

備查文號：

教育部 110年2月17日 臺教授國字 第1100017821 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校
學校代碼：170403

進修部課程計畫

本校109年11月20日109學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年2月19日

學校基本資料表

學校校名	國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校			
普通型高中	普通班			
技術型高中	專業群科	1. 電機與電子群:資訊科 2. 商業與管理群:航運管理科 3. 食品群:食品科;烘焙科 4. 餐旅群:觀光事業科 5. 水產群:漁業科;水產養殖科 6. 海事群:輪機科;航海科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
		其他		
進修部	1. 商業與管理群:航運管理科 2. 食品群:食品科			
實用技能學程(日)	1. 食品群:烘焙食品科 2. 海事群:船舶機電科			
特殊教育及特殊類型	1. 綜合職能科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	02-24633655#310
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通班	1	16	0	0	0	0	1	16
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	40	2	36	2	47	6	123
	商業與管理群	航運管理科	1	19	2	25	2	34	5	78
	食品群	食品科	3	80	2	35	2	57	7	172
		烘焙科	1	29	1	29	0	0	2	58
	餐旅群	觀光事業科	1	32	1	27	1	30	3	89
	水產群	漁業科	1	17	1	7	1	18	3	42
		水產養殖科	1	37	1	19	2	37	4	93
	海事群	輪機科	1	24	1	27	1	31	3	82
		航海科	1	31	1	30	1	34	3	95
	服務群	綜合職能科	1	11	1	13	0	0	2	24
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	1	12	1	12
進修部	商業與管理群	航運管理科	1	22	1	12	1	9	3	43
	食品群	食品科	1	39	1	14	1	11	3	64
實用技能學程(日)	食品群	烘焙食品科	0	0	0	0	1	26	1	26
	海事群	船舶機電科	1	15	1	13	0	0	2	28

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	1	35
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	35
	商業與管理群	航運管理科	1	35
	食品群	食品科	2	35
		烘焙科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
	水產群	漁業科	1	35
		水產養殖科	1	35
	海事群	輪機科	1	35
		航海科	1	35
	服務群	綜合職能科	1	15
進修部	商業與管理群	航運管理科	1	40

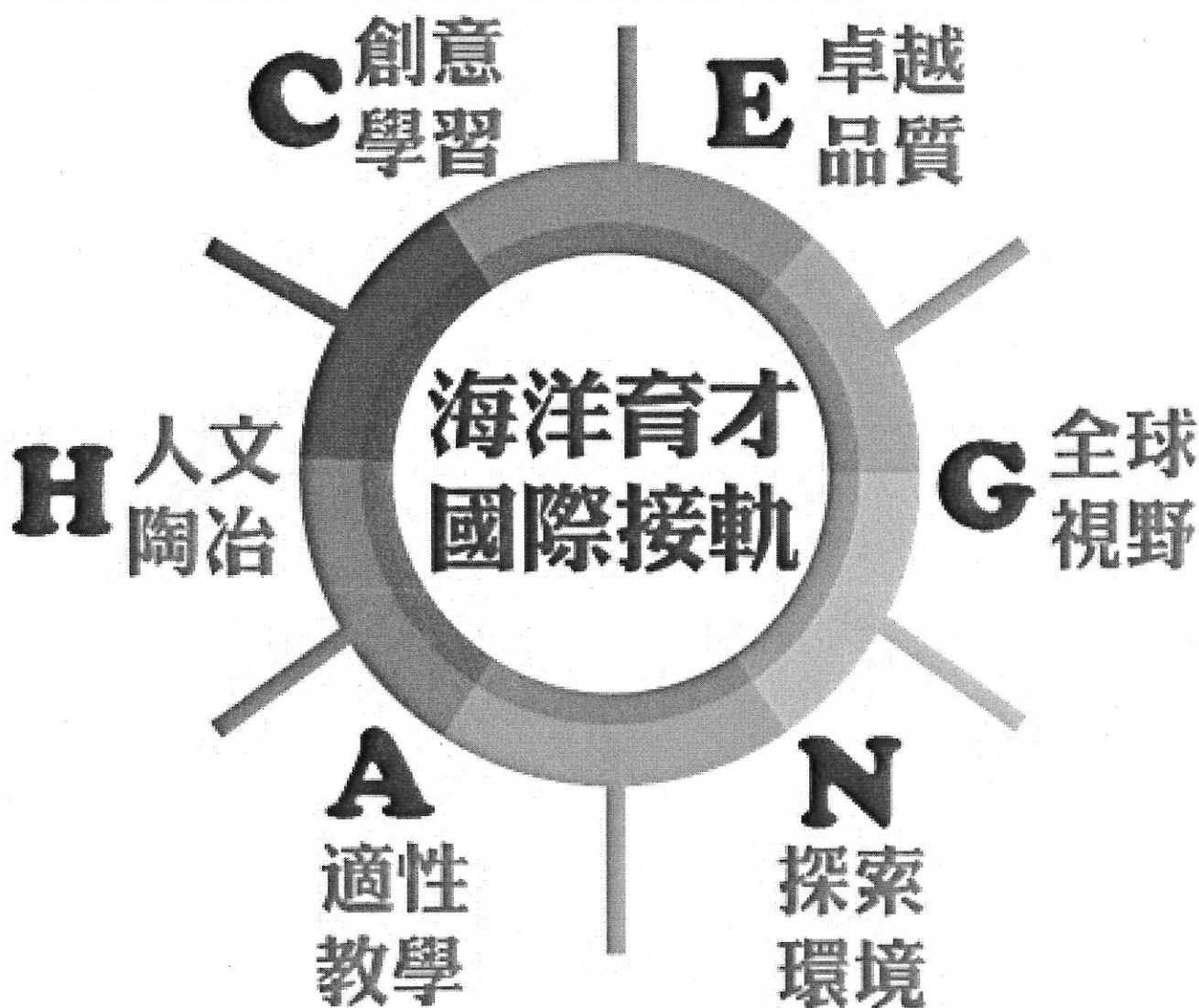
	食品群	食品科	1	40
實用技能學程(日)	海事群	船舶機電科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

國家競爭力的關鍵在於人才，面臨瞬息萬變的二十一世紀新世界態勢各國莫不冀求透過教育力量來培養具備創意思考、有解決問題能力的人才，以厚植其國家競爭力。放眼寰宇，前瞻未來，海事人才之培育必是國家未來發展的重點。掌握未來國家經濟發展脈動，正是本校最佳的發展契機。在策略上應以精緻的教育理念，以全人教育為目標，發展「海洋育才、國際接軌」為願景的優質海事學校，培育卓越海事人才。

為打造「海洋育才、國際接軌」的學校，本校以創意學習(Creativity)、人文陶冶(Humanity)、適性教學(Adaptivity)、探索環境(Navigation)、全球視野(Global Vision)及卓越品質(Excellence)作為前進的動力，取以上六項元素所代表之英文字的第一個字母後，即可得到“Change”一詞，代表本校具有持續改變、前進、升級的動力，而且改變的動能可以展現於學校硬體環境、教師教學及學生學習等多項面向，引領著基隆海事永續發展。



二、學生圖像

前言

將學校願景的六個面向互相交乘之後，會得到「三觀三力」，就是我們對本校學生圖像的詮釋，希望本校學生都具備美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力及冒險力以上六種特質及能力，可以適應未來的社會。

