

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

113 學年度嘉義縣梅山國民中學 九 年級第 一、二 學期彈性學習課程 梅好技藝-餐旅職群 教學計畫表 設計者：陳怡伶 老師

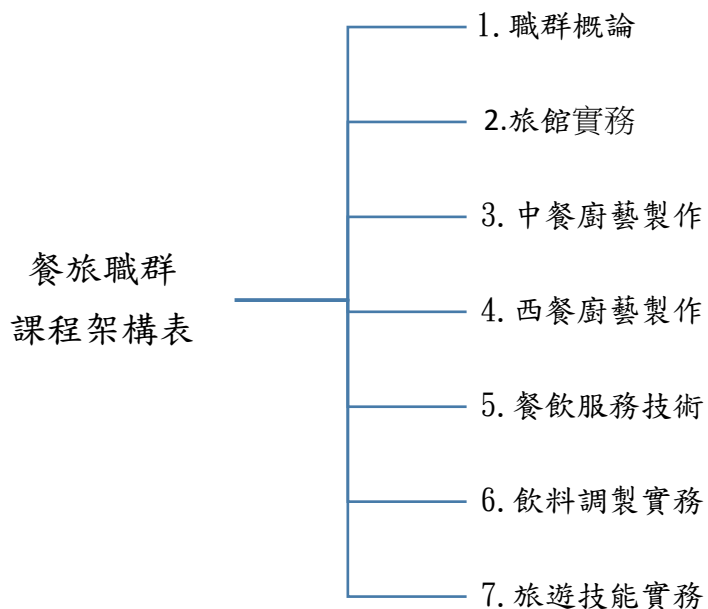
一、課程四類規範(一類請填一張)

1. ☐ 統整性探究課程 (☐ 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 節

三、課程設計理念：基於職業試探的理念，課程主要為試探性質，實作多於理論，使學生可多一些實務之學習，以加深對職業生涯的認識，並培養對工作倫理與職業道德的認識。

四、課程架構：



五、本學期課程內涵：
第一學期：

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 (學習活動內容及實施方式)	評量方式	教學資源/自編自選教材或學習單
第 1 週	工業安全教育、各職群的簡介介紹、食品衛生管理宣導	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	1-1. 餐旅職群實習科目介紹 1-2. 餐旅職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德 (融入品德教育)	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 2 週	紅茶製作	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	立良好工作態度。			
第 3 週	炸醬麵	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 4 週	飲料調製	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。	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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。			
第 5 週	飲料調製	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

第 6 週	酸辣湯 (第一次 段考)	A1 身心素質與 自我精進 C2 人際關係與 團隊合作	1c-IV-1 澄 清 個 人價值觀，並統 整個人能力、特 質、家人期許及 相關生涯與升學 資訊。 1c-IV-2 探 索 工 作世界與未來發 展，提升個人價 值與生命意義。 1c-IV-3 運 用 生 涯規劃方法與資 源，培養生涯抉 擇 能力，以發展 個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習 (第一次段考)	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 7 週	酸菜麵包 (第一次 段考)	A1 身心素質與 自我精進 C2 人際關係與 團隊合作 (第一次段考)	1c-IV-1 澄 清 個 人價值觀，並統 整個人能力、特 質、家人期許及 相關生涯與升學 資訊。 1c-IV-2 探 索 工 作世界與未來發 展，提升個人價 值與生命意義。 1c-IV-3 運 用 生 涯規劃方法與資 源，培養生涯抉 擇 能力，以發	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。 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。 (第一次段考)	基本烹調法實習 (第一次段考)	1. 學習單 2. 實作評量 (第一次段 考)	自編自選教材 (第一次段考)

			展個人生涯進路。(第一次段考)				
第 8 週	花壽司	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 9 週	饅頭製作	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。				
第 10 週	蔥油餅	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 11 週	野餐餐盒料理-小田太太的培根捲飯糰佐章魚造型溫拿(小熱狗)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發	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。 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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 12 週	花見糰子	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 13 週	旅館客房實務-百變浴巾	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及	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、	布巾類的認識與檯布鋪設	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。			
第 14 週	旅館客房實務-床鋪鋪設（第二次段考）	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作（第二次段考）	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進	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。（第二次段考）	房務作業（第二次段考）	1. 學習單 2. 實作評量（第二次段考）	自編自選教材（第二次段考）

			路。(第二次段考)				
第 15 週	日式下午茶 SET-手作珍珠鮮奶茶、鮮果奶油餐包	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	1. 認識飲料調製的基本知識。 2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。 3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。 4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。	調味茶及花果茶的調製及變化	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 16 週	日式下午茶 SET-立體咖啡雕花	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	1. 認識飲料調製的基本知識。 2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。 3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。	花式咖啡的調製及變化	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 17 週	紳士淑女 這邊請- 西餐餐桌 禮儀教學	A1 身心素質與 自我精進 C2 人際關係與 團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	1. 認識飲料調製的基本知識。 2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。 3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。 4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。	餐桌佈置與擺設 餐飲禮儀	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材 自編自選教材
第 18 週	老爺夫人 這邊請- 中餐餐桌 禮儀教學	A1 身心素質與 自我精進 C2 人際關係與 團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。	1. 認識飲料調製的基本知識。 2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。 3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的	餐飲禮儀	1. 學習單 2. 實作評量	

