

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年2月10日臺教授國字第 1150011874 號函備查

# 高級中等學校課程計畫

國立員林高級農工職業學校

學校代碼：070408

## 實用技能學程課程計畫書

本校114年11月17日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年2月11日

# 目錄

|                |    |
|----------------|----|
| 學校基本資料         | 1  |
| 壹、依據           | 2  |
| 貳、學校現況         | 3  |
| 參、學校願景與學生圖像    | 5  |
| 一、學校願景         | 5  |
| 二、學生圖像         | 6  |
| 肆、課程發展組織要點     | 7  |
| 課程發展委員會組織要點    | 7  |
| 伍、課程規劃與學生進路    | 12 |
| 一、食品群烘焙食品科教育目標 | 12 |
| 二、食品群烘焙食品科學生進路 | 13 |
| 陸、群科課程表        | 14 |
| 一、教學科目與學分(節)數表 | 14 |
| 二、課程架構表        | 16 |
| 三、科目開設一覽表      | 17 |
| 柒、團體活動時間實施規劃   | 19 |
| 捌、學校課程評鑑       | 20 |
| 學校課程評鑑計畫       | 20 |
| 附件二：校訂科目教學大綱   | 23 |

# 學校基本資料

|           |              |   |
|-----------|--------------|---|
| 學校校名      | 國立員林高級農工職業學校 |   |
| 普通型高中     | 學術群：體育班      |   |
| 技術型       | 專業群科         | 機械群：機械科、生物產業機電科<br>土木與建築群：建築科<br>商業與管理群：電子商務科<br>農業群：農場經營科、園藝科、畜產保健科<br>食品群：食品加工科 |
|           | 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  |
| 進修部       | 農業群：園藝科      |   |
| 實用技能學程(日) | 農業群：休閒農業科    |   |
| 實用技能學程(夜) | 食品群：烘焙食品科    |   |
| 特殊類型      | 服務群：綜合職能科    |   |



## 壹、依據

一、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、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

六、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

## 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     | 科別      | 一年級 |     | 二年級 |     | 三年級 |     | 小計  |      |
|---------------|--------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
|               |        |         | 班級數 | 人數  | 班級數 | 人數  | 班級數 | 人數  | 班級數 | 人數   |
| 普通型<br>高中     | 學術群    | 體育班     | 1   | 22  | 1   | 16  | 1   | 16  | 3   | 54   |
| 技術型<br>高中     | 機械群    | 機械科     | 2   | 66  | 2   | 68  | 2   | 62  | 6   | 196  |
|               | 機械群    | 生物產業機電科 | 1   | 31  | 1   | 34  | 1   | 33  | 3   | 98   |
|               | 土木與建築群 | 建築科     | 2   | 66  | 3   | 65  | 2   | 63  | 7   | 194  |
|               | 商業與管理群 | 電子商務科   | 1   | 34  | 1   | 30  | 1   | 33  | 3   | 97   |
|               | 農業群    | 農場經營科   | 1   | 35  | 1   | 33  | 1   | 33  | 3   | 101  |
|               | 農業群    | 園藝科     | 2   | 67  | 2   | 66  | 2   | 62  | 6   | 195  |
|               | 農業群    | 畜產保健科   | 1   | 35  | 1   | 36  | 1   | 38  | 3   | 109  |
|               | 食品群    | 食品加工科   | 2   | 65  | 3   | 71  | 2   | 64  | 7   | 200  |
|               | 服務群    | 綜合職能科   | 1   | 14  | 1   | 13  | 1   | 10  | 3   | 37   |
| 進修部           | 農業群    | 園藝科     | 1   | 16  | 1   | 6   | 1   | 5   | 3   | 27   |
| 實用技能學程<br>(日) | 農業群    | 休閒農業科   | 1   | 31  | 1   | 26  | 1   | 31  | 3   | 88   |
| 實用技能學程<br>(夜) | 食品群    | 烘焙食品科   | 1   | 23  | 1   | 16  | 1   | 10  | 3   | 49   |
| 合計            |        |         | 17  | 505 | 19  | 480 | 17  | 460 | 53  | 1445 |

二、核定科班一覽表  
表2-2 115學年度核定科班一覽表

| 學校類型  | 群別     | 科班別     | 班級數 | 每班人數 |
|-------|--------|---------|-----|------|
| 普通型高中 | 學術群    | 體育班     | 1   | 30   |
| 技術型高中 | 機械群    | 機械科     | 2   | 33   |
|       | 機械群    | 生物產業機電科 | 1   | 33   |
|       | 土木與建築群 | 建築科     | 2   | 33   |
|       | 商業與管理群 | 電子商務科   | 1   | 33   |
|       | 農業群    | 農場經營科   | 1   | 33   |
|       | 農業群    | 園藝科     | 2   | 33   |
|       | 農業群    | 畜產保健科   | 1   | 33   |
|       | 食品群    | 食品加工科   | 2   | 33   |
| 進修部   | 農業群    | 園藝科     | 1   | 38   |
| 合計    |        |         | 14  | 464  |



## 參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

### 一、學校願景

#### 創新

配合新課綱，健全課程發展機制，整合學校優勢資源，規劃學校本位特色課程，激發學生多元創意，並協助教師教學創新以及行政效能提升，以合作學習共創全體最大價值。

#### 視野

開展國際視野與多元交流，強化資源整合與運用，並結合家長、校友、社會及社區力量與資源，協助校務正向發展，共創互利互惠榮景，建立品牌形象。

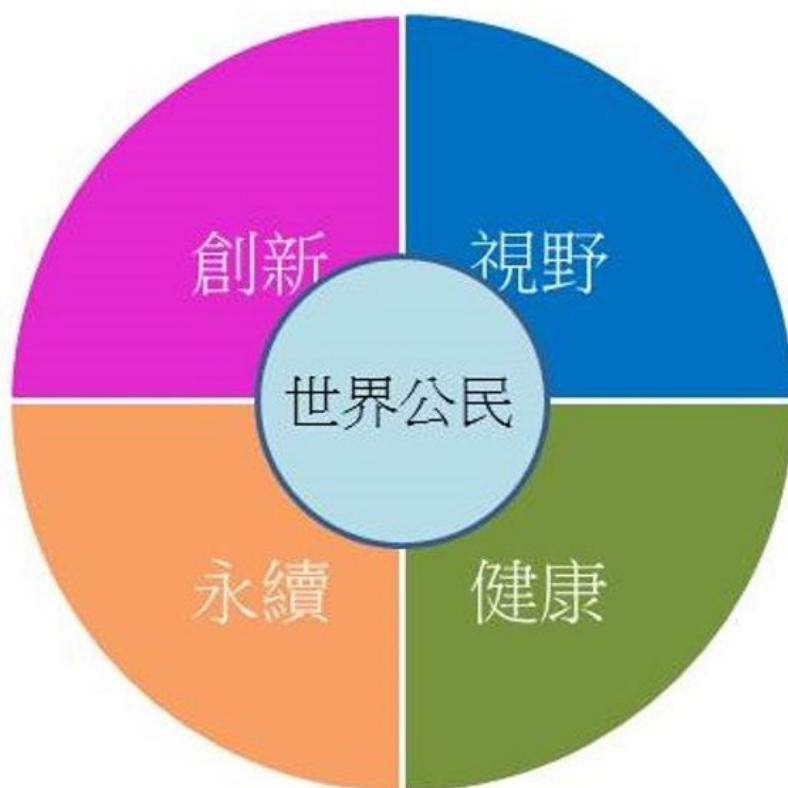
#### 健康

培養學生學習銜接、身心發展、生涯準備與定向所需具備之素養，透過邏輯的思考與規劃，以構築各面向均衡發展的健康新國民。

#### 永續

確保有教無類、公平以及高品質的教育，及提倡終身學習，也希望教予孩子自己與自己的互動、自己與他人的互動、自己與環境的互動，促進學校永續發展。

## 員林農工學校願景



## 二、學生圖像

### 技術力

(Technical Ability) 學生具備基礎的專業技術能力，並透過有系統的培訓，持續深化並加廣學生專業技能。

### 創造力

(Creativity) 學生具備能透過觀察、發現、思考、應用，將舊經驗轉換成新知識的創造能力。

### 競爭力

(Competitiveness) 學生具備寬廣的專業領域知識能力及面對全球競爭所需的國際移動力，確保學生未來的競爭力。

### 判斷力

(Ability to Judge) 學生具備多元文化學習，訓練學生對市場的敏覺度，透過資訊及技術能力掌握，對未來就業市場有精準的判斷能力。

### 品格力

(Character Building) 學生具備感恩、惜福、互信、互諒的品格能力，培養學生健康的身心、人際關係及家庭關係。

### 溝通力

(Ability to Communicate) 學生具備勇敢表達、自信論述、耐心傾聽、謙虛接受的溝通能力，建構學生健康的群體關係，發展良好的群性。

### 堅毅力

(Indomitable Will) 學生具備「粗、勇」的員農精神，實踐員農學生能吃苦、不怕挫敗的特質，堅持目標，永（勇）續前進的發展動能。

### 學習力

(Ability to Learn) 學生具備對學習新知的興趣，藉由多元學習，確保學生學習的深度、廣度及熱情，進而達成終身學習的目標。



## 肆、課程發展組織要點

國立員林高級農工職業學校

### 課程發展委員會組織要點

國立員林高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

國立員林農工體育班發展委員會組織要點

105年6月21日體育班發展委員會修訂

105年6月29日校務會議通過

106年12月11日體育班發展委員會修訂

107年1月8日擴大行政會議修正通過

108年6月14日體育班發展委員會修訂通過

108年9月16日擴大行政會議修訂通過

109年1月16日期末校務會議修訂通過

110年11月3日體育班發展委員會修訂

112年1月19日期末校務會議通過

#### 第一條

本章程依據教育部110年3月2日臺教授體部字第1100006595B號令之「高級中等以下學校體育班設立辦法」訂定之。

#### 第二條

為銜續前一教育階段運動績優學生繼續升學，施以專業體育及運動教育，輔導其適性發展，培育運動專業人才。

第三條 體育班發展委員會（以下簡稱本會）由校長擔任召集人，學務主任為副召集人、體育組長為執行秘書、教務主任、教學組長、總務主任、輔導主任、體育班教師代表3人、專任運動教練1人及體育班家長代表2人、體育班學生2人等委員組成，共計15人，任一性別委員人數，應占委員總數三分之一以上。

#### 第四條 本會任務如下：

一、 課程及教學規劃，包括生涯發展、職能探索、運動防護及運動科學應用。

二、 運動訓導。

三、 體育班校內自評。

四、 學生對外出賽限制，包括課業成績出賽基準之訂定及每學年度出賽、培訓計畫之審議。

五、 課業輔導及補救教學計畫審議，包括課業輔導內容及補救教學模式。

六、 學生調整術科專長項目，或因故不適合繼續就讀體育班需轉班或轉學之審議。

七、 其他有關體育班發展事項。

第五條 為順利推動會務，本委員會下設置若干工作小組，分別為：課業輔導組及課程規劃、生活輔導組及進路規劃組、招生組及評鑑檢核組、訓練規劃及競賽督導組。

第六條 本委員會之召集人、執行秘書、執行總幹事、委員均為無給職，任期壹年（每年八月一日至翌年七月卅一日止），委員及工作小組成員隨其職務進退之。

第七條 本委員會由校長召集或由委員二分之一以上連署召集並由連署委員互推一人召集之。本委員會開會時，以召集人擔任主席，召集人因故無法主持時，由其指定代理主席或由委員互推一人為主席。

