

附件

實用技能學程

備查文號：臺北市政府教育局中華民國113年3月1日北市教特字第 1133041115 號函備查

高級中等學校課程計畫

臺北市立松山高級工農職業學校

學校代碼：323402

實用技能學程課程計畫書

本校112年11月20日112學年度第3次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年3月14日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、食品群烘焙食品科專業技能班教育目標	9
二、食品群烘焙食品科專業技能班學生進路	10
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	23
三、彈性學習時間實施規劃表	25
玖、學校課程評鑑	26
學校課程評鑑計畫	26
附件二：校訂科目教學大綱	32

學校基本資料

學校校名	臺北市立松山高級工農職業學校		
技術型	專業群科		機械群：機械科 動力機械群：汽車科 電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 化工群：化工科 農業群：園藝科 食品群：食品加工科
	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	
綜合型高中	學術學程：1年級不分群、學術社會學程、學術自然學程 電機與電子群：電子技術學程 化工群：化工技術學程		
特殊類型	服務群：餐飲服務科		

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

六、臺北市高級中等學校辦理身心障礙學生專業技能班實施計畫

七、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	機械群	機械科	2	74	2	71	2	70	6	215
	動力機械群	汽車科	2	72	2	75	2	71	6	218
	電機與電子群	資訊科	3	115	3	104	3	105	9	324
	電機與電子群	電子科	2	77	2	79	2	67	6	223
	電機與電子群	電機科	2	77	2	76	2	71	6	224
	化工群	化工科	2	70	2	72	2	67	6	209
	農業群	園藝科	2	68	2	68	2	64	6	200
	食品群	食品加工科	2	75	2	77	2	73	6	225
	服務群	餐飲服務科	1	11	1	11	1	12	3	34
綜合型 高中	學術學程	1年級不分群	3	107	0	0	0	0	3	107
	學術學程	學術社會學程	0	0	2	51	2	47	4	98
	學術學程	學術自然學程	0	0	1	39	1	22	2	61
	電機與電子群	電子技術學程	0	0	1	19	1	13	2	32
	化工群	化工技術學程	0	0	0	0	1	15	1	15
合計			21	746	22	742	23	697	66	2185

二、核定科班一覽表
表2-2 113學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	34
	動力機械群	汽車科	2	34
	電機與電子群	資訊科	2	34
	電機與電子群	電子科	2	34
	電機與電子群	電機科	2	34
	化工群	化工科	2	34
	農業群	園藝科	2	34
	食品群	食品加工科	2	34
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	3	34
合計			19	646



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

培養全人發展之未來領袖。

學校願景補充說明(得說明學校願景型塑之理念或蘊含)：本校於培養學生能「自主行動」、「溝通互動」及「社會參與」，以思考個人「生命」的完整性出發，藉由「校本特色精緻、人文校園營造、校際合作交流、技能水準提升、跨科跨界整合、產學訓練鏈結、競賽觀摩傳承及國際視野拓展」等發展策略，進而開發具備「品格力」、「優活力」、「卓越力」、「創新力」以及「移動力」之學生圖像，以達「全人發展之未來領袖」的學校願景。

二、學生圖像

品格力

係指陶冶學生具核心品格的能力，如同理心、友善、誠實、耐心、合作、謙虛等素養及其內化與實踐，以達良好的身心素質、公民意識及道德實踐。

優活力

係指激發學生在參與和體驗各種活動皆能展現充沛的活力，表現出藝術涵養與美感素養，於活動參與中善用符號運用與溝通表達以促進人際關係與團隊合作，發揮工農的精神。

創新力

係指培養學生發展好奇心、流暢性、變通性、開展性、改造性、原創性、獨特性等水平與擴散思考能力，以能系統思考與解決問題並創新應變。

卓越力

係指提升學生在各學科的專業更加精進深化，並能與時俱進，給予學生最新穎的專業技能，以自我精進，並將所學加以規劃運用及執行。

移動力

係指是要強化科技資訊處理能力、外語能力、合作能力以及公共參與的能力，及深化對多元文化與國際理解，以為進入未來挑戰做準備。



肆、課程發展組織要點

臺北市立松山高級工農職業學校

課程發展委員會組織要點

臺北市立松山高級工農職業學校課程發展委員會組織要點

107年8月29日校務會議通過

109年1月9日行政會議修正通過

109年2月11日校務會議修正通過

109年8月28日校務會議修正通過

111年1月13日行政會議修正通過

111年2月11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1100016363B號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員42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)學校行政人員代表14人：教務主任、學務主任、實習主任、總務主任、主任教官、輔導主任、圖書館主任、教學組長、設備組長、註冊組長、實驗研究組組長、課務組長、實習組長、訓育組長；並由教務主任兼任執行秘書。

(三)學科代表(專業科目)8人：電機科主任、電子科主任、資訊科主任、機械科主任、汽車科主任、化工科主任、園藝科主任、食品加工科主任。

(四)學科代表(一般科目)11人：語文領域國文科、語文領域英文科、數學領域、社會領域、自然科學領域、綜合活動領域、藝術領域、科技領域、健康與體育領域、特殊教育領域、全民國防教育科等各科召集人。

(五)導師代表3人，由各年級導師推派之。

(六)教師組織代表1人，由教師會推派之。

(七)學生家長委員會代表1人，由家長會推派之。

(八)產業代表1人，由校長遴聘之。

(九)專家學者代表1人，由校長遴聘之。

(十)學生代表1人，由學生公開選舉產生之。

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，每學期召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)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。

(三)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。

(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，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)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。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處協辦。

五、本委員會設下列組織：

(一)課程發展核心小組：由部分行政人員及各學科教學研究會召集人組成。

(二)各學科(領域)教學研究會：由各學科教師組成，該學科研究會召集人擔任主席。

(三)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)課程發展核心小組及各學科教學研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科、特殊教育班(含集中式特殊教育班、分散式資源班或巡迴輔導班)和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)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。

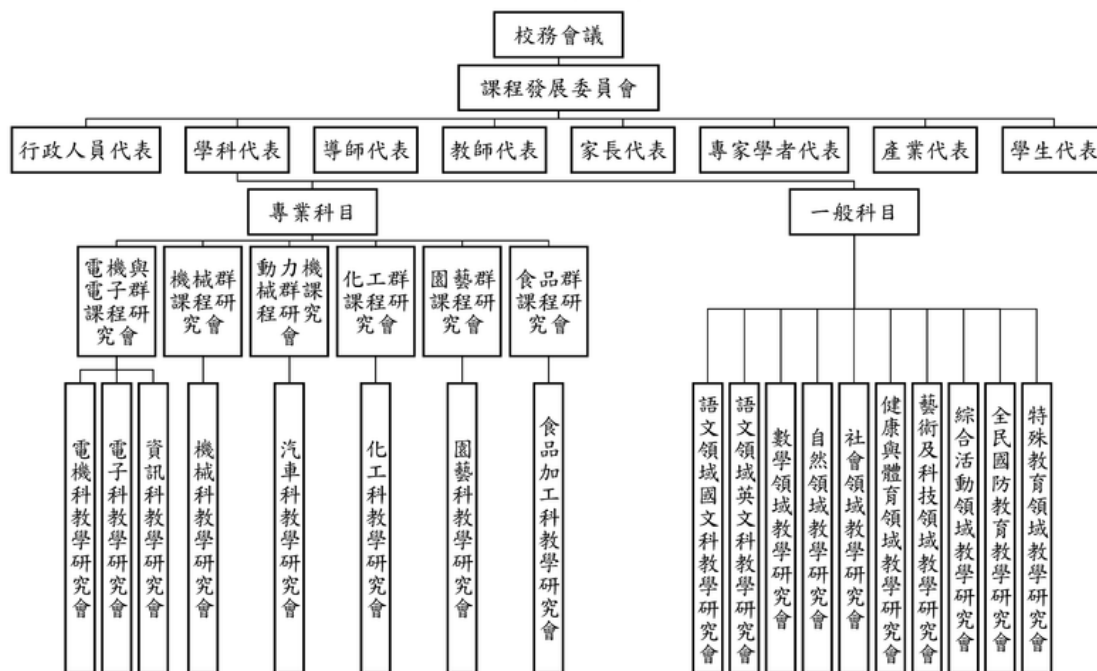
七、各研究會之運作原則如下：

(一)各學科(領域)教學研究會每學期舉行兩次會議，必要時得召開臨時會議。

(二)提出每學期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(領域)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(領域)召集人主辦，教務處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校

**臺北市立松山高級工農職業學校
課程發展委員會組織系統圖**



伍、課程規劃與學生進路

一、食品群烘焙食品科專業技能班教育目標

(1) 綜合目標：

具備基本烘焙食品製作、包裝、相關機具操作之能力。

(2) 學年目標：

第一學年：使學生具有基礎烘焙加工認知，基本烘焙製作流程與使用烘焙器具之能力。並具有烘焙麵包丙級檢定通過之能力。

第二學年：使學生能應用原理製作各項烘焙食品，並具有烘焙餅乾丙級檢定通過之能力。

第三學年：使學生能應用烘焙領域相關器具，完成烘焙加工。並具有相關製作、清潔、衛生管理、包裝等烘焙從業能力。

(3) 學生核心能力：

培養動手實做，能獨立完成製作各項烘焙食品的能力。



二、食品群烘焙食品科專業技能班學生進路

表5-1 食品群烘焙食品科專業技能班(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 安排相關職場參訪活動 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 傳授烘焙食品之基本知識。 2. 傳授食品加工之基本知識。 3. 訓練使用烘焙、食品加工之工具、器材等技能 3. 檢定職類： 烘焙麵包丙級技能檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☐ 食品加工4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☐ 食品加工實習6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☐ 餐飲服務概論4學分 ☐ 衛生與安全概論1學分 1.2 校訂選修： ☐ 烘焙概論1學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐ 餐飲場域清潔實務4學分 2.2 校訂選修： ☐ 派塔製作6學分 ☐ 麵包製作8學分
第二年段	1. 相關就業進路： 規劃安排相關職場一日見習與實習活動 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 訓練製作各項烘焙食品之技能。 2. 傳授食品微生物之基本知識。 3. 訓練食品微生物培養及應用之基礎能力。 4. 培訓培訓烘焙產品包裝之技能。 5. 培訓烘焙場域清潔之技能。 3. 檢定職類： 烘焙餅乾丙級技能檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☐ 食品微生物2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☐ 食品微生物實習3學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☐ 食品微生物進階2學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐ 職涯體驗2學分 ☐ 食物製備6學分 ☐ 食品微生物進階實習3學分 2.2 校訂選修： ☐ 蛋糕製作6學分 ☐ 中式點心製作6學分 ☐ 烘焙食品包裝實習8學分 ☐ 烘焙場域清潔實習6學分 ☐ 餅乾製作6學分 ☐ 餅乾包裝4學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： 連結職場、社福單位或勞政單位提早規劃就業轉銜事宜 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 訓練烘焙食品之實務製作、銷售、管理等技能。 2. 培訓食品化學分析之基礎能力。 3. 培訓食品衛生知識、法規及品管之基礎能力。 4. 培訓自行創造烘焙食品之創新能力。 3. 檢定職類： 無	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 食品化學與分析2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 食品化學與分析實習3學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 食品化學與分析進階2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作2學分 2.2 校訂選修： ☒ 食品化學與分析進階實習3學分 ☒ 倉儲管理實習6學分 ☒ 烘焙機器操作實習8學分 ☒ 烘焙食品銷售實習6學分 ☒ 門市事務機器實習6學分 ☒ 烘焙食品衛生管理實習8學分 ☒ 烘焙原料管理實習8學分 ☒ 烘焙材料實習8學分 ☒ 輕食實習8學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

