

109 學年度嘉義縣大林國民中學九年級第一學期彈性學習節數 動力機械職群 教學計畫表 設計者：東吳動力機械教師團隊(九年一貫) (表十三之二)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	單元/主題 名稱	教學重點	融入重大議題	評量方式	教學資源
一	8/30~9/05	使學生瞭解機械職群之職場安全衛生必要性，並養成良好之工作態度。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	職群概論	工廠安全與基本工具介紹	生涯發展教育	說明評分標準。撰寫回饋單。	汽車工廠回饋單
二	9/6~9/12	使學生認識機車的種類與各系統基本原理。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車簡介	認識機車各系統主要機件及功能	生涯發展教育	成品實作評分。撰寫回饋單。	汽車工廠投影機回饋單
三	9/13~9/19	使學生認識機車的種類與各系統基本原理。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車車架系統	認識及更換機車無內胎輪胎	生涯發展教育	成品實作評分。撰寫回饋單	汽車工廠回饋單
四	9/20~9/26	使學生認識機車的種類與各系統基本原理。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車車架系統	認識及更換機車無內胎輪胎	生涯發展教育	成品實作評分。撰寫回饋單	汽車工廠回饋單
五	9/27~10/3	使學生認識汽車美容行業特色。 使學生認識汽車美容的基礎工作原理。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/車身外部清潔維護	機車美容	生涯發展教育	成品實作評分。撰寫回饋單	汽車工廠回饋單
六	10/04~10/10	培養學生具備機車各系統定期保養之工作技能。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車定期保養	機車保養-更換引擎機油	生涯發展教育	成品實作評分。撰寫回饋單	汽車工廠回饋單
七	10/11~10/17	培養學生具備機車各系統定期保養之工作技能。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車定期保養	機車保養-更換引擎機油	生涯發展教育	成品實作評分。撰寫回饋單	汽車工廠回饋單
八	10/18~10/24	培養學生具備機車各系統定期保養之工作技能。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車定期保養	機車鼓式煞車系統拆裝	生涯發展教育	成品實作評分。撰寫回饋單	汽車工廠回饋單
九	10/25~10/31	認識動力機械的基本功能、一般用途以及未來發展。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車動力系統	製作氣墊船	生涯發展教育	成品實作評分。撰寫回饋單	汽車工廠回饋單
十	11/01~11/07	認識動力機械的基本功	自 4-4-3-5-9 認識	機車基本認	製作氣墊船	生涯發展教育	成品實作評分。	汽車工廠

		能、一般用途以及未來發展。	產業發展與科技的互動關係。	識/機車動力系統			撰寫回饋單	回饋單
十一	11/08~11/14	培養學生具備機車各系統定期保養之工作技能。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車定期保養	更換 V 型皮帶	生涯發展教育	成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠 回饋單
十二	11/15~11/21	培養學生具備機車各系統定期保養之工作技能。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	機車基本認識/機車定期保養	傳動皮帶更換	生涯發展教育	成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠 回饋單
十三	11/22~11/28	使學生瞭解汽車的行業特色、演進、車種規格與各系統功能。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	汽車基本認識/汽車簡介	更換汽車輪胎及備胎	生涯發展教育	成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠 投影機 回饋單
十四	11/29~12/05	使學生瞭解汽車引擎的種類、構造、各零組件名稱與基本作用原理。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	汽車基本認識/汽車簡介	無內胎輪胎補胎	生涯發展教育	成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠 回饋單
十五	12/06~12/12	使學生瞭解汽車引擎的種類、構造、各零組件名稱與基本作用原理。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	汽車基本認識/汽車簡介	無內胎輪胎補胎	生涯發展教育	成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠 回饋單
十六	12/13~12/19	培養學生具備汽車各系統基本檢查、保養與調整之工作技能。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	汽車基本認識/汽車定期保養	汽車基本保養	生涯發展教育	成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠 回饋單
十七	12/20~12/26	培養學生具備汽車各系統基本檢查、保養與調整之工作技能。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	汽車基本認識/汽車定期保養	汽車基本保養	生涯發展教育	成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠 回饋單
十八	12/27~01/02		課程總複習	課程總複習	技藝競賽複習	生涯發展教育	撰寫回饋單	汽車工廠 回饋單
十九	01/03~01/09		技藝競賽	技藝競賽	技藝競賽	生涯發展教育	試卷評分 成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠 試卷
廿	01/10~01/16	使學生認識汽車美容的基礎工作原理。 使學生認識汽車美容材料之特性及其應用。	自 4-4-3-5-9 認識產業發展與科技的互動關係。	汽車基本認識/汽車美容綜合練習	汽車美容	生涯發展教育	成品實作評分。 撰寫回饋單	汽車工廠

