

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

111 學年度嘉義縣鹿草國民中學 九 年級第 一 學期彈性學習課程 技藝課程 B-設計職群 教學計畫表 設計者：劉霖佳
(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

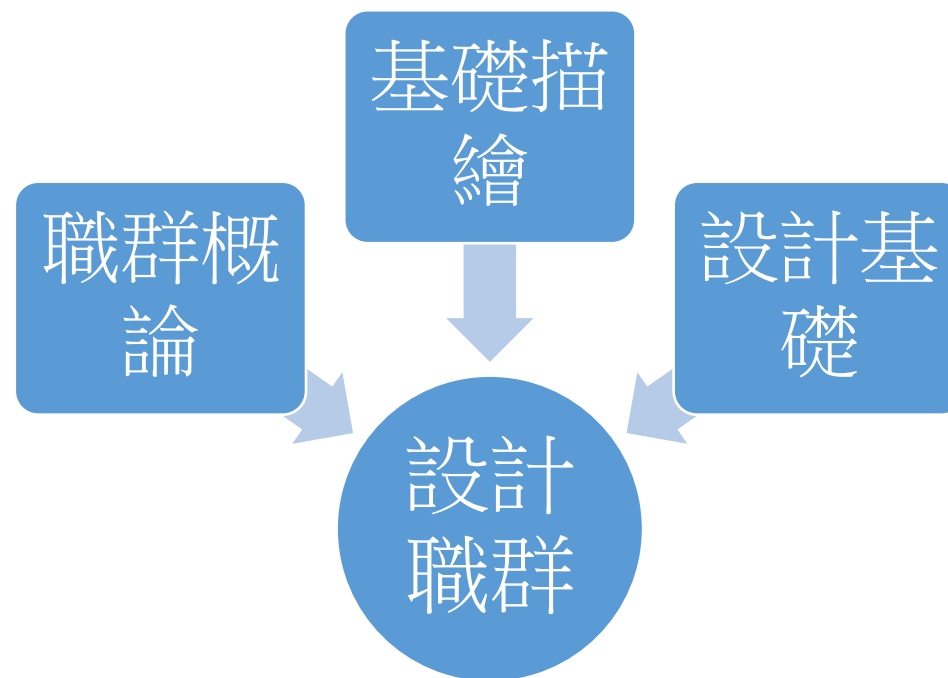
本土語文/新住民語文 服務學習 戶外教育 班際或校際交流 自治活動 班級輔導

學生自主學習 領域補救教學

二、本課程每週學習節數：2

三、課程設計理念：學習設計職群相關內容。

四、課程架構：



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
一	職群概論 設計相關知能介紹	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養	品德教育 科技教育	1. 使學生能試探及認識設計職群之基本技能,並瞭解職群之生涯進路發展	1. 課程介紹 2. 認識環境與設備使用。 3. 安全規範說明。 4. 逃生路線與消防設備	說明評分標準 撰寫回饋單	

		與美感素養		2. 使學生瞭解設計職群之職場安全衛生必要性，並養成良好之工作態度 3. 培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德	認識。 5. 設計職群未來升學就業進路 6. 設計產業介紹		
二	基礎描繪	A3 規劃執行與創新應變 B3 藝術涵養與美感素養	科技教育 多元文化教育	基礎描繪與素描概論	1. 描繪的意義及目的 2. 描繪和設計表現的關係 3. 描繪的表現內容及形式操作	說明評分標準 撰寫回饋單	
三	基礎描繪	A3 規劃執行與創新應變 B3 藝術涵養與美感素養	科技教育 多元文化教育	基礎描繪概說與工具	1. 描繪材料、工具與表現方法 2. 工具與基本技法介紹和操作	成品實作評分 撰寫回饋單	
四	基礎描繪	A3 規劃執行與創新應變 B3 藝術涵養與美感素養	科技教育 多元文化教育	形體的觀察與描繪	1. 形體的簡化練習 2. 形體的整體感練習	成品實作評分 撰寫回饋單	
五	基礎描繪	A3 規劃執行與創新應變	科技教育 多元文化教育	形體的觀察與描繪	形體的比例與測量實作	成品實作評分	

		B3 藝術涵養 與美感素養				撰寫回饋單	
六	基礎描繪	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	能觀察光影變化。	光影明暗的觀察與描繪 操作	成品實作評 分 撰寫回饋單	
七	第一次評量	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	從前五次抽一樣實 際再操作一次	1 複習 2. 加深學生的記憶		
八	基礎描繪	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	能運用鉛筆表現色 彩明暗	光影明暗的表現與象徵 手法	成品實作評 分 撰寫回饋單	
九	基礎描繪	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	空間的觀察與表現	空間觀察與描繪操作	成品實作評 分 撰寫回饋單	