113學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
			本土語文/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-阿美語	2			1	1				
			英語文	4	2	2						
			數學	數學	4	2	2					
			社會	歷史	4			2				
				地理								
	公民與社會					2						
	自然科學	物理	4		2							
		化學		2								
		生物										
	藝術	音樂	4	1	1							
		美術					2					
		藝術生活										
	綜合活動	生命教育	4									
		生涯規劃										
		家政			2							
		法律與生活										
		環境科學概論										
	科技	生活科技										
		資訊科技							2			
	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	12	14	3	3	3	3		
專業科目	食品加工		4	2	2							
	食品微生物		2			2						
	食品化學與分析		2					2				
實習科目	食品加工實習		6	3	3							
	食品微生物實習		3			3						
	食品化學與分析實習		3					3				
		小計	20	5	5	5	0	5	0			
		部定必修學分合計	58	17	19	8	3	8	3			

表6-1-1 食品群烘焙食品科專業技能班 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表)
113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	12學分 6.32%	生活管理	0	(2)	(2)	(2)	(2)				
			職業教育	0	(2)	(2)	(2)	(2)				
			社會技巧	8	2	2	2	2				
			學習策略	0	(2)	(2)	(2)	(2)				
			體育I	4			1	1	1	1		
			小計	12	2	2	3	3	1	1		
	專業科目	8學分 4.21%	餐飲服務概論	4	2	2						
			衛生與安全概論	1	1							
			烘焙概論	1	1							
			食品微生物進階	2				2				
			小計	8	4	2	0	2	0	0		
	實習科目	17學分 8.95%	專題實作	2					1	1		
			職涯體驗	2			1	1				
			餐飲場域清潔實務	4	2	2						
			食物製備	6			3	3				
			食品微生物進階實習	3				3				
	小計	17	2	2	4	7	1	1				
	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			37	8	6	7	12	2	2		
	校訂科目	一般科目	4學分 2.11%	餐飲業經營概論	4			2	2			
				應選修學分數小計	4	0	0	2	2	0	0	校訂選修一般科目開設4學分
		專業科目	2學分 1.05%	食品化學與分析進階	2						2	
				應選修學分數小計	2	0	0	0	0	0	2	校訂選修專業科目開設2學分
	校訂選修	實習科目	89學分 46.84%	派塔製作	6	3	3					
				蛋糕製作	6			3	3			「蛋糕製作」與「中式點心製作」為二選一同科單班
				中式點心製作	6			3	3			「蛋糕製作」與「中式點心製作」為二選一同科單班
食品化學與分析進階實習				3						3		
烘焙食品包裝實習				8			4	4				
烘焙場域清潔實習				6			3	3				
倉儲管理實習				6					3	3		
烘焙機器操作實習				8					4	4		
烘焙食品銷售實習				6					3	3		
門市事務機器實習				6					3	3		
烘焙食品衛生管理實習				8					4	4	「烘焙食品衛生管理實習」與「烘焙原料管理實習」為二選一同科單班	

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	實習科目	89學分 46.84%	烘焙原料管理實習	8						4	4	「烘焙食品衛生管理實習」與「烘焙原料管理實習」為二選一同科單班
			烘焙材料實習	8					4	4	「烘焙材料實習」與「輕食實習」為二選一同科單班	
			輕食實習	8					4	4	「烘焙材料實習」與「輕食實習」為二選一同科單班	
			麵包製作	8	4	4						
			餅乾製作	6			3	3				
			餅乾包裝	4			2	2				
			應選修學分數小計	89	7	7	15	15	21	24	校訂選修實習科目開設111學分	
	特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分	
	選修學分數合計			95	7	7	17	17	21	26		
	校訂必修及選修學分上限合計			132	15	13	24	29	23	28		
學分上限總計			190	32	32	32	32	31	31			
每週團體活動時間(節數)			16	3	3	2	2	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 食品群烘焙食品科專業技能班 課程架構表(以科為單位，1科1表)

113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	20.00%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	4.21%	系統設計
	實習科目			12	6.32%	
	合 計			58	30.53%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	12	6.32%	系統設計
		專業科目		8	4.21%	系統設計
		實習科目		17	8.95%	系統設計
	選修	一般科目		4	2.11%	系統設計
		專業科目		2	1.05%	系統設計
		實習科目		89	46.84%	系統設計
	合 計			132	69.47%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	106	55.79%	系統設計
	應修習學分數		180-192學分	190節		系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	16節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		4-12節	4節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 食品群烘焙食品科專業技能班 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部 定 科 目	語文		→		本土語文	→	本土語文		→	
		國語文	→	國語文		→			→	
		英語文	→	英語文		→			→	
	數學	數學	→	數學		→			→	
	社會		→		歷史	→			→	
			→			→	公民與社會		→	
	自然科學		→	物理		→			→	
		化學	→			→			→	
	藝術	音樂	→	音樂		→			→	
			→			→		美術	→	
	綜合活動		→	家政		→			→	
	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		→			→	
校 訂 科 目	全民國防教育		→			→		全民國防教育	→	全民國防教育
	綜合活動		→		餐飲業經營概論	→	餐飲業經營概論		→	
			→			→			→	
		社會技巧	→	社會技巧	社會技巧	→	社會技巧		→	
			→			→			→	
			→			→			→	
	健康與體育		→		體育I	→	體育I	體育I	→	體育I

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 食品群烘焙食品科專業技能班 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部定科目	專業科目	食品加工	→	食品加工	→		→		→	
			→		→	食品微生物	→		→	
			→		→		→	食品化學與分析	→	
	實習科目	食品加工實習	→	食品加工實習	→		→		→	
			→		→	食品微生物實習	→		→	
			→		→		→	食品化學與分析實習	→	
校訂科目	專業科目	餐飲服務概論	→	餐飲服務概論	→		→		→	
		衛生與安全概論	→		→		→		→	
		烘焙概論	→		→		→		→	
			→		→		→	食品微生物進階	→	
			→		→		→		→	食品化學與分析進階
	實習科目		→		→		→	專題實作	→	專題實作
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→	
		餐飲場域清潔實務	→	餐飲場域清潔實務	→		→		→	
			→		→	食物製備	→	食物製備	→	
			→		→		→	食品微生物進階實習	→	
		派塔製作	→	派塔製作	→		→		→	
			→		→	蛋糕製作	→	蛋糕製作	→	
			→		→	中式點心製作	→	中式點心製作	→	
			→		→		→		→	食品化學與分析進階實習
			→		→	烘焙食品包裝實習	→	烘焙食品包裝實習	→	
			→		→	烘焙場域清潔實習	→	烘焙場域清潔實習	→	
			→		→		→	倉儲管理實習	→	倉儲管理實習
			→		→		→	烘焙機器操作實習	→	烘焙機器操作實習
			→		→		→	烘焙食品銷售實習	→	烘焙食品銷售實習
			→		→		→	門市事務機器實習	→	門市事務機器實習
			→		→		→	烘焙食品衛生管理實習	→	烘焙食品衛生管理實習
			→		→		→	烘焙原料管理實習	→	烘焙原料管理實習
			→		→		→	烘焙材料實習	→	烘焙材料實習

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		→		→		→		→	輕食實習	→	輕食實習	
		麵包製作	→	麵包製作	→		→		→		→		
			→		→	餅乾製作	→	餅乾製作	→		→		
			→		→	餅乾包裝	→	餅乾包裝	→		→		



柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動	18	18	18	18	18	18
週會或講座活動	18	18	0	0	18	18
社團活動	18	18	18	18	18	18
合計	54	54	36	36	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

【本校彈性學習時間實施相關規定】

一、依據

(一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布、110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

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

二、目的

本校彈性學習時間之實施，旨在落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的。

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一) 本校彈性學習時間，開設於高二、高三；高二每學期每週各 1 節，高三每學期每週各 2 節。

(二) 本校彈性學習時間之實施高二以全校性通識課程為主，由各科以及共同科目開設每學期每週 1 節，給全校高二學生進行選修；高三彈性以各科開設加深加廣課程為主。

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

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

四、本校彈性學習時間之實施內容

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

(二) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。

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

五、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 充實（增廣）教學：各科規畫安排供高三學生進行選修。

(二) 補強性教學：全學期授課之課程，採學生選讀制。

(三) 學校特色活動：為全校通識課程，採學生自由選讀制。

六、本校彈性學習時間之學分授予方式

(一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

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

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

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

七、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 充實（增廣）教學與補強性教學：

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

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

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

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

八、本校自主學習實施規範

(一) 旨在落實十二年國民基本教育核心素養之自學精神，從而養成學生自主學習之態度。

(二) 學生得於高三第 1 學期彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作。

(三) 學生於高三第 1 學期彈性學習志願選課期間，填具自主學習申請表並提出申請，經指導老師與相關處室簽核，由教務處審核通過後實施。

(四) 學生自主學習期間，需遵守學校規範，不得以自主學習為由拒絕參與學校活動。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施。

【彈性學習時間及自主學習實施補充規定】

本校 107 年 9 月 26 日 107 學年度第 1 次課程發展委員會會議通過

一、依據

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

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

二、目的

本校彈性學習時間之實施，旨在落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的。

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一) 本校彈性學習時間，開設於高二高三；高二每學期每週各 1 節，高三每學期每週各 2 節。

(二) 本校彈性學習時間之實施高二以全校性通識課程為主，由各科以及共同科目開設每學期每週 1 節，給全校高二學生進行選修；高三彈性以各科開設加深加廣課程為主。

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

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

四、本校彈性學習時間之實施內容

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

(二) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。

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

五、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 充實(增廣)教學：各科規畫安排供高三學生進行選修。

(二) 補強性教學：全學期授課之課程，採學生選讀制。

(三) 學校特色活動：為全校通識課程，採學生自由選讀制。

六、本校彈性學習時間之學分授予方式

(一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

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

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

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

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

七、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 充實（增廣）教學與補強性教學：

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

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

八、本校自主學習實施規範

(一) 旨在落實十二年國民基本教育核心素養之自學精神，從而養成學生自主學習之態度。

(二) 學生得於高三第1學期彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作。

(三) 學生於高三第1學期彈性學習志願選課期間，填具自主學習申請表並提出申請，經指導老師與相關處室簽核，由教務處審核通過後實施。

(四) 學生自主學習期間，需遵守學校規範，不得以自主學習為由拒絕參與學校活動。

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

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施。

二、學生自主學習實施規範

臺北市立松山高級工農職業學校彈性學習時間及自主學習實施補充規定

107.09.26 課程發展委員會會議通過

111.04.18 課程發展委員會會議(通過)

