

核准文號：教育部國民及學前教育署 104 年 06 月 12 日臺教國署高字第 1040066881 號函核定

# 國立蘇澳高級海事水產職業學校

## 附設進修學校

### 課程大綱學校課程計畫書

(104 學年度入學學生適用)

中華民國 104 年 06 月 17 日

國立蘇澳高級海事水產職業學校附設進修學校

高級中等進修學校課程大綱課程計畫書

核章處	承辦人	單位主管	校長
	吳明德 組長	李昶億 主任	何校長佩玲
聯絡資料	電話	傳真	公告網址
	(03)995-1661#710	(03)997-2607	<a href="http://www.savs.ilc.edu.tw/files/11-1000-155-1.php">http://www.savs.ilc.edu.tw/files/11-1000-155-1.php</a>

國立蘇澳高級海事水產職業學校附設進修學校  
高級中等進修學校課程大綱課程計畫書

目 錄

壹、學校現況與分析	
一、學校核定招生科班 .....	1
二、一般科目教師員額 .....	2
三、專業科目教師員額 .....	3
貳、課程大綱教學科目與節數表	
一、水產群水產食品科 .....	4

## 壹、學校現況與分析

### 一、學校核定招生科班

表 1-1 國立蘇澳高級海事水產職業學校附設進修學校 103 學年度群、科別、班級、學生數

群別	科別	班級數	學生數
食品群	水產食品科	3	59
合計	1 科	3 班	59 人
總 計	1 科	3 班	59 人

## 二、一般科目教師員額

表 1-2 一般科目教師員額統計表

課程領域	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
語文領域	水產食品科	2	3	
數學領域	水產食品科	1	1	
社會領域	水產食品科	1	2	由國文科教師與日校教師兼任
藝術與生活領域	水產食品科	1	2	由計概教師與日校教師兼任
健康與護理	水產食品科	1	1	
全民國防教育	水產食品科	1	1	

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2.現有師資為填表學年度之教師員額。

### 三、專業科目教師員額

表 1-3 專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
食品群	水產食品科	7	7	由水產食品科教師與日校教師兼任

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2.現有師資為填表學年度之教師員額。

## 貳、課程大綱教學科目與節數表

### 一、普通群普通科

表 2-1 食品群水產食品科課程大綱教學科目與節數表

104 學年度入學學生適用

課程類別	科目		授課節數						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修科目	語文領域	國文 I -VI	18	3	3	3	3	3	3	
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I -IV	8	2	2	2	2			
		社會領域	歷史 I II	2	1	1				
	社會領域	公民與社會 I II	2			1	1			
		藝術與生活領域	計算機概論 I II	4	2	2				
	生涯規劃 I II		2	1	1					
	健康與護理 I II	2	1	1						
	全民國防教育 I II	2	1	1						
	小計		52	13	13	8	8	5	5	部定必修一般科目 52 節數
	專業科目	食品加工 I II	4			2	2			
		食品微生物 I II	2			1	1			
		食品化學與分析 I II	4					2	2	
生物技術概論 I II		2			1	1				
小計		12	0	0	4	4	2	2	部定必修專業科目 12 節數	
實習科目	食品加工實習 I II	6			3	3				
	食品微生物實習 I II	6			3	3				
	食品化學與分析實習 I II	6					3	3		
	小計		18	0	0	6	6	3	3	部定必修實習(務)科目 18 節數
專業及實習科目合計		30	0	0	10	10	5	5		
部定必修科目合計		82	13	13	18	18	10	10	部定必修總計 82 節數	

食品群 水產食品科 課程大綱教學科目與節數表(續)

課程類別		科目		授課節數						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		
校訂科目	必修科目	基礎化學 I II	4	2	2					
		基礎生物 I II	2	1	1					
	各校自訂科目	數學 V VI	4					2	2	
		電腦應用 I II	4					2	2	
		全民國防教育 III-VI	4			1	1	1	1	
		食品概論	2	2						
		營養學	2		2					
		穀類食品加工實習 I II	6	3	3					
		食品加工 III IV	4					2	2	
		中餐烹調實習 I II	6					3	3	
		專題製作 I II	4					2	2	
		食品安全衛生 I II	4	2	2					
		冷凍食品學	3			3				
		有機化學	3				3			
		健康與護理 III-VI	4			1	1	1	1	
校訂科目合計		56	10	10	5	5	13	13		
必修科目	活動科目	班會	6	1	1	1	1	1	1	
每週教學總節數		144	24	24	24	24	24	24		