第八條 本委員會應有家長代表及專長（任）教練出席且出席人數需達全體委員二分之一以上，始得開會；出席委員過半數同意，始得通過；贊成與反對同數時，取決於召集人。

第九條 本會每學期至少召開一次，惟必要時得召開臨時會議，視實際需要得邀請相關人員列席。

第十條 本辦法經校務會議通過後，陳校長核定後公布實施，修正時亦同。

## 國立員林高級農工職業學校課程發展委員會組織要點

107 年 8 月 6 日行政會報修正通過  
107 年 8 月 29 日校務會議通過  
111 年 1 月 3 日行政會報討論通過  
111 年 1 月 20 日校務會議通過  
113 年 8 月 29 日校務會議通過  
114 年 1 月 6 日行政會報討論通過  
114 年 1 月 20 日校務會議討論通過

一、依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之策、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)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員 33 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、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)擔任之，共計 9 人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)學科教師：由各學科召集人（含國文本土語科、社會輔導科、英文科、數理科、藝能科）擔任之，每學科 1 人，共計 5 人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科 1 人，共計 8 人。

(五)特殊需求領域課程教師：由特教班召集人特教組長擔任之，共計 1 人。

(六)各級導師代表：由各級導師推選之，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)專家學者：由學校聘任 1 人擔任之。

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 1 人擔任之。

(十)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。

(十一)社區或校友會代表：由學校推派 1 人擔任之。

(十二)產業代表：由學校聘任 1 人擔任之。

三、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。

四、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、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，實習處和進修部協辦。

#### 五、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：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

#### 六、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)協助辦理教師甄選事宜。

(四)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。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)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。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

#### 七、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二次會議。

(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)各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四)各研究會開會時，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，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

附件：

| 114學年度國立員林農工課程發展委員會組織成員名單 |     |           |            |     |         |
|---------------------------|-----|-----------|------------|-----|---------|
| 身份                        | 姓名  | 備註        | 身份         | 姓名  | 備註      |
| 召集人                       | 林宜賢 | 校長        | 專業群科教師     | 王千華 | 農經科主任   |
| 執行秘書                      | 黃俊達 | 教務主任      | 專業群科教師     | 陳柏吟 | 園藝科主任   |
| 副執行秘書                     | 謝素芬 | 實習主任      | 專業群科教師     | 石嘉雯 | 畜保科主任   |
| 學校行政人員                    | 蕭雅潔 | 學務主任      | 專業群科教師     | 劉同凱 | 機電科主任   |
| 學校行政人員                    | 黃龍一 | 總務主任      | 專業群科教師     | 王貞鈞 | 加工科主任   |
| 學校行政人員                    | 王弘仁 | 圖書館主任     | 專業群科教師     | 楊珮靜 | 電商科主任   |
| 學校行政人員                    | 高先瑩 | 輔導主任      | 專業群科教師     | 詹雅晶 | 建築科主任   |
| 學校行政人員                    | 劉正惠 | 主計主任      | 專業群科教師     | 卓詠晨 | 機械科主任   |
| 學校行政人員                    | 陳建宏 | 人事主任      | 特殊需求領域課程教師 | 洪睿潔 | 特教組長    |
| 副執行秘書                     | 許由華 | 進修部主任     | 各年級導師代表    | 黃怡君 | 一年級導師代表 |
| 學科教師                      | 徐世芸 | 國文本土語科召集人 | 各年級導師代表    | 賴昌茂 | 二年級導師代表 |
| 學科教師                      | 石淑貞 | 社會輔導科召集人  | 各年級導師代表    | 鄭麗紅 | 三年級導師代表 |
| 學科教師                      | 林俐利 | 英文科召集人    | 教師組織代表     | 周天勇 | 教師會會長   |
| 學科教師                      | 劉益安 | 數理科召集人    | 專家學者       | 汪銘源 | 社區大學校長  |
| 學科教師                      | 許銘雄 | 藝能科召集人    | 產業代表       | 戴坤德 | 產業代表    |
| 社區/校友會代表                  | 蔡世展 | 校友會代表     | 學生代表       | 劉晏慈 | 學生會會長   |
|                           |     |           | 學生家長委員會代表  | 林瑞寬 | 家長會會長   |

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、食品群烘焙食品科教育目標

1. 傳授烘焙食品及食品化學分析之基礎知能。
2. 傳授食品加工技術及食品檢驗分析之基礎技能。
3. 涵養學生具備誠信、積極及敬業之工作態度。
4. 提升人文素養及進修能力，以奠定生涯發展之基礎。



## 二、食品群烘焙食品科學生進路

表5-1 食品群烘焙食品科(以科為單位，1科1表)

| 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 | 1. 相關就業進路：<br>烘焙食品技術人員<br>2. 科專業能力(核心技能專長)：<br>具麵包製作之專業技能<br>3. 檢定職類：<br>烘焙食品-麵包丙級  | 1. 專業科目：<br>1.1 部定必修：<br><input type="checkbox"/> 食品加工4學分<br>2. 實習科目：<br>2.1 部定必修：<br><input type="checkbox"/> 食品加工實習6學分   | 1. 專業科目：<br>1.1 校訂必修：<br>1.2 校訂選修：<br>2. 實習科目：<br>2.1 校訂必修：<br>2.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 麵包製作實習10學分  |
| 第二年段 | 1. 相關就業進路：<br>1. 烘焙相關專業人員<br>2. 餐飲人員<br>2. 科專業能力(核心技能專長)：<br>1. 西式點心製作能力<br>2. 食品化學與分析專業能力<br>3. 食品微生物專業能力<br>3. 檢定職類：<br>烘焙食品-西點蛋糕丙級   | 1. 專業科目：<br>1.1 部定必修：<br><input type="checkbox"/> 食品微生物2學分<br><input type="checkbox"/> 食品化學與分析2學分<br>2. 實習科目：<br>2.1 部定必修：<br><input type="checkbox"/> 食品微生物實習3學分<br><input type="checkbox"/> 食品化學與分析實習3學分 | 1. 專業科目：<br>1.1 校訂必修：<br><input type="checkbox"/> 食品概論2學分<br>1.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 進階食品化學與分析2學分<br>2. 實習科目：<br>2.1 校訂必修：<br><input type="checkbox"/> 職涯體驗2學分<br>2.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 西式點心製作實習10學分<br><input type="checkbox"/> 中式麵食製作實習10學分  |
| 第三年段 | 1. 相關就業進路：<br>1. 食品品管人員<br>2. 食品檢驗人員<br>2. 科專業能力(核心技能專長)：<br>中式點心加工製作(中式麵食加工水調和麵類、中式麵食加工發麵類、中式麵食加工酥油皮糕漿皮類、中式米食加工熟粉一般膨發類、中式米食加工米粒米漿類、中式米食加工米粒一般漿團類)、蛋糕製作、蛋糕裝飾及食品經營人員<br>3. 檢定職類：<br>中式麵食加工丙級(中式麵食加工水調和麵類、中式麵食加工發麵類、中式麵食加工酥油皮糕漿皮類)<br>中式米食加工丙級(中式米食加工熟粉一般膨發類、中式米食加工米粒米漿類、中式米食加工米粒一般漿團類) | 1. 專業科目：<br>1.1 部定必修：<br>2. 實習科目：<br>2.1 部定必修：   | 1. 專業科目：<br>1.1 校訂必修：<br>1.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 食品安全與衛生4學分<br><input type="checkbox"/> 食品與營養4學分<br>2. 實習科目：<br>2.1 校訂必修：<br><input type="checkbox"/> 專題實作4學分<br>2.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 中式點心製作實習10學分<br><input type="checkbox"/> 蛋糕製作實習6學分<br><input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾實習10學分<br><input type="checkbox"/> 餅乾製作實習6學分 |

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(夜間上課)

| 課程類別             | 領域/科目及學分數 |           | 授課年段與學分配置 |    |      |   |      |   | 備註 |
|------------------|-----------|-----------|-----------|----|------|---|------|---|----|
|                  |           |           | 第一學年      |    | 第二學年 |   | 第三學年 |   |    |
| 名稱               | 名稱        | 學分        | 一         | 二  | 一    | 二 | 一    | 二 |    |
| 一般科目<br><br>部定必修 | 語文        | 國語文       | 6         | 3  | 3    |   |      |   |    |
|                  |           | 本土語文/台灣手語 |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 客語文       |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 閩南語文      | 2         | 1  | 1    |   |      |   |    |
|                  |           | 閩東語文      |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 臺灣手語      |           |    |      |   |      |   |    |
|                  | 社會        | 原住民族語文    |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 英語文       | 4         | 2  | 2    |   |      |   |    |
|                  |           | 數學        | 4         | 2  | 2    |   |      |   |    |
|                  | 自然科學      | 歷史        |           |    |      | 2 |      |   |    |
|                  |           | 地理        | 4         |    |      | 2 |      |   |    |
|                  |           | 公民與社會     |           |    |      |   |      |   |    |
|                  | 藝術        | 物理        |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 化學        | 4         | 1  | 1    |   |      |   |    |
|                  |           | 生物        |           | 1  | 1    |   |      |   |    |
|                  | 綜合活動      | 音樂        |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 美術        | 4         |    |      | 2 |      |   |    |
|                  |           | 藝術生活      |           |    |      |   | 2    |   |    |
|                  |           | 生命教育      |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 生涯規劃      |           |    |      |   | 2    |   |    |
|                  | 科技        | 家政        |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 法律與生活     | 4         |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 環境科學概論    |           |    |      |   |      |   |    |
|                  | 健康與體育     | 生活科技      |           |    |      |   |      |   |    |
|                  |           | 資訊科技      |           |    |      | 2 |      |   |    |
| 專業科目             | 健康與體育     | 體育        | 2         | 1  | 1    |   |      |   |    |
|                  |           | 健康與護理     | 2         | 1  | 1    |   |      |   |    |
|                  | 全民國防教育    |           | 2         | 1  | 1    |   |      |   |    |
|                  | 小計        |           | 38        | 13 | 13   | 4 | 4    | 2 | 2  |
| 實習科目             | 食品加工      | 4         | 2         | 2  |      |   |      |   |    |
|                  | 食品微生物     | 2         |           |    |      | 2 |      |   |    |
|                  | 食品化學與分析   | 2         |           |    | 2    |   |      |   |    |
|                  | 食品加工實習    | 6         | 3         | 3  |      |   |      |   |    |
|                  | 食品微生物實習   | 3         |           |    |      | 3 |      |   |    |
|                  | 食品化學與分析實習 | 3         |           |    | 3    |   |      |   |    |
|                  | 小計        |           | 20        | 5  | 5    | 5 | 5    | 0 | 0  |
| 部定必修學分合計         |           |           | 58        | 18 | 18   | 9 | 9    | 2 | 2  |