一、 依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- (三) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、 目的

本校彈性學習時間之實施，旨在落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的。

三、 本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間，開設於高二高三；高二每學期每週各 1 節，高三每學期每週各 2 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施高二以全校性通識課程為主，由各科以及共同科目開設每學期每週 1 節，給全校高二學生進行選修；高三彈性以各科開設加深加廣課程為主。
- (三) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (四) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、 本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內容可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (二) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。
- (三) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間、期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動。

五、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 充實（增廣）教學：各科規畫安排供高二及高三學生進行選修。
- (二) 補強性教學：全學期授課之課程，採學生選讀制。
- (三) 學校特色活動：為全校例行性活動。

六、 本校彈性學習時間之學分授予方式

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授與學分：
1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 3. 修讀後，經該課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。
- 七、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
- (一) 充實（增廣）教學與補強性教學：
1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (二) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費。教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- 八、 本校自主學習實施規範
- (一) 旨在落實十二年國民基本教育核心素養之自學精神，從而養成學生自主學習之態度。
- (二) 學生得於高二與高三彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作。
- (三) 學生於選課期間，填寫自主學習申請表並提出申請，經指導老師與相關處室審核，由教務處審核通過後實施。
- (四) 學生自主學習期間，需遵守學校規範，不得以自主學習為由拒絕參與學校活動。
- 九、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教 學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			☐ 烘焙食品科專業技能班	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 烘焙食品科專業技能班	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期	1	18	☒ 烘焙食品科專業技能班	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第二學期	1	18	☒ 烘焙食品科專業技能班	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
第三學年	第一學期	1	18	☒ 烘焙食品科專業技能班	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	第二學期	1	18	☒ 烘焙食品科專業技能班	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

臺北市立松山高級工農職業學校課程評鑑實施計畫

110 年 11 月 29 日課程發展委員會討論通過

壹、依據

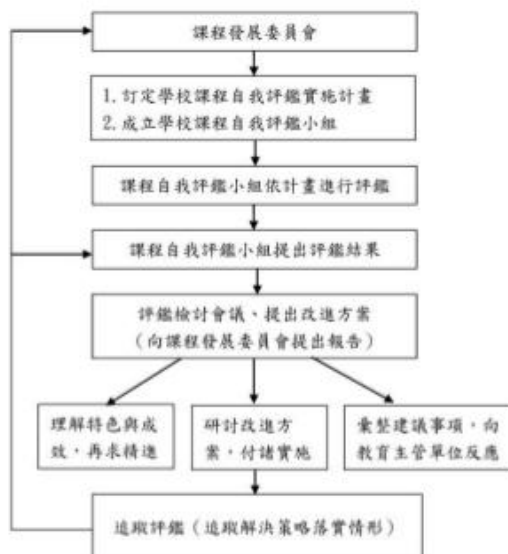
- 一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令訂定「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。
- 四、教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

貳、目的

- 一、促進學校課程規劃與實踐，協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，以強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

參、評鑑流程

附件一



肆、課程評鑑組織及分工

一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組及各科/領域教學研究會。

二、評鑑組織分工

(一) 課程發展委員會

1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
2. 審議課程評鑑實施計畫。
3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。

(二) 課程自我評鑑小組

1. 由校長自課程發展委員會成員，聘請 9 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
4. 完成學校課程評鑑報告。

(三) 各科/領域教學研究會

1. 由各科/領域之召集人及所屬教師組成。
2. 研討並開設跨域多元選修課程。
3. 研發跨域多元選修教材。
4. 協助規劃及開設彈性學習時間。
5. 提供自我檢核相關資料。
6. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
7. 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
8. 協助教材選擇並進行評鑑。
9. 協助規劃及開設彈性學習時間。
10. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

伍、課程評鑑內容

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習相關事項，具體之評鑑項目及相關說明如附件二。

陸、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工 作 項 目	預 定 時 程
一	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一學年 6 月前
二	成立學校課程評鑑小組。	9 月
三	開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。 進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9 月 9-12 月、2-5 月
四	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑結果。	1 月、5 月
項次	工 作 項 目	預 定 時 程
五	各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修正。	6 月初
六	經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	6 月
七	經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

柒、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討學校課程實施。
- 三、理解及重視課程品質。
- 四、提供教師教學調整及專業成長規劃。
- 五、規劃補救教學或學習輔導。
- 六、激勵教師課程及教學創新。
- 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

捌、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件二、臺北市立松山工農課程自我評鑑項目及相關說明

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
課程規劃	1.課程發展與運作機制	1.學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會，依學校自訂之相關辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。 2.學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主管機關備查。	1.課程發展組織設置要點。 2.課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。 3.學校最近三年各年度課程計畫書報請主管機關核定文號。 4.學校最近三年各年度課程計畫書上網公告網址。	◎課程發展委員會	◎5月底完成資料彙整。
	2.課程評鑑的規劃與管理	1.學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件檢核表、學生具備科專業能力檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2.學校能管理與運用評鑑相關資料與結果，並檢討修訂課程計畫書。	1.課程評鑑資料蒐集工具(含學生畢業條件檢核、學生具備科專業能力檢核、評鑑作業時程檢核相關表件)。 2.學生學習相關資料庫取用情形。 3.課程評鑑資料分析方法及結果運用。	◎各科/領域教學會 ◎課程自我評鑑小組	◎9月底完成課程評鑑資料蒐集工具。 ◎7月底彙整學生學習相關資料庫資料。 ◎6月、9月評鑑小組會議及課發會討論運用。
	3.持續改善的機制與成果	1.各領域/科目/專業群科定期檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2.學校能安排跨領域課程對話，建立共享的教材資源平台，以支持課程永續發展。	1.各專業群科教學研究會議紀錄。 2.各領域/科目教學研究會議紀錄。 3.教材資源平台內容與跨領域課程對話活動紀錄。	◎各科/領域教學會	◎5月底完成資料彙整。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
教學實施	1.實際開課與原規劃符合情形	1.各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應。經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2.多元選修之選課輔導與實際開課情形。	1.各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 2.自我檢核或相關會議處理情形說明。 3.選課輔導手冊(如選課相關辦法、輔導流程圖與日程表)、選課輔導措施及選課輔導教師任務相關資料。	①教務處 ②課程諮詢教師	③5月底完成資料彙整。
	2.教師教學與評量	1.各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。 2.觀課與議課紀錄。	1.學年度發展之素養導向課程與教材。 2.學年度共備、觀課與議課紀錄。	①各科/領域教學學會 ②全校教師	③5月底完成資料彙整。
	3.彈性學習時間	1.各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數。 2.各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。	1.各學年/學期彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。 2.課程諮詢教師輔導紀錄。 3.學生選課分發志願序統計。	①教務處 ②課程諮詢教師	③5月底完成資料彙整。
	4.多元選修	1.各學年/學期多元選修規劃之各課程單元修習學生人數。	1.各學年/學期多元選修學生選修人數及時數統計表。 2.課程諮詢教師輔導紀錄。 3.學生選課分發志願序統計。	①教務處 ②課程諮詢教師	③5月底完成資料彙整。
學生學習	1.學生學習表現	1.各專業群科學生一般科目/專業科目/實習科目學業表現、各領域學業表現統計資料。 2.各專業群科學生各項競賽及證照表現。	1.學生學業表現資料分析(校內校務系統)及學生學習歷程檔案資料分析。 2.學習歷程檔案多元表現資料分析。	①教務處 ②各科/領域教學學會	③7月底完成資料彙整分析。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
	2. 科教育目標與專業能力檢核	1. 各專業群科具備各項科專業能力的必修課程(以課程計畫書、 中、科課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。 2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。	1. 科課程規劃與科專業能力對應檢核表。 2. 畢業班學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數。	◎各科/領域教學 ◎教務處	◎7月完成該學年畢業學生之能力檢核分析。
	3. 確保學生畢業條件	1. 學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施。	1. 個別學生畢業條件檢核表及檢核結果。 2. 預警制度說明。 3. 學生未達畢業條件時，學校已採取的因應措施說明。	◎教務處	◎9月、2月完成該學期預警會議。 2月同時完成畢業班學分檢核。 ◎5月完成相關資料彙整。

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	生活管理
	英文名稱	life management
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☒ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☒ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☒ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	(2)/(2)/(2)/(2)/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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 能具備自我儀容整理能力。 2. 能具備自我管理能力的，例如：物品、衣物、交通、休閒。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)校園環境認識	1. 認識班級位置 2. 認識各處室位置	8	第一學年第一學期
(2)個人儀容衛生	1. 頭髮基本清潔與保養 2. 皮膚基本清潔與保養 3. 指甲基本清潔與修剪	8	
(3)健康管理	1. 養成運動習慣 2. 飲食營養均衡 3. 體重控制	8	
(4)物品整理	1. 個人座位及物品整理	8	
(5)衣物整理	1. 衣物清潔與整理 2. 依照天氣選擇適合衣物	8	第一學年第二學期
(6)災害預防	火災、地震、水災等災害預防	8	
(7)行動安全	1. 能在行動時保持自身及他人安全，遵守交通規則	8	
(8)交通工具規劃與選擇	能在行程中安排適當交通工具	8	
(9)休閒活動	能安排適當的動態、靜態休閒活動	8	
(10)住家安全	居家電器設備安全使用	8	第二學年第一學期
(11)公共場所與設施設備	1. 認識公共場所的設施及使用規則 2. 身心障礙團體資源服務	8	
(12)金錢管理1	1. 金錢的概念 2. 塑膠貨幣與行動支付方式介紹	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)金錢管理2	1. 消費與儲蓄 2. 記帳技巧 3. 金融機構的認識	8	
(14)金錢使用	1. 存提款方式介紹 2. 模擬情境演練	8	第二學年第二學期
(15)購物練習	練習到商店購買商品及找零	8	
(16)獨立自主1	1. 處理生活事務的策略 2. 練習做決定	8	
(17)獨立自主2	1. 生涯規劃技巧 2. 目標的執行與檢核	8	
(18)自我實現	1. 自我倡導的認識 2. 自我覺察	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	口頭問答、紙筆測驗、實作評量		
教學資源	服務群科綱要、網路影片、社區資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生為本位設計課程內容。 2. 搭配相關圖片、教學影片及新聞。 3. 教學方法採用工作分析步驟。		

