

國立臺南高級海事水產職業學校
National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School



112學年度第1學期課程 團體諮詢輔導—課諮教師



簡報日期：112年8月15日

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School



CONTENTS

一、認識課程諮詢教師

- 科別、姓名、座位、可諮詢時間
- 課諮教師可提供甚麼樣的幫助

二、了解總體課程計畫書

- 可於何處下載本校各入學年度之總體課程計畫書
- 甚麼是總體課程計畫書(含簡易導覽)

三、認識學校願景、理念與目標

- 願景、學生圖像
- 科課程地圖，了解科專業能力

四、看懂課程類別與學分表

- 理解課程類別、課程學分
- 畢業學分門檻

(五、各科宣導事項)

(六、各科宣導事項)

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School



認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

課諮教師自我介紹

- ◆教師科別：水產食品科/烘焙食品科
- ◆教師姓名：王藝蓉
- ◆教師座位：食品科辦公室
- ◆可諮詢時間：週四13:05~15:00

可提供甚麼樣的幫助

- ◆提供學生團體或個別諮詢。
- ◆針對有生涯輔導需求之學生依其性向及興趣測驗結果輔導後，提供個別方式之課程諮詢。

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

本校各入學年度—【總體課程計畫書】下載

行政單位中找到**教務處**然後點選進去

國立臺南高級海事水產職業學校



首頁 看見南水 教學單位 行政單位

校長室

教務處

學務處

總務處

資訊處

學生系統

- 學習課程服務平台
- 智慧校園平台-單一入口
- 台灣海軍E-Testing

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School



認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

本校各入學年度—【總體課程計畫書】下載

點擊這個 總體課程計畫書

海事水產職業學校

首頁 看見南水 教學單位 行政單位

最新消息 組織成員及職掌 法令規章 相關連結 表單下載 **總體課程計畫書**

學生選課輔導手冊 升學資訊 招生專區 行事曆

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

本校各入學年度—【總體課程計畫書】下載

國立臺南高級海事水產職業學校110學年度技術型高中課程計畫書 [下載](#)

國立臺南高級海事水產職業學校110學年度普通型高中體育班課程計畫書 [下載](#)

國立臺南高級海事水產職業學校110學年度技術型高中特招班(電機與電子群-電子科-AI智慧型機器人特色菁英班)課程計畫書

國立臺南高級海事水產職業學校110學年度實用技能學程課程計畫書(水產群-水產養殖技術科-日間) [下載](#)

國立臺南高級海事水產職業學校110學年度實用技能學程課程計畫書(海事群-船舶機電科-日間) [下載](#)

國立臺南高級海事水產職業學校111學年度普通型高中體育班課程計畫書 [下載](#)

國立臺南高級海事水產職業學校111學年度技術型高中課程計畫書

國立臺南高級海事水產職業學校111學年度實用技能學程課程計畫書(食品群-烘焙食品科-日間)

國立臺南高級海事水產職業學校111學年度實用技能學程課程計畫書(海事群-船舶機電科-日間)

國立臺南高級海事水產職業學校112學年度普通型高中體育班課程計畫書 [下載](#)

國立臺南高級海事水產職業學校112學年度技術型高中課程計畫書

國立臺南高級海事水產職業學校112學年度技術型特招班課程計畫書

國立臺南高級海事水產職業學校112學年度技術型高中實用技能學程【水產養殖技術科】課程計畫書 [下載](#)

國立臺南高級海事水產職業學校112學年度技術型高中實用技能學程【烘焙食品科】課程計畫書 [下載](#)

110入學年度

高三

一般班、技術型、體育班、特招班

111入學年度

高二

一般班、技術型、體育班、特招班

112入學年度

高一

一般班、技術型、體育班、特招班

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

【總體課程計畫書】導覽

- ✓ [112學年度水產食品科課程計畫書](#)
- ✓ [112學年度烘焙食品科課程計畫書](#)

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

【學校願景】

培養學生會做人、會做事、會讀書、會生活，
進而營造一所學生喜歡、家長放心、社區肯定的優質學校。

◆以學生為中心

• 強調適性入學

◆以教師為核心

• 尊重專業自主

◆以家長為後盾

• 鼓勵多元參與

◆以社區為資源

• 發展社區化學校

◆以學校為本位

• 實施學校本位課程

◆以和諧為文化

• 營造優質校風

◆以績效為指標

• 提升教育品質

◆以創新為動力

• 發展開放創新的學校文化

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School



認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

【學生圖像】

培養學生具備良好的表達傾聽、人際互動、解決問題及團隊合作的能力。

培養學生適應現在及面對未來職場工作的技術、能力和態度。



培養學生獨立思考、跨域學習、國際移動、自主探索的終身學習能力。

培養學生具有誠實、正直、紀律、包容尊重、仁慈、寬厚、勇氣、服務熱忱和尊敬的人文素養。

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

【理解課程類別、課程學分】

- ✓ [112學年度水產食品科課程學分](#)
- ✓ [112學年度烘焙食品科課程學分](#)

