	1. 採收 2. 選別與分級 3. 清潔與塗蠟 4. 預冷 5. 脫澀 6. 癒傷、催熟與催色 7. 包裝與容器	9		
(三)農產品運輸	1. 運輸方式 2. 運輸技術與管理	9		
(四)農產品貯藏	1. 貯藏原理 2. 空氣中濕氣特性 3. 傳熱原理 4. 普通通風貯藏 5. 冷藏 6. 氣調貯藏、氣變貯藏及低壓貯藏。	9		
(五)農產品病蟲害防治	1. 採後病害及其防治 2. 採後蟲害及鼠害之防治	9		
(六)農產品之利用	1. 水果之利用 2. 蔬菜之利用 3. 花卉之利用 4. 穀類作物之利用	9		
(七)製罐	1. 果實製罐 2. 蔬菜罐頭	9		
(八)製罐	1. 蔬菜罐頭	9		
(九)果菜和果汁	1. 果菜 2. 果汁	9		
(十)果醬類	1. 果醬	9		
(十一)果醬類	1. 果凍 2. 果酪	9		
(十二)果醬類	1. 果糕	9		
(十三)蜜餞	1. 中式蜜餞	9		
(十四)蜜餞	1. 西式蜜餞	9		

(十五)醃漬製品	1. 醃漬原理 2. 泡菜 3. 酸菜	9
(十六)醃漬製品	1. 醬菜 2. 冬菜 3. 榨菜 4. 糠醃蘿蔔	9
合 計		144
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. 相關的電腦軟體、光碟片、網路訊息等。 3. 視聽教學設備：電腦、攝影機、單槍等。 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 11-2-4-10 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳外場實務		
	英文名稱	Restaurant outfield Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、執行力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 認識餐廳外場桌邊服務的知識內涵。 二. 具備餐廳外場說菜內涵與技巧。 三. 具備餐廳外場各式桌邊服務技巧。 四. 養成良好的安全衛生習慣。 五. 具備開發餐廳外場桌邊服務新菜色的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 桌邊服務的起源與發展	1. 桌邊服務起源 2. 桌邊服務的發展	4		
(二) 說菜的藝術	1. 說菜的重要性 2. 掌握說菜精隨:典故、廚師創意、食材選用、風味敘述 3. 口說與肢體語言的展現	12		
(三) 桌邊服務技巧-切割 (Carving)	1. 桌邊切割要領與安全衛生 2. 水果切割: 模羅里達水果盅、鳳梨、蘋果、水果盤 3. 肉類切割: 烤雞、烤鴨 4. 魚類切割: 煙燻鮭魚 5. 乳酪切割	12		
(四) 桌邊服務技巧-調理與攪拌 (Making & Vossing)	1. 桌邊調理、攪拌要領與安全衛生 2. 調理: 酪梨鮮蝦盅、燻鮭魚塔塔、藍紋乳酪醬、義式油醋醬 3. 攪拌: 凱薩沙拉、生菜沙拉	12		
(五) 桌邊服務技巧-去骨 (Filleting)	1. 桌邊去骨要領與安全衛生 2. 鱒魚、板魚	12		
(六) 桌邊服務技巧-焰燒 (Flambe)	1. 桌邊焰燒要領與安全衛生 2. 主菜焰燒: 黑胡椒牛排、瑞式炒雞片、黛安娜牛排 3. 甜點焰燒: 火焰薄餅、火焰櫻桃、火焰香蕉	12		
(七) 開發桌邊服務新菜色	1. 說明服務要領與安全衛生 2. 寫出標準操作流程 3. 演練桌邊服務新菜色操作流程	8		
合 計		72		
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: 筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%			
教學資源	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) 教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。(二) 教學方法 4. 教學方法以教師講解、示範指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、練習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 分組討論 參訪活動 專題演講 實作演練 其他：作業發表

