

111 學年度嘉義縣竹崎高中九年級第一二學期彈性學習課程家政職群、餐旅教學計畫表 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

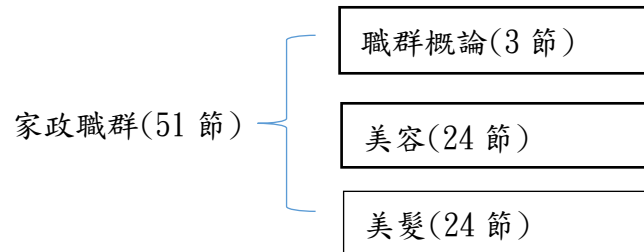
本土語文/新住民語文 服務學習 戶外教育 班際或校際交流 自治活動 班級輔導  
學生自主學習 領域補救教學

二、本課程每週學習節數：3節

三、課程設計理念：

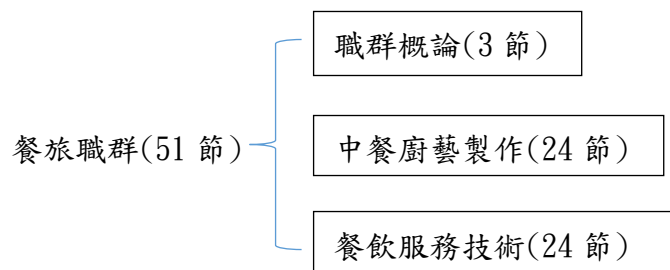
1. 認識家政職群的基本知識，習得家政職群的基本技能，養成正確的工作態度及職業道德
2. 認識餐旅職群的基本知識，習得餐旅職群的基本技能，養成正確的工作態度及職業道德

四、課程架構：



統整性探究課程單元主題活動：

- 科技領域 藝術領域 健康與體育領域 綜合活動領域



統整性探究課程單元主題活動：

- 科技領域
- 藝術領域
- 健康與體育領域
- 綜合活動領域

五、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	綜-J-A2	1.認識美容的基本知	臉部清潔	學生操作過	時尚造

		與解決問題	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。	<p>識。</p> <p>2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。</p> <p>3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。</p> <p>4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。</p>		程、作品 學習單	型科專 業教室 學習單
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。	<p>1.認識美容的基本知識。</p> <p>2.習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。</p> <p>3.習得化妝及指甲彩繪的創作及應用能力。</p> <p>4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。</p>	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。	<p>1.認識美髮的基本知識。</p> <p>2.習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</p> <p>3.習得剪髮、吹風及髮筒的基本操作技能。</p>	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

				4.增進對美髮的學習興趣並建立良好工作態度。			
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	1.認識美髮的基本知識。 2.習得按摩、洗髮、編	整髮	學生操作過程、作品 學習單	時尚造型科專業教室

			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。	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
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

				度。			
10	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(二)	學生操作過 程、作品 學習單	時尚造 型科專 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	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。	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

			用適當的策略，解決生活議題。	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。			
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	綜-J-B3	1.認識美容的基本知識	指甲彩繪	學生操作過程	時尚造

		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。		程、作品 學習單	型科專 業教室 學習單
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。	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

				4.增進對美容的學習興趣並建立良好工作態度。			
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。	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
----	------	---------------------	---	--	------	------------------	------------------

※身心障礙類學生：無

■有-智能障礙(4)人、學習障礙(2)人，共 6 人

※資賦優異學生：無

■有-(1 位學術性向數理資優學生)

※課程調整建議(特教老師填寫)：

身障類：

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. 學習成果，也可採多元化評量方式。

8. 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。

資優類：

1. 課程可另外給予加深加廣的內容。
2. 可給予多些學習任務，或負責協助指導同學。
3. 多些彈性發揮的學習表達或表現機會。

特教老師簽名：宋叔玲

普教老師簽名：何宜蓁

### 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	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	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

			進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。	發展。 3.瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。			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，培養利他與合群的态度，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	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。	酥炸春捲、芝麻球	環境打掃 學習單	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 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。	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

			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。			
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	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。	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
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	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

				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。			
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中展現美感，提升生活品質。	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。	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
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	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

				<p>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>			
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。	<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>	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
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。	<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</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

				<p>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>			
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。	<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>	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、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</p>	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>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	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>	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	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。	<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</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

				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。			
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
<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-智能障礙(4)人、學習障礙(2)人，共6人</p> <p>※資賦優異學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-(1位學術性向數理資優學生)</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)： 身障類： 1. 課程內容採簡化和減量策略進行。</p>							

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. 學習成果，也可採多元化評量方式。
8. 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。

資優類：

1. 課程可另外給予加深加廣的內容。
2. 可給予多些學習任務，或負責協助指導同學。
3. 多些彈性發揮的學習表達或表現機會。

特教老師簽名：宋叔玲

普教老師簽名：何宜蓁