

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國111年4月25日臺教授國字第 1110039809A 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108年12月5日108學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(109學年度入學學生適用)

中華民國112年2月3日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、食品群烘焙食品科教育目標	10
二、食品群烘焙食品科學生進路	11
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	22
三、彈性學習時間實施規劃表	23
玖、學校課程評鑑	25
學校課程評鑑計畫	25
附件二：校訂科目教學大綱	26

學校基本資料

學校校名	國立佳冬高級農業職業學校		
技術型	專業群科		動力機械群：農業機械科 商業與管理群：電子商務科 農業群：農場經營科、園藝科、畜產保健科 食品群：食品加工科 餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
進修部	商業與管理群：電子商務科		
實用技能學程(日)	農業群：園藝技術科 食品群：烘焙食品科		
特殊類型	服務群：綜合職能科 其他：綜合職能科		

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

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



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	動力機械群	農業機械科	1	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	22	1	13	2	44	4	79
	農業群	園藝科	1	11	1	26	1	24	3	61
	農業群	畜產保健科	1	31	1	21	1	27	3	79
	食品群	食品加工科	2	44	2	66	2	62	6	172
	餐旅群	餐飲管理科	2	50	2	67	2	59	6	176
	服務群	綜合職能科	1	13	0	0	0	0	1	13
	其他	綜合職能科	0	0	2	14	2	20	4	34
進修部	商業與管理群	電子商務科	1	19	1	18	1	10	3	47
實用技 能學程 (日)	農業群	園藝技術科	0	0	1	14	1	16	2	30
	食品群	烘焙食品科	0	0	1	30	1	28	2	58
合計			11	243	15	325	15	347	41	915

二、核定科班一覽表
表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	農業機械科	1	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
實用技能學程(日)	農業群	園藝技術科	1	35
	食品群	烘焙食品科	1	35
合計			12	425



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。

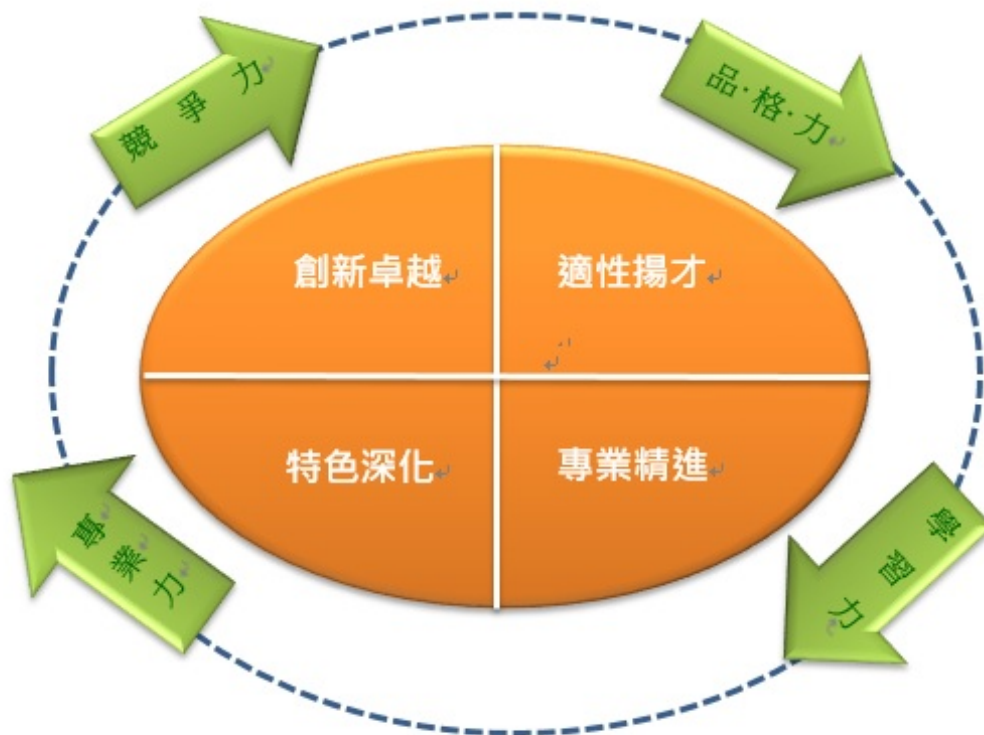
二、學校願景詮釋

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、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	1. 相關就業進路： 本年段學生可擔任烘焙業麵包製作助手 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。 3. 檢定職類： 丙級烘焙食品--麵包	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☐ 食品加工4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☐ 食品加工實習6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 食品衛生2學分 ☒ 食品安全2學分 ☒ 烘焙概論2學分 ☒ 烘焙原理2學分 ☐ 食品營養2學分 ☐ 食品包裝1學分 ☐ 食品機械1學分 ☐ 烘焙經營概論1學分 ☐ 調理食品概論1學分 ☐ 食品添加物2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 基礎麵包製作6學分 ☒ 麵包實作6學分 2.2 校訂選修：
第二年段	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。 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。 3. 檢定職類： 丙級烘焙(蛋糕)技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☐ 食品微生物2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☐ 食品微生物實習3學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☐ 烘焙英文4學分 1.2 校訂選修： ☒ 食品原料2學分 ☐ 發酵概論2學分 ☐ 食品學2學分 ☐ 食物製備2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 職涯體驗1學分 ☒ 進階麵包製作6學分 ☒ 歐式麵包製作6學分 2.2 校訂選修： ☒ 蛋糕實作6學分 ☐ 發酵實習3學分 ☒ 烘焙坊經營6學分 ☒ 窯烤烘焙實作3學分 ☒ 基礎蛋糕製作6學分

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
第三年段	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。 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。 3. 檢定職類： 丙級中式麵食製作 乙級烘焙食品技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☐ 食品化學與分析2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☐ 食品化學與分析實習3學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☐ 品質管制2學分 ☐ 農產品加工與行銷3學分 ☐ 生物技術2學分 ☐ 食品保藏2學分 ☐ 果蔬加工2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐ 專題實作4學分 ☒ 職涯體驗1學分 2.2 校訂選修： ☒ 進階蛋糕製作6學分 ☒ 蛋糕裝飾實作6學分 ☒ 中式點心製作4學分 ☒ 酥糕皮點心製作4學分 ☒ 烘焙經營實務4學分 ☒ 米麵加工實習3學分 ☐ 蔬果加工實習4學分 ☐ 禽畜加工實習4學分 ☒ 西點製作4學分 ☒ 餅乾製作6學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

109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		
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
			社會	歷史	4						
		地理					2				
		公民與社會					2				
		自然科學	物理	4							
			化學		2						
			生物			2					
		藝術	音樂	4	2						
			美術						2		
			藝術生活								
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃			2					
			家政								
			法律與生活							2	
			環境科學概論								
		科技	生活科技	4							
			資訊科技								
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
			全民國防教育	2	1	1					
			小計		36	14	14	2	2	2	2
專業科目	食品加工	4	2	2							
	食品微生物	2			2						
	食品化學與分析	2					2				
實習科目	食品加工實習	6	3	3							
	食品微生物實習	3			3						
	食品化學與分析實習	3					3				
小計			20	5	5	5	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)
109學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	4學分 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	
	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
			基礎麵包製作	6	6						麵包課程需6小時才可完成
			麵包實作	6		6					麵包課程需6小時才可完成
			進階麵包製作	6			6				麵包課程需6小時才可完成
			歐式麵包製作	6				6			麵包課程需6小時才可完成
			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	
校訂科目	一般科目	20學分 10.75%	進階國文	4			2	2			
			國防教育	4			1	1	1	1	
			進階體育	4					2	2	
			應用文	4					2	2	
			職場英文	4					2	2	
			休閒體育運動	4			2	2			
			應選修學分數小計	20	0	0	3	3	7	7	校訂選修一般科目開設24學分
	專業科目	16學分 8.60%	食品衛生	2	2						
			食品安全	2		2					
			烘焙概論	2	2						
			烘焙原理	2		2					
			食品原料	2			2				
			食品營養	2	2						
			食品包裝	1		1					
			食品機械	1		1					
			烘焙經營概論	1	1						
			調理食品概論	1		1					
			發酵概論	2				2			
			品質管制	2					2		
			食品添加物	2		2					
			食品學	2			2				
			食物製備	2				2			
			農產品加工與行銷	3					3		
			生物技術	2						2	

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	專業科目	16學分 8.60%	食品保藏	2						2					
			果蔬加工	2							2				
			應選修學分數小計		16	6	6	2	2	0	0	校訂選修專業科目開設35學分			
	實習科目	56學分 30.11%	蛋糕實作	6					6			各式蛋糕製作蛋糕製作需6節可完成			
			進階蛋糕製作	6						6		蛋糕製作需進行蛋糕製作後進行裝飾霜飾 需時6節			
			蛋糕裝飾實作	6							6	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			
			中式點心製作	4						4					
			酥糕皮點心製作	4							4				
			發酵實習	3					3						
			烘焙坊經營	6						6		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			
			烘焙經營實務	4								4			
			米麵加工實習	3									3		
			蔬果加工實習	4									4		
			禽畜加工實習	4									4		
			窯烤烘焙實作	3					3						
			基礎蛋糕製作	6					6						
			西點製作	4							4				
	餅乾製作	6									6	餅乾製作後 需進行裝飾包裝 需時6小時			
	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%	應選修學分數小計		0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分			
	選修學分數合計				92	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)				18	3	3	3	3	3	3					
每週彈性學習時間(節數)				6	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)

