

# 建興國中技藝課程 職群簡介



南英商工

輔導主任 林至庸老師

## 國中技藝教育目標

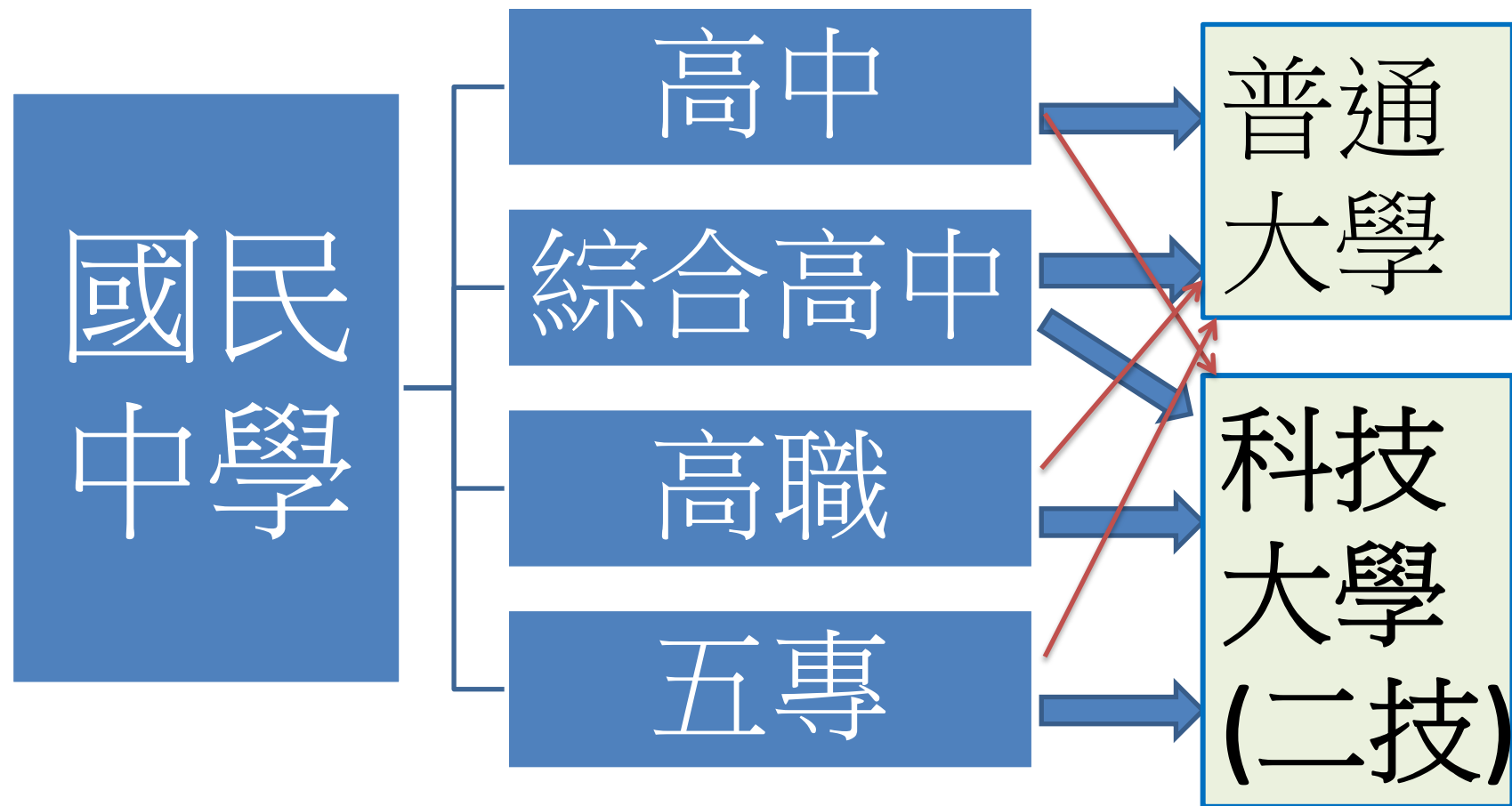
學生能從技能學習導向的教學中，發掘自我興趣與潛能，並能瞭解技職教育職群概況，進而規劃未來生涯進路之選擇，以達成職群試探及適性發展之目標。