(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	職業教育
	英文名稱	Vocational education
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☒ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☒ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☒ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	(2)/(2)/(2)/(2)/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	☐ 性別平等 ☒ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生具有工作知識 2. 訓練學生具有工作技能 3. 培養學生具有工作態度。 4. 輔導學生進入職場就業預備。 5. 建立學生具有思考、推理、判斷與應用的基本能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)工作資訊1	1. 認識身心障礙就業服務資訊 2. 認識就業市場資訊 3. 能依據個人條件篩選適合自己的工作資訊 4. 認識勞工權益與福利相關法規內容	8	第一學年第一學期
(2)工作資訊2	1. 查詢自己有意願從事的工作的基本條件 2. 查詢適合自己培養工作能力的進修管道 3. 認識所欲就讀的科系資訊	8	
(3)求職準備1	1. 填寫個人基本資料 2. 擬定自我介紹內容	8	
(4)求職準備2	1. 認識個人履歷表 2. 求職的技巧演練	8	
(5)求職準備3	1. 查詢到職場的交通方式 2. 準時到達指定位置	8	第一學年第二學期
(6)求職準備4	1. 面試服裝儀容準備 2. 面試技巧練習	8	
(7)身障就業資訊	1. 認識身心障礙就業服務平台 2. 認識職場相關術語 3. 規劃個人生涯各階段的目標	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)求職準備演練	1. 個人履歷表撰寫 2. 模擬面試工作	8	
(9)工作表現1	1. 職場工作內容訓練 2. 工作體耐力訓練 3. 工作儀態訓練	8	
(10)工作表現2	1. 自我檢視個人工作進程表現 2. 自我檢視個人工作成效	8	第二學年第一學期
(11)工作安全1	1. 認識適合的安全防護配備 2. 遵守工作場域安全規範	8	
(12)工作安全2	1. 演練工作場域緊急災害處理流程 2. 認識自主健康管理	8	
(13)工作習慣1	1. 演練良好工作習慣(依照工作流程完成工作、回報工作進度) 2. 演練工作時特例狀況(能在離崗時清楚告知管理人員、紀錄個人未完成之工作項目)	8	
(14)工作習慣2	1. 遵守工作場域中人事規定 2. 建立積極參與工作的態度 3. 養成維持工作場域整潔的習慣	8	第二學年第二學期
(15)工作調適1	1. 自我調適工作的環境與型態 2. 遵守工作的規範 3. 職場工作的自我成就	8	
(16)工作調適2	1. 職場工作的挫折與容忍 2. 職場工作的正確價值觀	8	
(17)團隊合作1	1. 職場的團體生活 2. 職場中訊息傳話的重要性 3. 職場中個人意見的表達	8	
(18)團隊合作2	1. 表現良好的職場禮儀與態度 2. 因應不同對象主動調整職場溝通方式 3. 處理與工作夥伴相處的衝突	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭問答、紙本測驗、實際演練等評量方式 2. 培養學生良好的工作態度及職業道德		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 多舉工作實際案例，幫助學生理解 2. 可搭配職場進行參觀 3. 若有職場實習可進一步跟學生討論職場工作表現		

(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	社會技巧
	英文名稱	social skill
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☒ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☒ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☒ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	2/2/2/2/0/0	
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	☒ 性別平等 ☒ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養自我管理技巧。 2. 建立友善的同儕關係。 3. 建立兩性互動的正確觀念和自我保護的能力。 4. 建立適當的溝通技巧及問題解決能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)時間管理	1. 生活作息之規劃 2. 有效利用時間的方法 3. 時間管理的應用	8	第一學年因系統限制，此為特殊需求領域暫填於綜合活動領域。課程大綱為暫擬，實際授課內容依身心障礙學生特質對應特殊需求指標設計課程。
(2)人際互動技巧	1. 建立關係 2. 禮貌表達意見 3. 模擬情境演練	8	
(3)團隊合作	1. 與小組同學分工完成老師交代任務 2. 禮貌表達想法 3. 情境模擬演練	8	
(4)交友關係1	1. 交友方式與管道 2. 同性或異性朋友的相處技巧與基本禮儀	8	
(5)交友關係2	1. 能依情境表達拒絕或接受被拒絕 2. 情境模擬演練	8	
(6)壓力處理	1. 在面對壓力時能有效處理情緒 2. 能嘗試與使用適當的紓壓管道 3. 情境模擬演練	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)衝突處理	1. 面對衝突情境能適當表達負向情緒 2. 能尋求他人協助解決衝突 3. 情境模擬演練	8	
(8)負向情緒認識與處理	1. 認識負向情緒的種類 2. 面對負向情緒能找到適當的紓壓管道 3. 情境模擬演練	8	
(9)正向思考	1. 在面對挫折時能轉換心態，正向思考。 2. 情境模擬演練	8	
(10)自我保護1	1. 能分辨安全與危險的情境 2. 能使用策略處理危險情境 3. 情境模擬演練。	8	第二學年
(11)自我保護2	1. 在遇到危險情境時能離開現場或是尋求他人協助 2. 情境模擬演練	8	
(12)適當的兩性互動技巧1	1. 能遵守與他人互動的基本禮儀 2. 能適當表達對他人的喜歡	8	
(13)適當的兩性互動技巧2	1. 在追求異性被拒絕時能遵守他人決定 2. 情境模擬演練	8	
(14)性騷擾介紹	1. 性騷擾的定義和類型 2. 性騷擾的防範原則和迷思 3. 情境模擬演練	8	
(15)性騷擾處理	1. 分辨與因應不適當的觸摸或語言，必要時主動尋求協助 2. 尊重他人的身體界限與自主權	8	
(16)網路禮儀	1. 資訊安全與網路使用倫理 2. 使用社群媒體的基本禮儀	8	
(17)網路交友	1. 網路交友之注意事項 2. 情境模擬演練	8	
(18)網路詐騙	1. 認識網路詐騙手法及種類 2. 遇到網路詐騙的處理方式 3. 情境模擬演練	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力和需求，彈性運用多元評量方式。評量方式可包括學習態度、觀察、口試、筆試與實際操作等。 2. 運用學習單、日常個人紀錄等，了解學生實際應用之情形，並且不斷修正與調整。		
教學資源	1. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出的教材。 2. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 3. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 4. 將學生家庭、生活相關經驗融入課程中，使教材呈現能更貼近學生使用的內容，以引發學生學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時，以實務範例補充說明，協助學生更了解課程內容，提高學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。 2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 教學方法應多元而有彈性，可以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演或經驗分享等方式進行。 4. 安排學生分組練習活動，藉由小組間同儕合作學習，提升學生學習興趣與團隊合作學習。 5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。		

(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	學習策略
	英文名稱	learning strategies
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☒ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☒ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☒ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	(2)/(2)/(2)/(2)/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	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 能培養正向積極的學習動機及動機。 2. 能使用策略幫助各領域學科學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)記憶策略	1. 排列記憶的先後順序 2. 認識記憶策略的種類 3. 運用適合自身的記憶策略	8	第一學年第一學期 因系統限制，此為特殊需求領域暫填於綜合活動領域。課程大綱為暫擬，實際授課內容依身心障礙學生特質對應特殊需求指標設計課程。
(2)組織策略	1. 能用不同記憶策略整理共通性概念 2. 能用不同的組織策略進行知識架構建立	8	
(3)理解策略	1. 在閱讀文章能理解文意，掌握重點 2. 能建立文章架構的理解策略	8	
(4)注意力策略	1. 延長專注時間 2. 根據環境或學習訊息轉換注意及調整專注時間	8	
(5)動機策略1	1. 訂定學習目標與達成方式 2. 認識並運用個人優勢能力	8	第一學年第二學期
(6)動機策略2	1. 能訂定個人生涯目標 2. 能製作個人學習歷程檔案	8	
(7)態度策略1	1. 學習態度會影響學習成效 2. 不同科目的學習方法調整 3. 建立自我價值感	8	
(8)態度策略2	1. 表現積極的學習態度 2. 自我肯定成功經驗 3. 檢視並建立合宜的學習信念	8	
(9)環境調整策略1	1. 依個人需求調整自我學習空間 2. 依個人需求選擇學習工具	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)環境調整策略2	1. 建立適當的學習環境 2. 訂定個人的學習環境調整方案	8	第二學年第一學期
(11)學習輔助策略1	1. 選擇適合自己的學習空間 2. 運用各種學習資源	8	
(12)學習輔助策略2	1. 學習工作的使用策略 2. 相關資源及學習管道介紹	8	
(13)考試策略1	1. 考試前的準備工作 2. 考試的心態調適 3. 關鍵字及答題策略線索	8	
(14)考試策略2	1. 個人優弱勢分析 2. 分配答題優先順序時時間	8	
(15)自我認知策略1	1. 個人現況能力分析 2. 運用個人優勢能力選擇適合學習策略	8	第二學年第二學期
(16)自我監控策略2	1. 訂定並執行學習計畫 2. 檢核並修正學習計畫	8	
(17)後設認知策略1	1. 分析學習內容並調整學習方法 2. 接納他人建議修正學計畫	8	
(18)後設認知策略2	1. 自我檢核和紀錄學習過程及結果 2. 依據需求調整學習或作息時間	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 觀察學生上課精神與參與度。 2. 教師依據學生個別差異進行個別評量。		
教學資源	1. 參考特殊需求領域課程能力指標及相關書籍。 2. 搭配普通教育課程內容，協助學生融入班級課程。 3. 學習相關資源利用(課本、網路資源、考試資訊、新聞、書籍等)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法： (1)結合認知、情意及技能之教學，協助學生適應校園生活。 (2)教師於教學時加入實務範例說明，並結合學生學習經驗，提高學生學習動機與興趣。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育I
	英文名稱	physical education
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☒ 性別平等 ☒ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	能建立正確運動觀念，養成規律運動習慣，增進身心健康	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)體適能	1.暖身運動 2.心肺耐力測驗 3.肌耐力測驗 4.肌力測驗	6	第二學年第一學期
(2)桌球	1.桌球規則與比賽介紹 2.桌球基本技巧練習	6	
(3)羽球	1.羽球規則與比賽介紹 2.羽球基本技巧練習	6	
(4)排球	1.排球規則與比賽介紹 2.排球基本技巧練習	6	第二學年第二學期
(5)籃球	1.籃球規則與比賽介紹 2.籃球基本技巧練習	6	
(6)樂樂棒球	1.樂樂棒球規則與比賽介紹 2.樂樂棒球基本技巧練習	6	
(7)地板滾球	1.地板滾球規則與比賽介紹 2.地板滾球基本技巧練習	6	第三學年第一學期
(8)游泳1	水中行走、閉氣、韻律呼吸、蹬牆漂浮等基本技巧練習	6	
(9)游泳2	1.蛙式動作與技巧介紹 2.蛙式動作練習	6	
(10)游泳3	1.自由式動作與技巧介紹 2.自由式動作練習	6	第三學年第二學期
(11)游泳4	1.水上救生技巧介紹 2.水上救生技巧練習	6	
(12)運動賽事欣賞	1.各種運動賽事影片欣賞 2.心得發表與綜合討論	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 學生出席與課堂參與度 2. 動作技能表現 3. 作業或課堂報告		
教學資源	1. 自編教材 2. 運動賽事影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採直接教學法、講解、示範、練習、考慮學生的個別差異，實施分組或個別教學。		



