

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

110 學年度嘉義縣布袋國民中學九年級第一學期彈性學習課程 技藝教育-餐飲職群 教學計畫表設計者：林廷宇 (表十三之一)

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：1節

三、課程目標：

- (一)對於基本餐旅產業產品具備實作之能力
- (二)各式原料的基本認知
- (三)廚房器具認識
- (四)實習工廠安全認知

四、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
1	職群概論	A1 身心素質與 自我精進	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥善 計畫與執行個人 生活中重要事務。	了解個人特質、興趣與 工作環境	能夠了解餐飲職群的內 涵	能夠回答老 師問題	簡報及 投影機

2	廚藝製作 (包&捲) 味島香鬆 壽司捲	C2 人際關係與 團隊合作	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥善 計畫與執行個人 生活中重要事務。	從各項活動、情境中認 識不 同類型工作者角 色的內涵與特質	能夠學會基本中式餐點 的製作	分組合作、 實作體驗學 習	料理平 台、廚藝 工具
3	廚藝製作 (桿&煎) 蔥油餅	A1 身心素質與 自我精進	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥善 計畫與執行個人 生活中重要事務。	1. 從各項活動、情境 中認識不 同類型 工作者角色的內涵 與特質	能夠學會基本中式餐點 的製作	分組合作、 實作體驗學 習	料理平 台、廚藝 工具
4	廚藝製作 (煎)大阪 燒	C2 人際關係與 團隊合作	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥善 計畫與執行個人 生活中重要事務。	透過參觀、訪談、扮 演、體驗或觀察紀錄各 行業機構服務內容或 從業人員工作內容等	能夠學會基本日式餐點 的製作	分組合作、 實作體驗學 習	料理平 台、廚藝 工具
5	廚藝製作 (燴、煮) 番茄肉醬 義大利 麵、玉米 濃湯	A1 身心素質與 自我精進	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥善 計畫與執行個人 生活中重要事務。	可從觀察、探索興趣、 性向、價值觀及人格特 質等向度引導、發展自 己的職業興趣。	能夠學會基本西式餐點 的製作	分組合作、 實作體驗學 習	料理平 台、廚藝 工具
6	廚藝製作 (炒)什錦 炒麵	A1 身心素質與 自我精進	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥善 計畫與執行個人 生活中重要事務。	可從觀察、探索興趣、 性向、價值觀及人格特 質等向度引導、發展自 己的職業興趣。	能夠學會基本中式餐點 的製作	分組合作、 實作體驗學 習	料理平 台、廚藝 工具
7	第一次段 考-實作 料理測驗	C2 人際關係與 團隊合作	綜 2c-IV-1 善 用各項資源，妥善 計畫與執行個人 生活中重要事務。	期初測驗，從學過的料 理中選擇一道菜，讓學 生分組完成	讓學生合作完成一道料 理	實作評量、 分組合作	料理平 台、廚藝 工具

8	餐旅服務技術-餐桌鋪設擺飾	A3 規劃執行與創新應變	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會基本餐桌禮儀及規則	分組合作、實作體驗學習	餐桌、餐巾
9	廚藝製作(蒸)燒肉刈包(自製刈包皮)	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
10	廚藝製作(煎)蝦仁煎	C2 人際關係與團隊合作	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	透過參觀、訪談、扮演、體驗或觀察紀錄各行業機構服務內容或從業人員工作內容等	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
11	廚藝製作(煮)鮮肉水餃、酸辣湯	A1 身心素質與自我精進	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	透過參觀、訪談、扮演、體驗或觀察紀錄各行業機構服務內容或從業人員工作內容等	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
12	飲料調製實務-珍珠奶茶	C2 人際關係與團隊合作	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	可從觀察、探索興趣、性向、價值觀及人格特質等向度引導、發展自己的職業興趣。	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
13	廚藝製作(煮)油飯	A3 規劃執行與創新應變	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	可從觀察、探索興趣、性向、價值觀及人格特質等向度引導、發展自己的職業興趣。	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具

