

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國112年4月25日臺教授國字第 1120050408 號函備查

# 高級中等學校課程計畫

國立臺南高級海事水產職業學校

學校代碼：210416

## 實用技能學程課程計畫書

本校111年11月16日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：余慶暉 

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年4月27日

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國112年4月25日臺教授國字第 1120050408 號函備查

# 高級中等學校課程計畫

國立臺南高級海事水產職業學校

學校代碼：210416

## 實用技能學程課程計畫書

本校111年11月16日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年4月27日

## 學校基本資料

學校校名	國立臺南高級海事水產職業學校			
普通型高中	學術群：體育班			
技術型	專業群科		機械群：機電科 電機與電子群：電子科 商業與管理群：商業經營科、電子商務科 食品群：水產食品科 水產群：水產養殖科 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(日)	食品群：烘焙食品科 水產群：水產養殖技術科 海事群：船舶機電科			



## 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實用技能學程課程實施規範。

五、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。



## 貳、學校現況

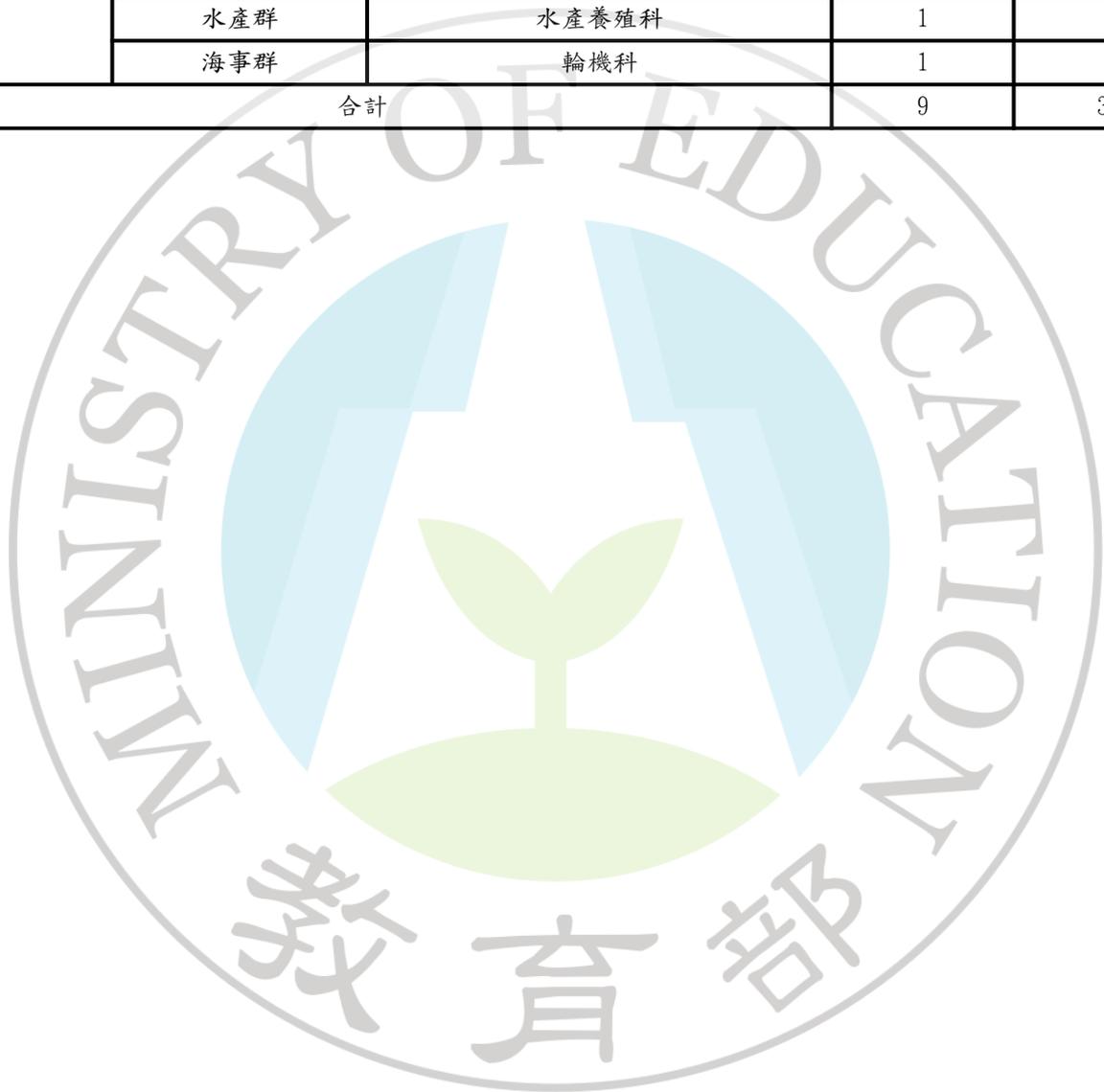
### 一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型 高中	學術群	體育班	1	25	1	28	1	11	3	64
技術型 高中	機械群	機電科	1	34	1	26	1	30	3	90
	電機與電子群	電子科	2	47	2	49	2	48	6	144
	商業與管理群	商業經營科	1	30	1	31	2	55	4	116
	商業與管理群	電子商務科	1	30	1	30	0	0	2	60
	食品群	水產食品科	1	33	1	32	1	28	3	93
	水產群	水產養殖科	1	30	1	24	1	27	3	81
	海事群	輪機科	1	32	1	31	1	31	3	94
實用技能 學程 (日)	食品群	烘焙食品科	1	27	0	0	1	26	2	53
	水產群	水產養殖技術科	0	0	1	21	1	21	2	42
	海事群	船舶機電科	1	30	1	17	0	0	2	47
合計			11	318	11	289	11	277	33	884

二、核定科班一覽表  
表2-2 112學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	體育班	1	35
技術型高中	機械群	機電科	1	35
	電機與電子群	電子科	2	35
	商業與管理群	商業經營科	1	35
	商業與管理群	電子商務科	1	35
	食品群	水產食品科	1	35
	水產群	水產養殖科	1	35
	海事群	輪機科	1	35
合計			9	315



## 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

「適性揚才 優質南水」

在十二年國民基本教育理念下以成就每一個孩子-適性揚才、終身學習為願景，本校以上述為基礎，發展適性揚才、優質南水為學校願景，培養學生會做人、會做事、會讀書、會生活，進而營造一所學生喜歡、家長放心、社區肯定的優質學校。

在整體發展的規劃下，我們以學生為中心，強調適性入學；以教師為核心，尊重專業自主；以家長為後盾，鼓勵多元參與；以社區為資源，發展社區化學校；以學校為本位，實施學校本位課程；以和諧為文化，營造優質校風；以績效為指標，提升教育品質；以創新為動力，發展開放創新的學校文化。



## 二、學生圖像

### 學習力

培養學生獨立思考、跨域學習、國際移動、自主探索的終身學習能力。

### 專業力

培養學生適應現在及面對未來職場工作的技術、能力和態度。

### 溝通力

培養學生具備良好的表達傾聽、人際互動、解決問題及團隊合作的能力。

### 品格力

培養學生具有誠實、正直、紀律、包容尊重、仁慈、寬厚、勇氣、服務熱忱和尊敬的人文素養。



# 肆、課程發展組織要點

國立臺南高級海事水產職業學校

## 課程發展委員會組織要點

國立臺南高級海事水產職業學校課程發展委員會組織要點

106年6月30日校務會議通過

110年12月05日校務會議修正通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363C號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之宗旨、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員38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)擔任之，共計8人；並由教務主任兼任執行秘書，實習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)擔任之，每學科1人，共計3人。

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

(五)特殊需求領域課程教師：由體育班召集人擔任之、特教教師，共計2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6人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表6人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

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

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

(四)研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

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

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

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

- (五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。
- 國立臺南高級海事水產職業學校體育班發展委員會設置要點

### 國立臺南高級海事水產職業學校體育班發展委員會設置要點

107年6月29日校務會議通過

108年6月28日校務會議修正通過

109年8月28日校務會議修正通過

110年4月14日行政會議修正通過

110年06月09日體育班發展委員會會議修正通過

110年7月5日校務會議修正通過

- 一、依據教育部110年3月2日以臺教授體部字第1100006595B號令修正發布，高級中等以下學校體育班設立辦法，設置本要點。
- 二、本會對體育班之招生、招生運動種類、課程、訓練、教學、輔導及經費，具有督導及推動之責任，以為體育班之推展為目的。
- 三、本會置委員九至十五人，其中一人為主任委員，由校長兼任；其餘委員，由學校就各相關行政人員、體育班教師代表及專任運動教練、家長代表派(聘)兼之；專任運動教練及體育班教師人數，應占委員總數三分之一以上；任一性別委員人數，不得少於委員總數三分之一，應另行增聘體育班學生代表一人擔任委員，不受前項委員總數之限制。委員名單由校長同意後聘任之。
- 四、本會之任務如下：
  - (一) 審議課程及教學規劃，包括課程計畫、個別化課程、自編教科用書、競技運動綜合訓練課程計畫、體育班訪視、課程評鑑、生涯發展、職能探索、運動防護及運動科學應用。
  - (二) 審議學生對外出賽事項：內容包括出賽之課業成績基準及每學年度出賽、培訓計畫。
  - (三) 審議學生學習輔導措施：內容包括補課規劃、課業輔導及學習扶助模式。
  - (四) 審議學生調整術科專長項目，或因故不適合繼續就讀體育班需轉班或轉學。
  - (五) 督導運動訓練。
  - (六) 辦理體育班校內自我評鑑。
  - (七) 指定體育班召集人及遴任導師。
  - (八) 其他有關體育班發展事項。
- 五、本會委員任期為一學年一任，本會每學期至少召開一次會議，必要時得召開臨時會議，開會時由校長擔任主席，校長因故無法主持時，由校長指派一人為主席。
- 六、開會時需有二分之一(含)以上之委員出席，方得開議。需有出席委員二分之一(含)以上之同意方得議決。
- 七、本設置要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

111學年度體育111學年度體育班課程規劃會議(一)

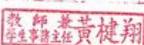
日期:111年11月09日(星期三)

時間:下午12:10 地點:二樓簡報室

會辦:

學務處

體育組: 

學務主任: 

教務處

教學組: 

教務主任: 

111. 11. 11

校長



## 111學年度體育班課程規劃會議(一)

日期:111年11月09日(星期三) 時間:下午12:10 地點:二樓簡報室

出席人員:111學年體育班課程規劃小組委員。(如簽到表) 紀錄:許進智

主席:余慶暉 校長

一、主席報告:

二、業務報告:

1. 依據教育部體育署中華民國111年10月25日臺教體署學(一)字第1110039443A號函辦理規劃填報。

2. 規劃112學年度體育班課程。

3. 調整110、111學年度未實施體育班課程。

三、討論提案:

提案一: 討論112學年度體育班總體課程計畫書課程規劃。

說明:(一)參考111學年度體育班總體課程如附件。

(二)社會領域擬調整課程為地理一上、一下各2學分,二上二下各1學分;歷史一上一下各0學分,二上二下個1學分,三上2學分。(依109學年度調整)

決議: 無異議通過。

提案二: 討論111學年度、110學年度體育班未執行課程調整修正。

說明:(一)111學年度及110學年度體育班課程規劃如附件。

決議: 不修正。無異議通過。

四、臨時動議:無。

五、散會(1245)

- 1.畢業之最低學分數為 150 學分  
 2.部定必修一般科目至少須80%及格  
 3.部定必修體育專業科目至少須 85%及格  
 4.選修科目學分至少須 70%及格，始得畢業。

111

班別：體育班

類別	領域	科目名稱	第一學年		第二學年		第三學年		學分數 小計	備註	
			一	二	一	二	一	二			
必修	語文領域	國語文	4	4	4	4	2	2	20		
		客語文	(1)	(1)	0	0	0	0	0		
		閩南語文	1	1	0	0	0	0	2		
		原住民族語文-排灣語	(1)	(1)	0	0	0	0	0		
		閩東語文	(1)	(1)	0	0	0	0	0		
		臺灣手語	(1)	(1)	0	0	0	0	0		
		英語文	4	4	4	4	1	1	18		
	數學領域	數學A	4	4	(3)	(3)	0	0	14	適性分組：高二	
		數學B			3	3	0	0		適性分組：高二	
	社會領域	歷史	0	1	1	1	1	1	4		
		地理	2	1	1	1	1	1	6		
		公民與社會	0	1	1	1	1	1	4		
	自然科學領域	物理	0	0	1	1	0	0	2		
		化學	1	1	0	0	0	0	2		
		生物	0	0	1	1	0	0	2		
		地球科學	0	0	0	0	2	0	2		
	藝術領域	音樂	1	1	0	0	0	0	2		
		美術	0	0	0	0	0	0	0		
		藝術生活	0	0	0	0	0	2	2		
	綜合活動領域	生命教育	0	0	0	0	0	1	1		
		生涯規劃	1	0	0	0	0	0	1		
		家政	0	0	0	0	0	0	0		
	科技領域	生活科技	0	0	0	0	0	0	0		
		資訊科技	0	0	1	1	0	0	2		
	健康與體育領域	健康與護理	0	0	0	0	1	1	2		
		體育	1	1	1	1	1	1	6		
		全民國防教育	0	0	0	0	1	1	2		
		體育專業學科	運動學概論	0	0	1	1	0	0	2	
	體育專項術科	專項體能訓練	4	4	4	4	4	4	24		
		專項技術訓練	4	4	4	4	4	4	24		
		必修學分數小計	27	27	27	27	19	17	144		
		每週團體活動時間	2	2	2	2	2	2	12		
	每週彈性學習時間	3	3	3	3	1	3	16			
	每週節數小計	32	32	32	32	22	22	172			
校訂必修	實作(實驗)及探索體驗	舟艇技能運動(一)	1	0	0	0	0	0	1		
		舟艇技能運動(二)	0	1	0	0	0	0	1		
	校訂必修學分數小計		1	1	0	0	0	0	2		
加深加廣選修	語文領域	語文表達與傳播應用	0	0	0	0	1	1	2		
		英文閱讀與寫作	0	0	0	0	2	2	4		
	健康與體育領	健康與休閒生	0	0	1	1	1	1	4		

112修正

	域	活							
補強性 選修	數學領域	補強-數學	0	0	0	0	2	2	4
	專題探究	專題研究與實 作	0	0	0	0	3	3	6
多元選 修	通識性課程	策展通識課程	0	0	0	0	1	1	2
	實作(實驗)及 探索體驗	自然科學探究 與實驗	0	0	0	0	(3)	(3)	0
		運動體適能	0	0	0	0	1	1	2
其他	特殊需求領域 (身心障礙)	社會技巧	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0
		學習策略	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0
		職業教育	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0
	特殊需求領域 (體育專長)	專項運動戰術 與運用(輕艇 四)	0	0	0	(2)	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(棒球 四)	0	0	0	(2)	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(輕艇 一)	(2)	0	0	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(輕艇 二)	0	(2)	0	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(帆船 五)	0	0	0	0	(2)	0	0
		專項運動戰術 與運用(帆船 六)	0	0	0	0	0	(2)	0
		專項運動戰術 與運用(射箭 三)	0	0	2	0	0	0	2
		專項運動戰術 與運用(射箭 五)	0	0	0	0	2	0	2
		專項運動戰術 與運用(射箭 六)	0	0	0	0	0	2	2
		專項運動戰術 與運用(帆船 一)	(2)	0	0	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(帆船 二)	0	(2)	0	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(帆船 三)	0	0	(2)	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(棒球 三)	0	0	(2)	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(棒球 五)	0	0	0	0	(2)	0	0
		專項運動戰術 與運用(棒球 六)	0	0	0	0	0	(2)	0
		專項運動戰術	0	0	0	(2)	0	0	0

P2

與運用(帆船四)								
專項運動戰術與運用(射箭一)	2	0	0	0	0	0	2	
專項運動戰術與運用(射箭二)	0	2	0	0	0	0	2	
專項運動戰術與運用(輕艇三)	0	0	(2)	0	0	0	0	
專項運動戰術與運用(輕艇五)	0	0	0	0	(2)	0	0	
專項運動戰術與運用(輕艇六)	0	0	0	0	0	(2)	0	
專項運動戰術與運用(射箭四)	0	0	0	2	0	0	2	
專項運動戰術與運用(棒球一)	(2)	0	0	0	0	0	0	
專項運動戰術與運用(棒球二)	0	(2)	0	0	0	0	0	
選修學分數總計	2	2	3	3	13	13	36	
必修學分數總計	30	30	30	30	32	30	182	
每週節數總計	35	35	35	35	35	35	210	

【核定版】

【核定版】

P3

1. 畢業之最低學分數為 150 學分  
 2. 部定必修一般科目至少須 80% 及格  
 3. 部定必修體育專業科目至少須 85% 及格  
 4. 選修科目學分至少須 70% 及格，始得畢業

110

班別：體育班

類別	領域	科目名稱	第一學年		第二學年		第三學年		學分數 小計	備註
			一	二	一	二	一	二		
必修	語文領域	國語文	4	4	4	4	2	2	20	
		英語文	4	4	4	4	1	1	18	
	數學領域	數學A	4	4	(3)	(3)	0		14	適性分組：高二
		數學B			3	3	0			適性分組：高二
	社會領域	歷史	0	1	1	1	1	1	4	
		地理	2	1	1	1	1	1	6	
		公民與社會	0	1	1	1	1	1	4	
	自然科學領域	物理	0	0	1	1	0	0	2	
		化學	1	1	0	0	0	0	2	
		生物	0	0	1	1	0	0	2	
		地球科學	0	0	0	0	2		2	
	藝術領域	音樂	1	1	0	0	0	0	2	
		美術	0	0	0	0	0	0	0	
		藝術生活	0	0	0	0	0	2	2	
	綜合活動領域	生命教育	0	0	0	0	0	1	1	
		生涯規劃	1	0	0	0	0	0	1	
		家政	0	0	0	0	0	0	0	
	科技領域	生活科技	0	0	0	0	0	0	0	
		資訊科技	0	0	1	1	0	0	2	
	健康與體育領域	健康與護理	0	0	0	0	1	1	2	
		體育	1	1	1	1	1	1	6	
		全民國防教育	1	1	0	0	0	0	2	
		體育專業學科	運動學概論	0	0	1	1	0	0	2
	體育專項術科	專項體能訓練	4	4	4	4	4	4	24	
		專項技術訓練	4	4	4	4	4	4	24	
	必修學分數小計		27	27	27	27	18	16	142	
	每週團體活動時間		2	2	2	2	2	2	12	
	每週彈性學習時間		3	3	3	3	3	3	18	
	每週節數小計		32	32	32	32	23	21	172	
校訂必修	實作(實驗)及 探索體驗	舟艇技能運動 (一)	1	0	0	0	0	0	1	
		舟艇技能運動 (二)	0	1	0	0	0	0	1	
	校訂必修學分數小計		1	1	0	0	0	0	2	
加深加 廣選修	語文領域	語文表達與傳 播應用	0	0	0	0	1	1	2	
		英文閱讀與寫 作	0	0	0	0	2	2	4	
	健康與體育領 域	健康與休閒生 活	0	0	1	1	1	1	4	
補強性 選修	數學領域	補強-數學	0	0	0	0	2	2	4	
多元選 修	專題探究	專題研究與實 作	0	0	0	0	3	3	6	
		通識性課程	策展通識課程	0	0	0	0	0	2	2

