

108學年度第2學期

竹苗區綜高宣導~群科課程介紹

國立關西高中園藝科



科主任	陳嘉政	老師
技士	黃文增	先生
技佐	邱建誠	先生

109年度綜合高中宣導—群科課程介紹

國立關西高中園藝科

- 園藝科實習農場巡禮--5分鐘
- 園藝科簡介--10分鐘
- 園藝科特色招生甄選入學-5分鐘
- 園產加工課程體驗-草莓果醬製作-25分鐘
- 問題與討論—5分鐘

園藝科 簡史

- 本校創校於民國13年-臺灣公立關西農業補習學校
- 民國48年改制為【新竹縣立關西高級農業職業學校】
- 民國57年【臺灣省立關西高級農業職業學校】
- 民國68年農業經營科改設『農場經營科』
- 民國89年「國立關西高級農業職業學校」
- 民國92年2月「國立關西高級中學」
- 民國92年8月農場經營科改設「園藝科」迄今。

園藝科 發展目標與特色

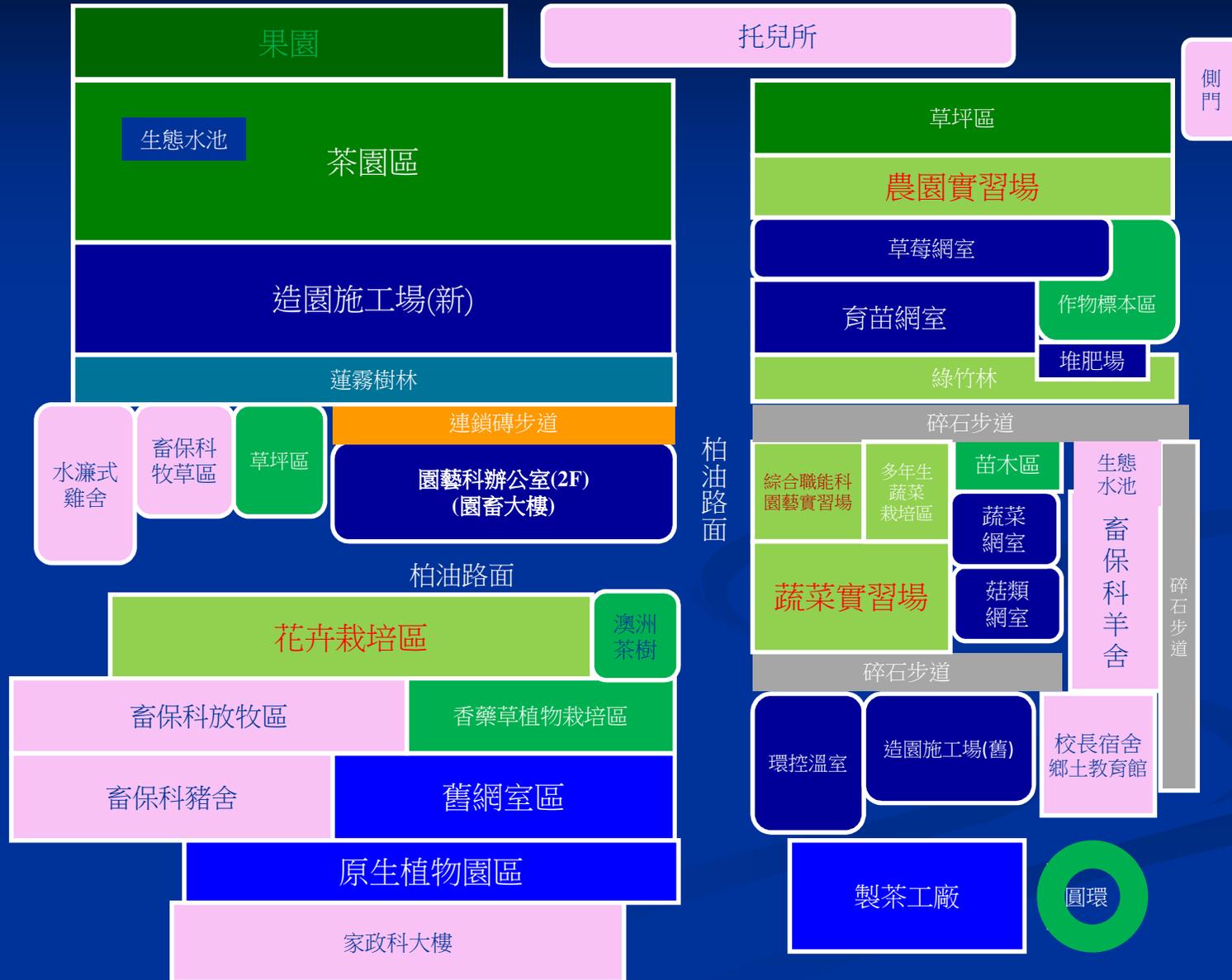
- 配合休閒農業、生物科技及永續農業發展，積極加強下列課程：
 - (一) 無毒作物栽培、生產與利用
 - (二) 蔬果、花卉育苗及應用技術
 - (三) 庭園景觀設計與施工