愛因斯坦：「每人都是天才。但如果你用『爬樹能力』來斷定一條魚有多少才幹，牠整個人生都會相信自己愚蠢不堪。」



# 未來進路



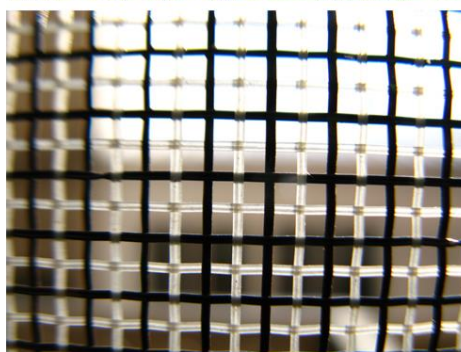


## 國中技藝教育內涵~15群

01 設計	09 農業
02 食品	10 土木與建築
03 餐旅	11 化工
04 家政	12 水產
05 電機與電子	13 海事
06 商業與管理	14 機械
07 藝術	15 醫護
08 動力機械	<b>外語群</b>

# 01 設計主題

- 職群概論
- 基礎描繪
- 設計基礎
- 色彩原理
- 數位攝影
- 電腦繪圖



應就6個核心主題中，除必修之「職群概論」核心主題外，每學期選擇2個（含）以上核心主題上課。

# 設計職群課程內容

主題	課程內容
基礎描繪	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 各種素描媒材的基礎技巧。</li><li>2. 描繪構圖及操作的基本技巧</li></ol>
設計基礎	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 形態與造形繪製的基本技巧</li><li>2. 平面設計與特殊技法的基本操作。</li></ol>
色彩原理	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 色彩配色與調和的基本技能。</li><li>2. 色彩應用的基本技能。</li></ol>
數位攝影	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 數位相機的基本操作。</li><li>2. 數位攝影的實務操作。</li></ol>
電腦繪圖	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 電腦繪圖工具的基本操作。</li><li>2. 電腦軟硬體的實務操作。</li></ol>



