

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 生管理宣導	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲科專業 教室 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	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。	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

			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。	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。			
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	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	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

			能，達成共同目標。	學習興趣並建立良好工作態度。			
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	A1	綜-J-A1	1.認識餐飲服務技術的基	實習教室工業安全教	學生作品	餐飲專業教

	技術	身心素質 與自我精進	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。	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。	育、 職群概論、	環境打掃 學習單	室 學習單
12	旅館實務	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	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、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>			
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
16	餐飲服務	C3	綜-J-C3	1.認識餐飲服務技術的基	中餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專業教

	技術	多元文化 與國際理解	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。	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。		環境打掃 學習單	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。	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-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	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

				<p>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>			
19	旅遊技能實務	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>	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-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>	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(1)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.針對學習功能缺損之學生，在講解後應輔以示範，且進行分解動作，幫助學生理解概念，也可減少需要記憶的動作組數。
- 2.針對智能障礙類之學生，可簡化其動作複雜度，若能完成簡化版動作再調整難度，以增加成就感。
- 3.針對自閉症之學生，能安排與情緒較穩定且較有耐心之學生同組，適時給予協助，促進正向互動機會。

特教老師簽名：戴雅蘋

普教老師簽名：(東吳餐飲科教師)

註：

- 1.請分別列出第一學期及第二學期彈性課程之教學計畫表。
- 2.社團活動及技藝課程每學期至少規劃 4 個以上的單元活動。