

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108年6月17日107學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：  _____

(108學年度入學學生適用)

☐ 初審版 ☐ 複審版 ☒ 核定版

中華民國108年08月08日

目 錄

● 學校基本資料表	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	9
一、食品群烘焙食品科教育目標	9
二、食品群烘焙食品科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	13
三、科目開設一覽表	14
柒、團體活動時間實施規劃	16
附件二：校訂科目教學大綱	17

學校基本資料表

學校校名	國立員林高級農工職業學校			
技術型	專業群科		1. 機械群：機械科、生物產業機電科 2. 土木與建築群：建築科 3. 商業與管理群：電子商務科 4. 農業群：農場經營科、園藝科、畜產保健科 5. 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		
		其他		
進修部	1. 機械群：機械科 2. 農業群：園藝科			
實用技能學程	1. 農業群：休閒農業科(日間上課) 2. 食品群：烘焙食品科(夜間上課)			
特殊教育及特殊類型	1. 學術群：體育班 2. 服務群：綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	04-8360105轉210
	職 稱	教學組長	行動電話	
	姓 名	許宸嘉	傳 真	04-8361294
	E-mail	yl210@ylvs.tw		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	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	學術群	體育班	1	27	1	20	1	21	3	68
技術型	機械群	機械科	2	76	2	77	2	78	6	231
	機械群	生物產業機電科	1	36	1	38	1	39	3	113
	土木與建築群	建築科	2	75	2	76	2	76	6	227
	商業與管理群	電子商務科	1	35	1	40	1	39	3	114
	農業群	農場經營科	1	36	1	35	1	37	3	108
	農業群	園藝科	2	71	2	80	2	73	6	224
	農業群	畜產保健科	1	37	1	38	1	39	3	114
	食品群	食品加工科	2	70	2	77	2	79	6	226
進修部	機械群	機械科	0	0	0	0	1	12	1	12
	農業群	園藝科	1	16	1	22	1	19	3	57
實用技能學程	農業群	休閒農業科(日間上課)	1	37	1	35	1	35	3	107
	食品群	烘焙食品科(夜間上課)	1	17	1	25	1	17	3	59
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	11	1	15	1	12	3	38
合計			17	544	17	578	18	576	52	1698

二、核定科班一覽表

表2-2 108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	學術群	體育班	1	35
技術型	機械群	機械科	2	37
	機械群	生物產業機電科	1	37
	土木與建築群	建築科	2	37
	商業與管理群	電子商務科	1	37
	農業群	農場經營科	1	37
	農業群	園藝科	2	37
	農業群	畜產保健科	1	37
	食品群	食品加工科	2	37
進修部	農業群	園藝科	1	37
實用技能學程	農業群	休閒農業科(日間上課)	1	36
	食品群	烘焙食品科(夜間上課)	1	36
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	15
合計			17	455

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

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。

視野

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。

健康

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。

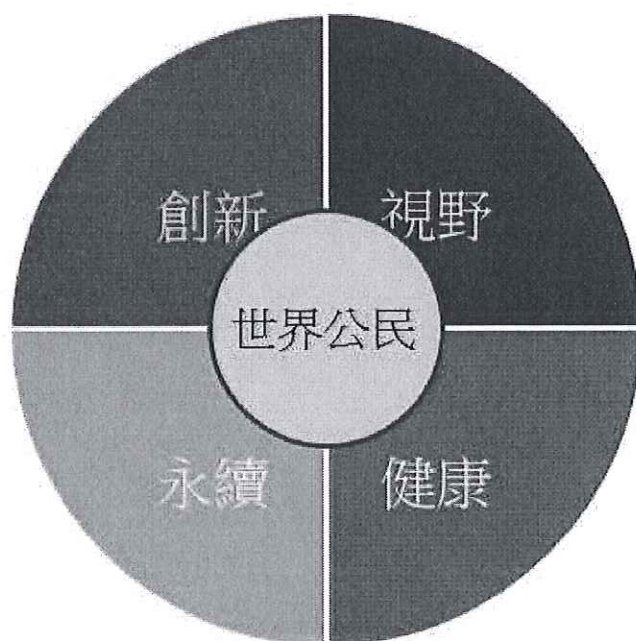
溝通力 (Ability to Communicate) 學生具備勇敢表達、自信論述、耐心傾聽、謙虛接受的溝通能力，建構學生健康的群體關係，發展良好的群性。