# 職校科別

廣告設計科

美工科

室內空間設計科

多媒體設計科

圖文傳播科

金屬工藝科

室內設計科

陶瓷工程科

家具設計科

家具木工科





# 專業教室一



電腦教室

# 專業教室二



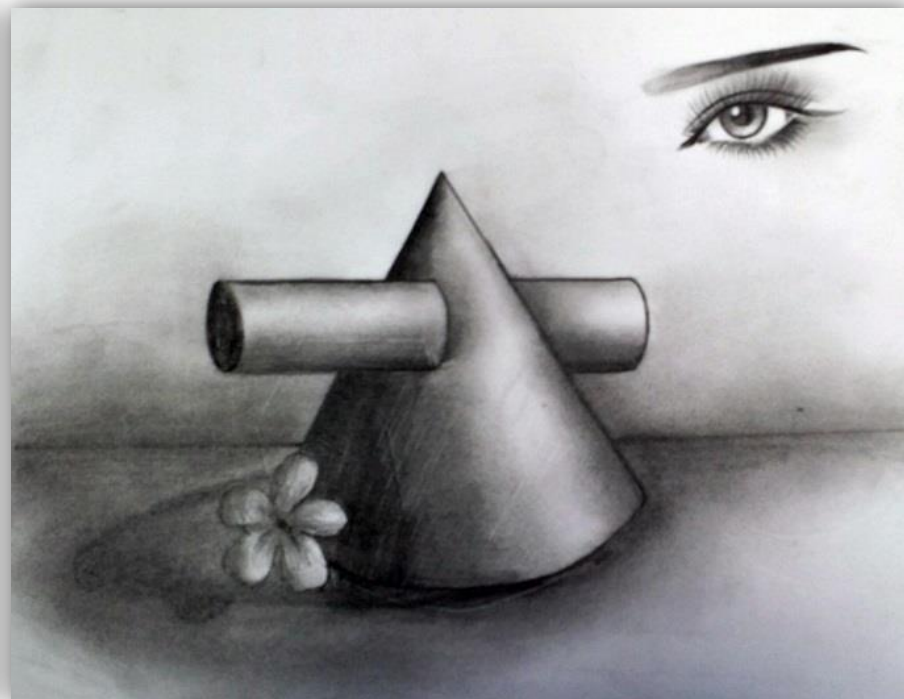
# 上課剪影



# 上課剪影



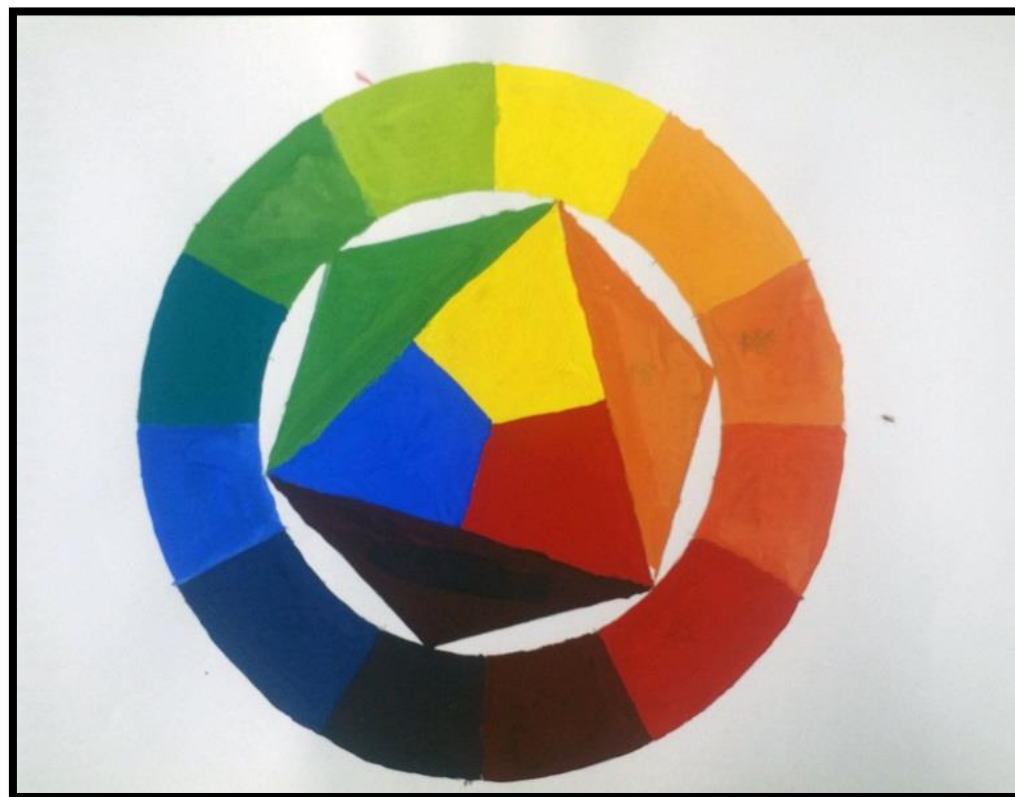
# 學生作品—基礎描繪



# 學生作品一

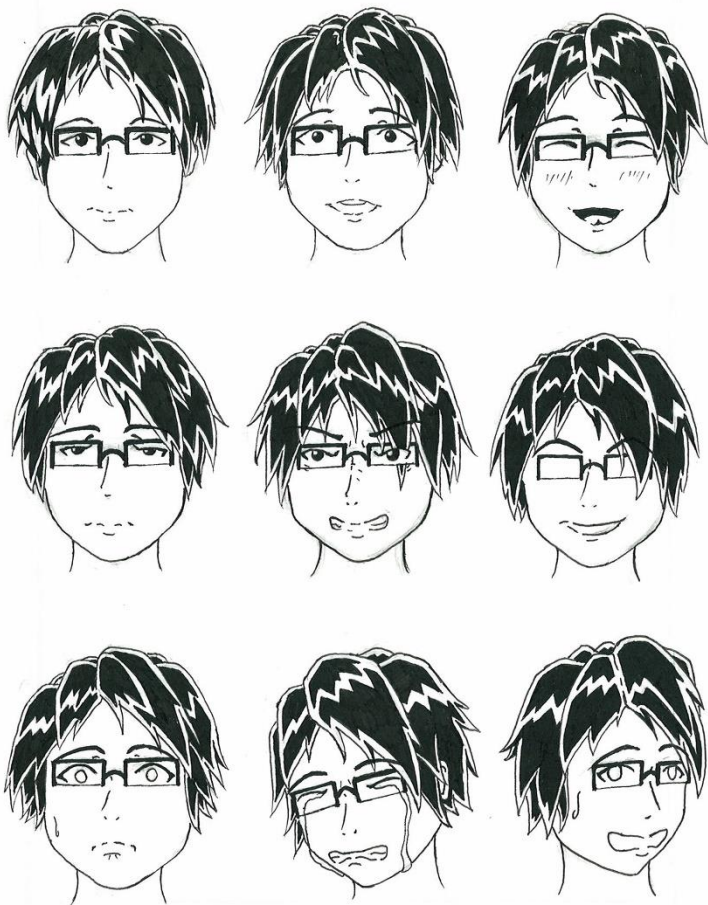


設計基礎



色彩學

# 學生作品-漫畫

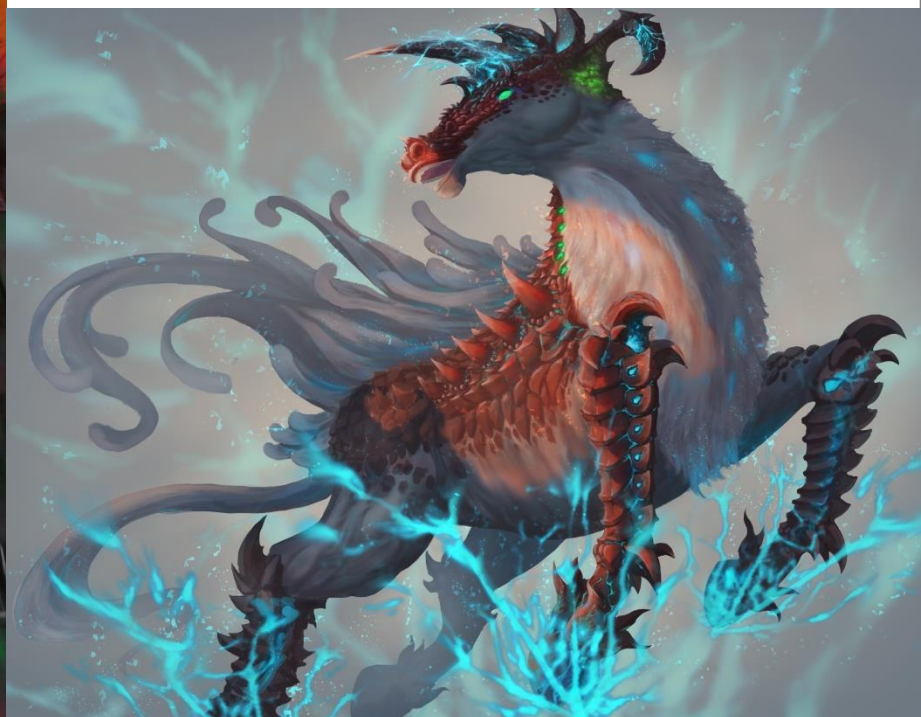


# 學生作品-電腦繪圖

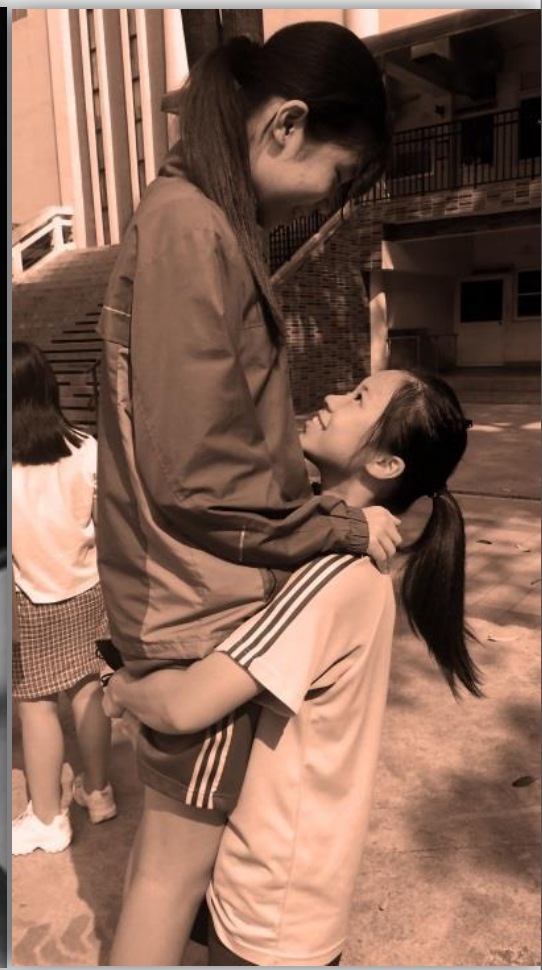




# 學生作品-電腦繪圖



# 學生作品-攝影





鄭嘉穎



# 未來進路－升學

室內設計系

商品設計系

工業設計系

視覺傳達設計系

資訊傳播系

