

附件

實用技能學程 備查文號：教育部國教署中華民國111年04月15日臺教授國字第1110048577號函備查

高級中等學校課程計畫

國立東港高級海事水產職業學校

學校代碼：130410

實用技能學程課程計畫書

本校110年12月27日110學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年04月20日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、食品群烘焙食品科教育目標	9
二、食品群烘焙食品科學生進路	10
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	35
三、彈性學習時間實施規劃表	36
玖、學校課程評鑑	39
學校課程評鑑計畫	39
109學校課程評鑑結果	49
附件二：校訂科目教學大綱	50

學校基本資料表

學校校名	國立東港高級海事水產職業學校			
技術型	專業群科		1. 電機與電子群：電子科 2. 商業與管理群：航運管理科 3. 食品群：水產食品科 4. 家政群：家政科 5. 水產群：水產養殖科 6. 海事群：輪機科	
	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		
實用技能學程	1. 商業群：商用資訊科(日間上課) 2. 食品群：烘焙食品科(日間上課) 3. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 4. 海事群：船舶機電科(日間上課)			
聯絡人	處 室	教務處		
	職 稱	教學組長		
	電 話	088333131-214		

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實用技能學程課程實施規範。

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	電機與電子群	電子科	2	39	2	40	2	51	6	130
	商業與管理群	航運管理科	2	28	2	41	2	49	6	118
	食品群	水產食品科	2	68	2	57	2	60	6	185
	家政群	家政科	1	28	1	26	1	29	3	83
	水產群	水產養殖科	1	30	1	28	1	25	3	83
	海事群	輪機科	2	70	2	57	2	67	6	194
實用技能學程	商業群	商用資訊科(日間上課)	1	9	0	0	0	0	1	9
	食品群	烘焙食品科(日間上課)	0	0	1	14	1	27	2	41
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	28	0	0	0	0	1	28
	海事群	船舶機電科(日間上課)	1	17	1	12	1	12	3	41
合計			13	317	12	275	12	320	37	912

二、核定科班一覽表

表2-2 111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	電機與電子群	電子科	2	35
	商業與管理群	航運管理科	2	35
	食品群	水產食品科	2	35
	家政群	家政科	1	35
	水產群	水產養殖科	1	35
	海事群	輪機科	2	35
實用技能學程	食品群	烘焙食品科(日間上課)	1	35
	海事群	船舶機電科(日間上課)	1	35
合計			12	420

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

重視學生品德、學習、專業及統整能力，培養出具良好態度、基本學力、精熟技能之學生。

品德：培養學生具備以禮待人、負責進取及勤勞服務的能力。

學習：培養學生自主學習的掌控性，具備終身學習的能力。

專業：培養學生科專業及實務能力，並具備與國際接軌及運用的專業溝通能力。

統整：培養學生整合異質知能、跨域學習能力。



二、學生圖像

學力素養(學習力)

培養學生自主學習的掌控性，具備終身學習的能力。

熟捻專業技能(專業力)

培養學生科專業及實務能力，並具備與國際接軌及運用的專業溝通能力。

整合異質知能(統整力)

培養學生整合異質知能、跨域學習能力。

有禮貌、負責任(品德力)

培養學生具備以禮待人、負責進取及勤勞服務的能力。



肆、課程發展組織要點

國立東港高級海事水產職業學校

課程發展委員會組織要點

國立東港高級海事水產職業學校課程發展委員會組織要點

中華民國106年12月12日行政會議通過

中華民國107年6月19日行政會議修訂

中華民國108年1月16日校務會議修訂

中華民國111年1月19日校務會議修訂

一、依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會設置委員32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，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由處室主任(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、秘書、教學組長及實用技能組長)擔任之，共計9人。

(三)學科教師：由各學科召集人(含國文領域、英文領域、數學領域、自然領域、社會領域、藝能領域及全民國防教育代表)擔任之，每學科1人，共計7人。

(四)專業群科教師：由各專業群科(學程)之科主任擔任之，每專業群科1人，共計6人。

(五)特殊需求領域課程教師：由特教老師擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經推薦產生之學生代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科(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。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科、特殊教育班(分散式資源班)和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)彈性學習、自主學習及選手培訓等開設規劃。(新增)

(四)推派課程諮詢教師參與遴選，並推薦新學期參加課程諮詢培訓老師。(新增)

(五)協助辦理教師甄選事宜。

(六)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。

(七)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(八)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。

(九)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(十)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(十一)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十二)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各學科和專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

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

(四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

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

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、食品群烘焙食品科教育目標

1. 學生赴學校鄰近企業食品相關行業打工，協助業界人才需求，增進地方發展。 2. 訓練同學取得烘焙食品—麵包、西點蛋糕、食品檢驗分析、中式麵食等丙級證照，並鼓勵學生參加中式麵食及烘焙乙級檢定，落實技職教育功能，可從事烘焙相關工作或工廠食品檢驗員。

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： 麵包烘焙助理員、麵包製作助理員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 烘焙食品技術訓練、麵包製作、餅乾製作技術 3. 檢定職類： 烘焙食品-麵包類丙級證照	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：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 烘焙食品概論4學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 烘焙食品加工實習3學分 ☒ 麵包製作實習8學分 ☒ 餅乾製作實習3學分 ☒ 穀類加工實習6學分 2.2 校訂選修： ☒ 進階烘焙食品加工實習3學分 ☒ 進階餅乾製作3學分
第二年段	1. 相關就業進路： 中西式糕點製造助理員、品檢員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 西點製作、中點製作練習、食品檢驗分析實驗技術 3. 檢定職類： 烘焙食品-西點類丙級證照、中式麵食丙級證照、食品檢驗分析丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 食品化學與分析2學分 ☒ 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 ☒ 食品化學與分析實習3學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 進階食品加工4學分 ☒ 食品經營4學分 ☒ 進階食品化學與分析2學分 ☒ 進階食品微生物2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☒ 進階食品微生物實習3學分 ☒ 進階食品化學與分析實習3學分 ☒ 西式點心製作實習8學分 ☒ 中式麵食製作實習8學分 ☒ 進階麵包製作實習8學分 ☒ 宴會點心製作實習6學分
第三年段	1. 相關就業進路： 中西式糕點製造助理員、配料工作員、中餐助廚員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 烘焙食品技術訓練、麵包製作、餅乾製作技術 3. 檢定職類：	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 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： ☒ 食品安全與衛生2學分 ☒ 食品營養2學分 1.2 校訂選修： ☒ 品質管制4學分 ☒ 農產加工4學分 ☒ 食品行銷學4學分 ☒ 食品添加物4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作6學分 2.2 校訂選修：

- | | | |
|-------------------------------------|----------|-----|
| ☒ | 蛋糕裝飾實習 | 6學分 |
| ☒ | 飲料調製實習 | 6學分 |
| ☒ | 蛋糕製作實習 | 8學分 |
| ☒ | 中式點心製作實習 | 8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)
111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						
			本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-排灣族語	2	1	1						
			英語文	4	2	2						
			數學	數學	4	2	2					
			社會	歷史	4			2				
				地理					2			
		公民與社會										
		自然科學	物理	4		2						
			化學		2							
			生物									
		藝術	音樂	4	1	1						
			美術									
			藝術生活						2			
		綜合活動	生命教育	4								
			生涯規劃		1	1						
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技							2		
	資訊科技											
	健康與體育	體育	2	1	1							
		健康與護理	2	1	1							
		全民國防教育	2	1	1							
		小計	38	15	15	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	2	2	10	0	3	3				
	部定必修學分合計	58	17	17	12	2	5	5				

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

111學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	2學分 1.06%	國學常識	2			1	1			
			小計	2	0	0	1	1	0	0	
	專業科目	8學分 4.26%	烘焙食品概論	4	2	2					
			食品安全與衛生	2						2	
			食品營養	2					2		
			小計	8	2	2	0	0	2	2	
	實習科目	28學分 14.89%	專題實作	6					3	3	
			職涯體驗	2			1	1			
			烘焙食品加工實習	3	3						
			餅乾製作實習	3	3						
			穀類加工實習	6	3	3					
			麵包製作實習	8	4	4					
		小計	28	13	7	1	1	3	3		
	特殊需求領域	0學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計				38	15	9	2	2	5	5
校訂選修	一般科目	12學分 6.38%	應用英文	2			1	1			☐ 跨班
			進階體育	2			1	1			☐ 跨班
			法學生活	2					1	1	☐ 跨班
			生活與休閒	2					1	1	☐ 跨班
			電腦應用	4			2	2			☐ 跨班
			應選修學分數小計	12	0	0	4	4	2	2	
	專業科目	24學分 12.77%	進階食品化學與分析	2				2			☐ 跨班
			進階食品微生物	2				2			☐ 跨班
			進階食品加工	4			2	2			☐ 跨班
			品質管制	4					2	2	☐ 跨班
			農產加工	4					2	2	☐ 跨班
			食品經營	4			2	2			☐ 跨班
			食品行銷學	4					2	2	☐ 跨班
			食品添加物	4					2	2	☐ 跨班
			應選修學分數小計	24	0	0	2	6	8	8	
	實習科目	56學分 29.79%	進階餅乾製作	3		3					☐ 跨班
			進階食品微生物實習	3				3			☐ 跨班
			進階食品化學與分析實習	3				3			☐ 跨班
			進階烘焙食品加工實習	3		3					☐ 跨班
			西式點心製作實習	8			4	4			☐ 跨班
			蛋糕製作實習	8					4	4	☐ 跨班

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
						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	
校訂科目	實習科目	56學分 29.79%	蛋糕裝飾實習		6							3	3	□跨班
			中式麵食製作實習		8					4	4			□跨班
			中式點心製作實習		8							4	4	□跨班
			進階麵包製作實習		8					4	4			□跨班
			飲料調製實習		6							3	3	□跨班
			宴會點心製作實習		6					3	3			□跨班
			應選修學分數小計		56		0	6	11	17	11	11	校訂選修實習科目開設70學分	
	特殊需求領域	0學分 0%	生活管理		4		1	1	1	1				□跨班
			社會技巧		4		1	1	1	1				□跨班
			學習策略		4		1	1	1	1				□跨班
			職業教育		4		1	1	1	1				□跨班
			應選修學分數小計		0		0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設16學分	
	選修學分數合計				92		0	6	17	27	21	21		
	校訂必修及選修學分上限合計				130		15	15	19	29	26	26		
學分上限總計				188		32	32	31	31	31	31			
每週團體活動時間(節數)				12-18		3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				4-12		0	0	1	1	1	1			
每週總上課節數				210		35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

表6-2-1 食品群烘焙食品科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
111學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比		
部定	一般科目		38學分	38	20.21%	系統設計	
	專業科目		16-20學分	8	4.26%	系統設計	
	實習科目			12	6.38%		
	合 計			58	30.85%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	2	1.06%	系統設計	
		專業科目		8	4.26%		
		實習科目		28	14.89%		
	選修	一般科目		12	6.38%		
		專業科目		24	12.77%		
		實習科目		56	29.79%		
	合 計			130	69.15 %	系統設計	
	實習科目學分數			至少60學分	84	44.68%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	188學分		系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節	4節		系統設計		
上課總節數		210節	210節		系統設計		
課程實施規範畢業條件	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			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	語文	本土語文	→	本土語文	→		→		→		→		
		國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→		→	歷史	→		→		→		
			→		→		→	地理	→		→		
	自然科學		→	物理	→		→		→		→		
		化學	→		→		→		→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
			→		→		→		→	藝術生活	→		
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→		→		
	科技		→		→		→		→		→	生活科技	
			→		→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
校訂科目	語文		→		→	國學常識	→	國學常識	→		→		
			→		→	應用英文	→	應用英文	→		→		
	社會		→		→		→		→	法學生活	→	法學生活	
	綜合活動		→		→	電腦應用	→	電腦應用	→		→		
	科技		→		→		→		→		→		
			→		→		→		→		→		
	健康與體育		→		→		→		→	生活與休閒	→	生活與休閒	
			→		→	進階體育	→	進階體育	→		→		

