

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一學期彈性學習課程 餐旅職群 教學計畫表 設計者：萬能工商餐旅職群團隊 (表十三之一)

五、本學期課程內涵：

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、課程設計理念：技藝教育課以實作課程為優先，以國民中學技藝教育課程實施參考指引為基準，各職群以三核心主題為主，輔以必要的基礎理論相關知識，以符合加深職群試探之需求，並兼顧培養學生創造思考、解決問題、適應變遷及自我發展能力。各職群課程均包含「職群概論」核心主題，以使學生能瞭解該職群之內涵、職場工作態度及職業道德等。

四、課程架構：職群概論 3、中餐廚藝製作 24、西餐廚藝製作 24-

五、本學期課程內涵如下：

第一學期：

萬能工商技藝班課程計劃-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 | | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 | 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 | 依合作高職 教學資源運 |

| | | | | | | | |
|----|--|--------------------------------------|------------------------|--|--|-------------------------------|---------------------|
| | 3-3 炒 | C2 人際關係 與團隊合作 | 良好公民養成 | | 菜炒肉絲練習 | 2. 撰寫回饋單 | 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |

| | | | | | | | |
|----|--|--------------------------------------|------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |

| | | | | | | | |
|----|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |
| 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 品德教育 良好公民養成 | 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 | 依合作高職 教學資源運 用 |

※身心障礙類學生：無 有-智能障礙(2)人、學習障礙(4)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。重視學生的優點，適時針對學生的進步給予鼓勵，營造正向支持的環境。
2. 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。重視學生的優點，適時針對學生的進步給予鼓勵，營造正向支持的環境。

特教老師簽名：戴雅蘋

普教老師簽名：(萬能餐旅科教師)