表 11-2-4-11 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造園施工實習		
	英文名稱	Landscape Gardening Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	園藝科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)		一、造園景觀工程概述	9	第一學期
(二)		二、景觀資料特性與識別	9	
(三)		三、景觀工程製圖與識圖	9	
(四)		四、基地調查分析	9	
(五)		五、景觀工程材料分析	9	
(六)		六、基地測量	9	
(七)		七、基礎與假設	6	第二學期
(八)		八、土木營造工程	9	
(九)		九、植栽工程	9	
(十)		十、生態工法	9	
(十一)		十一、景觀維護管理	9	
(十二)		十二、造園景觀工程實例應用	9	
(十三)		十三、其他	3	
合 計			108	
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. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、攝影機、單槍等。 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 11-2-4-12 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有機農業實習		
	英文名稱	Practice of Organic Agriculture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	農場經營科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：植物栽培			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 有機農業之認識 2. 台灣有機農業發展現況 3. 生態環境影響及食品安全衛生	12	第1學期	
(二)有機堆肥製作	1. 堆肥菌的製作 2. 有機堆肥之製作 3. 廚餘堆肥之製作—堆肥桶製作 4. 廚餘堆肥之製作—自然堆積法製作	12		
(三)農業廢棄物利用	1. 認識農業廢棄物 2. 農場廢棄物之應用	18		
(四)綠肥之利用	1. 認識綠肥作物 2. 綠肥之種植	18		
(五)微生物肥料	1. 認識微生物肥料 2. 微生物肥料之應用	18	第2學期	
(六)有機殺菌劑	1. 有機殺菌劑之調製 2. 有機殺菌劑之製作	16		
(七)有機殺蟲劑	1. 有機殺蟲劑之應用 2. 有機殺蟲劑之應用	8		
(八)有機規範	1. 有機規範之認識	6		
合 計		108		
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. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、單槍、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 11-2-4-13 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有機農業實習		
	英文名稱	Organic Agricultur Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力、執行力			
適用科別	園藝科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：農園場管理實習			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 有機農業之認識 2. 台灣有機農業發展現況 3. 生態環境影響及食品安全衛生	8		
(二)有機生產資材與肥料	1. 堆肥菌的製作 2. 有機堆肥之製作 3. 廚餘堆肥之製作—堆肥桶製作 4. 廚餘堆肥之製作—自然堆積法製作	10		
(三)農業廢棄物利用	1. 認識農業廢棄物 2. 農場廢棄物之應用	18		
(四)綠肥之利用	1. 認識綠肥作物 2. 綠肥之種植	18		
(五)微生物肥料	1. 認識微生物肥料 2. 微生物肥料之應用	18		
(六)有機殺菌劑	1. 有機殺菌劑之調製 2. 有機殺菌劑之製作	12		
(七)有機殺蟲劑	1. 有機殺蟲劑之應用 2. 有機殺蟲劑之應用	12		
(八)有機規範	1. 有機規範之認識	12		
合計		108		
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. 相關的網路資訊、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：單槍、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 11-2-4-14 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界餐飲文化實習		
	英文名稱	World hospitality culture Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 介紹各國飲食文化的特色，讓學生各國飲食文化的概念。 2. 了解各國飲食文化的異同，深入各國飲食文化。 3. 了解宗教與飲食文化的鏈結，宗教影響飲食文化。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)飲食文化的介紹	1. 飲食文化的產生 2. 飲食文化的定義 3. 飲食文化的特性	9	第一學期	
(二)亞洲飲食文化-1	1. 日本料理文化及代表食物烹調 2. 韓國料理文化及代表食物烹調	9		
(三)亞洲飲食文化-2	3. 東南亞料理文化及代表食物烹調	9		
(四)亞洲飲食文化-3	4. 中國料理文化及代表食物烹調	9		
(五)美洲料理文化-1	1. 北美料理文化及代表食物烹調	9		
(六)美洲料理文化-2	2. 南美料理文化及代表食物烹調	9		
(七)歐洲料理文化-1	1. 法國料理文化及代表食物烹調	9	第二學期	
(八)歐洲料理文化-2	2. 義大利飲食文化及代表食物烹調	9		
(九)歐洲料理文化-3	3. 英國料理文化及代表食物烹調 4. 其他地區料理文化及代表食物烹調	9		
(十)宗教與飲食文化-1	1. 佛教飲食及代表食物烹調	9		
(十一)宗教與飲食文化-2	2. 道教飲食及代表食物烹調 3. 基督教飲食及代表食物烹調	9		
(十二)宗教與飲食文化-3	4. 回教飲食及代表食物烹調 5. 其他宗教飲食文化及代表食物烹調	9		
合計		108		
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：筆試25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%			
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. 相關的網路資訊、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：單槍、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與世界餐旅文化教學有關之資料。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。(二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、示範指導及學生練習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、示範			