永續

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。

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

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

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員31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(含國文社會輔導科、英文科、數理科、藝能科及國防教育科)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)各年級導師代表：由各年級導師推選之，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)專家學者或產業代表：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。

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。

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： 食品烘焙人員 2.科專業能力(核心技能專長)： 具麵包製作之專業技能 3.檢定職類： 烘焙食品-麵包丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 食品加工4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 食品加工實習6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 穀物加工2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒ 麵包製作實習10學分
第二年段	1.相關就業進路： 1. 烘焙相關專業人員 2. 餐飲人員 2.科專業能力(核心技能專長)： 1. 西式點心製作能力 2. 食品化學與分析專業能力 3. 食品微生物專業能力 3.檢定職類： 烘焙食品-西點蛋糕丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 食品微生物2學分 ☒ 食品化學與分析2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 食品微生物實習3學分 ☒ 食品化學與分析實習3學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 進階食品化學與分析2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☒ 西式點心製作實習10學分 ☒ 中式麵食製作實習10學分
第三年段	1.相關就業進路： 1. 食品品管人員 2. 食品檢驗人員 2.科專業能力(核心技能專長)： 蛋糕製作、蛋糕裝飾及食品經營人員 3.檢定職類： 烘焙食品-西點蛋糕乙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 食品安全與衛生4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☒ 中式點心製作實習10學分 ☒ 蛋糕製作實習6學分 ☒ 蛋糕裝飾實習10學分 ☒ 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)
108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			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
			英語文	4	2	2						
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4			2					
			地理					2				
			公民與社會									
		自然科學	物理	4								
			化學		1	1						
			生物		1	1						
		藝術	音樂	4								
			美術				2					
			藝術生活						2			
		綜合活動	生命教育	4								
			生涯規劃								2	
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技									
			資訊科技					2				
		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		36	12	12	4	4	2	2		
		專業科目	食品加工		4	2	2					
	食品微生物		2			2						
	食品化學與分析		2				2					
	實習科目	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		56	17	17	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) (續)
108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	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	16學分 11.59%	國語文閱讀	8			2	2	2	2		
			生活英文	4			2	2				
			數學	4			2	2				
			小計	16	0	0	6	6	2	2		
	專業科目	2學分 1.45%	食品概論	2			1	1				
			小計	2	0	0	1	1	0	0		
	實習科目	6學分 4.35%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2			1	1				
			小計	6	0	0	1	1	2	2		
	必修學分數合計			24	0	0	8	8	4	4		
	校訂科目	一般科目	0學分 0.00%									
				應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	
		專業科目	12學分 8.70%	進階食品化學與分析	2			1	1			☐ 跨班
				穀物加工	2	1	1					☐ 跨班
				食品安全與衛生	4					2	2	☐ 跨班
				食品與營養	4					2	2	☐ 跨班
				應選修學分數小計	12	1	1	1	1	4	4	
實習科目		46學分 33.33%	麵包製作實習	10	5	5					☐ 跨班	
			中式點心製作實習	10					5	5	☐ 跨班	
			西式點心製作實習	10			5	5			☒ 跨班 二選一(中式麵食製作實習)	
			蛋糕製作實習	6					3	3	☒ 跨班 二選一(餅乾製作實習)	
			蛋糕裝飾實習	10					5	5	☐ 跨班	
			中式麵食製作實習	10			5	5			☒ 跨班 二選一(西式點心製作實習)	
			餅乾製作實習	6					3	3	☒ 跨班 二選一(蛋糕製作實習)	
			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	
選修學分數合計			58	6	6	6	6	17	17			
校訂必修及選修學分上限合計			82	6	6	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)
108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		36學分	36	26.09%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	5.80%	系統設計
	實習科目			12	8.70%	
	合 計			56	40.58%	系統設計
校 訂	必修	一般科目	82-86學分	16	11.59%	系統設計
		專業科目		2	1.45%	
		實習科目		6	4.35%	
	選修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		12	8.70%	
		實習科目		46	33.33%	
	合 計			82	59.42%	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學分		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。 2. 表列部定必修科目52-56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 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	國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→		→	歷史	→		→		→		
			→		→		→	地理	→		→		
	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	→	全民國防教育	→		→		→		→		
校 訂 科 目	語文		→		→	國語文閱讀	→	國語文閱讀	→	國語文閱讀	→	國語文閱讀	
			→		→	生活英文	→	生活英文	→		→		
	數學		→		→	數學	→	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	→	食品概論	→	
			→		→	進階食品化學與分析	→	進階食品化學與分析	→	
		穀物加工	→	穀物加工	→		→		→	
			→		→		→	食品安全與衛生	→	食品安全與衛生
			→		→		→	食品與營養	→	食品與營養
			→		→		→	專題實作	→	專題實作
	實習科目		→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→	
		麵包製作實習	→	麵包製作實習	→		→		→	
			→		→		→	中式點心製作實習	→	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	→	蛋糕製作實習
			→		→		→	蛋糕裝飾實習	→	蛋糕裝飾實習
			→		→	中式麵食製作實習	→	中式麵食製作實習	→	
			→		→		→	餅乾製作實習	→	餅乾製作實習

