

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

國立佳冬高級農業職業學校

學校代碼：130404

## 實用技能學程課程計畫書

本校114年11月26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12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	8
課程發展委員會組織要點	8
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	17
三、科目開設一覽表	18
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	35
三、彈性學習時間實施規劃表	49
玖、學校課程評鑑	54
學校課程評鑑計畫	54
附件二：校訂科目教學大綱	57

# 學校基本資料

學校校名	國立佳冬高級農業職業學校			
技術型	專業群科		動力機械群：農業機械科 商業與管理群：電子商務科 農業群：農場經營科、園藝科、畜產保健科 食品群：食品加工科、烘焙科 餐旅群：餐飲管理科	
	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	商業與管理群：電子商務科			
實用技能學程(日)	動力機械群：機車修護科 農業群：園藝技術科 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建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。
- 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
技術型 高中	動力機械群	農業機械科	1	22	1	17	1	28	3	67
	商業與管理群	電子商務科	1	10	1	9	1	10	3	29
	農業群	農場經營科	1	4	1	9	1	9	3	22
	農業群	園藝科	1	7	1	8	1	6	3	21
	農業群	畜產保健科	1	22	1	21	1	16	3	59
	食品群	食品加工科	1	21	1	18	1	26	3	65
	食品群	烘焙科	1	34	1	21	1	14	3	69
	餐旅群	餐飲管理科	2	27	2	26	2	31	6	84
	服務群	綜合職能科	2	13	2	20	1	12	5	45
進修部	商業與管理群	電子商務科	1	22	1	13	1	9	3	44
實用技 能學程 (日)	動力機械群	機車修護科	1	6	1	4	1	7	3	17
	農業群	園藝技術科	1	7	1	2	1	3	3	12
	食品群	烘焙食品科	1	4	1	23	1	20	3	47
合計			15	199	15	191	14	191	44	581

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
技術型高中	動力機械群	農業機械科	1	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	1	33
	農業群	畜產保健科	1	33
	食品群	食品加工科	1	33
	食品群	烘焙科	1	33
	餐旅群	餐飲管理科	2	33
進修部	商業與管理群	電子商務科	1	38
合計			10	335



## 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

一、國立佳冬高農以「創造農業新適力、培育農業心人才」為願景，建立符合「適性揚才、專業精進、特色深化、創新卓越」目標之溫馨專業校園，同時秉持「以學生為本、適性發展、終身學習、優質公民」的理念，期待能打造一所「多元智慧，藝術人文，溫馨校園，優質再升級」之優質高農，培養學生具備正直誠信、專業知能技術及終身學習的社會人才。

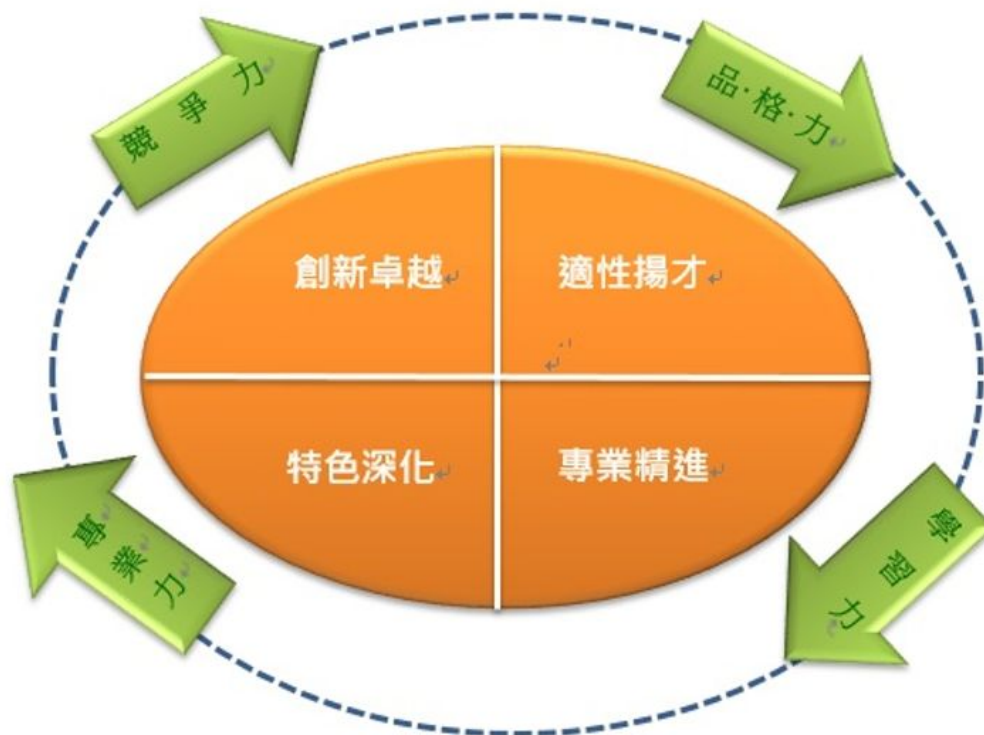
#### 二、學校願景詮釋

創新卓越：適性創意展能，涵育卓越視野

適性揚才：理論實務結合，展現多元能力

特色深化：優質校園建構，彰顯在地文化

專業精進：產學合一實踐，精進專業實務



圖·1 學校願景

## 二、學生圖像

為落實十二年國民基本教育之推動，本校整合校務發展計畫及構想特色課程，擬定學生具備之表現與能力，據以提出本校學生圖像-「花仙子」，透過花仙子展現本校培養學生應具備四力：「品格力」、「學習力」、「專業力」及「競爭力」，以適性揚才、創新卓越、特色深化及專業精進，推動本校願景。

2. 學習力：具備終身學習之自我精進能力
3. 專業力：具備務實致用之專業技術能力
4. 競爭力：具備在地文化之產業競爭能力
1. 品格力：具備正直誠信及勤勉負責態度





## 肆、課程發展組織要點

國立佳冬高級農業職業學校

課程發展委員會組織要點

107年06月28日課程發展委員會修正通過

108年02月22日校務會議通過

109年12月31日課程發展委員會修正通過

110年01月20日校務會議通過

110年12月21日行政會報通過

111年1月20日校務會議通過

國立佳冬高農課程發展委員會組織要點

107年06月28日課程發展委員會修正通過

108年02月22日校務會議通過

109年12月31日課程發展委員會修正通過

110年01月20日校務會議通過

110年12月21日行政會報通過

111年1月20日校務會議通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B 號修正「

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37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：由各學科召集人及教學組長(含國文科、英文科、學科、自然科、國防教育科、體育組、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計9人。

(四)專業群科(學程)教師：由實習組長、實用技能組及各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計9人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群、體育班、藝術才能班及科學班召集人擔任之，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：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)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。

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(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

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

(四)特殊教育推行委員會：主席由校長兼任之，其餘委員，由校長就處室(科)主任代表、普通班教師代表、特殊教育教師代表、身心障礙及資賦優異學生家長代表、教師會代表及家長會代表等進行特殊教育推行。

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三次會議，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。



#### 國立佳冬高農課程發展委員會組織要點

107年06月28日課程發展委員會修正通過

108年02月22日校務會議通過

109年12月31日課程發展委員會修正通過

110年01月20日校務會議通過

110年12月28日行政會議修正通過

111年01月20日校務會議通過

- 一、依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正《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 37 人，委員任期一年，任期自每年 8 月 1 日起至隔年 7 月 31 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：由各學科召集人及教學組長(含國文科、英文科、數學科、自然科、國防教育科、體育組、社會科及藝能科)擔任之，每學科 1 人，共計 9 人。
  - (四)專業群科(學程)教師：由實習組長、實用技能組及各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1 人，共計 9 人。
  - (五)特殊需求領域課程教師：由服務群、體育班、藝術才能班及科學班召集人擔任之，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：由學校聘任專家學者 1 人擔任之。
  - (九)產業代表：由學校聘任產業代表 1 人擔任之。
  - (十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 1 人擔任之。
  - (十一)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。
- 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(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
- (三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。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。
- (四)特殊教育推行委員會：主席由校長兼任之，其餘委員，由校長就處室(科)主任代表、普通班教師代表、特殊教育教師代表、身心障礙及資賦優異學生家長代表、教師會代表及家長會代表等進行特殊教育推行。

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三次會議，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

一、培養學生團隊合作、勤儉樸實、積極專業的工作態度，具備責任心與榮譽感的自律精神，展現良善的自我品格力。

二、培養學生具備烘焙食品之基礎專業知識與技能。

三、培養學生具備麵包製作及蛋糕西點製作等基礎課程的專業知識與技能，注重食品衛生安全管理及職業道德涵養。

四、培養學生具備烘焙食品之創新思考，烘焙經營基礎能力，求新求變提升烘焙產品競爭力。



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	<p>1. 相關就業進路： 本年段學生可擔任烘焙業麵包製作助手</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1、具備認識烘焙食品原料及烘焙基本理論的能力。 2、具備食品安全衛生、包裝、機具之基本能力。 3、具備各種麵包、餅乾的實作能力。 4、具備烘焙丙級(麵包)實作能力。 5、具有擔任烘焙業基礎作業員及衛生安全維持的基本能力。</p> <p>3. 檢定職類： 丙級烘焙食品--麵包</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品加工4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品加工實習6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 食品安全2學分 <input type="checkbox"/> 烘焙概論2學分 <input type="checkbox"/> 烘焙原理2學分 <input type="checkbox"/> 食品營養2學分 <input type="checkbox"/> 食品添加物2學分 <input type="checkbox"/> 食品衛生2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 基礎麵包製作6學分 <input type="checkbox"/> 麵包實作6學分 2.2 校訂選修：</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 本年段學生可擔任烘焙業麵包獨立製作者、蛋糕製作助手。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1、具備烘焙材料及產品品管之能力。 2、具備烘焙成本計算之能力。 3、具備各式麵包及蛋糕的製作之能力。 4、具備學生烘焙(蛋糕)之能力。 5、具有擔任烘焙業產品生產、品質管制的能力。</p> <p>3. 檢定職類： 丙級烘焙(蛋糕)技術士證照</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品微生物2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品微生物實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 烘焙英文4學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 食品原料2學分 <input type="checkbox"/> 發酵概論2學分 <input type="checkbox"/> 食品學2學分 <input type="checkbox"/> 食物製備2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 進階麵包製作6學分 <input type="checkbox"/> 歐式麵包製作6學分 <input type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 蛋糕實作6學分 <input type="checkbox"/> 發酵實習4學分 <input type="checkbox"/> 麵包坊經營5學分 <input type="checkbox"/> 窯烤烘焙實作4學分 <input type="checkbox"/> 基礎蛋糕製作6學分 <input type="checkbox"/> 佳農巧克力4學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 本年段學生可擔任烘焙業麵包、蛋糕獨立製作者。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1、具備烘焙食品的經營與管理之能力。 2、具備各式蛋糕、西點、中式點心及蛋糕裝飾製作之能力。 3、具備製作中式麵食加工(酥糕皮類)及製作乙級烘焙食品產品之能力。 4、具有烘焙食品獨立生產、新產品開發及經營、管理的能力。</p> <p>3. 檢定職類： 丙級中式麵食製作 乙級烘焙食品技術士證照</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品化學與分析2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品化學與分析實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 進階蛋糕製作6學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾實作6學分 <input type="checkbox"/> 中式點心製作4學分 <input type="checkbox"/> 烘焙坊經營實習6學分 <input type="checkbox"/> 餅乾製作4學分 <input type="checkbox"/> 酥糕皮點心製作4學分 <input type="checkbox"/> 蔬果加工實習4學分 <input type="checkbox"/> 西點製作5學分 <input type="checkbox"/> 佳農市集5學分</p>

# 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(日間上課)

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	語文	國語文	6	3	3						
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1						
		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		2							
		生物		2							
	藝術	音樂	4	2							
		美術						2			
		藝術生活									
	綜合活動	生命教育	4								
		生涯規劃			2						
		家政									
		法律與生活							2		
		環境科學概論									
	科技	生活科技									
		資訊科技									
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	16	12	2	2	3	3			
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	0	5	0			
	部定必修學分合計	58	21	17	7	2	8	3			

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(日間上課)(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	4學分	休閒與體育	4			2	2			
		2.13%	小計	4	0	0	2	2	0	0	
	專業科目	4學分	烘焙英文	4			2	2			
		2.13%	小計	4	0	0	2	2	0	0	
	實習科目	30學分 15.96%	基礎麵包製作	6	6						1. 麵包課程需6小時才可完成 2. 分組實習
			麵包實作	6		6					1. 麵包課程需6小時才可完成 2. 分組實習
			進階麵包製作	6			6				1. 麵包課程需6小時才可完成 2. 分組實習
			歐式麵包製作	6				6			1. 麵包課程需6小時才可完成 2. 分組實習
			專題實作	4					2	2	
			職涯體驗	2			1	1			搭配實作課程
			小計	30	6	6	7	7	2	2	
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			38	6	6	11	11	2	2	
校訂科目	一般科目	16學分 8.51%	進階國文	4			2	2			
			進階體育	4					2	2	
			應用文	4					2	2	
			職場英文	4					2	2	
			休閒體育運動	4			2	2			
			摺紙數學	2					2		
			頭腦大思考	2						2	
			看電影賞音樂	2					2		
			字裡行間輕鬆寫好字	2			2				
			走讀佳冬	2					2		
			平凡生活的我,意外轉生成社會觀察員	2							2
			基本半導體概論	2						2	
			應選修學分數小計	16	0	0	2	2	6	6	校訂選修一般科目開設34學分
校訂選修	專業科目	16學分 8.51%	食品安全	2		2					
			烘焙概論	2	2						
			烘焙原理	2		2					
			食品原料	2			2			「食品原料」與「食品學」為二選一	
			食品營養	2		2					
			發酵概論	2				2		「發酵概論」與「食物製備」為二選一	
			食品添加物	2		2					
			食品學	2			2			「食品原料」與「食品學」為二選一	
			食物製備	2				2		「發酵概論」與「食物製備」為二選一	
			食品衛生	2	2						
應選修學分數小計	16	4	8	2	2	0	0	校訂選修專業科目開設20學分			

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	
校訂選修 科目	實習 60學分 31.91%	蛋糕實作	6				6			1.各式蛋糕製作蛋糕製作需6節可完成 2.分組實習
		進階蛋糕製作	6					6		1.蛋糕製作需進行蛋糕製作後進行裝飾霜飾 需時6節 2.分組實習
		蛋糕裝飾實作	6						6	1.蛋糕製作需進行蛋糕製作後進行裝飾霜飾巧克力製作 需時6節 2.分組實習
		中式點心製作	4					4		分組實習
		發酵實習	4				4			分組實習
		麵包坊經營	5				5			1.烘焙產品(麵包)經成本計算,生產(麵包需5小時才能製作完成).販售,麵包坊之經營體驗 2.分組實習
		烘焙坊經營實習	6						6	1.烘焙坊經營產品(歐式麵包需6小時才能製作完成)販售製作需進行成本計算,行銷準備及售後檢討,需6小時方能完成課程 2.分組實習
		窯烤烘焙實作	4			4				「佳農巧克力」與「窯烤烘焙實作」為二選一
		基礎蛋糕製作	6			6				1.蛋糕製作需進行裝飾類產品,需較長時間完成課程 2.分組實習
		餅乾製作	4						4	「酥糕皮點心製作」與「餅乾製作」與「蔬果加工實習」為三選二
		佳農巧克力	4			4				「佳農巧克力」與「窯烤烘焙實作」為二選一
		酥糕皮點心製作	4						4	「酥糕皮點心製作」與「餅乾製作」與「蔬果加工實習」為三選二
		蔬果加工實習	4						4	「酥糕皮點心製作」與「餅乾製作」與「蔬果加工實習」為三選二
		西點製作	5						5	「西點製作」與「佳農市集」為二選一
		佳農市集	5						5	「西點製作」與「佳農市集」為二選一
		應選修學分數小計	60	0	0	10	15	15	20	校訂選修實習科目開設73學分
特殊需求領域	0學分 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			92	4	8	14	19	21	26	
校訂必修及選修學分上限合計			130	10	14	25	30	23	28	
學分上限總計			188	31	31	32	32	31	31	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1	0	0	1	1	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

## 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(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	4.26%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			58	30.85%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	4	2.13%	系統設計	
		專業科目		4	2.13%	系統設計	
		實習科目		30	15.96%	系統設計	
	選修	一般科目		16	8.51%	系統設計	
		專業科目		16	8.51%	系統設計	
		實習科目		60	31.91%	系統設計	
	合計				130	69.15%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	90	47.87%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> <li>應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</li> <li>表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</li> <li>專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格</li> </ol>						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

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	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	→	→	
	自然科學	化學	→	→	→	→	→	→	
		生物	→	→	→	→	→	→	
	藝術	音樂	→	→	→	→	→	→	
			→	→		→	美術	→	
	綜合活動		→	生涯規劃	→	→	→	→	
			→	→	→	→	→	法律與生活	
	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	→		
校 訂 科 目	語文		→	→	字裡行間輕鬆寫好字	→	→	→	
			→	→		→	職場英文	→	職場英文
			→	→		→	應用文	→	應用文
			→	→	進階國文	→	進階國文	→	→
	數學		→	→		→	→	→	頭腦大思考
			→	→		→	摺紙數學	→	→
	社會		→	→		→	走讀佳冬	→	→
	藝術		→	→		→	看電影賞音樂	→	→
	綜合活動		→	→		→		→	平凡生活的我，意外轉生成社會觀察員
	科技		→	→		→	基本半導體概論	→	→
	健康與體育		→	→	休閒體育運動	→	休閒體育運動	→	→
			→	→		→	進階體育	→	進階體育
			→	→	休閒與體育	→	休閒與體育	→	→

(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		→		→	烘焙英文	→	烘焙英文	→		
			→	食品安全	→		→		→		
		烘焙概論	→		→		→		→		
			→	烘焙原理	→		→		→		
			→		→	食品原料	→		→		
			→	食品營養	→		→		→		
			→		→		→	發酵概論	→		
			→	食品添加物	→		→		→		
			→		→	食品學	→		→		
			→		→		→	食物製備	→		
			→	食品衛生	→		→		→		
		實習科目	基礎麵包製作	→		→		→		→	
				→	麵包實作	→		→		→	
				→		→	進階麵包製作	→		→	
				→		→		→	歐式麵包製作	→	
			→		→		→		→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		
			→		→		→	蛋糕實作	→		
			→		→		→		→	進階蛋糕製作	
			→		→		→		→	蛋糕裝飾實作	
			→		→		→		→	中式點心製作	
			→		→		→	發酵實習	→		
			→		→		→	麵包坊經營	→		
			→		→		→		→	烘焙坊經營實習	
			→		→	窯烤烘焙實作	→		→		
			→		→	基礎蛋糕製作	→		→		
		→		→		→		→	餅乾製作		
		→		→	佳農巧克力	→		→			
		→		→		→		→	酥糕皮點心製作		
		→		→		→		→	蔬果加工實習		
	→		→		→		→	西點製作			
	→		→		→		→	佳農市集			

## 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(日間上課)

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	12	12	12	12	12	12
社團活動	24	24	24	24	24	24
班級活動	18	18	18	18	18	18
合計	54	54	54	54	54	54

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

### 國立佳冬高級農業職業學校彈性學習時間實施補充規定

107年12月04日課程發展委員會議通過  
110年09月13日課程發展委員會議修正通過  
112年03月15日課程發展委員會議修正通過  
113年11月06日課程發展委員會議修正通過

#### 一、依據

- (一)教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- (二)教育部112年06月08日臺教授國部字第1120064831A號令修正發布「高級中等學校課程規劃及實施要點」辦理(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

#### 二、目的

國立佳冬高級農業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

#### 三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一)本校彈性學習時間,在一年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週1節;在三年級第一及時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週2節。
- (二)本校彈性學習時間之實施採班群全年級方式分別實施。
- (三)各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。
- (六)前述充實(增廣)、補強性教學課程,授予學分之計算,以每學期授課1節或總授課節數達18節,為1學分。

#### 四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二)選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前3個月為原則,申請表件如附件1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加4週,申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。
- (三)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。
- (四)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後2週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2;另補強性教

學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

(五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

(六) 前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 1 人以上且每班人數以不超過原核定之班級人數為原則；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

#### 五、本校學生自主學習之實施規範

(一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（3-5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

(四) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

#### 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

(二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以政府機關舉辦之全國性或國際性技藝技能競賽及縣市教育局（處）主辦之競賽為限。

(三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。

(四) 補強性教學：

(五) 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

(六) 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(七) 學校特色活動：採學生選讀制。

(八) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式

- (一)彈性學習時間之學分，得採計為學生畢業總學分。
- (二)彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三)學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
  - (四)修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
  - (五)修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
  - (六)修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
  - (七)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三)充實（增廣）教學與補強性教學：
- (四)1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
- (五)2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (六)3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (七)學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- (八)因應彈性學習時間新增加鐘點費，以學校適用課綱之班級所規劃之彈性學習時間節數原應支出鐘點費之零點五倍為限。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

申請日期: 年 月 日

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教務處核章

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表

申請日期： 年 月 日

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教務處核章



## 國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 補強性教學活動實施申請表

申請日期： 年 月 日

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.1人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章





國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

申請日期： 年 月 日

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 專業力 <input type="checkbox"/> 競爭力		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 <input type="checkbox"/> 在地文化 <input type="checkbox"/> _____		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

承辦人員核章

教務處核章

## 國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習計畫

申請日期: 年 月 日

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他:		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場: <input type="checkbox"/> 其他:		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃,完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分,申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師簽名
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			

	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
	自主學習 成果說明			
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 二、學生自主學習實施規範

