

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 一 學期彈性學習課程 電機與電子職群 教學計畫表 設計者：東吳電機與電子教師 (表十三之一)

一、課程四類規範(一類請填一張)

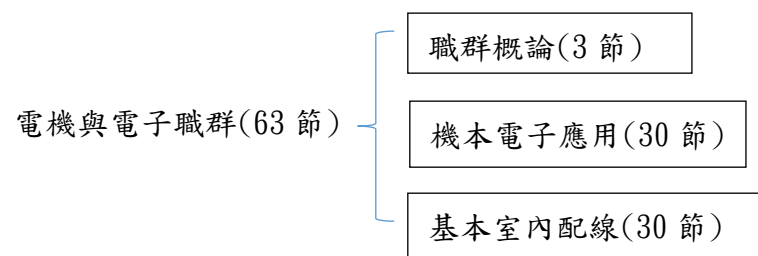
1. 統整性課程 (主題 專題 議題探究)
2. 社團活動與技藝課程 (社團活動 技藝課程)
3. 其他類課程

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：認識電機與電子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 1. 電機與電子職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 電機與電子職群的進路簡介 3. 電子元件與儀	A1 身心素質與自我精進 C1 道德實踐與公民意識	科-J-A1 具備良好的科技態度，並能應用科技知能，以啟發自我潛能。 科-J-C1 理解科技與人文議題，培養科技發展衍生之守法觀念與公民意識。	1. 認識電機與電子職群。 2. 認識電機與電子職群的基本技能及未來生涯發展進路。 3. 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。	職群概論 工廠安全與衛生 工具介紹與使用說明	工廠安全測驗 學習單	電機電子專業教室 學習單

	表 簡介 4. 電機器具與設備 簡介						
2	基本電子應用	A1 身心素質與自我精進 A2 系統思考與解決問題	科-J-A1 具備良好的科技態度，並能應用科技知能，以啟發自我潛能。 科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	工具使用-剝線練習	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
3	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	焊接練習(一)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
4	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	焊接練習(二)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
5	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達 與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	萬用電路板 900 孔練習	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
6	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。	三角架練習 (一)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單

		通表達	思維進行日常生活的表達 與溝通。	4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。			
7	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達 與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	三角架練習 (二)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
8	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達 與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	閃爍電路(一)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
9	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達 與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	閃爍電路(二)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
10	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達 與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	1. 6MM 導線連接、焊接(一)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
11	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達 與溝通。	2. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習	1. 6MM 導線連接、焊接(二)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單

				興趣並建立良好的工作態度。			
12	基本室內配線	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。	1. 認識基本室內配線的各項知識。 2. 習得基礎室內配線照明燈具迴路控制的基本技能。 3. 習得常用室內配線配管及儀器安裝的基本技能。 4. 建立對基礎室內配線的學習興趣及良好的工作態度。	喇叭口製作	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
13	基本室內配線	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。	1. 認識基本室內配線的各項知識。 2. 習得基礎室內配線照明燈具迴路控制的基本技能。 3. 習得常用室內配線配管及儀器安裝的基本技能。 4. 建立對基礎室內配線的學習興趣及良好的工作態度。	喇叭口製作	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
14	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達 C2 人際關係與團隊合作	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。 科-J-C2 運用科技工具進行溝通協調及團隊合作，以完成科技專題活動。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	聖誕樹製作 (一)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
15	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達 C2 人際關係與團隊合作	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。 科-J-C2 運用科技工具進行溝通協調及團隊合作，以完成科技專題活動。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	聖誕樹製作 (二)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室 學習單
16	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀	聖誕樹製作 (三)	學生作品 學習單	電機電子專業 教室

		A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達 C2 人際關係與團隊合作	科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。 科-J-C2 運用科技工具進行溝通協調及團隊合作，以完成科技專題活動。	器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。			學習單
17	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	技藝競賽複習	學習單	電機電子專業教室 學習單
18	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	技藝競賽	學生競賽術科作品、學科成績	電機電子專業教室
19	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	閃爍電路應用(一)	學生作品 學習單	電機電子專業教室 學習單
20	基本電子應用	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 號運用與溝通表達	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。	1. 瞭解基本電子應用的知識。 2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	閃爍電路應用(二)	學生作品 學習單	電機電子專業教室 學習單
21	基本電子應用	A2 系統思考與解	科-J-A2 運用科技工具，理解與歸	1. 瞭解基本電子應用的知識。	閃爍電路應用	學生作品	電機電子專業

	決問題 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達	納問題，進而提出簡易的解決之道。 科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。 科-J-B1 具備運用科技符號與運算思維進行日常生活的表達與溝通。	2. 習得常用電子元件安裝及儀器操作的基本技能。 3. 習得數位邏輯儀器操作與電路實作的基本技能。 4. 增進對基本電子應用的學習興趣並建立良好的工作態度。	(三)	學習單	教室學習單
<p>※身心障礙類學生：<input type="checkbox"/>無</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙(1)人、自閉症()人、<u>(自行填入類型/人數)</u></p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無</p> <p><input type="checkbox"/>有-<u>(自行填入類型/人數，如一般智能資優優異 2 人)</u></p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫)：</p> <p>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。</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名：楊若華 普教老師簽名：陳慧娟</p>						

112 學年度嘉義縣大林國民中學 九 年級第 一 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)

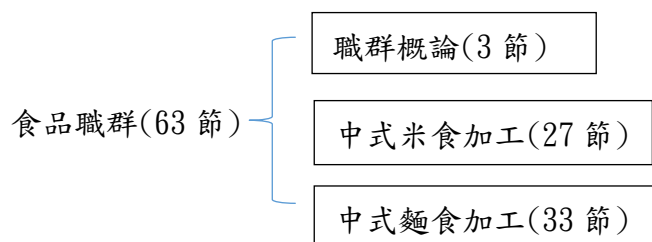
一、課程四類規範(一類請填一張)

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 珍珠丸子	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
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，	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	食品安全衛生講解	學生作品 環境打掃	餐飲專業教室 學習單

			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。	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。	碗粿	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 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
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	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 廣東粥	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。			
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，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 水餃	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
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	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、	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

			群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。	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。			
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好工作態度。	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
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。	技藝競賽	學生競賽術科 作品、學科成績	學科測驗教室 餐飲專業教室
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，	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 咖哩餃	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。			
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 豆沙包	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
21	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(3)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：楊蓀華

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 一 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

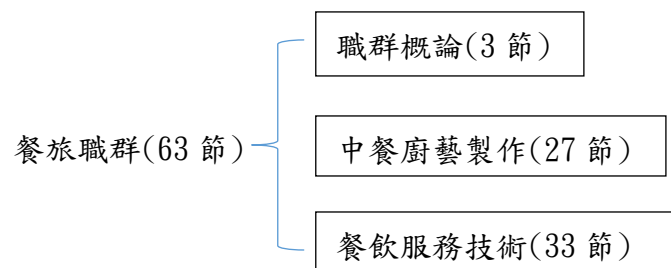
本土語文/新住民語文 服務學習 戶外教育 班際或校際交流 自治活動 班級輔導

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 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，	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	學生作品 環境打掃	餐飲科專業教 室

			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。	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。	台式炸醬麵	學習單	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，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、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
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，	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、紫	學生作品 環境打掃	餐飲科專業教室

			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。	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。	菜壽司、花壽司	學習單	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	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

				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。	技藝競賽	學生競賽 術科作 品、學科成 績	學科測驗教室 餐飲專業教室

19	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。	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
20	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
21	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(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