

備查文號：
教育部 111年1月7日 臺教授國字 第1100178131B號函備查

高級中等學校課程計畫
國立西螺高級農工職業學校
學校代碼：090402

進修部課程計畫

本校109年11月20日111學年度第3次課程發展委員會會議通過

(110學年度入學學生適用)

中華民國111年1月11日

學校基本資料表

學校校名	國立西螺高級農工職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科；生物產業機電科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:電子科；電機科 4. 化工群:化工科 5. 農業群:畜產保健科 6. 食品群:食品加工科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
綜合型高中	1. 學術學程:1年級不分群；學術社會學程；學術自然學程 2. 機械群:機械技術學程 3. 動力機械群:汽車技術學程 4. 電機與電子群:電子技術學程；電機技術學程 5. 化工群:化工技術學程；化工學程 6. 外語群:應用英語學程 7. 食品群:食品加工學程			
進修部	1. 機械群:電腦機械製圖科 2. 電機與電子群:電機科 3. 食品群:食品加工科			
實用技能學程(日)	1. 機械群:電腦繪圖科；機械加工科 2. 電機與電子群:微電腦修護科 3. 商業群:商用資訊科			
聯絡人	處室	教務處	電話	05-5862024#205
	職稱	課務組	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
技術型高中	機械群	機械科	1	36	1	33	1	37	3	106
		生物產業機電科	1	32	1	31	1	30	3	93
	動力機械群	汽車科	1	31	1	37	1	35	3	103
	電機與電子群	電子科	1	32	1	31	1	29	3	92
		電機科	1	36	1	34	1	34	3	104
	化工群	化工科	1	34	1	36	1	33	3	103
	農業群	畜產保健科	1	34	1	33	1	33	3	100
	食品群	食品加工科	1	29	1	34	1	30	3	93
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	5	165	0	0	0	0	5	165
		學術社會學程	0	0	1	21	1	20	2	41
		學術自然學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	機械群	機械技術學程	0	0	1	35	1	36	2	71
	動力機械群	汽車技術學程	0	0	1	13	1	14	2	27
		電機與電子群	電子技術學程	0	0	1	10	1	16	2
	電機技術學程		0	0	1	26	1	20	2	46
	化工群	化工技術學程	0	0	1	31	0	0	1	31
		化工學程	0	0	0	0	1	33	1	33
	外語群	應用英語學程	0	0	1	14	1	13	2	27
食品群	食品加工學程	0	0	1	17	1	20	2	37	
進修部	機械群	電腦機械製圖科	1	38	0	0	0	0	1	38
	電機與電子群	電機科	0	0	0	0	1	28	1	28
	食品群	食品加工科	0	0	1	31	0	0	1	31
實用技能學程(日)	機械群	電腦繪圖科	0	0	0	0	1	32	1	32
		機械加工科	0	0	1	36	0	0	1	36
	電機與電子群	微電腦修護科	1	32	0	0	0	0	1	32
	商業群	商用資訊科	1	35	1	32	1	29	3	96

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
技術型高中	機械群	機械科	1	35
		生物產業機電科	1	35
	動力機械群	汽車科	1	35
	電機與電子群	電子科	1	35
		電機科	1	35
	化工群	化工科	1	35
	農業群	畜產保健科	1	35
	食品群	食品加工科	1	35
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	5	35
進修部	食品群	食品加工科	1	40
實用技能學程(日)	機械群	電腦繪圖科	1	35
	商業群	商用資訊科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

(一)活力

建構活力校園，營造友善環境，激發學生潛能，整合教育資源，照顧所有師生。

(二)適性

順應教育浪潮，引導就近入學，提供適性學習，建立輔導機制，引導自我實現。

(三)專業

強化教育訓練，發展產學合作，鼓勵考取證照，陶冶職業道德，培養敬業精神。

(四)卓越

充實教學設施，形塑人文環境，充實學習內涵，運用科技整合，邁向特色學校。

備查版

二、學生圖像

前言

在108學年度推動之新課綱，本校學生圖像形塑也是重要的一環，經全體師生共同發想，依(一)學校願景：活力、適性、專業、卓越。(二)本校校訓「敬業樂群」：期許本校學生能專心致志於自己的學業與未來的志業，並能與團體和諧愉快的相處，從切磋琢磨中，汲取更豐沛的心靈活水，成為未來社會的中流砥柱。(三)新課綱理念：自發、互動、共好。(四)三面九項的素養導向：自主行動、溝通互動及社會參與。(五)各國學生關鍵能力研究：美國、歐盟、聯合國教科文組織…。並不斷滾動式修正本校學生之圖像，期望本校學生能具備五項能力：「與人相處力、主動求知力、動手操作力、適應變遷力及自我實現力」等五力，如下圖所示。此五力並與學校主要建築命名意涵相呼應，期望在境教中潛移默化，在教與學中落實學生圖像。

(一)與人相處

與人相處力→樂群樓：期許學生能在團體中與人和諧相處。

(二)動手操作

動手操作力→力行館：期許學生能具備身體力行的實踐能力。

(三)主動求知

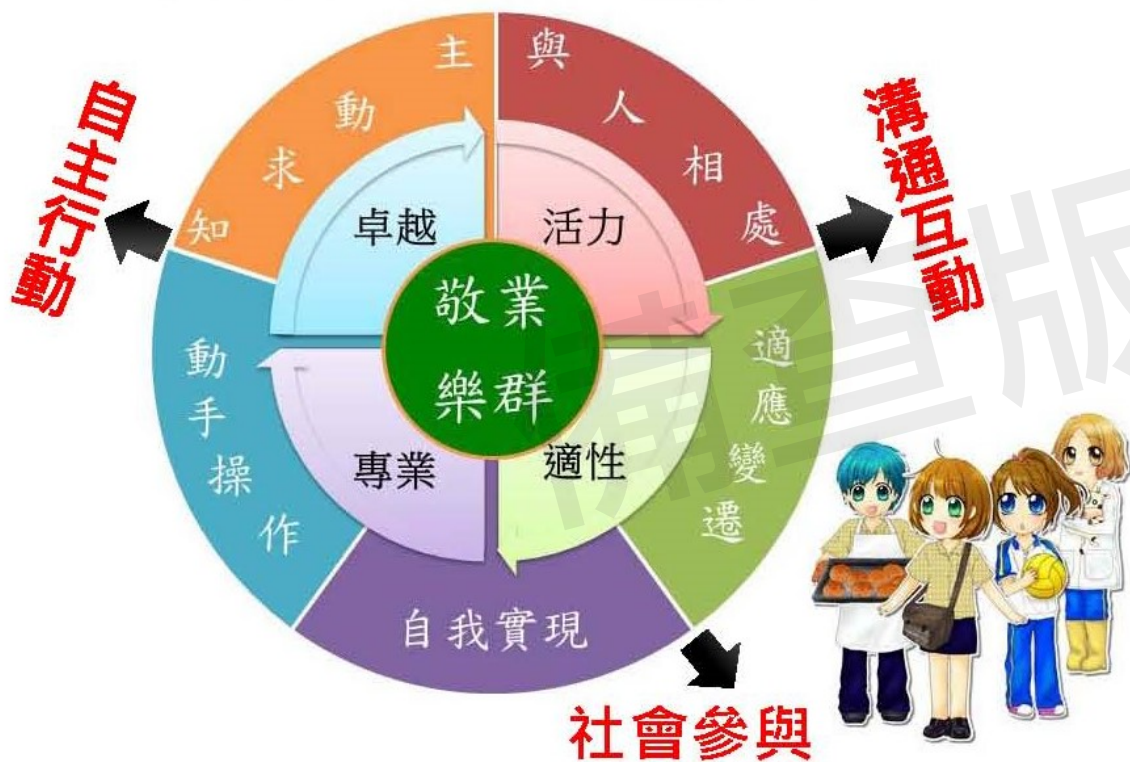
主動求知力→格致大樓：期許學生能具備追根究底的求知欲望。

(四)自我實現

自我實現力→敬業樓：期許本校學生能專心致志於自己的學業與未來的志業。

(五)適應變遷

適應變遷力→螺陽樓：期許學生能有在地思維，懷抱鄉土之愛，勇敢迎向未來挑戰。



肆、課程發展組織要點

國立西螺高級農工職業學校課程發展委員會設置要點

國立西螺高級農工職業學校課程發展委員會設置要點

107.6.26校務會議通過、108.1.17校務會議修訂、108.3.25課發會討論、108.6.26校務會議修訂通過

一、依據：教育部頒布「十二年國民基本教育課程綱要課程綱要總綱」之實施要點規定辦理。

二、目的：負責規劃學校本位總體課程計畫，審查自編教科用書，負責課程與教學的評鑑，進行學習評鑑，以培養具備人本情懷、統整能力、民主素養、鄉土與國際意識、以及能進行終身學習之健全國民。