### 國立佳冬高級農業職業學校彈性學習時間實施補充規定

107年12月04日課程發展委員會議通過  
110年09月13日課程發展委員會議修正通過  
112年03月15日課程發展委員會議修正通過  
113年11月06日課程發展委員會議修正通過

#### 一、依據

- (一)教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- (二)教育部112年06月08日臺教授國部字第1120064831A號令修正發布「高級中等學校課程規劃及實施要點」辦理(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

#### 二、目的

國立佳冬高級農業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

#### 三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一)本校彈性學習時間,在一年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週1節;在三年級第一及時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週2節。
- (二)本校彈性學習時間之實施採班群全年級方式分別實施。
- (三)各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。
- (六)前述充實(增廣)、補強性教學課程,授予學分之計算,以每學期授課1節或總授課節數達18節,為1學分。

#### 四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二)選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前3個月為原則,申請表件如附件1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加4週,申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。
- (三)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。
- (四)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後2週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2;另補強性教

學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。
- (六) 前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 1 人以上且每班人數以不超過原核定之班級人數為原則；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

#### 五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（3-5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

#### 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以政府機關舉辦之全國性或國際性技藝技能競賽及縣市教育局（處）主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
- (五) 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
- (六) 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (七) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (八) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式

- (一)彈性學習時間之學分，得採計為學生畢業總學分。
- (二)彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三)學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
  - (四)修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
  - (五)修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
  - (六)修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
  - (七)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三)充實（增廣）教學與補強性教學：
- (四)1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
- (五)2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (六)3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (七)學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- (八)因應彈性學習時間新增加鐘點費，以學校適用課綱之班級所規劃之彈性學習時間節數原應支出鐘點費之零點五倍為限。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

申請日期: 年 月 日

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教務處核章

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表

申請日期： 年 月 日

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教務處核章



## 國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 補強性教學活動實施申請表

申請日期: 年 月 日

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.1人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章





國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

申請日期： 年 月 日

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 專業力 <input type="checkbox"/> 競爭力		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 <input type="checkbox"/> 在地文化 <input type="checkbox"/> _____		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

承辦人員核章

教務處核章

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫

申請日期: 年 月 日

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他:		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場: <input type="checkbox"/> 其他:		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃,完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分,申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 國立佳冬高級農業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師簽名
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			

	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
	自主學習 成果說明			
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：  
 1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。  
 2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)  
 3. 實施對象請填入科別、班級...等  
 4. 本表以校為單位，1校1表

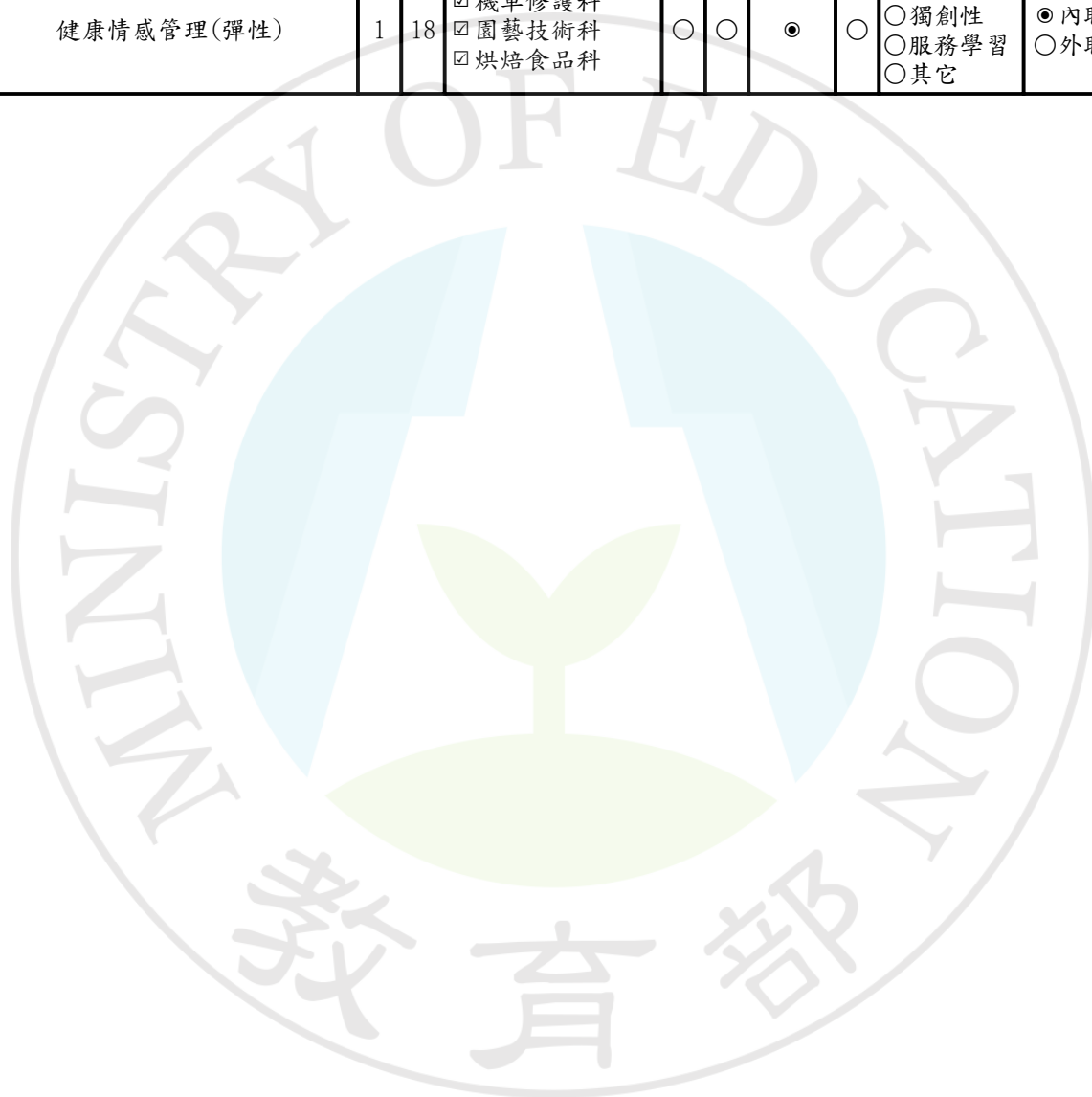
開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學期 第一學年	喉喉英文歌(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	繪本新視界(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	走讀佳農(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	KK音標教學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	成語動物園(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	健康體適能(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	數學入門(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學期	健康體適能(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	普通數學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學年	第二學期	請叫我醜大鴨(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		好好寫字(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		唱出我英聲(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		生活英文會話(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		動物成語(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		球類運動(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 機車修護科 <input type="checkbox"/> 園藝技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 機車修護科 <input type="checkbox"/> 園藝技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第三學年	第一學期	健康情感管理(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		遊戲學數學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		多元文化齊步走(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		法律電影院(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第一學期	玩轉科學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		生活美學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		生物世界大觀園(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		電影音樂賞析(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		飲膳佳會(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		那些人，那些事-電影、人生、文學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		出發趣-旅行、文學、文化(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	探索色彩與生活運用(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		英語講免驚(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		我是背包客(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	英文戲劇表演(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	玩轉科學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	生物世界大觀園(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在地人文任我行(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	數學好好玩(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	電影音樂賞析(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	飲膳佳會(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	禁區(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	那些人，那些事-電影、人生、文學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	出發趣-旅行、文學、文化(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	世界節慶英文(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第二學期	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	健康情感管理(彈性)			<input checked="" type="checkbox"/> 機車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否



# 玖、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

### 國立佳冬高級農業職業學校115學年度課程評鑑實施計畫

中華民國108年10月22日擴大行政會報通過  
中華民國108年11月18日課程發展委員會通過  
中華民國111年11月09日課程發展委員會通過  
中華民國112年03月15日課程發展委員會通過  
中華民國112年11月22日課程發展委員會通過  
中華民國113年11月06日課程發展委員會通過  
中華民國114年11月26日課程發展委員會通過

#### 一、依據

- (一) 教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第1100016363B號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國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」。

#### 二、目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

#### 三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：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。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
  1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
  2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

#### 四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

## 五、課程自我評鑑實施方式

### (一)課程發展委員會實施自我評鑑：

- 1.進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
- 2.協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 3.必要時，邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
- 4.依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
- 5.統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
- 6.依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
- 7.依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

### (二)教學單位實施自我檢核

- 1.各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
  - (1)依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
  - (2)依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

## 六、課程自我評鑑流程規劃



七、課程自我評鑑時程規劃

	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
(一)校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二)課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四)學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(五)完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六)提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (一)依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二)依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三)依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四)激勵教師進行課程及教學創新。
- (五)增進教師對課程品質之重視。
- (六)修正學校課程計畫。
- (七)提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，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	休閒與體育
	英文名稱	Recreational Sport
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 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 checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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
	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
	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 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 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 checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解休閒體育運動之定義與本質。 二、區別休閒體育運動之差異與分類。 三、建立休閒體育運動之知識與觀念。 四、認識休閒體育運動之具體實踐內容。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程說明	學習大綱及學習進度與課程內涵	9	
(2)壘球	肩上傳接球、揮棒練習	9	講述、分組討論、實作
(3)體育常識	規則說明	9	講述、分組討論
(4)民俗體育	扯鈴、跳繩、毬子練習	9	講述、分組討論、實作
(5)核心訓練	審體七大肌肉群訓練	9	講述、分組討論、實作
(6)木球	長、中、短距離揮桿練習、攻門練習	9	講述、分組討論、實作
(7)足球	腳內側及腳外側練習、	9	講述、分組討論、實作
(8)足球	射門練習	9	講述、分組討論、實作
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.心得 2.實作測驗 3.體育常識測驗		
教學資源	操場、籃球場、排球場、視聽教室、樂活教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 每回練習後提醒與分組活動後的討論與分享 讓學生能藉由休閒運動對於身體活動的結合之觀感		

## (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	進階國文
	英文名稱	Chinese
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" 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 <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 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 checked="" 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 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 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、藉由「吃」與「談吃」,使學生逐步認識美食文學,增廣學生對文學閱讀的興趣。 二、藉由飲食文本的導讀研討,引導學生認識飲食的生活美學、開拓人生視野。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)美食文學初探	1.教材介紹、報告與作業說明、分組 2.認識美食文學(導讀) 3.美食文本研討	9	上學期
(2)生活中的美食	1.臺灣手搖茶飲 1-1.食品廣告賞析 1-2.美食文本研討 3.廣告文案、美食文本研討	9	
(3)在地的美食滋味(一)	1.客家美食 1-1.食品廣告賞析 1-2.美食文本研討 3.報導、廣告文案、美食文本研討、 影像	9	
(4)在地的美食滋味(二)	2.屏東三黑三紅美食閱讀、閱讀美食 : 2-1.食品廣告賞析 2-2.美食文本研討 3.書寫與實作:廣告一則報導、廣告 文案、美食文本研討、影像	9	
(5)說菜	1.書寫:食譜、烹調(製)過程、書面 報告 2.口語表達:說菜(口頭報告) (1)藉口語表達以瞭解「品味人生」 的意義,並增進語文表達能力。 (2)藉書寫深入了解飲食的文化與歷 史,以深化飲食的人文意涵。 (3)跨界閱讀:飲食的影音與圖像,體 會生活中飲食的美學意涵。	6	下學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)台灣的味道系列(一)	1. 辦桌文化 2. 美食文學電 影賞析暨研討:電影《總鋪師》 (1)小組討論、口頭報告 (2)電影賞析	6	
(7)台灣的味道系列(二)	1. 主題菜:刈稻仔飯 2. 專題研討:田園的饗宴研討 3. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 4. 美食文本選析 5. 專題研討(結合學校各項專案計劃辦理)	6	
(8)台灣的味道系列(三)	美食文本研討(一) 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	9	
(9)台灣的味道系列(四)	美食文本研討(二) 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席狀況。 2. 上課表現：口語表達與實作。 3. 傳播媒材運用與實作呈現。 4. 飲食書寫與發表分享。 5. 報告與作業。		
教學資源	1. 自編教材 2. 飲食文學文本 3. 影音文本 4. 無線藍芽麥克風、錄音筆。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 分組討論法：輔以學習單。 2. 影片欣賞：以「飲食文學/文化」相關影片貫穿課程，輔助文本理解。 3. 講述法(文本賞析)：教師引導之飲食文學文本賞析探究。 4. 美食探查：實際走訪美食現場，體驗了解美食製作與生活及文化意涵的關聯。 5. 實作探討：透過飲食料理製作，藉以瞭解「品味人生」的意義、並增進語文表達能力，體會生活中飲食的美學意涵。		

## (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	進階體育
	英文名稱	physical education
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input 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 checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 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	
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 checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解體育的基本知識。 (二)學會及熟練各種體育活動。 (三)養成良好的體適能習慣及增進體育活動的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)體適能	一分鐘仰臥起坐、坐姿體前彎、立定跳遠、800或1600公尺跑走	8	上學期
(2)排球	低手接球、高手托球	8	
(3)田徑	跳遠、鉛球、跳高	8	
(4)民俗體育	扯鈴、毽子、板球、跳繩	8	
(5)壘球	揮棒練習、肩上傳接球、分組比賽、規則說明	4	
(6)籃球	運球練習、傳球練習、投籃練習、分組比賽	9	下學期
(7)羽球	規則說明、發球練習、平球練習、長球練習	9	
(8)桌球	下旋球練習、上旋球練習、平球練習	9	
(9)樂活體育	胸大肌練習、股四頭肌練習、背肌練習	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	上課參與、心得、紙筆測驗、術科測驗		
教學資源	配合自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 使用自編教材。
2. 分組討論要注意秩序。
3. 要注意設備問題。



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Chinese Literature
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" 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 <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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 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	
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 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、統整學生閱讀及欣賞今古文學的能力。 二、透過書寫練習掌握文辭的駕馭能力。 三、在寫作中確立自我的價值觀。 四、豐富生活觀察、感受力。 五、養成主動學習國語文的態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)生活寫作	1.生活寫作說明 2.生活寫作練習	9	上學期
(2)閱讀活動的指導。	1.閱讀活動練習 2.閱讀活動的指導	9	
(3)讀書會的帶領與執行。	1.讀書會的運作模式說明 2.讀書會的帶領與執行	9	
(4)相關資料的蒐集整理。	1.相關資料的說明 2.相關資料的蒐集整理	9	
(5)其他可連結語言與文學的學習 機制。	可連結的語文與文學	9	下學期
(6)其他可連結語言與文學的學習 機制。	語文與文學的運用	9	
(7)各組報告	分組報告	9	
(8)各組報告	分組報告心得分享與檢討	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.出席狀況。 2.上課表現:口語表達與實作。 3.傳播媒材運用與實作呈現。 4.報告與作業。		

教學資源	<p>一、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。</p> <p>二、一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。</p> <p>三、期刊雜誌：與語文教學有關之資料。</p> <p>四、網路資源：與語文教學有關之資料。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學內容及實施項目的選取，由各校教學研究會視教學需求自行調整後實施。</p> <p>二、本綱要所列分配時數與實施學年學期僅供參考，教師得因學生實際需求，增減單元時數，期使學生能有實質之學習成效。</p>



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場英文
	英文名稱	English for Baking
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" 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 <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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 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	
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 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.透過不同主題之食品相關英文新聞導入食品加工科語言學習之中。 2.熟記食品類英文之相關單字。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食品原料	1.透過食品原料主題之新聞,教授相關英文單字。 2.教授 食品原料相關之單字、片語、例句。	9	上學期
(2)烘焙	1.透過烘焙主題之新聞,教授相關英文單字。 2.教授烘焙相關之單字、片語、例句。	9	
(3)中式餐點	1.透過中式餐點主題之新聞,教授相關英文單字。 2.教授 中式餐點相關之單字、片語、例句。	9	
(4)西式餐點	1.透過西式餐點主題之新聞,教授相關英文單字。 2.教授 西式餐點相關之單字、片語、例句。	9	
(5)罐頭食品	透過罐頭食品主題之新聞,教授相關英文單字。	9	下學期
(6)罐頭食品	教授 罐頭食品相關之單字、片語、例句。	9	
(7)各組報告	分組學習與報告。	9	
(8)各組報告	個別測驗與檢討。	9	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 口頭問答 2. 紙筆測驗 3. 作業 4. 段考成績
教學資源	電腦、投影機、自編教材、板書系統、平板、手機
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材，教材來源取自The China Post、CNN/ABC線上新聞。 2. 教材選取須以學生程度進行調整。



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒體育運動
	英文名稱	leisure sports
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input 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 checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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 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 checked="" 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 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 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 checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解休閒體育活動的意義、方法及功能,並能應用於日常生活之中。 二、能具備基本的休閒運動能力。 三、能在休閒體育活動中,表現和諧人際關係和社會規範行為。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程說明	學習大綱及學習進度與課程內涵	9	第二學年第一學期
(2)舞蹈	舞林高手分解動作教學	9	
(3)籃球	運球、傳球、投籃練習	9	
(4)排球	低手傳接球、高手托球、殺球、攔網練習	9	
(5)羽球	高、低手發球練習	9	第二學年第二學期
(6)桌球	反手推擋、正手上旋球	9	
(7)重量訓練	重量訓練方法與時機	9	
(8)樂活體育	樂活體育種類及適用場地	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	技能測驗40%、學科測驗10%、作業繳交10%、出缺勤20%、體育認知20%		
教學資源	利用網路書籍及影片等多媒體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選:教材由老師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜書籍 教學方法:以實際進行運動方式教導學生各項運動		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	摺紙數學
	英文名稱	Origame Math
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" 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)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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 checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" 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 checked="" 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	0/0/0/0/2/0	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.解讀遊戲背後的數學原理 2.自製數學遊戲道具 3.欣賞生活中的幾何設計 4.善用生活中的便利工具	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)幾何-1	1.一張紙:一面、兩面、三面? 2.平行移動到立體平行移動	9	
(2)幾何-2	3.組合式摺紙:正立方體到哥倫布方塊 4.一張A4紙摺出七巧板、創作	9	
(3)幾何-3	5.勾股定理圖解到勾股收納盒 6.螺旋摺紙DNA	9	
(4)幾何-4	7.根號螺線 8.連環變形體	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	上課參與、分組討論、口頭問答 摺紙幾何作品		
教學資源	自編教材,科普書籍、網路資源、色紙		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 各單元可獨立,無延續性		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭腦大思考		
	英文名稱	Math Game		
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" 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)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	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 checked="" 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	0/0/0/0/0/2			
開課 年級/學期	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 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:			
教學目標 (教學重點)	1.解讀遊戲背後的數學原理 2.自製數學遊戲道具 3.欣賞生活中的幾何設計 4.善用生活中的便利工具			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)數論	1.魔術卡片猜中你心中想的數 2.拈的必勝法則 3.觀察數字規則競賽	9	二進位等差
(2)數獨	數獨	9	
(3)圖形密碼QR code	圖形密碼QR code	9	
(4)數和	數和	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	上課參與、分組討論、口頭問答 幾何作品、學習單		
教學資源	自編教材,科普書籍、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 各單元可獨立,無延續性		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	看電影賞音樂
	英文名稱	Watch the movie and watch the music turn into a turn
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input checked="" 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 <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 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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.藉由欣賞好萊塢電影及百老匯音樂劇了解電影配樂及音效製作在影像傳播中的重要性 2.培養學生聆賞能力並藉影像影音的啟發淬鍊美感的培養 3.藉由創作與欣賞學習賞析的美感培養	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程說明	學習大綱及學習進度與課程內涵	1	
(2)早期電影配樂的發展	1.從無聲到有聲-淺談早期電影配樂的發展 最早電影片段:{火車進站、女工下班}電影:"國家的誕生"-古典音樂串連:華格納、柴可夫斯基、李斯特 默片代表人物:卓別林及其電影:"摩登時代、大獨裁者"爵士樂與第一部有聲電影{爵士歌手}從俄國第一部有聲電影(亞歷山大.涅夫斯基)看普羅高菲夫的音	6	
(3)好萊塢歌舞片賞析	2.歌聲舞影:好萊塢歌舞片的黃金時代 歌舞片音樂代表作(萬花戲春)(綠野仙蹤)中的經典名曲:"over the rainbow"導唱認識"DO-RE-MI"-(電影真善美)	4	
(4)迪士尼動畫電影音樂	3.永不褪色的動畫王國音樂-迪士尼的動畫電影與帶動流行音樂的關聯	5	
(5)經典電影配樂賞析	4.永遠的傳奇-影史十大經典配樂選粹 (星際大戰、大白鯊、辛德勒的名單、鐵達尼號)-約翰威廉斯的電影配樂之路	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)音樂與展演	音樂對於影像、舞蹈、戲劇的影響 聲音的要素與應用	2	
(7)音樂三要素	音樂要素的功能與效果	1	
(8)淺論聲音與影像的結	聲音在音像媒體裡的表現	2	
(9)音樂與多媒體展演的結合	聲音及肢體、影像、劇場的結合	4	
(10)SHOW TIME	應用聲音設計策畫展演	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	心得及小組分組蒐集資料報告 創作：我也是(配樂家)		
教學資源	投影機、電視機、音響、五線譜、電腦		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 每回觀看後提醒與分組活動後的討論與分享 讓學生能藉由引導表達對於音樂與影像的結合之觀感 協助引導學生從創作的角度自由發揮創意 藉由創作與欣賞學習賞析的美感培養		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	字裡行間輕鬆寫好字
	英文名稱	Between the lines - Write well
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" 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 <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 type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" 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 checked="" 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	0/0/2/0/0/0	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.以科學方法解析「字」的點畫、結構、體勢,以掌握文字的架構。 2.使學生充分理解字體組成的規律性,習得自行結構的神情與理念。 3.使學生能思考如何運用字體結構等概念,寫出美觀、正確的字體。 4.展現個性化的書寫美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程基礎介紹	1.硬筆字練習示範教學。 2.中文字基礎筆法解說、練習。	6	
(2)中文字結構原則講解與練習	1.分節針對置中、大小、均間、主筆、主次等文字書寫原則進行說明。 2.利用練習本或講義,進行實際練習。	6	
(3)中文字書寫字I	1.分節針對文字書寫時之字距、行距等原則進行講解。 2.利用練習本或講義,進行實際練習。	6	
(4)中文字書寫字II	1.分節針對文字書寫時之字距、行距等原則進行講解。 2.利用練習本或講義,進行實際練習。	6	
(5)行距原則說明與練習	1.針對文字書寫時之字距、行距等原則進行講解。 2.利用練習本或講義,進行實際練習。	6	
(6)學習成果檢核	1.利用學習單,進行學生學期習成果檢核。 2.寫字的力量-硬筆字聯展	6	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	平時成績(含出席、上課表現、上課練習工具是否齊全等)、作業(含隨堂練習)、 成果檢核表現
教學資源	1. 書法技法與字體書寫等相關書籍與網路資源。 2. 標準字體手冊。 3. 自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過課堂解說、教師示範與學生練習，加強學生對字體書寫的認知。 2. 字體美感的培養，除課堂上的解說與練習外，更有賴於平時書寫習慣與方式的 改變，上課時宜多保留學生練習的機會，並鼓勵學生加強平時對個人字體美觀正 確的注重。



