

九、食品職群

9-1 食品職群目標

- 9-1.1 認識食品職群的基本知識。
- 9-1.2 習得食品職群的基本技能。
- 9-1.3 養成正確的工作態度及職業道德。

9-2 食品職群課程架構表

| 單元節數 | | 基本單元 | 延伸單元 |
|------|---------------------------|------|------|
| 職群主題 | | | |
| 核心主題 | 1.職群概論 | 3 | |
| | 2.中式米食加工 | 18 | 31 |
| | 3.中式麵食加工 | 18 | 49 |
| | 4.烘焙 | 18 | 49 |
| | 5.果蔬加工 | 18 | 21 |
| | 6.畜水產品加工 | 18 | 10 |
| 彈性主題 | 7.得依學校本位課程或區域產業特色自行增加彈性主題 | | |

- 說明：
1. 採抽離式上課者，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，至少須授畢所選擇主題之基本單元節數 39 節課；若基本單元加總節數不足該學期上課總節數時，得以該核心主題的延伸單元節數補足，或各校得依學校本位課程或區域產業特色，自行增加彈性主題，惟每學期彈性主題上課節數不得超過總上課節數的 1/3。
 2. 採專案編班上課者，應就 6 個核心主題中，除必修之「職群概論」核心主題外，每學期則選擇 4 個（含）以上核心主題上課，至少須授畢所選擇主題之基本單元節數 75 節課；若基本單元加總節數不足該學期上課總節數時，得以該核心主題的延伸單元節數補足，或各校得依學校本位課程或區域產業特色，自行增

加彈性主題，惟每學期彈性主題上課節數不得超過總上課節數的 1/3。

9-3.1 食品職群【職群概論】核心主題學習大綱

| | | | |
|----------|---|--|------|
| 學習目標 | 1. 認識食品職群。 2. 認識食品職群的基本技能及未來生涯進路發展。 3. 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。 | | |
| 類別 | 單元名稱 | 單元內容 | 上課節數 |
| 基本單元 | 1. 食品職群之基本介紹及職業安全與道德 | 1-1.食品職群實習科目介紹 1-2.食品職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德 | 1 |
| | 2. 食品加工的範圍與產業 | 2-1.食品群各科主要學習內容與證照 2-2.食品相關產業介紹 | 2 |
| | 3. 食品原料與機具 | 3-1.食品原料的介紹 3-2.食品機具的介紹 | |
| | 4. 食品安全與衛生 | 4-1.食品安全的介紹 4-2.食品衛生觀念的介紹 | |
| | 5. 食品檢驗分析及生物技術 | 5-1.微生物、化學介紹 5-2.生物技術介紹 | |
| 基本單元節數小計 | | | 3 |

9-3.2 食品職群【中式米食加工】核心主題學習大綱

| | | | |
|-----------------|---|--------------------------------------|-------------|
| 學習目標 | 1. 認識中式米食加工的基本知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。 | | |
| 類別 | 單元名稱 | 單元內容 | 上課節數 |
| 基本單元 | 1. 米粒類 | 1-1.中式米食加工概論 1-2.飯粒型製作-筒仔米糕 | 4 |
| | 2. 漿(粿)粉類 | 2-1.米漿型製作-碗粿、蘿蔔糕 2-2.漿糰型製作-湯圓、芋粿巧 | 14 |
| 基本單元節數小計 | | | 18 |
| 延伸單元 | 1. 進階米粒類 | 1-1.飯粒型製作-台式肉粽 1-2.粥品類製作-廣東粥 | 10 |
| | 2. 進階漿(粿)粉類 | 2-1.米漿型製作-米發粿 2-2.漿糰型製作-紅龜粿 | 21 |
| 延伸單元節數小計 | | | 31 |

9-3.3 食品職群【中式麵食加工】核心主題學習大綱

| | | | |
|-----------------|---|---|-------------|
| 學習目標 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。 | | |
| 類別 | 單元名稱 | 單元內容 | 上課節數 |
| 基本單元 | 1. 水調(和)麵類 | 1-1. 中式麵食加工概論 1-2. 水調(和)麵類製作-生鮮麵條、水餃 | 7 |
| | 2. 發麵類 | 2-1. 發粉類製作-發糕 2-2. 發酵麵類製作-豆沙包 | 4 |
| | 3. 酥(油)皮、糕(漿)皮類 | 3-1. 酥(油)皮類製作-蛋黃酥 3-2. 糕(漿)皮類製作-鳳梨酥類 | 7 |
| 基本單元節數小計 | | | 18 |
| 延伸單元 | 1. 進階水調(和)麵類 | 1-1. 冷水麵類製作-油麵 1-2. 燙麵類製作-鍋貼、燒賣 | 21 |
| | 2. 進階發麵類 | 2-1. 發酵麵類製作-饅頭 2-2. 發粉麵類製作-馬拉糕 | 18 |
| | 3. 進階酥(油)皮、糕(漿)皮類 | 3-1. 酥(油)皮類製作-咖哩餃 3-2. 糕(漿)皮類製作-桃酥 | 10 |
| 延伸單元節數小計 | | | 49 |

