

備查文號：

中華民國112年2月4日臺教授國字 第1120013821號函 備查

高級中等學校課程計畫 國立佳冬高級農業職業學校 學校代碼：130404

技術型課程計畫

本校111年11月9日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年6月27日

學校基本資料表

學校校名	國立佳冬高級農業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:農業機械科 2. 商業與管理群:電子商務科 3. 農業群:農場經營科；園藝科；畜產保健科 4. 食品群:食品加工科；烘焙科 5. 餐旅群: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	商業與管理群:電子商務科			
實用技能學程(日)	1. 動力機械群:機車修護科 2. 農業群:園藝技術科 3. 食品群:烘焙食品科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科；			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	08-8662726-202
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。
- 七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	動力機械群	農業機械科	1	34	2	44	1	29	4	107
	商業與管理群	電子商務科	1	20	1	22	1	14	3	56
	農業群	農場經營科	1	7	1	8	1	15	3	30
		園藝科	1	13	1	16	1	13	3	42
		畜產保健科	1	24	1	24	1	24	3	72
	食品群	食品加工科	2	37	2	39	2	41	6	117
		烘焙科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲管理科	2	45	2	40	2	45	6	130
	服務群	綜合職能科	2	23	2	22	2	16	6	61
進修部	商業與管理群	電子商務科	1	13	1	16	1	15	3	44
實用技能學程(日)	動力機械群	機車修護科	1	15	0	0	0	0	1	15
	農業群	園藝技術科	1	8	1	6	1	13	3	27
	食品群	烘焙食品科	1	19	1	18	1	25	3	62

二、核定科班一覽表

表 2-2 112學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	農業機械科	1	35
	商業與管理群	電子商務科	1	35
	農業群	農場經營科	2	35
		園藝科	1	35
		畜產保健科	1	35
	食品群	食品加工科	1	35
		烘焙科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	2	35
進修部	商業與管理群	電子商務科	1	40

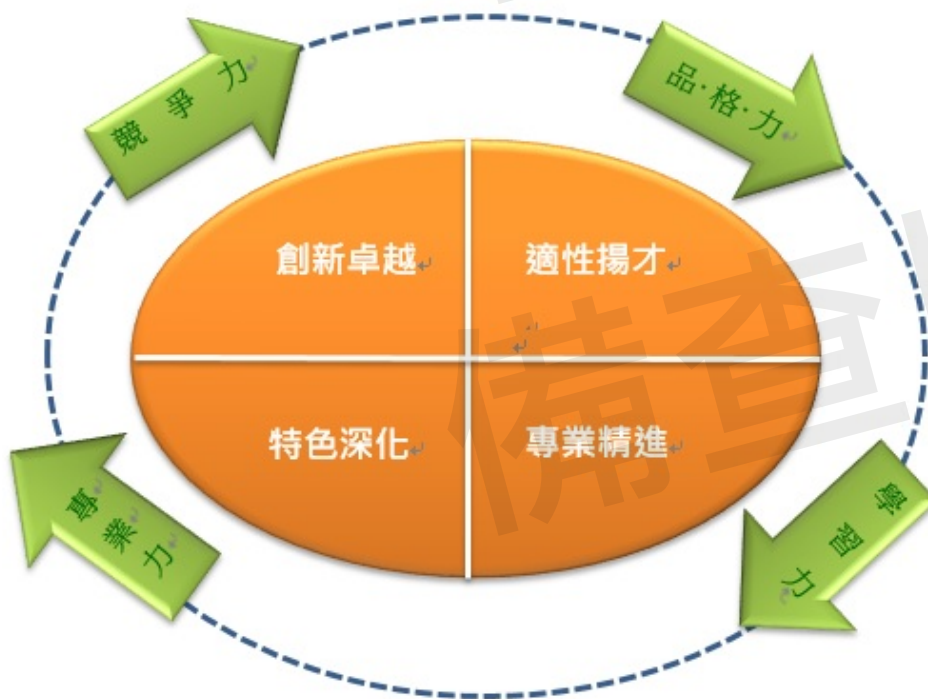
參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

一、國立佳冬高農以「創造農業新適力、培育農業心人才」為願景，建立符合「適性揚才、專業精進、特色深化、創新卓越」目標之溫馨專業校園，同時秉持「以學生為本、適性發展、終身學習、優質公民」的理念，期待能打造一所「多元智慧，藝術人文，溫馨校園，優質再升級」之優質高農，培養學生具備正直誠信、專業知能技術及終身學習的社會人才。

二、學校願景詮釋

創新卓越：適性創意展能，涵育卓越視野
 適性揚才：理論實務結合，展現多元能力
 特色深化：優質校園建構，彰顯在地文化
 專業精進：產學合一實踐，精進專業實務



圖·1 學校願景

二、學生圖像

前言

為落實十二年國民基本教育之推動，本校整合校務發展計畫及構想特色課程，擬定學生具備之表現與能力，據以提出本校學生圖像-「花仙子」，透過花仙子展現本校培養學生應具備四力：「品格力」、「學習力」、「專業力」及「競爭力」，以適性揚才、創新卓越、特色深化及專業精進，推動本校願景。

1. 品格力：具備正直誠信及勤勉負責態度
2. 學習力：具備終身學習之自我精進能力
3. 專業力：具備務實致用之專業技術能力
4. 競爭力：具備在地文化之產業競爭能力



肆、課程發展組織要點

107年06月28日課程發展委員會修正通過
 108年02月22日校務會議通過
 109年12月31日課程發展委員會修正通過
 110年01月20日校務會議通過
 110年12月21日行政會報通過
 111年1月20日校務會議通過

國立佳冬高農課程發展委員會組織要點

107年06月28日課程發展委員會修正通過
 108年02月22日校務會議通過
 109年12月31日課程發展委員會修正通過
 110年01月20日校務會議通過
 110年12月21日行政會報通過
 111年1月20日校務會議通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B 號修正「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37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：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)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：由各學科召集人及教學組長(含國文科、英文科、數學科、自然科、國防教育科、體育組、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計9人。

(四)專業群科(學程)教師：由實習組長、實用技能組及各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計9人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群、體育班、藝術才能班及科學班召集人擔任之，共計1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。

(四)特殊教育推行委員會：主席由校長兼任之，其餘委員，由校長就處室(科)主任代表、普通班教師代表、特殊教育教師代表、身心障礙及資賦優異學生家長代表、教師會代表及家長會代表等進行特殊教育推行。

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三次會議，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。

國立佳冬高農課程發展委員會組織要點

107 年 06 月 28 日課程發展委員會修正通過

108 年 02 月 22 日校務會議通過

109 年 12 月 31 日課程發展委員會修正通過

110 年 01 月 20 日校務會議通過

110 年 12 月 28 日行政會議修正通過

111 年 01 月 20 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 37 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：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)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：由各學科召集人及教學組長（含國文科、英文科、數學科、自然科、國防教育科、體育組、社會科及藝能科）擔任之，每學科 1 人，共計 9 人。
- (四)專業群科(學程)教師：由實習組長、實用技能組及各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1 人，共計 9 人。
- (五)特殊需求領域課程教師：由服務群、體育班、藝術才能班及科學班召集人擔任之，共計 1 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。
- (四)特殊教育推行委員會：主席由校長兼任之，其餘委員，由校長就處室(科)主任代表、普通班教師代表、特殊教育教師代表、身心障礙及資賦優異學生家長代表、教師會代表及家長會代表等進行特殊教育推行。

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三次會議，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。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				2. 學習：具備終身學習之自我精進能力	3. 專業力：具備實務致用之專業技術能力	4. 競爭力：具備在地文化產業競爭能力	1. 品格力：具備正直誠信及勤負責任態度	
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 二、透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考與見解，注重理性和感性的溝通。 三、理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 四、認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	1. 引導學生能看懂句子，並能閱讀文短篇文章。	☐	☒	☒	☒	
			2. 藉由作者個人際遇與時代環境，引導學生說出帶來的啟發。	☒	☒	☒	☒	
			3. 藉由國學基本常識，引導學生分辨各朝代的族群特色與內容。	☒	☒	☒	☐	
			4. 鼓勵學生對於上課內容表達想法，加強思考與表達的能力。	☐	☒	☒	☒	
			5. 引導學上台發表，訓練口說與臨場反應。	☐	☒	☒	☒	
			6. 藉由專業能力加強機會，引導學生閱讀操作手冊。	☐	☒	☒	☒	
	英語文	【總綱之教學目標】 一、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	1. 運用自然發音，強化學生基本拼音能力。	☐	☒	☒	☐	
			2. 訓練學生能流暢練習會話及朗讀文章。	☐	☒	☒	☐	
			3. 藉由朗讀與簡單會話，訓練學生熟悉英文語法及基礎句型。	☐	☒	☒	☐	
			4. 鼓勵學生使用英文表達想法，加強思考與表達的能力。	☐	☒	☒	☒	
			5. 藉由專業能力加強機會，引導學生閱讀英文操作手冊。	☐	☒	☒	☒	
			6. 運用不同媒材關懷公共議題、時事引起對於學習英文的興趣。	☒	☒	☒	☒	
	閩南語文	【總綱之教學目標】 一、啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。 二、培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。 三、透過閩南語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化，並培養語言復振的意識。 四、透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 五、透過閩南語文進行多元文化思考，以增進國際視野。	啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。	☐	☐			
			培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中	☐	☐			
			透過閩南語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化，並培養語言復振的意識。	☒	☐	☒	☐	
			透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。	☐	☐	☒	☒	
			透過閩南語文進行多元文化思考，以增進國際視野。	☒	☒	☐	☐	
	客語文	【總綱之教學目標】 一、培養學習客語文的興趣，認識客家歷史與文化，以及深植客家語言復振的意識。 二、具備客語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。 三、增進在日常生活中使用客語文思考和解決問題的能力。 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。 五、透過學習客語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	培養學習客語文的興趣，認識客家歷史與文化，以及深植客家語言復振的意識。	☐	☐	☒	☐	
			具備客語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。	☐	☒	☒	☐	
			增進在日常生活中使用客語文思考和解決問題的能力。	☒	☐	☒	☐	
			養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。	☐	☐	☒	☐	
			透過學習客語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	☐	☒	☒	☐	
	原住民族語文-泰雅語	【總綱之教學目標】 一、培養學習原住民族語文的興趣，認識原住民族語文歷史與文化，以及深植原住民族語文語言復振的意識。 二、具備原住民族語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。 三、增進在日常生活中使用原住民族語文思考和解決問題的能力。 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。 五、透過學習原住民族語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	培養學習原住民族語文的興趣，認識原住民族語文歷史與文化，以及深植原住民族語文語言復振的意識。	☐	☐	☒	☐	
			具備原住民族語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。	☐	☒	☒	☐	
			增進在日常生活中使用原住民族語文思考和解決問題的能力。	☐	☒	☒	☐	
			養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。	☐	☒	☒	☐	
			透過學習原住民族語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	☒	☐	☒	☐	
	原住民族語文-排灣語	【總綱之教學目標】 一、培養學習原住民族語文的興趣，認識原住民族語文歷史與文化，以及深植原住民族語文語言復振的意識。 二、具備原住民族語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。 三、增進在日常生活中使用原住民族語文思考和解決問題的能力。 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。 五、透過學習原住民族語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	培養學習原住民族語文的興趣，認識原住民族語文歷史與文化，以及深植原住民族語文語言復振的意識。	☒	☒	☐	☐	
			具備原住民族語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。	☒	☒	☐	☐	
			增進在日常生活中使用原住民族語文思考和解決問題的能力。	☐	☒	☒	☐	
			養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。	☐	☒	☒	☐	
			透過學習原住民族語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	☐	☐	☒	☐	
	原住民族語文-魯凱語	【總綱之教學目標】 一、培養學習原住民族語文的興趣，認識原住民族語文歷史與文化，以及深植原住民族語文語言復振的意識。 二、具備原住民族語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。 三、增進在日常生活中使用原住民族語文思考和解決問題的能力。 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。	培養學習原住民族語文的興趣，認識原住民族語文歷史與文化，以及深植原住民族語文語言復振的意識。	☒	☒	☐	☐	
			具備原住民族語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力	☒	☒	☐	☐	
			增進在日常生活中使用原住民族語文思考和解決問題的能力。	☒	☒	☐	☐	
			養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。	☐	☒	☒	☐	

		五、透過學習原住民族語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	透過學習原住民族語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	●	○	●	○
閩東語文	【總綱之教學目標】 一、培養學習閩東語文的興趣，認識閩東民族語文歷史與文化，以及深植閩東語文語言復興的意識。 二、具備閩東語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。 三、增進在日常生活中使用閩東語文語文思考和解決問題的能力。 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。 五、透過學習閩東語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	培養學習閩東語文的興趣，認識閩東民族語文歷史與文化，以及深植閩東語文語言復興的意識。	●	○	●	○	
		具備閩東語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。	○	○	●	○	
		增進在日常生活中使用閩東語文語文思考和解決問題的能力。	●	○	○	●	
		養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。	○	○	●	●	
		透過學習閩東語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	○	○	●	●	
臺灣手語	【總綱之教學目標】 一、培養學習臺灣手語的興趣。 二、具備閩臺灣手語表達的能力。 三、增進在日常生活中使用臺灣手語思考和解決問題的能力。 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。 五、透過學習臺灣手語，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。	培養學習臺灣手語的興趣。	●	●	○		
		具備閩臺灣手語表達的能力。	●	●	○	○	
		增進在日常生活中使用臺灣手語思考和解決問題的能力。	●	○	○	●	
		養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。	○	○	●	●	
		透過學習臺灣手語，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。					
數學領域	數學 (A)	【總綱之教學目標】 (一) 提供數學學習公平受教與會的機。 (二) 培養數學概念與技能的習應用力。 (三) 培養使用數學軟體工具與科技應用的能力。 (四) 培養生活與技術應用之問題解決能力。	學生能夠了解所學習的基本數學概念、運算與關係	○	●	●	●
			學生能夠運用數學基本概念、程序或方法解決問題	○	●	●	●
			學生能夠連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活	○	●	●	●
			學生能夠運用各式科技與工具，處理數學、日常生活的問題	○	●	●	●
	數學 (B)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1.指導學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。	○	●	●	○
			2.指導學生能夠正確地執行數學程序。	○	●	●	○
			3.引導學生能夠運用數學概念、程序或方法解決日常生活問題或情境。	○	●	●	●
			4.引導學生能夠運用資訊工具，處理數學或日常生活問題。	○	●	●	●
			5.數學B版配合專業學科基礎機率、排列組合、指數與對數、統計分析的知能，以提升學生專業學科解題能力。	○	●	●	○
	數學 (C)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1.指導學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。	○	●	●	○
			2.指導學生能夠正確地執行數學程序。	○	●	●	○
			3.引導學生能夠運用數學概念、程序或方法解決日常生活問題或情境。	○	●	●	●
			4.引導學生能夠運用資訊工具，處理數學或日常生活問題。	○	●	●	●
			5.數學C版配合專業學科加強三角函數、複數、向量、微積分的知能，使學生熟練基礎運算，以提升學生專業學科解題能力。	○	●	●	○
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1.協助學生具備歷史知識的廣度與深度，帶給其不同的識見。	●	●	○	
			2.引導學生蒐集資料的能力，並具備自主思考與邏輯辨思能力。	○	●	●	●
			3.情意引導學生關心國際事務，提出解決方案等探討。	○	○	●	●
			4.安排小組座談與表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。	●	●	○	○
			5.將在地理、歷史脈絡元素結合專業，行銷發展地方文化。	○	●	●	●
	地理	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1.引導學生蒐集資料的能力，並具備自主思考與邏輯辨思能力。	●	●	○	○
			2.情意引導學生關心國際事務，提出解決方案等探討。	○	●	●	●
			3.安排小組座談與表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。	○	○	●	●
			4.課程結合在地人地理、時事、永續經營等融入議題，使學生擁有跨領域學習、統整分析能力。	●	●	○	●
			5.將在地理、歷史脈絡元素結合專業，行銷發展地方文化。	○	●	●	●
	公民與社會	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1.引導學生蒐集資料的能力，並具備自主思考與邏輯辨思能力。	●	●	○	○
			2.安排小組座談與表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。	●	●	○	○
			3.情意引導學生關心國際事務，提出解決方案等探討。	○	○	●	●
			4.培養學生尊重差異，實踐人權，關懷全球永續發展，具備世界公民的意識。	●	○		○
	自然科學領域	物理 (A)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。	1.藉由時事事件，引導學生養成主動學習科學新知的習慣。		●	●
2.藉由議題的探討，培養學生蒐集資料的能力，以科學的方法進行推理與邏輯思考的能力。					●	●	●