~園藝科歡迎您~



國立關西高級中學園藝科實習農場配置圖

109.03.10



園藝科專業教室配置圖

*造園製圖教室		*生物技術教室 (植物組織培養室)			4F	
*花卉利用技術教室		*果樹栽培技術教室		*蔬菜栽培技術教室	3F	
*視聽教室	科辦公室	四健會作業室 *香藥草暨製茶 研究室	科圖書館	*園產加工教室		2F
造園材料室	園藝材料室	生物防治資材室	*加工機械室	廁所	1F	
農 機 工 廠						

園藝科目標及特色

園藝科專業課程規劃 (五大領域+特色課程)

- 蔬菜
- 果樹
- 花卉
- 造園景觀
- 園產加工
- 特色課程：製茶學、香草與藥用作物



培育學生具備園藝作物
栽培及利用等知識技能

國立關西高中園藝科

食農教育特色課程

「蔬果茶香藥不藥」

蔬菜、果樹、茶葉、香草、藥用~

完全不使用農藥

身體健康不必吃藥~

園藝科實習課程

園產品加工

花卉



蔬菜

造園景觀設計

造園景觀



果樹



2008/03/22 12:02

關西高中園藝科專業課程-1

- 一年級：
 - 基礎園藝、農業概論、蔬菜學、製茶學
- 二年級：
 - 花卉學、果樹學、造園景觀與施工、農園場實務實習、專題製作
- 三年級：
 - 園產品處理與加工
 - 植物組織培養、園藝種苗生產
 - 農業資訊處理
 - 香草與藥用作物



關西高中園藝科專業課程-2

技術士技能檢定

畢業遠景：一手拿畢業證書、一手拿證照

園藝丙級技術士執照(一年級)

造園景觀丙級技術士執照(二年級)



關西高中園藝科專業課程-3

全國農科技藝競賽—教育部

- 園藝職種
代表選手二名
- 造園景觀職種
代表選手二名



生涯進路發展-1升學（1）

- 四技二專統一入學測驗
農業類考試科目：國、英、數、
農業概論、基礎生物
- 升學管道：技優甄選、技優保送、繁星計畫
推薦甄選、聯合登記分發

生涯進路發展-2就業

- 造園景觀規劃設計及施工
- 園藝作物與種苗生產
(如花卉、蔬菜及果樹、組織培養苗生產)
- 草坪管理(高爾夫球場)
- 園產品加工(如柿餅、酸菜及有機蔬菜等)
- 花藝設計
- 公務人員普通考試
- 農會推廣人員

園藝科競賽及升學表現



全國農業類技藝競賽

學年	園藝職種	造園職種
107	第4名	第12名
106	第6名	第11名
105	第5名	第3名
104	第12名	第7名
103	第1名	
102	第8名	第13名
101	第9名	第14名