表6-1-1 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
115學年度入學學生適用(夜間上課) (續)

| 課程類別    |                        | 領域/科目及學分數 |     | 授課年段與學分配置 |    |      |    |      |                | 備註                                      |
|---------|------------------------|-----------|-----|-----------|----|------|----|------|----------------|---|
|         |                        |           |     | 第一學年      |    | 第二學年 |    | 第三學年 |                |   |
| 名稱      | 學分                     | 名稱        | 學分  | 一         | 二  | 一    | 二  | 一    | 二              |   |
| 校訂必修    | 一般科目<br>16學分<br>11.59% | 國語文閱讀     | 8   |           |    | 2    | 2  | 2    | 2              |   |
|         |                        | 生活英文      | 4   |           |    | 2    | 2  |      |                |   |
|         |                        | 應用數學      | 4   |           |    | 2    | 2  |      |                |   |
|         |                        | 小計        | 16  | 0         | 0  | 6    | 6  | 2    | 2              |   |
|         | 專業科目<br>2學分<br>1.45%   | 食品概論      | 2   |           |    | 2    |    |      |                |   |
|         |                        | 小計        | 2   | 0         | 0  | 2    | 0  | 0    | 0              |   |
|         |                        | 專題實作      | 4   |           |    |      |    | 2    | 2              |   |
|         | 實習科目<br>6學分<br>4.35%   | 職涯體驗      | 2   |           |    | 1    | 1  |      |                |   |
|         |                        | 小計        | 6   | 0         | 0  | 1    | 1  | 2    | 2              |   |
|         | 特殊需求領域<br>0學分<br>0.00% | 小計        | 0   | 0         | 0  | 0    | 0  | 0    | 0              |   |
| 必修學分數合計 |                        |           |     | 24        | 0  | 0    | 9  | 7    | 4              | 4                                       |
| 校訂科目    | 一般科目<br>0學分<br>0.00%   | 應選修學分數小計  | 0   | 0         | 0  | 0    | 0  | 0    | 0              | 校訂選修一般科目開設0學分                           |
|         | 專業科目<br>10學分<br>7.25%  | 進階食品化學與分析 | 2   |           |    |      | 2  |      |                |   |
|         |                        | 食品安全與衛生   | 4   |           |    |      |    | 2    | 2              |   |
|         |                        | 食品與營養     | 4   |           |    |      |    | 2    | 2              |   |
|         |                        | 應選修學分數小計  | 10  | 0         | 0  | 0    | 2  | 4    | 4              | 校訂選修專業科目開設10學分                          |
|         | 實習科目<br>46學分<br>33.33% | 麵包製作實習    | 10  | 5         | 5  |      |    |      |                |   |
|         |                        | 中式點心製作實習  | 10  |           |    |      |    | 5    | 5              |   |
|         |                        | 西式點心製作實習  | 10  |           |    | 5    | 5  |      |                | 「中式麵食製作實習」與「西式點心製作實習」為二選一               |
|         |                        | 蛋糕製作實習    | 6   |           |    |      |    | 3    | 3              | 「餅乾製作實習」與「蛋糕製作實習」為二選一                   |
|         |                        | 蛋糕裝飾實習    | 10  |           |    |      |    | 5    | 5              | 需製作蛋糕體，冷卻後進一步裝飾，所需時間較久，訓練學生烘焙食品部分乙級之技能。 |
|         |                        | 餅乾製作實習    | 6   |           |    |      |    | 3    | 3              | 「餅乾製作實習」與「蛋糕製作實習」為二選一                   |
|         |                        | 中式麵食製作實習  | 10  |           |    | 5    | 5  |      |                | 「中式麵食製作實習」與「西式點心製作實習」為二選一               |
|         | 應選修學分數小計               | 46        | 5   | 5         | 5  | 5    | 13 | 13   | 校訂選修實習科目開設62學分 |   |
| 校訂選修    | 特殊需求領域<br>0學分<br>0%    | 應選修學分數小計  | 0   | 0         | 0  | 0    | 0  | 0    | 0              | 校訂特殊需求領域課程開設0學分                         |
|         | 選修學分數合計                |           |     | 56        | 5  | 5    | 5  | 7    | 17             | 17                                      |
|         | 校訂必修及選修學分上限合計          |           |     | 80        | 5  | 5    | 14 | 14   | 21             | 21                                      |
|         | 學分上限總計                 |           |     | 138       | 23 | 23   | 23 | 23   | 23             | 23                                      |
|         | 每週團體活動時間(節數)           |           |     | 12        | 2  | 2    | 2  | 2    | 2              | 2                                       |
| 每週總上課節數 |                        |           | 150 | 25        | 25 | 25   | 25 | 25   | 25             |   |

## 二、課程架構表

表6-2-1 食品群烘焙食品科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(夜間上課)

| 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<br>16-20學分 | 38     | 27.54% | 系統設計 |  |
|            | 專業科目  |                  | 8      | 5.80%  | 系統設計 |  |
|            | 實習科目  |                  | 12     | 8.70%  |      |  |
|            | 合計  |                  | 58     | 42.03% | 系統設計 |  |
| 校訂         | 必修  | 80-84 學分         | 16     | 11.59% | 系統設計 |  |
|            |   |                  | 2      | 1.45%  | 系統設計 |  |
|            |   |                  | 6      | 4.35%  | 系統設計 |  |
|            | 選修  |                  | 0      | 0.00%  | 系統設計 |  |
|            |   |                  | 10     | 7.25%  | 系統設計 |  |
|            |   |                  | 46     | 33.33% | 系統設計 |  |
|            | 合計  |                  | 80     | 57.97% | 系統設計 |  |
|            | 實習科目學分數   | 至少40學分           | 52     | 37.68% | 系統設計 |  |
|            | 應修習學分數  | 138學分            |        | 138節   | 系統設計 |  |
|            | 六學期團體活動時間合計   | 12節              |        | 12節    | 系統設計 |  |
|            | 上課總節數   | 150節             |        | 150節   | 系統設計 |  |
| 課程實施規範畢業條件 | 1. 應修習學分數138學分，畢業及格學分數至少為132學分。<br>2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%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。

### 三、科目開設一覽表

#### (一)一般科目

表6-3-1-1 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

| 課程類別  | 學年<br>課程領域 | 第一學年   |       | 第二學年  |         | 第三學年    |       |
|-------|------------|--------|-------|-------|---------|---------|-------|
|       |            | 第一學期   | 第二學期  | 第一學期  | 第二學期    | 第一學期    | 第二學期  |
| 部定科目  | 語文         | 本土語文   | →     | 本土語文  | →       |         | →     |
|       |            | 國語文    | →     | 國語文   | →       | →       | →     |
|       |            | 英語文    | →     | 英語文   | →       | →       | →     |
|       | 數學         | 數學     | →     | 數學    | →       | →       | →     |
|       | 社會         |        | →     |       | 歷史      | →       | →     |
|       |            |        | →     |       | → 地理    | →       | →     |
| 校訂科目  | 自然科學       | 化學     | →     | 化學    | →       | →       | →     |
|       |            | 生物     | →     | 生物    | →       | →       | →     |
|       | 藝術         |        | →     |       | 美術      | →       | →     |
|       |            |        | →     |       | →       | → 藝術生活  | →     |
|       | 綜合活動       |        | →     |       | →       | →       | 生涯規劃  |
|       | 科技         |        | →     |       | → 資訊科技  | →       | →     |
| 健康與體育 | 體育         | →      | 體育    | →     | →       | →       | →     |
|       | 健康與護理      | →      | 健康與護理 | →     | →       | →       | →     |
|       | 全民國防教育     | 全民國防教育 | →     |       | →       | →       | →     |
| 語文    |            | →      |       | 生活英文  | → 生活英文  | →       | →     |
|       |            | →      |       | 國語文閱讀 | → 國語文閱讀 | → 國語文閱讀 | 國語文閱讀 |
| 數學    |            | →      |       | 應用數學  | → 應用數學  | →       | →     |

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

| 課程類別 | 學年   | 第一學年   |      | 第二學年      |           | 第三學年     |          |
|------|------|--------|------|-----------|-----------|----------|----------|
|      |      | 第一學期   | 第二學期 | 第一學期      | 第二學期      | 第一學期     | 第二學期     |
| 部定科目 | 專業科目 | 食品加工   | →    | 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 | →    | 食品加工實習    | →         | →        | →        |
|      |      |        | →    |           | →         | 食品微生物實習  | →        |
|      |      |        | →    | 食品化學與分析實習 | →         | →        | →        |
| 校訂科目 | 專業科目 |        | →    | →         | 食品概論      | →        | →        |
|      |      |        | →    |           | 進階食品化學與分析 | →        | →        |
|      |      |        | →    |           |           | →        | 食品安全與衛生  |
|      |      |        | →    |           |           | →        | 食品安全與衛生  |
|      | 實習科目 |        | →    |           |           | →        | 專題實作     |
|      |      |        | →    | 職涯體驗      | →         | →        | 專題實作     |
|      |      | 麵包製作實習 | →    | 麵包製作實習    | →         | →        | →        |
|      |      |        | →    |           |           | →        | 中式點心製作實習 |
|      |      |        | →    | 西式點心製作實習  | →         | 西式點心製作實習 | →        |
|      |      |        | →    |           |           | →        | 蛋糕製作實習   |
|      |      |        | →    |           |           | →        | 蛋糕裝飾實習   |
|      |      |        | →    |           |           | →        | 餅乾製作實習   |
|      |      |        | →    | 中式麵食製作實習  | →         | 中式麵食製作實習 | →        |

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1團體活動時間規劃表(夜間上課)

| 項目   | 第一學年 |      | 第二學年 |      | 第三學年 |      |
|------|------|------|------|------|------|------|
|      | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 |
| 週會   | 14   | 14   | 14   | 14   | 14   | 14   |
| 班級活動 | 18   | 18   | 18   | 18   | 18   | 18   |
| 講座   | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    |
| 合計   | 36   | 36   | 36   | 36   | 36   | 36   |

# 捌、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

### 115 學年度國立員林高級農工職業學校課程評鑑實施計畫

114 年 11 月 17 日課程評鑑小組會議討論

114 年 11 月 17 日課程發展委員會討論通過

#### 壹、依據

- 一、教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函頒行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

#### 貳、辦理目標

- 一、有效協助教師教學與改善學生學習成效。
- 二、引導學校課程發展及教學實施的變革與創新。
- 三、協助評估課程實施及相關推動措施之成效。

#### 參、實施對象

全體教師與學生

#### 肆、組織分工與運作

課程評鑑人員及組織包括課程發展委員會、課程評鑑小組、各科教學研究會及全校教師。

| 組織人員    | 工作職掌  |
|---------|---|
| 課程發展委員會 | 負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。  |
| 課程評鑑小組  | 1、由校長聘請 9-11 位課程發展委員會委員擔任之。教務主任、學務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。<br>2、課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。<br>3、依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。 |
| 教學研究會   | 1、由各教學研究會召集人召開。<br>2、由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。   |
| 教師      | 實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。  |