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7-2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
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動	18	18	18	18	18	18
合計	36	36	36	36	36	36

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文閱讀		
	英文名稱	Chinese Reading		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☐ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 烘焙食品科			
學分數	0/0/2/2/2/2			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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。 (二)培養學生閱讀與欣賞文選、古典詩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。 (三)培養學生思考、組織、創造及想像之能力。 (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
(一)(一) 1. 範文 1.1 文選(上) 1.2 古典詩選(上) 1.3 現代詩選(上)	範文教學。 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	30	語體：文言— 50%：50%
(二)(二) 文化教材：論語選讀(上)	文化教材教學。 1. 孔子生訂及思想簡介。 2. 論語內容之講解。 3. 相關人物介紹。 4. 論語之現代意義與價值解析。	6	
(三)(一) 1. 範文 1.1 文選(下) 1.2 古典詩選(下) 1.3 現代詩選(下)	範文教學。 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	30	語體：文言— 50%：50%
(四)(二) 文化教材：論語選讀(下)	文化教材教學。 1. 孔子生訂及思想簡介。 2. 論語內容之講解。 3. 相關人物介紹。 4. 論語之現代意義與價值解析。	6	
(五)(一) 1. 進階範文(上) 1.1 文選 1.2 古典詩選 1.3 現代詩選	範文教學。 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	30	語體：文言— 50%：50%
(六)(二) 文化教材：論語進階選讀(上)	文化教材教學。 1. 孔子生訂及思想簡介。 2. 論語內容之講解。 3. 相關人物介紹。	6	

	4. 論語之現代意義與價值解析。		
(七)(一) 1. 進階範文(下) 1.1 文選 1.2 古典詩選 1.3 現代詩選	範文教學。 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	30	語體：文言— 50%：50%
(八)(二) 文化教材：論語進階選讀 (下)	文化教材教學。 1. 孔子生怙及思想簡介。 2. 論語內容之講解。 3. 相關人物介紹。 4. 論語之現代意義與價值解析。	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1、口頭報告、問答 2、書面報告 3、作品 4、學習單 5、學習態度 6、分組競賽 7、實作 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。 2. 一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3. 期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 4. 網路資源：與語文教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選 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。 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。 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。 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。 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。 (二)教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 問答法 4. 練習法 5. 討論法 6. 欣賞法 7. 自學輔導法 8. 觀摩法 9. 演示法 10. 戲劇表演法 11. 結合科技資源的教學 12. 分組討論法 (三)教學相關配合事項 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。 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。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 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	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☐ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 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 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生學習英語的動機 2. 培養學生在生活中使用英文的基本能力 3. 克服學生以英文表達的恐懼 4. 增加學生以英文溝通的信心 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
(一)校園生活	1. 單字片語學習(校園生活) 2. 文法句型練習 3. 聽講對話練習(校園生活)	9	
(二)逛街購物	1. 單字片語學習(逛街購物) 2. 文法句型練習 3. 聽講對話練習(逛街購物)	9	
(三)旅遊觀光(上)	1. 單字片語學習(觀光旅遊) 2. 文法句型練習 3. 聽講對話練習(觀光旅遊)	9	
(四)外出用餐(上)	1. 單字片語學習(外出用餐) 2. 文法句型練習 3. 聽講對話練習(外出用餐)	9	
(五)娛樂	1. 單字片語學習(娛樂) 2. 文法句型練習 3. 聽講對話練習(娛樂)	9	
(六)電話應答	1. 單字片語學習(電話應答) 2. 文法句型練習 3. 聽講對話練習(電話應答)	9	
(七)旅遊觀光(下)	1. 單字片語學習(觀光旅遊) 2. 文法句型練習 3. 聽講對話練習(觀光旅遊)	9	
(八)外出用餐(下)	1. 單字片語學習(外出用餐) 2. 文法句型練習 3. 聽講對話練習(外出用餐)	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度、上課參與度 2. 學習單/學習檔案 3. 分組活動 4. 紙筆測驗		
教學資源	1. 自編教材 2. 網路資源 3. 期刊雜誌		

