

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

112 學年度嘉義縣鹿草國民中學九年級第一、二學期彈性學習課程 餐旅職群教學計畫表 設計者：蔡久瑜 (表十三之一)

一、課程四類規範(一類請填一張)

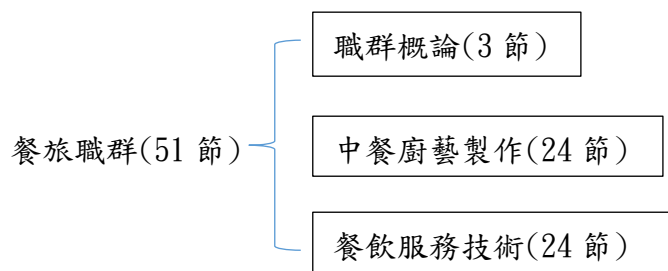
1. 統整性課程 (主題 專題 議題探究)
2. 社團活動與技藝課程 (社團活動 技藝課程)
3. 其他類課程

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：2

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：



統整性探究課程單元主題活動：

- 科技領域 藝術領域 健康與體育領域 綜合活動領域

五、本學期課程內涵如下：

第一學期

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
1	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	學生作品	餐飲科

		與自我精進	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。	2.認識餐旅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。	育、 職群概論、食品衛生管理宣導	環境打掃 學習單	專業教室 學習單
2	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 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
3	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.習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。 4.增進對中餐廚藝製作	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

			養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	的學習興趣並建立良好的工作態度。			
4	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的工作態度。	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
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	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的工作態度。	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

			標。				
6	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
7	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 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
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	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。 2.習得基本烹調法的技	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

			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。	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。			學習單
9	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
10	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，	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。	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

			<p>培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。</p>	<p>4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。</p>			
11	餐飲服務技術	A1 身心素質與自我精進	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>實習教室工業安全教育、職群概論、</p>	<p>學生作品 環境打掃 學習單</p>	<p>餐飲專業教室 學習單</p>
12	餐飲服務技術	B3 藝術涵養與美感素養	<p>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。</p>	<p>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</p>	<p>旅館客房實務-床鋪鋪設、旅館客房實務-百變浴巾</p>	<p>學生作品 環境打掃 學習單</p>	<p>餐飲專業教室 學習單</p>

				的學習興趣並建立良好工作態度。			
13	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
14	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
15	餐飲服務技術	C3 多元文化	綜-J-C3 探索世界各地的	1.認識餐飲服務技術的基本知識。	西餐餐桌禮儀教學	學生作品 環境打掃	餐飲專業教室

		與國際理解	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。	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。		學習單	學習單
16	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。	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
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	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。	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

			現 多元社會中應具 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。			
<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p><input type="checkbox"/>有-智能障礙(1)人、學習障礙(4)人、情緒障礙()人、自閉症()人、<u>(自行填入類型/人數)</u></p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無</p> <p><input type="checkbox"/>有-<u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u></p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1.請任課教師注意學生器具操作上的安全。</p> <p>2.請任課教師多予示範與解說並放慢講說速度。</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：</p> <p style="text-align: right;">普教老師簽名：</p>							

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/ 自編或選 教材或學 習單
1	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 進生涯適性 發展，省思自我 價 值，實踐生命意 義。	1.認識餐旅職群。 2.認識餐旅職群的基本 技能及未來生涯進路 發展。 3.瞭解正確工作態度及 職業道德的重要性。	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 學習單
2	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 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
3	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	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技	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

			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。	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。			學習單
4	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 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
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，	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。	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

			<p>培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。</p>	<p>4.增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。</p>			
6	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>食品衛生管理宣導 蘿蔔絲酥餅</p>	<p>學生作品 環境打掃 學習單</p>	<p>餐飲科 專業教室 學習單</p>
7	中餐廚藝製作	C2 人際關係與團隊合作	<p>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</p>	<p>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。</p>	<p>食品衛生管理宣導 酸菜麵包</p>	<p>學生作品 環境打掃 學習單</p>	<p>餐飲科 專業教室 學習單</p>

			能，達成共同目標。				
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
9	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
10	中餐廚藝製作	C2 人際關係	綜-J-C2 運用合宜的人際	1.認識中餐廚藝製作的基本知識。	食品衛生管理宣導 台式甜甜圈	學生作品 環境打掃	餐飲科 專業教

		與團隊合作	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。	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的工作態度。		學習單	室 學習單
11	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的工作態度。	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
12	餐飲服務技術	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	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。	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

			升生活品質。	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。			
13	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
14	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。	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

				4.增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。			
15	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
16	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。	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
17	餐飲服務	C3	綜-J-C3	1.認識餐飲服務技術的	中餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專

	技術	多元文化 與國際理解	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。	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。		環境打掃 學習單	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()人、自閉症()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.請任課教師注意學生器具操作上的安全。
- 2.請任課教師多予示範與解說並放慢講說速度。

特教老師簽名：蔡久瑜

普教老師簽名：

註：

- 1.請分別列出第一學期及第二學期彈性課程之教學計畫表。
- 2.社團活動及技藝課程每學期至少規劃 4 個以上的單元活動。