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	走讀佳冬
	英文名稱	ChiaTung Humanities and the Environment
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" 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 <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 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 checked="" 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 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 <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 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" 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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 透過課程學習了解學校周邊地形、地景、人文、歷史古蹟等多元面相背景。 2. 以「走讀佳冬」為主題,賞看景點腳印交織成遊程設計,走成一條過去與現在的連線,讓學生更加了解自己的故鄉與祖先開拓的歷史軌跡。 3. 藉由課程學習培養學生觀察環境賞析地景古蹟文化的能力進而提升熱愛土地與區域認同的情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)佳冬歷史	佳冬歷史古蹟簡介及認識	6	
(2)佳冬人文	佳冬人文多元面相介紹	6	
(3)佳冬生態	佳冬地形生態及地景認識	6	
(4)佳冬人(1)	佳冬人(1) 六堆客家庄介紹與認識	6	
(5)佳冬人(2)	佳冬人(2) 客家伙房情感連結認識	6	
(6)佳冬人(3)	佳冬人(3) 佳冬客家庄飲食特性及原因介紹	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單、課堂討論及發表參與度 2. 小組成果發表		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選以參酌佳冬鄉相關研究期刊文獻及相關參考書籍,衡量本科學生所需培養歷史素養,而適度加深加廣教材內容。 2. 教學以教師講解、問答、討論以及查找資料完成學習單等方法協助學生學習。 3. 輔以圖片、影片以及文學素材等輔助教學以增進學習效果。 4. 以小組成果發表促進合作學習培養學生溝通協調與合作能力。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	平凡生活的我，意外轉生成社會觀察員
	英文名稱	Easy Peasy! Mastering Humanities and Social Sciences
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input 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 checked="" 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 <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 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
	B溝通互動	<input 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
	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	0/0/0/0/0/2	
開課 年級/學期	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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本課程強調素養導向的核心宗旨，透過5大社會科學主題介紹以及10本相關書籍的導讀，帶領修課同學掌握社會科學概念的應用，並納入國內外的相關案例。課程採5大主題模式，讓同學學習如何將理論概念應用於社會情境中。 課程目標在於啟發學生投入社會科學的元探索，掌握其豐富與迷人之處，同時透過各項互動教案與作業設計，鼓勵修課同學反思並有更多實際投入探究與實作的靈感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 社群娛樂與社會主題與概念簡介	1. 簡介社群平台作為傳播媒介的演變。 2. 探討社群平台對於數據與演算法的運用如何影響大眾認知。 3. 探討娛樂化現象對於公共參與、資訊傳播的影響。	3	
(2) 《讚爭》	社群媒體如何操縱社群輿論	3	
(3) 《娛樂至死》	媒體娛樂化對公共輿論的影響	3	
(4) 情緒勞動與性別關係主題與概念簡介	1. 簡介情緒勞動的概念。 2. 性別化對於親密關係所造成的影響。 3. 探討當代社會的情感困境與情緒失衡。	3	
(5) 《拒絕失衡的「情緒勞動」》	當代女性不被看見的情緒勞動與負擔	3	
(6) 《為什麼不愛了》	影響親密關係的社會因素	3	
(7) 消費文化與身分認同主題與概念簡介	1. 簡介消費文化的意涵，與文化資本的概念。 2. 探討消費與身分認同。 3. 解析消費文化如何影響性別的展演與實踐。	2	
(8) 《當女孩成為貨幣》	消費符號與身份建構，從奢侈品到網紅經濟	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)《我是一個媽媽,我需要柏金包!》	母職、階級與身份認的交織	2	
(10)失控的時代主題與概念簡介	1. 探討「失控」的社會意涵。 2. 「焦慮世代」的特徵、競爭心理的塑造。 3. 現代社會如何回應「失控的時代」。	2	
(11)《失控的焦慮世代》	現代社會中的焦慮與心理壓力來源	2	
(12)《失控的努力》	努力文化與「過勞社會」的誕生	2	
(13)時代趨勢一把抓!可可愛愛的數位時代主題與概念簡介	1. 分析「數位自我」的形成。 2. 探討數位文化下的審美觀。 3. 文化與科技的變遷對於自我的影響。	2	
(14)《數位自我》	數位時代中自我的重塑	2	
(15)《可愛無法擋》	可愛文化如何席捲全世界?	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、作業 50%、出席 20%、課堂提問 15%、課堂互動 15%		
教學資源	(一) 教學硬體：電腦(作業系統 Windows 10以上、Mac OS X10以上或 Linux 5 以上) (二) 教學軟體：：使用「YouTube」平臺進行課程直播，並搭配「Slido」平臺進行課程互動及使用「Dropbox」平臺提供學生上傳作業及提問。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本半導體概論
	英文名稱	Introduction to Semiconductors
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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input 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 checked="" 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 <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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、半導體產業現況與基礎。 二、半導體材料科學實務。 三、半導體電子元件實務簡介。 四、半導體各種製造技術實務。 五、半導體趨勢與未來發展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)半導體產業的進化史	半導體是什麼? 半導體的發展故事 現代科技中半導體的應用	2	
(2)晶片的摩爾定律與後摩爾時代	摩爾定律是什麼? 晶片發展快到極限了嗎? 後摩爾時代的技術突破	2	
(3)世界半導體產業的發展與臺灣的關係	臺灣的經濟發展與半導體產業的關係 簡介臺灣半導體產業的上、中、下游: 晶片設計、晶片製造、晶片封裝測試的代表性廠商	2	
(4)光與電的魔法 --讓晶片運作的科學原理	科學數量級:奈米到底有多小?一根頭髮能放多少個電晶體? 電子與電洞:半導體靠它們來控制電流! 電子槍、離子與電漿:半導體製程裡,這些概念如何被應用?	2	
(5)打造夢幻晶片的關鍵材料 --半導體材料的科學奧秘	元素週期表:矽、鍺、砷化鎵,這些材料為何特別? 固體材料的種類:金屬、絕緣體、半導體,它們的特性有何不同? 半導體的導電特性:為什麼矽能夠開關電流,而銅卻不行?	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)從沙子變晶片! --固體材料的製造技術	固體材料如何製造?你知道晶片的原料其實是沙子嗎? 單晶vs. 多晶vs. 非晶材料:哪種材料最適合用來製造晶片? 薄膜技術:如何讓材料變得又薄又均勻?	2	
(7)期中考	多元評量	2	
(8)電子元件的魔法--小東西如何改變世界?	電子元件的分類:主動元件vs. 被動元件,它們的角色是什麼? 二極體、MOSFET、BJT、混合型電晶體:這些元件如何讓晶片運作? 電阻、電容、電感:這些小小的元件如何影響電子產品的效能?	2	
(9)晶片的誕生--積體電路是怎麼製造的?	積體電路的組成與世代演變:從早期的 IC 到 AI 晶片! 積體電路的製作流程:一顆晶片要經過多少步驟? 積體電路的種類:類比 IC vs. 數位 IC, 它們的用途有何不同?	2	
(10)超級潔淨實驗室!--積體電路的黃光微影技術	進入無塵室!晶圓廠比醫院還要乾淨! 光罩與倍縮光罩:如何把電路圖案印在奈米級的晶片上? 黃光微影技術的演進:從傳統微影到 EUV, 光刻技術如何不斷突破?	2	
(11)晶片的誕生--晶圓製程的魔法	光罩圖形轉移的實例:如何將電路印到晶圓上? 摻雜技術:如何改變材料的導電特性? 薄膜成長與蝕刻技術、多層導線、化學機械研磨:如何透過這些技術完成晶片的製造?	2	
(12)終極測試!--積體電路的封裝與驗證	晶圓的尺寸與良率:良率影響成本,如何提高成功率? 封裝技術的種類:從傳統封裝到3D封裝,技術如何進步? 先進製程技術:晶圓級封裝與立體封裝技術如何提升晶片效能?	2	
(13)期中考	多元評量	2	
(14)具有超級影響力的臺灣半導體製造業	世界半導體產業的代表性廠商 臺灣半導體的世界地位:臺灣的半導體產業如何影響全球市場?	2	
(15)未來的半導體--趨勢與技術大預測	小晶片封裝技術(Chiplet):新的晶片是好幾顆做成一整塊? 臺灣的獨特產業模式:為何臺灣的晶圓代工模式能在全球立足? AI、量子運算、先進封裝技術:未來十年的半導體科技會怎麼變?	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16) 半導體x AI、電動車、太空科技--晶片的未來應用	半導體x AI、電動車、太空科技--晶片的未來應用 AI晶片:如何讓AI更強大、更省電? 電動車與自駕技術:晶片如何改變車用科技? 半導體在太空科技的應用:為何NASA也要找台積電?	2	
(17) 半導體危機?--地緣政治、全球競爭與產業挑戰	全球晶片大戰!美國、中國、歐洲為何搶著發展半導體? 臺灣的半導體優勢與挑戰:護國神山會被別國取代嗎? 水、電、人才短缺:臺灣半導體產業的隱憂是什麼?	2	
(18) 期末論壇	課程總整回顧(含共通問題評析與回饋)	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、出席20%、互動提問40%、評量 40%		
教學資源	(一) 教學硬體：上課學生所需電腦(作業系統 Windows 10以上、Mac OS X10以上或 Linux 5 以上) (二) 教學軟體：使用「YouTube」平臺進行課程進行。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		

## (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	烘焙英文
	英文名稱	Baking English
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 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 <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	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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 <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 <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 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 學生能提升學習英語的興趣並培養他們未來從事烘焙業應具備的英語能力。 2. 學生能利用提供之烘焙食譜、烘焙英文會話及烘焙相關英語文法學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 概論	烘焙英文單字練習	9	第二學年第一學期
(2) 烘焙器具英文簡介	烘焙器具英文認識及熟悉	9	
(3) 烘焙產品英文簡介	各式烘焙產品英文認識及熟悉	9	
(4) 烘焙機械英文簡介	烘焙教室內烘焙機械英文認識及熟悉	9	
(5) 烘焙製程英文簡介	麵包產品烘焙製程英文認識及熟悉	9	第二學年第二學期
(6) 烘焙製程英文簡介	蛋糕烘焙製程英文認識及熟悉	9	
(7) 烘焙產品製作流程英文模擬	麵包類烘焙產品製作流程英文模擬	9	
(8) 烘焙產品製作流程英文模擬	蛋糕類烘焙產品製作流程英文模擬	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	上課參與、分組討論、口頭問答 作業單 紙筆測驗		
教學資源	網路、多媒體講桌、筆記型電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合教學主題及綱要選編教材, 包含背景、大意、關鍵用語文法。 2. 以聽說練習為主, 配合發音字詞說明, 並可採分組討論及練習, 以收實效。 3. 採課堂講述、聽說、互動教學法, 以培養聽力及表達力。		

## (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	食品安全
	英文名稱	Food Safety
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 <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	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、具備食品安全相關法規知識。 二、能認識食品安全管理，注重環境保護。 三、能加強食品農藥之安全性品管知識與法令規定，避免食品安全危害。 四、能培養重視食品安全的生活習慣，注重環境安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 食品安全之重要性	食品安全課程導讀與介紹	4	
(2) 食品安全管理	(一) 國際情勢 (二) 國內現況	6	
(3) 食品安全評估	(一) 食品的安全性介紹 (二) 食品的安全性評估	6	
(4) 農藥之殘留概論	(一) 殘留農藥之相關法規 (二) 農藥之概念及發展史	6	
(5) 農藥之殘留	(一) 農藥具有的條件及重要性 (二) 農藥殘留的原因和問題 (三) 殘留農藥容許量之訂定	8	
(6) 農藥之安全性	(一) 農藥之安全性簡介 (二) 農藥之安全教育與宣導	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記、測驗。 二、階段性評量(段考、期考)等多元評量。		
教學資源	一、教材自編或坊間相關參考書籍。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 三、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。

二、教學以講解、問答、討論、觀察等方法協助學生學習。

三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

四、採用實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。

五、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。

六、教學方法 ■ 口頭教授 ■ 多媒體教學 ■ 專題報告。



## (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	烘焙概論
	英文名稱	Baking Foods
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 <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	2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、具備烘焙食品相關法規知識。 二、能認識烘焙食品分類及各論。 三、養成良好的衛生習慣及增進學習烘焙的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙食品業之發展	烘焙食品業之發展及未來展望	9	
(2)烘焙食品之分類-1	1. 麵包類分類簡介 2. 蛋糕類分類簡介	9	
(3)烘焙食品之分類-2	3. 西點類分類簡介 4. 餅乾類分類簡介	9	
(4)烘焙學理	烘焙學理試題講解	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記、測驗。 二、階段性評量(段考、期考)等多元評量。		
教學資源	一、自編教材。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。 二、教學以講解、問答、討論、觀察等方法協助學生學習。 三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 四、採用能力本位教學，以獲得就業所需技能。		

## (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	烘焙原理
	英文名稱	Baking Foods
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 <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	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	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 checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生認識烘焙食品之範圍及其製作原理與技術 2. 學生能認識各種器具之應用及有關之烘焙計算 3. 學生能認識各種材料之特性與用途 4. 學生能藉由基本烘焙實際操作課程與烘焙課程理論相結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 烘焙食品概論、計算	烘焙食品概論、計算	2	
(2) 烘焙材料	烘焙材料認識 1. 麵粉區分認識 2. 酵母區分認識 3. 其他原料認識	2	
(3) 麵包類加工技術	麵包製作技術 1. 攪拌 2. 基本發酵 3. 分割 4. 滾圓 5. 中間發酵 6. 整型 7. 最後發酵 8. 烘焙	3	
(4) 麵包的醱酵作用	麵包的醱酵作用 1. 發酵作用原理 2. 發酵影響因子	3	
(5) 蛋糕類加工原理	蛋糕類加工原理 1. 蛋糕分類 2. 各類蛋糕製作方法簡介	3	
(6) 各類蛋糕加工技術	各類蛋糕加工技術 1. 乳沫類蛋糕製作方法 2. 戚風類蛋糕製作方法 3. 麵糊類蛋糕製作方法	3	
(7) 西式點心概論	西式點心概論 1. 西式點心分類 2. 西式點心種類	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)派類、鬆餅、泡芙加工	派類、鬆餅、泡芙加工 1. 派類加工方法 2. 泡芙加工方法 3. 鬆餅加工方法	3	
(9)中式點心概論	中式點心概論 1. 中式點心簡介 2. 中式點心種類	3	
(10)餅乾類之分類與加工技術	餅乾類之分類與加工技術 1. 餅乾類之分類 2. 餅乾加工技術	3	
(11)冷凍麵糰	冷凍麵糰 1. 冷凍麵糰簡介 2. 冷凍麵糰加工技術	3	
(12)烘焙食品包裝	烘焙食品包裝 1. 烘焙食品包裝材質簡介 2. 烘焙食品包裝注意事項	3	
(13)烘焙食品品質、衛生與安全	烘焙食品品質、衛生與安全 1. 烘焙食品品質注意事項 2. 烘焙食品衛生與安全	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記、測驗。 二、階段性評量(段考、期考)等多元評量。		
教學資源	一、自編教材。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 四、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。 二、教學以講解、問答、討論、觀察等方法協助學生學習。 三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 四、採用能力本位教學，以獲得就業所需技能。 五、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。 六、教學方法 ■ 口頭教授 ■ 多媒體教學		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品原料
	英文名稱	Food raw material
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 <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	0/0/2/0/0/0	
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 checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生了解農產品的分類、特性 二、學生熟悉天然原料的加工與應用 三、學生學習正確的知識，培養職業道德	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)常見的蔬菜	1. 常見的蔬菜分類 2. 蔬菜特性、應用	9	
(2)常見的水果	1. 常見的水果分類 2. 水果特性、應用	9	
(3)食用澱粉	1. 澱粉的分類 2. 澱粉特性、應用	9	
(4)食用油脂	1. 油脂的分類 2. 油質特性、應用	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、段考 A. 紙筆測試 B. 筆記 C. 單元測驗 二、學期總成績=A+B+C 三、採用問答法、討論法、講演法、設計教學等多元評量方法		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、投影機等多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學以講解、問答、討論等方法協助學生學習。 二、由淺入深、循序漸進教導。 三、實物、圖片、多媒體輔助教學。 四、培養專業知能以利加工職場的競爭力。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品營養
	英文名稱	Food Nutrition
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 <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	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	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 checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能認識食品營養的觀念 二、學生能熟習食品營養的知識 三、學生能瞭解食品營養的原則 四、學生能落實生活應用	

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	食品營養的重要性 1. 食品中的營養 2. 食品營養重要因素	6	
(2) 營養素	營養素的種類 1. 簡介營養素的種類 2. 營養素與食物關係	6	
(3) 各類食品的營養價值	六大類營養素的營養價值 1. 六大類營養素簡介 2. 六大類營養素的營養價值	6	
(4) 食物營養素	主要營養素的食物來源 1. 日常食物來源 2. 營養素的食物來源	6	
(5) 體重與營養	體重與營養的關係 1. BMI計算 2. 體重與營養素的關係	6	
(6) 膳食設計	膳食設計的重要性 1. 何謂膳食設計 2. 膳食設計的重要	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記、測驗。 二、階段性評量(段考、期考)等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 四、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選用坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。

二、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。

三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

四、採用能力本位教學，以獲得就業所需技能。

五、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。

六、教學方法

■ 口頭教授

■ 多媒體教學

■ 專題報告



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	發酵概論
	英文名稱	Fermentation Technology
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 <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 checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解發酵設備基本原理之介紹。 二、學生能學會及收溪發酵產程影響因子，以及認識菌種。 三、養成良好的習慣及增進學習發酵產品的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論.發酵及釀造技術簡介	1.緒論 2.發酵及釀造技術	6	
(2)蔬菜類素食發酵簡介	蔬菜類素食發酵 1.素食發酵 2.蔬菜類發酵	6	
(3)穀類、根莖類、豆類發酵啤酒及其他穀類酒精簡介	1.穀類發酵簡介 2.根莖類發酵簡介 3.豆類發酵簡介 4.啤酒及其他穀類酒精發酵簡介	8	
(4)將糖發酵為酒精簡介	1.將糖發酵為酒精簡介 2.各種蜂蜜酒、葡萄酒和蘋果酒簡介	8	
(5)發酵非食品農業簡介	1.發酵在醫藥上的應用 2.發酵用於皮膚保養和芳香療法 3.發酵藝術	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記、測驗。 二、階段性評量(段考、期考)等多元評量。		
教學資源	一、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 二、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 三、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。