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 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
部定科目	專業科目	食品加工	→	食品加工	→		→		→	
			→		→	食品微生物	→		→	
			→		→	食品化學與分析	→		→	
	實習科目		→		→		→	食品加工實習	→	食品加工實習
			→		→	食品微生物實習	→		→	
			→		→	食品化學與分析實習	→		→	
校訂科目	專業科目	烘焙食品概論	→	烘焙食品概論	→		→		→	
			→		→		→		→	食品安全與衛生
			→		→		→	食品營養	→	
			→		→		→	進階食品化學與分析	→	
			→		→		→	進階食品微生物	→	
			→		→	進階食品加工	→	進階食品加工	→	
			→		→		→	品質管制	→	品質管制
			→		→		→	農產加工	→	農產加工
			→		→	食品經營	→	食品經營	→	
			→		→		→	食品行銷學	→	食品行銷學
			→		→		→	食品添加物	→	食品添加物
			→		→		→	專題實作	→	專題實作
	實習科目		→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→	
		烘焙食品加工實習	→		→		→		→	
		餅乾製作實習	→		→		→		→	
		穀類加工實習	→	穀類加工實習	→		→		→	
		麵包製作實習	→	麵包製作實習	→		→		→	
			→	進階餅乾製作	→		→		→	
			→		→		→	進階食品微生物實習	→	
			→		→		→	進階食品化學與分析實習	→	
			→	進階烘焙食品加工實習	→		→		→	
			→		→	西式點心製作實習	→	西式點心製作實習	→	
			→		→		→	蛋糕製作實習	→	蛋糕製作實習
			→		→		→	蛋糕裝飾實習	→	蛋糕裝飾實習
			→		→	中式麵食製作實習	→	中式麵食製作實習	→	
			→		→		→	中式點心製作實習	→	中式點心製作實習
			→		→	進階麵包製作實習	→	進階麵包製作實習	→	

		→		→		→	飲料調製實習	→	飲料調製實習
		→		→	宴會點心製作實習	→	宴會點心製作實習	→	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

- 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。
- 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。
- 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
社團活動節數	18	18	18	18	18	18
週會或講座活動節數	18	18	18	18	18	18
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

一、彈性學習時間實施相關規定

國立東港高級海事水產職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國105年11月8日行政會議通過

中華民國108年1月16日第2次課發會修訂通過

一、依據

(一)教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

(二)教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一)本校彈性學習時間規劃,安排於全校各群科共同時段。本校彈性學習時間的開設學期,採高一至高三,合計共 6-8 節課為原則

(二)本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。

(三)各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

(五)採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。

(二)選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓課程以該項競賽辦理前 12 個月為原則,申請表件如附件 1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加週數,申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。

(三)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後 1 週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件 2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

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

(六)特殊需求課程:由特教老師依身心障礙學生學習發展需要規畫安排特殊需求領域(生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育等等)課程,經特推會議審議通過,由特教相關老師執行。前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達30人以上;另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一)學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

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

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

(四)每位指導教師之指導學生人數,以 10 人以上、15 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。

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

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

(二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

(三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。

(四) 補強性教學：

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

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

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

七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

(一) 充實（增廣）教學或補強性教學採全學期授課者，一年級、二年級每週至多一節；三年級不在此限。

(二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

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

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

國立東港高級海事水產職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國105年11月8日行政會議通過
中華民國108年1月16日課發會修訂通過
中華民國108年11月22日課發會修訂通過
中華民國110年11月24日課發會修訂通過

一、依據：

(一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。

(二) 教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

二、目的：

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一) 本校彈性學習時間規劃,安排於全校各群科共同時段。本校彈性學習時間的開設學期,採高一至高三,合計共4-8節為原則。

(二) 本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。

(三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

(五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容：

(一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。

(二) 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前12個月為原則,申請表件如附件1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加週數,申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。

(三) 充實(增廣)教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後1週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。

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

(六) 特殊需求課程：由特教老師依身心障礙學生學習發展需要規畫安排特殊需求領域(生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育等等)課程,經特推會議審議通過,由特教相關老師執行。

前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達30人以上;另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範：

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

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

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

(四) 每位指導教師之指導學生人數,以10人以上、15人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

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

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式：

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

七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

- (一) 充實（增廣）教學或補強性教學採全學期授課者，一年級、二年級每週至多一節；三年級不在此限。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

- 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
- 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
- 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式：

- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

- 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
- 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

- (四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

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

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

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

[illegible]

實習處核章

教務處核章

校長核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表

[illegible]

實習處核章

教務處核章

校長核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

[illegible]

實習處核章

教務處核章

校長核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

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

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

[illegible]

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
授課紀錄			
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	☐ 品格力 ☐ 學習力 ☐ ……		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務 ……		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動承辦處室核章

教務處核章

校長核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

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

技術型高中

	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				
指導教師簽章 承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章				

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。
含括在彈性學習實施相關規定

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	文學導讀(彈性)	1	9	☐ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		音樂美學(彈性)	1	9	☐ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期	音樂美學(彈性)	1	9	☐ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		文學導讀(彈性)	1	9	☐ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 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	海洋生態概要(彈性)	1	9	☐ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		飲調服務(彈性)	1	9	☐ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		生活行銷	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		商標設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		麵麵俱到(上)	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		船員訓練及檢覆講座(彈性)	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 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		
第一學期	自主學習	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	社區服務	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	航海技術實務(彈性)	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第二學年	海洋生態概要(彈性)	1	9	☐ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	飲調服務(彈性)	1	9	☐ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	包裝設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	消費高手	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	船舶自動化科技講座(彈性)	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	航海人員測驗專論(彈性)	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	商標設計	1	6	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	麵麵俱到(下)	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☐	☒	☐ 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										
	海洋環境教育	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	小故事大道理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	烘焙美學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	機械製造技術講座(彈性)	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	國際海事組織規範講座(彈性)	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期										
	陸地環境教育	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	藝術蛋糕	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	飲食色彩應用	1	6	☒ 烘焙食品科 ☐ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	船舶電網系統(彈性)	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	船用鍋爐操作與維護(彈性)	1	18	☐ 烘焙食品科 ☒ 船舶機電科	☐	☐	☐	☐	☐ 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

如附件。

國立東港高級海事水產職業學校課程評鑑實施計畫

中華民國108年11月22日課程發展委員會會議通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第108年0031188B號函分之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

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

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 - 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人(無給職)組成課程自我評鑑小組，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。
 - 2. 學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具(含量化和質化問題)以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析；並進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。

(四)全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思，並協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

四、課程自我評鑑實施內容

(一) 課程規劃：檢視(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；(3)各專業群科課程規劃；(4)彈性學習時間實施規劃；(5)學生選課規劃與輔導以及修正學校課程計畫等內容。

(二) 教學實施：檢視(1)課程實施空間；(2)課程實施設備；(3)學生選課說明與輔導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師教學專業社群運作（核心素養的教學與評量、教材開發和教法精進）以及教師教材開發和教法精進等。

(三) 學生學習：檢視(1)教師公開授課實施情形；(2)學習歷程檔案的上傳；(3)學習回饋（課程主題、課程安排、課程內容和自我成長）和教學分享；(4)多元選修（同群跨科）學習回饋和教學分享；(5)彈性學習時間學習回饋和教學分享；(6)預警制度的執行以及補強教學的實施情形等內容。

五、課程自我評鑑實施方式

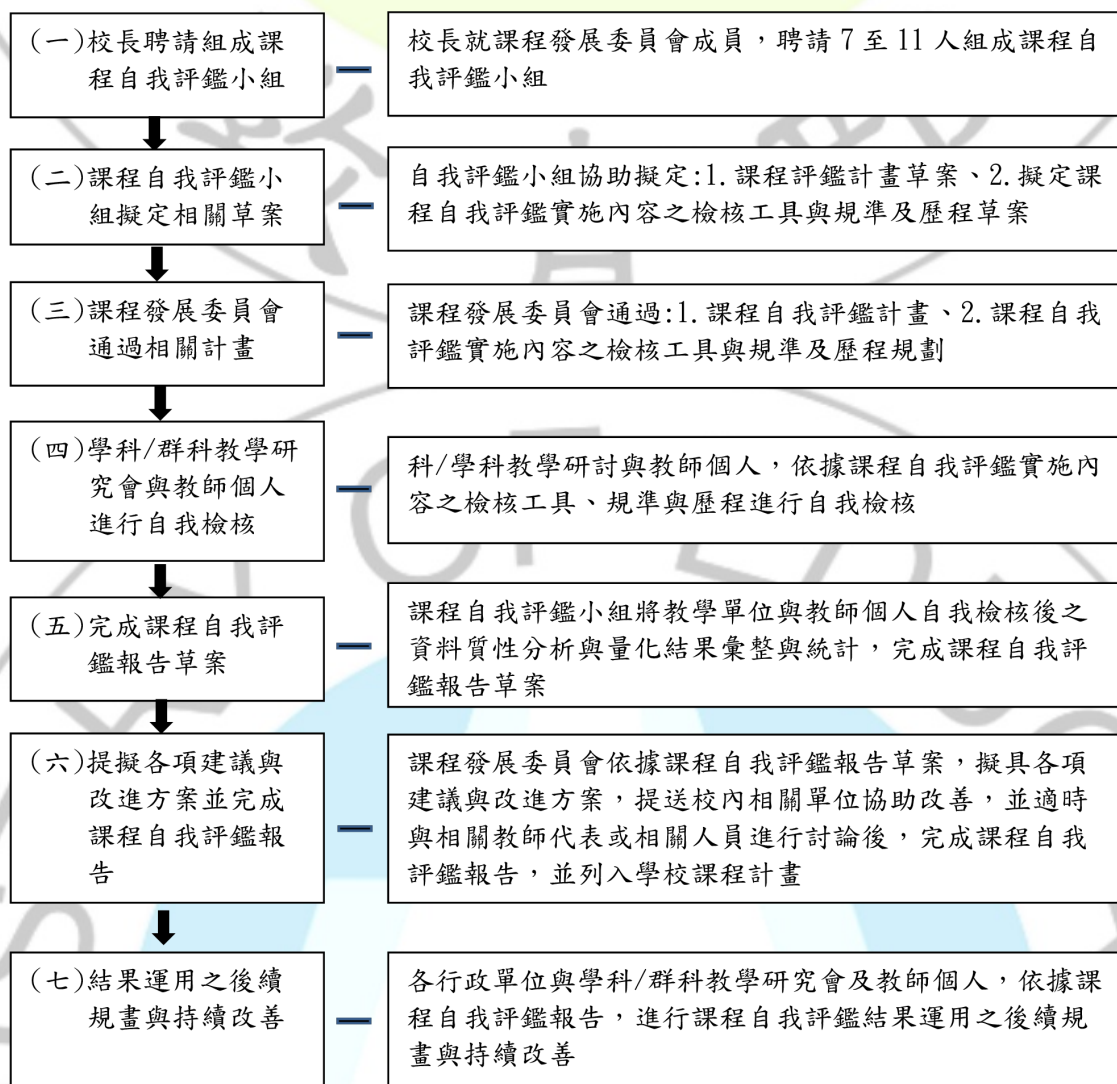
(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

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

(二) 教學單位實施自我檢核：

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

六、課程自我評鑑流程規劃



七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	工作時程			
	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
(一)校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二)課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四)學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	

(五)完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六)提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 經由教務處、實習處和輔導室安排增廣補強教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
- (五) 深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
- (六) 優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
- (七) 經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

國立東港高級海事水產職業學校課程評鑑小組人員及職掌

一、依據：

- (一) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (二) 本校中華民國 108 年 11 月 22 日課程發展委員會議。

二、課程自我評鑑小組成員：

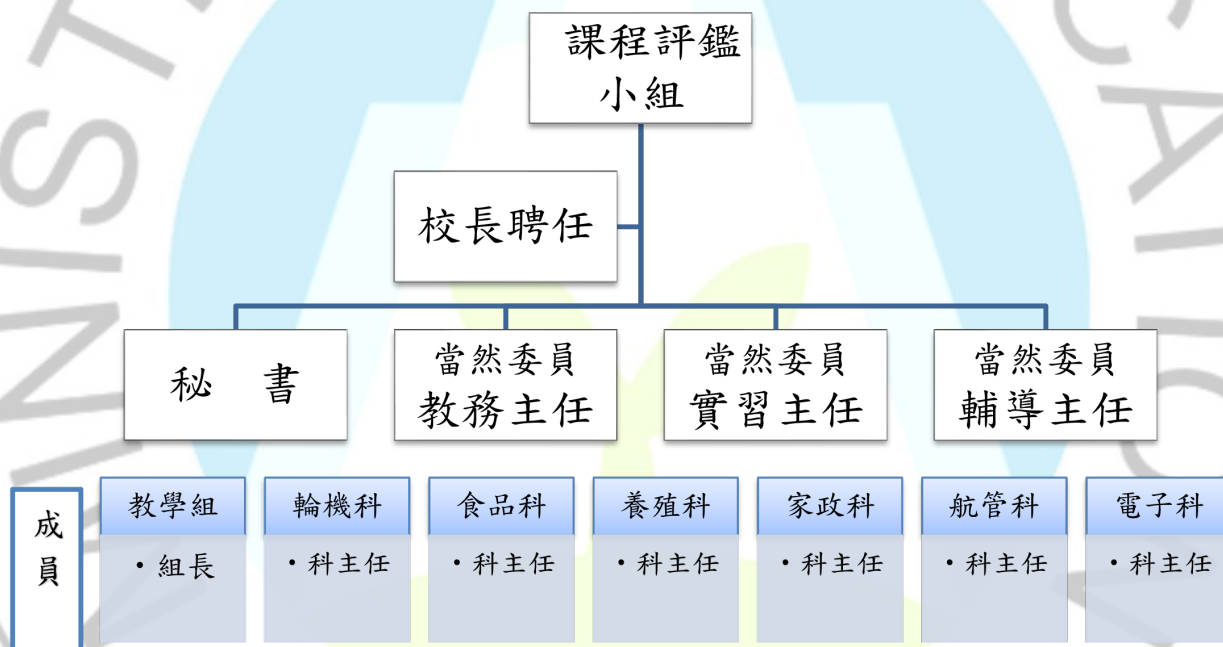
- (一) 聘任：由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人(無給職)組成課程自我評鑑小組，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。