		三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	3.引導學生關心自然科學發展的資訊，善用各種科技輔具了解最新自然議題。	●	●	●	○
			4.具備自然科學基本知識類推至專業領域。		●	●	●
物理 (B)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1.藉由時事事件，引導學生養成主動學習科學新知的習慣。		●	●	●	
		2.藉由議題的探討，培養學生蒐集資料的能力，培養以科學的方法進行推理與邏輯思考的能力。		●	●	●	
		3.引導學生關心自然科學發展的資訊，善用各種科技輔具了解最新自然議題。	●	●	●	○	
		4.具備自然科學基本知識類推至專業領域。		●	●	●	
化學 (B)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1.藉由時事事件，引導學生養成主動學習科學新知的習慣。		●	●	●	
		2.藉由議題的探討，培養學生蒐集資料的能力，培養以科學的方法進行推理與邏輯思考的能力。		●	●	●	
		3.引導學生關心自然科學發展的資訊，善用各種科技輔具了解最新自然議題。	●	●	●	○	
		4.具備自然科學基本知識類推至專業領域。		●	●	●	
生物 (A)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1.藉由時事事件，引導學生養成主動學習科學新知的習慣。		●	●	●	
		2.藉由議題的探討，培養學生蒐集資料的能力，培養以科學的方法進行推理與邏輯思考的能力。		●	●	●	
		3.引導學生關心自然科學發展的資訊，善用各種科技輔具了解最新自然議題。	●	●	●	○	
		4.藉由實地調查及資料蒐集，引導學生了解永續效費與環境成本，結合當地生態解決困境。	●	●	●		
		5.具備自然科學基本知識類推至專業領域。		●	●	●	
生物 (B)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1.藉由時事事件，引導學生養成主動學習科學新知的習慣。		●	●	●	
		2.藉由議題的探討，培養學生蒐集資料的能力，培養以科學的方法進行推理與邏輯思考的能力。		●	●	●	
		3.引導學生關心自然科學發展的資訊，善用各種科技輔具了解最新自然議題。	●	●	○		
		4.藉由實地調查及資料蒐集，引導學生了解永續效費與環境成本，結合當地生態解決困境。	●	●	●	○	
		5.具備自然科學基本知識類推至專業領域。		●	●	●	
音樂	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1.透過不同媒材，讓學生認識不同文化的音樂元素。	○	●	●	●	
		2.學習欣賞音樂所傳達的思想與情感。	●	●	○	○	
		3.學習將音樂元素融入專業，如用餐氛圍。	○	●	●	●	
		4.引導學生運用藝術知能與審美能力提升生活美感與生命價值。	●	●	●	○	
美術	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1.讓學生能了解基礎色彩概念，運用調色練習及簡單配色陶冶生活。	○	●	○	●	
		2.引導學生運用形式原理，將美學與專業結合，如植栽、景觀。	○	●	●	●	
		3.引導學生運用藝術知能與審美能力提升生活美感與生命價值。	●	○	○	●	
藝術領域	【總綱之教學目標】 (一)增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之覺察、探究理解，以表達力。 (二)發展善用多元媒介與形式從事藝術生活創作和現的素養，以傳達思想情感。 (三)提升對藝術與文化的審美感知、理解分析，以及判斷能力增進善生活。 (四)培養主動參加藝術與文化活的興趣和習慣，體會生命關係價值。培養主動參加藝術與文化活的興趣和習慣，體會生命關係價值。 (五)傳承文化與創新藝術，增進人自己、他環境之多元同理關懷永續發展	學生能透對生活中各類藝術型態觀察，了解各類藝術型態的表現方式。	●	●	○	○	
		能培養對各類藝術之美感意識與鑑賞的素養，並了解藝術發展與社會、歷史及文化的互動關係。	●	●	○	○	
		能參與多元的藝術活動，認識文化資產，豐富藝術生活，尊重不同國家與族群的文化。	●	●		○	
綜合活動	生涯規劃	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管	1.藉由施測引導學生了解個人特質、興趣。	●	●	●	○

領域	家政	理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	2. 引導學生覺察個人成長歷程探索生涯目標、角色與生活之關聯。	●	○	●	○
			3. 引導學生辨識現階段任務與目標，具備生涯管理概念。		○	●	●
			4. 引導學生檢視學習歷程檔案，深化生命意義突顯自我特色。	●	●	●	
		【總綱之教學目標】	學生能夠對家庭資源有效的運用，包含財務；收納	●	●	○	○
	法律與生活		學生能夠瞭解各階段飲食原則及營養需求	○	●	●	○
			學生能夠了解正確食品衛生及食品保存原則	○	●	●	○
			學生能夠在有限的資源裡完成食物製備	○	●	●	
		【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	2. 引導學生覺察個人成長歷程探索生涯目標、角色與生活之關聯。	●	○	●	○
			4. 藉由時事議題的探討，引導學生分析並對問題核心提出探討。	●	●	●	
			6. 加強學生了解職業生活相關資訊與法令，提升生涯競爭力		●	●	●
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】 (一) 習得科技的基本知識與技能。 (二) 培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 (三) 善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 (四) 整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 (五) 理解科技產業及其未來發展趨勢。 (六) 發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。 (七) 了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議	學生能了解科技與個人、社會環境及文化之間的互動關係及影響	●	●	○	○
			學生能夠使用簡易科技應用至生活，提升生活管理能力及就業能力。	○	●	●	●
			學生能了解不良使用科技產品或技術所衍生的社會問題，建立對科技的正確態度及價值觀。	●	●	○	○
	資訊科技	【總綱之教學目標】 1. 培養學生之資訊科學基礎知識。 2. 培養學生邏輯思維及運用電腦解決問題之能力。 3. 培養學生對資訊科技的正確觀念與態度。 4. 啟發學生學習資訊科技之興趣。	具備應用科技的知識與能力，有效規劃個人生涯發展朝向自我精進。	●	●	○	●
			具備系統思考與分析探索的能力，並能整合科學、科技、工程、藝術與數學等方法及工具，有效處理與解決問題。	○	●	○	●
			學生能理解科技與資訊的原理及發展趨勢，具備科技、資訊、媒體的整合運用能力，並能分析、思辨、批判人與科技、社會、環境之關係。		●	○	●
			運用科技去關懷、敏察和理解國內及全球科技發展現況或本土與國際事務，並尊重與欣賞差異。	●	○	○	○
	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行之能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 藉由多元課程使學生重視生命的歷程，發展 健康的生命態度。	●	●	●	●
			2. 引導學生運用醫療救護資源， 達到健康安全的生活。		●	●	
			3. 引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際 化視野的宏觀，並主動關心全球體育議題 或國際情勢。	○	●	●	●
			4. 引導學生遵守運動規範，展現良好道德情 操並運用於生活當中，落實身體自主權的 尊重與維護。	●	●	○	●
	體育	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行之能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 藉由多元課程使學生重視生命的歷程，發展 健康的生命態度。	●	●	●	●
			2. 引導學生運用醫療救護資源， 達到健康安全的生活。		●	●	
			3. 引導學生能認識、瞭解各項運動技能的原理 與原則，以及學習正確之姿勢與動作運用於專業能力，如耕作、搬運。	○	●	●	●
			4. 引導學生於體育活動中，發展適切人際關 系的素養，並展現包容異己、溝通協調及 團隊合作的精神與行動。	●	●	○	●
			5. 引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際 化視野的宏觀，並主動關心全球體育議題 或國際情勢。	○	●	●	●
			6. 引導學生遵守運動規範，展現良好道德情 操並運用於生活當中，落實身體自主權的 尊重與維護。	●	●	○	●
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、 建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、 認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、 了解全民防衛之意義，養成防衛動員與災害防救之意識與行動力。	1. 引導學生了解國際情勢的不穩定性與中國 大陸對我國產生的影響。	○	●	○	●
			2. 配合時事、環境災害新聞事件，訓練學生 具備災害應變的基本知識與技能。	○	●	●	●
			3. 培養學生體認全民國防是凝聚全民心防、發揮整 體國防力量的基石。	●	●	○	●

	四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務與促進國家永續發展的心志。	4. 建立學生對維護國家安全的正確認知，強化全民國防觀念。	☒	☒	☐	☒
備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。						

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群 別	科 別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					2. 學習力：具備終身學習之自我精進能力	3. 專業力：具備實務致用之專業技術能力	4. 競爭力：具備在地文化產業競爭能力	1. 品格力：具備正直誠信及勤勉負責態度
動力機械群	農業機械科	1. 動力機械行業保養及修護人員。 2. 農業機械相關行業人員。 3. 鉗接人員。 4. 液氣壓設計及操作人員。 5. 從事農業自動化人員。 6. 農場經營及業務員。 7. 農業代耕人員。	1. 培養動力機械基礎專業技術人才。 2. 培養鉗接專業技術人才。 3. 培養動力機械保養及修護之專業人才。 4. 培養農業自動化之專業技術人才。 5. 培養農業生產之專業技術人才。 6. 培養先進農業機具保養與維修之專業技術人才。 7. 培養學生職業道德、工作安全及終身學習之人才。	1. 具備動力機械基本能力。	●	●	○	○
				2. 具備機械基礎工作及鉗接技術能力。	○	●	●	○
				3. 具備動力機械相關修護、操作能力。	●	●	○	○
				4. 具備農業自動化技術能力。	●	●	●	○
				5. 具備農業生產之專業能力。	●	●	●	○
				6. 具備先進農業機具保養與維修之專業能力。	●	○	●	○
				7. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與專業精進的態度。	●	○	●	●
商業與管理群	電子商務科	1. 商場供應、品牌、商品人員。 2. 資訊流服務人員。 3. 電子商務平台服務人員。 4. 網站設計 與維修人員。	1. 培養各種企業所需之電子商務應用的基層人才。 2. 培養網站的設計與經營管理人才。 3. 培養網站維護之人才。 4. 培養商業網路軟體與設計之人才。 5. 培養農產品網路行銷之人才。 6. 培養學生具備職業道德、工作安全並持續精進專業能力、禮儀規範、樂觀進取的相關專業領域繼續進修服務人才。	1. 具備電子商務基本知識與實務之能力。	●	●	●	
				2. 具備設計各種網站與互動動態之能力。		●	●	
				3. 具備基本之程式開發之能力。		●	●	
				4. 具備網站之基本維護之能力。	●	●	●	
				5. 具備網路軟體應用與設計之能力。	●	●	●	
				6. 具備農產品行銷與撰寫文案之能力。	●	●	●	
				7. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與專業精進之能力。	●		●	●
農業群	農場經營科	1. 經營農企業及休閒農場管理人才。 2. 專業農業栽培技術人才。 3. 咖啡烘焙人才。 4. 農產品後製加工技術人員。 5. 休閒農場教育解說員。 6. 農產品網路物流行銷人才。	1. 培養農業經營管理之基礎人才目標。 2. 培養農作物栽培技術之人才目標。 3. 培養咖啡烘焙技術人才目標。 4. 培養香藥草植物栽培技術與製作加工農產品能力之人才目標。 5. 培養休閒農業開拓與經營管理之人才。 6. 培養休閒農場教育解說員之人才目標。 7. 目標培養學生具備職業道德、工作安全並持續精進專業能力。	1. 具備經營農企業能力。	●	●	○	○
				2. 具備專業農業栽培技術能力。	○	●	●	○
				3. 具備咖啡栽培及咖啡烘焙技術能力。	●	●	○	○
				4. 具備香藥草栽培後製，開發新加工農產品能力。	●	●	○	○
				5. 具備休閒農場開拓與管理能力。	○	●	●	●
				6. 具備休閒農場教育解說實務能力。	●	●	○	●
				7. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與專業精進的態度。	○	●	○	●
農業群	園藝科	1. 園藝人員。 2. 景觀設計人員。 3. 花藝人員。 4. 蘭花產業經營人員。 5. 有機農業創業人員。 6. 農場經營人員。 7. 政府農政及研究單位助理。 8. 農業相關產業基層人員人員。	1. 培育科技農業技術人才。 2. 培育造園景觀的人才。 3. 培育園產品處理與利用的人才。 4. 培養農業生產在地化規劃之專業人才。 5. 培養花藝利用的專業人才。 6. 培養園藝植物栽培。 7. 培養園藝創意設計的專業人才。 8. 培養學生具備職業道德、工作安全並持續精進專業能力。	1. 具備作物栽培生產與生物技術的能力。	●	●	●	○
				2. 具備造園景觀施工技術的能力。	●	●	●	○
				3. 具備園產品處理與利用的能力。	●	●	●	○
				4. 具備農業生產在地化規劃與計算能力。	●	●	●	○
				5. 具備花卉裝飾與利用的能力。	●	●	●	○
				6. 具備園藝植物栽種的能力。	●	●	●	○
				7. 具備園藝設計與規劃的能力。	●	●	●	○
				8. 培育學生勤儉、積極、敬業樂業及對職業道德認知與實踐的能力。	●	○	●	●
農業群	畜產保健科	1. 飼料廠從業人員 2. 畜產加工廠人員 3. 寵物美容與寵物經營相關從業人員 4. 臨床獸醫助理與動物保	1. 培養畜牧生產與照護的基礎專業人才。 2. 培養畜產品加工產業相關專業人才。 3. 培養農業生產在地化規	1. 具備動物飼養管理基本能力。	●	●	○	○
				2. 具備動物基礎保健照護與美容之能力。	●	●	○	○
				3. 具備畜產品加工之能力。	○	●	○	○

