

113 學年度嘉義縣竹崎高中九年級第一二學期彈性學習課程商管職群、餐旅職群教學計畫表 設計者：葉于瑄

113 學年共開設兩個技藝學程班，分別為——甲班：113 上學期餐旅職群、113 下學期家政職群；乙班：113 上學期商管職群、113 下學期餐旅職群。

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

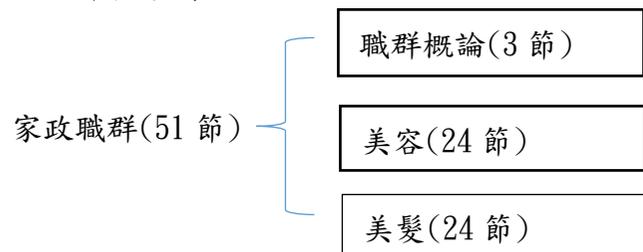
二、本課程每週學習節數：3節

三、課程設計理念：

1. 認識家政職群的基本知識，習得家政職群的基本技能，養成正確的工作態度及職業道德

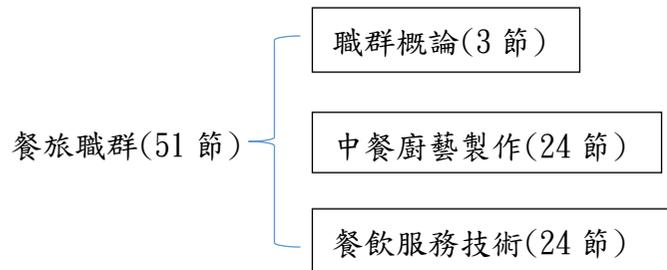
2. 認識餐旅職群的基本知識，習得餐旅職群的基本技能，養成正確的工作態度及職業道德

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



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：

第一學期：商業與管理

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	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。	1.認識商業與管理職 群。 2.認識商業與管理職群 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、實習工廠衛生 與安全	學生操作過 程、作品 學習單	資處科 專業教 室 學習單

2	中英文文書處理	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.瞭解中英文文書處理的基本知識。 2.習得電腦文書處理的基本操作能力。 3.習得商業文書運用與檔案管理的操作能力。 4.增進對中英文文書處理的學習興趣並建立良好工作態度。	輸入法介紹、中打練習	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
3	中英文文書處理	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.瞭解中英文文書處理的基本知識。 2.習得電腦文書處理的基本操作能力。 3.習得商業文書運用與檔案管理的操作能力。 4.增進對中英文文書處理的學習興趣並建立良好工作態度。	輸入法介紹、英打練習	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
4	中英文文書處理	A3 規劃執行 與創新應變	科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。	1.瞭解中英文文書處理的基本知識。 2.習得電腦文書處理的基本操作能力。 3.習得商業文書運用與檔案管理的操作能力。 4.增進對中英文文書處理的學習興趣並建立	WORD-飲料價目表	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單

				良好工作態度。			
5	中英文文書處理	A3 規劃執行 與創新應變	科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。	1.瞭解中英文文書處理的基本知識。 2.習得電腦文書處理的基本操作能力。 3.習得商業文書運用與檔案管理的操作能力。 4.增進對中英文文書處理的學習興趣並建立良好工作態度。	WORD-活動宣傳單	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
6	中英文文書處理	A3 規劃執行 與創新應變	科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。	1.瞭解中英文文書處理的基本知識。 2.習得電腦文書處理的基本操作能力。 3.習得商業文書運用與檔案管理的操作能力。 4.增進對中英文文書處理的學習興趣並建立良好工作態度。	WORD-客製化課表製作	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
7	中英文文書處理	A3 規劃執行 與創新應變	科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。	1.瞭解中英文文書處理的基本知識。 2.習得電腦文書處理的基本操作能力。 3.習得商業文書運用與檔案管理的操作能力。 4.增進對中英文文書處理	POWERPOINT 投影片介紹 遊程設計製作	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單

				理的學習興趣並建立良好工作態度。			
8	中英文文書處理	A3 規劃執行與創新應變	科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。	1.瞭解中英文文書處理的基本知識。 2.習得電腦文書處理的基本操作能力。 3.習得商業文書運用與檔案管理的操作能力。 4.增進對中英文文書處理的學習興趣並建立良好工作態度。	POWERPOINT 影片製作 三折頁設計	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
9	中英文文書處理	A3 規劃執行與創新應變	科-J-A3 利用科技資源，擬定與執行科技專題活動。	1.瞭解中英文文書處理的基本知識。 2.習得電腦文書處理的基本操作能力。 3.習得商業文書運用與檔案管理的操作能力。 4.增進對中英文文書處理的學習興趣並建立良好工作態度。	期中測驗	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
10	產品行銷實務	B3 藝術涵養與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分享。	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。 3.習得商業簡報與節慶活動行銷的基本技能。	電腦繪圖與胸章製作	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單

