

# 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

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。」

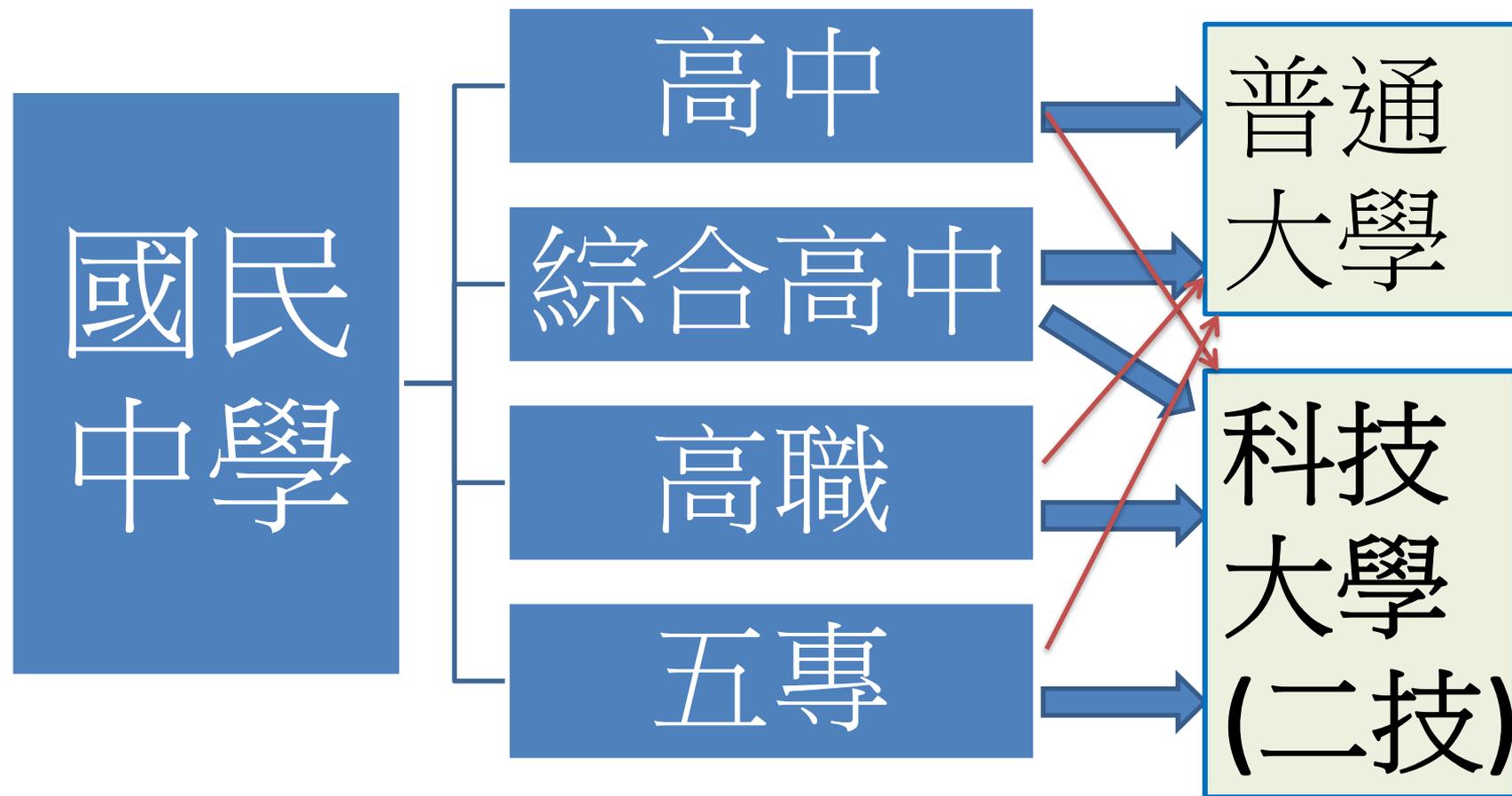


## 國中技藝教育目標

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。



# 未來進路





## 國中技藝教育內涵~15群

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

# 國中技藝課程升學

## • 技優甄審入學 (PR70以上)

項目	名次(級別)	積分
技藝競賽成績優異	第1-3名(特優)	70分
	第4-6名(優等)	65分
	佳作(甲等)	60分
技藝課程成績優異	PR值(百分等級)90以上	50分
	PR值(百分等級)80以上90未滿	45分
	PR值(百分等級)70以上80未滿	40分