(二) 職掌：

1. 協助研擬學校課程評鑑計畫。
2. 協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具(含量化和質化問題)。
3. 運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。
4. 完成學校課程自我評鑑。
5. 學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)。
6. 各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃。
7. 學生選課規劃與輔導等課程規劃。
8. 檢視校務發展與願景圖像。

(三) 召開會議：

由教務主任擔任主席，適時召開課程評鑑小組會議，研討課程評鑑相關事項。



附件

課程自我評鑑表

評鑑層面	課程評鑑重點	達成情形 (待加強→優異)					簡要文字描述
		1	2	3	4	5	
(一)課程規劃	1-1學校課程願景，能呼應課綱之基本理念、目標，具適切性及理想性。						
	1-2學校課程願景、發展特色及各類課程主軸，能與學校發展及社區文化等內外因素相互連結。						
	2-1各專業群科課程之學習節數規劃，能適合學生學習需要，獲致高學習效益。						
	2-2規劃過程具專業參與性，並經學校課程發展委員會審議通過。						
	3-1各年級各專業群科課程教學節數及總節數規劃符合課綱規定。						
	3-2教學單元/主題及教學重點之規劃，能完整納入課綱中本教育階段納入之學習重點，包括學習內容及學習表現，有效促進核心素養之達成。						
	3-3課程規劃應內含課綱及教育部規定課程計畫中應包含之項目，如各年級課程目標或教育階段領域/核心素養、教學單元/主題名稱、教學重點、教學進度、評量方式及配合教學單元/主題內容融入議題之內容摘要。						
	3-4核心素養、教學單元/主題、教學重點、教學時間與進度以及評量方式等，彼此呼應且具邏輯關連。						
	3-5同一學習階段內各教學單元/主題彼此間符合順序性、繼續性及統整性之課程組織原則。						
	4-1各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之單元或主題內容，符合學生之學習需要及身心發展層次。						

(二)教學實施	4-2各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之教材、內容與活動，能提供學生練習、體驗、思考、探究、發表及整合之充分機會。學習經驗之安排具情境脈絡化、意義化及適性化特徵，確能達成課程目標。						
	4-3各年級規劃之多元選修課程及彈性(自主)學習課程內容，符合課綱規定之四大類別課程（統整性主題/專題/議題探究、社團活動與技藝課程、特殊需求領域課程、其他類課程）及學習節數規範。						
	4-4各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之組成單元或主題，彼此間符合課程組織的順序性、繼續性及統整性原則。						
	4-5各年級多元選修課程及彈性學習課程之規劃主題，能呼應學校課程願景及發展特色。						
	5-1學生選課規劃是否符合本校特性擬定相關課程說明及諮詢輔導，且具體可行。						
	5-2學生自主學習是否依計畫完成申請及課程教師排定						
	5-4規劃與設計過程具專業參與性，經由教學研究會、相關教師專業學習社群或課程發展核心小組之共同討論，並經學校課程發展委員會審議通過。						
	1.課程實施空間，各領域/科目及彈性學習課程之實施場地，已規劃妥善，提供多元、合宜之教學環境，滿足教學使用需求。						
	2.課程實施設備，各領域/科目及彈性學習課程之實施設備，已規劃妥善充實與適切使用教學設備（資訊設備、教具、圖書、視聽媒體等）。						
	3.學生選課說明輔導，是否依計畫辦理課程說明及諮詢輔導，並完成執行紀錄可查。						
	4-1多元選修課程開設，提供學生依適性跨群或跨班自由選修，是否落實執行。						

	4-2多元選修課程開設，學生以跑班方式上課，是否影響教學紀律。						
	5-1彈性(自主、選手培訓、增廣教學)學習，提供學生依適性自由選修，是否落實執行。						
	5-2選手培訓採教師指定制度，培訓選手是否依規定完成申請。						
	6-1校內師資人力及專長足以有效實施各領域/科目及彈性學習節數課程。						
	6-2校內行政主管和教師已參加新課綱專業研習或成長活動，對課程綱要內容有充分理解。						
	6-3教師積極參與各領域/科目教學研究會、年級會議及專業學習社群之專業研討、共同備課、觀課及議課活動，熟知任教課程之課綱、課程計畫及教材內容。						
	6-4各領域/科目、多元選修課程及彈性學習課程所需審定教材，已依規定程序選用，自編教材及相關教學資源能呼應課程目標，並依規定審查。						
	6-5教師依課程計畫之規劃進行教學，教學策略及活動安排能促成本教育階段領域/科目核心素養、精熟學習重點及達成彈性學習課程目標。						
	6-6教師能視課程內容、學習重點、學生特質及資源條件，採用相應合適之多元教學策略，並重視教學過程之適性化。						
(三)學生學習	1-1教師公開授課，檢核各教師教學方式，透過問題回饋研討，以增進教師專業專長，執行效益良好，目前已執行狀況是否良好。						
	1-2教師公開授課是否透過會議研討方式進行教學成效回饋，有無執行紀錄可查。						

2-1學習歷程檔案由課程諮詢教師召集人，是否執行宣導與說明，增加教師與學生對學生學習歷程的認識，完善本校學生學習歷程檔案的建置。									
2-2藉由老師的引導，適時提醒學生增加充實個人學習歷程紀錄，如服務學習、修課紀錄、課程學習成效、參賽紀錄等資料，讓學生發現個人特質與潛能，檢視學習成效，並完成學習歷程檔案資料上傳之需求，以利學生未來生涯發展參採之依據，目前執行率是否良好。									
3-1各學習階段/年級學生於各領域/科目之學習結果表現，是否能達成各該領域/科目課綱訂定之教育階段核心素養，精熟各學習重點，並力求自我成長。									
3-2透過學期段考成效，驗證學生學習成果，並依據段考成效檢視學生學習疑問。									
4-1多元選修科目，學生學習結果回饋，是否具教育之積極正向價值，並增進專業技能學習能力。									
4-2補強教學是否有助學生專業技能學習成效及技能檢定考照。									
4-3補強教學是否會增加學習負擔，進而降低學習意願。									
5-1學生於各彈性學習課程之學習結果表現，能符合課程設計之預期課程目標。									
5-2學生在各彈性學習課程之非意圖性學習結果，具教育之積極正向價值。									
5-3自主學習課程結束後學生是否完成課程紀錄表，老師是否針對課程紀錄提供質性建議。									
6-1預警制度執行，透過自我評鑑，瞭解教師教學方向及學生學習回饋是否符合課綱目的，進而修正教育方針，引導學生正確學習方向。									
6-2學校課程計畫獲主管機關備查後，是否上傳學校網路首頁供學生、家長與民眾查詢。									



附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國學常識
	英文名稱	Chinese knowledge
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	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解中華文化博大精深 二、了解文化道德內涵 三、將精深哲學底蘊落實於生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國學常識概說	1. 文言文與白話文概說 2. 古典文學與現代文學概說 3. 四庫全書概說	2	第二學年第一學期
(二)經部國學常識	1. 經書與傳書概說 2. 十三經概說 3. 十三經舉隅蓋略導讀	6	第二學年第一學期
(三)史部國學常識	1. 史學體例概說 2. 二十五史蓋說 3. 四史舉隅蓋略導讀	4	第二學年第一學期
(四)子部國學常識	1. 子學哲學流派概說 2. 九流十家概說 3. 十家代表人物作品舉隅蓋略導讀	6	第二學年第一學期
(五)集部國學常識	1. 重要集合文學文集概說導讀 2. 重要個人文集作品舉隅蓋略導讀 3. 歷代作家大事記略概況綜覽	6	第二學年第二學期
(六)小說發展國學常識	1. 歷代小說發展概況 2. 各類小說特色與經典作品介紹 3. 歷代小說品舉隅蓋略導讀	6	第二學年第二學期
(七)現代文學國學常識	1. 現代文學概說 2. 各類作品舉隅蓋略導讀 3. 名家名作綜覽	6	第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度的整體表現予以評量。		
教學資源	圖書館工具書與一般用書，期刊雜誌，網路資源。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活與休閒		
	英文名稱	Leisure and Life		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 烘焙食品科			
學分數	0/0/0/0/1/1			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	培養學生了解休閒與生活與基本概念，並習得生活與休閒之機能，使學生瞭解休閒的方法，充實必要的休閒知識，為休閒豐富人生、充實人生、健康人生、美化人生、提昇人生境界。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)休閒與生活模式	休閒與生活模式、指導與方案規劃	2	第三學年第一學期
(二)休閒實踐—戶外	團體球類休閒運動項目	6	第三學年第一學期
(三)休閒實踐—戶外	個人球類休閒運動項目	4	第三學年第一學期
(四)休閒實踐—戶外	水上休閒運動項目	6	第三學年第一學期
(五)休閒實踐—室內	團體球類休閒運動項目	6	第三學年第二學期
(六)休閒實踐—室內	個人球類休閒運動項目	6	第三學年第二學期
(七)休閒與生活議題討論	分組報告	6	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	講授、影片欣賞、休閒體驗、小組討論、各別心得分享。		
教學資源	自編教材、校園及鄰近社區休閒運動設備		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 在上課前，教師宜先行實地勘察本節要使用的場地設施，確定場地無危險物、設施安全無虞，方可將學生帶去上課或練習，如場地、器材設施有缺損而有安全顧慮時應適時告知有關的行政單位維護，並公告停止使用，以確保學生安全與教學順暢。上課中也要隨時注意上課場地、設備器材之安全，外人最好請他離開以免影響教學或學生安全。
2. 整隊、清查人數，未到者確實記錄姓名或學(座)號，同時先確定學生體能與健康狀況，以免身體不適造成體力過度負荷而形成傷害或意外，如有身體不適者應令在旁見習，以確保學生之受教權為佳，亦可請在旁見習的學生安排其參與活動的機會，例如：幫忙記錄、看管物品、擔任裁判公證人等，使他因參與學習而獲成就感。不宜責令回教室休息，以防學生未回教室到他處遊蕩，造成安全問題之缺口。
3. 不論是一般大肌肉的暖身運動或本節課特別的細部暖身活動一定確實做好，不宜敷衍行事，最好教師親自帶操示範，尤其是本節課特別的細部暖身活動，以免造成運動傷害，形成無可補救的遺憾。
4. 所有的「動作指導」宜先作完整示範，再作分解動作示範，再作完整示範，然後開始練習，練習時宜先採分部練習，特別注意場地分配與指定，人員分組管理(示範講解可用圖表或視聽器材輔助)，再兩個動作連續、三個、四個……、最後才完整的連續動作。
5. 較特別動作宜作「安全保護」以確保運動員身體的安全，避免受傷而危及生命，一般保護動作之實施，教師為「同性別」之學生服務，非同性別之同學則請該同性別動作較熟練之同學服務，以免因性別之紛擾發生。若因運動過當造成重大傷害危及生命安全時，以救人生命為優先，可不受性別異同之限制。
6. 若因學生課中運動受傷，教師宜立即檢視並急救，然後護送健康中心交由校護處理，如情況嚴重不適移動時，應立即通知校護並急電 119 呼叫救護車送醫急救，同時請導師通知家長，並暫時中止上課，先請體育股長暫維秩序，班代向教務處報告請暫派教師到場維護學生安全。
8. 上游泳課時，課前應檢查泳池清潔、水溫、救生設施，同時一定要清場、查點到課學生人數、暖身運動、本次上課進度之分解與連續動作講解、示範、練習，下課前也一定要清場、查點到課學生人數，再整理服裝，然後整理泳池、關門再離開。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用英文
	英文名稱	Applied English
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	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、增進英語文的聽、說、讀、寫能力，以應用於實際生活之溝通。 二、培養以英語文進行邏輯思考、分析、判斷與整合創新的能力。 三、建立有效的英語文學習方法，以加強自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、涵育學習英語文的興趣與積極的態度，主動涉獵各領域知識，提升人文素養與科技知能。 五、促進對多元文化的了解與尊重；培養國際視野與全球永續發展的世界觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Greetings 問候	1. 如何表達感謝 2. 如何表達歉意 3. 如何表達讚賞 4. 如何表達遺憾	6	第二學年第一學期
(二)Self-Introduction 自我介紹	1. 如何描述外表 2. 如何描述個性 3. 如何描述嗜好 4. 如何描述家庭背景	6	第二學年第一學期
(三)Life Chores 生活大小事	1. 休閒活動主題 2. 家庭生活主題 3. 新聞英文主題	6	第二學年第一學期
(四)Social Life 社交生活	1. 家庭生活 2. 學校生活 3. 職場生活	6	第二學年第二學期
(五)Manners 有禮行遍天下	1. 電話禮儀 2. 網路禮儀 3. 職場禮儀	6	第二學年第二學期
(六)Festivals 節慶	1. 台灣節慶 2. 異國節慶	6	第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗，口說，聽力測驗，書寫報告，作業評量，角色扮演。		
教學資源	課本，網路，語言教室		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