歷年升學狀況

學年	畢業人數	國立比率
107	40	48%
106	35	40%
105	40	36%
104	33	45%
103	35	60%
102	33	58%

~無毒~葉菜類栽培



無毒~水果玉米栽培



~無毒~夏季瓜果類栽培



無毒~冬瓜栽培

芋頭冬瓜



無毒~冬瓜利用~冬瓜糖製作



~無毒~胡蘿蔔栽培與利用



無毒~毛豆栽培



無毒~櫻桃蘿蔔栽培與利用



~無毒~草莓栽培利用



無毒~洛神栽培與蜜餞製作



無毒~檸檬栽培與檸檬醋製作



無毒-甜蜜桃栽培



無毒~西印度櫻桃栽培與果醬製作



校園植物~錫蘭橄欖加工~Q皮橄欖



~觀賞植物栽培~無毒可食花卉-三色堇



無毒茶園栽培管理~台茶17號



~關高園紅茶~台茶17號~



香草精油純露製作 (萃取裝置)



精油萃取機實作



103學年度全國農科技藝競賽(103.11.20)

個人-第一名-曾則詠 團體-第一名-曾則詠、張晉維



創意＋技藝 跨界教出創業腦

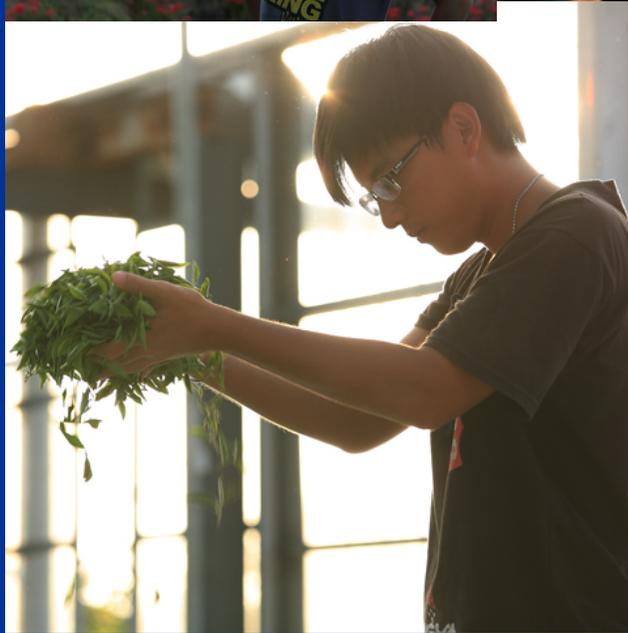
103.06.25

天下雜誌 550期

作者：許芳菊



~為了功夫闖天下~公視
靜岡農業新種子~節目主角：蔡翌璋 (102.06畢業)



~拈花惹草~樂活養生~



園藝科特色招生之目標及理由

特色招生之理由

1. 政府花費大量人力與物力培訓人才，但學生畢業後大多未能於相關產業中就業，實為教育資源浪費。
2. 若藉入學方式的調整，吸引對於農業經營有興趣的學生就讀，在高職或科大畢業後會有較高的意願投入農業相關產業，促成產業升級。

傑出校友-蔡翌璋(2013.08園藝科畢)



才22歲的蔡翌璋，從填寫高中志願的那一刻，就已下定決心當農夫；從新竹關西高中園藝科畢業，前年10月退伍後，他回到彰化縣最西南角，風頭水尾的大城鄉，立志當一個對土地友善、受人敬重的農夫。

中國時報2016.05.01

園藝科特色招生辦理方式 1

一、招生方式：本校採 聯合辦理 單獨辦理 其他：_____。

二、招生區範圍：全國

三、招生名額：**13名** (現行實習課程分組人數最低門檻)

四、命題單位：校內籌組命題委員會命題

五、錄取門檻：國中教育會考成績至少有三科為基礎(**B**)以上者，依總成績分數高低，擇優錄取，得採不足額錄取。

園藝科特色招生辦理方式 2

六、測驗科目：

1.書面審查(20%)：

(1). **自傳**(含讀書計畫與生涯規畫，以600字稿紙手寫，字數一千字以上)，佔20%。

(2). **農家子弟證明**，佔40%。考生三等以內直系親屬，具有農會正會員資格並透過農會推薦之優秀農家子弟，持有農會證明者，請檢附：農會正會員優秀農家子弟資格證明與戶口名簿或戶籍謄本(足以證明考生與該農會正會員之關係)。

(3). **學生幹部及義工服務證明**(含四健會活動參與證明)、競賽或檢定成績、成果作品及其他有利甄選之資料(以農業相關活動成果為主，以A4格式呈現)，佔30%。

