

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

112 學年度嘉義縣大林國民中學 九 年級第 二 學期彈性學習課程 食品職群 教學計畫表 設計者：東吳食品職群教師 (表十三之一)

一、課程四類規範(一類請填一張)

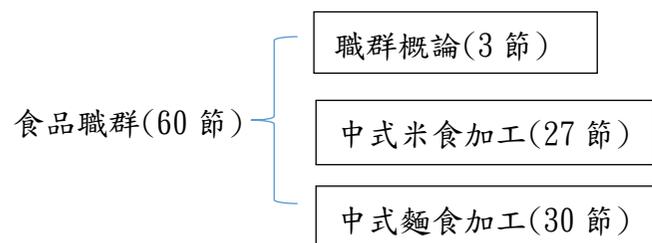
1. 統整性課程 (主題 專題 議題探究)
2. 社團活動與技藝課程 (社團活動 技藝課程)
3. 其他類課程

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：4 (實際授課 3 節,往返車程 1 節)

三、課程設計理念：認識食品職群與基本技能及未來生涯進路發展，了解正確工作態度及職業道德的重要性

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

五、本學期課程內涵如下：

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.認識食品職群。 2.認識食品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 食品職群之基 本介紹及職業 安全與道德	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
2	中式米食加 工	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	1.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的 基本操作方法。	食品安全衛生 講解 珍珠丸子	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			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。	3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。			
3	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 筒仔米糕	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
4	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 碗粿	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
5	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 蘿蔔糕	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
6	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 芋粿巧	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
7	中式米食加工	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	1.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的	食品安全衛生 講解 鮮肉鹹湯圓	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。			
8	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 油飯	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
9	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 廣東粥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
10	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 海鮮粥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
11	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 生麵條-榨醬麵	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
12	中式麵食加工	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，	1.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。	食品安全衛生 講解 水餃	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			達成共同目標。	4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
13	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 鍋貼	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
14	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 燒賣	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
15	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 饅頭	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
16	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 鳳梨酥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
17	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良	食品安全衛生 講解 蛋黃酥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

				好工作態度。			
18	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 咖哩餃	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
19	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 豆沙包	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
20	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生 講解 發糕	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙(1)人、學習障礙(1)人、情緒障礙()人、自閉症()人、肢體障礙(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. 請帶隊老師與合作學校老師多關注學生，並請同學及學長姐從旁協助。
2. 考量學生行動不便，請協助安排一樓教室上課。

特教老師簽名：楊若華

普教老師簽名：陳慧娟

112 學年度嘉義縣大林國民中學 九 年級第 二 學期彈性學習課程 餐旅職群 教學計畫表 設計者：東吳餐旅職群教師 (表十三之一)

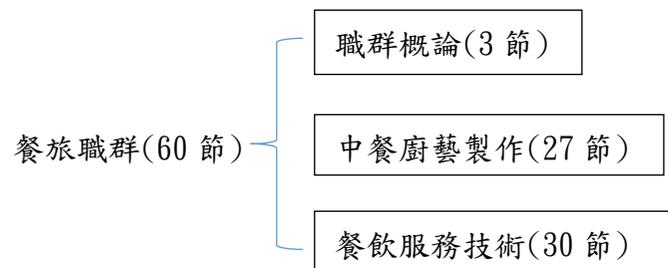
一、課程四類規範(一類請填一張)

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：4 (實際授課 3 節,往返車程 1 節)

三、課程設計理念：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

五、本學期課程內涵如下：

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	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科專業教 室 學習單

					生管理宣導		
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好工作態度。	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
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，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，	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	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

			達成共同目標。	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-B3 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展	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。	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

			現美感，提升生活品質。	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。			
14	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	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。	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-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。	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
16	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	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。	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-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。	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
18	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	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	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

				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。			
19	餐飲服務技術	C2 人際關係與團隊合作	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。	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
20	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解	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。	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

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙(2)人、學習障礙()人、情緒障礙(1)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)：

請帶隊老師與合作學校老師多關注學生，並請同學及學長姐從旁協助。

特教老師簽名：楊若華

普教老師簽名：陳慧娟

112 學年度嘉義縣大林國民中學 九 年級第 二 學期彈性學習課程 醫護職群 教學計畫表 設計者：崇仁醫護職群教師 (表十三之一)

一、課程四類規範(一類請填一張)