		健人員 5. 牧場管理與牧場經營從業人員	劃之專業人才 4. 培養牧場產業經營之專業人才。 5. 培養畜產品利用產業相關專業人才。 6. 培養動物保健與照護相關專業人才。 7. 培養動物科學相關領域職業道德及繼續進修之人才。	4. 具備農業生產在地化規劃與計算能力。	●	●	●	○
				5. 具備牧場產業經營與管理開發之能力。	●	●	●	○
				6. 具備畜牧生產與相關產品利用與研發創新之能力。	●	●	●	○
				7. 具備伴侶動物照顧與護理之能力。	●	●	●	●
				8. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與專業精進的態度。	●	○	●	●
食品群	食品加工科	1. 食品檢驗分析，品管技術人才。 2. 烘焙食品技術人才。 3. 食品製造及加工業技術人才。 4. 食品營養師人才。 5. 農產品產銷開發人才。	1. 培養食品營養科學之基礎人才。 2. 培養食品產業經營與開發之專業人才。 3. 培養食品保健、食品化學之檢驗人才。 4. 培養膳食食品製備之專業人才。 5. 培養具備農業生產在地化規劃與計算能力之人才。 6. 培養具備職業道德、專業精進及終身學習態度之人才。	具備食品營養與保健之專業能力。	●	●	○	●
				具備食品產業經營與管理開發之能力。	●	○	●	○
				具備食品檢驗分析與相關產品利用與研發創新之專業能力。	●	●	●	○
				具備膳食食品營養及製備之基礎能力。	●	○	●	○
				具備農業生產在地化規劃與計算之能力。	●	●	●	○
				具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與終身學習的態度。	●	●	○	●
食品群	烘焙科	1. 烘焙食品檢驗分析，品管技術人才。 2. 烘焙食品技術人才。 3. 烘焙食品製造及烘焙加工業技術人才。 4. 農產品烘焙產品產銷開發人才。 5. 烘焙食品經營人才。	1. 培養烘焙食品科學之基礎人才。 2. 培養烘焙食品產業經營與開發之專業人才。 3. 培養烘焙食品保健、烘焙食品化學之檢驗人才。 4. 培養烘焙食品製備之專業人才。 5. 培養具備烘焙產品農業生產在地化規劃與計算能力之人才。 6. 培養具備烘焙食品職業道德、專業精進及終身學習態度之人才。	具備烘焙食品營養與保健之專業能力。	●	●		●
				具備烘焙食品產業經營與管理開發之能力。	●		●	
				具備烘焙食品檢驗分析與相關產品利用與研發創新之專業能力。	●	●	●	
				具備烘焙食品營養及製備之基礎能力。	●		●	
				具備烘焙產品農業生產在地化規劃與計算之能力。	●	●	●	
				具備烘焙業職業道德、積極價值觀、敬業樂群與終身學習的態度	●	●	●	●
餐飲群	餐飲管理科	1. 中西餐廚藝人員 2. 西點烘焙廚藝人員 3. 餐廳外場服務人員 4. 飲料調製從業人員 4. 餐飲管理與行銷人員 5. 餐飲自行規劃創業	1. 培養學生具備餐旅相關產業基層從業人員，能擔任餐旅領域有關觀光、旅遊、休閒、旅館及餐飲等工作。 2. 培養學生成為餐旅外場、飲務、管理行銷專業技術人才。 3. 培養學生成為餐飲廚藝與烘焙點心專業技術人才。 4. 培養學生自行規劃餐飲創業之專業技術人才。 5. 培養學生於餐旅工作中學習互助合作、建立職場倫理、重視職業安全，並培養出良好的工作態度與情操。 6. 培養餐旅專業與跨領域終身學習之人才。	1. 具備餐旅基本知識與技能。	●	●	●	●
				2. 具備餐旅外場、飲料、管理行銷專業之能力。	●	●	●	●
				3. 具備餐飲廚藝與烘焙點心專業技術之能力。	●	●	●	●
				4. 具備餐飲商品研發與餐飲創業之能力。	●	●	●	●
				5. 具備良好人際關係、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	●	●	●	●
				6. 具備餐旅專業與跨領域之技術能力，以達個人終身學習之目的。	●	●	●	●

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。

三、群科課程規劃

(一) 農業機械科(205)

科專業能力：

1. 具備動力機械基本能力。
2. 具備機械基礎工作及銲接技術能力。
3. 具備動力機械相關修護、操作能力。
4. 具備農業自動化技術能力。
5. 具備農業生產之專業能力。
6. 具備先進農業機具保養與維修之專業能力。
7. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與專業精進的態度。

表5-3-1動力機械群農業機械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	
部定必修	應用力學	●		○	○	○		●	
	機件原理	●		○	○	○		●	
	引擎原理	●		○	○	○		●	
	底盤原理	●		○	○	○		●	
	基本電學	●		○	●	○		●	
	機械工作法及實習	●	●	○	●	●	●	●	
	機電製圖實習	●	●	○	●	●	○	●	
	引擎實習	●	○	●	○	●	●	●	
	底盤實習	●	○	○	○	●	●	●	
	電工電子實習	●	○	○	●	●	●	●	
	電系實習	●	○	○	●	●	●	●	
	機器腳踏車基礎實習	●	●	●	○	○	●	●	
	機器腳踏車檢修實習	●	○	●	○	○	●	●	
	液氣壓基礎實習	●	○	●	●	●	●	●	
	液氣壓檢修實習	●	○	●	●	●	●	●	
	動力機械操作實習	○	○	○	○	○	○	○	
	動力機械引擎實習	○	○	○	○	○	○	○	
校訂必修	專業科目 農業機械	●	●	●	○	●	●	○	
	實習科目 專題實作	○	○	○	○	○	○	○	
	農業機械實習	●	●	●	○	●	●	●	
	基本電學實習	○	○	○	●	●	●	●	
	作業機械實習	●	●	●	○	●	●	●	
校訂選修	銲工及銲接實習	●	●	●				●	
	專業科目 汽車學	●	○	●	○	○	●	●	
	機械製造	●	○	○	●	●	○	●	
	機械力學	●	○	○	●	○	○	●	
	實習科目 智慧機電實作	○	○	●	○	○	○	●	
	數據分析與應用	○	○	○	○	○	○	●	
	簡易機器腳踏車檢修	●	●	○	○	○	○	●	
	農機田間操作實習	○	○	○	○	●	●	●	
	電腦輔助繪圖實習	○	●	○	●	○	○	●	
	機電整合實習	○	○	○	●	○	●	●	
	農機工廠實習	●	○	●	○	○	●	●	
	農業計算實務	○	○	○	●	●	○	○	
	農業自動化控制實習	○	○	●	●	●	●	●	

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) 電子商務科(425)

科專業能力：

1. 具備電子商務基本知識與實務之能力。
2. 具備設計各種網站與互動動態之能力。
3. 具備基本之程式開發之能力。
4. 具備網站之基本維護之能力。
5. 具備網路軟體應用與設計之能力。
6. 具備農產品行銷與撰寫專案之能力。
7. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與專業精進之能力。

表5-3-2商業與管理群電子商務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	6	7	
部定必修	專業科目	商業概論	●					●	●	
		數位科技概論	●	●	●		●		●	
		會計學	●					●	●	
		經濟學	●				○	●	●	
	實習科目	數位科技應用		●	●	●	●			
		商業溝通	●					●	●	
		多媒體製作與應用		●		●	●			
		程式語言與設計		●	●		●			
校訂必修	專業科目	資料庫應用		●	●	●	●			
		網頁程式語言	○	●	●	●	●		●	
	實習科目	網頁設計	○	●	○	●	●		●	
		電子商務實務	●	●		●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	●	
		手機程式設計實務	○	●	●	○	●	●		
		網店經營管理實務	●	●		●	●	●	●	
		行銷實務	●	●	○	○		●	●	
校訂選修	專業科目	記帳實務	●					●		
		商業與經濟環境	●					●	●	
	實習科目	牧場經營管理實務	●		○	○		●	●	
		畜產品行銷實務	●	○	●	○	○	●	●	
		創意物聯網實務			●		●		●	
		電玩程式設計	○	○	●	○	●			
		商務網站建置	●	●	○	●	●	○		
		電腦硬體裝修實務	○	●		●	●			
		在地特色行銷實務	●	○				●	●	
		影像處理		●		○	●			
		數據分析與應用	●	●	○	○			●	
		伴侶動物飼養實務	●					●	●	
		手機整合應用	●	○	●	○	●		●	
		農業計算實務	○	○	●	○	○	●	○	

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。

(三) 農場經營科(201)

科專業能力：

1. 具備經營農企業能力。
2. 具備專業農業栽培技術能力。
3. 具備咖啡栽培及咖啡烘焙技術能力。
4. 具備香藥草栽培後製，開發新加工農產品能力。
5. 具備休閒農場開拓與管理能力。
6. 具備休閒農場教育解說實務能力。
7. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與專業精進的態度。

表5-3-3 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
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	
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	○	○	○	○	○	○	●	
		農業資訊管理實習	●	○	○	○	●	○	○	
	實習科目	農園管理實習	●	●	●	●	●	○	●	
		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	休閒農業概論	●	○	○	○	●	●	○	
		作物生產	○	●	●	●	○	○	○	
		作物栽培與育種	○	●	●	●	○	○	○	
	實習科目	專題實作	●	○	○	○	○	○	●	
		特用作物實習	○	●	●	●	○	○	○	
		農業機械實習	○	●	●	●	○	○	○	
		農業技術實習	○	●	●	●	○	○	○	
		作物繁殖技術實習	○	●	●	●	○	○	●	
		農業經營與管理	●	○	○	○	●	○	●	
		造園景觀實務	○	●	○	○	○	○	●	
校訂選修	實習科目	造園施工實務	○	●	○	○	○	○	●	
		自然文學應用	○	○	○	○	○	●	●	
		農業計算實務	●	○	○	○	○	○	○	
		農場管理實務	○	●	●	●	●	○	●	
		休閒活動實務	○	○	○	○	●	●	●	
		作物多元應用	○	●	○	●	●	●	●	
		休閒農場管理實務	●	●	○	○	●	●	●	
		休閒農場體驗實務	○	○	○	○	●	●	●	
		農產品處理與應用	○	○	●	●	●	●	●	

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) 園藝科(202)

科專業能力：

1. 具備作物栽培生產與生物技術的能力。
2. 具備造園景觀施工技術的能力。
3. 具備園產品處理與利用的能力。
4. 具備農業生產在地化規劃與計算能力。
5. 具備花卉裝飾與利用的能力。
6. 具備園藝植物栽種的能力。
7. 具備園藝設計與規劃的能力。
8. 8. 培育學生勤儉、積極、敬業樂業及對職業道德認知與實踐的能力。

表5-3-4 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	6	7	8	
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	●	○	○	○		●	○	○	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	園藝與美學應用	○	●	○	○	●	●	●	●	
		蔬菜學實習	●	●	●	●	○	●	●	●	
		花卉學實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		造園學實習	●	●	○	●	●	●	●	●	
		果樹學實習	●	○	○	○	○	●	○	●	
校訂選修	實習科目	農業計算實務	●	●	○	●	●	●	●	●	
		造園景觀實務	●	●	○	●	●	●	●	●	
		花卉裝飾實習	○	●	●	●	○	●	○	●	
		組織培養實習	●	○	●	●	○	●	○	●	
		園產品處理與利用實習	○	○	●	●	●	●	○	●	
		自然文學應用				●			○	●	
		休閒農場管理實務	●	○	○	●	○	○	○	●	
		休閒農場體驗實務	●	○	○	●	○	○	○	●	
		造園施工實務	○	●	○	○	●	●	●	●	

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。

(五) 畜產保健科(217)

科專業能力：

1. 具備動物飼養管理基本能力。
2. 具備動物基礎保健照護與美容之能力。
3. 具備畜產品加工之能力。
4. 具備農業生產在地化規劃與計算能力。
5. 具備牧場產業經營與管理開發之能力。
6. 具備畜牧生產與相關產品利用與研發創新之能力。
7. 具備伴侶動物照顧與護理之能力。
8. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與專業精進的態度。

表5-3-5 農業群畜產保健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	6	7	8	
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	●			●	●	●		●	
		牧場管理實習	●	●		●	○	○	○		
		解剖生理實習	●	●						○	
		動物飼養實習	●	●			○	○		○	
		動物保健實習	●	●		○			●	○	
		動物營養實習	●	●		○	○	○	●	○	
校訂必修	專業科目	畜牧學	●	●		●	●	○	●		
		禽畜解剖生理學	●	●				●	○		
		禽畜保健衛生	●	●		○	○		●	●	
		專題實作				●	●	●	○	●	
	實習科目	禽畜產品加工實習	●	○	●	●	●	●		●	
		畜牧生產與在地之應用	○	○	○	●	●	○	○	●	
		實驗設計與專題	●	●	●	●	●	●	○	●	
		動物福利	●	●			○		●	●	
校訂選修	實習科目	畜產品行銷實務			○		●			●	
		牧場經營管理實務				●	●	○		●	
		禽畜繁殖技術	●	●				●	●	●	
		伴侶動物護理技術		●					●	●	
		廢棄物處理實習					○			●	
		畜產加工品與料理技術			●			●		●	
		寵物美容實習	○	○				○	●	●	
		數據分析與應用				●	○	○		●	
		手機整合應用				●	●	●			
		伴侶動物飼養實務	●	●			○		●	●	
		農業計算實務	○	○	○	●	●	●	○	○	

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。

(六) 食品加工科(206)

科專業能力：

1. 具備食品營養與保健之專業能力。
2. 具備食品產業經營與管理開發之能力。
3. 具備食品檢驗分析與相關產品利用與研發創新之專業能力。
4. 具備膳食食品營養及製備之基礎能力。
5. 具備農業生產在地化規劃與計算之能力。
6. 具備職業道德、積極價值觀、敬業樂群與終身學習的態度。

表5-3-6 食品群食品加工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	6	
部定必修	專業科目	食品加工	●	●	●	●	●	●	
		食品微生物	●	○			●		
		食品化學與分析	○			●	●	○	
		食品加工實習	●		●	●			
	實習科目	食品微生物實習					●		
		食品化學與分析實習	○	○		○	●		
		烘焙食品加工實習	●		●	○			
		進階食品加工實習	●		●	●			
校訂必修	專業科目	食品衛生安全	●	○	○	○	○	○	
		穀類加工	●	○	○	●	○	○	
		果蔬加工	●	○	○	●			
		畜產加工	●	○	○	●			
	實習科目	專題實作	●	●	○	○	○	○	
		米麵加工實習	●	○	○	●			
		蔬果加工實習	●	○	○	●	○		
		禽畜加工實習	●	○	○	●	○		
校訂選修	專業科目	點心實習	●	○	●	○	○		
		職場體驗	○	○	○	○	○	○	
		食品營養	○	●		○		●	
		食品保藏原理	●	●		●		●	
		食品概論	●	○	○	○	○	○	
		檢驗分析導論	○	○			●		
		產品包裝設計	○	○		○			
		發酵技術	●			●	●		
		食品學	●	○	○	●	○	○	
		食品安全	●	○	●	●	○	○	
	實習科目	食品添加物	●	●	○	●	○	○	
		烘焙學概論	○	○	○	○	●	●	
		進階烘焙學	○	○	○	○	●	●	
		米麵食工廠生產實務	●	○	○	●	○	○	
		廠務實習	●	○	○	○	○	○	
		農產品加工與行銷	●	○	○	○	○	○	
		食品檢驗分析實習	○	○	○	○	●	○	
		生物技術實習	●	○	○	○	●	○	
		異國點心實習	○	●	○	○	○	●	
		烘焙經營實務	○	●	○	○	○	●	
		西點製作	○	●	○	○	○	●	
		食品化學實習	○	●		○	●	●	
		窯烤烘焙實作	○	●	○	○	○	●	

備註：

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

(七) 烘焙科(517)

科專業能力：

1. 具備烘焙食品營養與保健之專業能力。
2. 具備烘焙食品產業經營與管理開發之能力。
3. 具備烘焙食品檢驗分析與相關產品利用與研發創新之專業能力。
4. 具備烘焙食品營養及製備之基礎能力。
5. 具備烘焙產品農業生產在地化規劃與計算之能力。
6. 具備烘焙業職業道德、積極價值觀、敬業樂群與終身學習的態度