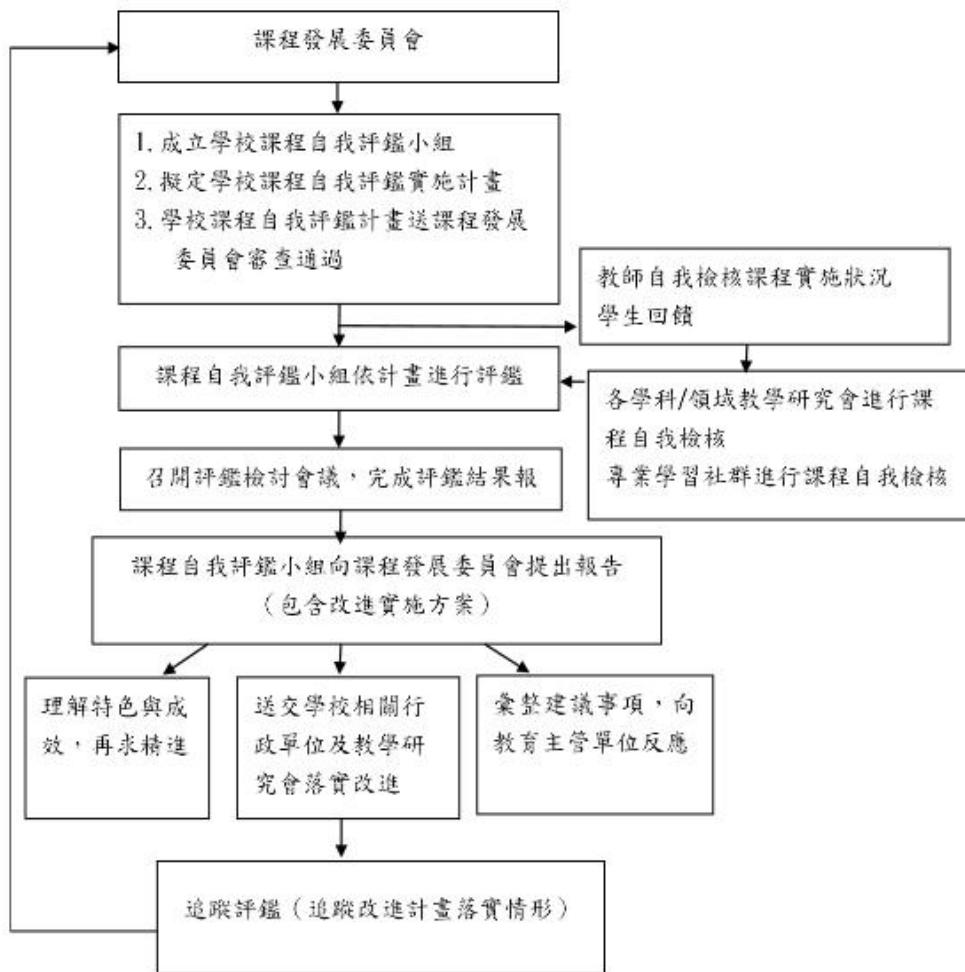
## 伍、評鑑內容

- 一、課程規劃：依課程計畫書項目進行規劃、實施、回饋之歷程與成果。
- 二、教學實施：教學內容規劃、創新教學實驗、行動研究及教學模式與策略。
- 三、學生學習：學生課程學習成果及多元表現。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

| 項<br>次 | 評鑑<br>內容 | 評鑑項目                                       | 評鑑人員                       | 使用表單/資料   | 評鑑時間                          |
|--------|----------|--|----------------------------|---|-------------------------------|
| 1      | 課程<br>規劃 | 課程規劃包括課程計<br>畫的訂定與執行、教學<br>計畫、與學生選課意願<br>等 | 教學研究會<br>課程評鑑小組<br>課程發展委員會 | 1-1 選課調查表<br>1-2 教學進度表<br>1-3 課程計劃書                     | 每年 8 月與 2 月                   |
| 2      | 教學<br>實施 | 教學實施包括課程設<br>計、教材與教學、教 學<br>策略及教學方式        | 授課教師<br>學生<br>教學研究會        | 2-1 教師教學實施<br>自評表<br>2-2 學生教學回饋<br>表                    | 每年 1 月及 6 月                   |
| 3      | 學生<br>學習 | 學生學習包括學生學<br>習過程、成效及多元<br>表現成果             | 授課教師<br>教學研究會              | 3-1 學生成績系統<br>3-2 學習歷程檔案<br>3-3 臺灣後期中等<br>教育長期追<br>蹤資料庫 | 依學校計畫調整<br>實施評量每年 1<br>月及 6 月 |

## 陸、實施流程



## 柒、評鑑資料運用

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討學校課程實施條件及設施，並加以改善。
- 三、增進教師及家長對課程品質之理解及重視。
- 四、回饋於教師教學調整及專業成長規劃。
- 五、安排補救教學或學習輔導。
- 六、激勵教師進行課程及教學創新。
- 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

捌、本實施計畫經課程發展委員會通過後施行，修正時亦同。

## 附件二：校訂科目教學大綱

### (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

|            |   |
|------------|---|
| 科目名稱       | 中文名稱<br>國語文閱讀<br>英文名稱<br>Chinese Reading  |
| 師資來源       | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)   |
| 科目屬性       | <input checked="" type="radio"/> 必/選修 <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修<br>一般科目 (領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)<br><input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程  |
| 課綱核心素養     | A自主行動 <input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變<br>B溝通互動 <input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養<br>C社會參與 <input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解  |
| 適用科別       | <input type="checkbox"/> 烘焙食品科  |
| 學分數        | 0/0/2/2/2   |
| 開課年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期<br>第三學年第一學期<br>第三學年第二學期  |
| 議題融入       | <input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：   |
| 教學目標(教學重點) | (一)培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。<br>(二)培養學生閱讀與欣賞文選、古典詠選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。<br>(三)培養學生思考、組織、創造及想像之能力。<br>(四)指導學生認知人文素養，以培養人文關懷之情操。   |

| 教學內容             |   |      |                            |
|------------------|---|------|----------------------------|
| 主要單元(進度)         | 內容細項  | 分配節數 | 備註                         |
| (1)範文-1.1文選(上)   | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9    | 第二學年第一學期<br>語體：文言— 50%:50% |
| (2)範文-1.2古典詩選(上) | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9    | 第二學年第一學期<br>語體：文言— 50%:50% |
| (3)範文-1.3現代詩選(上) | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9    | 第二學年第一學期<br>語體：文言— 50%:50% |
| (4)文化教材：論語選讀(上)  | 文化教材教學。<br>1.孔子生平及思想簡介。<br>2.論語內容之講解。<br>3.相關人物介紹。<br>4.論語之現代意義與價值解析。 | 9    | 第二學年第一學期<br>語體：文言— 50%:50% |

| 教學內容               |   |          |                            |
|--------------------|---|----------|----------------------------|
| 主要單元(進度)           | 內容細項  | 分配<br>節數 | 備註                         |
| (5)範文-1.1文選(下)     | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9        | 第二學年第二學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (6)範文-1.2古典詩選(下)   | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9        | 第二學年第二學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (7)範文-1.3現代詩選(下)   | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9        | 第二學年第二學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (8)文化教材:論語選讀(下)    | 文化教材教學。<br>1.孔子生平及思想簡介。<br>2.論語內容之講解。<br>3.相關人物介紹。<br>4.論語之現代意義與價值解析。 | 9        | 第二學年第二學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (9)進階範文(上)1.1文選    | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9        | 第三學年第一學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (10)進階範文(上)1.2古典詩選 | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9        | 第三學年第一學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (11)進階範文(上)1.3現代詩選 | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9        | 第三學年第一學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (12)文化教材:論語進階選讀(上) | 文化教材教學。<br>1.孔子生平及思想簡介。<br>2.論語內容之講解。<br>3.相關人物介紹。<br>4.論語之現代意義與價值解析。 | 9        | 第三學年第一學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (13)進階範文(下)1.1文選   | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9        | 第三學年第二學期<br>語體:文言— 50%:50% |
| (14)進階範文(下)1.2古典詩選 | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。                | 9        | 第三學年第二學期<br>語體:文言— 50%:50% |

| 教學內容               |   |          |                            |
|--------------------|---|----------|----------------------------|
| 主要單元(進度)           | 內容細項  | 分配<br>節數 | 備註                         |
| (15)進階範文(下)1.3現代詩選 | 範文教學。<br>1.作者介紹。<br>2.題解說明。<br>3.課文講解暨賞析。<br>4.課後評量活動。  | 9        | 第三學年第二學期<br>語體：文言— 50%:50% |
| (16)文化教材：論語進階選讀(下) | 文化教材教學。<br>1.孔子生平及思想簡介。<br>2.論語內容之講解。<br>3.相關人物介紹。<br>4.論語之現代意義與價值解析。   | 9        | 第三學年第二學期<br>語體：文言— 50%:50% |
| 合計                 |   | 144節     |                            |
| 學習評量<br>(評量方式)     | 1.口頭報告、問答<br>2.書面報告<br>3.作品<br>4.學習單<br>5.學習態度<br>6.分組競賽<br>7.實作<br>8.學習檔案資料整理  |          |                            |
| 教學資源               | 1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。<br>2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。<br>3.期刊雜誌：與語文教學有關之資料。<br>4.網路資源：與語文教學有關之資料。   |          |                            |
| 教學注意事項             | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材編選</p> <p>1.範文之選材，必預具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。<br/>2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。<br/>3.每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。<br/>4.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。<br/>5.課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1.講述法<br/>2.發表法<br/>3.問答法<br/>4.練習法<br/>5.討論法<br/>6.欣賞法<br/>7.自學輔導法<br/>8.觀摩法<br/>9.演示法<br/>10.戲劇表演法<br/>11.結合科技資源的教學<br/>12.分組討論法</p> <p>(三)教學相關配合事項</p> <p>1.校方應配合教學活動，舉行班際或校際間之各種語文競賽及相關藝文活動。<br/>2.校方應視學生的語文程度，開辦校訂科目的相關語文課程。</p> |          |                            |

(一)一般科目(以校為單位)  
表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

|   |   |   |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|
| 科目名稱  | 中文名稱  | 生活英文  |  |  |  |
|   | 英文名稱  | English for Life  |  |  |  |
| 師資來源  | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)   |   |  |  |  |
| 科目屬性  | 必/選修  | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修  |  |  |  |
|   | 一般科目 (領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)   |   |  |  |  |
| <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 |   |   |  |  |  |
| 課綱核心素養  | A自主行動   | <input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變            |  |  |  |
|   | B溝通互動   | <input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |  |  |  |
|   | C社會參與   | <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |  |  |  |
| 適用科別  | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科   |   |  |  |  |
| 學分數   | 0/0/2/2/0/0   |   |  |  |  |
| 開課年級/學期   | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期  |   |  |  |  |
| 議題融入  | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |   |  |  |  |
| 建議先修科目  | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：   |   |  |  |  |
| 教學目標<br>(教學重點)  | 1. 培養學生學習英語的動機<br>2. 培養學生在生活中使用英文的基本能力<br>3. 克服學生以英文表達的恐懼<br>4. 增加學生以英文溝通的信心<br>5. 培養學生的國際觀與世界觀   |   |  |  |  |

| 教學內容       |   |      |          |
|------------|---|------|----------|
| 主要單元(進度)   | 內容細項  | 分配節數 | 備註       |
| (1)校園生活    | 1. 單字片語學習(校園生活)<br>2. 文法句型練習<br>3. 聽講對話練習(校園生活) | 9    | 第二學年第一學期 |
| (2)逛街購物    | 1. 單字片語學習(逛街購物)<br>2. 文法句型練習<br>3. 聽講對話練習(逛街購物) | 9    | 第二學年第一學期 |
| (3)旅遊觀光(上) | 1. 單字片語學習(觀光旅遊)<br>2. 文法句型練習<br>3. 聽講對話練習(觀光旅遊) | 9    | 第二學年第一學期 |
| (4)外出用餐(上) | 1. 單字片語學習(外出用餐)<br>2. 文法句型練習<br>3. 聽講對話練習(外出用餐) | 9    | 第二學年第一學期 |
| (5)娛樂      | 1. 單字片語學習(娛樂)<br>2. 文法句型練習<br>3. 聽講對話練習(娛樂)     | 9    | 第二學年第二學期 |
| (6)電話應答    | 1. 單字片語學習(電話應答)<br>2. 文法句型練習<br>3. 聽講對話練習(電話應答) | 9    | 第二學年第二學期 |
| (7)旅遊觀光(下) | 1. 單字片語學習(觀光旅遊)<br>2. 文法句型練習<br>3. 聽講對話練習(觀光旅遊) | 9    | 第二學年第二學期 |

| 教學內容           |  |      |          |
|----------------|--|------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項   | 分配節數 | 備註       |
| (8)外出用餐(下)     | 1. 單字片語學習(外出用餐)<br>2. 文法句型練習<br>3. 聽講對話練習(外出用餐)  | 9    | 第二學年第二學期 |
| 合計             |  | 72節  |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 學習態度、上課參與度<br>2. 學習單/學習檔案<br>3. 分組活動<br>4. 紙筆測驗                                       |      |          |
| 教學資源           | 1. 自編教材<br>2. 網路資源<br>3. 期刊雜誌<br>4. 相關文獻書籍、百科全書  |      |          |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教材編選以日常生活相關主題為主，輔以網路影音資源。<br>2. 教學強調增加基本單字片語詞彙量，釐清基本文法句型，並培養簡單的溝通表達能力。 |      |          |



