<table>
<tr><td colspan="4">臺南市立龍崎國中 111 學年度上學期抽離式技藝教育課程總體計畫</td></tr>
<tr><td colspan="4">壹、基本資料：</td></tr>
<tr><td colspan="4">◎班次：第 1 班(請務必與線上填報一致)</td></tr>
<tr><td>一、班別：(右列擇一)</td><td>■自辦式；□合作式；□綜合自辦式；□綜合合作式</td><td>七、合作學校(自辦式及綜合自辦式免填)</td><td>無</td></tr>
<tr><td>二、職群</td><td>食品職群</td><td>八、每週授課節數及總節數</td><td>每週 5 節，共 85 節</td></tr>
<tr><td>三、主題</td><td>職群概論、中式麵食加工主題、中式米食加工主題、烘焙主題</td><td>九、授課週數</td><td>17 週</td></tr>
<tr><td>四、學生數</td><td>18 人</td><td>十、教室/工場名稱</td><td>廚藝教室</td></tr>
<tr><td rowspan="2">五、授課師資(請確實填入實際授課教師姓名)</td><td rowspan="2">(一) ○○○(學校教師)、○○學校○○老師/○○字第○○號。
(二) 羅貞羽(業師)、職業證照字號/烘焙食品-麵包類技術士證丙級技術士證總編號 077-024649，中餐烹調-葷食類技術士證丙級技術士證總編號 076-432076</td><td>十一、上課時段</td><td>星期四上午第 1-5 節</td></tr>
<tr><td>十二、特殊情形</td><td>(一)學生數低於 15 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：　　。</td></tr>
<tr><td>六、國中隨班(隊)輔導教師姓名及身分</td><td>姓名：蔡明秀
(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。</td><td>十三、合作學校隨班輔導教師</td><td>姓名：○○(請勿與授課師資相同)</td></tr>
<tr><td colspan="4">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。</td></tr>
</table>

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	9/1-9/4	職群概論 中式麵食加工	**食品職群之基本介紹及職業安全與道德** **食品**安全**與**衛生 漿(粿)粉類	傳統蛋餅	**二門四盤LED電烤箱*1** 二口炮台式快速爐*2 二口式快速爐*2 攪拌機*1 食品調理機*3 桌上型真空包裝機*1 **蛋捲機*2** 雙門雙層不銹鋼冰箱*1 **8盤玻璃烤盤蒸箱***1	**始業式**
2	9/5-9/11	中式麵食加工	酥（油）皮、糕（漿）皮類	蛋黃酥		
3	9/12-9/18	中式麵食加工	水調(和)麵類	黑糖糕		
4	9/19-9/25	烘焙	麵包類	肉桂捲		
5	9/26-10/2	中式米食加工	米粒類	油飯		
6	10/3-10/9	**停課**	--	--		**第一次定期考試**
7	10/10-10/16	烘焙	蛋糕類	蒸鹹蛋糕		
8	10/17-10/23	中式米食加工	漿(粿)粉類	水晶蝦餃		
9	10/24-10/30	中式麵食加工	發麵類	鮮奶饅頭		
10	10/31-11/6	烘焙	蛋糕類	比利時鬆餅		
11	11/7-11/13	中式米食加工	漿(粿)粉類	黑糖發糕		
12	11/14-11/20	中式米食加工	漿(粿)粉類	蘿蔔糕		
13	11/21-11/27	**停課**	--	--		**第二次定期考試**
14	11/28-12/4	烘焙	麵包類	優格甜甜圈		
15	12/5-12/11	中式麵食加工	水調（和）麵類	鍋盔		
16	12/12-12/18	中式米食加工	漿(粿)粉類	手工湯圓		
17	12/19-12/25	烘焙	西點類	泡芙		

18	12/26-1/1	烘焙	蛋糕類	戚風蛋糕		
19	1/2-1/8	中式麵食加工	酥（油）皮、糕（漿）皮類	古早味馬蛋		
20	1/9-1/15	**停課**	--	--		**第三次定期考試**
21	1/16-1/20	停課	--	--		休業式

上學期請務必排滿 17 週。

臺南市立龍崎國中 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)	■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)	無
二、職群	餐旅職群	八、每週授課節數及總節數	每週 5 節，共 80 節
三、主題	職群概論、中餐廚藝製作主題、西餐廚藝製作主題、飲料調製實務主題	九、授課週數	16 週
四、學生數	18 人	十、教室/工場名稱	廚藝教室
五、授課師資(請確實填入實際授課教師姓名)	(一) ○○○(學校教師)、○○學校○○老師/○○字第○○號。 (二) 羅貞羽(業師)、職業證照字號/烘焙食品-麵包類技術士證丙級技術士證總編號 077-024649，中餐烹調-葷食類技術士證丙級技術士證總編號 076-432076	十一、**上課時段**	星期四上午第 1-5 節
		十二、特殊情形	(一)學生數低於 15 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：蔡明秀 (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	十三、合作學校隨班輔導教師	姓名：○○(請勿與授課師資相同)

	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。		

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	2/11-2/12	--	--	--	**二門四盤LED電烤箱*1** 二口炮台式快速爐*2 二口式快速爐*2 攪拌機*1 食品調理機*3 桌上型真空包裝機*1 **蛋捲機*2** 雙門雙層不銹鋼冰箱*1 **8盤玻璃烤盤蒸箱***1 活動式烤盤架 義式咖啡機 雞蛋仔機	始業式
2	2/13-2/19	職群概論 中餐廚藝製作	餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德 餐旅職群概論 基本烹調法實習	韓式煎餅		
3	2/20-2/26	中餐廚藝製作	廚房器具的認識、使用與衛生安全 基本烹調法實習	傳統煎餃		
4	2/27-3/5	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	油飯		
5	3/6-3/12	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	蚵仔煎		
6	3/13-3/19	飲料調製實務	飲料調製介紹 食材的認識、保存與烹調法介紹	拿鐵飲品		
7	3/20-3/26	停課	--	--		**第一次定期考試**
8	3/27-4/2	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	水煎包		
9	4/3-4/9	中餐廚藝製作	食材的認識、保存與烹調法介紹	春捲		

10	4/10-4/16	西餐廚藝製作	廚房器具的認識、使用與衛生安全	港式雞蛋仔		
11	4/17-4/23	西餐廚藝製作	食材的認識、保存與烹調法介紹	起士捲		
12	4/24-4/30	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	司康		
13	5/1-5/7	飲料調製實務	飲料調製介紹 食材的認識、保存與烹調法介紹	凍檸茶		
14	5/8-5/14	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	玉米濃湯		**第二次定期考試（不影響上課）**
15	5/15-5/21	飲料調製實務	乳品、果汁及碳酸飲料	楊枝甘露		
16	5/22-5/28	中餐廚藝製作	地方小吃	粽子		
17	5/29-6/4	飲料調製實務	乳品、果汁及碳酸飲料	泰式奶茶		
18	6/5-6/11	西餐廚藝製作	基本烹調法實習	青醬義大利麵		
19	6/12-6/18	--				畢業典禮
20	6/19-6/25	--	--	--		
21	6/26-6/30	--	--	--		第三次定期考試 休業式
□下學期未滿 13 週或超過 17 週之原因：						