美學觀

培育學生具備對事物觀察、欣賞及創新之能力

品格觀

培育學生養成「基海三心二意五素養」之態度

世界觀

培育學生認識世界多元文化及參與國際交流互動之能力

學習力

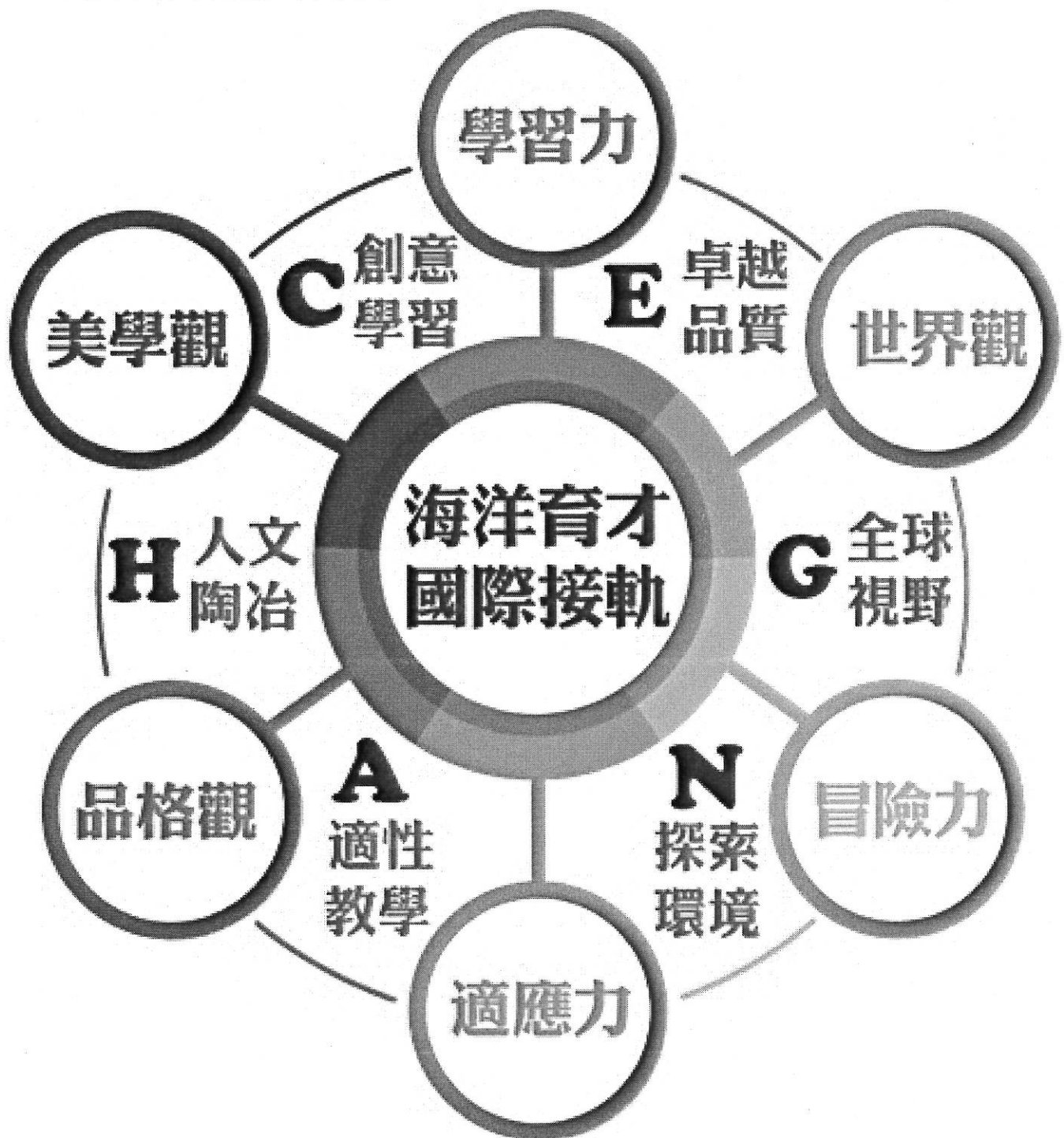
培育學生具備核心素養與專業職能之能力

適應力

培育學生適應社會環境和解決問題之能力

冒險力

培育學生具備樂觀積極與持續增能之能力



肆、課程發展組織要點

國立基隆高級海事職業學校課程發展委員會組織要點

106年8月29日配合新課綱重新擬定，經期初校務會議通過

107年8月29日期初校務會議修正

108年6月28日期初校務會議修正

109年7月14日期末校務會議修正校名

109年8月28日期初校務會議修正

壹、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)。

貳、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)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。

參、本委員會置委員35人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

一、召集人：校長。

二、學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、主任教官、進修部主任)及教學組長擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書。

三、學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、社會科、自然科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計6人。

四、專業群科(學程)教師：由各專業群科(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：由特教組長擔任之，共計1人。

六、年級教師代表：由各年級教師票選擔任之，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、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。

九、國立臺灣海洋大學代表：由國立臺灣海洋大學推派1人擔任之。

十、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

十一、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

十二、學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

肆、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、社區代表等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，其他處室協辦。

伍、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。

陸、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、選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- 四、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- 五、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。
- 六、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- 七、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。
- 八、其他課程研究和發展之相關事宜。

柒、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二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行一次會議。
- 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、各研究會之行政工作及會議紀錄，由各學科/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

捌、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

□普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

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

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					美學觀	品格觀	世界觀	學習力	適應力	冒險力
商業與管理群	航運管理科	1. 門市經營產業所需基層人員	1. 培養商業服務相關產業專業的技術人才	具備商業知識、門市服務及會計帳務的基本能力	●	●	●	●	●	●
		2. 金融業初級技術人員	2. 培養金融相關產業專業的技術人才	具備金融知識和理財規劃處理的能力	○	○	○	●	●	○
		3. 商業會計初級技術人員	3. 培養船舶運送及港務服務相關產業的技術人才	具備海運、運務及港務相關服務的專業能力		○	●	●	●	●
		4. 流通行銷初級技術人員	4. 培養電子商業軟體產業專業技術服務能力的人才	具備商業軟體及電子資訊科技應用的專業能力		○	●	●	●	●
		5. 電子商務初級技術人員	5. 培養相關專業領域及職業道德繼續進修人才	具備職業道德及專業再精進的能力	●	●	●	●	●	●
		6. 船舶運送業基層業務及運務人員								
食品群	食品科	7. 海運承攬運送業業務人員								
		8. 港務公司基層人員								
		1. 食品加工及生產管理人員	1. 培養食品產業人才	具備食品產業基本知能。	○	○	●	●	○	○
		2. 食品品管人員	2. 培養食品加工技術人才	具備食品加工單元操作之能力。	○	●	○	●	○	○
		3. 食品研發人員	3. 培養綜合及果蔬加工專業人才	具備食品化學與微生物應用之能力。	○	●	○	●	○	○
		4. 食品檢驗人員	4. 培養食品檢驗分析人才	具備穀類、果蔬及畜產加工能力。	○	●	●	●	●	○
		5. 營養師人員	5. 培養相關專業領域及職業道德繼續進修人才	具備食品安全與衛生能力。	○	●	○	●	●	●
			6. 培養具有終身學習之能力	具備生物技術的基礎能力。	○	●	○	●	●	○
				具備職業道德及專業再精進的能力。	○	●	○	●	●	○
				具備新產品開發及終身學習能力。	●	●	●	●	●	●

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) 航運管理科(717)

科專業能力：

1. 具備商業知識、門市服務及會計帳務的基本能力
2. 具備金融知識和理財規劃處理的能力
3. 具備海運、運務及港務相關服務的專業能力
4. 具備商業軟體及電子資訊科技應用的專業能力
5. 具備職業道德及專業再精進的能力

表5-2-1商業與管理群航運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
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	
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	●	○	●			
		門市經營實務	●		●			
		行銷實務	●	○	●		○	
		會計軟體應用	●	○	●		○	
		金融與證券投資實務	●	○	●			
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	○	●	●	
		運輸實務	○		●			
校訂選修	專業科目	經濟分析	●	●			●	
		商業分析	●	●			●	
		航業經營			●		●	
		辦公室軟體概論				●		
	實習科目	海運實務	○	○	●			
		商業經營實務	●	●		○	●	
		會計資訊分析與應用	●	●			●	
		財務報表分析	●	●			●	

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) 食品科(505)

科專業能力：

1. 具備食品產業基本知能。
2. 具備食品加工單元操作之能力。
3. 具備食品化學與微生物應用之能力。
4. 具備穀類、果蔬及畜產加工能力。
5. 具備食品安全與衛生能力。
6. 具備生物技術的基礎能力。
7. 具備職業道德及專業再精進的能力。
8. 具備新產品開發及終身學習能力。

表5-2-2食品群食品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）

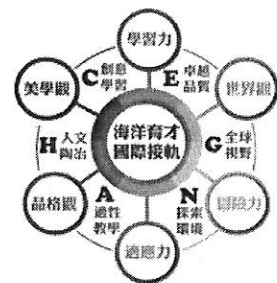
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	
部 定 必 修	專業科目									
	食品加工	●	●	●	●	○			●	
	食品微生物	●	○	●		●				
	食品化學與分析	●		●		●				
	實習科目									
	食品加工實習	●	●	●	●		○	●	●	
	食品微生物實習	○	○	●		●	●			
	食品化學與分析實習	○		●		●	○	●		
校 訂 必 修	進階食品加工實習	○	●	○	●			●	●	
	專業科目									
	進階食品加工	●	●	○	●	○	○	●	●	
校 訂 選 修	實習科目									
	專題實作	●	○	○				●		
	專業科目									
	食品概論	●	○		○			○	●	
	果蔬加工	●	●	○	●			○	●	
	食品安全與衛生	○		●		○		○		
	農畜產加工	●	●	○	●				●	
	生物技術	○		●		○		●		
	食品分析	○		●		●	○			

備註：

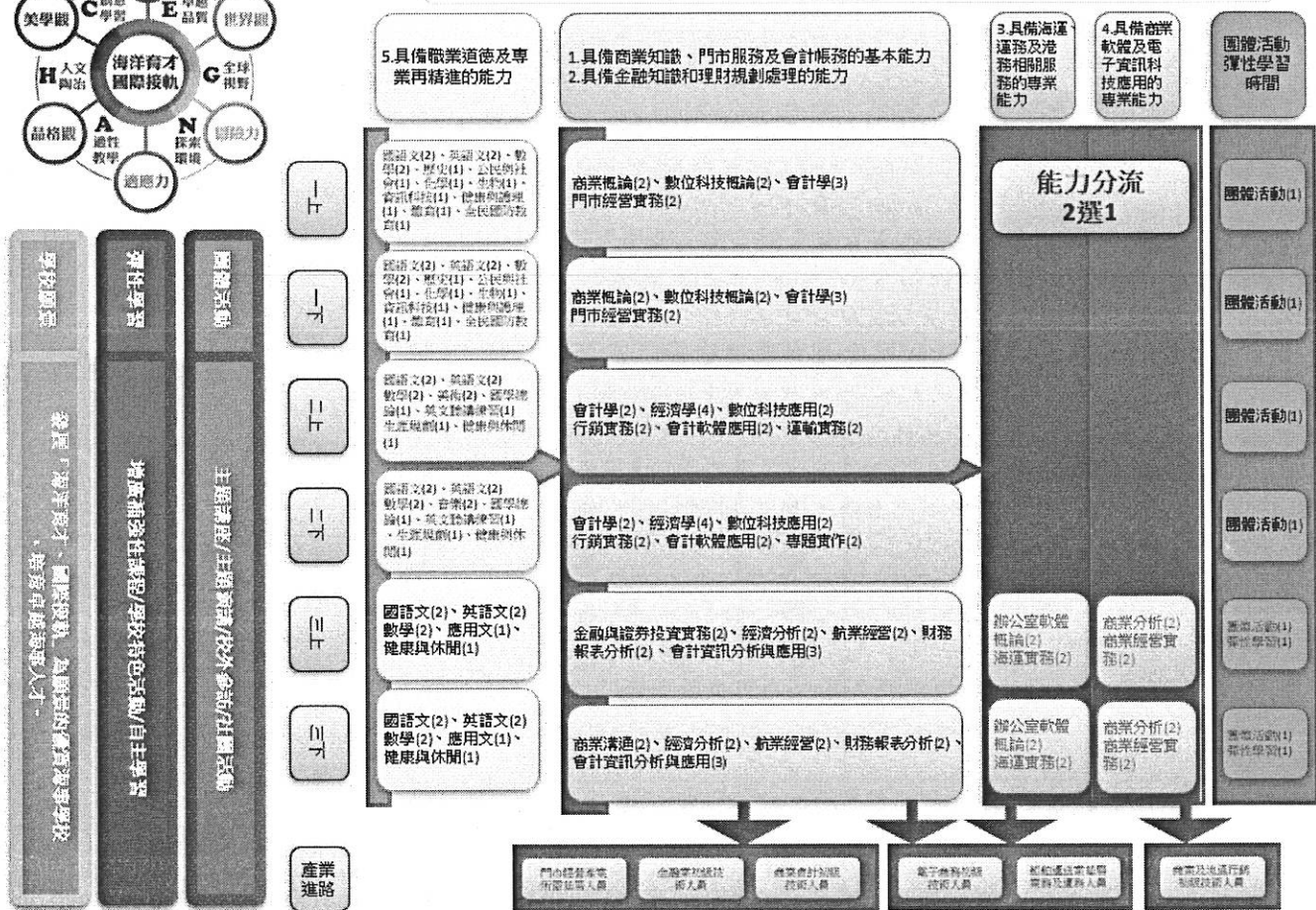
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

