

109 學年度嘉義縣太保國民中學九年級第一學期彈性學習 課程技藝教育-電機電子 教學計畫表設計者：萬能工商-電機電子職群團隊(九年一貫)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	主題/課程名稱	教學重點	融入重大議題	評量方式 (表現任務)	教學資源
一	8/31-9/4	尊重與道德	1-1-5-3-4 1-4-5-4-4	1.使學生能試探及認識電機電子職群之基本技能，並瞭解職群之生涯進路發展。 2.使學生瞭解電機電子職群之職場安全衛生必要性，並養成良好之工作態度。 3.培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德。	1.課程介紹 2.程式工具介紹 3.認識環境與設備使用 4.安全規範說明。 5.逃生路線與消防設備認識	安全教育 品德教育 良好公民養成	1.說明評分標準。 2.撰寫回饋單。	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
二	9/7-9/11	基本工業配線	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8 7-3-2-3	1.瞭解工業配線器具接點。 2.學會三用電表接點量測方法。	1.工業配線器具認識 2.三用電表接點量測	安全教育 生命教育	1.成品實作評分。 2.撰寫回饋單。	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
三	9/14-9/18	基本工業配線	7-2-3-8 7-3-2-3	1.瞭解工業配線圖 1 接線順序。 2.學會基本配線基礎。	1.工業配線識圖。 2.基礎配線	安全教育	1.成品實作評分。 2.撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
四	9/21-9/26	基本工業配線	7-2-3-8 7-3-2-3	1.瞭解工業配線圖 2 接線順序。 2.學會進階配線基礎。	1.工業配線識圖。 2.基礎配線	安全教育	1.成品實作評分。 2.撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
五	9/28-10/02	基本室內配線	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8 7-3-2-3	1.瞭解室內配線器具接點。 2.學會三用電表接點量測方法。	1.室內配線識圖。 2.基礎配線	安全教育 生命教育	1.成品實作評分。 2.撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
六	10/5-10/9	基本室內配線	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8	1.瞭解室內配線圖 1 接線順序。 2.學會基本配線基礎。	1.室內配線識圖。 2.基礎配線	安全教育	1.成品實作評分。 2.撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
七	10/12-10/16			評量實作				與承辦的高中職結

	第一次評量							用運高職的設備與業師資
八	10/29-10/23	基本室內配線	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8 7-3-2-3	1.瞭解工室內配線圖 1 接線順序。 2.學會基本配線基礎。	1.室內配線識圖。 2.基礎配線	安全教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單	與承辦的高中職結 用運高職的設備與 業師資
九	10/26-10/30	基本電子焊接	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8	1.瞭解電子元件接點。 2.學會三用電表接點量 測方法。	1.電子元件認識。 2.電子元件焊接。	安全教育 生命教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單	與承辦的高中職結 用運高職的設備與 業師資
十	11/2-11/6	基本電子焊接	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8 7-3-2-3	1.瞭解電烙鐵使用及保 養方法。 2.學會烙鐵焊接方法及 焊點接法。	1.電烙鐵使用及保養。 2.電烙鐵焊接。	安全教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單	與承辦的高中職結 用運高職的設備與 業師資
十一	11/9-11/13	基本電子焊接	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8	1.瞭解PC 電路板焊接點處理 法。 2.學會PC 電路板焊接。	1.電子PC板認識。 2.PC 電路板焊接。	安全教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單	與承辦的高中職結 用運高職的設備與 業師資
十二	11/16-11/20	工業電子識圖焊接	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8 7-3-2-3	1.瞭解電子電路圖識圖 接線順序。 2.學會基本電子電路基 礎。	1.工業電子電路識圖。 2.基礎電路焊接。	安全教育 生命教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單	與承辦的高中職結 用運高職的設備與 業師資
十三	11/23-11/27	工業電子識圖焊接	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8	1.瞭解電子電路圖識圖 接線順序。 2.學會基本電子電路基 礎。	1.工業電子電路識圖。 2.基礎電路焊接。	安全教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單	與承辦的高中職結 用運高職的設備與 業師資
十四	11/30-12/04 第二次評量			評量實作				與承辦的高中職結 用運高職的設備與 業師資
十五	12/7-12/11	工業電子識圖焊接	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8 7-3-2-3	1.瞭解電子電路圖識圖 接線順序。 2.學會基本電子電路基礎。	1.工業電子電路識圖。 2.基礎電路焊接。	安全教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單	與承辦的高中職結 用運高職的設備與 業師資