109學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	36	19.35%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	4.30%	系統設計
	實習科目			12	6.45%	
	合 計			56	30.11%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	4	2.15%	系統設計
		專業科目		4	2.15%	系統設計
		實習科目		30	16.13%	系統設計
	選修	一般科目		20	10.75%	系統設計
		專業科目		16	8.60%	系統設計
		實習科目		56	30.11%	系統設計
	合 計			130	69.89%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	86	46.24%	系統設計
	應修習學分數		180-192學分	186節		系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		4-12節	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54-58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			
	課程領域	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		→		→		→	地理	→		→		
			→		→	公民與社會	→		→		→		
	自然科學	化學	→		→		→		→		→		
			→	生物	→		→		→		→		
	藝術	音樂	→		→		→		→		→		
			→		→		→		→	美術	→		
	綜合活動		→	生涯規劃	→		→		→		→		
			→		→		→		→		→	法律與生活	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
校訂科目	語文		→		→		→		→	職場英文	→	職場英文	
			→		→		→		→	應用文	→	應用文	
			→		→	進階國文	→	進階國文	→		→		
	健康與體育		→		→	休閒體育運動	→	休閒體育運動	→		→		
			→		→		→		→	進階體育	→	進階體育	
			→		→	休閒與體育	→	休閒與體育	→		→		
	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 科目類別	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		
部定科目	專業科目	食品加工	→	食品加工	→		→		→		→		→	
			→		→	食品微生物	→		→		→		→	
			→		→		→		→	食品化學與分析	→		→	
	實習科目	食品加工實習	→	食品加工實習	→		→		→		→		→	
			→		→	食品微生物實習	→		→		→		→	
			→		→		→		→	食品化學與分析實習	→		→	

課程類別	學年 科目類別	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	
校訂科目	專業科目		→		→	烘焙英文	→	烘焙英文	→		→		→
		食品衛生	→		→		→		→		→		→
			→	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	→
	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	→		→		→
校訂科目	實習科目		→		→		→		→		→	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	→		→		→		→
			→		→		→		→	西點製作	→		→
			→		→		→		→		→	餅乾製作	→
			→		→		→		→		→		→

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



二、學生自主學習實施規範



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	數學入門(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☒ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第一學期	KK音標教學(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☒ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第一學期	成語動物園(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☒ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第二學期	英文剪簡樂(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☒ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第二學期	基礎數學(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☒ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第二學期	動物成語(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☒ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期				☐ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☐ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期				☐ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☐ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第三學年	第一學期	出發趣-旅行、文學、文化(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☒	☐ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第一學期	食在有夠讚(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☒	☐ ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 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										
	選手培訓	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	中外節慶英文(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第二學期										
	健康情感管理(彈性)	2	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	出發趣-旅行、文學、文化(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	世界節慶英文(彈性)	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	選手培訓	1	18	☒ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫



附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒與體育		
	英文名稱	physical education		
師資來源	●校內單科 ○校內跨科協同 ○跨校協同 ○外聘(大專院校) ○外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	●必修 ○選修		
	一般科目 (領域：○語文 ○數學 ○社會 ○自然科學 ○藝術 ○綜合活動 ○科技 ●健康與體育 ○全民國防教育)			
	●非跨領域 ○跨領域： ○統整型課程 ○探究型課程 ○實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☑A1. 身心素質與自我精進 ☐A2. 系統思考與問題解決 ☐A3. 規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☑B1. 符號運用與溝通表達 ☐B2. 科技資訊與媒體素養 ☐B3. 藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☑C1. 道德實踐與公民意識 ☐C2. 人際關係與團隊合作 ☐C3. 多元文化與國際理解		
適用科別	☑烘焙食品科			
學分數	0/0/2/2/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
議題融入				
建議先修 科目	●無 ○有，科目：			
教學目標 (教學重點)	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
(1)體適能	體適能	12	
(2)體適能	體適能	12	
(3)體適能	體適能	12	
(4)運動防護與安全	運動傷害與防護 防衛性運動	12	
(5)運動防護與安全	運動傷害與防護 防衛性運動	12	
(6)運動防護與安全	運動傷害與防護 防衛性運動	12	
(7)群體健康	運動知識	12	
(8)群體健康	運動知識	12	
(9)群體健康	運動知識	12	
(10)挑戰型運動	田徑 游泳	12	
(11)挑戰型運動	田徑 游泳	12	
(12)挑戰型運動	田徑 游泳	12	
(13)競爭類型運動	球類運動 陣地攻守 競爭性球類運動	12	
(14)競爭類型運動	球類運動 陣地攻守 競爭性球類運動	12	
(15)競爭類型運動	球類運動 陣地攻守 競爭性球類運動	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16)表現型運動	體操 舞蹈 民俗運動	12	
(17)表現型運動	體操 舞蹈 民俗運動	12	
(18)表現型運動	體操 舞蹈 民俗運動	12	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	上課參與、作業、測驗		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 使用自編教材		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階國文
	英文名稱	Chinese
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、藉由「吃」與「談吃」，使學生逐步認識美食文學，增廣學生對文學閱讀的興趣。 二、藉由飲食文本的導讀研討，引導學生認識飲食的生活美學、開拓人生視野。。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)美食文學初探	1. 教材介紹、報告與作業說明、分組 2. 認識美食文學(導讀) 3 美食文本研討	8	
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)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	
(8)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	
(9)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	
(10)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	
(11)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	
(12)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	
(13)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)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	
(15)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	
(16)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《總鋪師》 3 小組討論、口頭報告 電影賞析	8	
(17)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《總鋪師》 3 小組討論、口頭報告 電影賞析	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(18)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《總鋪師》 3 小組討論、口頭報告 電影賞析	8	
(19)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	
(20)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	
(21)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	
(22)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	
(23)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	
(24)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	
(25)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	
(26)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(27)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		216節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席狀況。 2. 上課表現：口語表達與實作。 3. 傳播媒材運用與實作呈現。 4. 飲食書寫與發表分享。 5. 報告與作業。		
教學資源	1. 自編教材 2. 飲食文學文本 3. 影音文本 4. 無線藍芽麥克風、錄音筆。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 分組討論法：輔以學習單。 2. 影片欣賞：以「飲食文學／文化」相關影片貫穿課程，輔助文本理解。 3. 講述法(文本賞析)：教師引導之飲食文學文本賞析探究。 4. 美食探查：實際走訪美食現場，體驗了解美食製作與生活及文化意涵的關聯。 5. 實作探討：透過飲食料理製作，藉以瞭解「品味人生」的意義、並增進語文表達能力，體會生活中飲食的美學意涵。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防教育
	英文名稱	National Defense Education
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☒ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
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	
議題融入		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 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
(1) 恐怖主義與反恐	概述、威脅與危害、國際反恐作為、我國反恐作為。	10	
(2) 恐怖主義與反恐	概述、威脅與危害、國際反恐作為、我國反恐作為。	10	
(3) 恐怖主義與反恐	概述、威脅與危害、國際反恐作為、我國反恐作為。	10	
(4) 兵法的智慧	兵法的智慧	10	
(5) 兵法的智慧	兵法的智慧	10	
(6) 兵法的智慧	兵法的智慧	10	
(7) 六韜	六韜	10	
(8) 六韜	六韜	10	
(9) 六韜	六韜	10	
(10) 李?公問對	李?公問對	10	
(11) 李?公問對	李?公問對	10	
(12) 李?公問對	李?公問對	10	
(13) 戰爭論	戰爭論	10	
(14) 戰爭論	戰爭論	10	
(15) 戰爭論	戰爭論	10	
(16) 戰爭藝術	戰爭藝術	10	
(17) 戰爭藝術	戰爭藝術	10	
(18) 戰爭藝術	戰爭藝術	10	
(19) 間接路線	間接路線	12	
(20) 間接路線	間接路線	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(21)間接路線	間接路線	12	
合計		216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9-2-1-4 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	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)生長、發展與體適能	體適能活動及體適能檢測 運動傷害預防與緊急處理(PRICE) 之知識與技術	9	
(2)生長、發展與體適能	體適能活動及體適能檢測 運動傷害預防與緊急處理(PRICE) 之知識與技術	9	
(3)生長、發展與體適能	體適能活動及體適能檢測 運動傷害預防與緊急處理(PRICE) 之知識與技術	9	
(4)運動知識	營養攝取、奧林匹克運動會精神推 展與分享、運動設施永續發展與風 險評估	9	
(5)運動知識	營養攝取、奧林匹克運動會精神推 展與分享、運動設施永續發展與風 險評估	9	
(6)運動知識	營養攝取、奧林匹克運動會精神推 展與分享、運動設施永續發展與風 險評估	9	
(7)田徑	田賽與徑賽項目	9	
(8)田徑	田賽與徑賽項目	9	
(9)田徑	田賽與徑賽項目	9	
(10)游泳	蝶、仰、蛙、捷四式、自救救生	9	
(11)游泳	蝶、仰、蛙、捷四式、自救救生	9	
(12)游泳	蝶、仰、蛙、捷四式、自救救生	9	
(13)網/牆性球類運動	羽球、排球、桌球、網球	9	
(14)網/牆性球類運動	羽球、排球、桌球、網球	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)網/牆性球類運動	羽球、排球、桌球、網球	9	
(16)陣地攻守性球類運動	籃球、足球、手球	9	
(17)陣地攻守性球類運動	籃球、足球、手球	9	
(18)陣地攻守性球類運動	籃球、足球、手球	9	
(19)標的性球類運動	木球	9	
(20)標的性球類運動	木球	9	
(21)標的性球類運動	木球	9	
(22)守備/跑分性球類運動	棒球、壘球	9	
(23)守備/跑分性球類運動	棒球、壘球	9	
(24)守備/跑分性球類運動	棒球、壘球	9	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	上課參與、作業、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9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Chinese
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、結合生活情境，引導學生進行地方飲食文化探究，以實察、實作與書寫的方式呈現在地生活中的美食文學。 二、課程結合閱讀、影音與圖像、口語表達與實作，引導學生籌辦成果發表與分享活動。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)台灣的味道系列(五)	5. 台灣小吃文化3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(2)台灣的味道系列(五)	5. 台灣小吃文化3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(3)台灣的味道系列(五)	5. 台灣小吃文化3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(4)美食探查	1. 職涯業界參訪 2. 實際美食探查 3. 書寫與實作 3 結合學校各項職涯參訪、職場體驗參觀計劃辦理	8	
(5)美食探查	1. 職涯業界參訪 2. 實際美食探查 3. 書寫與實作 3 結合學校各項職涯參訪、職場體驗參觀計劃辦理	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)美食探查	1. 職涯業界參訪 2. 實際美食探查 3. 書寫與實作 3 結合學校各項職涯參訪、職場體驗參觀計劃辦理	8	
(7)一場饗宴(一)	田園的饗宴實作 1. 分組實作 2. 食譜、烹製、說菜、現場影音記錄 3. 桌面擺飾 3 1. 專題實作(結合學校各項專案計劃辦理)	8	
(8)一場饗宴(一)	田園的饗宴實作 1. 分組實作 2. 食譜、烹製、說菜、現場影音記錄 3. 桌面擺飾 3 1. 專題實作(結合學校各項專案計劃辦理)	8	
(9)一場饗宴(一)	田園的饗宴實作 1. 分組實作 2. 食譜、烹製、說菜、現場影音記錄 3. 桌面擺飾 3 1. 專題實作(結合學校各項專案計劃辦理)	8	
(10)一場饗宴(二)	田園的饗宴實作 1. 分組書面報告 作 3 3 分組活動	8	
(11)一場饗宴(二)	田園的饗宴實作 1. 分組書面報告 作 3 3 分組活動	8	
(12)一場饗宴(二)	田園的饗宴實作 1. 分組書面報告 作 3 3 分組活動	8	
(13)男人與廚事	美食文本研討(三) 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(14)男人與廚事	美食文本研討(三) 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(15)男人與廚事	美食文本研討(三) 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(16)女人與廚藝	美食文本研討(四) 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(17)女人與廚藝	美食文本研討(四) 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(18) 女人與廚藝	美食文本研討(四) 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(19) 飲食與個人	美食文學電影賞析暨研討：電影《小森食光》、電影《濃情巧克力》、電影《美味關係》 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析 小組討論、口頭報告 電影賞析	8	
(20) 飲食與個人	美食文學電影賞析暨研討：電影《小森食光》、電影《濃情巧克力》、電影《美味關係》 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析 小組討論、口頭報告 電影賞析	8	
(21) 飲食與個人	美食文學電影賞析暨研討：電影《小森食光》、電影《濃情巧克力》、電影《美味關係》 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析 小組討論、口頭報告 電影賞析	8	
(22) 世界美食文學	1. 影音賞析暨研討 2. 美食文本研討 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(23) 世界美食文學	1. 影音賞析暨研討 2. 美食文本研討 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(24) 世界美食文學	1. 影音賞析暨研討 2. 美食文本研討 3 1. 報導、廣告文案、美食文本研討、影像 2. 美食文本選析	8	
(25) 綜合評量及回饋	1. 書寫與實作 2. 綜合討論 3. 書寫與實作 4. 分組綜合討論	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(26)綜合評量及回饋	1. 書寫與實作 2. 綜合討論 3. 書寫與實作 4. 分組綜合討論	8	
(27)綜合評量及回饋	1. 書寫與實作 2. 綜合討論 3. 書寫與實作 4. 分組綜合討論	8	
合計		216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9-2-1-6 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	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 透過不同主題之食品相關英文新聞導入食品加工科語言學習之中。 2. 熟記食品類英文之相關單字。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食品原料	1. 透過食品原料主題之新聞，教授相關英文單字。 2. 教授食品原料相關之單字、片語、例句。	12	
(2)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	
(3)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	
(4)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。	16	
(5)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。	16	
(6)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。	16	
(7)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。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 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。	16	
(9) 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。	16	
(10) 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。	14	
(11) 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。	14	
(12) 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。	14	
(13) 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。	14	
(14) 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。	14	
(15) 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。	14	
合計		216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9-2-1-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源		
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
課綱 核心素養	A自主行動	☐ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養職場簡單的英語會話能力，可以用英文暢遊台灣，以因應工作基本需求。 二、強化英語基礎及興趣。 三、啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(2)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(3)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(4)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(5)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(6)Pakace Museum	2.Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) Pakace Museum	2. Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(8) Pakace Museum	2. Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(9) Pakace Museum	2. Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(10) Pakace Museum	2. Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(11) The Grand Hotel	3. The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(12) The Grand Hotel	3. The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(13) The Grand Hotel	3. The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(14) The Grand Hotel	3. The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(15) The Grand Hotel	3. The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(16). Food in Ilan	4. Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(17). Food in Ilan	4. Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(18).Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(19).Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(20).Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(21)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(22)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(23)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(24)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(25)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(26)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(27)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(28)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(29)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(30)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(31).Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(32).Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(33).Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(34).Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(35).Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(36)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(37)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(38)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(39)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(40)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(41)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(42)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(43)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(44)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(45)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(46)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(47)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(48)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(49)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(50)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(51)Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(52)Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(53)Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(54)Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(55)Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(56)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(57)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(58)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(59)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(60)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(61)The Zoo	13. The Zoo Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(62)The Zoo	13. The Zoo Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	10	
(63)The Zoo	13. The Zoo Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	10	
(64)The Zoo	13. The Zoo Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	10	
(65)The Zoo	13. The Zoo Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	10	
(66). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	8	
(67). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	8	
(68). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	8	
(69). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	8	
(70). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	8	
(71)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	10	
(72)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(73)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(74)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(75)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
合計		720節	
學習評量 (評量方式)	筆記，作業，隨堂測驗，口試，課堂出席，課堂表現，三次段考皆列入參考		
教學資源	On the Go 台灣走透透-空中英語教室(學期用書)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，以建立同學說標準聲調之能力。 二、教學方法 以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。 三、教學評量 筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。 四、教學資源 On the Go、大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 五、教學相關配合事項 (一)儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 (二)鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙英文
	英文名稱	Baking English
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	●必修 ○選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	●無 ○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
(1)概論	烘焙英文單字練習	9	
(2)概論	烘焙英文單字練習	9	
(3)概論	烘焙英文單字練習	9	
(4)烘焙器具英文簡介	烘焙器具英文簡介	13	
(5)烘焙器具英文簡介	烘焙器具英文簡介	13	
(6)烘焙器具英文簡介	烘焙器具英文簡介	13	
(7)烘焙產品英文簡介	烘焙產品英文簡介	13	
(8)烘焙產品英文簡介	烘焙產品英文簡介	13	
(9)烘焙產品英文簡介	烘焙產品英文簡介	13	
(10)烘焙機械英文簡介	烘焙機械英文簡介	13	
(11)烘焙機械英文簡介	烘焙機械英文簡介	13	
(12)烘焙機械英文簡介	烘焙機械英文簡介	13	
(13)烘焙製程英文簡介	烘焙製程英文簡介	12	
(14)烘焙製程英文簡介	烘焙製程英文簡介	12	
(15)烘焙製程英文簡介	烘焙製程英文簡介	12	
(16)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	
(17)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	
(18)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		216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9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品衛生
	英文名稱	Automotive service and marketing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解行銷基本原理進而建立行銷基本觀念及能力。 二、培養學生基本服務觀念，建立正確的服務態度。 三、配合多元化就業環境，培養學生汽車服務廠基本經營管理概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)行銷序論	行銷的意義、行銷活動的演進、企業行銷的性能及功能、現代行銷觀念及內涵。	4	
(2)行銷序論	行銷的意義、行銷活動的演進、企業行銷的性能及功能、現代行銷觀念及內涵。	4	
(3)行銷序論	行銷的意義、行銷活動的演進、企業行銷的性能及功能、現代行銷觀念及內涵。	4	
(4)行銷序論	行銷的意義、行銷活動的演進、企業行銷的性能及功能、現代行銷觀念及內涵。	4	
(5)行銷序論	行銷的意義、行銷活動的演進、企業行銷的性能及功能、現代行銷觀念及內涵。	4	
(6)行銷環境	行銷個體環境、行銷的外在環境因素。	4	
(7)行銷環境	行銷個體環境、行銷的外在環境因素。	4	
(8)行銷環境	行銷個體環境、行銷的外在環境因素。	4	
(9)行銷環境	行銷個體環境、行銷的外在環境因素。	4	
(10)行銷環境	行銷個體環境、行銷的外在環境因素。	4	
(11)顧客行為與競爭市場分析	影響顧客行為的因素、競爭市場分析、影響決策的環境分析、消費者需求分析、決策模式。	5	
(12)顧客行為與競爭市場分析	影響顧客行為的因素、競爭市場分析、影響決策的環境分析、消費者需求分析、決策模式。	5	
(13)顧客行為與競爭市場分析	影響顧客行為的因素、競爭市場分析、影響決策的環境分析、消費者需求分析、決策模式。	5	
(14)顧客行為與競爭市場分析	影響顧客行為的因素、競爭市場分析、影響決策的環境分析、消費者需求分析、決策模式。	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)顧客行為與競爭市場分析	影響顧客行為的因素、競爭市場分析、影響決策的環境分析、消費者需求分析、決策模式。	5	
(16)行銷目標與產品市場定位	行銷觀念的演進、市場區隔、市場選擇、市場定位與行銷組合。	5	
(17)行銷目標與產品市場定位	行銷觀念的演進、市場區隔、市場選擇、市場定位與行銷組合。	5	
(18)行銷目標與產品市場定位	行銷觀念的演進、市場區隔、市場選擇、市場定位與行銷組合。	5	
(19)行銷目標與產品市場定位	行銷觀念的演進、市場區隔、市場選擇、市場定位與行銷組合。	5	
(20)行銷目標與產品市場定位	行銷觀念的演進、市場區隔、市場選擇、市場定位與行銷組合。	5	
(21)服務業概論	服務業是什麼樣的行業、服務業的基本活動特徵、服務業的種類、服務的特色、服務品質。	6	
(22)服務業概論	服務業是什麼樣的行業、服務業的基本活動特徵、服務業的種類、服務的特色、服務品質。	6	
(23)服務業概論	服務業是什麼樣的行業、服務業的基本活動特徵、服務業的種類、服務的特色、服務品質。	6	
(24)服務業概論	服務業是什麼樣的行業、服務業的基本活動特徵、服務業的種類、服務的特色、服務品質。	6	
(25)服務業概論	服務業是什麼樣的行業、服務業的基本活動特徵、服務業的種類、服務的特色、服務品質。	6	
(26)汽車行銷實務	台灣汽車工業之發展、汽車銷售入門、客源經營與管理-客多業績沒煩惱、接近與商談要領-千里車緣一線牽、締結成交秘笈-乾坤一擊定江山、優質的售後服務保證、顧客來店賞車及潛在顧客開發、台灣車式的未來發展SUV車系、商業車的銷售要訣。	6	
(27)汽車行銷實務	台灣汽車工業之發展、汽車銷售入門、客源經營與管理-客多業績沒煩惱、接近與商談要領-千里車緣一線牽、締結成交秘笈-乾坤一擊定江山、優質的售後服務保證、顧客來店賞車及潛在顧客開發、台灣車式的未來發展SUV車系、商業車的銷售要訣。	6	
(28)汽車行銷實務	台灣汽車工業之發展、汽車銷售入門、客源經營與管理-客多業績沒煩惱、接近與商談要領-千里車緣一線牽、締結成交秘笈-乾坤一擊定江山、優質的售後服務保證、顧客來店賞車及潛在顧客開發、台灣車式的未來發展SUV車系、商業車的銷售要訣。	6	
(29)汽車行銷實務	台灣汽車工業之發展、汽車銷售入門、客源經營與管理-客多業績沒煩惱、接近與商談要領-千里車緣一線牽、締結成交秘笈-乾坤一擊定江山、優質的售後服務保證、顧客來店賞車及潛在顧客開發、台灣車式的未來發展SUV車系、商業車的銷售要訣。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(30)汽車行銷實務	台灣汽車工業之發展、汽車銷售入門、客源經營與管理-客多業績沒煩惱、接近與商談要領-千里車緣一線牽、締結成交秘笈-乾坤一擲定江山、優質的售後服務保證、顧客來店賞車及潛在顧客開發、台灣車式的未來發展SUV車系、商業車的銷售要訣。	6	
(31)售後服務	車輛維修及定期保養、車輛檢驗服務、保險服務。	6	
(32)售後服務	車輛維修及定期保養、車輛檢驗服務、保險服務。	6	
(33)售後服務	車輛維修及定期保養、車輛檢驗服務、保險服務。	6	
(34)售後服務	車輛維修及定期保養、車輛檢驗服務、保險服務。	6	
(35)售後服務	車輛維修及定期保養、車輛檢驗服務、保險服務。	6	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試、報告。		
教學資源	教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全
	英文名稱	Food Safety
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)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	
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)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	
(7)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	
(8)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	
(9)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	
(10)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	
(11)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	
(12)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	
(13)食物中毒食物中毒的分類	食物中毒食物中毒的分類	4	
(14)食物中毒食物中毒的分類	食物中毒食物中毒的分類	4	
(15)食物中毒食物中毒的分類	食物中毒食物中毒的分類	4	
(16)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	
(17)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	
(18)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(19)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	5	
(20)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	5	
(21)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	5	
(22)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	7	
(23)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	7	
(24)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	7	
合計		108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9-2-2-4 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)烘焙食品業之發展	烘焙食品業之發展	4	
(2)烘焙食品業之發展	烘焙食品業之發展	4	
(3)烘焙食品業之發展	烘焙食品業之發展	4	
(4)烘焙食品之分類	1、麵包類 2、蛋糕類 3、西點類 4、餅乾類	8	
(5)烘焙食品之分類	1、麵包類 2、蛋糕類 3、西點類 4、餅乾類	8	
(6)烘焙食品之分類	1、麵包類 2、蛋糕類 3、西點類 4、餅乾類	8	
(7)烘焙食品之分類	烘焙食品個論	16	
(8)烘焙食品之分類	烘焙食品個論	16	
(9)烘焙食品之分類	烘焙食品個論	16	
(10)烘焙食品技術士技能檢定相關學科	學科試題	8	
(11)烘焙食品技術士技能檢定相關學科	學科試題	8	
(12)烘焙食品技術士技能檢定相關學科	學科試題	8	
合計		108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9-2-2-5 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 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
(1)烘焙食品概論、計算	烘焙食品概論、計算	2	
(2)烘焙食品概論、計算	烘焙食品概論、計算	2	
(3)烘焙食品概論、計算	烘焙食品概論、計算	2	
(4)烘焙材料	烘焙材料	2	
(5)烘焙材料	烘焙材料	2	
(6)烘焙材料	烘焙材料	2	
(7)麵包類加工技術	麵包類加工技術	3	
(8)麵包類加工技術	麵包類加工技術	3	
(9)麵包類加工技術	麵包類加工技術	3	
(10)麵包的發酵作用	麵包的發酵作用	3	
(11)麵包的發酵作用	麵包的發酵作用	3	
(12)麵包的發酵作用	麵包的發酵作用	3	
(13)蛋糕類加工原理	蛋糕類加工原理	3	
(14)蛋糕類加工原理	蛋糕類加工原理	3	
(15)蛋糕類加工原理	蛋糕類加工原理	3	
(16)各類蛋糕加工技術	各類蛋糕加工技術	3	
(17)各類蛋糕加工技術	各類蛋糕加工技術	3	
(18)各類蛋糕加工技術	各類蛋糕加工技術	3	
(19)西式點心概論	西式點心概論	3	
(20)西式點心概論	西式點心概論	3	
(21)西式點心概論	西式點心概論	3	
(22)派類、鬆餅、泡芙加工	派類、鬆餅、泡芙加工	3	
(23)派類、鬆餅、泡芙加工	派類、鬆餅、泡芙加工	3	
(24)派類、鬆餅、泡芙加工	派類、鬆餅、泡芙加工	3	
(25)中式點心概論	中式點心概論	3	
(26)中式點心概論	中式點心概論	3	
(27)中式點心概論	中式點心概論	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(28)餅乾類之分類與加工技術	餅乾類之分類與加工技術	3	
(29)餅乾類之分類與加工技術	餅乾類之分類與加工技術	3	
(30)餅乾類之分類與加工技術	餅乾類之分類與加工技術	3	
(31)冷凍麵糰	冷凍麵糰	3	
(32)冷凍麵糰	冷凍麵糰	3	
(33)冷凍麵糰	冷凍麵糰	3	
(34)烘焙食品包裝	烘焙食品包裝	3	
(35)烘焙食品包裝	烘焙食品包裝	3	
(36)烘焙食品包裝	烘焙食品包裝	3	
(37)烘焙食品品質、衛生與安全	烘焙食品品質、衛生與安全	2	
(38)烘焙食品品質、衛生與安全	烘焙食品品質、衛生與安全	2	
(39)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		108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9-2-2-6 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	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○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
(1)一、常見的蔬 菜、水果	1. 蔬菜的分類、特性、應用 2. 水果的分類、特性、應用	24	
(2)一、常見的蔬 菜、水果	1. 蔬菜的分類、特性、應用 2. 水果的分類、特性、應用	24	
(3)一、常見的蔬 菜、水果	1. 蔬菜的分類、特性、應用 2. 水果的分類、特性、應用	24	
(4)二、食用澱粉、油脂	?澱粉的分類、特性、應用 ?油脂的分類、特性、應用	12	
(5)二、食用澱粉、油脂	?澱粉的分類、特性、應用 ?油脂的分類、特性、應用	12	
(6)二、食用澱粉、油脂	?澱粉的分類、特性、應用 ?油脂的分類、特性、應用	12	
合計		108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、 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。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品營養
	英文名稱	Food Nutrition
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○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
(1)一、食品營養概論	食品營養的重要性	6	
(2)一、食品營養概論	食品營養的重要性	6	
(3)一、食品營養概論	食品營養的重要性	6	
(4)二、營養素	營養素的種類	6	
(5)二、營養素	營養素的種類	6	
(6)二、營養素	營養素的種類	6	
(7)三、各類食品的營養價值	六大類營養素的營養價值	6	
(8)三、各類食品的營養價值	六大類營養素的營養價值	6	
(9)三、各類食品的營養價值	六大類營養素的營養價值	6	
(10)四、生命期營養	主要營養素的食物來源	6	
(11)四、生命期營養	主要營養素的食物來源	6	
(12)四、生命期營養	主要營養素的食物來源	6	
(13)五、體重與營養	體重與營養的關係	6	
(14)五、體重與營養	體重與營養的關係	6	
(15)五、體重與營養	體重與營養的關係	6	
(16)六、膳食設計	膳食設計的重要性	6	
(17)六、膳食設計	膳食設計的重要性	6	
(18)六、膳食設計	膳食設計的重要性	6	
合計		108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9-2-2-8 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)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	
(2)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	
(3)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	
(4)金屬材料及包裝型式	1. 馬口鐵皮。 2. 鍍鉻鐵皮。 3. 鋁及鋁箔。 4. 金屬罐的成型及密封。 5. 金屬軟管。	4	
(5)金屬材料及包裝型式	1. 馬口鐵皮。 2. 鍍鉻鐵皮。 3. 鋁及鋁箔。 4. 金屬罐的成型及密封。 5. 金屬軟管。	4	
(6)金屬材料及包裝型式	1. 馬口鐵皮。 2. 鍍鉻鐵皮。 3. 鋁及鋁箔。 4. 金屬罐的成型及密封。 5. 金屬軟管。	4	
(7)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。	3	
(8)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。	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)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。	3	
(10)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。	8	
(11)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。	8	
(12)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。	8	
(13)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。	4	
(14)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。	4	
(15)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。	4	
(16)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	
(17)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	
(18)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(19)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	
(20)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	
(21)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	
(22)非捲封包材 的密封及捆 扎法	1. 縫合法。 2. 鈕捲及捆扎。 3. 加熱熔融接著法。 4. 收縮包裝。 5. 防盜換顯示包裝。	2	
(23)非捲封包材 的密封及捆 扎法	1. 縫合法。 2. 鈕捲及捆扎。 3. 加熱熔融接著法。 4. 收縮包裝。 5. 防盜換顯示包裝。	2	
(24)非捲封包材 的密封及捆 扎法	1. 縫合法。 2. 鈕捲及捆扎。 3. 加熱熔融接著法。 4. 收縮包裝。 5. 防盜換顯示包裝。	2	
(25)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. 油脂包裝 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	7	
(26)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. 油脂包裝 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	7	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(27)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. 油脂包裝 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	7	
合計		108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9-2-2-9 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)食品機械簡介	食品機械簡介	4	
(2)食品機械簡介	食品機械簡介	4	
(3)食品機械簡介	食品機械簡介	4	
(4)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	
(5)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	
(6)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	
(7)機械概論	機械概論	4	
(8)機械概論	機械概論	4	
(9)機械概論	機械概論	4	
(10)烘焙機械個論	1.攪拌機 2.烤箱 3.發酵箱 4.急速冷凍機 5.烤麵包機	24	
(11)烘焙機械個論	1.攪拌機 2.烤箱 3.發酵箱 4.急速冷凍機 5.烤麵包機	24	
(12)烘焙機械個論	1.攪拌機 2.烤箱 3.發酵箱 4.急速冷凍機 5.烤麵包機	24	
合計		108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9-2-2-10 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)烘焙經營概論	烘焙經營概論	6	
(2)烘焙經營概論	烘焙經營概論	6	
(3)烘焙經營概論	烘焙經營概論	6	
(4)烘焙經營-成本計算	烘焙經營成本計算	6	
(5)烘焙經營-成本計算	烘焙經營成本計算	6	
(6)烘焙經營-成本計算	烘焙經營成本計算	6	
(7)烘焙經營-促銷經營方式	促銷經營方式	6	
(8)烘焙經營-促銷經營方式	促銷經營方式	6	
(9)烘焙經營-促銷經營方式	促銷經營方式	6	
(10)烘焙經營-採購經營	採購經營	6	
(11)烘焙經營-採購經營	採購經營	6	
(12)烘焙經營-採購經營	採購經營	6	
(13)烘焙經營實務	烘焙經營實作	12	
(14)烘焙經營實務	烘焙經營實作	12	
(15)烘焙經營實務	烘焙經營實作	12	
合計		108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9-2-2-11 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	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○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
(1)一、緒論	調理食品範圍與發展性	3	
(2)一、緒論	調理食品範圍與發展性	3	
(3)一、緒論	調理食品範圍與發展性	3	
(4)二、材料之認識與貯藏	材料之認識與貯藏方式	3	
(5)二、材料之認識與貯藏	材料之認識與貯藏方式	3	
(6)二、材料之認識與貯藏	材料之認識與貯藏方式	3	
(7)三、食品烹調原理與方法	食品烹調的原理與方法	3	
(8)三、食品烹調原理與方法	食品烹調的原理與方法	3	
(9)三、食品烹調原理與方法	食品烹調的原理與方法	3	
(10)四、食品調理過程之變化	食品調理過程之變化分為那些	3	
(11)四、食品調理過程之變化	食品調理過程之變化分為那些	3	
(12)四、食品調理過程之變化	食品調理過程之變化分為那些	3	
(13)五、調理各論	各類食物調理各論	3	
(14)五、調理各論	各類食物調理各論	3	
(15)五、調理各論	各類食物調理各論	3	
(16)六、官能檢查	官能檢查法及衛生管理法	3	
(17)六、官能檢查	官能檢查法及衛生管理法	3	
(18)六、官能檢查	官能檢查法及衛生管理法	3	
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、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9-2-2-12 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	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○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
(1)緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術	7	
(2)緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術	7	
(3)緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術	7	
(4)蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵	7	
(5)蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵	7	
(6)蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵	7	
(7)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	
(8)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	
(9)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	
(10)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	
(11)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	
(12)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	
(13)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	
(14)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	
(15)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		108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9-2-2-13 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	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○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
(1)一、緒論	調理食品範圍與發展性	3	
(2)一、緒論	調理食品範圍與發展性	3	
(3)一、緒論	調理食品範圍與發展性	3	
(4)二、材料之認識與貯藏	材料之認識與貯藏方式	6	
(5)二、材料之認識與貯藏	材料之認識與貯藏方式	6	
(6)二、材料之認識與貯藏	材料之認識與貯藏方式	6	
(7)三、食品烹調原理與方法	食品烹調的原理與方法	6	
(8)三、食品烹調原理與方法	食品烹調的原理與方法	6	
(9)三、食品烹調原理與方法	食品烹調的原理與方法	6	
(10)四、食品調理過程之變化	食品調理過程之變化分為那些	6	
(11)四、食品調理過程之變化	食品調理過程之變化分為那些	6	
(12)四、食品調理過程之變化	食品調理過程之變化分為那些	6	
(13)五、調理各論	各類食物調理各論	9	
(14)五、調理各論	各類食物調理各論	9	
(15)五、調理各論	各類食物調理各論	9	
(16)六、官能檢查	官能檢查法及衛生管理法	6	
(17)六、官能檢查	官能檢查法及衛生管理法	6	
(18)六、官能檢查	官能檢查法及衛生管理法	6	
合計		108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9-2-2-14 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 二、使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 三、使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 四、使學生學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)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	7	
(2)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	7	
(3)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	7	
(4)二、食品添加物的種類與性質	5. 漂白劑 6. 防腐劑 7. 殺菌劑 8. 抗氧化劑 9. 黏稠劑	7	
(5)二、食品添加物的種類與性質	5. 漂白劑 6. 防腐劑 7. 殺菌劑 8. 抗氧化劑 9. 黏稠劑	7	
(6)二、食品添加物的種類與性質	5. 漂白劑 6. 防腐劑 7. 殺菌劑 8. 抗氧化劑 9. 黏稠劑	7	
(7)三、食品添加物在食品加工上的應用功能	10. 結著劑 11. 乳化劑 12. 被膜劑 13. 營養添加劑	7	
(8)三、食品添加物在食品加工上的應用功能	10. 結著劑 11. 乳化劑 12. 被膜劑 13. 營養添加劑	7	
(9)三、食品添加物在食品加工上的應用功能	10. 結著劑 11. 乳化劑 12. 被膜劑 13. 營養添加劑	7	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)四、食品添加物的安全衛生知識	14. 膨脹劑 15. 釀造用添加劑 16. 消泡劑 17. 殺蟲劑	7	
(11)四、食品添加物的安全衛生知識	14. 膨脹劑 15. 釀造用添加劑 16. 消泡劑 17. 殺蟲劑	7	
(12)四、食品添加物的安全衛生知識	14. 膨脹劑 15. 釀造用添加劑 16. 消泡劑 17. 殺蟲劑	7	
(13)五、其他食品製造用添加物	其他食品製造用的添加物概論	8	
(14)五、其他食品製造用添加物	其他食品製造用的添加物概論	8	
(15)五、其他食品製造用添加物	其他食品製造用的添加物概論	8	
合計		108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9-2-2-15 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)一、概論	食品加工學概論	4	
(2)一、概論	食品加工學概論	4	
(3)一、概論	食品加工學概論	4	
(4)二、食品保存方法與基本原理	食品保存方法與基本原理	4	
(5)二、食品保存方法與基本原理	食品保存方法與基本原理	4	
(6)二、食品保存方法與基本原理	食品保存方法與基本原理	4	
(7)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	
(8)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	
(9)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	
(10)四、植物性原料之加工	植物性原料加工概論	4	
(11)四、植物性原料之加工	植物性原料加工概論	4	
(12)四、植物性原料之加工	植物性原料加工概論	4	
(13)五、動物性原料之加工	動物性原料加工概論	4	
(14)五、動物性原料之加工	動物性原料加工概論	4	
(15)五、動物性原料之加工	動物性原料加工概論	4	
(16)六、機能性食品之製造	機能性食品之製造	4	
(17)六、機能性食品之製造	機能性食品之製造	4	
(18)六、機能性食品之製造	機能性食品之製造	4	
(19)七、休閒食品之製造	休閒食品之製造	4	
(20)七、休閒食品之製造	休閒食品之製造	4	
(21)七、休閒食品之製造	休閒食品之製造	4	
(22)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	
(23)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(24)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	
(25)九、低溫凍藏食品之發展	低溫凍藏食品之發展	4	
(26)九、低溫凍藏食品之發展	低溫凍藏食品之發展	4	
(27)九、低溫凍藏食品之發展	低溫凍藏食品之發展	4	
合計		108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9-2-2-16 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)食物製備的意義與目的	食物製備的意義與目的	4	
(2)食物製備的意義與目的	食物製備的意義與目的	4	
(3)食物製備的意義與目的	食物製備的意義與目的	4	
(4)烹調方法介紹	烹調方法介紹	6	
(5)烹調方法介紹	烹調方法介紹	6	
(6)烹調方法介紹	烹調方法介紹	6	
(7)食物選購與儲存	食物選購與儲存	6	
(8)食物選購與儲存	食物選購與儲存	6	
(9)食物選購與儲存	食物選購與儲存	6	
(10)食物製備與衛生	食物製備與衛生	6	
(11)食物製備與衛生	食物製備與衛生	6	
(12)食物製備與衛生	食物製備與衛生	6	
(13)各式原料烹調要訣	五穀根莖類、肉魚豆蛋奶類、蔬菜類、水果類、 辛香料與調味品等 及其他各類食物的烹調原理與烹調要訣	14	
(14)各式原料烹調要訣	五穀根莖類、肉魚豆蛋奶類、蔬菜類、水果類、 辛香料與調味品等 及其他各類食物的烹調原理與烹調要訣	14	
(15)各式原料烹調要訣	五穀根莖類、肉魚豆蛋奶類、蔬菜類、水果類、 辛香料與調味品等 及其他各類食物的烹調原理與烹調要訣	14	
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