二、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。

三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

四、採用能力本位教學，以獲得就業所需技能。

五、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。

六、教學方法 ■ 口頭教授 ■ 多媒體教學 ■ 專題報告。



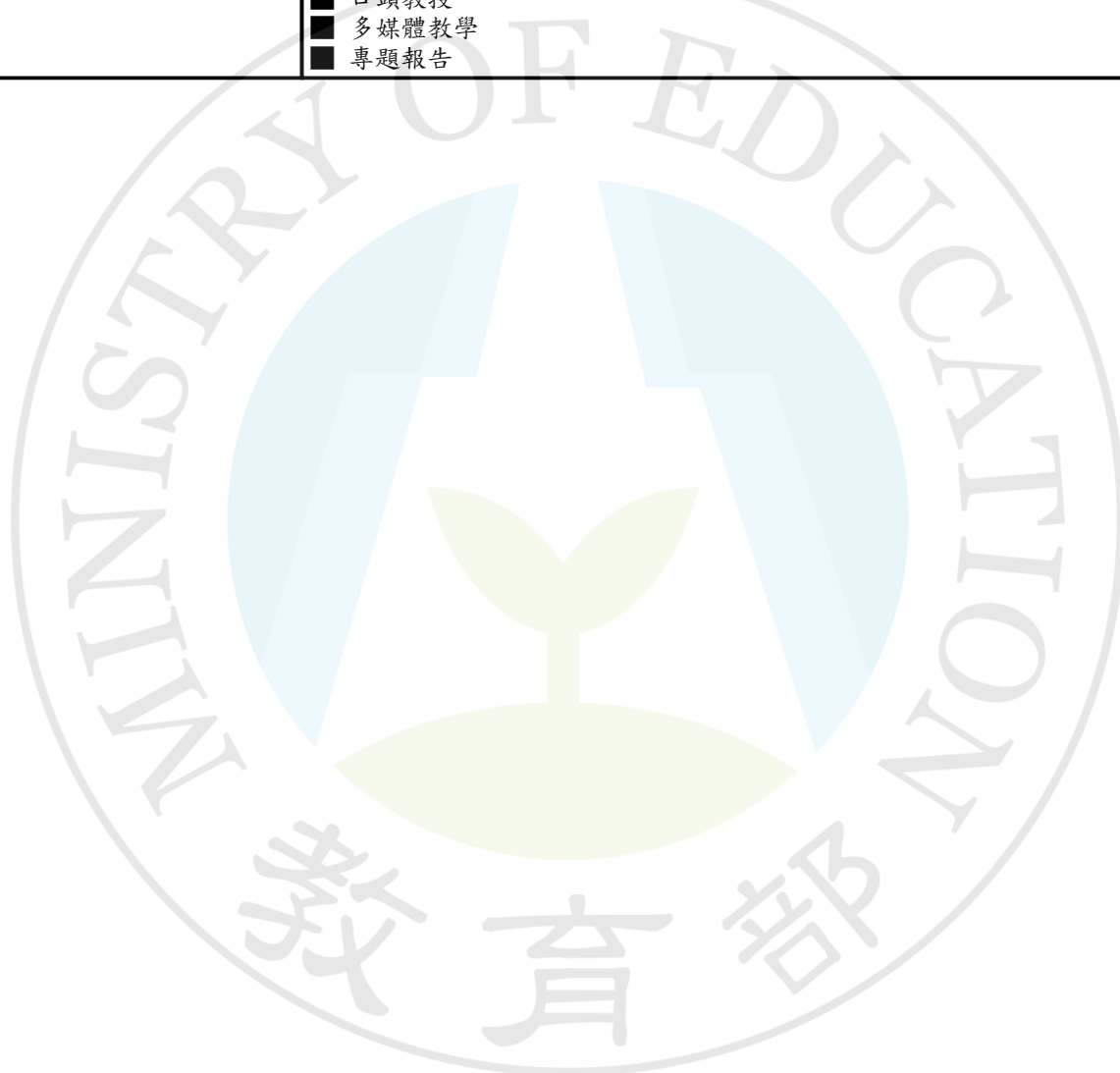
## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品添加物
	英文名稱	Food Additives Technology
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 <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	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	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 checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 二、使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 三、使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 四、使學生學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	分別詳述各式食品添加物 1. 調味劑 2. 著色劑 3. 發色劑 4. 香料	6	
(2)食品添加物的種類	1. 漂白劑 2. 防腐劑 3. 殺菌劑 4. 抗氧化劑 5. 黏稠劑	6	
(3)食品添加物的性質	1. 抗氧化劑 2. 黏稠劑	6	
(4)食品添加物在食品加工上的應用功能	1. 結著劑 2. 乳化劑 3. 被膜劑 4. 營養添加劑	6	
(5)食品添加物的安全衛生知識	1. 膨脹劑 2. 釀造用添加劑 3. 消泡劑 4. 殺蟲劑	6	
(6)其他食品製造用添加物	其他食品製造用的添加物概論	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記、測驗。 二、階段性評量(段考、期考)等多元評量。		

教學資源	<p>一、自編教材或坊間相關參考書籍。</p> <p>二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。</p> <p>三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。</p> <p>四、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。</p> <p>二、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。</p> <p>三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。</p> <p>四、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。</p> <p>五、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。</p> <p>六、教學方法</p> <p>■ 口頭教授</p> <p>■ 多媒體教學</p> <p>■ 專題報告</p>



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品學
	英文名稱	Principle of Food Science
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 <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	0/0/2/0/0/0	
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 checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能了解各類食品及其加工原理、應用及具備設備維護之能力。 二、學生能了解食品保存及加工方法的概念與相關知識。 三、學生能關注最新食品科技發展，尊重多元文化，兼顧實用性與前瞻性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	食品加工學概論	4	
(2)食品保存方法與基本原理	食品保存方法與基本原理 1. 食品保存方法 2. 食品保存基本原理	4	
(3)食品工廠機具設備及維護之介紹	食品工廠機具設備及維護之介紹 1. 食品工廠機具設備 2. 食品工廠機具設備維護之介紹	4	
(4)植物性原料之加工	植物性原料加工概論 1. 植物性原料介紹 2. 植物性原料加工概論	4	
(5)動物性原料之加工	動物性原料加工概論 1. 動物性原料介紹 2. 動物性原料加工概論	4	
(6)機能性食品之製造	機能性食品之製造 1. 機能性食品介紹 2. 機能性食品之製造概論	4	
(7)休閒食品之製造	休閒食品之製造 1. 休閒食品介紹 2. 休閒食品之製造介紹	4	
(8)嗜好性食品	1. 茶、咖啡技術及原理 2. 嗜好性食品技術及原理	4	
(9)低溫凍藏食品之發展	低溫凍藏食品之發展 1. 低溫凍藏食品介紹 2. 低溫凍藏食品之發展介紹	4	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	<p>一、口頭問答，隨堂作業筆記、階段性評量(段考、期考)測驗。</p> <p>二、採用問答法、討論法、講演法、設計教學等多元評量方法。</p>
教學資源	<p>一、自編教材或坊間書籍。</p> <p>二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。</p> <p>三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。</p> <p>四、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。</p> <p>二、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。</p> <p>三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。</p> <p>四、採用能力本位教學，以獲得就業所需技能。</p> <p>五、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。</p> <p>六、教學方法 ■ 口頭教授 ■ 多媒體教學 ■ 專題報告。</p>



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備
	英文名稱	Food preparation
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 <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 checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生瞭解各類食物的基本特性及烹調法。 2. 學生能瞭解食物在烹調製備時，所發生的物理、化學變化。 3. 學生能將該知識有效利用於日常烹煮中，而達到菜餚色、香、味俱全之效果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食物製備的意義與目的	食物製備的意義與目的 1. 食物製備的意義 2. 食物製備的目的	4	
(2)烹調方法介紹	烹調方法介紹 1. 烹調方法介紹 2. 烹調方法使用	6	
(3)食物選購與儲存	食物選購與儲存 1. 食物選購方法 2. 食物儲存方法	6	
(4)食物製備與衛生	食物製備與衛生 1. 食物製備簡介 2. 食物衛生簡介	6	
(5)各式原料烹調要訣(一)	五穀根莖類、肉魚豆蛋奶類 1. 五穀根莖類烹調要訣 2. 肉魚豆蛋奶類烹調要訣	6	
(6)各式原料烹調要訣((二)	1. 蔬菜類烹調要訣 2. 水果類調要訣 3. 辛香料與調味品烹調要訣	6	
(7)各式原料烹調要訣(三)	其他各類食物的烹調原理與烹調要訣	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記等多元評量。 二、階段性評量(段考、期考)測驗。		
教學資源	一、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 二、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 三、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。

二、教學以講解、問答、討論、觀察、及練習等方法協助學生學習。

三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

四、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。

五、教學方法 ■ 口頭教授 ■ 多媒體教學 ■ 專題報告。



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品衛生
	英文名稱	Food Hygiene and Safety
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 <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	2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、具備食品衛生相關法規知識, 重視勞動權益。 二、能認識食品污染原因與中毒情形, 注重環境保護。 三、能加強食品衛生品管知識與法令規定, 避免職業災害。 四、能培養重視食品衛生的生活習慣, 注重環境保護	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 食品衛生之重要性	重視食品衛生的管理 1. 食品衛生的管理 2. 原物料衛生的管理	6	
(2) 重視食品衛生的管理	食品衛生問題 1. 食品衛生問題簡介 2. 食品衛生問題分析	6	
(3) 食品變質與腐敗的原因	食品變質與腐敗的原因 1. 食品變質的原因 2. 腐敗食品變質與腐敗的原因	6	
(4) 食物中毒的分類	食物中毒的分類 1. 食物中毒原因 2. 食物中毒案例	6	
(5) 食品器具、容器與包裝的分類	食品器具、容器與包裝的分類 1. 食品器具的分類 2. 食品容器與包裝的分類	6	
(6) 食品衛生之有關法令	食品衛生之有關法令 1. 食品衛生法令依據 2. 食品衛生之有關法令簡介	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答, 隨堂作業筆記、測驗。 二、階段性評量(段考、期考)等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間書籍。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊, 並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 三、與食品產業界保持聯繫, 適時帶領學生校外教學參觀食品產業, 了解相關技術與產業趨勢。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材自編坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。

二、教學以講解、問答、討論、觀察等方法協助學生學習。

三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

四、採用實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。



## (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	基礎麵包製作
	英文名稱	Basic bread making
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 <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	6/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解麵包製作的意義、範圍與重要性。 二、學生能操作各類麵包食品並了解其特性。 三、學生能了解麵包製作後保存的基本原理及應用方法。 四、養成良好的衛生習慣及增進學習麵包製作的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)麵包製作基本實務	麵糰製作 1.攪拌 2.基本發酵 3.分割 4.滾圓 5.中間發酵 6.整型 7.最後發酵 8.烤焙	6	
(2)麵包製作實務	奶油餐包製作 1.餐包製作 2.整型技巧 3.烤焙技巧	6	
(3)麵包製作實務	圓頂奶油吐司製作 1.吐司製作 2.整型技巧 3.烤焙技巧	6	
(4)麵包製作實務	圓頂葡萄乾吐司製作 1.葡萄乾處理 2.吐司製作 3.整型技巧 4.烤焙技巧	6	
(5)麵包製作實務	山形白吐司製作 1.吐司製作 2.整型技巧 3.烤焙技巧	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)麵包製作實務	橄欖型餐包製作 1. 餐包製作 2. 整型技巧 3. 烤焙技巧	6	
(7)麵包製作實務	紅豆甜麵包製作 1. 紅豆餡處理 2. 甜麵包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	
(8)麵包製作實務	奶酥甜麵包製作 1. 奶酥餡製作 2. 甜麵包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	
(9)麵包製作實務	布丁餡甜麵包製作 1. 布丁餡製作 2. 甜麵包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	
(10)麵包製作實務	葡萄乾餐包 1. 葡萄乾處理 2. 餐包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	
(11)麵包製作實務	玉米麵包 1. 玉米餡製作 2. 甜麵包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	
(12)麵包製作實務	橄欖型肉鬆麵包 1. 肉鬆餡製作 2. 甜麵包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	
(13)麵包製作實務-期中學習評量	期中學習評量	6	
(14)麵包製作實務	葡萄乾奶酥麵包 1. 葡萄乾奶酥製作 2. 甜麵包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	
(15)麵包製作實務	巧克力奶酥麵包 1. 巧克力奶酥製作 2. 甜麵包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	
(16)麵包製作實務	巧克力布丁麵包 1. 巧克力布丁製作 2. 甜麵包製作 3. 整型技巧 4. 烤焙技巧	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)麵包製作實務	胡蘿蔔吐司 1. 胡蘿蔔汁製作 2. 吐司製作 3. 整型技巧 4. 烘焙技巧	6	
(18)組合練習成果與檢討	組合練習成果與檢討	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記等多元評量。 二、階段性實作評量(段考、期考)測驗。		
教學資源	一、教材自編或坊間相關參考書籍。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 四、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。 二、教學以講解、問答、討論、觀察、及練習等方法協助學生學習。 三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 四、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。 五、教學方法 ■ 實作教授。		

## (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	麵包實作
	英文名稱	Bread making
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="checkbox"/> 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 <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	0/6/0/0/0/0	
開課年級/學期	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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解麵包製作的基本知識。 2.學會及熟練各種麵包製作方法。 3.養成良好的衛生習慣及增進學習麵包製作的興趣。 4.學習麵包製作成品製作與創意麵包製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)麵包製作實務課程說明	1.實習場所之安全衛生教育之宣導 2.課程介紹及實習分組	6	
(2)麵包製作實務-調理類麵包	蔥油麵包製作 1.蔥油製作 2.甜麵包製作 3.整形技巧 4.烤焙技巧	6	
(3)麵包製作實務-甜麵包製作	巧克力菠蘿麵包製作 1.甜麵包製作 2.巧克力菠蘿皮製作 3.烤焙技巧	6	
(4)麵包製作實務-裹油類麵包製作	起酥皮製作 1.裹油類產品製作注意事項 2.裹油技巧 3.摺疊技巧 4.烤焙技巧	6	
(5)麵包製作實務--裹油類麵包製作	起酥甜麵包 1.甜麵包製作 2.裹油技巧 3.摺疊技巧 4.整形技巧 5.烤焙技巧	6	
(6)麵包製作實務-調理麵包複習	椰子麵包 1.椰子餡製作 2.甜麵包製作 3.整形技巧 4.烤焙技巧	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 麵包製作實務-調理麵包複習	芋泥麵包 1. 芋泥製作 2. 甜麵包製作 3. 整形技巧 4. 烤焙技巧	6	
(8) 麵包製作實務-吐司複習	椰子吐司 1. 椰子餡製作 2. 吐司製作 3. 整形技巧 4. 烤焙技巧	6	
(9) 麵包製作實務-三明治	各式三明治 1. 吐司製作 2. 整形技巧 3. 烤焙技巧 4. 三明治製作	6	
(10) 麵包製作實務-吐司複習	紅豆吐司 1. 紅豆餡製作 2. 吐司製作 3. 整形技巧 4. 烤焙技巧	6	
(11) 麵包製作實務-吐司複習	芋泥吐司 1. 芋泥餡製作 2. 吐司製作 3. 整形技巧 4. 烤焙技巧	6	
(12) 麵包製作實務-期中學習評量	期中學習評量	6	
(13) 麵包製作實務-吐司變化	鮮奶吐司 1. 鮮奶水調製 2. 吐司製作 3. 整形技巧 4. 烤焙技巧	6	
(14) 麵包製作實務-調理麵包複習	肉鬆麵包 1. 肉鬆餡製作 2. 甜麵包製作 3. 整形技巧 4. 烤焙技巧	6	
(15) 麵包製作實務-吐司變化	波蘿吐司 1. 吐司製作 2. 波蘿皮製作 3. 整形技巧 4. 烤焙技巧	6	
(16) 麵包製作實務-吐司變化	蔓越莓吐司 1. 蔓越莓前處理技巧 2. 吐司製作 3. 整形技巧 4. 烤焙技巧	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)麵包製作實務-甜麵包變化	蔓越莓奶酥麵包 1. 蔓越莓前處理技巧 2. 奶酥製作 3. 甜麵包製作 4. 整形技巧 5. 烘焙技巧	6	
(18)成果展	成果展	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、口頭問答，實習報告等多元評量。 二、階段性實作評量(段考、期考)測驗。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 四、與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。 二、教學以講解、問答、討論、觀察、及練習等方法協助學生學習。 三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 四、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。 五、教學方法 ■ 實作評量。		

## (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	進階麵包製作
	英文名稱	Advanced bread making
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 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 <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	0/0/6/0/0/0	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學生能對進階麵包製作各種原料與分類有基本認識,並進而探索原料應備的專業智能。 二、學生能學會各種原料的使用特性使其能應用在進階麵包製作之技能。 三、學生能了解進階麵包製作的加工特性及技能,進而運用在烘焙工業上。 四、養成良好的衛生習慣及增進學習麵包製作的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1.實習場所之安全衛生教育之宣導 2.課程介紹及實習分組	6	
(2)進階麵包製作	不帶蓋雙峰紅豆土司:高糖類吐司發酵製作技巧	6	
(3)進階麵包製作	帶蓋全麥土司製作:全麥土司發酵技巧	6	
(4)進階麵包製作	帶蓋白土司製作技巧	6	
(5)進階麵包製作	生吐司製作技巧:新興麵包創意製作	6	
(6)進階麵包製作	沙菠蘿麵包製作技巧:沙菠蘿製作技巧練習	6	
(7)進階麵包製作	墨西哥麵包製作技巧;墨西哥麵糊製作技巧	6	
(8)進階麵包製作	半月型牛角麵包製作技巧:新鮮酵母使用及裹油類發酵麵包製作	6	
(9)進階麵包製作	裹油麵包製作技巧:起酥皮製作	6	
(10)進階麵包製作	菠蘿甜麵包製作技巧:菠蘿皮製作技巧練習	6	
(11)進階麵包製作	起酥甜麵包製作技巧:起酥裹油類熟悉	6	
(12)進階麵包製作	術科考試:階段性評量	6	
(13)進階麵包製作	辮子麵包製作技巧:3辮,4遍及5辮麵包整型技巧	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)進階麵包製作	三瓣丹麥土司製作技巧:裹油類產品製作及烤培技巧	6	
(15)進階麵包製作	炸彈麵包製作技巧:模具使用技巧	6	
(16)進階麵包製作	元寶麵包製作技巧:模具使用熟悉	6	
(17)進階麵包製作成果與檢討	進階麵包製作成果與檢討	6	
(18)進階麵包製作成果與檢討	進階麵包製作成果與檢討	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、撰寫報告、測驗。 二、用問答法、討論法、講演法、設計教學等多元評量方法。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		

## (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	歐式麵包製作
	英文名稱	European bread making
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 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 <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	0/0/0/6/0/0	
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 <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 <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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、學生能對歐式麵包製作各種原料與分類有基本認識,並進而探索原料應備的專業智能。 二、學生能學會各種原料的使用特性使其能應用在歐式麵包製作之技能。 三、學生能了解歐式麵包製作的加工特性及技能,進而運用在烘焙工業上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育之宣導 2. 課程介紹及實習分組	6	
(2) 歐式麵包製作實務(一)	歐式麵包製作實務 法式麵包 1. 法國棍 2. 全麥麵包 3. 法式小餐包	6	
(3) 歐式麵包製作實務(二)	歐式麵包製作實務 德式麵包 1. 鄉村麵包 2. 德國農夫麵包	6	
(4) 歐式麵包製作實務(三)	歐式麵包製作實務 義大利麵包 1. 拖鞋麵包 (ciabatta) 2. 弗卡夏 (Focaccia)	6	
(5) 歐式麵包製作實務(四)	歐式麵包製作實務 主食麵包 1. 平頂枕形麵包 2. 弧頂枕形麵包	6	
(6) 歐式麵包製作實務(五)	歐式麵包製作實務 主食麵包 3. 大圓形麵包 4. 法式麵包	6	
(7) 歐式麵包製實務(六)	歐式麵包製作實務 花色麵包 1. 夾餡麵包 2. 表面噴塗麵包 3. 油炸麵包圈	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)歐式麵包製作實務(七)	花色麵包 1. 夾餡歐式麵包 2. 表面噴塗麵包	6	
(9)歐式麵包製作實務(八)	歐式麵包製作實務 3. 歐式麵包油炸麵包圈	6	
(10)歐式麵包製作實務(九)	歐式麵包製作實務 1. 歐式麵包三明治 2. 歐式麵包漢堡包	6	
(11)歐式麵包製作實務(十)	歐式麵包製作實務 法國麵包	6	
(12)歐式麵包製作實務	歐式麵包製作實務 桂圓歐包	6	
(13)歐式麵包製作實務	歐式麵包製作實務 蔓越莓歐包	6	
(14)歐式麵包製作實務	歐式麵包製作實務 丹麥酥油麵包	6	
(15)歐式麵包製作實務	歐式麵包製作實務 丹麥酥油吐司	6	
(16)歐式麵包製作實務成果與檢討	歐式麵包製作實務成果與檢討	6	
(17)歐式麵包製作實務成果與檢討	歐式麵包製作實務成果與檢討	6	
(18)歐式麵包製作實務成果與檢討	歐式麵包製作實務成果與檢討	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、撰寫報告、測驗。 二、用問答法、討論法、講演法、設計教學等多元平量方法。		
教學資源	一、自編教材。 二、報章雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		

## (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	專題實作
	英文名稱	Project Works Practice
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 checked="" 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 <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	
開課年級/學期	第三學年第一學期 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 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學生能完成專題製作之教育目標 二、學生能進行專題製作之調查、研究與實驗 三、學生能進行實作題目確立作品操作完成教學內容	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專題製作概論	1. 專題製作說明 2. 專題製作內涵與實務	9	上學期
(2)分組討論	1. 分組 2. 主題與內容討論	9	
(3)專題學習應用	1. 專題學習目的說明 2. 實務與應用	9	
(4)專題學習經驗與心得撰述	1. 學習與分享 2. 學習心得報告	9	
(5)專題成果的報告與討論	1. 專題成果分享與報告	9	下學期
(6)專題成果的報告與討論	1. 專題成果討論	9	
(7)實務學習綜結與建議	專題實務學習後總結	9	
(8)實務學習綜結與建議	學後心得分享與建議	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、專題製作報告紙本，上台分組報告，隨堂作業筆記、。 二、階段性評量(段考、期考)。 三、專題討論分組之口頭、書面報告。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。

二、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。

三、以圖表、實物及各種教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

四、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。

五、配合地方資源以實際應用。

六、教學方法

■ 口頭教授

■ 多媒體教學

■ 專題報告



## (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	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
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 <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	
開課年級/學期	第二學年第一學期 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 <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 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" 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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學生能具備烘焙產業人員的基本觀念與素養 二、學生能具備烘焙產業人員創新研發能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容: 參觀烘焙產業並進行未來產業工作內容了解	6	第三學年第一學期 參觀地點:高雄烘焙展 舊振南漢餅文化館
(2)校外職場參觀	活動內容: 參觀烘焙產業並進行未來產業工作內容了解	6	第三學年第一學期 參觀地點: 微熱山丘(駁二店) 大寮職訓訓練中心(烘焙訓練場)
(3)業界專家授課	活動內容: 產業麵包、蛋糕製作實習	6	第三學年第一學期 授課師資:池宓珍老師 服務單位:宓坊麥烘焙坊 職稱:負責人
(4)校外職場參觀	活動內容: 參觀烘焙產業並進行未來產業工作內容了解	6	第三學年第二學期 參觀地點:台北烘焙展
(5)校外職場參觀	活動內容: 參觀烘焙產業並進行未來產業工作內容了解	6	第三學年第二學期 參觀地點:宏亞食品巧克力 觀光工廠
(6)業界專家授課	活動內容: 產業歐式麵包製作實習	6	第三學年第二學期 授課師資:蔡佳樺老師 服務單位:波蘿麥烘焙坊 職稱:負責人
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊,並利用社會資源增廣學		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。

