

臺南市立鹽水國中 113 學年度上學期抽離式技藝教育課程總體計畫

壹、基本資料：

◎班次：第 1 班(請務必與線上填報一致)

一、班別：(右列擇一)	<input checked="" type="checkbox"/> 自辦式； <input type="checkbox"/> 合作式； <input type="checkbox"/> 綜合自辦式； <input type="checkbox"/> 綜合合作式	七、合作學校(自辦式及綜合自辦式免填)	
二、職群	食品職群	八、每週授課節數及總節數	每週 3 節，共 51 節
三、核心主題及節數	職群概論 3、中式麵食加工主題 24、烘焙主題 24(請至少排 2 個核心主題)	九、授課週數	17 週
四、學生數	19 人	十、教室/工場名稱	烹飪教室
五、授課師資(請確實填入實際授課教師姓名)	<input checked="" type="checkbox"/> 在職教師：育德工家學校蔡奕宸老師 烘焙食品乙級-西點蛋糕麵包 077-003746 號。 中式麵食(酥油皮糕漿皮)乙級 096-001194 號 中式麵食(水調麵類)乙級 096-001315 號 中式麵食(發麵類)乙級	十一、上課時段	星期一下午第 5-7 節
		十二、特殊情形	(一)學生數低於 12 人原因： <input type="checkbox"/> 偏遠學校 <input type="checkbox"/> 綜合班 <input type="checkbox"/> 滿足學生職業試探需求 (二)上下學期職群相同原因： <input type="checkbox"/> 「綜合自辦式」或「綜合合作式」。 (三)其他：。
六、國中隨班(隊)輔導教師姓名及身分	姓名：許斯琪 (一)是否滿每週基本授課節數：是 <input checked="" type="checkbox"/> ，請看下面第 2 點；否 <input type="checkbox"/> ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (二)能否減授課：能 <input type="checkbox"/> ，得支領減授課鐘點費或每月 1,000 元行政費(10 個月)(擇一)；否 <input checked="" type="checkbox"/> ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (三) <input type="checkbox"/> 不支領本計畫隨班(隊)輔導教師費用。 (四) <input checked="" type="checkbox"/> 確認該師有意願帶隊，帶隊時段無排課，且上述費用僅擇一。	十三、合作學校隨班輔導教師	姓名：○○(請勿與授課師資相同)

貳、課程規劃，已確認本學期課程教學內容皆以教育部公布之國民中學技藝教育課程實施參考指引設計規劃。

週次	日期	主題名稱	單元名稱	實作名稱	使用設備及數量(如有向教育局申請技藝設備)	備註
----	----	------	------	------	-----------------------	----

					者，請務必列入)	
1	8/30-				攪拌機 6 台	8/30 開學
2	9/2				攪拌缸 6 台	
3	9/9	職群概論	<p>1. 食品職群之基本介紹及職業安全與道德</p> <p>2. 食品加工的範圍與產業</p> <p>3. 食品原料與機具</p> <p>4. 食品安全與衛生</p> <p>5. 食品檢驗分析及生物技術</p>	<p>1-1. 食品職群實習科目介紹</p> <p>1-2. 食品職群未來升學進路介紹</p> <p>1-3. 安全的工作態度</p> <p>1-4. 敬業合作之職業道德</p> <p>2-1. 食品群各科主要學習內容與證照</p> <p>2-2. 食品相關產業介紹</p> <p>3-1. 食品原料的介紹</p> <p>3-2. 食品機具的介紹</p> <p>4-1. 食品安全的介紹</p> <p>4-2. 食品衛生觀念的介紹</p> <p>5-1. 微生物、化學介紹</p> <p>5-2. 生物技術介紹</p>	<p>攪拌器 6 組</p> <p>烤箱 6 台</p> <p>瓦斯爐 6 台</p> <p>烤盤</p> <p>鋼盆</p> <p>塑膠盆</p> <p>圓盤</p> <p>擀麵棍</p> <p>包餡匙</p> <p>剪刀</p> <p>不沾鍋</p> <p>蛋糕模</p> <p>打蛋器</p>	始業式
4	9/16	中式麵食加工	水(調)和麵類	水(調)和麵類製作-酸辣麵		
5	9/23	中式麵食加工	水(調)和麵類	水(調)和麵類製作-水餃		
6	9/30	中式麵食加工	發麵類	發酵麵類製作-包子		
7	10/7	停課	--			8.9 第一次定期評量
8	10/14	中式麵食加工	酥(油)皮、糕	酥(油)皮類-		

