

臺南市立東原國中 111 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	食品職群	八、每週授課節數及總節數	每週 3 節，共 42 節
三、主題	職群概論、中式麵食加工主題、烘培主題	九、授課週數	14 週
四、學生數	18 人	十、教室/工場名稱	家政教室
五、授課師資 (請確實填入實際授課教師姓名)	<p>陳雯珊老師：</p> <p>1. 108 學年度與 109 學年度，於本校教授食品職群，教學非常認真，獲教職員與學生高度肯定。</p> <p>2. 高級中等學校餐旅群-觀光事業科教師證書(教技字第 10800030 號)</p> <p>3. 門市服務乙級證照(技術士證總編號 181-001865)</p> <p>4. 餐旅服務丙級證照(技術士證總編號 131-030245)</p> <p>5. 烘焙食品-麵包丙級證照(技術士證總編號 077-156723)</p> <p>6. 109 學年度指導本校食品職群選手參加臺南市技藝競賽(食品職群烘焙主題)，獲佳作成績。</p>	十一、上課時段	星期一下午第 5-7 節
		十二、特殊情形	<p>(一)學生數低於 15 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</p> <p>(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」。</p> <p>(三)其他：。</p>
六、國中隨班(隊)輔導教師姓名及身分	<p>姓名：林子翔</p> <p>(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)。</p> <p>(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 type="checkbox"/>，得</p>	十三、合作學校隨班輔導教師	

	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		
--	---	--	--

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者，請務必列入)	備註
1	2/13-2/17	職群概論	1. 食品職群的意義與範圍 2. 食品相關的行業與工作職業安全與道德	培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德及工作態度。	1. 烤箱 2. 蛋捲機 3. 瓦斯爐 4. 桌上型攪拌機	1. 始業式 2. 2/18 補上班上課 (2/27)
2	2/20-2/24	烘焙	西點類	學習檸檬方塊的製作方法		
3	2/27-3/3	停課	--	--		調整放假
4	3/6-3/10	中式麵食加工	酥(油)皮、糕(漿)皮類	學習芋頭酥的製作方法		
5	3/13-3/17	烘焙	西點類	學習貓舌小西餅的製作方法		
6	3/20-3/24	中式麵食加工	酥(油)皮、糕(漿)皮類	學習蛋黃酥的製作方法		1. 第一次定期考試 2. 3/25 補上課上課 (4/3)
7	3/27-3/31	烘焙	蛋糕類	學習布朗尼蛋糕的製作方法		
8	4/3-4/7	停課	--	--		4/3 調整放假

9	4/10-4/14	中式麵食加工	酥(油)皮、糕(漿)皮類	學習桃酥的製作方法	
10	4/17-4/21	烘焙	西點類	學習丹麥小西餅的製作方法	
11	4/24-4/28	烘焙	西點類	學習水果塔的製作方法	
12	5/1-5/5	中式麵食加工	酥(油)皮、糕(漿)皮類	學習鳳梨酥的製作方法	
13	5/8-5/12	停課	--	--	1. 第二次定期考試 3. 九年級複習考
14	5/15-5/19	停課	--	--	國中教育會考
15	5/22-5/26	烘焙	西點類	學習蛋捲的製作方法	
16	5/29-6/2	中式麵食加工	酥(油)皮、糕(漿)皮類	學習菊花酥的製作方法	
17	6/5-6/9	烘焙	西點類	學習葡萄乾燕麥紅糖小西餅的製作方法	
18	6/12-6/16	中式麵食加工	發麵類	學習雙色饅頭的製作方法	1. 畢業典禮 2. 6/17補上班上課(6/23)
19	6/19-6/23	停課	--	--	第三次定期考試
20	6/26-6/30	停課	--	--	結業式

下學期未滿 13 週或超過 17 週之原因：