## • 實用技能學程

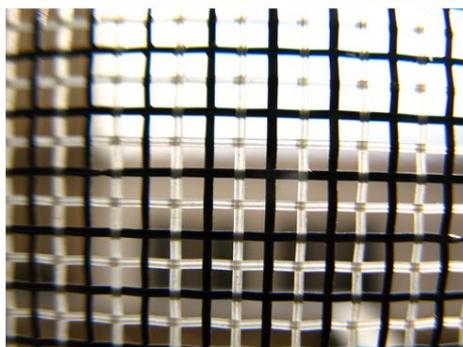
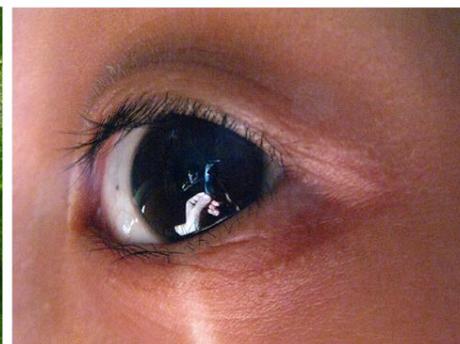
## • 五專超額比序加分

90分以上**+3分**、80以上90未滿**+2分**

60分以上80分未滿**+1分**

# 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

美術工藝科

多媒體應用科



# 專業教室一



電腦教室

# 專業教室二



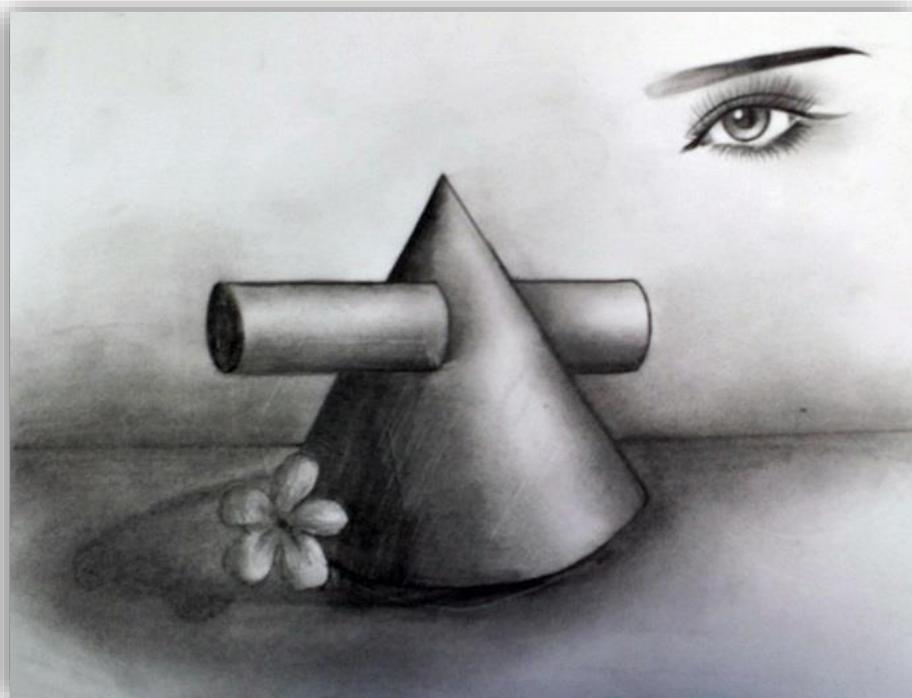
# 上課剪影



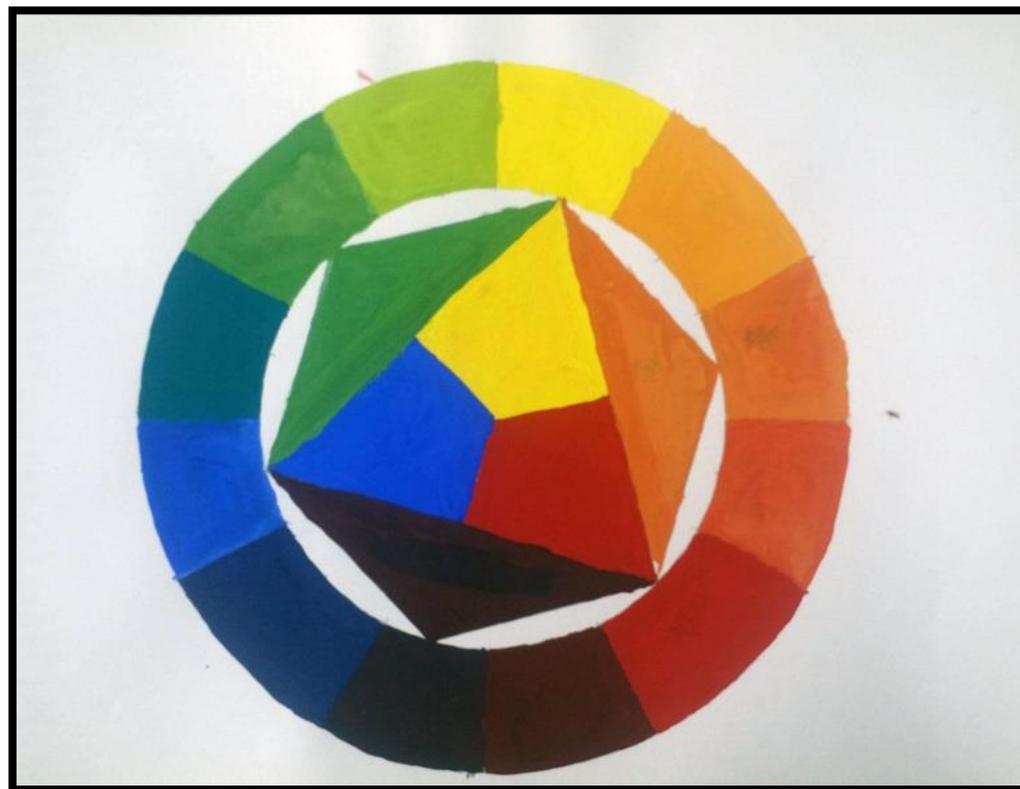
