

參、彈性學習課程計畫(校訂課程)

114 學年度嘉義縣水上國中九年級第二學期彈性學習課程 食品 教學計畫表 設計者：_____ (表十二之一)

一、課程名稱:食品職群

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

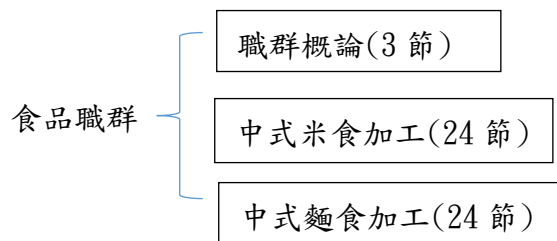
☐本土語文/新住民語文 ☐服務學習 ☐戶外教育 ☐班際或校際交流 ☐自治活動 ☐班級輔導

☐學生自主學習 ☐領域補救教學

三、本課程每週學習節數：3

四、課程設計理念：認識食品職群，與其基本技能及未來生涯進路發展，了解正確工作態度及職業道德的重要性

五、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

六、課程目標: 1.認識食品職群

2.認識食品職群的基本技能及未來生涯進路發展

3.瞭解正確的工作態度及職業道德的重要性

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
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.認識食品職群。 2.認識食品職群的基本 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 食品職群之基本介紹及 職業安全與道德	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
2	中式米食 加工	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.認識中式米食加工的 基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型 及漿糰型米食加工 的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型 及漿糰型米食加工 的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工 的興趣並建立良好工 作態度。	食品安全衛生講解 珍珠丸子	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
3	中式米食	C2	綜-J-C2	1.認識中式米食加工的	食品安全衛生講解	學生作品	餐飲專

	加工	人際關係 與團隊合作	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。	基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型 及漿糰型米食加工的 基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型 及漿糰型米食加工的 創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工 的興趣並建立良好工 作態度。	筒仔米糕	環境打掃 學習單	業教室 學習單
4	中式米食 加工	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.認識中式米食加工的 基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型 及漿糰型米食加工的 基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型 及漿糰型米食加工的 創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工 的興趣並建立良好工 作態度。	食品安全衛生講解 碗粿	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單
5	中式米食 加工	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.認識中式米食加工的 基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型 及漿糰型米食加工的 基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型 及漿糰型米食加工的 創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工	食品安全衛生講解 蘿蔔糕	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專 業教室 學習單

				的興趣並建立良好工作態度。			
6	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 芋粿巧	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
7	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 鮮肉鹹湯圓	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
8	中式米食加工	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	1.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型	食品安全衛生講解 油飯	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			態度，提升團隊效能，達成共同目標。	及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。			
9	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 廣東粥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
10	中式米食加工	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.認識中式米食加工的基本知識。 2.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3.習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式米食加工的興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 海鮮粥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
11	中式麵食加工	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	1.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、	食品安全衛生講解 生麵條-榨醬麵	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			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。	發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
12	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 水餃	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
13	中式麵食加工	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	1.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、	食品安全衛生講解 鍋貼	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			能，達成共同目標。	發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
14	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 燒賣	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
15	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工	食品安全衛生講解 饅頭	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

				的學習興趣並建立良好工作態度。			
16	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 鳳梨酥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
17	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 蛋黃酥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
18	中式麵食加工	C2 人際關係	綜-J-C2 運用合宜的人際	1.認識中式麵食加工的基本知識。	食品安全衛生講解 咖哩餃	學生作品 環境打掃	餐飲專業教室

		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.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。		學習單	學習單
19	中式麵食加工	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.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。	食品安全衛生講解 豆沙包	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
20	中式麵食加工	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	1.認識中式麵食加工的基本知識。 2.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。	食品安全衛生講解 發糕	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單

			態度，提升團隊效能，達成共同目標。	3.習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的創作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
--	--	--	-------------------	---	--	--	--

※身心障礙類學生: ☐無

☒有-智能障礙(1)人、學習障礙(2)人、情緒障礙(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.將任務分解為簡單步驟，每步驟清楚說明與示範，避免一次給予過多指令。
- 2.提供固定座位與工作區域，減少混亂感。
- 3.安排與情緒較穩定且較有耐心之學生同組，適時給予協助，促進正向互動機會。
- 4.進行實務操作時，給予較多協助和時間。

特教老師簽名：黃嘉鳳

普教老師簽名：張雪貴