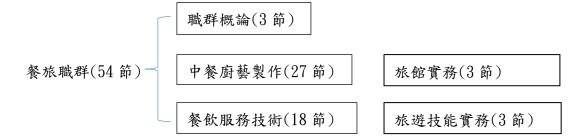
參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

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/ 自編材選 報報 習
第1週	職群概論	A1 身心素質	綜-J-A1	1.認識餐旅職群。	實習教室工業安全教育、	學生作品	餐飲科
2/12~2/17		與自我精進	探索與開發自我	2.認識餐旅職群的基	職群概論、食品衛生管理	環境打掃	專業教
2/15 開學			潛能,善用資源促	本技能及未來生涯進	宣導	學習單	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,關係 好所關係,經營, 好所 類合形 類合 類的 人際 類 類 的 的 的 的 的 的 的 的 的 的 的 的 的 的 的 的 的	地方小吃製作的基本	食品衛生管理宣導 台式炸醬麵	學生作品 環境打掃 學習單	餐業智單
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,關係 類別人所 類別 類別 類別 類別 類別 類別 類別 類別 類別 類別 類別 類別 類別	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.習得基本烹調法及 技能。 3.習得使素調法及 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 作的學習興趣達立 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	餐業室學
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

			2 e 1 11 de 1 m	,1 _ , / All // 14 1			
			養利他與合群的	地方小吃製作的基本			
			態度,提升團隊效	技能。			
			能,達成共同目	4.增進對中餐廚藝製			
			標。	作的學習興趣並建立			
				良好工作態度。			
第5週	中餐廚藝	C2	綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科
3/11~3/15	製作	人際關係	運用合宜的人際	的基本知識。	米糕、酸辣湯	環境打掃	專業教
		與團隊合作	互動技巧,經營良	2.習得基本烹調法的		學習單	室
			好的人際關係,發	技能。			學習單
			揮正向影響力,培	3.習得複合烹調法及			
			養利他與合群的	地方小吃製作的基本			
			態度,提升團隊效	技能。			
			能,達成共同目	4.增進對中餐廚藝製			
			標。	作的學習興趣並建立			
				良好工作態度。			
第6週	中餐廚藝	C2	綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科
3/18~3/22	製作	人際關係	運用合宜的人際	的基本知識。	蘿蔔絲酥餅	環境打掃	專業教
		與團隊合作	互動技巧,經營良	2.習得基本烹調法的		學習單	室
			好的人際關係,發	技能。			學習單
			揮正向影響力,培	3.習得複合烹調法及			
			養利他與合群的	地方小吃製作的基本			
			態度,提升團隊效	技能。			
			能,達成共同目	4.增進對中餐廚藝製			
			標。	作的學習興趣並建立			
				良好工作態度。			
第7週	中餐廚藝	C2	綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科
3/25~3/29	製作	人際關係	運用合宜的人際	的基本知識。	酸菜麵包	環境打掃	專業教
第一次段		與團隊合作	互動技巧,經營良	2.習得基本烹調法的		學習單	室
考			好的人際關係,發	技能。			學習單
5			揮正向影響力,培	3.習得複合烹調法及			

 第 8 週 中餐廚藝 4/1-4/5 第 9 週 中餐廚藝 (C2 人際關係 與園隊合作 第 9 週 中餐廚藝 (A) 中餐廚藝 (A) 中餐廚藝 (A) 中餐廚藝 (A) 中餐廚藝 (A) 中餐房 (A) 中學 (A) 中學 (A) 中學 (A) 中學 (A)				養利他與合群的	地方小吃製作的基本			
# · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				態度,提升團隊效	技能。			
第 8 週				能,達成共同目	4.增進對中餐廚藝製			