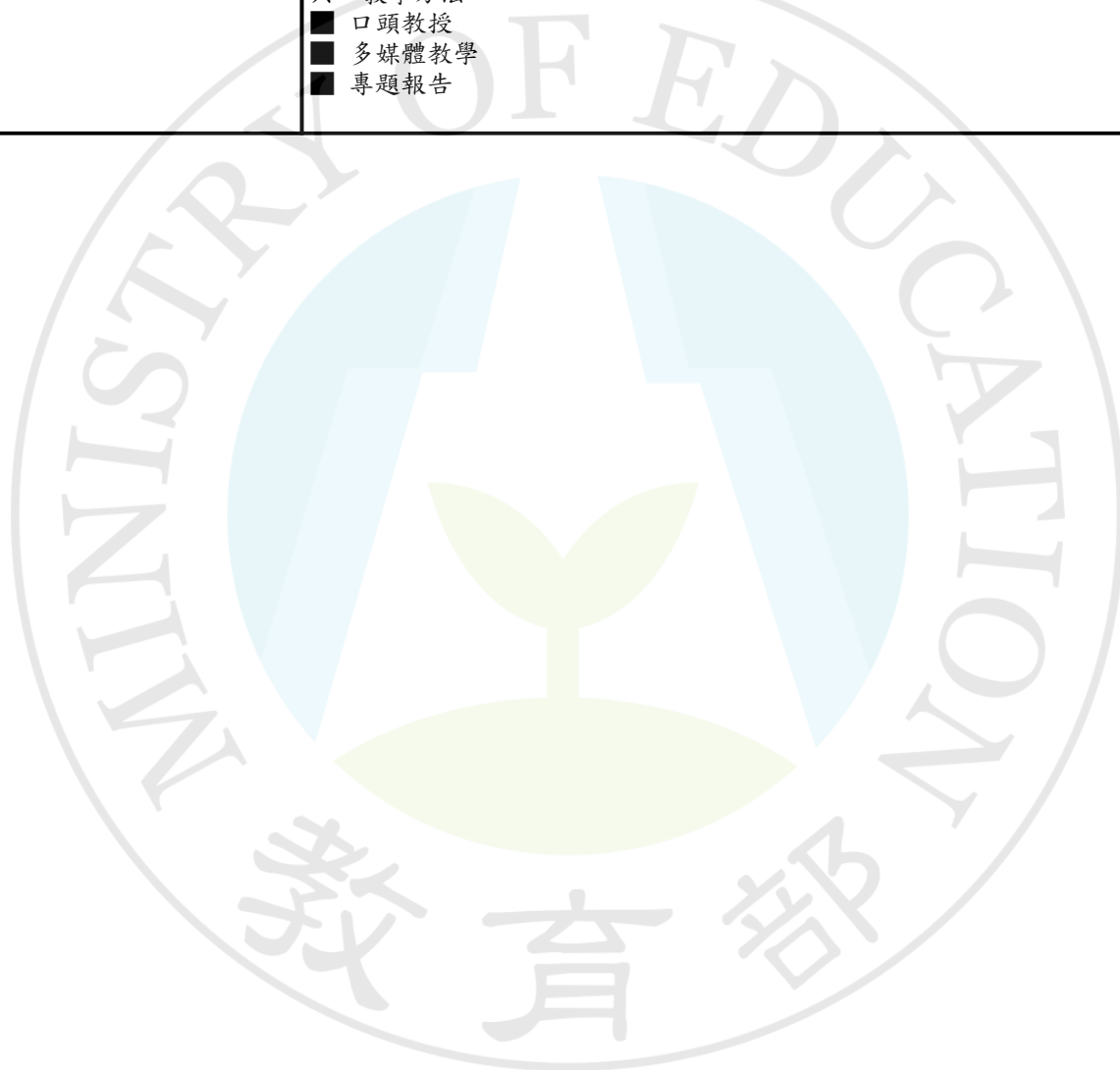
(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-17 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)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	
(2)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	
(3)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	
(4)二、米食類加工	米食類加工製作	9	
(5)二、米食類加工	米食類加工製作	9	
(6)二、米食類加工	米食類加工製作	9	
(7)三、麵食類加工	麵食類加工製作	9	
(8)三、麵食類加工	麵食類加工製作	9	
(9)三、麵食類加工	麵食類加工製作	9	
(10)四、烘焙食品加工	烘焙食品加工製作	9	
(11)四、烘焙食品加工	烘焙食品加工製作	9	
(12)四、烘焙食品加工	烘焙食品加工製作	9	
(13)五、豆類食品加工	豆類食品加工製作	9	
(14)五、豆類食品加工	豆類食品加工製作	9	
(15)五、豆類食品加工	豆類食品加工製作	9	
(16)六、肉製品加工	肉製品加工製作	9	
(17)六、肉製品加工	肉製品加工製作	9	
(18)六、肉製品加工	肉製品加工製作	9	
合計		162節	
學習評量 (評量方式)	一、 二、 三、 四、		