(1) 教學內容及次序安排，參照教學大綱之內涵，並符合教學目標。

(2) 教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。

(3) 教材內容與學生生活相結合，使學生學以致用。

(4) 培養學生聽說讀寫的能力。

2. 教學方法

(1) 講解、提問、相互討論，上台發表等方式。

(2) 善用校內語言教室設備、教學網路。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階體育		
	英文名稱	Advanced PE		
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	0/0/1/1/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 了解體育的本質、範圍及功能 2. 能認識運動的樂趣 3. 達成終身運動目的 4. 提升學生健康體適能 5. 能了解各項運動方法及要領 6. 能正確做出各項目運動技巧 7. 培養遵守規則的態度與習性 8. 培養互助合作及互相學習的精神 9. 培養積極進取的學習態度 10. 學會欣賞各項運動競技的比賽			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)體適能檢測	1. 運動與體重控制之關係 2. 體適能檢測－體重控制之運動原則 3. 體適能檢測－運動傷害的預防 4. 體適能檢測－運動傷害處理原則	6	第二學年第一學期
(二)重量訓練實作	1. 重量訓練概述 2. 重量訓練實作	6	第二學年第一學期
(三)進階運動指導(羽球)	1. 健身運動指導(羽球規則) 2. 健身運動指導(羽球接發球) 3. 健身運動指導(羽球扣殺)	6	第二學年第一學期
(四)進階運動指導(足球)	1. 健身運動指導(足球規則) 2. 健身運動指導(足球停球及運球) 3. 健身運動指導(足球射門)	6	第二學年第二學期
(五)進階運動指導(排球)	1. 健身運動指導(排球規則) 2. 健身運動指導(排球接發球) 3. 健身運動指導(排球扣殺)	6	第二學年第二學期
(六)運動競賽	班際運動競賽	4	第二學年第二學期
(七)定期評量－健康休閒知識測驗	健康休閒知識測驗	2	第二學年第二學期
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	學習精神與道德 25%、體育常識25%、技能測驗50%
教學資源	教室、操場、籃球場、排球場、活動中心
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 在上課前，教師宜先行實地勘察本節要使用的場地設施，確定場地無危險物、設施安全無虞，方可將學生帶去上課或練習，如場地、器材設施有缺損而有安全顧慮時應適時告知有關的行政單位維護，並公告停止使用，以確保學生安全與教學順暢。上課中也要隨時注意上課場地、設備器材之安全，外人最好請他離開以免影響教學或學生安全。 2. 整隊、清查人數，未到者確實記錄姓名或學(座)號，同時先確定學生體能與健康狀況，以免身體不適造成體力過度負荷而形成傷害或意外，如有身體不適者應令在旁見習，以確保學生之受教權為佳，亦可請在旁見習的學生安排其參與活動的機會，例如：幫忙記錄、看管物品、擔任裁判公證人等，使他因參與學習而獲成就感。不宜責令回教室休息，以防學生未回教室到他處遊蕩，造成安全問題之缺口。 3. 不論是一般大肌肉的暖身運動或本節課特別的細部暖身活動一定確實做好，不宜敷衍行事，最好教師親自帶操示範，尤其是本節課特別的細部暖身活動，以免造成運動傷害，形成無可補救的遺憾。 4. 所有的「動作指導」宜先作完整示範，再作分解動作示範，再作完整示範，然後開始練習，練習時宜先採分部練習，特別注意場地分配與指定，人員分組管理(示範講解可用圖表或視聽器材輔助)，再兩個動作連續、三個、四個……、最後才完整的連續動作。 5. 較特別動作宜作「安全保護」以確保運動員身體的安全，避免受傷而危及生命，一般保護動作之實施，教師為「同性別」之學生服務，非同性別之同學則請該同性別動作較熟練之同學服務，以免因性別之紛擾發生。若因運動過當造成重大傷害危及生命安全時，以救人生命為優先，可不受性別異同之限制。 6. 若因學生課中運動受傷，教師宜立即檢視並急救，然後護送健康中心交由校護處理，如情況嚴重不適移動時，應立即通知校護並急電 119 呼叫救護車送醫急救，同時請導師通知家長，並暫時中止上課，先請體育股長暫維秩序，班代向教務處報告請暫派教師到場維護學生安全。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	法學生活		
	英文名稱	Life and Law		
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	0/0/0/0/1/1			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、培養對法律之興趣。 二、作為其他法律課程之入門。 三、闡述法律在今日法治社會之功用。 四、培養對法律之正確體認。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)我國法律體系概要	1. 法律之意義及其與其他規範間的關係 2. 法律的分類 3. 法律之淵源 4. 法律之效力 5. 法律的適用原則 6. 司法權之運作與行政組織	2	第三學年第一學期
(二)創作及智慧財產權	1. 智慧財產權論 2. 著作權法 3. 案例分析	4	第三學年第一學期
(三)網際網路及網路犯罪防制	1. 網路生活與犯罪 2. 網路犯罪之意義與特質 3. 網路犯罪之案例分析	4	第三學年第一學期
(四)投資理財與經濟犯罪防制	1. 經濟犯罪的定義與執法 2. 經濟犯罪與追訴 3. 案例分析	4	第三學年第一學期
(五)房屋租賃問題(兼論民法概要)	1. 租賃的意義 2. 租約應注意事項 3. 租約爭議的解決	4	第三學年第一學期
(六)交通意外問題(兼論刑法概要)	1. 交通意外的處理原則 2. 交通意外的處理法律依據 3. 案例分析	6	第三學年第二學期
(七)公平法、消保法	1. 公平法、消保法法規內容重點分析 2. 爭議案例解析 3. 課中討論	4	第三學年第二學期
(八)勞基法、兩性工作平等法	1. 勞基法、兩性工作平等法法規內容重點分析 2. 爭議案例解析	4	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)環境保護法	1. 環境保護法法規內容重點分析 2. 爭議案例解析 3. 課中討論	4	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	學習評量依據社會領域的課程目標、核心素養、學習表現及學習內容，採紙筆測驗、作業練習、實作評量、檔案評量等多元形式，診斷學習問題，並檢視學習成效。		
教學資源	1. 除教用課本之外，上課會有 word 及 ppt 檔的教材 2. 教學採個案教學，以理論為經，個案為緯，分析理論與實務的相關性。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學實施以多元開放，強調民主社會中理性溝通、尊重差異性的重要性。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦應用		
	英文名稱	Computer Application		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☒ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進	☒ A2.系統思考與問題解決	☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達	☒ B2.科技資訊與媒體素養	☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識	☒ C2.人際關係與團隊合作	☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科			
學分數	0/0/2/2/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	讓學生複習電腦應用的基本觀念、電腦科技演變與現代生活關係、數字系統轉換、補數、程式語言、結構變化，使學生先有正確的程式觀念，並了解電腦應用的基本方法及技術。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦科技演變與現代生活關係	電腦科技演變歷史 現代生活電腦運用	12	第二學年第一學期
(二)電腦應用與現代生活關係	電腦應用安全性、病毒防制	12	第二學年第一學期
(三)電腦硬體知識(一)	電腦硬體結構	12	第二學年第一學期
(四)電腦硬體知識(二)	電腦週邊設備更新變化 電腦操作保養	12	第二學年第二學期
(五)電腦軟體應用(一)	作業環境 系統分類 操作方式	12	第二學年第二學期
(六)電腦軟體應用(二)	語言介紹 規定、方法 結構邏輯說明 常用函數及副程式 陣列、排序及搜尋	12	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	綜合口試、筆試、作品、學習態度各方之整體表現。		
教學資源	1.教材編選：自編教材 2.教學方法：上課講述與練習 3.教學資源：線上測驗系統		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

- (1) 配合科技發展潮流，符合程式語言應用現狀
- (2) 編選教材時，宜把握網路應用架構，通盤規劃，作有系統之編排。
- (3) 每章宜附有習題、應用範例及問題討論等項目。

2. 教學方法

- (1) 講述法、(2) 發表法、(3) 問答法、(4) 實作法、(5) 討論法、(6) 自學輔導法。

3. 教學資源

- (1) 參考工具書：與電腦應用有關之百科全書、叢書及電子工具書。
- (2) 一般用書
- (3) 期刊雜誌
- (4) 網路資源

4. 教學相關配合事項

鼓勵學生配合教學活動，參加各種電腦應用競賽活動。

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品安全與衛生之重要性。 二、瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 三、瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 四、瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 五、瞭解衛生管理的範圍。 六、瞭解食品衛生安全之有關法令。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品安全與衛生概論	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	2	第三學年第二學期
(二)食物中毒的分類及預防	1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	8	第三學年第二學期
(三)經口傳染病	1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	6	第三學年第二學期
(四)食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	6	第三學年第二學期
(五)衛生管理	1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)食品衛生安全之有關法令	1. 食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3. 台灣優良食品驗證制度(TQF)。 4. 中華民國國家標準(CNS)。 5. 食品良好衛生規範準則(GHP)。	8	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等。		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內食品製造、檢驗、食品安全與衛生等相關資訊內容及國內外教		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 2. 教學評量 作業評定、口試、筆試、測驗等。 3. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品概論
	英文名稱	Introduction to Bakery Food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生瞭解烘焙食品之相關知識。 二、讓學生明白烘焙食品分類。 三、讓學生認識烘焙食品製作之概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)概論	1. 食品加工的目的 2. 食品營養與餐飲之關係 3. 食品加工之方法 4. 烘焙食品的加工原理	4	第一學年第一學期
(二)烘焙材料	1. 麵粉 2. 油脂及乳化劑 3. 糖及糖漿 4. 蛋及乳品 5. 酵母及化學膨脹劑 6. 香料及其他	4	第一學年第一學期
(三)麵包	1. 麵包的分類 2. 麵包的製作	10	第一學年第一學期
(四)蛋糕	1. 蛋糕的分類 2. 蛋糕的製作	10	第一學年第一學期
(五)西點	1. 西點的分類 2. 西點的製作	8	第一學年第一學期
(六)中式點心	1. 中式點心的分類 2. 中式點心的製作	10	第一學年第二學期
(七)霜飾	1. 霜飾的分類 2. 霜飾的製作	10	第一學年第二學期
(八)配方制定	1. 度量衡之認識 2. 配方平衡	8	第一學年第二學期
(九)包裝	1. 包裝認識 2. 包裝方法	4	第一學年第二學期
(十)衛生安全	1. 個人及工廠衛生 2. 食品安全	4	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等。		

教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內烘焙食品概論等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 2. 教學評量作業評定、口試、筆試、測驗等。 3. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品營養
	英文名稱	Food and Nutrition
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 二、了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 三、能設計並規劃均衡飲食營養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品營養概論	1. 營養學定義與範圍 2. 營養與健康的關係 3. 當前國民營養狀況及問題	2	第三學年第一學期
(二)營養素	1. 營養素種類 2. 營養素功能及食物來源 3. 營養素不足或過量造成生理之影響	6	第三學年第一學期
(三)各類食品的營養價值	1. 生鮮與加工食品 2. 動物性、植物性食品營養價值 3. 特殊營養食品 4. 油脂類成分及其他	10	第三學年第一學期
(四)生命期營養	1. 孕婦及乳婦營養 2. 嬰兒期、幼兒期、兒童期營養 3. 青少年期、成人期、老人期營養	6	第三學年第一學期
(五)體重與飲食	1. 食品熱量測定及計算 2. 熱量平衡與體重的關係 3. 肥胖及體重不足原因與飲食控制	6	第三學年第一學期
(六)膳食設計	1. 簡易代換單位與代換表 2. 各類食品材料之秤量 3. 基礎飲食 4. 菜單設計及三餐分配 5. 家庭膳食計畫	6	第三學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內食品製造、食品營養等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。