(4). **參考國中生涯發展手冊**(以農業群科為未來主要職業者)，佔10%。

2.術科測驗(60%)：(1.園藝植物識別70% 2.草花上盆30%) 日期：109年4月25日(六)

3.口試(20%)：園藝植物相關專業知能問答、就讀本科動機、自我介紹及臨場反應能力等。

園藝科特色招生辦理方式 3

七、分數採計：

總成績=口試成績×20%+術科成績×60%+書面審查成績×20%。

八、錄取方式：

- 1.依總成績分數高低，擇優錄取至額滿為止，得採不足額錄取。依總成績錄取正取13名、備取若干名。
- 2.同分比序項目依序為：(1)術科成績(2)書面審查(3)口試
- 3.正取生報到後，缺額通知備取生進行遞補，全數備取生通知遞補後若未額滿，得辦理續招。

九、放榜方式：

經本校招生委員會決議後，依高級中等學校特色招生專業群科甄選入學簡章規定期程於本校網頁公告正(備)取名單。

園藝科特色招生報名方式

- 各國民中學應屆畢業生應備妥報名所需文件，依原就讀學校規定時間，向原就讀之學校報名，再由各國民中學彙整後至本校教務處集體報名。
- 非應屆及跨就學區畢業生應備妥報名所需文件，於109年**03月16日(星期一)至03月20日(星期五)**上午8時30分至12時，下午1時30分至4時30分，至本校教務處個別報名。
- 應繳資料：1.報名表、2.資料審查所需資料、3.術科測驗費用330元。
- **術科測驗日期：109年4月25日(六)**

園藝科特色招生課程未來規劃

- 凡經由特色招生入學之學生，原則上採選修方式分組教學，實施特色課程。
- 特色招生班級實習課程將依據規定實施分組教學，以期學生有最佳之學習環境及合適的課程規劃。
- 有關本校特色招生科系相關訊息，歡迎上本校網站查詢。