14	第二次段考-實作料理測驗	C2 人際關係與團隊合作	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	期中測驗，從學過的料理中選擇一道菜，讓學生分組完成	讓學生合作完成一道料理	實作評量、分組合作	料理平台、廚藝工具
15	廚藝製作(蒸、拌、攪)珍珠丸子、黑胡椒雞柳	A3 規劃執行與創新應變	綜 2c-IV-1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會基本中式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
16	廚藝製作(煎)韓式海鮮煎餅	A1 身心素質與自我精進	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	了解個人特質、興趣與工作環境	能夠學會基本韓式餐點的製作	分組合作、實作體驗學習	料理平台、廚藝工具
17	床鋪鋪設	C2 人際關係與團隊合作	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	從各項活動、情境中認識不同類型工作者角色的內涵與特質	能夠體驗飯店人員的實務運作	分組合作、實作體驗學習	床鋪、床單
18	旅館實務-櫃台體驗	A3 規劃執行與創新應變	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	可從觀察、探索興趣、性向、價值觀及人格特質等向度引導、發展自己的職業興趣。	能夠體驗飯店人員的實務運作	分組合作、實作體驗學習	櫃台、電話
19-20	旅館實務-房務整理(一)	A3 規劃執行與創新應變	綜 1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。	從各項活動、情境中認識不同類型工作者角色的內涵與特質	能夠體驗飯店人員的實務運作	分組合作、實作體驗學習	桌子、椅子、垃圾桶
21	第三次段考	A1 身心素質與自我精進	綜 1a-IV-2 展	技藝競賽，從學過的料	讓學生獨力完成一道	實作評量、	料理平

考-技藝 競賽測驗	自我精進	現自己的興趣與 多元能力，接納自 我，以促進個人成 長。	理中選擇一道菜，讓學 生獨力完成測驗	料理製作		台、廚藝 工具
<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙(1)人、情緒障礙()人、自閉症()人、<u>(自行填入類型/人數)</u></p> <p>※資賦優異學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>有- <u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)學術性向數理資優/1 人</u></p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 個人座位安排在容易專心的位置，如教師附近、小老師周圍、前排座位，避免走廊及窗戶邊。 2. 小組採異質性分組，座位安排於熱心同儕旁。 3. 減少學習內容或問題的數量，如按照學生能力現況，某些較難的學習目標可以減少。 4. 教導學習輔助器材的使用，如查閱字典、百科全書或 GOOGLE 等工具。 <p style="text-align: right;">特教老師簽名：方英豪 普教老師簽名：林廷宇</p>						

110 學年度嘉義縣布袋國民中學九年級第二學期彈性學習課程 技藝教育-設計職群 教學計畫表設計者：林廷宇（表十三之一）

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：1 節

三、課程目標：

(一) 認識設計的定義，分類與設計產業的重要性。

(二) 具備繪畫及設計的基礎表現能力。

(三) 瞭解色彩的基本原理。。

(四) 瞭解電腦繪圖基本概念。

四、本學期課程內涵：

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
1-2 週	職群概論	A1 身心素質與自我精進	視 1-IV-1 能使用構成要素和形式原理，表達情	1.瞭解並具備敬業合作之職業道德及工作態度	1.認識設計的方法。 2.瞭解設計的程序。	實作體驗學習	PPT、影片