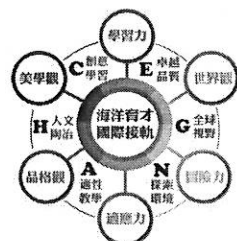
(一) 航運管理科(717)



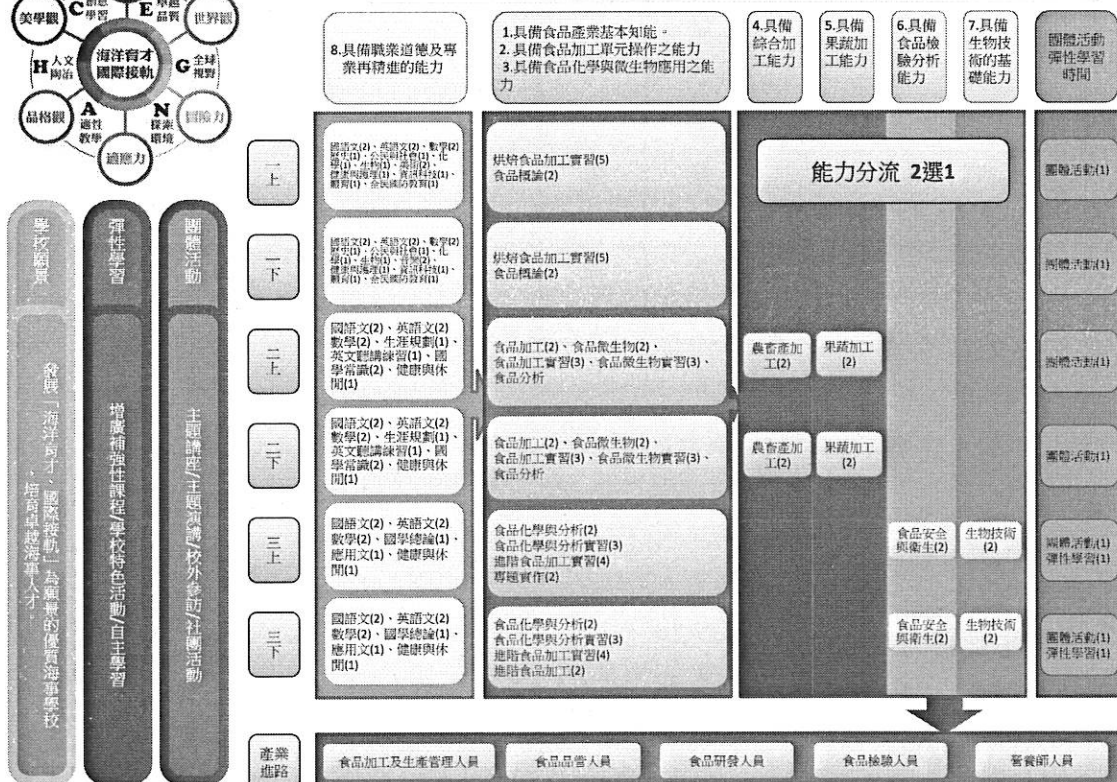
航運管理科教育目標



(二) 食品科(505)



食品科教育目標



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 商業與管理群航運管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	2	2	2	2		B版
		社會	歷史	2	1	1				
			公民與社會	2	1	1				
		自然科學	化學	2	1	1				B版
			生物	2	1	1				A版
		藝術	音樂	2				2		
			美術	2			2			
		綜合活動	生涯規劃	2			1	1		
		科技	資訊科技	2	1	1				
		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	14	14	9	9	4	4
	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
	實習科目	數位科技應用		4			2	2		
		商業溝通		2						2
		商業與財會	門市經營實務	4	2	2				
行銷實務			4			2	2			
會計軟體應用			4			2	2			
金融與證券投資實務			2					2		
小計		20	2	2	6	6	2	2	部定必修實習科目總計20節數	
專業及實習科目合計		46	9	9	12	12	2	2		
部定必修合計		100	23	23	21	21	6	6	部定必修總計100節數	

表 6-1-1 商業與管理群航運管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	4節數 2.94%	數學	4					2	2	
			小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數
	實習科目	4節數 2.94%	運輸實務	2			2				
			專題實作	2				2			
			小計	4			2	2			校訂必修實習科目總計4節數
	特殊需求領域		生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			小計	0							校訂必修特殊需求領域總計0節數
	校訂必修節數合計			8							校訂必修總計8節數
校訂科目	一般科目	2節數 1.47%	國學總論	2			1	1			
			英文聽講練習	2			1	1			
			應用文	2					1	1	
			健康與休閒	4			1	1	1	1	
			最低應選修節數小計	2							
	專業科目	12節數 8.82%	航業經營	4					2	2	
			經濟分析	4					2	2	
			辦公室軟體概論	4					2	2	同科單班 AD2選1
			商業分析	4					2	2	同科單班 AD2選1
			最低應選修節數小計	12							
	實習科目	14節數 10.29%	會計資訊分析與應用	6					3	3	
			財務報表分析	4					2	2	
			海運實務	4					2	2	同科單班 AB2選1
			商業經營實務	4					2	2	同科單班 AB2選1
			最低應選修節數小計	14							
	特殊需求領域		生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			小計	0							
	校訂選修節數合計			28	0	0	0	0	14	14	多元選修開設 8 節
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

進修部
教務組長 姚素雅

單位主管

進修部
主任 黃奇秀

校長

國立海大附中
校長 陳世程

☐ 專業群科

表 6-1-2 食品群食品科 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		
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2	1	1					
		自然科學	化學	2	1	1					B版
			生物	2	1	1					A版
		藝術	音樂	2		2					
			美術	2	2						
		綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2	1	1						
	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 6-1-2 食品群食品科 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	一般科目	4節數 2.94%	數學	4					2	2	
			小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數
	專業科目	2節數 1.47%	進階食品加工	2						2	
			小計	2						2	校訂必修專業科目總計2節數
	實習科目	2節數 1.47%	專題實作	2					2		
			小計	2					2		校訂必修實習科目總計2節數
	特殊需求領域		生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			小計	0							校訂必修特殊需求領域總計0節數
	校訂必修節數合計			8							校訂必修總計8節數
校訂科目	一般科目	10節數 7.35%	國學總論	2					1	1	
			國學常識	2			1	1			
			應用文	2					1	1	
			健康與休閒	4			1	1	1	1	
			最低應選修節數小計	10							
	專業科目	16節數 11.76%	食品概論	4	2	2					
			食品分析	4			2	2			
			農畜產加工	4			2	2			同科單班 AA2選1
			果蔬加工	4			2	2			同科單班 AA2選1
			食品安全與衛生	4					2	2	同科單班 AC2選1
			生物技術	4					2	2	同科單班 AC2選1
			最低應選修節數小計	16							
	特殊需求領域		生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
			小計	0							
	校訂選修節數合計			26	2	2	6	6	5	5	多元選修開設 8 節
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

進修部 姚素雅
教務組長

單位主管

進修部 黃奇秀
主任

校長

國立海大附中 陳世程
校長

二、課程架構表

表 6-2-1 商業與管理群航運管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節	54	39.71 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	2.94 %	
		選修			2	1.47 %	
	合 計					60	44.12 %
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	26	19.12 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	20	14.71 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	33.83 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.82 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.94 %	
			選修		14	10.29 %	
	合 計			節(依總綱規定)	76	55.88 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	108 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	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。							

二、課程架構表

表 6-2-2 食品群食品科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節	54	39.71 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	2.94 %	
		選修			10	7.35 %	
	合 計					68	50 %
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	12	8.82 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	36	26.47 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	35.29 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.47 %	
			選修		16	11.76 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.47 %	
			選修		0	0 %	
	合 計			節(依總綱規定)	68	49.99 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	110 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	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	18	18	18	18	【18節/學期】
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

