

臺南市立鹽水國中 114 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)	☒ 自辦式； ☐ 合作式； ☐ 綜合自辦式； ☐ 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、中次麵食加工主題 24、烘焙主題 24	九、授課週數	17 週
四、學生數	26 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)	■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： ☐ 偏遠學校 ☐ 綜合班 ☐ 滿足學生職業試探需求 (二)上下學期職群相同原因： ☐ 「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 ☒ ，請看下面第 2 點；否 ☐ ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (二)能否減授課：能 ☒ ，得支領減授課鐘點費或每月 1,000 元行政費(10 個月)(擇一)；否 ☐ ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (三) ☐ 不支領本計畫隨班(隊)輔導教師費用。 (四) ☒ 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(單元內容)	使用設備及數量	備註
1	9/1				攪拌機 6 台 攪拌缸 6 台	9/1 開學

2	9/8	職 群 概 論	1.食品職群之基本介紹及職業安全與道德 2.食品加工的範圍與產業 3.食品原料與機具 4.食品安全與衛生 5.食品檢驗分析及生物技術 (3 節)	1-1.食品職群實習科目介紹 1-2.食品職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德 2-1.食品群各科主要學習內容與證照 2-2.食品相關產業介紹 3-1.食品原料的介紹 3-2.食品機具的介紹 4-1.食品安全的介紹 4-2.食品衛生觀念的介紹 5-1.微生物、化學介紹 5-2.生物技術介紹	攪拌器 6 組 烤箱 6 台 瓦斯爐 6 台 烤盤 銅盆 塑膠盆 圓盤 擀麵棍 包餡匙 剪刀 不沾鍋 蛋糕模 打蛋器	始業式
3	9/15	中式 麵食 加工	1.水(調)和麵類(3 節)	1-2. 水(調)和麵類製作-酸辣麵		
4	9/22	中式 麵食 加工	1.水(調)和麵類(3 節)	1-2.水(調)和麵類製作-水餃		
5	9/29	停課				教師節補假
6	10/6	停課				6 中秋節 10 國慶日
7	10/13	中 式 麵 食 加工	2.發麵類(3 節)	2-2.發酵麵類製作 發酵麵類製作-包子		14.15 第一 次定期評量
8	10/20	中 式 麵 食 加工	2.發麵類(3 節)	2-2 發酵麵類製作-豆沙包		
9	10/27	中式 麵食 加工	3.酥(油)皮、糕(漿)皮類(3 節)	3-1.酥(油)皮類 蛋黃酥實作		31 校慶運 動會
10	11/3	中式 麵食 加工	3.酥(油)皮、糕(漿)皮類(3 節)	3-2.糕(漿)皮類 桃酥		
11	11/10	中 式 麵 食	1.進階水(調)和麵類(3 節)	1-2.燙麵類製作-蔥油餅		

		加工			
12	11/17	中式麵食加工	2.進階發麵類(3 節)	2-1.發酵麵類製作-饅頭	
13	11/24	烘焙	1.蛋糕類(3 節)	1-2.麵糊類蛋糕製作-杯子蛋糕	
14	12/1	烘焙	1.蛋糕類(3 節)	1-2.麵糊類蛋糕製作-檸檬炸彈蛋糕	2.3 第二次定期評量
15	12/8	烘焙	1.蛋糕類(3 節)	1-3.乳沫類蛋糕製作-牛粒	
16	12/15	烘焙	1.蛋糕類(3 節)	1-4.戚風類蛋糕製作--北海道戚風蛋糕	
17	12/22	烘焙	2.西點類(3 節)	2-1.奶油空心餅	
18	12/29	烘焙	2.西點類(3 節)	2-2.蒸烤雞蛋布丁	
19	1/5	烘焙	1.麵包類(3 節)	1-1.麵包製作-營養三明治	學習評量
20	1/12	烘焙	1.麵包類(3 節)	1-1.麵包製作-德式香腸麵包捲	15.16 第三次定期評量
21	1/19	停課			1/20 休業式

上學期請務必排滿 17 週。

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■，請看下面第 2 點；否□，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (二)能否減授課：能■，得支領減授課鐘點費或每月 1,000 元行政費(10 個月)(擇一)；否□，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (三)□不支領本計畫隨班(隊)輔導教師費用。 (四)■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(單元內容)	使用設備及 數量	備註
1	2/9				烘焙設備 中餐設備 瓦斯爐	2/11(二) 下學期開 學。
2	2/16				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	2/14(六) 至 2/19(四) 春節假期
3	2/23	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 (3 節)	1-1.餐旅職群實習科目介紹 1-2.餐旅職群未來升學進路介 紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德業人 員的工作內容 2-1.餐旅的類別與特性 2-2.餐旅從業人員的工作內容 2-3.餐旅從業人員應有的素養 2-4.培養正確服務態度 2-5.瞭解餐旅業未來的願景		
4	3/2	中 餐 廚 藝 製作	1.中餐廚房器具的認 識.衛生安全(3 節)	1-3.基礎刀工練習 (紅蘿蔔切割) 紅蘿蔔炒蛋		
5	3/9	中 餐 廚 藝 製作	2.食材的認識、保存 與烹調法介紹(3 節)	2-4.基本烹調法 馬鈴薯炒雞絲		
6	3/16	中 餐 廚 藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2 蒸 茶碗蒸		
7	3/23	中 餐 廚 藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-3 炒-蛋炒飯		25.26 第一 次定期評 量
8	3/30	中 餐 廚 藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-3 炒-什錦炒麵		
9	4/6	停課				4/5(日)清 明節