			感與想法	2.設計職群的意義與範圍 3.設計相關的行業與工作			
3-4	電腦繪圖-Adobe illustrator 基礎應用	B2 科技資訊與媒體素養	視 1-IV-3 能使用數位及影音媒體，表達創作意念。	1.AI、PS 軟體介面功能與應用 2.雲端儲存應用-GOOGLE	學生能夠學會 AI、PS 軟體介面功能	實作體驗學習	PPT 影片(AI、PS 介紹)
5-6	電腦繪圖-個人 LOGO/公仔徽章設計	B3 藝術涵養與美感素養	視 1-IV-1 能使用構成要素和形式原理，表達情感與想法	1.個人 LOGO/公仔繪製 2. 馬克杯底圖製作	學生能夠設計出馬克杯的封面	實作體驗學習	PPT、影片
7-8	電腦繪圖-AI 結合 PS 馬克杯製作	B2 科技資訊與媒體素養	視 3-IV-3 能應用設計思考及藝術知能，因應生活情境尋求解決方案。	1.瞭解客製化商品 2.馬克杯製作過程與方法	1. 學生能夠學會操作熱轉印機 2. 實作評量:學生能獨立製作造型馬克杯	實作體驗學習	馬克杯機、熱昇華轉印圖、馬克杯
9-10	設計基礎-皮革小物製作	B3 藝術涵養與美感素養	視 2-IV-1 能體驗藝術作品，並接受多元的觀點。	1.瞭解皮革的構造 2.操作方式及實作	1.學生能夠認識皮革的質料與材質 2.學生能夠學會印製圖案在皮革上	實作體驗學習	皮雕用具、皮革手環、皮片、珠鍊
11-12	設計基礎-禪	B3 藝術涵養	視 3-IV-3 能應	1.幾何構成概念	1.具備良好的觀察能力	實作體驗	西卡

	繞畫手提紙袋製作	與美感素養	用設計思考及藝術知能，因應生活情境尋求解決方案。	2.紙袋製作	及基礎的描繪能力。 2.具備認識不同素描媒材的基礎技巧與表現能力。	學習	紙、牛皮紙、代針筆、多色奇異筆
13-14	設計基礎-晶鑽吊飾、項鍊製作	A1 身心素質與自我精進	視 3-IV-3 能應用設計思考及藝術知能，因應生活情境尋求解決方案。	了解水晶鑽與項鍊製作的方法。	1. 學生能夠自行設計水晶鑽的造型 2. 實作評量:學生能夠獨立完成一個水晶吊飾的製作	實作體驗學習	水晶膠、日本土、裝飾品
15-16	設計基礎-手繪卡通圖案	B3 藝術涵養與美感素養	視 2-IV-2 能理解視覺符號的意義，並表達多元的觀點。	1.立體著色概念的掌握 2.色塊的運用	1.具備繪畫及設計的基礎表現能力。 2. 習得色彩應用的基礎	實作體驗學習	鉛筆、橡皮擦、圖畫紙、色鉛筆
17-18	電腦繪圖-Adobe Photoshop	A1 身心素質與自我精進	視 1-IV-3 能使用數位及影音媒體，表達創作意念。	1.調色功能(POP 特效) 2.遮色片功能 3. 組合圖片版面。	1. 習得色彩應用的基礎 2.瞭解電腦繪圖基本概念。	實作體驗學習	PPT、影片
19-20	電腦繪圖-Adobe Photoshop 應用 個人特色 PS	B2 科技資訊與媒體素養	視 1-IV-3 能使用數位及影音媒體，表達創作意念。	1.熟練合成工具。 2.運用修圖工具進行照片合成。 3.藉照片合成展現出個人獨特感	1.透過實作練習與作品賞析，培養電腦繪圖為創作媒體之能力 2.瞭解電腦繪圖在設計群中的應用範圍。	實作體驗學習	PPT、影片

	合成組圖				實作評量:學生能夠獨立完成個人照的修飾設計		
<p>※身心障礙類學生: <input type="checkbox"/>無</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙(1)人、情緒障礙()人、自閉症()人、<u>(自行填入類型/人數)</u></p> <p>※資賦優異學生: <input type="checkbox"/>無</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>有- <u>(自行填入類型/人數, 如一般智能資優優異 2 人)學術性向數理資優/1 人</u></p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 個人座位安排在容易專心的位置, 如教師附近、小老師周圍、前排座位, 避免走廊及窗戶邊。 2. 小組採異質性分組, 座位安排於熱心同儕旁。 3. 減少學習內容或問題的數量, 如按照學生能力現況, 某些較難的學習目標可以減少。 4. 教導學習輔助器材的使用, 如查閱字典、百科全書或 GOOGLE 等工具。 <p style="text-align: right;">特教老師簽名: 方英豪 普教老師簽名: 林廷宇</p>							

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。