	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 1. 教材編選以日常生活相關主題為主，輔以網路影音資源。 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9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學		
	英文名稱	Applied Mathematics		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☐ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 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 第二學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	(一)能熟練多項式、指數、對數的運算及相關之估算。 (二)認識簡單函數。 (三)面對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究。 (四)能將數學知識與具體世界做連結。 (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	分配節數	備註
(一)直線方程式	1. 直角坐標。 2. 距離公式。 3. 分點坐標。 4. 直線的斜率與方程式。	10	
(二)三角函數	1. 有向角及其度量。 2. 三角函數的定義與圖形。 3. 三角函數的基本性質。	26	
(三)向量	1. 向量的意義。 2. 向量的加減與實數積。 3. 向量的內積與夾角。	10	
(四)指數與對數及其運算	1. 指數與對數及其運算的意義。 2. 指數函數及其圖形。 3. 對數函數及其圖形。 4. 常用對數與其應用。	16	
(五)數列與級數	1. 等差數列與等差級數。 2. 等比數列與等比級數。 3. 無窮等比級數。	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 作業成績 2. 口頭問答 3. 紙筆測驗 4. 學習態度		
教學資源	1. 課本 2. 習作 3. 講義 4. 測驗卷		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。 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。 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		

教之原則，實施補救或增廣教學。

4. 在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食品之一般概念 2.與生活結合激發學習之興趣。 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
(一)緒論	食品加工的概論	3	
(二)食品變敗與保藏法	食品保藏的原理，食品的腐敗	2	
(三)農產食品	農產品加工原理	4	
(四)園產食品	園產品加工	8	
(五)發酵食品	乳酸發酵製作原理	6	
(六)畜產食品	香腸、貢丸製作原理	8	
(七)水產食品	水產煉製品加工原理	5	
合計		36節	
學習評量 (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。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與食品加工有關之機構、展覽會、演講會等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學採用講解、問答法、討論法等方法。 2.借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02。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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 進一步瞭解食品化學基礎分析技術之應用。 2. 進一步瞭解食品的組成份及其變化。 3. 進一步瞭解食品成分在加工過程之變化。 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
(一)食品化學基礎分析技術之應用	儀器分析原理	10	
(二)食品的組成份及其變化	食品加工過程中成分的變化	20	
(三)食品化學分析在食品加工上的利用	保健食品有效成分分析	6	
合計		36節	
學習評量 (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)。 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 1. 教材編選 (1)依課程大綱編訂，並補強相關知識。 2. 教學方法 以講解、提問、相互討論、學生實際練習等方式協助學生學習。 3. 教學評量 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9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀物加工
	英文名稱	Cereal Products Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解穀類加工的重要性。 2. 瞭解穀類加工原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)穀類加工概論	米、小麥、大麥及澱粉介紹	2	
(二)穀類加工的器具與 機具	穀類加工器具與機具	2	
(三)穀類加工原料	穀類加工原物料	12	
(四)米食加工	米糕、肉粽、糯米腸	12	
(五)烘焙食品	麵包、蛋糕	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 學生瞭解穀類加工的相關知識外，並評量學生之應用能力。 2. 小考、期中、期末考。		
教學資源	1. 教科書、報章雜誌及相關著作。 2. 投影片、幻燈片、錄影帶。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學採用講解、問答法、討論法等方法。 2. 借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 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 Safety and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 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 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3. 瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4. 瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則 5. 瞭解衛生管理的範圍 6. 瞭解食品衛生安全之有關法令。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)食品安全衛生之重要性	1. 食品安全衛生之範圍	12	
(二)(二)食物中毒定義及分類	1. 細菌性食物中毒的種類、症狀、預防-1食物中毒種類 2. 化學性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 類過敏性食物中毒	22	
(三)(三) 經口傳染病種類及預防	1. 經口傳染病種類	22	