				4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好工作態度。			
11	產品行銷實務	B3 藝術涵養 與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分享。	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。 3.習得商業簡報與節慶活動行銷的基本技能。 4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好工作態度。	GIF 動畫說明及實作 GIF 動畫實作-閃圖	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
12	產品行銷實務	B3 藝術涵養 與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分享。	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。 3.習得商業簡報與節慶活動行銷的基本技能。 4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好工作態度。	產品行銷實務- 創意小物製作	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
13	產品行銷實務	B3 藝術涵養 與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分享。	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。 3.習得商業簡報與節慶	簡報軟體介紹及應用 菜單設計	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單

				活動行銷的基本技能。 4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好工作態度。			
14	產品行銷實務	B3 藝術涵養 與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分享。	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。 3.習得商業簡報與節慶活動行銷的基本技能。 4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好工作態度。	光影魔術手 - 創意多圖拼貼	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
15	產品行銷實務	B3 藝術涵養 與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分享。	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。 3.習得商業簡報與節慶活動行銷的基本技能。 4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好工作態度。	繪圖軟體介紹 Photoimpact 影像處理及插畫設計	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單
16	產品行銷實務	B3 藝術涵養 與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。	Movie Maker 影片製作	學生操作過程、作品學習單	資處科專業教室學習單

			享。	3.習得商業簡報與節慶活動行銷的基本技能。 4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好工作態度。			
17	產品行銷實務	B3 藝術涵養 與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分享。	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。 3.習得商業簡報與節慶活動行銷的基本技能。 4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好工作態度。	產品行銷實務 姓名貼設計	學生操作過程、作品 學習單	資處科 專業教室 學習單
18	簡易記帳實務	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.瞭解簡易記帳實務的基本知識。 2.習得簡易記帳實務工作的基本技能。 3.習得小規模商店電子帳務處理的操作能力。 4.增進對簡易記帳實務的學習興趣並建立良好工作態度。	EXCEL-收支表	學生操作過程、作品 學習單	資處科 專業教室 學習單
19	簡易記帳實務	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	1.瞭解簡易記帳實務的基本知識。 2.習得簡易記帳實務工	EXCEL-成績單製作	學生操作過程、作品 學習單	資處科 專業教室

			而提出簡易的解決之道。	作的基本技能。 3.習得小規模商店電子帳務處理的操作能力。 4.增進對簡易記帳實務的學習興趣並建立良好的工作態度。			學習單
20	產品行銷 實務	B3 藝術涵養 與美感素養	科-J-B3 了解美感應用於科技的特質，並進行科技創作與分享。	1.瞭解產品行銷的基本知識。 2.習得商品包裝與陳列的基本技能。 3.習得商業簡報與節慶活動行銷的基本技能。 4.增進對產品行銷實務的學習興趣並建立良好的工作態度。	PhotoImpact X3-填色	學生操作過程、作品 學習單	資處科 專業教室 學習單
<p>4. 協助學生分組，安排適合學生與其同組。若有組別競賽評分，建議特殊生的成績可分開計算。</p> <p>5. 多給予適時的鼓勵。</p> <p>6. 除口說講解外，也可多視覺線索提醒。讓聽覺理解有困難的學生，能多學習管道吸收。</p> <p>7. 學習成果，也可採多元化評量方式。</p> <p>8. 建議可舉生活化、具體的例子，或以動畫影片方式，幫助其理解。</p> <p style="text-align: center;">設計老師簽名：葉于瑄 特教老師簽名：宋叔玲 普教老師簽名：林芳萍</p>							

第二學期：餐旅

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，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	綜-J-C2 運用合宜的人際	1.認識中餐廚藝製作的 基本知識。	食品衛生管理宣導 日式大阪燒	學生作品 環境打掃	餐飲科 專業教

		與團隊合作	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。	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的工作態度。		學習單	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的工作態度。	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	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	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

			標。	的學習興趣並建立良好工作態度。			
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，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 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

			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。			
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-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。	<ol style="list-style-type: none"> 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
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。	<ol style="list-style-type: none"> 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-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。	<ol style="list-style-type: none"> 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-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。	<ol style="list-style-type: none"> 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-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。	<ol style="list-style-type: none"> 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。	<ol style="list-style-type: none"> 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

19	餐飲服務技術	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
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。	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-學習障礙(2)人，共 2 人

※資賦優異學生：無

※課程調整建議(特教老師填寫)：

身障類：

1. 課程內容採簡化和減量策略進行。
2. 課程結構化，並盡量在課前先預告流程。
2. 將課程工作分析，分成小步驟一一解說。
3. 可安排同儕協助，適時提醒、報讀等。
4. 協助學生分組，安排適合學生與其同組。若有組別競賽評分，建議特殊生的成績可分開計算。
5. 多給予適時的鼓勵。
6. 除口說講解外，也可多視覺線索提醒。讓聽覺理解有困難的學生，能多學習管道吸收。
7. 學習成果，也可採多元化評量方式。
8. 建議可舉生活化、具體的例子，或以動畫影片方式，幫助其理解。

設計老師簽名：葉于瑄

特教老師簽名：宋叔玲

普教老師簽名：林芳萍