

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

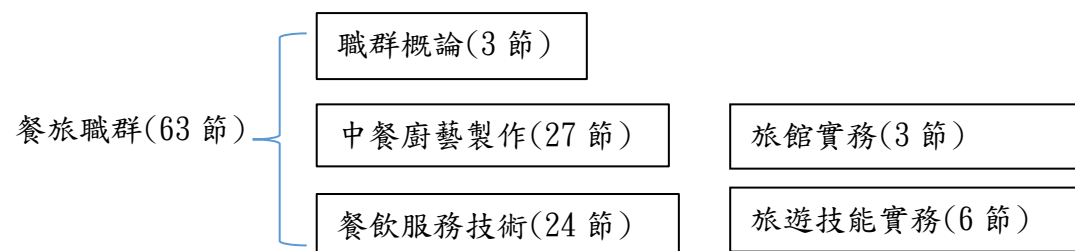
☐ 本土語文/新住民語文 ☐ 服務學習 ☐ 戶外教育 ☐ 班際或校際交流 ☐ 自治活動 ☐ 班級輔導

☐ 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 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。	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力	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 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 與美感素養	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。	浴巾	學習單	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 世界與未來發	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	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

			展，提升個人價值與生命意義。	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. 增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立	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

				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，以促進個人成長。	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	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

			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、了解團康設計基本概念。 2、認識不種類團康與體驗。 3、與組員設計團康並練習 4、上台演練自行設計的團康與反省。	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
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(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