(四)(四)食品添加物的意義	1. 食品添加物的分類及應用	16	
合計		72節	
學習評量 (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)。 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 1. 教材編選 (1)依課程大綱編訂，並補強相關知識。 2. 教學方法 以講解、提問、相互討論、學生實際練習等方式協助學生學習。 3. 教學評量 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9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品與營養
	英文名稱	Food and Nutrition
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 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 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 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。 2. 了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 3. 能設計並規劃均衡飲食營養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)食品營養概論	食品營養介紹	14	
(二)(二)營養素	營養素介紹	14	
(三)(三)各類食品的营养價值	食品中營養價值介紹	14	
(四)(四)生命期營養	不同生命週期所需的營養素	10	
(五)(五)體重與飲食	均衡的飲食	8	
(六)(六)體重與飲食	理想體重的計算	6	
(七)(七)膳食設計	膳食設計	4	
(八)(八)個人膳食設計	個人膳食設計	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	期中考、平常作業		
教學資源	1. 教科書(食品營養)。 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 1. 教材編選 (1)依課程大綱編訂，並補強相關知識。 2. 教學方法 以講解、提問、相互討論、學生實際練習等方式協助學生學習。 3. 教學評量 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9-2-3-01 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 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 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生群體合作解決問題之精神。 2. 培養學生獨立思考研究及創造之能力。 3. 驗證及應用所學之專業知識。 4. 培養學生實務能力，符合產業之所需。 5. 訓練學生搜集及整理資料能力。 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	分配節數	備註
(一)(一)專題製作概述	1. 專題導向學習的優點 2. 專題導向學習實施流程	8	
(二)(二)選擇主題	1. 分組 2. 決定主題	4	
(三)(三)資料收集與探討	1. 資料收集的種類 2. 利用電腦查詢	8	
(四)(四)實驗研究法	科展說明	4	
(五)(五)小論文報告的撰寫方法	1. 小論文基本要素 2. 小論文基本格式	8	
(六)(六)專題寫作格式	1. 正文撰寫 2. 圖表設定 3. 頁碼設定	8	
(七)(七)分組報告	1. 簡報注意事項 2. 成功簡報基本原則 3. 簡報準備過程 4. 台發表簡報的要領	32	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	期中考、平常作業		
教學資源	1. 教科書(專題製作)。 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 1. 教材編選 (1)依課程大綱編訂，並補強相關知識。 2. 教學方法 以講解、提問、相互討論、學生實際練習等方式協助學生學習。 3. 教學評量 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9-2-3-02 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 帶領學生至縣內及食品及烘焙相關工廠參觀，使其對未來工作有了解。 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	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	至縣內烘焙相關工廠參觀:台灣優格食品有限公司、聯米企業股份有限公司	36	1. 參觀地點:台灣優格食品有限公司、聯米企業股份有限公司
合計		36節	
學習評量(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。 群科中心		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (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。(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。(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。 2. 相關配合事項 (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。(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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	5/5/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備。 2. 瞭解烘焙原料的基本特性與使用方法。 3. 熟練烘焙計算及製作流程。 4. 培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瞭解烘焙材料的特性	麵粉種類、糖等	16	
(二)瞭解烘焙器具的操作	機具介紹	10	
(三)熟練烘焙百分比的計算	烘焙百分比計算	10	
(四)瞭解麵包的製作流程	麵包製作流程	20	
(五)各式麵包製作	各式麵包製作包含紅豆麵包、奶酥、布丁、葡萄乾吐司、蔥花麵包等	124	
合計		180節	
學習評量 (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。 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 1. 實習為主，教師示範及講解為輔。 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9-2-3-04 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/5/5	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解中式點心的類別與特性 2.瞭解中式點心之材料與製作流程 3.具備製作中式點心與中式米麵時之能力 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	分配節數	備註