十六	12/14-12/18	工業電子識圖焊接	7-4-3-1 8-4-6-7 7-2-3-8	1.瞭解電子電路圖識圖接線順序。 2.學會基本電子電路基礎。	1.工業電子電路識圖 2.基礎電路焊接。	安全教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十七	12/21-12/25	電器配線及維修	7-4-5-8 8-3-3-7 8-3-4-9 7-4-3-1	1.瞭解電器電路圖識圖接線順序。 2.學會基本電器電路基礎。	1.電器電路識圖。 2.基礎電路焊接。	安全教育 生命教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十八	12/28-12/31	電器配線及維修	7-4-5-8 8-3-3-7 8-3-4-9 7-4-3-1	1.瞭解電器電路圖識圖接線順序。 2.學會基本電器電路基礎。	1.電器電路識圖。 2.基礎電路焊接。	安全教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十九	1/4-1/8	電器配線及維修	7-4-5-8 8-3-3-7 8-3-4-9 7-4-3-1	1.瞭解電器電路圖識圖接線順序。 2.學會基本電器電路基礎。	1.電器電路識圖。 2.基礎電路焊接。	安全教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
廿	1/11-1/15	電器配線及維修	7-4-5-8 8-3-3-7 8-3-4-9 7-4-3-1	1.瞭解電器電路圖識圖接線順序。 2.學會基本電器電路基礎。	1.電器電路識圖。 2.基礎電路焊接。	安全教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資

109 學年度嘉義縣太保國民中學九年級第一學期彈性學習 課程技藝教育-食品 教學計畫表設計者：萬能工商-食品職群團隊(九年一貫)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	主題/課程名稱	教學重點	融入重大議題	評量方式 (表現任務)	教學資源
一	8/31-9/4	培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德及工作態度。	1-4-1 2-4-2 1-4-2 2-4-3 1-4-3 2-4-4 1-4-4 5-4-4 2-4-1	職群概論/瞭解食品加工的意義、範圍與重要性	1. 認識環境與設備使用。 2. 安全規範說明。 3. 逃生路線與消防設備認識。		1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
二	9/7-9/11	米食加工烹調與實作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	中式米食加工/米飯類-壽司	1. 米飯烹煮 2. 簡單醃製 3. 雙手運用	壽司的由來與演變	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
三	9/14-9/18	傳統台灣小吃麵糊製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	中式米食加工/ 麵糊類-碗糕	1. 麵糊糊化 2. 炒肉燥 3. 練習蒸的烹調法	碗糕是如何製作與故	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
四	9/21-9/26	傳統台灣美食料理製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	中式米食加工/ 麵團類-芋粿巧	1. 和麵糰練習 2. 整形練習	芋粿糕的由來與典	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
五	9/28-10/02	以糕漿類製作別於其他餅皮	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	中式麵食加工/糕(漿)皮類製作-鳳梨酥	1. 包餡練習 2. 翻面練習	是誰發明鳳梨酥與作鳳梨酥的內餡	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
六	10/5-10/9	傳統麵食-冷水和麵製作手工水餃皮	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	中式麵食加工/中式麵食加工概論 冷水麵類製作-手工水餃	1. 雙手運用練習 2. 水煮時間練習	北方麵食的正統製與和麵	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
七	10/12-10/16 第一次評量			評量實作	1.			與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
八	10/29-10/23	傳統麵食-燙水麵食	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3	中式麵食加工/燙麵	2. 燙麵類練習	傳統北方人製作蔥餅的演變	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資

		製作	3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	類製作-蔥油餅	3. 整形練習			
九	10/26-10/30	傳統麵食-發粉類麵食製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	中式麵食加工/發酵麵食製作-菜肉包	1. 和麵練習 2. 包餡練習	菜肉包的演變	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十	11/2-11/6	傳統麵食-發粉麵糊類製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	中式麵食加工/發粉類製作-馬拉糕	1. 麵糊攪拌練習	馬拉糕的由來	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十一	11/9-11/13	瞭解油酥油皮製作傳統糕點	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	中式麵食加工/酥(油)皮類製作-蛋黃酥	1. 油酥包油皮練習 2. 桿捲練習	蛋黃酥是誰發明, 為何叫蛋黃酥	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十二	11/16-11/20	不同配方與材料可做出不同的成品	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	烘焙/乳沫類蛋糕製作-雪白小西點	1. 蛋白與蛋黃打發練習 2. 雙手練習	西式點心馬卡龍如何演變成今日台灣學白小西點	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十三	11/23-11/27	用各種花嘴擠出不同形狀出來再加以變化出不同味道	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	烘焙/麵糰類小西餅製作-擠花小西餅	1. 手、眼運用練習 2. 手穩定練習	市面上小西餅的演	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十四	11/30-12/04 第二次評量			評量實作	1.			與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十五	12/7-12/11	利用模型讓蛋糕定型	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	烘焙/西式點心製作-檸檬炸彈	2. 全蛋打發練習	檸檬炸彈的由來與何叫檸檬炸彈	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十六	12/14-12/18	傳統油酥皮堆疊製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2	烘焙/油皮、油酥類-方塊酥	1. 大包酥桿捲練習	為什麼方塊酥是嘉名產	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資