表5-3-7 食品群烘焙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	6	
部定必修	專業科目	食品加工	●	●	○	○	●	○	
		食品微生物	●	●	●	○	○	○	
		食品化學與分析	●	●	●	○	○	○	
		食品加工實習	●	●	○	○	●	○	
	實習科目	食品微生物實習	●	●	●	○	○	○	
		食品化學與分析實習	●	●	●	○	○	○	
		烘焙食品加工實習	●	●	●	●	●	●	
		進階食品加工實習	●	●	○	○	●	○	
校訂必修	專業科目	歐式麵包概論	○	●	○	○	●	●	
		食品衛生安全	●	●	○	○	○	●	
		進階蛋糕	○	●	○	●	●	●	
		基礎蛋糕概論	○	○	○	●	●	●	
	實習科目	專題實作							
		歐式麵包實習	○	●	○	○	●	●	
		基礎蛋糕實習	○	●	○	○	●	●	
		進階蛋糕實習	○	●	○	○	●	●	
校訂選修	專業科目	點心實習	○	●	○	○	●	●	
		職場體驗	○	●	○	○	●	●	
		食品概論	○	●	○	○	●	●	
		食品營養	●	○	○	●	○	●	
		檢驗分析導論	○	●	●	○	○	●	
		食品保藏原理	○	●	●	○	●	●	
		烘焙學概論	○	●	●	○	●	○	
		食品學	○	●	○	○	●	●	
		發酵技術	○	●	○	○	●	●	
		進階烘焙學	○	●	○	○	●	●	
		食品安全	○	●	●	○	○	●	
		食品添加物	○	●	●	○	○	●	
	實習科目	產品包裝設計	○	●	○	○	●	●	
		食品檢驗分析實習	○	●	●	○	●	○	
		廠務實習	○	●	○	○	●	●	
		烘焙經營實務	○	●	○	○	●	●	
		農產品加工與行銷	○	●	○	○	●	●	
		生物技術實習	○	●	●	○	●	○	
		西點製作	○	●	○	○	●	●	
		食品化學實習	○	●	●		●	○	
		窯烤烘焙實作	○	●	○	○	●	●	
		米麵食工廠生產實務	○	●	○	○	●	●	
		異國點心實習	○	●	○	○	●	●	

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。

(八) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅基本知識與技能。
2. 具備餐旅外場、飲料、管理行銷專業之能力。
3. 具備餐飲廚藝與烘焙點心專業技術之能力。
4. 具備餐飲商品研發與餐飲創業之能力。
5. 具備良好人際關係、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。
6. 具備餐旅專業與跨領域之技術能力，以達個人終身學習之目的。

表5-3-8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	
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	●	●	○	○	●	○
	實習科目	飲料實務	●	●	○	●	○	○
	實習科目	中餐烹調實習	●	○	●	●	●	○
	實習科目	西餐烹調實習	●	○	●	●	●	○
	實習科目	烘焙實務	●	○	●	●	●	○
校訂必修	專業科目	觀光學	●	●			○	●
	專業科目	飲品學	●	●		●	○	○
	專業科目	餐旅職涯發展	●	●		○	●	●
	專業科目	餐廳服務學	●	●		○	●	●
	實習科目	專題實作	○	○	●	●	○	●
	實習科目	宴會實務	●	●	●	○	●	○
	實習科目	中式廚藝實作	●	○	●	●		○
校訂選修	專業科目	餐旅經營學	●	○	●	○	●	
	專業科目	食物學	●	○	○	●		
	實習科目	飲食文化與生活應用		○	●		○	●
	實習科目	中式點心實作	●		●	○		○
	實習科目	宴會點心實作	○	●		●		○
	實習科目	餐飲商品研發與實作	○		●	●		○
	實習科目	茶藝與咖啡實作	●	●		●	●	○
	實習科目	餐飲創業實務	○			●	●	○
	實習科目	台灣特色飲品實作	●			●		

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 農業機械科(&2050)

國立佳冬高級農業職業學校 農業機械科課程地圖							學生 圖像	學校 願景
	一上	一下	二上	二下	三上	三下	「品格力」、「學習力」、「專業力」、「競爭力」	適性揚才、專業精進、特色深化、創新卓越
一般 必修	國語文、數學 英文、物理 生涯規劃、法律與生活 體育、健康與護理 全民國防教育 公民與社會	國語文、英文 數學、生物、歷史、美術 物理、體育、健康與護理 全民國防教育	國語文 英文 地理、音樂 體育、數學	國語文 英文 體育 數學	國語文 數學 英文 體育 英文閱讀寫作	國語文 英文 體育 數學		
專業 必修	引擎原理 機械工作法及實習 農業機械 作業機械實習	底盤原理 引擎實習 農業機械 作業機械實習	基本電學 底盤實習 電子電子實習 機器腳踏車基礎實習 液壓系統實習 農業機械實習	機件原理、應用力學 機電整合實習、電力機械引 擎實習 機器腳踏車維修實習 液壓系統實習 農業機械實習 基本電學實習	農機田間操作實習、專機實習 機電整合實習、動力機械引 擎實習 加工及選擇實習	農機工廠實習、農業自動化控制 實習、電腦輔助繪圖實習、專機 實習、動力機械操作實習、機械 製造、機械力學、汽車學		
增(深)廣課程、補強性課程、學校特色活動、自主學習、選手培訓、班選會時間、團體活動時間								
一般 選修								
專業 選修				農業機 械修護 管理組	設備經營管理實務、應用數學 加工及選擇實習、農機田間操作 實習、專機實習、機電整合實習 動力機械引擎實習	手機整合應用 農機工廠實習 電腦輔助繪圖實習 農機工廠實習、專機實習	具備先進農業機械保養與維修 及動力機械保養及修護之能力。	
				農業自 動化組	機電整合實習 動力機械引擎實習 加工及選擇實習 設備經營管理實務 應用數學、加工及選擇實習	農業自動化控制實習 數位分析與應用、機械製造、機械力 學、汽車學、手機整合應用、評估動物 的專實習 機電整合實習	具備農業自動化之專業技術與 研發創新之能力。	
				農場經 營及業 務員組	加工及選擇實習、機電整合實習 數位分析與應用、機械製造、機械力 學、汽車學、手機整合應用、評估動物 的專實習 機電整合實習	農機工廠實習、數位分析與應用、評 估動物的專實習 手機整合應用、農機工廠實習	具備農業生產在地化規劃與計 策執行之能力。	
具備農業機械修護基本知識與技能。							科專業能力	
具備良好人際關係、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。								
具備從事農業機械修護、農業自動化與農場經營及業務員之素養與終身學習之能力。								

(二) 電子商務科(&4250)

國立佳冬高級農業職業學校 電子商務科課程地圖							學生 圖像	學校 願景
	一上	一下	二上	二下	三上	三下	「品格力」、「學習力」、「專業力」、「競爭力」	適性揚才、專業精進、特色深化、創新卓越
一般 必修	國語文 數學 英文 化學 生涯規劃 體育 公民與社會 英文閱讀寫作 本土語言	國語文 英文 生物 數學 物理 體育 健康與護理 全民國防教育 本土語言	國語文 英文 地理 音樂 體育 數學	國語文 英文 歷史 美術 體育 數學	國語文 英文 體育 全民國防教育 健康與護理	國語文 英文 體育 全民國防教育 生涯規劃		
專業 必修	商業概論 數位科技概論 會計學 程式語言與設計 網頁設計	商業概論 數位科技概論 會計學 程式語言與設計 網頁設計	會計學 經濟學 數位科技應用 多媒體製作與應用 行銷實務 記帳實務 電子商務實務	會計學 經濟學 數位科技應用 多媒體製作與應用 行銷實務 記帳實務 網路經營管理實務	資料庫應用 網頁程式語言 手機程式設計實務 記帳實務 專題實習	資料庫應用 商業溝通 網頁程式語言 手機程式設計實務 記帳實務 專題實習		
增(深)廣課程、補強性課程、學校特色活動、自主學習、選手培訓、班選會時間、團體活動時間								
一般 選修	英文閱讀與寫作				商業與經濟環境	商業與經濟環境		
專業 選修			網路軟體應用組		電腦程式設計 影像處理	創意物聯網實務		1. 具備電子商務基本知識與實務之能力。 2. 具備設計各種網站與互動動態之能力。
			農產品行銷組		智慧機電實習 在地特色行銷實務 影像處理	手機整合應用 商務網站建置		3. 具備基本之程式開發之能力。 4. 具備網站之基本維護之能力。
			媒體維護組		電腦媒體製作實務 影像處理			5. 具備網路軟體應用與設計之能力。 6. 具備農產品行銷與撰寫專業之能力。
培養各種企業所需之電子商務應用的基層人才								
培養網站的設計與經營管理人才								
具備基本之程式開發之能力								科專業能力

(三) 農場經營科(&2010)



(四) 園藝科(&2020)



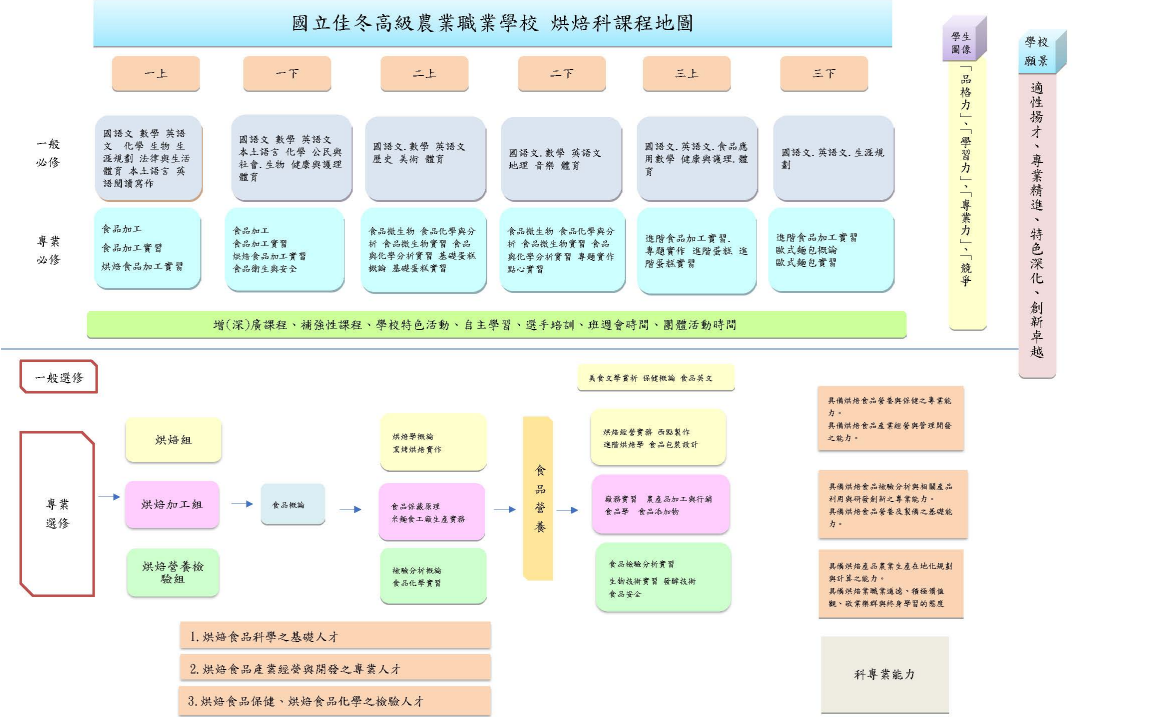
(五) 畜產保健科(&2170)

國立佳冬高級農業職業學校 畜產保健科課程地圖							學生 圖像	學校 願景
	一上	一下	二上	二下	三上	三下	「品格力」、「學習力」、「專業力」、「競爭力」	適性揚才、專業精進、特色深化、創新卓越
一般 必修	國語文 數學 英文 生物 體育 公民與社會 英文閱讀寫作 本土語言	國語文 英文 數學 化學 生物 法律與生活 體育 健康與護理 全民國防教育 本土語言	國語文 英文 歷史 音樂 體育 數學	國語文 英文 地理 美術 體育 數學	國語文 英文 體育 全民國防教育 健康與護理	國語文 英文 體育 全民國防教育 生涯規劃		
專業 必修	農業概論 農業安全衛生 解剖生理實習 動物飼養實習 畜牧學 家畜生理學	農業概論 解剖生理實習 動物飼養實習 畜牧學 家畜生理學 畜牧生產與在地關係	牧場管理實習 生命科學概論 動物保健實習 動物營養實習 畜產加工實習 實驗設計與專題 畜牧學	牧場管理實習 生命科學概論 動物保健實習 動物營養實習 畜產加工實習 專題實作 畜牧學	農業資訊管理實習 動物飼養實習 生物技術概論 畜設備 禽畜保健衛生	農業資訊管理實習 動物飼養實習 生物技術概論 畜牧學 禽畜保健衛生		
增(深)廣課程、補強性課程、學校特色活動、自主學習、選手培訓、班週會時間、團體活動時間								
一般 選修								
專業 選修				飼養 管理組 產銷 利用組 保健 美容組	動物福祉	康畜處理 疫苗管理技術 牧場綜合管理實習 智慧機電實習 農業計算實務 畜產品行銷實務 農畜計算實務 寵物美容實習 評估動物護理技術 農業計算實務	評估動物的營養 數據分析與應用 簡易機械維修車檢修 畜產品加工與料理技術 數據分析與應用 手機整合應用 寵物美容實習 評估動物護理技術 數據分析與應用	具備農業生產在地化規劃與計畫能力與牧場產學管理與開發之能力。 具備農業生產在地化規劃與計畫能力與畜養生產與相關產品利用與研發創新之能力。 具備農業生產在地化規劃與計畫能力與評估動物照顧與護理之能力。
具備畜產保健基本知識與技能							科專業能力	
具備良好人際關係、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度								
具備從事畜牧生產、產品利用與動物保健之素養與終身學習之能力								

(六) 食品加工科(&2060)

國立佳冬高級農業職業學校 食品加工科課程地圖							學生 圖像	學校 願景
	一上	一下	二上	二下	三上	三下	「品格力」、「學習力」、「專業力」、「競爭力」	適性揚才、專業精進、特色深化、創新卓越
一般 必修	國語文、數學、 英文、化學、 生物、生涯 規劃、法律與 生活、體育、 公民與社會、 英文閱讀寫作、 英語閱讀寫作	國語文、數學、 英文、本土語 言、化學、公 民與社會、生 物、健康與護 理、體育	國語文、數學、 英文、歷史、 美術、體育	國語文、數學、 英文、地理、 音樂、體育	國語文、英文、 數學、健康與 護理、體育	國語文、英文、 生涯規劃		
專業 必修	食品加工、 食品加工實習、 烘焙食品加工 實習	食品加工、 食品加工實習、 烘焙食品加工 實習、 食品衛生與安 全	食品微生物、 食品化學與分 析、食品微生物 實習、食品與 化學分析實習、 農產加工、 蔬果加工實習	食品微生物、 食品化學與分 析、食品微生物 實習、食品與 化學分析實習、 專題實作、 麵食加工實習	進階食品加工 實習、專題實 作、畜產加工 實習	進階食品加工 實習、 食品衛生與安 全、點心實習、 職場體驗		
增(深)廣課程、補強性課程、學校特色活動、自主學習、選手培訓、班週會時間、團體活動時間								
一般 選修								
專業 選修	烘焙組	烘焙加工組	食品概論	食品營養原理、 休閒食品生產實習	食品 營養	烘焙食品營養、 食品原料、 進階烘焙學、 食品包裝設計	具備食品營養與保健之專業能力， 具備食品產業經營與管理開發之能力。	科專業能力
	烘焙營養檢 驗組		食物分析概論、 食品化學實習	食物分析概論、 食品化學實習		麵粉實習、 農產品加工、 飲料類、 食品等、 食品添加物	具備食品檢驗分析與相關產品利用 與研發創新之專業能力， 具備結合食品營養及健康之基礎能 力。	
						食品檢驗分析實習、 生鮮技術實習、 發酵技術、 食品安全	具備農業生產在地化規劃與計畫之 能力， 具備職業道德、 積極進取、 敬業樂群與終身學習的態度。	
1. 食品產業經營與開發之專業人才 2. 食品科學之基礎人才 3. 農業生產在地化規劃與計算能力之人才								

(七) 烘焙科(&5170)



(八) 餐飲管理科(&4080)



五、議題融入

(一) 農業機械科(&2050)