(一)一般科目(以校為單位)  
表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 科目名稱   | 中文名稱  | 應用數學   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 英文名稱  | Applied Mathematics  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 師資來源   | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 科目屬性   | 必/選修  | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 一般科目 (領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ◎非跨領域<br>◎跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 課綱<br>核心素養   | A自主行動   | <input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B溝通互動   | <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | C社會參與   | <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 適用科別   | <input type="checkbox"/> 烘焙食品科  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 學分數  | 0/0/2/2/0/0   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 開課<br>年級/學期  | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 議題融入   | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 建議先修<br>科目   | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 教學目標<br>(教學重點)   | (一)能熟練多項式、指數、對數的運算及相關之估算。<br>(二)認識簡單函數。<br>(三)面對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究。<br>(四)能將數學知識與具體世界做連結。<br>(五)能應用基本數學解決實際的問題。  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| 教學內容          |  |          |          |
|---------------|--|----------|----------|
| 主要單元(進度)      | 內容細項   | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)直線方程式1     | 1. 直角坐標。<br>2. 距離公式。                         | 9        | 第二學年第一學期 |
| (2)直線方程式2     | 1. 分點坐標。<br>2. 直線的斜率與方程式。                    | 9        | 第二學年第一學期 |
| (3)三角函數1      | 1. 有向角及其度量。<br>2. 三角函數的定義與圖形。                | 9        | 第二學年第一學期 |
| (4)三角函數2      | 三角函數的基本性質與運算                                 | 9        | 第二學年第一學期 |
| (5)向量         | 1. 向量的意義。<br>2. 向量的加減與實數積。<br>3. 向量的內積與夾角。   | 9        | 第二學年第二學期 |
| (6)數列與級數      | 1. 等差數列與等差級數。<br>2. 等比數列與等比級數。<br>3. 無窮等比級數。 | 9        | 第二學年第二學期 |
| (7)指數與對數及其運算1 | 1. 指數與對數及其運算的意義。<br>2. 指數函數及其圖形。             | 9        | 第二學年第二學期 |
| (8)指數與對數及其運算2 | 1. 對數函數及其圖形。<br>2. 常用對數與其應用。                 | 9        | 第二學年第二學期 |
| 合計            |  | 72節      |          |

|                |  |
|----------------|--|
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 作業成績<br>2. 口頭問答<br>3. 紙筆測驗<br>4. 學習態度   |
| 教學資源           | 1. 課本<br>2. 習作<br>3. 講義<br>4. 測驗卷  |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。</p> <p>2. 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。</p> <p>3. 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。</p> <p>4. 在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。</p> |

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

|                |   |  |
|----------------|---|--|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 食品概論   |
|                | 英文名稱  | Introduction to Food   |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘  |  |
| 科目屬性           | <input checked="" type="checkbox"/> 必/選修  | <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 |
|                | <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)  |  |
| 科目來源           | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目   |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科   |  |
| 學分數            | 0/0/2/0/0/0   |  |
| 開課年級/學期        | 第二學年第一學期  |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 |  |
| 建議先修科目         | <input checked="" type="checkbox"/> 無<br><input type="checkbox"/> 有，科目：   |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 瞭解食品之一般概念<br>2. 與生活結合激發學習之興趣。<br>3. 認識食品加工原理   |  |

| 教學內容           |  |      |          |
|----------------|--|------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項   | 分配節數 | 備註       |
| (1)緒論          | 食品加工的概論  | 6    | 第二學年第一學期 |
| (2)食品變敗與保藏法    | 食品保藏的原理, 食品的腐敗   | 6    | 第二學年第一學期 |
| (3)農產食品        | 農產品加工原理  | 6    | 第二學年第一學期 |
| (4)園產食品        | 園產品加工  | 6    | 第二學年第一學期 |
| (5)發酵食品        | 乳酸發酵製作原理   | 6    | 第二學年第一學期 |
| (6)畜產食品、水產食品   | 香腸、貢丸製作原理、水產煉製品加工原理  | 6    | 第二學年第一學期 |
| 合計             |  | 36節  |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 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、報章雜誌、相關食品加工及其著作。<br>2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。<br>3. 與食品加工有關之機構、展覽會、演講會等資源。         |      |          |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教學採用講解、問答法、討論法等方法。<br>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。 |      |          |

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

|                |  |  |  |
|----------------|--|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 進階食品化學與分析  |  |
|                | 英文名稱   | Advanced Food Chemistry and Analysis                         |  |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘   |  |  |
| 科目屬性           | 必/選修   | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |  |
|                | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)   |  |  |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目  |  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科  |  |  |
| 學分數            | 0/0/0/2/0/0  |  |  |
| 開課年級/學期        | 第二學年第二學期   |  |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |  |
| 建議先修科目         | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：  |  |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 進一步瞭解食品化學分析技術之應用。<br>2. 進一步瞭解食品的組成份及其變化。<br>3. 進一步瞭解食品成分在加工過程之變化。<br>4. 培養學生利用食品化學分析知識在食品加工上的利用。  |  |  |

| 教學內容               |  |      |          |
|--------------------|--|------|----------|
| 主要單元(進度)           | 內容細項   | 分配節數 | 備註       |
| (1)食品化學分析技術之應用     | 儀器分析原理   | 9    | 第二學年第二學期 |
| (2)食品的組成份          | 食品加工過程中成分的介紹   | 9    | 第二學年第二學期 |
| (3)食品的成份變化         | 保健食品有效成分分析及成分變化  | 9    | 第二學年第二學期 |
| (4)食品化學分析在食品加工上的利用 | 食品成分之檢驗分析  | 9    | 第二學年第二學期 |
| 合計                 |  | 36節  |          |
| 學習評量<br>(評量方式)     | 期中考、平常作業   |      |          |
| 教學資源               | 各種實物及教學媒體示範講解。   |      |          |
| 教學注意事項             | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教材編選<br>(1)依課程大綱編訂，並補強相關知識。<br>2. 教學方法<br>以講解、提問、相互討論、學生實際練習等方式協助學生學習。<br>3. 教學評量<br>要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 |      |          |

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

|                |   |                           |                                     |  |  |  |  |  |
|----------------|---|---------------------------|-------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 食品安全與衛生                   |                                     |  |  |  |  |  |
|                | 英文名稱  | Food Safty and Sanitation |                                     |  |  |  |  |  |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘  |                           |                                     |  |  |  |  |  |
| 科目屬性           | <input checked="" type="radio"/> 必/選修   | <input type="radio"/> 必修  | <input checked="" type="radio"/> 選修 | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) |  |  |  |  |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目   |                           |                                     |  |  |  |  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科   |                           |                                     |  |  |  |  |  |
| 學分數            | 0/0/0/0/2/2   |                           |                                     |  |  |  |  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期  |                           |                                     |  |  |  |  |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全<br><input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 |                           |                                     |  |  |  |  |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：   |                           |                                     |  |  |  |  |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。<br>2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。<br>3. 瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。<br>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<br>5. 瞭解衛生管理的範圍<br>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       |
| (1)食品安全衛生之重要性     | 食品安全衛生之範圍  | 9    | 第三學年第一學期 |
| (2)食物中毒定義及細菌性食物中毒 | 細菌性食物中毒的種類、症狀、預防   | 9    | 第三學年第一學期 |
| (3)化學性食物中毒        | 化學性食物中毒的種類、症狀、預防   | 9    | 第三學年第一學期 |
| (4)天然毒素食物中毒       | 天然毒素食物中毒的種類、症狀、預防  | 9    | 第三學年第一學期 |
| (5)經口傳染疾病種類及預防    | 經口傳染疾病的種類、症狀、預防  | 9    | 第三學年第二學期 |
| (6)黴菌毒素食物中毒       | 黴菌性食物中毒的種類、症狀、預防   | 9    | 第三學年第二學期 |
| (7)類過敏性食物中毒       | 類過敏性食物中毒種類、症狀、預防   | 9    | 第三學年第二學期 |
| (8)食品添加物的意義       | 食品添加物的分類及應用與法規規定   | 9    | 第三學年第二學期 |
| 合計                |  | 72節  |          |
| 學習評量<br>(評量方式)    | 期中考、平常作業   |      |          |
| 教學資源              | 1. 教科書(食品安全與衛生)。<br>2. 各種實物及教學媒體示範講解。  |      |          |
| 教學注意事項            | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教材編選<br>(1)依課程大綱編訂，並補強相關知識。<br>2. 教學方法<br>以講解、提問、相互討論、學生實際練習等方式協助學生學習。<br>3. 教學評量<br>要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 |      |          |

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

|            |  |  |
|------------|--|--|
| 科目名稱       | 中文名稱<br>英文名稱   | 食品與營養<br>Food and Nutrition                  |
| 師資來源       | ◎內聘 ○外聘  |  |
| 科目屬性       | 必/選修<br>◎專業科目 ○實習科目 (□分組 □不分組)   | ○必修 ◎選修                                      |
| 科目來源       | ○群科中心學校公告--校訂參考科目<br>●學校自行規劃科目   |  |
| 適用科別       |  | □烘焙食品科                                       |
| 學分數        |  | 0/0/0/0/2/2                                  |
| 開課年級/學期    |  | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                         |
| 議題融入       | □性別平等 □人權 □環境 □海洋<br>□資訊 □能源 □防災 □家庭教育<br>□閱讀素養 □戶外教育 □國際教育            | □品德 □生命 □法治 □科技<br>□生涯規劃 □多元文化<br>□原住民教育 □安全 |
| 建議先修科目     | ●無<br>○有，科目：   |  |
| 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。<br>2. 了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。<br>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      | 食品營養介紹   | 9    | 第三學年第一學期 |
| (2)營養素         | 營養素介紹  | 9    | 第三學年第一學期 |
| (3)各類食品的營養價值   | 食品中營養價值介紹  | 9    | 第三學年第一學期 |
| (4)生命期營養       | 不同生命週期所需的營養素   | 9    | 第三學年第一學期 |
| (5)體重與飲食       | 均衡的飲食  | 9    | 第三學年第二學期 |
| (6)體重與飲食       | 理想體重的計算  | 9    | 第三學年第二學期 |
| (7)膳食設計        | 膳食設計   | 9    | 第三學年第二學期 |
| (8)個人膳食設計      | 個人膳食設計   | 9    | 第三學年第二學期 |
| 合計             |  | 72節  |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 期中考、平常作業   |      |          |
| 教學資源           | 1. 教科書(食品營養)。<br>2. 各種實物及教學媒體示範講解。   |      |          |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教材編選<br>(1)依課程大綱編訂，並補強相關知識。<br>2. 教學方法<br>以講解、提問、相互討論、學生實際練習等方式協助學生學習。<br>3. 教學評量<br>要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 |      |          |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

