

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國110年03月24日臺教授國字第1100032317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109年12月31日109學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(110學年度入學學生適用)

中華民國111年05月10日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、食品群烘焙食品科教育目標	9
二、食品群烘焙食品科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	35
三、彈性學習時間實施規劃表	50
玖、學校課程評鑑	52
學校課程評鑑計畫	52
附件二：校訂科目教學大綱	55

學校基本資料表

學校校名	國立佳冬高級農業職業學校		
技術型	專業群科	1. 動力機械群：農業機械科 2. 商業與管理群：電子商務科 3. 農業群：農場經營科、園藝科、畜產保健科 4. 食品群：食品加工科 5. 餐旅群：餐飲管理科 6. 其他：綜合職能科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1. 商業與管理群：電子商務科		
實用技能學程	1. 農業群：園藝技術科(日間上課) 2. 食品群：烘焙食品科(日間上課)		
特殊教育及特殊類型	1. 服務群：綜合職能科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	08-8662726-202	

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	動力機械群	農業機械科	1	36	2	36	1	37	4	109
	商業與管理群	電子商務科	1	17	1	20	1	20	3	57
	農業群	農場經營科	1	19	1	15	1	12	3	46
	農業群	園藝科	1	11	1	26	1	24	3	61
	農業群	畜產保健科	1	27	1	28	1	21	3	76
	食品群	食品加工科	2	47	2	44	2	65	6	156
	餐旅群	餐飲管理科	2	58	2	45	2	63	6	166
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	2	16	2	16
進修部	商業與管理群	電子商務科	1	17	1	15	1	14	3	46
實用技能學程	農業群	園藝技術科(日間上課)	1	14	0	0	1	16	2	30
	食品群	烘焙食品科(日間上課)	1	27	1	24	1	28	3	79
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	13	1	7	2	24	4	44
合計			13	286	13	260	16	340	42	886

二、核定科班一覽表

表2-2 110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	動力機械群	農業機械科	2	35
	商業與管理群	電子商務科	1	35
	農業群	農場經營科	1	35
	農業群	園藝科	1	35
	農業群	畜產保健科	1	35
	食品群	食品加工科	2	35
	餐旅群	餐飲管理科	2	35
進修部	商業與管理群	電子商務科	1	40
	合計		11	390

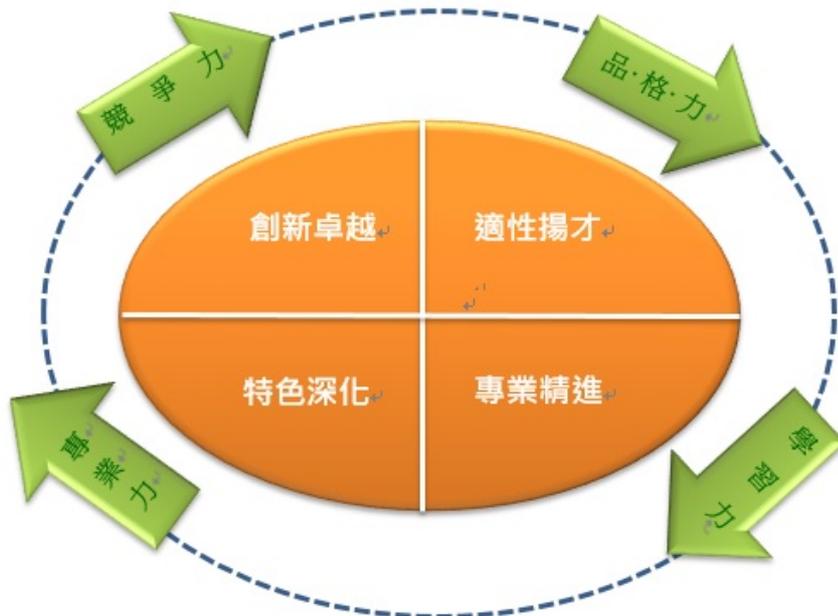
參、學校願景與學生圖像

(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。

1. 品格力：具備正直誠信及勤勉負責態度
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



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

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

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

本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員33人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

- (一)召集人：校長。
- (二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
- (三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計6人。
- (四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(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7人。
- (五)特殊需求領域課程教師：由服務群召集人擔任之，共計1人。
- (六)課程諮詢教師：由課程諮詢教師召集人擔任之，共計1人。
- (七)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
- (八)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
- (九)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
- (十)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
- (十一)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
- (十二)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。

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：

- (十三)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
- (十四)統整及審議學校課程畫。
- (十五)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。
- (十六)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

本委員會其運作方式如下：

- (十七)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。
- (十八)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。
- (十九)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。
- (二十)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。
- (二十一)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。
- (二十二)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。

本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

- (二十三)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。
 - (二十四)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。
 - (二十五)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。

各研究會之任務如下：

- (二十六)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。
- (二十七)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。
- (二十八)協助辦理教師甄選事宜。
- (二十九)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。
- (三十)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (三十一)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。
- (三十二)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (三十三)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (三十四)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (三十五)其他課程研究和發展之相關事宜。

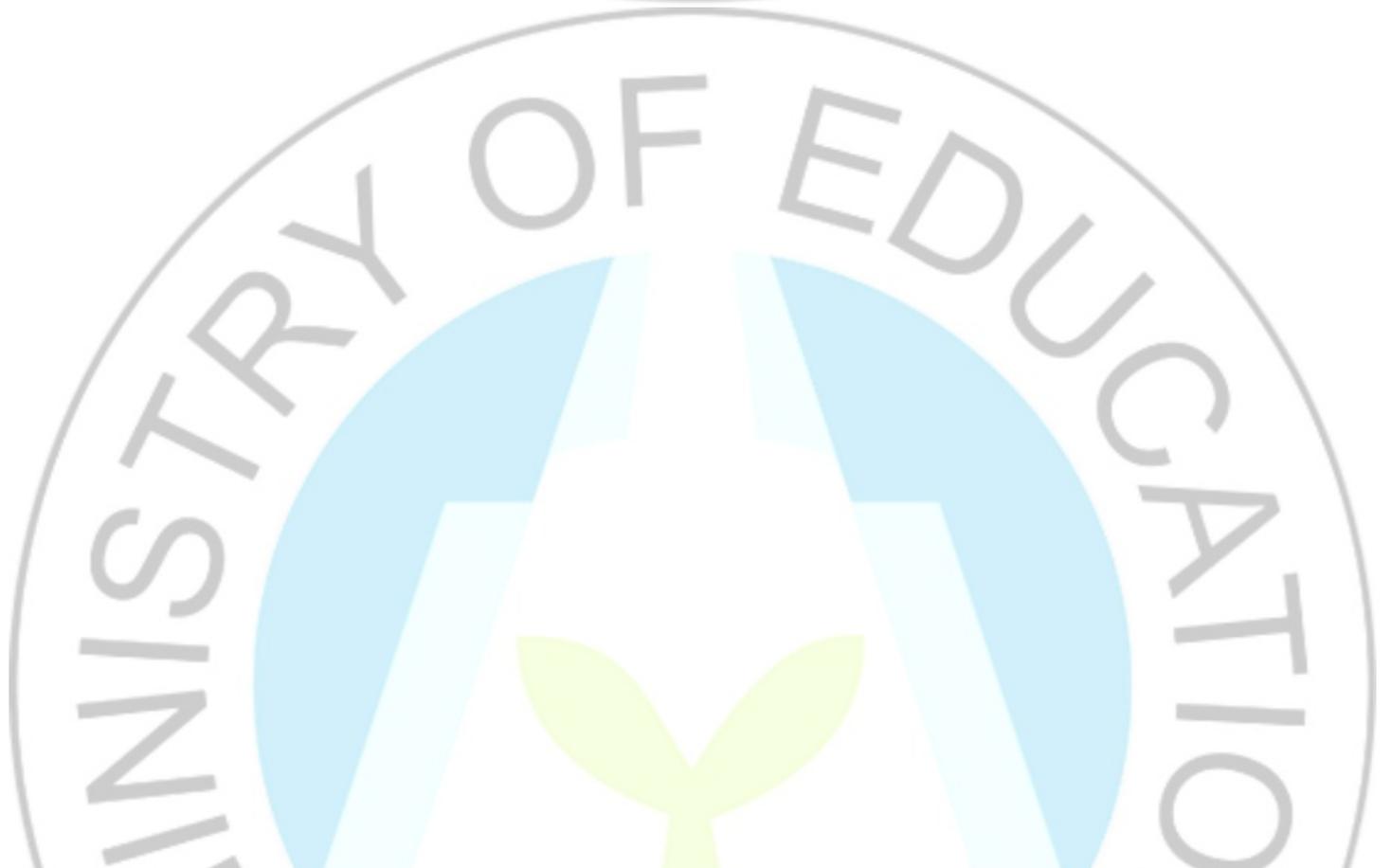
各研究會之運作原則如下：

- (三十六)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。
- (三十七)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。
- (三十八)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。
- (三十九)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。

(四十)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。

(四十一)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。

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、烘焙食品原料及烘焙基本理論的認識。 2、食品安全衛生、包裝、機具之認識。 3、各種麵包、餅乾的實作技能。 4、輔導學生具備烘焙丙級(麵包)技術士。 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 checked="" type="checkbox"/>食品加工4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>食品加工實習6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>食品安全2學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙概論2學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙原理2學分 <input checked="" type="checkbox"/>食品衛生2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>基礎麵包製作6學分 <input checked="" 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、烘焙材料及產品之品管。 2、烘焙成本計算。 3、各式麵包及蛋糕的製作。 4、輔導學生取得烘焙(蛋糕)技術士證照。 5、具有擔任烘焙業產品生產、品質管制的的能力。</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 checked="" type="checkbox"/>食品微生物2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>食品微生物實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>食品原料2學分 <input checked="" type="checkbox"/>發酵概論2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>進階麵包製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>歐式麵包製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗1學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>蛋糕實作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙坊經營6學分 <input checked="" type="checkbox"/>窯烤烘焙實作3學分 <input checked="" type="checkbox"/>基礎蛋糕製作6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、烘焙食品的經營與管理。 2、各式蛋糕、西點、中式點心及蛋糕裝飾製作。 3、輔導學生取得中式麵食加工(酥糕皮類)技術士及乙級烘焙食品技術士證照。 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>食品化學與分析實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>食品保藏2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗1學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>進階蛋糕製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>蛋糕裝飾實作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>酥糕皮點心製作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙經營實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>米麵加工實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/>西點製作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餅乾製作6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)
110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						
		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		
	科技	環境科學概論									
		生活科技									
	健康與體育	資訊科技									
		體育	2	1	1						
	健康與護理	2	1	1							
	全民國防教育	2	1	1							
	小計	36	14	14	2	2	2	2			
專業科目	食品化學與分析	2					2				
	食品加工	4	2	2							
	食品微生物	2			2						
實習科目	食品加工實習	6	3	3					分組實習		
	食品微生物實習	3			3				分組實習		
	食品化學與分析實習	3					3		分組實習		
	小計	20	5	5	5	0	5	0			
	部定必修學分合計	56	19	19	7	2	7	2			