數位多媒體設計系

多媒體與遊戲設計系



# 未來進路方向

- 1. 百貨、量販廣告行銷企畫
- 2. 印刷媒體美術設計
- 3. 專業網頁多媒體設計
- 4. 廣告招牌設計施工
- 5. 幼稚園、才藝班美術老師
- 6. 商店、室內空間設計
- 7. 數位商業、人像、婚紗攝影設計。
- 8. 公司商號、團體、機構形象規劃設計。



# 03 食品職群主題

- ❖ 職群概論
- ❖ 中式米食加工
- ❖ 中式麵食加工
- ❖ 烘焙
- ❖ 果蔬加工
- ❖ 畜水產品加工



# 食品職群課程內容

主題	課程內容
中式米食加工	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 米粒類製作：飯粒型製作-筒仔米糕。</li><li>2. 漿(粿)分類製作：米漿型製作-碗粿、蘿蔔糕；漿糰型製作-湯圓、芋粿巧。</li></ol>
中式麵食加工	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 水調(和)麵類製作：生鮮麵條、水餃。</li><li>2. 發麵類製作：發粉類製作-發糕、發酵麵類製作-豆沙包。</li><li>3. 酥(油)皮、糕(漿)皮類：酥(油)皮類製作-蛋黃酥；糕(漿)皮類製作-鳳梨酥類。</li></ol>
烘焙	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 蛋糕類製作：麵糊類、乳沫類、戚風類。</li><li>2. 西點類製作：奶油空心餅、布丁餡…等。</li><li>3. 麵包類製作：甜麵包、土司等。</li></ol>
果蔬加工	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 糖漬類製作：果醬</li><li>2. 醃漬類製作：泡菜</li><li>3. 乾燥類製作：果乾</li></ol>
畜水產品加工	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 肉製品加工：貢丸、肉乾</li><li>2. 乳製品及蛋製品加工：奶酪茶葉蛋</li><li>3. 水產品加工：魚鬆、魚丸</li></ol>