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

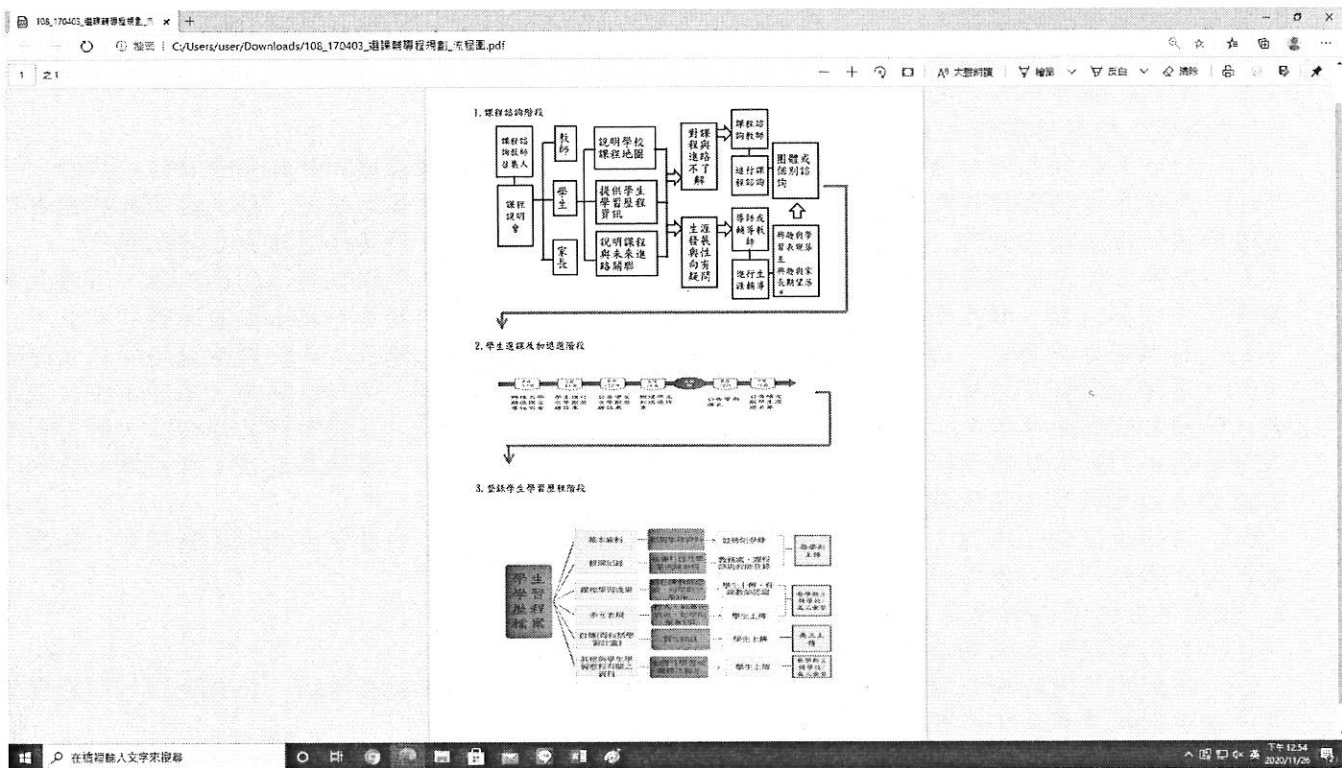
表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補強 性教學	學特 活動		
第一學期	自主學習	1	18	航運管理科 食品科	V					內聘	
	基礎英語(彈性)	1	9	航運管理科 食品科				V		內聘	
	食品營養	1	18	航運管理科 食品科			V			內聘	
	生活理財	1	9	航運管理科 食品科			V			內聘	
	基礎數學(彈性)	1	9	航運管理科 食品科				V		內聘	
	自主學習	1	18	航運管理科 食品科	V					內聘	
	飲食與健康	1	9	航運管理科 食品科			V			內聘	
	如何當老闆	1	9	航運管理科 食品科			V			內聘	
	簡報製作與設計	1	9	航運管理科 食品科			V			內聘	
	膳食療養	1	9	航運管理科 食品科				V		內聘	
第三學年	文言文體閱讀理解(彈性)	1	9	航運管理科 食品科				V		內聘	
	食品營養	1	18	航運管理科 食品科			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	1. 利用開學第一次週會，進行宣導說明。 2. 第二周由各科課程諮詢教師，向學生宣導選課內容。
2	11月中旬(上學期)/4月中旬(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 確認開課班級 2. 規劃1.2~1.5倍選修課程 3. 以電腦選課方式進行 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 個別選課諮詢輔導
3	8月30日(上學期)/2月11日(下學期)	正式上課	正式上課
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6月	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

(一) 國立臺灣海洋大學附屬基隆高級中等學校(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「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (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「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.	一般	國學總論	航運管理科	0	0	1	1	0	0
			食品科	0	0	0	0	1	1
2.	一般	英文聽講練習	航運管理科	0	0	1	1	0	0
3.	一般	國學常識	食品科	0	0	1	1	0	0
4.	一般	應用文	航運管理科	0	0	0	0	1	1
			食品科	0	0	0	0	1	1
5.	一般	健康與休閒	航運管理科	0	0	1	1	1	1
			食品科	0	0	1	1	1	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					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
6.	專業	食品概論	食品科	2	2	0	0	0	0
7.	專業	航業經營	航運管理科	0	0	0	0	2	2
8.	專業	經濟分析	航運管理科	0	0	0	0	2	2
9.	專業	食品分析	食品科	0	0	2	2	0	0
10.	實習	會計資訊分析與應用	航運管理科	0	0	0	0	3	3
11.	實習	財務報表分析	航運管理科	0	0	0	0	2	2

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

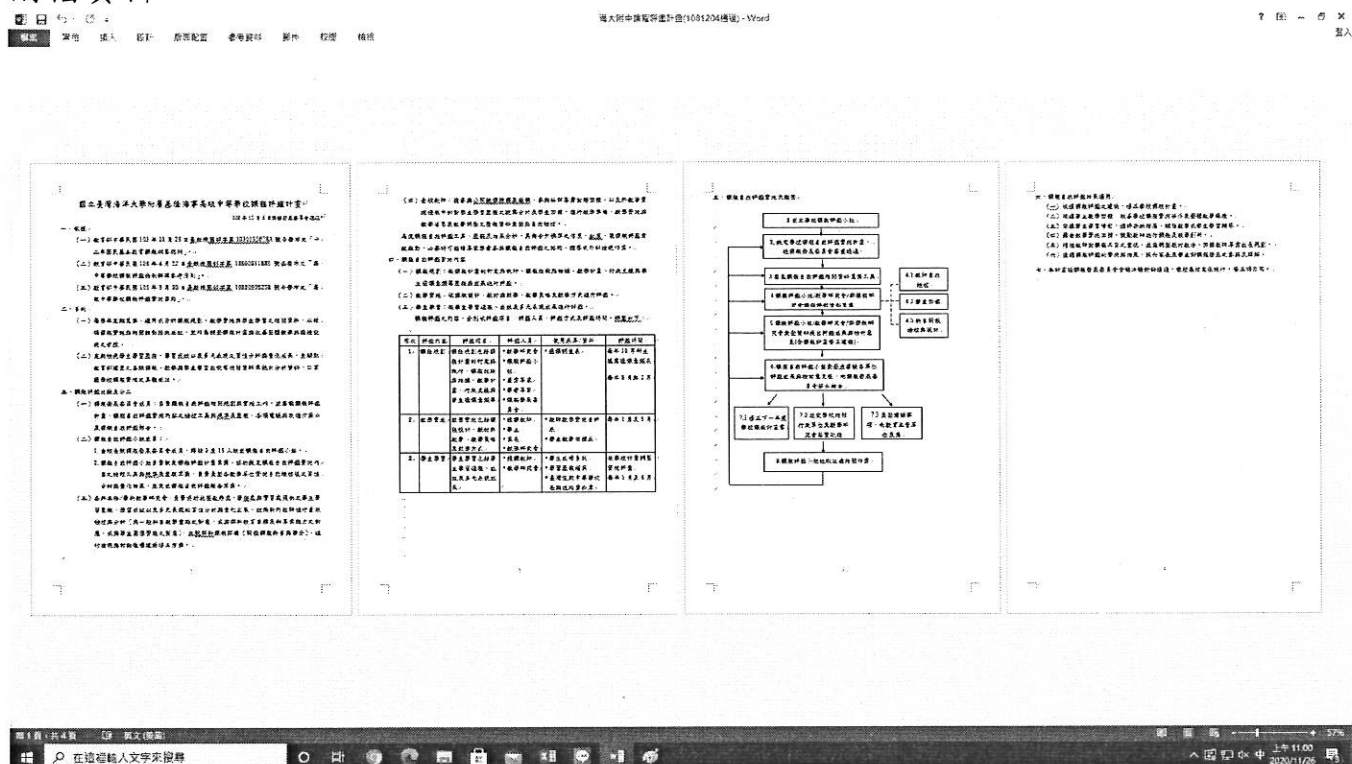
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	農畜產加工	食品科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1
2.	專業	果疏加工	食品科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	海運實務	航運管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
4.	實習	商業經營實務	航運管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
5.	專業	食品安全與衛生	食品科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
6.	專業	生物技術	食品科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
7.	專業	辦公室軟體概論	航運管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2選1
8.	專業	商業分析	航運管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2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：



二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_170403_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

附件一：課程及教學規劃表

☐ 普通科

一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)

二、校訂必修科目

三、多元選修科目

四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學

五、加深加廣選修科目_第二外國語文

☐ 專業群科

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國學總論		
	英文名稱	Chinese Knowledge		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識			
學生圖像	美學觀、品格觀、學習力、適應力			
適用科別	航運管理科	食品科		
	2	2		
	第二學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：國文			
教學目標 (教學重點)	1. 提升學生國語文閱讀理解與寫作應用之能力。 2. 培養學生對國學常識的認識與理解，藉由教學活動，增進學生對國學的概念，進而加強學生對語文運用的敏銳度及精細度。 3. 學期過程中，配合國文課文講解，進而加深對國學的體認與應用。4. 透過文學作品賞析，培養學生對於美的感知及鑑賞能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、文學概說		文學的概說	2	範文依照國文課文作為介紹的主軸
(1)文學的本質		文學的本質與功能：美學效用、藝術性、淨化作用	2	範文依照國文課文作為介紹的主軸
(2)文學的分類		A. 文學的發展	4	範文依照國文課文作為介紹的主軸
(3)文學的流變		B. 漢賦、魏晉駢文、唐詩、宋詞、元曲、明清小說	8	範文依照國文課文作為介紹的主軸
二、補充 配合課本(1)文學		(1)文學類：	5	國文課本所附之範

類：	醉翁亭記、鈞母潭西小丘記 岳陽樓記、墨池記、超然臺記、黃州快哉亭記、遊褒禪山記、黃州新建小竹樓記		文及補充教材
(2)經學類	(2)經學類 詩經、燭之武退秦師、孟子、論語、禮記禮運大同篇	5	國文課本所附之範文及補充教材
(3)史學類	(3)史學類 台灣通史序、晏子列傳	5	國文課本所附之範文及補充教材
(4)子學類	(4)子學類 莊子寓言選、韓非子寓言選、老子	5	國文課本所附之範文及補充教材
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 評量應配合教學目標、教材內容及教學活動。 2. 評量應多樣化，如動態、靜態之評量，並能顧及學生程度、時間和需要。 3. 評量應涵蓋語文成分及應用能力(聽、說、讀、寫等)。 4. 試題應顧及國語文的認識與日常應用，避免冷僻艱深的題目。		
教學資源	1.教科書。 2. 教學手冊。 3.各種相關文、史、哲等書籍。		
教學注意事項	練習活動應包括聽、說、讀、寫等各項能力之個別及綜合練習。		