表5-5-1動力機械群農業機械科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題													
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃
校必專業 / 農業機械								✓						
校必實習 / 農業機械實習											✓			
校必實習 / 基本電學實習											✓			
校必實習 / 專題實作									✓					
校必實習 / 鉗工及銲接實習											✓			
校必實習 / 作業機械實習											✓			

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校選一般 / 英文閱讀與寫作																	國際教育
校選專業 / 機械力學								✓									
校選專業 / 汽車學								✓									
校選專業 / 機械製造			✓														
校選實習 / 機電整合實習											✓						
校選實習 / 數據分析與應用											✓						
校選實習 / 農業自動化控制實習											✓						
校選實習 / 農機工廠實習											✓						
校選實習 / 農機田間操作實習											✓						
校選實習 / 農業計算實務											✓						
校選實習 / 簡易機器腳踏車檢修											✓						
校選實習 / 電腦輔助繪圖實習											✓						
校選實習 / 智慧機電實作											✓						
科目數統計	0	0	1	0	0	0	0	3	1	0	13	0	0	0	0	0	1

(二) 電子商務科(&4250)

表5-5-2商業與管理群電子商務科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校必專業 / 網頁程式語言									✓								
校必實習 / 網店經營管理實務								✓									
校必實習 / 電子商務實務									✓								
校必實習 / 行銷實務									✓								
校必實習 / 專題實作									✓								
校必實習 / 網頁設計									✓								
校必實習 / 手機程式設計實務									✓								
校必實習 / 記帳實務								✓									
校選一般 / 英文閱讀與寫作																	國際教育
校選專業 / 商業與經濟環境			✓														
校選實習 / 畜產品行銷實務											✓						
校選實習 / 電腦硬體裝修實務									✓								
校選實習 / 影像處理									✓								
校選實習 / 伴侶動物飼養實務											✓						
校選實習 / 手機整合應用									✓								
校選實習 / 數據分析與應用								✓									
校選實習 / 商務網站建置									✓								
校選實習 / 創意物聯網實務									✓								
校選實習 / 在地特色行銷實務									✓								
校選實習 / 農業計算實務								✓									
校選實習 / 牧場經營管理實務											✓						
校選實習 / 電玩程式設計										✓							
科目數統計	0	0	1	0	0	0	0	4	12	1	3	0	0	0	0	0	1

(三) 農場經營科(&2010)

表5-5-3農業群農場經營科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校必專業 / 作物生產			✓														
校必專業 / 休閒農業概論			✓														
校必專業 / 作物栽培與育種			✓														
校必實習 / 特用作物實習											✓						
校必實習 / 農業機械實習											✓						
校必實習 / 專題實作									✓								
校必實習 / 農業技術實習											✓						
校必實習 / 作物繁殖技術實習											✓						

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必實習 / 農業經營與管理											✓								
校選一般 / 英文閱讀與寫作																		✓	
校選實習 / 休閒農場體驗實務											✓								
校選實習 / 農場管理實務											✓								
校選實習 / 農產品處理與應用											✓								
校選實習 / 造園施工實務											✓								
校選實習 / 自然文學應用			✓																
校選實習 / 農業計算實務								✓											
校選實習 / 作物多元應用											✓								
校選實習 / 休閒農場管理實務											✓								
校選實習 / 造園景觀實務											✓								
校選實習 / 休閒活動實務											✓								
科目數統計	0	0	4	0	0	0	0	1	1	0	13	0	0	0	0	0	0	1	0

(四) 園藝科(&2020)

表5-5-4 農業群園藝科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 基礎園藝			✓																
校必實習 / 果樹學實習											✓								
校必實習 / 蔬菜學實習											✓								
校必實習 / 造園學實習											✓								
校必實習 / 花卉學實習											✓								
校必實習 / 專題實作									✓										
校必實習 / 園藝與美學應用											✓								
校選一般 / 英文閱讀與寫作																		✓	
校選實習 / 休閒農場體驗實務											✓								
校選實習 / 園產品處理與利用實習											✓								
校選實習 / 造園施工實務											✓								
校選實習 / 花卉裝飾實習											✓								
校選實習 / 自然文學應用			✓																
校選實習 / 組織培養實習											✓								
校選實習 / 農業計算實務								✓											
校選實習 / 休閒農場管理實務											✓								
校選實習 / 造園景觀實務											✓								
科目數統計	0	0	2	0	0	0	0	1	1	0	12	0	0	0	0	0	0	1	0

(五) 畜產保健科(&2170)

表5-5-5 農業群畜產保健科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校必專業 / 禽畜保健衛生			✓			✓					✓						
校必專業 / 畜牧學			✓			✓				✓							
校必專業 / 禽畜解剖生理學			✓			✓					✓						
校必實習 / 禽畜產品加工實習			✓				✓				✓						
校必實習 / 畜牧生產與在地之應用			✓						✓		✓						
校必實習 / 專題實作						✓			✓		✓						
校必實習 / 實驗設計與專題			✓			✓			✓								
校選一般 / 英文閱讀與寫作																	✓
校選專業 / 動物福利		✓			✓	✓											
校選實習 / 畜產品行銷實務		✓						✓	✓								
校選實習 / 寵物美容實習					✓	✓					✓						
校選實習 / 伴侶動物飼養實務			✓						✓					✓			
校選實習 / 畜產加工品與料理技術											✓				✓		✓
校選實習 / 手機整合應用								✓	✓	✓							

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校選實習 / 數據分析與應用								✓	✓								
校選實習 / 禽畜繁殖技術			✓					✓	✓								
校選實習 / 農業計算實務						✓			✓		✓						
校選實習 / 牧場經營管理實務			✓			✓	✓										
校選實習 / 廢棄物處理實習			✓								✓	✓					
校選實習 / 伴侶動物護理技術						✓	✓				✓						
科目數統計	0	2	10	0	2	10	3	4	9	2	10	1	0	1	1	0	2

(六) 食品加工科(&2060)

表5-5-6食品群食品加工科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校必一般 / 食品應用數學								✓									
校必專業 / 果蔬加工			✓														
校必專業 / 食品衛生安全											✓						
校必專業 / 畜產加工			✓														
校必專業 / 穀類加工			✓														
校必實習 / 蔬果加工實習											✓						
校必實習 / 米麵加工實習											✓						
校必實習 / 禽畜加工實習											✓						
校必實習 / 專題實作									✓								
校必實習 / 點心實習											✓				✓		
校必實習 / 職場體驗																✓	
校選一般 / 保健概論			✓														
校選一般 / 食品英文																✓	
校選一般 / 美食文學賞析																✓	
校選一般 / 英文閱讀與寫作																✓	
校選專業 / 食品概論			✓														
校選專業 / 檢驗分析導論									✓								
校選專業 / 食品安全											✓						
校選專業 / 產品包裝設計									✓								
校選專業 / 食品學								✓									
校選專業 / 發酵技術			✓														
校選專業 / 烘焙學概論			✓														
校選專業 / 食品營養								✓									
校選專業 / 食品添加物			✓														
校選專業 / 食品保藏原理			✓														
校選專業 / 進階烘焙學			✓														
校選實習 / 廠務實習											✓						
校選實習 / 食品檢驗分析實習								✓									
校選實習 / 窯烤烘焙實作											✓						
校選實習 / 烘焙經營實務											✓						
校選實習 / 西點製作											✓						
校選實習 / 農產品加工與行銷																✓	
校選實習 / 生物技術實習								✓									
校選實習 / 食品化學實習											✓						
校選實習 / 異國點心實習											✓						
校選實習 / 米麵食工廠生產實務											✓						
科目數統計	0	0	10	0	0	0	0	5	3	0	13	0	0	0	1	3	2

(七) 烘焙科(&5170)

表5-5-7食品群烘焙科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校必一般 / 食品應用數學								✓									

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校必專業 / 基礎蛋糕概論			✓														
校必專業 / 進階蛋糕			✓														
校必專業 / 歐式麵包概論			✓														
校必專業 / 食品衛生安全						✓											
校必實習 / 歐式麵包實習											✓						
校必實習 / 基礎蛋糕實習											✓						
校必實習 / 專題實作									✓								
校必實習 / 點心實習											✓						
校必實習 / 進階蛋糕實習											✓						
校必實習 / 職場體驗																✓	
校選一般 / 保健概論						✓											
校選一般 / 食品英文																	✓
校選一般 / 美食文學賞析															✓		
校選一般 / 英文閱讀與寫作																	✓
校選專業 / 食品概論			✓														
校選專業 / 檢驗分析導論			✓														
校選專業 / 食品安全											✓						
校選專業 / 產品包裝設計			✓														
校選專業 / 食品學			✓														
校選專業 / 發酵技術			✓														
校選專業 / 烘焙學概論			✓														
校選專業 / 食品營養			✓														
校選專業 / 食品添加物											✓						
校選專業 / 食品保藏原理			✓														
校選專業 / 進階烘焙學			✓														
校選實習 / 廠務實習											✓						
校選實習 / 食品檢驗分析實習											✓						
校選實習 / 窯烤烘焙實作											✓						
校選實習 / 烘焙經營實務											✓						
校選實習 / 西點製作											✓						
校選實習 / 農產品加工與行銷											✓						
校選實習 / 生物技術實習											✓						
校選實習 / 食品化學實習											✓						
校選實習 / 異國點心實習															✓		
校選實習 / 米麵食工廠生產實務											✓						
科目數統計	0	0	12	0	0	2	0	1	1	0	15	0	0	0	1	1	1

(八) 餐飲管理科(&4080)

表5-5-8餐旅群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
校必專業 / 餐廳服務學	✓		✓		✓						✓	✓					
校必專業 / 觀光學		✓	✓		✓										✓		✓
校必專業 / 飲品學			✓		✓						✓	✓					
校必專業 / 餐旅職涯發展					✓	✓								✓			
校必實習 / 中式廚藝實作					✓						✓	✓					
校必實習 / 專題實作			✓	✓				✓							✓		
校必實習 / 宴會實務										✓	✓	✓			✓		
校選一般 / 餐桌上的文化史		✓													✓	✓	✓
校選一般 / 餐飲色彩學									✓							✓	
校選專業 / 餐旅經營學	✓							✓	✓						✓		
校選專業 / 食物學			✓						✓								
校選實習 / 飲食文化與生活應用													✓		✓		✓
校選實習 / 中式點心實作					✓						✓	✓					
校選實習 / 台灣特色飲品實作					✓						✓	✓				✓	✓
校選實習 / 宴會點心實作					✓					✓					✓		✓
校選實習 / 餐飲商品研發與實作		✓													✓	✓	✓

科目	議題														
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化
校選實習 / 茶藝與咖啡實作															✓
校選實習 / 餐飲創業實務						✓									✓
科目數統計	2	3	5	1	8	2	0	2	3	2	6	6	1	1	10

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 動力機械群農業機械科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3					C版 適性分組：第一學年 適性分組：第一學年
		歷史	2		2					
	社會領域	地理	2			2				
		公民與社會	2	2						
	自然科學領域	物理	4	2	2					B版
		生物	2		2					A版
	藝術領域	音樂	2			2				
		美術	2		2					
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1					1	
		法律與生活	2	2						
	健康與體育領域	健康與護理	2		1			1		
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2					1	1	
	小計		72	18	20	11	7	8	8	部定必修一般科目總計72學分
	專業科目	應用力學		2				2		
		機件原理		2				2		
		引擎原理		3	3					
		底盤原理		3		3				
		基本電學		2			2			
		小計		12	3	3	2	4	0	0
	實習科目	機械工作法及實習		4	4					
		機電製圖實習		4				4		
		引擎實習		4		4				
		底盤實習		4			4			
電工電子實習		3			3					
電系實習		3				3				
機器腳踏車技能領域		機器腳踏車基礎實習	3			3				
		機器腳踏車檢修實習	3				3			
液氣壓技能領域		液氣壓基礎實習	3			3				
		液氣壓檢修實習	3				3			
動力機械技能領域		動力機械操作實習	3						3	
		動力機械引擎實習	3					3		
小計		40	4	4	13	13	3	3	部定必修實習科目總計40學分	
專業及實習科目合計		52	7	7	15	17	3	3		
部定必修合計		124	25	27	26	24	11	11	部定必修總計124學分	

表 6-1-1 動力機械群農業機械科 教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 10學分 5.43%		數學	10			3	3	2	2		
			小計	10			3	3	2	2	校訂必修一般科目總計10學分	
	專業科目 4學分 2.17%		農業機械	4	2	2						
			小計	4	2	2					校訂必修專業科目總計4學分	
	實習科目 22學分 11.96%		作業機械實習	4	2	2					實習分組	
			基本電學實習	2				2			實習分組	
			專題實作	6					3	3	實習分組	
			農業機械實習	6			3	3			實習分組	
			鉗工及焊接實習	4					4		實習分組	
			小計	22	2	2	3	5	7	3	校訂必修實習科目總計22學分	
	特殊需求領域		社會技巧	4	1	1	1	1				
			學習策略	4	1	1	1	1				
			職業教育	2					1	1		
			小計	10	2	2	2	2	1	1	校訂必修特殊需求領域總計10學分	
	校訂必修學分數合計			36	4	4	6	8	9	5	校訂必修總計36學分	
	校訂科目	一般科目		英文閱讀與寫作	2	2						
				最低應選修學分數小計	2							
		專業科目		汽車學	2						2	同科跨班 AH3選1
				機械力學	2						2	同科跨班 AH3選1
				機械製造	2						2	同科跨班 AH3選1
			最低應選修學分數小計	2								
實習科目			農業自動化控制實習	3						3	實習分組	
			農機工廠實習	4						4	實習分組	
			農機田間操作實習	3					3		實習分組	
			電腦輔助繪圖實習	4						4	實習分組	
			機電整合實習	4					4		實習分組	
			數據分析與應用	3						3	同校跨群 AV2選1 本科目開設科別:電子商務科 實習分組	
			簡易機器腳踏車檢修	3						3	同校跨群 AV2選1 本科目開設科別:農業機械科 實習分組	
			智慧機電實作	3						3	同校跨群 AW2選1 本科目開設科別:農業機械科 實習分組	
			農業計算實務	3						3	同校跨群 AW2選1 本科目開設科別:電子商務科 實習分組	
			最低應選修學分數小計	24								
校訂選修學分數合計			28	2				10	16	多元選修開設8學分		
必選修學分數總計			188	31	31	32	32	30	32			
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1			2				
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-2 商業與管理群電子商務科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3					B版 適性分組：第一學年	
	社會領域	歷史	2				2				
		地理	2			2					
		公民與社會	2		2						
	自然科學領域	物理	2		2					A版	
		化學	2	2						B版	
		生物	2		2					A版	
	藝術領域	音樂	2			2					
		美術	2				2				
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1					1		
	科技領域	資訊科技	2	2							
	健康與體育領域	健康與護理	2		1				1		
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2						1	1	
	小計		72	16	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計72學分	
	專業科目	商業概論	4	2	2						
		數位科技概論	4	2	2						
		會計學	10	3	3	2	2				
經濟學		8			4	4					
小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計26學分		
實習科目	數位科技應用		4			2	2				
	商業溝通		2						2		
	資訊應用技能領域	程式語言與設計	4	2	2						
		多媒體製作與應用	6			3	3				
		資料庫應用	4					2	2		
	小計	20	2	2	5	5	2	4	部定必修實習科目總計20學分		
專業及實習科目合計		46	9	9	11	11	2	4			
部定必修合計		118	25	27	22	22	10	12	部定必修總計118學分		