註：起迄日期可依疫情或實際需要彈性調整。

109 學年度嘉義縣大林國民中學九年級第一學期彈性學習節數 家政職群 教學計畫表 設計者：東吳家政職群教師團隊 (九年一貫) (表十三之二)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	單元/主題 名稱	教學重點	融入重大 議題	評量方式	教學資源
一	8/30~9/05	1. 使學生能試探及認識機械職群之基本技能，並瞭解職群之生涯進路發展。 2. 使學生瞭解機械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。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	職群概論 工廠安全 簡易按摩+ 敷面	1. 臉部肌肉紋理介紹 2. 臉部按摩手技 3. 如何選擇適用的敷面用具 4. 敷臉留白方向、均勻度	家政教育 生涯發展 教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋 單	時尚科專 業教室
二	9/6~9/12	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	臉部清潔	1. 皮膚的構造與組織 2. 包頭巾 3. 清潔臉部	家政教育 生涯發展 教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋 單	時尚科專 業教室
三	9/13~9/19	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	肩頸按摩 刮痧	1. 按摩指壓的操作手法 2. 指壓的種類 3. 肩背部、手部的按摩指壓實作 4. 刮痧的目的、基本方法與實作	家政教育 生涯發展 教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋 單	時尚科專 業教室
四	9/20~9/26	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	編髮	1. 編髮的目的 2. 工具的認識與操作 3. 髮基介紹 4. 髮夾的固定 5. 一二三股編的操作	家政教育 生涯發展 教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋 單	時尚科專 業教室
五	9/27~10/3	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	編髮	1. 編髮晚宴髮型	家政教育 生涯發展 教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋 單	時尚科專 業教室

六	10/04~10/10	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	標準冷燙	彩色假髮片的運用	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
七	10/11~10/17	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	整髮	1. 髮筒的基本角度與捲法 2. 髮筒的基本排列(搭配海綿器解說) 3. 髮筒實作-不分線整髮	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
八	10/18~10/24	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	花式冷燙	1. 冷燙注意事項 2. 冷燙分區 3. 排列方式	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
九	10/25~10/31	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	創意造型(一)	利用玉米夾、電棒使用【假髮】完成創意髮型	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
十	11/01~11/07	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	創意造型(二)	利用玉米夾、電棒使用【真人實作】完成創意髮型	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
十一	11/08~11/14	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	洗髮吹風	1. 頭皮毛髮檢測 2. 洗髮劑的種類及應用 3. 洗髮、吹風前的準備工作 4. 洗髮、吹風應注意事項、練習與實作	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
十二	11/15~11/21	1. 瞭解美髮的基本知識。	家 3-4-3 建立合宜的	洗髮護髮	1. 洗髮、護髮	家政教育	1. 實習操作	時尚科專