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

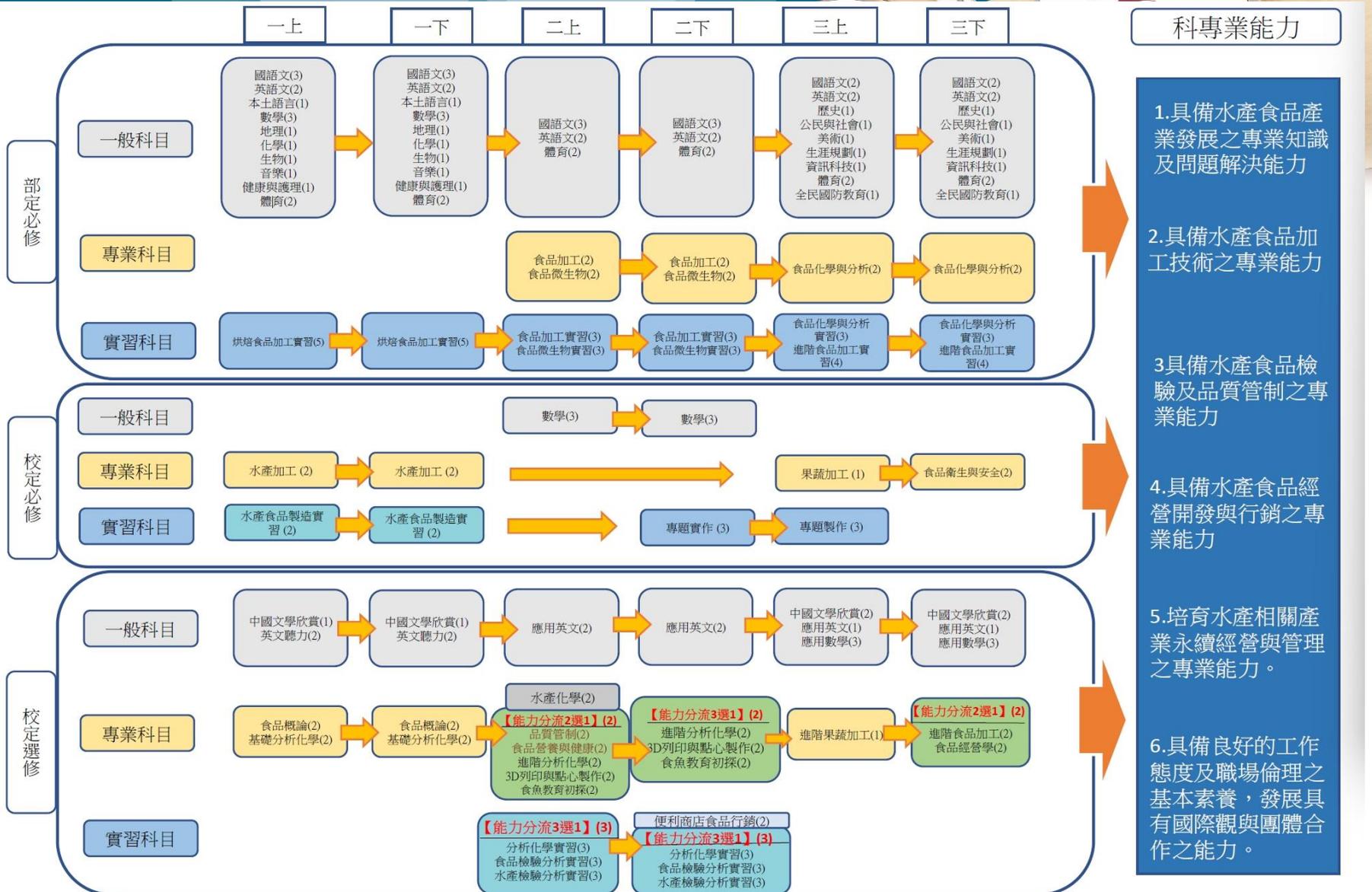
認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