# 職校科別

食品加工科

食品科

烘焙科

水產食品科







## 中式米、麵食實習教室





# 烘焙實習教室



# 上課剪影

製作鳳梨酥



製作小西點



# 上課剪影



# 未來進路－升學

食品科技系

烘焙管理系

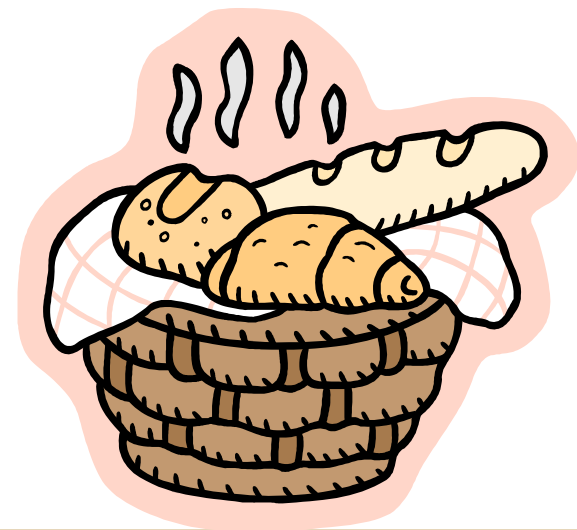
餐飲管理系

餐飲廚藝系

保健營養系

休閒與觀光管理系

水產食品學系



# 未來進路方向

- 食品公司、食品物流公司，擔任行銷、品管、研發等人員。
- 麵包烘焙業、糕點業、餐飲業等擔任廚師。
- 藥廠生技公司擔任技術、品管、檢驗或行銷等工作。
- 食品技師、營養師。



# 04 餐旅職群主題

- ❖ 職群概論
- ❖ 旅館實務
- ❖ 中餐廚藝製作
- ❖ 西餐廚藝製作
- ❖ 餐飲服務技術
- ❖ 飲料調製實務
- ❖ 旅遊技能實務



# 餐旅職群課程內容

主題	課程內容
旅館實務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館設施及房務作業的基本操作。</li> <li>2. 櫃檯服務作業的基本操作。</li> </ol>
中餐廚藝製作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基本烹調法的技能。</li> <li>2. 複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。</li> </ol>
西餐廚藝製作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基本西餐烹調法的技能。</li> <li>2. 烘焙實務的基本技能。</li> </ol>
餐飲服務技術	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</li> <li>2. 餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</li> </ol>
飲料調製實務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。</li> <li>2. 調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。</li> </ol>
旅遊技能實務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅遊、導覽解說及遊程規劃的基本技能。</li> <li>2. 各國觀光資源及禮儀的基本技能。</li> </ol>