P4

其他	實作(實驗)及 探索體驗	自然科學探究 與實驗	0	0	0	0	(3)	(3)	0		
		運動體適能	0	0	0	0	1	1	2		
	特殊需求領域 (身心障礙)	社會技巧	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	
		學習策略	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	
		職業教育	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	
	特殊需求領域 (體育專長)	專項運動戰術 與運用(輕艇 四)	0	0	0	(2)	0	0	0		
		專項運動戰術 與運用(棒球 四)	0	0	0	(2)	0	0	0		
		專項運動戰術 與運用(輕艇 一)	(2)	0	0	0	0	0	0		
		專項運動戰術 與運用(輕艇 二)	0	(2)	0	0	0	0	0		
		專項運動戰術 與運用(輕艇 三)	0	0	(2)	0	0	0	0		
		專項運動戰術 與運用(田徑 六)	0	0	0	0	0	0	2	2	因一、二、三年級同 時授課，故課程內容 相同
		專項運動戰術 與運用(帆船 五)	0	0	0	0	(2)	0	0		
		專項運動戰術 與運用(帆船 六)	0	0	0	0	0	(2)	0		
		專項運動戰術 與運用(田徑 一)	2	0	0	0	0	0	0	2	因一、二、三年級同 時授課，故課程內容 相同
		專項運動戰術 與運用(田徑 二)	0	2	0	0	0	0	0	2	因一、二、三年級同 時授課，故課程內容 相同
		專項運動戰術 與運用(田徑 三)	0	0	0	0	0	0	0	2	因一、二、三年級同 時授課，故課程內容 相同
		專項運動戰術 與運用(田徑 五)	0	0	0	0	0	2	0	2	因一、二、三年級同 時授課，故課程內容 相同
		專項運動戰術 與運用(棒球 五)	0	0	0	0	(2)	0	0		
		專項運動戰術 與運用(棒球 六)	0	0	0	0	0	(2)	0		
		專項運動戰術 與運用(田徑 四)	0	0	0	2	0	0	0	2	因一、二、三年級同 時授課，故課程內容 相同
專項運動戰術 與運用(帆船 一)		(2)	0	0	0	0	0	0	0		
專項運動戰術 與運用(帆船 二)		0	(2)	0	0	0	0	0	0		
專項運動戰術	0	0	(2)	0	0	0	0	0			

P5

	與運用(帆船三)							
	專項運動戰術與運用(輕艇五)	0	0	0	0	(2)	0	0
	專項運動戰術與運用(輕艇六)	0	0	0	0	0	(2)	0
	專項運動戰術與運用(帆船四)	0	0	0	(2)	0	0	0
	專項運動戰術與運用(棒球一)	(2)	0	0	0	0	0	0
	專項運動戰術與運用(棒球二)	0	(2)	0	0	0	0	0
	專項運動戰術與運用(棒球三)	0	0	(2)	0	0	0	0
	選修學分數總計	2	2	3	3	12	14	36
	必修學分數總計	30	30	30	30	30	30	180
	每週節數總計	35	35	35	35	35	35	210

【核定版】

【核定版】

P6

109

陸、教學科目與學分(節)數一覽表

1. 畢業之最低學分數為 150 學分
2. 部定必修一般科目至少須 80% 及格
3. 部定必修體育專業科目至少須 85% 及格
4. 選修科目學分至少須 70% 及格，始得畢業

班別：體育班

類別	領域	科目名稱	第一學年		第二學年		第三學年		學分數 小計	備註
			節	分	節	分	節	分		
必修	國文領域	國語文	4	4	4	4	2	2	20	
		英語文	4	4	4	4	1	1	18	
	數學領域	數學A	4	4	(3)	(3)	0		14	適性分組：高二
		數學B			3	3	0			適性分組：高二
	社會領域	歷史	0	0	1	1	2		4	
		地理	2	2	1	1	0		6	
		公民與社會	0	0	1	1	2		4	
	自然科學領域	物理	0	0	1	1	0		2	
		化學	1	1	0	0	0		2	
		生物	0	0	1	1	0		2	
		地球科學	0	0	0	0	2		2	
	藝術領域	音樂	1	1	0	0	0	0	2	
		美術	0	0	0	0	0	0	0	
		藝術生活	0	0	0	0	0	2	2	
	綜合活動領域	生命教育	0	0	0	0	0	1	1	
		生涯規劃	0	0	0	0	0	1	1	
		實踐	0	0	0	0	0	0	0	
	科技領域	資訊科技	0	0	0	0	0	0	0	
		資訊科技	0	0	1	1	0	0	2	
	健康與體育領域	健康與護理	1	1	0	0	0	0	2	
		體育	1	1	1	1	1	1	6	
	全民國防教育		1	1	0	0	0	0	2	
	體育專業學科	運動學概論	0	0	1	1	0	0	2	
體育專業學科	專項體能訓練	4	4	4	4	4	4	24		
	專項技術訓練	4	4	4	4	4	4	24		
必修學分數小計		27	27	27	27	18	16	142		
每週團體活動時間		2	2	2	2	2	2	12		
課外課後學習時間		3	3	3	3	3	3	18		
部定節數小計		32	32	32	32	23	21	172		
校訂必修	實作(實驗)及探究活動	高爾技術運動	1	1	0	0	0	0	2	
	校訂必修學分數小計		1	1	0	0	0	0	2	
加學加修選修	國文領域	語文表達與理解應用	0	0	0	0	1	1	2	
		英文閱讀與寫作	0	0	0	0	2	2	4	
健康與體育領域	健康與休閒生活	0	0	1	1	1	1	4		
純選修選修	數學領域	微積分	0	0	0	0	2	2	4	
多元選修	專題探究	專題研究與製作	0	0	0	0	3	3	6	
		實作(實驗)及探究活動	0	0	0	0	(3)	(3)	0	
		自然科學探究與實驗	0	0	0	0	1	1	2	
跨領域/科目專題	運動與健康	0	0	0	0	0	2	2		
	運動紀錄與書寫	0	0	0	0	0	2	2		
其他	特殊需求領域(身心障礙)	社會技巧	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	△課程限於IEP會議決議後 有上課需求之特殊教育學 生
		學習策略	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	△課程限於IEP會議決議後 有上課需求之特殊教育學 生

P7

高中課程計畫

									註
	職業教育	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0	本課程設計係依IEP會議決議或 有上述需求之特殊教育學生。
音樂需求領域(聽新 專科)	專項運動戰術與運 用(正位一)	(2)	0	0	0	0	0	0	高一、二、三年級同時授 課，故課程內容相同
	專項運動戰術與運 用(正位二)	0	(2)	0	0	0	0	0	高一、二、三年級同時授 課，故課程內容相同
	專項運動戰術與運 用(正位三)	0	0	(2)	0	0	0	0	高一、二、三年級同時授 課，故課程內容相同
	專項運動戰術與運 用(正位五)	0	0	0	0	(2)	0	0	高一、二、三年級同時授 課，故課程內容相同
	專項運動戰術與運 用(正位六)	0	0	0	0	0	(2)	0	高一、二、三年級同時授 課，故課程內容相同
	專項運動戰術與運 用(正位三)	0	0	0	0	(2)	0	0	高一、二、三年級同時授 課，故課程內容相同
	專項運動戰術與運 用(正位五)	0	0	0	0	0	0	(2)	高一、二、三年級同時授 課，故課程內容相同
	專項運動戰術與運 用(正位六)	0	0	0	0	(2)	0	0	高一、二、三年級同時授 課，故課程內容相同
	專項運動戰術與運 用(側位一)	(2)	0	0	0	0	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位二)	0	(2)	0	0	0	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位三)	0	0	(2)	0	0	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位五)	0	0	0	0	(2)	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位六)	0	0	0	0	0	0	(2)	
	專項運動戰術與運 用(側位三)	0	0	0	0	(2)	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位五)	(2)	0	0	0	0	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位六)	0	(2)	0	0	0	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位三)	0	0	(2)	0	0	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位五)	0	0	0	0	(2)	0	0	
	專項運動戰術與運 用(側位六)	0	0	0	0	0	0	(2)	
	專項運動戰術與運 用(側位四)	0	0	0	(2)	0	0	0	
總學分數統計		0	0	1	1	10	12	24	
心理學分數統計		28	28	28	28	28	28	168	
總學分數統計		33	33	33	33	33	33	198	
必修學分類別	檢核								
每週節數小計	高一上、高一下、高二上、高二下、高三上、高三下。每週節數統計係以課表規定 35 節								

111學年度體育班發展委員會會議 (二)

日期:111年11月09日 時間:中午12:30 地點:行政大樓二樓簡報室

會辦:

學務處

體育組: 

學務主任: 

教務處

註冊組: 

教務主任:   
111. 11. 11

校長


開會事由：111學年度體育班課程規劃會議(一)

日期：111年11月09日 時間：中午12:10 地點：行政大樓二樓簡報室

編號	職稱	姓名	簽名
1	校長	余慶暉	出差
2	教務主任	顏英文	顏英文
3	學務主任兼體育班召集人	黃捷翔	黃捷翔
4	教學組長	蔡雅蘋	蔡雅蘋
5	體育組長	嚴淑娟	嚴淑娟
6	體育班導師	顏欣加	顏欣加
7	體育班導師	蕭立綸	蕭立綸
8	體育班導師	黃嘉玲	黃嘉玲
9	體育老師代表	李盈達	李盈達
10	國文科召集人	黃偉君	黃偉君
11	數學科召集人	謝忠志	謝忠志
12	英文科召集人	許朝勝	許朝勝
13	自然社會科領域召集人	張智評	張智評
14	專任運動教練	田家銘	田家銘
15	專業學者-台南大學體育系教授	陳耀宏	陳耀宏
16	家長代表	蔡敏練	
17	學生代表	黃正宇	黃正宇
列席人員：			
射箭隊教練	謝俊	射箭隊隊長	郭正宇
帆船隊教練	許心哲	帆船隊隊長	謝俊
棒球隊教練	蔡敏練	棒球隊隊長	黃正宇
輕艇隊教練	邱誌育	輕艇隊隊長	郭俊程

## 111學年度體育班發展委員會會議(二)

日期:111年11月09日 時間:中午12:30 地點:行政大樓二樓簡報室

出席人員:111學年度體育班發展委員會委員。(如簽到表)

紀錄:許進智老師

主席:余慶暉 校長

一、主席報告:

二、業務報告:

(一)依據教育部體育署中華民國111年10月25日臺教體署學(一)字第1110039443A號函辦理規劃填報。

(二)規劃112學年度體育班課程。

(三)調整110、111學年度未實施體育班課程。

三、討論提案:

提案一:討論112學年度體育班總體課程計畫書課程規劃。

說明:(一)參考111學年度體育班總體課程如附件。

(二)社會領域擬調整課程為地理一上、一下各2學分,二上二下各1學分;歷史一上一下各0學分,二上二下個1學分,三上2學分。(依109學年度調整)

決議:無異議通過。

提案二:討論111學年度、110學年度體育班未執行課程調整修正。

說明:(一)111學年度及110學年度體育班課程規劃如附件。

決議:不修正。無異議通過。

四、臨時動議:112學年度體育班特色招生考試:術科考試項目不異動。

五、散會(1255)

- 1.畢業之最低學分數為 150 學分
- 2.部定必修一般科目至少須80%及格
- 3.部定必修體育專業科目至少須 85%及格
- 4.選修科目學分至少須 70%及格，始得畢業。

111

陸、教學科目與學分(節)數一覽表

班別：體育班

類別	領域	科目名稱	第一學年		第二學年		第三學年		學分數 小計	備註
			一	二	一	二	一	二		
必修	語文領域	國語文	4	4	4	4	2	2	20	
		客語文	(1)	(1)	0	0	0	0	0	
		閩南語文	1	1	0	0	0	0	2	
		原住民族語文-排灣語	(1)	(1)	0	0	0	0	0	
		閩東語文	(1)	(1)	0	0	0	0	0	
		臺灣手語	(1)	(1)	0	0	0	0	0	
		英語文	4	4	4	4	1	1	18	
	數學領域	數學A	4	4	(3)	(3)	0	0	14	適性分組：高二
		數學B			3	3	0	0		適性分組：高二
	社會領域	歷史	0	10	1	1	12		4	
		地理	2	12	1	1	10		6	
		公民與社會	0	1	1	1	1		4	
	自然科學領域	物理	0	0	1	1	0		2	
		化學	1	1	0	0	0		2	
		生物	0	0	1	1	0		2	
		地球科學	0	0	0	0	2		2	
	藝術領域	音樂	1	1	0	0	0	0	2	
		美術	0	0	0	0	0	0	0	
		藝術生活	0	0	0	0	0	2	2	
	綜合活動領域	生命教育	0	0	0	0	0	1	1	
		生涯規劃	1	0	0	0	0	0	1	
		家政	0	0	0	0	0	0	0	
	科技領域	生活科技	0	0	0	0	0	0	0	
		資訊科技	0	0	1	1	0	0	2	
	健康與體育領域	健康與護理	0	0	0	0	1	1	2	
		體育	1	1	1	1	1	1	6	
	全民國防教育		0	0	0	0	1	1	2	
	體育專業學科	運動學概論	0	0	1	1	0	0	2	
		專項體能訓練	4	4	4	4	4	4	24	
		專項技術訓練	4	4	4	4	4	4	24	
	必修學分數小計		27	27	27	27	19	17	144	
	每週團體活動時間		2	2	2	2	2	2	12	
每週彈性學習時間		3	3	3	3	1	3	16		
每週節數小計		32	32	32	32	22	22	172		
校訂必修	實作(實驗)及探索體驗	舟艇技能運動(一)	1	0	0	0	0	0	1	
		舟艇技能運動(二)	0	1	0	0	0	0	1	
	校訂必修學分數小計		1	1	0	0	0	0	2	
加深加廣選修	語文領域	語文表達與傳播應用	0	0	0	0	1	1	2	
		英文閱讀與寫作	0	0	0	0	2	2	4	
	健康與體育領	健康與休閒生	0	0	1	1	1	1	4	

P1

	域	活							
補強性 選修	數學領域	補強-數學	0	0	0	0	2	2	4
	專題探究	專題研究與實 作	0	0	0	0	3	3	6
多元選 修	通識性課程	策展通識課程	0	0	0	0	1	1	2
	實作(實驗)及 探索體驗	自然科學探究 與實驗	0	0	0	0	(3)	(3)	0
		運動體適能	0	0	0	0	1	1	2
其他	特殊需求領域 (身心障礙)	社會技巧	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0
		學習策略	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0
		職業教育	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	0
	特殊需求領域 (體育專長)	專項運動戰術 與運用(輕艇 四)	0	0	0	(2)	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(棒球 四)	0	0	0	(2)	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(輕艇 一)	(2)	0	0	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(輕艇 二)	0	(2)	0	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(帆船 五)	0	0	0	0	(2)	0	0
		專項運動戰術 與運用(帆船 六)	0	0	0	0	0	(2)	0
		專項運動戰術 與運用(射箭 三)	0	0	2	0	0	0	2
		專項運動戰術 與運用(射箭 五)	0	0	0	0	2	0	2
		專項運動戰術 與運用(射箭 六)	0	0	0	0	0	2	2
		專項運動戰術 與運用(帆船 一)	(2)	0	0	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(帆船 二)	0	(2)	0	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(帆船 三)	0	0	(2)	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(棒球 三)	0	0	(2)	0	0	0	0
		專項運動戰術 與運用(棒球 五)	0	0	0	0	(2)	0	0
		專項運動戰術 與運用(棒球 六)	0	0	0	0	0	(2)	0
		專項運動戰術	0	0	0	(2)	0	0	0

P2

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、食品群烘焙食品科教育目標

1. 具備烘焙食品產業發展之專業知識及問題解決能力
2. 具備烘焙食品加工技術之專業能力
3. 具備烘焙食品經營開發與行銷之專業能力
4. 培育烘焙相關產業永續經營與管理之人才。
5. 培育具備職業道德與終身學習能力的人才。



二、食品群烘焙食品科學生進路

表5-1 食品群烘焙食品科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 應具備麵包攪拌、發酵、分割、滾圓、整形及烘烤等與海綿、戚風、天使、重奶油蛋糕各種製法與製作能力。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品丙級-麵包</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品加工4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品加工實習6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 麵包製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西點蛋糕製作實習8學分 <input type="checkbox"/> 烘焙實習6學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾實習4學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員，食品業工廠作業人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 應具備基本麵包與蛋糕製作的專業能力外，還有西點產品多樣化製作能力與了解材料的運用原理，進而增廣食品技能。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品丙級-蛋糕 中式麵食或中式米食丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品微生物2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品微生物實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品微生物2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 分析化學2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 精緻麵包製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 穀類加工實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西點蛋糕製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品檢驗分析實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 鮮奶油蛋糕裝飾實習8學分 <input type="checkbox"/> 食品經營實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 精緻甜點製作實習4學分 <input type="checkbox"/> 中式麵食製作實習8學分</p>

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	<p>1. 相關就業進路： 各餐廳內場人員、大賣場麵包部技術人員，麵包店技術人員、大型食品公司生產製作人員、高級西點蛋糕麵包店烘焙產品生產製作人員、原物料管理人員、商店經營、配料工作技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 應具備烘焙食品與中式麵食技術士乙級能力，並可運用在專題製作上。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品乙級 中式麵食乙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品化學與分析2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 食品化學與分析實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品化學與分析2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生與安全2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品加工4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品經營學4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品行銷學4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙進階實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階穀類加工實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品加工實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品檢驗分析實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西式點心製作實習3學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕與藝術實作3學分 <input type="checkbox"/> 食品行銷實務4學分</p>

## 陸、群科課程表

### 一、教學科目與學分(節)數表

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

112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	語文	國語文	6	3	3				
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-排灣語	2	1	1				
		英語文	4	2	2				
		數學	數學	4	2	2			
		社會	歷史	4					1
	地理								
	公民與社會					1	1		
	自然科學	物理	4						
		化學		1	1				
		生物		1	1				
	藝術	音樂	4	1	1				
		美術						1	1
		藝術生活							
	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	4						
		資訊科技		1	1				
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	14	14	1	1	4	4	
專業科目	食品加工	4	2	2					
	食品化學與分析	2					2		
	食品微生物	2			2				
實習科目	食品加工實習	6	3	3					
	食品微生物實習	3			3				
	食品化學與分析實習	3					3		
	小計	20	5	5	5	0	5	0	
	部定必修學分合計	58	19	19	6	1	9	4	