三、組織成員及分工：委員共39人，其中由校長兼任召集人，教務主任為執行秘書，成員包括：秘書、學務主任、輔導主任、實習主任、總務主任、圖書館主任、進修部主任、教學組長、課務組長、實用技能組長、各科教學研究會召集人17人【國文、英文、數學、社會及自然科學、綜合活動及藝術科技（輔導主任兼任）、健康體育、全民國防、加工、畜保、機械、汽車、電子、電機、化工、生機、商資、特殊需求領域】、特教老師（分散式資源班導師）代表1人，各年級導師代表3人、教師會代表、家長代表、學生代表1人、專家學者代表、產業界人士，並得視學校發展需要聘請校外專家學者、社區人士。

四、本委員會設下列組織：

(一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，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。

(四)研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

五、本會之職掌如下：

(一)充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素，結合全體教師和社區資源發展學校本位課程，並審慎規劃全校總體課程計畫。

(二)審查各教學研究會或學習領域之課程計畫、教學計畫，內容包涵：

1. 學年/學期學習目標

2. 單元活動主題

3. 相對應能力指標、時數、等項目，且應融入《總綱》納入十九項議題，包括性別平等、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、原住民族教育等。

註：十九項議題中，有的被《總綱》納為核心素養（品德、生命、科技、資訊、多元文化、閱讀素養、國際教育）；有的單獨設立領域/科目（生命、科技、資訊、生涯規劃）；有的則被領域/科目納為學習重點（法治、能源、安全、防災、家庭、戶外教育、原住民族教育），成為領域課程綱要的學習內容。

(三)統整各教學研究會或學習領域課程計畫，發展學校總體課程計畫。

(四)應於每學年開學前四個月（五月一日以前），擬定下一學年度學校總體課程計畫。

(五)擬定或修訂「選用教科用書辦法」。

(六)審查自編教科用書、教材。

(七)決定各教學研究會或學習領域之學習節數及活動課程學習節數。

(八)決定應開設之選修課程及課程選修輔導工作。

(九)規畫學生試探、分化輔導工作。

(十)審查各教學研究會或各學習領域課程發展小組之計畫與執行成效。

(十一)規畫教師專業成長進修計畫，增進專業成長。

(十二)負責課程與教學的評鑑，並進行學習評量。

(十三)其他有關課程發展事宜。

六、本會每年定期舉行二次會議，每學期各召開一次原則；唯必要時得召開臨時會議。每年五月召開會議時必須提出下學年度學校總體課程計畫，送所轄教育行政主管機關備查後，方能實施。

七、本會開會時，須有應出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議。須有出席委員二分之一（含）以上之同意時，方得議決，投票採無記名投票或舉手表決方行之。

八、本會開會時，視事實需要，得邀請其他社區相關人員列席諮詢或擔任顧問。

九、本會之行政工作，由教務處主辦，相關單位學務處、輔導室、實習處、進修部協辦。

十、本要點經校務會議通過，呈請校長核定後施行，修正時亦同。

課程組織發展委員會成員名單

國立西螺高級農工職業學校課程發展委員會成員名單

序號	姓名	職稱	序號	姓名	職稱
1	程俊堅	校長	21	林宛臻	英文科召集人
2	柏治平	秘書	22	李于佳	國文科召集人
3	方慶豐	教務主任	23	林宥佐	綜合活動及藝術科技召集人
4	許富智	學務主任	24	蔡耀鴻	體育組組長
5	陳文德	總務主任	25	黃大千	特教教師
6	周政宏	實習主任	26	張馥蘭	實用技能組長
7	蔡明勳	進修部主任	27	劉宗旻	註冊組長兼機械科召集人
8	李秉璋	圖書館主任	28	黃桂芬	教學組長
9	王憶秦	輔導主任	29	李賜宗	課務組長
10	鄭嵩詳	全民國防召集人	30	陳正英	教師會代表
11	黃威竣	電機科召集人	31	劉士嘉	家長代表
12	吳曉琪	加工科召集人	32	何心蓓	一年級教師代表
13	蔡佩芳	商資科召集人	33	曾美純	二年級教師代表
14	曾嘉賢	化工科召集人	34	蔡佩芳	三年級教師代表
15	歐家誠	汽車科召集人	35	洪連俊	業界代表
16	廖乃諄	生機科召集人	36	林佑儒	進修部教務組
17	林易聖	畜保科召集人	37	唐美鈴	特殊需求領域召集人
18	楊宗頻	電子科召集人	38		專家學者代表
19	陳以利	自然/社會召集人	39		學生代表
20	蘇靜蓮	數學科召集人			

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)

備查版

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				
					(一)與人相處	(二)動手操作	(三)主動求知	(四)自我實現	(五)適應變遷
食品加工科		1. 食品工廠品管人員。 2. 食品工廠研發人員。 3. 食品工廠作業人員。 4. 食品檢驗人員。 5. 烘焙食品業工作人員。 6. 創意食品製作人員。	1. 培養食品加工及製作之基礎人才。	具備食品加工相關知識與操作的基礎能力	○	●	●	●	○
			2. 培養食品微生物培養與應用之基礎人才。	具備食品微生物的增殖、培養、辨別與應用的基礎能力	○	●	●	●	○
			3. 培養食品化學與分析及食品檢驗之基礎人才。	具備食品檢驗及操作的基礎能力	○	●	●	●	○
			4. 培養畜產及果蔬加工之專業人才。	具備食品科學的專業技術能力	○	●	●	●	○
			5. 培養食品、農業等多元跨域能力之人才。	具備畜產及果蔬加工之專業技術能力	○	●	●	●	○
			6. 培養食品、農業等多元跨域能力之人才。	具備食品、農業等多元跨域的能力	○	●	●	●	○
			6. 培養食品加工行業再進修之能力及職業道德，奠定終身學習的基礎。	具備勤儉、積極、敬業樂群之工作態度及良好職業道德觀念以及終身學習之能力	○	○	●	○	○

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) 食品加工科(206)

科專業能力：

1. 具備食品加工相關知識與操作的基礎能力
2. 具備食品微生物的增殖、培養、辨別與應用的基礎能力
3. 具備食品檢驗及操作的基礎能力
4. 具備食品科學的專業技術能力
5. 具備畜產及果蔬加工之專業技術能力
6. 具備食品、農業等多元跨域的能力
7. 具備勤儉、積極、敬業樂群之工作態度及良好職業道德觀念以及終身學習之能力

表5-2-1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	7	
部 定 必 修	專業科目	食品加工	●		○	●	●	●	○	
		食品微生物	○	●	●	●	○	○	○	
		食品化學與分析	○	○	●	●	○	●	●	
	實習科目	食品加工實習	●	○	○	●	●	●	○	
		食品微生物實習	○	●	●	●	○	○	○	
		食品化學與分析實習	○	●	●	●	○	●	○	
		食品加工技能領域	●			○	○	●	○	
		烘焙食品加工實習 進階食品加工實習	●		●	●	●	●		
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	○	○	
校 訂 選 修	專業科目	食物學	●	○	○	●	○	●	○	
		食品安全與衛生	●	●	○	●	○	●	○	
		果蔬加工	●	○	○	●	●	○	○	
		穀類加工	●		○	●	○	●	○	
	實習科目	米食加工實習	●	○	○	○	○	●	○	
		麵食加工實習	●	○	○	●	○	●	○	
		果蔬加工實習	●	○	○	●	●	●	○	
		畜產加工實習	●	○	○	●	●	●	○	
		西式點心實習	●	○	○	●	○	●	○	
中式點心實習	●	○	○	●	○	●	○			

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。

三、科課程地圖

(一) 食品加工科(206)