表 6-1-2 商業與管理群電子商務科 教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 6學分 3.23%	數學	6			3	3					
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分		
	專業科目 6學分 3.23%	網頁程式語言	6					3	3			
		小計	6					3	3	校訂必修專業科目總計6學分		
	實習科目 30學分 16.13%	手機程式設計實務	4					2	2			
		行銷實務	4			2	2					
		記帳實務	10			3	3	2	2			
		專題實作	4					2	2	實習分組		
		電子商務實務	2				2					
		網店經營管理實務	2					2				
		網頁設計	4	2	2							
		小計	30	2	2	5	7	8	6	校訂必修實習科目總計30學分		
	特殊需求領域	社會技巧	4	1	1	1	1			0學分		
		學習策略	4	1	1	1	1			0學分		
		職業教育	2						1	1	0學分	
		小計	10	2	2	2	2	1	1	校訂必修特殊需求領域總計10學分		
	校訂必修學分數合計			42	2	2	8	10	11	9	校訂必修總計42學分	
	校訂選修	一般科目	英文閱讀與寫作	2	2							
			最低應選修學分數小計	2								
		專業科目	商業與經濟環境	4					2	2		
最低應選修學分數小計			4									
實習科目		在地特色行銷實務	2						2		同科單班	
		商務網站建置	3							3		
		創意物聯網實務	3							3		
		電玩程式設計	2						2		同科單班	
		電腦硬體裝修實務	2			2						
		影像處理	4	2	2							
		手機整合應用	3							3	同校跨群 AV3選1 本科目開設科別:電子商務科	
		伴侶動物飼養實務	3							3	同校跨群 AV3選1 本科目開設科別:畜產保健科	
		數據分析與應用	3							3	同校跨群 AV3選1 本科目開設科別:電子商務科	
		牧場經營管理實務	3						3		同校跨群 AW3選1 本科目開設科別:畜產保健科	
		畜產品行銷實務	3						3		同校跨群 AW3選1 本科目開設科別:電子商務科	
		農業計算實務	3							3	同校跨群 AW3選1 本科目開設科別:電子商務科	
		最低應選修學分數小計	22									
		校訂選修學分數合計			28	4	2	2		9	11	多元選修開設6學分
		必選修學分數總計			188	31	31	32	32	30	32	
		每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1			2				
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-3 農業群農場經營科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	A
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一學年
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學領域	數學	6	3	3					B版 適性分組：第一學年 B
		社會領域	歷史	2			2				B
			地理	2				2			A
			公民與社會	2	2						
		自然科學領域	化學	2		2					B版 B
			生物	4	2	2					B版 B
		藝術領域	音樂	2			2				
			美術	2			2				
		綜合活動領域	生涯規劃	2	1					1	
			法律與生活	2		2					
		健康與體育領域	健康與護理	2		1			1		
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2					1	1	
		小計		72	16	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計72學分
	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	5	3	4	4	0	0	部定必修專業科目總計16學分		
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技能領域	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學分	
專業及實習科目合計		48	10	8	13	13	2	2			
部定必修合計		120	26	26	24	24	10	10	部定必修總計120學分		

表 6-1-3 農業群農場經營科 教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 6學分 3.33%	數學	6			3	3				
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 7學分 3.89%	休閒農業概論	3					3			
		作物生產	2		2						
		作物栽培與育種	2			2					
		小計	7		2	2		3		校訂必修專業科目總計7學分	
	實習科目 27學分 15%	作物繁殖技術實習	6			3	3			實習分組	
		特用作物實習	2						2	實習分組	
		專題實作	4				2	2		實習分組	
		農業技術實習	3						3	實習分組	
		農業經營與管理	6					3	3		
		農業機械實習	6	3	3					實習分組	
		小計	27	3	3	3	5	5	8	校訂必修實習科目總計27學分	
		校訂必修學分數合計	40	3	5	8	8	8	8	校訂必修總計40學分	
	特殊需求領域	社會技巧	4	1	1	1	1			0學分	
		學習策略	4	1	1	1	1			0學分	
		職業教育	2					1	1	0學分	
		小計	10	2	2	2	2	1	1	校訂必修特殊需求領域總計10學分	
	校訂選修	一般科目	英文閱讀與寫作	2	2						
			最低應選修學分數小計	2							
		實習科目	休閒活動實務	6					3	3	實習分組
			作物多元應用	2						2	實習分組
			農產品處理與應用	6					3	3	實習分組
農場管理實務			6					3	3	實習分組	
休閒農場管理實務			3					3		同群跨科 AJ3選1	
造園景觀實務			3					3		同群跨科 AJ3選1	
農業計算實務			3					3		同群跨科 AJ3選1 本科目開設科別:園藝科	
休閒農場體驗實務			3					3		同群跨科 AX3選1	
自然文學應用			3					3		同群跨科 AX3選1	
造園施工實務			3					3		同群跨科 AX3選1	
最低應選修學分數小計			26								
校訂選修學分數合計			28	2				12	14	多元選修開設6學分	
必選修學分數總計		188	31	31	32	32	30	32			
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		4	1	1			2				
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-4 農業群園藝科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	6	3	3					B版 適性分組：第一學年	
	社會領域	歷史	2				2				
		地理	2			2					
		公民與社會	2	2							
	自然科學領域	化學	2		2					B版	
		生物	4	2	2					B版	
	藝術領域	音樂	2				2				
		美術	2			2					
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1					1		
		法律與生活	2		2						
	健康與體育領域	健康與護理	2		1				1		
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2						1	1	
	小計		72	16	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計72學分	
	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	5	3	0	0	4	4	部定必修專業科目總計16學分		
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技能領域	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學分	
專業及實習科目合計		48	10	8	9	9	6	6			
部定必修合計		120	26	26	20	20	14	14	部定必修總計120學分		

表 6-1-4 農業群園藝科 教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目	6學分 3.19%	數學	6			3	3				
			小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目	6學分 3.19%	基礎園藝	6	3	3						
			小計	6	3	3					校訂必修專業科目總計6學分	
	實習科目	28學分 14.89%	果樹學實習	6			3	3			實習分組	
			花卉學實習	6			3	3			實習分組	
			專題實作	2					2		實習分組	
			造園學實習	6					3	3	實習分組	
			園藝與美學應用	2		2						
			蔬菜學實習	6			3	3			實習分組	
			小計	28		2	9	9	5	3	校訂必修實習科目總計28學分	
	特殊需求領域		社會技巧	4	1	1	1	1			0學分	
			學習策略	4	1	1	1	1			0學分	
			職業教育	2					1	1	0學分	
			小計	10	2	2	2	2	1	1	校訂必修特殊需求領域總計10學分	
	校訂必修學分數合計			40	3	5	12	12	5	3	校訂必修總計40學分	
	校訂選修	一般科目		英文閱讀與寫作	2	2						
				最低應選修學分數小計	2							
		實習科目		花卉裝飾實習	6					3	3	
				組織培養實習	5					2	3	
				園產品處理與利用實習	9					3	6	實習分組
				休閒農場管理實務	3					3		同群跨科 AJ3選1
				造園景觀實務	3					3		同群跨科 AJ3選1
				農業計算實務	3					3		同群跨科 AJ3選1
				休閒農場體驗實務	3					3		同群跨科 AX3選1
				自然文學應用	3					3		同群跨科 AX3選1
				造園施工實務	3					3		同群跨科 AX3選1
				最低應選修學分數小計	26							本科目開設科別:農場經營科
		校訂選修學分數合計			28	2				11	15	多元選修開設6學分
必選修學分數總計			188	31	31	32	32	30	32			
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1			2				
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-5 農業群畜產保健科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3				B版 適性分組：第一學年	
	社會領域	歷史	2			2				
		地理	2				2			
		公民與社會	2	2						
	自然科學領域	化學	2		2					B版
		生物	4	2	2					B版
	藝術領域	音樂	2				2			
		美術	2			2				
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1					1	
		法律與生活	2		2					
	健康與體育領域	健康與護理	2		1			1		
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2					1	1	
	小計		72	16	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計72學分
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	5	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計16學分	
實習科目	農業資訊管理實習	4					2	2		
	牧場管理實習	6			3	3				
	動物飼養及保健技能領域	解剖生理實習	4	2	2					
		動物飼養實習	8	2	2			2	2	
		動物保健實習	6			3	3			
		動物營養實習	4			2	2			
	小計	32	4	4	8	8	4	4	部定必修實習科目總計32學分	
專業及實習科目合計		48	9	7	10	10	6	6		
部定必修合計		120	25	25	21	21	14	14	部定必修總計120學分	

表 6-1-5 農業群畜產保健科 教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 6學分 3.23%	數學	6			3	3				
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 20學分 10.75%	畜牧學	12	2	2	2	2	2	2		
		禽畜保健衛生	4						2	2	
		禽畜解剖生理學	4	2	2						
		小計	20	4	4	2	2	4	4	校訂必修專業科目總計20學分	
	實習科目 14學分 7.53%	畜牧生產與在地之應用	2		2					實習分組 協同教學	
		專題實作	3				3			實習分組	
		禽畜產品加工實習	6			3	3			實習分組	
		實驗設計與專題	3			3				實習分組	
		小計	14		2	6	6			校訂必修實習科目總計14學分	
	特殊需求領域	社會技巧	4	1	1	1	1			0學分	
		學習策略	4	1	1	1	1			0學分	
		職業教育	2					1	1	0學分	
		小計	10	2	2	2	2	1	1	校訂必修特殊需求領域總計10學分	
	校訂必修學分數合計			40	4	6	11	11	4	4	校訂必修總計40學分
	校訂選修	一般科目	英文閱讀與寫作	2	2						
			最低應選修學分數小計	2							
		專業科目	動物福利	2						2	
			最低應選修學分數小計	2							
實習科目		伴侶動物護理技術	4						2	2	
		畜產加工品與料理技術	4							4	
		禽畜繁殖技術	2						2	實習分組	
		廢棄物處理實習	2						2		
		寵物美容實習	6						3	實習分組	
		手機整合應用	3							3 同校跨群 AV3選1 本科目開設科別:電子商務科	
		伴侶動物飼養實務	3							3 同校跨群 AV3選1 本科目開設科別:畜產保健科	
		數據分析與應用	3							3 同校跨群 AV3選1 本科目開設科別:電子商務科	
		牧場經營管理實務	3						3	同校跨群 AW3選1 本科目開設科別:畜產保健科	
		畜產品行銷實務	3						3	同校跨群 AW3選1 本科目開設科別:電子商務科	
		農業計算實務	3						3	同校跨群 AW3選1 本科目開設科別:電子商務科	
		最低應選修學分數小計	24								
校訂選修學分數合計			28	2				12	14	多元選修開設6學分	
必選修學分數總計			188	31	31	32	32	30	32		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1			2			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-6 食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目 部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3				B版 適性分組：第一學年	
	社會領域	歷史	2			2				
		地理	2				2			
		公民與社會	2		2					
	自然科學領域	化學	4	2	2					B版
		生物	2		2					A版
	藝術領域	音樂	2				2			
		美術	2			2				
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1					1	
		法律與生活	2	2						
	健康與體育領域	健康與護理	2		1			1		
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2					1	1	
	小計		72	16	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計72學分
	專業科目	食品加工		4	2	2				
		食品微生物		4			2	2		
		食品化學與分析		4			2	2		
小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	食品加工實習		6	3	3					
	食品微生物實習		6			3	3			
	食品化學與分析實習		6			3	3			
	食品加工技能領域	烘焙食品加工實習	10	5	5					
		進階食品加工實習	8					4	4	
	小計		36	8	8	6	6	4	4	部定必修實習科目總計36學分
專業及實習科目合計		48	10	10	10	10	4	4		
部定必修合計		120	26	28	21	21	12	12	部定必修總計120學分	

表 6-1-6 食品群食品加工科 教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目	8學分 4.04%	食品應用數學	2					2			
			數學	6			3	3				
			小計	8			3	3	2		校訂必修一般科目總計8學分	
	專業科目	9學分 4.55%	果蔬加工	2				2				
			食品衛生安全	3		3						
			畜產加工	2					2			
			穀類加工	2			2					
			小計	9		3	2	2	2		校訂必修專業科目總計9學分	
			實習科目	21學分 10.61%	米麵加工實習	3			3			
	專題實作	4							2	2	實習分組	
	禽畜加工實習	4							4		實習分組	
	蔬果加工實習	4						4			實習分組	
	點心實習	4								4	實習分組	
	職場體驗	2								2	實習分組	
	小計	21					3	4	6	8	校訂必修實習科目總計21學分	
	特殊需求領域				社會技巧	4	1	1	1	1		
			學習策略	4	1	1	1	1				
			職業教育	2					1	1		
			小計	10	2	2	2	2	1	1	校訂必修特殊需求領域總計10學分	
	校訂必修學分數合計			38		3	8	9	10	8	校訂必修總計38學分	
	校訂選修	一般科目	英文閱讀與寫作	2	2							
			保健概論	2						2	同群跨科 AN2選1	
			食品英文	2						2	同群跨科 AN2選1	
			美食文學賞析	3					3	同群跨科 A02選1		
			最低應選修學分數小計	4								
		專業科目	食品概論	3	3							
			食品營養	2						2		
食品保藏原理			2				2			同群跨科 AP3選1 本科目開設科別:食品加工科		
烘焙學概論			2				2			同群跨科 AP3選1 本科目開設科別:烘焙科		
檢驗分析導論			2				2			同群跨科 AP3選1 本科目開設科別:食品加工科		
食品安全			2					2		同群跨科 AQ3選1 本科目開設科別:食品加工科		
食品添加物			2					2		同群跨科 AQ3選1 本科目開設科別:食品加工科		
產品包裝設計			2					2		同群跨科 AQ3選1 本科目開設科別:烘焙科		
食品學			2						2	同群跨科 AR3選1 本科目開設科別:食品加工科		
發酵技術			2						2	同群跨科 AR3選1 本科目開設科別:食品加工科		
進階烘焙學			2						2	同群跨科 AR3選1 本科目開設科別:烘焙科		
最低應選修學分數小計			11									
實習科目			異國點心實習	3						3	同群跨科 A02選1 本科目開設科別:烘焙科 實習分組	
			食品檢驗分析實習	6						3	3 同群跨科 AS3選1	

45/87

表 6-1-7 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3				B版 適性分組：第一學年	
	社會領域	歷史	2			2				
		地理	2				2			
		公民與社會	2		2					
	自然科學領域	化學	4	2	2					B版
		生物	2		2					A版
	藝術領域	音樂	2				2			
		美術	2			2				
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1					1	
		法律與生活	2	2						
	健康與體育領域	健康與護理	2		1			1		
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2					1	1	
	小計		72	16	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計72學分
	專業科目	食品加工		4	2	2				
		食品微生物		4			2	2		
		食品化學與分析		4			2	2		
小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	食品加工實習		6	3	3					
	食品微生物實習		6			3	3			
	食品化學與分析實習		6			3	3			
	食品加工技能領域	烘焙食品加工實習	10	5	5					
		進階食品加工實習	8					4	4	
	小計		36	8	8	6	6	4	4	部定必修實習科目總計36學分
	專業及實習科目合計		48	10	10	10	10	4	4	
部定必修合計		120	26	28	21	21	12	12	部定必修總計120學分	