二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。

三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。

四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。



## (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	蛋糕實作
	英文名稱	Cake implementation
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="checkbox"/> 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 <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	0/0/0/6/0/0	
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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解蛋糕製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種蛋糕製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習蛋糕製作的興趣。 (四)學習蛋糕製作成品製作與創意蛋糕製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	6	
(2)蛋糕實作(一)麵糊類蛋糕	各式蛋糕實作-重奶油蛋糕,大理石蛋糕	6	
(3)蛋糕實作(二)分蛋式打法	蛋糕實作-戚風蛋糕	6	
(4)蛋糕實作(三)全蛋式打法蛋糕	蛋糕實作-海綿蛋糕.	6	
(5)蛋糕實作(四)可可類戚風類蛋糕	蛋糕實作-巧克力戚風捲	6	
(6)蛋糕實作(五)戚風類蛋糕	蛋糕實作-葡萄乾戚風捲	6	
(7)蛋糕實作(六)泡芙	泡芙,酥皮泡芙	6	
(8)蛋糕實作(七)布丁蛋糕	蒸烤布丁蛋糕	6	
(9)蛋糕實作(八)全蛋式蛋糕變化	老奶奶檸檬蛋糕,檸檬蛋糕	6	
(10)蛋糕實作(九)SP法蛋糕	蜂蜜蛋糕	6	
(11)蛋糕實作(十)層疊式蛋糕	千層蛋糕	6	
(12)蛋糕實作(十一)巧克力麵糊	黑旋風蛋糕	6	
(13)蛋糕實作(十二)巧克力麵糊蛋糕	黑森林蛋糕	6	
(14)蛋糕實作(十三)蜜餞類蛋糕	橘皮蛋糕捲	6	
(15)蛋糕實作(十四)綜合蜜餞類蛋糕	水果蛋糕	6	
(16)蛋糕實作(十五)蛋糕淋面	三角蛋糕	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)蛋糕實作成果與檢討-1	蛋糕實作成果與檢討	6	
(18)蛋糕實作成果與檢討-2	蛋糕實作成果與檢討	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		



## (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	進階蛋糕製作
	英文名稱	Advanced cake making
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 <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	0/0/0/0/6/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解市售蛋糕製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種市售蛋糕製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習市售蛋糕製作的興趣。 (四)學習市售蛋糕製成品製作與創意市售蛋糕製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	6	
(2)進階蛋糕製作	進階蛋糕(基礎蛋糕複習)	6	
(3)進階蛋糕製作-1	進階蛋糕製作-琪格蛋糕.	6	
(4)進階蛋糕製作-2	進階蛋糕製作-乳酪蛋糕	6	
(5)進階蛋糕製作-3	進階蛋糕製作-鮮奶油裝飾蛋糕	6	
(6)進階蛋糕製作-4	進階蛋糕製作-生日蛋糕	6	
(7)進階蛋糕製作-5	進階蛋糕製作--水果蛋糕	6	
(8)進階蛋糕製作-6	進階蛋糕製作-三層乳酪慕斯	6	
(9)進階蛋糕製作-7	進階蛋糕製作--巧克力飾片製作	6	
(10)進階蛋糕製作-8	進階蛋糕製作--巧克力飾片製作	6	
(11)進階蛋糕製作-9	進階蛋糕製作--巧克力慕斯	6	
(12)進階蛋糕製作-10	進階蛋糕製作-重乳酪蛋糕	6	
(13)進階蛋糕製作-11	進階蛋糕製作-母親節蛋糕	6	
(14)進階蛋糕製作-12	進階蛋糕製作-聖誕蛋糕	6	
(15)進階蛋糕製作-13	進階蛋糕製作-重乳酪蛋糕	6	
(16)進階蛋糕製作-14	進階蛋糕製作-水果裝飾蛋糕	6	
(17)進階蛋糕製作-15	成果展示	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(18) 期末考試	期末考試	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		



## (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	蛋糕裝飾實作
	英文名稱	Cake decoration
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="checkbox"/> 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 <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	0/0/0/0/0/6	
開課年級/學期	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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解蛋糕裝飾製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種蛋糕裝飾製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習蛋糕裝飾製作的興趣。 (四)學習蛋糕裝飾製作成品製作與創意蛋糕裝飾製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	6	
(2)蛋糕裝飾實作-1	抹面	6	
(3)蛋糕裝飾實作-2	圖形技巧練習	6	
(4)蛋糕裝飾實作-3	圖形技巧練習	6	
(5)蛋糕裝飾實作-4	玫瑰花	6	
(6)蛋糕裝飾實作-5	寫字體	6	
(7)蛋糕裝飾實作-6	巧克力飾片	6	
(8)蛋糕裝飾實作-7	玫瑰花及寫字體、圖形技巧練習	6	
(9)蛋糕裝飾實作-8	玫瑰花及寫字體、圖形技巧練習	6	
(10)蛋糕裝飾實作-9	玫瑰花及寫字體、圖形技巧練習	6	
(11)蛋糕裝飾實作-10	玫瑰花及寫字體、圖形技巧練習	6	
(12)蛋糕裝飾組合-1	蛋糕裝飾組合	6	
(13)蛋糕裝飾組合-2	蛋糕裝飾組合	6	
(14)蛋糕裝飾組合-3	蛋糕裝飾組合	6	
(15)蛋糕裝飾組合-4	蛋糕裝飾組合	6	
(16)蛋糕裝飾實作課程成果與檢討-1	蛋糕裝飾實作成果與檢討	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)蛋糕裝飾實作課程成果與檢討-2	蛋糕裝飾實作成果與檢討	6	
(18)蛋糕裝飾實作課程成果與檢討-3	蛋糕裝飾實作成果與檢討	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making
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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解中式點心製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種中式點心製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習中式製作的興趣。 (四)學習中式點心製成品製作與創意中式製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)中式點心製作(一)	中式點心製作 白米飯、海產粥	8	
(3)中式點心製作(二)	中式點心製作 廣東粥	8	
(4)中式點心製作(三)	中式點心製作 油飯、筒仔米糕	8	
(5)中式點心製作(四)	中式點心製作 台式肉粽、港式粽	8	
(6)中式點心製作(五)	中式點心製作 白糖糰、麻糬	8	
(7)中式點心製作(六)	中式點心製作 蘿蔔糕、碗糕	8	
(8)中式點心製作(七)	中式點心製作 湯圓、芋頭糕	8	
(9)中式點心製作(八)	中式點心製作 芋粿巧、豬油糕	8	
(10)中式點心製作成果與檢討	中式點心製作成果與檢討	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		

教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	發酵實習
	英文名稱	Fermentation Technology
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解發酵食品製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種發酵食品製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習發酵食品製作的興趣。 (四)學習發酵食品製成品製作與創意發酵食品製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術實習	8	
(2)蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵實習 臭豆腐製作	12	
(3)穀類、根莖類、豆類	穀類、根莖類、豆類發酵實習 泡菜製作 味噌製作	12	
(4)發酵啤酒及其他穀類酒精	發酵啤酒及其他穀類酒精實習 甜酒釀製作	12	
(5)將糖發酵為酒精	將糖發酵為酒精實習 各種蜂蜜酒、葡萄酒和蘋果酒 葡萄酒	12	
(6)糖發酵實習	將糖發酵為酒精實習 蘋果酒製作	8	
(7)非糖發酵實習	非糖發酵實習 梅酒製作	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答,隨堂作業筆記、測驗。 二、階段性評量(段考、期考)等多元評量。		
教學資源	一、教材自編或坊間相關參考書籍。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊,並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學。 四、與食品產業界保持聯繫,適時帶領學生校外教學參觀食品產業,了解相關技術與產業趨勢。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材自編或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。

二、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。

三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

四、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。

五、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。

六、教學方法 ■ 口頭教授 ■ 多媒體教學 ■ 專題報告。



## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包坊經營
	英文名稱	Baking sales
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="checkbox"/> 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 <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	0/0/0/5/0/0	
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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解基礎麵包店經營的基本知識。 (二)學會及熟練各種基礎麵包店麵包製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習基礎麵包店的興趣。 (四)學習基礎麵包店經營與創意麵包製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	5	
(2) 麵包烘焙產品製作	麵包店產品製作(各式甜麵包)	15	
(3) 麵包烘焙產品成本計算	麵包產品計算成本及售價訂定	5	
(4) 麵包烘焙產品包裝技巧	麵包店產品包裝材質使用 麵包店產品包裝技巧教學	5	
(5) 麵包店環境布置	麵包店布置規劃 麵包店布置實務	5	
(6) 麵包店產品行銷技巧	麵包店產品行銷策略 麵包店產品行銷技巧訓練	10	
(7) 麵包店產品量產-麵包	麵包店產品製作(各式甜麵包)量產	10	
(8) 麵包店產品量產-創意麵包	麵包店產品製作(各式創意麵包)量產	10	
(9) 麵包店經營販售	麵包店販售實務-校內試賣	10	
(10) 麵包店經營販售實務	麵包店經營販售實務-校內販售體驗	15	
合計		90節	
學習評量(評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。

二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。

三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。

四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙坊經營實習
	英文名稱	Baking business implementation
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="checkbox"/> 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/6	
開課年級/學期	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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有,科目:麵包坊經營	
教學目標(教學重點)	(一)經由先修課程麵包坊經營之單一產品販售訓練後,加深瞭解進階烘焙坊經營的進階知識。 (二)學會及熟練各種進階烘焙坊食品製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習進階烘焙坊經營的興趣。 (四)學習進階烘焙坊經營與創意烘焙坊食品製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	6	
(2)烘焙經營實作-甜麵包產品	1. 烘焙經營實作製作烘焙產品(甜麵包產品)販售 2. 計算成本及營收 3. 廠房與販賣部的管理	6	
(3)烘焙經營實作-蛋糕產品	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(蛋糕產品)販售 2. 計算成本及營收 3. 組織人事與衛生管理	6	
(4)烘焙經營實作-餅乾產品	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(餅乾產品)販售 2. 計算成本及營收 3. 製程管理與品質管理	6	
(5)烘焙經營實作-歐式麵包產品	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(歐式麵包產品)販售 2. 計算成本及營收 3. 食品標示要求與客訴	6	
(6)烘焙經營實作-國麵包產品	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(法國麵包產品)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(7)烘焙經營實作-調理麵包	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(調理麵包)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 烘焙經營實作-吐司產品	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(吐司產品)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(9) 烘焙經營實作-各式蛋糕捲產品	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(各式蛋糕捲產品)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(10) 烘焙經營實作-節日蛋糕	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(節日蛋糕)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(11) 烘焙經營實作-常溫蛋糕	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(常溫蛋糕)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(12) 烘焙經營實作-乳酪蛋糕	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(乳酪蛋糕)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(13) 烘焙經營實作-甜麵包及吐司	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(甜麵包及吐司)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(14) 烘焙經營實作-司及調理麵包	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(吐司及調理麵包)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(15) 烘焙經營實作-式麵包及法式麵包	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(歐式麵包及法式麵包)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(16) 烘焙經營實作-全品項麵包	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(全品項麵包)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(17) 烘焙經營實作-麵包、蛋糕、餅乾產品	1. 烘焙經營販售實務-製作烘焙產品(麵包、蛋糕、餅乾產品)販售 2. 計算成本及營收 3. 紀錄與稽核	6	
(18) 烘焙經營實作成果與檢討	烘焙經營實作成果與檢討	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。
- 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。
- 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。
- 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	窯烤烘焙實作
	英文名稱	Kiln baking 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/4/0/0/0	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解窯烤烘焙製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種窯烤烘焙製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習窯烤烘焙製作的興趣。 (四)學習窯烤烘焙製作與創意窯烤烘焙製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)窯烤烘焙實作(一)鳳梨酥	窯烤烘焙實作 窯烤鳳梨酥	8	
(3)窯烤烘焙實作(二)蛋黃酥	窯烤烘焙實作 窯烤蛋黃酥	8	
(4)窯烤烘焙實作(三)歐式麵包	窯烤烘焙實作 窯烤歐式麵包	8	
(5)窯烤烘焙實作(四)吐司	窯烤烘焙實作 窯烤白吐司、羅宋麵包	8	
(6)窯烤烘焙實作(五)蛋糕	窯烤烘焙實作 窯烤香蕉蛋糕、貝果	8	
(7)窯烤烘焙實作(六)甜燒餅	窯烤烘焙實作 窯烤甜燒餅、烤地瓜	8	
(8)窯烤烘焙實作(七)鹹燒餅	窯烤烘焙實作 窯烤馬鈴薯、鹹燒餅	8	
(9)窯烤烘焙實作(八)比薩	窯烤烘焙實作 窯烤未來肉比薩、蔥麵包	8	
(10)窯烤烘焙實作(九)成果與檢討	窯烤烘焙實作成果與檢討	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		

教學資源	<p>一、自編教材或坊間相關參考書籍。</p> <p>二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。</p> <p>三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。</p> <p>二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。</p> <p>三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。</p> <p>四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。</p>



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎蛋糕製作
	英文名稱	Basic cake making
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/6/0/0/0	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解蛋糕製作製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種蛋糕製作製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習蛋糕製作的興趣。 (四)學習蛋糕製作製作與創意蛋糕製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1.實習場所之安全衛生教育宣導 2.課程介紹及實習分組	6	
(2)基礎蛋糕實作	巧克力戚風蛋糕捲製作技巧	6	
(3)基礎蛋糕實作	海綿蛋糕:全蛋式蛋糕製作	6	
(4)基礎蛋糕實作	天使蛋糕:蛋白乳沫蛋糕製作技巧	6	
(5)基礎蛋糕實作	蒸烤雞布丁:焦糖製作技巧及水浴溫度技巧	6	
(6)基礎蛋糕實作	泡芙:麵粉糊化技巧練習	6	
(7)基礎蛋糕實作	大理石蛋糕:麵糊類蛋糕製作及裁紙技巧	6	
(8)基礎蛋糕實作	檸檬布丁派:派皮製作技巧及膠凍原料製作練習	6	
(9)基礎蛋糕實作	葡萄乾戚風蛋糕捲:分蛋式蛋糕製作及蛋糕捲技巧	6	
(10)基礎蛋糕實作	水果蛋糕:粉油式麵糊類攪拌法	6	
(11)基礎蛋糕實作	北海道杯子蛋糕:戚風蛋糕製作變化	6	
(12)基礎蛋糕實作	脆皮泡芙:麵粉糊化技巧熟悉	6	
(13)基礎蛋糕實作	波士頓派:戚風蛋糕製作變化	6	
(14)基礎蛋糕實作	香草戚風蛋糕:戚風蛋糕製作變化	6	
(15)基礎蛋糕實作	樹幹蛋糕:節日產品創意製作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16)基礎蛋糕實作	古早味蛋糕:市場性產品製作	6	
(17)基礎蛋糕實作	馬芬蛋糕:市場性產品製作	6	
(18)成果展	基礎蛋糕實作成果展與檢討	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作
	英文名稱	Cookie making
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 <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	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解餅乾製作製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種餅乾製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習餅乾製作的興趣。 (四)學習餅乾製作與創意餅乾製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)餅乾製作(一)	基礎餅乾實作 丹麥小西餅 冰箱小西餅	8	
(3)餅乾製作(二)	巧克力餅乾 巧克力杏仁餅乾	8	
(4)餅乾製作(三)	法式餅乾 麵包餅乾 鑽石餅乾	8	
(5)餅乾製作(四)	美式餅乾 巧克力軟餅 巧克力豆餅乾	8	
(6)餅乾製作(五)	日式餅乾 酥皮菓子餅乾 果醬餅乾	8	
(7)餅乾製作(六)	韓式餅乾 焦糖餅 糖餅	8	
(8)餅乾製作(七)	歐式餅乾 燕麥餅乾 乳酪餅乾	8	
(9)餅乾製作(八)	荷蘭餅乾 荷蘭小松餅 聖誕小圓餅	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 餅乾製作(九)	比利時鬆餅	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	佳農巧克力
	英文名稱	Cannon Chocolate
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 <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	0/0/4/0/0/0	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	<input checked="" type="checkbox"/> 學生能習得,操作巧克力產品的工藝技術。 <input checked="" type="checkbox"/> 學生對獲得於台灣農、漁特產之資訊。 <input checked="" type="checkbox"/> 學生能啟發出以文創思考,結合異業、跨業之創意行銷能力。 <input checked="" type="checkbox"/> 學生能具有以台式文創商品-烘焙伴手禮開發能力。 <input checked="" type="checkbox"/> 學生能以專業化、國際化、企業化、人文化四核心之思考,作為烘焙飲食文化的創新思維及實踐能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)巧克力概論	巧克力概論	6	
(2)巧克力的製程	巧克力的製程	6	
(3)巧克力實作:與台灣酒類之結合	巧克力實作:與台灣酒類之結合	6	
(4)巧克力實作:與台灣水果之結合(一)	巧克力實作:與台灣水果之結合(一)	6	
(5)巧克力實作:與台灣水果之結合(二)	巧克力實作:與台灣水果之結合(二)	6	
(6)巧克力實作:與台灣高山農產之結合	巧克力實作:與食品3D列印之結合(一)	6	
(7)巧克力實作:與台灣堅果之結合(一)	巧克力實作:與食品3D列印之結合(二)	6	
(8)巧克力實作:與台灣堅果之結合(二)	巧克力實作:與台灣堅果之結合	6	
(9)巧克力實作:與台灣農漁特產之結合	巧克力實作:與台灣農漁特產之結合	6	
(10)巧克力實作:與台灣農產之結合	巧克力實作:與台灣農產之結合	6	
(11)巧克力實作:與中式食營藥材之結合(一)	巧克力實作:與中式食營藥材之結合(一)	6	
(12)巧克力實作:與中式食營藥材之結合(二)	巧克力實作:與中式食營藥材之結合(二)	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	酥糕皮點心製作
	英文名稱	Crispy pastry making
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解酥糕皮點心製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種酥糕皮點心製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習酥糕皮點心製作的興趣。 (四)學習酥糕皮點心製成品製作與創意酥糕皮點心製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)酥皮類中式麵食製作-1	製作酥皮類產品(油皮油酥製作) 例如:老婆餅、酥式椒鹽月餅及金露酥製作,熟悉油皮及油酥製作技巧。	12	
(3)酥皮中式麵食製作-2	製作酥皮類產品(內餡製作) 例如太陽餅、椰蓉酥、泡(槿)餅製作,瞭解內餡製作技巧。	12	
(4)酥皮中式麵食製作-3	熟習製作酥皮類產品(內餡製作) 例如油皮蛋塔、蒜蓉酥、咖哩餃製作,熟悉內餡變化。	12	
(5)酥糕皮中式麵食製作-1	製作酥糕皮產品(糕皮製作) 例如酥皮蛋塔、龍鳳喜餅、白豆沙月餅製作,熟悉糕皮製作技巧。	12	
(6)酥糕皮中式麵食製作-2	製作酥糕皮產品(內餡製作) 例如油皮蛋塔、台式椰蓉月餅、酥皮椰塔製作,教授市售產品內餡製作技巧。	8	
(7)酥糕皮中式麵食製作-3	酥皮及糕皮之節日產品製作 例如芝麻喜餅、蛋黃酥及鳳梨酥製作,進行產業產品熟悉製作以利進入職場。	8	
(8)成果與檢討	成果與檢討	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		

教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果加工實習
	英文名稱	Fruit and Vegetable Processing 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="checkbox"/> 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	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 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解果蔬之意義及範圍 二、學生能瞭解果蔬原料之種類與特性 三、學生能學習果蔬之加工方法及實務操作 四、學生能瞭解果蔬之加工產品的應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)蔬菜加工	1.醃漬蔬菜製作 2.乾燥蔬菜製作	12	
(2)水果加工	1.醃漬水果製作 2.乾燥水果製作	12	
(3)豆類加工	豆類製作 豆花製作 豆腐製作	12	
(4)穀類加工	穀類製作 蘿蔔糕製作 油麵製作	12	
(5)根莖類加工	根莖類製作 韓式泡菜製作 四川泡菜製作	12	
(6)菇類加工	菇類製作 香菇乾製作 太空包製作	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、有觀察、作業評定、口試、實務操作測驗等。 二、教師可按單元內容和性質，針對學生的作品、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。

二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。

三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。

四、教學方法

■ 示範教學

■ 多媒體教學

■ 實務操作



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作
	英文名稱	West Point Production
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 <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	0/0/0/0/5/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解西點製作製作的基本知識。 (二)學會及熟練各種西點製作方法。 (三)養成良好的衛生習慣及增進學習西點製作的興趣。 (四)學習西點製作與創意西點製作設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	10	
(2)西點製作(一)	西點蛋糕類實作-慕斯 製作 巧克力慕斯 乳酪慕斯	10	
(3)西點製作(二)	西點蛋糕類實作-巧克力製作 巧克力棒棒糖製作 杏仁果巧克力製作	10	
(4)西點製作(三)	西點蛋糕類實作-西式點心 白葡萄卡士達塔 蝴蝶酥	10	
(5)西點製作(四)	西點蛋糕類實作-盤飾點心 馬卡龍 歐貝拉	10	
(6)西點製作(五)	西點蛋糕類實作-拉糖點心 糖葫蘆 糖果	10	
(7)西點製作(六)	西點實作-拉糖點心 糖蔥 糖花瓣 糖球	10	
(8)西點製作(七)	西點實作成果展與檢討	10	
(9)西點製作(八)	西點實作成果展與檢討	10	
合計		90節	