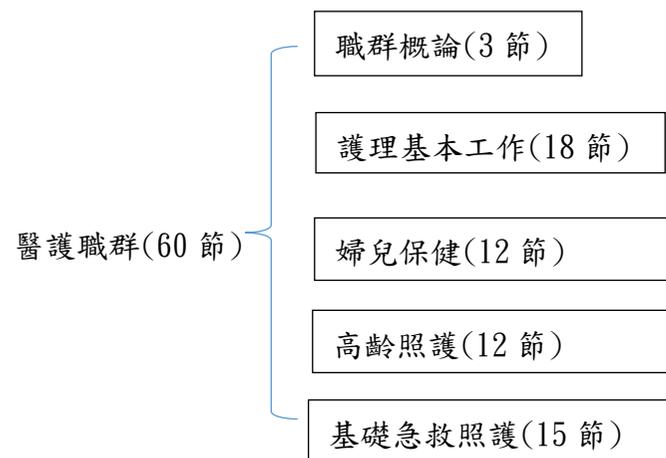
1. 統整性課程 (主題 專題 議題探究)
2. 社團活動與技藝課程 (社團活動 技藝課程)
3. 其他類課程
本土語文/新住民語文 服務學習 戶外教育 班際或校際交流 自治活動 班級輔導
學生自主學習 領域補救教學

二、本課程每週學習節數：4(實際授課3節,往返車程1節)

三、課程設計理念：

- 1.提供學生適合其能力、性向及興趣之護理教育，導引適性發展，以充分發展其潛能。
- 2.輔導學生習得護理基礎知能及技能，並為繼續升讀五專護理科等奠定基礎。
- 3.以教授應用科學與技術，培養實用專業人才為宗旨，並涵養其敬業、感恩、關懷職業特質。
- 4.與大林國民中學共同辦理「國民中學技藝教育班」提供國中三年級學生，進一步探索與體驗護理相關行業的技能，以利國中生畢業後與五專及未來職場能接軌。

四、課程架構：(請參閱本縣課程計畫平台公告範例)



統整性探究課程單元主題活動：

科技領域 健康與體育領域 綜合活動領域

五、本學期課程內涵如下：

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
01-01 週	職群概論/認識醫護工作	A1 身心素質與自我精進	綜-J-B1 尊重、包容與欣賞他人，適切表達自己的意見與感受，運用同理心及合宜的溝通技巧，促進良好的人際互動。	1. 認識醫護職群的基本技能，並瞭解職群生涯進路發展。 2. 瞭解醫護職群職場安全衛生的必要性，並養成良好工作態度。 3. 瞭解醫護人員敬業合作之職業倫理。	1. 緒論 2. 認識醫護工作 3. 職業安全與道德	行為觀察 實作與口語 學習單	專業教室 學長姐助教 學習單
02-07 週	護理基本工作	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變	綜-J-B1 尊重、包容與欣賞他人，適切表達自己的意見與感受，運用同理心及合宜的溝通技巧，促進良好的人際互動。	認識生命徵象的種類與測量方法	1. 護理的意義 2. 人類基本需要與護理 3. 生命徵象的意義 4. 體溫、脈搏、呼吸之判讀與實作 5. 血壓之判讀與測量實作	行為觀察 實作與口語 學習單	專業教室 學長姐助教 學習單
08-11 週	婦兒保健	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變	綜-J-B1 尊重、包容與欣賞他人，適切表達自己的意見與感受，運用同理心及合宜的溝通技巧，促進良好的人際互動。	1. 具備婦兒照護的基本知識 2. 運用婦兒照護的基本技能	1. 妊娠期婦女生理與心理變化 2. 產前運動/孕婦體驗 3. 新生兒護理的原則與照護	行為觀察 實作與口語 學習單	專業教室 學長姐助教 學習單
12-15 週	高齡照護	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變	綜-J-B1 尊重、包容與欣賞他人，適切表達自己的意見與感受，運用同理心及合宜的溝通技巧，促進良好的人際互動。	瞭解高齡照護之概念 認識老化現象	1. 老化的生理、心理及社會方面之改變 高齡者模擬體驗與討論 2. 失智症早期症狀與檢測練習 3. 老化與營養需求	行為觀察 實作與口語 學習單 紙筆評量	專業教室 學長姐助教 學習單

					4. 高齡者健康促進活動 5. 高齡者健康促進活動		
16-20 週	基礎急救照護	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變	綜-J-B1 尊重、包容與欣賞他人，適切表達自己的意見與感受，運用同理心及合宜的溝通技巧，促進良好的人際互動。	1. 了解急救處理護理基本原則與概念 2. 學習急救護理操作技巧 3. 培養正確急救習慣與態度	1. 自動體外電擊去顫器介紹與實作 2. 心肺復甦術的認識與實作 3. 梗塞急救法的認識與哈姆立克急救法實作 4. 外傷種類與處理實作 5. 繃帶與敷料介紹與實作	行為觀察 實作與口語 學習單	專業教室 學長姐助教 學習單

※身心障礙類學生：無

有-智能障礙(1)人、學習障礙()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)：

請帶隊老師與合作學校老師多關注學生，並請同學及學長姐從旁協助。

特教老師簽名：楊若華

普教老師簽名：陳慧娟