表6-1-1 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)
110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	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
一般科目	4學分 2.15%	休閒與體育	4			2	2			
		小計	4	0	0	2	2	0	0	
專業科目	4學分 2.15%	烘焙英文	4			2	2			
		小計	4	0	0	2	2	0	0	
校訂必修 實習科目	30學分 16.13%	專題實作	4					2	2	
		職涯體驗	2			1			1	業師池宓珍(吳寶春麵包) 業師陳瑜琳(厚禮家烘焙坊) 一學分18節課 職場體驗配合校定必修實習課程實施。為6節實習配合1節職場體驗。
		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
		小計	30	6	6	7	6	2	3	
		特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0
必修學分數合計			38	6	6	11	10	2	3	
校訂選修 一般科目	20學分 10.75%	進階國文	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
		進階體育	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		應用文	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		職場英文	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		國防教育	4			1	1	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分			第一學年		第二學年		第三學年			
		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目 20學分 10.75%	休閒體育運動	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		分析數學	1			1				<input type="checkbox"/> 跨班	
		階梯數學	1				1			<input type="checkbox"/> 跨班	
		摺紙數學	1					1		<input type="checkbox"/> 跨班	
		頭腦大思考	1						1	<input type="checkbox"/> 跨班	
		看電影賞音樂	1				1			<input type="checkbox"/> 跨班	
		字裡行間輕鬆寫好字	2			1	1			<input type="checkbox"/> 跨班	
		走讀佳冬	1				1			<input type="checkbox"/> 跨班	
		應選修學分數小計	20	0	0	3	3	7	7		
	專業科目	16學分 8.60%	食品安全	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班
			烘焙概論	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班
			烘焙原理	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班
			食品原料	2			2				<input type="checkbox"/> 跨班
			食品營養	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班
			食品包裝	1		1					<input type="checkbox"/> 跨班
			食品機械	1		1					<input type="checkbox"/> 跨班
			烘焙經營概論	1	1						<input type="checkbox"/> 跨班
			調理食品概論	1		1					<input type="checkbox"/> 跨班
			發酵概論	2				2			<input type="checkbox"/> 跨班
品質管制			2					2		<input type="checkbox"/> 跨班	
食品添加物			2		2					<input type="checkbox"/> 跨班	
食品學			2			2				<input type="checkbox"/> 跨班	
食物製備			2				2			<input type="checkbox"/> 跨班	
農產品加工與行銷			3					3		<input type="checkbox"/> 跨班	
生物技術			2						2	<input type="checkbox"/> 跨班	
食品保藏			2					2		<input type="checkbox"/> 跨班	
果蔬加工	2						2	<input type="checkbox"/> 跨班			
食品衛生	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班			
應選修學分數小計	16	6	6	2	2	0	0				
實習科目	56學分 30.11%	蛋糕實作	6				6			<input type="checkbox"/> 跨班 1. 各式蛋糕製作 蛋糕製作需6節可完成 2. 分組實習	

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	56學分 30.11%	進階蛋糕製作	6					6		<input type="checkbox"/> 跨班 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		<input type="checkbox"/> 跨班 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		<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習	
		酥糕皮點心製作	4						4	<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習	
		發酵實習	3				3			<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習	
		烘焙坊經營	6				6			<input type="checkbox"/> 跨班 1. 烘焙產品(麵包蛋糕)經成本計算. 生產. 販售, 麵包坊之經營體驗 2. 分組實習	
		烘焙經營實務	4						4	<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習	
		米麵加工實習	3							3	<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習
		蔬果加工實習	4							4	<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習
		禽畜加工實習	4							4	<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習
		窯烤烘焙實作	3			3					<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習
		基礎蛋糕製作	6			6					<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習
		西點製作	4						4		<input type="checkbox"/> 跨班 分組實習
		餅乾製作	6							6	<input type="checkbox"/> 跨班 1. 餅乾製作後 需進行裝飾包裝 需時6小時 2. 分組實習
		應選修學分數小計		56	0	0	9	15	14	18	校訂選修實習科目開設69學分
特殊需求領域	0學分 0.00%	應選修學分數小計		0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分	
選修學分數合計		92	6	6	14	20	21	25			
校訂必修及選修學分上限合計		130	12	12	25	30	23	28			
學分上限總計		186	31	31	32	32	30	30			
每週團體活動時間(節數)		12-18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		6-12	1	1	0	0	2	2			
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)
110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	36學分	36	19.35%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	8	4.30%		
	實習科目		12	6.45%		
	合計		56	30.11%		
校訂	必修	124-140 學分	一般科目	4	2.15%	系統設計
			專業科目	4	2.15%	
			實習科目	30	16.13%	
	選修		一般科目	20	10.75%	
			專業科目	16	8.60%	
			實習科目	56	30.11%	
	合計			130	69.89 %	
	實習科目學分數		至少60學分	86	46.24%	
應修習學分數	180-192學分		186學分	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	6-12節		6節	系統設計		
上課總節數	210節		210節	系統設計		
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2.上課總節數=應修習學分數+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。

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	第一學年				第二學年				第三學年	
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期
部定科目	語文	國語文	→	國語文	→	→	→	→	→	→	→
		英語文	→	英語文	→	→	→	→	→	→	→
	數學	數學	→	數學	→	→	→	→	→	→	
	社會	→	→	→	→	歷史	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	地理	→	→	→	
	自然科學	化學	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	生物	→	→	→	→	→	→	
	藝術	音樂	→	→	→	→	→	→	→	美術	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	
	綜合活動	→	→	生涯規劃	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	
	健康與體育	體育	→	體育	→	→	→	→	→	→	
		健康與護理	→	健康與護理	→	→	→	→	→	→	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→	→	→	→	→	→	
校訂科目	語文	→	→	→	進階國文	→	進階國文	→	→		
		→	→	→	→	→	→	應用文	→	應用文	
		→	→	→	→	→	→	→	職場英文	→	職場英文
		→	→	→	字裡行間輕鬆寫好字	→	字裡行間輕鬆寫好字	→	→	→	
數學	→	→	→	分析數學	→	→	→	→			
	→	→	→	→	→	階梯數學	→	→			
	→	→	→	→	→	→	摺紙數學	→	→		
	→	→	→	→	→	→	→	→	頭腦大思考		
社會	→	→	→	→	→	走讀佳冬	→	→			
藝術	→	→	→	→	→	看電影賞音樂	→	→			
綜合活動	→	→	→	休閒與體育	→	休閒與體育	→	→			
	→	→	→	→	→	→	→	進階體育	→	進階體育	
健康與體育	→	→	→	→	→	→	→	→			
	→	→	→	休閒體育運動	→	休閒體育運動	→	→			
全民國防教育	→	→	→	國防教育	→	國防教育	→	國防教育	→	國防教育	

(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							食品化學與分析		
		食品加工	食品加工							
	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								
			食品包裝							
			食品機械							
		烘焙經營概論								
			調理食品概論							
						發酵概論				
								品質管制		
			食品添加物							
				食品學						
					食物製備					
							農產品加工與行銷			
								生物技術		
							食品保藏			
								果蔬加工		
	食品衛生									
	實習科目							專題實作	專題實作	
					職涯體驗				職涯體驗	
		基礎麵包製作								
			麵包實作							
				進階麵包製作						
					歐式麵包製作					
					蛋糕實作					
						進階蛋糕製作				
								蛋糕裝飾實作		
							中式點心製作			
								酥糕皮點心製作		
					發酵實習					
					烘焙坊經營					
								烘焙經營實務		
							米麵加工實習			
							蔬果加工實習			
							禽畜加工實習			
			窯烤烘焙實作							
			基礎蛋糕製作							

教育部



教育部

OF ED.