法、問答法、分組練習法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 □ 分組討論 □ 參訪活動 ■ 專題演講 ■ 實作演練
■ 其他：作業發表

表 11-2-4-15 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實習		
	英文名稱	Pastry Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力、執行力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解西式點心之起源、定義、分類及發展趨勢。(二)了解西式點心的原料、器具設備、食材計算及作業流程。(三)熟練西式點心的基礎產品製作技巧。(四)具備正確的餐飲工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。(五)具備產品設計美感素養。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	西式點心的起源及分類、國內西式點心的發展趨勢與職業道德。	4		
(二)設備與器具的認識	設備的認識、器具的認識、設備器具的使用與維護。	4		
(三)材料的認識	常用之材料:麵粉類、油脂類、糖類、蛋類、乳製品、膨大劑、乳化劑等。	4		
(四)度量衡與計算	度量衡單位與換算、百分比、配方計算。	4		
(五)西式點心的認識	西式點心的種類、定義與製作方法與流程。	8		
(五)西式點心製作	小西餅	8		
(五)西式點心製作-1	奶油空心餅	4		
(五)西式點心製作-2	派和塔	12		
(五)西式點心製作-3	披薩	4		
(五)西式點心製作-4	裹油類	8		
(五)西式點心製作-5	道納司	4		
(五)西式點心製作-6	膠凍類	4		
(六)麵包的認識	麵包的定義、分類、麵包常用材料、麵包製作方法與流程、麵包內餡與裝飾	8		
(六)麵包製作-1	甜麵包麵糰變化	12		
(六)麵包製作-2	吐司麵糰變化	12		
(七)蛋糕的認識	蛋糕的分類、常用材料、製作方法與流程、整型與裝飾、品評與評鑑	8		
(七)蛋糕製作-1	麵糊類	12		
(七)蛋糕製作-2	乳沫類	12		
(七)蛋糕製作-3	戚風類、變化蛋糕	12		
合 計		144		
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。
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，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 4. 課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 參訪活動 <input checked="" type="checkbox"/> 專題演講 <input checked="" type="checkbox"/> 實作演練

表 11-2-4-16 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅資訊		
	英文名稱	Information system of Hospitality Industry		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、表達力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲資訊管理系統。二、瞭解餐飲資訊管理系統作業程序及相關知識。三、培養學生操作資訊管理系統操作技能及經濟、會計及統計等基本能力。四、培養職業倫理、社會責任觀念、負責的工作態度與團隊合作之精神。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、緒論	1. 軟體下載及安裝 2. 備份資料庫 3. 系統簡介	9	第1學期	
二、個案公司概况說明	1. 系統期初設定 2. 廠商資料維護 3. 商品資料設定 4. 員工資料設定 5. 客戶資料設定 6. 銀行資料設定 7. 會計科目設定 8. 傳票型版設定	9		
三、採購作業流程	1. 流程說明 2. 商品進貨流程操作 3. 商品退貨流程操作 4. 廠商進貨分析流程操作 5. 材料進貨分析流程操作	9		
四、銷售作業流程	1. 流程說明 2. 商品銷貨流程操作 3. 商品退貨流程操作 4. 客戶銷貨分析流程操作 5. 行銷專案維護操作	9		
五、庫存管理流程	1. 流程說明 2. 進耗存別關帳流程操作 3. 統計商品庫存流程操作 4. 單據異動分析流程操作 5. 庫存盤點流程操作	9	第2學期	
六、總帳管理流程	1. 流程說明 2. 登入傳票流程操作 3. 待沖傳票分析流程操作 4. 傳票會總分析流程操作	9		
七、財務分析流程	1. 流程說明 2. 年度費用分析流程操作 3. 年度損益分析流程操作 4. 同期費用分析流程操作	9		