					4/6(一)逢 例假日調 整放假
10	4/13	中餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-4 煎、炸 鹹酥雞	
11	4/20	西餐 廚藝 製作	2.食材的認識、保存 與烹調法介紹(3 節)	2-2 主廚沙拉佐千島醬	
12	4/27	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-1 Simmering 慢煮班尼迪克 蛋	
13	5/4	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2 Pizza Toast 焗烤土司	
14	5/11	停課			12.13 第二 次定期評 量
15	5/18	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2 Deep Fried Pork Chops 西 式炸豬排	
16	5/25	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2 焗烤-奶醬德式香腸燉飯	
17	6/1	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2Poisson en Papillote. 烤紙包魚	
18	6/8	停課			9 畢業
19	6/15				
20	6/22				25.26 第三 次定期評 量
21	6/29				
☐ 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：

教師兼
資料組長 許斯琪

主任：

教師兼
輔導主任 陳慧鈴

校長
國民中學校長 于淑英

臺南市立鹽水國中 114 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)	☐ 自辦式； ☒ 合作式； ☐ 綜合自辦式； ☐ 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	26 人	十、教室/工場名稱	中餐一教室
五、授課師資(請確實填入實際授課教師姓名)	鄭志平、育德工家餐飲科/聘書字號：113 育德人聘字第 013 號(教師證號：教技字第 100000555 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： ☐ 偏遠學校 ☐ 綜合班 ☐ 滿足學生職業試探需求 (二)上下學期職群相同原因： ☐ 「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：周祉緹 (一)是否滿每週基本授課節數：是 ☒ ，請看下面第 2 點；否 ☐ ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (二)能否減授課：能 ☒ ，得支領減授課鐘點費或每月 1,000 元行政費(10 個月)(擇一)；否 ☐ ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (三) ☐ 不支領本計畫隨班(隊)輔導教師費用。 (四) ☒ 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(單元內容)	使用設備及數量	備註
----	----	------	------	------------	---------	----

1	9/1				板書	9/1 開學
2	9/8	職 群 概論	1.餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德(1 節) 2. 餐旅職群概論(2 節)	1-1.餐旅職群實習科目介紹 1-2.餐旅職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德 2-1.餐旅的類別與特性 2-2.餐旅從業人員的工作內容 2-3.餐旅從業人員應有的素養 2-4.培養正確服務態度 2-5.瞭解餐旅業未來的願景	攪拌鋼 刀具 砧板 量匙 量杯 炒菜鍋 鍋鏟 口布 高湯鍋 杯子 搖酒器 杯子 攪拌鋼 烤箱 磅秤 橡皮刮 刀 烤盤 烘焙紙 篩網 油鍋 蒸籠 盤子	始業式
3	9/15	餐飲 服務 技術	1.禮儀與儀容(1 節) 2.社交接待禮儀(2 節)	1-1.認識從業人員的儀容標準 1-2.良好儀態的練習 2-1.接待應有的禮儀練習 2-2.介紹的技巧 2-3.電話禮儀的練習 2-4.公共場所應注意的禮儀及說話禮節的練習		
4	9/22	中餐 廚藝 製作	1.廚房器具的認識、使用與衛生安全(2 節) 2.食材的認識、保存與烹調法介紹(1 節)	1-1 認識廚房設備與器具 1-2 正確的使用刀具 1-3.基礎刀工介紹及練習 2-1.六大類食物與營養素 2-2.食材辨識		
5	9/29	停課				教師節補假
6	10/6	停課				6 中秋節 10 國慶日
7	10/13	餐飲 服務 技術	3.口布的折疊(3 節)	3-1.口布的規格與用途 3-2.不同功能的口布的摺法練習		14.15 第一次定期評量
8	10/20	中餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習(3 節)	3-1.煮-白飯 3-3.炒-培根炒高麗菜		
9	10/27	飲料 調製 實務	1.飲料調製介紹(3 節)	1-1.認識飲料的定義、種類 1-2.認識機具設備及器皿		31 校慶運動會