學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	佳農市集
	英文名稱	Jianong Market
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="checkbox"/> 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/5/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <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 <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 checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解辦理市集的基本知識。 2.學會及熟練辦理市集之方法。 3.增進辦理市集的興趣。 4.學習辦理市集各式方式與創意市集設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)客家產品製作及包裝實習	客家產品製作及包裝實習 1.菜包粿製作 2.紅龜粿製作 3.米食產品包裝技巧	6	
(2)客家餐飲產品製作及包裝	客家餐飲產品製作及包裝 1.桔茶製作 2.客家控肉製作 3.客家產品包裝特色	6	
(3)客家市集相關活動設計	客家市集相關活動設計 1.客家攤位布置注意事項-場地 2.客家攤位布置注意事項-客群個性 3.客家攤位布置注意事項-地點	6	
(4)客家市集相關活動設計1	客家市集相關活動設計 1.清楚客家品牌形象設計 2.確認客家商品類別	6	
(5)客家市集相關活動設計2	客家市集相關活動設計 1.適當露出客家品牌招牌設計 2.客家週邊裝飾及陳列物技巧	6	
(6)客家日常語溝通1	客家日常語溝通1 基本客家問候語	6	
(7)客家日常語溝通2	客家日常語溝通2 基本客家問候語練習及熟稔	6	
(8)科內成果展示	成果展示 科內進行成果展示初體驗	3	
(9)校園內成果展示	成果展示 校園內進行成果展示	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 市集活動試賣	市集活動 校內客家市集試賣	6	
(11) 市集活動販售練習	市集活動 校內客家市集販售練習	6	
(12) 市集活動販售熟悉	市集活動 校內客家市集販售熟悉	6	
(13) 市集活動成果展示	市集活動 校內各科成果展示之市集活動	6	
(14) 市集活動-校外客家市集活動	市集活動 校外客家市集活動	6	
(15) 市集活動-校外	市集活動 校外客家市集活動	9	
合計		90節	
學習評量 (評量方式)	一、階段性操作評量(段考、期考)。 二、撰寫報告、實務操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、自編教材或坊間相關參考書籍。 二、報章雜誌、網路資訊、圖表、照片、錄影帶等多媒體教材。 三、其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中。 二、適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全。 三、教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。 四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學入門(彈性)
	英文名稱	Introductory Math
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 提升學生數學學習能力 2. 增強學生數學運算能力、準確度 3. 提升學生對數學的接受度 4. 運用數學於生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)數	1. 整數的四則運算 2. 分數的四則運算 3. 比與比例式 4. 根式的四則運算 5. 冪次方的運算(平方、立方)	3	
(2)計算機	普通型計算機(含M+、M-、MR、根號)	3	
(3)代數	1. 以符號代替數 2. 式子的運算 3. 一元一次方程式的列式與解法	4	
(4)坐標系	1. 由數線到直角坐標系(坐標、點的平移) 2. 畢氏定理 3. 兩點距離	4	
(5)多項式	1. 乘法公式 2. 多項式的四則運算 3. 以十字交乘法作因式分解	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	上課參與、分組討論、口頭問答 作業單 紙筆測驗		
教學資源	自編教材或坊間相關參考書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生分組宜常態編組 2. 宜設計簡單易算之數據，不宜複雜難算 3. 給予足夠的時間讓學生思考計算 4. 放慢速度，讓學生容易聽懂		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康體適能(彈性)
	英文名稱	Healthy fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養個人擅長的運動項目 2. 確立運動嗜好 3. 提升運動技能水準。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)健走	健走練習及健走技巧	6	
(2)健康操	健康操活動練習及熟練	6	
(3)肌力運動	肌力運動學習及熟練	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 技能學習：佔50%至70%。 2. 情意學習：佔20%至30%。 3. 認知學習：佔10%至20%。		
教學資源	教學資源係依體育教學、體育活動與競賽、運動會、健康操之實施所需加以編列，其內容包括運動場地、設備及器材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 學生社團活動、健康操、學校各類比賽、社區運動會，都是發揮體育課教材績效的廣義課程，體育課程可善加配合實施之		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	成語動物園(彈性)
	英文名稱	Idiom Zoo
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 學生能正確理解成語意義。 2. 學生能正確使用成語溝通及表達自我思想。 3. 學生能藉逐步發展良好的成語運用能力，進而瞭解成語文化意涵。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1. 說明課程進行方式 2. 說明課程作業及評量方式 3. 介紹相關書籍及網頁 4. 完成分組	1	
(2)課程前測-動物成語探索	1. 蒐集成語 2. 成語形音義	2	活動:成語接龍
(3)動物成語認知(一)-食	1. 成語起源、歷史故事、經典出處 2. 動物相關生活習性與行為	2	補充教材:影片及動畫
(4)動物生態與文化探討	1. 生態關懷 2. 人文探討	2	小組報告
(5)動物成語運用(一)-食	1. 成語口語運用 2. 成語理解-完成一幅成語圖畫 3. 成語寫作運用-完成一篇短文	3	活動1:比手畫腳猜成語。 活動2:完成一幅畫 活動3:成語寫作
(6)動物成語認知(二)-衣	1. 成語起源、歷史故事、經典出處 2. 動物相關生活習性與行為	2	補充教材:影片及動畫
(7)動物生態與文化探討	1. 生態關懷 2. 人文探討	2	小組報告
(8)動物成語運用(二)-衣	1. 成語口語運用 2. 成語理解-完成一幅成語圖畫 3. 成語寫作運用-完成一篇短文	3	活動1:比手畫腳猜成語。 活動2:完成一幅畫 活動3:成語寫作
(9)期末綜合評量與分享	綜合評量活動	1	各組報告及分享 教師指導與講評
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與30% 2. 口語表達30% 3. 書面報告40%		
教學資源	1. 教學影音設備 2. 電腦、網路		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 引導、講述、提問 2. 小組討論、口頭報告 3. 綜合討論及講評 4. 講義、影片		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	KK音標教學(彈性)
	英文名稱	Instruction of K. K. Phonetics
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生認識並背誦K. K. 音標表 2. 引導學生能利用K. K. 音標自行進行拼音及發音	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)KK音標簡介	1. 簡介KK音標的制定由來 2. 介紹KK音標兩大主軸:子音與母音	1	
(2)長/短母音教學	1. 介紹14個長/短母音發音及配對 2. 進行長/短母音背誦	5	
(3)雙母音教學	1. 介紹3個雙母音 2. 進行雙母音背誦	2	
(4)有聲/無聲 子音教學	1. 介紹有聲/無聲子音發音及配對 2. 介紹半母音(有聲子音) 3. 進行有聲/無聲子音背誦	6	
(5)重音節教學	1. 介紹單音節 2. 分辨兩個音節以上單字之重音節與次重音節差異	1	
(6)拼音教學	1. 運用已知母音及子音進行個別單字拼音 2. 利用查單字進行拼音訓練	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 口頭問答 2. 紙筆測驗 3. 作業 4. 段考成績		
教學資源	電腦、投影機、自編教材、板書系統、平板、手機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 部分教材自編，可搭配各版英文書籍KK音標表進行教學。 2. 強化音與字形之間的連結關係，加強背誦。 3. 須使學生熟練並達成能自行拼音及發音之目標。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	走讀佳農(彈性)
	英文名稱	Day-to-day Jia Nong
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 透過選讀認識佳農，欣賞佳農之美。 2. 藉由本課程傳達內容，分析佳農在學習過程中的意涵與生活連結。 3. 提昇欣賞佳農的精神層次。 4. 鼓勵學生展開自我成長，體現個別獨特的佳農人。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)佳農歷史	佳冬高農學校歷史簡介	2	
(2)佳農人文	佳冬高農人文簡介	3	
(3)佳農植物	佳農佳冬高農校園植物簡介	2	
(4)佳農人(1)	佳冬高農農場經營科簡介-農經人	1	
(5)佳農人(2)	佳冬高農園藝科簡介-園藝人	1	
(6)佳農人(3)	佳冬高農畜產保健科簡介-畜保人	1	
(7)佳農人(4)	佳冬高農農業機械科簡介-農機人	1	
(8)佳農人(5)	佳冬高農食品加工科簡介-食品人	1	
(9)佳農人(6)	佳冬高農農電子商務科簡介-電商人	1	
(10)佳農人(7)	佳冬高農餐飲管理科簡介-餐飲人	1	
(11)佳農人(8)	佳冬高農烘焙科簡介-烘焙人	2	
(12)期末報告	期末報告	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與 (30%) 2. 學習單、口頭報告 (30%) 3. 個人作業：(40%)		
教學資源	佳農校史及校園生態資源, 課程計劃書及各科特色		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影片與動畫的播放，輔助認識佳農。 2. 走讀佳農為走讀各科及校園環境，進行校園人文的深入探究。 3. 實作練習為小組選定科別或生態，就佳農進行深究探討之後，上台進行發表佳農人心得。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	繪本新視界(彈性)
	英文名稱	New world of Picture book
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 透過不同的繪本創作風格，欣賞世界文學名作之美。 2. 藉由繪本表現之藝術風格與傳達內容，分析在文學創中的意涵與生活連結。 3. 提昇欣賞美術創作的審美層次。 4. 鼓勵學生展開自我探索，體現個別獨特的視覺創作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)介紹課程	1. 說明課程進行方式 2. 說明課程作業及評量方式	2	
(2)漫談繪本	1. 品格教育 2. 議題探討 3. 天馬行空 4. 真實事件	3	
(3)大師名作-1	1. (泰戈爾)紙牌王國:階級制度的反思 2. (馬克吐溫)生死之謎:社會批判 3. (霍桑)羽毛冠:道德意識	3	
(4)大師名作-2	4. (老舍)馬褲先生:人性的揭露 5. (尚紀沃諾)種樹的男人:環保意識 6. (賽伯)獨角獸:黑色幽默(嘲諷)	3	
(5)大師名作-3	7. (褚威格)看不見的收藏:人性與心靈 8. (莫泊桑)項鍊:虛榮與無奈 9. (毛姆)午餐:人性的暗示與諷刺	3	
(6)大師名作-4	10. (都德)敲完這一桿:權威的諷刺 11. (魯迅)狂人日記:禮教的批判 12. (狄更斯)信號員:生活的矛盾與掙扎	2	
(7)我的故事	1. 故事主題 2. 插畫風格	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與 (30%) 2. 學習單、口頭報告 (30%) 3. 個人作業:故事插畫 (40%)		
教學資源	大師名作繪本(格林)、教學影音設備、電腦		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述故事、提問 2. 小組討論並填寫學習單 3. 創作講評		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	喉喉英文歌(彈性)
	英文名稱	Sing along with English Songs
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 教導學生歌曲。 2. 引導學生文化學習。 3. 加強英文聽說表達能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)Introduction	1. 互相認識、師生自我介紹。 2. 說明課程目標大綱與成果檢核方式。 3. 介紹歌曲欣賞常見英文用語、單字。	1	
(2)Easy chanting	1. Our Cock Is Dead 2. Once I Caught A Fish Alive	1	
(3)Freedom	Song: 1. Donna Donna 2. Born Free	2	
(4)Romantic Relationship	Song: 1. Sealed with A Kiss 2. I'll Have to Say I Love You in a Song	2	
(5)Art & Colors	Song: 1. Close to you 2. Vincent	2	
(6)Friendship	Song: 1. Ben 2. You've Got a Friend	2	
(7)Love	Song: 1. Right Here Waiting 2. I Can't Stop Loving You	2	
(8)Emotion Management	Song: 1. Lemon Tree 2. All I Have to Do Is Dream	2	
(9)Musical	Song: 1. Memory 2. Sound of Music-Doe Ray Me	2	
(10)Living	Song: 1. Jambalaya 2. Cotton Field	2	
合計		18節	

學習評量 (評量方式)	課堂參與度與課堂表現，學習單活動(填字、聽力測驗、歌詞聽寫重組)，期末歡唱發表，自評互評併行
教學資源	網路、多媒體講桌、筆記型電腦、投影機
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合教學主題及綱要選編教材，包含歌曲背景、大意、關鍵用語文法。</li> <li>2. 以聽說練習為主，配合發音字詞說明，並可採分組討論及練習，以收實效。</li> <li>3. 採課堂講述、聽說、互動教學法，以培養聽力及表達力。</li> <li>4. 鼓勵學生跟唱、模仿。</li> </ol>



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	球類運動(彈性)
	英文名稱	Ball games
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 充實體育知能，建構完整體育概念。 2. 增進運動技能，發展個人運動專長。 3. 積極參與運動，養成規律運動習慣。 4. 培養運動倫理，表現良好社會行為。 5. 體驗運動樂趣，豐富休閒生活品質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 籃球	籃球比賽規則、基本戰術, 基本動作講解及練習	6	
(2) 羽毛球	羽毛球比賽規則、基本戰術, 基本動作講解及練習	6	
(3) 羽球	羽球比賽規則、基本戰術, 基本動作講解及練習	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 技能學習：佔50%至70%。 2. 情意學習：佔20%至30%。 3. 認知學習：佔10%至20%。		
教學資源	教學資源係依體育教學、體育活動與競賽、運動會、健康操之實施所需加以編列，其內容包括運動場地、設備及器材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 學生社團活動、健康操、學校各類比賽、社區運動會，都是發揮體育課教材績效的廣義課程，體育課程可善加配合實施之。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動物成語(彈性)
	英文名稱	Animal Idioms
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 學生能正確理解成語意義。 2. 學生能正確使用成語溝通及表達自我思想。 3. 學生能藉逐步發展良好的成語運用能力，進而瞭解成語文化意涵。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1. 說明課程進行方式 2. 說明課程作業及評量方式 3. 介紹相關書籍及網頁 4. 完成分組	1	
(2)課程前測-動物成語探索	1. 蒐集成語 2. 成語形音義	2	活動:成語接龍
(3)動物成語認知(一)-住	1. 成語起源、歷史故事、經典出處 2. 動物相關生活習性與行為	2	補充教材:影片及動畫
(4)動物生態與文化探討	1. 生態關懷 2. 人文探討	2	小組報告
(5)動物成語運用(二)-住	1. 成語口語運用 2. 成語理解-完成一幅成語圖畫 3. 成語寫作運用-完成一篇短文	3	活動1:比手畫腳猜成語。 活動2:完成一幅畫 活動3:成語寫作
(6)動物成語認知(三)-行	1. 成語起源、歷史故事、經典出處 2. 動物相關生活習性與行為	2	補充教材:影片及動畫
(7)動物生態與文化探討	1. 生態關懷 2. 人文探討	2	小組報告
(8)動物成語運用(四)-行	1. 成語口語運用 2. 成語理解-完成一幅成語圖畫 3. 成語寫作運用-完成一篇短文	3	活動1:比手畫腳猜成語。 活動2:完成一幅畫 活動3:成語寫作
(9)期末綜合評量與分享	綜合評量活動	1	各組報告及分享 教師指導與講評
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與30% 2. 口語表達30% 3. 書面報告40%		
教學資源	1. 教學影音設備 2. 電腦、網路		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 引導、講述、提問 2. 小組討論、口頭報告 3. 綜合討論及講評 4. 講義、影片		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活英文會話(彈性)
	英文名稱	English Conversation in Real Life
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 能在真實情境中，以習得之字彙、句型進行對話。 2. 能就不同主題交換意見。 3. 了解人際言談之互動要領，適當使用語言表達意見。 4. 能從會話中選取重點資訊，並適切回應一般日常生活的會話。 5. 學生正確的學習態度並提昇英語學習效率，以涵育學生英語文之學習興趣，增強其人文素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)問候與自我介紹	1. 介紹個人特質及興趣的單字 2. 學生以英文自我介紹個人特質及興趣	3	
(2)天氣	1. 介紹天氣相關的英文單字 2. 學生練習介紹一個城市的四季及天氣	3	
(3)電話	1. 介紹電話用語 2. 分組設計電話對話 3. 分組演示 4. 教師指正與回饋	3	
(4)方向	1. 介紹如何以英文問路以及指路 2. 分組給予每組地圖練習問路	3	
(5)食物	1. 介紹各種食物及烹調法的英文單字 2. 分組以英文介紹一道菜的食材和烹調方法	3	
(6)餐廳	1. 介紹餐廳相關單字及句子 2. 分組設計點餐或桌位的對話	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	課程參與：30% 平時實作分數：30% 期中考試：20% 期末考試：20%		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學校宜配合教師各單元之主題介紹，協助製作教具或購買教學所需之軟硬體設備。 2. 教學過程中宜多鼓勵學生練習機會，以培養其說英文之信心。 3. 教師課堂訓練及學生大量口說練習應兼重。 4. 加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	唱出我英聲(彈性)
	英文名稱	Sing for ourselves
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生歌曲。 2. 引導學生文化學習。 3. 加強英文聽說表達能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)Introduction	1. 互相認識、師生自我介紹。 2. 說明課程目標大綱與成果檢核方式。 3. 介紹歌曲欣賞常見英文用語、單字。	2	
(2)Easy chanting	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字聯音訓練教學	2	
(3)Nostalgia	Song: 1. Yesterday Once More 2. Ding Dong Song	2	
(4)Encouragement & Confidence	Song: 1. Que Sera Sera 2. My Way	2	
(5)Freedom	Song: 1. Paloma Blanca 2. El Condor Pasa	2	
(6)Romantic Relationship	Song: 1. Nothing's Gonna Change My Love for You 2. Don't Cry Joni	1	
(7)Art & Colors	Song: 1. What a Wonderful World 2. Sunshine on My shoulder	2	
(8)Friendship	Song: 1. In the Morning 2. Count on Me	2	
(9)Encouragement & Confidence	Song: 1. The Rose 2. You Raise Me Up	2	
(10)Nostalgia	Song: 1. Ding Dong Song 2. River of No Return	1	
合計		18節	

學習評量 (評量方式)	課堂參與度與課堂表現，學習單活動(填字、聽力測驗、歌詞聽寫重組)，期末歡唱發表，自評互評併行
教學資源	網路、多媒體講桌、筆記型電腦、投影機
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合教學主題及綱要選編教材，包含歌曲背景、大意、關鍵用語文法。</li> <li>2. 以聽說練習為主，配合發音字詞說明，並可採分組討論及練習，以收實效。</li> <li>3. 採課堂講述、聽說、互動教學法，以培養聽力及表達力。</li> <li>4. 鼓勵學生跟唱、模仿。</li> </ol>