			(漿)皮類	蛋黃酥實作	
9	10/21	中式麵食加工	酥(油)皮、糕 (漿)皮類	糕(漿)皮類- 桃酥	
10	10/28	中式麵食加工	酥(油)皮、糕 (漿)皮類	糕(漿)皮類- 鳳梨酥	11/1 校慶
11	11/4	中式麵食加工	進階發麵類	發酵麵類製作- 饅頭	
12	11/11	中式麵食加工	進階酥(油)皮、 糕(漿)皮類	酥(油)皮類- 咖哩餃實作	
13	11/18	烘焙	蛋糕類	麵糊類蛋糕製 作 杯子蛋糕	
14	11/25	烘焙	蛋糕類	戚風類蛋糕製 作 -北海道戚風蛋 糕	
15	12/2	烘焙	蛋糕類	海綿類蛋糕製 作- 海綿小蛋糕	3.4 第二次 定期評量
16	12/9	烘焙	西點類	布丁餡- 檸檬布丁塔	
17	12/16	烘焙	西點類	小西點製作-奶 油空心餅	
18	12/23	烘焙	西點類	布丁餡- 草莓布丁餡蛋 糕	
19	12/30	烘焙	進階西點類	冰箱小西點製 作- 檸檬塔	
20	1/6	烘焙	進階西點類	冰箱小西點製 作-泡芙	
21	1/13	停課			16.17 第三 次定期評 量
22	1/20				1/20 休業 式

上學期請務必排滿 17 週。

臺南市立鹽水國中 113 學年度下學期抽離式技藝教育課程總體計畫

一、班別：(右列擇一)	<input checked="" type="checkbox"/> 自辦式； <input type="checkbox"/> 合作式； <input type="checkbox"/> 綜合自辦式； <input type="checkbox"/> 綜合合作式	七、合作學校 (自辦式及綜合自辦式免填)				
二、職群	餐旅職群	八、每週授課節數及總節數	每週 3 節，共 45 節			
三、核心主題及節數	職群概論 3、中餐廚藝製作主題 21、西餐廚藝製作主題 21(請至少排 2 個核心主題)	九、授課週數	15 週			
四、學生數	19 人	十、教室/工場名稱	烹飪教室			
五、授課師資 (請確實填入實際授課教師姓名)	<input checked="" type="checkbox"/> 在職教師：育德工家學校蔡奕宸老師 西餐丙級 140-004044 號 中餐丙級 076-333220 號 中式麵食(酥油皮糕漿皮)乙級 096-001194 號 中式麵食(水調麵類)乙級 096-001315 號 中式麵食(發麵類)乙級烘焙食品乙級-西點蛋糕麵包 077-003746 號。	十一、上課時段	星期一上午第 5-7 節			
		十二、特殊情形	(一)學生數低於 12 人原因： <input type="checkbox"/> 偏遠學校 <input type="checkbox"/> 綜合班 <input type="checkbox"/> 滿足學生職業試探需求 (二)上下學期職群相同原因： <input type="checkbox"/> 「綜合自辦式」或「綜合合作式」。 (三)其他：。			
六、國中隨班(隊)輔導教師姓名及身分	姓名：許斯琪 (一)是否滿每週基本授課節數：是 <input checked="" type="checkbox"/> ，請看下面第 2 點；否 <input type="checkbox"/> ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (二)能否減授課：能 <input type="checkbox"/> ，得支領減授課鐘點費或每月 1,000 元行政費(10 個月)(擇一)；否 <input checked="" type="checkbox"/> ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (三) <input type="checkbox"/> 不支領本計畫隨班(隊)輔導教師費用。 (四) <input checked="" type="checkbox"/> 確認該師有意願帶隊帶，隊時段無排課，且上述費用僅擇一。	十三、合作學校隨班輔導教師	姓名：○○(請勿與授課師資相同)			
貳、課程規劃， <input checked="" type="checkbox"/> 已確認本學期課程教學內容皆以教育部公布之國民中學技藝教育課程實施參考指引設計規劃。						
週次	日期	主題名稱	單元名稱	實作名稱	使用設備及數量(如有向教育局申請技藝設備者，請務必列入)	備註