十	基礎描繪	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	1. 能創意思考空間 及立體感 2. 電腦繪圖軟體運 用	空間表現與象徵手法	成品實作評 分 撰寫回饋單	
十一	基礎描繪	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	構圖形式介紹及操 作	構圖形式介紹及操作	成品實作評 分 撰寫回饋單	
十二	設計基礎	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	習得設計排版構圖 原理	1. 設計的意義與本質 2. 設計在生活上的應用 3. 設計的領域與分類	成品實作評 分 撰寫回饋單	
十三	設計基礎	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	設計方法	1. 設計程序認識 2. 表現技術應用(胸章製 作)	成品實作評 分 撰寫回饋單	
十四	第二次評量	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養	科技教育 多元文化教育	從前五次抽一樣實 際再操作一次	1 複習 2. 加深學生的記憶		

		與美感素養					
十五	設計基礎	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	設計方法	1. 構想發展技術操作 2. 表現技術應用(隨行杯設計)	成品實作評分 撰寫回饋單	
十六	設計基礎	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	設計方法	1. 設計美感表達 2. 表現技術應用(雷射雕刻)	成品實作評分 撰寫回饋單	
十七	設計基礎	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	形態與造型	1. 工具及各種材料介紹與操作 2. 基本形態繪製應用(雷射雕刻)	成品實作評分 撰寫回饋單	
十八	設計基礎	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	形態與造型	1. 工具及各種材料介紹與操作 2. 基本形態繪製應用(熱轉印馬克杯)	成品實作評分 撰寫回饋單	
十九	設計基礎	A3 規劃執行	科技教育	特殊技法應用練習	壓印法和實作(熱轉印帆)	成品實作評	

		與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	多元文化教育		布袋)	分 撰寫回饋單	
廿	設計基礎	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	特殊技法應用練習	拼貼法和實作 (蝶古巴特筆袋)	成品實作評 分 撰寫回饋單	
廿一	第三次評量	A3 規劃執行 與創新應變 B3 藝術涵養 與美感素養	科技教育 多元文化教育	從前五次抽一樣實 際再操作一次	1. 複習 2. 加深學生的記憶	說明評分標 準 撰寫回饋單	

※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(1)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. 降低評量標準，減少課程目標的難度。
2. 給予更多口頭提醒和協助，幫助同學更能理解、融入課程之中。
3. 安排同班同學擔任小老師，就近協助課程的進行，給予最直接的協助。

特教老師簽名：劉霖佳(打字即可)

普教老師簽名：劉霖佳(打字即可)

111 學年度嘉義縣鹿草國民中學 九 年級第 二 學期彈性學習課程 技藝課程 B-餐旅職群 教學計畫表

設計者：劉霖佳（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

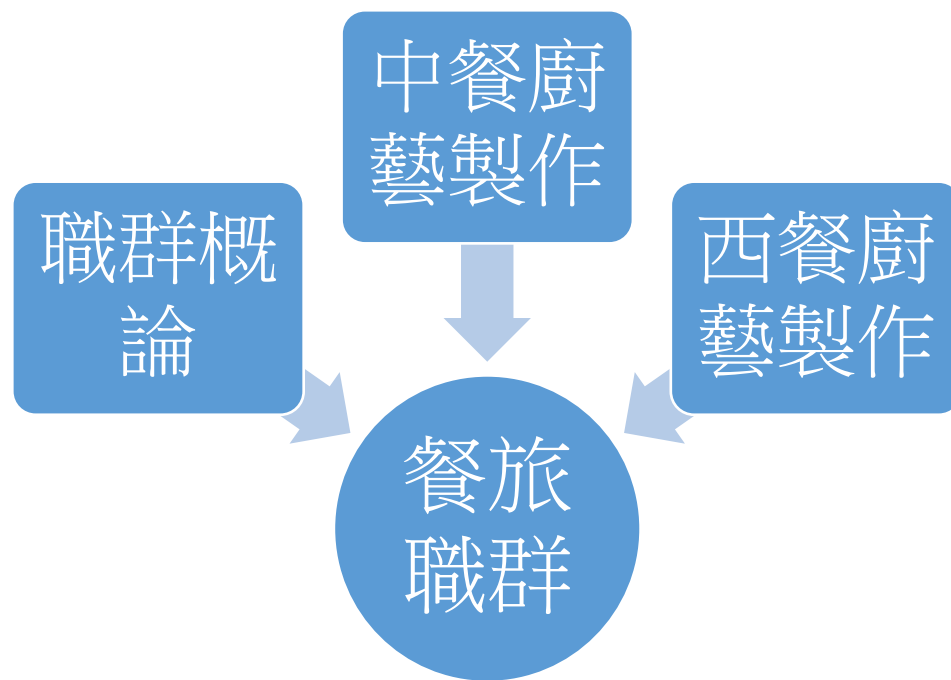
本土語文/新住民語文 服務學習 戶外教育 班際或校際交流 自治活動 班級輔導

學生自主學習 領域補救教學

二、本課程每週學習節數：2

三、課程設計理念：學習餐旅職群相關內容。

四、課程架構：



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/自編教材或學習單
一	群概論-設備安全維護、中餐烹調介紹、飲	A3 規劃執行與創新應變 C2 人際關係	安全教育 品德教育 良好公民養成	1. 認識環境與設備使用。 2. 安全規範說明。	開訓、課程及實作環境與安全介紹		