# 上課剪影



# 學生作品—基礎描繪



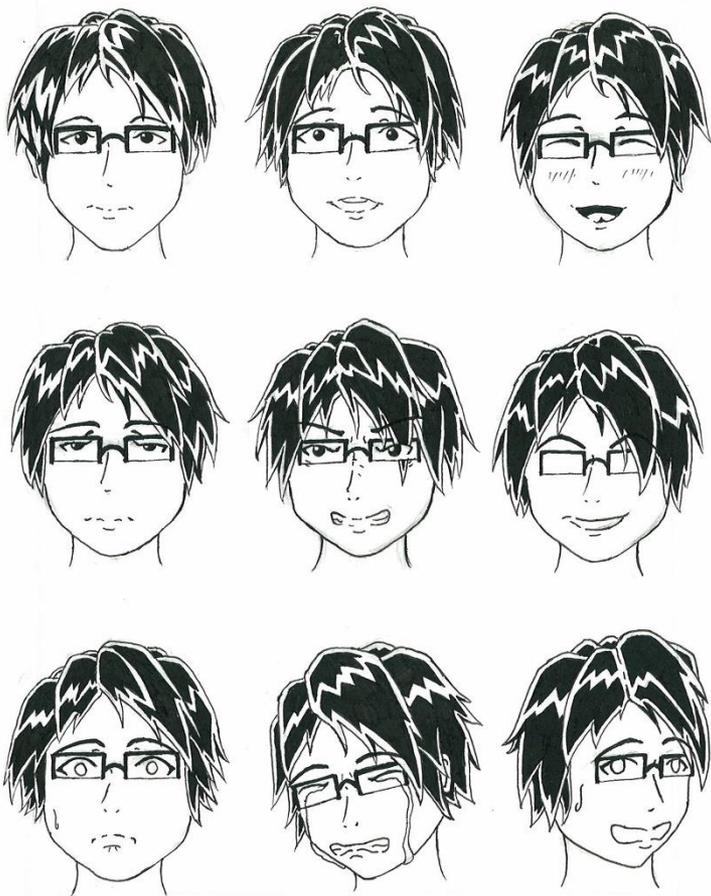
# 學生作品一



## 設計基礎

## 色彩學

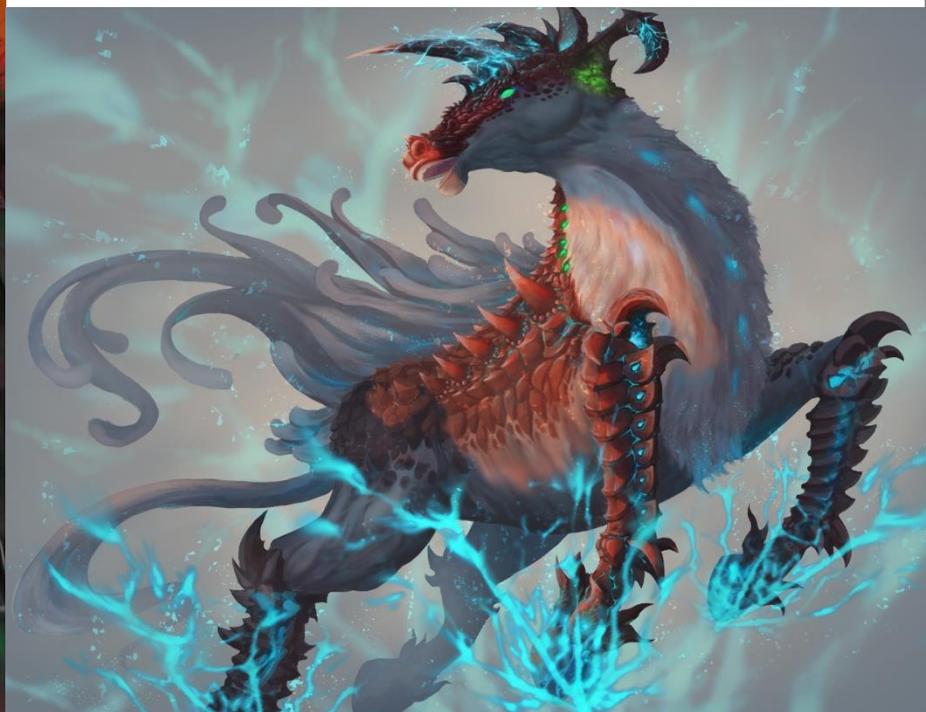
# 學生作品-漫畫



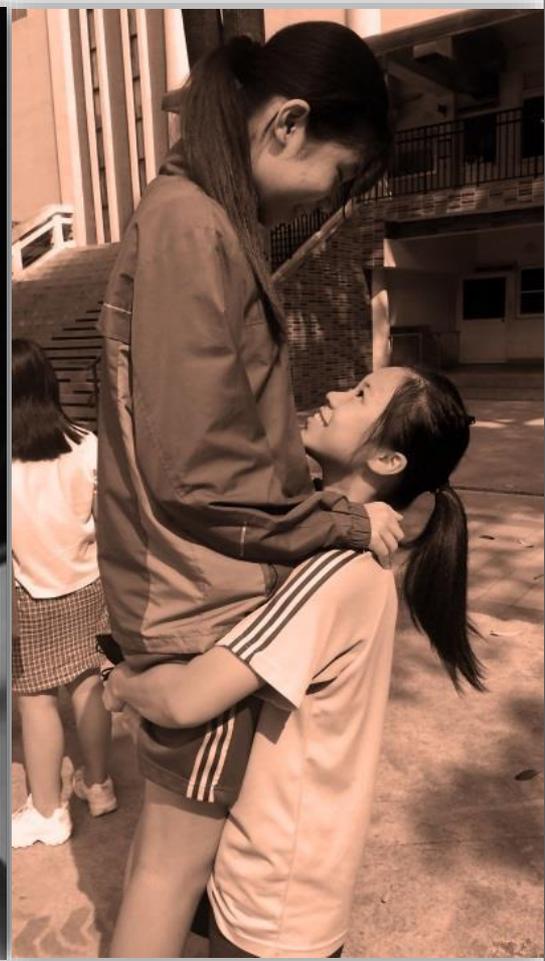
# 學生作品-電腦繪圖



# 學生作品-電腦繪圖

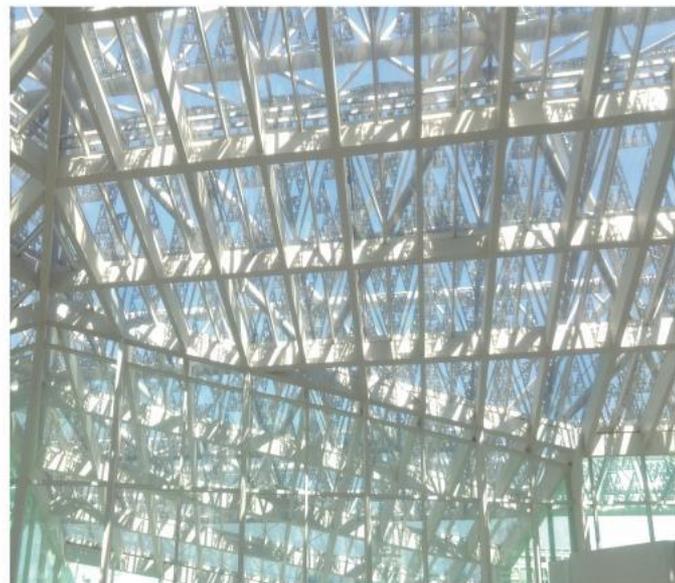


# 學生作品-攝影





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

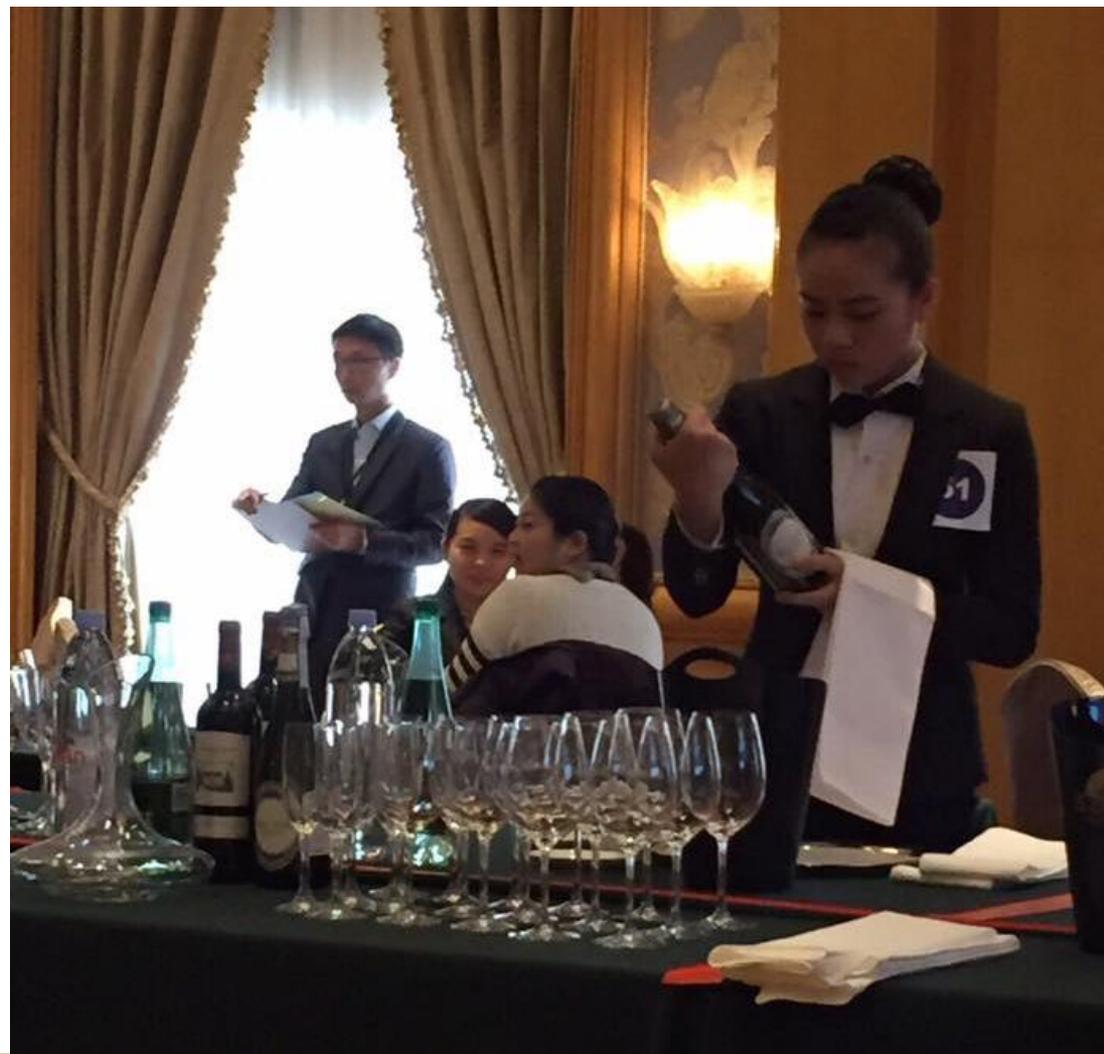
主題	課程內容
旅館實務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館設施及房務作業的基本操作。</li> <li>2. 櫃檯服務作業的基本操作。</li> </ol>
中餐廚藝製作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基本烹調法的技能。</li> <li>2. 複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。</li> </ol>
西餐廚藝製作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基本西餐烹調法的技能。</li> <li>2. 烘焙實務的基本技能。</li> </ol>
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