http://www.khsh.hcc.edu.tw/ischool/publish_page/0/

- 以特色招生管道入學者，不得轉科。

園藝科特色招生應考重點

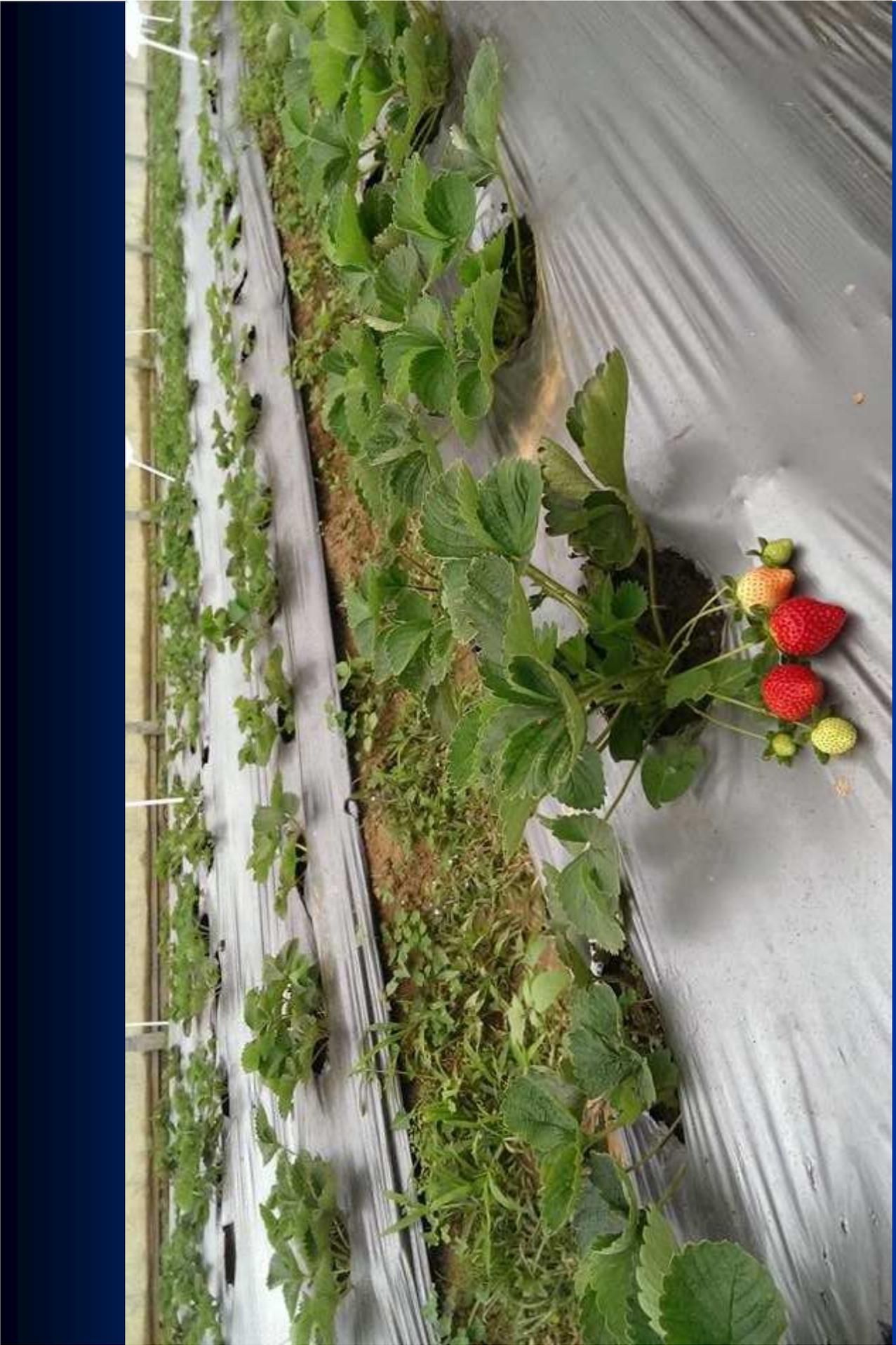
- **1.口試：**能順暢敘述口試規定之內容(園藝植物相關專業知能問答、就讀本科動機、自我介紹及臨場反應能力)。
- **2.術科測驗：**
 - (1)園藝植物識別(參照勞動部技術士檢定-[13300園藝丙級植物識別題庫](#))
作答時，可採用藍、黑色之原子筆或鋼筆等用具作答，字體須清晰端正，並寫入規定之格子內，寫錯可畫線塗改或用修正液(修正帶)塗改。題目50題，每題2分，滿分100分。能回答正確之答案而無錯字即給分。非本試題公佈之俗名、別名或其他名稱者，不給分。若有錯別字、簡字或注音符號者，錯一字扣1分，每小題最高扣滿2分為止。
 - (2)**草花上盆：**能正確地從穴盤中取出花苗，定植於適當填土深度之3吋黑軟盆中，於考試時間內完成指定盆數，並進行澆水管理、場地清潔及用具歸位。