表 6-1-7 食品群**烘焙科** 教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
名稱	學分			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目 8學分 5.06%	食品應用數學	2					2			
		數學	6			3	3				
		小計	8			3	3	2		校訂必修一般科目總計8學分	
	專業科目 9學分 5.7%	食品衛生安全	3		3						
		基礎蛋糕概論	2			2					
		進階蛋糕	2					2			
		歐式麵包概論	2						2		
		小計	9		3	2		2	2	校訂必修專業科目總計9學分	
	實習科目 21學分 13.29%	基礎蛋糕實習	3			3				實習分組	
		專題實作	4				2	2		實習分組	
		進階蛋糕實習	4					4		實習分組	
		歐式麵包實習	4						4	實習分組	
		點心實習	4				4			實習分組	
		職場體驗	2						2	實習分組	
		小計	21			3	6	6	6	校訂必修實習科目總計21學分	
	校訂必修學分數合計		38		3	8	9	10	8	校訂必修總計38學分	
	校訂選修	一般科目	英文閱讀與寫作	2	2						
			保健概論	2						2	同群跨科 AN2選1
			食品英文	2						2	同群跨科 AN2選1
			美食文學賞析	3					3		同群跨科 AO2選1
最低應選修學分數小計			4								
專業科目		食品概論	3	3							
		食品營養	2							2	
		食品保藏原理	2				2			同群跨科 AP3選1 本科目開設科別:食品加工科	
		烘焙學概論	2				2			同群跨科 AP3選1 本科目開設科別:烘焙科	
		檢驗分析導論	2				2			同群跨科 AP3選1 本科目開設科別:食品加工科	
		食品安全	2					2		同群跨科 AQ3選1 本科目開設科別:食品加工科	
		食品添加物	2					2		同群跨科 AQ3選1 本科目開設科別:食品加工科	
		產品包裝設計	2					2		同群跨科 AQ3選1 本科目開設科別:烘焙科	
		食品學	2						2	同群跨科 AR3選1 本科目開設科別:食品加工科	
		發酵技術	2						2	同群跨科 AR3選1 本科目開設科別:食品加工科	
		進階烘焙學	2						2	同群跨科 AR3選1 本科目開設科別:烘焙科	
		最低應選修學分數小計	11								
		實習科目	異國點心實習	3						3	同群跨科 AO2選1 本科目開設科別:烘焙科 實習分組
			食品檢驗分析實習	6						3	3 同群跨科 AS3選1 本科目開設科別:食品加工科 實習分組
			烘焙經營實務	6					3	3	同群跨科 AS3選1

									本科目開設科別:烘焙科 實習分組
廠務實習	6						3	3	同群跨科 AS3選1 本科目開設科別:食品加工科 實習分組
生物技術實習	3							3	同群跨科 AT3選1 本科目開設科別:食品加工科 實習分組
西點製作	3							3	同群跨科 AT3選1 本科目開設科別:烘焙科 實習分組
農產品加工與行銷	3							3	同群跨科 AT3選1 本科目開設科別:食品加工科 實習分組
米麵食工廠生產實務	3				3				同群跨科 AU3選1 本科目開設科別:食品加工科 實習分組
食品化學實習	3				3				同群跨科 AU3選1 本科目開設科別:食品加工科 實習分組
窯烤烘焙實習	3				3				同群跨科 AU3選1 本科目開設科別:烘焙科 實習分組
最低應選修學分數小計	12								
校訂選修學分數合計	30	5		3	2	8	12	12	多元選修開設23學分
必選修學分數總計	188	31	31	32	32	30	32		
每週團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)	4	1	1				2		
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-8 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3				B版 適性分組：第一學年	
	社會領域	歷史	2				2			
		地理	2			2				
		公民與社會	2		2					
	自然科學領域	物理	2		2					A版
		化學	2	2						B版
		生物	2	2						A版
	藝術領域	音樂	2			2				
		美術	2				2			
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1					1	
	科技領域	資訊科技	2		2					
	健康與體育領域	健康與護理	2		1			1		
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2					1	1	
	小計		72	16	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計72學分
	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學分	
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
		小計		34	7	7	10	10	0	0
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2		
部定必修合計		120	26	28	23	23	10	10	部定必修總計120學分	

表 6-1-8 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 6學分 3.19%	數學	6			3	3				
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 16學分 8.51%	飲品學	4					2	2		
		餐旅職涯發展	2						2		
		餐廳服務學	4					2	2		
		觀光學	6					3	3		
		小計	16					7	9	校訂必修專業科目總計16學分	
	實習科目 18學分 9.57%	中式廚藝實作	8			4	4			實習分組	
		宴會實務	6					3	3		
		專題實作	4				2	2		實習分組	
		小計	18			4	6	5	3	校訂必修實習科目總計18學分	
	特殊需求領域	社會技巧	4	1	1	1	1			0學分	
		學習策略	4	1	1	1	1			0學分	
		職業教育	2					1	1	0學分	
		小計	10	2	2	2	2	1	1	校訂必修特殊需求領域總計10學分	
	校訂必修學分數合計			40			7	9	12	12	校訂必修總計40學分
	校訂選修	一般科目	數學	4					2	2	
			餐桌上的文化史	2			2				同科跨班 AG2選1
			餐飲色彩學	2			2				同科跨班 AG2選1
			最低應選修學分數小計	6							
專業科目		食物學	2	2							
		餐旅經營學	2						2		
		最低應選修學分數小計	4								
實習科目		台灣特色飲品實作	6	3	3					實習分組	
		中式點心實作	3					(3)	3	同科跨班 AE3選1	
		飲食文化與生活應用	3					3	(3)	同科跨班 AE3選1	
		餐飲創業實務	3					3	(3)	同科跨班 AE3選1	
		宴會點心實作	3					3	(3)	同科跨班 AF3選1	
		茶藝與咖啡實作	3					3	(3)	同科跨班 AF3選1	
		餐飲商品研發與實作	3					(3)	3	同科跨班 AF3選1	
		最低應選修學分數小計	18								
校訂選修學分數合計			28	5	3	2		8	10	多元選修開設14學分	
必選修學分數總計			188	31	31	32	32	30	32		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1			2			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 動力機械群農業機械科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5 %		
		選修		2	1 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)				84	44 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	40	21 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	52	27 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2 %	
			選修		2	1 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	22	12 %	
			選修		24	13 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目 / 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計	
	合 計 (B)		至少 80 學分	104	55 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	86	41 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	160	85 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)			各校課程發展組織自訂	0	0 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 商業與管理群電子商務科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項 目				相 關 規 定	學 校 規 劃 情 形		說 明
					學 分 數	百 分 比 (%)	
一 般 科 目	部 定			68-78 學 分	72	38 %	
	校 訂	必 修		各校課程發展組織自訂	6	3 %	
		選 修			2	1 %	不含跨屬性
	合 計 (A)					80	42 %
專 業 及 實 習 科 目	部 定	專 業 科 目		學分(依總綱規定)	26	14 %	
		實 習 科 目		學分(依總綱規定)	20	11 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	25 %	
	校 訂	專 業 科 目	必 修	各校課程發展組織自訂	6	3 %	
			選 修		4	2 %	不含跨屬性
		實 習 科 目	必 修	各校課程發展組織自訂	30	16 %	

		選修		22	12 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
	合 計(B)		至少 80 學分	108	57 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	72	34 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計		至多160學分	160	85 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性 學分數合計(C)		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
應修習總學分數		180 - 192 學分		188 學分	(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計		12 - 18 節		18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計		4 - 12 節		4 節		
上課總節數		210 節		210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
	備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

表 6-2-3 農業群農場經營科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明	
					學分數	百分比(%)		
一般科目	部定			68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3 %		
		選修			2	1 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)					80	42 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	16	9 %		
		實習科目		學分(依總綱規定)	32	17 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	26 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	7	4 %		
			選修		0	0 %	不含跨屬性	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	27	14 %		
			選修		26	14 %	不含跨屬性	
		校訂多元選修跨專業及實習科目 / 屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
		合 計(B)			至少 80 學分	108	57 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	85	40 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	160	85 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)				各校課程發展組織自訂	0	0 %		
應修習總學分數				180 - 192 學分	188 學分	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節			
上課總節數				210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。							
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。								

3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。

表 6-2-4 農業群園藝科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			68-78 學分	72	38 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3 %	
		選修			2	1 %	不含跨屬性
	合 計 (A)					80	42 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	16	9 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	32	17 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	26 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %	
			選修		0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	28	15 %	
			選修		26	14 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
	合 計(B)			至少 80 學分	108	57 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	86	41 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	160	85 %	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性 學分數合計(C)				各校課程發展組織自訂	0	0 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-5 農業群畜產保健科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				學分數	百分比(%)			
一般科目	部定		68-78 學分	72	38 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %			
		選修		2	1 %	不含跨屬性		
	合 計 (A)			80	42 %			
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	16	9 %		
		實習科目		學分(依總綱規定)	32	17 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	26 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	11 %		
			選修		2	1 %	不含跨屬性	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7 %		

	選修	24	13 %	不含跨屬性
校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計	各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
合計(B)	至少 80 學分	108	57 %	
實習科目學分數	至少 45 學分	70	33 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計	至多160學分	160	85 %	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性 學分數合計(C)	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
應修習總學分數	180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計	12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計	4 - 12 節	4 節		
上課總節數	210 節	210 節		
畢業條件 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。				
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。				

表 6-2-6 食品群食品加工科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明	
					學分數	百分比(%)		
一般科目	部定			68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	8	4 %		
		選修			4	2 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)					84	44 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6 %		
		實習科目		學分(依總綱規定)	36	19 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	9	5 %		
			選修		11	6 %	不含跨屬性	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	21	11 %		
			選修		12	6 %	不含跨屬性	
		校訂多元選修跨專業及實習科目 / 屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
		合 計(B)			至少 80 學分	101	54 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	69	33 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	158	84 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)				各校課程發展組織自訂	3	2 %		
應修習總學分數				180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節			
上課總節數				210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。							
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。								

3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。

表 6-2-7 食品群烘焙科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4 %		
		選修		4	2 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)			84	44 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	36	19 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	9	5 %	
			選修		11	6 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	21	11 %	
			選修		12	6 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計	
	合 計(B)		至少 80 學分	101	54 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	69	33 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	158	84 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性 學分數合計(C)			各校課程發展組織自訂	3	2 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-8 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %		
		選修		6	3 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)			84	44 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	9 %	
			選修		4	2 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	10 %	

		選修		18	10 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
	合 計(B)		至少 80 學分	104	55 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	70	33 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	160	85 %	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性 學分數合計(C)			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節		
上課總節數			210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

柒、團體活動時間規劃

說明：								
1. 團體活動時間每周教學節數以2-3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， 惟社團活動每學年不得低於24節 。								
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。								
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。								

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	每週1節
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會及專題講座	24	24	24	24	24	24	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

國立佳冬高級農業職業學校彈性學習時間實施補充規定

國立佳冬高級農業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國 107 年 12 月 04 日課程發展委員會議通過
中華民國 110 年 9 月 13 日課程發展委員會議修正通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。(以下簡稱總綱)。
- (二) 教育部 110 年 6 月 11 日教育部臺教授國部字第 1100048154B 號令修正發布「高級中等學校課程規劃及實施要點」第二點、第四點、第五點、第九點辦理(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

二、目的

國立佳冬高級農業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,在一年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節;在三年級第一及時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 2 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群全年級方式分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。
- (六) 前述充實(增廣)、補強性教學課程,授予學分之計算,以每學期授課 1 節或總授課節數達 18 節,為 1 學分。

四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前 3 個月為原則,申請表件如附件 1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加 4 週,申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣

教學。

- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後2週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。
- (六) 前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達1人以上且每班人數以不超過原核定之班級人數為原則；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（3-5人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以政府機關舉辦之全國性或國際性技藝技能競賽及縣市教育局（處）主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。

(四) 補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

(六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、 本校彈性學習時間之學分授予方式

- (一) 彈性學習時間之學分，得採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- (五) 因應彈性學習時間新增加鐘點費，以學校適用課綱之班級所規劃之彈性學習時間節數原應支出鐘點費之零點五倍為限。

九、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件 1-1

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

申請日期: 年 月 日

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

附件 1-2

國立佳冬高級農業職業學校學年度第學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表

申請日期: 年 月 日

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

附件 1-3

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級			
競賽日期	培訓期程/週數			
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

競賽主責處室核章

教務處核章

附件 2-1

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

申請日期: 年 月 日

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。

2.1人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 2-2

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名			教學單元名稱	
授課規劃與內容				
序號	日期/節次	授課內容		實施地點
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 2-3

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名			教學單元名稱	
參與學生資料		班級	學號	姓名
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容		學生缺曠紀錄
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-1

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫

申請日期: 年 月 日

申請學生	班級	學號	姓名(請親自簽名)
資料			
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他:		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場: ☐ 其他:		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃, 完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分, 申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 3

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

申請日期: 年 月 日

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	☐ 品格力 ☐ 學習力 ☐ 專業力 ☐ 競爭力		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務 ☐ 在地文化 ☐ _____		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

附件 4-1

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫

申請日期: 年 月 日

申請學生	班級	學號	姓名(請親自簽名)
資料			
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他:		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場: ☐ 其他:		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃, 完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分, 申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-2

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生	班級	學號	姓名
資料			
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-3

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級		學號	姓名(請親自簽名)	
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：				
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：				
自主學習 學習目標					
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度		自我檢核	指導教師簽名
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	◎
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11				

	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：						
1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。						
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。						
3. 開設類型為「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。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)						
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。						
5. 實施對象請填入群科別等。						
6. 本表以校為單位，1校1表。						

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
烘焙科	1	1	0	0	2	0	
園藝科	1	1	0	0	2	0	
食品加工科	1	1	0	0	2	0	
畜產保健科	1	1	0	0	2	0	
農場經營科	1	1	0	0	2	0	
農業機械科	1	1	0	0	2	0	
電子商務科	1	1	0	0	2	0	
餐飲管理科	1	1	0	0	2	0	

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		
第一學年	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V			內聘	
	英數魔法(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	數學入門(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	情境英文會話(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	當紙袋公主遇見灰王子(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	分析數學(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	永續農業-探訪農業的多元樣貌(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	KK音標教學(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	實境圖解英文單字(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	神話寓言賞析(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	繪本新視界(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	寫字好好	1	18	全校各科			V		內聘	
	簡易數學(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	喉嚨英文歌(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	歷代小說選讀(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	摺紙數學(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	走讀佳農(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V			內聘	
	生活英文會話(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	英文任我看(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分
	唱出我英聲(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	好好寫字(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	現在小說選讀(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	數學遊戲(彈性)	1	18	全校各科			V		內聘	授予學分
	階梯數學(彈性)	1	18	全校各科				V	內聘	授予學分

第三學年	第一學期	請叫我醜大鴨(彈性)	1	18	全校各科				V		內聘	授予學分
		英文剪簡樂(彈性)	1	18	全校各科				V		內聘	授予學分
第三學年	第二學期	普通數學(彈性)	1	18	全校各科				V		內聘	授予學分
		動物成語(彈性)	1	18	全校各科				V		內聘	授予學分
		暢談故事視界(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		基礎數學(彈性)	1	18	全校各科				V		內聘	授予學分
		英數達人(彈性)	1	18	全校各科				V		內聘	授予學分
		走讀佳農(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘	
		那些人，那些事-電影、人生、文學(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		中外節慶英文(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		禁區(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生活中的數學(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		飲膳佳會(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		電影音樂賞析(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		數學好好玩(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		數學大進擊(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		在地人文任我行(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		數與圖(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生物世界大觀園(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生活美學(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		英文戲劇製作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		世界節慶英文(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		神話寓言賞析(彈性)	2	18	全校各科				V		內聘	授予學分
		英文剪定(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		剪紙英文習作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		平面與數字的碰撞(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		玩轉科學(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		英文戲劇表演(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		法律電影院(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		我是背包客(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		多元文化齊步走(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		探索色彩與生活運用(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		遊戲學數學(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		說英文秀出我(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		食在有夠讚(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		出發趣-旅行、文學、文化(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		英語講免驚(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		牌卡人生(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		追求極限與統計趨勢(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		健康情感管理(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分

		探索生涯與快樂人生(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授 予 學 分
--	--	---------------	---	----	------	--	--	---	--	--	----	------------------