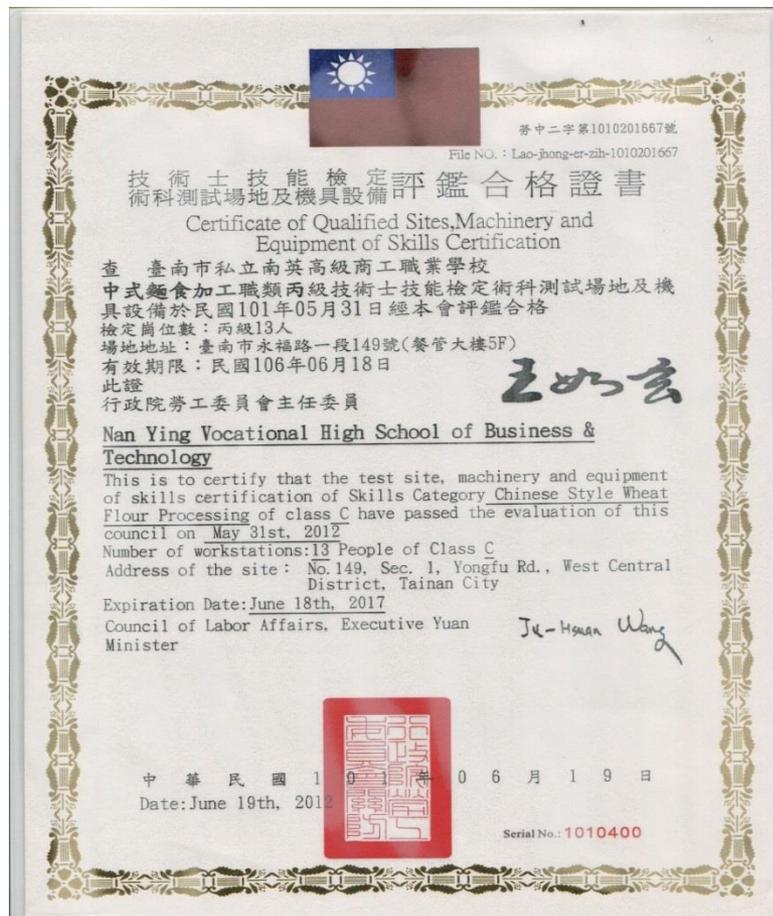
餐飲管理科

觀光事業科



# 乙級鑑定專業教室

## —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 <sup>41</sup>

## \* 西餐實習





\* 飲料調製實習



## 餐旅服務 技術實習



# 成果展示



# 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

照護服務科



# 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

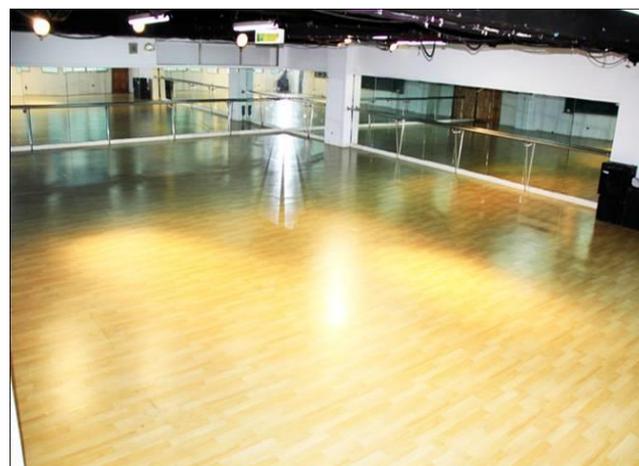
時尚超模新秀

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。



# 05 藝術群主題

- ❖ 職群概論
- ❖ 電影電視類展演實務
- ❖ 音樂類展演實務  
(弦樂、擊樂、管樂、聲樂)
- ❖ 表演藝術類展演實務
- ❖ 視覺藝術類展演實務
- ❖ 舞蹈類展演實務



# 特質

- 具有空間關係、觀察、美感、創意等性向者。
- 具有藝術、想像、美感、喜歡藉由藝術品表達自己等興趣者。
- 喜歡色彩、設計、材料與媒材的運用，如畫畫、製作手工藝品、動畫等。
- 喜歡展現自我風格與創意，如唱歌、音樂、表演、跳舞、舞台劇、拍影片等。

