

彈性學習課程計畫(校訂課程)

112 學年度嘉義縣水上國民中學九年級第二學期彈性學習課程東吳高職技藝班課程計劃-餐旅職群

教學計畫表 設計者：馮秀瑛 (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：3

三、課程目標：針對技藝學習有興趣的學生，開設技藝教育選修課程，協助其對生涯的認識，以利於未來之生涯發展。

五、本學期課程內涵：

第二學期：

東吳高職技藝班課程計劃-餐旅

週次	單元/主題名稱	總綱核心素養	連結領域(議題) 學習表現	課程目標	教學重點/內容	評量方式	教學資源/自編 自選教材或學習單
一	群概論-設備安全 維護、中餐烹調介 紹、飲料調製介 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。	A3 規劃執行 與創新應變 C2 人際關係 與團隊合作	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。 3. 逃生路線與消防設 備認識。	開訓、課程及實作環 境與安全介紹		
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. 基本烹調法實習 3-2 蒸、羹	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. 烹調法蒸、羹的 認識與定義	蒸：清蒸魚、粉蒸 排骨、茶碗蒸 羹：三色豆腐羹	1. 說明評分標 準 2. 撰寫回饋單	
六	中餐廚藝製作- 3. 基本烹調法實習	A3 規劃執行 與創新應變	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	1. 說明評分標 準 2. 撰寫回饋單	

	3-3 炒	C2 人際關係 與團隊合作			菜炒肉絲練習		
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- 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	了解西式與台式油炸的不同處	西式炸豬排、酥炸拼盤	1. 說明評分標準 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	