學校 願景	學生 願景	科教育 目標	科專業 能力	團體活動	課程說明	多元選修單科單班	0內為學分數				
活力 適性 專業 卓越	主動求知力 動手操作力 與人相處力 適應變遷力 自我實現力	1. 培育食品加工科學生成為具備食品加工、食品檢驗分析及品質管制能力之專業技術人才。 2. 傳統食品加工科學生食品加工、食品檢驗分析及食品安全衛生之基礎專業知識及技能。 3. 訓練食品加工科學生勤儉、積極、敬業群體之工作態度及良好職業道德觀念。 4. 培養學生創顯自我發展能力，奠定終身學習基礎。	1. 具備食品加工相關知識與操作的基本能力。 2. 具備食品微生物的增強、培養、辨別與應用的基礎能力。 3. 具備食品檢驗及操作的基本能力。 4. 具備食品科學的專業技術能力。 5. 具備畜產及果蔬加工之專業技術能力。 6. 具備食品、農產品、農產等多元領域的能力。 7. 具備勤儉、積極、敬業群體之工作態度及良好職業道德觀念。	1.育德 新生訓練 幹部訓練 友誼校園活動 性平教育 國際教育節行 2.自信 學職生涯展 各類學術競賽 各類社團活動 3.合作 公民教育訓練 全校運動會 各類體育競賽 教室佈置比賽 4.感恩 敬語活動 校園服務會 社區志工服務 英語節節活動 環境教育	高一上學期 國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 公民與社會(2) 化學(2)	高一下學期 國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 生物(2)	高二上學期 國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 食品加工實習(1)	高二下學期 國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 食品加工實習(3) 食品加工(2) 食品微生物(2) 西式點心實習(3) 中式點心實習(3) 食品微生物實習(2) 食品安全與衛生(2)	高三上學期 國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 食品化學分析(2) 食品微生物實習(2) 食品化學與分析實習(2) 食品化學與分析實習(2) 食品安全與衛生(2)	高三下學期 國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 食品加工實習(3) 食品加工(2) 食品微生物(2) 專題實作(2) 食品化學與分析實習(2) 食品化學與分析實習(2) 食品安全與衛生(2)	食品工職 食品管人員 食品工職 研發人員 食品工職 作業員 食品檢驗 人員 烘焙食品 業工作人員 創意食品 製作人員
					全學期彈性課程 國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	食品加工實習(3) 食品加工實習(3) 食品加工實習(3)	食品加工實習(3) 食品加工實習(3) 食品加工實習(3)	應用文(1) 應用文(1)	應用文(1) 應用文(1)		
					全民國防教育(1) 美術(2) 生涯規劃(2)	全民國防教育(1) 藝術生活(2) 資訊科技(2)	全民國防教育(1) 健康與護理(1) 健康與護理(1)	全民國防教育(1) 健康與護理(1) 健康與護理(1)	全民國防教育(1) 健康與護理(1) 健康與護理(1)		
					多元選修	多元選修	多元選修	多元選修	多元選修		
					國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)		
					國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)	國語活動(1) 國語活動(1) 國語活動(2) 國語活動(2)		

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 食品群食品加工科 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			A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	16	16	7	7	4	4	部定必修一般科目總計54節數		
專業科目	食品加工		4			2	2				
	食品微生物		4			2	2				
	食品化學與分析		4					2	2		
	小計		12	0	0	4	4	2	2	部定必修專業科目總計12節數	
實習科目	食品加工實習		6			3	3				
	食品微生物實習		6			3	3				
	食品化學與分析實習		6					3	3		
	食品加工	烘焙食品加工實習	10	5	5						
		進階食品加工實習	8						4	4	
	小計		36	5	5	6	6	7	7	部定必修實習科目總計36節數	
專業及實習科目合計		48	5	5	10	10	9	9			
部定必修合計		102	21	21	17	17	13	13	部定必修總計102節數		

表 6-1-1 食品群食品加工科 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 4節數 3.03%	專題實作	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
	特殊需求領域	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	4	特殊需求領域科目不計入節數
		社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	4	特殊需求領域科目不計入節數
		學習策略	24	4	4	4	4	4	4	4	特殊需求領域科目不計入節數
		職業教育	24	4	4	4	4	4	4	4	特殊需求領域科目不計入節數
小計	96	16	16	16	16	16	16	16	校訂必修特殊需求領域總計96節數		
校訂必修節數合計	4	0	0	0	0	2	2	2	2	校訂必修總計4節數	
校訂科目	專業科目 14節數 10.61%	食品安全與衛生	4			2	2				
		果蔬加工	4					2	2		
		食物學	4	2	2						
		穀類加工	2						1	1	配合整體課程規劃三年級課程及搭配本科米食加工實習及麵食加工實習課程，將穀類加工分上、下學期各一學分開設。
		最低應選修節數小計	14								
	實習科目 12節數 9.09%	西式點心實習	3			3					
		中式點心實習	3				3				
		米食加工實習	3						3		同科單班 AA2選1
		麵食加工實習	3						3		同科單班 AA2選1
		果蔬加工實習	3						3		同科單班 AB2選1
畜產加工實習	3						3		同科單班 AB2選1		
最低應選修節數小計	12										
特殊需求領域	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	4	特殊需求領域科目不計入節數	
	社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	4	特殊需求領域科目不計入節數	
	學習策略	24	4	4	4	4	4	4	4	特殊需求領域科目不計入節數	
	職業教育	24	4	4	4	4	4	4	4	特殊需求領域科目不計入節數	
	小計	96	16	16	16	16	16	16	16		
校訂選修節數合計	26	2	2	5	5	6	6	6	6	多元選修開設 6 節	
學生應修習節數總計			132	23	23	22	22	21	21	21	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)			10	1	1	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1	1	
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	24	

二、課程架構表

表 6-2-1 食品群食品加工科 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		48-56 節	54	40.91 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			54	40.91 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	12	9.09 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	36	27.27 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	36.36 %	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	0	0 %	
				選修	14	10.61 %	不含跨屬性
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	3.03 %	
				選修	12	9.09 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	9.09 %		
合計 (B)			78	0 %			
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	106 節	80.3		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0 節	0		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	132 節	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	10 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 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	36	36	36	36	
	合計	18	18	36	36	36	36	(節/學期)
		1	1	2	2	2	2	(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。

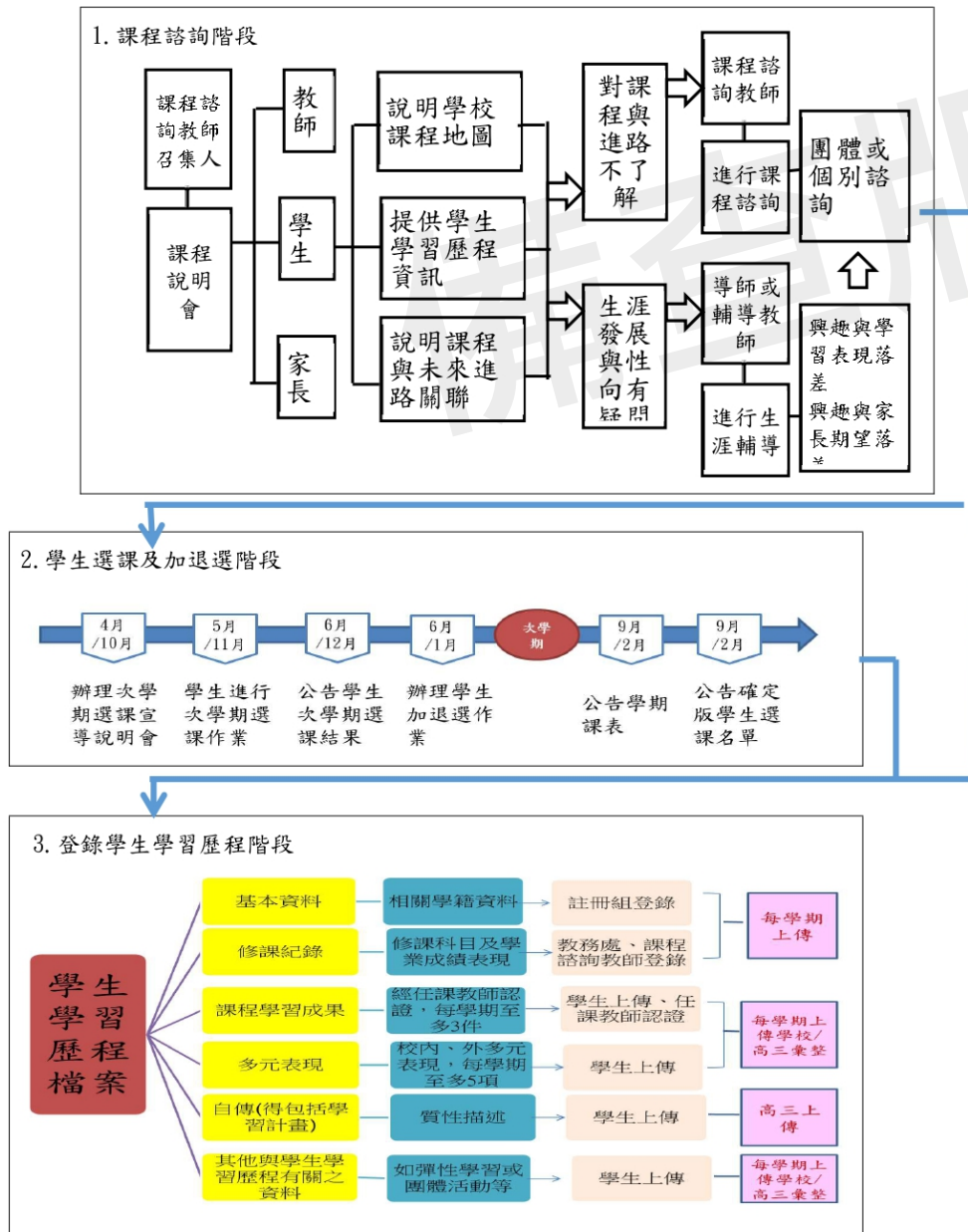
表8-1 彈性學習時間規劃表

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			
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		應用文	1	18	全校各科				V		內聘	
		文學寫作與欣賞	1	18	全校各科				V		內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		應用文	1	18	全校各科				V		內聘	
		文學寫作與欣賞	1	18	全校各科				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	開學後前兩周	選課宣導	利用開學第一次班會，進行入班宣導。 第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任向學生宣導選課內容。
2	10月中旬(上學期)/3月中旬(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	8月31日/2月15日	正式上課	開學即正式跑班上課
4	6月(上學期)/1月(下學期)	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選。
5	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