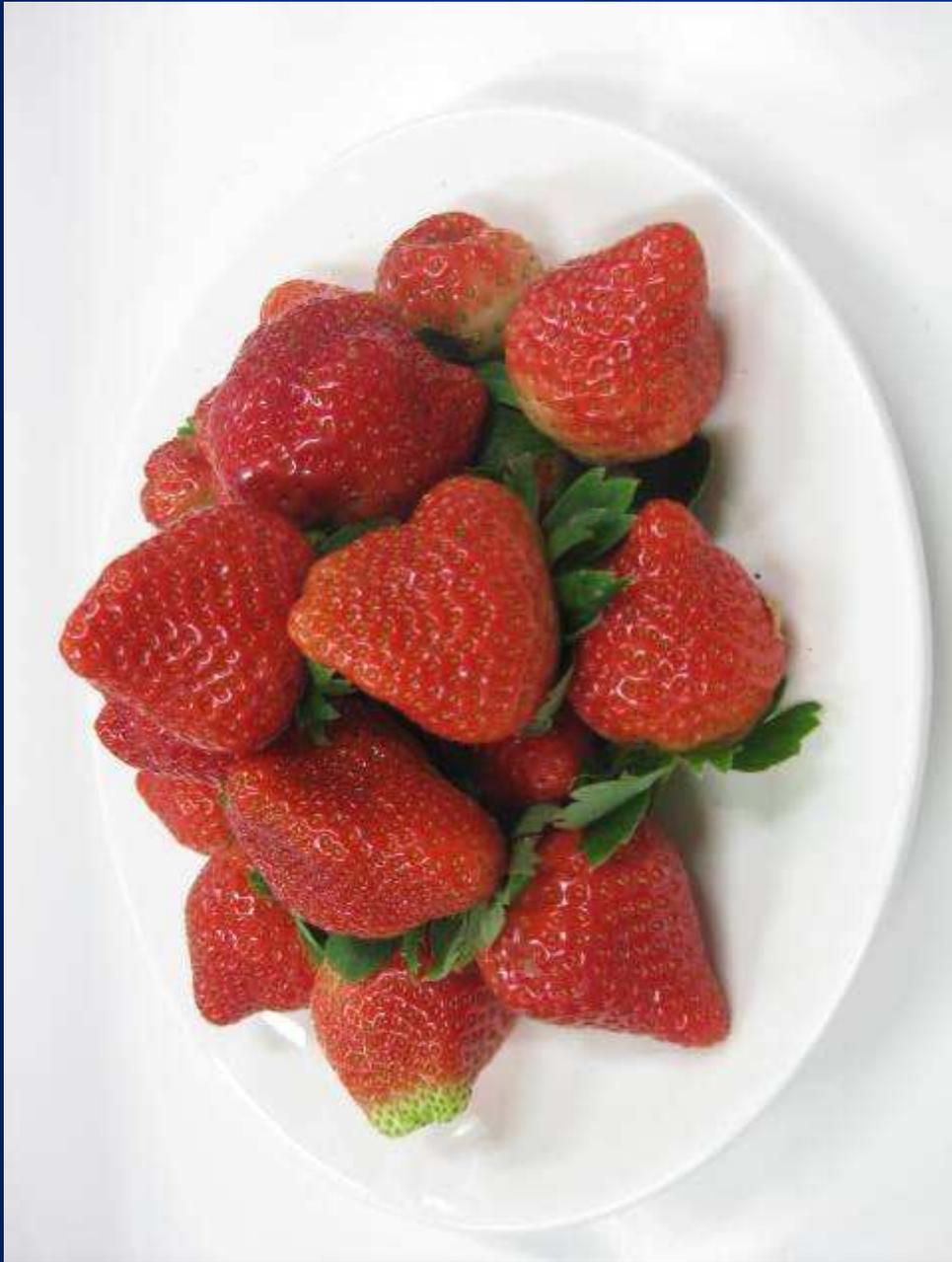
對台灣農業的展望

- 休閒農業(生產與消費者溝通橋樑)
- 社區農業(食農教育推廣)
- 永續農業(環境與農業永續發展)