				1-3.飲料調製方法練習 (直接注入法、搖盪法、 攪拌法)練習-檸檬冬 瓜鮮奶
10	11/3	中餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2.羹-三色豆腐羹練習
11	11/10	西餐 廚藝 製作	1.廚房器具的認識、使 用與衛生安全 (3 節)	1-1.認識廚房設備與器 具 1-2.正確的使用刀具 1-3.洗滌切割順序與 5S 管理 1-4.食材切割規格、蔬菜 棒切割練習
12	11/17	中餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習	3--3 炒-三色炒肉絲
13	11/24	西餐 廚藝 製作	2.食材的認識、保存 與烹調法介紹 (3 節)	2-1.認識辛香料及調味 料 2-2.主廚沙拉佐千島醬 練習
14	12/1	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2. Pizza Toast 焗烤土 司
15	12/8	中餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-4 炸-五味香炸肉條
16	12/15	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-1.(低溫)水煮、慢煮。水 波蛋佐荷蘭醬汁
17	12/22	中餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-4 煎、炸-蔥花煎蛋、鹽 酥雞
18	12/29	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2 西式炸豬排
19	1/5	西餐 廚藝 製作	3.基本烹調法實習 (3 節)	3-2 烘烤-杯子蛋糕
20	1/12	飲料 調製 實務	茶的分類及沖泡 (3 節)	3-1.認識茶的分類及特 性 3-2.茶的基本沖泡-冰水

2.3 第二次定期評量
學習評量
15.16 第三次定期評 量

			蜜桃紅茶	
21	1/19			1/20 休業式

上學期請務必排滿 17 週。

臺南市立鹽水國中 114 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)	☐ 自辦式； ☒ 合作式； ☐ 綜合自辦式； ☐ 綜合合作式	七、合作學校(自辦式及綜合自辦式免填)	國立新營高工
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 39 節
三、核心主題及節數	職群概論 3、基本電子應用主題 18、基本資訊應用主題 18	九、授課週數	13 週
四、學生數	26 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)	黃耀德(學校教師)、國立新營高工資訊科老師/中字註第 9304764 號/學校聘書：營工人聘字第 1120012 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： ☐ 偏遠學校 ☐ 綜合班 ☐ 滿足學生職業試探需求 (二)上下學期職群相同原因： ☐ 「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：江美純 (一)是否滿每週基本授課節數：是 ☒ ，請看下面第 2 點；否 ☐ ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (二)能否減授課：能 ☒ ，得支領減授課鐘點費或每月 1,000 元行政費(10 個月)(擇一)；否 ☐ ，得支領每月 1,000 元行政費(10 個月)。 (三) ☐ 不支領本計畫隨班(隊)輔導教師費用。 (四) ☒ 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

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(單元內容)	使用設備及 數量	備註
1	2/9					2/11(二)下 學期開學。
2	2/16					2/14(六) 至 2/19(四)春 節假期
3	2/23	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(1節) 2. 電機與電子職群的 進路簡介(1節) 3. 電子元件與儀表簡 介(1節)	1-1. 電機與電子職群實習科 目介紹 1-2. 電機與電子職群未來升 學進路介紹 1-3. 安全的工作態度		
4	3/2	基 本 電 子 應 用	常用基本電子元件的 識別及量測(3節)	1-1. 電阻器、電容器及電感 器的識別 1-2. 電阻器、電容器及電感 器的量測		
5	3/9	基 本 電 子 應 用	常用基本電子元件的 識別及量測(3節)	1-3. 二極體及電晶體的識別 及量測		
6	3/16	基 本 電 子 應 用	銲接練習(3節)	2-1. 低功率銲接工具的使用 2-2. 銲接要領及實作		
7	3/23	基 本 電 子 應 用	1. 銲接練習(1節) 2. 常用電子儀表的認 識及操作(2節)	2-2. 銲接要領及實作 3-1. 直流電源供應器的操作 3-2. 三用電表的使用		25.26 第一 次定期評量
8	3/30	基 本 電 子 應 用	基本電子電路實作(3 節)	4-1. 電子元件腳位識別及安 裝		
9	4/6	停課				4/5(日)清 明節 4/6(一)逢 例假日調整 放假
10	4/13	基 本 電 子	基本電子電路實作(3 節)	4-2. PCB 銲接佈線實作		

		應用			
11	4/20	基本資訊應用	微電腦應用軟體瞭解與使用(3節)	1-1. Scratch 瞭解與使用 1-2. Arduino 瞭解與使用	
12	4/27	基本資訊應用	1. 微電腦應用軟體瞭解與使用(1節) 2. 智慧監控實習(2節)	2-1. 居家監控的實作	
13	5/4	基本資訊應用	智慧監控實習(3節)	2-2. 節能技術的實作	
14	5/11	停課			12.13 第二次定期評量
15	5/18	基本資訊應用	智慧監控實習(3節)	2-2. 節能技術的實作	
16	5/25	基本資訊應用	智慧監控實習(3節)	2-3. 行動裝置實作(含藍芽控制)	
17	6/1	基本資訊應用	智慧監控實習(3節)	2-3. 行動裝置實作(含藍芽控制)	
18	6/8	停課			9 畢典
19	6/15				
20	6/22				25.26 第三次定期評量
21	6/29				
☐ 下學期未滿 13 週或超過 17 週之原因：					

備註：

10. 請檢附選輔會議紀錄(含課程討論)及簽到表影本(請加蓋與正本相符合章)。
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：教師兼資料組長 許斯琪

主任：南市立藝術教育中心主任 陳慧鈴

校長：南市立藝術教育國民中學校校長 于淑英