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

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

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

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

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下:

1. 完備學生課程諮詢程序:

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

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

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

(4) 辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

(5) 選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展,並與導師共同合作,針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

(6) 協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,協助學生適性選課。

2. 規劃學生選課相關規範:

(1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。

(2) 辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3. 登載學生學習歷程檔案:

(1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組,並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則,其相關規劃如附件2「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

(2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明:

A. 學生訓練:每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間,辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B. 教師研習:每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C. 家長說明:每學期得結合學校親職活動,辦理一次檔案建置與使用之說明。

4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業,由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內,完成相關登載與檢核作業。

(五) 定期檢討選課輔導措施:

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	食品安全與衛生	食品加工科	0	0	2	2	0	0
2.	專業	果蔬加工	食品加工科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	食物學	食品加工科	2	2	0	0	0	0
4.	專業	穀類加工	食品加工科	0	0	0	0	1	1
5.	實習	西式點心實習	食品加工科	0	0	3	0	0	0

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
6.	實習	中式點心實習	食品加工科	0	0	0	3	0	0

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	米食加工實習	食品加工科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AA2選1
2.	實習	麵食加工實習	食品加工科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	果蔬加工實習	食品加工科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	畜產加工實習	食品加工科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AB2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：

國立西螺高級農工職業學校課程評鑑計畫

109.11.20課發會通過

- 一、依據十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。
 - 二、目的：藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。
 - 三、課程評鑑組織及分工
 - (一)課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。
 - (二)課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任。成員包括學務主任、實習主任、輔導主任及各(領域/群科/學科)教學研究會和群課程研究會召集人。課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃、執行及管考各(領域/群科/學科)教學研究會課程自我評鑑相關事宜。
 - (三)各(領域/群科/學科)教學研究會，由各(領域/群科/學科)教學研究會所屬全體教師組成，各(領域/群科/學科)教學研究會或群課程研究會召集人擔任主席，進行領域/群科/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。
- 為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

附件五 高三畢業生畢業條件及具備科專業能力檢核表

其他相關附件如：

1. 各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數符合情形檢核表
2. 各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數統計表
3. 各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數統計表
4. 各學年學生各項競賽及證照表現彙整表

備查版

國立西螺高級農工職業學校 110 學年度課程評鑑成果報告

壹、前言

貳、課程評鑑實施過程

110學年度本校課程評鑑實施過程自110年8月起自111年7月止，實際實施過程如表1。

表1 110學年度本校課程評鑑實施過程

序	項目	檢核日期	檢核結果說明	未完成之原因及改善情形說明
1	成立課程評鑑小組	10月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	10月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	12月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
4	課程評鑑小組 /各教學研究會 /群課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	5月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
5	課程評鑑小組 /各教學研究會 /群課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
6	課程評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	7月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
7	執行課程自我評鑑改進措施	8月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	8月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	

檢核人員簽章：

課程評鑑小組主席簽章：

校長簽章：

參、課程評鑑結果

一、課程規劃

(一)課程發展與運作機制

法規依據：國立西螺高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

課程發展組織	至少應開會次數	本學年開會日期	會議紀錄
國文領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
英文領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
數學領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○

自然領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
社會領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
生活藝術領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
健康體育領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
國防通識領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
加工科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
畜保科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
機械科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
汽車科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
電子科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
電機科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
化工科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
生機科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
商資科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○

前一學年課程計畫書報請主管機關備查日期及文號：○○年○月○日，文號：

前一學年度課程計畫書上網公告網址：

(二)課程評鑑的規劃與管理

1.學校發展的課程評鑑相關工具

- (1)評鑑作業時程檢核表
- (2)課程發展與運作機制及課程評鑑的規劃與管理檢核表
- (3)學生畢業條件及具備科專業能力檢核表
- (4)觀課紀錄表
- (5)教師自我檢核表
- (6)○○

2 資料庫之取用

- (1)臺灣學生學習成就評量資料庫：使用於領域（國語文、數學、英語文、自然、社會等）學

生學習情形之統計分析。

(2)高級中等學校學習歷程資料庫：使用於(1)各專業群科一般科目/專業科目/實習科目學業表現。(2)各專業群科學生各項競賽及證照表現。

資料之統計分析。

3.學校由課程評鑑小組管理評鑑相關資料與結果，依據評鑑相關資料與結果檢討修訂課程計畫之相關會議記錄請參見附件○、○、○、○。

(三) 持續改善的機制與成果

1.各領域/科目/專業群科定期蒐集教師檢核及學生回饋意見，可資用以檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求重要內容彙整如下：

(1)

(2)

2.學校能安排跨領域課程對話，建立共享的教材資源平台，本校教材資源平台網址：○○

二、教學實施

(一)開課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應情形。未符合之紀錄與處理情形(若無則免)

科別	教學科目與學分(節)數表之對應情形說明	差異原因及改進措施

(二)多元選修方式之選課輔導與實際開課情形

科別	多元選修規劃與實際開課說明	差異原因及改進措施

(三)教師發展素養導向相關課程，並研發相關教材情形

科目名稱	單元名稱	研發人員	單元授課時數	新增	修訂

(四)教師備課、觀課與議課情形

110學年度課程授課教師共○人，均依規定參與公開備觀議課，相關資料如下：

備課	專業社群名稱		共備日期	
觀課	授課教師：課程名稱：	觀課班級：	觀課時間：	觀課教師人數：
	授課教師：課程名稱：	觀課班級：	觀課時間：	觀課教師人數：
	授課教師：課程名稱：	觀課班級：	觀課時間：	觀課教師人數：
議課	專業社群名稱		議課日期	

檢附備課、觀課與議課紀錄及簽到表如存校附件○○、○○、○○

(五)彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數

(六)彈性學習時間教師指導自主學習/選手培訓學生人數及時數

三、學生學習

(一)學生學習管考

1. 學生達成科專業能力與畢業學分檢核

本校設有○○科、○○科、○○科、○○科、……、及○○科，學生達成科專業能力情形統計如下表：

	○○科	○○科	…
科專業能力 1 對應選修科目	○○、○○、○○，已修畢學生數	○	
科專業能力 2 對應選修科目	○○、○○、○○，已修畢學生數	○	
科專業能力 3 對應選修科目	○○、○○、○○，已修畢學生數	○	
科專業能力 4 對應選修科目	○○、○○、○○，已修畢學生數	○	
符合畢業最低學分人數			
符合實習科目畢業條件人數			
符合 ……			

2. 畢業前未達畢業門檻之預警機制

本校於每學期結束後統計學生應修學分數及獲得學得學分數，並由教務處通知各班導師……

3. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施

本校應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施為全校統一/各科自行規劃作法，相關措施說明如下：

(1)

(2)

(二)學生學習表現

1. 一年級學生

(1)學生專業科目/實習科目學業表現統計資料

A. 一般科目

	○○科		○○科		○○科		○○科	
	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差
國文								
英文								
數學								

B 專業及實習科目

○○科	科目 1	科目 2	科目 3	科目 4	科目 5	科目 6	科目 7	科目 8
平均數								
標準差								

○○科	科目 1	科目 2	科目 3	科目 4	科目 5	科目 6	科目 7	科目 8
平均數								
標準差								

(2) 學生各項競賽及證照表現統計

A 專題製作與創新研發

辦理項目	○○科	○○科	○○科	○○科
學生專題製作獲獎件數				
學生創新研發科展件數				

B.日間部學生參加全國技藝(能)競賽表現

科別	參賽名稱(職種)	主辦單位	主辦日期	得獎名次	參加學生	指導教師
○○科						
○○科						
○○科						

C.學生獲得專業證照情形

科別	證照種類	證照名稱	在校人數	獲得證照人次	獲得證照百分比
○○科	乙級				
	丙級				
	英檢				
○○科	乙級				
	丙級				
	英檢				

• 二年級學生

(1)學生專業科目/實習科目學業表現統計資料

A.一般科目

	○○科		○○科		○○科		○○科	
	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差
國文								
英文								
數學								

B 專業及實習科目

○○科	科目 1	科目 2	科目 3	科目 4	科目 5	科目 6	科目 7	科目 8
平均數								
標準差								

○○科	科目 1	科目 2	科目 3	科目 4	科目 5	科目 6	科目 7	科目 8
-----	------	------	------	------	------	------	------	------