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
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	24	24	24	24	24	24
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

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

中華民國107年12月04日課程發展委員會議通過

國立佳冬高級農業職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 107 年 12 月 04 日課程發展委員會議通過

一、 依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 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 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(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;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週二節。
- (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、時間期程、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 12 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) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、18 人以下為原則。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：

1. 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。
2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

(六) 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：

1. 修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。
2. 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。
3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 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：

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。
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。
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。

(四) 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。

(五) 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

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。
- 2.12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"/>		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務		
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			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

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	班級	學號	姓名
資料			
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

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

中華民國107年12月04日課程發展委員會議通過



國立佳冬高級農業職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 107 年 12 月 04 日課程發展委員會議通過

一、 依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 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 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(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;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週二節。
- (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、時間期程、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 12 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) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、18 人以下為原則。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：

1. 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。
2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

(六) 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：

1. 修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。
2. 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。
3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 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：

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。
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。
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。

(四) 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。

(五) 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			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

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。
- 2.12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"/>		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務		
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			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

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			
第一學年	第一學期	成語動物園(彈性)	1	18	<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 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
		KK音標教學(彈性)	1	18	<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 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
		數學入門(彈性)	1	18	<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 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
		健康體適能(彈性)	1	18	<input 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 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	動物成語(彈性)	1	18	<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 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
		英文剪簡樂(彈性)	1	18	<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 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
		基礎數學(彈性)	1	18	<input checked="" 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
		球類運動(彈性)	1	18	<input 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 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
第二學年	第一學期			<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"/> 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	

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	第一學期	中外節慶英文(彈性)	1	18	<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"/> 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
		食在有夠讚(彈性)	1	18	<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"/> 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
	第二學期	選手培訓	1	18	<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
		世界節慶英文(彈性)	1	18	<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"/> 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
		健康情感管理(彈性)	2	18	<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

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

1. 國文科：教學會議訂依據總綱素養導向，選擇適合學生程度的教學課程。

2. 社會科

pro課程與習作順利進行(法律)

con習作本偏難→解題目80%以上(法律)

根據技高核心素養規劃設計(公民)

UA1身心素質與自我精進、

UB1符號運用與溝通表達

課程規劃依據審定課本並以社會時事、學生經驗進行設計。適時運用媒材設計活動課程以及學習單。

3. 體育科

以學生為主體，規劃多種適合其學習階段的運動項目，培養個人實踐健康生活與終身運動的習慣，並培養學生透過體育活動的歷程，有效與他人互動，透過認知、情意、技能、行為四種學習表現類別，發展學習歷程，顯現學習成效。

4. 加工科

課程規劃依據課綱精神、學校願景、科培育目標設計課程

5. 畜保科

1. 課程設計中融入生命教育議題及勞動安全，讓孩子從實作中體會生命教育。

2. 教學活潑化並確實利用科內專業環境營造學生想學習的空間，達成自發性學習。

3. 具備相關專業領域的思考力及辨識力，生產機具與相關設備之正確與安全的操作能力。

4. 學生透過補充教材以確實習得正確概念，學生須在課堂中認真聽講與紀錄重點以發展自發性學習。

5. 依據領綱精神，課程設計融入生命教育理念性，連結本校學校願景及特色活動辦理校定課程。

6. 農機科

1. 學生透過實習分組與同學合作進行實習達到互助共好之目的?

2. 學生須在實習後自行完成實習報告繕寫並根據實驗結果進行省思心得，讓學生自發性學習。

7. 餐飲科

課程規劃依據課綱精神、學校願景、科培育目標設計課程

8. 農經科

課程規劃依據課綱精神、學校願景、科培育目標設計課程

9. 音樂科

以學生為主體，規劃多種適合其學習階段的音樂表演及表現項目，培養個人實踐藝術生活與陶冶身心，並培養學生透過音樂分組報告的歷程，有效與他人互動，透過認知、情意、技能、行為四種學習表現類別，發展學習歷程，顯現學習成效。

國立佳冬高農 109 學年度第 1 學期 第 4 次課程發展委員會會議議程資料

會議時間：109 年 12 月 31 日(星期四)中午 12:30~13:00

會議地點：簡報室

出席人員：

壹、主席致詞

貳、工作報告

感謝各位委員撥空參加第 4 次課發會，本次會議主要進行 110 學年度課程計畫書國教署複審後，各群科進行(技術型、服務群、進修部及實技班)檢視後修正，另將各教學研究會討論之意見提本會議確認。

參、討論提案

提案一：本校 110 學年度實用技能學程課程計畫書社會科提請修正案，提請討論。(提案單位：教務處) P1-2

說明：

1. 社會科因教師課程需求，於教學研究會中提出課程修正，擬將烘焙食品學程及園藝技術學程，部定必修社會領域「公民與社會」刪除，增列「歷史」。(如附件一)。
2. 經委員會通過後，請實習處於國教署複審意見修正時，一併修正，以符應行政效能。

決議：

提案二：本校 110 學年度實用技能學程課程計畫書，校定科目一般科目修正案，提請討論。(提案單位：教務處)P3。

說明：

1. 依校定科目應開設 2-4 學分之原則，另因本校師資及課程結構致藝能科及社會科，基本節數不足。
2. 另於第 1 次課發會會議，國文科為因應課程完整性，建議需 3 學分/學期，以完成教學目標。
3. 經與園藝科討論後，擬刪除校定必修「設施園藝」上下學期各 2 學分，修正「國文」上下學期各 3 學分，修正「走讀佳冬」為 2 學分、「看電影賞音樂」為 2 學分，以保障教師工作權及學生課程完整性，感謝園藝科。如附件二。
4. 經委員會通過後，請國文科、社會科及藝能科將課程大綱電子檔傳送至實習處，並請實習處於國教署複審意見修正時，一併修正，以符應行政效能。

決議：

提案三：本校 110 學年度技術型課程計畫書，部定科目一般科目開設學年度修正案，提請討論。(提案單位：教務處)P4。

說明：

1. 本校師資及課程結構致藝能科中音樂調整開設年段，滿足基本節數。
2. 擬將加工科音樂與美術開設年段互調。如附件三

決議：

提案四：本校課程發展委員會組織要點修正案，提請討論。(提案單位：教務處)P5-10。
說明：

1. 依 110 學年度服務群課程計畫書委員審查意見辦理該修正案。如附件四
2. 審查意見：課程發展組織須具有「特殊教育推行委員會」之規劃。
3. 經本學期課發會 3 次會議，會議中須國防教育領域、教學組、實習組進行各項會議討論與協助，擬於組織要點中加入 3 位組織成員。
4. 組織要點修正如附件，本委員會通過後，提校務會議通過後，陳校長核定後施行。

決議：

提案五：國立佳冬高級農業職業學校 109 學年度課程評鑑實施計畫修正案，提請討論。
(提案單位：教務處)P11-14。

說明：

1. 本校課程評鑑實施計畫內容經公告實施 1 年，並無相關意見提出修正，以見其計畫之完整性。如附件五。
2. 擬將計畫名稱修正為「國立佳冬高級農業職業學校課程評鑑實施計畫」，維持計畫穩定性。

決議：

提案六：110 學年度課程計畫書經國教署複審後，各群科進行(技術型、服務群、進修部及實技班)檢視後修正案，提請討論。(提案單位：教務處)。

說明：

1. 110 學年度課程計畫書須經國教署複審(約 3 次修正)，目前為第 2 次修正填報，因第 3 次修正可能於寒假期間，為顧及時效性，建議若非為學分調整、課程刪減，請授權各群科進行相關修正。
2. 若有學分調整、課程刪減，經相關科別與行政權責單位及教務處進行公開會議討論後，將會議紀錄會簽各委員，各委員同意後進行計畫修正，並將各項資料存查。

決議：

肆、臨時動議

伍、散會

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input 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	
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
(一)一、生活寫作	1.生活寫作說明 2.生活寫作練習	12	
(二)二、閱讀活動的指導。	1.閱讀活動練習 2.閱讀活動的指導	12	
(三)三、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	12	
(四)四、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	12	
(五)五、其他可連結語言與文學的學習機制。	1.可連結的語文與文學 2.語文與文學的運用	12	
(六)六、各組報告	1.分組報告 2.分組報告心得分享與檢討	12	
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	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。 二、一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 三、期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 四、網路資源：與語文教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

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。
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。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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		
	非/跨領域	<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			
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)	藉由休閒體育強調個人意願及自我發展，在休閒體育中追求健康與體能發展，並達到放鬆的目的，更重要的是從休閒體育中獲得內在滿足感。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程說明	學習大綱及學習進度與課程內涵	2	
(二)壘球	肩上傳接球、揮棒練習	12	講述、分組討論、實作
(三)體育常識	規則說明	10	講述、分組討論
(四)民俗體育	扯鈴、跳繩、毽子練習	12	講述、分組討論、實作
(五)核心訓練	審體七大肌肉群訓練	12	講述、分組討論、實作
(六)木球	長、中、短距離揮桿練習、攻門練習	12	講述、分組討論、實作
(七)足球	腳內側及腳外側練習、射門練習	12	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9-2-1-03 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input 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	
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
(一)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。	12	
(二)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。	12	
(三)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。	12	
(四)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。	12	
(五)罐頭食品	1. 透過罐頭食品主題之新聞，教授相關英文單字。 2. 教授 罐頭食品相關之單字、片語、例句。	12	
(六)各組報告	1. 分組學習與報告 2. 個別測驗與檢討	12	
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9-2-1-04 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input 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			
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
(一)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	8	
(二)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	8	
(三)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	8	
(四)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 3 報導、廣告文案、美食 文本研討、影像	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)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) 3 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。	8	
(六)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) 3 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。	1. 辦桌文化 2. 美食文學電影賞析暨研討：電影《總舖師》 3 小組討論、口頭報告 電影賞析	8	
(七)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 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析 3. 專題研討(結合學校各項專案計劃辦理)	8	
(八)台灣的味道系列(三)	美食文本研討(一) 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(九)台灣的味道系列(四)	4. 美食文本研討(二) 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
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9-2-1-05 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	到促進學生均衡發展、落實核心素養涵育的目標	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)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	
(二)排球	低手接球、高手托球	8	
(三)田徑	跳遠、鉛球、跳高	8	
(四)民俗體育	扯鈴、毬子、板球、跳繩	8	
(五)壘球	揮棒練習、肩上傳接球、分組比賽、規則說明	8	
(六)籃球	運球練習、傳球練習、投籃練習、分組比賽	8	
(七)羽球	規則說明、發球練習、平球練習、長球練習	8	
(八)桌球	下旋球練習、上旋球練習、平球練習	8	
(九)樂活體育	胸大肌練習、股四頭肌練習、背肌練習	8	
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9-2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防教育
	英文名稱	National Defense 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 type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 二、凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 三、深化全民國防共識，確保國家整體安全。 四、提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 五、熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)戰爭啟示錄	長平之戰、赤壁之戰、鄭成功復台戰役、馬關割台與抗日、奧斯特里茲戰役、坦能堡戰役、中途島戰役、波灣戰役。	6	
(二)兵法的智慧	兵法的智慧	12	
(三)二、軍事事務革新。	軍事事務革新。	12	
(四)李公問對	李公問對	6	
(五)四、先進軍事科技發展趨勢。	先進軍事科技發展趨勢。	12	
(六)戰爭藝術	戰爭藝術	6	
(七)間接路線	間接路線	12	
(八)各組報告	1. 分組主題報告 2. 檢討與分享	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且每章授後作一次評量。		
教學資源	一、各家出版社審定版合格之教科用書。 二、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 一、本教學綱要內容即為延續一年級全民國防教育課程內容，以強化原有知識、技能為原則。 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。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-07 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)		
	跨領域	<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	0/0/0/0/1			
開課 年級/學期	第三學年第二學期			
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
(一)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
(二)數獨	數獨	9	
(三) 圖形密碼QR code	圖形密碼QR code	9	
(四)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9-2-1-08 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		
	跨領域	<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 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	0/0/0/1/0/0			
開課年級/學期	第二學年第二學期			
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)	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，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
(一)課程說明	學習大綱及學習進度與課程內涵	1	
(二)課程說明	學習大綱及學習進度與課程內涵	1	
(三)早期電影配樂的發展	萬花璀璨之地-百老匯經典名劇選粹 韋伯不朽之作:貓、歌劇魅影 寫給大人的童話故事:拜訪森林	2	多媒體影像劇場分段欣賞
(四)早期電影配樂的發展	萬花璀璨之地-百老匯經典名劇選粹 韋伯不朽之作:貓、歌劇魅影 寫給大人的童話故事:拜訪森林	2	多媒體影像劇場分段欣賞
(五)好萊塢歌舞片賞析	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)	3	電影欣賞、講述、分組討論
(六)好萊塢歌舞片賞析	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)	3	電影欣賞、講述、分組討論