表 11-2-2-2國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文聽講練習		
	英文名稱	English Listening and Speaking		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	品格觀、世界觀、學習力、適應力			
適用科別	航運管理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
V1unit 1-8 1-8		School Life	3	
V1unit 5-8		Family Life	3	
V2unit 1-4		Shopping	3	
V2unit 5-8		Sightseeing and Travelling	3	
V3unit 1-4		Restaurant	3	
V3unit 5-8		Hotel	3	
V4unit1-4		Telephone Conversations	3	
V4unit 5-8		Asking and Giving Directions	3	
V5unit 1-4		Leisure Activities	3	
V5unit 5-8		Bank and Post Office	3	
V6unit 1-4		Health Care	3	
V6unit 5-8		Workplace	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 口試 2. 筆試3. 報告			
教學資源	選用教育部審定合格教科書或自編教材。			
教學注意事項	共六學分，課程內容與部定必修英文課程互補			

表 11-2-2-3國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國學常識		
	英文名稱	Introduction to Chinese Literature		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	美學觀、品格觀、學習力、適應力			
適用科別	食品科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.提升學生國語文閱讀理解與寫作應用之能力。2.培養學生對國學常識的認識與理解，藉由教學活動，增進學生對國學的概念，進而加強學生對語文運用的敏銳度及精細度。3.學期過程中，配合國文課文講解，進而加深對國學的體認與應用。4.透過作品分析，增加學生對於美學的感知能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、國學的意義與重要性		(1)說明國學的意義。 (2)國學的研究方法。 (3)目錄版本學的常識。 (4)工具書的簡介。	9	講義說明
二、國學源流引導1.文字的構造與演變 (1)舉例 A.六書 B.文字書體辨識		(1)六書。象形、指事、會意、形聲、轉注、假借 (2)文字的形成： (A)獨體為文 (B)合體為字	9	範文先以國學發展作為主軸論述
二、國學源流引導1.文字的構造與演變 舉例 (2)中國文字特質		(3)書體的辨識 (A)甲骨文 (B)金文(鐘鼎文) (C)籀文(大篆) (D)小篆 (E)楷書、隸書、行書、草書	9	範文依照國文課文作為介紹的主軸
2.經學概說 (1)經學的定義 (2)十三經概要		(4)經學內容 (5)十三經內容細目說明	9	範文依照國文課文作為介紹的主軸
3.史學概要 (1)史學的定義 (2)史書的分類		(6)史學 (A)史書體裁說明 編年體、紀傳體、國別史 紀事本末體	9	範文依照國文課文、教材作為介紹的主軸
3.史學概要 (3)二十五史和清史 (4)編年史vs國別史		(6)史學 (B)二十五史的說明。	9	範文依照國文課文、教材作為介紹的主軸
3.史學概要 (1)史學的定義 (2)史書的分類(4)編年史vs		(6)史學 (C)中國四史的說明。	9	範文依照國文課文、教材作為介紹

國 別 史	(D)補充說明---史書和歷史小說的分別，如：三國演義vs. 三國志		的主軸
4. 子學概要 (1)子學的定義 (2)先秦諸子概要 (3)兩漢後諸子概 說	(7)子學 A. 何謂子學 B. 九流十家的介紹 C. 諸子學術的淵源	9	範文依照國文課文、教材作為介紹的主軸
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量應配合教學目標、教材內容及教學活動。 2. 評量應多樣化，如動態、靜態之評量，並能顧及學生程度、時間和需要。 3. 評量應涵蓋語文成分及應用能力(聽、說、讀、寫等)。 4. 試題應顧及國語文的認識與日常應用，避免冷僻艱深的題目。		
教學資源	1. 教科書。 2. 教學手冊。 3. 各種相關文、史、哲等書籍。		
教學注意事項	練習活動應包括聽、說、讀、寫等各項能力之個別及綜合練習。		

表 11-2-2-4國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文		
	英文名稱	Practical Writing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識			
學生圖像	品格觀、學習力、適應力			
適用科別	航運管理科	食品科		
	2	2		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：國文			
教學目標 (教學重點)	一、指導學生認識各種應用文之特性與價值。二、提升學生寫作應用文的技巧與能力，以因應實際生活與職業工作之需要。三、建立學生正確之處事態度，發展良好之人際關係，並加強其用世、淑世之精神。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		應用文的意義、特質、種類、寫作原則	2	
二、書信		書信的意義、種類、結構、術語、寫作、範例	6	學生創作書信一篇
三、便條與名片		便條的意義、寫作、範例；名片的意義、寫作、範例	6	學生創作便條一則、名片一則
四、柬帖		柬帖的意義、種類、用語、範例	4	學生創作柬帖一則
五、對聯、題辭、與標語		對聯的意義、種類、寫作、範例；題辭的意義、種類、寫作、範例；標語的意義、種類、寫作、範例	8	學生創作對聯一幅
六、自傳		自傳的意義、範例、寫作(甄試入學用自傳)(求職用自傳)	5	學生創作自傳一至二篇
七、履歷與自薦函		履歷的意義、範例、寫作；自薦函的意義、範例	5	學生創作履歷一篇
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 評量應配合教學目標、教材內容及教學活動。2. 評量應多樣化，如動態、靜態之評量，並能顧及學生程度、時間和需要。3. 評量應涵蓋語文成分及應用能力(聽、說、讀、寫等)。4. 試題應顧及國語文的認識與日常應用，避免冷僻艱深的題目。			
教學資源	1. 教科書。2. 教學手冊。3. 各種相關文、史、哲等書籍。			
教學注意事項	練習活動應包括聽、說、讀、寫等各項能力之個別及綜合練習。			

表 11-2-2-5國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康與休閒		
	英文名稱	Introduction to Healthy Recreation		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	學習力、適應力			
適用科別	航運管理科	食品科		
	4	4		
	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生健康促進概念與運動行為改變策略。 2. 灌輸學生體適能的健身理論。 3. 培養學生具有休閒活動的正確觀念。 4. 培養學生具有規劃與設計休閒活動的能力。 5. 培養學生養成終生從事正當健康休閒習慣，豐富及美化人生。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
健康與休閒簡介		健康與休閒淺釋	9	
健康與運動I		健康促進概念與運動行為改變策略	9	
健康與運動II		培養規律運動習慣	9	
休閒概論I		休閒活動型態及功能	9	
休閒概論II		休閒活動題材與創新	9	
休閒遊憩規劃I		休閒活動規劃的步驟 休閒旅遊活動規劃的管理策略 檢核與創新休閒活動	9	
休閒遊憩規劃II		建立休閒活動資料庫 建構休閒活動文化 活動規劃成本預算的管理	9	
休閒與健康的關係		探討常見的休閒活動對健康的效應 達到身心靈的整體健康	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、應用及綜合分析。(3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。			
教學資源	1. 利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2. 普通教室			
教學注意事項	以理論為基礎，並配合實務操作。			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品加工		
	英文名稱	Advanced food processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	世界觀、學習力			
適用科別	食品科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：有，科目：食品加工			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解畜產加工的意義、範圍與重要性。 2.瞭解畜產加工原料種類與基本性質。 3.學習各種畜產加工方法及其相關基本原理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 概論		1. 畜產加工的意義與重要性。 2. 畜產加工的範圍。 3. 畜產加工現況與展望。	4	
2. 肉製品加工I		1. 原料的組成、種類與特性。 2. 屠體之認識及利用。 3. 原料肉的處理。 4. 食品添加物。	9	
3. 肉製品加工II		1. 肉製品加工技術與機械。 2. 肉製品加工各論。 3. 肉製品包裝與貯存。	5	
4. 蛋品加工		1. 蛋的組成、種類與特性。 2. 蛋的基礎理化性質。 3. 蛋製品添加物。 4. 蛋製品加工技術與機械。 5. 蛋製品加工各論。 6. 蛋製品包裝與貯存。	9	
5. 乳品加工		1. 生乳的組成、種類與特性。 2. 原料乳的處理。 3. 乳品的殺菌與滅菌處。 4. 乳品加工各論。 5. 乳品包裝與貯存。	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對畜產加工的認識及認知。			
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關畜產加工之著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、光碟等多媒體。(3)與畜產加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。			
教學注意事項	教材內容應酌情增補有關畜產加工相關知識，加強課程深度。要求學生瞭解畜產加工的知識外，並評量學生對畜產加工的應用能力。			

表 11-2-3-2國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品概論		
	英文名稱	Introduction to Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	世界觀、學習力			
適用科別	食品科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本科目目標在於瞭解有關食品的基本知識及食品變敗的原因與保藏法。主要 內容包含食品的基本概念、食品變敗的原因與保藏法、各類原料之加工等。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		1. 食品的意義。 2. 食品的目的。 3. 食品的重要性。	2	
植物性食品		1. 米。 2. 麥類及雜糧。 3. 豆類。 4. 薯類。 5. 根菜類。 6. 葉菜類。 7. 瓜果類。 8. 水果類。 9. 乾果類。 10. 海草類。 11. 蕈類。 12. 單細胞植物。	16	
動物性食品		1. 肉類。 2. 魚貝類。 3. 蛋類。 4. 乳類。	18	
油脂食品		1. 植物性油脂 2. 動物性油脂 3. 加工油脂	12	
調味料及嗜好品		1. 調味料 2. 酒類 3. 茶與咖啡 4. 清涼飲料 5. 糕點類 6. 香辛料	12	
特殊食品		1. 特殊食品之定義 2. 特殊食品之種類 3. 特殊食品之作用 4. 特殊食品之影響	8	

食品的保藏	1. 食品的腐敗 2. 加工及貯藏方法 3. 食品添加物的利用	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解食品概論的相關知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與食品加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度。 2. 教學方法 (1)教學採用講解、問答法、討論等方法。(2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 其他 將有關食品發展之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。		