	5. 同期損益分析流程操作 6. 資產負債關帳流程操作		
八、管理報表流程	1. 流程說明 2. 進貨差價分析流程操作 3. 廠商RFM (Rencency、Frequency、Monetary) 分析流程操作 4. 客戶RFM分析流程操作 5. 商品ABC(Activity Based Classification)分析流程操作	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、教學方法:得採講述 及 分組討論法。 二、教學評量:平時成績(包含學習態度)、作業報告成績 及學術科測驗並行方式進行。 三、每學期舉行三次期中考試成績		
教學資源	1.教育部審定合格教科書及教師自編教材 2.時事新聞及旅館經營新趨勢補充		
教學注意事項	教學進行方式以下列舉： 1 講述法 2.討論及表演法 3.視聽媒體賞析		

表 11-2-4-17國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香藥草作物利用實習		
	英文名稱	Herbal Crops Production Praceice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	園藝科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：農園場管理實習			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)香藥草植物分類與識別	1. 何謂香草植物 2. 臺灣香草產業現況 3. 臺灣香草產業未來展望	6		
(二)香藥草植物栽培環境與特性	1. 香草栽培環境因子 2. 香草栽培土壤因子	4		
(三)香藥草植物繁殖技術	1. 香草繁殖技術 2. 香草栽培技術	8		
(四)香藥草植物栽培維護與管理	1. 香藥草植物栽培肥料之應用 2. 香藥草植物栽培整枝修剪	4		
(五)認識香草茶包及精油功用	1. 香草茶包的功用 2. 精油之功用	4		
(六)香藥草茶包製作	1. 選擇適合製作香藥草包之植物 2. 香藥草包製作方法	2		
(七)香藥草精油提煉	1. 選擇適合製作香藥草精油之植物 2. 製作香藥草精油之方法	6		
(八)香藥草精油與茶包的應用	1. 香藥草精油之應用 2. 香藥草包之應用 3. 臺灣有關香藥草精油及香藥草包之產業	2		
合 計		36		
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. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、攝影機、單槍等。 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 11-2-4-18國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實習		
	英文名稱	The Making of Chinese Style Dessert		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、執行力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識中式點心的起源文化與發展 二、瞭解中式點心的各地風味 三、瞭解中式點心與節令習俗 四、熟練廚房設備、工具的正确操作方法及管理方式 五、認識各式材料的特性與適時運用 六、學習中式麵食及米食的技能 七、提昇學生職業道德並養成節約用料觀念 八、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣 九、培養學生的美感能力與創造力 十、培養學生良好的學習態度與團隊合作能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)中式點心概論-1	1. 起源文化與發展 2. 各地風味	6		
(二)中式點心概論-2	3. 節令習俗 4. 原料成份、配方計算與成本控制	6		
(三)水調和麵類	燙麵食、燒餅類麵食	6		
(四)發麵類	發酵麵食、發粉麵食、油炸麵食	6		
(五)酥油皮類	1. 明酥 2. 暗酥	6		
(六)糕漿皮類	1. 壓模 2. 不壓模	6		
(七)米粒類	飯粒型、粥品型	6		
(八)漿粿(粉)類	米漿型	6		
(九)漿粿(粉)類	一般漿糰型	6		
(十)市場小吃-1	1. 蚵仔煎 2. 地瓜球	6	第二學期	
(十一)市場小吃-2	3. 肉羹麵線 4. 肉丸	6		
(十二)藝術點心-1	1. 花式蒸餃	6		
(十三)藝術點心-2	2. 油炸酥油皮點心	6		
(十四)傳統糕餅	1. 糕點 2. 茶點	6		
(十五)流行點心-1	1. 造型饅頭	6		
(十六)流行點心-2	2. 彩虹酥	6		
(十七)技術考-1	1. 中麵 2. 中米	6		
(十八)技術考-2	3. 創意點心	6		
合計		108		
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。
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，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 4. 課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 參訪活動 <input checked="" type="checkbox"/> 專題演講 <input checked="" type="checkbox"/> 實作演練

