

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

111 學年度嘉義縣布袋國民中學九年級第一學期彈性學習課程技藝教育-餐旅職群與家政職群教學計畫表設計者：林廷宇

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：1

三、課程設計理念：

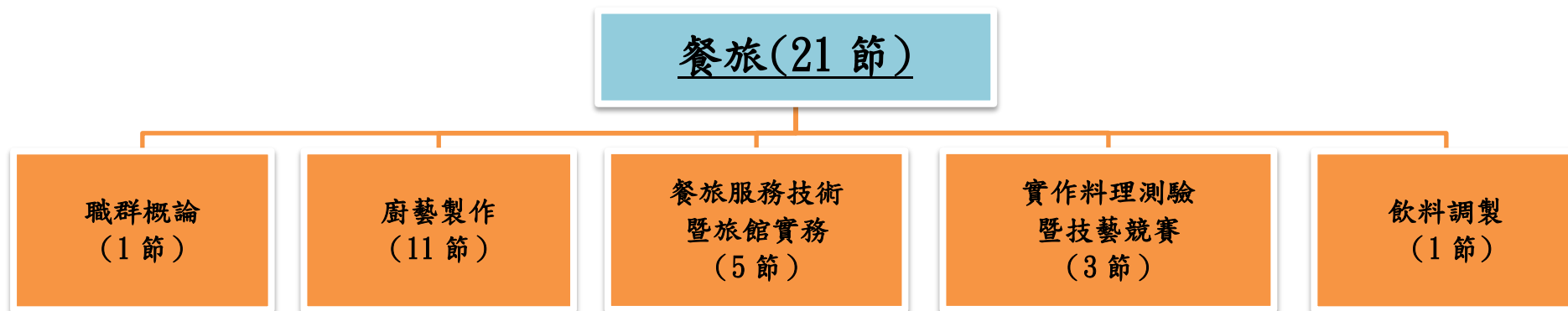
餐旅職群

1. 對於基本餐旅產業產品具備實作之能力。
2. 各式原料的基本認知。
3. 廚房器具認識。
4. 實習工廠安全認知。

家政職群

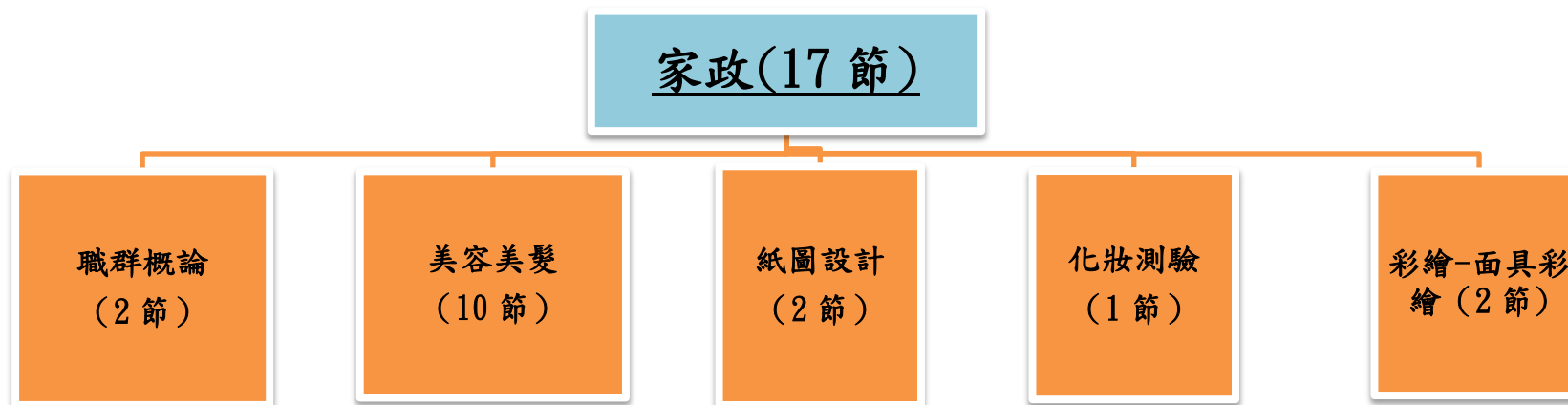
1. 具備美容美髮相關知識與基本技能。
2. 了解家政相關行業與內容，並能遵守職業倫理與道德。
3. 培養學生學習家政技能的興趣。
4. 學習禮儀與正確儀態，並能運用在日常生活。
5. 培養安全的工作態度與敬業合作之職業道德。