表 11-2-3-3國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 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	Processing of Fruit and Vegetable		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	美學觀、品格觀、學習力			
適用科別	食品科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食品概論			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解果蔬加工的意義與重要性 2.了解果蔬加工的範圍 3.了解果蔬加工的現況與展望			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 概論		1. 果蔬加工的意義與重要性。 2. 果蔬加工的範圍。 3. 果蔬加工的現況與發展。	4	
2. 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。	4	
3. 罐頭製造		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。 4. 蔬菜罐頭加工各論。 5. 果蔬罐頭檢驗。	12	
4. 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。 3. 果蔬汁加工各論。 4. 果蔬汁包裝與貯存。	12	
5. 果醬		1. 果醬種類與原料。 2. 果醬加工基本原理。 3. 果醬加工技術與機具。 4. 果醬、果凍、果糕加工。 5. 果醬包裝與貯存。	8	
6. 醃漬蔬果		1. 醃漬蔬果種類與原料。 2. 醃漬加工基本原理。 3. 醃漬加工技術與機具。 4. 醃漬蔬菜加工各論。 5. 醃漬果實加工各論。 6. 醃漬蔬果包裝與貯存。	8	
7. 乾燥蔬果		1. 乾燥蔬果種類與原料。 2. 果蔬乾燥基本原理。 3. 果蔬乾燥加工技術與機具。 4. 蔬菜乾燥加工各論。 5. 果實乾燥加工各論。 6. 乾燥蔬果包裝與貯存。	8	

8. 發酵	1. 果蔬發酵種類與原料。 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。	8	
9. 冷藏冷凍	1. 果蔬冷藏冷凍基本原理。 2. 果蔬冷藏冷凍技術與機具。 3. 生鮮冷藏冷凍果蔬加工。 4. 調理冷藏冷凍果蔬加工。 5. 冷藏冷凍果蔬包裝與貯存。	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解果蔬加工的知識外，並評量學生對果蔬加工的應用能力。		
教學資源	(1) 教科書、期刊雜誌、相關果蔬加工之著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與果蔬加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。(4)教學相關配合事項 教材編撰，師資研習等。		
教學注意事項	果蔬加工課程搭配食品加工實習及綜合加工實習將果蔬原料製作出各種不同製程的果蔬加工食品，讓學生聽完教師的理論也有實作的體驗讓學生的學習更完整更多元。		

表 11-2-3-4國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 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 Sanitation and Safety		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	美學觀、世界觀、學習力			
適用科別	食品科			
	4			
	第三學年			
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. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3. 瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4. 瞭解食品添加物的意義、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有關法令。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
C1		概論	4	
C2		基礎微生物的認識	8	
C3		食物中毒	12	
C4		食物貯存之重要性及方法	12	
C5		洗淨、消毒與殺菌	8	
C6		餐具的清洗管理	8	
C7		從業人員的安全與衛生管理	8	
C8		餐廳廚房衛生管理	8	
C9		食品安全管制系統應用	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	三次段考： 60 % 平時小考： 10 % 平時作業： 10 % 其他：道德成績（含上課表現：服裝儀容、出缺勤、上課態度…） 20 %			
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。			
教學注意事項	1. 教材編選：教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2. 教學方法：教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3. 教學評量：要求學生瞭解食品安全與衛生相關知識外，並評量學生對有食品安全與衛生的應用。 4. 教學資源：利用幻燈片、投影片及錄影帶等多媒體教材，提高學生學習興趣。			

表 11-2-3-5 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農畜產加工		
	英文名稱	Agriculture and Animal Product Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力			
適用科別	食品科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食品加工總論，食品概論			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解食品加工的重要性。(二)瞭解食品的保藏方法及加工原理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 食品加工概論		1. 食品加工的重要性。 2. 食品加工的範圍。 3. 食品加工的現況與展望。 4. 食品認證制度。	2	
2. 食品的變質及保藏法		1. 食品的變質。 2. 食品的保藏原理。 3. 食品的保藏方法。 4. 加熱殺菌。 5. 鹽藏與糖漬。 6. 冷藏與冷凍。 7. 濃縮、脫水與乾燥。 8. 其他。	10	
3. 穀類、豆類及薯類加工		1. 概論。 2. 米食加工。 3. 麵食加工。 4. 烘焙食品。 5. 豆類加工。 6. 薯類加工。 7. 澱粉製造與加工。 8. 其他。	12	
4. 果蔬加工		1. 概論。 2. 果蔬汁飲料。 3. 果實蔬菜罐頭。 4. 果醬加工。 5. 醃漬蔬果。 6. 乾燥蔬果。 7. 其他(如無菌包裝及殺菌軟袋等技術)	12	
5. 釀造食品		1. 概論。 2. 醬類製造。 3. 酒類製造。 4. 食醋製造。 5. 其他。	8	

6. 肉品加工	1. 概論。 2. 原料肉特性。 3. 肉製品加工技術及原理。 4. 肉製品加工各論。 5. 其他。	8	
7. 乳品及蛋品加工	1. 概論。 2. 原料乳特性及處理。 3. 乳製品加工技術及原理。 4. 乳製品加工各論。 5. 蛋的特性。 6. 蛋品加工技術及原理。 7. 其他。	6	
8. 水產加工	1. 概論。 2. 水產原料特性。 3. 水產加工技術及原理。 4. 水產加工各論。 5. 其他。	10	
9. 低溫貯藏食品	1. 低溫貯藏食品介紹。 2. 低溫貯藏食品之製造。 3. 低溫貯藏食品保存中之品質變化。 4. 解凍方法。 5. 其他。	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解食品加工相關知識外，並評量學生對食品加工的應用。採用筆試，課堂問答及分組討論收集資料。		
教學資源	(一)教材編選 教材內容應酌情增補食品加工有關知識，加強課程深度。(二)教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。(三)教學評量 要求學生瞭解食品加工相關知識外，並評量學生對食品加工的應用。(四)教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關食品著作。2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。3.與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。(五)其他教學相關事項 有關食品加工的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。		
教學注意事項	指導學生自己整理課程筆記，圖表，表格有利於學習。並採分組討論時電腦的使用與手機有限度地開放以利於廣泛收集資料。		

表 11-2-3-6國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物技術		
	英文名稱	Introduction to Biotechnology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	世界觀、學習力			
適用科別	食品科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：生物			
教學目標 (教學重點)	一. 認識生物技術之基本原理與方法。 二. 認識遺傳基因及基因工程技術。 三. 瞭解生物技術之操作技術。 四. 瞭解生物技術在各領域之應用。 五. 培養將生物技術應用於農業與食品各領域的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		生物技術的定義 生物技術發展史	18	
遺傳學		細胞的基本構造 DNA遺傳訊息傳遞	18	
基因工程技術		DNA重組 基因庫的建立與篩選 聚合?連鎖反應的應用	18	
生物技術在農業上的應用		植物組織培養技術 作物品種改良 基因轉殖作物 生物防治技術	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	(1)隨堂講解，配合教學媒體，以口頭回答及討論，實施學習過程評量。(2)以臨時測驗及期末考試實施總評量。			
教學資源	一、教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 二、圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 三、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、國際網路等資源。			
教學注意事項	(1)蒐集各種材料、標本、模型、掛圖作為輔助教材。(2)投影片、錄影帶、幻燈片或 CAI 等媒體輔助教學，以增進學習效果。			

表 11-2-3-7國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航業經營		
	英文名稱	Shipping Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	奠定學生在定期航運與不定期航運事業服務的基礎，包括貿易條件、航運市場、貨物單證、運送責任、船舶運輸與經營管理相關基本知，期能使初學者掌握相關課程概念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)貿易條件		1. 貿易條規 2. 工廠交貨條件 3. 船邊交貨條件 4. 船上交貨條件 5. 運費在內條件 6. 運保費在內條件 7. 運費付訖條件 8. 運保費付訖條件	8	
(二)運輸與市場I		1. 船貨供需與運價 2. 定期航運 3. 不定期航運	7	
(三)運輸與市場II		1. 傭船契約 2. 載貨證券 3. 運送契約之形式與當事人	7	
(四)海商活動		1. 海商活動之託運人 2. 海商活動之運送人 3. 海商活動之受貨人 4. 載貨證券之簽發人 5. 傭船契約之傭船人	8	
(五)貨物單證I		1. 載貨證券之功能 2. 載貨證券發生之順序 3. 國際貿易之流程 4. 載貨證券發生之性質	6	
(六)貨物單證II		1. 載貨證券之簽發 2. 載貨證券之繳回 3. 載貨證券背書之效力 4. 主提單與分提單 5. 清潔載貨證券	8	
(七)運送責任I		1. 鈎對鈎原則 2. 貨物收受至支付	7	

	3. 海上段與陸上段之責任 4. 喜馬拉雅條款		
(八)運送責任II	1. 運費支付之時點 2. 留置權條款 3. 代位求償權 4. 貨損索賠時效	7	
(九)船舶運輸I	1. 船舶載重噸 2. 積載係數 3. 散裝船類型與特性	6	
(十)船舶運輸II	1. 母船與接駁船 2. 貨櫃船航線 3. 交還船地點 4. 航運成本與停航	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時了解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 校外企業之合作意願與學校行政支援。 2. 尋求不同領域之業界專家蒞校講授。 3. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 4. 利用報章雜誌加強實例之介紹。		
教學注意事項	1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 注重航運相關事業知能學習。 3. 培養學生航運相關職業道德觀念。 4. 培育學生適應航運事業環境變遷、創新進取及自我發展之能力。 5. 安排校外教學機構之現場參觀與訪談。		

表 11-2-3-8國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟分析		
	英文名稱	Economics Analysis		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：經濟學			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生對經濟分析的興趣與明瞭經濟分析的基本觀念。 2. 教導學生能夠在日常生活上，運用所習得的經濟分析概念。 3. 培養學生的邏輯性和有效思考方式。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
供需-1		經濟意涵與經濟分析	3	
供需-2		知識經濟與公共議題	3	
供需-3		需求理論與變動分析	7	
供需-4		供給理論與變動分析	7	
供需-5		市場供需與均衡分析	7	
消費、廠商與市場-1		彈性衡量與彈性類別	3	
消費、廠商與市場-2		彈性應用與議題分析	7	
消費、廠商與市場-3		消費者的選擇行為	6	
消費、廠商與市場-4		市場結構與均衡分析	4	
消費、廠商與市場-5		政府管制與福利評估	2	
消費、廠商與市場-6		要素市場與均衡分析	4	
貨幣與金融-1		貨幣供需與均衡分析	4	
貨幣與金融-2		貨幣政策與經濟分析	4	
貨幣與金融-3		貿易政策與經濟分析	4	
貨幣與金融-4		外匯市場與均衡分析	7	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應考核學生對經濟之思考能力，作為重要的平時成績。			
教學資源	1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。 4. 教材內容應參考報章雜誌案例，與實務配合，使學生能學以致用。			
教學注意事項	1. 先備條件：已修習經濟學I-II 2. 教材編選：編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合課程目標。 3. 教學方法：教學除了研討經濟有關之基本知識外，尤須培養學生職業道德觀念及積極進取之學習態度。 3. 教學評量：第一次段考20%，第二次段考20%，期末考20%，平時成績40%。 4. 教學資源：教材內容之難易，應適合學生程度，避免過於艱深而降低學生學習意願。 5. 教學相關配合事項：編寫教材時，宜多引用國內、外較新之相關資料，以免內容太			