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)迪士尼動畫電影音樂	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	3	電影欣賞、講述、分組討論
(八)迪士尼動畫電影音樂	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	3	電影欣賞、講述、分組討論
(九)經典電影配樂賞析	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	3	電影欣賞、講述、分組討論
(十)經典電影配樂賞析	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	3	電影欣賞、講述、分組討論
(十一)電影與音樂劇之間	電影與音樂劇間的改編 真善美、美女與野獸、蜘蛛人	2	電影欣賞、講述、分組討論
(十二)電影與音樂劇之間	電影與音樂劇間的改編 真善美、美女與野獸、蜘蛛人	2	電影欣賞、講述、分組討論
(十三)音樂與多媒體展演的結合	聲音及肢體、影像、劇場的結合	1	講述、分組討論、實作
(十四)音樂與多媒體展演的結合	聲音及肢體、影像、劇場的結合	1	講述、分組討論、實作
(十五)淺論聲音與影像的結合	聲音在音像媒體裡的表現	1	講述、分組討論、實作
(十六)淺論聲音與影像的結合	聲音在音像媒體裡的表現	1	講述、分組討論、實作
(十七)SHOW TIME	應用聲音設計策畫展演	2	講述、分組討論、實作
(十八)SHOW TIME	應用聲音設計策畫展演	2	講述、分組討論、實作
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9-2-1-09 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 type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/1/0	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
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
(一)平面幾何	1. 一張紙：一面、兩面、三面？ 2. 一張A4紙摺出七巧板、創作 3. 勾股定理圖解到勾股收納盒	6	
(二)立體幾何	1. 平行星動到立體平行星動 2. 組合式摺紙：正立方體到哥倫布方塊	6	
(三)扭摺	1. 螺旋摺紙DNA 2. 根號螺旋 3. 連環變形體	6	摩比烏斯帶(Mobiusband)
合計		18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9-2-1-10 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 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	0/0/1/1/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	<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
(一)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	
(二)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	
(三)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	
(四)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	
(五)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	
(六)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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	階梯數學		
	英文名稱	Ladder mathematics		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input 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		
	跨領域	<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 checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科			
學分數	0/0/0/1/0/0			
開課年級/學期	第二學年第二學期			
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. 補強與釐清數的運算與易錯類型 2. 將生活化的例子加入學習中思考 3. 提升數學基礎解決能力			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)比與比值	1. 三角函數與三角測量 2. 飛機與三角函數 3. 利希騰貝格比例、白銀比例 4. 黃金比例與生活 5. 食物、精油、染劑比例、百分率、折扣 6. 碎形	6	
(二)數與量I	1. 氣象預報 2. 當滑雪遇到雪堆	6	
(三)數與量II	1. 以秒思考 2. 雪屋 3. 公車	6	
(四)機率與統計I	1. 賭徒科學機率論、班上有緣同天生日 2. 班佛定律	6	
(五)機率與統計II	1. 機率與試驗 2. 賭徒迷思	6	
(六)機率與統計III	1. 常見平均迷思 2. 撒謊數學	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	40%上課參與 40%學習單完成度 20%期中與期末測驗		
教學資源	一般教室		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 使用自編教材

2. 部分單元會有教具的使用，注意學生是否操作正確

(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	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 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	0/0/0/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
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
(一)相見歡-課程說明	1. 課程進度與上課方式說明 2. 評量方式 3. 班級分組	1	
(二)歷史建築與文化	1. 蕭家古厝/楊氏宗祠/西柵門 2. 撰寫學習單	3	
(三)歷史建築與文化	1. 佳冬神社/佳冬高農 2. 撰寫學習單	3	
(四)特殊地景	1. 地層下陷/濕地 2. 養殖漁業/太陽光電場 3. 撰寫學習單	3	
(五)在地農漁產	1. 飲食文化與農漁產 2. 撰寫學習單	3	
(六)遊程設計	1. 設計佳冬一日遊程 2. 完成觀光短片或摺頁導覽說明	3	
(七)學習成果發表	小組發表學習成果並分享學習心得與收穫	2	
合計		18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9-2-1-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	分析數學
	英文名稱	Analysis of mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input 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 type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input 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	0/0/1/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
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. 補強與釐清數的運算與易錯類型 2. 將生活化的例子加入學習中思考 3. 提升數學基礎解決能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)數	1. 數字的演化 2. ISBN、身分證字號 3. 信用卡 4. 分數與埃及分數 5. 段落總結	6	
(二)線與斜率	1. 斜率定義與大小 2. 經濟圖形與斜率 3. 反射、折射與斜率 4. 錯視圖 5. 調整後面積多一塊 6. 段落總結	6	
(三)指數	1. 河內塔 2. 指數律與10的幾次方 3. 分貝 4. 地震 5. 複利 6. 濃度 7. 段落總結	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	40%上課參與 40%學習單完成度 20%期中與期末測驗		
教學資源	一般教室、計算機		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 使用自編教材

