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一學期彈性學習課程 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. 鯌統整性課程 ( 主題 鯌□專題 鯌□議題探究)									
2. 鯌社團活動與技藝課程(鯌□社團活動 技藝課程)									
3. 鯌其他類課程									
鯌□本土語文/新住民語文 鯌□服務學習 鯌□戶外教育 鯌□玛	在際或校際交流 鯌□自治活動 鯌□班級輔導								
鯌□學生自主學習 鯌□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	勺基本技能,養成正確的工作態度及職業道德								
五、課程架構:									
職群概論(3節)									
餐旅職群(63節) 中餐廚藝製作(27節) 旅館實務(	3 節 )								
餐飲服務技術(24節) 旅遊技能質	<b>實務(6節)</b>								
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 □性別平等教育 □人權教育 ☑環境教育 □海洋教育 □品德教育									
□數學 □社會 □自然科學 □藝術 ■綜合活動	□生命教育 □法治教育 □科技教育 □資訊教育 □能源教育								
□健康與體育 □生活課程 □科技 □科技融入參考指引	■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/ 自編或選 教材單 習
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 專 室 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 展現自己的興趣納自我成長。 1c-IV-2 探索發展與針個人成本工作世界與未來發展,提出會議, 在中國人。	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。對中餐」 技能。 4. 增學習典趣 食好工作態度 以下作態度 以下作。	食品衛生管理宣導 台式炸醬麵	學生作品環境打掃學習單	餐飲教宴習單
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技能。	食品衛生管理宣導 日式大阪燒	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲料 專 室 習 單

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	世展值 1a-IV-2 與無 無與 無與 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是	4. 增學學作 學學不 學學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 一 一 一 一 一	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 專 室 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, 力,接納自我成長。 1c-IV-2 探索發展升個人成果,提升個人 長,提升個人 個與生命意義。	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度。 4. 增學習興趣度。	食品衛生管理宣導 米糕、酸辣湯	學生作品環境習單	餐飲料室習單
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	餐飲料 專業教 室 學習單

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	長 1c-IV-2 探來個	3. 地技4.作良 1. 的 2. 技3. 地技4.作良 1. 的 2. 技 3. 地技4.作良 1. 的 2. 技 4. 作良 2. 技 4. 作 4. 作良 2. 技 4. 作良 4. 作品 4. 作良 4. 作品 4.	食品衛生管理宣導酸菜麵包	學生作品 環境習單	餐專室學
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 的用,接 的用,接 的力, 以 是 1c-IV-2 探索 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 是 的 是 是 是 是 的 是	1. 認識中餐廚製作的基本學園。 2. 習得基本 技能。 3. 習得也 表別 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次	食品衛生管理宣導 紫菜壽司、花壽司	學生作品 環境 學習單	餐專室 學習單
9	中餐廚藝 製作	A2 系統思考 與 解決問題	1a-IV-2 展現自己 的興趣與多元 能	1. 認識中餐廚藝製作 的基本知識。	食品衛生管理宣導 蔥油餅	學生作品 環境打掃	餐飲科 專業教

		C2 人際關係 與團隊合作	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。	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。		學習單	室習單
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 展現自己的興趣與自己的興趣與自人成,接近個人成長。 1c-IV-2 探索發展升個人。 性界提升個人。	1. 認識中餐廚藝製作的基本知識之語。 2. 習得基本烹調法的 3. 習得基本烹調法及 技能習得也製作的基準 技能。 4. 增學習興趣度 作的工作態度 以作為 以下, 以下, 以下, 以下, 以下, 以下, 以下, 以下, 以下, 以下,	食品衛生管理宣導台式甜甜圈	學生作品 環境打掃 學習單	餐業學習單
11	餐飲服務 技術	Al 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	餐飲專業習單
12	旅館實務	C2 人際關係 與團隊合作	1a-IV-2 展現自己 的興趣與多元能	1. 認識餐飲服務技術的基本知識。	旅館客房實務-床鋪鋪 設、旅館客房實務-百變	學生作品 環境打掃	餐飲專 業教室

