

【智光商工 食品職群 課程計畫表】

週次	主題	單元名稱	單元內容	基本/ 延伸	時數
1	職群概論	1. 食品職群之基本介紹及職業安全與道德 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	1. 食品職群實習科目介紹、未來升學進路介紹、安全的工作態度及敬業合作之職業道德 2. 食品群各科主要學習內容與證照及相關產業介紹 3. 食品原料及機具的介紹 4. 食品安全及食品衛生觀念的介紹 5. 微生物、化學介紹及生物技術介紹	☒ 基本 ☐ 延伸	3
2	中式米食加工	米粒類	中式米食加工概論	☒ 基本 ☐ 延伸	1
		漿(粿)粉類	米漿型製作-甜年糕	☒ 基本 ☐ 延伸	2
3	中式米食加工	米粒類	飯粒型製作-筒仔米糕	☒ 基本 ☐ 延伸	3
4	中式米食加工	漿(粿)粉類	米漿型製作-蘿蔔糕	☒ 基本 ☐ 延伸	3
5	中式米食加工	漿(粿)粉類	漿糰型製作-湯圓	☒ 基本 ☐ 延伸	3
6	中式米食加工	漿(粿)粉類	漿糰型製作-芋粿巧	☒ 基本 ☐ 延伸	3
7	中式米食加工	漿(粿)粉類	米漿型製作-碗粿	☒ 基本 ☐ 延伸	3
8	中式麵食加工	水調(和)麵類	中式麵食加工概論	☒ 基本 ☐ 延伸	1
		酥(油)皮、糕(漿)皮類	酥(油)及糕(漿)的種類與各作法介紹	☒ 基本 ☐ 延伸	1
		發麵類	發粉類製作-發糕	☒ 基本 ☐ 延伸	1
9	中式麵食加工	發麵類	發酵麵類製作-豆沙包	☒ 基本 ☐ 延伸	3
10	中式麵食加工	酥(油)皮、糕(漿)皮類	酥(油)皮類製作-蛋黃酥	☒ 基本 ☐ 延伸	3
11	中式麵食加工	酥(油)皮、糕(漿)皮類	糕(漿)皮類製作-鳳梨酥類	☒ 基本 ☐ 延伸	3
12	中式麵食加工	水調(和)麵類	水調(和)麵類製作-生鮮麵條	☒ 基本 ☐ 延伸	3
13	中式麵食加工	水調(和)麵類	水調(和)麵類製作-水餃	☒ 基本 ☐ 延伸	3
14	烘焙	蛋糕類	蛋糕製作概論	☒ 基本 ☐ 延伸	1
		蛋糕類	麵糊類蛋糕製作-重奶油蛋糕	☒ 基本 ☐ 延伸	2
15	烘焙	蛋糕類	戚風類蛋糕製作-戚風蛋糕捲	☒ 基本 ☐ 延伸	3
16	烘焙	西點類	奶油空心餅製作	☒ 基本 ☐ 延伸	3