(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲業經營概論
	英文名稱	Introduction to catering industry operations
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☒ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☒ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☒ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識餐飲業經營模式。 2. 學習使用餐飲經營自動化設備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)開店準備	1. 餐飲業市場定位 2. 餐飲業開店準備 3. 餐廳規劃設計	12	第二學年第一學期
(2)餐廳經營策略	1. 菜單內容及價格設計 2. 食材管理及耗損管理	12	
(3)餐飲管理	1. 餐飲人員分工及管理 2. 銷售管理 3. 促銷方案設計	12	
(4)餐廳採購與庫存管理	1. 訂購、送貨與退貨 2. 庫存管理 3. 盤點作業	12	第二學年第二學期
(5)供應商管理與電子訂貨系統	1. 進貨作業管理 2. 退貨作業管理 3. 付款作業管理與訂貨資料分析 4. 電子訂貨系統操作示範 5. 收銀POS系統—前台簡易作業流程說明	12	
(6)餐廳營運管理實務	1. 餐廳營運可能面臨的問題 2. 餐廳營運可能面臨的問題之解決方式	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。		

教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 3. 邀請穀類加工或食品加工相關業師蒞校進行交流與指導，使教學能與產業界進行結合，以使理論與實務結合。 4. 舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。



(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	餐飲服務概論
	英文名稱	Introduction to Catering Service
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識餐飲從業人員的服務內容。 2. 學習各種餐飲服務方式與流程。 3. 學習各種接待技巧及話術。 4. 認識餐廳各種設備及器具。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐飲服務導論	1. 餐飲業的起源與發展 2. 餐廳的類型與組織 3. 餐飲業的服務人員職掌及條件	4	第一學年第一學期
(2)餐飲服務的概念	1. 餐飲業顧客關係管理 2. 服務失誤及補救措施	4	
(3)餐廳的基本設備及器具認識	1. 餐廳基本分區及設備介紹 2. 餐廳常見器具及用途 3. 餐廳設備器具之清潔及維護	6	
(4)餐飲服務的類型1	1. 中餐服務方式與流程介紹 2. 中式餐具的擺設及注意事項 3. 中餐服務流程演練	8	
(5)餐飲服務的類型2	1. 西餐服務方式與流程介紹 2. 西式餐具的擺設及注意事項 3. 西餐服務流程演練	8	
(6)餐飲服務的類型3	1. 茶會及餐酒會服務方式與流程介紹 2. 茶會及餐酒會服務流程演練	6	
(7)餐飲服務的類型4	1. 飲料杯具介紹與食物搭配 2. 咖啡與茶的知識與服勤 3. 酒類的知識與服勤 4. 飲料服務流程演練	6	第一學年第二學期
(8)席位安排與接待技巧	1. 電話禮儀與預約訂位 2. 迎賓服務與帶位入座 3. 菜單及飲料單的介紹技巧 4. 接待技巧演練	6	
(9)餐飲服務技巧1	1. 托盤的類別及服務技巧 2. 餐盤的類別及持盤技巧 3. 托盤即餐盤服務技巧演練	6	
(10)餐飲服務技巧2	1. 服務叉匙的運用 2. 口布的分類與摺疊 3. 服務叉匙演練 4. 摺疊口布實作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)接待技巧演練	1. 模擬接待客人情境進行接待流程演練	6	
(12)餐飲服務技巧演練	1. 模擬各式用餐情境進行餐飲服務流程演練	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明收銀台及周邊外接設備配置名稱、功用及完成收銀之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增進未來就業機會。 2. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，進行實際分析與討論，並蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 宜多元化且有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。 (二)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之門市或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3. 蒐集各種類型收銀台及周邊外接設備配置之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援		

(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	衛生與安全概論
	英文名稱	Introduction to Hygiene and Safety
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◎必修 ○選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	◎群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科專業技能班	
學分數	1/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備工作職業安全與衛生知識的基礎知識，展現個人工作態度與工作倫理。 2. 認識各種意外可能原因、預防方式及處理策略，具備意外災害應變能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)職業衛生與安全基本概念	1. 職業衛生與安全的重要性 2. 職業衛生基本概念 3. 職業安全基本概念 4. 職業安全衛生法	3	
(2)電氣災害與預防	1. 電氣災害種類 2. 電氣災害成因與預防方法	3	
(3)火災爆炸與預防	1. 火災及爆炸種類、成因及預防方法 2. 滅火器種類與使用方式	3	
(4)搬運安全與防護	1. 搬運事故及成因 2. 搬運安全與防護方法	3	
(5)簡易急救方式	1. 急救的定義 2. 創傷的急救方式 3. 出血的急救方式 4. 灼、燙傷急救方式 5. 觸電與電擊急救方式	3	
(6)職場友善與性別事件 防治	1. 職場中的性別不平等現象 2. 身體自主權的說明與自我保護方法練習 3. 職場性騷擾與防範方法 4. 權利救濟的管道與程序 5. 性別工作平等法	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。		
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學活動可透過公共安全問題進行個案實例分享討論或職場實地參觀，讓學生於模擬情境或實際職場進行演練。
2. 教學內容需特別著重自我保護、危機意識、性別平等教育等概念的建立，並強化求救能力訓練與逃生設備機具的正確操作。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論
	英文名稱	Introduction to baking
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◎必修 ○選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑烘焙食品科專業技能班	
學分數	1/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.熟練烘焙實務的基礎製作技能。 2.了解烘焙業的工作內容、要領、器材設備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 認識烘焙食品	1. 烘焙食品的種類 2. 烘焙食品的特徵	3	
(2) 烘焙器具的特性	1. 器具的種類與特性 2. 器具的使用與維護	3	
(3) 秤量工具的認識及使用	1. 磅秤類工具 2. 量匙、量杯類工具	3	
(4) 烘焙基本材料	1. 麵粉與油類 2. 糖類、酵母	3	
(5) 各式添加材料	1. 果乾類 2. 粉末類 3. 香精類 4. 酒精類	3	
(6) 烘焙業之經營管理	1. 市場現況與創新趨勢 2. 行銷時機、手法與技巧	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集有關實作影片，運用多媒體進行課程。		
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，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

(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	食品微生物進階
	英文名稱	Food Microbiology Advanced Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解微生物的種類、形態、特性及代謝之生理與應用。 2. 了解食品腐敗、食物中毒、微生物檢驗、認識食品安全衛生管理法之精神及其應用，具備公民意識與社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)微生物的酵素	1. 酵素之一般性質 2. 酵素的分類 3. 微生物酵素的生產、分離及應用	9	
(2)微生物的代謝及利用	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. 微生物技術於廢水處理之運用	9	
(3)食品腐敗與食品病原菌	1. 食品腐敗與腐敗廢棄物的處理 2. 食物中毒 3. 食品之病原性微生物 4. 認識食品安全衛生管理法之精神及其應用	9	
(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	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 加強實例的介紹，使教學活潑化。 2. 使用影片等多媒體教學，讓學生基礎設備種類及實際作業情形等，提升學生對各項設備的認知。 3. 連結與運用學校資源，以增加學生練習實作的機會。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1.本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2.注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3.隨時養成學生正確的工作價值觀念。 (二)學習評量 1.配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2.評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3.依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。
--------	--



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品化學與分析進階
	英文名稱	Food Chemistry and Analysis Advanced Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解食品化學基礎分析原理，能系統思考、運用資訊、符號表達與科技資訊應用。 2. 了解食品添加物的應用及管理，善盡環境保育之社會責任。 3. 具備食品安全衛生相關法規知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 食品成分	1. 水分(含食品水分狀態與食品水分含量) 2. 醣類(含醣類之種類、結構、理化性質及檢測) 3. 蛋白質(含胺基酸、蛋白質之種類及結構、蛋白質之理化性質及檢測) 4. 脂質(含脂質之種類、結構、理化性質及檢測) 5. 礦物質(含礦物質之種類與生理機能) 6. 維生素(含維生素之種類、結構及生理機能) 食品色、香、味(含色素、香氣成分及呈味成分)	12	
(2) 食品成分在加工及貯藏過程之變化	1. 各成分於加工過程之變化 2. 各成分於貯藏期間之變化 3. 各成分變化後對食品之影響	12	
(3) 食品添加物及食品安全	1. 食品添加物種類、特性及相關管理法規 2. 化學性食物中毒 3. 食品添加物安全評估	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 加強實例的介紹，使教學活潑化。 2. 使用影片等多媒體教學，讓學生基礎設備種類及實際作業情形等，提升學生對各項設備的認知。 3. 連結與運用學校資源，以增加學生練習實作的機會。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3. 隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4. 注入職務再設計觀念，配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制參與學習，使學生潛能得以發揮。 (二)學習評量 1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 (三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援
--------	--



(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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解專題製作之基本概念。 2.學會描述工作內容與說明工作流程。 3.培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)認識實習場所	1.認識自己的實習場所 2.認識班上其他同學的實習場所	3	
(2)認識實習工作	1.認識自己的實習工作內容 2.認識班上其他同學的實習工作內容 3.能比較不同實習工作內容的差異	3	
(3)介紹實習內容	1.能用圖像加上口語表達介紹自己的實習內容 2.能用文字介紹自己的實習內容 3.能欣賞他人的實習內容	3	
(4)電子媒材之應用	1.能使用平板電腦 2.能自行操作平板電腦來介紹實習工作 3.能使用powerpoint軟體 4.能在powerpoint上使用文字與圖片介紹實習工作	3	
(5)文書作業系統應用	1.能使用PowerPoint軟體 2.能在PowerPoint上使用文字與圖片介紹實習工作	3	
(6)物品整理實習成果發表	1.分享物品整理實習的內容 2.認識物品整理技能在實際工作場域之應用情況。	3	
(7)倉儲整理實務分享	1.實際整理學校指定場所與倉庫 2.分享整理學校指定場所與倉庫之心得	3	
(8)商品包裝知能	1.分享商品包裝實習的內容 2.認識商品包裝技能在實際工作場域之應用情況	3	
(9)商品包裝實習成果發表	1.實際進行高一高二課程成品的包裝 2.分享進行高一高二課程成品包裝的心得	3	
(10)顧客服務知能	1.分享顧客服務實作的內容 2.認識顧客服務技能在實際工作場域之應用情況	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11) 顧客服務實作分享	1. 實際在學校員生社進行顧客服務 2. 分享在學校員生社進行顧客服務的心得	3	
(12) 綜合討論	1. 課程回顧與心得分享	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。		
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 3. 邀請實習相關業師蒞校進行交流與指導，使教學能與產業界進行結合，以使理論與實務結合。 4. 舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。		