第8週 4/1~4/5 中餐廚藝 2/1~4/5 C2 人際關係 與團隊合作 編字D 1.認識中餐廚藝製作 的基本知識。 2.習得基本烹調法的 發力的人際關係,發 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 的學習與趣達立 良好工作態度。 2.習得基本烹調法的 投稅。 2.習得基本烹調法的 數作 食品衛生管理宣導 學習單 學生作品 學習單 餐飲料 專業教 室 第9週 4/8~4/12 中餐廚藝 作的學習與趣主建立 良好的人際關係。發 裡正向影響力,經 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。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習與趣並建立 良好工作態度。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習與趣並建立 良好工作態度。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習與趣並建立 良好工作態度。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習與趣並建立 良好工作態度。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習與趣並建立 良好工作態度。 2.習得基本烹調法的 數據度,提升國際效 能,達成共同目 標。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習與趣並建立 良好工作態度。 4.增進對中餐廚藝製作 的基本 發於科 學習單 學生作品 學習單 學生作品 學習單 學生作品 學習單 學生作品 學習單 第10週 4/15~4/19 中餐廚藝製作 的基本 與團隊合作 食品衛生管理宣導 長好工作態度。 2.習得基本烹調法的 好的人際關係,發 更動技巧,經營良 好的人際關係,發 支能。 食品衛生管理宣導 長好工作態度。 2.習得基本烹調法的 數提力指 學習單 學生作品 專業教 室 學習單 學生作品 專業教 室 學習單 學生作品 專業教 室 學習單				標。	作的學習興趣並建立			
2 2 2 2 2 2 2 2 2 2					良好工作態度。			
第9週 中餐廚藝 4/8-4/12 C2 東国隊合作 1.23 素利他與合群的 態度,提升團隊效 能,達成共同目標。 1.23 排工向影響力,培 養利他與合群的 態度,提升團隊效 作的學習與越達建立 良好工作態度。 食品衛生管理宣導 意油餅 學習單 學生作品 學習單 餐飲料 專園隊合作 餐飲料 專園隊合作 一个餐厨藝 與園隊合作 C2 人際關係 與園隊合作 1.23 排工的學習與極速建立 良好工作態度。 食品衛生管理宣導 意油餅 學習單 學習單 第10週 4/15-4/19 中餐廚藝 製作 C2 人際關係 與園隊合作 人際關係 與園隊合作 4.增進對中餐廚藝製作 的應度,提升國際效 能,達成共同目標。 學習與極速建立 良好工作態度。 4.增進對中餐廚藝製作 的學習與極速建立 良好工作態度。 食品衛生管理宣導 台式甜甜園 學生作品 學習單 餐飲料 專業教 學習單 第10週 4/15-4/19 中餐廚藝 製作 公務的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係。 學習學者 1.23 上認識中餐廚藝製作 台式甜甜園 費品衛生管理宣導 台式甜甜園 學生作品 學習單 學習單	第8週	中餐廚藝	C2	綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科
# 10 週 4/15-4/19	4/1~4/5	製作		運用合宜的人際	的基本知識。	紫菜壽司、花壽司	環境打掃	專業教
第9週 4/8~4/12 中餐廚藝 2 C2 人際關係 與團隊合作 綜-J-C2 運用合宜的人際 與團隊合作 1.認識中餐廚藝製作的學習與趣並建立良好工作態度。 食品衛生管理宣導 競技打權 學習單 學生作品 環境打權 學習單 餐飲料 專業教 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 1.認識中餐廚藝製作的學者所 發展,發 有工戶影響力,培養利他與合群的態度,提升團隊效能,達成共同目標。 2.習得基本烹調法的 技能。 4.增進對中餐廚藝製作的學習與趣並建立良好工作態度。 學習單 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 1.認識中餐廚藝製作的學習與趣並建立良好工作態度。 食品衛生管理宣導 4.增進對中餐廚藝製作的學習與趣並建立良好工作態度。 會品衛生管理宣導 4.增進對中餐廚藝製作 4.增進對中餐廚藝製作 6.式甜甜園 學生作品 環境打權 專業教 室 學習單 餐飲料 專業教 室 學習單	,, = ., =		與團隊合作	互動技巧,經營良	2.習得基本烹調法的		學習單	室