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)  
112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 18學分 9.57%	中國文學欣賞	6			2	2	1	1		
		應用英文	6			2	2	1	1		
		應用數學	6			2	2	1	1		
		小計	18	0	0	6	6	3	3		
	專業科目 0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0		
		專題實作	4					4			
	實習科目 6學分 3.19%	職涯體驗	2			1	1				
		小計	6	0	0	1	1	4	0		
	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	24	0	0	7	7	7	3		
	校訂科目	一般科目 4學分 2.13%	運動與生活	4			1	1	1	1	
			應選修學分數小計	4	0	0	1	1	1	1	校訂選修一般科目開設4學分
		專業科目 18學分 9.57%	進階食品化學與分析	2						2	「進階食品化學與分析」與「食品衛生與安全」為二選一
			進階食品微生物	2				2			
食品衛生與安全			2						2	「進階食品化學與分析」與「食品衛生與安全」為二選一	
烘焙概論			4			2	2				
進階食品加工			4					2	2		
食品經營學			4					2	2	「食品經營學」與「食品行銷學」為二選一	
食品行銷學			4					2	2	「食品經營學」與「食品行銷學」為二選一	
分析化學			2			1	1			協助學生瞭解分析化學基本理論與熟悉分析步驟，進而延續三年級的「食品化學與分析」、「進階食品化學與分析」課程。	
應選修學分數小計		18	0	0	3	5	4	6	校訂選修專業科目開設24學分		
實習科目 84學分 44.68%		麵包製作實習	8	4	4						
		精緻麵包製作實習	8			4	4			「精緻麵包製作實習」與「鮮奶油蛋糕裝飾實習」與「中式麵食製作實習」為三選一	
		穀類加工實習	8			4	4				
	西點蛋糕製作實習	16	4	4	4	4					
	烘焙進階實習	3					3				
	進階穀類加工實習	3						3			
	進階食品加工實習	8					4	4			

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 實習科目	84學分 44.68%	食品檢驗分析實習	6				3		3		
		鮮奶油蛋糕裝飾實習	8			4	4			「精緻麵包製作實習」與「鮮奶油蛋糕裝飾實習」與「中式麵食製作實習」為三選一	
		食品經營實務	4			2	2			「食品經營實務」與「精緻甜點製作實習」為二選一	
		精緻甜點製作實習	4			2	2			「食品經營實務」與「精緻甜點製作實習」為二選一	
		烘焙實習	6	3	3						
		中式麵食製作實習	8			4	4			「精緻麵包製作實習」與「鮮奶油蛋糕裝飾實習」與「中式麵食製作實習」為三選一	
		西式點心製作實習	3							3	
		蛋糕裝飾實習	4	2	2						
		蛋糕與藝術實作	3							3	
		食品行銷實務	4							4	
		應選修學分數小計	84	13	13	14	17	10	17		校訂選修實習科目開設104學分
特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	2	1	1					以每學期一學分開設	
		社會技巧	4	1	1	1	1			以每學期一學分開設	
		學習策略	4	1	1	1	1			以每學期一學分開設	
		職業教育	2						1	1	以每學期一學分開設
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設12學分
選修學分數合計			106	13	13	18	23	15	24		
校訂必修及選修學分上限合計			130	13	13	25	30	22	27		
學分上限總計			188	32	32	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4	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)  
112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	18	9.57%	系統設計	
		專業科目		0	0.00%	系統設計	
		實習科目		6	3.19%	系統設計	
	選修	一般科目		4	2.13%	系統設計	
		專業科目		18	9.57%	系統設計	
		實習科目		84	44.68%	系統設計	
	合計				130	69.15%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	90	47.87%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> <li>應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</li> <li>表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</li> <li>專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格</li> </ol>						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部 定 科 目	語文	本土語文	→ 本土語文	→	→	→	→	
		國語文	→ 國語文	→	→	→	→	
		英語文	→ 英語文	→	→	→	→	
	數學	數學	→ 數學	→	→	→	→	
	社會		→	→	→	→	地理	→ 地理
			→	→	公民與社會	→ 公民與社會	→	→
	自然科學	化學	→ 化學	→	→	→	→	→
		生物	→ 生物	→	→	→	→	→
	藝術	音樂	→ 音樂	→	→	→	→	→
			→	→	→	→	美術	→ 美術
	綜合活動		→	→	→	→	生涯規劃	→ 生涯規劃
	科技	資訊科技	→ 資訊科技	→	→	→	→	→
	健康與體育	體育	→ 體育	→	→	→	→	→
		健康與護理	→ 健康與護理	→	→	→	→	→
全民國防教育		→	→	→	→	全民國防教育	→ 全民國防教育	
校 訂 科 目	語文		→	→	應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文	→ 應用英文
			→	→	中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞	→ 中國文學欣賞
	數學		→	→	應用數學	→ 應用數學	→ 應用數學	→ 應用數學
	健康與體育		→	→	運動與生活	→ 運動與生活	→ 運動與生活	→ 運動與生活

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年			
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		
部定科目	專業科目	食品加工	→	食品加工	→		→		→		
			→		→		→	食品化學與分析	→		
			→		→	食品微生物	→		→		
	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		→		→		→		→	進階食品化學與分析	
			→		→		→	進階食品微生物	→		
			→		→		→		→	食品衛生與安全	
			→		→	烘焙概論	→	烘焙概論	→		
			→		→		→		→	進階食品加工	
			→		→		→		→	進階食品加工	
			→		→		→		→	食品經營學	
			→		→		→		→	食品經營學	
			→		→		→		→	食品行銷學	
			→		→		→		→	食品行銷學	
			→		→	分析化學	→	分析化學	→		
			→		→		→		→	專題實作	
	實習科目		→			→		→		→	職涯體驗
			→			→		→		→	職涯體驗
		麵包製作實習	→	麵包製作實習	→		→		→		
			→		→	精緻麵包製作實習	→	精緻麵包製作實習	→		
			→		→	穀類加工實習	→	穀類加工實習	→		
		西點蛋糕製作實習	→	西點蛋糕製作實習	→	西點蛋糕製作實習	→	西點蛋糕製作實習	→		
			→		→		→		→	烘焙進階實習	
			→		→		→		→	進階穀類加工實習	
			→		→		→		→	進階食品加工實習	
			→		→		→		→	進階食品加工實習	
			→		→		→	食品檢驗分析實習	→	食品檢驗分析實習	
			→		→	鮮奶油蛋糕裝飾實習	→	鮮奶油蛋糕裝飾實習	→		
			→		→	食品經營實務	→	食品經營實務	→		
			→		→	精緻甜點製作實習	→	精緻甜點製作實習	→		
		烘焙實習	→	烘焙實習	→		→		→		
	→		→	中式麵食製作實習	→	中式麵食製作實習	→				
	→		→		→		→	西式點心製作實習			

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	實習科目	蛋糕裝飾實習	→	蛋糕裝飾實習	→		→		→		→	
			→		→		→		→	蛋糕與藝術實 作	→	
			→		→		→		→		→	食品行銷實務



## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會活動	24	24	24	24	24	24
班會活動	18	18	18	18	18	18
社團活動	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

### 國立臺南高級海事水產職業學校彈性學習時間實施規定

- 一、依據：教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363C 號令「十二年國民基本教育課程綱要總綱」陸、二、(二)-2 第 2 點(5)規定訂定之。
- 二、目的：為落實學生自主學習精神、拓展學生學習面向、減少學生學習落差、促進學生適性發展，實施彈性學習時間。
- 三、規劃方式：依據學生興趣與身心發展階段、學校背景與現況、家長期望、社區資源，彈性學習時間可做為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等運用。
- 四、課程對象：彈性學習時間得以全學期授課、短期性授課或指導等方式實施，依下列方式安排：
  - (一)全校共同安排。
  - (二)同年級共同安排。
  - (三)跨年級或同年級同科共同安排。
  - (四)各班各自安排。
- 五、選修規定：全學期授課方式實施依下列規定辦理：
  - (一)於開學第一週辦理選課說明及預選。
  - (二)每班開課人數最低以 12 人，最高已班級核定人數為原則，情形特殊或學校經費足以支應者，得降低至 10 人。
  - (三)如須辦理加退選，每學期以 1 次為限，於開學後第二週時經家長、導師、科主任與教務處簽核後辦理。
  - (四)如因退選而影響該科目開班之規定人數，則不得退選。
  - (五)凡不依規定辦理改選，自行加退選者，全學期授課(至少授課 18 節)科目以零分計算。
- 六、學分核計依現有相關規定辦理。
- 七、授課費用：彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或給付鐘點費。全學期授課者(至少授課 18 節)列入教學節數；短期性授課或指導支給鐘點費。節數及鐘點費計算視科目類別不同依現有相關規定辦理。
- 八、實施方式：
  1. 實施時間：學期中每週四第 3 節或第 4 節為全校固定之彈性學習時間。
  2. 實施內容：
    - (1)補強性教學：
      - I. 學習扶助計畫：第一次段考前開課目標為上學期各科或學業成績後 35% 之學生，以學生有申請之科目為開課科目或由授課教師提出申請，每次上課時間為 6 週彈性學習時間。第一次段考後及期末考前則提供前次月考各科成績後 35% 之學生提出申請或由授課教師提出申請，上課節數同前。**※每班人數原則至少 6 人不超過 12 人。**
      - II. 開設單元式 6 週或整學期課程。
    - (2)增廣(充實)性教學：於實施前一學期末調查教師開設彈性學習時間課程之意願，並於開學第一週公告，開放給學生自主選修，並依各課程規劃節數上課，建議以 6 週或整學期課程之開設。
    - (3)選手培訓：由各指導單位或各科開具名單與培訓期程備查，參與培訓同學不再參加補強性教學及多元課外選修等課程，若已完成培訓目標，可另案處理。
    - (4)自主學習：原則上學生須提出申請，撰寫自主學習計畫，經承辦單位或審查小組審查通過後准予自主學習，以教室或圖書館為自主學習地點，若需其它小組討論或至其它場地自主學習，則需提出申請備查。
- 九、本校學生自主學習之實施規範
  1. 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。
  2. 學生申請自主學習，應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。申請時皆應配合學校訂定之時程進行申請及選課，逾時未完成程序者視同未通過，由本校選課系統自動代入其他人數未滿之微課程。

3. 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標、方式及所需場所設備，並經指導教師指導、場地管理單位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。
4. 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、35 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，並完成自主學習晤談及指導紀錄表。
5. 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。

九、本規定經教務會議通過，呈校長核准後實施，修正時亦同。

## 二、學生自主學習實施規範

### 國立臺南高級海事水產職業學校彈性學習時間暨學生自主學習實施規定

108年12月4日第1次課程發展委員會議通過

- 一、依據：中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令「十二年國民基本教育課程綱要總綱」陸、二、(二)-2 第 2 點(5)規定訂定之。
- 二、目的：為落實學生自主學習精神、拓展學生學習面向、減少學生學習落差、促進學生適性發展，實施彈性學習時間。
- 三、規劃方式：依據學生興趣與身心發展階段、學校背景與現況、家長期望、社區資源，彈性學習時間可做為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等運用。
- 四、課程對象：彈性學習時間得以全學期授課、短期性授課或指導等方式實施，依下列方式安排：
  - (一)全校共同安排。
  - (二)同年級共同安排。
  - (三)跨年級或同年級同科共同安排。
  - (四)各班各自安排。
- 五、選修規定：全學期授課方式實施依下列規定辦理：
  - (一)於開學第一週辦理選課說明及預選。
  - (二)每班開課人數最低以12人，最高已班級核定人數為原則，情形特殊或學校經費足以支應者，得降低至10人。
  - (三)如須辦理加退選，每學期以1次為限，於開學後第二週時經家長、導師、科主任與教務處簽核後辦理。
  - (四)如因退選而影響該科目開班之規定人數，則不得退選。
  - (五)凡不依規定辦理改選，自行加退選者，全學期授課(至少授課18節)科目以零分計算。
- 六、學分核計依現有相關規定辦理。
- 七、授課費用：彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或給付鐘點費。全學期授課者(至少授課 18 節)列入教學節數；短期性授課或指導支給鐘點費。節數及鐘點費計算視科目類別不同依現有相關規定辦理。
- 八、實施方式：
  1. 實施時間：學期中每週四第 3 節或第 4 節為全校固定之彈性學習時間。
  2. 實施內容：
    - (1)補強性教學：

I. 學習扶助計畫：第一次段考前開課目標為上學期各科或學業成績後 35%之學生，以學生有申請之科目為開課科目或由授課教師提出申請，每次上課時間為 6 週彈性學習時間。第一次段考後及期末考前則提供前次月考各科成績後 35%之學生提出申請或由授課教師提出申請，上課節數同前。**※每班人數原則至少 6 人不超過 12 人。**

II. 開設單元式 9 週或整學期課程。

- (2) 增廣(充實)性教學：於實施前一學期末調查教師開設彈性學習時間課程之意願，並於開學第一週公告，開放給學生自主選修，並依各課程規劃節數上課，建議以 9 週或整學期課程之開設。
- (3) 選手培訓：由各指導單位或各科開具名單與培訓期程備查，參與培訓同學不再參加補強性教學及多元課外選修等課程，若已完成培訓目標，可另案處理。
- (4) 自主學習：原則上學生須提出申請，撰寫自主學習計畫，經承辦單位或審查小組審查通過後准予自主學習，以教室或圖書館為自主學習地點，若需其它小組討論或至其它場地自主學習，則需提出申請備查。

#### 九、本校學生自主學習之實施規範

1. 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。
2. 學生申請自主學習，應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。申請時皆應配合學校訂定之時程進行申請及選課，逾時未完成程序者視同未通過，由本校選課系統自動代入其他人數未滿之微課程。
3. 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標、方式及所需場所設備，並經指導教師指導、場地管理單位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。
4. 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，並完成自主學習晤談及指導紀錄表。
5. 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。

十、本規定經課程發展委員會議通過，呈校長核准後實施，修正時亦同。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學期 第一學年				<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
				<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學期 第二學年	文學選讀(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	玩「機」弄「電」	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數學與空間結構之應用(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	初探食品行銷(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	船舶種類及保修概述	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	遊戲設計(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	英文聽與說(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學期	漫畫學英文(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	海事人員職涯簡論	1	9	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	AI入門簡介(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	精進養殖	1	18	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	微生物與仙女蝦養殖	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
第二學年	第二學期	文學選讀(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		船舶電力系統簡述船舶電力系統簡述	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		各式船舶設施實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第一學期	玩「機」弄「電」	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		數學與空間結構之應用(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		食品文獻選讀(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		遊戲設計(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第二學年	第二學期	漫畫學英文(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		英文聽與說(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		精進養殖	1	18	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		微生物與仙女蝦養殖	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第三學年	第一學期	文學選讀(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		選手培訓	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		交通安全知識通(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		文書處理進階(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		玩「機」弄「電」	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		漫遊數學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		數學桌遊	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學期	財務管理	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	搞定數學easy go	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	飲食科學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	搞定英語文easy go	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	旅遊英文(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	英文聽與說(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	水生生物power up(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學期	文學選讀(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	玩「機」弄「電」	1	1	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	交通安全知識通(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	漫遊數學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	財務管理	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	創意食品開發(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	智慧科技應用(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	搞定英語文easy go	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	搞定數學easy go	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	飲食科學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數學桌遊	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	旅遊英文(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	英文聽與說(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	海洋漁業go go go(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 水產養殖技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

# 玖、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

### 國立臺南高級海事水產職業學校 112 學年度課程評鑑畫

中華民國 111 年 11 月 16 日課程發展委員會通過

#### 一、依據

- (一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363C 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 1080031188B 號函發布之「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、國立臺南高級海事水產職業學校(以下簡稱本校)課程發展委員會依高級中等學校課程評鑑實施要點，訂定學校課程評鑑計畫(以下簡稱本校課程評鑑計畫)，以進行學校課程自我評鑑。

三、本校課程評鑑計畫流程，主要包括：由學校課程委員會訂定學校課程評鑑計畫開始(含組織分工和時程規劃)、至成立學校課程評鑑小組、實施學校課程自我評鑑(含課程規劃、教學實施以及學生學習)、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，如附件 1 所示。

#### 四、學校課程評鑑人員組織分工

(一)課程發展委員會(含核心小組):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(含組織分工、辦理時程和實施內容)，並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。

(二)學校課程評鑑小組:

1. 由校長就課程發展委員會組長成員，聘請 9 至 11 位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，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)各專業群科/學科教學研究會召集人：協助檢視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)；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)教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；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。

#### 五、學校課程評鑑實施內容

(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)團體活動時施規劃；(5)彈性學習時間實施規劃；(6)學生選課規劃與輔導以及(7)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(7)教師教材開發和教法精進等。

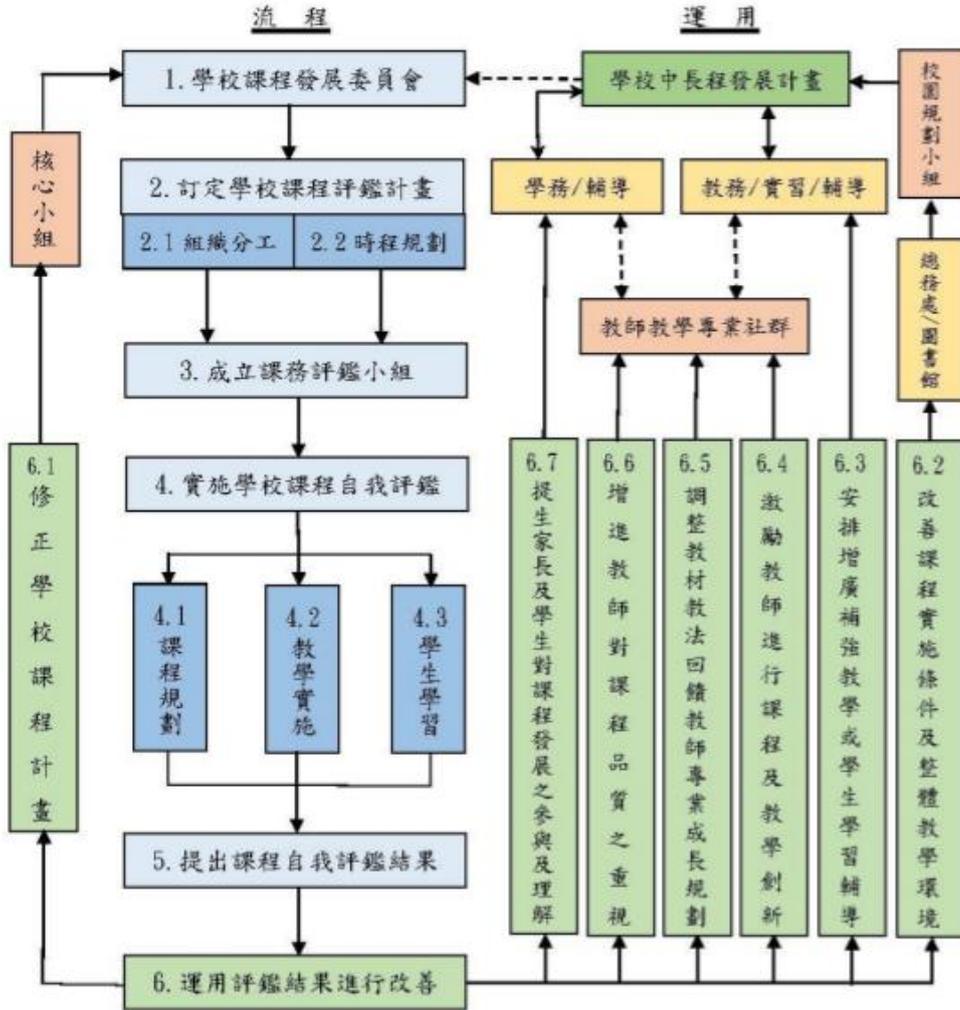
(三)學生學習：檢視(1)教師公開授課實施情形；(2)學習歷程檔案的上傳；(3)多元選修(同校跨群、同科單班、同科跨班)學習回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)和教學分享；(4)彈性學習時間學習回饋和教學分享；(5)技能學習成效；(6)學生專題實作實施情形；(7)預警制度的執行以及(8)重補修的實施情形等內容。