		B3 藝術涵養	力,接納自我,	2. 習得儀態與儀容練	浴巾	學習單	學習單
		與美感素養	以促 進個人成	習、社交接待禮儀、			
			長。	口布的摺疊及基本的			
				服務技能。			
			1c-IV-2 探索工作	3. 習得餐具維護與管			
			世界與未來發	理、布巾類的認識與			
			展,提升個人價	檯布鋪設、餐桌佈置			
			值與生命意義。	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。			
	餐飲服務	C3 多元文化	1a-IV-2 展現自己	1. 認識中餐廚藝	日本大學芋、花見糰子	學生作品	餐飲專
	技術	與國際理解	的興趣與多元 能	製作的基本知識。		環境打掃	業教室
		A2 系統思考	力,接納自我,	2. 習得基本烹調法的		學習單	學習單
		與 解決問題	以促 進個人成	技能。			
			長。	3. 習得複合烹調法及			
13				地方小吃製作的基本			
			1c-IV-2 探索工作	技能。			
			世界與未來發	4. 增進對中餐廚藝製			
			展,提升個人價	作的學習興趣並建立			
			值與生命意義。	良好工作態度。			
	£2 €1. nn 24	CO 9 = + 11	1 11 0 12 11 4 12	1 27 24 BX EL 110 74 LL 11-	工权权与油洋机组	朗ルルロ	叔从亩
	餐飲服務	C3 多元文化	1a-IV-2 展現自己	1. 認識餐飲服務技術	西餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專
	技術	與國際理解	的興趣與多元能	的基本知識。		環境打掃	業教室
		A2 系統思考	力,接納自我,	2. 習得儀態與儀容練		學習單	學習單
14		與 解決問題	以促 進個人成	習、社交接待禮儀、			
			長。	口布的摺疊及基本的			
			   1c-IV-2 探索工作	服務技能。			
			TC-IV-2 探系工作   世界與未來發	3. 習得餐具維護與管理, 在中枢处理协会			
			世分兴不不贺	理、布巾類的認識與			

			展,提升個人價	檯布鋪設、餐桌佈置			1
			值與生命意義。	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。			
	餐飲服務	C3 多元文化	1a-IV-2 展現自己	1. 認識餐飲服務技術	西餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專
	技術	與國際理解	的興趣與多元能	的基本知識。		環境打掃	業教室
		A2 系統思考	力,接納自我,	2. 習得儀態與儀容練		學習單	學習單
		與 解決問題	以促 進個人成	習、社交接待禮儀、			
			長。	口布的摺疊及基本的			
				服務技能。			
15			1c-IV-2 探索工作	3. 習得餐具維護與管			
			世界與未來發	理、布巾類的認識與			
			展,提升個人價	檯布鋪設、餐桌佈置			
			值與生命意義。	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。			
	餐飲服務	C3 多元文化	1a-IV-2 展現自己	1. 認識餐飲服務技術	中餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專
	技術	與國際理解	的興趣與多元能	的基本知識。		環境打掃	業教室
	42 114	A2 系統思考	力,接納自我,	2. 習得儀態與儀容練		學習單	學習單
		與 解決問題	以促 進個人成	習、社交接待禮儀、		7 4 7	7 4 7
		<del>大</del>	長。	口布的摺疊及基本的			
			K	服務技能。			
16			   1c-IV-2 探索工作	3. 習得餐具維護與管			
			世界與未來發	理、布巾類的認識與			
			展,提升個人價				
			值與生命意義。	<b>檯布鋪設、餐桌佈置</b>			
			但兴生叩忌我。	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			