|                |  |  |
|----------------|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 專題實作   |
|                | 英文名稱   | Project Study  |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘   |  |
| 科目屬性           | 必/選修   | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)   |  |
| 科目來源           | <input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input type="radio"/> 學校自行規劃科目  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科  |  |
| 學分數            | 0/0/0/0/2/2  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期   |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技<br><input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有, 科目:   |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 培養學生群體合作解決問題之精神。<br>2. 培養學生獨立思考研究及創造之能力。<br>3. 驗證及應用所學之專業知識。<br>4. 培養學生實務能力, 符合產業之所需。<br>5. 訓練學生搜集及整理資料能力。<br>6. 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<br>節數 | 備註       |
|---------------|--|----------|----------|
| (1)專題製作之準備    | 1. 培養系統思考與解決問題能力<br>2. 整合資訊科技工具與運算思維有效<br>解決各種問題<br>3. 利用網路、圖書蒐集相關烘焙食品<br>資料 | 9        | 第三學年第一學期 |
| (2)專題製作之歷程1   | 1. 分組討論<br>2. 確定主題<br>3. 制定研究過程及實驗步驟   | 9        | 第三學年第一學期 |
| (3)專題製作之歷程2   | 1. 問題討論與解決<br>2. 資料分析<br>3. 結論   | 9        | 第三學年第一學期 |
| (4)專題的表達方式1   | 1. 分組口頭報告訓練<br>2. 1~4組報告   | 9        | 第三學年第一學期 |
| (5)專題的書面資料整理  | 1. 彙整研成果報告<br>2. 參考文獻補充<br>3. 製作展示海報   | 9        | 第三學年第二學期 |
| (6)專題的PPT資料整理 | 1. 彙整研成果報告<br>2. 參考文獻補充<br>3. 製作展示海報   | 9        | 第三學年第二學期 |
| (7)專題的書面資料繳交  | 1. 彙整研成果報告<br>2. 參考文獻補充<br>3. 製作展示海報   | 9        | 第三學年第二學期 |
| (8)專題的表達方式2   | 1. 分組口頭報告訓練<br>2. 5~8組報告   | 9        | 第三學年第二學期 |

| 教學內容           |  |          |    |
|----------------|--|----------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項   | 分配<br>節數 | 備註 |
| 合計             |  | 72節      |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 期中考、平常作業   |          |    |
| 教學資源           | 1. 教科書(專題製作)。<br>2. 各種實物及教學媒體示範講解。   |          |    |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教材編選<br>(1)依課程大綱編訂，並補強相關知識。<br>2. 教學方法<br>以講解、提問、相互討論、學生實際練習等方式協助學生學習。<br>3. 教學評量<br>要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 |          |    |



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

|                |   |  |  |  |  |
|----------------|---|--|--|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 職涯體驗   |  |  |  |
|                | 英文名稱  | Career Experiencing  |  |  |  |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘  |  |  |  |  |
| 科目屬性           | 必/選修  | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |  |  |  |
|                | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)  |  |  |  |  |
| 科目來源           | <input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input type="radio"/> 學校自行規劃科目   |  |  |  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科   |  |  |  |  |
| 學分數            | 0/0/1/1/0/0   |  |  |  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期  |  |  |  |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |  |  |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input checked="" type="radio"/> 有, 科目:   |  |  |  |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 帶學生至縣內及校友食品工廠參觀, 使其對未來工作有了解。<br>2. 幫助學生了解業界實際的生產情形。  |  |  |  |  |

| 教學內容      |  |          |  |
|-----------|--|----------|--|
| 主要單元(進度)  | 內容細項   | 分配<br>節數 | 備註   |
| (1)校外職場參觀 | 活動內容:<br>1. 帶學生至縣內及校友食品工廠參觀, 使其對未來工作有了解。<br>2. 幫助學生了解業界實際的生產情形。<br>3. 分組報告與反思回饋。 | 6        | 參觀地點:餅乾工廠門市部門<br>第二學年第二學期                        |
| (2)校外職場參觀 | 活動內容:<br>1. 帶學生至縣內及校友食品工廠參觀, 使其對未來工作有了解。<br>2. 幫助學生了解業界實際的生產情形。<br>3. 分組報告與反思回饋。 | 6        | 參觀地點:釀造工廠採購部門<br>第二學年第二學期                        |
| (3)校外職場參觀 | 活動內容:<br>1. 帶學生至縣內及校友食品工廠參觀, 使其對未來工作有了解。<br>2. 幫助學生了解業界實際的生產情形。<br>3. 分組報告與反思回饋。 | 6        | 參觀地點:餅乾工廠製造部門<br>第二學年第一學期                        |
| (4)業界專家授課 | 活動內容:烘焙食品. 食品加工相關主題授課  | 6        | 授課師資:吳武才<br>服務單位:新歐麥專業麵包坊<br>職稱:負責人<br>第二學年第一學期  |
| (5)業界專家授課 | 活動內容:烘焙食品. 食品加工相關主題授課  | 6        | 授課師資:陳儲士<br>服務單位:全麥太陽堂有限公司<br>職稱:負責人<br>第二學年第二學期 |

| 教學內容           |   |          |                           |
|----------------|---|----------|---------------------------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項  | 分配<br>節數 | 備註                        |
| (6)校外職場參觀      | <p>活動內容：</p> <p>1. 帶學生至縣內及校友食品工廠參觀，使其對未來工作有了解。</p> <p>2. 幫助學生了解業界實際的生產情形。</p> <p>3. 分組報告與反思回饋。</p>  | 6        | 參觀地點：餅乾工廠倉儲部門<br>第二學年第一學期 |
| 合計             |   | 36節      |                           |
| 學習評量<br>(評量方式) | 以情意性評量、形成性評量、診斷性評量、校外參觀心得為總評量。  |          |                           |
| 教學資源           | 自行編選教材或相關書籍。<br>群科中心<br>校友  |          |                           |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法：</p> <p>(1)以講解、問答、討論、觀察、示範、實習等教學方法協助學生的學習。</p> <p>(2)以投影片、幻燈片、錄影帶、電腦等多媒體輔助教學，增進學生學習效果。</p> <p>(3)指導學生多閱讀專業書刊，並多利用社會資源，增進學習領域。</p> <p>2. 相關配合事項：</p> <p>(1)教學應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀相關場所、機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。</p> <p>(2)學校應配合國家技能檢定政，提高學生學習技能的興趣，提高技術及職業教育教學的成效，強化技術及職業教育的功能，提高學生的就業能力。</p> |          |                           |



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

|                |  |  |
|----------------|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 麵包製作實習   |
|                | 英文名稱   | Baking Products Practice                                     |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘   |  |
| 科目屬性           | 必/選修   | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)   |  |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科  |  |
| 學分數            | 5/5/0/0/0/0  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期   |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有, 科目:   |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 瞭解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備。<br>2. 瞭解烘焙原料的基本特性與使用方法。<br>3. 熟練烘焙計算及製作流程。<br>4. 培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣。<br>5. 製作各式麵包  |  |

| 教學內容               |  |          |  |
|--------------------|--|----------|--|
| 主要單元(進度)           | 內容細項                                   | 分配<br>節數 | 備註   |
| (1)安全衛生教育訓練及場地認識   | 實施實驗室工廠安全衛生教育訓練3小時及認識實習場地,了解各項器具及料放置位置 | 5        | 第一學年第一學期<br>實習場地新進人員應實施安全衛生教育訓練至少3小時   |
| (2)認識烘焙機器及器具操作使用   | 烘焙相關機器及各項器材介紹及操作練習<br>烘焙材料度量衡認識        | 10       | 第一學年第一學期<br>認識烘焙常用機器及各項器具,同時了解烘焙各種器具特性及使用方法,以確保學生皆能在安全狀態下使用。<br>認識烘焙材料度量衡及學會秤量材料 |
| (3)認識烘焙材料及烘焙百分比的計算 | 認識各項烘焙材料及其特性並學習烘焙材料百分比計算               | 10       | 第一學年第一學期<br>認識烘焙材料並學會計算及烘焙百分比換算,未來能精準計算材料用量及控制產品成本。                              |
| (4)操作者及了解烘焙食品分類    | 烘焙材料及器具認識實作測驗<br>認識中西式烘焙產品分類           | 10       | 第一學年第一學期<br>學會辨認常用烘焙材料,避免日後取錯材料<br>認識中西式烘焙產品分類                                   |
| (5)簡易餅乾製作          | 製作小西餅                                  | 10       | 第一學年第一學期<br>透過小西餅製作使學生熟悉烘焙器具使用及材料計算秤重  |

| 教學內容           |   |          |  |
|----------------|---|----------|--|
| 主要單元(進度)       | 內容細項  | 分配<br>節數 | 備註   |
| (6)瞭解麵包的製作流程   | 了解麵包製作流程、攪拌麵糰各階段判斷及熟悉發酵時間、溫度控制                          | 10       | 第一學年第一學期<br>了解並熟悉麵包製作流程，並熟記發酵溫度濕度，烘焙時間溫度及學會產品外觀判斷。 |
| (7)簡易餐包製作      | 第一學年第一學期<br>各式簡易餐包製作，含橄欖型、圓形學習麵包製作相關知識，並學習基本整形操作並能進行變化。 | 15       | 第一學年第一學期<br>透過簡易餐包製作熟悉麵包製作流程及整形                    |
| (8)含餡餐包製作      | 製作甜麵包，含紅豆麵包、奶酥、布丁<br>製作含餡餐包並學習整形技巧                      | 20       | 第一學年第一學期<br>學習餐包包餡技巧<br>學習奶酥及布丁餡製作                 |
| (9)各式吐司麵包製作-1  | 奶油、葡萄乾吐司製作  | 20       | 第一學年第二學期<br>學習吐司製作及整形                              |
| (10)各式麵包製作-2   | 山形吐司、白吐司製作  | 20       | 第一學年第二學期<br>學習吐司製作及整形                              |
| (11)各式麵包製作-3   | 歐式麵包製作  | 15       | 第一學年第二學期<br>學習老麵應用及歐式麵包製作                          |
| (12)各式麵包製作-4   | 橄欖型餐包、紅豆麵包、圓頂奶油吐司、葡萄乾吐司                                 | 15       | 第一學年第二學期<br>搭配烘焙檢定證照考試，訓練時間內製作二樣產品                 |
| (13)各式麵包製作-5   | 奶酥、布丁餡麵包、山型吐司   | 20       | 第一學年第二學期<br>搭配烘焙檢定證照考試，訓練時間內製作二樣產品                 |
| 合計             |   | 180節     |  |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 期中、期末時實作評量。  |          |  |
| 教學資源           | 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。<br>2. 蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。    |          |  |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 實習為主，教師示範及講解為輔。<br>2. 注意學生個別差異及個別指導。  |          |  |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

|                |  |  |
|----------------|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 中式點心製作實習   |
|                | 英文名稱   | Chinese dessert preparing Practice                           |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘   |  |
| 科目屬性           | 必/選修   | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)   |  |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科  |  |
| 學分數            | 0/0/0/0/5/5  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期   |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有, 科目:   |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 瞭解中式點心的類別與特性<br>2. 瞭解中式點心之材料與製作流程<br>3. 具備製作中式點心與中式米麵時之能力<br>4. 培養對於不同的烹調法所造成的產品差異性之鑑別能力  |  |