2. 部分單元會有教具的使用，注意學生是否操作正確

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
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)	介紹烘焙食品之範圍及其製作原理與技術、各種器具之應用及有關之烘焙計算、各種材料之特性與用途；再藉由基本實際操作課程與課程理論相結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙食品概論、計算	烘焙食品概論、計算	2	
(二)烘焙材料	烘焙材料	2	
(三)麵包類加工技術	麵包類加工技術	3	
(四)麵包的發酵作用	麵包的發酵作用	3	
(五)蛋糕類加工原理	蛋糕類加工原理	3	
(六)各類蛋糕加工技術	各類蛋糕加工技術	3	
(七)西式點心概論	西式點心概論	3	
(八)派類、鬆餅、泡芙加工	派類、鬆餅、泡芙加工	3	
(九)中式點心概論	中式點心概論	3	
(十)餅乾類之分類與加工技術	餅乾類之分類與加工技術	3	
(十一)冷凍麵糰	冷凍麵糰	3	
(十二)烘焙食品包裝	烘焙食品包裝	3	
(十三)烘焙食品品質、衛生與安全	烘焙食品品質、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、復文出版社。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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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、認識食品營養的觀念 二、熟習食品營養的知識 三、瞭解食品營養的原則 四、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
(一)一、食品營養概論	食品營養的重要性	6	
(二)二、營養素	營養素的種類	6	
(三)三、各類食品的营养價值	六大類營養素的營養價值	6	
(四)四、生命期營養	主要營養素的食物來源	6	
(五)五、體重與營養	體重與營養的關係	6	
(六)六、膳食設計	膳食設計的重要性	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、復文出版社。 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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品包裝
	英文名稱	food packaging
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	0/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
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. 瞭解包裝對食品的重要性。 2. 瞭解食品包裝材料的種類，特性與應用。 3. 瞭解各類食品的包裝。 4. 遵守應用食品包裝的安全衛生知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 食品包裝的定義與功能。 2. 食品包裝的分類。 3. 包裝專有名詞。 4. 食品包裝的發展及趨勢。 5. 食品包裝設計與企業行銷	2	
(二)金屬材料及包裝型式	1. 馬口鐵皮。 2. 鍍錳鐵皮。 3. 鋁及鋁箔。 4. 金屬罐的成型及密封。 5. 金屬軟管。	4	
(三)玻璃材料及包裝型式	1. 玻璃的組成。 2. 玻璃容器的製造。 3. 玻璃容器的特性。 4. 玻璃容器的種類與密封。	4	
(四)塑膠材料及包裝型式	1. 塑膠材料的種類。 2. 泡沫塑膠。 3. 膠帶。 4. 塑膠容器。 5. 打包帶。 6. 塑膠回收標章。	6	
(五)紙質材料及包裝型式	1. 包裝用紙的種類。 2. 包裝用紙的製造。 3. 紙袋。 4. 紙盒。 5. 紙箱。 6. 其他紙容器。	6	
(六)積層包裝	1. 積層包裝的定義與功能。 2. 積層包裝的組成。 3. 積層包裝的形成與填充。	4	
(七)包裝材料的殺菌	1. 包裝材料殺菌的目的。 2. 藥劑殺菌法。 3. 氣體殺菌法。 4. 紫外線殺菌法。 5. 放射線殺菌法。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)非捲封包材 的密封及綑扎法	1. 縫合法。 2. 鈕捲及綑扎。 3. 加熱熔融接著法。 4. 收縮包裝。 5. 防盜換顯示包裝。	2	
(九)各 類 食 品 的 包 裝	1. 肉類及肉製品包裝 2. 乳類及乳製品包裝 3. 蛋類及蛋製品包裝 4. 水產及水產製品包裝 5. 果蔬及其製品包裝 6. 飲料類包裝 7. 油酯包裝 8. 微波爐用食品包裝 9. 穀類加工食品的包裝 10. 糖果包裝 11. 香料與調味包裝 12. 其他	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	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 選用部編教科書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。 2. 教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3. 教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品機械
	英文名稱	Introductory Food Machinery
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	0/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
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)	本課程介紹各種食品加工機械的基本原理和構造，並配合實際食品加工流程加以說明與實作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品機械簡介	食品機械簡介	4	
(二)台灣食品工業概況介紹(含台灣食品加工機械之研發與推廣)	台灣食品工業概況介紹(含台灣食品加工機械之研發與推廣)	4	
(三)機械概論	1. 機械原理概論 2. 機械基本檢修	6	
(四)烘焙機械個論(一)	1. 電子與電路概論 2. 電子電路檢修	6	
(五)烘焙機械個論(二)	1. 攪拌機 2. 烤箱	6	
(六)烘焙機械個論(三)	3. 發酵箱	4	
(七)烘焙機械個論(三)	4. 急速冷凍機 5. 烤麵包機	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	主要參考文獻： 1. 林泗譚。1988。食品機械修護。慶華印製有限公司。 2. 林書成。1982。食品加工機具。復文書局。 3. 徐景福。1982。食品機械概論。正文書局。 4. 張宏明。1979。化工機械。正文書局。 5. 陳振揚。1978，1980。單元操作(上)(下)。三民書局。 6. 彭錦樵。1985。農產加工工程。大中國書局。 7. 賴滋漢。1990。食品加工機具(上)(下)。精華出版社。 8. 盧福明。1986。農產加工工程學。茂昌圖書有限公司。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙經營概論
	英文名稱	Introduction to Baking Management
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	1/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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、瞭解烘焙經營的意義、範圍與重要性。 二、使能分辨烘焙經營成本計算及促銷方式。 三、經營烘焙坊實務	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙經營概論	烘焙經營概論	3	
(二)烘焙經營-成本計算	烘焙經營成本計算	3	
(三)烘焙經營-促銷經營方式	促銷經營方式	3	
(四)烘焙經營-採購經營	採購經營	3	
(五)烘焙經營實務	烘焙經營實務	6	
合計		18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、各出版社。 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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	調理食品概論
	英文名稱	Culinary Dish
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	0/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
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、瞭解調理食品範圍與發展性。 二、瞭解調理食品利用之原理與方法。 三、獲得調理食品加工之興趣及研究精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒論	調理食品範圍與發展性	3	
(二)二、材料之認識與貯藏	材料之認識與貯藏方式	3	
(三)三、食品烹調原理與方法	食品烹調的原理與方法	3	
(四)四、食品調理過程之變化	食品調理過程之變化分為那些	3	
(五)五、調理各論	各類食物調理各論	3	
(六)六、官能檢查	官能檢查法及衛生管理法	3	
合計		18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、復文出版社。 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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-07 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	
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、認識發酵設備基本原理之介紹 二、發酵產程影響因子的分析，以及菌種改良的方法等	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術	7	
(二)蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵	7	
(三)穀類、根莖類、豆類發酵啤酒及其他穀類酒精	穀類、根莖類、豆類發酵啤酒及其他穀類酒精	7	
(四)將糖發酵為酒精	將糖發酵為酒精各種蜂蜜酒、葡萄酒和蘋果酒	7	
(五)發酵非食品 農業	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、大家出版社。 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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品質管制
	英文名稱	Culinary Dish
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	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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、瞭解調理食品範圍與發展性。 二、瞭解調理食品利用之原理與方法。 三、獲得調理食品加工之興趣及研究精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒論	調理食品範圍與發展性	3	
(二)二、材料之認識與貯藏	材料之認識與貯藏方式	6	
(三)三、食品烹調原理與方法	食品烹調的原理與方法	6	
(四)四、食品調理過程之變化	食品調理過程之變化分為那些	6	
(五)五、調理各論	各類食物調理各論	9	
(六)六、官能檢查	官能檢查法及衛生管理法	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、復文出版社。 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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-09 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	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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、能培養重視餐飲安全衛生的生活習慣，注重環境節能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 食品安全衛生之重要性	重視食品及餐飲安全衛生的管理	3	
(二) 重視食品及餐飲安全衛生的管理	食安問題	6	
(三) 食品與微生物食品與微生物之關係	食品與微生物食品與微生物之關係	6	
(四) 食品變質與腐敗食品變質與腐敗的原因	食品變質與腐敗食品變質與腐敗的原因	6	
(五) 食物中毒食物中毒的分類	食物中毒食物中毒的分類	3	
(六) 食品添加物食品添加物的分類	食品添加物食品添加物的分類	3	
(七) 食品器具、容器與包裝食品器具、容器與包裝的分類	食品器具、容器與包裝食品器具、容器與包裝的分類	3	
(八) 食品安全衛生之有關法令食品安全衛生管理法	食品安全衛生之有關法令食品安全衛生管理法	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、復文出版社。 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、教材編選選用部編教科書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、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 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	
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)	本課程的目標是為了提升學生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。本課程將提供烘焙食譜、烘焙英文會話及烘焙相關英語文法之學習。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	烘焙英文單字練習	12	
(二)烘焙器具英文簡介	烘焙器具英文簡介	12	
(三)烘焙產品英文簡介	烘焙產品英文簡介	12	
(四)烘焙機械英文簡介	烘焙機械英文簡介	12	
(五)烘焙製程英文簡介	烘焙製程英文簡介	12	
(六)烘焙產品製作流程英文模擬	烘焙產品製作流程英文模擬	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	多元評量方式		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 多元評量方式		

(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	
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
(一)一、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	
(二)二、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	
(三)三、食品添加物的性質	1. 抗氧化劑 2. 黏稠劑	6	
(四)四、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	
(五)五、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	
(六)六、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。		

<p>教學資源</p>	<p>一、復文出版社。 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。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 一、教材編選選用部編教科書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</p>

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-12 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	
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、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、了解食品保存及加工方法的概念與相關知識。 三、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
(一)一、概論	食品加工學概論	4	
(二)二、食品保存方法與基本原理	食品保存方法與基本原理	4	
(三)三、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	4	
(四)四、植物性原料之加工	植物性原料加工概論	4	
(五)五、動物性原料之加工	動物性原料加工概論	4	
(六)六、機能性食品之製造	機能性食品之製造	4	
(七)七、休閒食品之製造	休閒食品之製造	4	
(八)八、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	
(九)九、低溫凍藏食品之發展	低溫凍藏食品之發展	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記、階段性評量(段考、期考)測驗。二、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、復文出版社。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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-13 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	
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)	本課程主要介紹各類食物的基本特性，烹調法及其在烹調製備時，所發生的物理、化學變化，期使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
(一)食物製備的意義與目的	食物製備的意義與目的	4	
(二)烹調方法介紹	烹調方法介紹	6	
(三)食物選購與儲存	食物選購與儲存	6	
(四)食物製備與衛生	食物製備與衛生	6	
(五)各式原料烹調要訣(一)	五穀根莖類、肉魚豆蛋奶類	6	
(六)各式原料烹調要訣((二)	蔬菜類、水果類、辛香料與調味品等	6	
(七)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、教材編選選用部編教科書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9-2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產品加工與行銷
	英文名稱	Agricultural product processing and marketing
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	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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、瞭解農產品加工原理範圍與發展性。 二、具備農產品加工利用之方法及行銷觀念。 三、獲得農產品加工及行銷之興趣及研究精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、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	9	
(二)二、米食類加工	米食類加工製作	9	
(三)三、麵食類加工	麵食類加工製作	9	
(四)四、烘焙食品加工	烘焙食品加工製作	9	
(五)五、豆類食品加工	豆類食品加工製作	9	
(六)六、肉製品加工	肉製品加工製作	9	
合計		54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方法。 二、階段性評量(段考、期考)。 三、工廠參觀心得報告(附工廠簡介、相關相片等)。 四、分組專題討論之口頭、書面報告(蒐集市售產品目錄及包裝等)。		
教學資源	一、復文出版社。 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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物技術
	英文名稱	Biotechnology
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	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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)了解生物科技的基本概念。 (2)了解生物科技對的相關產業的應用與未來發展。 (3)了解生物科技在臨床醫學上的應用。 (4)了解全球生技產業發展動向與研發趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生物科技的基本概念	生物科技的基本概念	6	
(二)生物科技對的相關產業的應用與未來發展	生物科技對的相關產業的應用與未來發展	6	
(三)了解生物科技在食品上的應用	了解生物科技在食品上的應用	12	
(四)了解全球生技產業發展動向與研發趨勢	了解全球生技產業發展動向與研發趨勢	12	
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、教材編選選用部編教科書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9-2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品保藏
	英文名稱	Principle of Food Preservation
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	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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、瞭解食品變質腐敗的原因。 二、瞭解食品的保藏原理及方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品的變質食品的變質的種類	食品的變質食品的變質的種類6	7	
(二)食品的變敗原因食品的變敗的原因	食品的變敗原因食品的變敗的原因	7	
(三)食品變敗所引起的變化影響食品變敗所引起的變化	食品變敗所引起的變化影響食品變敗所引起的變化	7	
(四)食品保藏原理食品保藏的原理	食品保藏原理食品保藏的原理	7	
(五)食品的保藏技術食品的保藏加工技術概論	食品的保藏技術食品的保藏加工技術概論	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答，隨堂作業筆記。 二、階段性評量(段考、期考)測驗等多元評量。		
教學資源	一、復文出版社。 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、教材編選選用部編教科書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		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	果蔬加工
	英文名稱	Fruit and Vegetable Processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input 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	0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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、瞭解果蔬之意義及範圍 二、瞭解原料種類與特性 三、學習果蔬之加工方法 四、瞭解果蔬之加工產品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、概論	果蔬的分類	4	
(二)二、果蔬原料	果蔬原料	4	
(三)三、罐頭製造	罐頭製造的原理	4	
(四)四、果汁與蔬菜汁	果汁與蔬菜汁之製作	4	
(五)五、果醬	製作果醬的原理	4	
(六)六、醃漬蔬果	醃漬蔬果的原理	4	
(七)七、乾燥蔬果	乾燥蔬果的原理	4	
(八)八、發酵	發酵學概論	4	
(九)九、冷凍、冷藏	食品冷凍、冷藏概論	4	
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、全華出版社。 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、教材編選選用部編教科書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、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9-2-18 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	
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、能培養重視餐飲安全衛生的生活習慣，注重環境節能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品安全之重要性重視食品及餐飲安全衛生的管理	食品安全之重要性重視食品及餐飲安全衛生的管理	4	
(二)重視食品及餐飲安全衛生的管理食安問題	重視食品及餐飲安全衛生的管理食安問題	4	
(三)食品與微生物食品與微生物之關係	食品與微生物食品與微生物之關係	4	
(四)食品變質與腐敗食品變質與腐敗的原因	食品變質與腐敗食品變質與腐敗的原因	4	
(五)食物中毒食物中毒的分類	食物中毒食物中毒的分類	4	
(六)食品添加物食品添加物的分類	食品添加物食品添加物的分類	4	
(七)食品器具、容器與包裝食品器具、容器與包裝的分類	食品器具、容器與包裝食品器具、容器與包裝的分類	6	
(八)食品安全衛生之有關法令食品安全衛生管理法	食品安全衛生之有關法令食品安全衛生管理法	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、復文出版社。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、教材編選選用部編教科書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