		2. 習得美髮的基本技巧。 3. 養成學習美髮的志趣。	生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化， 激發創意美化生活		2. 產品的應用	生涯發展教育	評分 2. 撰寫回饋單	業教室
十三	11/22~11/28	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化， 激發創意美化生活	色彩應用 (面具)	1. 認識色彩 2. 配色的基本原理 4. 臉譜色彩應用	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
十四	11/29~12/05	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化， 激發創意美化生活	色彩應用 (面具)	1. 認識色彩 2. 配色的基本原理 4. 臉譜色彩應用	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
十五	12/06~12/12	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化， 激發創意美化生活	指甲彩繪	1. 流行資訊介紹手法 2. 整體造型分析 3. 點、水滴、線條的應用	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
十六	12/13~12/19	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化， 激發創意美化生活	指甲彩繪	1. 流行資訊介紹手法 2. 整體造型分析 3. 點、水滴、線條的應用	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
十七	12/20~12/26	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化， 激發創意美化生活	晶鑽彩繪	1. 色相分析 2. 基礎彩繪技巧 3. 著色技巧	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
十八	12/27~01/02	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化， 激發創意美化生活	晶鑽彩繪	1. 色相分析 2. 基礎彩繪技巧 3. 著色技巧	家政教育 生涯發展教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室

十九	01/03~01/09	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	流行彩妝	1. 基礎保養 2. 化妝前分析 3. 化妝步驟 4. 造型圖設計 5. 化妝實作 6. 假睫毛的應用	家政教育 生涯發展 教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室
廿	01/10~01/16	1. 瞭解美容的基本知識。 2. 習得美容的基本技能。 3. 養成認真負責的工作態度。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀 家 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活	真人造型	1. 髮型設計 2. 彩妝設計 3. 刷睫毛	家政教育 生涯發展 教育	1. 實習操作 評分 2. 撰寫回饋單	時尚科專業教室

註：起迄日期可依疫情或實際需要彈性調整。

109 學年度嘉義縣大林國民中學九年級第一學期彈性學習節數 設計職群 教學計畫表 設計者：東吳設計職群教師團隊 (九年一貫) (表十三之二)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	單元/主題 名稱	教學重點	融入重大 議題	評量方式	教學資源
一	8/30~9/05	使學生能試探及認識設計職群之基本技能，並瞭解職群之生涯進路發展。 使學生瞭解設計職群之職場安全衛生必要性，並養成良好之工作態度。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	職群概論	職群概論 職業安全與道德	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
二	9/6~9/12	瞭解色彩的基本原理。 習得色彩應用的基礎。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	色彩學/色彩的 基本原理	創意色相環	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 投影機 回饋單
三	9/13~9/19	瞭解色彩的基本原理。 習得色彩應用的基礎。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的	色彩學/色彩的 特性與 應用	創意色相環	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單

			學習與創作。					
四	9/20~9/26	具備良好的觀察能力及基礎的描繪能力。具備各種素描媒材的基礎技巧與表現能力。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	基礎描繪/ 色鉛筆畫習作	色鉛筆習作	生涯發展教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
五	9/27~10/3	具備良好的觀察能力及基礎的描繪能力。具備各種素描媒材的基礎技巧與表現能力。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	基礎描繪/ 色鉛筆畫習作	色鉛筆習作	生涯發展教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
六	10/04~10/10	瞭解電腦繪圖基本概念。瞭解電腦繪圖在設計群中的應用範圍。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	電腦繪圖/ 影像處理	影像處理	生涯發展教育	說明評分標準 撰寫回饋單	電腦教室 回饋單
七	10/11~10/17	具備良好的觀察能力及基礎的描繪能力。具備各種素描媒材的基礎技巧與表現能力。具備繪畫及設計的基本表現能力。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	基礎描繪/ 繪畫的情感表達	彩繪表現與創作	生涯發展教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
八	10/18~10/24	具備良好的觀察能力及基礎的描繪能力。具備各種素描媒材的基礎技巧與表現能力。具備繪畫及設計的基本表現能力。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	基礎描繪/ 繪畫的情感表達	彩繪表現與創作	生涯發展教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
九	10/25~10/31	具備良好的觀察能力及基礎的描繪能力。具備各種素描媒材的基礎技巧與表現能力。具備繪畫及設計的基本表現能力。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	基礎描繪/ 繪畫的情感表達	烙筆畫	生涯發展教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
十	11/01~11/07	瞭解設計與生活的相關性。習得設計基礎的基本理論。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	設計基礎/ 形態與造形	點線面的構成	生涯發展教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單