1	2/3				烘焙設備 中餐設備 瓦斯爐 飲調設備及器具 攪拌機 7 台 攪拌缸 7 台 攪拌器 7 組 烤箱 7 台 瓦斯爐 7 台 烤盤 鋼盆 塑膠盆 圓盤 剪刀 不沾鍋 打蛋器	2/5 開學
2	2/10	職群概論	1.餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德 2.餐旅職群概論	1.餐旅職群實習科目介紹 2.餐旅職群未來升學進路介紹 3.安全的工作態度 4.敬業合作之職業道德 5.餐旅的類別與特性 6.餐旅從業人員的工作內容 7.餐旅從業人員應有的素養 8.培養正確服務態度 9.瞭解餐旅業未來的願景		
3	2/17	中餐廚藝製作	中餐廚房器具的認識.衛生安全	基礎刀工練習(紅蘿蔔切割) 紅蘿蔔炒蛋		
4	2/24	中餐廚藝製作	食材的認識、保存與烹調法介紹	基本烹調法-馬鈴薯炒雞絲		
5	3/3	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	炒-什錦炒麵		
6	3/10	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	炒-蛋炒飯		
7	3/17	停課				18.19 第一次定期評量
8	3/24	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	茶碗蒸		
9	3/31	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	煎-乾煎吳郭魚		
10	4/7	中餐廚藝製作	地方小吃	米食產品-客家炒米粉		
11	4/14	西餐廚藝製作	食材的認識、保存與烹調法介紹	主廚沙拉佐千島醬 / 玉米濃湯		
12	4/21	停課				4/21-24 全國中等學

					校運動會
13	4/28	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	焗烤-奶醬德式香腸燉飯	
14	5/5	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	蛤蠣義大利麵	7.8 第二次定期評量
15	5/12	停課			17-18 會考
16	5/19	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	焗烤-焗火腿乳酪三明治	
17	5/26	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	糕點麵糰與餅乾 - 美式巧克力豆餅	
18	6/2	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	深油炸-火腿馬鈴薯球	
19	6/9	西餐廚藝製作	烘焙實務	發酵麵糰-披薩	
20	6/16	停課			
21	6/23				26.27 第三次定期評量
22	6/30				6/30 休業式
<input type="checkbox"/> 下學期未滿 13 週或超過 17 週之原因：					

備註：

1. 請檢附遴輔會議紀錄（含課程討論）及簽到表影本（請加蓋與正本相符章）。
2. 「週次」請依各校行事曆安排本技藝教育課程上課週次。
3. 如有因國定休假無法確定上課日期，請務必註明「教育部休假及補課規定彈性調整」。
4. 上下學期課程總計畫為 1 份，每份都需要校內核章。
5. 送出前，主題及單元名稱需符合「教育部公布之國民中學技藝教育課程實施參考指引」。
6. 參與學生為綜合生者，請於辦理模式呈現「綜合自辦式」或「綜合合作式」。
7. 自辦式及綜合自辦式班級，合作學校欄位請填無。
8. 第 2 週應規劃基本單元，請勿直接規劃延伸單元。
9. 如授課教師為在職教師請填入教師姓名、所屬學校名稱及該校聘書字號；如授課教師為業師，請填入教師姓名、職業證照字號或現職單位全銜（需符合該職群或單元內容）。