# 電影電視類展演實務

1. 基礎攝影

2. 影視攝影

3. 影音剪輯

4. MV製作



# 舞蹈類展演實務

1. 肢體開發與應用實作

2. 舞蹈動作基礎發展探索練習

3. 舞蹈風格型態實作練習

4. 舞蹈小品實作呈現



# 表演藝術類展演實務

表演基礎訓練

肢體基礎訓練

聲音基礎訓練

舞台化妝與造型



# 視覺藝術類展演實務

素描實作

繪畫實作

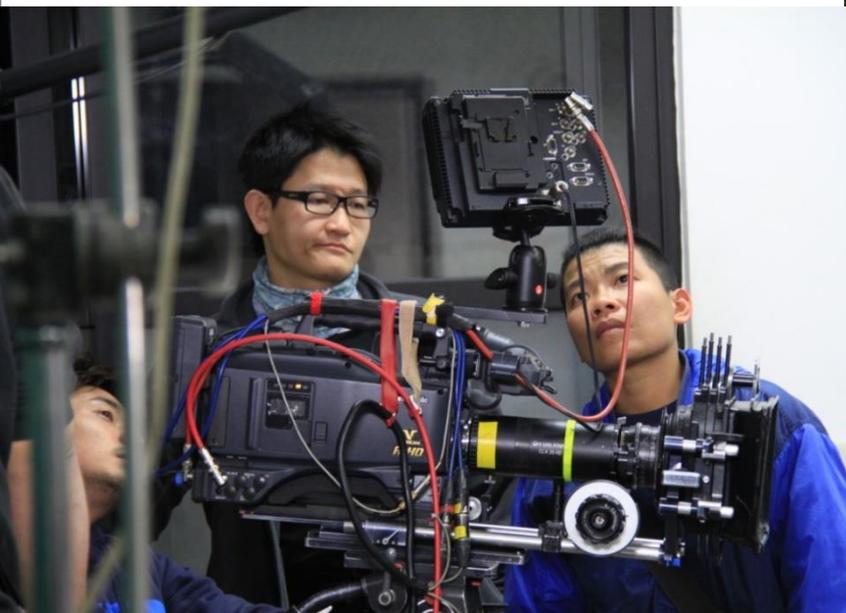
立體造形實作

數位設計

2D 動畫製作



# 專業教室



# 專業教室





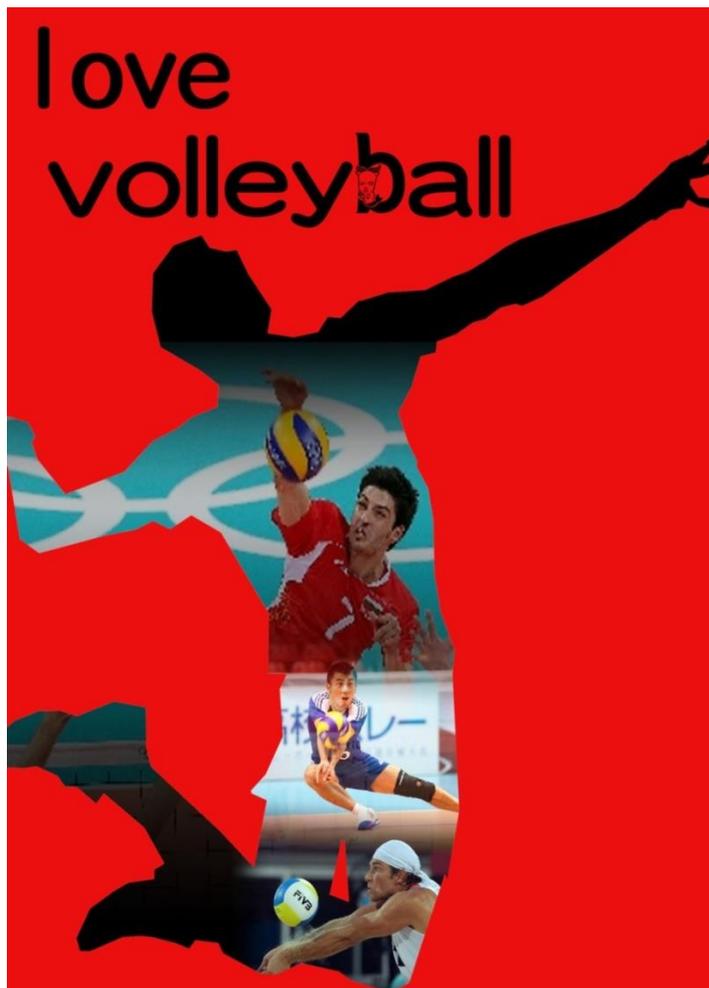
網路直播



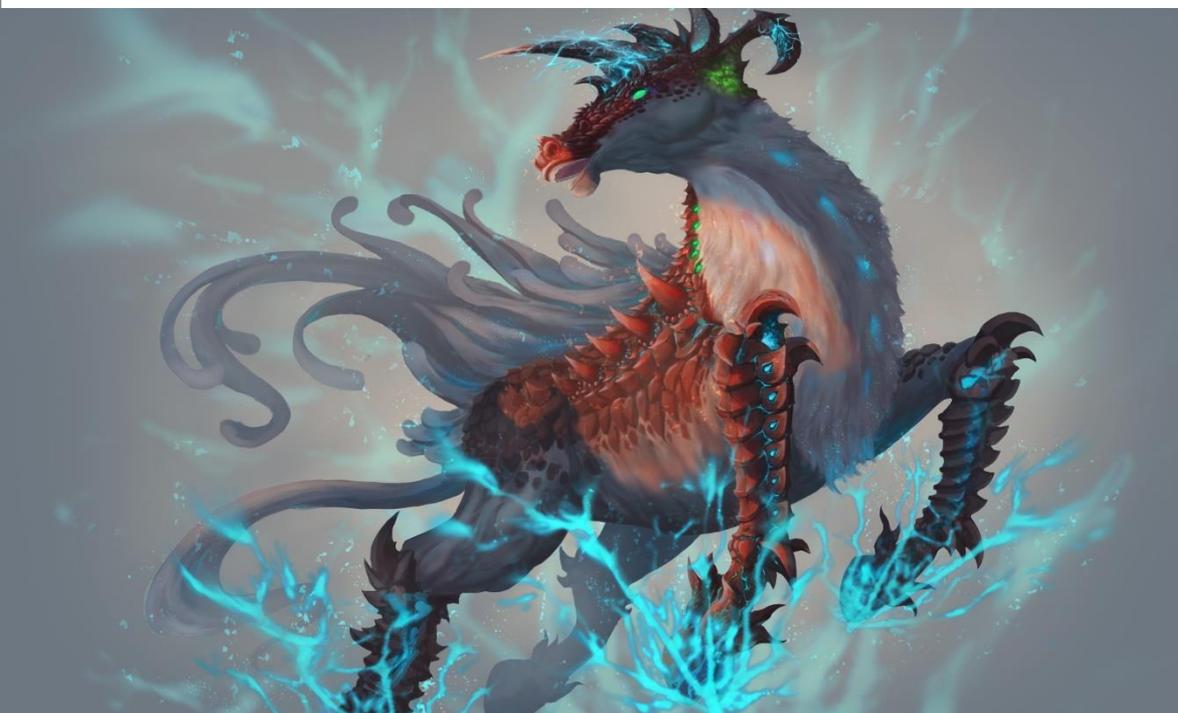
MV製作



# 學生作品-電腦繪圖



# 學生作品-電腦繪圖



# 職校科別

電影電視科      多媒體動畫科

戲劇科            影劇科

舞蹈科            美術科

西樂科            國樂科

音樂科            表演藝術科

時尚工藝科      劇場藝術科

數位多媒體設計



- ◀ 電玩軟體製作
- ▶ 網頁設計
- ▶ 互動式教學媒體設計
- ▶ 多媒體應用設計



# 未來進路方向



# 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



# 06 醫護群主題

- 職群概論
- 護理基本工作
- 基礎急救照護
- 婦兒保健
- 高齡照護
- 醫學檢驗實務
- 口腔衛生與牙體技術實務
- 物理治療實務
- 職能治療實務
- 視光實務



# 特質

- 對人要有熱情，具備關懷人的溫暖
- 有耐心、愛心、懂得推己及人
- 重視團隊合作，能和他人相互配合，從別人經驗中學習
- 積極樂觀善於自我調適
- 喜歡幫助別人