平均數								
標準差								

(2) 學生各項競賽及證照表現統計

A 專題製作與創新研發

辦理項目	○○科	○○科	○○科	○○科
學生專題製作獲獎件數				
學生創新研發科展件數				

B.日間部學生參加全國技藝(能)競賽表現

科別	參賽名稱(職種)	主辦單位	主辦日期	得獎名次	參加學生	指導教師
○○科						
○○科						
○○科						

C.學生獲得專業證照情形

科別	證照種類	證照名稱	在校人數	獲得證照人次	獲得證照百分比
○○科	乙級				
	丙級				
	英檢				
○○科	乙級				
	丙級				
	英檢				

• 三年級學生

(1)學生專業科目/實習科目學業表現統計資料

A.一般科目

	○○科		○○科		○○科		○○科	
	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差
國文								
英文								
數學								

B 專業及實習科目

○○科	科目 1	科目 2	科目 3	科目 4	科目 5	科目 6	科目 7	科目 8
平均數								
標準差								

○○科	科目 1	科目 2	科目 3	科目 4	科目 5	科目 6	科目 7	科目 8
平均數								

標準差								
-----	--	--	--	--	--	--	--	--

(2) 學生各項競賽及證照表現統計

A 專題製作與創新研發

辦理項目	○○科	○○科	○○科	○○科
學生專題製作獲獎件數				
學生創新研發科展件數				

B.日間部學生參加全國技藝（能）競賽表現

科別	參賽名稱(職種)	主辦單位	主辦日期	得獎名次	參加學生	指導教師
○○科						
○○科						
○○科						

C.學生獲得專業證照情形

科別	證照種類	證照名稱	在校人數	獲得證照人次	獲得證照百分比
○○科	乙級				
	丙級				
	英檢				
○○科	乙級				
	丙級				
	英檢				

肆、追蹤改進及建議

一、評鑑過程與結果的使用情形

(一)對學生----開設補救教學，增廣教學，

(二)對老師

(三)對下一學年課程計畫的修訂

(四)……

二、追蹤改進情形

三、其他建議事項

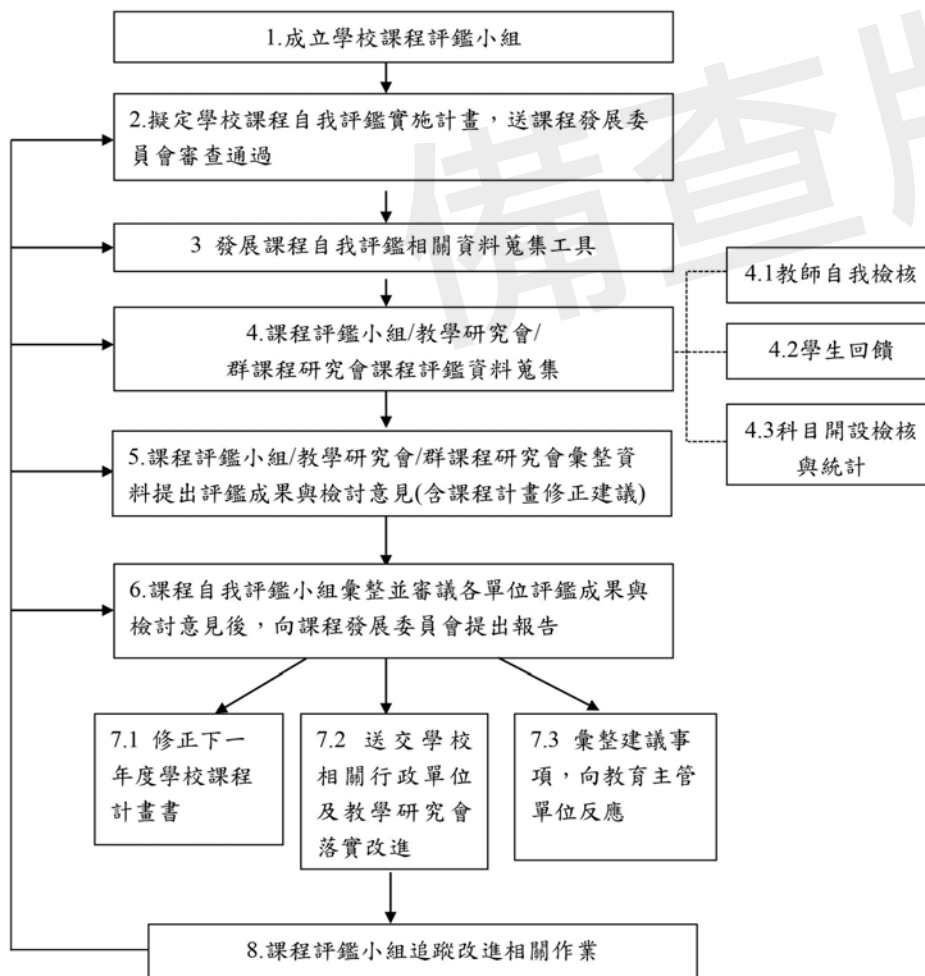
(一)對國教署

(二)對學校

伍、結語

四、課程評鑑實施流程與時程表：

(一)實施流程圖



(二)評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括學務主任、實習主任、輔導主任及各(領域/群科/學科)教學研究會/群課程研究會召集人	110年9月~10月
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	學校課程評鑑小組著手設計學校課程自我評鑑計畫，並提出課程自我評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	110年9月~10月
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑規準與重點，發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具。	110年11月~12月
4	課程評鑑小組/教學研究會/群課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計。	111年1月~5月
5	課程評鑑小組/教學研究會/群課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由各科教學研究會課討論後送交課程自我評鑑小組。	111年5月~6月
6	課程評鑑小組會整併審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組根據所蒐到的量化與質化資料，呈現評鑑成果，部分可由學校自行之改善事項，研商具可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)，部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管單位反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	111年6月~7月
7	執行課程自我評鑑改進措施	訂定下一學年度學校課程計畫、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項向教育主管單位反應	111年7月~8月
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙集各單位意見，由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。	111年8月~

五、課程評鑑實施內容

層面	項目	說明
1.課程規劃	1-1 課程發展與運作機制	1.學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會/群課程研究會，依學校自訂之相關辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。 2.學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主管機關備

		查。
	1-2.課程評鑑的規劃與管理	1.學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件及具備科專業能力檢核表、學生回饋表、教師自我檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2.學校能管理與運用評鑑相關資料與結果,並檢討修訂課程計畫。
	1-3.持續改善的機制與成果	1.各領域/科目/專業群科定期蒐集教師檢核及學生回饋意見,檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與業需求。 2.學校能安排跨領域課程對話,建立共享的教材資源平台,以支持課程永續發展。
2.教學實施	2-1.實際開課與原規劃符合情形	1.各學年/學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應,經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2.多元選修方式之選課輔導與實際開課情形。
	2-2.教師教學與評量	1.各學習領域(含校訂必修及多元選修方式等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。 2.備課、觀課與議課紀錄。
	2-3.彈性學習時間	1.各學年/學期彈性學習時間原規劃與實際開課差異情形(各課程單元修習學生人數)。 2.上下學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。
3.學生學習	3-1.學生學習表現	1.學生一般科目/專業科目/實習科目學生學習情形(國語文、數學、英語文、自然、社會等)與學業表現統計資料。 2.各專業群科學生各項競賽及證照表現。
	3-2.科教育目標與專業能力檢核	1.各專業群科具備各項科專業能力的選修課程(以課程計畫中科課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。 2.學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。
	3-3.確保學生畢業條件	1.學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2.應屆畢業學生未達畢業條件的因應。

六、本校應依課程自我評鑑過程及結果,辦理下列事項:

- (一)改善本校課程實施條件及整體教學環境,並據以訂定本校下一學年度課程計畫。
- (二)安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (三)增進教師對課程品質之重視,激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (四)提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- (五)對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議:於相關會議或管道,向國教署或相關單位提供建議。

七、本計畫經課程發展委員會會議決議討論通過,陳請校長核定後施行,修正時亦同。

附件一 課程評鑑作業時程檢核表

序	項目	檢核日期	檢核結果說明	未完成之原因及改善情形說明
1	成立課程評鑑小組	10月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	10月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	12月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
4	課程評鑑小組 /各教學研究會 /群課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	5月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
5	課程評鑑小組 /各教學研究會 /群課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
6	課程評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	7月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
7	執行課程自我評鑑改進措施	8月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	8月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	