草莓果醬製作

一、草莓品種：香水草莓

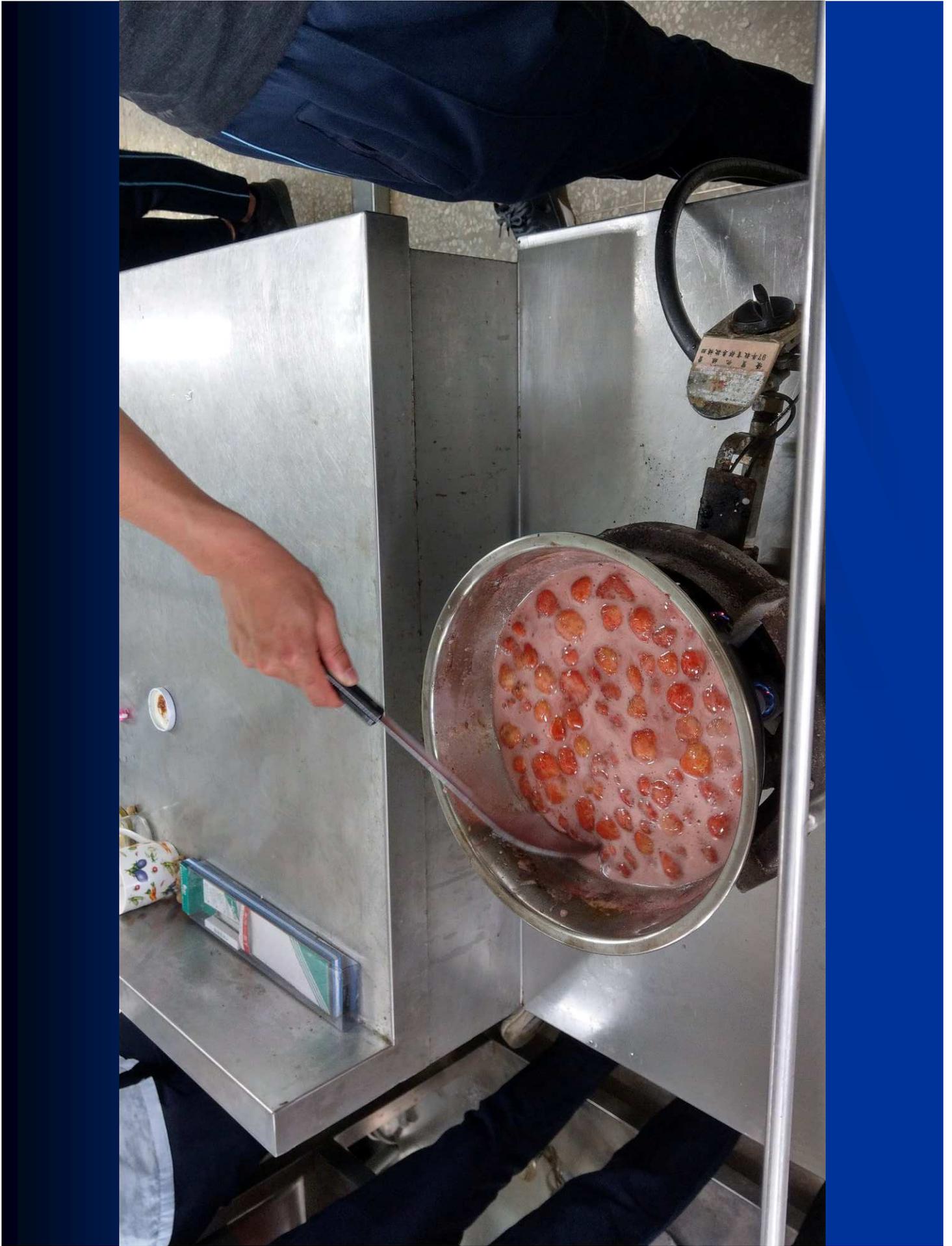
二、材料：草莓(洗淨去蒂頭) 300公克、砂糖300公克

(p. s. 完全不用加水)

三、熬煮：草莓置入鍋內，放入三分之一量的砂糖，開中小火，待出水後再微微攪拌，糖完全溶解後再加入三分之一糖，充分攪拌以防焦黑，糖完全溶解後再加入剩餘的糖，完全溶解後，攪拌約10分鐘即可關火。