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-19 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	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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，重視勞動權益。二、能認識烘焙食品分類及各論。三、能加強烘焙食品知識，避免職業災害。四、能培養烘焙食品創新能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙食品業之發展	烘焙食品業之發展	4	
(二)烘焙食品之分類	1、麵包類 2、蛋糕類 3、西點類 4、餅乾類	12	
(三)烘焙食品之分類	烘焙食品個論	12	
(四)烘焙食品技術士技能檢定相關學科	學科試題	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、復文出版社。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、教材編選選用部編教科書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、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-20 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	
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、熟悉天然原料的加工與應用 三、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
(一)一、常見的蔬菜	1. 常見的蔬菜分類 2. 蔬菜特性、應用	6	
(二)二、常見的水果	1. 常見的水果分類 2. 水果特性、應用	12	
(三)三、食用澱粉	1. 澱粉的分類 2. 澱粉特性、應用	6	
(四)四、食用油脂	1. 油脂的分類 2. 油質特性、應用	12	
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、復文-食品原料。 二、教科書、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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
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、增進學生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、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
(一)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	4	
(二)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	12	
(三)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	12	
(四)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)	12	
(五)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	12	
(六)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	12	
(七)歐式麵包製作實務(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	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)歐式麵包製作實務(七)	歐式麵包製作實務 調理麵包 1. 三明治 2. 漢堡包	12	
(九)歐式麵包製作實務(八)	歐式麵包製作實務 1. 丹麥酥油麵包	12	
(十)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	8	
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。 二、教科書、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		
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9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	career 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 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 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	0/0/1/0/0/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第三學年第二學期	
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. 培養學生具備食品相關產業基本觀念與素養 2. 具備食品產業能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容：參觀高雄職訓局、吳寶春麵包	12	參觀地點：參觀高雄職訓局
(二)校外職場參觀	活動內容：參觀奇美食品、厚禮家烘焙坊	12	參觀地點：奇美食品
(三)業界專家授課	活動內容：業界專家授課 授課師資：池宓珍 服務單位：吳寶春麵包 職稱：麵包師傅 業師池宓珍(吳寶春麵包) 授課時數：6節	6	授課師資：池宓珍 服務單位：吳寶春麵包 職稱：麵包師傅
(四)業界專家授課	活動內容：業界專家授課 授課師資：陳瑜琳 服務單位：厚禮家烘焙坊 職稱：麵包師傅 業師陳瑜琳(厚禮家烘焙坊) 授課時數：6節	6	授課師資：陳瑜琳 服務單位：厚禮家烘焙坊 職稱：麵包師傅
合計		36節	
學習評量(評量方式)	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		
教學資源	一、自編教材。二、教科書、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 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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
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、增進學生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、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。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	4	
(二)進階麵包製作(一)	乙級麵包製作實務 麵包類項： (1)不帶蓋雙峰紅豆土司 (2)沙菠蘿麵包 ★沙菠蘿即顆粒狀糖麵。內餡為奶酥餡。 (3)墨西哥麵包 ★內餡為奶酥餡。 (4)半月型牛角麵包 ★本品為裹油類麵包 (5)菠蘿甜麵包	12	
(三)進階麵包製作(二)	進階麵包製作 麵包類項： (6)起酥甜麵包 (7)帶蓋全麥土司 (8)帶蓋白土司 (9)辮子麵包 (10)三瓣丹麥土司	12	
(四)進階麵包製作(三)	進階麵包製作 西點蛋糕類項： (1)鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕 (2)巧克力海綿屋頂蛋糕 ★屋頂蛋糕即三角形蛋糕成品淋嘉納錫(GANACHE)巧克力蛋糕體以全蛋打法製作 (3)水浴蒸烤乳酪蛋糕 ★襯底蛋糕由主辦單位提供 (4)奶油棋格雙色蛋糕 ★蛋糕本體為奶油類(麵糊類)	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)進階麵包製作(四)	進階麵包製作 西點蛋糕類項： (5) 奶油水果蛋糕 (6) 虎皮戚風蛋糕捲 (7) 裝飾海綿蛋糕 (8) 巧克力慕斯 ★ 本慕斯底層採用巧克力海綿蛋糕體巧克力圍邊	12	
(六)進階麵包製作(五)	進階麵包製作 西點蛋糕類項： (9) 蘋果塔 ★ 成品冷卻後淋洋菜凍，凝固劑為洋菜粉 蘋果切成薄片排列於產品表面再進爐烤焙 (10) 雙皮核桃塔 ★ 上表皮與圍邊全部採用塔皮製作 內餡以核桃為主，製作牛奶糖（焦糖）當結著劑 (11) 三層式乳酪慕斯派 ★底層為餅屑派皮，中層為乳酪慕斯夾心水果醬，上層為釋迦頭形海綿蛋糕	12	
(七)進階麵包製作(六)	進階麵包製作 西點蛋糕類項： (12) 奶酥皮水果塔 ★塔皮塗抹巧克力並包含布丁餡、鮮奶油、及水果之裝飾。 (13) 裝飾鬆餅 ★充填或裝飾原料有布丁餡、果醬 (14) 小藍莓慕斯 ★底部及圍邊採用連續式指形蛋糕餅	12	
(八)進階麵包製作(七)	進階麵包製作 餅乾類項： (1) 巧克力披覆甜餅乾 (2) 長條狀奶油鬆餅 (3) C題：果醬夾心蛋糕餅 (4) 裝飾薑餅	12	
(九)進階麵包製作(八)	進階麵包製作 餅乾類項： (5) 雙色花樣冰箱小西餅 (6) 麩皮蘇打脆餅夾心餅乾 (7) 裝飾奶油小西餅	12	
(十)進階麵包製作成果與檢討	進階麵包製作成果與檢討	8	
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、教科書、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		
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9-2-3-04 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 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	
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、專題製作之教育目標 二、專題製作之調查、研究與實驗 三、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
(一)一、專題製作概論	1. 專題製作說明 2. 專題製作內涵與實務	12	
(二)二、分組討論	1. 分組 2. 主題與內容討論	12	
(三)三、專題學習應用	1. 專題學習目的說明 2. 實務與應用	12	
(四)四、專題學習經驗與心得撰述	1. 學習與分享 2. 學習心得報告	12	
(五)五、專題成果的報告與討論	1. 專題成果分享與報告 2. 專題成果討論	12	
(六)六、實務學習綜結與建議	1. 專題實務學習後總結 2. 學後心得分享與建議	12	
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、 工廠參觀心得報告(附工廠簡介、相關相片等)。 四、 專題討論分組之口頭、書面報告。		
教學資源	一、 全華出版社或自編教材。 二、 教科書、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		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選選用部編教科書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9-2-3-05 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	
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、培養學生具備進階蛋糕製作的基本觀念與製作方法 二、具備進階蛋糕製作及創新研發	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)進階蛋糕製作	進階蛋糕(鮮奶油蛋糕.琪格蛋糕....)	34	
(三)進階蛋糕製作I	進階蛋糕製作(乙級蛋糕製作)	34	
(四)進階蛋糕製作II	進階蛋糕製作(乙級蛋糕製作)	36	
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。二、教科書、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9-2-3-06 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="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	0/0/0/0/0/6	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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、培養學生具備蛋糕裝飾的基本觀念與製作方法 二、具備蛋糕裝飾創新研發之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)蛋糕裝飾實作課程(一)	蛋糕裝飾實作 各種花嘴、擠花巧練習	32	
(三)蛋糕裝飾實作課程(二)	蛋糕裝飾實作課程 玫瑰花及寫字體、圖形技巧練習	32	
(四)蛋糕裝飾實作課程(三)	蛋糕裝飾實作課程 玫瑰花及寫字體、圖形技巧練習	32	
(五)蛋糕裝飾實作課程成果與檢討	蛋糕裝飾實作成果與檢討	8	
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。 二、教科書、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9-2-3-07 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="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	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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、培養學生具備酥糕皮點心製作的基本觀念與製作方法 二、具備酥糕皮中式麵食創新研發之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)酥糕皮中式麵食製作(一)	酥糕皮中式麵食製作(乙級麵食製作)	22	
(三)酥糕皮中式麵食製作(二)	酥糕皮中式麵食製作(乙級麵食製作)	22	
(四)酥糕皮中式麵食製作(三)	酥糕皮中式麵食製作(乙級麵食製作)	22	
(五)酥糕皮中式麵食製作	酥糕皮中式麵食製作成果與檢討	2	
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。二、教科書、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 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9-2-3-08 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="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	
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、培養學生具備蛋糕實作的基本觀念與製作方法 二、具備蛋糕實作及創新研發能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)、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	
(二)蛋糕實作(一)	各式蛋糕實作	34	
(三)蛋糕實作(二)	蛋糕實作(丙級蛋糕製作)	34	
(四)蛋糕實作(三)	蛋糕實作(丙級蛋糕製作)	34	
(五)蛋糕實作成果與檢討	蛋糕實作成果與檢討	2	
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。 二、教科書、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9-2-3-09 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 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	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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、培養學生具備中式點心製作的基本觀念與製作方法 二、具備中式點心製作創新研發之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)中式點心製作(一)	中式點心製作 白米飯、海產粥	12	
(三)中式點心製作(二)	中式點心製作 廣東粥	12	
(四)中式點心製作(三)	中式點心製作 油飯、筒仔米糕	12	
(五)中式點心製作(四)	中式點心製作 台式肉粽、港式粽	12	
(六)中式點心製作(五)	中式點心製作 白糖糕、麻糬	12	
(七)中式點心製作(六)	中式點心製作 蘿蔔糕、碗糕	12	
(八)中式點心製作(七)	中式點心製作 湯圓、芋頭糕	12	
(九)中式點心製作(八)	中式點心製作 芋粿巧、豬油糕	12	
(十)中式點心製作成果與檢討	中式點心製作成果與檢討	8	
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。 二、教科書、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 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	米麵加工實習
	英文名稱	Rice 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="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	0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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、學習正確的知識，培養米麵食生產技術。 二、積極推動米麵食之自動化，提高生產品質。 三、米麵食生產為食品之基礎，利用基礎提升工廠生產之效率。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、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	3	
(二)二、米食加工之分類(一)	1. 如何分辨稻米之種類 2. 米類之特性	12	
(三)三、米食加工之分類(二)	3. 中式米食的加工技術 4. 利用機械將米食機械化生產	9	
(四)四、麵食加工之製作(一)	1. 如何分辨麥之種類 2. 麵類之特性	9	
(五)五、麵食加工之製作(二)	3. 麵食的加工技術 4. 利用機械將麵食機械化生產。	9	
(六)六、麵食加工之製作(三)	1. 酥油皮類加工之製作 2. 糕漿餅皮類加工之製作	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	撰寫報告、階段性實際操作測驗及實習成果評估等多元評量。		
教學資源	一、全華出版社或自編教材。 二、教科書、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		