過陳舊與現實脫節。 6. 要求學生關心與企業經營管理有關的新聞、電視節目或媒體報導。 7. 培養學生具有適應變遷、創新進取及自我發展之能力

表 11-2-3-9 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公室軟體概論		
	英文名稱	Introduction to Office Software		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、適應力			
適用科別	航運管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：數位科技應用			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉辦公室文書軟體相關功能。 2. 培養學生具有企業行政人員所需之相關電腦技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)文書處理軟體I		1. 表格設計技能 2. 圖文處理技能	9	
(二)文書處理軟體II		1. 長篇文件編輯技能 2. 合併列印應用技能	9	
(三)試算表軟體I		統計圖表應用能力	9	
(四)試算表軟體II		進階資料處理及分析能力	9	
(五)簡報軟體I		1. 簡報圖像設定與處理技能 2. 簡報母片製作與應用技能	9	
(六)簡報軟體II		多媒體應用技能	9	
(七)利用文書軟體製作備審資料		1. 封面及封底的設計 2. 目錄及插頁設計 3. 簡歷表、讀書計畫及自傳 4. 內頁的設計及編輯	9	
(七)利用簡報製作備審資料		1. 簡歷及自傳的簡報製作 2. 讀書計畫的簡報製作 3. 整體的設計及編輯	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜考核學生操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、實作、報告、測驗、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外、教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。			
教學資源	1. 除個人電腦外、亦可利用筆記型電腦並配合相關辦公室軟體。 2. 相關教學參考文字、圖片、音訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。			
教學注意事項	1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教學過程中，採用合作學習方式，以建立學生人際關係、與團隊合作的素養。			

表 11-2-3-10國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業分析		
	英文名稱	Business Analysis		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：商業概論、經濟學			
教學目標 (教學重點)	1. 透過書報閱讀讓同學吸取相關知識。 2. 培養學生分析經濟問題之興趣與能力。 3. 藉由多元的個案資料拓展思維與視野。 4. 透過個案討論訓練同學思考與表達能力。 5. 學習團隊合作、簡報、溝通等整合能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、商業環境分析		1. 競爭環境分析 2. SWOT策略實作分析	8	
二、市場分析		1. 消費者行為 2. 市場分析工具	8	
三、經濟數據		1. 經濟指標 2. 最新經濟數據分析	8	
四、產業經濟分析		1. 新興產業與傳統產業 2. 產業經濟新聞導讀 3. 分組報告	12	
五、貨幣政策分析		1. 各國貨幣介紹 2. 各國貨幣兌換計算 3. 貨幣政策新聞導讀	12	
六、網路金融		1. 網路金融公司 2. 政府在網路金融扮演的角色	12	
七、財政政策分析		1. 我國的財政政策 2. 財政政策新聞導讀	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 2. 評 量方式注重實例性作業，培養實務能力。			
教學資源	1. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 2. 加強實例的介紹，使教學活潑化。 3. 使用錄影帶或多媒體教學，讓學生瞭解不同業態實際作業情形，效果更佳。			
教學注意事項	一、教材編選多利用商業類新書刊、財經報章雜誌、經貿網、經濟部、主計總處最新資訊。 二、教學方法 1. 講述法 2. 以研究主題為導向帶領學生思考並參與討論 3. 個案分析法，設計情境教學，將觀念與實務作一連結 4. 實作演練 5. 學生上台報告分享。 三、配合時事、以個案新聞方式進行、以提升學生興趣。			

表 11-2-3-11國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品分析		
	英文名稱	Food Analysis		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	學習力			
適用科別	食品科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食品概論			
教學目標 (教學重點)	1.延續食品概論課程，強化學生食品原料成分及食品化學學識。 2.加強學生食品化學相關學識，提升學生實務運用之能力。 3.幫助學生學習食品科技新知識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食品營養成分在食品中之功能I		水分在食品中之功能	6	
(二)食品營養成分在食品中之功能II		醣類在食品中之功能	6	
(三)食品營養成分在食品中之功能III		蛋白質在食品中之功能	6	
(四)食品營養成分在食品中之功能IV		脂質在食品中之功能	6	
(五)食品營養成分在食品中之功能V		維生素在食品中之功能	6	
(六)食品營養成分在食品中之功能VI		礦物質在食品中之功能	6	
(七)各成分在加工過程之變化I		1.醣類在加工過程中之變化 2.蛋白質在加工過程中之變化	9	
(八)各成分在加工過程之變化II		1.脂質在加工過程中之變化 2.維生素及礦物質在加工過程中之變化	9	
(九)各成分於儲藏期間變化		1.蛋白質腐敗 2.脂質變質 3.食品的變色	9	
(十)各成分變化對食品之影響		1.植物性食品成分變化對食品之影響 2.動物性食品成分變化對食品之影響	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.出席情形 2.隨堂抽問檢視學生學習狀況 3.上課筆記及定期筆試評量學生學習狀況			
教學資源	選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。			
教學注意事項	1.教學方法：配合講義及投影片於課堂講解。 2.教學評量：期中考、期末考、平時成績(含作業、小考)及報告。 3.教學相關配合措施：配合教學可安排資料蒐集及報告製作。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 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 Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	食品科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生群體合作解決問題之精神。 二、培養學生獨立思考研究及創造之能力。 三、驗證及應用所學之專業知識。 四、培養學生實務能力，符合產業之所需。 五、訓練學生搜集及整理資料能力。 六、培養學生研究報告寫作與成果發表能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、專題製作之教育目標與技能說明		(1)課程介紹與說明 (2)學生分組 (3)確定專題主題	4	
二、專題製作調查、研究或實驗之設計		(1)資料蒐集彙整 (2)專題分工及計畫書擬定	8	
三、專題製作題目(方向)之確立及操作		(1) 專題製作之調查、研究與實驗 (2)進行製作 (3)紀錄、分析與描述結果 (4) 結果數據之表達呈現。 (5) 參考文獻的書寫 (6) 作品整理與撰寫研究報告	18	
四、專題製作成果之發表及意見交流		(1) 說明作品的表達方式 (2) 上台報告 (3) 成果發表	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	期中報告、期末報告及討論。			
教學資源	教材編選：自編講義(含專題製作範例)。			
教學注意事項	一、教學方法：講述、示範教學。 二、教學評量：期中報告、期末報告及討論。 三、教學相關配合措施：指導及協助學生進行調查、研究及實驗。			

表 11-2-4-2 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 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	Practice of Project Development		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。 2. 應用學校在學術的理論。 3. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 4. 應用實務作業的操作與練習。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識專題製作		專題製作的課程目標	2	
專題製作小組建構		試探準備選定題目	3	
擬定專題計畫書		專題計畫工作進度	3	
資料蒐集與彙整		資料蒐集與彙整	6	
調查訪問		市場調查訪問與整理	4	
資料統整與分析		資料統整與分析操作	6	
報告撰寫		專題製作報告撰寫	6	
簡報製作		簡報製作	4	
口頭報告		口頭報告	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	(1)專題實作的成果報告與口頭發表。(2)配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(3)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。(4)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。			
教學資源	(1)校外工商機構之合作。(2)圖書資料室可提供充份、即時的各類型工商機構資料。(3)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1)可採用a. 合作學習b. 多元智能學習c. 體驗參訪學習等教學方式靈活運用。(2)以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式。(3)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。(4)隨時培養學生正確的工作價值觀念。 2. 教學相關配合事項 (1)校外教學機構之接洽與簽約支援。(2)安排校外教學機構之現場參觀與訪談。			

表 11-2-4-3 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運輸實務		
	英文名稱	Practice of Transportation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	運輸學介紹人類運輸活動及其所引發之相關事物之課程，其目的在協助學生瞭解運輸活動之內容，並了解各種運輸方式之系統特性與實際應用，以作為往後學習相關運輸課程之基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
運輸之定義與功能		1. 運輸、運輸學之定義及與交通之區別 2. 運輸的發展與未來趨勢 3. 運輸構成要素與功能 4. 各種運輸系統特性與複合	3	
運輸政策與運輸經濟		1. 我國交通運輸行政、管理系統及組織 2. 運輸政策之意義與內容 3. 運輸成本 4. 運價訂定 5. 運輸管制與運輸補貼	5	
鐵路運輸		1. 鐵路運輸特性與發展 2. 鐵路運具(機車)發展 3. 鐵路路線規劃 4. 鐵路行車制度與號誌 5. 列車運轉與調度 6. 場站業務 7. 鐵路運輸能力 8. 鐵路客貨運業務 9. 鐵路運輸費率 10. 台灣地區高速鐵路系統	7	
公路運輸		1. 公路運具(汽車)發展 2. 公路路線規劃與管理 3. 公路行政與監理 4. 公路運輸業務 5. 公路運輸費率 6. 智慧型運輸系統	7	
航空運輸		1. 航路與航線 2. 航權 3. 航空事業 4. 機場 5. 飛航安全	7	
水道運輸		1. 航業之特性與種類	7	

	2. 船舶之特性 3. 不定期船之主要交易型態 4. 港埠 5. 貨櫃運輸 6. 運費與成本		
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	(1)校外企業之合作意願與學校行政支援。(2)教學相關配合事項：可尋求不同領域業界專家蒞校講授。(3)圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。(4)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。(5)可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。		
教學注意事項	1.教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)注重運輸事業知能學習。(3)隨時培養學生運輸相關職業道德觀念。(4)培育學生適應運輸環境變遷、創新進取及自我發展之能力。 2.教學相關配合事項 (1)校外教學機構之接洽。(2)安排校外教學機構之現場參觀與訪談。		