(一)中式點心機具設備與手工具	認識中式點心器具及設備	12	
(二)原料之選用與用途	認識原物料及學會選擇	30	
(三)油皮、油酥製作	酥油皮製作及糕、漿皮製作如蛋黃酥、太陽餅	73	
(四)中式米食製作	中式米食製作如海鮮粥、米花糖	65	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	1.期中期末實作評量。		
教學資源	1.教科書。 2.自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.注意學生學習情形 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9-2-3-05 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餅乾的特性與種類 2. 熟悉餅乾的製作流程 3. 培養手工餅乾的能力 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	分配節數	備註
(一) 塑形餅乾	塑形餅乾製作	24	
(二) 冷凍餅乾	冰箱小西餅製作	26	
(三) 壓模餅乾	壓模餅乾製作	20	
(四) 擠花餅乾	奶油小西餅、菊花酥餅	18	
(五) 酥皮餅乾	酥皮餅乾	20	
合計		108節	
學習評量 (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 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。實習報告之內容 2. 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9-2-3-06 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/5/5	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解蛋糕裝飾之基本觀念 2. 熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 3. 熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 4. 相關食用色素的認識與調配 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	分配節數	備註
(一)蛋糕裝飾之基本觀念	基本蛋糕製作	32	
(二)各式霜飾材料製備	霜飾材料準備	34	
(三)抹面 披覆的技巧	各式蛋糕抹面技巧	34	
(四)畫直線 與曲線技巧 及變化	線條練習	30	
(五)各式擠花帶與花嘴應用	各式擠花及花嘴練習與運用	24	
(六)各種食用色素的應用	各色素運用及調色	26	
合計		180節	
學習評量 (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 2. 自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 特定節日舉辦相關節日之蛋糕製作提升學習興趣 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9-2-3-07 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學生瞭解蛋糕製作之基本原理與操作技術。 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	分配節數	備註
(一)蛋糕的種類	1. 認識蛋糕製作的原料 2. 蛋糕製作之基本原理	20	
(二)麵糊類蛋糕製作	1. 重奶油蛋糕、棋格蛋糕製作、水果蛋糕製作	36	
(三)戚風類蛋糕製作	1. 香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕捲、葡萄乾戚風	30	
(四)海綿蛋糕製作	1. 海綿蛋糕製作、杯子蛋糕製作	22	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 期中、期末實作評量。		
教學資源	1. 教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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9-2-3-08 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 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 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生瞭解中式麵食之分類 2. 讓學生瞭解中式麵食加工的基本知識 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	分配節數	備註
(一)緒論	中式麵食之定義 中式麵食之重要性 中式麵食文化淵源及特色 中式麵食之發展 1. 我國主要麵食產品特色介紹 2. 北方麵食 3. 南方麵食 4. 台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線…)	32	
(二)原料與器具的選用	1. 原料的分類 2. 原料的選擇及儲存 3. 器具的認識及用途	36	
(三)製作原理與方法	配方的製定 麵糰(糊)的製作 內餡的調製 整形的方法 1. 熟製的目的 2. 熟製的方法	28	
(四)水調和麵類	1. 冷水麵食 2. 燙麵食 3. 燒餅類麵食	30	
(五)發麵類	1. 發酵麵食 2. 發粉麵食 3. 油炸麵食	28	
(六)酥糕類	1. 酥油皮類 2. 糕漿皮類	26	
合計		180節	
學習評量 (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。 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。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 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 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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 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 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解西式點心製作的起源及相關器具設備 2. 熟練西式點心各項常用材料的特性及使用方法 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作 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	分配節數	備註
(一)西式點心發展與產業認識	認識西式點心產業	10	
(二)熟練機器與設備之操作	認識機具設備及各式模具	26	
(三)認識材料與烘焙計算	認識西式點心材料及計算	23	
(四)產品的分類與實習	設西點製作包含蛋糕及派等	121	
合計		180節	
學習評量 (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。 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 1. 實習為主，教師示範及講解為輔。 2. 配合實務展示之整合學習概念。 3. 利用實作，結合理論與實務。		