

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	2/14~2/20	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	2/21~2/27	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	2/28~3/06	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	3/07~3/13	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	3/14~3/20	1. 瞭解美髮的基本知識。 2. 習得美髮的基本技巧。	家 3-4-3 建立合宜的生活價值觀	編髮	1. 編髮晚宴髮型	家政教育 生涯發展	1. 實習操作評分。 2. 撰寫回饋單。	時尚科專業教室

		3. 養成學習美髮的志趣。	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			教育		
六	3/21~3/27	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	3/28~4/03	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	4/04~4/10	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	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	4/11~4/17	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	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	4/18~4/24	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	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	4/25~5/01	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	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

			發創意美化生活		準備工作 4. 洗髮、吹風應注意事項、練習與實作			
十二	5/02~5/08	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 護髮	1. 洗髮、護髮 2. 產品的應用	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
十三	5/09~5/15	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	5/16~5/22	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	5/23~5/29	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	5/30~6/05	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	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	6/06~6/12	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	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	6/13~6/19	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	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	6/20~6/26	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	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	品德教育 良好公民 養成	1. 實習操作評分。 2. 撰寫回饋單。	時尚科專業教室
廿	6/27~7/03	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二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	2/14~2/20	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	2/21~2/27	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	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可	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	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

		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	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	烹調法介紹 3. 西餐烹飪實務				
三	2/28~3/06	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	總匯三明治、炸薯條	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
四	3/07~3/13	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	3/14~3/20	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	3/21~3/27	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	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	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

		能 11-1.5 培養工作安全的態度與敬業合作之職業道德	納不同國家、宗教的飲食文化					
七	3/28~4/03	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	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
八	4/04~4/10	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	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	4/11~4/17	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	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	4/18~4/24	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	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

		敬業合作之職業道德						
十一	4/25~5/01	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	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
十二	5/02~5/08	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	5/09~5/15	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	5/16~5/22	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	5/23~5/29	11-1.1 認識餐旅相關行業及未	家 1-4-2	1. 中餐廚房器具的認	米糕、酸	生涯發展	成品實作評分	餐飲科專

		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	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	辣湯	教育	撰寫回饋單	業教室回饋單
十六	5/30~6/05	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	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	6/06~6/12	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	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	6/13~6/19	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	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	6/20~6/26	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	家 1-4-2 展現自己的興趣與專長，並探索自己可	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	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

		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	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	烹調法介紹 3. 中餐基本烹調法實習				
廿	6/27~7/03	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	鮮肉鹹湯圓	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

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二學期彈性學習節數 醫護職群 教學計畫表 設計者：黃久華（九年一貫）（表十三之二）

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	2/14~2/20	1. 認識醫護職群的基本技能，並瞭解職群生涯進路發展。 2. 瞭解醫護職群職場安全衛生的必要性，並養成良好工作態度。 3. 瞭解醫護人員敬業合作之職業倫理。	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。	職群概論/認識醫護工作	1. 緒論 1-1. 醫護職群的特性與範圍 1-2. 醫護職群的現況和發展 2. 認識醫護工作 2-1. 醫事類工作介紹 2-2. 護理類工作介紹 2-3. 醫護職群之生涯介紹 3. 職業安全與道德 3-1. 職業安全衛生 3-2. 職業倫理	生涯發展教育	學習單	護理學習影片
二	2/21~2/27	認識護理的意義與人	1-4-5 體會生命的價	護理基本工作/基	1. 護理的意義	性別平等	學習單、	洗手液、消

		類基本需要	值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	本護理的內涵	2. 人類基本需要與護理	教育	技術評估	毒劑
三	2/28~3/06	認識生命徵象的種類與測量方法	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	護理基本工作/生命徵象 觀察與測量(一)	生命徵象的意義	資訊教育	學習單、技術評估	酒精棉片、體溫計、顛溫槍、聽診器等
四	3/07~3/13	認識生命徵象的種類與測量方法	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	護理基本工作/生命徵象 觀察與測量(二)	體溫、脈搏、呼吸之判讀與實作	資訊教育	學習單、技術評估	酒精棉片、體溫計、顛溫槍、聽診器等
五	3/14~3/20	認識生命徵象的種類與測量方法	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	護理基本工作/生命徵象 觀察與測量(三)	1. 血壓之判讀 2. 血壓測量實作	資訊教育	學習單、技術評估	血壓計
六	3/21~3/27	認識冷熱療法目的與原則	1-4-3 掌握資訊,自己界 定學習目標、製 定學習計畫並執 行。	護理基本工作/冷熱療法	1. 冷熱療法適用狀況與目的 2. 冷熱療法使用原則與注意事項 3. 冷熱療法應用與實作	環境教育	學習單、技術評估	冷熱敷應用技巧、冰枕、冰寶、熱敷袋等
七	3/28~4/03	1. 了解急救處理護理基本原則與概念 2. 學習急救護理操作技巧 3. 培養正確急救習慣與態度	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	基礎急救照護/基本生命維持急救法	自動體外電擊去顫器介紹與實作	環境教育	學習單、技術評估	自動體外電擊去顫器
八	4/04~4/10	1. 了解急救處理護理基本原則與概念 2. 學習急救護理操作技巧 3. 培養正確急救習慣與態度	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	基礎急救照護/基本生命維持急救法	心肺復甦術的認識與實作	環境教育	學習單、技術評估	急救安妮模型
九	4/11~4/17	1. 了解急救處理護理	1-4-5 體會生命的價	基礎急救照護/	梗塞急救法的認識與哈	環境教育	學習單、	梗塞急救背