2. 教學評量

作業評定、口試、筆試、測驗等。

3. 教學資源

(1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。

(2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。

(3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。

4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品加工
	英文名稱	Advanced Food 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	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學習釀造食品、肉品加工、乳品、蛋品、水產加工、低溫貯藏食品的基礎特性 二、了解釀造食品、肉品加工、乳品、蛋品、水產加工、低溫貯藏食品各專業領域的加工技術與原理 三、知道釀造食品、肉品加工、乳品、蛋品、水產加工、低溫貯藏食品的產品製作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)釀造食品	1. 概論 2. 醬類製造 3. 酒類製造 4. 食醋製造 5. 其他	12	第二學年第一學期
(二)肉品加工	1. 概論 2. 原料肉特性 3. 肉製品加工技術及原理 4. 肉製品加工各論 5. 其他	12	第二學年第一學期
(三)乳品及蛋品加工	1. 概論 2. 原料乳特性及處理 3. 乳製品加工技術及原理 4. 乳製品加工各論 5. 蛋的特性 6. 蛋品加工技術及原理 7. 其他	12	第二學年第一學期
(四)水產加工	1. 概論 2. 水產原料特性 3. 水產加工技術及原理 4. 水產加工各論 5. 其他	12	第二學年第二學期
(五)低溫貯藏食品	1. 低溫貯藏食品介紹 2. 低溫貯藏食品的製造 3. 低溫貯藏食品保存中之品質變化 4. 解凍方法 5. 其他	12	第二學年第二學期
(六)嗜好性食品	1. 嗜好性食品之認識 2. 茶加工技術及原理 3. 咖啡加工技術及原理 4. 可可加工技術及原理	12	第二學年第二學期
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等。
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內食品製造、食品加工等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 2. 教學評量 作業評定、口試、筆試、測驗等。 3. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品質管制
	英文名稱	Quality Control
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學生能瞭解品質管制的基本理論與重要性。 二、學生能瞭解品質管制各種方法。 三、學生能熟悉食品產業基本之品質管制實務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)概論	1. 品質管制的演變 2. 各種食品標示 3. 品質管制模式	4	第三學年第一學期
(二)統計品管技術	1. 群體與樣本 2. 精密度與準確度的關係 3. 常見的統計圖 4. 品管七手法的簡介	10	第三學年第一學期
(三)抽樣檢驗	1. 區域抽樣 2. 區域抽樣的QC 3. 選別型的抽樣 4. 連續生產型的抽樣	12	第三學年第一學期
(四)品質管制圖	1. 特性要因圖 2. 流程圖 3. 檢核表 4. 柏拉圖 5. 直方圖 6. 散佈圖 7. 管制圖	10	第三學年第一學期
(五)標準、品質保證與品質成本	1. 食品衛生標準 2. 品質管理系統活動 3. 品質保證體系之活動	8	第三學年第二學期
(六)品管圈(QCC)	1. 品管圈的活動 2. 改善問題的活動 3. 原因分析	12	第三學年第二學期
(七)全面品質管制	1. 目標管理案例 2. 品管屋 3. 顧客要求展開表 4. 品質要素展開表 5. 製程要素 6. 缺點與回饋 7. 職能與訓練	10	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)食品品管應用實例	1. 原料標準書 2. 製造工程QC圖 3. 標準書的撰寫與分類 4. 製造工程QC圖的製作	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等。		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內食品製造、食品檢驗、品質管制等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 2. 教學評量 作業評定、口試、筆試、測驗等。 3. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產加工
	英文名稱	Farm and Animal Products Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解農畜產加工的意義、範圍與重要性。 二、瞭解農畜產加工原料種類與基本性質。 三、學習各種農畜產加工方法及相關基本原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 農產加工的意義與重要性。 2. 農產加工的範圍。 3. 農產加工現況與發展。	4	第三學年第一學期
(二)果蔬原料	1. 果蔬原料的介紹 2. 果蔬加工的前處理	8	第三學年第一學期
(三)罐頭製造	1. 罐頭加工基礎介紹 2. 殺菌 3. 各式果蔬罐頭加工介紹	12	第三學年第一學期
(四)果汁與果蔬汁	1. 果汁與果蔬汁的加工 2. 各式果汁的加工介紹	8	第三學年第一學期
(五)果醬	1. 果醬的加工原理 2. 各式果醬的加工介紹	4	第三學年第一學期
(六)醃漬蔬果	1. 醃漬蔬果的加工原理 2. 各式醃漬蔬果的加工介紹	10	第三學年第二學期
(七)乾燥蔬果	1. 蔬果的乾燥 2. 乾燥曲線 3. 各式的乾燥方式介紹	10	第三學年第二學期
(八)發酵	1. 穀類發酵 2. 豆類發酵 3. 果汁發酵	8	第三學年第二學期
(九)冷藏、冷凍	1. 蔬果的冷藏 2. 冷藏、冷凍傷害 3. 壓縮機原理及冷媒	8	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等。		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內食品加工、農產加工等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。

2. 教學評量

作業評定、口試、筆試、測驗等。

3. 教學資源

(1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。

(2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。

(3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。

4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品經營
	英文名稱	Introduction to Food & Business 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	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品經營的意義與重要性。 二、學習食品經營的知識與技術。 三、瞭解食品物流及控管。 四、能瞭解食品經營方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 食品經營的意義。 2. 食品經營的重點與範圍。 3. 食品經營的未來趨勢。 4. 食品經營的準備工作。	2	第二學年第一學期
(二)工廠籌建與布置	1. 建廠計畫。 2. 廠址選擇。 3. 布置規劃。 4. 建廠設置。 5. 食品工廠建廠規定。 6. 食品銷售。 7. 售後服務及顧客抱怨之處理。	10	第二學年第一學期
(三)生產管理	1. 生產管理的基本概念。 2. 生產計劃。 3. 生產管制。 4. 存貨管理。	12	第二學年第一學期
(四)行銷管理	1. 行銷的基本概念。 2. 行銷管理的程序。 3. 行銷的新趨勢。 4. 行銷策略。	12	第二學年第一學期
(五)產品研究發展	1. 研究發展的基本概念。 2. 新產品的研究發展。 3. 研究發展與管理。	10	第二學年第二學期
(六)財務管理	1. 財務管理的基本概念。 2. 資金管理。 3. 資本預算。 4. 財務報表分析。	10	第二學年第二學期
(七)人力資源管理	1. 人力資源管理的基本概念。 2. 人力資源管理的運作。 3. 未來的人力資源管理。	6	第二學年第二學期
(八)顧客抱怨處理與危機應變	1. 售後服務與顧客抱怨處理。 2. 風險管理的基本概念。 3. 危機管理的基本概念。	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)公平交易與消費者保護	1. 公平交易。 2. 消費者保護。	4	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等。		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內食品行銷、食品經營等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 2. 教學評量 作業評定、口試、筆試、測驗等。 3. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品添加物
	英文名稱	Food Additives
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 二、使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 三、使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 四、使學生學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品添加物概論	1. 食品添加物的定義與功能。 2. 食品添加物的行政管理。 3. 食品添加物的分類。 4. 食品添加物的規格標準。 5. 食品添加物的使用範圍及用量標準。	2	第三學年第一學期
(二)食品添加物的安全性評估	1. 毒性試驗。 2. 安全性的評估。	4	第三學年第一學期
(三)防腐劑	1. 防腐劑的功能與種類。 2. 防腐劑的使用的注意事項。 3. 防腐劑各論。	4	第三學年第一學期
(四)抗氧化劑	1. 抗氧化基本原理。 2. 抗氧化劑的功能與種類。 3. 抗氧化劑的使用注意事項。 4. 抗氧化劑各論。	4	第三學年第一學期
(五)漂白劑	1. 漂白劑的功能與種類。 2. 漂白劑的使用注意事項。 3. 漂白劑各論。	4	第三學年第一學期
(六)保色劑	1. 保色基本原理。 2. 保色劑的功能與種類。 3. 保色劑的使用注意事項。 4. 保色劑各論。	4	第三學年第一學期
(七)膨脹劑	1. 膨脹劑的功能與種類。 2. 膨脹劑的使用注意事項。 3. 膨脹劑各論。	6	第三學年第一學期
(八)品質改良用釀造用及食品製造用劑	1. 品質改良用釀造用及食品製造用劑的功能與種類。 2. 品質改良用釀造用及食品製造用劑的使用注意事項。 3. 品質改良用釀造用及食品製造用劑各論。	4	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)營養添加劑	1. 營養添加劑的功能與種類。 2. 營養添加劑的使用注意事項。 3. 營養添加劑各論。	4	第三學年第一學期
(十)著色劑	1. 著色劑的功能與種類。 2. 著色劑的使用注意事項。 3. 著色劑各論。	4	第三學年第二學期
(十一)香料	1. 香料的功能與種類。 2. 香料的使用注意事項。 3. 香料各論。	4	第三學年第二學期
(十二)調味劑	1. 調味劑的功能與種類。 2. 調味劑的使用注意事項。 3. 調味劑各論。	6	第三學年第二學期
(十三)黏稠劑(糊料)	1. 黏稠劑的功能與種類。 2. 黏稠劑的使用注意事項。 3. 黏稠劑各論。	6	第三學年第二學期
(十四)結著劑	1. 結著劑的功能與種類。 2. 結著劑的使用注意事項。 3. 結著劑各論。	4	第三學年第二學期
(十五)食品工業用化學藥品	1. 食品工業用化學藥品的功能與種類。 2. 食品工業用化學藥品的使用注意事項。 3. 食品工業用化學藥品各論。	2	第三學年第二學期
(十六)溶劑	1. 溶劑的功能與種類。 2. 溶劑的使用注意事項。 3. 溶劑各論。	2	第三學年第二學期
(十七)乳化劑	1. 乳化劑的功能與種類。 2. 乳化劑的使用注意事項。 3. 乳化劑各論。	6	第三學年第二學期
(十八)其他	其他食品添加物。	2	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內食品製造、檢驗、食品添加物等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 2. 教學評量 作業評定、口試、筆試、測驗等。 3. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品行銷學
	英文名稱	Food & 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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、說明不同階段的行銷觀念演進與內涵。 二、分辨消費者與組織不同的購買行為與購買決策。 三、培養目標行銷 STP 與 SWOT 分析的能力。 四、熟悉產品、價格、通路、推廣的行銷組合與決策。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品行銷導論	1. 誕生於20世紀初期的新學問-Marketing 2. Marketing的古典經濟意涵 3. Marketing的概念與體系 4. 食品產業中的市場規劃之特殊適用性	2	第三學年第一學期
(二)食品市場規劃的企劃	1. 事業機會的選擇 2. 事業的成長路徑與事業戰略的擬定 3. 事業發展機會的設定 4. 事業領域的選擇與企業獨特性的形成	4	第三學年第一學期
(三)食品行銷環境分析	1. 微觀環境 2. 宏觀環境	4	第三學年第一學期
(四)食品消費者市場和消費者購買行為	1. 食品消費者市場 2. 消費者購買行為	4	第三學年第一學期
(五)食品組織市場和組織的購買行為	1. 組織購買與組織市場 2. 組織市場購買的形態及參與者 3. 組織市場購買者的購買決策過程及影響因素	4	第三學年第一學期
(六)競爭分析	1. 產業環境的競爭構造基礎分析 2. 具體的產業競爭策略 3. 競爭策略的分析	6	第三學年第一學期
(七)市場評估與預測	1. 市場評估與預測的重要性及意義 2. 市場分析的概念 3. 市場預測的概念	4	第三學年第一學期
(八)市場區隔、目標市場與定位	1. 消費者行為與市場區隔 2. 目標市場選擇 3. 行銷市場之定位	4	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)產品策略、服務策略與品牌策略	1. 產品策略 2. 服務策略 3. 品牌策略	4	第三學年第一學期
(十)定價策略	1. 影響價格之因素 2. 市場佔有率與定價策略之關係 3. 既存產品之定價策略 4. 新產品之定價策略 5. 系列產品線之定價策略 6. 彈性價格之定價策略	6	第三學年第二學期
(十一)行銷通路策略	1. 行銷通路的重要性及內容 2. 行銷通路的流程 3. 影響行銷通路設置的各項因素 4. 行銷通路的變動	4	第三學年第二學期
(十二)促銷策略	1. 促銷的意義與目的 2. 促銷策略的範疇與類別 3. 促銷策略的應用與評估	6	第三學年第二學期
(十三)廣告與公共關係策略	1. 廣告概述 2. 公共關係概述	6	第三學年第二學期
(十四)品質保證策略	1. 追求食品品質與安全的時代已經來臨 2. 食品的安全風險與資訊轉化 3. 食品品質與安全相關之認證制度 4. 超越品牌之食品企業品質保證策略 5. 如何回應消費者對於食品品質保證的風險認知	4	第三學年第二學期
(十五)行銷組織及執行	1. 行銷組織的建立 2. 現代行銷組織規劃的方式	4	第三學年第二學期
(十六)行銷績效評估	1. 行銷資源配置模式 2. 評估食品行銷績效的方法 3. 當前食品行銷系統面臨問題	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等。		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學編選： (1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 2. 教學方法：以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(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	進階食品微生物
	英文名稱	Advanced Food Microbiology
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	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解微生物發展史及與食品的關係。 二、了解微生物的種類、形態及特性。 三、了解微生物的一般生理。 四、了解微生物的酵素及其應用。 五、了解微生物的代謝及發酵作用。 六、了解食品腐敗與食品病原菌。 七、了解食品衛生與微生物檢驗技術。 八、具備互助合作、良好工作態度的情操及重視職場倫理及安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品微生物的分類	1. 微生物的分類史 2. 林奈分類法 3. 食品中常見的微生物分類	6	第二學年第二學期
(二)微生物的一般生理	1. 微生物的生理特性 2. 菌體的成分 3. 微生物之必須營養素	6	第二學年第二學期
(三)微生物的酵素	1. 何謂酵素 2. 微生物在酵素食品業的應用範疇 3. 微生物酵素在其他產業的應用	6	第二學年第二學期
(四)微生物的代謝及利用	1. 菌體知能量轉變和利用 2. 好氧代謝與厭氧代謝能量利用	6	第二學年第二學期
(五)食品腐敗與食品病原菌	1. 食品中常見的病原菌 2. 細菌性食品病原菌分類 3. 常見的食品中毒的潛伏期	6	第二學年第二學期
(六)食品衛生與微生物檢驗技術	1. 為何要檢驗為生物 2. 食品微生物檢驗類別	6	第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內食品微生物、食品檢驗等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。

