

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

111 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

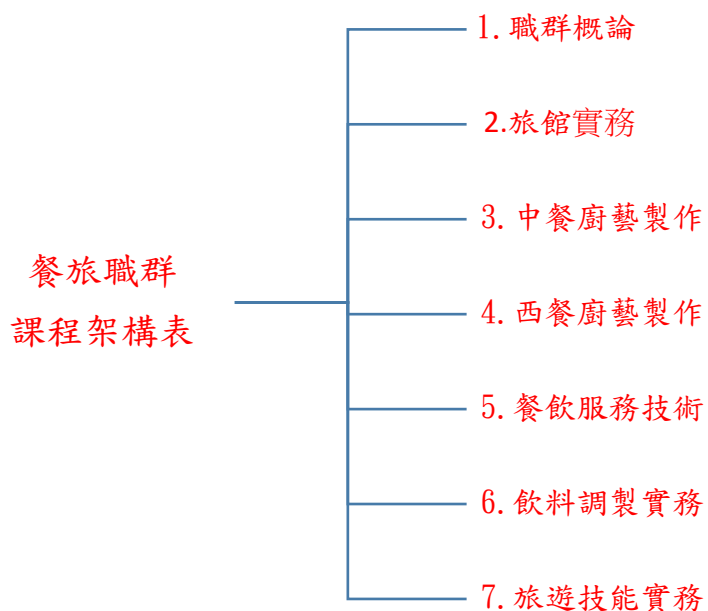
本土語文/新住民語文 服務學習 戶外教育 班際或校際交流 自治活動 班級輔導

學生自主學習 領域補救教學

二、本課程每週學習節數：3 節

三、課程設計理念：基於職業試探的理念，課程主要為試探性質，實作多於理論，使學生可多一些實務之學習，以加深對職業生涯的認識，並培養對工作倫理與職業道德的認識。

四、課程架構：



五、本學期課程內涵如下：

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。 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	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。 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 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 (第一次段考)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作 (第一次段考)	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3 (第一次段考)	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。 (第一次段考)	基本烹調法實習 (第一次段考)	1. 學習單 2. 實作評量 (第一次段考)	自編自選教材 (第一次段考)
第8週	辦理全民運動會調整放假						
第9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 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	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 11 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 12 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 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	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 14 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	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	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

			1c-IV-3	<p>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>			
第 15 週	旅館客房實務-床鋪鋪設 (第二次段考)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作 (第二次段考)	1c-IV-1 1c-IV-2 1c-IV-3 (第二次段考)	<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。(第二次段考)</p>	房務作業 (第二次段考)	1. 學習單 2. 實作評量 (第二次段考)	自編自選教材 (第二次段考)
第 16 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	<p>1. 認識飲料調製的基本知識。</p> <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</p>	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

				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。			
第 17 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 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。	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
第 18 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	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。	餐桌佈置與擺設 餐飲禮儀	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

第 19 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	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。	餐飲禮儀	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 20 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	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 21 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	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	遊程規劃實務	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

				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。			
第 22 週	(第三次段考)	(第三次段考)	(第三次段考)	(第三次段考)	(第三次段考)	(第三次段考)	(第三次段考)

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙()人、學習障礙(4)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. 三-2 林生、黃生和三-4 劉生黃生為學習障礙，操作型學習較沒問題，其中三-2 黃生平日在家會做菜但他容易分心，請老師注意該生操作安全。

特教老師簽名：辜郁玲老師、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	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。 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 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 (第一次段考)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作 (第一次段考)	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。 (第一次段考)	基本烹調法實習 (第一次段考)	1. 學習單 2. 實作評量 (第一次段考)	自編自選 教材 (第一次段考)

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	房務作業	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

				<p>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>			
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	<p>1. 認識飲料調製的基本知識。</p> <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>	調味茶及花果茶的調製及變化	<p>1. 學習單</p> <p>2. 實作評量</p>	自編自選教材
第13週	日式下午茶 SET-立體咖啡雕花	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-3	<p>1. 認識飲料調製的基本知識。</p> <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>	花式咖啡的調製及變化	<p>1. 學習單</p> <p>2. 實作評量</p>	自編自選教材
第14週	奶油洋菇火腿翡翠麵 (第二次段考)	A1 身心素質與自我精進 (第二次段考)	1c-IV-1	<p>1. 認識中餐廚藝製作的基本知識。</p> <p>2. 習得基本烹調法的技能。</p> <p>3. 習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。</p>	基本烹調法實習 (第二次段考)	<p>1. 學習單</p> <p>2. 實作評量 (第二次段考)</p>	自編自選教材 (第二次段考)

※身心障礙類學生：無 有-智能障礙()人、學習障礙(4)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. 三-2 林生、黃生和三-4 劉生黃生為學習障礙，操作型學習較沒問題，其中三-2 黃生平日在家會做菜但他容易分心，請老師注意該生操作安全。

特教老師簽名：辜郁玲老師、戴文玲老師

普教老師簽名：陳怡伶老師