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9-2-2-18 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)生物科技的基本概念	生物科技的基本概念	6	
(2)生物科技的基本概念	生物科技的基本概念	6	
(3)生物科技的基本概念	生物科技的基本概念	6	
(4)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	8	
(5)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	8	
(6)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	8	
(7)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	
(8)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	
(9)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	
(10)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	10	
(11)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	10	
(12)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	10	
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9-2-2-19 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食品品質變質腐敗的原因。 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
(1)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	
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)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	
(7)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	
(8)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	
(9)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	
(10)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	
(11)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	
(12)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	
(13)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	
(14)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	
(15)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		108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9-2-2-20 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	●必修 ○選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	●無 ○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
(1)一、概論	果蔬的分類	4	
(2)一、概論	果蔬的分類	4	
(3)一、概論	果蔬的分類	4	
(4)二、果蔬原料	果蔬原料	4	
(5)二、果蔬原料	果蔬原料	4	
(6)二、果蔬原料	果蔬原料	4	
(7)三、罐頭製造	罐頭製造的原理	4	
(8)三、罐頭製造	罐頭製造的原理	4	
(9)三、罐頭製造	罐頭製造的原理	4	
(10)四、果汁與蔬菜汁	果汁與蔬菜汁之製作	4	
(11)四、果汁與蔬菜汁	果汁與蔬菜汁之製作	4	
(12)四、果汁與蔬菜汁	果汁與蔬菜汁之製作	4	
(13)五、果醬	製作果醬的原理	4	
(14)五、果醬	製作果醬的原理	4	
(15)五、果醬	製作果醬的原理	4	
(16)六、醃漬蔬果	醃漬蔬果的原理	4	
(17)六、醃漬蔬果	醃漬蔬果的原理	4	
(18)六、醃漬蔬果	醃漬蔬果的原理	4	
(19)七、乾燥蔬果	乾燥蔬果的原理	4	
(20)七、乾燥蔬果	乾燥蔬果的原理	4	
(21)七、乾燥蔬果	乾燥蔬果的原理	4	
(22)八、發酵	發酵學概論	4	
(23)八、發酵	發酵學概論	4	
(24)八、發酵	發酵學概論	4	
(25)九、冷凍、冷藏	食品冷凍、冷藏概論	4	
(26)九、冷凍、冷藏	食品冷凍、冷藏概論	4	
(27)九、冷凍、冷藏	食品冷凍、冷藏概論	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
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		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Works Practice
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◎必修 ○選修
	○專業科目 ◎實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	◎群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修 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
(1)一、專題製作概論	專題通論	12	
(2)一、專題製作概論	專題通論	12	
(3)一、專題製作概論	專題通論	12	
(4)二、分組討論	成員選擇與主題選定原則	12	
(5)二、分組討論	成員選擇與主題選定原則	12	
(6)二、分組討論	成員選擇與主題選定原則	12	
(7)三、專題學習應用	主題選定與計畫書的擬定	12	
(8)三、專題學習應用	主題選定與計畫書的擬定	12	
(9)三、專題學習應用	主題選定與計畫書的擬定	12	
(10)四、專題學習經驗與心得撰述	專題製作報告格式應用	12	
(11)四、專題學習經驗與心得撰述	專題製作報告格式應用	12	
(12)四、專題學習經驗與心得撰述	專題製作報告格式應用	12	
(13)五、專題成果的報告與討論	專題評量與發表	12	
(14)五、專題成果的報告與討論	專題評量與發表	12	
(15)五、專題成果的報告與討論	專題評量與發表	12	
(16)六、實務學習綜結與建議	建立簡報範本與環境及綜合檢討	12	
(17)六、實務學習綜結與建議	建立簡報範本與環境及綜合檢討	12	
(18)六、實務學習綜結與建議	建立簡報範本與環境及綜合檢討	12	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	一、 二、 三、 四、		
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9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Work Experience
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/0/0/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、為鼓勵學生至業界實習，以增進其實務知能。 二、為能提供學生職場的實際體驗，辦理赴產業進行參訪活動，以達成與產業接軌和學用合一之目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容：2上 辦理兩次(全日)烘焙相關產業參訪活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	12	參觀地點：參觀漢來大飯店烘焙坊、帕莎蒂娜烘焙坊、魔米國際股份有限公司，進行體驗課程
(2)校外職場參觀	活動內容：2上 辦理兩次(全日)烘焙相關產業參訪活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	12	參觀地點：參觀漢來大飯店烘焙坊、帕莎蒂娜烘焙坊、魔米國際股份有限公司，進行體驗課程
(3)校外職場參觀	活動內容：2上 辦理兩次(全日)烘焙相關產業參訪活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	12	參觀地點：參觀漢來大飯店烘焙坊、帕莎蒂娜烘焙坊、魔米國際股份有限公司，進行體驗課程
(4)業界專家授課	活動內容：2上 辦理全日烘焙相關烘焙研習活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	6	授課師資：池宓珍 服務單位：吳寶春烘焙坊 職稱：師傅
(5)業界專家授課	活動內容：2上 辦理全日烘焙相關烘焙研習活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	6	授課師資：池宓珍 服務單位：吳寶春烘焙坊 職稱：師傅
(6)業界專家授課	活動內容：2上 辦理全日烘焙相關烘焙研習活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	6	授課師資：池宓珍 服務單位：吳寶春烘焙坊 職稱：師傅
(7)校外職場參觀	活動內容：3下 辦理兩次(全日)烘焙相關產業參訪活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	12	參觀地點：參觀漢來大飯店烘焙坊、帕莎蒂娜烘焙坊、魔米國際股份有限公司，進行體驗課程
(8)校外職場參觀	活動內容：3下 辦理兩次(全日)烘焙相關產業參訪活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	12	參觀地點：參觀漢來大飯店烘焙坊、帕莎蒂娜烘焙坊、魔米國際股份有限公司，進行體驗課程
(9)校外職場參觀	活動內容：3下 辦理兩次(全日)烘焙相關產業參訪活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	12	參觀地點：參觀漢來大飯店烘焙坊、帕莎蒂娜烘焙坊、魔米國際股份有限公司，進行體驗課程