#### 六、學校課程鑑實辦理之時程

「國立臺南高級海事水產職業學校課程評鑑組織與分工以及辦理時程評之雙向細目表」如附件二所示。

- 七、本校課程評鑑計畫依據評鑑實施要點、本校課程評鑑過程以及結果，以結合學校校務發展、健全學校課程發展、深化教師專業成長和促進學生有效學習，運用於下列事項：
- (一)經由本校課程發展委員會(核心小組)，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程發展計畫。
  - (二)經由總務處、圖書館以及校園規劃小組，配合本學校中長程發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。
  - (三)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。
  - (四)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。
  - (五)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。
  - (六)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。
  - (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。
- 八、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，呈校長核定後實施，修正時亦同。

國立臺南高級海事水產職業學校課程評鑑流程與運用



附件二

國立臺南高級海事水產職業學校

課程評鑑內容、組織與分工以及辦理時程之雙向細目表

評鑑內容	組織與分工				辦理時程												
	課程發展委員會	學校課程評鑑小組	各專業群科/學科研究召集	教師教學專業社群/全體教師	上學期						下學期						
					8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	
1. 課程規劃	(1)校務發展與願景圖像	○	●	○		√	√					√	√				
	(2)學校課程發展與規劃	○	●	○		√	√					√	√				
	(3)各專業群科課程規劃	○	●	○		√	√					√	√				
	(4)團體活動實施規劃	○	●			√	√					√	√				
	(5)彈性學習時間實施規劃	○	●			√	√					√	√				
	(6)學生選課規劃與輔導	○	●			√	√					√	√				
	(7)修正學校課程計畫	●	○					√	√	√							
2. 教學實施	(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			○	●		√	√	√	√			√	√	√	√	
	(7)教師教材開發和教法精進			○	●		√	√	√	√			√	√	√	√	
3. 學生學習	(1)教師公開授課實施情形			○	●		√	√	√	√			√	√	√	√	
	(2)學習歷程檔案上傳			○	●				√	√	√			√	√	√	√
	(3)多元選修學習回饋和教學分享			○	●				√	√				√	√		
	(4)彈性學習時間學習回饋和分享			○	●				√	√				√	√		
	(5)技能學習的成效			○	●									√	√		
	(6)專題實作實施情形			○	●				√	√							
	(7)預警制度的執行			○	●			√		√			√		√		
	(8)重補修的實施情形			○	●	√											√

## 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	中國文學欣賞
	英文名稱	Chinese Literature Appreciation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 二、養學生閱讀及欣賞近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 三、指導學生研讀中國文化基本教材，以培養倫理道德之觀念和愛國淑世之精神。 四、指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 五、促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 六、加強學生人文素養，以鑄鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)文化教材教學	論語選讀 1.孔子生平及思想簡介 2.論語內容之講解 3.相關人物介紹 4.論語之現代意義與價值解析	9	第二學年第一學期
(2)應用文教學	書信、便條、名片等 1.應用文格式介紹 2.應用文之作法教 3.應用文之習作練習 4.應用文之應用及創新	9	第二學年第一學期
(3)作文教學	1.文體解說 2.寫作方法教學 3.相關範文觀摩	9	第二學年第一學期
(4)作文教學	4.課外讀物導讀 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇) 6.習作檢討	9	第二學年第一學期
(5)文化教材教學	孟子選讀 1.孟子生平及思想簡介 2.孟子內容之講解	9	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
(6)文化教材教學	孟子選讀 3. 相關人物介紹 4. 孟子之現代意義與價值解析	9	第二學年第二學期
(7)應用文教學	契約、規章等 1. 應用文格式介紹 2. 應用文之作法教學 3. 應用文之習作練習 4. 應用文之應用及創新	9	第二學年第二學期
(8)作文教學	1. 文體解說 2. 寫作方法教學	9	第二學年第二學期
(9)作文教學	3. 相關範文觀摩 4. 課外讀物導讀	9	第三學年第一學期
(10)作文教學	5. 習作練習(含課外閱讀報告一篇) 6. 習作檢討	9	第三學年第一學期
(11)閱讀理解	1. 閱讀策略 2. 文本分析	9	第三學年第二學期
(12)閱讀理解	3. 深化文本	9	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	配合學校定期考查，進行紙筆測驗，或以分組討論、專題報告等方式進行實作練習		
教學資源	合格教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、校方配合教學活動，舉行班際或校際間之各種語文競賽及相關藝文活動。 二、校方視學生的語文程度，開辦校訂科目的相關語文課程。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 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	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有,科目:英語文	
教學目標 (教學重點)	1.增進英語文聽、說、讀、寫能力,以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 2.提升學習英語文之興趣並培養積極學習態度。 3.培養有效學習方法,以強化自學能力,奠定終身學習之基礎。 4.培養多元觀與國際觀,促進對不同文化之瞭解與尊重。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)Unit 1	單字 句型 課文	12	第二學年第一學期 第二學年第二學期
(2)Unit 2	單字 句型 課文	12	第二學年第一學期 第二學年第二學期
(3)Unit 3	單字 句型 課文	12	第二學年第一學期 第二學年第二學期
(4)Unit 4	單字 句型 課文	12	第二學年第一學期 第二學年第二學期
(5)Unit 5	單字 句型 課文	12	第二學年第一學期 第二學年第二學期
(6)Unit 6	單字 句型 課文	12	第二學年第一學期 第二學年第二學期
(7)Lesson 1	單字 句型 課文	6	第三學年第一學期 第三學年第二學期
(8)Lesson 2	單字 句型 課文	6	第三學年第一學期 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
(9)Lesson 3	單字 句型 課文	6	第三學年第一學期 第三學年第二學期
(10)Lesson 4	單字 句型 課文	6	第三學年第一學期 第三學年第二學期
(11)Lesson 5	單字 句型 課文	6	第三學年第一學期 第三學年第二學期
(12)Lesson 6	單字 句型 課文	6	第三學年第一學期 第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗(50%)。 2. 學習單、口語測驗(25%)。 3. 出席率、上課學習態度(25%)。		
教學資源	合格教科書、英文雜誌、E-TESTING線上測驗、英檢相關教材、網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影音設備安裝是否正確，音量大小聲是否適中、清楚。 2. 考卷圖片印製是否清楚，以免學生無法正確判讀。 3. 學生上台練習作答與檢討時間的分配是否掌控好時間。		

## (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	應用數學
	英文名稱	Applied Mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。 二、引導學生瞭解數學的基本概念,以增進學生的基本數學知識。 三、訓練學生的演算與作圖等能力,以應用於處理事務的技能。 四、配合各相關專業科目的教學需要,以達學以致用的目的。 五、造就學生的基礎學力,以培養繼續進修、自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)直角坐標與函數圖形	1. 直角坐標 2. 函數圖形 3. 一元一次與一元二次不等式	6	第二學年第一學期
(2)直線方程式	1. 斜率 2. 直線方程式 3. 距離公式	12	第二學年第一學期
(3)三角函數	1. 有向角及其度量 2. 三角函數的定義 3. 三角函數的基本性質 4. 三角函數圖形 5. 正弦、餘弦定理、三角形面積	12	第二學年第一學期
(4)三角函數的應用	1. 三角測量	6	第二學年第一學期
(5)式的運算	1. 多項式性質 2. 餘因式定理 3. 分式與根式的運算	8	第二學年第二學期
(6)平面向量	1. 向量的意義、加減法與實數積 2. 向量的內積與夾角	8	第二學年第二學期
(7)圓與直線	1. 圓方程式 2. 點與圓、線與圓之關係	8	第二學年第二學期
(8)數列級數	1. 等差數列與等差級數 2. 等比數列與等比級數	6	第二學年第二學期
(9)方程式	1. 方程式的解法 2. 聯立方程組	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
(10)二元一次不等式及其應用	1. 二元一次不等式的圖形 2. 線性規劃	9	第三學年第一學期
(11)指數與對數	1. 指數 2. 對數	9	第三學年第一學期
(12)排列組合	1. 排列 2. 組合	6	第三學年第二學期
(13)機率	1. 樣本空間與事件 2. 求機率問題 3. 期望值	6	第三學年第二學期
(14)統計	1. 統計抽樣與平均數 2. 離差與信賴區間的解讀	6	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	<p>採多元評量方式，並於日常及定期為之；其各科目日常及定期學業成績評量之占分比率為日常評量50%、定期評量50%。</p> <p>前項多元評量，得採筆試、作業、口試、報告、資料蒐集整理、晤談、實踐、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。</p> <p>學期學業成績評量計算比例其標準如下：</p> <p>舉行三次段考者：</p> <p>第一次段考15%，第二次段考15%，期末考20%，平時成績50%。</p>		
教學資源	合格參考書		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。</p> <p>二、本網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，務使學生能有實質之學習成效。</p>		

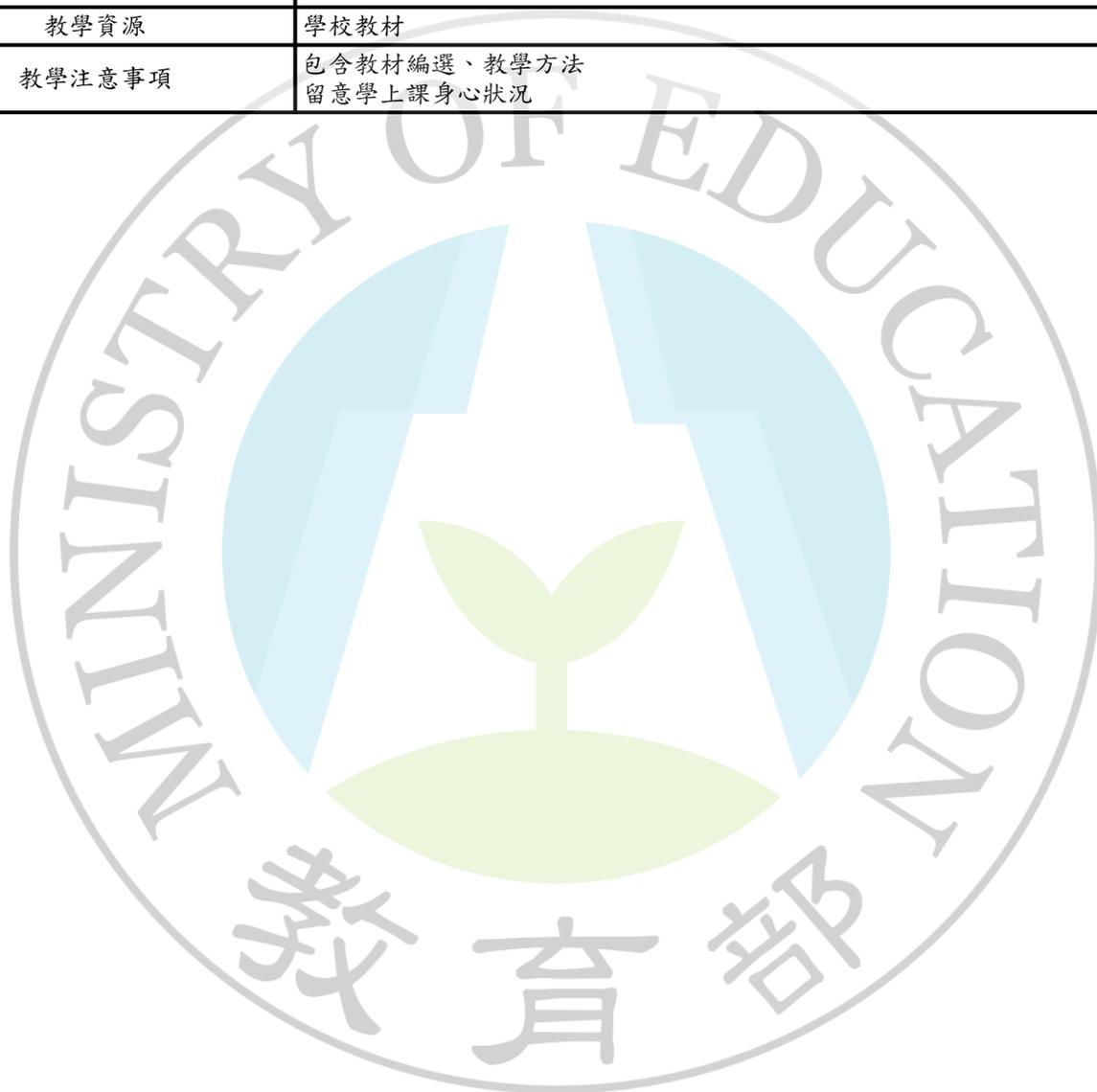
## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動與生活		
	英文名稱	Sports and Life		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科			
學分數	0/0/1/1/1/1			
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養獨立生活的自我照護能力。 五、培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)游泳	蛙式	6	第二學年第一學期
(2)籃球	1.基本動作綜合訓練 2.裁判法 3.賽事綜合訓練	6	第二學年第一學期
(3)桌球	1.基本動作綜合訓練 2.裁判法 3.賽事綜合訓練	6	第二學年第一學期
(4)排球	1.基本動作綜合訓練 2.裁判法 3.賽事綜合訓練	6	第二學年第二學期
(5)羽球	1.基本動作綜合訓練 2.裁判法 3.賽事綜合訓練	6	第二學年第二學期
(6)田徑	1.基本動作綜合訓練 2.裁判法 3.賽事綜合訓練	6	第二學年第二學期
(7)足球	1.基本動作綜合訓練 2.裁判法 3.賽事綜合訓練	6	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
(8)游泳	捷式	6	第三學年第一學期
(9)游泳	自救課程	6	第三學年第一學期
(10)拔河	基本動作綜合訓練	6	第三學年第二學期
(11)游泳	仰式	6	第三學年第二學期
(12)水域活動	SUP、獨木舟	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	多元評量策略		
教學資源	學校教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 留意學上課身心狀況		



## (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	進階食品化學與分析
	英文名稱	Advanced analysis of food chemistry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：食品化學與分析	
教學目標(教學重點)	一、認識食品之化學組成成分及其性質。 二、瞭解食品的品質變化與影響因素。 三、培養從事工廠品管檢驗有關之食品檢驗分析技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)水分	1. 水和冰的結構和性質、存在狀態 2. 水活性與食品的安定性 3. 含水食品的水分轉移 4. 分子流動性對食品安定性的影響	4	
(2)醣類	單醣、雙醣、寡醣、多醣之特性及應用	6	
(3)脂質	1. 油脂的結構和組成、食品加工和貯藏中的氧化反應 2. 脂肪替代物	6	
(4)蛋白質	1. 胺基酸及蛋白質的物理化學性質 2. 食品加工和貯藏中的物理、化學和營養變化	6	
(5)維生素與礦物質	維生素和礦物質在食品加工和貯藏中的變化	4	
(6)色素成分分析	四?咯色素、類胡蘿蔔素、多酚類色素、食品著色劑	4	
(7)食品中的有害物質	1. 動物性、植物性食品中的有害物質、黴菌毒素 2. 食品加工過程產生的有害物質	2	
(8)食品香味	1. 基本味覺的常見呈味物質 2. 食品中香氣生成的途徑、加工和香氣控制	2	
(9)食品添加物	食品添加物的分類及選用原則與應用	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。</li> <li>2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>(二)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> </ol>

## (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	進階食品微生物
	英文名稱	Advanced microorganisms
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：食品微生物	
教學目標(教學重點)	一、了解微生物的酵素及其應用。 二、了解微生物的代謝及發酵作用。 三、了解食品腐敗與食品病原菌。 四、了解食品衛生與維生檢驗技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)微生物的酵素	1. 酵素一般性質 2. 酵素的分類 3. 微生物酵素的生產、分離及應用	8	
(2)微生物的代謝及作用	1. 微生物的代謝 2. 酒精發酵 3. 醋酸發酵 4. 乳酸發酵 5. 胺基酸發酵 6. 廢水處理	12	
(3)食品腐敗與食品病原菌	1. 食品腐敗 2. 食物中毒 3. 食品之病原性微生物	10	
(4)食品衛生與微生物檢驗技術	1. 微生物的危害分析管制 2. 微生物的一般及快速檢驗	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其食品加工專業能力或特殊才能。 8. 除要求學生了解食品加工相關知識外，應評量學生對食品加工的應用。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。</li> <li>2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</li> <li>3. 教學應將食品加工的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>(二)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品加工有關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	食品衛生與安全
	英文名稱	Food sanitation and safety
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3. 瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 4. 瞭解衛生管理機制及相關法令。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 食品衛生的定義 2. 食品衛生安全指導原則	3	第三學年第二學期
(2)食品中毒的分類及預防	1. 食品中毒的定義 2. 細菌性、化學性、天然性食物中毒及特性分析 3. 台灣近五年之現況及預防措施	9	
(3)食品添加物	1. 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 2. 行政管理措施及安全性評估	9	
(4)其他	1. 有害性金屬、農藥、動物用藥及其他因加工不當所衍生之衛生安全問題 2. 食品器具、容器包裝及食品用洗潔劑之管理 3. 環境賀爾蒙 4. 基因改造食品	9	
(5)食品管理相關法規	1. 食品衛生管理法的介紹 2. 食品良好衛生規範及食品安全管制系統 3. 其他相關法規	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其食品加工專業能力或特殊才能。 6. 除要求學生了解食品微生物、食品化學相關知識外，應評量學生對食品微生物、食品化學的應用。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。</li> <li>2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</li> <li>3. 教學應將食品微生物、食品化學的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品微生物、食品化學有關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	Introduction to Baking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解烘焙食品之基礎知識。 2. 了解麵包製作之原理、製作過程及製作注意事項 3. 了解蛋糕製作之原理、製作過程及製作注意事項 4. 了解西式點心製作之原理、製作過程及製作注意事項	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙概論	1. 烘焙業歷史 2. 烘焙食品的分類與基本製作流程 3. 衛生安全與品質管理	8	第二學年第一學期
(2)烘焙設備與器具	1. 烘焙設備與器具的介紹 2. 設備與器具的清潔與保養	10	
(3)烘焙原料	1. 原料的種類與特性 2. 原料儲存 3. 原料計算與損耗	12	
(4)烘焙計算	1. 配方計算 2. 烘焙百分比及實際百分比 3. 配方制定原則	6	
(5)蛋糕	1. 蛋糕基本分類、製作要點 2. 製作基本步驟 3. 蛋糕裝飾技法	12	第二學年第二學期
(6)麵包	1. 麵包基本分類、製作要點 2. 製作基本步驟 3. 麵包裝飾技法	12	
(7)西式點心	西式點心(小西餅、派、泡芙、鬆餅、膠凍類西點、披薩、甜甜圈等)製作要點及基本步驟及裝飾技法	6	
(8)異國烘焙點心製作分享	1. 異國烘焙點心製作影片分享 2. 綜合討論	6	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其食品加工專業能力或特殊才能。</li> <li>8. 除要求學生了解烘焙食品相關知識外，應評量學生對此領域的應用。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。</li> <li>2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</li> <li>3. 教學應將烘焙食品的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品加工有關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	進階食品加工
	英文名稱	Refined food processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、加強食品加工與實習課程之聯結及統整。 二、補充食品加工其他深入內容。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)原料處理、變化與加工單元操作	原料處理、食品品質劣變、前處理、單元操作	4	第三學年第一學期
(2)低溫儲藏	低溫加工、冷藏冷凍法、解凍法、低溫儲藏劣變	12	
(3)熱加工-製罐	製罐原理、製罐過程、成品檢查、無菌加工技術	12	
(4)乾燥與濃縮	1. 乾燥與濃縮原理、方法 2. 乾燥曲線及影響因素	8	
(5)非熱加工	輕度加工、輻射、紫外線、柵欄技術	12	第三學年第二學期
(6)新興加工方法	超臨界液體萃取、擠壓、歐姆加熱、微波加工	10	
(7)食品包裝	包裝材料種類:可分解材料 活性包裝、智慧型包裝、可食性薄膜、防偽、防竊包裝、食品包裝容器之安全性	8	
(8)食品加工衛生安全與管理	食品製造產業、食品加工衛生安全及其防治、食品工廠管理	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其食品加工專業能力或特殊才能。		
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教學方法