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	好好寫字(彈性)
	英文名稱	Writing Beautiful
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 對中文文字構造、部首、筆順等有基本認知。 2. 對文字組合時之配置、間距、行距等能清楚掌握。 3. 使學生能思考如何運用字體結構等概念，寫出美觀、正確的字體。 4. 展現個性化的書寫美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程基礎介紹	1. 硬筆字練習示範教學。中文字基礎筆法解說、練習	3	
(2)中文字結構原則講解與練習 1	1. 分節針對置中、大小、均間、主筆、主次等文字書寫原則進行說明。 2. 利用練習本或講義，進行實際練習。	5	
(3)中文字書寫字、行距原則說明與練習	1. 分節針對文字書寫時之字距、行距等原則進行講解。 2. 利用練習本或講義，進行實際練習。	6	
(4)學習成果檢核	利用學習單，進行學生學期習成果檢核	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	平時成績(含出席、上課表現、上課練習工具是否齊全等)、作業(含隨堂練習)、成果檢核表現		
教學資源	1. 書法技法與字體書寫等相關書籍與網路資源。 2. 標準字體手冊。 3. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過課堂解說、教師示範與學生練習，加強學生對字體書寫的認知。 2. 字體美感的培養，除課堂上的解說與練習外，更有賴於平時書寫習慣與方式的改變，上課時宜多保留學生練習的機會，並鼓勵學生加強平時對個人字體美觀正確的注重。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	請叫我醜大鴨(彈性)
	英文名稱	I Am Who I Am
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	<p>一、認知面</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使學生能從繪本的定義、特性、種類、文化符號、敘事分析，了解繪本文學。</li> <li>2. 使學生能分析繪本中的角色、情節、觀點、背景、主題等要素，深入解讀繪本，提升圖畫閱讀的層次，進而深究文本的內容，加強學生閱讀理解的能力。</li> </ol> <p>二、技能面</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 藉由繪本的閱讀與欣賞，進而啟發學生對於色彩、圖像、文學等感知能力，增進自己詮釋繪本的創新能力。</li> <li>2. 透過教師的帶領與課程的討論，使學生能深入探討繪本裡所顯現的文學、美學、文化本質等課題，提升口語表達技巧，培養學生寫作的的能力。</li> </ol> <p>三、情意面</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 引導學生體驗文學的多重性表現與感受繪本的視覺藝術對於生命的啟發。</li> <li>2. 藉由繪本讓學生瞭解文化的多元性表現，拓展其文化視野，進而激發學生對於不同種族、不同文化之間的相互了解與關懷。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1. 說明課程進行方式與評量方式 2. 介紹相關的繪本、書籍與網路資源	1	
(2)漫談繪本	1. 繪本的定義 2. 繪本的種類與特色 3. 繪本的版式、設計與風格 4. 繪本圖像中的文化符碼 (1)繪本圖像中的符碼、符徵、符旨等的認識 (2)名家經典繪本中文化符碼的解析-以《微笑的魚》為例 5. 繪本圖像敘事分析、敘事結構的表現 (1)繪本圖像中的敘事分析與敘事結構表現 (2)名家經典繪本中敘事分析與敘事結構表現的解析-以《瘋狂星期二》為例	3	
(3)主題一:美麗新視界	1. 名家經典繪本解析-以《花婆婆》、《忘記親一下》《Kiss & Goodbye》、《地下花園》為例 2. 實作練習:小組報告與心得分享	4	
(4)主題二:獨一無二的你	1. 名家經典繪本解析-以《你很特別》、《地下鐵》、《短耳兔》、《我不是完美小孩》為例	4	
(5)主題三:愛,無所不在	1. 名家經典繪本解析-以《雲上的阿里》、《米芽米咕》、《親愛的》為例 2. 實作練習:小組報告與心得分享	4	
(6)期末綜合評量	各組報告與心得分享	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席狀況 20% 2. 課程參與與表現 20% 3. 小組上台報告 30% 4. 期末書面報告(心得與反思) 30%		
教學資源	1. 自編教材 2. 繪本 3. 電腦、投影機 4. 網路資源(相關的影片與動畫)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影片與動畫的播放，以當次賞析的繪本為主軸，輔助文本的理解。 2. 繪本賞析為教師以講述法，輔以教學媒材，進行文本的深入探究。 3. 實作練習為小組選定繪本，就文本內容深究探討之後，上台進行文本的賞析並發表心得。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	普通數學(彈性)
	英文名稱	NORMAL MATH
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 有理數的四則運算 2. 乘法公式與因式分解 3. 解方程式 4. 會算函數極值與圖形 5. 了解各種常用的幾何圖形 6. 了解三角形的相似與全等 7. 用會比列式來解各種比列的問題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)二元一次聯立方程式	1. 二元一次聯立方程式代入消去法 2. 二元一次聯立方程式加減消去法 3. 二元一次聯立方程式的應用	2	
(2)函數	1. 函數的定義 2. 一次函數 3. 二次函數 4. 二次函數求極值 5. 函數的圖形	3	
(3)基本幾何	1. 平行線 2. 垂直線 3. 三角形 4. 平行四邊形 5. 梯形 6. 圓形	5	
(4)三角形	1. 三角形全等 2. 三角形相似	4	
(5)比與比例	1. 比與比值 2. 比例式 3. 比例式的應用	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與 (30%) 2. 學習單、口頭報告 (30%) 3. 個人作業：(40%)		
教學資源	自編教材、黑板、粉筆		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生入學前的程度 2. 學生的個別差異		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康體適能(彈性)
	英文名稱	Healthy fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 充實體育知能，建構完整體育概念。 2. 增進運動技能，發展個人運動專長。 3. 積極參與運動，養成規律運動習慣。 4. 培養運動倫理，表現良好社會行為。 5. 體驗運動樂趣，豐富休閒生活品質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)健走	健走練習:學習健走杖使用之正確的技巧與方法要領。	6	
(2)健康操	健康操:學習健康操之正確的技巧與方法要領。	6	
(3)肌力運動	肌力運動:學習肌力運動之正確的技巧與方法要領。	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 技能學習：佔50%至70%。 2. 情意學習：佔20%至30%。 3. 認知學習：佔10%至20%		
教學資源	教學資源係依體育教學、體育活動與競賽、運動會、健康操之實施所需加以編列，其內容包括運動場地、設備及器材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 學生社團活動、健康操、學校各類比賽、社區運動會，都是發揮體育課教材績效的廣義課程，體育課程可善加配合實施之		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	出發趣-旅行、文學、文化(彈性)
	英文名稱	An Enjoyable Departure-Travel Literature
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 解讀旅行的意涵，帶領學生探討旅行文學。 2. 藉由作品導讀欣賞旅行文學之美。 3. 提昇旅行活動的審美層次。 4. 鼓勵學生展開自我之旅，從事旅行文學創作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)介紹課程	1. 說明課程進行方式 2. 說明課程作業及評量方式	1	
(2)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅行作家	1	
(3)尋味時光	1. 描寫在地飲食文化:特色小吃的書寫模式及趣味性 2. 認識日本飲食文化 3. 介紹與分享不同文化的特色美食(學生分組進行報告)	4	※選文:鍾怡雯『飽死』、韓良露『京都四季懷石料理』 ※學生整理美食簡介,分組介紹與分享
(4)懷舊鄉情	1. 懷舊主題:歷史對照與時空感懷 2. 土地關懷:深入歷史文化思考的旅行	4	※選文:廖玉蕙『一座安靜的城市』、劉克襄『新埔站-永遠一個人的車站』
(5)山海之間	1. 高山探索:台灣山水,俯拾即是旅行好去處 2. 海洋探索:鼓勵學生出發旅行,生命方能航向開闊	3	※選文:洪素麗『惟山永恆』、廖鴻基『走,出去便有風景』
(6)歸途哲思	1. 回家:從鄉情看旅行 2. 旅行書寫:以情感意識為軸	3	※選文:席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(7)成果發表	分組簡介:介紹旅行的計畫與成果	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與 2. 分組書面報告、口頭報告 3. 個人作業:漫遊校園		
教學資源	教學影音設備 電腦 電視		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述 啟發 提問 2. 小組討論並報告,老師綜合講評 3. 影片 4. 教學用書:出發趣-旅行文學讀本		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	那些人，那些事-電影、人生、文學(彈性)
	英文名稱	Those people, those things-film, life and literature
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生藉由電影的欣賞，發現文學之美，達到多元化學習的目標。 2. 透過電影的陳述，讓學生了接生命中的問題，並正向看待生命中的難題，達到生命蘊育的目標。 3. 透不同家導演的拍攝手法觀點，擴展藝術涵養。 4. 通過不同電影取材，「生活文學化，文學生活化」，提升學生文學涵養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)歡樂童年-1	歡樂童年-1 1. 影片導讀, 影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(2)歡樂童年-2	歡樂童年-2 1. 影片導讀, 影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(3)青春少年夢-1	青春少年夢-1 1. 影片導讀, 影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(4)青春少年夢-2	青春少年夢-2 1. 影片導讀, 影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(5)北漂還是歸鳥-1	北漂還是歸鳥-1 1. 影片導讀, 影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(6)北漂還是歸鳥-2	北漂還是歸鳥-2 1. 影片導讀, 影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(7)善終-1	善終-1 1. 影片導讀, 影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(8)善終-2	善終-2 1. 影片導讀, 影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題	2	
(9)成果週	期末檢討與回饋。	2	
合計		18節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 出席率30%。學生學習態度。</li> <li>2. 學習單40%。課堂影片觀賞後學習單。</li> <li>3. 上台報告15%，個別口頭報告。</li> <li>4. 分組討論15%，小組報告。</li> </ol>
教學資源	電影影片、投影機、單槍、自編學習單
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小組討論時，避免學生落單，注意學生程度的分配。</li> <li>2. 每個學生都需要上台報告。</li> <li>3. 注意學生的秩序，避免學生聊天。</li> <li>4. 場地配置及座位的安排。</li> </ol>



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲膳佳會(彈性)
	英文名稱	Dietary Literature
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、藉由「吃」與「談吃」，使學生逐步認識飲食文學，培養學生對寫作的興趣 二、藉由飲食文本的導讀研討，引導學生認識飲食與作家生活結合的文學形式。 三、結合生活情境，引導學生就廟口小吃進行地方飲食文化探究，以實察、實作與書寫的方式呈現在地生活中的飲食文學。 四、結合未來升學需求，引導學生嘗試就生活中的飲食書寫練習寫作。 五、課程結合口語表達技巧教學與實作，引導學生籌辦成果發表與分享活動。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飲食文學初探	1. 認識飲食文學 2. 從文本探索飲食書寫 3. 飲食文本研討與實作	4	
(2)生活中的飲食初探	1. 食品廣告賞析 2. 地方飲食文化探究:廟口小吃 3. 實作探討:透過飲食料理製作 4. 書寫與實作:再現記憶中的味道	4	
(3)飲食文學電影賞析暨研討	1. 電影欣賞 2. 飲食文學與食安議題研討	4	
(4)田野調查1	校外參訪:實際調查今日市井中之店家、人物,描寫其飲食生命故事。	4	
(5)田野調查2	書寫與實作	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 上課表現:口語表達與實作。 2. 傳播媒材運用與實作呈現。 3. 飲食書寫與發表分享。		
教學資源	1. 自編教材 2. 飲食文學讀本 3. 實物投影機、無線藍芽麥克風、錄音筆。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 分組討論法:以學習單為輔,爬梳古今文本之內容、釐清問題。 2. 影片欣賞:以「飲食文學/文化」相關影片貫穿課程,輔助文本理解。 3. 講述法(文本賞析):教師引導之飲食文學文本賞析探究。 4. 田野調查:實際走訪菜市場、餐廳、店家,進行人物或店面小訪問,為市井人物及對其有意義的飲食寫生命故事。 5. 實作探討:透過飲食料理製作,撰寫。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影音樂賞析(彈性)
	英文名稱	Film Music Appreciation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	藉由欣賞中外電影了解電影配樂及音效製作在影像傳播中的重要性，培養聆賞能力並藉影像影音的啟發淬鍊美感的培養	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程說明	學習大綱及學習進度與課程內涵	1	
(2)早期電影配樂的發展	1從無聲到有聲-淺談早期電影配樂的發展最早電影片段:{火車進站、女工下班}電影:"國家的誕生"-古典音樂串連:華格納、柴可夫斯基、李斯特默片代表人物:卓別林及其電影:"摩登時代、大獨裁者"爵士樂與第一部有聲電影{爵士歌手}從俄國第一部有聲電影(亞歷山大.涅夫斯基)看普羅高菲夫的音樂	4	
(3)好萊塢歌舞片賞析	2. 歌聲舞影:好萊塢歌舞片的黃金時代 歌舞片音樂代表作(萬花戲春)(綠野仙蹤)中的經典名曲:"over the rainbow"導唱認識"DO-RE-MI"-(電影真善美)	4	
(4)迪士尼動畫電影音樂	3. 永不褪色的動畫王國音樂-迪士尼的動畫電影與帶動流行音樂的關聯	4	
(5)經典電影配樂賞析	4. 永遠的傳奇-影史十大經典配樂選粹 (星際大戰、大白鯊、辛德勒的名單、鐵達尼號)-約翰威廉斯的電影配樂之路	2	
(6)音樂與展演	音樂對於影像、舞蹈、戲劇的影響聲音的要素與應用	2	
(7)音樂三要素	音樂要素的功能與效果	1	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	心得及小組分組蒐集資料報告 創作:我也是(配樂家)		
教學資源	投影機、電視機、音響、五線譜、電腦		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 每回觀看後提醒與分組活動後的討論與分享 讓學生能藉由引導表達對於音樂與影像的結合之觀感 協助引導學生從創作的角度自由發揮創意 藉由創作與欣賞學習賞析的美感培養		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物世界大觀園(彈性)
	英文名稱	Grand garden of biology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 藉由認識校園生物，培養對周遭生態環境觀察的能力。 2. 引導學生對生物微觀、巨觀視野之觀察與欣賞，啟發主動觀察。 3. 培養學生珍惜並愛護自然的態度和情懷，朝永續環境出發。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)介紹課程	1. 說明課程進行方式 2. 說明課程作業及評量方式	3	
(2)校園巡禮之生物大探索	1. 校園中的植物 2. 校園中的動物 3. 校園水溝中的生物	3	
(3)巨觀世界大發現	1. 植物型態分類與觀察(灌木、喬木) 2. 校園動物之分類與觀察 3. 我是生物偵探	4	
(4)發現你-微觀世界	1. 光學顯微鏡介紹與保養 2. 從發現「你」開始 3. 攝影我最型	4	
(5)環境你我他	1. 環境變遷(氣候變遷、環境汙染)與我 2. 永續環境經營	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與 (30%) 2. 學習單、口頭報告 (30%) 3. 個人作業：攝影展(20%)、行動展(20%)		
教學資源	自編教材、影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述 啟發 提問 2. 小組討論並填寫學習單，老師給予評語 3. 學生小組表現互評		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活美學(彈性)
	英文名稱	Aesthetics of living
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	美可以表現在各種人事物上，這樣的表現稱為「美感」活動；對這些日生活中將這些表現美好的人事物加以思考，稱之為「美學」思考。從日常生活的美感現象進展到對『美』的思索。日常生活中，美無所不在，從清晨喚醒你的聲音開始一直到你沉靜入睡後的平穩，在美的氛圍中啟動對美的感受，在對美有所思考後，你便能將美帶入你的生活~生命裡。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程說明	1. 學習大綱及學習進度表與課程內涵	2	
(2)美的奧妙	1. 「美」在哪裡? 2. 觀察生活中~ 美的痕跡	4	
(3)美的哲學	1. 東方美、西洋美、傳統美、現代美... 2. 探討美的存在與生活之間的關係與影響	4	
(4)美感生活-1	1. 食 2. 衣 3. 住	4	
(5)美感生活-2	1. 行 2. 育樂	2	
(6)設計美感	為自己設計生活中任一項美的感受計畫	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	課堂表現20%、作業60%(含學習單、創作作品等)、計劃書報告評量20%		
教學資源	自編教材、今天學美學了沒(商周)、圖解美學(易博士)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 讓學生能為自己設計生活中任一項美的感受計畫		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	玩轉科學(彈性)
	英文名稱	Funny Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 了解科學起源與近代科學日新月異進而關注當今生活與科學的密切關係。 2. 透過性別與神話議題思辨科學迷思。 3. 藉由實驗設計啟發科學與各產業發展的運用。 4. 探討人類生活與科技發展的高度密切相關性以及如何永續發展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)科學起源	1. 古代西方哲學家故事 2. 古代東方哲學家故事	2	
(2)近代科學	1. 那些改變世界的物理學家 2. 那些改變世界的生物學家 3. 那些改變世界的化學家	2	
(3)性別議題	1. 你所不知道的那些女性科學家 2. 科學教育中性別差異的解釋 (1)明瞭科學教育中性別差異之現況。 (2)分析科學教育中產生性別差異的原因。 (3)提出科學教育中性別差異的解釋。	2	
(4)是科學還是幻想?	1. 神話與科學 2. 電影與科學	2	
(5)動手玩科學	科學桌遊 科學在農業上的運用 科學在畜牧業上的運用 科學在食品業上的運用 科學在餐飲業上的運用 科學在商業上的運用	2	
(6)環境教育	科技與環境的愛恨情仇	2	
(7)生命教育	影片欣賞:愛的萬物論	3	
(8)期末分享	議題分組報告:科技新聞探討	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	個人「學習單」、課堂口頭問答、期末分組報告		
教學資源	自編教材、多媒體資料、新聞資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材、授課方式主要為「教師講述」 學生「分組討論」並完成學習單 期末分組報告「科技新聞分享」。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	法律電影院(彈性)
	英文名稱	THE LAW CINEMA
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 了解制定法律的必要性 2. 讓學生藉由觀賞影片提升學習法律的興趣並增加對法律的認識 3. 培養學生守法的習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)證據	1. 證據的重要性、毒樹果實理論 2. 證據原則 3. 觀賞影片 4. 學生分組討論並上台報告 5. 總結	2	
(2)環保訴訟	1. 基本人權 2. 有關環境保護的法令 3. 觀賞影片學生填寫學習單 4. 討論影片中的法律問題	2	
(3)兒童性侵害與媒體審判	1. 簡介兒童及少年性剝削防制條例 2. 媒體的本質及訊息內容 3. 觀賞影片, 學生填寫學習單 4. 總結	2	
(4)真相與合理懷疑	1. 觀賞影片, 學生填寫學習單 2. 學生分組討論並上台報告 3. 討論影片中的法律問題 4. 總結	2	
(5)律師倫理	1. 強制律師代理制度 2. 如何聘請律師 3. 觀賞影片 4. 總結	2	
(6)刑求與誤判	1. 我國的法院 2. 簡介刑事訴訟程序 3. 觀賞影片, 學生填寫學習單 4. 總結	2	
(7)證據排除法則	1. 觀賞影片, 學生填寫學習單 2. 學生分組討論並上台報告 3. 討論影片中的法律問題 4. 總結	2	
(8)死刑	1. 觀賞影片 2. 死刑存廢之爭議 3. 學生分組討論並上台報告 4. 總結	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)消費者訴訟	1. 簡介消費者保護法 2. 觀賞影片 3. 學生分組討論並上台報告 4. 總結	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席率30%。 2. 學習單40%。 3. 分組討論20%。 4. 課堂參與、學習態度10%。		
教學資源	多媒體設備、網路連結資源、法律書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 挑選適合主題的影片，找出其中的法律問題進行補充。 2. 學生進行分組挑論。 2. 討論過程需維持學生秩序。 3. 單元結束後學生需繳交學習單。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多元文化齊步走(彈性)
	英文名稱	Multicultural Education
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 以議題中心融入為視角探討生活中的多元文化 2. 了解尊重多元文化並能肯定自我文化價值建立理性包容的民主精神 3. 培養對公共議題的關注思辨能力進而培養積極參與社會的未來公民 4. 透過分組實作學習與人溝通與合作的積極良好態度 5. 培養學生具備正確的媒體識讀與媒體運用能力 6. 藉由公民記者報導培養從在地走向國際的嶄新視野	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 多元文化	1. 多元文化的定義 2. 多元文化教育的興起與意義 3. 多元文化教育的目標	2	
(2) 多元文化議題	1. 性別與多元文化教育 2. 階級與多元文化教育 3. 族群與多元文化教育 4. 鄉土與多元文化教育	3	
(3) 從「新」認識台灣人	1. 近代新移民社會組成 2. 新移民的原生文化與在地適應 3. 培養國際新視野	3	
(4) 多元文化實察	1. 從語言運用的視角實察 2. 從文本的視角實察 3. 從音樂的視角實察 4. 從飲食文化的視角實察 5. 從時事新聞的視角實察	3	
(5) 媒體素養	1. 培養媒體識讀能力 2. 成為耳聰目明的閱聽人 3. 成為守法有禮尚倫理的自媒體	3	
(6) 生活中的多元文化之我見我聞我思	1. 實習記者-新聞時事剖析 2. 公民肥皂箱-人人是名嘴發表多元文化議題	2	
(7) 多元文化齊步走	1. 多元文化報報:作為公民記者的觀察報導 2. 小組發表、互評與回饋 3. 匯集學習成果	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 學習單、口頭討論、個人實習記者發表、個人公民肥皂箱發表、分組實作製播新聞稿 2. 小組合作企畫製播多元文化新聞專題與成果發表 (1) 多元文化議題新聞書面報導一則(依據報紙刊印格式報導) (2) 多元文化議題新聞影音報導一則(4-5分鐘)		
教學資源	黑板、電腦、投影機、螢幕		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教師自編教材、學習單