			4-4-1 5-4-3					
十七	12/21-12/25	了解油酥油皮製作傳統點	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	烘焙/油皮、油酥類- 菊花酥	1. 小包酥桿捲練習 2. 包餡練習	菊花酥的演變	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十八	12/28-12/31	了解傳統美食胡椒餅的製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	烘焙/油皮、油酥類- 胡椒餅	1. 小包酥桿捲練習 2. 包餡練習	內餡的演變與變化	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
十九	1/4-1/8	了解糖油拌合法的製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	烘焙/油皮、油酥類- 椰子餅	1. 糖油辦合法練習 2. 收捏塑練習	椰子餅的由來	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資
廿	1/11-1/15	百變造型餅乾製作與變化	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	烘焙/造型餅乾	1. 創意練習 2. 雙手運用	手工餅乾的演變	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結合用運 職的設備與專業師資

109 學年度嘉義縣太保國民中學九年級第一學期彈性學習課程 技藝教育-餐旅教學計畫表設計者：萬能工商-餐旅職群團隊(九年一貫)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	主題/課程名稱	教學重點	融入重大議題	評量方式 (表現任務)	教學資源
一	8/31-9/4	1. 餐旅的類別與特性 2. 餐旅從業人員的工作內容及應有素養 3. 培養正確服務態度 4. 瞭解餐旅業未來的願景 5. 安全的工作態度及敬業作之職業道德	1-4-1 2-4-2 1-4-2 2-4-3 1-4-3 2-4-4 1-4-4 5-4-4 2-4-1	職群概論/	1. 認識環境與設備使用。 2. 安全規範說明。 3. 逃生路線與消防設備認識。		1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
二	9/7-9/11	1. 正確的使用刀具 2. 基礎刀工介紹及練習	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/什錦炒麵	1. 傳統炒麵實作。 2. 基本刀工切絲練習。	如何有炒麵，各國炒麵的不同	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
三	9/14-9/18	認識西餐食材及烹調法	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/番茄肉醬義大利麵	1. 與世界鏈結認識不統烹調法。	義大利麵的演變由	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
四	9/21-9/26	習得中餐烹調法及地方菜類備之技能	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/蝦仁煎	1. 傳統台灣小吃製作與化。	蝦仁煎與蚵仔煎的來與典故	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
五	9/28-10/02	認識異國烹調與料理	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/雞肉捲餅(自製捲餅皮)	1. 墨西哥餅皮製作。 2. 餡料煙燻烹調。	墨西哥捲餅是如何入台灣	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
六	10/5-10/9	中餐烹調法“烙”食用方法	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/韭菜(高麗菜)盒子	1. 烹調法的變化認識。 2. 與眷村小吃的	山東的烙菜盒是怎演變成目前台式煎菜盒	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資

					製作。			
七	10/12-10/16 第一次評量	評量實作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	從前五次抽一樣實際再操作一次	1. 複習 2. 加深學生的記憶。			與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
八	10/29-10/23	認識日本料理烹調法	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/日式大阪燒	1. 日本料理製作與變化。 2. 麵糊調製練習。	日本傳統小吃的演與如何傳入台灣	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
九	10/26-10/30	認識台灣傳統小吃	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/台南棺材板	1. 烹調法油炸製作。 2. 台灣傳統小吃演變小吃。	為何棺材板是台南地小吃？	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十	11/2-11/6	認識中餐基本烹調法	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/餛飩湯麵	1. 餛飩的製作與餅皮是如何、餡料是如何調製。 2. 高湯的熬製法。	麵的製作與餛飩的來	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十一	11/9-11/13	認識飲料調製	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	飲料調製實務/蝶豆花檸檬茶、椰果奶茶	1. 飲調實務製作與注入法、搖盪法認識。	飲料調製的典故	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十二	11/16-11/20	認識米食烹調製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/油飯(米糕)	1. 傳統辦桌菜米糕製作。 2. 烹調法“蒸”的認識。	台灣已米為國，了台灣米食的變化	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十三	11/23-11/27	認識中式麵食加工水調和製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2	廚藝製作/手工水餃(自製水餃皮)	1. 中式麵食認識與製作。 2. 手做水餃皮與內餡製作。	水餃在大陸稱元寶何過了一條黑水溝改名了？	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資