表 11-2-4-19 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	花卉利用實習		
	英文名稱	Floricultural Farm Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	農場經營科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)花藝設計概論	1. 花藝設計之意義 2. 花藝設計之沿革 3. 花藝設計之類型 4. 花藝設計之價值與影響 5. 花藝設計之流行趨向 6. 花藝設計之應用	16		
(二)花藝設計之花材與器具	1. 花材之選購與保鮮 2. 花材之分類 3. 工具器材之使用	12		
(三)花藝設計理論	1. 花藝設計要素與應用 2. 花藝設計之原理應用 3. 花藝設計之設計技巧	18		
(四)傳統設計風格之重要性	1. 比德麥多型設計 2. 瀑布型設計 3. 千朵花型設計 4. 火鳳凰型設計	18		
(五)自然生態設計風格之應用	1. 平型設計 2. 植物放射生長設計 3. 自然景觀設計	16		
(六)壓花技術之應用	1. 壓花的方法 2. 處理花材的基本法 3. 製作要訣	12		
(七)未來花藝設計的展望	臺灣花藝設計的展望	8		
(八)其他	1. 乾燥花介紹 2. 臺灣塑膠花的現況	8		
合計		108		
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. 相關的網路資訊、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：單槍、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 11-2-4-20 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	花卉利用實習		
	英文名稱	Floricultural Farm Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	園藝科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：植物識別實習			
教學目標 (教學重點)	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				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)花藝設計概論	1. 花藝設計之意義 2. 花藝設計之沿革 3. 花藝設計之類型 4. 花藝設計之價值與影響 5. 花藝設計之流行趨向 6. 花藝設計之應用	12		
(二)花藝設計之花材與器具	1. 花材之選購與保鮮 2. 花材之分類 3. 工具器材之使用	18		
(三)花藝設計理論	1. 花藝設計要素與應用 2. 花藝設計之原理應用 3. 花藝設計之設計技巧	18		
(四)傳統設計風格之重要性	1. 比德麥多型設計 2. 瀑布型設計 3. 千朵花型設計 4. 火鳳凰型設計	12		
(五)自然生態設計風格之應用	1. 平型設計 2. 植物放射生長設計 3. 自然景觀設計	18		
(六)壓花技術之應用	1. 壓花的方法 2. 處理花材的基本法 3. 製作要訣	18		
(七)未來花藝設計的展望	臺灣花藝設計的展望	8		
(八)其他	1. 乾燥花介紹 2. 臺灣塑膠花的現況	4		
合 計		108		
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. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、單槍、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 11-2-4-21 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣菜與小吃製作		
	英文名稱	Taiwan cuisine and recipes		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、表達力			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	6	6		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解台灣菜及小吃烹飪的基本知識。二、對台灣菜及小吃烹飪原料與設備有正確的認識與運用。三、熟練台灣菜及小吃烹飪之基本技能。四、培養良好的學習態度與敬業精神。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)台灣菜的飲食文化	1. 台灣菜的起源 2. 台灣菜的特色 3. 台灣菜的烹調技術融合 4. 台灣菜的發展趨勢	6		
(二) 台灣菜食材的認識	4. 台灣菜的發展趨勢 6 (二) 台灣菜食材的認識 1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性及前處理和儲存 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程	6		
(三)台灣菜實作	1. 生炒花枝 2. 滷肉飯	6		
(四)台灣菜實作	3. 藥燉排骨 4. 生煎包	6		
(五)台灣菜實作	5. 鼎邊銼 6. 薑母鴨	6		
(六)台灣菜實作	7. 牛肉麵 8. 菜脯蛋	6		
(七)台灣菜實作	9. 三杯雞 10. 炒米粉	6		
(八)台灣菜實作	11. 炒海瓜子 12. 高麗菜捲	6		
(九)實作測驗-1	技術考	6		
(十)台灣小吃的飲食文化	1. 台灣小吃的起源 2. 台灣小吃的特色 3. 台灣小吃的發展趨勢	6		
(十一)台灣小吃實作	1. 土魷魚羹 2. 生煎包	6		
(十二)台灣小吃實作	3. 肉圓 4. 蚵仔面線	6		
(十三)台灣小吃實作	5. 潤餅 6. 鹽酥雞	6		

