

114學年度第二學期技藝教育課程上課職群及課程規劃

慈幼工商			
次數	上課日期	食品(20人)	
		主題名稱	課程名稱
1	2/23	職群概論	1. 食品職群基本介紹及職業安全與道德 2. 食品加工範圍與產業 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
2	3/2	烘焙	乳沫類蛋糕(海線蛋糕)
3	3/9	烘焙	麵糊類蛋糕-大理石蛋糕
4	3/16	烘焙	戚風蛋糕捲類
5	3/23	烘焙	餅乾類製作：巧克豆餅乾
6	3/30	烘焙	杏仁瓦片
7	4/13	烘焙	果醬酥製作
8	4/20	烘焙	水調(和)麵類製作-貓耳朵製作
9	4/27	中式麵食加工	水調(和)麵類製作-水餃製作
10	5/4	中式麵食加工	發麵類製作-發糕製作
11	5/11	中式麵食加工	發酵麵類製作-荷葉餅
12	5/18	中式麵食加工	酥(油)皮類製作-Q心酥
13	5/25	中式麵食加工	糕(漿)皮類製作-鳳梨酥

慈幼工商	
設計(20人)	
主題名稱	課程名稱
職群概論	1. 設計職群基本介紹及職業安全與道德 2. 設計定義、分類與設計產業得重要性 3. 設計方法 4. 設計程序
基礎描繪	基礎描繪與素描概說
基礎描繪	基礎描繪工具介紹及操作
基礎描繪	形體的觀察與描繪
基礎描繪	形體的觀察與描繪
基礎描繪	光影明暗的觀察與表現
基礎描繪	光影明暗的觀察與表現
電腦繪圖	電腦繪圖
電腦繪圖	點陣繪圖
電腦繪圖	點陣繪圖
電腦繪圖	影像處理
電腦繪圖	影像處理
電腦繪圖	影像處理

南英商工	
動力機械(20人)	
主題名稱	課程名稱
職群概論	1. 動力機械職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 能源與動力機械介紹 3. 內、外燃機種類
機車基本認識	機車簡介
機車基本認識	機車動力系統介紹及操作
機車基本認識	機車車架系統介紹及操作
機車基本認識	機車車架基本檢查與調整
機車基本認識	機車車架基本檢查與調整
機車基本認識	機車電路系統介紹及操作
汽車基本認識	汽車引擎介紹
汽車基本認識	汽車底盤介紹
汽車基本認識	介紹汽車電路系統種類
汽車基本認識	檢查汽車電路各重要系統
汽車基本認識	汽車引擎定期檢查與保養
汽車基本認識	汽車底盤定期檢查與保養

南英商工	
餐旅(20人)	
主題名稱	課程名稱
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
中餐廚藝製作	廚房器具的認識、使用與衛生安全
中餐廚藝製作	食材的認識、保存與烹調法介紹
中餐廚藝製作	炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲
中餐廚藝製作	煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮
中餐廚藝製作	蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹
中餐廚藝製作	煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條
飲料調製實務	飲料調製介紹
飲料調製實務	飲品的變化與調製-造型鮮奶茶、奇異之吻
飲料調製實務	飲品的變化與調製-香蕉西瓜船、西瓜汁、香蕉牛奶
飲料調製實務	碳酸飲料-柳橙鳳梨船、鳳梨冰沙、柳橙蘇打
飲料調製實務	茶的沖泡-冰水蜜桃紅茶、伯爵奶茶、綠茶多多
飲料調製實務	茶的沖泡-黑糖波霸奶茶、奶泡紅茶、白鬍子綠茶

中華醫事	
家政(30人)	
主題名稱	課程名稱
職群概論	1. 家政職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 家政職群的法規與倫理 3. 家政相關的行業與工作
幼兒保育	嬰幼兒語文
幼兒保育	嬰幼兒語文
幼兒保育	嬰幼兒語文
幼兒保育	幼兒藝術創作
幼兒保育	幼兒藝術創作
幼兒保育	幼兒藝術創作
美容	皮膚保養
美容	臉部的按摩
美容	臉部的按摩
美容	紙上化妝
美容	紙上化妝
美容	基礎化妝