		基本原則與概念	值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。。	基本生命維持急救法	姆立克急救法實作		技術評估	心
十	4/18~4/24	2.學習急救護理操作技巧 3.培養正確急救習慣與態度	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	基礎急救照護/ 外傷照護	外傷種類與處理實作	環境教育	學習單、 技術評估	
十一	4/25~5/01	1.了解急救處理護理基本原則與概念 2.學習急救護理操作技巧 3.培養正確急救習慣與態度	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	基礎急救照護/ 外傷照護	繃帶與敷料介紹與實作	環境教育	學習單	生理食鹽 水、水性優 碘、紗布、 繃帶、三角 巾
十二	5/02~5/08	1.具備婦兒照護的基本知識 2.運用婦兒照護的基本技能	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	婦兒保健/孕期照 護	妊娠期婦女生理與心理 變化 產前運動/孕婦體驗	家政教育	學習單、 技術評估	孕婦體驗裝 設備
十三	5/09~5/15	1.具備婦兒照護的基本知識 2.運用婦兒照護的基本技能	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	新生兒居家護理	新生兒護理的原則與照 護	家政教育	學習單、 技術評估	Real baby 設備 新生兒模型 新生兒包布
十四	5/16~5/22	瞭解高齡照護之概念 認識老化現象	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	高齡照護/老化 現象	老化的生理、心理及社會 方面之改變 高齡者模擬體驗與討論	家政教育	學習單、 技術評估	高齡者模擬 體驗設備
十五	5/23~5/29	認識失智的預防及早期發現與照顧原則	3-4-3 關懷世人與照顧弱勢團體,以 強化服務情懷。。	高齡照護/失智 的預防與照護	失智症早期症狀與檢測 練習	家政教育	學習單、 技術評估	認知功能檢 測練習
十六	5/30~6/05	瞭解高齡者營養需求 與飲食原則	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	高齡照護/高齡者 營養	老化與營養需求	家政教育	學習單	
十七	6/06~6/12	認識高齡者活動設計	1-4-5 體會生命的價值,珍惜自己與 他人生命,並協 助他人。	高齡照護/健康 老化(一)	高齡者健康促進活動	環境教育	學習單	高齡者平衡 步態評估、

								防跌操練習
十八	6/13~6/19	認識高齡者活動設計	1-4-5 體會生命的價值，珍惜自己與他人生命，並協助他人。	高齡照護/健康老化(二)	高齡者健康促進活動	環境教育	學習單	高齡者活動設計體驗

109 學年度嘉義縣大林國民中學九年級第二學期彈性學習節數餐旅職群教學計畫表 設計者：崇仁餐旅職群教師團隊 (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	2/14~2/20	職群認識	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	職群概論、職業安全及衛生介紹	口頭講授、示範講解	生涯發展教育 環境教育	口頭發問、上課表現	
二	2/21~2/27	果蔬加工	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	醃漬類/廣東泡菜	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	加工食品
三	2/28~3/06	發酵麵類的認識與應用	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	中式麵食-發酵麵類/造型饅頭	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	中式麵食
四	3/07~3/13	發酵麵類的認識與應用	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	中式麵食-發酵麵類/小籠包	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	中式麵食
五	3/14~3/20	米食粥品類類食品的認識與應用	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	中式米食/皮蛋瘦肉粥	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	中式米食

			飲食文化					
六	3/21~3/27	米食漿糰類類 食品的認識與 應用	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	中式米食/ 碗粿	口頭講授、示 範講解、實習 操作	生涯發展教 育	口頭講授、示 範講解、實習 操作	中式米食
七	3/28~4/03	水調麵類認識 與應用	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	燙麵類/蔥 油餅	口頭講授、示 範講解、實習 操作	生涯發展教 育	口頭講授、示 範講解、實習 操作	中式麵食
八	4/04~4/10	水調麵類認識 與應用	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	燙麵類/蛋 餅	口頭講授、示 範講解、實習 操作	生涯發展教 育	口頭講授、示 範講解、實習 操作	中式麵食
九	4/11~4/17	水調麵類認識 與應用	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	冷水麵類/ 手工水餃	口頭講授、示 範講解、實習 操作	生涯發展教 育	口頭講授、示 範講解、實習 操作	中式麵食
十	4/18~4/24	果蔬加工	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	糖漬類/青 芒果	口頭講授、示 範講解、實習 操作	生涯發展教 育	口頭講授、示 範講解、實習 操作	加工食品
十一	4/25~5/01	西點類加工食 品	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	西點/茶凍	口頭講授、示 範講解、實習 操作	生涯發展教 育	口頭講授、示 範講解、實習 操作	烘焙食品
十二	5/02~5/08	西點類加工食 品	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。	西點/手工 餅乾	口頭講授、示 範講解、實習 操作	生涯發展教 育	口頭講授、示 範講解、實習 操作	烘焙食品

			家 1-4-4 瞭解並接納不同國家、宗教的飲食文化		操作		操作	
十三	5/09~5/15	麵包類加工食品的認識與應用	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	烘焙類/法式吐司	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	烘焙食品
十四	5/16~5/22	麵包類加工食品的認識與應用	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	烘焙類/奶油酥條	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	烘焙食品
十五	5/23~5/29	麵包類加工食品的認識與應用	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	烘焙類/起士蛋沙拉餐包	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	烘焙食品
十六	5/30~6/05	麵包類加工食品的認識與應用	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	烘焙類/棺材板	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	烘焙食品
十七	6/06~6/12	麵包類加工食品的認識與應用	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	烘焙類/蜜糖吐司	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育	口頭講授、示範講解、實習操作	烘焙食品
十八	6/13~6/19	酥皮、糕皮類製作的認識與應用	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	中式麵食/鳳梨酥	口頭講授、示範講解、實習操作	生涯發展教育 環境教育	口頭發問、上課表現、成品評量	中式麵食

註：起迄日期可依疫情或實際需要彈性調整。