備註：本檢核表由課程評鑑小組執行秘書填寫，於每學年 7月底前送課程評鑑小組會議確認。

檢核人員簽章：

課程評鑑小組主席簽章：

校長簽章：

附件二 課程發展與運作機制及課程評鑑的規劃與管理檢核表

一、課程發展與運作機制

法規依據：國立西螺高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

課程發展組織	至少應開會次數	本學年開會日期	會議紀錄
國語文領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
英語文領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
數學領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
自然領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
社會領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
生活藝術領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
健康體育領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
國防通識領域教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
加工科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
畜保科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
機械科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
汽車科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
電子科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
電機科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
化工科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
生機科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○
商資科教學研究會	○次	○○年○月○日；○○年○月○日； ○○年○月○日；○○年○月○日	如附件○~○

前一學年課程計畫書報請主管機關備查日期及文號：○○年○月○日，文號：

前一學年度課程計畫書上網公告網址：<http://www.hlvs.ylc.edu.tw/files/11-1003-2863.php>

二、課程評鑑的規劃與管理

(一) 學校發展的課程評鑑相關工具

- 1.評鑑作業時程檢核表
- 2.課程發展與運作機制及課程評鑑的規劃與管理檢核表
- 3.學生畢業條件及具備科專業能力檢核表
- 4.觀課紀錄表
- 4.學生回饋表
- 5.教師自我檢核表
- 6.○○

(二) 資料庫之取用

- 1.臺灣學生學習成就評量資料庫：使用於領域（國語文、數學、英語文、自然、社會等）學生學習情形之統計分析。
- 2.高級中等學校學習歷程資料庫：使用於(1)各專業群科一般科目/專業科目/實習科目學業表現。(2)各專業群科學生各項競賽及證照表現。資料之統計分析。

(三)學校由課程評鑑小組管理評鑑相關資料與結果，依據評鑑相關資料與結果檢討修訂課程計畫之相關會議記錄請參見附件○、○、○、○。

附件三 教師學年度自我檢核表

_____學年度 教師姓名_____ 所屬科別/學科_____

一、教學負擔

1. 授課鐘點，第一學期：_____，第二學期：_____

2. 本學年彈性學習時間負責單元及該單元全學年授課總時數

授課單元名稱 全學年授課總時數

二、備課、觀課及議課

備課	專業社群名稱		共同備課日期	
觀課	公開觀課課程名稱		實施公開觀課時間	
	觀課班級		觀課教師人數	
議課	專業社群名稱		議課日期	

備註：請檢附備課、觀課與議課紀錄及簽到表

三、素養導向課程、教材研發

科目名稱	單元名稱	研發人員	單元授課時數	新增	修訂

備註：請檢附課程教材研發成果

四、指導學生自主學習及選手培訓情形

指導學生自主學習	一年級人數	
	二年級人數	
	三年級人數	
培訓選手	選手職種或競賽名稱	
	培訓選手人數	

附件四 學生回饋單

國立西螺高級農工職業學校學生學習意見回饋表

各位同學好！教務處為深入瞭解同學的學習狀況，做為學習及評量改進的參考，不管是讚美鼓勵或是批評指教，請同學誠實且具體表示您的看法，注意：1張回饋表只能選擇單一科目填寫意見（2科即填寫2張，依此類推）。

這不是考試，沒有標準答案，只需要依照上課的情況回答即可。請留意每一題都要作答，您所填的任何資料是絕對保密，請放心填答。謝謝您撥空填答！

敬祝 學業進步 元氣滿分！

問項	<input type="checkbox"/> 非常滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不滿意 <input type="checkbox"/> 非常不滿意
一、老師能否順利且有效完成教學活動？	<input type="checkbox"/> 非常滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不滿意 <input type="checkbox"/> 非常不滿意
二、老師能否給予學生適當的引導與回饋？	<input type="checkbox"/> 非常滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不滿意 <input type="checkbox"/> 非常不滿意
三、老師的評量能反應學生學習狀況？	<input type="checkbox"/> 非常滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不滿意 <input type="checkbox"/> 非常不滿意
四、老師的教學進度及教學內容是否合適？	<input type="checkbox"/> 非常滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不滿意 <input type="checkbox"/> 非常不滿意
五、老師給予學生的作業份量是否合適？	<input type="checkbox"/> 非常滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不滿意 <input type="checkbox"/> 非常不滿意
六、您覺得老師的教學有助於升學準備？	<input type="checkbox"/> 非常滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不滿意 <input type="checkbox"/> 非常不滿意
七、您對老師的教學整體滿意度為何？	<input type="checkbox"/> 非常滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不滿意 <input type="checkbox"/> 非常不滿意
八、教師多以何種方式教學(可複選)：	<input type="checkbox"/> 講述法 <input type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 小組報告 <input type="checkbox"/> 實作示範 <input type="checkbox"/> 多媒體輔助 <input type="checkbox"/> 案例分析 <input type="checkbox"/> 其他：
九、對於學校提供的學習資源，整體而言您感到滿意的項目(可複選)：	<input type="checkbox"/> 老師教學認真且專業 <input type="checkbox"/> 老師關心學生並提供相關輔導 <input type="checkbox"/> 同學常相互切磋討論 <input type="checkbox"/> 提供完善的教學設備 <input type="checkbox"/> 學習及圖書資源充足 <input type="checkbox"/> 其他：
十、您有哪些意見或建議老師或學校可以加強哪些事項？	請以文字敘述：

二、108學年度學校課程自我評鑑結果（含108學年度一年級及二年級）

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[108_090402_2_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

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國立西螺高級農工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生		
	英文名稱	Food Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	(三)主動求知、(四)自我實現、(五)適應變遷			
適用科別	食品加工科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食品安全與衛生之重要性。2.瞭解食物中毒之定義、種類、症狀及預防方法。3.瞭解經口傳染病之傳播途徑、種類、症狀及預防方法。4.瞭解食品添加物的定義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。5.瞭解衛生管理的範圍。6.瞭解食品衛生安全之相關法令。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、概論	1. 食品安全與衛生之重要性 2. 食品安全與衛生之範圍	4	第二學年 第一學期	
二、食物中毒的分類與預防I	食物中毒之定義及分類	4		
三、食物中毒的分類與預防II	細菌性食物中毒的種類、症狀與預防	4		
四、食物中毒的分類與預防III	黴菌毒素食物中毒	4		
五、食物中毒的分類與預防IV	化學性食物中毒	2		
六、食物中毒的分類與預防V	天然毒素食物中毒	2		
七、經口傳染病I	經口傳染病之概念	6		
八、經口傳染病II	經口傳染病之傳播途徑	5		
九、經口傳染病III	經口傳染病之種類與預防	5		
十、食品添加物I	食品添加物之定義	4	第二學年 第二學期	
十一、食品添加物II	食品添加物的分類與應用	4		
十二、食品添加物III	食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則	4		
十三、衛生管理I	1. 設備管理	4		

	2. 用具管理 3. 人員管理		
十四、衛生管理II	1. 環境管理 2. 病媒管理	4	
十五、衛生管理III	1. 用水管理 2. 廢水及廢棄物管理	4	
十六、食品安全與衛生之法令I	1. 食品安全管制系統之應用	6	
十七、食品安全與衛生之法令II	2. 食品衛生管理法及食品衛生管理實施細則	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	期考成績、作業成績、學習態度		
教學資源	審定版教科書及自編教材		
教學注意事項	一、教學以圖解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及各種教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、指導學生閱讀專業書刊，利用社會資源，增廣學習領域。		

表 11-2-3-2國立西螺高級農工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	果蔬加工		
	英文名稱	Fruit and Vegetable Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	(二)動手操作、(三)主動求知、(四)自我實現			
適用科別	食品加工科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解果蔬加工之定義及重要性。2.瞭解果蔬加工的範圍。3.瞭解果蔬加工方法及各論。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、概論		1. 果蔬加工之意義與重要性 2. 果蔬加工之範圍 3. 果蔬加工的現況與發展	3	第三學年 第一學期
二、果蔬原料		1. 原料種類與加工特性 2. 原料前處理 3. 副原料與食品添加物	9	
三、罐頭製造I		1. 罐頭加工基本原理 2. 罐頭製作技術與機具 3. 果實罐頭加工各論	6	
四、罐頭製造II		1. 蔬菜罐頭加工各論 2. 果蔬罐頭檢驗	6	
五、果汁與果蔬汁		1. 果蔬汁分類與原料 2. 果蔬汁加工技術與機具	6	
六、果汁與果蔬汁		1. 果蔬汁加工各論 2. 果蔬汁包裝與貯存	6	
七、果醬		1. 果醬的原料及種類 2. 果醬加工基本原理 3. 果醬加工技術與機具 4. 果醬、果凍及果糕製品 5. 果醬包裝與貯存	9	第三學年 第二學期
八、醃漬蔬果		1. 醃漬蔬果原料與種類 2. 醃漬蔬果加工基本原理 3. 醃漬果蔬加工技術與機具 4. 醃漬蔬果加工各論 5. 醃漬果實加工各論 6. 醃漬蔬果包裝與貯存	9	
九、乾燥蔬果		1. 乾燥蔬果原料與種類 2. 果蔬乾燥基本原理 3. 果蔬乾燥加工技術與機具 4. 蔬菜乾燥加工技術 5. 乾燥蔬果包裝與貯存	9	
十、發酵		1. 果蔬發酵原料與種類 2. 果蔬發酵基本原理 3. 果蔬發酵技術與機具 4. 酒類製造 5. 水果醋製造	9	
合 計			72	
學習評量	期中評量、日常測驗、期末評量、作業成績			

