

## 參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

112 學年度嘉義縣溪口國民中學九年級第二學期彈性學習課程 餐旅職群教學計畫表 設計者：東吳高職餐旅職群團隊 (表十三之一)

### 一、課程四類規範(一類請填一張)

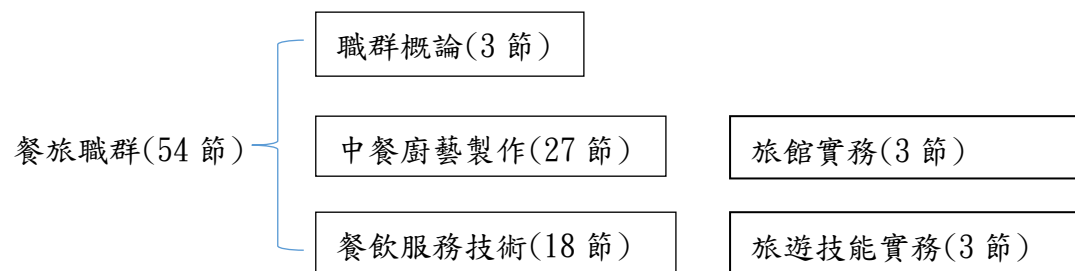
1.  統整性課程 ( 主題  專題  議題探究)
2.  社團活動與技藝課程 ( 社團活動  技藝課程)
3.  其他類課程

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  領域補救教學

### 二、本課程每週學習節數：3

三、課程設計理念：認識餐旅職群的基本知識，習得餐旅職群的基本技能，養成正確的工作態度及職業道德

### 四、課程架構：



### 五、本學期課程內涵如下：

#### 第二學期

教學進度	單元/主題名稱	總綱核心素養	連結領域(議題)學習表現	學習目標	教學重點	評量方式	教學資源/ 自編自選 教材或學 習單
第 1 週 2/12~2/17 2/15 開學	職群概論	A1 身心素質 與自我精進	綜-J-A1 探索與開發自我 潛能，善用資源促	1.認識餐旅職群。 2.認識餐旅職群的基 本技能及未來生涯進	實習教室工業安全教育、 職群概論、食品衛生管理 宣導	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教 室

			進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。	路發展。 3.瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。			學習單
第2週 2/19~2/23	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 台式炸醬麵	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
第3週 2/26~3/1	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 日式大阪燒	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
第4週 3/4~3/8	中餐廚藝 製作	C2 人際關係 與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及	食品衛生管理宣導 酥炸春捲、芝麻球	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單

			養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 5 週 3/11~3/15	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 米糕、酸辣湯	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
第 6 週 3/18~3/22	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 蘿蔔絲酥餅	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
第 7 週 3/25~3/29 第一次段考	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及	食品衛生管理宣導 酸菜麵包	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單

			養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 8 週 4/1~4/5	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 紫菜壽司、花壽司	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
第 9 週 4/8~4/12	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	食品衛生管理宣導 蔥油餅	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
第 10 週 4/15~4/19	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技能。 3.習得複合烹調法及	食品衛生管理宣導 台式甜甜圈	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單

			養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 11 週 4/22~4/26	餐飲服務 技術	A1 身心素質 與自我精進	綜-J-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。	實習教室工業安全教育、職群概論、	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
第 12 週 4/29~5/3	旅館實務	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立	旅館客房實務-床鋪鋪設、旅館客房實務-百變浴巾	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

				良好工作態度。			
第 13 週 5/6~5/10 第二次段 考	餐飲服務 技術	C3 多元文化 與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的 生活方式，理解、 尊重及關懷不同 文化及族群，展現 多元社會中應具 備的生活能力。	1.認識餐飲服務技術 的基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技 術的學習興趣並建立 良好工作態度。	日本大學芋、花見糰子	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
第 14 週 5/13~5/17	餐飲服務 技術	C3 多元文化 與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的 生活方式，理解、 尊重及關懷不同 文化及族群，展現 多元社會中應具 備的生活能力。	1.認識餐飲服務技術 的基本知識。 2.習得儀態與儀容練 習、社交接待禮儀、口 布的摺疊及基本的服 務技能。 3.習得餐具維護與管 理、布巾類的認識與檯 布鋪設、餐桌佈置與擺 設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技 術的學習興趣並建立 良好工作態度。	西餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
第 15 週 5/20~5/24	餐飲服務 技術	C3 多元文化 與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的 生活方式，理解、	1.認識餐飲服務技術 的基本知識。 2.習得儀態與儀容練	西餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

			<p>尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。</p>	<p>習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</p> <p>3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</p> <p>4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</p>			
第 16 週 5/27~5/31	餐飲服務 技術	C3 多元文化 與國際理解	<p>綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。</p>	<p>1.認識餐飲服務技術的基本知識。</p> <p>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</p> <p>3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</p> <p>4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	中餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
第 17 週 6/3~6/7	餐飲服務 技術	C3 多元文化 與國際理解	<p>綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。</p>	<p>1.認識餐飲服務技術的基本知識。</p> <p>2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</p> <p>3.習得餐具維護與管</p>	中餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

				理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 18 週 6/10~6/14 畢業典禮	餐飲服務 技術	C3 多元文化 與國際理解	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	1.認識餐飲服務技術的基本知識。 2.習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。 3.習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。 4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。	野餐餐盒料理	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙(1)人、學習障礙(4)人、情緒障礙(0)人、自閉症(0)人、(自行填入類型/人數)

※資賦優異學生：無

有-(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)

※課程調整建議(特教老師填寫)：

- 1.學生能了解繁複步驟的目的與安全。
- 2.在精細與繁複的作業過程，經過簡化步驟後能完成。

特教老師簽名：謝佩容



普教老師簽名：陳靜儀、吳育淳