

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

113 學年度嘉義縣東石國民中學九年級第一、二學期技藝課程計畫 餐旅職群 教學計畫表 設計者：李育靜 (表十三之一)

一、課程四類規範(一類請填一張)

- 統整性課程 (主題 專題 議題探究)
- 社團活動與技藝課程 (社團活動 技藝課程)
- 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: 學生能從技能學習導向的教學中, 發掘自我興趣與潛能, 並能瞭解技職教育職群概況, 進而規劃未來生涯進路之選擇, 以達成職群試探及適性發展之目標。

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	評量方式	教學資源/ 自編自選 教材或學 習單
第一週 -第三 週	職群概論	A3 規劃執行與 創新應變	生涯規劃教育 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	講授 實作	自編教 材/學習 單
第四週 -第六 週	旅館實務	A3 規劃執行與 創新應變	生涯規劃教育 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. 認識旅館實務的基 本知識。 2. 習得旅館設施及房 務作業的基本操作。 3. 習得櫃檯服務作業 的基本操作。 4. 增進對旅館實務的 學習興趣並建立良好 工作態度。	1-1. 旅館的組織與分類 1-2. 房務部的設備、器具 與備品 1-3. 布巾管理 1-4. 房務推車的操作	講授 實作	自編教 材/學習 單
第七週 -第九 週	中餐廚藝 製作	A3 規劃執行與 創新應變	生涯規劃教育 1c-IV-1 澄清個人 價值觀，並統 整個人能力、特	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。	1-1.認識廚房設備與器具 1-2.正確的使用刀具 1-3.基礎刀工介紹及練習 2-1.六大類食物與營養素	講授 實作	自編教 材/學習 單

			質、家人期許及相關生涯與升學資訊。	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。	2-2.食材辨識 2-3.食物保存與原則 2-4.基本烹調法		
第十週-第十二週	西餐廚藝製作	A3 規劃執行與創新應變	生涯規劃教育 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. 認識西餐廚藝製作的基本知識。 2. 習得基本西餐烹調法的技能。 3. 習得烘焙實務的基本技能。 4. 增進對西餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。	1-1.認識烘焙的設備與器具 1-2.正確使用攪拌機、烤箱等機具設 2-1.認識烘焙原理 2-2.烘焙原料辨識	講授 實作	自編教材/學習單
第十三週-第十五週	餐飲服務製作	A3 規劃執行與創新應變	生涯規劃教育 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	1-1.認識從業人員的儀容標準 1-2.良好儀態的練習 2-1.接待應有的禮儀練習 2-2.介紹的技巧 2-3.電話禮儀的練習 2-4.公共場所應注意的禮儀及說話禮節的練習	講授 實作	自編教材/學習單

				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。			
第十五週-第十七週	飲料調製實務	A3 規劃執行與創新應變	生涯規劃教育 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。	1-1.認識飲料的定義、種類 1-2.認識機具設備及器皿 1-3.飲料調製方法練習(直接注入法、搖盪法、攪拌法)	講授 實作	自編教材/學習單
第十八週-第二十一週	旅遊技能實務	A3 規劃執行與創新應變	生涯規劃教育 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. 認識旅遊觀光的基本知識。 2. 習得旅遊、導覽解說及遊程規劃的基本技能。 3. 習得各國觀光資源及禮儀的基本技能。 4. 增進對旅遊技能實務的學習興趣並建立	1-1.旅行業的定義與特質 1-2.旅行業之分類 1-3.旅行業從業人員的分類與條件 1-4.旅行業產品組合操作 1-5.機票的基本認識 1-6.認識護照與簽證流程	講授 實作	自編教材/學習單

良好工作態度。

※身心障礙類學生: □無

■有-智能障礙(0)人、學習障礙(5)人、情緒障礙(0)人、自閉症(0)人、(自行填入類型/人數)

※資賦優異學生: □無

■有-(2)(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. 小組教學時, 安排 1-2 位友善同儕, 協助特殊生完成相關學習單與活動。
2. 課程中給予多元的提示方式, 例如: 示範、視覺提示、具體且直接的指令…等。
3. 操作器材時, 可以請同儕指導, 教師將過程進行工作分析, 提供鷹架協助達成目標。。