- 1.本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。
- 2.教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。
- 3.教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。
- 4.教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

(二)教材編選

- 1.教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。
- 2.教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。
- 3.教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。
- 4.教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。
- 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品經營學
	英文名稱	Food management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食品工廠的設立程序。 二、瞭解食品工廠產、銷、人、發、財的管理內容與方法。 三、瞭解產品售後服務及抱怨處理的方式。 四、瞭解危機處理的做法。	

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	6	第三學年第一學期
(2)生產管理	1. 生產管理的基本概念 2. 生產計畫 3. 生產管制 4. 存貨管理	12	
(3)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	
(4)綜合活動	各種食品行銷4P演練	6	
(5)產品研究發展	1. 研究發展的基本概念 2. 新產品研究發展 3. 研究發展與管理	6	第三學年第二學期
(6)財務與人力資源管理	1. 財務管理的基本概念、資金管理、資本預算、財務報表分析 2. 人力資源管理的基本概念與運作	12	
(7)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	
(8)綜合活動	售後服務及顧客抱怨處理演練。	12	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>4. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。</li> <li>2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> </ol>

## (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	食品行銷學
	英文名稱	Food marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解行銷之意義、內涵、及各類策略之方法。 2. 能撰寫出一篇產品行銷之計畫書。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	食品行銷的定義、內涵及分類	6	第三學年第一學期
(2)市場及顧客的需要與欲望	市場調查及消費者心理探討	6	
(3)行銷策略	1. 策略法介紹:產品策略、服務行銷策略、價格策略、通路策略、推廣策略 2. 行銷策略範例講解與探討	12	
(4)食品之行銷執行與控制	1. 行銷執行的兩個層面 2. 行銷部門的組織方式 3. 建立工作團隊 4. 行銷策略的落實 5. 行銷控制程序、控制的類型 6. 行銷績效的評估 7. 社會責任與道德	12	
(5)分析食品產業與競爭者	1. 食品組織市場和組織購買行為 2. 競爭分析 3. 市場分析、評估與預測 4. 市場區隔、目標市場與定位 5. 產品策略、服務策略、品牌策略	12	第三學年第二學期
(6)溝通行銷	1. 廣告與促銷策略、公關、人員銷售與直效行銷策略、數位行銷策略之介紹 2. 案例講解與探討	12	
(7)食品之數位行銷	1. 數位行銷範疇、數位行銷模式 2. 顧客資料庫與數位行銷 3. 有效數位行銷設計7C原則 4. 數位行銷與行銷策略	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。</li> <li>2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> </ol>

## (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	分析化學
	英文名稱	Analytical Chemistry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解食品組成分與食品營養的關係。 二、了解食品化學基礎分析原理。 三、了解食品的組成分及其變化。 四、了解食品成分在加工及貯藏過程中之變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 食品製造與食品化學 2. 食品成分與食品營養	2	第二學年第一學期
(2)食品化學-基礎分析	1. 試料處理及稱量方式 2. 分析數據之處理 2.1. 精密度、準確度及有效數字 2.2. 測定值處理	4	
(3)溶液濃度	1. 溶液濃度的種類 2. 溶液濃度的配置	6	
(4)重量分析原理	1. 沉澱法 2. 氣體發聲法 3. 重量因子	6	
(5)容量分析原理(一)	1. 標準液配製原理 2. 酸鹼中和原理 3. 沉澱滴定原理	6	第二學年第二學期
(6)容量分析原理(二)	1. 氧化還原滴定原理 2. 錯化合物滴定原理	6	
(7)基本儀器操作原理	1. 酸鹼測定計 2. 色層分析 3. 分光光度計	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學。		

教學資源	<p>1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。</p> <p>2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生批判思考的能力。</p>



## (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 Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉專題寫作的相關知識。 二、瞭解蒐集專題相關資料技巧與方法。 三、培養對專題研究的興趣與能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 專題製作的意義、目的、流程 2. 計畫書格式說明	6	第三學年第一學期
(2)選定主題	研究題目選定規則說明及確認	12	
(3)資料蒐集	1. 研究題目之相關文獻搜尋管道及技巧說明 2. 蒐集資料 3. 應用軟體使用說明	12	
(4)撰寫計畫書	撰寫選定主題之前言、理論依據、實驗設計	6	
(5)專題研究	實驗主題實驗、修正、撰寫結果、結論	24	
(6)成果呈現	1. 成果之書面報告製作、簡報及口頭報告 2. 競賽規則說明	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試測驗等。 2. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行補救教學。		
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9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識職場實際環境及工作內容。 二、體認進入職場所應具備的基本專業知能。	

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	1.帶領學生至相關產業進行業界現況了解 2.連結理論與實務,進而媒合適合之就業機關	6	第二學年第一學期 參觀地點:奇美食品幸福工廠
(2)校外職場參觀	1.帶領學生至相關產業進行業界現況了解 2.連結理論與實務,進而媒合適合之就業機關	6	參觀地點:民雄金桔觀光工廠
(3)校外職場參觀	1.帶領學生至相關產業進行業界現況了解 2.連結理論與實務,進而媒合適合之就業機關	6	參觀地點:虱目魚主題館、黑橋牌香腸博物館
(4)校外職場參觀	1.帶領學生至相關產業進行業界現況了解 2.連結理論與實務,進而媒合適合之就業機關	6	第二學年第一學期 參觀地點:善化啤酒廠
(5)校外職場參觀	1.帶領學生至相關產業進行業界現況了解 2.連結理論與實務,進而媒合適合之就業機關	6	參觀地點:克萊斯麥觀光工廠
(6)校外職場參觀	1.帶領學生至相關產業進行業界現況了解 2.連結理論與實務,進而媒合適合之就業機關	6	參觀地點:彼緹娃藝術蛋糕觀光工廠
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試測驗等。 2.除實施總結性評量外,教學中更應注意診斷評量及形成性評量,以便即時了解學生習困難,進行補救教學。		
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9-2-3-3 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	Bread making practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解基礎麵包加工製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解基礎麵包加工製作機具的操作方法及維修。 3. 進行基礎麵包加工製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	7	第一學年第一學期
(2)烘焙加工基本概念	1. 烘焙原料之認識及應用 2. 烘焙計算 3. 基本技巧練習(滾圓、撒捲等)	7	
(3)甜麵包之製作一	1. 說明與製作蔥油麵包或橄欖型餐包、肉鬆麵包等... 2. 其他甜麵包製作與應用	24	
(4)甜麵包之製作二	1. 說明與製作紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包等... 2. 其他甜麵包製作與應用	24	
(5)綜合練習一	1. 規劃各類別測試題組之製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組	10	
(6)土司製作一	1. 說明與製作圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司 2. 其他土司製作與應用	24	第一學年第二學期
(7)土司製作二	1. 說明與製作山形白土司 2. 其他土司製作與應用	24	
(8)甜麵包	1. 說明與製作紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包、橄欖型餐包 2. 其他甜麵包製作與應用	12	
(9)綜合練習二	1. 規劃各類別測試題組之製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	12	
合計		144節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</li> <li>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	精緻麵包製作實習
	英文名稱	Advanced Bread Making Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：麵包製作實習	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解進階麵包加工製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解進階麵包加工製作機具的操作方法及維修。 3. 進行進階麵包加工製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	6	第二學年第一學期
(2) 甜麵包	1. 說明與製作波蘿麵包、沙波羅麵包、墨西哥麵包 2. 其他創意麵包之應用	18	
(3) 土司	1. 說明與製作帶蓋白土司、紅豆土司、全麥土司、辮子麵包 2. 其他創意吐司之應用	20	
(4) 裹油類麵包	1. 說明與製作裝飾鬆餅、三辨丹麥吐司 2. 其他裹油類麵包之應用	20	
(5) 綜合練習	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組	8	
(6) 歐式麵包-硬式	1. 說明與製作法棍、鄉村麵包、法國結等硬式麵包 2. 其他硬式歐式麵包之應用	20	第二學年第二學期
(7) 歐式麵包-軟式	1. 說明與製作堅果歐包、果乾歐包等軟式麵包 2. 其他軟式歐式麵包之應用	20	
(8) 湯種麵包	1. 說明與製作湯種麵包 2. 結合在地食材，使用於軟式麵包之應用	12	
(9) 花式(業界)麵包	統整所學，融會貫通做成創自麵包	20	
合計		144節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</li> <li>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	穀類加工實習
	英文名稱	Grain processing practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解基礎穀類加工製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解基礎穀類加工製作機具的操作方法及維修。 3. 進行基礎穀類加工製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	6	第二學年第一學期
(2) 原料與器具的選用	1. 原料的分類 2. 原料的選擇及儲存 3. 器具的認識及用途	18	
(3) 製作原理與方法	1. 配方的製定 2. 麵糰(糊)的製作 3. 內餡的調製 4. 整形的方法 5. 熟製的目的 6. 熟製的方法	24	
(4) 水調麵類	1. 說明與製作冷水麵食、燙麵食、燒餅類麵食。 2. 其他水調麵類之應用。	24	
(5) 酥油皮類	1. 說明與製作酥油皮麵食。 2. 其他酥油皮類之應用。	24	第二學年第二學期
(6) 糕漿皮類	1. 說明與製作糕漿皮麵食。 2. 其他糕漿皮類之應用。	24	
(7) 綜合練習	1. 規劃各類別測試題組之製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	24	
合計		144節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</li> <li>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	西點蛋糕製作實習
	英文名稱	West Point Cake Making Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	4/4/4/4/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解各類蛋糕製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解各類蛋糕加工製作機具的操作方法及維修。 3. 進行各類蛋糕加工製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識。 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養。 3. 安全衛生演練。	4	第一學年第一學期
(2) 蛋糕-乳沫類、麵糊類蛋糕	1. 說明與製作乳沫類-天使蛋糕、海綿蛋糕。 2. 其他蛋糕類之應用。	24	
(3) 蛋糕-戚風類、巧克力戚風蛋糕	1. 說明與製作戚風類蛋糕-原味、巧克力戚風蛋糕。 2. 其他蛋糕類之應用。	24	
(4) 蛋糕-磅類蛋糕	1. 說明與製作磅蛋糕-重奶油蛋糕。 2. 其他蛋糕類之應用。	12	
(5) 綜合練習一	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	8	
(6) 西點-派、塔	1. 說明與製作塔類、派等西點。 2. 其他西點類之應用。	12	第一學年第二學期
(7) 西點-蒸烤布丁、奶油空心餅	1. 說明與製作蒸烤布丁、奶油空心餅、菠蘿奶油空西餅等西點。 2. 其他西點類之應用。	12	
(8) 西點-道納斯、小西餅	1. 說明與製作道納斯、小西餅等西點。 2. 其他西點類之應用。	12	
(9) 西點-慕斯、披薩	1. 說明與製作披薩、膠凍類西點。 2. 其他西點類之應用。	12	
(10) 綜合練習二	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	24	
(11) 創意點心-閃電泡芙、皇后泡芙	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品。 2. 產品評鑑及行銷設計。	12	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
(12) 創意點心-老奶奶蛋糕、奶油凍蛋糕	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品。 2. 產品評鑑及行銷設計。	24	
(13) 創意點心-千層派、千層蛋糕	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品。 2. 產品評鑑及行銷設計。	12	
(14) 創意點心-可麗露、乳酪蛋糕	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品。 2. 產品評鑑及行銷設計。	12	
(15) 綜合練習三	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序。 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	12	
(16) 創意點心-肉桂捲、紅豆泥大福	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品。 2. 產品評鑑及行銷設計。	12	第二學年第二學期
(17) 創意點心-達克瓦茲、起司煎餅	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品。 2. 產品評鑑及行銷設計。	12	
(18) 創意點心-綿密千層、赤心	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品。 2. 產品評鑑及行銷設計。	24	
(19) 創意點心-芋泥芒果球	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品。 2. 產品評鑑及行銷設計。	12	
(20) 綜合練習四	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序。 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	12	
合計		288節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</p> <p>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</p>		
教學資源	<p>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</p> <p>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</p>		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教學方法

1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。
2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。
3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。
4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

二、教材編選

1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。
2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。
3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。
4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。
5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。
6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。

## (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	烘焙進階實習
	英文名稱	Baking advanced internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：麵包製作實習	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解進階麵包及西點蛋糕製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解進階麵包及西點蛋糕製作機具的操作方法及維修。 3. 進行進階麵包及西點蛋糕製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	2	第三學年第一學期
(2)西點蛋糕	1. 說明及製作各種裝飾蛋糕 2. 其他裝飾蛋糕之應用	6	
(3)慕斯	1. 說明及製作巧克力慕斯、三層乳酪慕斯、小藍莓慕斯 2. 其他慕斯蛋糕之應用	6	
(4)塔	1. 說明及製作蘋果塔、雙皮核桃塔及奶酥皮水果塔 2. 其他塔類之應用	6	
(5)麵包	1. 說明及製作裝飾甜麵包、土司、裹油類麵包 2. 其他特色麵包之應用	6	
(6)綜合練習一	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序。 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	14	
(7)綜合練習二	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序。 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	14	
合計		54節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</li> <li>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	進階穀類加工實習
	英文名稱	Advanced Grain Processing Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：穀類加工實習	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解進階穀類加工製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解進階穀類加工製作機具的操作方法及維修。 3. 進行進階穀類加工製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	3	第三學年第二學期
(2) 中式米食加工	1. 中式米食製作如海鮮粥、麻糬、油飯、筒仔米糕、肉粽、廣東粥	18	
(3) 發麵類	1. 說明與製作發麵類、發粉類及中點 2. 其他發麵類之應用	12	
(4) 酥油皮及糕漿皮類	1. 說明與製作酥油皮蛋塔、糕漿皮點心 2. 其他發麵類之應用	15	
(5) 綜合練習	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</li> <li>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	進階食品加工實習
	英文名稱	Advanced Food Processing Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：食品加工實習	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解進階穀類、畜產、水產加工製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解進階穀類、畜產、水產加工製作機具的操作方法及維修。 3. 進行進階穀類、畜產、水產加工製作之實際操作。 4. 了解多元文化食品之特色，進而開發創新食品。	

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相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	4	第三學年第一學期
(2)穀類加工	1. 說明與製作米粒類、漿粿粉類、熟粉類、膨發類、發麵類、酥油皮糕漿皮類產品製作 2. 其他麵食加工品之應用	24	
(3)畜產加工	1. 說明與製作乳化類、醃漬類、乾燥類、調理肉類、乳製品及蛋產品製作 2. 其他畜產加工品之應用	24	
(4)水產加工-醃漬品、冷凍品	1. 說明與製作醃漬品、冷凍品。 2. 其他水產加工品之應用	20	
(5)水產加工-乾製調味品、燻製品、海藻製品	1. 說明與製作乾製調味品、燻製品、海藻製品 2. 其他水產加工品之應用	24	第三學年第二學期
(6)水產加工-煉製品	1. 說明與製作煉製品 2. 其他水產加工品之應用	24	
(7)食品創新開發與再利用	1. 說明與製造台灣、歐美特色及當地特色食品。 2. 新產品之設計與開發 3. 食品副產品的再利用，並研發新產品。	24	
合計		144節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</li> <li>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	食品檢驗分析實習
	英文名稱	Food Inspection Analysis Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/3/0/3	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解食品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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。 5. 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
(1) 實驗場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實驗場所環境、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之認識 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
(2) 食品基本成分分析-水分	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	9	
(3) 食品基本成分分析-醣類	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. 水果之還原醣定量—梭摩基(Somogyi)法 4. 水果之還原醣定量—柏全德(Bertrand)法 5. 水果之粗纖維定量	15	
(4) 食品基本成分分析-蛋白質	1. 食品中蛋白質分析相關知識 2. 穀粉類之凱氏氮定量 3. 畜產品揮發性鹽基態氮(VBN)測定	9	
(5) 食品基本成分分析-脂質	1. 食品中脂質分析相關知識 2. 牛乳脂肪含量之測定 3. 沙拉油比重之測定 4. 黃豆粗脂肪之測定 5. 鹹鴨蛋硫巴必妥酸測定	15	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)食品成分分析-礦物質	1. 食品中礦物質分析相關知識 2. 麵粉粗灰分測定 3. 黃豆之酸鹼性測定(酸鹼滴定法)、粗脂肪之萃取、油脂過氧化價檢驗(氧化還原滴定法)	12	第三學年第二學期
(7)食品成分分析-維生素	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	
(8)食品添加物檢-防腐劑、殺菌劑及保色劑	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. 金針中亞硫酸鹽之測定 6. 其他食品添加物之測定(含瘦肉精、農藥殘留及脂肪酸敗)	18	
(9)其他食品檢驗	1. 酒類酒精度之檢驗 2. 果汁中甲醛態氮之檢驗 3. 罐頭食品拆罐及檢驗	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</p> <p>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其食品微生物專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解食品科技相關知識外，應評量學生對食品知識的應用。</p>		
教學資源	<p>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</p> <p>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</p>		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 本科目為檢驗分析技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。
2. 實習相關材料的選用應符合減廢、低毒、節能等原則。
3. 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
4. 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。
5. 根據我國「兒童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。
6. 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）。
7. 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。
8. 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）。