			4-4-1 5-4-3					
十四	11/30-12/04 第二次評量	評量實作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	從前五次抽一樣實際再操作一次	1 複習。 2. 加深學生的記憶。			與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十五	12/7-12/11	認識中餐基本烹調法	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/燒肉刈包(自製刈包皮)	1. 中式麵食發麵製作與認識。 2. 發麵餅皮製作與刈包皮製作。	台灣小吃刈包的由	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十六	12/14-12/18	日式點心製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/銅鑼燒	1. 用中式炒鍋煎麵糊。 2. 手巧運用的技能。	日本和果子的演變變化	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十七	12/21-12/25	台灣傳統麵食製作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	廚藝製作/赤肉羹麵	1. 赤肉的製作。 2. 柴魚高湯熬製。	台灣傳統小吃赤肉的由來與赤肉是甚	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十八	12/28-12/31	認識餐桌禮節與口布折法	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	餐飲服務技術/餐桌設與禮儀	1. 基本中華餐桌認識與擺設。 2. 中式與西式餐桌擺放的不同處。	出國後要入進隨俗不要到過外去甚麼不懂	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單	與承辦的高中職結用運高職的設備與業師資
十九	1/4-1/8							
廿	1/11-1/15							
廿一	1/17-1/23							

109 學年度嘉義縣太保國民中學九年級第二學期彈性學習 課程技藝教育-食品 教學計畫表設計者：萬能工商-食品職群團隊(九年一貫)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	主題/課程名稱	教學重點	融入重大議題	評量方式 (表現任務)	教學資源
一	2/17-2/20	培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德及工作態度。	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	職群概論/瞭解食品加工的意義、範圍與重要性	1. 認識環境與設備使用。 2. 安全規範說明。 3. 逃生路線與消防設施認識。	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
二	2/22-2/26	米食加工烹調與實作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	中式米食加工/米飯類-壽司	1. 米飯烹煮 2. 簡單醃製 3. 雙手運用	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
三	3/1-3/5	傳統日本料理麵食製作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	中式米食加工/ 麵糊類-碗糕	1. 面糊糊化 2. 炒肉燥 3. 練習蒸的烹調法	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
四	3/8-3/12	傳統韓國料理製作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	中式米食加工/ 麵團類-芋粿巧	1. 和麵糰練習 2. 整形練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
五	3/15-3/19	以糕漿類製作別於其他餅皮	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	中式麵食加工/糕(漿)皮類製作-鳳梨酥	1. 包餡練習 2. 翻面練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
六	3/22-3/26	傳統麵食-冷水和麵製作手工水餃皮	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4-	中式麵食加工/中式麵食加工概論 冷水麵類製作-手工水餃	1. 雙手運用練習 2. 水煮時間練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室

			4-4-1 5-4-					
七	3/29-4/2	傳統麵食-燙水麵食製作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	中式麵食加工/燙麵類製作-蔥油餅	燙麵類練習 整形練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
八	4/5-4/9	傳統麵食-發粉類麵食製作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-3	中式麵食加工/發酵麵食製作-菜肉包	1. 和麵練習 2. 包餡練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
九	4/12-4/16	傳統麵食-發粉麵糊類製作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-3	中式麵食加工/發粉類製作-馬拉糕	1. 麵糊攪拌練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
十	4/19-4/23	瞭解油酥油皮製作傳統糕點	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-3	中式麵食加工/酥(油)皮類製作-蛋黃酥	1. 油酥包油皮練習 2. 桿捲練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
十一	4/26-4/30	不同配方與材料可出不同的成品	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	烘焙/乳沫類蛋糕製作-雪白小西點	1. 蛋白與蛋黃打發練習 2. 雙手練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
十二	5/3-5/7	用各種花嘴擠出不同形狀出來再加以變出不同味道	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	烘焙/麵糰類小西餅製作-擠花小西餅	1. 手、眼運用練習 2. 手穩定練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調專業教室
十三	5/8-5/14	利用模型讓蛋糕定型	3-4-1 4-4-	烘焙/西式點心製作-	1. 全蛋打發練習	安全教育 品德教育	1. 說明評分標準	中餐烹調