(評量方式)	
教學資源	一、審定版教科書 二、教師自編補充教材
教學注意事項	一、可利用投影機、教學影片等輔助教材，配合教學進度。 二、教師教學時，可視實際上課時數對課程內容及時數做適度調整。 三、將有關食品加工的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。

表 11-2-3-3國立西螺高級農工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Principles of Foods		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	(三)主動求知、(四)自我實現			
適用科別	食品加工科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識 二、瞭解各類食物的特性及營養介質 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化 四、瞭解食物的衛生與安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、緒論	認識飲食對健康的重要性，如何正確選擇對人體有益的食物。	4	第一學年 第一學期	
二、營養素概論I	營養素之重要性及種類	6		
三、營養素概論II	營養素之來源	6		
四、六大營養素I	1. 醣類 2. 蛋白質	6		
五、六大營養素II	1. 脂質 2. 維生素	7		
六、六大營養素III	1. 礦物質 2. 水	7		
七、食物分類	1. 五穀根莖類 2. 肉類-家畜家禽類 3. 肉類-海鮮類	8	第一學年 第二學期	
八、食物分類	1. 蛋類 2. 豆類食品	7		
九、食物分類	1. 乳類 2. 蔬菜類	7		
十、食物分類	1. 水果類 2. 油脂類	8		
十一、特殊食品	1. 特殊食品之定義 2. 特殊食品之種類	6		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	期中評量、日常測驗、期末評量、作業成績、學習態度			
教學資源	一、審定版教科書 二、教師自編補充教材			
教學注意事項	一、可利用投影機、教學影片等輔助教材，配合教學進度。 二、教師教學時，可視實際上課時數對課程內容及時數做適度調整。 三、將有關食品加工的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。			

表 11-2-3-4國立西螺高級農工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工		
	英文名稱	Cereal Processing Technology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	(三)主動求知、(四)自我實現			
適用科別	食品加工科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解穀類加工的意義、範圍與重要性。二、瞭解米食、麵食加工及烘焙食品的定義、範圍與重要性。三、瞭解米食、麵食加工及烘焙食品原料種類與特性。四、學習各種米食、麵食加工及烘焙食品方法及其相關基本知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、概論	1. 穀類加工之範圍 2. 穀類加工之重要性	2	第三學年 第一學期	
二、米之加工I	1. 米食加工概論 2. 米食加工原料 3. 米食加工器具與機械	6		
三、米之加工II	1. 米食加工分類 2. 米食加工包裝與儲存	6		
四、大麥加工	1. 大麥的種類 2. 大麥加工介紹	4		
五、小麥加工	1. 小麥的品種及麵粉的種類 2. 麵食加工的種類	5	第三學年 第二學期	
六、小麥加工	1. 麵食加工各論介紹	5		
七、豆類加工	1. 豆類的原料及種類 2. 豆類加工製造原理 3. 豆類加工各論介紹	4		
八、澱粉製造	1. 澱粉製造之原料與種類 2. 塊根及塊莖澱粉的介紹 3. 澱粉製造的方法	4		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	期中評量、日常測驗、期末評量、作業成績			
教學資源	一、審定版教科書 二、教師自編補充教材			
教學注意事項	一、可利用投影機、教學影片等輔助教材，配合教學進度。二、教師教學時，可視實際上課時數對課程內容及時數做適度調整。三、將有關食品加工的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 國立西螺高級農工職業學校 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 Work		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	(一)與人相處、(二)動手操作、(三)主動求知、(四)自我實現			
適用科別	食品加工科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生能認識專題製作的概念及技能。二、使學生能擬定專題主題計畫，且能撰寫出專題報告書。三、使學生能用簡報方式報告專題內容，並培養學生對於產品開發實務的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)專題通論	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程	4	第三學年 第一學期	
(二)主題選定與計畫書的擬定	1. 成員選擇與主題選定原則 2. 資料蒐集 3. 專題計畫書架構 4. 撰寫專題計畫書	8		
(三)專題製作歷程I	1. 研究實驗方法 2. 進度掌握	8		
(四)專題製作歷程II	1. 專題實施注意事項 2. 專題實驗數據分析	8		
(五)專題製作報告格式	1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	8		
(六)專題評量與發表I	專題評量	5	第三學年 第二學期	
(七)專題評量與發表II	專題延伸	5		
(八)書面方式呈現I	1. 團隊方式的編輯法 2. 格式設定的流程及建議 3. 提高工作效率---認識樣式 4. 使用文件範本	8		
(九)書面方式呈現II	1. 認識大綱主控文件模式 2. 編輯技巧 3. 輸出(報告呈現) 4. Word專題範本的使用	8		
(十)簡報/口頭方式報告	1. 簡報成功的關鍵 2. 建立簡報架構 3. 內容編輯(簡報設計原則) 4. 專題簡報範本	5		
(十一)簡報/口頭方式報告	1. 建立簡報環境 2. 演練(口頭報告技巧) 3. 檢討改善	5		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 以客觀的評量工具實施，並輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。2. 評量內容以技能為主，兼顧認知(知識)與情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)為輔，以利學生熟悉操作技能。3. 評量的方法：參酌學生的實際操作、心得報告、作			

	品和其他表現，以觀察、口頭評析、團體討論、紙筆測驗等，配合單元內容和性質，相互配合使用。 4.除實施總結性評量外，教學中實施診斷性評量及形成性評量，即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5.學習評量的結果，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，並通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 6.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.藉由網路查詢碩博士論文或相關研究報告 2.藉由圖書館或教科書蒐集相關研究資料
教學注意事項	一、由任課老師選用教科書並提交科教學研究會討論決議。 二、由任課老師自編教材補充 三、本科以在實習工場講解，操作示範為主，配合相關實習。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-4-2國立西螺高級農工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	米食加工實習		
	英文名稱	Rice Food Processing 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	(一)與人相處、(二)動手操作、(三)主動求知、(四)自我實現			
適用科別	食品加工科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習各種米食加工產品分類、製作及相關製作原理應用 二、學習米食加工技術 三、瞭解實驗過程職業安全的重要性			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、米粒類-飯粒型	油飯之製作	3		
二、米粒類-飯粒型	糯米腸之製作	3		
三、米粒類-飯粒型	珍珠丸子	3		
四、米粒類-飯粒型	鹼粽之製作	3		
五、米粒類-粥品型	廣東粥之製作	3		
六、漿粿粉類-米漿型	芋頭糕之製作	3		
七、漿粿粉類-米漿型	油蔥粿之製作	3		
八、漿粿粉類-米漿型	九層粿之製作	3		
九、漿粿粉類-米漿型	米苔目之製作	3		
期中段落評量	期中段落評量	3		
十、漿粿粉類-漿糰型	麻糬之製作	3		
十一、漿粿粉類-漿糰型	粿粽之製作	3		
十二、漿粿粉類-漿糰型	紅龜粿之製作	3		
十三、漿粿粉類-漿糰型	芋頭粿之製作	3		
十四、熟粉類	豬油糕之製作	3		
十五、熟粉類	冰皮月餅之製作	3		
十六、熟粉類	米花糖之製作	3		
期末段落評量	期末段落評量、工廠打掃	3		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	段落評量、實驗表現、職業道德、作業成績			
教學資源	1. 審定版教科書 2. 教師自編補充教材			
教學注意事項	一、培養學生實際動手之習慣，操作實驗。 二、要求學生記錄實驗注意事項，並撰寫實習報告。 三、要實際操作，期能提高興趣與信心。 四、藉由實驗與理論結合，瞭解製作原理。			

表 11-2-4-3國立西螺高級農工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	果蔬加工實習		
	英文名稱	Fruit and Vegetables Processing 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	(一)與人相處、(二)動手操作、(三)主動求知、(四)自我實現、(五)適應變遷			
適用科別	食品加工科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習各種果蔬加工產品之製作及相關製作原理應用 二、學習果蔬加工技術並認識機具 三、瞭解實驗過程職業安全的重要性			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、果汁	1. 糖度及酸度的調配與調整 2. 柳橙汁的調配	9		
二、糖漬蔬果	1. 草莓果醬之製作 2. 柳橙果糕之製作 3. 柳橙果凍之製作	9		
期中段落評量	期中段落評量	3		
三、糖漬蔬果	1. 鳳梨蜜餞或甘藷蜜餞之製作 2. 番茄醬之製作	9		
四、乾燥蔬果	蘿蔔乾之製作	3		
五、醃漬蔬果	1. 黃金泡菜之製作 2. 韓式泡菜之製作	9		
六、罐頭製造	1. 鳳梨罐頭之製作 2. 二重捲封檢查	9		
期末段落評量	期末段落評量	3		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	段落評量、實驗表現、職業道德、作業成績			
教學資源	1. 審定版教科書 2. 教師自編補充教材			
教學注意事項	一、培養學生實際動手之習慣，操作實驗。 二、要求學生記錄實驗注意事項，並撰寫實習報告。 三、要實際操作，期能提高興趣與信心。 四、藉由實驗與理論結合，瞭解製作原理。			