(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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生對餐飲業認識，增進自我生涯規劃。 2. 提升職場就業能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 業界專家授課	邀請餐飲業從業人員至校分享 主題： 1. 餐飲服務人員工作內容 2. 餐廳經營管理	4	授課師資：待聘 服務單位：待確認 職稱：待確認
(2) 校外職場參觀	至附近麵包店參觀 1. 商品陳列及銷售 2. 店員接待技巧及服務話術	4	參觀地點：麵包店
(3) 校外職場參觀	至附近麵包店參觀 1. 商品陳列及銷售 2. 店員接待技巧及服務話術	4	參觀地點：麵包店
(4) 校外職場參觀	至大賣場烘焙部門參觀 1. 商品陳列及銷售 2. 店員接待技巧及服務話術 3. 內場工作內容介紹	4	參觀地點：大賣場
(5) 校外職場參觀	至大賣場烘焙部門參觀 1. 商品陳列及銷售 2. 店員接待技巧及服務話術 3. 內場工作內容介紹	4	參觀地點：大賣場
(6) 校外職場參觀	至咖啡廳參觀 1. 店員接待技巧及服務話術 2. 咖啡廳擺設與布置	4	參觀地點：咖啡廳
(7) 校外職場參觀	至餐廳參觀 1. 餐飲服務人員接待技巧與服務流程 2. 餐廳擺設與布置	6	參觀地點：餐廳
(8) 校外職場參觀	至餐廳參觀 1. 餐飲服務人員接待技巧與服務流程 2. 餐廳擺設與布置	6	參觀地點：餐廳
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 教學評量方式可採用上課討論、口頭問答、學習心得報告或分組報告等方法。 2. 觀察學生上課出席率、課堂參與度。		
教學資源	1. 自編教材、影片、講義、報章雜誌。 2. 業界實務經驗分享。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 每次校外參觀都需預先告知家長行程，取得家長同意，並辦理學生意外及醫療保險。
2. 任課老師宜引導學生在校外參訪如何觀察企業之運作，紀錄及整理參觀心得。
3. 講師以口述法及問題教學法配合主題式投影片



(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	餐飲場域清潔實務
	英文名稱	Catering field cleaning internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☒ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 能認識餐飲場域清潔的基本流程。 2. 具備餐飲內外場清潔的基本技能。 3. 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐飲內場清潔概說	1. 介紹廚房內場清潔工具及用品 2. 廚房消毒及衛生安全 3. 介紹洗碗機使用方法 4. 介紹高溫消毒櫃使用方法	6	第一學年第一學期
(2)各式餐具盤杯碗及鍋具清洗	1. 清洗流程說明 2. 鍋具清洗實作 3. 各式盤子清洗實作 4. 各式杯碗清洗實作 5. 鍋具清洗實作 6. 洗碗機實作 7. 高溫消毒烘乾實作	6	
(3)爐台、油煙罩及截油槽清潔	1. 爐台清洗說明及實作 2. 油煙罩清洗說明及實作 3. 截油槽清洗說明及實作	6	
(4)冷藏庫及冷凍庫清潔	1. 冷藏設備清潔原則說明 2. 冷藏庫清潔實作 3. 冷凍庫清潔實作	6	
(5)廚房地面、牆面、門窗清潔	1. 地面清潔實作 2. 牆面清潔實作 3. 門窗清潔實作 4. 消毒實作	6	
(6)清潔設備與器具	1. 玻璃清潔工具的使用 2. 地板清潔工具的使用 3. 廁所清潔工具的使用 4. 電器用品清潔工具的使用	6	
(7)外場餐桌椅清潔	1. 餐桌椅擦拭說明 2. 餐桌椅清潔及消毒實作	6	第一學年第二學期
(8)外場地面、牆面、門窗清潔	1. 室內地面清潔實作 2. 室外地面清潔實作 3. 門窗清潔實作 4. 地毯清潔實作 5. 牆面清潔實作 6. 消毒實作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)外場廁所清潔	1. 男廁清潔實作 2. 女廁清潔實作 3. 洗手台清潔實作	6	
(10)外場吧台及展示櫃清潔	1. 外場吧台清潔實作 2. 展示櫃清潔實作 3. 櫃台清潔實作	6	
(11)外場設備清潔	1. 餐桌擺設用品清潔實作 2. 餐具水杯擦拭實作 3. 餐車清潔實作	6	
(12)餐飲業安全衛生	1. 餐飲日常生活中常見的危害 2. 餐飲衛生規範 3. 餐飲業工作態度	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。		
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 3. 邀請穀類加工或食品加工相關業師蒞校進行交流與指導，使教學能與產業界進行結合，以使理論與實務結合。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。 選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。		

(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	食物製備
	英文名稱	Food Preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識食物的特性 2. 認識食物前處理之基本原理 3. 具備基本烹調法 4. 認識器皿材質特性 5. 認識盤飾及菜餚配色知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食材及調味料介紹	1. 食物的特性及種類介紹 2. 調味料的種類介紹 2. 食物前處理的基本原理	6	第二學年第一學期
(2)基本烹調法介紹	各種烹調方法介紹	6	
(3)器皿及擺盤介紹	1. 餐飲器皿種類介紹 2. 食物擺盤介紹	6	
(4)各式食材刀工介紹	1. 各種食材刀工示範及練習	6	
(5)烹調處理流程練習1	煎雞片：煎 燒雞腿：燒 鮮蝦手捲：燙	6	
(6)烹調處理流程練習2	煎鴨胸：煎 燒鴨腿：燒 蔬菜炒麵：炒	6	
(7)烹調處理流程練習3	白灼五花片：煮 煎蔬菜雞肉餅：煎 涼拌馬鈴薯絲：汆燙	6	
(8)烹調處理流程練習4	煎虱目魚肚：煎 煮虱目魚丸湯：煮 炒杏鮑菇：炒	6	
(9)烹調處理流程練習5	烤豬肉串：烤 燙中卷：燙 炸豆腐：炸	6	
(10)烹調處理流程練習6	炸蝦：炸 海苔飯捲：煮 美乃滋：煮 馬鈴薯沙拉：涼拌	6	第二學年第二學期
(11)烹調處理流程練習7	燴雞胸片：燴 煎雞腿：煎 炒五彩豆乾丁：炒	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)烹調處理流程練習8	時蔬炒鴨柳：炒 香料水煮鴨腿：煮 醃漬小黃瓜：涼拌	6	
(13)烹調處理流程練習9	炸豬排：炸 酸辣蝦湯：煮 涼拌洋蔥絲：拌	6	
(14)烹調處理流程練習10	炒彩椒鱸魚條：炒 海鮮蔬菜煎餅：煎 蒸蛋：蒸	6	
(15)烹調處理流程練習11	蜜排骨：燒 炸中卷圈：炸 四季豆炒肉絲：炒	6	
(16)烹調處理流程練習12	燒咖哩魚塊：燒 炸地瓜條：炸 蛋包飯：煮炒、煎	6	
(17)食品安全衛生	1. 食品安全與衛生標準介紹	6	
(18)營養及健康飲食	1. 健康飲食指南介紹 2. 各食材營養素介紹	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關餐飲從業人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

(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	食品微生物進階實習
	英文名稱	Food Microbiology Advanced Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/0/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備食品微生物實習儀器操作與維護之基礎能力。 2. 具備微生物的分離、純菌培養及觀察操作能力，注重食品安全衛生與環保。 3. 了解食品微生物在加工的應用與最新食品科技發展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)微生物擴大培養與測定	1. 微生物之擴大培養 2. 增殖測定	12	
(2)食品微生物發酵與觀察	1. 酵母酒精發酵之觀察與測定 2. 乳酸菌發酵之觀察與測定 3. 醋酸菌發酵之觀察與測定	14	
(3)真菌檢驗與培養	1. 真菌檢驗 2. 菇類之培養	12	
(4)食品衛生檢驗	1. 食品生菌數測定 2. 飲用水生菌數檢驗 3. 大腸桿菌最確數(MPN)測定 4. 大腸桿菌的快速檢驗 5. 大腸桿菌的生化檢驗(含多管發酵法、膜過濾法及大腸桿菌IMViC生化反應)	16	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 加強實例的介紹，使教學活潑化。 2. 使用影片等多媒體教學，讓學生基礎設備種類及實際作業情形等，提升學生對各項設備的認知。 3. 連結與運用學校資源，以增加學生練習實作的機會。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3. 隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4. 注入職務再設計觀念，配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制參與學習，使學生潛能得以發揮。 (二)學習評量 1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 (三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援
--------	--



(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	派塔製作
	英文名稱	Pie and tart baking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 熟練烘焙實務的基礎製作技能。 2. 了解烘焙業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。 3. 培養正確的烘焙服務業的工作技能及工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙基本食材及器具介紹	1. 烘焙基本食材介紹 2. 烘焙常用器具介紹	6	第一學年第一學期
(2)塔皮的種類與製作	1. 沙布列塔皮 2. 甜塔皮 3. 蛋糕塔皮 4. 酥底塔皮 5. 速成塔皮 6. 法式鹹乳酪餅 7. 英式燙麵脆皮	12	
(3)塔皮入模與保存	1. 塔皮入模 2. 塔皮保存 3. 塔皮防潮	9	
(4)法式水果布丁塔製作	1. 塔皮：快速千層塔皮 2. 內餡：香草卡士達內餡 3. 烘烤與裝飾	9	
(5)對話蘋果派製作	1. 塔皮：快速千層塔皮 2. 內餡：蘋果草莓餡 3. Royal Icing 與卡士達杏仁內餡 4. 組裝與烘烤	9	
(6)番茄羅勒乳酪餅	1. 塔皮：法式鹹乳酪餅 2. 組裝烘烤	9	
(7)南瓜雞肉派製作	1. 塔皮：英式燙麵脆皮 2. 內餡：南瓜醬製作 3. 內餡：食材煮炒 4. 內餡：奶蛋液製作與烘烤	9	第一學年第二學期
(8)派的種類與製作	1. 實派 2. 酥派	9	
(9)奶油派	1. 巧克力奶油派食材及製作流程介紹 2. 實作	9	
(10)水果派	1. 蘋果派食材及製作流程介紹 2. 實作	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)卡士達派	1. 水果派食材及製作流程介紹 2. 實作	9	
(12)戚風派	1. 檸檬戚風派食材及製作流程介紹 2. 實作	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		
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，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕製作
	英文名稱	Cake making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識各種蛋糕種類及器具。 2. 認識各種蛋糕製作材料及方式。 3. 認識各種蛋糕包裝及保存方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)蛋糕種類介紹	蛋糕種類介紹	12	
(2)蛋糕器具介紹與操作	1. 蛋糕器具介紹 2. 蛋糕器具操作	12	
(3)麵糊類蛋糕之製作	1. 輕奶油蛋糕 2. 重奶油蛋糕 3. 水果蛋糕	12	
(4)乳沫類蛋糕之製作	1. 蛋白類 2. 海綿類	12	
(5)戚風類蛋糕之製作	戚風類蛋糕之製作	12	
(6)基礎蛋糕裝飾	基礎蛋糕裝飾技巧介紹與實作	12	
(7)其他蛋糕之製作	其他蛋糕之製作	12	
(8)蛋糕包裝介紹	蛋糕包裝材料種類及方式介紹	12	
(9)蛋糕保存介紹	各種蛋糕保存條件及方式介紹	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

(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	中式點心製作
	英文名稱	Chinese dessert making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟練中式點心的基礎製作技能。 2. 了解中式點心師傅的工作內容、要領、器材設備及作業流程。 3. 培養正確的工作技能及工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中式點心種類及器具介紹	1. 中式點心種類介紹 2. 中式點心材料介紹 3. 中式點心器具介紹	9	
(2) 桃酥	1. 桃酥製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(3) 蛋黃酥	1. 蛋黃酥製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(4) 鳳梨酥	1. 鳳梨酥製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(5) 蘇式月餅	1. 蘇式月餅製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(6) 菊花酥	1. 菊花酥製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(7) 綠豆椪	1. 綠豆椪製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(8) 台式月餅	1. 台式月餅製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(9) 廣式月餅	1. 廣式月餅製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(10) 蘿蔔絲酥餅	1. 蘿蔔絲酥餅製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(11) 蔥油花捲	1. 蔥油花捲製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
(12) 奶油酥餅	1. 奶油酥餅製作食材與流程介紹 2. 實作	9	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		