			學習與創作。					
十一	11/08~11/14	瞭解設計與生活的相關性。 習得設計基礎的基本理論。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	設計基礎/ 形態與造形	點線面的構成	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
十二	11/15~11/21	瞭解設計與生活的相關性。 習得設計基礎的基本理論。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	設計基礎/ 平面設計基礎與構成	插圖製作	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
十三	11/22~11/28	瞭解設計與生活的相關性。 習得設計基礎的基本理論。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	設計基礎/ 空間的觀察與表現	室內設計紙 模型	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
十四	11/29~12/05	瞭解設計與生活的相關性。 習得設計基礎的基本理論。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	設計基礎/ 空間的觀察與表現	室內設計紙 模型	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 投影機 回饋單
十五	12/06~12/12	瞭解設計與生活的相關性。 習得設計基礎的基本理論。 養成設計的基礎能力。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	設計基礎/ 平面設計基礎與構成	創意文字意 象圖	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
十六	12/13~12/19	瞭解設計與生活的相關性。 習得設計基礎的基本理論。 養成設計的基礎能力。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	設計基礎/ 平面設計基礎與構成	創意文字意 象圖	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	家政教室 回饋單
十七	12/20~12/26	培養影像技術的正確認知與興趣。 培養學生具備數位攝影的實務作業能力，以將之應用於設計表現。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	數位攝影/ 數位相機週 邊介紹	數位攝影棚 實務	生涯發展 教育	說明評分標準 撰寫回饋單	電腦教室 回饋單

十八	12/27~01/02	課程總複習	課程總複習	課程總複習	技藝競賽複習	生涯發展教育	撰寫回饋單	家政教室 回饋單
十九	01/03~01/09	技藝競賽	技藝競賽	技藝競賽	技藝競賽	生涯發展教育	試卷評分 成品實作評分 撰寫回饋單	家政教室 試卷
廿	01/10~01/16	培養影像技術的正確認知與興趣。 培養學生具備數位攝影的實務作業能力，以將之應用於設計表現。	藝 1-4-1-10 瞭解藝術創作與社會文化的關係，發揮獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。 藝 3-4-8-8 整合各種相關的科技與藝文資訊，輔助藝術領域的學習與創作。	數位攝影/ 構圖觀念	空拍機實務	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	電腦教室 空拍機

註：起迄日期可依疫情或實際需要彈性調整。

109 學年度嘉義縣大林國民中學九年級第一學期彈性學習節數 餐旅職群 教學計畫表 設計者：東吳餐旅職群教師團隊 (九年一貫) (表十三之二)

週次	起訖日期	課程目標	能力指標	單元/主題名稱	教學重點	融入重大議題	評量方式	教學資源
一	8/30~9/05	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 西餐食材的認識與烹調法介紹 3. 西餐烹飪實務	義大利麵肉醬麵	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
二	9/6~9/12	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 西餐食材的認識與烹調法介紹 3. 西餐烹飪實務	焗烤馬鈴薯、法國吐司	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
三	9/13~9/19	11-1.1 認識餐旅相關行業	家 1-4-2	1. 西餐廚房器	總匯三明	生涯發展	成品實作評分	餐飲科專業

		及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	具的認識與安全使用方法 2. 西餐食材的認識與烹調法介紹 3. 西餐烹飪實務	治、炸薯條	教育	撰寫回饋單	教室 回饋單
四	9/20~9/26	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 西餐食材的認識與烹調法介紹 3. 西餐烹飪實務	墨西哥雞肉捲餅	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業 教室 回饋單
五	9/27~10/3	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 西餐食材的認識與烹調法介紹 3. 西餐烹飪實務	藍帶豬排+奶茶	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業 教室 回饋單
六	10/04~10/10	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 西餐食材的認識與烹調法介紹 3. 西餐烹飪實務	早餐煎餅、法式布丁餡	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業 教室 回饋單
七	10/11~10/17	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的	1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法	奶油燉飯、紅茶	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業 教室 回饋單