承辦人：

主任：

校長：

臺南市立鹽水國中 113 學年度上學期抽離式技藝教育課程總體計畫

壹、基本資料：

◎班次：第 2 班(請務必與線上填報一致)

一、班別：(右列擇一)	<input type="checkbox"/> 自辦式； <input checked="" type="checkbox"/> 合作式； <input type="checkbox"/> 綜合自辦式； <input type="checkbox"/> 綜合合作式	七、合作學校(自辦式及綜合自辦式免填)	臺南市私立育德工業家事職業學校
二、職群	餐旅職群	八、每週授課節數及總節數	每週 3 節，共 51 節
三、核心主題及節數	職群概論 3/中餐廚藝製作 18/西餐廚藝製作 18/餐飲服務技術 6/飲料調製實務 6	九、授課週數	17 週
四、學生數	19 人	十、教室/工場名稱	中一教室
五、授課師資 (請確實填入實際授課教師姓名)	<input checked="" type="checkbox"/> 在職教師： 鄭志平、育德工家職校餐飲科老師/教技字第一 00000 五五五號。	十一、上課時段	星期一下午第 5-7 節
		十二、特殊情形	(一)學生數低於 12 人原因： <input type="checkbox"/> 偏遠學校 <input type="checkbox"/> 綜合班 <input type="checkbox"/> 滿足學生職業試探需求 (二)上下學期職群相同原因： <input type="checkbox"/> 「綜合自辦式」或「綜合合作式」。 (三)其他：。
六、國中隨班(隊)輔導教師姓名及身分	姓名：陳慧鈴 (一)是否滿每週基本授課節數：是 <input checked="" type="checkbox"/> ，請看下面第 2 點；否 <input type="checkbox"/> ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (二)能否減授課：能 <input checked="" type="checkbox"/> ，得支領減授課鐘點費或每月 1,000 元行政費(10 個月)(擇一)；否 <input type="checkbox"/> ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (三) <input type="checkbox"/> 不支領本計畫隨班(隊)輔導教師費用。 (四) <input checked="" type="checkbox"/> 確認該師有意願帶隊，帶隊時段無排課，且上述費用僅擇一。	十三、合作學校隨班輔導教師	姓名：吳雅真

貳、課程規劃，已確認本學期課程教學內容皆以教育部公布之國民中學技藝教育課程實施參考指引設計規劃。

週次	日期	主題名稱	單元名稱	實作名稱	使用設備及	備註
----	----	------	------	------	-------	----

					數量(如有向教育局申請技藝設備者,請務必列入)	
1	8/30-				板書	8/30 開學
2	9/2				攪拌鋼. 刀具. 砧板. 量匙. 量杯. 炒菜鍋. 鍋鏟	
3	9/9	職群概論	餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐旅職群實習科目介紹 2.餐旅職群未來升學進路介紹 3.安全的工作態度 4.敬業合作之職業道德 	口布 高湯鍋. 杯子 搖酒器. 杯子 攪拌鋼. 烤箱. 磅秤. 量杯. 橡皮刮刀. 烤盤. 烘焙紙. 篩網 油鍋. 蒸籠 盤子	始業式
4	9/16	餐飲服務技術	<ol style="list-style-type: none"> 1.禮儀與儀容 2.社交接待禮儀 	<ol style="list-style-type: none"> 1.認識從業人員儀容標準 2.良好儀態練習 3.介紹的技巧 4.電話禮儀練習 		
5	9/23	中餐廚藝製作	<ol style="list-style-type: none"> 1.廚房器具的認識、使用與衛生安全 2.食材的認識、保存與烹調法介紹 	<ol style="list-style-type: none"> 1.認識廚房設備與器具 2.基礎刀工介紹及練習 3.六大類食物與營養素 4.食材辨識 		
6	9/30	餐飲服務技術	口布的折疊	濟公帽.兩後春筍		
7	10/7	停課	--			8.9 第一次定期評量
8	10/14	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	炒- 培根蛋炒飯		
9	10/21	飲料調製實務	飲料調製介紹	<ol style="list-style-type: none"> 1.認識機具設備及器皿 2.飲料調製方法練習- 檸檬冬瓜鮮奶		
10	10/28	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	蒸、羹- 三色豆腐羹		11/1 校慶