技術					良好工作態度。			
A2 系統思考		餐飲服務	C3 多元文化	1a-IV-2 展現自己	1. 認識餐飲服務技術	中餐餐桌禮儀教學	學生作品	餐飲專
17   以促進個人成長。   28   社交接待禮儀、口布的指譽及基本的服務技能。   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。   4   增進對餐飲服務技術的學習與些建立良好工作態度。   26   4   24   24   24   24   24   24		技術	與國際理解	的興趣與多元 能	的基本知識。		環境打掃	業教室
10			A2 系統思考	力,接納自我,	2. 習得儀態與儀容練		學習單	學習單
R			與 解決問題	以促 進個人成	習、社交接待禮儀、			
10-IV-2 探索工作 世界與未來發展,提升個人價值與生命意義。				長。	口布的摺疊及基本的			
世界與未來發展,提升個人價值與生命意義。    整飲服務					服務技能。			
展,提升個人價值與生命意義。       檢布鋪設、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與趣並建立良好工作態度。       2.對來物學習與趣並建立良好工作態度。         18       1a-IV-2 展現自己的與趣與多元能力,接納自我,以促進個人成長。       1. 認識中餐廚藝製作的基本烹調法的技能。       2. 習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。         18       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。       4.增進對中餐廚藝製作的學習與趣並建立良好工作態度。       4.增進對中餐廚藝製作的學習與趣並建立良好工作態度。         19       1a-IV-2 展現自己與與多元能力,接納自我,與關係合作。公2 系統思考與解決問題以促進個人成與與多元能力,接納自我,以促進個人成與經數多元能力,接納自我,以促進個人成效,可以以應進個人成數量。       1、了解團康設計基本概念。       2、認識不種類團康與學習         19       2、認識不種類團康與豐富       學習單學習	17				3. 習得餐具維護與管			
					理、布巾類的認識與			
4.增進對餐飲服務技術的學習與趣並建立良好工作態度。					檯布鋪設、餐桌佈置			
Yama				值與生命意義。	與擺設的基本技能。			
RY工作態度。					4. 增進對餐飲服務技			
整飲服務					術的學習興趣並建立			
技術					良好工作態度。			
A2 系統思考		餐飲服務	C3 多元文化	1a-IV-2 展現自己	1. 認識中餐廚藝製作	野餐餐盒料理	學生作品	餐飲專
與解決問題   以促進個人成長。   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。		技術	與國際理解	的興趣與多元能	的基本知識。			業教室
長。			A2 系統思考		2. 習得基本烹調法的		學習單	學習單
18			與 解決問題					
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。 4.增進對中餐廚藝製作的學習與趣並建立良好工作態度。  旅遊技能 實務 與團隊合作 的與趣與多元能 概念。 2、認識不種類團康與 與解決問題 以促進個人成 體驗。				長。	3. 習得複合烹調法及			
世界與未來發展,提升個人價值與生命意義。	18							
展,提升個人價值與生命意義。								
旅遊技能 實務     C2 人際關係 與團隊合作 的興趣與多元能 力,接納自我, 與 解決問題 以促進個人成 體驗。     1、了解團康設計基本 概念。 也行 環境打掃 學習 學習								
旅遊技能					作的學習興趣並建立			
實務     與團隊合作     的興趣與多元能     概念。     也行     環境打掃     業教       19     A2 系統思考     力,接納自我,     2、認識不種類團康與     學習單     學習       與解決問題     以促進個人成     體驗。				值與生命意義。	良好工作態度。			
實務     與團隊合作     的興趣與多元能     概念。     也行     環境打掃     業教       19     A2 系統思考     力,接納自我,     2、認識不種類團康與     學習單     學習       與解決問題     以促進個人成     體驗。		旅游技能	C2 人際關係	1a-IV-2 展現白己	1、了解團 唐铅計其未	跟我一起去旅行-團康佐	學生作品	餐飲專
19       A2 系統思考			1 11					業教室
與 解決問題 以促 進個人成 體驗。	19	25. 4/4		- · · · -		<u> </u>		學習單
			,					, , ,
				長。	, <del></del>			

			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。	練習 4、上台演練自行設計 的團康與反省。			
20	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 展現自己的興趣與的,接過人人 長。 1c-IV-2 探索不過 世界與集升個人 世界與未過人 世界與人 人 世界與人 人 人 世界與人 人 人 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	1、了解團康設計基本 概念。 2、認識不種類團康與 體驗。 3、與組員設計團康並 4、上台團康與反省。	跟我一起去旅行-團康你也行	學生作品 環境 習單	餐業學
21	餐飲服務技術	C3 多元文化 與國際理解 B3 藝術涵養 與美感素養	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元, 力以促動,接個人成長。 1c-IV-2 探索發展升個人 世界提升個人 值與生命意義。	1. 認識中餐廚藝製作的基本知識之為 2. 習得基本 技能習得。 3. 習得也製作的 3. 習得吃製作的 技能對中餐 對學習與 大能, 生, 生, 生, 生, 生, 生, 生, 生, 生, 生	日式下午茶 SET	學生作品 環境 單單	餐業學習

※身心障礙類學生: □無

■有-學習障礙(3)人

※資賦優異學生: □無

■有-數理資優3人、語文資優5人

※課程調整建議(特教老師填寫):

身障:

1. 作答方式多元化,手寫作答可改成口頭回答,心得書寫可以以電腦打字替代手寫。

資優:

1. 根據每個概念提供加深加廣之調整。

2. 以開放式問題替代閉鎖式問答。

特教老師簽名:黃薰葳

普教老師簽名:東吳高職餐飲科老師