| 教學內容                |   |          |   |
|---------------------|---|----------|---|
| 主要單元(進度)            | 內容細項  | 分配<br>節數 | 備註  |
| (1) 中式點心機具設備與手工器具認識 | 1. 認識中式點心機具及設備:烤箱.蒸籠.壓麵機<br>2. 認識中式點心器具<br>(1)月餅模型:廣式月餅,台式月餅<br>(2)鳳梨酥模型:圓形,方形. | 10       | 第三學年第一學期<br>中式點心開設5學分說明如下:<br>1. 搭配證照訓練需求:本課程與國家技能檢定內容密切相關,需充分練習以符合考照標準。<br>2. 清潔與衛生規範要求:課後的工作區清潔及設備維護需時,以確保學生遵守食品衛生安全標準。<br>3. 接軌職場需求:食品產業對中式點心製作人才的需求強調實務經驗,課程需足夠時數以模擬職場情境,提升學生實作能力。因應以上需求,因此本實習課程需開5學分 |

| 教學內容                 |  |          |   |
|----------------------|--|----------|---|
| 主要單元(進度)             | 內容細項   | 分配<br>節數 | 備註  |
| (2)認識中式點心分類、原料之選用與用途 | 一、認識中式點心分類<br>(一)麵食類<br>(二)米食類<br>二、了解原物料特性及學會選擇 | 10       | <p>第三學年第一學期</p> <p>1.涵蓋多樣點心種類：課程涉及多種類型的中式米食及麵食點心，如由酥油皮、糕漿皮類、米粒類、漿裸粉類、熟粉類、膨發類等製作技術，需額外時數進行完整學習。</p> <p>2.材料特性需充分理解：中式點心使用多樣化的原材料，每種材料特性的掌握與運用需時間講解與練習。</p> <p>3.課程包含多元環節：從材料秤重、技術講解、實際製作、烤焙、冷卻到產品評估，均需逐步完成，無法壓縮時程。</p> |
| (3)中式麵食製作-1          | 蒸氣類，如豆沙包、馬拉糕、叉燒包、蒸餃、銀絲卷等                         | 20       | <p>第三學年第一學期</p> <p>1.手工製作需充裕時數：中式點心製作過程繁複，需花時間熟悉手工技巧與程序，以確保品質與技術到位。</p> <p>2.學生實作與教師指導並行：實作過程中，教師需逐一指導與示範，確保每位學生掌握核心技術，耗時較多。</p>  |
| (4)中式麵食製作-2          | 水煮類，如刀削麵、水餃、貓耳朵、油麵...等                           | 20       | <p>第三學年第一學期</p> <p>1.手工製作需充裕時數：中式點心製作過程繁複，需花時間熟悉手工技巧與程序，以確保品質與技術到位。</p> <p>2.學生實作與教師指導並行：實作過程中，教師需逐一指導與示範，確保每位學生掌握核心技術，耗時較多。</p>  |
| (5)中式麵食製作-3          | 煎、烙、油炸類，如鍋貼、水煎包、餡餅、沙琪瑪、兩相好、開口笑、蓮花酥...等           | 20       | <p>第三學年第一學期</p> <p>1.手工製作需充裕時數：中式點心製作過程繁複，需花時間熟悉手工技巧與程序，以確保品質與技術到位。</p> <p>2.學生實作與教師指導並行：實作過程中，教師需逐一指導與示範，確保每位學生掌握核心技術，耗時較多。</p>  |

| 教學內容         |                                     |          |   |
|--------------|-------------------------------------|----------|---|
| 主要單元(進度)     | 內容細項                                | 分配<br>節數 | 備註  |
| (6) 中式麵食製作-4 | 烘焙類, 如綠豆凸、咖哩餃、芝麻燒餅、蛋塔、廣式月餅...等      | 20       | <p>第三學年第二學期</p> <p>1. 手工製作需充裕時間：中式點心製作過程繁複，需花時間熟悉手工技巧與程序，以確保品質與技術到位。</p> <p>2. 學生實作與教師指導並行：實作過程中，教師需逐一指導與示範，確保每位學生掌握核心技術，耗時較多。</p>              |
| (7) 中式米食製作-1 | 中式米食製作米粒類, 如海鮮粥、米花糖、發糕、麻糬、粽子、油飯等    | 20       | <p>第三學年第二學期</p> <p>1. 學習流程無法省略：點心製作過程中任何環節(如浸泡、麵糰鬆弛、發酵)均需一定時間等待，縮短將影響教學效果與成品品質。</p> <p>2. 強調產品精準性與品質：中式點心的製作要求高精準度，特別是在配方比例與操作細節上，需反覆練習以達標。</p> |
| (8) 中式米食製作-2 | 中式米食製作漿(粿)粉類, 如碗粿、發糕、蘿蔔糕、湯圓、麻糬、紅龜粿等 | 20       | <p>第三學年第二學期</p> <p>1. 學習流程無法省略：點心製作過程中任何環節(如浸泡、麵糰鬆弛、發酵)均需一定時間等待，縮短將影響教學效果與成品品質。</p> <p>2. 強調產品精準性與品質：中式點心的製作要求高精準度，特別是在配方比例與操作細節上，需反覆練習以達標。</p> |
| (9) 中式米食製作-3 | 中式米食製作熟粉類, 如鳳片糕、油酥糕、雪片糕等            | 20       | <p>第三學年第二學期</p> <p>1. 學習流程無法省略：點心製作過程中任何環節(如浸泡、麵糰鬆弛、發酵)均需一定時間等待，縮短將影響教學效果與成品品質。</p> <p>2. 強調產品精準性與品質：中式點心的製作要求高精準度，特別是在配方比例與操作細節上，需反覆練習以達標。</p> |

| 教學內容           |   |          |   |
|----------------|---|----------|---|
| 主要單元(進度)       | 內容細項  | 分配<br>節數 | 備註  |
| (10) 中式米食製作-4  | 中式米食製作膨發類,如爆米花、米花糖、寸棗、米果等                             | 20       | <p>第三學年第二學期</p> <p>1. 學習流程無法省略：點心製作過程中任何環節(如浸泡、麵糰鬆弛、發酵)均需一定時間等待，縮短將影響教學效果與成品品質。</p> <p>2. 強調產品精準性與品質：中式點心的製作要求高精準度，特別是在配方比例與操作細節上，需反覆練習以達標。</p> |
| 合計             |   | 180節     |   |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 期中期末實作評量。  |          |   |
| 教學資源           | 1. 教科書。<br>2. 自編教材。                                   |          |   |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 注意學生學習情形<br>2. 配合節日製作相關米食產品並引起學習動機。 |          |   |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

|                |  |                                       |
|----------------|--|---------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱<br>英文名稱   | 西式點心製作實習<br>Western Dessert Preparing |
| 師資來源           | ◎內聘<br>○外聘   |                                       |
| 科目屬性           | 必/選修<br>○專業科目<br>◎實習科目(□分組<br>□不分組)  | ○必修<br>◎選修                            |
| 科目來源           | ○群科中心學校公告--校訂參考科目<br>●學校自行規劃科目   |                                       |
| 適用科別           |  | □烘焙食品科                                |
| 學分數            |  | 0/0/5/5/0/0                           |
| 開課<br>年級/學期    |  | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                  |
| 議題融入           | □性別平等<br>□人權<br>□環境<br>□海洋<br>□品德<br>□生命<br>□法治<br>□科技<br>□資訊<br>□能源<br>□防災<br>□家庭教育<br>□生涯規劃<br>□多元文化<br>□閱讀素養<br>□戶外教育<br>□國際教育<br>□原住民教育<br>□安全 |                                       |
| 建議先修<br>科目     | ●無<br>○有, 科目:  |                                       |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解西式點心製作的起源及相關器具設備<br>2. 熟練西式點心各項常用材料的特性及使用方法<br>3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作<br>4. 培養正確的工作習慣和態度及對西式點心製作的興趣  |                                       |

| 教學內容                    |                                 |          |  |
|-------------------------|---------------------------------|----------|--|
| 主要單元(進度)                | 內容細項                            | 分配<br>節數 | 備註   |
| (1)西式點心發展產業認識與產品分類      | 認識西式點心產業<br>認識西點製作及分類           | 10       | 第二學年第一學期<br>認識西式點心發展及產業特色<br>認識西式點心種類差異  |
| (2)熟練機器與設備之操作與認識材料及烘焙計算 | 認識機具設備及各式模具<br>認識西式點心材料及計算      | 10       | 第二學年第一學期<br>認識烘焙常用器具，同時了解各種機具特性及使用方法，並實施相關安全衛生教育訓練，以確保學生皆能在安全狀態下使用。<br>認識常用材料，同時了解各種材料特性及使用方法並學習烘焙材料計算及烘焙百分比換算，未來能精準計算材料用量及控制產品成本。 |
| (3)餅乾實習-1               | 小西餅 例如:巧克力酥、葡萄酥、燕麥酥實習製作         | 15       | 第二學年第一學期<br>學習餅乾製作相關知識，並學習基本整形操作並能進行變化。  |
| (4)餅乾實習-2               | 小西餅 例如:冷凍小西餅、丹麥奶酥小西餅、椰子奶酥小西餅製作等 | 10       | 第二學年第一學期<br>學習餅乾製作相關知識，並學習基本整形操作並能進行變化。  |
| (5)蛋糕實習-1               | 戚風類蛋糕-瑞士葡萄乾戚風捲、巧克力戚風蛋糕捲、生日蛋糕裝飾  | 15       | 第二學年第一學期<br>學習戚風蛋糕製作相關知識，並學習蛋白打發操作並能進行變化。  |

| 教學內容           |  |      |  |
|----------------|--|------|--|
| 主要單元(進度)       | 內容細項   | 分配節數 | 備註   |
| (6) 蛋糕實習-2     | 乳末類蛋糕-海綿蛋糕、蜂蜜蛋糕捲等、天使蛋糕製作實習   | 15   | 第二學年第一學期<br>學習海綿蛋糕製作相關知識，並學習全蛋打發操作及整形並能進行變化。 |
| (7) 蛋糕實習-3     | 麵糊類蛋糕-水過蛋糕、重奶油蛋糕製作實習、輕奶油蛋糕   | 15   | 第二學年第一學期<br>學習重奶油蛋糕製作相關知識，並學習糖油拌合法操作並能進行變化。  |
| (8) 派實習-1      | 單派皮-牛奶雞蛋布丁派、南瓜派、檸檬派、巧克力派等製作實習  | 20   | 第二學年第二學期<br>學習各式派類製作相關知識，並學習派皮操作整形並能進行變化。    |
| (9) 派實習-2      | 雙派皮-蘋果派、鳳梨派、牛肉派等製作實習   | 15   | 第二學年第二學期<br>學習各式派類製作相關知識，並學習派皮操作整形並能進行變化。    |
| (10) 派實習-3     | 油炸派-炸蘋果派、櫻桃派等製作實習  | 15   | 第二學年第二學期<br>學習各式派類製作相關知識，並學習派皮操作整形並能進行變化。    |
| (11) 裹油類       | 鬆餅、可頌麵包、丹麥吐司等製作實習  | 20   | 第二學年第二學期<br>學習各式裹油類產品製作相關知識，並學習裹油操作整形並能進行變化。 |
| (12) 其他點心      | 奶油空心餅、蒸烤雞蛋布丁、各式慕斯、道納斯...等製作實習  | 20   | 第二學年第二學期<br>學習其他點心製作相關知識，並能進行變化。             |
| 合計             |  | 180節 |  |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 期中、期末實作評量。  |      |  |
| 教學資源           | 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。<br>2. 蒐集烘焙相關之刊物及資訊等作為輔助教材。                          |      |  |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 實習為主，教師示範及講解為輔。<br>2. 配合實務展示之整合學習概念。<br>3. 利用實作，結合理論與實務。 |      |  |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