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。

三、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	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="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	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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、瞭解果蔬之意義及範圍 二、瞭解果蔬原料之種類與特性 三、學習果蔬之加工方法及實務操作 四、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
(一)一、蔬菜加工	1.醃漬蔬菜製作 2.乾燥蔬菜製作	12	
(二)二、水果加工	1.醃漬水果製作 2.乾燥水果製作	12	
(三)三、豆類加工	豆類製作	12	
(四)四、穀類加工	穀類製作	12	
(五)五、根莖類加工	根莖類製作	12	
(六)六、菇類加工	菇類製作	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、復文出版社或自編教材。 二、教科書、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9-2-3-12 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="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	6/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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、瞭解麵包製作的意義、範圍與重要性。二、使能操作各類麵包食品並了解其特性。三、了解麵包製作後保存的基本原理及應用方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)麵包製作基本實務	麵糰製作	12	
(二)麵包製作實務(一)	1. 奶油餐包製作	9	
(三)麵包製作實務(二)	2. 圓頂奶油吐司製作	12	
(四)麵包製作實務(三)	3. 圓頂葡萄乾吐司製作	9	
(五)麵包製作實務(四)	4. 山形白吐司製作	12	
(六)麵包製作實務(五)	5. 橄欖型餐包製作	9	
(七)麵包製作實務(六)	6. 紅豆甜麵包製作	12	
(八)麵包製作實務(七)	7. 奶酥甜麵包製作	9	
(九)麵包製作實務(八)	8. 布丁餡甜麵包製作	12	
(十)麵包製作實務(九)	組合練習成果與檢討	12	
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、復文出版社。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、教材編選選用部編教科書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9-2-3-13 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="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	0/6/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
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)	能製作各式市售麵包	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	2	
(二)麵包製作實務(一)	1. 蔥油麵包 2. 菠蘿麵包	12	
(三)麵包製作實務(二)	3. 莎菠蘿麵包 4. 墨西哥麵包	12	
(四)麵包製作實務(三)	5. 起酥皮 6. 起酥甜麵包	12	
(五)麵包製作實務(四)	7. 芋泥吐司 8. 紅豆吐司	12	
(六)麵包製作實務(五)	9. 鮮奶吐司 10. 椰子麵包	12	
(七)麵包製作實務(六)	11. 芋泥麵包 12. 肉鬆麵包	12	
(八)麵包製作實務(七)	13. 波蘿吐司 14. 椰子吐司	12	
(九)麵包製作實務(八)	15. 各式三明治 16. 蔓越莓吐司	12	
(十)麵包製作實務(九)	17. 蔓越莓奶酥麵包 18. 熱狗麵包	10	
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。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、教材編選選用部編教科書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9-2-3-14 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="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	0/0/0/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
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、認識發酵設備基本原理之介紹 二、發酵產程影響因子的分析，以及菌種改良的方法等	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術	9	
(二)二、蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵	9	
(三)三、穀類、根莖類、豆類	穀類、根莖類、豆類	9	
(四)四、發酵啤酒及其他穀類酒精	發酵啤酒及其他穀類酒精	9	
(五)五、將糖發酵為酒精 各種蜂蜜酒、葡萄酒和蘋果酒	將糖發酵為酒精 各種蜂蜜酒、葡萄酒和蘋果酒	9	
(六)六、發酵非食品	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	9	
合計		54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、大家出版社。 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、教材編選選用部編教科書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9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	禽畜加工實習
	英文名稱	Poultry 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="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	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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、增進學生對畜產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、學會各種原料的使用特性使其能應用在畜產加工之技能。 三、能了解禽畜產品的加工特性及技能，進而運用在食肉工業上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、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	4	
(二)二、禽畜種類與特性	肉製品製作--中式香腸、貢丸、肉絨、肉酥、豬肉乾、臘肉、熱狗(法蘭克福香腸)、西式火腿、脆皮烤鴨、叉燒肉、燒烤滷調理類等。	16	
(三)三、禽畜屠宰對加工之影響	乳製品製作--合成酸乳飲料、發酵乳、冰淇淋、霜淇淋、冰棒等	14	
(四)四、原料的選購	蛋製品製作--鹹蛋、皮蛋、蛋黃醬、沙拉醬等。	14	
(五)五、加工過程及產品的特性	乾製品製作	12	
(六)六、禽畜產品調理	禽畜產品的調理	12	
合計		72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、復文出版社或自編教材。 二、教科書、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		

