

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

114 學年度嘉義縣永慶高中九年級第二學期彈性學習課程 餐旅職群教學計畫表 設計者：東吳高職餐飲科老師 (表十二之一)

一、課程名稱:餐旅職群

二、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

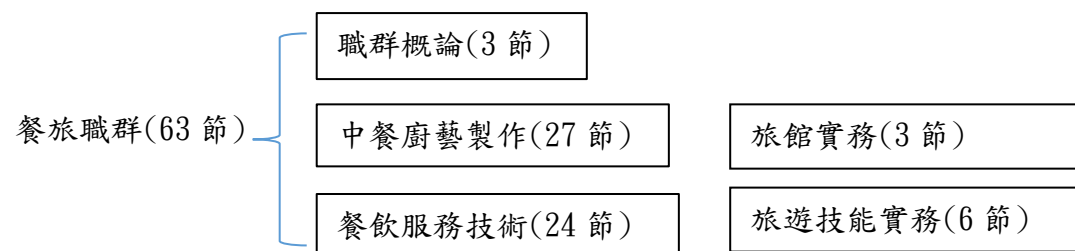
☐ 本土語文/新住民語文 ☐ 服務學習 ☐ 戶外教育 ☐ 班際或校際交流 ☐ 自治活動 ☐ 班級輔導

☐ 學生自主學習 ☐ 領域補救教學

三、本課程每週學習節數： 3 節

四、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

五、課程架構：



六、課程目標:1. 認識餐旅職群的基本知識

2. 習得餐旅職群的基本技能

3. 養成正確的工作態度及職業道德

七、配合融入之領域或議題(有勾選的務必出現在學習表現)：

☐ 國語文 ☐ 英語文 ☐ 英語文融入參考指引 ☐ 本土語
☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動
☐ 健康與體育 ☐ 生活課程 ☐ 科技 ☐ 科技融入參考指引

☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 品德教育
☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☐ 資訊教育 ☐ 能源教育
☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育
☐ 生涯規劃教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育

八、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
1	職群概論	A1 身心素質 與自我精進	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。 安 J9 遵守環境設 施設備的安全守 則。	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	A2 系統思考 與 解決問題 C2 人際關係 與團隊合作	1a-IV-2 展現自己 的興趣與多元能 力，接納自我， 以促進個人成 長。 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。	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	A2 系統思考 與 解決問題 C2 人際關係 與團隊合作	1a-IV-2 展現自己 的興趣與多元能 力，接納自我， 以促進個人成 長。 1c-IV-2 探索工作	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	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

			世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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。			
4	中餐廚藝製作	A2 系統思考與 解決問題 C2 人際關係與團隊合作	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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	A2 系統思考與 解決問題 C2 人際關係與團隊合作	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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	A2 系統思考與 解決問題 C2 人際關係與團隊合作	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成	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 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

			長。 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。	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。			
7	中餐廚藝製作	A2 系統思考與 解決問題 C2 人際關係與團隊合作	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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	A2 系統思考與 解決問題 C2 人際關係與團隊合作	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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
9	中餐廚藝	A2 系統思考	1a-IV-2 展現自己	1. 認識中餐廚藝製作	食品衛生管理宣導	學生作品	餐飲科

	製作	與 解決問題 C2 人際關係 與團隊合作	的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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。	蔥油餅	環境打掃 學習單	專業教室 學習單
10	中餐廚藝製作	A2 系統思考 與 解決問題 C2 人際關係 與團隊合作	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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	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。 安 J9 遵守環境設施設備的安全守則。	1. 認識餐飲服務技術的基本知識。 2. 認識工作環境及其相關安保設備及逃生管道。 3. 工作安全守則的認識及執行。	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	旅館實務	C2 人際關係	1a-IV-2 展現自己	1. 認識餐飲服務技術	旅館客房實務-床鋪鋪	學生作品	餐飲專

		與團隊合作 B3 藝術涵養 與美感素養	的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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。	設、旅館客房實務-百變浴巾	環境打掃學習單	業教室學習單
13	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解 A2 系統思考與解決問題	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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 A2 系統思考與解決問題	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 1c-IV-2 探索工作	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	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

			世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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。			
15	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解 A2 系統思考與 解決問題	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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 A2 系統思考與 解決問題	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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	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

				術的學習興趣並建立良好工作態度。			
17	餐飲服務技術	C3 多元文化與國際理解 A2 系統思考與解決問題	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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 A2 系統思考與解決問題	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 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。	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	旅遊技能實務	C2 人際關係與團隊合作 A2 系統思考與解決問題	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成	1、了解團康設計基本概念。 2、認識不種類團康與體驗。	跟我一起去旅行-團康你也可以	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

☐有-智能障礙()人、學習障礙()人、情緒障礙()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)：

1.

2.

特教老師簽名：(打字即可)

普教老師簽名：(打字即可)