

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

114 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教學計畫表 設計者：陳怡伶 (表十二之一)

一、課程名稱：梅好技藝-餐旅職群

二、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

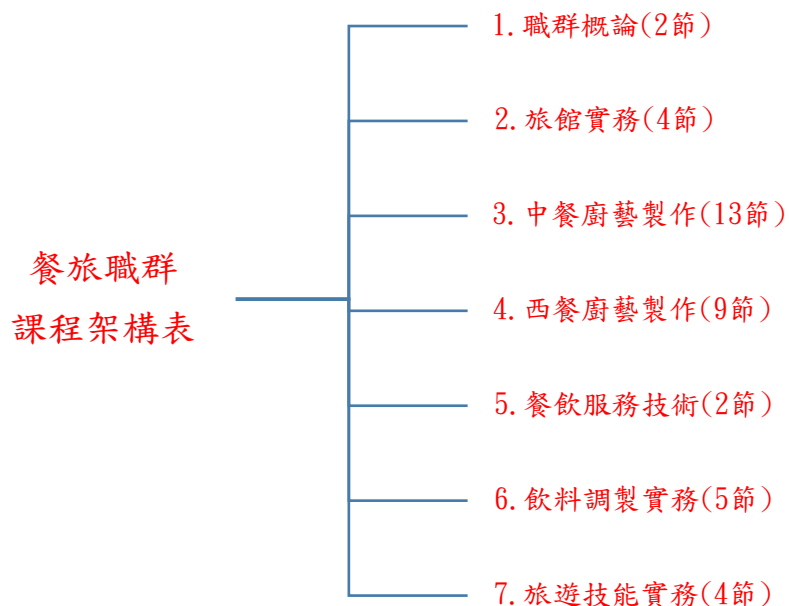
☐ 本土語文/新住民語文 ☐ 服務學習 ☐ 戶外教育 ☐ 班際或校際交流 ☐ 自治活動 ☐ 班級輔導

☐ 學生自主學習 ☐ 領域補救教學

三、本課程每週學習節數： 3 節

四、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。

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
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	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	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	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 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。 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	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	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

			源，培養生涯抉擇能力，以發展個人生涯進路。				
第 6 週	酸辣湯	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 7 週	酸菜麵包	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。	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 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	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

			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 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	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	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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

	(小熱狗)		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。	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 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	A1 身心素質與	1c-IV-1 澄 清 個	1. 認識餐飲服務技術	布巾類的認識與檯布鋪設	1. 學習單	自編自選教材

	實務- 百變浴巾	自我精進 C2 人際關係與 團隊合作	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。	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。		2. 實作評量	
第 14 週	旅館客房 實務- 床鋪鋪設	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	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	房務作業	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			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 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	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	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

			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。	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 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	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。	餐飲禮儀	1. 學習單 2. 實作評量	

			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 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	A1 身心素質與	1c-IV-1澄清個	1. 認識餐飲服務技術	遊程規劃實務	1. 學習單	自編自選教材

	去旅行- 團康你也 行	自我精進 C2 人際關係與 團隊合作	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。	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。		2. 實作評量	
第 21 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 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。	遊程規劃實務	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			路。				
--	--	--	----	--	--	--	--

※身心障礙類學生：☐無

■有-智能障礙(1)人、學習障礙(4)人、聽覺障礙(0)人、自閉症(0)人、(自行填入類型/人數)

※資賦優異學生：■無

☐有- (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，個性較為衝動，特別注意安全。
5. 平時下廚經驗有限，在學習上需要較多的提示與示範協助。

特教老師簽名：林美齡老師、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	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。 1c-IV-2探索工	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

			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、家人期許及相關生涯與升學	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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			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。	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	1. 認識中餐廚藝製作的基本知識。 2. 習得基本烹調法的	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			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。	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 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 7 週	米糕	A1 身心素質與	1c-IV-1 澄清個	1. 認識中餐廚藝製作	基本烹調法實習	1. 學習單	自編自選教材

		自我精進 C2 人際關係與 團隊合作	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。	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。		2. 實作評量	
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。 1c-IV-3 運用生 涯規劃方法與資 源，培養生涯抉	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

			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。 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	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。	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

			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、鮮果奶油餐包	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	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	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

			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。	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	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	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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			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。	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 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。 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 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	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	基本烹調法實習	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

			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。	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 17 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。	遊程規劃實務	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材
第 18 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	1c-IV-1 澄清個人價值觀，並統整個人能力、特	1. 認識餐飲服務技術的基本知識。 2. 習得儀態與儀容練	遊程規劃實務	1. 學習單 2. 實作評量	自編自選教材

	行	團隊合作	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。	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 19 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(1)人、學習障礙(4)人、聽覺障礙(0)人、自閉症(0)人、(自行填入類型/人數)

※資賦優異學生：■無

☐有- (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，個性較為衝動，特別注意安全。
5. 平時下廚經驗有限，在學習上需要較多的提示與示範協助。

特教老師簽名：林美齡老師、戴文玲老師

普教老師簽名：陳怡伶老師

特教老師簽名：林美齡老師、戴文玲老師

普教老師簽名：陳怡伶老師