	料調製介紹、 認識環境與設備使用、安全 規範說明、逃生 路線與消防 設備認識。	與團隊合作		3. 逃生路線與消防 設備認識。			
二	中餐廚藝製作- 1. 廚房器具的 認識使用與安 全衛生	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 環境安全重要性 2. 器具的保養與使 用	1. 認識廚房設備與 器具 2. 正確的使用刀具 3. 基礎刀工介紹支 練習	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單	
三	中餐廚藝製作- 2. 食材的認識、 保存與烹調介 紹	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 了解平時吃的食 物營養的了解 2. 與一般在家裡看 的到的基本食材有 哪些	1. 六大類食物與營 養素 2. 食材辨識 3. 食物保存與原則 4. 基本烹調法	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單	
四	中餐廚藝製作- 3. 基本烹調法 實習 3-1 煮、滷、 燴	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 烹調法煮、滷、燴 的認識與定義	煮：煮白飯 滷：滷雞翅 燴：燴三鮮	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單	
五	中餐廚藝製作- 3. 基本烹調法	A3 規劃執行 與創新應變	安全教育	1. 烹調法蒸、羹的認 識與定義	蒸：清蒸魚、粉蒸排 骨、茶碗蒸	1. 說明評分 標準	

	實習 3-2 蒸、羹	C2 人際關係 與團隊合作			羹：三色豆腐羹	2. 撰寫回饋 單	
六	中餐廚藝製作- 3. 基本烹調法 實習 3-3 炒	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 烹調法炒的認識 與定義	炒：番茄炒蛋、培根 炒高麗菜、榨菜 炒肉絲練習	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單	
七	中餐廚藝製作- 3. 基本烹調法 實習 3-4 煎、炸	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 烹調法煎、炸的認 識與定義	煎：蔥花煎蛋 炸：鹽酥雞、五位炸 肉條	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單	
八	中餐廚藝製作- (延)-1. 複合烹 調法實習	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 基本烹調法演變 2. 宴客菜製作	燒：紅燒獅子頭、乾 燒大蝦、蔥燒豆 腐	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單	
九	中餐廚藝製作- (延)-2. 地方小 吃 2-3 燙麵麵 食操作練習	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 北方麵食製作。 2. 燙麵製作。	蔥油餅	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單	

十	西餐廚藝製作- 1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 了解中餐與西餐烹調不同之處 2. 廚房器具使用與安全宣導	1. 認識廚房設備與器具 2. 正確的使用刀具 3. 洗滌切割順序與5s管理 4. 石材切割規格、蔬菜棒切割練習	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	
十一	西餐廚藝製作- 2. 食材的認識、保存與烹調介紹	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 調味料認識 2. 基本沙拉製作	1. 認識辛香料及調味料 2. 主廚沙拉佐千島醬/義式油醋汁練習	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	
十二	西餐廚藝製作- 3. 基本烹調法實習	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 了解水波蛋的製作溫度。 2. 濃湯製作。	水波蛋佐荷蘭醬汁、義大利什錦蔬菜濃湯	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	
十三	西餐廚藝製作- 3. 基本烹調法實習	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 焗烤烹調法的認識 2. 紙包烹調法認識	焗烤吐司、烤紙包魚	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	
十四	西餐廚藝製作-	A3 規劃執行	安全教育	了解西式與台式油	西式炸豬排、酥炸	1. 說明評分	

	3. 基本烹調法實習	與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作		炸的不同處	拼盤	標準 2. 撰寫回饋單	
十五	西餐廚藝製作- 3. 基本烹調法實習	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	PASTA 的製作與認識	焗烤義大利麵、炸魚條	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	
十六	西餐廚藝製作- (延)-2. 烘焙原料的認識	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	認識烘焙原理與器具認識	1. 認識烘焙原理 2. 烘焙原料辨識	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	
十七	西餐廚藝製作- (延)-3. 烘焙實務	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	製作簡單西式小西餅	糕點麵團與餅乾	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	
十八	中餐廚藝製作- (延)-2. 地方小吃 2-3 燙麵麵食 操作練習	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	1. 北方麵食製作。 2. 燙麵製作。	蔥油餅	1. 說明評分標準 2. 撰寫回饋單	

十九	中餐廚藝製作- 3. 基本烹調法 實習 3-1 煮、滷、 燴	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	烹調法煮、滷、燴的 認識與定義。	煮：煮白飯 滷：滷雞翅 燴：燴三鮮	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單
廿	西餐廚藝製作- 3. 基本烹調法 實習	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	PASTA 的製作與認 識	焗烤義大利麵、炸 魚條	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單
廿一	西餐廚藝製作- (延)-2. 烘焙原 料的認識	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	安全教育	認識烘焙原理與器 具認識。	1. 認識烘焙原理 2. 烘焙原料辨識	1. 說明評分 標準 2. 撰寫回饋 單

※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(1)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. 降低評量標準，減少課程目標的難度。
2. 給予更多口頭提醒和協助，幫助同學更能理解、融入課程之中。
3. 安排同班同學擔任小老師，就近協助課程的進行，給予最直接的協助。

特教老師簽名：劉霖佳(打字即可)

普教老師簽名：劉霖佳(打字即可)