【科課程地圖、科專業能力】

- ✓ 112學年度水產食品科課程地圖、科專業能力
- ✓ 112學年度烘焙食品科課程地圖、科專業能力

112學年度水產食品科課程地圖



學校願景
適性揚才、優質南水

水產食品科課程地圖

學生圖像
學習力、品格力、專業力、溝通力

112學年度水產食品科專業能力

國立臺南高級海事水產職業學校

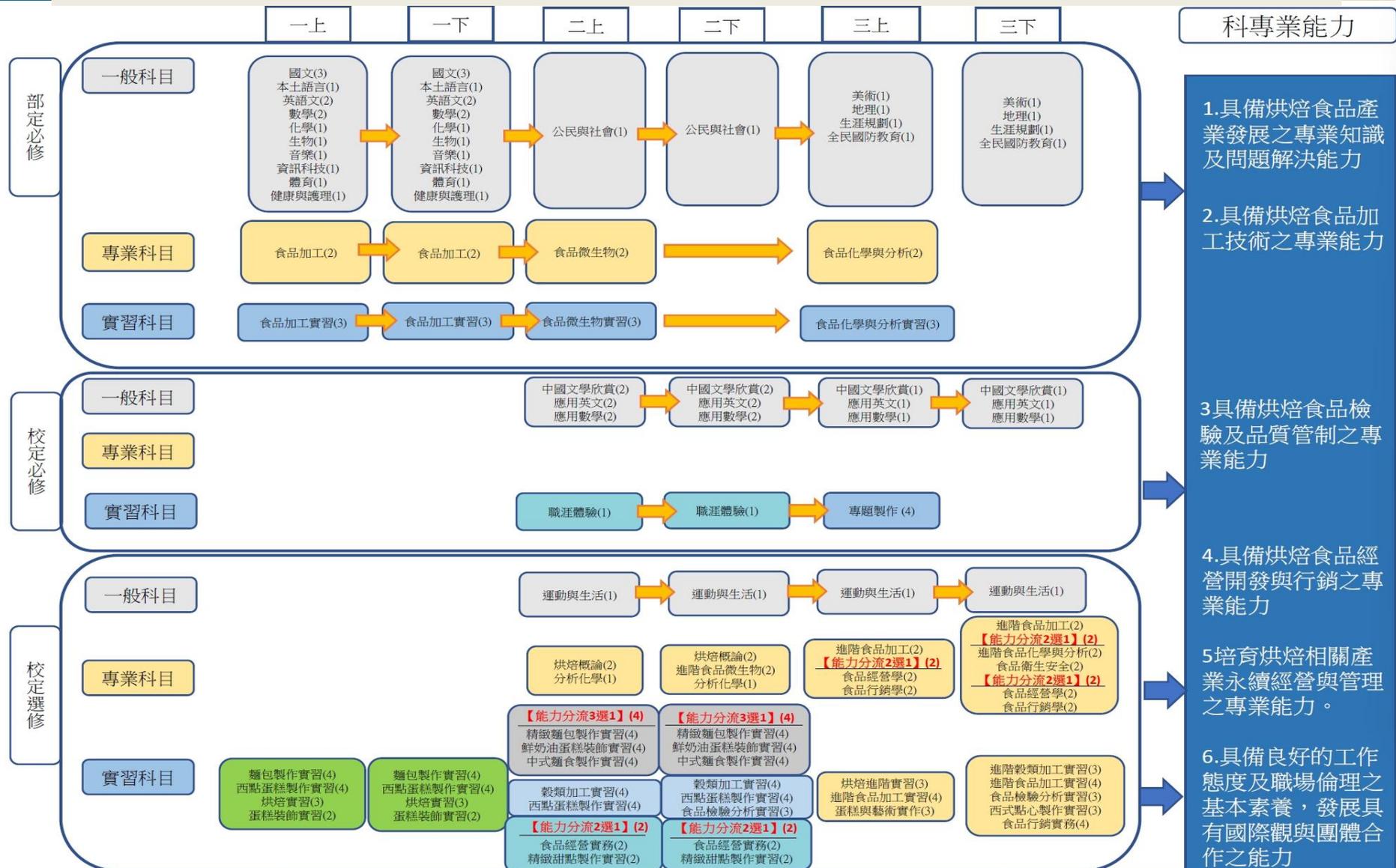
National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