# 護理基本工作主題

單元名稱	單元內容
1. 基本護理的內涵	1-1.護理的意義 1-2.人類基本需要與護理
2. 生命徵象觀察與測量(一)	2-1.生命徵象的意義 2-2.體溫、脈搏、呼吸之判讀與實作
3. 生命徵象觀察與測量(二)	3-1.血壓之判讀 3-2.血壓測量實作
4. 給藥與用藥安全	4-1.各種給藥方法介紹 4-2.用藥安全原則 4-3.口服給藥法 4-4.舌下含服給藥法
5. 醫療環境與物品之維護	5-1.感染的定義與影響 5-2.感染控制的原則與實作 5-3.清潔與消毒

# 基礎急救照護主題

## 單元名稱

## 單元內容

### 1. 基礎急救法

- 1-1.急救處理重要性
- 1-2.急症評估項目
- 1-3.自動體外電擊去顫器介紹
- 1-4.心肺復甦術法
- 1-5.異物梗塞急救法
- 1-6.CPCR 與哈姆立克急救法

### 2. 外傷照護

- 2-1.外傷種類與處理
- 2-2.止血的概念與實作
- 2-3.繃帶與敷料介紹與實作

# 婦兒保健主題

## 1. 孕期照護

- 1-1. 妊娠期婦女生理與心理變化
- 1-2. 妊娠期婦女的營養
- 1-3. 產前運動
- 1-4. 孕婦模擬體驗

## 2. 分娩期照護

- 2-1. 生產計畫
- 2-2. 生產歷程
- 2-3. 分娩減痛法
- 2-4. 待產期照護
- 2-5. 生產球的使用

## 3. 新生兒居家護理

- 3-1. 新生兒的特徵
- 3-2. 新生兒護理
- 3-3. 新生兒沐浴與照護

## 4. 兒童保健

- 4-1. 台灣兒童保健常見議題
- 4-2. 兒童視力保健
- 4-3. 兒童口腔保健

# 上課剪影



# 上課剪影



傷口處理

← 嬰幼兒照護



鼻胃管灌食



# 專業實習教室



# 升學相關科系—五專

- 護理科
- 老人事業服務科
- 長期照護與健康促進管理科
- 牙體技術科



# 未來出路

- 各大醫療院所護理師
- 衛生局、學校護理師或公衛行政人員
- 生物科技公司、藥廠或醫療保健器材專員
- 安養機構、居家護理機構照個管師
- 空服員
- 居家服務督導人員
- 樂齡活動企劃人員
- 健康促進管理師
- 照護產業之管理及行銷
- 輔助療法相關指導人員
- 養生照護產業商業人員
- 健康科技資訊人員
- 輔具設計行銷……等等

# 未來出路—升學

護理系

醫事技術系

物理治療系

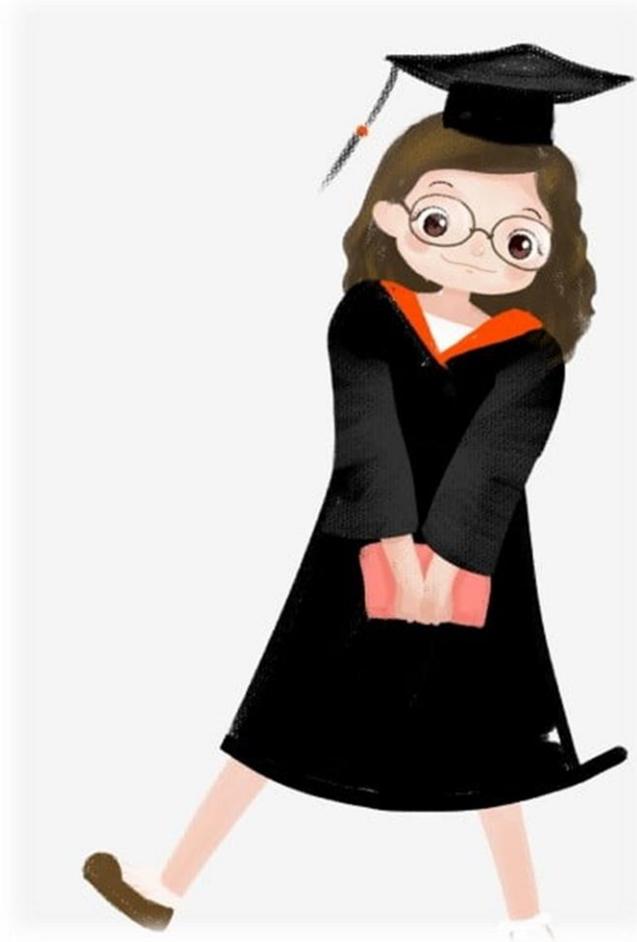
視光系

牙體技術系

醫務管理系

照護服務系

藥學系





十二年國民基本教育

# 國中技職教育資訊網站

111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



**108 課綱**  
**適性揚才迎向未來**