四、課程架構：



統整性探究課程單元主題活動：

- 語文領域 數學領域 社會領域 自然科學領域
科技領域 藝術領域 健康與體育領域 綜合活動領域



統整性探究課程單元主題活動：

- 語文領域 數學領域 社會領域 自然科學領域
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 週	職群概論	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠了解餐飲職群的內涵	能夠回答老師問題	簡報及投影機
2 週	廚藝製作(包&捲) 味島香鬆壽司捲	C2 人際關係與團隊合作	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	從各項活動、情境中認識不同類型工作者角色的內涵與特質	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
3 週	廚藝製作(桿&煎) 蔥油餅	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	從各項活動、情境中認識不同類型工作者角色的內涵與特質	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
4 週	廚藝製作(煎)大阪燒	C2 人際關係與團隊合作	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	透過參觀、訪談、扮演、體驗或觀察紀錄各行業機構服務內容或從業人員工作內容等	能夠學會基本日式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
5 週	廚藝製作(燴、煮) 番茄肉醬義大利麵、玉米	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	可從觀察、探索興趣、性向、價值觀及人格特質等向度引導、發展自己的職業興趣。	能夠學會基本西式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具

	濃湯						
6 週	第一次段考-實作料理測驗	C2 人際關係與團隊合作	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	期初測驗，從學過的料理中選擇一道菜，讓學生分組完成	讓學生合作完成一道料理	實作評量、分組合作	料理平台、廚藝工具
7 週	廚藝製作(炒)什錦炒麵	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	可從觀察、探索興趣、性向、價值觀及人格特質等向度引導、發展自己的職業興趣。	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
8 週	餐旅服務技術-餐桌鋪設擺飾	A3 規劃執行與創新應變	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會基本餐桌禮儀及規則	分組合作、實作體驗學習	餐桌、餐巾
9 週	廚藝製作(蒸)燒肉刈包(自製刈包皮)	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
10 週	廚藝製作(煎)蝦仁煎	C2 人際關係與團隊合作	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	透過參觀、訪談、扮演、體驗或觀察紀錄各行業機構服務內容或從業人員工作內容等	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
11 週	廚藝製作(煮)鮮肉水餃、酸辣湯	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	透過參觀、訪談、扮演、體驗或觀察紀錄各行業機構服務內容或從業人員工作內容等	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具

12 週	飲料調製 實務-珍 珠奶茶	C2 人際關係與 團隊合作	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥 善計畫與執行個 人生活中重要事 務。	可從觀察、探索興 趣、性向、價值觀及 人格特質等向度引 導、發展自己的職業 興趣。	能夠學會基本中式餐點 的製作	分組合 作、實作 體驗學習	料理平 台、廚 藝工具
13 週	廚藝製作 (煮)油飯	A3 規劃執行與 創新應變	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥 善計畫與執行個 人生活中重要事 務。	可從觀察、探索興 趣、性向、價值觀及 人格特質等向度引 導、發展自己的職業 興趣。	能夠學會基本中式餐點 的製作	分組合 作、實作 體驗學習	料理平 台、廚 藝工具
14 週	第二次段 考-實作 料理測驗	C2 人際關係與 團隊合作	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥 善計畫與執行個 人生活中重要事 務。	期中測驗，從學過的 料理中選擇一道菜， 讓學生分組完成	讓學生合作完成一道料 理	實作評 量、分組 合作	料理平 台、廚 藝工具
15 週	廚藝製作 (蒸、 拌、攪) 珍珠丸 子、黑胡 椒雞柳	A3 規劃執行與 創新應變	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥 善計畫與執行個 人生活中重要事 務。	了解個人特質、興趣 與工作環境	能夠學會基本中式餐點 的製作	分組合 作、實作 體驗學習	料理平 台、廚 藝工具
16 週	廚藝製作 (煎)韓式 海鮮煎餅	A1 身心素質與 自我精進	綜 1a-IV-2 展 現自己的興趣與 多元能力，接納 自我，以促進個 人成長。	了解個人特質、興趣 與工作環境	能夠學會基本韓式餐點 的製作	分組合 作、實作 體驗學習	料理平 台、廚 藝工具
17 週	旅館實務 -床鋪鋪 設	C2 人際關係與 團隊合作	綜 1a-IV-2 展 現自己的興趣與 多元能力，接納 自我，以促進個 人成長。	從各項活動、情境中 認識不 同類型工作者 角色的內涵與特質	能夠體驗飯店人員的實 務運作	分組合 作、實作 體驗學習	床鋪、 床單