第9週 4/8~4/12 中餐廚藝 2 C2 人際關係 與團隊合作 編引-C2 人際關係 與團隊合作 1.認識中餐廚藝製作的學習與趣並建立 良好工作態度。 食品衛生管理宣導 意油餅 學生作品 環境打掃 學習單 餐飲料 專業教 室 第10週 4/15~4/19 中餐廚藝 報作 C2 人際關係 與團隊合作 1.認識中餐廚藝製作的基本 養利他與合群的 態度,提升團隊效 能,達成共同目標。 2.習得基本烹調法的 技能。 基本意調法及 地方小吃製作的基本 技能。 學習單 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 1.認識中餐廚藝製作的學習與趣並建立 良好工作態度。 食品衛生管理宣導 作的學習與趣並建立 良好工作態度。 學生作品 發飲料 專業教 室 學習單 餐飲料 專業教 室 學習單 第10週 4/15~4/19 中餐廚藝 製作 4/15~4/19 食品衛生管理宣導 自式甜甜園 學生作品 環境打掃 專業教 室 學習單				好的人際關係,發	技能。			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 權正向影響力,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。 食品衛生管理宣導 運用合宜的人際 互動技巧,經營良 地方小吃製作的基本 技能。 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 運用合宜的人際 互動技巧,經營良 好的人際關係。 與團隊合作 1.認識中餐廚藝製作 作的學習與趣並建立 良好工作態度。 食品衛生管理宣導 台式甜甜園 學生作品 環境打掃 專業教 室 餐飲料 專業教 室 第10週 4/15~4/19 大際關係 與團隊合作 運用合宜的人際 互動技巧,經營良 好的人際關係,發 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。 食品衛生管理宣導 台式甜甜園 學生作品 環境打掃 學習單 餐飲料 專業教 室				揮正向影響力,培	3.習得複合烹調法及			
第9週 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。 會品衛生管理宣導 蔥油餅 學生作品 環境打掃 學習單 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 1.認識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甜甜園 學生作品 環境打掃 環境打掃 早業教室 全別 第10週 4/15~4/19 中餐廚藝 製作 C2 人際關係與團隊合作 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。 食品衛生管理宣導台式甜甜園 學生作品 環境打掃 環境打掃 早業教室學習單				養利他與合群的	地方小吃製作的基本			
第9週 4/8~4/12 中餐廚藝 製作 C2 製作 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烹調法的技能。 食品衛生管理宣導 蔥油餅 學生作品 聚飲科專業教室 第10週 4/15~4/19 中餐廚藝 製作 C2 製作 綜J-C2 運用合宜的人際互動技巧,經營良好的人際關係,發力,經營良好的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力,經營良好的人際關係,發力,經營良好的人際關係,發力的人所關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人際關係,發力的人學習與應於可能力與不同的學習和可能力與不同的學習與應於可能力與不同的學習與應於可能力與不同的學習的學習的學習的學習的學習的學習的學習的學習的學習的學習的學習的學習的學習的				態度,提升團隊效	技能。			
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。 食品衛生管理宣導 蔥油餅 學習單 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 契的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 1.認識中餐廚藝製作 的基本知識。 互動技巧,經營良 好的人際關係,發 技能。 食品衛生管理宣導 台式甜甜園 學生作品 環境打掃 專業教 室 餐飲料 專業教 室				能,達成共同目	4.增進對中餐廚藝製			
第9週 4/8~4/12 中餐廚藝 2/8~4/12 C2 人際關係 與團隊合作 編: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,建成共同目標。 1.認識中餐廚藝製作的基本 技能。 食品衛生管理宣導 蔥油餅 學生作品 環境打掃 學習單 餐飲料 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 編:J-C2 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學習興趣並建立良好工作態度。 食品衛生管理宣導 台式甜甜園 學生作品 學生作品 學生作品 長好工作態度。 餐飲料 專業教 室 第10週 4/15~4/19 中餐廚藝 製作 C2 人際關係 與團隊合作 1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 互動技巧,經營良好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 好的人際關係,發 食品衛生管理宣導 台式甜甜園 學生作品 環境打掃 專業教 室 學習單				標。	作的學習興趣並建立			
