

## 參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

110 學年度嘉義縣梅山國民中學九年級第一、二學期彈性學習課程梅好技藝-餐旅職群教學計畫表 設計者：陳怡伶老師

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：2

三、課程目標：學生能從技能學習導向的教學中，發掘自我興趣與潛能，並能瞭解技職教育職群概況，進而規劃未來生涯進路之選擇，以達成職群試探及適性發展之目標。

五、本學期課程內涵：

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
第1週	工業安全教育、各職群的簡介介紹、食品衛生管理宣導	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	1-1. 餐旅職群實習科目介紹 1-2. 餐旅職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第2週	炸醬麵	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

				4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第3週	日式大阪燒、紅茶	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第4週	酥炸春捲、芝麻球	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第5週	米糕、酸辣湯	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

				4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第6週	蘿蔔絲酥餅、冬瓜茶	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第7週	酸菜麵包	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第8週	紫菜壽司、花壽司	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-3	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。			
第 9 週	叉燒包	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 10 週	蔥油餅、奶茶	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 11 週	野餐餐盒料理-小田太太的培根捲飯糰佐章魚造	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

	型溫拿(小熱狗)		1c-IV-3	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。			
第12週	日本大學芋、花見糰子	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第13週	旅館客房實務-百變浴巾	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	布巾類的認識與檯布鋪設	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

第 14 週	旅館客房實務-床鋪鋪設	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	房務作業	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 15 週	日式下午茶 SET-手作珍珠鮮奶茶、鮮果奶油餐包	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	1. 認識飲料調製的基本知識。 2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。 3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。 4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。	調味茶及花果茶的調製及變化	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 16 週	日式下午茶 SET-立體咖啡雕花	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2	1. 認識飲料調製的基本知識。	花式咖啡的調製及變化	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-3	<p>2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。</p> <p>3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。</p> <p>4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。</p>			
第 17 週	紳士淑女這邊請-西餐餐桌禮儀教學	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	<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、布巾類的認識與臺布鋪設、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>	<p>餐桌佈置與擺設</p> <p>餐飲禮儀</p>	<p>1. 學習單</p> <p>2. 實作評量</p>	自編自選教材
第 18 週	老爺夫人這邊請-中餐餐桌禮儀教學	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	<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>	餐飲禮儀	<p>1. 學習單</p> <p>2. 實作評量</p>	自編自選教材

				<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>			
第 19 週	野餐餐盒料理 - 香蕉煎餅、桃太郎聽話餅	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	<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>	基本烹調法實習	<p>1. 學習單</p> <p>2. 實作評量</p>	自編自選教材
第 20 週	跟我一起去旅行-團康你也行	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	<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>	遊程規劃實務	<p>1. 學習單</p> <p>2. 實作評量</p>	自編自選教材

				4. 增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 21 週	段考週	段考週	段考週	段考週	段考週	段考週	段考週

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙( )人、學習障礙(2 )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

※課程調整建議(特教老師填寫)：

1. 請老師分組時安排加入熱心與接納的組別一同學習。
2. 座位安排盡量在前面容易看得到的地方，較易掌握該生活動狀況。
3. 提供成功經驗，增加成就感，例如洪生對操作有興趣，有時可安排擔任示範。
4. 簡化學習單內容，例如：以選擇或圖示呈現。

特教老師簽名：戴文玲老師

普教老師簽名：陳怡伶老師

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
第 1 週	工業安全教育、各職群的簡介介紹、食品衛生管理宣導	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3	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。	1-1. 餐旅職群實習科目介紹 1-2. 餐旅職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

第 2 週	家鄉鹹水餃 (第一次上課)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 3 週	芋粿巧	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-2	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 4 週	廟口麵包	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 5 週	風味肉包	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

				4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 6 週	淡水阿給	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-2	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選 教材
第 7 週	府城棺材板	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-3	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選 教材
第 8 週	野餐餐盒料理 - 小田太太的培根捲飯糰佐章魚造型溫拿(小熱狗)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選 教材

第 9 週	日本大學 芋、花見 糰子	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-2	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選 教材
第 10 週	旅館客房 實務 - 百 變浴巾	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-3	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。	布巾類的認識與檯布鋪設	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選 教材
第 11 週	旅館客房 實務 - 床 鋪鋪設	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1	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。	房務作業	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選 教材

第 12 週	日式下午茶 SET-手作珍珠鮮奶茶、鮮果奶油餐包	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識飲料調製的基本知識。</li> <li>2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。</li> <li>3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。</li> <li>4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	調味茶及花果茶的調製及變化	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習單</li> <li>2. 實作評量</li> </ol>	自編自選教材
第 13 週	日式下午茶 SET-立體咖啡雕花(停課)	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識飲料調製的基本知識。</li> <li>2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。</li> <li>3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。</li> <li>4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	花式咖啡的調製及變化	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習單</li> <li>2. 實作評量</li> </ol>	自編自選教材
第 14 週	奶油洋菇火腿翡翠麵	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識中餐廚藝製作的基本知識。</li> <li>2. 習得基本烹調法的技能。</li> <li>3. 習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。</li> <li>4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	基本烹調法實習	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習單</li> <li>2. 實作評量</li> </ol>	自編自選教材

第 15 週	總匯三明治、炸薯條	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識中餐廚藝製作的基本知識。</li> <li>2. 習得基本烹調法的技能。</li> <li>3. 習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。</li> <li>4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	基本烹調法實習	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習單</li> <li>2. 實作評量</li> </ol>	自編自選教材
第 16 週	奶油燉飯、蕃茄濃湯	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識中餐廚藝製作的基本知識。</li> <li>2. 習得基本烹調法的技能。</li> <li>3. 習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。</li> <li>4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	基本烹調法實習	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習單</li> <li>2. 實作評量</li> </ol>	自編自選教材
第 17 週	墨西哥雞肉捲餅 (最後一次上課)	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識中餐廚藝製作的基本知識。</li> <li>2. 習得基本烹調法的技能。</li> <li>3. 習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。</li> <li>4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>	基本烹調法實習	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習單</li> <li>2. 實作評量</li> </ol>	自編自選教材

第 18 週	畢業週	畢業週	畢業週	畢業週	畢業週	畢業週	畢業週
--------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

※身心障礙類學生：無 有-智能障礙( )人、學習障礙(2 )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

※課程調整建議(特教老師填寫)：

1. 請老師分組時安排加入熱心與接納的組別一同學習。
2. 座位安排盡量在前面容易看得到的地方，較易掌握該生活動狀況。
3. 提供成功經驗，增加成就感，例如洪生對操作有興趣，有時可安排擔任示範。
4. 簡化學習單內容，例如：以選擇或圖示呈現。

特教老師簽名：戴文玲老師

普教老師簽名：陳怡伶老師