			3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	檸檬炸彈		生涯發展教育	準。 2. 撰寫回饋單	專業教室
十四	5/15-5/21	傳統油酥皮堆疊製作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	烘焙/油皮、油酥類- 方塊酥	1. 大包酥桿捲練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調 專業教室
十五	5/24-5/28	了解油酥油皮製作 統糕點	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	烘焙/油皮、油酥類- 菊花酥	1. 小包酥桿捲練習 2. 包餡練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調 專業教室
十六	5/31-6/4	了解傳統美食胡椒餅 的製作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-3	烘焙/油皮、油酥類- 胡椒餅	1. 小包酥桿捲練習 2. 包餡練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調 專業教室
十七	6/7-6/11	了解糖油拌合法的製 作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-3	烘焙/油皮、油酥類- 椰子餅	1. 糖油辦合法練習 2. 收捏塑練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調 專業教室
十八	6/14-6/18	百變造型餅乾製作與 變化	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	烘焙/造型餅乾	1. 創意練習 2. 雙手運用	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調 專業教室

十九	6/20-6/26	淒風類蛋糕體製作	3-4-1 4-4- 3-4-2 4-4- 3-4-3 5-4- 3-4-4 5-4- 4-4-1 5-4-	烘焙/杯子蛋糕	1. 全蛋打發練習	安全教育 品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單	中餐烹調 專業教室
	6/21-6/25				2.			

附件

109 學年度嘉義縣太保國民中學九年級第二學期彈性學習課程 技藝教育-家政 教學計畫表設計者：萬能工商-家政職群團隊(九年一貫)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	主題/課程名稱	教學重點	融入重大議題	評量方式(表現任務)	教學資源
一	2/17-2/20	1. 家政職群的意義與範圍 2. 家政相關的行業與工作 3. 職業安全與道德	1-4-1 2-4-2 1-4-2 2-4-3 1-4-3 2-4-4 1-4-4 5-4-4 2-4-1	準備週課程介紹	培養學生瞭解整體造型並學習職場趨勢及工作態度。	品德教育 生涯發展教育	1. 說明評分標準。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運高職的設備與專業 自資
二	2/22-2/26	基礎按摩保養+儀器操作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	職群概論	了解皮膚類型及保養	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運高職的設備與專業 自資
三	3/1-3/5	晶鑽彩繪設計	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	美容	認識亮粉與膠水的搭配	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運高職的設備與專業 自資
四	3/8-3/12	手足保養	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	色彩創意	學習服務顧客的精神與態度	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運高職的設備與專業 自資
五	3/15-3/19	梳編設計	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2	美容	學習技巧與專注力	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運高職的設備與專業 自資

附件

			4-4-1 5-4-3					
六	3/22-3/26	面具創作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	美髮	發揮創意設計學	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
七	3/29-4/2	面具創作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	藝術創作	發揮創意設計學	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
八	4/5-4/9	基礎按摩保養+儀器操作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	藝術創作	了解皮膚類型及 保養	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
九	4/12-4/16	木器彩繪	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	美容	發揮創意設計產 品	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
十	4/19-4/23	洗頭、電棒、玉米鬚	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	手做DIY	學習清潔頭皮及 做造型	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
十一	4/26-4/30	布包設計	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2	美髮	發揮創意設計產 品	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資

附件

			4-4-1 5-4-3					
十二	5/3-5/7	基礎化妝	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	手做 DIY	學習使用彩妝產品使用	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
十三	5/8-5/14	基礎化妝	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	美容	學習使用彩妝產品使用	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
十四	5/15-5/21	手足保養	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	美容	學習服務顧客的精神與態度	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
十五	5/24-5/28	指甲彩繪	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	美容	練習專注力及社會流行趨勢	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
十六	5/31-6/4	指甲彩繪	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	美容	練習專注力及社會流行趨勢	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資
十七	6/7-6/11	基礎按摩保養+儀器操作	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2	美容	了解皮膚類型及保養	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作評分。 2. 撰寫回饋單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 的資

附件

			4-4-1 5-4-3					
十八	6/14-6/18	期末成果測驗	3-4-1 4-4-2 3-4-2 4-4-3 3-4-3 5-4-1 3-4-4 5-4-2 4-4-1 5-4-3	美容	期末成果測驗	品德教育 生涯發展教育	1. 成品實作 評分。 2. 撰寫回饋 單。	與承辦的高中職結合 運用高職的設備與專業 資
十九	6/20-6/26							
廿	6/21-6/25							
廿一	2/17-2/20							