2. 參考書籍：

(1) 多元文化教育, 劉美慧, 游美惠, 李淑菁高等教育, 2016

(2) 多元文化教育: 新移民的原生文化與在地適應, 林彩岫台灣五南, 2012

(3) 台灣的多元文化, 洪泉湖台灣五南, 2015

(4) 匆促的記者: 公民新聞、媒體與社會, 張讚國City University of HK Press, 2013



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊戲學數學(彈性)
	英文名稱	Learning Mathematics by Games
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生理解數學概念，能將數學基本知識運用在日常生活中。 2. 運用數學理論來分析遊戲，並引導學生將遊戲玩得更好。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)三角函數應用在投籃	1. 罰球線投籃 2. 三分球 3. 空心球與擦板球	4	
(2)計算成本與配方	1. 如何以最少的金錢購買最多的食材 2. 百分比(%)和折扣的區分 3. 配方的計算	4	
(3)骰子的應用	1. 二顆骰子 2. 三顆骰子 3. 投擲骰子利用等比級數比大小	4	
(4)撲克牌的應用	1. 撿紅點 2. 大老二 3. 橋牌	4	
(5)課程討論	課程討論	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 實作。 2. 紙筆。		
教學資源	1. 籃球、骰子、撲克牌。 2. 教師選編之適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上應用實例以引起學習動機。 2. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 3. 實作課程，務必實際操作示範後，再由學生練習。 4. 教學方法：可採個別學習、小組合作學習講授、討論/報告、實作。 6. 教學評量：平時成績及實作考試。 7. 本綱要所列分配時數與實施學年學期僅供參考，教師得因學生實際需求增減單元時數，期使學生能有實質之學習成效。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康情感管理(彈性)
	英文名稱	Healthy Emotional Management
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	一、具備主動採取健康行動的能力。 二、具備有效溝通與合作協商的能力。 三、具備尊重多元的性價值觀，並為親密關係的經營作準備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1.說明課程進行方式 2.說明課程作業及評量方式 3.個案分享	2	
(2)身心靈整合技巧	1.認識「生理」、「心理」 2.健康從心開始:心理自我檢視 3.身心靈整合技巧	2	
(3)失落與悲傷情緒	1.認識失落與悲傷經驗 2.因應失落與悲傷的具體方法 3.學習協助家人、朋友面對失落與悲傷	2	
(4)自我傷害	1.認識自我傷害的高危險群 2.認識自我傷害的徵兆 3.自我傷害的預防與「支持網絡」	3	
(5)自尊與愛的關係	1.建立健康自尊的重要性 2.有自尊的愛 3.我的愛情觀	3	
(6)情侶溝通與情感抉擇	1.了解兩性溝通的差異與技巧 2.學習感情抉擇與婚姻承諾	3	
(7)情慾自主,提升自我健康管理的能力	1.認識性心理、生理的發展 2.駕馭情慾好方法	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1.課程參與 2.分組書面報告、口頭報告 3.個人作業:感情事件簿(紀錄)		
教學資源	1.情感管理相關專業參考書籍。 2.報章雜誌。 3.網路資源。 4.教學影音設備、電腦、電視		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.講述、啟發、提問 2.小組討論並報告,老師綜合講評 3.影片		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康情感管理(彈性)
	英文名稱	Healthy Emotional Management
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	一、具備主動採取健康行動的能力。 二、具備有效溝通與合作協商的能力。 三、具備尊重多元的性價值觀，並為親密關係的經營作準備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1. 說明課程進行方式 2. 說明課程作業及評量方式 3. 個案分享	1	
(2)身心靈整合技巧	1. 認識「生理」、「心理」 2. 健康從心開始:心理自我檢視 3. 身心靈整合技巧	2	
(3)失落與悲傷情緒	1. 認識失落與悲傷經驗 2. 因應失落與悲傷的具體方法 3. 學習協助家人、朋友面對失落與悲傷	3	
(4)自我傷害	1. 認識自我傷害的高危險群 2. 認識自我傷害的徵兆 3. 自我傷害的預防與「支持網絡」	4	
(5)自尊與愛的關係	1. 建立健康自尊的重要性 2. 有自尊的愛 3. 我的愛情觀	4	
(6)情侶溝通與情感抉擇	1. 了解兩性溝通的差異與技巧 2. 學習感情抉擇與婚姻承諾	2	
(7)情慾自主,提升自我健康管理的能力	1. 認識性心理、生理的發展 2. 駕馭情慾好方法	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 課程參與 2. 分組書面報告、口頭報告 3. 個人作業:感情事件簿(紀錄)		
教學資源	1. 情感管理相關專業參考書籍。 2. 報章雜誌。 3. 網路資源。 4. 教學影音設備、電腦、電視		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述、啟發、提問 2. 小組討論並報告,老師綜合講評 3. 影片		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界節慶英文(彈性)
	英文名稱	Worldwide Festivals in English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 了解世界各節慶由來及其相關英文 2. 認識各節慶的慶祝活動文化及其相關英文 3. 實際操作或模擬慶祝活動 4. 以英文介紹自己的文化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)聖誕節 Christmas(1)	1. 聖誕節由來及相關故事 2. 聖誕節慶祝活動	3	
(2)聖誕節 Christmas(2)	3. 聖誕節交換禮物	3	
(3)情人節 Valentine's Day(1)	1. 情人節由來及相關故事 2. 情人節慶祝活動	3	
(4)情人節 Valentine's Day(2)	3. 情人節各種禮物的意義介紹	3	
(5)復活節 Easter(1)	1. 復活節由來及相關故事 2. 復活節慶祝活動	3	
(6)復活節 Easter(2)	3. 復活節兔及澳洲兔災介紹	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	課程參與：30% 平時實作分數：30% 期中考試：20% 期末考試：20%		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 因有影音資源，故教室需要有適合的影音設備		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	出發趣-旅行、文學、文化(彈性)
	英文名稱	An Enjoyable Departure-Travel Literature
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 解讀旅行的意涵，帶領學生探討旅行文學。 2. 藉由作品導讀欣賞旅行文學之美。 3. 提昇旅行活動的審美層次。 4. 鼓勵學生展開自我之旅，從事旅行文學創作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)介紹課程	1. 說明課程進行方式 2. 說明課程作業及評量方式	1	
(2)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅行作家	2	
(3)尋味時光	1. 描寫在地飲食文化:特色小吃的書寫模式及趣味性 2. 認識日本飲食文化 3. 介紹與分享不同文化的特色美食(學生分組進行報告)	3	※選文:鍾怡雯『飽死』、韓良露『京都四季懷石料理』 ※學生整理美食簡介,分組介紹與分享
(4)懷舊鄉情	1. 懷舊主題:歷史對照與時空感懷 2. 土地關懷:深入歷史文化思考的旅行	3	※選文:廖玉蕙『一座安靜的城市』、劉克襄『新埔站-永遠一個人的車站』
(5)山海之間	1. 高山探索:台灣山水,俯拾即是旅行好去處 2. 海洋探索:鼓勵學生出發旅行,生命方能航向開闊	3	※選文:洪素麗『惟山永恆』、廖鴻基『走,出去便有風景』
(6)歸途哲思	1. 回家:從鄉情看旅行 2. 旅行書寫:以情感意識為軸	3	※選文:席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(7)成果發表	分組簡介:介紹旅行的計畫與成果	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與 2. 分組書面報告、口頭報告 3. 個人作業:漫遊校園		
教學資源	教學影音設備 電腦 電視		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述 啟發 提問 2. 小組討論並報告,老師綜合講評 3. 影片		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	那些人，那些事-電影、人生、文學(彈性)
	英文名稱	Those people, those things-film, life and literature
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生藉由電影的欣賞，發現文學之美，達到多元化學習的目標。 2. 透過電影的陳述，讓學生了接生命中的問題，並正向看待生命中的難題，達到生命蘊育的目標。 3. 透不同家導演的拍攝手法觀點，擴展藝術涵養。 4. 通過不同電影取材，「生活文學化，文學生活化」，提升學生文學涵養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)預備週	介紹課程內容、上課方式及評量項目，並擬定分組名單，選出小老師，預定觀看影片介紹。	2	
(2)歡樂童年-1	歡樂童年-1 1. 影片導讀，影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(3)歡樂童年-2	歡樂童年-2 1. 影片導讀，影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(4)青春少年夢-1	青春少年夢-1 1. 影片導讀，影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(5)青春少年夢-2	青春少年夢-2 1. 影片導讀，影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(6)北漂還是歸鳥-1	北漂還是歸鳥-1 1. 影片導讀，影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(7)北漂還是歸鳥-2	北漂還是歸鳥-2 1. 影片導讀，影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(8)善終-1	善終-1 1. 影片導讀，影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	2	
(9)善終-2	善終-2 1. 影片導讀，影片欣賞 2. 佳句節選賞析與討論。 3. 分組討論影片課題。	1	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 成果週	期末檢討與回饋。	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席率30%。學生學習態度。 2. 學習單40%。課堂影片觀賞後學習單。 3. 上台報告15%，個別口頭報告。 4. 分組討論15%，小組報告。		
教學資源	電影影片、投影機、單槍、自編學習單		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 小組討論時，避免學生落單，注意學生程度的分配。 2. 每個學生都需要上台報告。 3. 注意學生的秩序，避免學生聊天。 4. 場地配置及座位的安排。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	禁區(彈性)
	英文名稱	FORBIDDEN AREA
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	藉由案例討論結合時事，以幫助學生了解並能熟悉與日常生活相關的刑法知識，避免觸法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 侵害個人法益的犯罪	1. 何謂犯罪? 罪刑法定主義? 2. 既遂犯 vs 未遂犯 3. 正犯與共犯	1	
(2) 殺人罪	1. 簡介殺人罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	2	
(3) 墮胎罪	1. 簡介墮胎罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	2	
(4) 妨害自由罪	1. 簡介妨害自由罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	2	
(5) 妨害名譽及信用罪	1. 簡介妨害名譽及信用罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	2	
(6) 竊盜罪	1. 簡介竊盜罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	2	
(7) 重利罪	1. 簡介重利罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 恐嚇及擄人勒贖罪	1. 簡介恐嚇及擄人勒贖罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	2	
(9) 贓物罪	1. 簡介贓物罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	2	
(10) 妨害電腦使用罪	1. 簡介妨害電腦使用罪的構成要件及刑責 2. 實例講解 3. 學生(分組)上台報告所蒐集的新聞案例 4. 教師總結	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席率30%。 2. 學習單40%。 3. 分組討論、報告20%。 4. 課堂參與、學習態度10%。		
教學資源	法律書籍、影片及網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 挑選適合主題的案例進行講解，學生必需參與討論。 2. 討論過程需維持學生秩序。 3. 單元結束後學生需繳交學習單。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲膳佳會(彈性)
	英文名稱	Dietary Literature
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 藉由「吃」與「談吃」，使學生逐步認識飲食文學，培養學生對寫作的興趣。 2. 藉由飲食文本的導讀研討，引導學生認識飲食與作家生活結合的文學形式。 3. 結合生活情境，引導學生就廟口小吃進行地方飲食文化探究，以實察、實作與書寫的方式呈現在地生活中的飲食文學。 4. 結合未來升學需求，引導學生嘗試就生活中的飲食書寫練習寫作。 5. 課程結合口語表達技巧教學與實作，引導學生籌辦成果發表與分享活動。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飲食文學初探	1. 認識飲食文學 2. 從文本探索飲食書寫 3. 飲食文本研討與實作	4	
(2)生活中的飲食初探	1. 食品廣告賞析 2. 地方飲食文化探究:廟口小吃 3. 實作探討:透過飲食料理製作 4. 書寫與實作:再現記憶中的味道	4	
(3)飲食文學電影賞析暨研討	1. 電影欣賞 2. 飲食文學與食安議題研討	4	
(4)田野調查1	校外參訪:實際調查今日市井中之店家、人物,描寫其飲食生命故事	4	
(5)田野調查2	書寫與實作	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 上課表現:口語表達與實作。 2. 傳播媒材運用與實作呈現。 3. 飲食書寫與發表分享。		
教學資源	1. 自編教材 2. 飲食文學讀本 3. 實物投影機、無線藍芽麥克風、錄音筆。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 分組討論法:以學習單為輔,爬梳古今文本之內容、釐清問題。 2. 影片欣賞:以「飲食文學/文化」相關影片貫穿課程,輔助文本理解。 3. 講述法(文本賞析):教師引導之飲食文學文本賞析探究。 4. 田野調查:實際走訪菜市場、餐廳、店家,進行人物或店面小訪問,為市井人物及對其有意義的飲食寫生命故事。 5. 實作探討:透過飲食料理製作,撰寫。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影音樂賞析(彈性)
	英文名稱	Film Music Appreciation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	藉由欣賞中外電影了解電影配樂及音效製作在影像傳播中的重要性，培養聆賞能力並藉影像影音的啟發淬鍊美感的培養	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程說明	學習大綱及學習進度與課程內涵	1	
(2)早期電影配樂的發展	1. 從無聲到有聲-淺談早期電影配樂的發展最早電影片段:{火車進站、女工下班}。電影:"國家的誕生" 古典音樂串連:華格納、柴可夫斯基、李斯特默片代表人物:卓別林及其電影:"摩登時代、大獨裁者" 爵士樂與第一部有聲電影{爵士歌手}從俄國第一部有聲電影(亞歷山大.涅夫斯基)看普羅高菲夫的音樂	1	
(3)好萊塢歌舞片賞析	2. 歌聲舞影:好萊塢歌舞片的黃金時代歌舞片音樂代表作(萬花戲春)(綠野仙蹤)中的經典名曲:"over the rainbow" 導唱認識"DO-RE-MI"-(電影真善美)	2	
(4)迪士尼動畫電影音樂	3. 永不褪色的動畫王國音樂-迪士尼的動畫電影與帶動流行音樂的關聯	2	
(5)經典電影配樂賞析	4. 永遠的傳奇-影史十大經典配樂選粹(星際大戰、大白鯊、辛德勒的名單、鐵達尼號)-約翰威廉斯的電影配樂之路	2	
(6)音樂與展演	音樂對於影像、舞蹈、戲劇的影響聲音的要素與應用	2	
(7)音樂三要素	音樂要素的功能與效果	2	
(8)淺論聲音與影像的結合	聲音在影像媒體裡的表現	2	
(9)音樂與多媒體展演的結合	聲音及肢體、影像、劇場的結合	2	
(10)SHOW TIME	應用聲音設計策畫展演	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	心得及小組分組蒐集資料報告 創作:我也是(配樂家)		
教學資源	投影機、電視機、音響、五線譜、電腦		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法  
每回觀看後提醒與分組活動後的討論與分享  
讓學生能藉由引導表達對於音樂與影像的結合之觀感  
協助引導學生從創作的角度自由發揮創意  
藉由創作與欣賞學習賞析的美感培養



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學好好玩(彈性)
	英文名稱	Funny Math
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 領略生活中的數學 2. 欣賞數學的美 3. 啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)幾何-1	1. M. C. Escher鑲嵌欣賞 2. 簡易鑲嵌製作	3	
(2)幾何-2	1. 畢氏定理的很多種證明 2. 欣賞藝術裡的黃金比例	3	
(3)數學遊戲	1. 從網路、科普裡的數學遊戲探究其背後的數學	4	
(4)統計	利用Google表單製作問卷收集資料、製作統計圖表、解讀統計數據	4	
(5)統計-2	解讀媒體上的統計數據	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單、分組報告、口頭問答		
教學資源	計算機、電腦(含網路、數學程式)、自編教材、色紙		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材 2. 使用美工刀須注意安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地人文任我行(彈性)
	英文名稱	Local Research in the Perspective of Humanities
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 透過親近在地的人文行動考察培養學生積極主動的人文關懷 2. 培養對自身文化的認同啟發愛家鄉愛人群的胸懷 3. 學習與人溝通表達與團隊合作的能力並增強規劃執行力 4. 經由田野現場實察增進學生覺察實際場域現象啟發問題意識並進行問題釐清與探究以落實改變社會實踐力 5. 藉由在地人文行動實察與探究幫助學生真實體會世界進而適應未來社會	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)我在故我思	1. 認識在地地理變遷與歷史發展演變 2. 遊歷經驗的啟發 3. 校園踏查	3	
(2)人文行動考察面面觀	1. 說明並探討在地人文行動考察探究主題: (1)人物領袖 (2)社團族群 (3)企業組織 (4)名產特色 (5)觀光資源 (6)歷史古蹟 (7)環境議題 (8)音樂藝術 2. 廣泛並深入了解在地人文活動	3	
(3)人文行動考察先備能力	1. 人文行動考察應具備歷史觀與歷史思維 2. 口述歷史訪談知能 3. 培養媒體識讀能力 4. 成為守法講倫理的自媒體	4	
(4)田野實察	1. 小組討論並擬定探究主題 2. 制定考察企劃案與工作分配 3. 實地人文考察行動	4	
(5)小組考察並發表成果	1. 完成人文考察行動PPT與影音 2. 發表、互評與回饋 3. 集結成果彙編	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 個人課堂參與口頭報告、學習單 2. 小組合作實作與成果發表 (1)人文行動考察心得PPT(最少24張,包含動機、過程、訪談紀錄、心得、後續發展、親自拍攝的照片、組員活動蹤影紀錄、各成員分工項目、實際完成之任務、詳細之考察過程、遭遇困難或收穫、探訪心得等等) (2)人文行動考察影音紀錄(4-5分鐘)		
教學資源	電腦、投影機、螢幕		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教師自編教材、學習單

2. 參考書籍：

(1) 屏東學概論：無論歸人、過客，地方是每個人的起點和歸宿……作者：李錦旭等，五南，2018

(2) 屏東縣志系列光碟，屏東縣政府文化局，2014

(3) 大家來做口述歷史，作者：唐諾·里齊譯者：王芝芝譯，遠流，1997



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物世界大觀園(彈性)
	英文名稱	Grand garden of biology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 藉由認識校園生物，培養對周遭生態環境觀察的能力。 2. 引導學生對生物微觀、巨觀視野之觀察與欣賞，啟發主動觀察。 3. 培養學生珍惜並愛護自然的態度和情懷，朝永續環境出發。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)介紹課程	1. 說明課程進行方式 2. 說明課程作業及評量方式	3	
(2)校園巡禮之生物大探索	1. 校園中的植物 2. 校園中的動物 3. 校園水溝中的生物	3	
(3)巨觀世界大發現	1. 植物型態分類與觀察(灌木、喬木) 2. 校園動物之分類與觀察 3. 我是生物偵探	4	
(4)發現你-微觀世界	1. 光學顯微鏡介紹與保養 2. 從發現「你」開始 3. 攝影我最型	4	
(5)環境你我他	1. 環境變遷(氣候變遷、環境汙染)與我 2. 永續環境經營	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與 (30%) 2. 學習單、口頭報告 (30%) 3. 個人作業：攝影展(20%)、行動展(20%)		
教學資源	自編教材、影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述 啟發 提問 2. 小組討論並填寫學習單，老師給予評語 3. 學生小組表現互評		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	玩轉科學(彈性)
	英文名稱	Funny Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 了解科學起源與近代科學日新月異進而關注當今生活與科學的密切關係。 2. 透過性別與神話議題思辨科學迷思。 3. 藉由實驗設計啟發科學與各產業發展的運用。 4. 探討人類生活與科技發展的高度密切相關性以及如何永續發展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)科學起源	1. 古代西方哲學家故事 2. 古代東方哲學家故事	2	
(2)近代科學	1. 那些改變世界的物理學家 2. 那些改變世界的生物學家 3. 那些改變世界的化學家	2	
(3)性別議題	1. 你所不知道的那些女性科學家 2. 科學教育中性別差異的解釋 (1)明瞭科學教育中性別差異之現況。 (2)分析科學教育中產生性別差異的原因。 (3)提出科學教育中性別差異的解釋。	2	
(4)是科學還是幻想?	1. 神話與科學 2. 電影與科學	2	
(5)動手玩科學	科學桌遊 科學在農業上的運用 科學在畜牧業上的運用 科學在食品業上的運用 科學在餐飲業上的運用 科學在商業上的運用	2	
(6)環境教育	科技與環境的愛恨情仇	2	
(7)生命教育	影片欣賞:愛的萬物論	3	
(8)期末分享	議題分組報告:科技新聞探討	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	個人「學習單」、課堂口頭問答、期末分組報告		
教學資源	自編教材、多媒體資料、新聞資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材、授課方式主要為「教師講述」 學生「分組討論」並完成學習單 期末分組報告「科技新聞分享」。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文戲劇表演(彈性)
	英文名稱	English Drama Performance
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 博雅素養學程的目標為發展培養學生國際行動力、閱讀力及美學感知素養，讓學生從課程中，養成主動瞭解世界，關懷社會，建立全球化責任與終身學習的能力。 2. 培養師生公眾演講及英語口語表達能力，增進英語學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)劇本挑選或劇本改編	1. 分組編寫劇本 2. 修改劇本 3. 分享各組劇本	3	
(2)工作分配	幕前幕後工作、角色分配及討論	3	
(3)幕後設計	布景道具及戲服製作	3	
(4)彩排	1. 英文台詞練習 2. 動作姿勢及語調的練習與調整	3	
(5)發表	成果演出	3	
(6)回饋	各組回饋建議與個人省思	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	課程參與：80% 平時實作分數：20%		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 因有影音資源，故教室需要有適合的影音設備		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	我是背包客(彈性)
	英文名稱	Backpackers
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	閱讀世界地圖地形、認識訂機票訂房網頁、瞭解世界文學、瞭解當地文化 學習透過網路搜尋所需資料、整合各項資料並統整出一份旅遊計畫書	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)Definition	1. Who/What is a backpacker 2. Backpacker's preparations & abilities/skills	2	
(2)Maps	1. learning how to read a map 2. learning how to use electronic maps/google maps	2	
(3)Geography	1. knowing how to choose a location/city/country 2. understaing its natural/culture environment & national stability 3. researching destination news	2	
(4)Language Skills-A	1. Self-Introduction: introducing yourself when backpacking 2. Ordering Food& in Hotel: associating reading skills with hotel reservations	3	
(5)Language Skills-B	1. Asking for directions: learning basic vocabulary and structures related to asking/giving directions 2. Asking for a Tax Refund: Foreign Passenger VAT Refund 3. Taking a Taxi: learning useful words and phrases to help backpackers enjoy smooth rides	3	
(6)資料搜尋與資訊統整能力	1. 分組、決定旅遊地點、時間、交通方式、需打包物品...等。 2. 上網搜集旅遊相關資訊,如:訂房、訂票、匯率、幣值、天氣、他人旅遊經歷分享...等。 3. 分組討論並使用Google Map開始規劃行程、路線...等。	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)分享與討論	1.分組上台報告/同學提問與討論 2.分組上台報告/同學提問與討論 3.期末作業繳交及意見回饋	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	個人的網路搜尋與「學習單」、團體的「期末報告」		
教學資源	平板、電腦、板書系統、自編教材、影片、圖片、新聞、學生自備手機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材、授課方式主要為「教師講述」，學生「分組討論」與期末分組「台客台灣行報告」。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語講免驚(彈性)
	英文名稱	English in My Life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉日常生活之英文用語。 2. 使學生能以英文講述自己的日常生活。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)Introduction	Introducing myself	2	
(2)Movies	Buying movie tickets	2	
(3)Emotion	Expressing love	2	
(4)Explanation	Asking for reasons	2	
(5)Plans	Making plans	2	
(6)Offering	Offering food	2	
(7)Medicine	Seeing a doctor	2	
(8)Apologies	Apologizing	2	
(9)Discussion-1	Discussing cause and effect	1	
(10)Discussion-2	Expressing opinions	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	課堂學習50% + 實作演練50%		
教學資源	美語雜誌. 自編教材或坊間相關參考書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師根據主題，選編適合對話 2. 學生先研習教師授課教材，再分組進行編纂對話，每個主題的第二周第二節課需進行小組發表		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	探索色彩與生活運用(彈性)
	英文名稱	Exploring Colors and Applying in Life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 提升對色彩的了解與敏感度 2. 發展對色彩的運用能力 3. 探索生活中色彩的存在抽象與具象語言 4. 體驗色彩搭配運用於衣食住行 5. 透過實作並具體表達出色彩搭配意涵	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程說明	1. 學習大綱及學習進度表與課程內涵	2	
(2)基礎色彩	1. 色彩原理 2. 視覺與色彩	4	
(3)生活色彩1	1. 觀察生活習慣用色 2. 探討色彩與生活之間的關係與影響	4	
(4)文化色彩2	1. 食 2. 衣 3. 住 4. 行 5. 育樂(節慶)	4	
(5)色彩故事	探索歷史上以“顏色”來定義事件的意涵	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	課堂表現20%、作業60%(含學習單、創作作品等)、計劃書評量20%		
教學資源	自編教材、應用色彩學(雄獅)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 讓學生探索歷史上以“顏色”來定義事件的意涵		