二、教材編選

1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。
2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。
3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。
4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。
5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。

## (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	鮮奶油蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake decoration internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目：蛋糕裝飾實習	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解蛋糕裝飾製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解蛋糕裝飾工具的操作方法及維修。 3. 進行蛋糕裝飾之實際操作。 4. 熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 5. 相關食用色素的認識與調配 6. 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
(1)實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具正確使用步驟	4	第二學年第一學期
(2)器具之運用技巧	1. 常用擠花嘴之運用技巧(平口/玫瑰/尖嘴/半月型花嘴) 2. 進階擠花嘴之運用技巧(多孔洞花嘴、V型花嘴、俄羅斯花嘴) 3. 刮板之運用技巧(平面刮板、三角刮板、特殊刮板) 4. 抹刀之運用技巧(直角抹面、球型抹面、滾花邊) 5. 其他器具之運用技巧(湯匙、水果刀)	12	
(3)擠花-花卉	1. 說明與製作擠花裝飾技巧 2. 擠花裝飾創作實作	12	
(4)擠花-圍邊	1. 說明與製作擠花裝飾技巧 2. 裝飾圍邊創作實作	10	
(5)擠花-花籃	1. 說明與製作擠花裝飾技巧 2. 擠花裝飾創作實作	10	
(6)進階蛋糕裝飾(一)	1. 進階型蛋糕裝飾(帥氣老爹、聖誕南瓜)	10	
(7)進階蛋糕裝飾(二)	1. 進階型蛋糕裝飾(小雪人、馬爾濟)	10	
(8)綜合練習一	規劃時間內完成測試題目	4	
(9)巧克力飾片-捲絲、雙色捲絲等...	1. 說明與製作巧克力裝飾技巧 2. 巧克力飾片創作實作	12	第二學年第二學期
(10)巧克力飾片-蝴蝶、雙蝴蝶	1. 說明與製作巧克力裝飾技巧 2. 巧克力飾片創作實作	12	
(11)巧克力飾片-葉子、煙囪等..	1. 說明與製作巧克力裝飾技巧 2. 巧克力飾片創作實作	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)淋面-黑巧克力、白巧克力	1. 說明與製作黑白巧克力淋面溫度與技巧 2. 巧克力淋面創作實作	12	
(13)果泥鏡面	1. 說明與製作果泥鏡面與技巧 2. 果泥鏡面創作實作	10	
(14)綜合練習二	規劃時間內完成測試題目	8	
(15)綜合練習三	規劃時間內完成測試題目	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</p> <p>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</p>		
教學資源	<p>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</p> <p>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 上課採分組實務操作方式</p> <p>2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生</p> <p>3. 檢查整服儀。</p> <p>4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。</p>		

## (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	食品經營實務
	英文名稱	Food business practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生能瞭解各種食品工廠、商店之特性設立程序資金籌措採購方式。 2. 學生能瞭解各種食品行銷內容與方法。 3. 學生能瞭解各種成本分析、損益平衡售後服務	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實驗場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識。 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養。 3. 安全衛生演練。	4	第二學年第一學期
(2)經營緒論	食品工廠、商店之特性、設立程序、資金籌湊及採購方式之說明。	8	
(3)行銷緒論	各種食品行銷內容與方法之說明。	10	
(4)綜合活動一	各種食品工廠、商店之特性與場地配置演練。	6	
(5)行銷實務-包裝	透過實作演練產品行銷。	8	
(6)行銷實務-技巧	各種食品行銷4P演練。	10	第二學年第二學期
(7)行銷實務-文宣	透過實作演練產品行銷。	12	
(8)行銷評鑑	1. 成本分析、損益平衡、售後服務之說明。 2. 檢討本學期行銷之相關問題。	8	
(9)售後服務	售後服務及顧客抱怨處理演練	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</li> <li>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	精緻甜點製作實習
	英文名稱	Exquisite dessert making practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目：西點蛋糕製作實習	
教學目標(教學重點)	1.瞭解精緻甜點製作原理、技術與保藏法。 2.瞭解精緻甜點製作工具的操作方法。 3.進行精緻甜點製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之衛生教育與相關作業管理	1.實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2.各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3.安全衛生演練	4	第二學年第一學期
(2)蛋糕製作-北海道牛奶蛋糕、波士頓派等..	1.說明與製作北海道牛奶蛋糕、波士頓派、日式抹茶紅豆蛋糕、咖啡捲、大理石起士蛋糕 2.其他市售蛋糕之應用	8	
(3)蛋糕製作-日式抹茶紅豆蛋糕、咖啡捲、大理石起士蛋糕等	1.說明與製作日式抹茶紅豆蛋糕、咖啡捲、大理石起士蛋糕 2.其他市售蛋糕之應用	8	
(4)西點製作-寒香橙慕斯、天鵝泡芙等	1.說明與製作寒香橙慕斯、天鵝泡芙等 2.其他市售西點之應用	8	
(5)綜合練習一	1.規劃各類別測試題組之製作程序 2.在限定時間內完成各類別測試題組	8	
(6)西點製作-寒天鮮果凍、巧克力核桃派等	1.說明與製作寒天鮮果凍、巧克力核桃派等 2.其他市售西點之應用	8	第二學年第二學期
(7)點心製作	1.說明與製作牛軋糖、法式燒果子、馬卡龍、千層薄餅 2.其他創意點心之應用	10	
(8)創意實作	1.運用當地食材,規劃出創意產品 2.評鑑、包裝設計與構想行銷手法	8	
(9)手工餅乾	1.說明與製作美式楓糖核桃巧克力、玫瑰菠蘿餅乾、帕瑪森起士香酥 2.其他手工餅乾之應用	6	
(10)綜合練習二	1.規劃各類別測試題組之製作程序 2.在限定時間內完成各類別測試題組	4	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</li> <li>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</li> <li>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</li> <li>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</li> </ol> <p>二、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</li> <li>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</li> <li>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</li> </ol>

## (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	烘焙實習
	英文名稱	BakingPractice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 2. 了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3. 能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 3. 培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。	

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相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	4	第一學年第一學期
(2)緒	1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源、分及發展趨勢。 3. 認烘焙原、器具、設備。	4	
(3)烘焙物簡介	1. 烘焙常用之麵粉、油脂、乳品、蛋品等 2. 烘焙常用之調味、罐頭等。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑等。 4. 烘焙用酒之認。	8	
(4)烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙百分比換算。	4	
(5)蛋糕之認與實作	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分。 3. 蛋糕之製作要、原及實作。 4. 蛋糕之儲存方法	16	
(6)蛋糕產品操作-麵糊、乳沫蛋糕系	1. 麵糊之製作程。 2. 打發程的判斷。 3. 夾餡之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	18	
(7)蛋糕產品操作-戚風、重奶油蛋糕系	1. 麵糊之製作程。 2. 打發程的判斷。 3. 夾餡之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	18	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)西點之認與實作	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分。 3. 西點之製作要、原及實作。 4. 西點之儲存方法。	12	
(9)西點產品操作 布丁、派、泡芙、鬆餅、甜甜圈、小西餅等西點系	1. 作業程。 2. 攪拌及輾壓程的判斷。 3. 整型及裝飾的技巧。 4. 產品品評及鑑定。	18	
(10)綜合練習	1. 規劃各類別測試題組之製作程序。 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。		

## (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	中式麵食製作實習
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解中式麵食製作的基本原理。 2.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。 3.進行各類中式麵食製品之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1.實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2.各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3.安全衛生演練	4	第二學年第一學期
(2)配方計算	中式麵食製作的材料用量及配方換算	4	
(3)水調(和)類麵食製作(丙級)	1.冷水麵與燙麵類的製作原理與方法 2.冷水麵類生鮮麵條、貓耳朵、淋餅、手工水餃等 3.燙麵類等：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅等	12	
(4)發麵類麵食製作	1.發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法 2.發酵類：白饅頭、雙色饅頭、菜肉包、三角豆沙包等 3.發粉類：發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕等	24	
(5)燒餅與油炸類麵食製作	1.燒餅與油炸類麵食製作原理與方法 2.燒餅類：芝麻醬燒餅、蟹殼黃、蔥燒餅、發麵燒餅等 3.油炸類：開口笑、脆麻花、巧果等	12	
(6)酥油皮與糕漿類麵食製作	1.酥油皮與糕漿類麵食製作原理與方法 2.酥油皮類：蘇式豆沙月餅、蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪等 3.糕漿類：台式豆沙月餅、廣東月餅、鳳梨酥、桃酥等	16	
(7)水調(和)類麵食製作(乙級)-冷水麵食	1.冷麵糰拌打麵糰與壓麵操作 2.餡料製作 3.冷水麵：鍋貼、餛飩、油麵、乾麵條、水餃	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
(8)水調(和)類麵食製作(乙級)-燙麵食	1. 燙麵糰拌打麵糰與鬆弛 2. 餡料製作 3. 燙麵食麵:韭菜盒、菜肉餡餅、蒸餃、四喜燒賣、蒸餃、蔥油餅	24	
(9)水調(和)類麵食製作(乙級)-燒餅類麵食	1. 大包酥、小包酥製作 2. 餡料製作 3. 燒餅類麵食:蘿蔔絲酥餅、糖鼓燒餅、香酥燒餅、芝麻燒餅、聰脂燒餅	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 要求學生瞭解中式麵食 加工 相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用。 2. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關中式麵食 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. 與中式麵食 加工 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9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解西式點心製作的起源及相關器具設備 2. 熟練西式點心各項常用材料的特性及使用方法 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作 4. 培養正確的工作習慣和態度及對西式點心製作的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習場所之安全衛生教育與相	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	3	第三學年第二學期
(2)西式點心發展與產業	認識認識西式點心產業。	12	
(3)產品的分類與實習-餅乾、比薩	西點製作包含比薩製作(pizza)麵皮製作等。	15	
(4)產品的分類與實習-派、節慶西點	西點製作包含派及節慶西點等。	12	
(5)綜合練習一	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 期中、期末實作評量。 2. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。		
教學資源	1. 蒐集烘焙相關之刊物及資訊等作為輔助教材。 2. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集烘焙相關之刊物及資訊等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 實習為主，教師示範及講解為輔。 2. 配合實務展示之整合學習概念。 3. 利用實作，結合理論與實務。		

## (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	蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake Decorating Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解蛋糕裝飾製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解蛋糕裝飾工具的操作方法及維修。 3. 進行蛋糕裝飾之實際操作。 4. 熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 5. 相關食用色素的認識與調配 6. 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
(1) 實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練 4. 各項烘焙加工器具認識	4	第一學年第一學期
(2) 緒論	1. 蛋糕裝飾之基本觀念 2. 裝飾之基本工具介紹 3. 裝飾之基本組合、造型技巧 4. 調色之材料運用(如:色膏、色粉、色水)	8	
(3) 各式霜飾材料製備	1. 基本蛋糕製作(戚風蛋糕) 2. 霜飾材料準備	10	
(4) 抹面、披覆的技巧(一)	各式蛋糕抹面技巧	10	
(5) 學生基本練習	規劃時間內完成測試題	4	
(6) 抹面、披覆的技巧(二)	各式蛋糕抹面技巧	10	第一學年第二學期
(7) 基本蛋糕裝飾(一)	1. 杯子蛋糕裝飾 如:優雅的小刺蝟、愛的小蘋果	10	
(8) 基本蛋糕裝飾(二)	2. 基本型蛋糕裝飾 如:神秘禮物、紫羅蘭、漩渦傳奇、花籃	10	
(9) 學生基本練習	規劃時間內完成測試題	6	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學研究會共同討論訂定版本。</li> <li>2. 補充講義</li> <li>3. 成品模擬</li> <li>4. 多媒體資訊</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合節慶活動之主題、設計蛋糕裝飾產品。</li> <li>2. 熟悉色彩之搭配。</li> <li>3. 熟練各項鮮奶油基礎之技法。</li> <li>4. 熟練各種蛋糕裝飾技巧之後。</li> <li>5. 養成學生獨立創造的產品之能力。</li> <li>6. 培育學生獨立完成作品的的能力。</li> </ol>

## (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	蛋糕與藝術實作
	英文名稱	Cake Art Deco
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目：蛋糕裝飾實習	
教學目標(教學重點)	1.能列舉蛋糕與藝術之關聯性。 2.能說出藝術蛋糕的起源、種類與所需工具。 3.能活用技巧，製作藝術蛋糕。	

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相關作業管理	1.實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2.各項烘焙加工機具使用	4	第三學年第一學期
(2)藝術蛋糕概論	1.蛋糕與藝術間之關聯性 2.藝術蛋糕的起源 3.藝術蛋糕的材料與特性 4.藝術蛋糕所需之工具 5.藝術蛋糕的種類與基本製作方式	8	
(3)翻糖蛋糕(一)	1.翻糖介紹 2.翻糖製作 3.翻糖染色技巧 4.基本批覆技巧	10	
(4)翻糖蛋糕(二)	1.裝飾品製作-糖花 2.裝飾品製作-邊飾 3.翻糖實作-花卉 4.翻糖實作-人偶 5.翻糖實作-動物	12	
(5)杏仁膏蛋糕	1.杏仁膏之特性與應用 2.杏仁膏實作-花卉 3.杏仁膏實作-人偶 4.杏仁膏實作-動物	10	
(6)主題蛋糕	1.主題:花藝 2.主題:童話奇緣 3.主題:結婚	10	
合計		54節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</li> <li>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</li> <li>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</li> <li>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</li> <li>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學研究會共同討論訂定版本。</li> <li>2. 自編教材。</li> <li>3. 國內外相關藝術蛋糕等圖書資料、雜誌與網路資源。</li> <li>4. 聘請業師協同教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鼓勵學生收集國內外藝術蛋糕比賽相關作品與訊息。</li> <li>2. 鼓勵學生運用上課學習之技術，製作主題藝術蛋糕參加競賽。</li> <li>3. 上課採分組實務操作方式</li> <li>4. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生</li> <li>5. 檢查整服儀。</li> <li>6. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。</li> </ol>

## (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	食品行銷實務
	英文名稱	Food Marketing Practices
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 說明不同階段的行銷觀念演進與內涵。 2. 分辨消費者與組織不同的購買行為與購買決策。 3. 熟悉產品、價格、通路、推廣的行銷組合與決策。 4. 培養創意創新的行銷思維，具備溝通協調與團體合作的精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實驗場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	4	
(2)行銷觀念及其演進	1. 行銷的意義與本質 2. 行銷的範圍 3. 行銷觀念的演進與爭議 4. 行銷的社會責任 5. 實作活動與範例說明	10	
(3)行銷環境分析	1. 行銷環境分析 2. 行銷的內部環境及其變遷對行銷工作的影響 3. 行銷的外部環境及其變遷對行銷工作的影響 4. 行銷環境分析的工具 5. 實作活動與範例說明	10	
(4)行銷組合－價格	1. 價格決策 2. 影響價格決策的因素 3. 基本定價方法 4. 價格競爭策略 5. 實作活動與範例說明	8	
(5)行銷組合－通路	1. 通路的基本概念 2. 通路的類型 3. 通路系統的整合 4. 實作活動與範例說明	8	
(6)市場調查與行銷資訊	1. 市場調查的定義 2. 市場調查的範圍與功能 3. 市場調查的步驟 4. 行銷資訊系統 5. 實作活動與範例說明	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)綜合活動一	1. 製作創意料理並設計包裝 2. 利用行銷技巧、文宣出售產品 3. 回饋	12	
(8)綜合活動二	1. 由綜合活動一，同學師長給予的回饋加以修正 2. 再將產品重新行銷 3. 研究與討論	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</p> <p>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</p>		
教學資源	<p>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</p> <p>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p> <p>二、教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</p> <p>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。 4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</p> <p>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</p> <p>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</p>		

## (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	微生物與仙女蝦養殖
	英文名稱	Microorganism and Artemia salina farming
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 能正確描述各種餌料生物之基本形態及在水產養殖的重要性。 2. 能養成自動研究及對餌料生物培育產生興趣。 3. 會培養常用之餌料生物。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)顯微鏡操作	能正確操作顯微鏡各項功能。	6	
(2)餌料生物培養	能成功培養餌料生物。	6	
(3)仙女蝦養殖	能成功孵化及培養仙女蝦。	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試測驗等。 2. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行補救教學。		
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。 5. 本科目為實習科目，如至工場或其他場所實習，得依相關規定進行分組上課。		