4/8~4/12 製作 人際關係與團隊合作 運用合宜的人際互動技巧,經營良好的人際關係,發力,培養利他與合群的態度,提升團隊效能,達成共同目標。 60 2.習得基本烹調法的技能。 1.2 1.2 2.2					良好工作態度。			
第 10 週 中餐廚藝 C2 (公子4/12) 2.習得基本烹調法的 技能。 2.習得基本烹調法的 技能。 2.習得基本烹調法的 技能。 2.習得基本烹調法及 地方小吃製作的基本 技能。 2.習得基本烹調法及 地方小吃製作的基本 技能。 4.增進對中餐廚藝製作 作的學習興趣並建立良好工作態度。 2.對不能度。 2.習得基本烹調法的 表示	第9週	中餐廚藝		綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科
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。 第 10 週 中餐廚藝 4/15~4/19 中餐廚藝 人際關係 與團隊合作 中國所統,發 大學問題 與團隊合作 中國所統,發 是用合宜的人際 互動技巧,經營良 好的人際關係,發 數稅。	4/8~4/12	製作		運用合宜的人際	的基本知識。	蔥油餅	環境打掃	專業教
第 10 週 中餐廚藝 4/15~4/19 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 好的人際關係,發 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。 食品衛生管理宣導 台式甜甜圈 學生作品 環境打掃 學習單 第 10 週 4/15~4/19 中餐廚藝 製作 C2 (於開係) 運用合宜的人際 互動技巧,經營良 好的人際關係,發 技能。 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。 食品衛生管理宣導 台式甜甜圈 學生作品 環境打掃 學習單			與團隊合作	互動技巧,經營良	2.習得基本烹調法的		學習單	室
第 10 週 中餐廚藝 製作 C2 人際關係 與團隊合作 編書 公司 公司 大學國際公司 公司 公				好的人際關係,發	技能。			學習單
第 10 週 中餐廚藝 4/15~4/19 C2 綜-J-C2 1.認識中餐廚藝製作 6式甜甜圈 學生作品 零飲料 等數 6式甜甜圈 學生作品 零飲料 等業教 6式甜甜圈 學習與歷述建立 8次 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5				揮正向影響力,培	3.習得複合烹調法及			
 第 10 週 中餐廚藝 C2				養利他與合群的	地方小吃製作的基本			
標。 作的學習興趣並建立 良好工作態度。				態度,提升團隊效	技能。			
第10週 中餐廚藝 C2 綜-J-C2 1.認識中餐廚藝製作 食品衛生管理宣導 學生作品 餐飲料 4/15~4/19 製作 人際關係 與團隊合作 運用合宜的人際 互動技巧,經營良 好的人際關係,發 的基本知識。 2.習得基本烹調法的 好的人際關係,發 台式甜甜圈 環境打掃 學習單 學習單				能,達成共同目	4.增進對中餐廚藝製			
第10週 中餐廚藝 C2 綜-J-C2 1.認識中餐廚藝製作 食品衛生管理宣導 學生作品 餐飲料 4/15~4/19 製作 人際關係 與團隊合作 運用合宜的人際 互動技巧,經營良 的基本知識。 台式甜甜圈 環境打掃 學習單 專業教 室 好的人際關係,發 技能。 技能。 學習單 學習單				標。	作的學習興趣並建立			
4/15~4/19 製作 人際關係 與團隊合作 運用合宜的人際 互動技巧,經營良 好的人際關係,發 技能。 的基本知識。 2.習得基本烹調法的 技能。 台式甜甜圈 環境打掃 學習單 專業教 室 學習單					良好工作態度。			
與團隊合作 互動技巧,經營良 2.習得基本烹調法的 學習單 室 好的人際關係,發 技能。 學習單	第 10 週	中餐廚藝		綜-J-C2		食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科
好的人際關係,發 技能。	4/15~4/19	製作		·		台式甜甜圈		
			與團隊合作	互動技巧,經營良	2.習得基本烹調法的		學習單	室
揮正向影響力,培 3.習得複合烹調法及				好的人際關係,發	技能。			學習單
				揮正向影響力,培	3.習得複合烹調法及			

第 11 週 4/22~4/26	餐飲服務技術	A1 身心素質 與自我精進	養態能標。 與升共成 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 是 。 。 是 。	地方。 4.增等習作。 4.增等型性。 4.增等型性。 4.增等型性。 4.增等型性。 4.增多型性。 4.增多型性。 4.增多型性。 4.增多型性。 4.增多型性。 4.增多型性。 4.增多型性。 4.增多型性。 4.增少型性。 4.	實習教室工業安全教育、職群概論、	學生作掃學習	餐業習