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 業界專家授課	活動內容：3下 辦理全日烘焙相關烘焙研習活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	6	授課師資：池宓珍 服務單位：吳寶春烘焙坊 職 稱：師傅
(11) 業界專家授課	活動內容：3下 辦理全日烘焙相關烘焙研習活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	6	授課師資：池宓珍 服務單位：吳寶春烘焙坊 職 稱：師傅
(12) 業界專家授課	活動內容：3下 辦理全日烘焙相關烘焙研習活動，使學生提前了解職場環境，以落實就業導向之教學。	6	授課師資：池宓珍 服務單位：吳寶春烘焙坊 職 稱：師傅
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採用討論法、講演法、設計教學等多元評量方法		
教學資源	一、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。 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。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、辦理業界參訪、職場見習、實習或邀請業界專家協同教學，強化產學鏈結。 二、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。 三、配合地方資源結合產業界進行產學合作以實際應用。 四、教學方法 ■ 實地參訪 ■ 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9-2-3-3 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	6/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)麵包製作基本實務	麵糰製作	12	
(2)麵包製作基本實務	麵糰製作	12	
(3)麵包製作基本實務	麵糰製作	12	
(4)麵包製作實務I	1. 奶油餐包 2. 圓頂奶油吐司 3. 圓頂葡萄乾吐司 4. 山形白吐司 5. 橄欖型餐包 6. 紅豆甜麵包 7. 奶酥甜麵包 8. 布丁餡甜麵包	48	
(5)麵包製作實務I	1. 奶油餐包 2. 圓頂奶油吐司 3. 圓頂葡萄乾吐司 4. 山形白吐司 5. 橄欖型餐包 6. 紅豆甜麵包 7. 奶酥甜麵包 8. 布丁餡甜麵包	48	
(6)麵包製作實務I	1. 奶油餐包 2. 圓頂奶油吐司 3. 圓頂葡萄乾吐司 4. 山形白吐司 5. 橄欖型餐包 6. 紅豆甜麵包 7. 奶酥甜麵包 8. 布丁餡甜麵包	48	
(7)麵包製作實務II	組合練習	48	
(8)麵包製作實務II	組合練習	48	
(9)麵包製作實務II	組合練習	48	
合計		324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9-2-3-4 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/6/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 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
(1)麵包製作實務	1. 蔥油麵包 2. 菠蘿麵包 3. 莎菠蘿麵包 4. 墨西哥麵包 5. 起酥皮 6. 起酥甜麵包 7. 芋泥吐司 8. 紅豆吐司 9. 鮮奶吐司 10. 椰子麵包 11. 芋泥麵包 12. 肉鬆麵包 13. 波蘿吐司 14. 椰子吐司 15. 各式三明治 16. 蔓越莓吐司 17. 蔓越莓奶酥麵包 18. 熱狗麵包	108	
(2)麵包製作實務	1. 蔥油麵包 2. 菠蘿麵包 3. 莎菠蘿麵包 4. 墨西哥麵包 5. 起酥皮 6. 起酥甜麵包 7. 芋泥吐司 8. 紅豆吐司 9. 鮮奶吐司 10. 椰子麵包 11. 芋泥麵包 12. 肉鬆麵包 13. 波蘿吐司 14. 椰子吐司 15. 各式三明治 16. 蔓越莓吐司 17. 蔓越莓奶酥麵包 18. 熱狗麵包	108	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(3)麵包製作實務	1. 蔥油麵包 2. 菠蘿麵包 3. 莎菠蘿麵包 4. 墨西哥麵包 5. 起酥皮 6. 起酥甜麵包 7. 芋泥吐司 8. 紅豆吐司 9. 鮮奶吐司 10. 椰子麵包 11. 芋泥麵包 12. 肉鬆麵包 13. 菠蘿吐司 14. 椰子吐司 15. 各式三明治 16. 蔓越莓吐司 17. 蔓越莓奶酥麵包 18. 熱狗麵包	108	
合計		324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9-2-3-5 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 烘焙食品科	
學分數	0/0/6/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1.實習場所之安全衛生教育之宣導 2.課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)進階麵包製作	乙級麵包製作實務	104	
(5)進階麵包製作	乙級麵包製作實務	104	
(6)進階麵包製作	乙級麵包製作實務	104	
合計		324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、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9-2-3-6 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	●必修 ○選修
	○專業科目 ●實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/6/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育之宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)歐式麵包製作實務	歐式麵包製作實務	104	
(5)歐式麵包製作實務	歐式麵包製作實務	104	
(6)歐式麵包製作實務	歐式麵包製作實務	104	
合計		324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、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、協同合作教學等。四、教學方法 ■ 示範教學 ■ 多媒體教學 ■ 實務操作		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕實作
	英文名稱	Cake implementation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/6/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)、實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)、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	
(3)、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	
(4)蛋糕實作	各式蛋糕實作	104	
(5)蛋糕實作	各式蛋糕實作	104	
(6)蛋糕實作	各式蛋糕實作	104	
合計		324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9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階蛋糕製作
	英文名稱	Advanced cake making
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/6/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)進階蛋糕製作	進階蛋糕實務	104	
(5)進階蛋糕製作	進階蛋糕實務	104	
(6)進階蛋糕製作	進階蛋糕實務	104	
合計		324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9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實作
	英文名稱	Cake decoration
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/6	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)蛋糕裝飾實作課程	蛋糕裝飾實作	104	
(5)蛋糕裝飾實作課程	蛋糕裝飾實作	104	
(6)蛋糕裝飾實作課程	蛋糕裝飾實作	104	
合計		324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9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)中式點心製作	酥糕皮中式點心製作	104	
(5)中式點心製作	酥糕皮中式點心製作	104	
(6)中式點心製作	酥糕皮中式點心製作	104	
合計		324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9-2-3-11 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☐分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)酥糕皮中式麵食製作	各式酥糕皮中式麵食製作	104	
(5)酥糕皮中式麵食製作	各式酥糕皮中式麵食製作	104	
(6)酥糕皮中式麵食製作	各式酥糕皮中式麵食製作	104	
合計		324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9-2-3-12 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☐分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	0/0/0/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)一、緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術	7	
(2)一、緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術	7	
(3)一、緒論發酵及釀造技術	緒論發酵及釀造技術	7	
(4)蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵	7	
(5)蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵	7	
(6)蔬菜類素食發酵	蔬菜類素食發酵	7	
(7)穀類、根莖類、豆類	穀類、根莖類、豆類	7	
(8)穀類、根莖類、豆類	穀類、根莖類、豆類	7	
(9)穀類、根莖類、豆類	穀類、根莖類、豆類	7	
(10)發酵啤酒及其他穀類酒精	發酵啤酒及其他穀類酒精	7	
(11)發酵啤酒及其他穀類酒精	發酵啤酒及其他穀類酒精	7	
(12)發酵啤酒及其他穀類酒精	發酵啤酒及其他穀類酒精	7	
(13)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	20	
(14)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	20	
(15)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	20	
(16)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	6	
(17)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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(18)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	6	
合計		162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9-2-3-13 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	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	○專業科目 ◎實習科目(☑分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/6/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)烘焙經營販售	烘焙經營販售實務	104	
(5)烘焙經營販售	烘焙經營販售實務	104	
(6)烘焙經營販售	烘焙經營販售實務	104	
合計		324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9-2-3-14 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☐分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)烘焙經營實作	烘焙經營實作	104	
(5)烘焙經營實作	烘焙經營實作	104	
(6)烘焙經營實作	烘焙經營實作	104	
合計		324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9-2-3-15 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	●必修 ○選修
	○專業科目 ●實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)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	9	
(2)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	9	
(3)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	9	
(4)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	9	
(5)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	9	
(6)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	9	
(7)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	
(8)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	
(9)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	
(10)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	
(11)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)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	
(13)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	
(14)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	
(15)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	
(16)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	9	
(17)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	9	
(18)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	9	
合計		162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9-2-3-16 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 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
(1)一、蔬菜加工	1.醃漬蔬菜製作 2.乾燥蔬菜製作	12	
(2)一、蔬菜加工	1.醃漬蔬菜製作 2.乾燥蔬菜製作	12	
(3)一、蔬菜加工	1.醃漬蔬菜製作 2.乾燥蔬菜製作	12	
(4)二、水果加工	1.醃漬水果製作 2.乾燥水果製作	12	
(5)二、水果加工	1.醃漬水果製作 2.乾燥水果製作	12	
(6)二、水果加工	1.醃漬水果製作 2.乾燥水果製作	12	
(7)三、豆類加工	豆類製作	12	
(8)三、豆類加工	豆類製作	12	
(9)三、豆類加工	豆類製作	12	
(10)四、穀類加工	穀類製作	12	
(11)四、穀類加工	穀類製作	12	
(12)四、穀類加工	穀類製作	12	
(13)五、根莖類加工	根莖類製作	12	
(14)五、根莖類加工	根莖類製作	12	
(15)五、根莖類加工	根莖類製作	12	
(16)六、菇類加工	菇類製作	12	
(17)六、菇類加工	菇類製作	12	
(18)六、菇類加工	菇類製作	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	一、 二、 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9-2-3-17 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)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	12	
(2)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	12	
(3)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	12	
(4)二、	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。	12	
(5)二、	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。	12	
(6)二、	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。	12	
(7)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	12	
(8)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	12	
(9)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	12	
(10)四、原料的選購	蛋製品製作--鹹蛋、皮蛋、蛋黃醬、沙拉醬等。	12	
(11)四、原料的選購	蛋製品製作--鹹蛋、皮蛋、蛋黃醬、沙拉醬等。	12	
(12)四、原料的選購	蛋製品製作--鹹蛋、皮蛋、蛋黃醬、沙拉醬等。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)五、加工過程及產品的特性	乾製品製作	12	
(14)五、加工過程及產品的特性	乾製品製作	12	
(15)五、加工過程及產品的特性	乾製品製作	12	
(16)六、禽畜產品調理	禽畜產品的調理	12	
(17)六、禽畜產品調理	禽畜產品的調理	12	
(18)六、禽畜產品調理	禽畜產品的調理	12	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	一、 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、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。 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9-2-3-18 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☐分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)窯烤烘焙實作	窯烤烘焙實作	104	
(5)窯烤烘焙實作	窯烤烘焙實作	104	
(6)窯烤烘焙實作	窯烤烘焙實作	104	
合計		324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	基礎蛋糕製作
	英文名稱	Basic cake making
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☑分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/6/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)基礎蛋糕實作	基礎蛋糕實作	104	
(5)基礎蛋糕實作	基礎蛋糕實作	104	
(6)基礎蛋糕實作	基礎蛋糕實作	104	
合計		324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	西點製作
	英文名稱	West Point Production
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☐分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)西點製作	各式西點實作	104	
(5)西點製作	各式西點實作	104	
(6)西點製作	各式西點實作	104	
合計		324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	餅乾製作
	英文名稱	Cookie making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/6	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(1)實習場所之安全衛生教育與管理	1. 實習場所之安全衛生教育宣導 2. 課程介紹及實習分組	4	
(2)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	
(3)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	
(4)各式餅乾製作	各式餅乾實作	104	
(5)各式餅乾製作	各式餅乾實作	104	
(6)各式餅乾製作	各式餅乾實作	104	
合計		324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9-2-4-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	成語動物園(彈性)
	英文名稱	Idiom Zoo
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(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
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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
(5)(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
(6)(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
(7)(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
(8)(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
(9)(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
(10)(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
(11)(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
(12)(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
(13)(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
(14)(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
(15)(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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16)(六)動物成語認知(二)一衣	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
(17)(六)動物成語認知(二)一衣	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
(18)(六)動物成語認知(二)一衣	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
(19)(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
(20)(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
(21)(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
(22)(八)動物成語運用(二)一衣	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
(23)(八)動物成語運用(二)一衣	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
(24)(八)動物成語運用(二)一衣	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
(25)(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
(26)(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
(27)(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		54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9-2-4-2 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(三) 雙母音教學	1. 介紹3個雙母音 2. 進行雙母音背誦	1	
(8)(三) 雙母音教學	1. 介紹3個雙母音 2. 進行雙母音背誦	1	
(9)(三) 雙母音教學	1. 介紹3個雙母音 2. 進行雙母音背誦	1	
(10)(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	
(11)(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	
(12)(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	
(13)(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	
(14)(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	
(15)(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	
(16)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)(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	
(18)(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		54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9-2-4-3 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 提升學生數學學習能力 2. 增強學生數學運算能力、準確度 3. 提升學生對數學的接受度 4. 運用數學於生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(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. 冪次方的運算(平方、立方)	5	
(2)(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. 冪次方的運算(平方、立方)	5	
(3)(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. 冪次方的運算(平方、立方)	5	
(4)(二)計算機	普通型計算機(含M+、M-、MR、根號)	1	
(5)(二)計算機	普通型計算機(含M+、M-、MR、根號)	1	
(6)(二)計算機	普通型計算機(含M+、M-、MR、根號)	1	
(7)(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	
(8)(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	
(9)(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	
(10)(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	
(11)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)(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	
(13)(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	
(14)(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	
(15)(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		54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9-2-4-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動物成語(彈性)
	英文名稱	Animal Idioms
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☑烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(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
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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
(5)(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
(6)(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
(7)(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
(8)(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
(9)(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
(10)(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
(11)(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
(12)(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
(13)(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
(14)(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
(15)(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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16)(六)動物成語認知(三)一行	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
(17)(六)動物成語認知(三)一行	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
(18)(六)動物成語認知(三)一行	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
(19)(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
(20)(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
(21)(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
(22)(八)動物成語運用(四)一行	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
(23)(八)動物成語運用(四)一行	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
(24)(八)動物成語運用(四)一行	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
(25)(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
(26)(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
(27)(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		54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9-2-4-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文簡樂(彈性)
	英文名稱	Fun with English Sentence Structure
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 2. 3.	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(一)介紹詞性	介紹單詞之詞性	2	
(2)(一)介紹詞性	介紹單詞之詞性	2	
(3)(一)介紹詞性	介紹單詞之詞性	2	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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	
(8)(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	
(9)(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	
(10)(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	
(11)(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	
(12)(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	
(13)(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	
(14)(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	
(15)(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	
(16)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)(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	
(18)(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	
(19)(七)短篇故事(1)	剪輯重組句子為完整的短篇故事	2	
(20)(七)短篇故事(1)	剪輯重組句子為完整的短篇故事	2	
(21)(七)短篇故事(1)	剪輯重組句子為完整的短篇故事	2	
(22)(八)短篇故事(2)	剪輯重組句子為完整的故事	2	
(23)(八)短篇故事(2)	剪輯重組句子為完整的故事	2	
(24)(八)短篇故事(2)	剪輯重組句子為完整的故事	2	
(25)(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	
(26)(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	
(27)(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		54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. 2.		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中外節慶英文(彈性)
	英文名稱	Chinese and Foreign Festivals in English
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 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
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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	
(8)(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	
(9)(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		108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9-2-4-7 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	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	「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
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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	
(8)(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	
(9)(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	
(10)(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	
(11)(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	
(12)(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	
(13)(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	
(14)(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	
(15)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16)(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	
(17)(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	
(18)(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	
(19)(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	
(20)(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	
(21)(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	
(22)(八) 分組合作	1. 分組報告：Amazing Food 2. 瑞典限定〈Disgusting Food Museum〉	5	
(23)(八) 分組合作	1. 分組報告：Amazing Food 2. 瑞典限定〈Disgusting Food Museum〉	5	
(24)(八) 分組合作	1. 分組報告：Amazing Food 2. 瑞典限定〈Disgusting Food Museum〉	5	
合計		108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9-2-4-8 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(二)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅行作家	1	
(5)(二)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅行作家	1	
(6)(二)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅行作家	1	
(7)(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)	8	※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
(8)(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)	8	※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
(9)(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)	8	※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
(10)(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	8	※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』
(11)(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	8	※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』
(12)(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	8	※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』