# 職校科別

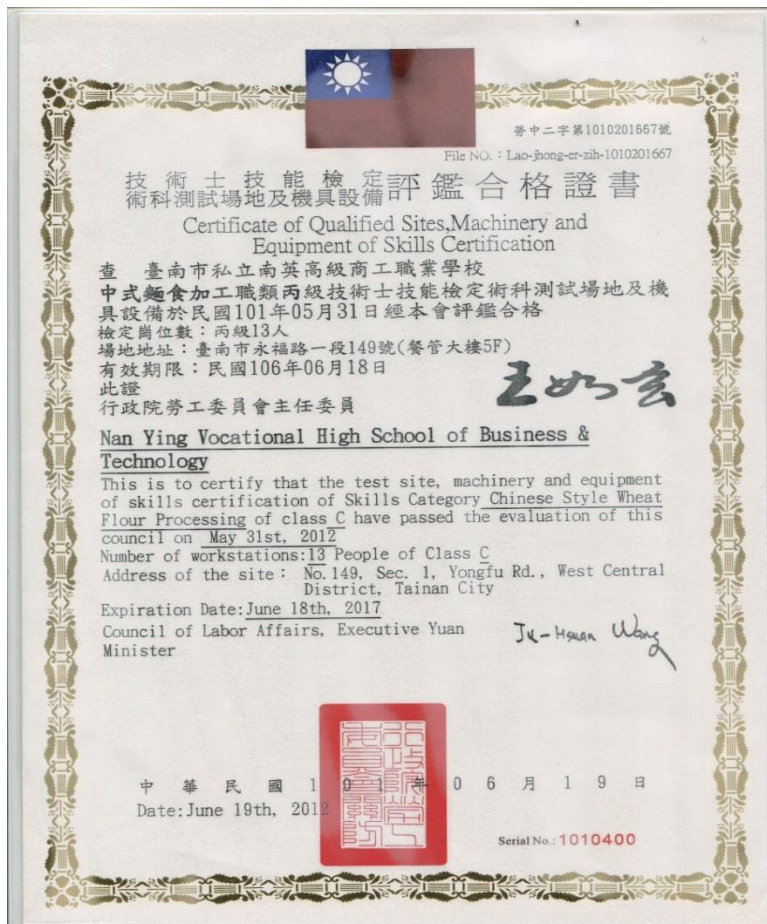
餐飲管理科

觀光事業科



# 乙級鑑定專業教室

## 一中餐烹調實習教室



# 乙級檢定專業教室

## —西餐烹調實習教室





# \* 烘焙實習教室





## \* 飲料調製教室





## \* 餐飲服務教室





## \* 房務實習教室





**\* 中餐實習 五彩杏菇丁及涼拌佛手黃瓜** 40



## \* 西餐實習





\* 飲料調製實習



## 餐旅服務 技術實習



# 學生作品



# 學生作品





# 未來進路方向

- 從事旅館業，如旅館接待員、房務人員等。
- 從事旅行業，如服務人員、行銷人員、領隊、導遊、解說員或航空公司地勤、空服人員等。
- 從事餐飲業，如飯店、餐廳、糕餅店、麵包店、酒吧等內場廚師或外場接待員。



# 未來進路－升學

餐飲管理系

食品營養系

觀光事業系

休閒暨遊憩管  
理系

休閒保健管理  
系

休閒事業經營  
系

生活應用保健  
系

旅運管理系



# 04家政職群主題

- ❖ 職群概論
- ❖ 烹飪
- ❖ 美容
- ❖ 美髮
- ❖ 服飾
- ❖ 幼兒保育
- ❖ 時尚模特兒
- ❖ 家庭生活管理基礎實務



# 家政職群課程內容

主題	課程內容
烹飪	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 米、麵食類、蔬菜類、豆腐、蛋類烹飪的基本操作方法。</li> <li>2. 肉類及海鮮類烹飪的基本操作方法。</li> </ol>
美容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。</li> <li>2. 化妝及指甲彩繪的創作及應用能力</li> </ol>
美髮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</li> <li>2. 剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。</li> </ol>
服飾	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基本手縫、基本車縫及服飾搭配的基本操作技能。</li> <li>2. 立體剪裁及服飾品多媒材製作的基本技能。</li> </ol>
幼兒保育	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 嬰幼兒語文表達及幼兒藝術創作的�基本方法。</li> <li>2. 嬰幼兒照護及幼兒探索課程教學的基本技能。</li> </ol>
時尚模特兒	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 美姿美儀的基本技能。</li> <li>2. 舞台表演實務的基本技能。</li> </ol>
家庭生活管理 基礎實務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 服飾衣物管理實務的基本技能。</li> <li>2. 居家環境管理及環保實務的基本方法。</li> </ol>



# 職校科別

家政科

服裝科

幼兒保育科

美容科

流行服飾科

時尚模特兒科

時尚造型科



# 美容美髮實習課程



# 實習教室—幼兒保育



音樂教室



製作教室



保育教室

# 實習教室—服飾



製作教室



縫紉教室



# 實習教室——時尚模特兒

時尚超模新秀

吳宜樺

WUI-HUA

時尚職缺攻略 vol.

08



排演教室



舞台展演實習



影音製作教室

# 未來進路－升學

時尚設計  
與管理系

幼兒保育  
系

社會工作  
系

服裝設計  
學系

生活應用  
科學系

流行設計  
系



# 未來出路

- 從事服裝設計師、裁剪師、打版師及織品設計師等。
- 舞台表演人員、時裝模特兒、企業公關人員等。
- 彩妝美容諮詢師、美髮設計師、整體造型師、婚紗公司造型設計、舞台設計企劃、時尚商品展演企劃等。
- 安親班、課後輔導班教師，幼兒園保育員、特教中心保育員等。





十二年國民基本教育

# 國中技職教育資訊網站

110年國中畢業生適性入學宣導網站

(<http://adapt.k12ea.gov.tw/>)

臺南市十二年基本國民教育資訊網

(<http://12basic.tn.edu.tw/>)

謝謝聆聽

敬請指教



十二年國民基本教育

適性揚才 讓你在人生的舞台展現自信與成就

甜美教主 | 翁滋蔓