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.習得樣態與儀禮 不的對學 不的對學 不的對學 不 我 我 我 我 我 是 人 是 人 是 人 是 人 是 人 是 人 是 人 是	旅館客房實務-床鋪鋪 設、旅館客房實務-百變 浴巾	學生作品學習	餐業學

				良好工作態度。			
第13週	餐飲服務	C3	綜-J-C3	1.認識餐飲服務技術	日本大學芋、花見糰子	學生作品	餐飲專
5/6~5/10	技術	多元文化	探索世界各地的	的基本知識。		環境打掃	業教室
第二次段		與國際理解	生活方式,理解、	2.習得儀態與儀容練		學習單	學習單
考			尊重及關懷不同	習、社交接待禮儀、口			
考			文化及族群,展現	布的摺疊及基本的服			
			多元社會中應具	務技能。			
			備的生活能力。	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。			
第 14 週	餐飲服務	C3	綜-J-C3	1.認識餐飲服務技術	西餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專
5/13~5/17	技術	多元文化	探索世界各地的	的基本知識。		環境打掃	業教室
0/10 0/1/		與國際理解	生活方式,理解、	2.習得儀態與儀容練		學習單	學習單
			尊重及關懷不同	習、社交接待禮儀、口			
			文化及族群,展現	布的摺疊及基本的服			
			多元社會中應具	務技能。			
			備的生活能力。	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。			
第 15 週	餐飲服務	C3	綜-J-C3	1.認識餐飲服務技術	西餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專
5/20~5/24	技術	多元文化	探索世界各地的	的基本知識。		環境打掃	業教室
		與國際理解	生活方式,理解、	2.習得儀態與儀容練		學習單	學習單

	1	_	1	T	T	ı	
			尊重及關懷不同	習、社交接待禮儀、口			
			文化及族群,展現	布的摺疊及基本的服			
			多元社會中應具	務技能。			
			備的生活能力。	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。			
第 16 週	餐飲服務	C3	綜-J-C3	1.認識餐飲服務技術	中餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專
5/27~5/31	技術	多元文化	探索世界各地的	的基本知識。		環境打掃	業教室
0,2, 0,01		與國際理解	生活方式,理解、	2.習得儀態與儀容練		學習單	學習單
			尊重及關懷不同	習、社交接待禮儀、口			
			文化及族群,展現	布的摺疊及基本的服			
			多元社會中應具	務技能。			
			備的生活能力。	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。			
第 17 週	餐飲服務	C3	綜-J-C3	1.認識餐飲服務技術	中餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專
6/3~6/7	技術	多元文化	探索世界各地的	的基本知識。		環境打掃	業教室
		與國際理解	生活方式,理解、	2.習得儀態與儀容練		學習單	學習單
			尊重及關懷不同	習、社交接待禮儀、口			
			文化及族群,展現	布的摺疊及基本的服			
			多元社會中應具	務技能。			
			備的生活能力。	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。	
設的基本技能。	l
200	
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 餐飲服務 C3 綜-J-C3 1.認識餐飲服務技術 野餐餐盒料理 學生作品	占 餐飲專
6/10~6/14 技術 多元文化 探索世界各地的 的基本知識。 環境打打	業教室 **
與國際理解 生活方式,理解、 2.習得儀態與儀容練 學習單	學習單
尊重及關懷不同 習、社交接待禮儀、口	
文化及族群,展現 布的摺疊及基本的服	
多元社會中應具 務技能。	
備的生活能力。 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。	

- ※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、(1)自行填入類型/人數(1)
- ※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