教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。
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，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。



(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	食品化學與分析進階實習
	英文名稱	Food Chemistry and Analysis Advanced Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解食品化學與分析的原理及基本操作方法，能規劃與執行實驗工作。 2. 具備食品成分測定所需之系統性思考與解決問題之能力。 3. 操作及維護各種分析儀器。 4. 具備實驗場所安全衛生相關認知與習慣以避免職業災害。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食品化學基礎操作1	1. 重量分析法(含重量分析器具操作與粗脂肪之定量) 2. 容量分析法(含食品樣品酸鹼中和滴定、氧化還原滴定操作、過氧化氫的定量測定、水中有效氯的含量測定、錯化合物滴定操作及食品加工用水之總硬度測定)	6	
(2)食品化學基礎操作2	常用儀器正確操作(含pH計之操作、加工產品pH值測定、分光光度計之操作及樣品測定)	6	
(3)食品成分分析1	1. 水分分析(含常壓乾燥法、蒸餾法、儀器測定法及水活性測定) 2. 醣類分析(含醣類的定性試驗、簡易糖度測定、糖度計校正及還原糖定量—梭摩基(Somogyi)法)	9	
(4)食品成分分析2	1. 蛋白質分析(含蛋白質的定性試驗、凱氏氮定量及水產品揮發性鹽基態氮(VBN)測定) 2. 脂質分析(含脂肪物性測定如熔點及比重、脂肪酸價測定、脂肪皂化價測定及脂肪過氧化價測定)	9	
(5)食品成分分析3	1. 維生素分析(含維生素C含量測定) 2. 礦物質分析(含食品灰分含量) 3. 水質分析(含硬度之測定)	9	
(6)食品添加物檢驗1	防腐劑、殺菌劑及保色劑分析(含硼砂之測定、過氧化氫之測定、亞硝酸鹽含量測定及亞硫酸鹽含量測定)	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)食品添加物檢驗2	食品色素分析(含天然/合成色素之測定)	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 加強實例的介紹，使教學活潑化。 2. 使用影片等多媒體教學，讓學生基礎設備種類及實際作業情形等，提升學生對各項設備的認知。 3. 連結與運用學校資源，以增加學生練習實作的機會。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3. 隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4. 注入職務再設計觀念，配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制參與學習，使學生潛能得以發揮。 (二)學習評量 1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 (三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援		

(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	烘焙食品包裝實習
	英文名稱	Internship of baking food packaging
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解烘焙食品包裝的內涵及發展 2. 建立依工作流程獨立完成整套工作(包裝、裝箱及商品上架或運送)之能力 3. 培養認真敬業之工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙食品包裝職場的認識	1. 烘焙食品包裝工作類型、環境與組裝設備 2. 烘焙食品包裝職場及安全注意事項 3. 烘焙食品包裝工具與材料 4. 良好工作態度	16	第二學年第一學期
(2)烘焙食品包裝基本技能	1. 基本操作能力複習 2. 各類包裝袋的使用 3. 各式包裝盒的使用	16	
(3)烘焙食品包裝工具及使用1	1. 黏著類工具 2. 秤重類工具 3. 裁切類工具	16	
(4)烘焙食品包裝工具及使用2	1. 打標類工具 2. 封口類工具	16	
(5)烘焙食品精緻包裝工具及使用	1. 裝飾花 2. 紙袋製作與裝飾	16	第二學年第二學期
(6)烘焙食品禮盒包裝實作	1. 紙材包裝技巧 2. 禮盒包裝	16	
(7)烘焙產品的陳列1	1. 烘焙產品的陳列技巧 2. 烘焙食品的陳列實作	16	
(8)烘焙產品的陳列2	1. 特殊烘焙食品的陳列技巧 2. 特殊烘焙食品的陳列實作 3. 過期或不良品汰換	16	
(9)烘焙產品的行銷話術	1. 烘焙產品的行銷話術技巧 2. 烘焙產品的行銷話術演練	16	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，運用多元評量方式，並以學生優勢能力進行評量。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。 3. 與職場的工作標準一致。		
教學資源	1. 烘焙食品包裝服務業之相關專業人力資源。 2. 善用職場、學校、居家及社區環境之資源。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1.本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2.注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3.隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4.注入職務再設計觀念，配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制參與學習，使學生潛能得以發揮。 (二)學習評量 1.配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2.評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3.依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 (三)教材編選 1.蒐集有關商品包裝的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2.採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3.錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。 (四)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.實際校外職場工作演練與學校行政支援。
--------	---



(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	烘焙場域清潔實習
	英文名稱	Baking area cleaning internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 能認識烘焙場域清潔的基本流程。 2. 具備餐烘焙場域清潔的基本技能。 3. 培養認真敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙場域清潔概說	1. 介紹烘焙場域工具及用品 2. 烘焙場域消毒及衛生安全 3. 介紹洗碗機使用方法 4. 介紹高溫消毒櫃使用方法	12	
(2)各式烘焙器具清潔	1. 清洗流程說明 2. 各式烘焙器具清潔 3. 洗碗機實作 4. 高溫消毒烘乾實作	12	
(3)烘焙機具清潔	1. 攪拌機清洗 2. 發酵箱清潔 3. 烤箱清潔	12	
(4)爐台、油煙罩及截油槽清潔	1. 爐台清洗說明及實作 2. 油煙罩清洗說明及實作 3. 截油槽清洗說明及實作	12	
(5)冷藏庫及冷凍庫清潔	1. 冷藏設備清潔原則說明 2. 冷藏庫清潔實作 3. 冷凍庫清潔實作	12	
(6)廚房地面、牆面、門窗清潔	1. 地面清潔實作 2. 牆面清潔實作 3. 門窗清潔實作 4. 消毒實作	12	
(7)清潔設備與器具	1. 玻璃清潔工具的使用 2. 地板清潔工具的使用 3. 廁所清潔工具的使用 4. 電器用品清潔工具的使用	12	
(8)烘焙物品整理與收納	1. 烘焙物品整理及收納 2. 實作演練	12	
(9)餐飲業安全衛生	1. 餐飲日常生活中常見的危害 2. 餐飲衛生規範 3. 餐飲業工作態度	12	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 3. 邀請穀類加工或食品加工相關業師蒞校進行交流與指導，使教學能與產業界進行結合，以使理論與實務結合。 6. 舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣

(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	倉儲管理實習
	英文名稱	Warehouse Management Internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備倉儲管理的基本技能，進而有效管理各類物品。 2. 認識零售業、門市服務及倉儲物流。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識倉儲管理	1. 倉儲管理的重要性。 2. 倉儲管理相關行業介紹。 3. 工作安全與保健注意事項	12	第三學年第一學期
(2)零售業物品分類	1. 零售業常見的物品類別。 2. 零售業的分類流程。 3. 同類物品的歸類方式。 4. 不同物品的歸類方式。	12	
(3)倉儲商品整理	1. 倉儲商品陳列的目的。 2. 倉儲商品整理的方式。	12	
(4)賣場商品補貨	1. 商品理貨補貨的流程 2. 補貨工作內容與注意事項	12	
(5)進貨基礎概念	1. 進貨的概念和步驟 2. 條碼機的使用 3. 2維條碼和3維調碼的功能	12	第三學年第二學期
(6)進貨物品整理	1. 利用基本運算來清點數量 2. 不同物品和區域的清點 3. 模擬練習	12	
(7)盤點法與處理1	1. 盤點種類的介紹 2. 盤點各項注意事項 3. 盤點單的基本認識、填寫和簽核 4. 問題物品與缺點的處理方法	12	
(8)盤點法與處理實作	盤點法實作演練	12	
(9)課程回顧與討論	1. 各種倉儲管理技巧演練 2. 心得討論	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 使用多媒體教學及利用職場實習商店，讓學生了解各種不同型態的物品整理相關職場的實際作業情形。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1.本科目為實習科目，採用實際操作為主，輔以理論進行教學。 2.養成學生正確的工作態度。 3.安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教材編選 1.蒐集有關物品整理工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2.採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3.錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。 (三)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.實際校外職場工作演練與學校行政支援。
--------	--



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙機器操作實習
	英文名稱	Bakery machine operation practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 具備烘焙機器操作的基本技能。 2. 具備烘焙機器清潔的基本技能。 3. 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)工廠衛生與安全	1. 工廠衛生規範 2. 工廠安全守則 3. 適當的工作態度	16	
(2)發酵箱操作	1. 發酵箱種類介紹 2. 發酵箱操作方式介紹 3. 發酵箱操作實作	16	
(3)攪拌機操作	1. 攪拌機種類介紹 2. 攪拌機操作方式介紹 3. 攪拌機操作實作	16	
(4)烤箱操作	1. 烤箱種類與性質介紹 2. 烤箱操作方式介紹 3. 烤箱操作實作	16	
(5)整型機操作	1. 整型機種類與性質介紹 2. 整型機操作方式介紹 3. 整型機操作實作	16	
(6)切片機操作	1. 切片機種類與性質介紹 2. 切片機操作方式介紹 3. 切片機操作實作	16	
(7)歐式麵包專用爐	1. 歐式麵包專用爐種類與性質介紹 2. 歐式麵包專用爐操作方式介紹 3. 歐式麵包專用爐操作實作	16	
(8)烘焙機器清潔	1. 各式烘焙機器清潔 2. 清潔實作	16	
(9)烘焙場域清潔	1. 工作臺及器具清潔 2. 地板、截油槽清潔 3. 烘焙廢棄物處理	16	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。		

教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 3. 邀請穀類加工或食品加工相關業師蒞校進行交流與指導，使教學能與產業界進行結合，以使理論與實務結合。 4. 舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。



(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	烘焙食品銷售實習
	英文名稱	Baked Foods Sales Internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識各類烘焙食品 2. 具備烘焙食品銷售技能。 3. 了解烘焙業的包裝、陳列與銷售流程。 4. 培養正確的烘焙服務業的工作技能及工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙食品介紹	認識各類烘焙食品	18	第三學年第一學期
(2)烘焙食品的包裝	1. 西點類產品包裝 2. 麵包類產品包裝	18	
(3)烘焙食品的陳列	1. 一般烘焙產品陳列 2. 特殊烘焙產品陳列	18	
(4)烘焙產品銷售	1. 烘焙產品銷售原則 2. 烘焙產品銷售話術	18	第三學年第二學期
(5)烘焙產品銷售實作	情境模擬進行烘焙產品銷售話術演練	18	
(6)結帳作業	操作POS機進行商品結帳作業	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