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。

三、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	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="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	0/0/3/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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、培養學生具備窯烤烘焙實作的基本觀念與製作方法 二、具備窯烤烘焙實作創新研發能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)窯烤烘焙實作(一)	窯烤烘焙實作 窯烤鳳梨酥	6	
(三)窯烤烘焙實作(二)	窯烤烘焙實作 窯烤蛋黃酥	6	
(四)窯烤烘焙實作(三)	窯烤烘焙實作 窯烤歐式麵包	6	
(五)窯烤烘焙實作(四)	窯烤烘焙實作 窯烤白吐司、羅宋麵包	6	
(六)窯烤烘焙實作(五)	窯烤烘焙實作 窯烤香蕉蛋糕、貝果	6	
(七)窯烤烘焙實作(六)	窯烤烘焙實作 窯烤甜燒餅、烤地瓜	6	
(八)窯烤烘焙實作(七)	窯烤烘焙實作 窯烤馬鈴薯、鹹燒餅	6	
(九)窯烤烘焙實作(八)	窯烤烘焙實作 窯烤比薩、蔥麵包	6	
(十)窯烤烘焙實作(九)	窯烤烘焙實作成果與檢討	2	
合計		54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、教科書、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9-2-3-17 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="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	
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、培養學生具備蛋糕製作的基本觀念與製作方法 二、具備蛋糕製作及創新研發、品評能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)基礎蛋糕實作(一)	基礎蛋糕實作 巧克力戚風蛋糕捲/海綿蛋糕	12	
(三)基礎蛋糕實作(二)	基礎蛋糕實作 天使蛋糕/蒸烤雞蛋布丁	12	
(四)基礎蛋糕實作(三)	基礎蛋糕實作 泡芙/大理石蛋糕	12	
(五)基礎蛋糕實作(四)	基礎蛋糕實作 檸檬布丁派/葡萄乾戚風蛋糕捲	12	
(六)基礎蛋糕實作(五)	基礎蛋糕實作 水果蛋糕/北海道杯子蛋糕	12	
(七)基礎蛋糕實作(六)	基礎蛋糕實作 脆皮泡芙/波士頓派	12	
(八)基礎蛋糕實作(七)	基礎蛋糕實作 香草戚風蛋糕/樹幹蛋糕	12	
(九)基礎蛋糕實作(八)	基礎蛋糕實作 古早味蛋糕/馬芬蛋糕	12	
(十)基礎蛋糕實作(九)	基礎蛋糕實作成果展與檢討	8	
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。二、教科書、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	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	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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、培養學生具備西點製作的基本觀念與製作方法 二、具備西點製作及創新研發、品評鑑賞能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)西點製作(一)	西點蛋糕類實作-慕斯製作	24	
(三)西點製作(二)	西點蛋糕類實作-巧克力製作	24	
(四)西點製作(三)	西點實作成果展與檢討	20	
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。 二、教科書、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9-2-3-19 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="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	0/0/0/0/0/6	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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)	培養學生具備餅乾製作的基本觀念與製作方法 二、具備餅乾製作及創新研發、品評鑑賞能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)餅乾製作(一)	餅乾實作	12	
(三)餅乾製作(二)	巧克力餅乾	12	
(四)餅乾製作(三)	法式餅乾	12	
(五)餅乾製作(四)	美式餅乾	12	
(六)餅乾製作(五)	日式餅乾	12	
(七)餅乾製作(六)	韓式餅乾	12	
(八)餅乾製作(七)	歐式餅乾	12	
(九)餅乾製作(八)	荷蘭餅乾	12	
(十)餅乾製作(九)	比利時鬆餅	8	
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。 二、教科書、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9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙坊經營
	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="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	
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、培養學生具備烘焙經營販售的基本觀念方法 二、具備烘焙經營販售創新研發之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)烘焙經營販售(一)	烘焙經營販售實務	12	
(三)烘焙經營販售(二)	烘焙經營販售實務	12	
(四)烘焙經營販售(三)	烘焙經營販售實務	12	
(五)烘焙經營販售(四)	烘焙經營販售實務	12	
(六)烘焙經營販售(五)	烘焙經營販售實務	12	
(七)烘焙經營販售(六)	烘焙經營販售實務	12	
(八)烘焙經營販售(七)	烘焙經營販售實務	12	
(九)烘焙經營販售(八)	烘焙經營販售實務	12	
(十)烘焙經營販售(九)	烘焙經營販售實務成果與檢討	8	
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。 二、教科書、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9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙經營實務
	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="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	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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、培養學生具備烘焙經營實作的基本觀念方法 二、具備烘焙經營實作創新研發之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	
(二)烘焙經營實作(一)	烘焙經營實作 廠房與販賣部的管理	12	
(三)烘焙經營實作(二)	烘焙經營實作 組織人事與衛生管理	12	
(四)烘焙經營實作(三)	烘焙經營實作 製程管理與品質管理	12	
(五)烘焙經營實作(四)	烘焙經營實作 食品標示要求與客訴	12	
(六)烘焙經營實作(五)	烘焙經營實作 紀錄與稽核	12	
(七)烘焙經營實作成果與檢討	烘焙經營實作成果與檢討	8	
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。二、教科書、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9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中外節慶英文(彈性)
	英文名稱	Chinese and Foreign 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 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)	1. 了解中外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
(一)(一) 中秋節 The Moon Festival	1. 中秋節由來及相關故事 2. 中秋節慶祝活動 3. 月餅的做法	12	
(二)(二) 萬聖節 Halloween	1. 萬聖節由來及相關故事 2. 萬聖節慶祝活動 3. 萬聖節特殊化妝 欣賞	12	
(三)(三) 感恩節 Thanksgiving Day	1. 感恩節由來及相關故事 2. 感恩節慶祝活動 3. 感恩節傳統食物 介紹	12	
合計		36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9-2-4-02 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 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. 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
(一)(一) 聖誕節 Christmas	1. 聖誕節由來及相關故事 2. 聖誕節慶祝活動 3. 聖誕節交換禮物	12	
(二)(二) 情人節 Valentine's Day	1. 情人節由來及相關故事 2. 情人節慶祝活動 3. 情人節各種禮物的意義介紹	12	
(三)(三) 復活節 Easter	1. 復活節由來及相關故事 2. 復活節慶祝活動 3. 復活節免災及澳洲 免災介紹	12	
合計		36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9-2-4-03 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	<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) 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
(一)(一)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	
(二)(二)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅行作家	4	
(三)(三)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)	6	※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
(四)(四)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	6	※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』
(五)(五)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	6	※選文：洪素麗『惟山永恆』、廖鴻基『走，出去便有風景』
(六)(六)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	6	※選文：席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(七)(七)成果發表	分組簡介：介紹旅行的計畫與成果	6	
合計		36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(三民出版)		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食在有夠讚(彈性)
	英文名稱	Fantastic Food
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)	「食在有夠讚」為2學分之課程，挖掘改變人類飲食習慣與風俗的食物有哪些？並結合該地區之氣候、文化、產業等地理概念全面分析。提供學生另類的地理學習角度，有利於更了解與享受異國文化與美食。授課方式主要為「教師講述」，每單元有「分組討論」與口頭簡單報告的設計，期末「特色/驚嚇美食分組報告」。由學生分組認領區域，作全面性的飲食特色介紹，並實際籌備與全班同樂；評量有個人的「學習單」、簡單口頭報告與團體的「期末報告」三項。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)牛肉/綿羊	1. 認識歐洲原牛與畜牧業環境 2. 肉食者(環境殺手?)VS素食者(道德擁護?)	4	
(二)(二)玉米	1. 認識玉米與玉米文明 2. 玉米種植環境與玉米工業	4	
(三)(三)小麥/麵條	1. 肥沃月灣的小麥文明 2. 小麥種植環境與麵條簡介	4	
(四)(四)馬鈴薯	1. 美洲印第安人的馬鈴薯 2. 馬鈴薯生長環境與產品	4	
(五)(五)香料	1. 香料群島 2. 香料運用與香料戰爭 3. 台灣原民香料--馬告 & 刺蔥	5	
(六)(六)茶與咖啡	1. 茶與咖啡的栽培環境與歐洲文化的關係 2. 誰是福爾摩沙茶的歷史推手?/喝茶趣/馬告咖啡	6	
(七)(七)魚子醬	1. 鱈魚的養殖環境與工業 2. 環境變遷對魚子醬產業的影響	4	
(八)(八)分組合作	1. 分組報告: Amazing Food 2. 瑞典限定〈Disgusting Food Museum〉	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	個人的網路搜尋與「學習單」、簡單口頭報告、團體的「期末報告」		
教學資源	自編教材、影片、圖片、新聞		
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」與口頭簡單報告的設計，期末分組「特色/驚嚇美食報告」。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-05 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	<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)	(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
(一)(一)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	
(二)(二)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅行作家	1	
(三)(三)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
(四)(四)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』
(五)(五)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』
(六)(六)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』
(七)(七)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(三民出版)		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-06 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	<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)	(一) 學生能正確理解成語意義。 (二) 學生能正確使用成語溝通及表達自我思想。 (三) 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
(一)(一)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	
(二)(二)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
(三)(三)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
(四)(四)動物生態與文化探討	1. 生態關懷 2. 人文探討	2	小組報告
(五)(五)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
(六)(六)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
(七)(七)動物生態與文化探討	1. 生態關懷 2. 人文探討	2	小組報告
(八)(八)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
(九)(九)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9-2-4-07 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	<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)	(一) 學生能正確理解成語意義。 (二) 學生能正確使用成語溝通及表達自我思想。 (三) 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
(一)(一) 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	
(二)(二) 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
(三)(三) 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
(四)(四) 動物生態與文化探討	1. 生態關懷 2. 人文探討	2	小組報告
(五)(五) 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
(六)(六) 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
(七)(七) 動物生態與文化探討	1. 生態關懷 2. 人文探討	2	小組報告
(八)(八) 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
(九)(九) 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9-2-4-08 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	<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	2	
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
(一)(一)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	
(二)(二)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	6	
(三)(三)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	6	
(四)(四)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」	6	
(五)(五)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	6	
(六)(六)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	6	
(七)(七)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	4	
合計		36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)		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、教育部審定教科書。 2、情感管理相關專業參考書籍。 3、報章雜誌。 4、網路資源。 5、教學影音設備、電腦、電視
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 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：健康情感管理(育達.簡頌恩等編著)

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-09 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 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)	一、充實體育知能，建構完整體育概念。 二、增進運動技能，發展個人運動專長。 三、積極參與運動，養成規律運動習慣。 四、培養運動倫理，表現良好社會行為。 五、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
(一)籃球	籃球	6	
(二)壘球	壘球	6	
(三)羽球	羽球	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。各校依學校特性與發展特色決定體育教學或發展之項目，並可參酌教育部頒定之「普通高級中學設備標準」的體育科設備內容加以設置。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

(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	KK音標教學(彈性)
	英文名稱	Instruction of K.K. Phonetics
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. 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
(一)(一) 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	
(二)(二) 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	
(三)(三) 雙母音教學	1. 介紹3個雙母音 2. 進行雙母音背誦	1	
(四)(四) 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	7	
(五)(五) 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	
(六)(六) 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，可搭配各版英文教科書頁首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9-2-4-11 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
(一)(一)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. 幕次方的運算(平方、立方)	5	
(二)(二)計算機	普通型計算機(含M+、M-、MR、根號)	1	
(三)(三)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	
(四)(四)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	
(五)(五)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	國中教科書、自編教材		
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9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文剪簡樂(彈性)
	英文名稱	Fun with English Sentence Structure
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. 使學生能識別單詞之詞性、五大句型 2. 使學生能重組正確的英文句子 3. 使學生能以正確的發音與適切的語調讀出正確的英文句子	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)介紹詞性	介紹單詞之詞性	2	
(二)(二)介紹句型(1)	S + Vi, 學生根據句型規則重組單詞為完整的句子, 並能讀出正確的英文句子	2	
(三)(三)介紹句型(2)	S + Vi + SC, 學生根據句型規則重組單詞為完整的句子, 並能讀出正確的英文句子	2	
(四)(四)介紹句型(3)	S + Vt + O, 學生根據句型規則重組單詞為完整的句子, 並能讀出正確的英文句子	2	
(五)(五)介紹句型(4)	S + Vt + IO + DO, 學生根據句型規則重組單詞為完整的句子, 並能讀出正確的英文句子	2	
(六)(六)介紹句型(5)	S + Vt + O + OC, 學生根據句型規則重組單詞為完整的句子, 並能讀出正確的英文句子	2	
(七)(七)短篇故事(1)	剪輯重組句子為完整的短篇故事	2	
(八)(八)短篇故事(2)	剪輯重組句子為完整的故事	2	
(九)(九)短篇故事(3)	剪輯重組句子為完整的短篇故事, 並能朗誦分享	2	
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	剪刀、膠水、白紙		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生學習從零散的單字或片語中重組出完整的句子。 2. 學生分組重組句子, 全班再重組為完整的短篇故事。		

(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	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 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)	培養個人擅長的運動項目，確立運動嗜好，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
(一)1. 健走	健走練習	6	
(二)2. 健康操	健康操	6	
(三)3. 肌力運動	肌力運動	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。各校依學校特性與發展特色決定體育教學或發展之項目，並可參酌教育部頒定之「普通高級中學設備標準」的體育科設備內容加以設置。		
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		