特教老師簽名: 陳奕宗

普教老師簽名: 王愛玲

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	評量方式	教學資源/ 自編自選 教材或學 習單
第一週 -第三 週	職群概論	A3 規劃執行與 創新應變	生涯規劃教育 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	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	講授 實作	自編教 材/學習 單

			訊。				
第四週 -第六週	旅館實務	A3 規劃執行與 創新應變	生涯規劃教育 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. 認識旅館實務的基 本知識。 2. 習得旅館設施及房 務作業的基本操作。 3. 習得櫃檯服務作業 的基本操作。 4. 增進對旅館實務的 學習興趣並建立良好 工作態度。	1-1. 旅館的組織與分類 1-2. 房務部的設備、器具 與備品 1-3. 布巾管理 1-4. 房務推車的操作	講授 實作	自編教 材/學習 單
第七週 -第九週	中餐廚藝 製作	A3 規劃執行與 創新應變	生涯規劃教育 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 作的學習興趣並建立 良好工作態度。	1-1.認識廚房設備與器具 1-2.正確的使用刀具 1-3.基礎刀工介紹及練習 2-1.六大類食物與營養素 2-2.食材辨識 2-3.食物保存與原則 2-4.基本烹調法	講授 實作	自編教 材/學習 單
第十週 -第十二週	西餐廚藝 製作	A3 規劃執行與 創新應變	生涯規劃教育 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. 認識西餐廚藝製作 的基本知識。 2. 習得基本西餐烹調 法的技能。 3. 習得烘焙實務的基 本技能。	1-1.認識烘焙的設備與器 具 1-2.正確使用攪拌機、烤 箱等機具設 2-1.認識烘焙原理 2-2.烘焙原料辨識	講授 實作	自編教 材/學習 單

				4. 增進對西餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。			
第十三週-第十五週	餐飲服務製作	A3 規劃執行與創新應變	生涯規劃教育 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。	1-1.認識從業人員的儀容標準 1-2.良好儀態的練習 2-1.接待應有的禮儀練習 2-2.介紹的技巧 2-3.電話禮儀的練習 2-4.公共場所應注意的禮儀及說話禮節的練習	講授 實作	自編教材/學習單
第十五週-第十七週	飲料調製實務	A3 規劃執行與創新應變	生涯規劃教育 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	1-1.認識飲料的定義、種類 1-2.認識機具設備及器皿 1-3.飲料調製方法練習(直接注入法、搖盪法、攪拌法)	講授 實作	自編教材/學習單

				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。			
第十八週-第二十週	旅遊技能實務	A3 規劃執行與創新應變	生涯規劃教育 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. 認識旅遊觀光的基本知識。 2. 習得旅遊、導覽解說及遊程規劃的基本技能。 3. 習得各國觀光資源及禮儀的基本技能。 4. 增進對旅遊技能實務的學習興趣並建立良好工作態度。	1-1.旅行業的定義與特質 1-2.旅行業之分類 1-3.旅行業從業人員的分類與條件 1-4.旅行業產品組合操作 1-5.機票的基本認識 1-6.認識護照與簽證流程	講授 實作	自編教材/學習單
<p>※身心障礙類學生: <input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-智能障礙(0)人、學習障礙(5)人、情緒障礙(0)人、自閉症(0)人、<u>(自行填入類型/人數)</u></p> <p>※資賦優異學生: <input type="checkbox"/>無</p> <p>■有-<u>(2)(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>1. 小組教學時，安排 1-2 位友善同儕，協助特殊生完成相關學習單與活動。</p> <p>2. 課程中給予多元的提示方式，例如：示範、視覺提示、具體且直接的指令…等。</p> <p>3. 操作器材時，可以請同儕指導，教師將過程進行工作分析，提供鷹架協助達成目標。。</p>							

特教老師簽名： 陳奕宗

普教老師簽名： 王愛玲

註：請分別列出第一學期及第二學期彈性課程之教學計畫表。