表 11-2-4-4國立西螺高級農工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	畜產加工實習		
	英文名稱	Meat Products Processing 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	(一)與人相處、(二)動手操作、(三)主動求知、(四)自我實現、(五)適應變遷			
適用科別	食品加工科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習各種畜產加工產品之製作及相關製作原理應用 二、學習畜產加工技術並認識機具 三、瞭解實驗過程職業安全的重要性			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、肉品加工	1. 中式香腸之製作 2. 臘肉之製作 3. 貢丸之製作	9		
二、肉品加工	1. 肉酥之製作 2. 漢堡肉之製作 3. 法蘭克福香腸之製作	9		
期中段落評量	期中段落評量	4		
三、乳品加工	1. 酸凝乳之製作 2. 冰淇淋之製作	9		
四、蛋品加工	1. 茶葉蛋之製作 2. 皮蛋之製作	9		
五、蛋品加工	1. 鹹蛋之製作 2. 蛋黃醬之製作	9		
期末段落評量	期末段落評量	5		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	段落評量、實驗表現、職業道德、作業成績			
教學資源	1. 審定版教科書 2. 教師自編補充教材			
教學注意事項	一、培養學生實際動手之習慣，操作實驗。 二、要求學生記錄實驗注意事項，並撰寫實習報告。 三、要實際操作，期能提高興趣與信心。 四、藉由實驗與理論結合，瞭解製作原理。			

表 11-2-4-5國立西螺高級農工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵食加工實習		
	英文名稱	Chinese Noodle Processing 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	(一)與人相處、(二)動手操作、(三)主動求知、(四)自我實現			
適用科別	食品加工科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習各種麵食加工產品分類、製作及相關製作原理應用 二、學習麵食加工技術 三、瞭解實驗過程職業安全的重要性			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、水調和麵類	1. 麵條之製作 2. 水餃之製作 3. 巧果之製作	9		
二、水調和麵類	1. 蔥油餅之製作 2. 韭菜盒子之製作 3. 燒賣之製作	9		
三、發麵類	1. 饅頭之製作 2. 壽桃之製作 3. 小籠包之製作	9		
期中段落評量	期中段落評量	3		
四、發麵類	1. 叉燒包之製作 2. 蒸鹹蛋糕之製造	6		
五、發麵類	1. 馬拉糕之製造 2. 桃酥之製造	6		
六、酥皮糕皮類	1. 菊花酥之製造 2. 咖哩餃之製造 3. 鳳梨酥之製造	9		
期末段落評量	期末段落評量、工廠打掃	3		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	段落評量、實驗表現、職業道德、作業成績			
教學資源	1. 審定版教科書 2. 教師自編補充教材			
教學注意事項	一、培養學生實際動手之習慣，操作實驗。 二、要求學生記錄實驗注意事項，並撰寫實習報告。 三、要實際操作，期能提高興趣與信心。 四、藉由實驗與理論結合，瞭解製作原理。			

表 11-2-4-6國立西螺高級農工職業學校 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	Western confectionery Processing 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	(一)與人相處、(二)動手操作、(三)主動求知、(四)自我實現			
適用科別	食品加工科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習各種西式點心加工產品之製作及相關製作原理應用 二、學習西式點心加工技術 三、瞭解實驗過程職業安全的重要性			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、麵包類	1. 漢堡包 2. 熱狗捲	6		
二、麵包類	1. 菠蘿麵包 2. 雜糧餐包	6		
三、蛋糕類	1. 檸檬炸彈 2. 巧克力重乳酪蛋糕 3. 蔓越莓馬芬	9		
四、餅乾類	1. 牛奶棒 2. 檸檬優格餅乾	6		
期中段落評量	期中段落評量	3		
五、慕斯類	三層乳酪慕斯	3		
六、派類	檸檬布丁派	3		
七、宴會點心類	1. 法式烤布蕾 2. 雞蛋布丁 3. 提拉米蘇	9		
八、宴會點心類	1. 鮮奶酪 2. 葡萄蔓越莓司康	6		
期末段落評量	期末段落評量、工廠打掃	3		
合 計		54		
學習評量 (評量方式)	段落評量、實驗表現、職業道德、作業成績			
教學資源	1. 審定版教科書 2. 教師自編補充教材			
教學注意事項	一、培養學生實際動手之習慣，操作實驗。 二、要求學生記錄實驗注意事項，並撰寫實習報告。 三、要實際操作，期能提高興趣與信心。 四、藉由實驗與理論結合，瞭解製作原理。			

表 11-2-4-7國立西螺高級農工職業學校 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	Chinese Dim Sum Processing 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	(一)與人相處、(二)動手操作、(三)主動求知、(四)自我實現			
適用科別	食品加工科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習各種中式點心加工產品之製作及相關製作原理應用 二、學習中式點心加工技術 三、瞭解實驗過程職業安全的重要性			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、中式年節點心	1. 發糕之製作 2. 紅豆年糕之製作 3. 蘿蔔糕之製作	9		
二、中式年節點心	1. 元宵之製作 2. 湯圓之製作	6		
三、中式年節點心	1. 台式肉粽之製作 2. 蛋黃酥之製作	6		
四、地方小吃點心	1. 肉圓之製作 2. 碗粿之製作	6		
期中段落評量	期中段落評量	3		
五、地方小吃點心	1. 筒仔米糕之製作 2. 肉包之製作	6		
六、地方小吃點心	1. 水煎包之製作 2. 豬肉餡餅之製作	6		
七、創意點心	1. 地瓜球之製作 2. 芋圓之製作 3. 芋頭西米露	9		
期末段落評量	期末段落評量、工廠打掃	3		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	段落評量、實驗表現、職業道德、作業成績			
教學資源	1. 審定版教科書 2. 教師自編補充教材			
教學注意事項	一、培養學生實際動手之習慣，操作實驗。 二、要求學生記錄實驗注意事項，並撰寫實習報告。 三、要實際操作，期能提高興趣與信心。 四、藉由實驗與理論結合，瞭解製作原理。			

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表 11-2-5-1國立西螺高級農工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文	
	英文名稱	Practical Writing	
師資來源	內聘		
科目屬性	補強性		
適用科別	食品加工科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	學習人際關係中與人及機關團體的文書往返，並從中理解文化常識且養成現代公民基礎學養與行動力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 書信	信封內文格式及應用	2	
(二) 便條	寫作要點及應用	2	
(三) 名片	刺、名紙及投刺等名詞解釋及格式	2	
(四) 柬帖	婚嫁慶賀急喪葬禮帖等格式及應用	2	
(五) 公文	各式公文寫作要點及結構	2	
(六) 題辭	致賀贈別稱頌及悼亡等重要題辭舉	2	
(七) 自傳	例及應用寫作要點及應用	2	
(八) 履歷表	格式、作法與應用	2	
(九) 備審資料	寫作要點及應用	2	
合計		18	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗及書信柬帖公文等實作		
教學資源	市售教材、自編講義、網路資源等。		
教學注意事項	問答法、實物製作及講演法等。		

表 11-2-5-2國立西螺高級農工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學寫作與欣賞	
	英文名稱	Literature Application and Writing	
師資來源	內聘		
科目屬性	補強性		
適用科別	食品加工科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	透過文學欣賞，以文學滋養生命，涵泳多元生活體驗，並培養樂於閱讀、思辨的習慣，提升人文素養。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 神話選讀1	1. 中國傳統神話選讀欣賞 2. 臺灣原住民神話選讀欣賞	3	
(二) 詩歌選讀1	1. 中國詩歌選讀欣賞 2. 臺灣現代詩歌選讀欣賞	3	
(三) 散文選讀1	1. 中國傳統散文選讀欣賞 2. 臺灣現代散文選讀欣賞	3	
(四) 小說選讀1	1. 中國傳統小說選讀欣賞 2. 臺灣現代小說選讀欣賞	3	
(五) 戲曲選讀1	1. 中國傳統戲曲選讀欣賞 2. 臺灣當代戲曲選讀欣賞	3	
(六) 電影劇本選讀1	1. 華人電影選讀欣賞 2. 非華人電影選讀欣賞	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	口頭報告分享、紙筆測驗、實作等。		
教學資源	市售教材、自編講義、網路資源等。		
教學注意事項	啟發法、講演法、表演法、實作等。		

