

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

110 學年度嘉義縣永慶高中國中部九年級第一、二學期彈性學習課程 技藝教育 餐旅職群、食品職群 教學計畫表 設計者：李雅婷

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：3節

三、課程目標：

- 1、具備餐旅、食品相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。
- 2、具備餐旅溝通之能力，在肯認自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。
- 3、具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞 體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。
- 4、秉持人文關懷之心尊重與關照特殊需求之顧客，能以同理心進行人際溝通，並解決餐旅職場各式問題。
- 5、具備食品加工、應用及設備維護之能力，透過系統思考、分析與探索，解決專業上的問題，並培養美感與品評鑑賞，展現專業技術。
- 6、涵養人文關懷的品德，能尊重與關照顧客之需求，展現食品推廣與行銷之能力。
- 7、具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職場倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。

四、本學期課程內涵：

第一學期：餐旅職群

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 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。	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。	4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
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 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
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	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	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

			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。	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。			
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	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。	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

			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。	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
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，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 台式甜甜圈	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 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	綜-J-B3	1. 認識餐飲服務技術的基本知	旅館客房實務	學生作品	餐飲專

	術	藝術涵養 與美感素養	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。	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。	-床鋪鋪設、旅 館客房實務- 百變浴巾	環境打掃 學習單	業教室 學習單
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	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

				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。			
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、	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	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

			<p>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。</p>	<p>待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</p> <p>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。</p> <p>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>			
18	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	<p>綜-J-C3</p> <p>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。</p>	<p>1. 認識餐飲服務技術的基本知識。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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>	野餐餐盒料理	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
19	餐飲服務技術	C2 人際關係與團隊合作	<p>綜-J-C2</p> <p>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. 認識餐飲服務技術的基本知識。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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>	跟我一起去旅行-團康你也行	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

				趣並建立良好工作態度。			
20	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。	日式下午茶 SET	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

※身心障礙類學生：無

■有-學習障礙(1)人、多重障礙(1)人、自閉症+學術性向資優(1)人

※資賦優異學生：無

■有-創造力資優(2)人、學術性向資優_數理(2)人、雙資優_創造力+學術(1)人

※課程調整建議(特教老師填寫)：

1. 烹調時，請教師協助注意器材使用。
2. 請教師給予烹調步驟、客房實務相關工作步驟。

特教老師簽名：黃薰葳

普教老師簽名：李雅婷

第二學期：食品職群

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. 認識食品職群。 2. 認識食品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。	職群概論 食品職群之基本介紹及職業安全與道德	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
2	中式米食加工	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. 認識中式米食加工的基本知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 珍珠丸子	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
3	中式米食加工	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	1. 認識中式米食加工的基本知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿	食品安全衛生講解 筒仔米糕	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	糰型米食加工的基本操作方法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。			
4	中式米食加工	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，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	1. 認識中式米食加工的基本知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 碗粿	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
5	中式米食加工	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，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	1. 認識中式米食加工的基本知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的興	食品安全衛生講解 蘿蔔糕	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

				趣並建立良好工作態度。			
6	中式米食加工	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. 認識中式米食加工的基本 知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿 糰型米食加工的基本操作方 法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿 糰型米食加工的創作及應用 能力。 4. 增進對中式米食加工的興 趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講 解 芋粿巧	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
7	中式米食加工	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. 認識中式米食加工的基本 知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿 糰型米食加工的基本操作方 法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿 糰型米食加工的創作及應用 能力。 4. 增進對中式米食加工的興 趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講 解 鮮肉鹹湯圓	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
8	中式米食加工	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. 認識中式米食加工的基本 知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿 糰型米食加工的基本操作方 法。	食品安全衛生講 解 油飯	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

			<p>養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。</p>	<p>3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。</p>			
9	中式米食加工	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，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。</p>	<p>1. 認識中式米食加工的基本知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。</p>	<p>食品安全衛生講解 廣東粥</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>
10	中式米食加工	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，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。</p>	<p>1. 認識中式米食加工的基本知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。</p>	<p>食品安全衛生講解 海鮮粥</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>
11	中式麵食	C2	綜-J-C2	1. 認識中式麵食加工的基本	食品安全衛生講	學生作品	餐飲專

	加工	人際關係 與團隊合作	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。	知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵 類及酥(油)皮、糕(漿)皮類 麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵 類及酥(油)皮、糕(漿)皮類 麵食加工的創作及應用能 力。 4. 增進對中式麵食加工的學 習興趣並建立良好工作態 度。	解 生麵條-榨醬麵	環境打掃 學習單	業教室 學習單
12	中式麵食 加工	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. 認識中式麵食加工的基本 知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵 類及酥(油)皮、糕(漿)皮類 麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵 類及酥(油)皮、糕(漿)皮類 麵食加工的創作及應用能 力。 4. 增進對中式麵食加工的學 習興趣並建立良好工作態 度。	食品安全衛生講 解 水餃	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
13	中式麵食 加工	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	1. 認識中式麵食加工的基本 知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵	食品安全衛生講 解 鍋貼	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

			好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
14	中式麵食加工	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，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	1. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 燒賣	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
15	中式麵食加工	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. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。	食品安全衛生講解 饅頭	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
16	中式麵食加工	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. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 鳳梨酥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
17	中式麵食加工	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	1. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類	食品安全衛生講解 蛋黃酥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			能，達成共同目標。	麵食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
18	中式麵食加工	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，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	1. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 咖哩餃	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
19	中式麵食加工	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，培養利他與合群的态度，提升團隊效能，達成共同目標。	1. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。	食品安全衛生講解 豆沙包	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

				4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
20	中式麵食加工	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. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4. 增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 發糕	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-學習障礙(1)人、多重障礙(1)人、自閉症+學術性向資優(1)人</p> <p>※資賦優異學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-創造力資優(2)人、學術性向資優_數理(2)人、雙資優_創造力+學術(1)人</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>1. 烹調時，請教師協助注意器材使用。</p> <p>2. 請教師給予烹調步驟。</p> <p style="text-align: center;">特教老師簽名：黃薰葳</p>							

普教老師簽名：李雅婷

註：請分別列出第一學期及第二學期彈性課程之教學計畫表。