2. 教學評量

作業評定、口試、筆試、測驗等。

3. 教學資源

(1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。

(2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。

(3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。

4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。

(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	進階食品化學與分析
	英文名稱	Advanced Food Chemistry and Analysis
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食品的基本成分。 二、了解食品相關成分的化學反應。 三、熟練分析化學的基礎操作方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	食品化學與分析概論。	2	第二學年第二學期
(二)食品成分分析-水分	1.自由水、結合水。 2.含水率測定。 3.水活性測定。	6	第二學年第二學期
(三)食品成分分析-醣類	1.褐變反應。 2.旋光性。 3.澱粉測定。 4.還原醣測定。	6	第二學年第二學期
(四)食品成分分析-蛋白質	1.粗蛋白測定。 2.食品蛋白質檢出測定。	4	第二學年第二學期
(五)食品成分分析-脂質	1.粗脂肪測定。 2.油脂品質測定。	8	第二學年第二學期
(六)灰份	1.食品灰分測定。 2.食品灰份與食品關係。	4	第二學年第二學期
(七)鹽度測定	1.比重法。 2.莫荷法。	4	第二學年第二學期
(八)其他	食品添加物測定。	2	第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業評定、口試、筆試、測驗等。		
教學資源	1.依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2.參考國內食品製造、食品化學、檢驗等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 2.教學評量 作業評定、口試、筆試、測驗等。 3.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4.教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包製作實習
	英文名稱	Bakery Food Preparation 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	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解麵包製作之基本理論與方法。 二、熟悉麵包製作之各種材料及其功能。 三、熟練各式麵包製作之操作。 四、建立麵包品質品評之能力。 五、運用麵包製作原理創作新產品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 工廠安全衛生 2. 烘焙衛生及安全 3. 麵包的定義及種類 4. 麵包製作器具及設備 5. 烘焙計算	8	第一學年第一學期
(二)麵包製作材料及功能	1. 麵包製作的主材料及副材料 2. 各項材料之特性及應用 3. 各項材料之特性對麵包製品品質之影響	8	第一學年第一學期
(三)麵包製作原理與基本操作	1. 常見之麵包製作方法 2. 麵包麵糰攪拌法及對產品品質的影響 3. 麵包麵糰發酵及對產品品質的影響 4. 麵包麵糰的基本整型技能操作 5. 麵包焙烤之技巧	8	第一學年第一學期
(四)軟式餐包與實作	1. 橄欖型餐包的製作 2. 奶油捲餐包的製作 3. 沙拉餐包的製作 4. 漢堡麵包的製作 5. 核桃餐包的製作 6. 奶酥餐包的製作	24	第一學年第一學期
(五)軟式麵包與實作	1. 奶油土司的製作 2. 山型白土司的製作 3. 葡萄乾土司的製作 4. 蜜紅豆土司的製作 5. 墨西哥吐司的製作 6. 芋頭吐司的製作	24	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)甜麵包製作	1. 紅豆甜麵包的製作 2. 布丁甜麵包的製作 3. 奶酥甜麵包的製作 4. 香椰甜麵包製作	24	第一學年第二學期
(七)麵包餡料及表面裝飾	1. 花式紅豆甜麵包的製作 2. 花式奶酥甜麵包的製作 3. 花式香椰甜麵包製作 4. 椰香草莓麵包製作 5. 波蘿甜麵包製作 6. 墨西哥甜麵包製作	24	第一學年第二學期
(八)調理麵包製作	1. 蔥油麵包的製作 2. 熱狗麵包的製作 3. 火腿玉米麵包捲製作 4. 咖哩調理麵包製作 5. 馬鈴薯蛋沙拉麵包	20	第一學年第二學期
(九)麵包產品品質評鑑	1. 品質評鑑的方法 2. 成品失敗原因之探討	4	第一學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內麵包製作、烘焙等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2. 教學方法 (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品加工實習
	英文名稱	Bakery Food 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	3/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解烘焙食品之相關知識。 二、熟練烘焙食品之基本製作技術。 三、進行各類烘焙食品製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	3	第一學年第一學期
(二)配方制定	1. 烘焙計算與成分百分比的差異 2. 配方平衡 3. 烘焙計算練習	3	第一學年第一學期
(三)烘焙材料	1. 麵粉 2. 油脂 3. 糖 4. 蛋 5. 乳品 6. 酵母 7. 膨脹劑 8. 鹽 9. 水 10. 乳化劑 11. 其他	6	第一學年第一學期
(四)麵包製作	1. 甜麵包製作： 奶油餐包、紅豆甜麵包、布丁餡甜麵包、奶酥甜麵包、橄欖型餐包 2. 吐司製作： 奶油吐司、葡萄乾吐司、五峰山形白吐司	18	第一學年第一學期
(五)蛋糕製作	1. 麵糊類蛋糕製作；重奶油蛋糕 2. 乳沫類蛋糕製作；海綿蛋糕 3. 戚風類蛋糕製作；葡萄乾戚風蛋糕捲	15	第一學年第一學期
(六)西式點心製作	1. 指形小西餅 2. 酵母道納司	6	第一學年第一學期
(七)烘焙產品品質評鑑	1. 品質評鑑的方法 2. 成品失敗原因之探討	3	第一學年第一學期
合計		54節	

學習評量 (評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2.圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。 3.與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2.參考國內麵包製作、烘焙等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 (二)教學方法 1.以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 2.善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階麵包製作實習
	英文名稱	Advanced Bread Making 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	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解麵包製作之基本理論與方法。 二、熟悉麵包製作之各種材料及其功能。 三、熟練各式麵包製作之操作。 四、建立麵包品質品評之能力。 五、運用麵包製作原理創作新產品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 工廠安全衛生 2. 烘焙衛生及安全 3. 麵包的定義及種類 4. 麵包製作器具及設備 5. 烘焙計算	4	第二學年第一學期
(二)雞蛋牛奶麵包與實作	1. 動物造型麵包製作 2. 羅宋麵包製作 3. 木材麵包製作 4. 哈斯麵包製作 5. 金牛角麵包	20	第二學年第一學期
(三)裹油類麵包與實作	1. 裝飾鬆餅製作 2. 牛角可頌麵包製作 3. 水果盅麵包製作 4. 起酥肉鬆麵包製作 5. 丹麥麵包製作 6. 巧克力辮子麵包製作	24	第二學年第一學期
(四)硬式麵包與實作	1. 法國麵包製作 2. 維也納麵包製作 3. 鄉村麵包製作 4. 麥穗麵包製作 5. 歐式硬麵包製作 6. 雜糧麵包	24	第二學年第一學期
(五)美式麵包與實作	1. 花旗麵包製作 2. 聖誕麵包製作 3. 花式甜甜圈製作 4. 肉桂捲製作 5. 熱狗堡	20	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)特殊麵包與實作	1. 裸麥麵包製作 2. 全麥麵包製作 3. 蔬果麵包製作 4. 貝果製作 5. 辮子麵包製作 6. 沙拉船製作	24	第二學年第二學期
(七)冷凍麵糰簡介	1. 冷凍麵糰定義 2. 冷凍麵糰製作方法 3. 裹入油冷凍麵團製作 4. 冷凍麵糰應用	20	第二學年第二學期
(八)麵包產品品質評鑑	1. 品質評鑑的方法 2. 成品失敗原因之探討	8	第二學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 2. 製作成品、實習報告。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2. 圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。 3. 與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2) 參考麵包製作、烘焙等相關資訊內容編寫之。 2. 教學方法 (1) 以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2) 善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	Western Style Dessert Preparation 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	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、協助學生瞭解西式點心的相關知識與分類。 二、使學生認識西式點心之製作理論與方法。 三、讓學生具備西式點心之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	4	第二學年第一學期
(二)派類及實作	1. 派的分類 2. 派皮的製作 3. 雙皮派 4. 單皮派(生派皮生派餡) 5. 單皮派(熟派皮生派餡) 6. 產品評鑑 7. 習題及實作	24	第二學年第一學期
(三)塔類及實作	1. 塔的定義 2. 塔的分類 3. 塔皮的製作 4. 塔餡的介紹 5. 塔之裝飾 6. 習題及實作	24	第二學年第一學期
(四)鬆餅及實作	1. 原料的選用 2. 配方的制定 3. 鬆餅的製作 4. 整形及烘焙 5. 產品評鑑 6. 習題及實作	20	第二學年第一學期
(五)比薩及實作	1. 比薩的分類 2. 原料的選擇 3. 比薩的製作 4. 習題及實作	16	第二學年第二學期
(六)奶油空心餅及實作	1. 原料的選用 2. 配方的制定 3. 製作方法 4. 產品評鑑	16	第二學年第二學期
(七)甜炸圈餅及實作	1. 甜炸圈餅的分類 2. 酵母甜炸圈餅 3. 蛋糕甜炸圈餅 4. 習題及實作	16	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)果凍類及其他小西點	1. 膠凍類的點心 2. 膠凍類原料之介紹 3. 膠凍類點心之製作 4. 習題及實作	16	第二學年第二學期
(九)品質評鑑	1. 品評方法 2. 失敗原因之探討	8	第二學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗。		
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、光碟等多媒體教材。 3. 與西式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內西式點心製作、烘焙等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2. 教學方法 (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作	
	英文名稱	Project Study	
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘		
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修	
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)		
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目		
	☐ 學校自行規劃科目		
適用科別	☒ 烘焙食品科		
學分數	0/0/0/0/3/3		
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：		
教學目標 (教學重點)	一、培養學生群體合作解決問題之精神。 二、培養學生獨立思考研究及創造之能力。 三、應證及應用所學之專業知識。 四、培養學生實務能力，符合產業之所需。 五、訓練學生搜集及整理資料能力。 六、培養學生研究報告寫作與成果發表能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 專題製作的目的與意義 2. 專題製作流程 3. 學生分組 4. 確定主題	18	第三學年第一學期
(二)資料蒐集	1. 蒐集管道與搜尋技巧 2. 專題分工、計畫書架構與撰寫方法 3. 設備材料清單 4. 專題製作方法、步驟與進度	18	第三學年第一學期
(三)專題製作過程	1. 專題製作之調查、研究與實驗 2. 專題進行製作 3. 專題紀錄、分析與描述結果	18	第三學年第一學期
(四)專題書面資料整理	1. 結果數據之表達呈現 2. 參考文獻的書寫 3. 作品整理與撰寫專題報告	18	第三學年第二學期
(五)專題成果呈現	1. 書面方式呈現 2. 口頭方式報告	18	第三學年第二學期
(六)專題評量與發表	1. 專題評量方法 2. 專題發表管道	18	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	以學生學習過程及製作報告或成果。		
教學資源	食品相關教材、資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

自編教科書或相關參考書籍。

2. 教學方法

(1) 視聽多媒體利用。

(2) 示範教學。

(3) 分組討論教學。

(4) 學生上台報告

3. 教學評量

以學生學習過程及製作報告或成果。

4. 教學資源

食品相關教材、資源。

5. 教學相關配合事項

教材編撰，師資研習等。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品微生物實習
	英文名稱	Advanced Food Microbiology 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	0/0/0/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解微生物的分離、培養及保存方法。 二、認識微生物之生理及特性。 三、能了解微生物生產之酵素的性質及在食品上的應用。 四、能應用微生物於各類食品的製造等。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生及環保教育	1. 實驗室安全注意事項 2. 相關職場安全法令宣導	3	第二學年第二學期
(二)微生物的除菌與滅菌法	1. 各種除菌的介紹與重要性 2. 各種滅菌的介紹與重要性	3	第二學年第二學期
(三)培養基的調製	1. 瞭解培養基的種類及用途 2. NA配製 3. PDA配製	3	第二學年第二學期
(四)平面分離培養	劃線平板法及傾注混稀平板法	3	第二學年第二學期
(五)微生物的純培養	劃線平板法及斜面培養法	3	第二學年第二學期
(六)微生物的保存及菌種的擴大培養	各種菌種的保存法及擴大培養	3	第二學年第二學期
(七)顯微鏡操作	分離微生物的觀察	3	第二學年第二學期
(八)微生物染色及大小測定	一般染色法及大小測定	3	第二學年第二學期
(九)總菌數測定	傾注混稀平板法及塗抹平板法	3	第二學年第二學期
(十)米類發酵	1. 甜酒釀製作 2. 小米酒製作	3	第二學年第二學期
(十一)釀造酒製造	各種水果酒釀造	3	第二學年第二學期
(十二)蒸餾酒製造	米酒製作	3	第二學年第二學期
(十三)乳品發酵製造	1. 優酪乳製作 2. 軟式乳酪製	3	第二學年第二學期
(十四)豆類發酵	1. 醬油製作 2. 味噌製作 3. 豆豉製作	6	第二學年第二學期
(十五)有機酸發酵	醋酸製作	3	第二學年第二學期
(十六)醃漬蔬果	1. 韓式泡菜製作 2. 酸白菜製作	6	第二學年第二學期
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
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. 與餅乾製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