9-3.4 食品職群【烘焙】核心主題學習大綱

| | | | |
|-----------------|---|--|-------------|
| 學習目標 | 1. 認識烘焙的基本知識。 2. 習得蛋糕類、西點類烘焙食品的基本操作方法。 3. 習得麵包類、蛋糕類、西點類烘焙食品的創作及應用能力。 4. 增進對烘焙的學習興趣並建立良好工作態度。 | | |
| 類別 | 單元名稱 | 單元內容 | 上課節數 |
| 基本單元 | 1. 蛋糕類 | 1-1.蛋糕製作概論 1-2.麵糊類蛋糕製作-重奶油蛋糕 1-3.乳沫類蛋糕製作-海綿蛋糕 1-4.戚風類蛋糕製作-戚風蛋糕捲 | 14 |
| | 2. 西點類 | 2-1.奶油空心餅製作 2-2.布丁餡製作 | 4 |
| 基本單元節數小計 | | | 18 |
| 延伸單元 | 1. 麵包類 | 1-1.麵包製作-紅豆甜麵包、布丁餡甜麵包 1-2.土司製作-圓頂奶油吐司 | 21 |
| | 2. 進階蛋糕類 | 2-1.麵糊類蛋糕製作-水果蛋糕 2-2.乳沫類蛋糕製作-天使蛋糕 2-3.戚風類蛋糕製作-生日蛋糕 | 21 |
| | 3. 進階西點類 | 3-1.冰箱小西點製作 3-2.比薩類製作 | 7 |
| 延伸單元節數小計 | | | 49 |

9-3.5 食品職群【果蔬加工】核心主題學習大綱

| | | | |
|----------|---|---|------|
| 學習目標 | 1. 認識果蔬加工的基本知識。 2. 習得糖漬類、醃漬類及乾燥類食品加工的基本操作方法。 3. 習得糖漬類、醃漬類及乾燥類食品加工的創作及應用能力。 4. 增進對果蔬加工的學習興趣並建立良好工作態度。 | | |
| 類別 | 單元名稱 | 單元內容 | 上課節數 |
| 基本單元 | 1. 糖漬類 | 1-1. 果蔬加工概論 1-2. 各類果醬與果凍製作-草莓果醬、蘋果果凍 | 7 |
| | 2. 醃漬類 | 2-1. 醃漬概論 2-2. 台式泡菜製作 2-3. 韓式泡菜製作 | 7 |
| | 3. 乾燥類 | 3-1. 乾燥概論 3-2. 蘋果果乾製作 | 4 |
| 基本單元節數小計 | | | 18 |
| 延伸單元 | 1. 進階糖漬類 | 1-1. 各類果糕製作-柳橙果糕 1-2. 各類果凍製作-葡萄果凍 | 7 |
| | 2. 進階醃漬類 | 2-1. 發酵泡菜製作 2-2. 黃金泡菜製作 | 7 |
| | 3. 進階乾燥類 | 3-1. 蘿蔔乾製作 3-2. 蕃茄蜜餞 | 7 |
| 延伸單元節數小計 | | | 21 |

9-3.6 食品職群【畜水產品加工】核心主題學習大綱

| | | | |
|-----------------|--|---|-------------|
| 學習目標 | 1. 認識畜水產品加工的基本知識。 2. 習得畜產品加工的基本操作方法。 3. 習得水產品加工的基本操作方法。 4. 增進對畜水產品加工的學習興趣並建立良好工作態度。 | | |
| 類別 | 單元名稱 | 單元內容 | 上課節數 |
| 基本單元 | 1. 肉製品加工 | 1-1. 畜水產加工概論 1-2. 煉製品製作-貢丸 1-3. 豬肉乾製作 | 7 |
| | 2. 乳製品及蛋製品加工 | 2-1. 奶酪製作 2-2. 茶葉蛋製作 | 4 |
| | 3. 水產品加工 | 3-1. 魚鬆製作 3-2. 魚丸製作 | 7 |
| 基本單元節數小計 | | | 18 |
| 延伸單元 | 1. 進階肉製品加工 | 1-1. 肉鬆製作 1-2. 香腸製作 | 4 |
| | 2. 進階乳製品及蛋製品加工 | 2-1. 乳酸飲料製作 2-2. 蛋黃醬製作 | 3 |
| | 3. 進階調味品加工 | 3-1. 海苔醬製作 3-2. 鹹蜆製作 | 3 |
| 延伸單元節數小計 | | | 10 |

十、家政職群

10-1 家政職群目標

10-1.1 認識家政職群的基本知識。

10-1.2 習得家政職群的基本技能。

10-1.3 養成正確的工作態度及職業道德。

10-2 家政職群課程架構表

| 職群主題 | | 單元節數 | 基本單元 | 延伸單元 |
|------|---------------------------|------|------|------|
| 核心主題 | 1.職群概論 | | 3 | |
| | 2.烹飪 | | 18 | 30 |
| | 3.美容 | | 18 | 28 |
| | 4.美髮 | | 18 | 30 |
| | 5.服飾 | | 18 | 22 |
| | 6.幼兒保育 | | 18 | 21 |
| | 7.時尚模特兒 | | 18 | 18 |
| | 8.家庭生活管理基礎實務 | | 18 | 12 |
| 彈性主題 | 9.得依學校本位課程或區域產業特色自行增加彈性主題 | | | |

- 說明：
- 1.採抽離式上課者，應就 8 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，至少須授畢所選擇主題之基本單元節數 39 節課；若基本單元加總節數不足該學期上課總節數時，得以該核心主題的延伸單元節數補足，或各校得依學校本位課程或區域產業特色，自行增加彈性主題，惟每學期彈性主題上課節數不得超過總上課節數的 1/3。
 - 2.採專案編班上課者，應就 8 個核心主題中，除必修之「職群概