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
2.	一般	英文閱讀與寫作	農業機械科	2	0	0	0	0	0
			電子商務科	2	0	0	0	0	0
			農場經營科	2	0	0	0	0	0
			園藝科	2	0	0	0	0	0
			畜產保健科	2	0	0	0	0	0
			食品加工科	2	0	0	0	0	0
			烘焙科	2	0	0	0	0	0
3.	專業	食品概論	食品加工科	3	0	0	0	0	0
			烘焙科	3	0	0	0	0	0
4.	專業	餐旅經營學	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
5.	專業	食物學	餐飲管理科	2	0	0	0	0	0
6.	專業	食品營養	食品加工科	0	0	0	0	0	2
			烘焙科	0	0	0	0	0	2
7.	專業	動物福利	畜產保健科	0	0	0	0	0	2
8.	專業	商業與經濟環境	電子商務科	0	0	0	0	2	2
9.	實習	電腦硬體裝修實務	電子商務科	0	0	2	0	0	0
10.	實習	機電整合實習	農業機械科	0	0	0	0	4	0
11.	實習	園產品處理與利用實習	園藝科	0	0	0	0	3	6
12.	實習	影像處理	電子商務科	2	2	0	0	0	0
13.	實習	寵物美容實習	畜產保健科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	農場管理實務	農場經營科	0	0	0	0	3	3
15.	實習	農產品處理與應用	農場經營科	0	0	0	0	3	3
16.	實習	畜產加工品與料理技術	畜產保健科	0	0	0	0	0	4
17.	實習	農業自動化控制實習	農業機械科	0	0	0	0	0	3
18.	實習	商務網站建置	電子商務科	0	0	0	0	0	3
19.	實習	創意物聯網實務	電子商務科	0	0	0	0	0	3
20.	實習	花卉裝飾實習	園藝科	0	0	0	0	3	3
21.	實習	在地特色行銷實務	電子商務科	0	0	0	0	2	0
22.	實習	組織培養實習	園藝科	0	0	0	0	2	3
23.	實習	農機工廠實習	農業機械科	0	0	0	0	0	4
24.	實習	台灣特色飲品實作	餐飲管理科	3	3	0	0	0	0
25.	實習	農機田間操作實習	農業機械科	0	0	0	0	3	0
26.	實習	禽畜繁殖技術	畜產保健科	0	0	0	0	2	0
27.	實習	作物多元應用	農場經營科	0	0	0	0	0	2
28.	實習	電腦輔助繪圖實習	農業機械科	0	0	0	0	0	4
29.	實習	休閒活動實務	農場經營科	0	0	0	0	3	3
30.	實習	廢棄物處理實習	畜產保健科	0	0	0	0	2	0
31.	實習	電玩程式設計	電子商務科	0	0	0	0	2	0
32.	實習	伴侶動物護理技術	畜產保健科	0	0	0	0	2	2

表 9-2-1 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	飲食文化與生活應用	餐飲管理科	0	0	0	0	3	(3)	同科跨班	AE3選1
2.	實習	中式點心實作	餐飲管理科	0	0	0	0	(3)	3	同科跨班	AE3選1
3.	實習	餐飲創業實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	(3)	同科跨班	AE3選1
4.	實習	宴會點心實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	(3)	同科跨班	AF3選1
5.	實習	餐飲商品研發與實作	餐飲管理科	0	0	0	0	(3)	3	同科跨班	AF3選1
6.	實習	茶藝與咖啡實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	(3)	同科跨班	AF3選1
7.	一般	餐桌上的文化史	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同科跨班	AG2選1
8.	一般	餐飲色彩學	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同科跨班	AG2選1
9.	專業	機械力學	農業機械科	0	0	0	0	0	2	同科跨班	AH3選1
10.	專業	汽車學	農業機械科	0	0	0	0	0	2	同科跨班	AH3選1
11.	專業	機械製造	農業機械科	0	0	0	0	0	2	同科跨班	AH3選1
12.	實習	農業計算實務	農場經營科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AJ3選1
			園藝科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AJ3選1
13.	實習	休閒農場管理實務	農場經營科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AJ3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		
			園藝科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AJ3選1
14.	實習	造園景觀實務	農場經營科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AJ3選1
			園藝科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AJ3選1
15.	一般	保健概論	食品加工科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AN2選1
			烘焙科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AN2選1
16.	一般	食品英文	食品加工科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AN2選1
			烘焙科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AN2選1
17.	一般	美食文學賞析	食品加工科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	A02選1
			烘焙科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	A02選1
18.	實習	異國點心實習	食品加工科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	A02選1
			烘焙科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	A02選1
19.	專業	檢驗分析導論	食品加工科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AP3選1
			烘焙科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AP3選1
20.	專業	烘焙學概論	食品加工科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AP3選1
			烘焙科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AP3選1
21.	專業	食品保藏原理	食品加工科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AP3選1
			烘焙科	0	0	0	2	0	0	同群跨科	AP3選1
22.	專業	食品安全	食品加工科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AQ3選1
			烘焙科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AQ3選1
23.	專業	產品包裝設計	食品加工科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AQ3選1
			烘焙科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AQ3選1
24.	專業	食品添加物	食品加工科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AQ3選1
			烘焙科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AQ3選1
25.	專業	食品學	食品加工科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AR3選1
			烘焙科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AR3選1
26.	專業	發酵技術	食品加工科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AR3選1
			烘焙科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AR3選1
27.	專業	進階烘焙學	食品加工科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AR3選1
			烘焙科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AR3選1
28.	實習	廠務實習	食品加工科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AS3選1
			烘焙科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AS3選1
29.	實習	食品檢驗分析實習	食品加工科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AS3選1
			烘焙科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AS3選1
30.	實習	烘焙經營實務	食品加工科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AS3選1
			烘焙科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AS3選1
31.	實習	西點製作	食品加工科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AT3選1
			烘焙科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AT3選1
32.	實習	農產品加工與行銷	食品加工科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AT3選1
			烘焙科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AT3選1
33.	實習	生物技術實習	食品加工科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AT3選1
			烘焙科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AT3選1
34.	實習	窯烤烘焙實作	食品加工科	0	0	3	0	0	0	同群跨科	AU3選1
			烘焙科	0	0	3	0	0	0	同群跨科	AU3選1
35.	實習	食品化學實習	食品加工科	0	0	3	0	0	0	同群跨科	AU3選1
			烘焙科	0	0	3	0	0	0	同群跨科	AU3選1
36.	實習	米麵食工廠生產實務	食品加工科	0	0	3	0	0	0	同群跨科	AU3選1
			烘焙科	0	0	3	0	0	0	同群跨科	AU3選1
37.	實習	伴侶動物飼養實務	電子商務科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AV3選1
			畜產保健科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AV3選1
38.	實習	手機整合應用	電子商務科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AV3選1
			畜產保健科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AV3選1
39.	實習	數據分析與應用	農業機械科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AV2選1
			電子商務科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AV3選1
			畜產保健科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AV3選1
40.	實習	簡易機器腳踏車檢修	農業機械科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AV2選1
41.	實習	畜產品行銷實務	電子商務科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AW3選1
			畜產保健科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AW3選1
42.	實習	農業計算實務	農業機械科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AW2選1
			電子商務科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AW3選1
43.	實習	牧場經營管理實務	畜產保健科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AW3選1
			電子商務科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AW3選1
44.	實習	智慧機電實作	農業機械科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AW2選1
			農場經營科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AX3選1
45.	實習	休閒農場體驗實務	園藝科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AX3選1
			農場經營科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AX3選1
46.	實習	造園施工實務	農場經營科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AX3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		
			園藝科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AX3選1
47.	實習	自然文學應用	農場經營科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AX3選1
			園藝科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AX3選1

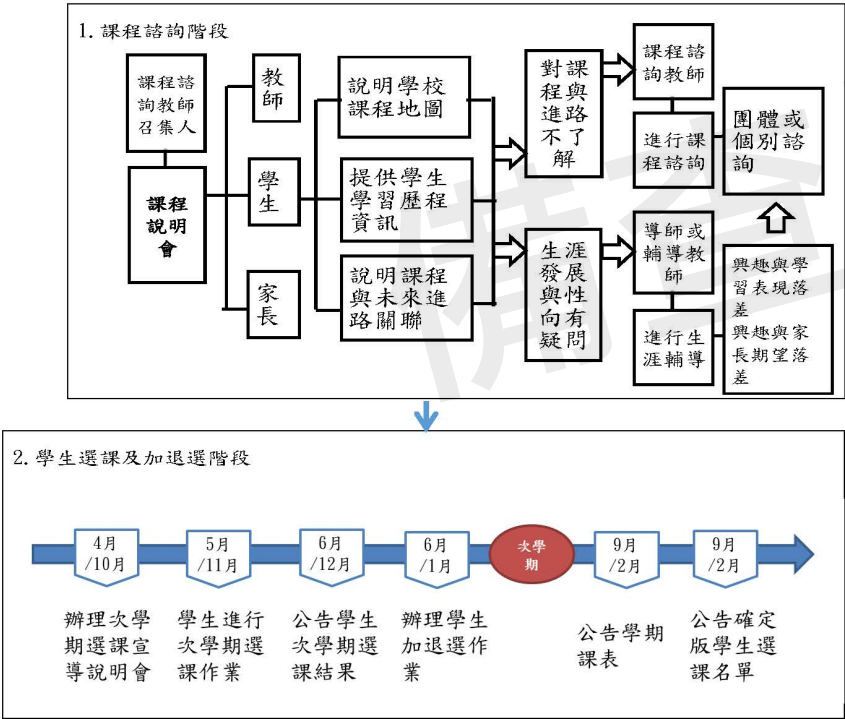
二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

選課流程圖

選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	開學後第1-2週	選課宣導	舊生： 1. 利用學期第11-12週進行選課宣導(含選課流程及課程規劃)。 2. 由科主任及課程諮詢教師向學生針對個別問題進行說明。 新生： 1. 利用新生訓練進行選課宣導(含選課流程及課程規劃)-團體課程諮詢。 2. 由科主任及課程諮詢教師向學生針對個別問題進行說明。
2	11月中旬(上學期)/4月中旬(下學期)	選課作業及課程諮詢輔導	舊生： 1. 在學期第13-14第2次段考後進行課程選填，確認開課課程。 2. 以電腦/人工選課方式進行。 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程/彈性學習課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。

			5. 選課諮詢輔導。 新生： 1. 新生利用新生訓練期間進行選課作業。 2. 以電腦/人工選課方式進行。 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程/彈性學習課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。 5. 選課諮詢輔導。
3	12月中旬(上學期)/5月中旬(下學期)	公告選課結果	公告選課結果於學校首頁。
4	1月(上學期)/6月(下學期)	加退選作業	學生得於選課結果公告後一週內開放第二次加退選作業，由學生提出申請，經核准後自行進行加、退選作業。
5	8月底-9月初(上學期)/2月(下學期)	正式上課	1. 公布新生適性分組及彈性學習課程規劃。 2. 開學即正式跑班。
6	每年6月	檢討	召開課發會進行選課檢討。

三、選課輔導措施

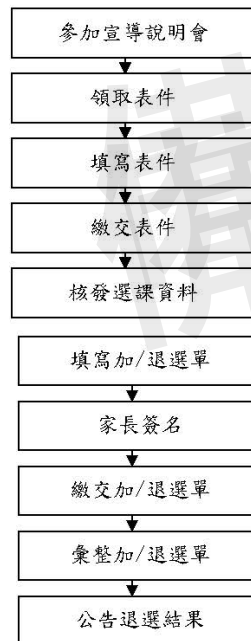
輔導措施

輔導措施

如何辦理選修及加退選作業

1. 辦理選修階段

2. 辦理加退選階段



注意事項：

(一) 辦理加退選單位：

教務處教學組。

(二) 問題與解答：

課程諮詢教師、導師、
科主任及教務處教學組。

拾、學校課程評鑑

112學年度學校課程評鑑計畫

國立佳冬高級農業職業學校112學年度課程評鑑實施計畫

112學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

國立佳冬高級農業職業學校112學年度課程評鑑實施計畫

中華民國108年10月22日擴大行政會報通過

中華民國108年11月18日課程發展委員會通過

中華民國111年11月9日課程發展委員會通過

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4月22日臺教授國部字第 1080031188B 號函分之「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5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) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學

重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。

- （四）全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，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彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

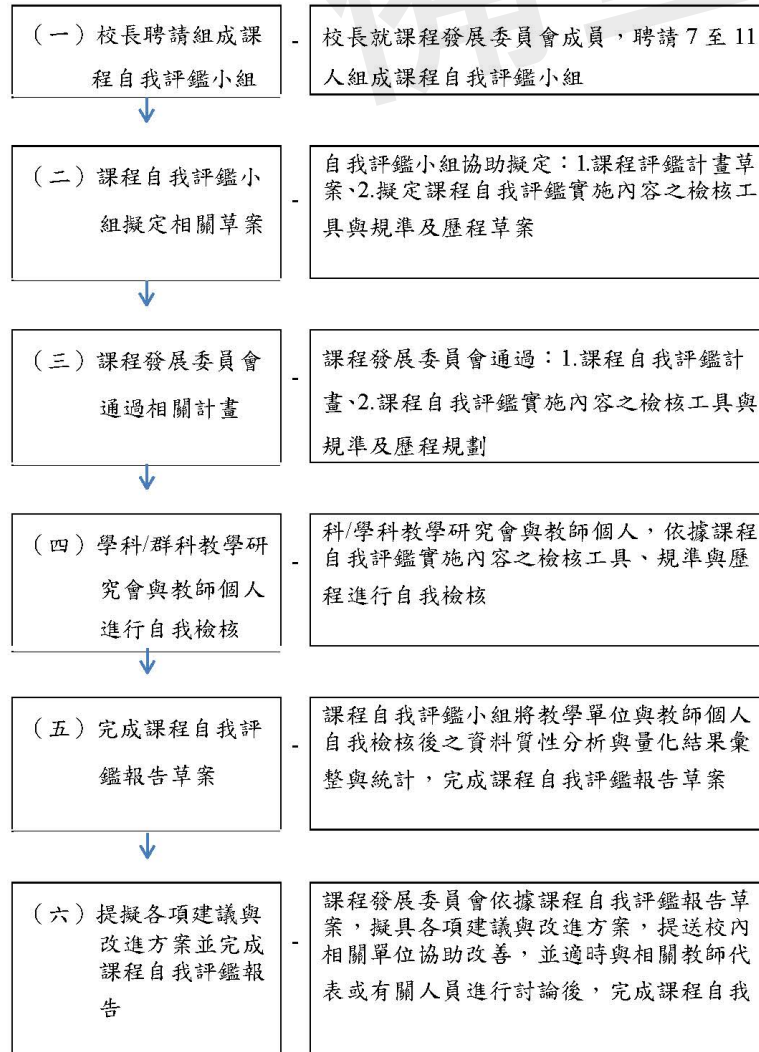
- （一）課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- （二）教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- （三）學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

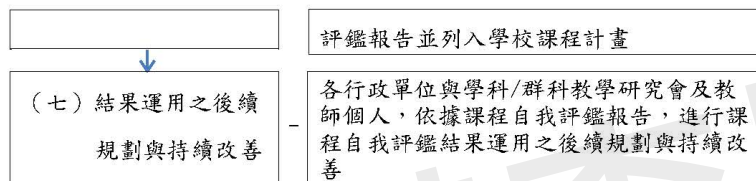
五、課程自我評鑑實施方式

- （一）課程發展委員會實施自我評鑑：
1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、標準與歷程的發展及訂定。
 3. 必要時，邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
 5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
 6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
 7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。
- （二）教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、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) 依科/學科教學研究會為單位，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、課程自我評鑑流程規劃





七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組		●			
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案		●			
(三) 課程發展委員會通過相關計畫		●			
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核			●	●	
(五) 完成課程自我評鑑報告草案				●	
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告				●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善		●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