(1) 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。

(2) 參考國內食品微生物、食品發酵等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。

2. 教學方法

(1) 以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。

(2) 善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階烘焙食品加工實習
	英文名稱	Advanced Bakery Food 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	0/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、傳授烘焙食品製作的相關知識。 二、了解烘焙食品基本製作原理。 三、訓練烘焙食品製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	1	第一學年第二學期
(二)材料認識	1. 主材料 2. 副材料	1	第一學年第二學期
(三)器具認識	1. 製備器具、烤焙器具 2. 裝模器具、裝飾器具 3. 裝飾器具	1	第一學年第二學期
(四)蛋糕製作	1. 蛋糕概論。 2. 麵糊類蛋糕製作 3. 乳沫類(蛋白)蛋糕製作 3. 乳沫類(全蛋)蛋糕製作 4. 戚風類蛋糕製作	18	第一學年第二學期
(五)西點製作	1. 西點概論。 2. 奶油空心餅製作 3. 派的製作 4. 小西餅製作 5. 鬆餅製作 6. 膠凍類製作	18	第一學年第二學期
(六)中式點心製作	1. 中式點心概論。 2. 中式點心之製作	15	第一學年第二學期
合計		54節	
學習評量(評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗		
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、光碟等多媒體教材。 3. 與烘焙食品製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內烘焙食品製作等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2. 教學方法 (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階餅乾製作
	英文名稱	Advanced Cookie Making 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	0/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、傳授學生餅乾製作的相關知識。 二、使學生了解餅乾之基本製作原理。 三、讓學生具備餅乾之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	1	第一學年第二學期
(二)材料認識	1. 主材料 2. 副材料	1	第一學年第二學期
(三)器具認識	1. 製備器具 2. 烘焙器具 3. 裝模器具 4. 裝飾器具	1	第一學年第二學期
(四)冰箱小西餅	1. 黑糖核桃酥片 2. 大理石餅乾 3. 造型餅乾 4. 亞麻子餅乾 5. 花生一口酥 6. 紫薯脆餅 7. 美式芝麻酥餅	15	第一學年第二學期
(五)乳沫類小西餅製作	1. 台式馬卡龍 2. 淑女手指餅乾 3. 綿綿派 4. 蛋黃餅乾 5. 杏仁瓦片	12	第一學年第二學期
(六)酵母餅乾製作	1. 蘇打餅乾 2. 香蔥紫菜蘇打 3. 番茄蘇打 4. 胡椒蔥餅 5. 口袋餅乾 6. 巧克力小熊餅乾	12	第一學年第二學期
(七)糖霜餅	1. 馬林 2. 粉彩馬林 3. 咖啡核桃馬林 4. 巧克力馬卡龍 5. 抹茶馬卡龍	12	第一學年第二學期
合計		54節	
學習評量(評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗		

教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2.圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。 3.與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內餅乾製作、烘焙等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2.教學方法 (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工實習
	英文名稱	Cereal Products 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	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解穀類加工的基本原理。 二、瞭解穀類加工的操作程序與運用。 三、進行各類穀類加工製品之實際操作	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	3	第一學年第一學期
(二)穀類加工實習基本操作	1. 配方計算 2. 製成率計算 3. 原物料成本計算 4. 穀類加工機具名稱認識、操作及簡易保養	6	第一學年第一學期
(三)米粒類米食加工	1. 米粒類米食： 白飯、飯糰、油飯、糯米腸、肉粽。 2. 粥品類米食： 八寶粥、廣東粥、海鮮粥。 3. 新品創作	12	第一學年第一學期
(四)漿(粿)粉類米食製作	1. 米漿類米食： 米乳、蘿蔔糕、碗粿、年糕、腸河粉等。 2. 漿糰類米食： 湯圓、元宵、麻糬、紅龜粿、米苔目等。 3. 新品創作	12	第一學年第一學期
(五)熟粉類米食製作	1. 雪片糕、鳳片糕、綠豆糕、糕仔崙等。 2. 新品創作	6	第一學年第一學期
(六)膨發類米食製作	1. 米花糖、爆米花等。 2. 新品創作	6	第一學年第一學期
(七)水調和麵類麵食製作	1. 冷水麵麵食： 生鮮麵食、水餃、油麵、鍋貼、春捲、巧果等。 2. 燙麵麵食： 蛋餅、蔥油餅、蒸餃、燒賣、餡餅、韭菜盒子等。 3. 新品創作	9	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)發麵類麵食製作	1. 發酵麵食： 饅頭、花捲、銀絲卷、豆沙包、菜包、肉包、水煎包等。 2. 發粉麵食： 叉燒包、發糕、馬拉糕、開口笑、沙其馬等。 3. 新品創作	12	第一學年第二學期
(九)酥(油)皮、糕(漿)皮麵食製作	1. 酥(油)皮麵食： 蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪、咖哩餃、太陽餅等。 2. 糕(漿)皮麵食：廣式月餅等。 3. 新品創作	18	第一學年第二學期
(十)烘焙食品製作	1. 麵包製作：軟(硬)麵包、甜麵包等。 2. 蛋糕製作： 麵糊類蛋糕、乳沫類蛋糕、戚風蛋糕、天使蛋糕等。 3. 西點製作： 派、鬆餅、奶油空心餅塔、披薩、甜甜圈、小西餅等。 4. 餅乾製作：甜餅乾、鹹餅乾。	15	第一學年第二學期
(十一)豆類加工	豆類加工製作： 豆漿、豆腐、豆花、羊羹	9	第一學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	製作品品、實習報告、口試、筆試、測驗		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2. 圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。 3. 與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內穀類加工、穀類加工實習等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 (二)教學方法 1. 以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 2. 善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(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	中式點心製作實習
	英文名稱	Chinese Style Dessert Preparation 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	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、傳授學生中式點心的相關知識。 二、使學生了解中式點心之基本製作原理。 三、讓學生具備中式點心之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	4	第三學年第一學期
(二)材料認識	1. 主材料 2. 副材料	8	第三學年第一學期
(三)年節用之中式點心製作	1. 紅豆年糕 2. 蘿蔔糕 3. 發糕 4. 元宵 5. 肉粽 6. 油飯 7. 紅龜粿 8. 廣式月餅 9. 蛋黃酥 10. 湯圓	24	第三學年第一學期
(四)婚慶用之中式點心製作	1. 我國的婚俗 2. 訂婚喜餅 3. 龍鳳喜餅 4. 芝麻喜餅	16	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)早餐用之中式點心製作	1. 蔥油餅 2. 饅頭 3. 花捲 4. 包子 5. 水煎包 6. 餡餅 7. 韭菜盒子 8. 蒸餃 9. 燒賣 10. 麵條 11. 廣東粥 12. 八寶粥 13. 水餃 14. 鍋貼 15. 燒餅 16. 油條 17. 糖股燒餅 18. 蔥燒餅	20	第三學年第一學期
(六)宴席及飲茶用之中式點心	1. 蘿蔔絲餅 2. 咖哩餃 3. 太陽餅 4. 菊花酥 5. 鳳梨酥 6. 蛋塔 7. 珍珠丸子 8. 碗粿 9. 麻糬 10. 巧果	24	第三學年第二學期
(七)中式米食製作	1. 珍珠丸子 2. 筒仔米糕 3. 碗粿 4. 芋頭糕 5. 芋粿巧 6. 飯糰	24	第三學年第二學期
(八)創意點心	1. 地瓜球 2. 芋圓 3. 芋頭西米露 4. 造型壽司	20	第三學年第二學期
(九)品質評鑑	1. 品評方法 2. 失敗原因之探討	4	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗。		
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、光碟等多媒體教材。 3. 與中式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內中式點心製作等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2. 教學方法 (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(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	餅乾製作實習
	英文名稱	Cookie Making 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	3/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、傳授學生餅乾製作的相關知識。 二、使學生了解餅乾之基本製作原理。 三、讓學生具備餅乾之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	1	第一學年第一學期
(二)材料認識	1. 主材料 2. 副材料	2	第一學年第一學期
(三)器具認識	1. 製備器具、烤焙器具 2. 裝模器具、裝飾器具 3. 裝飾器具	1	第一學年第一學期
(四)軟式小西餅製作	1. 貓舌小西餅 2. 葡萄乾燕麥小西餅 3. 奶油小西餅 4. 咖啡酥片 5. 丹麥小西餅	18	第一學年第一學期
(五)硬式小西餅製作	1. 果醬小西餅 2. 蔬菜餅乾 3. 調味小餅乾 4. 瑪莉牛奶餅乾 5. 蘇打餅乾 6. 椰子餅乾	18	第一學年第一學期
(六)鬆酥小西餅製作	1. 擠花小西餅 2. 巧克力丹麥小西餅 3. 達克瓦茲 4. 亞拉脆餅 5. 美式薄餅	12	第一學年第一學期
(七)產品評鑑	1. 品質評鑑的方法 2. 成品失敗原因之探討	2	第一學年第一學期
合計		54節	
學習評量(評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2. 圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。 3. 與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

(1) 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。

(2) 參考國內餅乾製作、烘焙等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。

2. 教學方法

(1) 以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。

(2) 善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。

(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	蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake Decoration Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	3	第三學年第一學期
(二)基本材料認識	1. 蛋糕材料 2. 裝飾材料 3. 包裝材料	9	第三學年第一學期
(三)霜飾材料製備	1. 霜飾種類 2. 色彩的應用 3. 各種食用色素應用與調配	18	第三學年第一學期
(四)抹刀裝飾的技巧	1. 抹面技巧 2. 披覆技巧	18	第三學年第一學期
(五)刮板裝飾的技巧	1. 三角刮板應用 2. 波浪形刮板應用	6	第三學年第一學期
(六)擠花裝飾技巧	1. 畫直線技巧及變化 2. 畫曲線技巧及變化 3. 擠花嘴技巧及變化	18	第三學年第二學期
(七)水果裝飾技巧	1. 生鮮水果裝飾 2. 罐頭水果裝飾	15	第三學年第二學期
(八)巧克力裝飾	1. 木輪花紋 2. 菸捲製作 3. 堅果裝飾 4. 轉印紙 5. 秋葉 6. 利用模型工具	15	第三學年第二學期
(九)測驗	各種技法的組合與應用	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2. 圖表、照片、光碟等多媒體。 3. 與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。
2. 參考國內蛋糕裝飾、烘焙等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。

(二)教學方法

1. 以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。
2. 善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。