18 週	旅館實務-櫃台體驗	A3 規劃執行與創新應變	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	可從觀察、探索興趣、性向、價值觀及人格特質等向度引導、發展自己的職業興趣。	能夠體驗飯店人員的實務運作	分組合作、實作體驗學習	櫃台、電話
19-20 週	旅館實務-房務整理(一)	A3 規劃執行與創新應變	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	從各項活動、情境中認識不同類型工作者的內涵與特質	能夠體驗飯店人員的實務運作	分組合作、實作體驗學習	桌子、椅子、垃圾桶
21 週	第三次段考-技藝競賽測驗	A1 身心素質與自我精進	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	技藝競賽，從學過的料理中選擇一道菜，讓學生獨力完成測驗	讓學生獨力完成一道料理製作	實作評量、	料理平台、廚藝工具

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙(2)人、學習障礙()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. 將學習內容分成幾個小步驟，如數學解題分成第一步、第二步…等，或將冗長的語文文章切割成數個較短的段落。
2. 減少學習內容或問題的數量，如按照學生能力現況，某些較難的學習目標可以減少。
3. 確定學生聽懂老師的指令，可在每上完一個段落就要求學生複述及口述重點。
4. 透過合作學習，利用口語提醒、同儕示範、肢體協助等，引導學生共同學習完成任務。

特教老師簽名：方英豪

普教老師簽名：方英豪

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
1-2 週	職群概論-家政職群意義	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	可從觀察、探索興趣、性向、價值觀及人格特質等向度引導、發展自己的職業興趣。	能夠了解家政職群的內涵	能夠回答老師問題	簡報
3-4 週	美容美髮-基礎保養	A2 系統思考與解決問題	視 1-IV-1 能使用構成要素和形式原理，表達情感與想法。	從各項活動、情境中認識不同類型工作者角色的內涵與特質	能夠學會基本皮膚保養技巧	分組合作、實作體驗學習	假人偶頭，保養品
5-6 週	美容美髮-髮型設計(洗髮護髮與實作)	A1 身心素質與自我精進	視 1-IV-1 能使用構成要素和形式原理，表達情感與想法	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會基本髮型設計	分組合作、實作體驗學習	假人偶頭，保養品
7-8 週	美容美髮-髮型設計(電鉗操作技巧與實作)	A3 規劃執行與創新應變	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	從各項活動、情境中認識不同類型工作者角色的內涵與特質	能夠學會電鉗操作技巧	分組合作、實作體驗學習	假人偶頭，保養品、電鉗
9-10 週	紙圖設計-彩妝設計圖	A3 規劃執行與創新應變	視 3-IV-3 能應用設計思考及藝術知能，因應生活情境尋求解決方案。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會基本彩妝	分組合作、實作體驗學習	紙圖、美術用具
11-12 週	美容美髮-基礎化	A2 系統思考與解決問題	視 3-IV-3 能應用設計思考及藝術知能，因應生活情境尋求解決方案。	可從觀察、探索興趣、性向、價值觀及	能夠學會外出妝的基本應用	分組合作、實作	化妝品、保

	妝(一般外出妝)		術 知能，因應生活情境尋求 解決方案。	人格特質等向度引導、發展自己的職業興趣。		體驗學習	養品
13 週	化妝測驗	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	期初測驗，從學過的化妝類型中，選擇一種類型，並獨力完成設計	學生能夠獨立完成基本彩妝的設計	實作評量	化妝品、保養品
14-15 週	美容美髮-基礎化妝(宴會彩妝)	A2 系統思考與解決問題	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	從各項活動、情境中認識不同類型工作者的內涵與特質	能夠學會宴會彩妝的基本應用	分組合作、實作體驗學習	化妝品、保養品
16-17 週	彩繪-面具彩繪	A2 系統思考與解決問題	視 3-IV-3 能應用設計思考及藝術 知能，因應生活情境尋求 解決方案。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會如何彩繪面具	分組合作、實作體驗學習	面具紙圖、美術用具

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙(2)人、學習障礙()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. 將學習內容分成幾個小步驟，如數學解題分成第一步、第二步…等，或將冗長的語文文章切割成數個較短的段落。
2. 減少學習內容或問題的數量，如按照學生能力現況，某些較難的學習目標可以減少。

3. 確定學生聽懂老師的指令，可在每上完一個段落就要求學生複述及口述重點。
4. 透過合作學習，利用口語提醒、同儕示範、肢體協助等，引導學生共同學習完成任務。

特教老師簽名：方英豪

普教老師簽名：方英豪

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。