(十四)台灣小吃實作	7.刈包(虎咬豬) 8.四神湯	6	
(十五)台灣小吃實作	9.豬血糕 10.棺材板	6	
(十六)台灣小吃實作	11.蚵仔煎 12.擔仔麵	6	
(十七)台灣小吃實作	13.蔥抓餅 14.甜不辣	6	
(十八)實作測驗-2	技術考	6	
合 計		108	
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		
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，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■實作演練 <input type="checkbox"/> 其他：包含教材編選、教學方法		

表 11-2-4-22國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園產品加工利用實習		
	英文名稱	Horticultural Products Handling and Utilization Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	園藝科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解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				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)緒論	1. 園產品處理與利用意義與範圍 2. 園產品處理與利用意義		4	
(二)園產品採收與處理	1. 採收 2. 選別與分級 3. 清潔與塗蠟 4. 預冷 5. 脫澀 6. 癒傷、催熟與催色 7. 包裝與容器		18	
(三)園產品運輸	1. 運輸方式 2. 運輸技術與管理		12	
(四)園產品貯藏	1. 貯藏原理 2. 空氣中濕氣特性 3. 傳熱原理 4. 普通通風貯藏 5. 冷藏 6. 氣調貯藏、氣變貯藏及低壓貯藏。		12	
(五)園產品病蟲害防治	1. 採後病害及其防治 2. 採後蟲害及鼠害之防治		10	
(六)園產品之利用	1. 水果之利用 2. 蔬菜之利用 3. 花卉之利用		16	
合 計			72	
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. 相關的電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、單槍、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 11-2-4-23 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	種苗生產實習		
	英文名稱	Horticultural Plant Seed and Seedling Production		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、表達力、執行力			
適用科別	園藝科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識各種作物之種苗生產重要性，熟知繁殖方法。 2. 有性繁殖方式的學習 3. 無性繁殖方式的學習 4. 微體繁殖的方式			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 緒論	1. 種苗生產的意義 2. 種苗生產之重要性 3. 園藝種苗生產經營之特性 4. 種苗事業發展之策略	10	第1學期	
(二) 有性繁殖種苗之生產技術	1. 有性繁殖之原理 2. 種子生產 3. 種子的採收與處理 4. 種子貯藏 5. 種子品質、休眠、預措、發芽與播種	12		
(三) 無性繁殖種苗之生產技術	1. 無性繁殖之原理 2. 分株繁殖法 3. 壓條繁殖法 4. 扦插繁殖法 5. 嫁接繁殖法	12		
(四) 微體繁殖	1. 微體繁殖之設備與器材 2. 培養基的基本成分與配置	18		
(五) 食用菌菌種之繁殖	1. 純粹培養 2. 菌種製造	8	第2學期	
(六) 果樹種苗生產	1. 常綠果樹類 2. 落葉果樹類	12		
(七) 蔬菜種苗之生產	1. 葫蘆科蔬菜種苗之生產 2. 茄科蔬菜種苗之生產 3. 十字花科蔬菜種苗之生產 4. 菊科蔬菜種苗之生產 5. 蝶形花科蔬菜種苗之生產 6. 繖形花科蔬菜種苗之生產 7. 蔥科、禾本科蔬菜種苗之生產	18		
(八) 觀賞植物種苗之生產	1. 一、二年生草花 2. 宿根草花 3. 球根花卉 4. 蘭花 5. 花木類 6. 多肉植物與仙人掌 7. 其他	18		
合 計		108		

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. 相關的網路資訊、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：電腦、單槍、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 1. 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。 2. 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。

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）