

核准文號：教育部國民及學前教育署 107 年 05 月 22 日臺教授國字第 1070054759 號核定

國立蘇澳高級海事水產職業學校

進修部

課程大綱學校課程計畫書

(107 學年度入學學生適用)

中華民國 107 年 05 月 22 日

國立蘇澳高級海事水產職業學校進修部

高級中等進修部課程大綱課程計畫書

核章處	承辦人	單位主管	校長
	楊菟喻 組長	沈必正 主任	洪校長重賢
聯絡資料	電話	傳真	公告網址
	(03)995-1661#710	(03)997-2607	http://www.savs.ilc.edu.tw/files/15-1000-12344,c234-1.php

國立蘇澳高級海事水產職業學校
進修部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、食品群水產食品科	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進修部 107 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數	學生數
食品群	水產食品科	3	34
合計	1 科	3 班	34 人
總 計	1 科	3 班	34 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	由日校教師兼任
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、食品群水產食品科(107 學年度入學學生適用)

表 2-1 食品群水產食品科課程大綱教學科目與節數表

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		
一般科目	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					
		公民與社會 I II	2			1	1			
	藝術與生活領域	生活科技 I II	4	2	2					
		海洋教育 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
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	
		日文 I II	4					2	2	
		體育 I-IV	4			1	1	1	1	
		水產食品概論	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	
		食品安全概論 I II	4	2	2					
		飲料製備與餐飲實務 I II	6			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
---------	-----	----	----	----	----	----	----