			1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	調製、冰砂飲品調製的基本技能。 4.增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 19 週	野餐餐盒料理-香蕉煎餅、桃太郎聽話餅	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 20 週	跟我一起去旅行-團康你也行	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及	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、	遊程規劃實務	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。			
第 21 週	跟我一起去旅行-團康你也行(第三次段考)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作 (第三次段考)	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。 (第三次段考)	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。 (第三次段考)	遊程規劃實務 (第三次段考)	1. 學習單 2. 實作評量 (第三次段考)	自編自選教材 (第三次段考)

※身心障礙類學生：☐無

■有-智能障礙(2)人、學習障礙(0)人、聽覺障礙(0)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. 請老師分組時安排加入熱心與接納的組別一同學習。
2. 座位安排盡量在前面容易看得到的地方，較易掌握該生活動狀況。
3. 提供成功經驗，增加成就感。
4. 三-1 陳生，操作類有興趣，會做簡單料理(煎蛋、炒飯、泡麵等)，個性較為衝動，特別注意安全。
5. 三-3 余生為智能障礙，平常對手作類有興趣，下廚經驗：家長在做菜時跟在旁幫忙，會炒青菜，在學習上需要較多的提示與示範協助，費生為自閉症理解不錯，平常也對操作有興趣，但沒有下廚經驗。
6. 課程較難的部分都請課程調整，例如:簡化學習單內容，仿做。

特教老師簽名：鄭乃云老師、戴文玲老師

普教老師簽名：陳怡伶老師

第二學期：

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 (學習活動內容及實施方式)	評量方式	教學資源/自編自選教材或學習單
第 1 週	工業安全教育、各職群的簡介介紹、食品衛生管理宣導	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。	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。	1-1. 餐旅職群實習科目介紹 1-2. 餐旅職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。				
第 2 週	飲料調製	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 3 週	飲料調製	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。			
第 4 週	家鄉鹹水餃	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

第 5 週	風味肉包	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 6 週	酥炸春捲	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發	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。 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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			展個人生涯進路。				
第 7 週	米糕(第一次段考)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作 (第一次段考)	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。 (第一次段考)	基本烹調法實習 (第一次段考)	1. 學習單 2. 實作評量 (第一次段考)	自編自選教材 (第一次段考)
第 8 週	野餐餐盒料理-小田太太的培根捲飯糰佐章魚造型溫拿(小熱狗)	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。				
第 9 週	日本大學芋、花見糰子	A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 10 週	旅館客房實務-百變浴巾	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。	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	布巾類的認識與檯布鋪設	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。			
第 11 週	旅館客房實務-床鋪鋪設	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	房務作業	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 12 週	日式下午茶 SET-手作珍珠鮮奶茶、鮮果奶油餐	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及	1. 認識飲料調製的基本知識。 2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖	調味茶及花果茶的調製及變化	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

	包		相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	泡的基本技能。 3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。 4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 13 週	日式下午茶 SET-立體咖啡雕花	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	1. 認識飲料調製的基本知識。 2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。 3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。 4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。	花式咖啡的調製及變化	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

第 14 週	奶油洋菇 火腿翡翠 麵（第二次段考）	A1 身心素質與 自我精進 (第二次段考)	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。 (第二次段考)	1. 認識飲料調製的基本知識。 2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。 3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。 4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。 (第二次段考)	基本烹調法實習 (第二次段考)	1. 學習單 2. 實作評量 (第二次段考)	自編自選教材 (第二次段考)
第 15 週	總匯三 明治、炸薯條	A1 身心素質與 自我精進	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。				
第 16 週	奶油燉飯、蕃茄濃湯	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	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。	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 17 週	墨西哥雞肉捲餅	A1 身心素質與自我精進	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特質、家人期許及相關生涯與升學資訊。	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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 1c-IV-3 運用生涯規劃方法與資源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。	作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第 18 週	畢業週	畢業週	畢業週	畢業週	畢業週	畢業週	畢業週

※身心障礙類學生：☐無

■有-智能障礙(2)人、學習障礙(0)人、聽覺障礙(0)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. 請老師分組時安排加入熱心與接納的組別一同學習。
2. 座位安排盡量在前面容易看得到的地方，較易掌握該生活動狀況。
3. 提供成功經驗，增加成就感。
4. 三-1 陳生，操作類有興趣，會做簡單料理(煎蛋、炒飯、泡麵等)，個性較為衝動，特別注意安全。
5. 三-3 余生為智能障礙，平常對手作類有興趣，下廚經驗：家長在做菜時跟在旁幫忙，會炒青菜，在學習上需要較多的提示與示範協助，費生為自閉症理解不錯，平常也對操作有興趣，但沒有下廚經驗。
6. 課程較難的部分都請課程調整，例如:簡化學習單內容，仿做。

特教老師簽名：鄭乃云老師、戴文玲老師

普教老師簽名：陳怡伶老師