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)(五)山海之間	1 高山探索：台灣山水，俯拾即是的好去處 2 海洋探索：鼓勵學生出發旅行，生命方能航向開闊	8	※選文：洪素麗『惟山永恆』、廖鴻基『走，出去便有風景』
(14)(五)山海之間	1 高山探索：台灣山水，俯拾即是的好去處 2 海洋探索：鼓勵學生出發旅行，生命方能航向開闊	8	※選文：洪素麗『惟山永恆』、廖鴻基『走，出去便有風景』
(15)(五)山海之間	1 高山探索：台灣山水，俯拾即是的好去處 2 海洋探索：鼓勵學生出發旅行，生命方能航向開闊	8	※選文：洪素麗『惟山永恆』、廖鴻基『走，出去便有風景』
(16)(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	8	※選文：席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(17)(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	8	※選文：席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(18)(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	8	※選文：席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(19)(七)成果發表	分組簡介：介紹旅行的計畫與成果	2	
(20)(七)成果發表	分組簡介：介紹旅行的計畫與成果	2	
(21)(七)成果發表	分組簡介：介紹旅行的計畫與成果	2	
合計		108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9-2-4-9 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	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐烘焙食品科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解世界各節慶由來及其相關英文 2. 認識各節慶的慶祝活動文化及其相關英文 3. 實際操作或模擬慶祝活動 4. 以英文介紹自己的文化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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. 復活節兔及澳洲 兔災介紹	12	
(8)(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. 復活節兔及澳洲 兔災介紹	12	
(9)(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. 復活節兔及澳洲 兔災介紹	12	
合計		108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9-2-4-10 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(二)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅 行作家	1	
(5)(二)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅 行作家	1	
(6)(二)漫談旅行	1. 何謂旅行文學? 2. 介紹當代重要旅 行作家	1	
(7)(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)	8	※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
(8)(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)	8	※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
(9)(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)	8	※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
(10)(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	8	※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』
(11)(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	8	※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』
(12)(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	8	※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』
(13)(五)山海之間	1 高山探索：台灣山水，俯拾即是 的旅行好去處 2 海 洋探索：鼓勵學生出發旅行，生 命方能航向闊闊	8	※選文：洪素麗『惟山永恆』、 廖鴻基『走，出去便有 風景』