		<p>相關知識</p> <p>11-1.3 習得餐旅行業的基本技能</p> <p>11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德</p>	<p>發展方向。</p> <p>家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化</p>	<p>2. 西餐食材的認識與烹調法介紹</p> <p>3. 西餐烹飪實務</p>				
八	10/18~10/24	<p>11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展</p> <p>11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識</p> <p>11-1.3 習得餐旅行業的基本技能</p> <p>11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德</p>	<p>家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。</p> <p>家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化</p>	<p>1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法</p> <p>2. 西餐食材的認識與烹調法介紹</p> <p>3. 西餐烹飪實務</p>	香蒜蛤蠣義大利麵、巧達湯	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業 教室 回饋單
九	10/25~10/31	<p>11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展</p> <p>11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識</p> <p>11-1.3 習得餐旅行業的基本技能</p> <p>11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德</p>	<p>家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。</p> <p>家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化</p>	<p>1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法</p> <p>2. 西餐食材的認識與烹調法介紹</p> <p>3. 西餐烹飪實務</p>	奶油洋菇火腿翡翠麵	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業 教室 回饋單
十	11/01~11/07	<p>11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展</p> <p>11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識</p> <p>11-1.3 習得餐旅行業的基本技能</p> <p>11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德</p>	<p>家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。</p> <p>家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化</p>	<p>1. 西餐廚房器具的認識與安全使用方法</p> <p>2. 西餐食材的認識與烹調法介紹</p> <p>3. 西餐烹飪實務</p>	珍珠丸子、紅茶	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業 教室 回饋單
十一	11/08~11/14	<p>11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展</p> <p>11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識</p> <p>11-1.3 習得餐旅行業的基本技能</p>	<p>家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。</p> <p>家 1-4-4 瞭解並接納不</p>	<p>1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法</p> <p>2. 中餐食材的認識與烹調法</p>	花餃、鍋貼	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業 教室 回饋單

		本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	同國家、宗教的飲食文化	介紹 3. 中餐基本烹調法實習				
十二	11/15~11/21	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 中餐食材的認識與烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習	炸醬麵、奶茶	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
十三	11/22~11/28	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 中餐食材的認識與烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習	紫菜壽司、花壽司	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
十四	11/29~12/05	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 中餐食材的認識與烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習	酥炸春捲、冬瓜茶	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
十五	12/06~12/12	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 中餐食材的認識與烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習	米糕、酸辣湯	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單

		度與敬業合作之職業道德		調法實習				
十六	12/13~12/19	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 中餐食材的認識與烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習	蘿蔔絲酥餅	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
十七	12/20~12/26	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 中餐食材的認識與烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習	酸菜麵包	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
十八	12/27~01/02	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 中餐食材的認識與烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習	日式大阪燒	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
十九	01/03~01/09	11-1.1 認識餐旅相關行業及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本技能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化	1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 中餐食材的認識與烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習	蔥油餅	生涯發展教育	成品實作評分 撰寫回饋單	餐飲科專業教室 回饋單
廿	01/10~01/16	11-1.1 認識餐旅相關行業	家 1-4-2	1. 中餐廚房器	鮮肉鹹湯圓	生涯發展	成品實作評分	餐飲科專業

		及未來發展 11-1.2 瞭解餐旅行業基本 相關知識 11-1.3 習得餐旅行業的基本 技能 11-1.5 培養工作安全的態 度與敬業合作之職業道德	展現自己的興趣與專 長，並探索自己可能的 發展方向。 家 1-4-4 瞭解並接納不 同國家、宗教的飲食文 化	具的認識與安 全使用方法 2. 中餐食材的 認識與烹調法 介紹 3. 中餐基本烹 調法實習		教育	撰寫回饋單	教室 回饋單
--	--	--	---	---	--	----	-------	-----------

註：起迄日期可依疫情或實際需要彈性調整。