

## 【9.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

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. 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

<b>學習目標</b>	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。		
<b>類別</b>	<b>單元名稱</b>	<b>單元內容</b>	<b>上課節數</b>
<b>基本單元</b>	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  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	2-1. 食品群各科主要學習內容與證照 2-2. 食品相關產業介紹  3-1. 食品原料的介紹 3-2. 食品機具的介紹  4-1. 食品安全的介紹 4-2. 食品衛生觀念的介紹  5-1. 微生物、化學介紹 5-2. 生物技術介紹	2
<b>基本單元節數小計</b>			<b>3</b>

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	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
<b>基本單元節數小計</b>			<b>18</b>
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
<b>延伸單元節數小計</b>			<b>49</b>

### 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
<b>基本單元節數小計</b>			<b>18</b>
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
<b>延伸單元節數小計</b>			<b>49</b>

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
<b>基本單元節數小計</b>			<b>18</b>
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
<b>延伸單元節數小計</b>			<b>21</b>

<b>學習目標</b>	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。		
<b>類別</b>	<b>單元名稱</b>	<b>單元內容</b>	<b>上課節數</b>
<b>基本單元</b>	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
<b>基本單元節數小計</b>			<b>18</b>
<b>延伸單元</b>	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
<b>延伸單元節數小計</b>			<b>10</b>