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)(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	8	※選文：洪素麗『惟山永恆』、廖鴻基『走，出去便有風景』
(15)(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	8	※選文：洪素麗『惟山永恆』、廖鴻基『走，出去便有風景』
(16)(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	8	※選文：席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(17)(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	8	※選文：席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(18)(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	8	※選文：席慕蓉『風裡的哈達』、鍾文音『終宵共舞』
(19)(七)成果發表	分組簡介：介紹旅行的計畫與成果	2	
(20)(七)成果發表	分組簡介：介紹旅行的計畫與成果	2	
(21)(七)成果發表	分組簡介：介紹旅行的計畫與成果	2	
合計		108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9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康情感管理(彈性)
	英文名稱	Healthy Emotional Management
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	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
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(二)	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	
(5)(二)	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	
(6)(二)	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	
(7)(三)	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	
(8)(三)	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	
(9)(三)	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	
(10)(四)	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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)(四)	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	
(12)(四)	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	
(13)(五)	1 建立健康自尊的重要性 2 有自尊的愛 3 我的愛情觀	6	
(14)(五)	1 建立健康自尊的重要性 2 有自尊的愛 3 我的愛情觀	6	
(15)(五)	1 建立健康自尊的重要性 2 有自尊的愛 3 我的愛情觀	6	
(16)(六)	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	
(17)(六)	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	
(18)(六)	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	
(19)(七) 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	
(20)(七) 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	
(21)(七) 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		108節	
學習評量 (評量方式)	1 課程參與 2 分組書面報告、口頭報告 3 個人作業：感情事件簿(紀錄)		
教學資源	1、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		
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：健康情感管理(育達、簡頌恩等編著)		