	南投縣中興國民中學 110 學年度九年級 技藝課程計畫總表									
				•	第一學期					
學										
期	月彻	迎入	食品課程(3)	家政照服課程(3)	商業管理課程(3)	電子電機課程(4)	餐旅課程(3)	備註		
	八	1	食品職群之基本 介紹及職業安全 與道德	家政職群概況說 明與介紹	商業與管理職群 之基本介紹		餐旅職群之基本 介紹及職業安全 與道德			
	九	2	食品原料與機具	認識營養素	電腦簡介		餐旅職群概論			
		3	麵包類	每日飲食指南	中文輸入		廚房器具的認 識、使用與衛生安 全			
第		4	麵包類	口腔衛生保健	文書處理		食材的認識、保存 與烹調法介紹			
一學		5	麵包類	口腔衛生保健	文書處理		基本烹調法實習- 煮、滷			
期	+	6	麵包類	高齢者膳食	產品推廣概念		基本烹調法實習- 燴、蒸			
		7	第一段考	第一段考	第一段考		第一段考			
		8	麵包類	高齢者膳食	商品擺設		基本烹調法實習-			
		9	麵 糊類蛋糕	皮膚保養	記帳之基本介紹		基本烹調法實習- 煎、炸			
		10	乳沫類蛋糕	頭頸肩按摩實作	記帳之基本介紹		西餐基本烹調法 實習			

	+-	11	乳沫類蛋糕	手部保養與按摩	記帳之基本法則
		12	戚風類蛋糕	基礎化妝	記帳之基本法則
		13	戚風類蛋糕	洗髮與實作	業種與業態的簡 介
		14	第二段考	第二段考	第二段考
		15	戚風類蛋糕	防跌知識	服務人員工作簡 介
		16	西點類	防跌運動處方	銷售人員工作簡 介
	+=	17	西點類	健康促進概論與 活動設計素材介 紹	建立正確商業相關法律觀念
		18	酥(油)皮、糕(漿) 皮類	活動教具實作	商業文書應用
		19	酥(油)皮、糕(漿) 皮類	活動教具實作與 運用	商業文書應用
	-	20	酥(油)皮、糕(漿) 皮類	活動教具實作與 運用	商業文書應用
		21	期末考	期末考	期末考
		22			

烘焙廚房器具的	
認識與安全使用	
方法	
西點類	
1.酥(油)皮類製作	
第二段考	
刀工練習	
成果發表並分享	
回饋	
期末考	

第二學期

		食品職群之基本				餐旅職群之基本						
=	1	介紹及職業安全			職群概論	介紹及職業安全						
		與道德				與道德						
	2 食品原料與機具	今 口 后 刈 的 操 目			基本室內配線/室	忽 故 畔 畔 坬 ふ						
				內配線簡介/四節	食水料 种 机 酬							
					基本室內配線/導	廚房器具的認						
	3	麵包類			線的連接及處理/	識、使用與衛生安						
			- 本學期無開設此 課程	本學期無開設此 課程	四節	全						
					基本室內配線/電	食材的認識、 保在						
11	4	4 麵包類			儀表的認識及使							
					用/四節	万 从明石 月 100						
					基本室內配線/基	基本烹調法實習-						
	5	5 麵包類			本識圖及製圖/四							
					節	\ft, \/\B						
	6	6 麵包類			基本室內配線/基	基本烹調法實習-						
					本室內配線裝置/							
					四節	/自 / 杰						
	7	第一段考			第一段考	第一段考						
四 -	8 麵包對	8 麵包類			基本室內配線/基	甘 本 亨 細						
					礎配管及配線/四	本 本点酮囚員自⁻ 羹、炒						
					節							
				基本室內配線/基	甘木宣细比安羽							
	9	麵糊類蛋糕			礎配管及配線/四							
										節	八八	
	=	二 2 3 4 = 5 6 7 8 四	1 介紹及職業安全 與道德 2 食品原料與機具 3 麵包類 4 麵包類 5 麵包類 6 麵包類 7 第一段考 8 麵包類 四 四	1 介紹及職業安全與道德 2 食品原料與機具 3 麵包類 4 麵包類 5 麵包類 6 麵包類 7 第一段考 8 麵包類 四 四	1 介紹及職業安全 與道德 2 食品原料與機具 3 麵包類 4 麵包類 5 麵包類 6 麵包類 7 第一段考 8 麵包類 四 8	1	1 介紹及職業安全 與道德 2 食品原料與機具 3 麵包類 4 麵包類 基本室內配線/導線的連接及處理/四節 養材的認識、保存與烹調法介紹 基本室內配線/電儀表的認識及使用/四節 養材的認識、保存與烹調法介紹 基本室內配線/基本室內配線/基本室內配線/基本室內配線/基本室內配線/基本室內配線裝置/四節 基本烹調法實習一次 6 麵包類 基本室內配線/基礎配管及配線/四節 基本烹調法實習一業別法實習一次 8 麵包類 基本室內配線/基礎配管及配線/四節 基本烹調法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一業別法實習一數的 9 麵納類蛋糕 基本室內配線/基礎配管及配線/四數的 基本烹調法實習一數別法實習一數別表述					

		10	乳沫類蛋糕	基本室內配線/基 西餐基本烹調法 礎配管及配線/四	
		11	乳沫類蛋糕	基本室內配線/基 烘焙廚房器具的 碳配管及配線/四 認識與安全使用 節 方法	
		12	戚風類蛋糕	基本工業配線/工 西點類 業配線簡介/四節	
	五	13	戚風類蛋糕	基本工業配線/工 業配線器具裝修/ 1.酥(油)皮類製作 四節	
		14	第二段考	第二段考第二段考	
		15	西點類	基本工業配線/工 業配線器具裝修/ 刀工練習 四節	
		16	酥(油)皮、糕(漿) 皮類	基本工業配線/電 動機的基本控制 刀工練習 電路實作/四節	
	六	17	酥(油)皮、糕(漿) 皮類	基本工業配線/電 動機的基本控制 刀工練習 電路實作/四節	
		18	酥(油)皮、糕(漿) 皮類	基本工業配線/電 動機正逆轉控制 實作/四節 回饋	

	19	畢業周	畢業周	畢業周	畢業周	畢業周		
		20	畢業周	畢業周	畢業周	畢業周	畢業周	
		21	畢業周	畢業周	畢業周	畢業周	畢業周	

填寫說明及注意事項:

- 一、實施十二年國民基本教育課程的年級,均需製作此一總課表,一個年級一張。
- 二、請逐項說明彈性學習課程規劃內容。
- 三、請各校須依『十二年國民基本教育課程各學習領域學習節數一覽表』之節數進行課程規劃。

四、彈性學習課程分:

- (一)統整性主題/專題/議題探究課程:可以跨領域/科目或結合各項議題,強化知能整合與生活運用能力。
- (二)社團活動:可開設跨領域/科目相關的學習活動,讓學生依興趣及能力分組選修,與其他班級學生共同上課。
- (三)技藝課程:促進手眼身心等感官統合、習得生活所需實用技能、培養勞動神聖精神、探索人與科技及工作世界的關係之 課程為主,讓學生依照興趣與性向自由選修。
- (四)特殊需求領域課程:指依照特殊教育及特殊類型班級學生的學習需求所安排之課程。
- (五)其他類課程:包括本土語文/新住民語文、服務學習、戶外教育、班際或校際交流、自治活動、班級輔導、學生自主學習等 各式課程,以及領域補救教學課程。