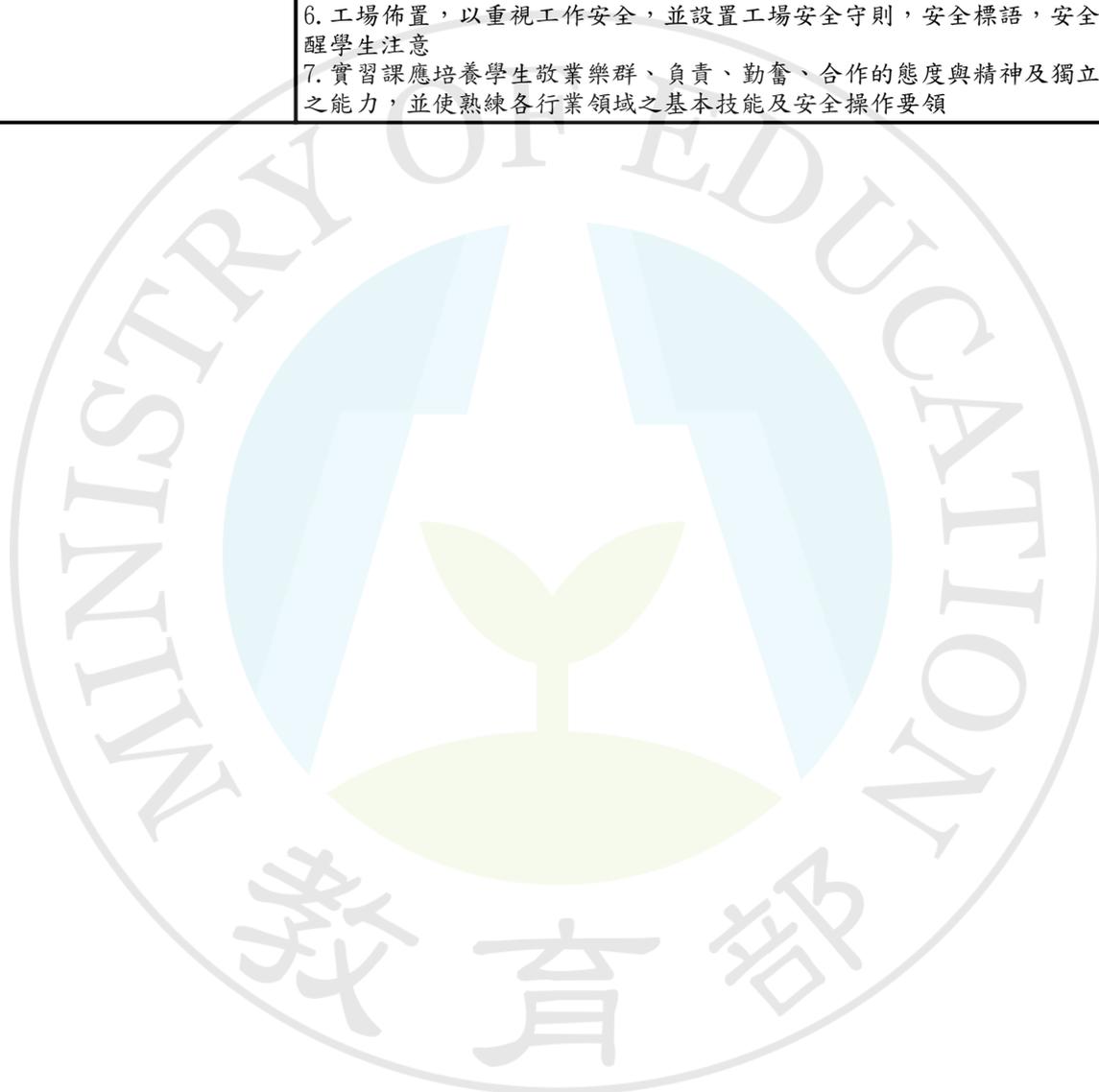
## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	AI入門簡介(彈性)
	英文名稱	Introduction to AI
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	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	介紹人工智慧的歷史發展，使學生能理解人工智慧發展中經歷的興衰與造成影響之關鍵因素。同時講解如何利用巨量數據將之轉換成可用資料，並以特徵值標準化，為後續人工智慧機器學習奠定基礎。再來教授學生認識特徵值、分類器基本觀念，進而瞭解三種分類器(最短距離分類器、KNN分類器、決策樹分類器)。然後，讓學生瞭解何謂監督式學習、非監督式學習及增強式學習。最後介紹深度學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)人工智慧簡介	介紹人工智慧的起源、發展歷程、人工智慧的類型	1	
(2)人工智慧簡介	介紹人工智慧的應用現況以及未來可能發展方向	1	
(3)人工智慧的背景知識	使學生能理解人工智慧大量數據取得管道	1	
(4)人工智慧的背景知識	使學生能理解並進行特徵值標準化	1	
(5)監督式學習	讓學生能理解何謂人工智慧的監督式學習	1	
(6)監督式學習	讓學生能理解特徵值觀念	1	
(7)監督式學習	使學生能理解運用特徵值進行分類的觀念	1	
(8)監督式學習	讓學生能了解最短距離分類器、KNN分類器、決策樹分類器之運作原理與相關應用	1	
(9)非監督式學習	了解非監督式學習的概念，並比較與監督式學習間的差異	1	
(10)非監督式學習	了解分群Clustering的概念	1	
(11)非監督式學習	學習「K-means演算法」的運作機制與相關應用	1	
(12)非監督式學習	學習「階層式分群法Hierarchical Clustering」的運作機制與相關應用	1	
(13)增強式學習	學生能理解何謂人工智慧的增強式學習	1	
(14)增強式學習	學生能理解Q-學習的概念並學會更新Q表中的Q值	1	
(15)深度學習	引導學生了解深度學習的概念，並能比較與一般傳統分類器在整體架構上之差異	1	
(16)深度學習	讓學生瞭解在深度學習中如何將面臨的問題以數學的形式表現	1	
(17)深度學習	瞭解CNN卷積神經網路中各階層的運作機制，並在課堂上進行實作練習	1	
(18)深度學習	透過軟體進行CNN實作	1	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 紙筆測驗(筆試：期中考、期末考) 2. 檔案評量(資料蒐集、書面報告) 3. 實作評量(實作、作業、鑑賞) 4. 口語評量(口試、口頭報告)		

教學資源	合格教科書及自編教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教導學生尊重智慧財產權, 選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易, 另一方面更瞭解軟體授權的觀念</li> <li>2. 目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高, 但教學與商業應用仍屬不同領域, 且軟體改版迅速, 教學無法百分之百滿足業界, 宜強調軟體功能與文件製作的一致性觀念, 才能適用於各種軟體</li> <li>3. 工場實習須特別注意安全, 實習操作前教導學生安全注意事項, 並檢查工作服或配帶安全器具, 任課教師應依有關規定處理不遵守實習規則之學生</li> <li>4. 實習課應依照規定時間上課, 工場實習得連續上課, 中間不休息, 可提前收工辦理歸還工具, 整理工作場所, 但不宜提前下課, 以免影響其他班級之上課</li> <li>5. 實習課分組上課, 不論實作或於教室授課, 都應該分組分開實施, 若需二組合併上課任課教師均須在場指導</li> <li>6. 工場佈置, 以重視工作安全, 並設置工場安全守則, 安全標語, 安全漫畫等提醒學生注意</li> <li>7. 實習課應培養學生敬業樂群、負責、勤奮、合作的態度與精神及獨立創新思考之能力, 並使熟練各行業領域之基本技能及安全操作要領</li> </ol>



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	漫畫學英文(彈性)
	英文名稱	Comics 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	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 透過簡潔易懂的英文漫畫(動畫)，輕鬆又簡單地閱讀英文。 2. 對國際知名的英文漫畫(家)，有更深入的了解。 3. 針對國際節慶主題，增加跨國文化的學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	介紹課程內容、上課方式、作業型式、評分標準。	1	
(2)閱讀聽力課程(一)	漫畫角色人物與作者介紹。	6	
(3)閱讀聽力課程(二)	漫畫閱讀指導及書寫學習單。	6	
(4)實測課程	分組討論與報告。	5	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 學習單(20%)。 2. 紙筆測驗(50%)。 3. 口語測驗(15%)。 4. 上課學習態度(15%)。		
教學資源	課外讀物；DVD；DVD播放器；電腦。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影音設備安裝是否正確，音量大小聲是否適中、清楚。 2. 學習單說明是否清楚，以免學生無法完整了解。 3. 紙筆測驗，留意考生是否作弊，影響考試成績正確性。 4. 學生上台練習作答與檢討時間的分配是否掌控好時間。		

## (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	英文聽與說(彈性)
	英文名稱	TOEIC Training Course
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	針對職場英語與商用情境加強學生的聽力與閱讀，期能在多益檢定獲得理想的成績，以利未來的升學與就業。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1.比較新版與舊版多益的差異。 2.介紹多益與全民英檢的差異。 3.講解多益在升學與就業方面的重要性。	1	
(2)多益前測	先進行多益的聽力與閱讀前測，了解學生英文能力的起始能力。	3	
(3)多益聽力	針對聽力測驗的各個題型(看圖、單句式問答、多人對話、單人陳述)，進行詳細的介紹與解題訓練。	6	
(4)多益閱讀	針對閱讀測驗的各個題型(單句式選擇題、克漏字、多篇閱讀測驗)，進行詳細的介紹與解題訓練。	6	
(5)多益模擬考	最後進行多益的聽力與閱讀模擬考，讓學生及任課老師了解課程的學習成效。	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1.上課參與度(40%) 2.課堂與回家作業(30%) 3.小考與模擬考(30%)		
教學資源	書名：官方頒訂新版多益13大情境學習指南(共二冊) 出版商：LiveABC編輯群		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.學生的英文程度差異。注意選修本課程的學生，是否能跟得上多益測驗的難度，並予以適度的輔導與鼓勵。 2.教材的選用以坊間的多益檢定叢書為主，需要教務處協助印製講義。		

## (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	遊戲設計(彈性)
	英文名稱	Game Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 提昇學生學習興趣 2. 設計出好玩遊戲 3. 激發學生設計創意	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 認識遊戲設計	1. 介紹Game Maker的安裝 2. 認識場景(Rooms)和物件(Objects) 3. 認識子圖組(Sprite) 4. 認識事件(Events)	5	
(2) 遊戲設計應用	1. Game Maker中的一些資源(Resources) 2. 應用軟體設計遊戲	5	
(3) 反彈球	反彈遊戲的製作	5	
(4) 成果展示	學生成果展示	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭發表 2. 作品評分		
教學資源	運用免費軟體資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學過程側重引發學習動機 2. 激發創意，設計新遊戲		

## (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	初探食品行銷(彈性)
	英文名稱	Preliminary food marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	透過時下食品行銷手法之資訊探討，提升學生學習興趣，啟發其食品包裝與銷售之創意性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	食品行銷定義、方式	3	
(2)行銷手法	行銷手法分類與認識及案例分享	3	
(3)數位行銷	數位行銷定義、類別及案例分享	6	
(4)觀光行銷	觀光工廠設計規劃與案例分享	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	以分組報告及小組討論方式進行，成績計算以分組報告成績(60%)、小組討論及心得分享(40%)。		
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法： 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。 2. 教材編選： 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。		

## (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	數學與空間結構之應用(彈性)
	英文名稱	Mathatics Application of Space 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	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 透過工作圖了解尺寸的位置。 2. 可以在材料上，依工作圖的尺寸作畫記。 3. 可以在加工複斜線。 4. 可以了解加工誤差及配合。 5. 可以了解公母榫的原理並進行膠合。 6. 可以利用電動工具完成加工。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 成品與工作圖	透過成品與工作圖的對照，了解工作圖的畫法及註記	2	
(2) 材料分發及尺寸劃記	材料分發及加工範圍劃記	2	
(3) 橫桿加工	橫桿定長二側公榫加工-使用桌上型圓鋸機	2	
(4) 複斜面加工	椅腳複斜面加工(4枝)-使用推桿圓鋸機對角，分二次	3	
(5) 椅腳母榫加工	確認位置，加工橫桿母榫-使用角鑿機	2	
(6) 撐桿定長及公榫加工	確認位置，撐桿定長及公榫加工-使用桌上型圓鋸機	2	
(7) 椅面定長及榫孔加工	椅面定尺寸及榫孔位置並加工榫孔-使用桌上型圓鋸機及角鑿機	2	
(8) 沙磨、膠合固定及上漆	表面沙磨、膠合及上底漆	2	
(9) 沙磨、上面漆	上面漆	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	依作品完成度評分		
教學資源	工作圖、桌上型圓鋸機、推桿式圓鋸機、角鑿機等木工機具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 各機具安全操作方法、護具之穿戴		

## (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	文學選讀(彈性)
	英文名稱	無
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 詩詞內容鑑賞 2. 古典韻文體例概說 3. 認識並理解古典文學篇章內容	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)東坡詩選	作者介紹、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(2)詞選	宋詞體例介紹、作者介紹、宋詞內容探究、學習成果檢驗	3	
(3)詩經選	詩經概說、詩經內容探究、學習成果檢驗	3	
(4)勞山道士	介紹作者蒲松齡、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(5)馮諼客孟嘗君	介紹戰國策、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(6)傷仲永	介紹作者王安石、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	自編講義、講述法、問答法、分組討論		
教學資源	自編講義、講述法、問答法、分組討論		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編講義、講述法、問答法、分組討論		

## (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	微生物與仙女蝦養殖
	英文名稱	Microorganism and Artemia salina farming
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 能正確描述各種餌料生物之基本形態及在水產養殖的重要性。 2. 能養成自動研究及對餌料生物培育產生興趣。 3. 會培養常用之餌料生物。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)顯微鏡操作	能正確操作顯微鏡各項功能。	6	
(2)餌料生物培養	能成功培養餌料生物。	6	
(3)仙女蝦養殖	能成功孵化及培養仙女蝦。	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試測驗等。 2. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行補救教學。		
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。 5. 本科目為實習科目，如至工場或其他場所實習，得依相關規定進行分組上課。		

## (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	英文聽與說(彈性)
	英文名稱	TOEIC Training Course
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	針對職場英語與商用情境加強學生的聽力與閱讀，期能在多益檢定獲得理想的成績，以利未來的升學與就業。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1.比較新版與舊版多益的差異。 2.介紹多益與全民英檢的差異。 3.講解多益在升學與就業方面的重要性。	1	
(2)多益前測	先進行多益的聽力與閱讀前測，了解學生英文能力的起始能力。	2	
(3)多益聽力	針對聽力測驗的各個題型(看圖、單句式問答、多人對話、單人陳述)，進行詳細的介紹與解題訓練。	6	
(4)多益閱讀	針對閱讀測驗的各個題型(單句式選擇題、克漏字、多篇閱讀測驗)，進行詳細的介紹與解題訓練。	6	
(5)多益模擬考	最後進行多益的聽力與閱讀模擬考，讓學生及任課老師了解課程的學習成效。	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1.上課參與度(40%) 2.課堂與回家作業(30%) 3.小考與模擬考(30%)		
教學資源	書名：官方頒訂新版多益13大情境學習指南(共二冊) 出版商：LiveABC編輯群		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.學生的英文程度差異。注意選修本課程的學生，是否能跟得上多益測驗的難度，並予以適度的輔導與鼓勵。 2.教材的選用以坊間的多益檢定叢書為主，需要教務處協助印製講義。		

