

110 學年度嘉義縣竹崎高中國中部九年級第一二學期彈性學習課程 餐旅、家政職群 教學計畫表 設計者：蔡雅婷

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\_

三、課程目標：讓學生能透過技藝學課程探索興趣，促進生涯適性發展。

四、本學期課程內涵：

第一學期：家政

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.認識家政職群。 2.認識家政職群的基本 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、實習工廠衛生 與安全 簡易按摩+敷面	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單
2	美容	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標,探 究多元的思考與 學習方法,養成自	1.認識美容的基本知 識。 2.習得皮膚保養、按 摩、化妝的基本操作方	臉部清潔	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 業教室 學習單

			主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。			
3	美容	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	肩頸按摩 刮痧	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
4	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	職群概論、實習工廠衛生與安全 編髮	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

5	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	編髮	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
6	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	標準冷燙	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
7	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮	整髮	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

			決生活議題。	筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。			
8	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	花式冷燙	學生操作過程、作品學習單	時尚造型科專業教室學習單
9	美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	創意造型(一)	學生操作過程、作品學習單	時尚造型科專業教室學習單
10	美髮	B3 藝術涵養	綜-J-B3 運用創新的能力	1.認識美髮的基本知識。	創意造型(二)	學生操作過程、作品	時尚造型科專

		與美感素養	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。	2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。		學習單	業教室學習單
11	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。	洗髮 吹風	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
12	美髮	A2 系統思考 與解決問題	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。 3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。 4.增進對美髮的學習興	洗髮 護髮	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

				趣並建立良好工作態度。			
13	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	色彩應用(面具)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
14	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	色彩應用(面具)	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
15	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方	指甲彩繪	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

			中展現美感，提升生活品質。	法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。			
16	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	指甲彩繪	學生操作過程、作品學習單	時尚造型科專業教室學習單
17	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	晶鑽彩繪	學生操作過程、作品學習單	時尚造型科專業教室學習單

18	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	晶鑽彩繪	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
19	美容	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。	流行彩妝	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單
20	美容美髮	B3 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 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。	1.認識美容的基本知識。 2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。 3.習得化妝及指甲彩繪	真人造型	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室 學習單

				的創作及應用能力。 4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。			
--	--	--	--	-------------------------------------	--	--	--

※身心障礙類學生: 無

有-智能障礙(1)人、學習障礙(3)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-(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)

※課程調整建議(特教老師填寫):

- 1.課程內容採簡化和減量策略進行。
- 2.課程結構化，並盡量在課前先預告流程。
- 2.將課程工作分析，分成小步驟一一解說。
- 3.可安排同儕協助，適時提醒、報讀等。
- 4.協助學生分組，安排適合學生與其同組。若有組別競賽評分，建議特殊生的成績可分開計算。
- 5.多給予適時的鼓勵。
- 6.除口說講解外，也可多視覺線索提醒。讓聽覺理解有困難的學生，能多學習管道吸收。
- 7.採關鍵字、畫線等策略，提供學生學習的技巧策略。
- 8.學習成果，也可採多元化評量方式。
- 9.建議可舉生活化、具體的例子，或以動畫影片方式，幫助其理解。

特教老師簽名：宋叔玲

普教老師簽名：何宜蓁

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。

第二學期：餐旅

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	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。 2.習得基本烹調法的技	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

			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。	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。			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 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
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	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

				好工作態度。			
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 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
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	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	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

			養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	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。			
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 蔥油餅	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科 專業教室 學習單
10	中餐廚藝	C2	綜-J-C2	1.認識中餐廚藝製作的	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科

	製作	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。	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。	台式甜甜圈	環境打掃 學習單	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 藝術涵養 與美感素養	綜-J-B3 運用創新的能力 豐富生活，於個人 及家庭生活環境	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	旅館客房實務-床鋪鋪 設、旅館客房實務-百變 浴巾	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

			中展現美感，提升生活品質。	<p>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>			
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。	<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>	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	<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</p>	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

			文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	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。			
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。	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
16	餐飲服務技術	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	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

			<p>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>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的工作態度。</p>			
<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-智能障礙(1)人、學習障礙(3)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 checked="" type="checkbox"/>無</p> <p><input type="checkbox"/>有-<u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u></p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.課程內容採簡化和減量策略進行。</li> <li>2.課程結構化，並盡量在課前先預告流程。</li> <li>2.將課程工作分析，分成小步驟一一解說。</li> <li>3.可安排同儕協助，適時提醒、報讀等。</li> <li>4.協助學生分組，安排適合學生與其同組。若有組別競賽評分，建議特殊生的成績可分開計算。</li> <li>5.多給予適時的鼓勵。</li> <li>6.除口說講解外，也可多視覺線索提醒。讓聽覺理解有困難的學生，能多學習管道吸收。</li> </ol>							

7.採關鍵字、畫線等策略，提供學生學習的技巧策略。

8.學習成果，也可採多元化評量方式。

9.建議可舉生活化、具體的例子，或以動畫影片方式，幫助其理解。

特教老師簽名：宋叔玲

普教老師簽名：何宜蓁