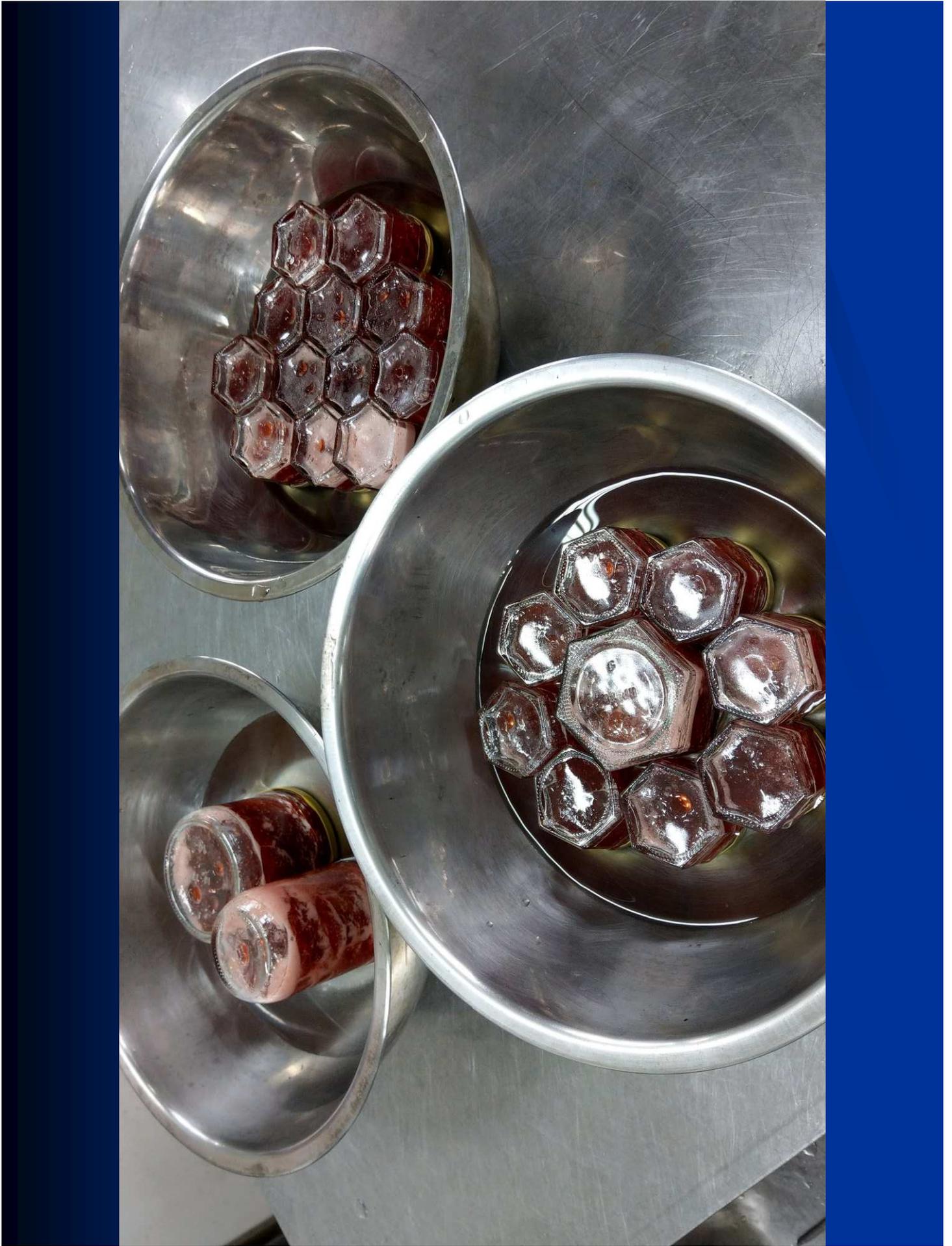
四、裝罐：趁熱裝瓶，距瓶口約0.6公分。

五、消毒：蓋上瓶蓋確實轉緊，倒扣於熱水3分鐘後取出冷卻









謝謝您的聆聽



一波又一波的食安危機，突顯國立關西高中園藝科，園產品加工課程所堅持的路線是正確的。

堅持使用本科生產的無毒蔬菜、水果、香草與藥用植物、茶葉，除了糯米醋，鹽與糖外，堅持不使用其他添加物。

目前加工製作產品有：高麗菜與結頭菜泡菜、酸菜、醃蘿蔔、冬瓜茶磚、香草花生糖、洛神蜜餞，錫蘭橄欖蜜餞，醃紫蘇桃(甜蜜桃)、香蕉果醬、草莓果醬、西印度櫻桃果醬、檸檬醋、桔茶果醬(酸桔)、關高園紅茶(台茶17號)、東方美人茶、酸柑茶、馨香仙鶴茶(香蜂草，仙草，白鶴靈芝，包種茶)，澳洲茶樹精油，隨身小護士(止癢膏)，甜肉桂精露，迷迭香餅乾，香蕉馬芬蛋糕，胡蘿蔔吐司，奧勒岡披薩，酸菜包子，胡蘿蔔饅頭，青醬(四種羅勒製作)等。

本科由基礎的作物栽培開始，配合無添加的園產品加工，希望培養未來對社會有貢獻的青年農民。