(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	門市事務機器實習
	英文名稱	Convenience Store Service Internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解門市服務業在現代化商業經營的重要性。 2. 使學生學習門市事務機器的實作能力。 3. 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)零售概論	1. 零售的起源發展 2. 零售業的定義與分類 3. 業種業態的認識	9	第三學年第一學期
(2)商品標價	1. 商品卡貼標 2. 商品價卡製作	9	
(3)商品排補貨作業	1. 商品陳列方式與技巧 2. 商品上架與下架作業要項	9	
(4)商品排補貨作業實作	商品排補貨作業實作	9	
(5)商品下架作業處理	1. 商品退貨與報廢管理 2. 資源回收品管理	9	
(6)商品下架作業處理實作	商品下架作業處理實作	9	
(7)顧客服務基礎技巧	1. 顧客服務內容與服務禮儀 2. 顧客服務的技巧實作(含面銷)	9	第三學年第二學期
(8)門市地板及貨架清潔	1. 貨架清潔技巧 2. 地板清潔技巧 3. 實作演練	9	
(9)門市玻璃及商品清潔	1. 玻璃清潔技巧 2. 商品清潔技巧 3. 實作演練	9	
(10)POS系統作業	1. 門市應對禮儀演練 2. 收銀銷售點(POS)管理系統操作 3. 實作演練	9	
(11)櫃臺作業	1. 門市應對禮儀演練 2. 結帳作業流程與注意事項 3. 實作演練	9	
(12)環境及安全衛生作業	1. 門市動線規劃 2. 環境衛生管理與消防安全作業管理	9	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。
教學資源	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。



(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	烘焙食品衛生管理實習
	英文名稱	Baked Food Hygiene Management Internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識烘焙從業人員的衛生安全守則。 2. 認識烘焙食材及器具的安全衛生。 3. 認識烘焙製程及品質管理的安全衛生。 4. 認識烘焙倉儲與運輸的安全衛生。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙從業人員衛生與安全	1. 烘焙業衛生與安全守則及標準介紹	24	
(2)烘焙食材及器具衛生	1. 烘焙食材保存方式 2. 烘焙器具清潔即使用	24	
(3)烘焙製程與品質管理	1. 烘焙製程的衛生與品質管理	24	
(4)烘焙倉儲管理	1. 烘焙產品儲放之安全衛生	24	
(5)烘焙運送管理	1. 烘焙產品運送之安全衛生	24	
(6)烘焙食品安全與衛生檢驗	1. 烘焙食品衛生與安全標準及檢驗方式介紹	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

(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	烘焙原料管理實習
	英文名稱	Baking Ingredients Management Internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識烘焙原料管理的方式。 2. 具備烘焙食品製作的衛生安全觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)過敏原管理	1. 材料秤重：對每種過敏原使用專用設備。如共用設備時，使用前應徹底清洗。 2. 原料混合： 先製作不含雞蛋和牛奶等過敏原的產品；或是在製造含有過敏原的產品後徹底清潔機器和設備。 如有材料退回時，建議之後使用在具有同過敏原的產品中。 3. 分割/入模：設備應確實清潔，以免其他產品的殘留。	24	第三學年第一學期
(2)金屬和硬塑料1	1. 防止異物從原料、設備、器具等混入。 (1)在篩選時，先認認篩網是否有破損。 (2)檢查烘焙器具或設備是否破損、油漆剝落、零件缺失、劣化，定期更換。 (3)使用前先清洗器具及設備。	24	
(3)金屬和硬塑料2	1. 容器帶入之異物 (1)包材驗收時，虛確認外包裝是否異常。 (2)在裝填包材時，先確認是否有異物混入，檢查塑膠袋是否有破損、硬質塑膠容器和金屬罐有無破損。	24	
(4)微生物管理1	1. 烘烤後，在進行產品切片或包裝時，請務必先完成手部清潔並戴上乾淨塑料手套。 2. 如有餡料填充等直接接觸產品或原材料作業時，請務必先完成手部清潔並戴上乾淨塑料手套。 3. 定時更換塑料手套或清洗雙手。 4. 制定原料開封後的貯存和使用標準。	24	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
(5)微生物管理2	1.機械設備使用前、後皆應徹底清洗和消毒 2.使用未加熱的蔬菜和水果時，應用流水徹底清洗，必要時用次氯酸鈉溶液等。消毒，然後使用流水徹底沖洗。 3.手部有化膿傷口的員工，應以防水膠帶做好防護並佩戴塑料手套，並應避免在整個製作過程中直接用手接觸食物。最好不參與烘烤後的作業過程。	24	
(6)食品添加物規範	根據不同之食品添加物，若有限量標準者應確實管理其使用限量，並防止秤量錯誤。	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2.注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3.教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1.蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2.採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3.錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1.本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2.教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3.安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

(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	烘焙材料實習
	英文名稱	Baking ingredients internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識烘焙從業人員的衛生安全守則。 2. 認識各種烘焙材料的製作過程、種類及保存方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)麵粉製作、種類及保存	1. 高筋麵粉 2. 中筋麵粉 3. 低筋麵粉	24	第三學年第一學期
(2)糖類製作、種類及保存	1. 砂糖 2. 糖粉 3. 黑糖 4. 楓糖	24	
(3)乳製品製作、種類及保存	1. 奶油 2. 動物性鮮奶油 3. 奶油乳酪 4. 馬斯卡彭起司 5. 人造奶油 6. 植物性鮮奶油	24	
(4)香草精、香草莢用法及保存	1. 製作蛋塔、布丁等會添加，去除蛋腥味。 2. 香草莢價格昂貴，成本考量會以香草精替代。	24	第三學年第二學期
(5)凝固劑用法及保存	1. 吉利丁片 2. 吉利丁粉 3. 吉利T 4. 洋菜粉	24	
(6)粉類材料用法及保存	1. 玉米粉 2. 可可粉 3. 泡打粉 4. 小蘇打粉	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1.本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2.教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3.安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.實際校外職場工作演練與學校行政支援。
--------	---



(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	輕食實習
	英文名稱	Light food internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備輕食製作的衛生安全。 2. 學習輕食餐點製作流程及擺盤。 3. 學習餐飲服務流程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)鬆餅製作	1. 蜂蜜鬆餅 2. 果醬鬆餅 3. 水果鬆餅 4. 冰淇淋鬆餅	24	第三學年第一學期
(2)三明治製作	1. 鮭魚蛋沙拉三明治 2. 煙燻雞肉三明治 3. 總匯三明治 4. 帕里尼三明治	24	
(3)雞肉捲及口袋餅製作	1. 墨西哥莎莎雞肉捲 2. 鮮蔬沙拉口袋餅	24	
(4)漢堡和堡類製作	1. 漢堡 2. 潛艇堡 3. 可頌堡 4. 貝果堡	24	第三學年第二學期
(5)甜點製作	1. 奶酪 2. 茶凍 3. 咖啡凍 4. 水果凍	24	
(6)飲料製作	1. 紅茶 2. 綠茶 3. 奶茶 4. 咖啡 5. 拿鐵 6. 果汁	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1.本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2.教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3.安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.實際校外職場工作演練與學校行政支援。
--------	---



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包製作
	英文名稱	bread making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識各種麵包種類及材料。 2. 學習各種麵包製作流程。 3. 在製作過程中能遵守衛生安全規範。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)麵包種類、材料、器具認識	1. 認識各種麵包種類 2. 認識各種麵包材料 3. 認識各種麵包器具及設備	16	
(2)橄欖型餐包	1. 學習橄欖型餐包材料及製作流程 2. 實際操作	16	
(3)紅豆甜麵包	1. 學習紅豆甜麵包材料及製作流程 2. 實際操作	16	
(4)奶酥餡甜麵包	1. 學習奶酥餡甜麵包材料及製作流程 2. 實際操作	16	
(5)布丁餡甜麵包	1. 學習布丁餡甜麵包材料及製作流程 2. 實際操作	16	
(6)圓頂奶油吐司	1. 學習圓頂奶油吐司材料及製作流程 2. 實際操作	16	
(7)圓頂葡萄乾吐司	1. 學習圓頂葡萄乾吐司材料及製作流程 2. 實際操作	16	
(8)山形白吐司	1. 學習山形白吐司材料及製作流程 2. 實際操作	16	
(9)實作演練	1. 隨機抽甜麵包及吐司品項進行實作演練	16	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集有關實作影片，運用多媒體進行課程。		

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，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2.教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3.安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.實際校外職場工作演練與學校行政支援。
--------	---



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作
	英文名稱	Cookie baking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識各種餅乾種類、材料、器具及設備。 2. 學習各種餅乾製作流程。 3. 能遵守衛生安全相關規定。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餅乾種類、材料及器具介紹	1. 認識各種餅乾種類 2. 認識各種餅乾材料 3. 認識各種餅乾器具及設備。	12	第二學年第一學期
(2)貓舌小西餅	1. 學習貓舌小西餅材料配方及製作流程 2. 實際操作。	12	
(3)葡萄乾燕麥紅糖小西餅	1. 學習葡萄乾燕麥紅糖小西餅材料配方及製作流程 2. 實際操作。	12	
(4)調味小餅乾	1. 學習調味小餅乾材料配方及製作流程 2. 實際操作。	12	
(5)奶油小西餅	1. 學習奶油小西餅材料配方及製作流程 2. 實際操作。	12	第二學年第二學期
(6)瑪琍牛奶餅乾	1. 學習瑪琍牛奶餅乾材料配方及製作流程 2. 實際操作。	12	
(7)蘇打餅乾	1. 學習蘇打餅乾材料配方及製作流程 2. 實際操作。	12	
(8)椰子餅乾	1. 學習椰子餅乾材料配方及製作流程 2. 實際操作。	12	
(9)實作演練	1. 隨機抽題進行實作演練	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集有關實作影片，運用多媒體進行課程。		

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，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2.教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3.安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.實際校外職場工作演練與學校行政支援。
--------	---



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾包裝
	英文名稱	Cookie packaging
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科專業技能班	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解烘焙業的包裝、陳列與銷售流程。 2. 培養正確烘焙服務業的工作技能及態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餅乾包裝介紹	1. 認識各類餅乾包裝材料 2. 認識各類餅乾包裝工具	8	
(2)餅乾包裝袋1	1. 餅乾包裝袋介紹-站立袋 2. 包裝技巧練習	8	
(3)餅乾包裝袋2	1. 餅乾包裝袋介紹-背封袋/合掌袋 2. 包裝技巧練習	8	
(4)餅乾包裝袋3	1. 餅乾包裝袋介紹-背封夾邊袋 2. 包裝技巧練習	8	
(5)餅乾包裝禮盒	1. 餅乾包裝禮盒介紹-紙盒 2. 包裝技巧練習	8	
(6)餅乾包裝禮盒	1. 餅乾包裝禮盒介紹-紙盒 2. 包裝技巧練習	8	
(7)商品陳列技巧	1. 商品陳列技巧介紹 2. 實作演練	8	
(8)商品銷售技巧	1. 商品銷售技巧介紹 2. 實作演練	8	
(9)總複習	1. 課程總複習 2. 模擬情境演練	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔具教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方式。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、情節、保養及管理。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。
--------	--