11	11/4	西餐廚藝製作	廚房器具的認識、使用與衛生安全	1.認識廚房設備與器具 2.正確使用刀具 3.洗滌切割順序與5S管理 4.食材切割規格及練習	
12	11/11	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	炒-三色炒肉絲	
13	11/18	西餐廚藝製作	食材的認識、保存與烹調法介紹	1.認識辛香料及調味料 2.主廚沙拉附義式油醋汁	
14	11/25	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	煎法國吐司	
15	12/2	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	煎、炸-五香炸肉條	3.4 第二次定期評量
16	12/9	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	水煮、慢煮-水煮蛋、水波蛋	
17	12/16	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	蔥花煎蛋	
18	12/23	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	西式炸豬排	
19	12/30	西餐廚藝製作	基本烹調法	義大利什錦蔬菜濃湯	
20	1/6	飲料調製實務	茶的分類及沖泡	認識茶的分類及特性-冰水蜜桃紅茶	
21	1/13	停課			16.17 第三次定期評量
22	1/20				1/20 休業式

上學期請務必排滿 17 週。

臺南市立鹽水國中 113 學年度下學期抽離式技藝教育課程總體計畫

一、班別：(右列擇一)	<input type="checkbox"/> 自辦式； <input checked="" type="checkbox"/> 合作式； <input type="checkbox"/> 綜合自辦式；	七、合作學校 (自辦式及綜	國立新營高級工業職業學校
-------------	--	------------------	--------------

	<input type="checkbox"/> 綜合合作式	合自辦式免填)				
二、職群	電機與電子職群	八、每週授課節數及總節數	每週 3 節，共 45 節			
三、核心主題及節數	職群概論 3、基本電子應用主題 24、基本資訊應用主題 18 (請至少排 2 個核心主題)	九、授課週數	15 週			
四、學生數	19 人	十、教室/工場名稱	基本電學實習工場及專題製作教室			
五、授課師資 (請確實填入實際授課教師姓名)	(一) 黃耀德(學校教師)、資訊科/中字註第 9304764 號	十一、上課時段	星期一下午第 5-7 節			
		十二、特殊情形	(一)學生數低於 12 人原因： <input type="checkbox"/> 偏遠學校 <input type="checkbox"/> 綜合班 <input type="checkbox"/> 滿足學生職業試探需求 (二)上下學期職群相同原因： <input type="checkbox"/> 「綜合自辦式」或「綜合合作式」。 (三)其他： 。			
六、國中隨班(隊)輔導教師姓名及身分	姓名：蔡瓊蘭 (一)是否滿每週基本授課節數：是 <input checked="" type="checkbox"/> ，請看下面第 2 點；否 <input type="checkbox"/> ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (二)能否減授課：能 <input checked="" type="checkbox"/> ，得支領減授課鐘點費或每月 1,000 元行政費(10 個月)(擇一)；否 <input type="checkbox"/> ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (三) <input type="checkbox"/> 不支領本計畫隨班(隊)輔導教師費用。 (四) <input checked="" type="checkbox"/> 確認該師有意願帶隊帶，隊時段無排課，且上述費用僅擇一。	十三、合作學校隨班輔導教師	姓名：陳品瑄(請勿與授課師資相同)			
貳、課程規劃， <input checked="" type="checkbox"/> 已確認本學期課程教學內容皆以教育部公布之國民中學技藝教育課程實施參考指引設計規劃。						
週次	日期	主題名稱	單元名稱	實作名稱	使用設備及數量(如有向教育局申請技藝設備者，請務必列入)	備註