臺南
海
事

112 學年度水產食品科專業能力

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			
					學習力	專業力	溝通力	品格力
食品群	水產食品科	1. 食品工廠作業人員 2. 食品檢驗人員 3. 食品研發人員 4. 食品產業之管理銷售人員	1. 培養水產食品相關產業之工廠作業初級技術人才。 2. 培養水產食品相關產業之食品檢驗及品質管制初級技術人才。 3. 培養水產食品相關產業之產品開發及行銷之人才。 4. 培育水產相關產業永續經營與管理之人才。 5. 培育具備職業道德與終身學習能力的人才。	具備水產食品產業發展所需之專業知識及問題解決能力	●	●	○	○
				具備水產食品加工技術之專業能力	●	●	○	○
				具備水產食品檢驗及品質管制之專業能力	●	●	●	●
				具備水產食品經營開發與行銷之專業能力。	○	●	●	●
				具備水產相關產業永續經營與管理之專業能力。	●	●	●	●
				具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，發展具有國際觀與團隊合作之能力。	○	○	●	●

112學年度烘焙食品科課程地圖



1.具備烘焙食品產業發展之專業知識及問題解決能力

2.具備烘焙食品加工技術之專業能力

3.具備烘焙食品檢驗及品質管制之專業能力

4.具備烘焙食品經營開發與行銷之專業能力

5.培育烘焙相關產業永續經營與管理之專業能力。

6.具備良好的工作態度及職場倫理之基本素養，發展具有國際觀與團體合作之能力

學校願景
適性揚才、優質南水

烘焙食品科課程地圖

學生圖像
學習力、品格力、專業力、溝通力

112學年度烘焙食品科專業能力

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

臺南
海事

112學年度烘焙食品科專業能力

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 應具備麵包攪拌、發酵、分割、滾圓、整形及烘烤等與海綿、戚風、天使、重奶油蛋糕各種製法與製作能力。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品丙級-麵包</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品加工4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品加工實習6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 麵包製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西點蛋糕製作實習8學分 <input type="checkbox"/> 烘焙實習6學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾實習4學分</p>

112學年度烘焙食品科專業能力

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

臺南
海事

112 學年度烘焙食品科專業能力

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員，食品業工廠作業人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 應具備基本麵包與蛋糕製作的專業能力外，還有西點產品多樣化製作能力與了解材料的運用原理，進而增廣食品技能。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品丙級-蛋糕 中式麵食或中式米食丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品微生物2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品微生物實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品微生物2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 分析化學2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 精緻麵包製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 穀類加工實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西點蛋糕製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品檢驗分析實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 鮮奶油蛋糕裝飾實習8學分 <input type="checkbox"/> 食品經營實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 精緻甜點製作實習4學分 <input type="checkbox"/> 中式麵食製作實習8學分</p>

112學年度烘焙食品科專業能力

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

臺南
海事

112 學年度烘焙食品科專業能力

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員、大型食品公司生產製作人員、高級西點蛋糕麵包店烘焙產品生產製作人員、原物料管理人員、商店經營、配料工作技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 應具備烘焙食品與中式麵食技術士乙級能力，並可運用在專題製作上。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品乙級 中式麵食乙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品化學與分析2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品化學與分析實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品化學與分析2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生與安全2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品加工4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品經營學4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品行銷學4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙進階實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階穀類加工實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品加工實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品檢驗分析實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西式點心製作實習3學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕與藝術實作3學分 <input type="checkbox"/> 食品行銷實務4學分</p>

國立臺南高級海事水產職業學校

National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School

認識課程
諮詢教師

了解總體
課程計畫書

認識學校願景
、理念與目標

看懂課程類
別與學分表

【理解畢業學分數門檻】

- ✓ [112學年度水產食品科畢業門檻](#)
- ✓ [112學年度烘焙食品科課程門檻](#)

112 學年度小產良品科畢業門檻

門檻



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	70	37 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %		
		選修		22	12 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			98	52 %		
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	7	4 %	
			選修		19	10 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5 %	
			選修		6	3 %	不含跨屬性
				0	0%	系統統計	
	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				
	合計(B)			至少 80 學分	90	48 %	
實習科目學分數		至少 45 學分		52	25 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計		至多160學分		141	75 %		
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。

112學年度入學學生適用(日間上課)

概

112學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	4.26%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			58	30.85%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	18	9.57%	系統設計	
		專業科目		0	0.00%	系統設計	
		實習科目		6	3.19%	系統設計	
	選修	一般科目		4	2.13%	系統設計	
		專業科目		18	9.57%	系統設計	
		實習科目		84	44.68%	系統設計	
	合計				130	69.15%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	90	47.87%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

國立臺南高級海事水產職業學校
National Tainan Senior Marine & Fishery Vocational High School



謝謝聆聽