(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	蛋糕製作實習
	英文名稱	Cake Making 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	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蛋糕製作之定義、分類、製作原理及相關知識。 二、瞭解烘焙安全與衛生之重要性。 三、瞭解烘焙材料的特性及功能。 四、瞭解蛋糕用器具及設備。 五、熟悉麵糊類蛋糕製作之技能。 六、熟悉乳沫類蛋糕製作之技能。 七、熟悉戚風類蛋糕製作之技能。 八、熟悉特殊類蛋糕製作之技能。 九、建立蛋糕品質評鑑之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	4	第三學年第一學期
(二)概論	1. 蛋糕的定義及種類 2. 烘焙計算 3. 材料認識	12	第三學年第一學期
(三)蛋糕用器具及設備	1. 一般器具之認識與保養 2. 烘焙機械及設備之認識與保養 3. 其他	4	第三學年第一學期
(四)蛋糕的分類與製作原理	1. 麵糊類 2. 乳沫類 3. 戚風類	8	第三學年第一學期
(五)麵糊類蛋糕的製作-高成份重奶油蛋糕	1. 重奶油蛋糕 2. 奶油大理石蛋糕 3. 奶油水果蛋糕	12	第三學年第一學期
(六)麵糊類蛋糕的製作-低成份重奶油蛋糕	1. 魔鬼蛋糕 2. 棋格蛋糕 3. 奶油黃蛋糕	12	第三學年第一學期
(七)麵糊類蛋糕的製作-特殊成份重奶油蛋糕	1. 香蕉蛋糕 2. 檸檬蛋糕 3. 藍莓蛋糕	12	第三學年第一學期
(八)乳沫類蛋糕的製作-蛋白類	1. 香草天使蛋糕 2. 黃金天使蛋糕	8	第三學年第一學期
(九)乳沫類蛋糕的製作——海綿類	1. 海綿蛋糕 2. 蛋黃小海綿 3. 毛巾蛋糕 4. 巧克力海綿屋頂蛋糕	16	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)乳沫類蛋糕的製作-SP類	1. 蜂蜜蛋糕 2. 桔士蛋糕 3. 歐蓮蛋糕	12	第三學年第二學期
(十一)戚風類蛋糕的製作	1. 巧克力戚風蛋糕捲 2. 葡萄乾戚風瑞士捲 3. 咖啡戚風捲 4. 抹茶紅豆戚風捲 5. 生日蛋糕 6. 波士頓派	24	第三學年第二學期
(十二)特殊蛋糕的製作	1. 乳酪蛋糕 2. 鹹蛋糕 3. 雪白蛋糕 4. 黑棗蛋糕	16	第三學年第二學期
(十三)蛋糕的評鑑	1. 外表部分評鑑要點 2. 內部方面評鑑要點 3. 蛋糕常見的弊病及其原因	4	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2. 圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。 3. 與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內蛋糕製作、烘焙等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2. 教學方法 (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(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	中式麵食製作實習
	英文名稱	Chinese Pastry Preparation 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	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、傳授學生中式麵食的相關知識。 二、使學生了解中式麵食之基本製作原理。 三、讓學生具備中式麵食之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	8	第二學年第一學期
(二)中式麵食製作原理與分類	1. 水調類麵食 2. 發麵類麵食 3. 酥油皮類麵食 4. 糕漿皮類麵食 5. 配方計算	16	第二學年第一學期
(三)水調類麵食製作	1. 貓耳朵 2. 生鮮麵條 3. 淋餅 4. 手工水餃 5. 荷葉餅 6. 燒賣 7. 抓餅 8. 蛋餅 9. 蟹殼黃 10. 芝麻醬燒餅 11. 發麵燒餅 12. 蔥燒餅	24	第二學年第一學期
(四)發麵類麵食製作	1. 白饅頭 2. 三角豆沙包 3. 菜肉包 4. 雙色饅頭 5. 蒸蛋糕 6. 馬拉糕 7. 黑糖糕 8. 發糕 9. 沙其馬 10. 開口笑 11. 巧果 12. 脆麻花	24	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)酥油皮類麵食製作	1. 蛋黃酥 2. 菊花酥 3. 綠豆椪 4. 蘇式豆沙月餅 5. 咖哩餃 6. 太陽餅 7. 方塊酥 8. 牛舌餅	24	第二學年第二學期
(六)糕漿皮類麵食製作	1. 桃酥 2. 台式豆沙月餅 3. 廣式月餅 4. 鳳梨酥 5. 台式椰蓉月餅 6. 龍鳳喜餅	24	第二學年第二學期
(七)品質評鑑	1. 品評方法 2. 失敗原因之探討	24	第二學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2. 圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。 3. 與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內中式麵食等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2. 教學方法 (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 (4)教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。		

(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	飲料調製實習
	英文名稱	Beverage Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解各式飲料之專業知識與調製原理。 二、認識飲料調製之相關物料及設備。 三、熟練飲料調製之技能。 四、具備良好衛生安全與工作習慣。 五、具備美感素養，並激發創意表現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 非酒精性吧台設備及作業規範 4. 酒精性吧台設備及作業規範	18	第三學年第一學期
(二)飲料調製	1. 非酒精性飲料調製之用具及材料 2. 酒精性飲料調製之用具及材料 3. 非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4. 酒精性飲料調製的基本原則及方法	18	第三學年第一學期
(三)飲品	1. 乳品飲料的調製 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製 4. 包裝飲料的認識 5. 臺灣特有飲料的認識	18	第三學年第一學期
(四)咖啡	1. 咖啡的歷史與發展趨勢 2. 咖啡的栽種與生長 3. 生豆種類與分級的認識 4. 咖啡烘焙的原理與程度 5. 咖啡萃取的原理與影響 6. 咖啡萃取的方法與技巧 7. 熱咖啡的調製與供應 8. 冰咖啡得調製與供應 9. 咖啡的飲用方法	18	第三學年第二學期
(五)茶	1. 茶的分類 2. 製茶程序 3. 泡茶方式 4. 茶在飲料的應用	18	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)雞尾酒	1. 雞尾酒之發展與趨勢 2. 雞尾酒特性 3. 雞尾酒的種類 4. 無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5. 賓治酒(Punch)的調製	18	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並以實務操作了解教學成效，督促學生達到學習目標。 2. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路電腦教學，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源。 3. 參考中外飲料調製相關之圖書資料。 4. 校外餐飲機構之配合及學校行政支援。 5. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等飲務教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 6. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 7. 寒暑假前往餐飲相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 8. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教學內容及次序安排，參照教學大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 (3)教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。(4)培養學生規畫執行與創新應變之能力。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 (2)依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條規定，未滿 18 歲以下，不得有飲酒之行為。因此，本課程教學過程中，不涉及任何飲酒或品酒之行為。 (3)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並適時激發學生創意。 (4)注重餐飲實務，藉由餐飲相關產業參觀，由操作中學學習，理論與實務並重。 (5)加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於餐飲服務相關行業。 (6)融入網路資源。		

(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	宴會點心製作實習
	英文名稱	Banquet snack making 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	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)傳授學生宴會點心製作的相關知識。 (二)使學生了解宴會點心製作之基本製作原理。 (三)讓學生具備宴會點心製作之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1. 工廠安全衛生 2. 器具之認識及正確使用法 3. 相關勞安法規簡介	6	第二學年第一學期
(二)宴會點心製作原理與分類	1. 中式點心 2. 西式點心 3. 宴會點心製作原則 4. 成本計算	12	第二學年第一學期
(三)中式點心(一)	米食類實作；壽司、飯糰、廣東粥、蘿蔔糕、湯圓、珍珠丸子	18	第二學年第一學期
(四)中式點心(二)	麵食類實作；水餃、鍋貼、水煎包、蔥油餅、燒賣、小籠包	18	第二學年第一學期
(五)西式點心(一)	西點類實作；布丁、披薩、泡芙、檸檬布丁派、鳳梨派、果凍	18	第二學年第二學期
(六)西式點心(二)	蛋糕類實作；重奶油蛋糕、輕奶油蛋糕、海綿蛋糕、天使蛋糕、戚風蛋糕、波士頓蛋糕	18	第二學年第二學期
(七)西式點心(三)	餅乾類實作；冰箱小西餅、蛋黃小西餅、椰子球、指形小西餅、丹麥奶酥、椰子小西餅	15	第二學年第二學期
(八)擺盤與盤飾	1. 原則 2. 實際練習	1	第二學年第二學期
(九)品質評鑑	1. 品評方法 2. 失敗原因之探討	2	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量(評量方式)	要求學生瞭解中式麵食製作相關知識外，並評量學生對中式麵食製作的應用。		
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、光碟等多媒體教材。 3. 與中式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目。

2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。

3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。

(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	職涯體驗
	英文名稱	Career 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	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、協助學生探索規劃未來職涯方向，以利未來適性就業 二、期透過民間專責專業化之人力與資源，讓學生認識目前的就業市場	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容： 1. 行前說明會 2. 參訪禮儀與規範宣導 3. 預先瞭解參觀工廠的狀況	6	參觀地點： 在教室進行 第二學年第一學期
(二)校外職場參觀	活動內容： 1. 參觀烘焙食品工廠 2. 分享參訪心得 3. 撰寫參訪問卷	6	參觀地點：大中華生技食品股份有限公司 第二學年第一學期
(三)業界專家授課	活動內容： 1. 上課準備及注意事項 2. 業師授課 3. 製作報告書寫 4. 撰寫心得	6	授課師資：章力群先生 服務單位：生力美食公司 職稱：廠務經理 第二學年第一學期
(四)校外職場參觀	活動內容： 1. 行前說明會 2. 參訪禮儀與規範宣導 3. 預先瞭解參觀烘焙店的現況	6	參觀地點： 在教室進行 第二學年第二學期
(五)校外職場參觀	活動內容： 1. 參觀烘焙業者的生產流程、店面產品擺設 2. 分享參訪心得 3. 撰寫參訪問卷	6	參觀地點：高雄市薇庭烘焙 第二學年第二學期
(六)業界專家授課	活動內容： 1. 上課準備及注意事項 2. 業師授課 3. 製作報告書寫 4. 撰寫心得	6	授課師資：劉奕昌先生 服務單位：薇庭烘焙 職稱：負責人 第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	口試、紀錄評量參訪學習態度、繳交參訪報告等。		
教學資源	1. 依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 2. 參考國內相關資訊內容及國內外教科書編寫之。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習，善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。

2. 教學評量

口試、紀錄評量參訪學習態度、繳交參訪報告等。

3. 教學資源

(1)教科書、期刊雜誌、相關著作等。

(2)圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。

(3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。

4. 教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。

(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	進階食品化學與分析實習
	英文名稱	Advanced Food Chemistry and Analysis 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	0/0/0/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解食品化學與檢驗分析的理論及精進操作能力，能系統思考、符號表達與運用科技資訊。 二、具備各種食品成分分析、應用與解決問題能力，能規劃與執行實驗操作。 三、具備實驗場所安全衛生相關知識及品質管制能力，注重環境保護、性別平等、勞動權益及避免職業災害。 四、能識讀與思辨食品資訊與媒體，關注最新食品科技發展，兼顧實務性與前瞻性之國際觀。 五、能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)實驗場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實驗室場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識 2. 實驗室安全規則及相關勞動法令規章認識 3. 實驗室毒性化學藥品分類及危害發生處理方式之認識 4. 實驗室廢棄物之分類及貯存 5. 食品檢驗分析相關新科技資訊與媒體之識讀、思辨及其應用	6	第二學年第二學期
(二)食品基本成分分析-穀類之水分分析	1. 食品中水分分析相關知識 2. 穀類之水分含量測定 3. 穀類加工食品之水活性測定	6	第二學年第二學期
(三)食品成分分析-水果之醣類分析	1. 食品中醣類分析相關知識 2. 果汁之糖度及可滴定酸度測定 3. 水果還原醣定量-梭摩基(Somogyi)法 4. 水果還原醣定量-柏全德(Bertrand)法 5. 水果之粗纖維定量	6	第二學年第二學期
(四)食品成分分析-穀類之蛋白質分析	1. 食品中蛋白質分析相關知識 2. 穀粉類之凱氏氮定量	6	第二學年第二學期
(五)食品成分分析-黃豆脂質分析	1. 食品中脂質分析相關知識 2. 黃豆粗脂肪之測定 3. 沙拉油比重之測定 4. 油脂品質測定	6	第二學年第二學期
(六)食品成分分析-麵粉與黃豆之礦物質分析	1. 食品中礦物質分析相關知識 2. 麵粉及黃豆之粗灰份測定	6	第二學年第二學期
(七)食品成分分析-果汁之維生素分析	1. 食品中維生素分析相關知識 2. 果汁中維生素C含量測定	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)食品添加物檢驗-防腐劑、殺菌劑及保色劑分析	1. 食品添加物分析相關知識 2. 貢丸中硼砂之測定 3. 魚丸中過氧化氫之測定 4. 香腸中亞硝酸鹽之測定 5. 金針中硫酸鹽之測定 6. 其他食品添加物之測定(含瘦肉精、農藥殘留及脂肪酸敗)	6	第二學年第二學期
(九)其他食品檢驗	1. 酒類之酒精度檢驗 2. 果汁中甲醛態氮之檢驗 3. 罐頭食品拆罐及檢驗	6	第二學年第二學期
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 2. 製作品品、實習報告。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2. 圖表、照片、投影片、光碟等多媒體。 3. 與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習相關材料的選用應符合減廢、低毒、節能等原則。 2. 實習分組時應注重職能分工，建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異。 3. 課程中所需相關儀器設備，應建立定期自我檢查及維護保養的習慣，以維持精準度。 4. 根據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在酒類之酒精度檢驗教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精飲料之行為。 5. 本實習科目應確實配戴所需安全防護裝備（如：穿著實驗衣、長褲、包鞋、戴口罩、護目鏡及長髮者應戴頭套等）。 6. 本實習科目中產生危害身體健康的高溫與氣體，學校應準備耐熱與耐酸鹼之防護用具。 7. 在教學中要適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全（如：用電、瓦斯、毒性化學藥品及廢棄物處理等）。 8. 教材編選 (一)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (二)參考國內蛋糕裝飾、烘焙等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 9. 教學方法 (一)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (二)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		