1	2/3					2/5 開學
2	2/10	職群概論	1. 電機與電子職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 電機與電子職群的進路簡介 3. 電子元件與儀表簡介	基本電子元件認識與儀表操作		
3	2/17	基本電子應用	常用電子儀表的認識及操作	儀表操作及三用電表的使用		
4	2/24	基本電子應用	常用基本電子元件的識別及量測	三用電表的使用及色碼電阻器識別		
5	3/3	基本電子應用	常用基本電子元件的識別及量測	<ul style="list-style-type: none"> ● 電阻器、電容器及電感器的量測 ● 二極體及電晶體的識別及量測 		
6	3/10	基本電子應用	銲接練習	<ul style="list-style-type: none"> ● 銲接工具介紹及使用 ● 導線銲接及除錫練習 		
7	3/17	停課				18.19 第一次定期評量
8	3/24	基本電子應用	基本電子電路實作	<ul style="list-style-type: none"> ● 裸銅線的整線 T 型及十字導線銲接 		
9	3/31	基本電子應用	基本電子電路實作	電晶體無穩態電路佈線實作		
10	4/7	基本電子應用	常用邏輯實驗儀器的使用	電晶體無穩態電路麵包板實作		
11	4/14	基本電子應用	基本電子電路實作	電子鳥鳴器實作		
12	4/21	停課				4/21-24 全國

						中等學校運動會
13	4/28	基本資訊 應用	微電腦應用軟體瞭解 與使用	CODE.ORG 線上課 程-我的世界探險 家		
14	5/5	基本資訊 應用	微電腦應用軟體瞭解 與使用	CODE.ORG 線上課 程-英雄之旅		7.8 第 二次定 期評量
15	5/12	停課				17-18 會考
16	5/19	基本資訊 應用	微電腦應用軟體瞭解 與使用	Scratch 操作及 Arduino 基本 LED 控制		
17	5/26	基本資訊 應用	1. 微電腦應用軟體瞭 解與使用 2. 智慧監控實習	Arduino 在居家 監控的實作		
18	6/2	基本資訊 應用	智慧監控實習	Arduino 在節能 技術的實作		
19	6/9	基本資訊 應用	智慧監控實習	Arduino 在行動 裝置實作		
20	6/16	停課				
21	6/23					26.27 第三次 定期評 量
22	6/30					6/30 休 業式
<input type="checkbox"/> 下學期末滿 13 週或超過 17 週之原因：						

備註：

10. 請檢附遴輔會議紀錄（含課程討論）及簽到表影本（請加蓋與正本相符章）。
11. 「週次」請依各校行事曆安排本技藝教育課程上課週次。
12. 如有因國定休假無法確定上課日期，請務必註明「教育部休假及補課規定彈性調整」。
13. 上下學期課程總計畫為 1 份，每份都需要校內核章。
14. 送出前，主題及單元名稱需符合「教育部公布之國民中學技藝教育課程實施參考指引」。
15. 參與學生為綜合生者，請於辦理模式呈現「綜合自辦式」或「綜合合作式」。
16. 自辦式及綜合自辦式班級，合作學校欄位請填無。
17. 第 2 週應規劃基本單元，請勿直接規劃延伸單元。
18. 如授課教師為在職教師請填入教師姓名、所屬學校名稱及該校聘書字號；如授課教師為業師，請填入教師姓名、職業證照字號或現職單位全銜（需符合該職群或單元內容）。

承辦人：

主任：

校長：