|                |  |  |
|----------------|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 蛋糕製作實習   |
|                | 英文名稱   | Cake Baking  |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘   |  |
| 科目屬性           | 必/選修   | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)   |  |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科  |  |
| 學分數            | 0/0/0/0/3/3  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期   |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有, 科目:   |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 學生瞭解蛋糕製作之基本原理與操作技術。<br>2. 熟悉各種材料之特性及深入瞭解產品之品質評鑑方法。  |  |

| 教學內容           |                                      |          |          |
|----------------|--------------------------------------|----------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                 | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)蛋糕的種類       | 1. 認識蛋糕製作的原料<br>2. 蛋糕製作之基本原理         | 6        | 第三學年第一學期 |
| (2)麵糊類蛋糕製作-1   | 1. 重奶油蛋糕製作<br>2. 棋格蛋糕製作              | 12       | 第三學年第一學期 |
| (3)麵糊類蛋糕製作-2   | 1. 水果蛋糕製作<br>2. 白奶油蛋糕、魔鬼蛋糕製作         | 12       | 第三學年第一學期 |
| (4)乳沫類蛋糕製作-1   | 蛋白類的天使蛋糕                             | 12       | 第三學年第一學期 |
| (5)乳沫類蛋糕製作-2   | 全蛋類的瑞士捲(Swiss Roll)、蜂蜜蛋糕(Honey Cake) | 12       | 第三學年第一學期 |
| (6)海綿蛋糕製作-1    | 海綿蛋糕製作、杯子蛋糕製作                        | 12       | 第三學年第二學期 |
| (7)海綿蛋糕製作-2    | 海綿蛋糕製作、杯子蛋糕製作及其變化應用                  | 12       | 第三學年第二學期 |
| (8)戚風類蛋糕製作-1   | 香草戚風蛋糕製作、葡萄乾戚風蛋糕製作                   | 12       | 第三學年第二學期 |
| (9)戚風類蛋糕製作-2   | 巧克力戚風蛋糕製作、鮮奶油蛋糕製作                    | 12       | 第三學年第二學期 |
| (10)戚風類蛋糕製作-3  | 冰淇淋蛋糕製作及其變化應用                        | 6        | 第三學年第二學期 |
| 合計             |                                      | 108節     |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 期中、期末實作評量。                        |          |          |
| 教學資源           | 1. 教科書。<br>2. 自編教材。                  |          |          |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 注意學生學習落差及統整教學進度。   |          |          |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

|                |  |  |
|----------------|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 蛋糕裝飾實習   |
|                | 英文名稱   | Cake Decoration Practice                                     |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘   |  |
| 科目屬性           | 必/選修   | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)   |  |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科  |  |
| 學分數            | 0/0/0/0/5/5  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期   |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有, 科目:   |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解蛋糕裝飾之基本觀念<br>2. 熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧<br>3. 熟悉擠花袋及各式花嘴的應用<br>4. 相關食用色素的認識與調配<br>5. 具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理  |  |

| 教學內容             |   |          |          |
|------------------|---|----------|----------|
| 主要單元(進度)         | 內容細項  | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)蛋糕裝飾之基本觀念     | 基本蛋糕製作  | 18       | 第三學年第一學期 |
| (2)各式霜飾材料製備      | 霜飾材料準備  | 18       | 第三學年第一學期 |
| (3)抹面 披覆的技巧-1    | 各式蛋糕抹面技巧  | 18       | 第三學年第一學期 |
| (4)抹面 披覆的技巧-2    | 各式蛋糕抹面技巧  | 18       | 第三學年第一學期 |
| (5)畫直線 與曲線技巧 及變化 | 線條練習  | 18       | 第三學年第一學期 |
| (6)各種食用色素的應用     | 各色素運用及調色  | 18       | 第三學年第二學期 |
| (7)各式擠花畫袋與花嘴應用-1 | 各式擠花及花嘴練習與運用  | 18       | 第三學年第二學期 |
| (8)各式擠花袋與花嘴應用-2  | 各式擠花及花嘴練習與運用  | 18       | 第三學年第二學期 |
| (9)各式擠花袋與花嘴應用-3  | 各式擠花及花嘴練習與運用  | 18       | 第三學年第二學期 |
| (10)各式擠花袋與花嘴應用-4 | 各式擠花及花嘴練習與運用  | 18       | 第三學年第二學期 |
| 合計               |   | 180節     |          |
| 學習評量<br>(評量方式)   | 1. 學期中及學期末辦理學習階段技巧之實作評量   |          |          |
| 教學資源             | 1. 教科書<br>2. 自編教材   |          |          |
| 教學注意事項           | 包含教材編選、教學方法<br>1. 特定節日舉辦相關節日之蛋糕製作提升學習興趣<br>2. 採漸進式由淺入深之方式避免學習挫折 |          |          |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

|                |  |  |
|----------------|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 餅乾製作實習   |
|                | 英文名稱   | Biscuit Preparing Practice                                   |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘   |  |
| 科目屬性           | 必/選修   | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)   |  |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科  |  |
| 學分數            | 0/0/0/0/3/3  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期   |  |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有, 科目:   |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 瞭解餅乾的特性與種類<br>2. 熟悉餅乾的製作流程<br>3. 培養手工餅乾的能力<br>4. 培養運用食材比例之不同作創意產品   |  |

| 教學內容           |  |          |          |
|----------------|--|----------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項   | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)製作餅乾概論      | 1認識烘焙餅乾製作材料、種類及方法<br>2學習餅乾的製作技術。                                 | 6        | 第三學年第一學期 |
| (2)烘焙餅乾的概念及操作  | 1烘焙餅乾的種類及操作技巧概念。<br>2分組烘焙之合作,建立團隊工作分配及溝通技巧。                      | 12       | 第三學年第一學期 |
| (3)塑形餅乾        | 塑形餅乾製作   | 12       | 第三學年第一學期 |
| (4)冷凍餅乾        | 冰箱小西餅製作  | 12       | 第三學年第一學期 |
| (5)壓模餅乾        | 壓模餅乾製作   | 12       | 第三學年第一學期 |
| (6)擠花餅乾        | 奶油小西餅、菊花酥餅   | 12       | 第三學年第二學期 |
| (7)造型餅乾1       | 各式圖樣餅乾製作   | 12       | 第三學年第二學期 |
| (8)造型餅乾2       | 彩繪餅乾   | 12       | 第三學年第二學期 |
| (9)酥皮餅乾        | 酥皮餅乾製作   | 12       | 第三學年第二學期 |
| (10)製作餅乾之從業態度  | 1. 培養學習態度及職業道德倫理。<br>2. 培養廚房環境整理技巧。<br>3. 學習良好的人際關係、溝通技巧與正確的敬業觀念 | 6        | 第三學年第二學期 |
| 合計             |  | 108節     |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 可於期中或期末實施實習操作測驗,以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。                          |          |          |
| 教學資源           | 1. 相關教科書<br>2. 自編教材  |          |          |

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。
2. 實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

|                |   |  |  |  |  |
|----------------|---|--|--|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 中式麵食製作實習   |  |  |  |
|                | 英文名稱  | Chinese Style Wheat Flour Processing                         |  |  |  |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘  |  |  |  |  |
| 科目屬性           | 必/選修  | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |  |  |  |
|                | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)   |  |  |  |  |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目   |  |  |  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科   |  |  |  |  |
| 學分數            | 0/0/5/5/0/0   |  |  |  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期  |  |  |  |  |
| 議題融入           | <input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |  |  |  |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input checked="" type="radio"/> 有, 科目:   |  |  |  |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 讓學生瞭解中式麵食之分類<br>2. 讓學生瞭解中式麵食加工的基本知識<br>3. 讓學生瞭解中式麵食原料加工與保藏法  |  |  |  |  |

| 教學內容                |  |          |   |
|---------------------|--|----------|---|
| 主要單元(進度)            | 內容細項   | 分配<br>節數 | 備註  |
| (1)緒論               | 中式麵食之定義<br>中式麵食之重要性<br>中式麵食文化淵源及特色<br>中式麵食之發展<br>1. 我國主要麵食產品特色介紹<br>2. 北方麵食<br>3. 南方麵食<br>4. 台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線...) | 15       | 第二學年第一學期<br>了解中式麵食意義及分類                         |
| (2)原料與器具的選用及製作原理與方法 | 1. 原料的分類<br>2. 原料的選擇及儲存<br>3. 器具的認識及用途<br>4. 配方的製定<br>5. 麵糰(糊)的製作<br>6. 內餡的調製<br>7. 整形的方法<br>A熟製的目的<br>B熟製的方法    | 15       | 第二學年第一學期<br>認識中式麵食相關原料及器具使用<br>認識並學會中式麵食製作原理與方法 |
| (3)水調和麵類-1          | 冷水麵食-貓耳朵、生鮮麵條、手工水餃、蔥油餅   | 20       | 第二學年第一學期<br>認識各式水調和麵食種類及相關產品並學會製作               |
| (4)水調和麵類-2          | 燙麵食-抓餅、荷葉餅、燒賣、蛋餅   | 20       | 第二學年第一學期<br>認識各式水調和麵食種類及相關產品並學會製作               |
| (5)水調和麵類-3          | 燒餅類麵食-發麵燒餅、蔥燒餅、芝麻醬燒餅   | 20       | 第二學年第一學期<br>認識各式水調和麵食種類及相關產品並學會製作               |
| (6)酥糕類-1            | 酥油皮類-蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪、蘇式豆沙月餅  | 20       | 第二學年第二學期<br>認識各式酥糕類麵食種類及相關產品並學會製作               |

| 教學內容           |   |      |                                   |
|----------------|---|------|-----------------------------------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項  | 分配節數 | 備註                                |
| (7)酥餅類-2       | 糕漿皮類-桃酥、廣式月餅、台式豆沙月餅、鳳梨酥   | 20   | 第二學年第二學期<br>認識各式酥餅類麵食種類及相關產品並學會製作 |
| (8)發麵類-1       | 發酵麵食-白饅頭、菜肉包、三角豆沙包、雙色饅頭   | 20   | 第二學年第二學期<br>認識各式發麵麵食種類及相關產品並學會製作  |
| (9)發麵類-2       | 發粉麵食-蒸蛋糕、黑糖糕、馬拉糕、發糕   | 15   | 第二學年第二學期<br>認識各式發麵麵食種類及相關產品並學會製作  |
| (10)發麵類-3      | 油炸麵食-沙其馬、巧果、開口笑、脆麻花   | 15   | 第二學年第二學期<br>認識各式發麵麵食種類及相關產品並學會製作  |
| 合計             |   | 180節 |                                   |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 要求學生瞭解中式麵食的相關知識外，並評量學生之應用能力。<br>2. 期中、期末實作評量   |      |                                   |
| 教學資源           | 1. 教科書、報章雜誌、相關中式麵食加工及其著作。<br>2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。<br>3. 與中式麵食加工有關之機構、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 |      |                                   |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>將有關中式麵食發展之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。  |      |                                   |