表 11-2-4-4國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	海運實務		
	英文名稱	Practice of Shipping Transportation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：運輸實務			
教學目標 (教學重點)	一、建立正確的海運觀念，奠定航管技能學習的基礎知識。 二、學習具體的海運實務技巧，作為從事海運工作時之技能專長。 三、培養完整的海運觀念整合運用能力，但應以實務性且適合學生就業所需者為考量。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 緒論		1. 海運之特性 2. 定期航運與不定期航運 3. 海運之重要性	2	
2. 航運現況		1. 我國航業現況 2. 定期航運 3. 不定期航運 4. 世界船噸與船噸結構 5. 各國造船工業 6. 世界海運市場現況 7. 今日航運之發展趨勢	6	
3. 船舶		1. 商船的種類 2. 船籍及船舶構造 3. 船舶載重線與乾舷 4. 船舶噸位 5. 船東建造船舶考慮因素	6	
4. 船長與海員		1. 商船各部門的組織與主管事項 2. 船長之權限與責任 3. 船員之權利與義務	6	
5. 貨物		1. 貨物的裝載 2. 貨物的種類與特性 3. 貨物的包裝與標誌 4. 貨物搬運設備	6	
6. 港埠與倉儲概要		1. 商港功能與本質 2. 港埠之要素 3. 倉儲設施 4. 港埠作業 5. 港埠設施與安全	6	
7. 航運產業		1. 船舶運送業 2. 承攬運送業 3. 無船公共運送人	6	

	4. 船務代理業 5. 貨物拼裝業		
8. 定期航運與貨櫃運輸	1. 定期航運 2. 貨櫃船的種類 3. 貨櫃的種類 4. 貨櫃運輸的趨勢	6	
9. 不定期航運與船舶租傭業務	1. 不定期航運 2. 租傭船業務的種類 3. 租傭船契約主要內容	6	
10. 海運市場與運價	1. 海運市場之意義與分類 2. 影響運價之因素 3. 不定期航運市場運價 4. 定期航運市場運價	8	
11. 海運同盟與策略同盟	1. 海運同盟之定義 2. 海運同盟之種類 3. 海運同盟之優缺點 4. 海運同盟之現況 5. 海運同盟之發展趨勢	6	
12. 載貨證券實務	1. 提單之意義與功能 2. 提單之產生、繳回與記載 3. 常見與提單有關之糾紛與詐欺 4. 載貨證券的種類	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論或報告，儘量要求學生以報告或作業方式，或去海運單位作實地的參觀與體驗。 3. 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。		
教學注意事項	1. 編寫及選用教材時，宜多注意當前的海運環境並搭配各項海運時事，並儘可能以多媒體的方式呈現，可多運用影片方式與實務結合。 2. 培養完整的海運知識，以期使學生能整合運用能力，但應以實作性且適合學生就業所需者為考量。學習具體的海運實作技能，作為從事海運業務工作時之技能專長。 3. 加強學生英文能力以及思考能力之訓練，以利學生就業之準備。 4. 教材需不斷更新，與當前的海運環境發展具一致性。		

表 11-2-4-5 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計資訊分析與應用		
	英文名稱	Accounting Information Analysis and Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：會計學			
教學目標 (教學重點)	1. 了解財務報表。 2. 熟悉各種會計資訊財務報表。 3. 瞭解會計資訊財務報表分析。 4. 加強各種會計資訊實務應用。 5. 培養守法觀念，涵養誠信穩健之職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 財務報表(1)		Ch1 為什麼要懂財務報表 Ch2 快速掌握綜合損益表	14	
(二) 財務報表(2)		Ch3 快速掌握資產負債表 Ch4 快速掌握現金流量表 Ch5 快速掌握權益變動表	13	
(三) 會計資訊分析(1)		Ch6 快速透視會計資訊分析能力	13	
(四) 會計資訊分析(2)		Ch7 快速透視經營效率	13	
(五) 會計資訊分析(3)		Ch8 快速掌握償債能力	13	
(六) 會計資訊分析(4)		Ch9 快速掌握財務結構	13	
(七) 會計資訊應用(1)		Ch10 實地完成整體財務分析	13	
(八) 會計資訊應用(2)		Ch11 案例分析探討	16	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(3)評量方式注重會計知能學習，培養會計進修能力。(4)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。			
教學資源	一、板書 二、電腦投影設備 三、網路資源 四、教具(帳簿以及傳票等等…) 五、各出版社出版教材、稅捐機關相關報表、文件及教師自編之講義。			
教學注意事項	1. 加強同學演算程度，適時輔以會計單元複習試卷。 2. 鼓勵學生應確實建立會計邏輯觀念並加強實際處理會計實務的能力 3. 為求理論與實際配合，舉凡帳簿和報表，均用一般企業實務上所採用之格式。 4. 配合企業需要，應加入稅法規定以加強學生之實務經驗。			

表 11-2-4-6國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	財務報表分析		
	英文名稱	Financial Statement Analysis		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：會計實務			
教學目標 (教學重點)	本科目標在教導學生具備財務報表分析之專業知識，瞭解各種財務分析的意義與用途，善用財務報表分析之各種方法與工具，以培養財務分析及解釋能力，並應具備誠實之品德操守，提供客觀、可靠的資料			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、認識財務報表		財務報表簡介	2	
二、財務報表分析之基本概念		財務報表分析之基本概念	6	
三、各種財務報表分析方法		各種財務報表分析方法	6	
四、流動性		流動性分析及案例分析	10	
五、經營績效及獲利能力		經營績效及獲利能力分析 & 案例分析	12	
六、資本結構及長期償債能力		資本結構及長期償債能力分析 & 案例分析	10	
七、現金流量表		現金流量表及案例分析	10	
八、財務報表的限制		財報分析的限制	6	
九、案例實作		綜合案例探討	10	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	評量方法包括觀察、問答、報告及測驗等，使學生能融會貫通，能所學 技能應用於各實作題組中。			
教學資源	1. 選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 2. 教材版本重視更新，報表?容能與目前財務準則公報規定吻合。 3. (1)電腦及網際網路。 (2)書籍、多媒體教材及網路資訊等。			
教學注意事項	1. 教學方法上應 (1)基礎觀念講解，建立學生財務報表分析之基本知識。 (2)依教學內容實作練習或撰寫報告，以提高學習效果及成就感。 (3)依學生差異，適時調整課程內容。 2. 學校應提供具上網功能之電腦教室，讓學生能上機搜尋相關財務資料。			

表 11-2-4-7 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業經營實務		
	英文名稱	Practice of Business Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	美學觀、世界觀、學習力、適應力、冒險力			
適用科別	航運管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：經濟學			
教學目標 (教學重點)	一、了解商業經營的常識 二、了解商業基本技能 三、了解商品的促銷 四、了解商業禮儀 五、了解現代商業的發展			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
商業經營常識		(一)商業相關行業 (二)商店的經營 (三)商品的買賣	18	
商業基本技能		(一)製作與佈置 POP (二)商業廣告 (三)商品陳列的技能 (四)櫃台的工作 (五)包裝技巧	18	
促銷實務		(一)商品的推銷 (二)商品的促銷	12	
商業禮儀		(一)服務台的禮儀 (二)商業常用的禮儀	12	
商業發展		(一)商業現代化 (二)商業的資訊	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	(一)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(二)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(三)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學			
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。(2)美國 YOUTUBE網站各種商業行銷廣告、國內國外各項廣告比賽得獎書籍及廣告、雜誌內廣告及各項入口網站的廣告等。(3)充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀商業知識，例如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報周一的華爾街日報摘要、工商時報及經濟日報等。			
教學注意事項	1.教學方法 (1)本科目含實務實習課程，採分組教學。(2)如需至商店或其他場所實習，則採參觀活動方式，或分組到現場實習。(3)專業實務或實習內容考慮學生學習成效及實作安全，視教學編制或教學需要，得採分組授課。(4)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體，安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生領會商經實務融入生活的重要。 2.教學相關配合事項 (1)利用電腦教室，供學生上網查詢商經實務相關資料。(2)除了教師講授外，更應該加強學生口頭表達能力之訓練，以利學生就業之準備。			

(3)編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。

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 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 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	食品營養		
	英文名稱	Food and Nutrition Section		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	航運管理科、食品科			
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)	1. 認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 2. 了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 3. 能設計並規劃均衡飲食營養。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 食品營養概論		1. 營養學的定義與範圍。 2. 食品營養與健康關係。 3. 當前國民營養狀況及問題。	1	
2. 營養素		1. 營養素的種類。 2. 主要營養素的功能及食物來源。 3. 營養素不足或過量的生理影響。	3	
3. 各類食品的營養價值		1. 生鮮食品與加工食品。 2. 動物性食品。 3. 植物性食品。 4. 特殊營養食品。 5. 其他：嗜好性食品、調味料等。	4	
4. 生命期營養		1. 孕婦及乳婦營養。 2. 嬰兒期的營養。 3. 幼兒期的營養。 4. 兒童期的營養 5. 青少年期的營養。 6. 成年期的營養。 7. 老年期的營養。	4	
5. 體重與飲食		1. 食物熱量的測定與計算。 2. 熱量平衡與體重的關係。 3. 肥胖的原因與控制。 4. 體重不足的原因與飲食調整。	2	
6. 膳食設計		1. 簡易代換單位與代換表。 2. 各種食品材料之秤量。 3. 基礎飲食。 4. 菜單設計。 5. 三餐之分配。 6. 家庭膳食計畫。	4	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材 加深學生對食品與營養的認識與認知。			
教學資源	(1) 教科書、期刊雜誌、相關食品營養及其著作。(2) 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。(3) 與食品營養有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網			

	際網路等資源。
教學注意事項	教材內容應酌情增補有關食品化學與食物膳療相關知識，加強課程深度。 要求學生了解食品營養的知識外，並評量學生對不同生命週期對營養需求 之評估與實際應用。