## (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	漫畫學英文(彈性)
	英文名稱	Comics English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 透過簡潔易懂的英文漫畫(動畫)，輕鬆又簡單地閱讀英文。 2. 對國際知名的英文漫畫(家)，有更深入的了解。 3. 針對國際節慶主題，增加跨國文化的學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程內容介紹	介紹課程內容、上課方式、作業型式、評分標準。	1	
(2)閱讀聽力課程(一)	漫畫角色人物與作者介紹。	6	
(3)閱讀聽力課程(二)	漫畫閱讀指導及書寫學習單。	6	
(4)實測課程	分組討論與報告。	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單(20%)。 2. 紙筆測驗(50%)。 3. 口語測驗(15%)。 4. 上課學習態度(15%)。		
教學資源	課外讀物；DVD播放器；電腦。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影音設備安裝是否正確，音量大小聲是否適中、清楚。 2. 學習單說明是否清楚，以免學生無法完整了解。 3. 紙筆測驗，留意考生是否作弊，影響考試成績正確性。 4. 學生上台練習作答與檢討時間的分配是否掌控好時間。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊戲設計(彈性)
	英文名稱	Game Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 提昇學生學習興趣 2. 設計出好玩遊戲 3. 激發學生設計創意	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 認識遊戲設計	1. 介紹Game Maker的安裝 2. 認識場景(Rooms)和物件(Objects) 3. 認識子圖組(Sprites) 4. 認識事件(Events)	5	
(2) 遊戲設計應用	1. Game Maker中的一些資源 (Resources) 2. 應用軟體設計遊戲	5	
(3) 反彈球	反彈遊戲的製作	5	
(4) 成果展示	學生成果展示	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭發表 2. 作品評分		
教學資源	運用免費軟體資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學過程側重引發學習動機 2. 激發創意，設計新遊戲		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品文獻選讀(彈性)
	英文名稱	Food literature selection
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 學生能透過文獻研讀了解各種食品新知及實驗研究方法。 2. 學生能應用文獻內容發展自己想研究之主題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	文獻資料蒐尋方法及管道介紹	2	
(2)文獻架構	文獻架構介紹及閱讀	2	
(3)研討(一)	小組報告文獻內容	5	
(4)研討(二)	與同儕討論分享	5	
(5)應用	研究計劃書	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。</p> <p>3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>4. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p>		
教學資源	<p>1. 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p> <p>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</p>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學與空間結構之應用(彈性)
	英文名稱	Mathatics Application of Space Structure
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 透過工作圖了解尺寸的位置。 2. 可以在材料上，依工作圖的尺寸作畫記。 3. 可以在加工複斜線。 4. 可以了解加工誤差及配合。 5. 可以了解公母榫的原理並進行膠合。 6. 可以利用電動工具完成加工。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 成品與工作圖	透過成品與工作圖的對照，了解工作圖的畫法及註記	2	
(2) 材料分發及尺寸劃記	材料分發及加工範圍劃記	2	
(3) 橫桿加工	橫桿定長二側公榫加工-使用桌上型圓鋸機	2	
(4) 複斜面加工	椅腳複斜面加工(4枝)-使用推桿圓鋸機對角，分二次	3	
(5) 椅腳母榫加工	確認位置，加工橫桿母榫-使用角鑿機	2	
(6) 撐桿定長及公榫加工	確認位置，撐桿定長及公榫加工-使用桌上型圓鋸機	2	
(7) 椅面定長及榫孔加工	椅面定尺寸及榫孔位置並加工榫孔-使用桌上型圓鋸機及角鑿機	2	
(8) 沙磨、膠合固定及上漆	表面沙磨、膠合及上底漆	2	
(9) 沙磨、上面漆	上面漆	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	依作品完成度評分		
教學資源	工作圖、桌上型圓鋸機、推桿式圓鋸機、角鑿機等木工機具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 各機具安全操作方法、護具之穿		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學選讀(彈性)
	英文名稱	無
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	一、詩詞內容鑑賞 二、古典韻文體例概說 三、認識並理解古典文學篇章內容	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)東坡詩選	作者介紹、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(2)詞選	宋詞體例介紹、作者介紹、宋詞內容探究、學習成果檢驗	3	
(3)詩經選	詩經概說、詩經內容探究、學習成果檢驗	3	
(4)勞山道士	介紹作者蒲松齡、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(5)馮諼客孟嘗君	介紹戰國策、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(6)傷仲永	介紹作者王安石、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	一般教室(需有投影設備)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編講義、講述法、問答法、分組討論		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	水生生物power up(彈性)
	英文名稱	Aquatic organisms power up
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 探討水域環境和生態特徵。 2. 瞭解水產生物的生態習性和環境。 3. 探討水產生物與人生的意義等。 4. 培養學生對水產業之興趣及引導學生將來投入工作之方向。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)水產生物之形態與分類	1. 水產生物之意義 2. 水產生物之生態及分類 3. 製作標本的意義與保育的重要性	2	
(2)水產動物特性介紹	1. 主要水產植物之生理、生態習性 2. 水產植物的重要性及利用價值	4	
(3)水產植物介紹	1. 常見的藻類、高等水生植物之構造、形態特徵之辨識與檢視 2. 水產植物培育或標本之製作	4	
(4)魚類介紹	1. 主要水產動物(含保育類動物)之生理、生態習性 2. 水產動物的重要性及利用價值	4	
(5)貝介類介紹	1. 水產動物(含保育類動物)的重要性及利用價值 2. 常見水產動物之構造、形態特徵之觀察、解剖及檢視 3. 水產動物培育或標本之製作	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試測驗等。 2. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷評量及形成性評量，以便即時了解學生習困難，進行補救教學。		
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。 5. 本科目為實習科目，如至工場或其他場所實習，得依相關規定進行分組上課。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文聽與說(彈性)
	英文名稱	TOEIC Training Course
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	針對職場英語與商用情境加強學生的聽力與閱讀，期能在多益檢定獲得理想的成績，以利未來的升學與就業。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1.比較新版與舊版多益的差異。 2.介紹多益與全民英檢的差異。 3.講解多益在升學與就業方面的重要性。	2	
(2)多益前測	先進行多益的聽力與閱讀前測，了解學生英文能力的起始能力。	2	
(3)多益聽力	針對聽力測驗的各個題型(看圖、單句式問答、多人對話、單人陳述)，進行詳細的介紹與解題訓練。	6	
(4)多益閱讀	針對閱讀測驗的各個題型(單句式選擇題、克漏字、多篇閱讀測驗)，進行詳細的介紹與解題訓練。	6	
(5)多益模擬考	最後進行多益的聽力與閱讀模擬考，讓學生及任課老師了解課程的學習成效。	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1.上課參與度(40%) 2.課堂與回家作業(30%) 3.小考與模擬考(30%)		
教學資源	書名：官方頒訂新版多益13大情境學習指南(共二冊) 出版商：LiveABC編輯群		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.學生的英文程度差異。注意選修本課程的學生，是否能跟得上多益測驗的難度，並予以適度的輔導與鼓勵。 2.教材的選用以坊間的多益檢定叢書為主，需要教務處協助印製講義。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊英文(彈性)
	英文名稱	Travel English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 實際應用英文在日常生活中。 2. 因應旅遊情境，增加英文單字量。 3. 加強學生英文閱讀、聽力必備能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 機場飯店英文	1. 機場英文-訂機票，機場報到，出入境 2. 飯店英文-訂飯店，check in/check out	4	練習情境英文對話
(2) 交通餐廳英文	1. 交通英文 (1) 認識大眾交通工具及搭乘方式 (2) Reading map 英文問路篇 2. 餐廳禮儀及餐廳點餐	4	練習情境英文對話
(3) 景點介紹	使用5WHQs來整理景點的重點	4	分組報告
(4) 文化介紹	各國重要節慶介紹	3	分組報告
(5) 行程規劃	結合前幾週所學，規劃介紹行程	3	分組報告
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 出席率、學習態度表現 (25%)。 2. 課堂參與度、組別報告 (40%)。 3. 隨堂測驗成績及心得報告 (35%)。		
教學資源	Youtube、Voicetube、網路相關資源、講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影音設備安裝是否正確，音量大小聲是否適中、清楚。 2. 留意學生是否投入參與成對練習情境英文對話。 3. 組別報告是否掌握到重點及是否掌控好時間。 4. 組別行程規劃是否實際及可行。 5. 隨堂測驗，留意學生是否作弊，影響小考成績正確性。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	探究飲食科學(彈性)
	英文名稱	Exploring diet science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.了解食品變質與保藏法。 2.了解各類食材之特性及變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食品變質與保藏	探討食品變質原因(氧氣、微生物...)與保藏法(加熱、製罐、發酵、糖醃、鹽漬...)探討	3	
(2)醣類(一)	穀類食材之特性及變化原理	3	
(3)醣類(二)	水果、蔬菜食材之特性及變化原理	3	
(4)蛋白質	肉品、蛋品、水產品等富含蛋白質食材之特性及變化原理	3	
(5)脂肪	市售油脂種類(動、植物性、氫化)、特性及加工應用	3	
(6)礦物質與維生素	礦物質與維生素之特性及人體需求與疾病之探討	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。		
教學資源	學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 2.教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	財務管理
	英文名稱	Financial Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	財管範疇的了解，並說明財務管理重要性及財管三大活動：投資、融資、營運資金管理。促進其財務觀念的了解	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)單元一	財務管理簡介	2	
(2)單元二	企業目的、財務績效，以及競爭優勢之關係	3	
(3)單元三	企業目的、財務績效，以及競爭優勢之關係(續)、現金流量折現與證券評價	2	
(4)單元四	現金流量折現與證券評價(續)	3	
(5)單元五	資本預算之預測	2	
(6)單元六	現金流量之預測(續)	3	
(7)單元七	風險與報酬率與資金成本	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	習評量方式應依學科及活動之性質，採用紙筆測驗、實作評量、檔案評量等多元形式		
教學資源	教師自行設計的教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 透過教師自編講義教學。 2. 要求學生須關心與企業經營管理有關的新聞、電視節目或媒體報導		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理進階(彈性)
	英文名稱	Advanced Word Processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解文書處理的基本概念。 2. 使學生能了解文書處理的應用範圍。 3. 使學生能操作文書處理軟體。 4. 使學生能運用文書處理軟體完成各類文件與報告。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)Word操作環境介紹	Word操作環境介紹	2	
(2)字元格式設定與段落設定	字元格式設定與段落設定	2	
(3)項目符號與編號	項目符號與編號	2	
(4)框線與網底設定	框線與網底設定	2	
(5)表格建立與編修	表格建立與編修	2	
(6)插入圖片與圖片編輯	插入圖片與圖片編輯	2	
(7)分欄與分頁設定	分欄與分頁設定	2	
(8)合併列印	合併列印	2	
(9)圖文整合	圖文整合	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 紙筆測驗(筆試：期中考、期末考) 2. 檔案評量(資料蒐集、書面報告) 3. 實作評量(實作、作業、鑑賞) 4. 口語評量(口試、口頭報告)		
教學資源	合格教科書及自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教導學生尊重智慧財產權,選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易,另一方面更瞭解軟體授權的觀念 2. 目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高,但教學與商業應用仍屬不同領域,且軟體改版迅速,教學無法百分之百滿足業界,宜強調軟體功能與文件製作的一致性觀念,才能適用於各種軟體 3. 工場實習須特別注意安全,實習操作前教導學生安全注意事項,並檢查工作服或配帶安全器具,任課教師應依有關規定處理不遵守實習規則之學生 4. 實習課應依照規定時間上課,工場實習得連續上課,中間不休息,可提前收工辦理歸還工具,整理工作場所,但不宜提前下課,以免影響其他班級之上課 5. 實習課分組上課,不論實作或於教室授課,都應該分組分開實施,若需二組合併上課任課教師均須在場指導 6. 工場佈置,以重視工作安全,並設置工場安全守則,安全標語,安全漫畫等提醒學生注意 7. 實習課應培養學生敬業樂群、負責、勤奮、合作的態度與精神及獨立創新思考之能力,並使熟練各行業領域之基本技能及安全操作要領		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	交通安全知識通(彈性)
	英文名稱	Traffic safety Knowledge(Elasticity)
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 防範事故傷害的發生，培養學生具備因應於有風險的交通環境之能力以及培養學生對於交通的正確態度、價值觀、知識及行為。 2. 廣泛理解四個必要的的能力層次:社會生活的技能(社會階層)、行動計畫的技能(策略階層)、交通狀況的適應技能(戰術階層)及車輛操作的基本技能(執行階層)。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 整體交通事故死傷人數及相關案例分享	透過高中生因歷年交通事故死傷人數及案例分享，讓學生意識到交通安全知識的重要性。	2	
(2) 用路人角色與交通事故概況	針對學生在交通中的「行人」、「乘客」、「自行車騎士」及「機車騎士」四大用路人角色做事故概況說明。	3	
(3) 身心發展與交通安全	以「生理與認知發展」、「心理與社會發展」與「風險意識發展」三大面向，向學生講解身心發展與交通行為之關聯。	4	
(4) 影響交通安全的外在與內在因素	讓學生理解影響交通安全的常見內外因素，包含外在的「車輛特性」與「天氣與照明」，以及內在的「情緒」因素。	3	
(5) 道路交通設施與通行路權	教導學生認識「交通標誌」、「交通標線」及「交通號誌」並遵循，以維護所有道路使用者的安全。	3	
(6) 交通事故通報與處理方法	讓學生理解當遇到交通事故時的因應原則、通報方法、相關處理流程以及傷害處理與急救方式。	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	互動學習單。		
教學資源	1. 網路資源等。 2. 相關教材指引、手冊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：藉由案例分享、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、簡報軟體系統等方式。 2. 影音設備安裝是否正確，音量大小聲是否適中、清楚。 3. 留意學生是否投入、參與分組討論。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學選讀(彈性)
	英文名稱	無
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 詩詞內容鑑賞 2. 古典韻文體例概說 3. 認識並理解古典文學篇章內容	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)東坡詩選	作者介紹、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(2)詞選	宋詞體例介紹、作者介紹、宋詞內容探究、學習成果檢驗	3	
(3)詩經選	詩經概說、詩經內容探究、學習成果檢驗	3	
(4)勞山道士	介紹作者蒲松齡、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(5)馮諼客孟嘗君	介紹戰國策、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(6)傷仲永	介紹作者王安石、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	一般教室(需有投影設備)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編講義、講述法、問答法、分組討論		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	海洋漁業go go go(彈性)
	英文名稱	Marine fisheries go go go
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 具備水產業基本知識，能以創新的態度，詮釋水產業之趨勢發展。 2. 了解海洋漁業、水產養殖業、水產食品業的經營內容，以系統思考、科技資訊運用，以解決專業問題。 3. 了解水產業的相關機構之功能及標章。 4. 了解水產業的相關法規並遵守法規的必要，以重視勞動尊嚴、善盡社會責任，表現國際視野與生態保育之素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)海洋漁業	1. 海洋漁業的現況及發展 2. 漁具漁法的差異、漁業設備的功能(含漁船、漁航儀器、漁撈機械、漁港) 3. 漁場成立的條件 4. 國際漁業管理概況	4	
(2)水產養殖業	1. 水產養殖業的現況及發展 2. 水產養殖環境的特性 3. 水產物種之養殖、魚類繁殖技術及原理	4	
(3)水產食品業	1. 臺灣水產食品業的現況與發展 2. 水產物的成分和特性、水產加工品的種類	4	
(4)水產運銷與經營	1. 水產品的運銷與保藏、水產品的運銷體系 2. 水產經營管理	4	
(5)漁業法規	1. 漁業行政單位、漁會及漁業團體 2. 漁業法規及其他相關法規(含移工、勞動三權、原住民族權利)	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試測驗等。 2. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行補救教學。		
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。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文聽與說(彈性)
	英文名稱	TOEIC Training Course
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	針對職場英語與商用情境加強學生的聽力與閱讀，期能在多益檢定獲得理想的成績，以利未來的升學與就業。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1.比較新版與舊版多益的差異。 2.介紹多益與全民英檢的差異。 3.講解多益在升學與就業方面的重要性。	1	
(2)多益前測	先進行多益的聽力與閱讀前測，了解學生英文能力的起始能力。	3	
(3)多益聽力	針對聽力測驗的各個題型(看圖、單句式問答、多人對話、單人陳述)，進行詳細的介紹與解題訓練。	6	
(4)多益閱讀	針對閱讀測驗的各個題型(單句式選擇題、克漏字、多篇閱讀測驗)，進行詳細的介紹與解題訓練。	6	
(5)多益模擬考	最後進行多益的聽力與閱讀模擬考，讓學生及任課老師了解課程的學習成效。	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1.上課參與度(40%) 2.課堂與回家作業(30%) 3.小考與模擬考(30%)		
教學資源	書名：官方頒訂新版多益13大情境學習指南(共二冊) 出版商：LiveABC編輯群		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.學生的英文程度差異。注意選修本課程的學生，是否能跟得上多益測驗的難度，並予以適度的輔導與鼓勵。 2.教材的選用以坊間的多益檢定叢書為主，需要教務處協助印製講義。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊英文(彈性)
	英文名稱	Travel 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. 實際應用英文在日常生活中。 2. 因應旅遊情境，增加英文單字量。 3. 加強學生英文閱讀、聽力必備能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 機場飯店英文	1. 機場英文—訂機票，機場報到，出入境 2. 飯店英文—訂飯店，check in/check out	4	練習情境英文對話
(2) 交通餐廳英文	1. 交通英文 (1) 認識大眾交通工具及搭乘方式 (2) Reading map 英文問路篇 2. 餐廳禮儀及餐廳點餐	4	練習情境英文對話
(3) 景點介紹	使用5WHQs來整理景點的重點	4	分組報告
(4) 文化介紹	各國重要節慶介紹	3	分組報告
(5) 行程規劃	結合前幾週所學，規劃介紹行程	3	分組報告
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席率、學習態度表現 (25%)。 2. 課堂參與度、組別報告 (40%)。 3. 隨堂測驗成績及心得報告 (35%)。		
教學資源	Youtube、Voicetube、網路相關資源、講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影音設備安裝是否正確，音量大小聲是否適中、清楚。 2. 留意學生是否投入參與成對練習情境英文對話。 3. 組別報告是否掌握到重點及是否掌控好時間。 4. 組別行程規劃是否實際及可行。 5. 隨堂測驗，留意學生是否作弊，影響小考成績正確性。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	探究飲食科學(彈性)
	英文名稱	Primary creative food development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	結合生活中常用食材，研發出具商品性之食品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	食材種類及特性介紹	3	
(2)穀類	市售穀類產品介紹及創意製作	5	
(3)果蔬菜類	市售果蔬菜類產品介紹及創意製作	5	
(4)綜合研發	在地產品介紹及創意製作	5	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	以分組報告、實作及小組討論方式進行，成績計算以分組報告成績(60%)、小組討論及心得分享(40%)		
教學資源	學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。 2. 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	智慧科技應用(彈性)
	英文名稱	Application on Smart Technology
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)	透過課程學習，使學生了解當前智慧科技發展，其為產業帶來新商機、新應用。本課程目標為幫助同學了解智慧科技之基礎概念與應用，學生在習得本課程後，對於智慧科技能有所了解，並作為其後續往相關領域發展之導引。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)雲端科技	雲端科技與雲端運算	2	
(2)物聯網技術	物聯網定義	2	
(3)智慧物聯網應用	物聯網智慧生活應用	5	
(4)人工智慧簡介	人工智慧發展	2	
(5)大數據分析與應用	什麼是巨量資料	3	
(6)擴增實境與虛擬實境技術應用	虛擬實境與擴增實境簡介	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 紙筆測驗(筆試：期中考、期末考) 2. 檔案評量(資料蒐集、書面報告) 3. 實作評量(實作、作業、鑑賞) 4. 口語評量(口試、口頭報告)		
教學資源	合格教科書及自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念</li> <li>2. 目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高，但教學與商業應用仍屬不同領域，且軟體改版迅速，教學無法百分之百滿足業界，宜強調軟體功能與文件製作的一致性觀念，才能適用於各種軟體</li> <li>3. 工場實習須特別注意安全，實習操作前教導學生安全注意事項，並檢查工作服或配帶安全器具，任課教師應依有關規定處理不遵守實習規則之學生</li> <li>4. 實習課應依照規定時間上課，工場實習得連續上課，中間不休息，可提前收工辦理歸還工具，整理工作場所，但不宜提前下課，以免影響其他班級之上課</li> <li>5. 實習課分組上課，不論實作或於教室授課，都應該分組分開實施，若需二組合併上課任課教師均須在場指導</li> <li>6. 工場佈置，以重視工作安全，並設置工場安全守則，安全標語，安全漫畫等提醒學生注意</li> <li>7. 實習課應培養學生敬業樂群、負責、勤奮、合作的態度與精神及獨立創新思考之能力，並使熟練各行業領域之基本技能及安全操作要領</li> </ol>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意食品開發(彈性)
	英文名稱	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	結合生活中常用食材，研發出具商品性之食品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	食材種類及特性簡介與其適合的保藏方式	1	
(2)穀類	市售穀類產品介紹及創意製作 運用食材特性開發出與市售不同之商品	3	
(3)蔬菜類	市售蔬菜類產品介紹及創意製作 運用食材特性開發出與市售不同之商品	4	
(4)水果類	市售水果類產品介紹及創意製作 運用食材特性開發出與市售不同之商品	4	
(5)綜合研發	結合在地產品介紹及創意製作 運用食材特性開發出與市售不同之商品	4	
(6)成果分享	各組將本學期實作之成品進行經驗分享	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	以分組報告、實作及小組討論方式進行，成績計算以分組報告成績(60%)、小組討論及心得分享(40%)		
教學資源	學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。 2. 教材的編選宜顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	財務管理
	英文名稱	Financial Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	管範疇的了解，並說明財務管理重要性及財管三大活動：投資、融資、營運資金管理。促進其財務觀念的了解	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)單元	財務管理簡介	2	
(2)單元	企業目的、財務績效，以及競爭優勢之關係	3	
(3)單元	企業目的、財務績效，以及競爭優勢之關係(續)、現金流量折現與證券評價	2	
(4)單元	現金流量折現與證券評價(續)	3	
(5)單元	資本預算之預測	3	
(6)單元	現金流量之預測(續)	3	
(7)單元	風險與報酬率與資金成本	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	習評量方式應依學科及活動之性質，採用紙筆測驗、實作評量、檔案評量等多元		
教學資源	教師自行設計的教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 要求學生須關心與企業經營管理有關的新聞、電視節目或媒體報導		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	交通安全知識通(彈性)
	英文名稱	Traffic safety Knowledge(Elasticity)
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 防範事故傷害的發生，培養學生具備因應於有風險的交通環境之能力以及培養學生對於交通的正確態度、價值觀、知識及行為。 2. 廣泛理解四個必要的的能力層次:社會生活的技能(社會階層)、行動計畫的技能(策略階層)、交通狀況的適應技能(戰術階層)及車輛操作的基本技能(執行階層)。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 整體交通事故死傷人數及相關案例分享	透過高中生因歷年交通事故死傷人數及案例分享，讓學生意識到交通安全知識的重要性。	2	
(2) 用路人角色與交通事故概況	針對學生在交通中的「行人」、「乘客」、「自行車騎士」及「機車騎士」四大用路人角色做事故概況說明。	3	
(3) 身心發展與交通安全	以「生理與認知發展」、「心理與社會發展」與「風險意識發展」三大面向，向學生講解身心發展與交通行為之關聯。	4	
(4) 影響交通安全的外在與內在因素	讓學生理解影響交通安全的常見內外因素，包含外在的「車輛特性」與「天氣與照明」，以及內在的「情緒」因素。	3	
(5) 道路交通設施與通行路權	教導學生認識「交通標誌」、「交通標線」及「交通號誌」並遵循，以維護所有道路使用者的安全。	3	
(6) 交通事故通報與處理方法	讓學生理解當遇到交通事故時的因應原則、通報方法、相關處理流程以及傷害處理與急救方式	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	互動學習單。		
教學資源	1. 網路資源等。 2. 相關教材指引、手冊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：藉由案例分享、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、簡報軟體系統等方式。 2. 影音設備安裝是否正確，音量大小聲是否適中、清楚。 3. 留意學生是否投入、參與分組討論。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學選讀(彈性)
	英文名稱	無
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 詩詞內容鑑賞 2. 古典韻文體例概說 3. 認識並理解古典文學篇章內容	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)東坡詩選	作者介紹、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(2)詞選	宋詞體例介紹、作者介紹、宋詞內容探究、學習成果檢驗	3	
(3)詩經選	詩經概說、詩經內容探究、學習成果檢驗	3	
(4)勞山道士	介紹作者蒲松齡、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(5)馮諼客孟嘗君	介紹戰國策、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
(6)傷仲永	介紹作者王安石、文章內容探究、學習成果檢驗	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	一般教室(需有投影設備)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編講義、講述法、問答法、分組討論		