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 食品	_教學計畫表 設計者: 東吳高職食品職群老師 (表十三之一)
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節	
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:	
職群概論(3節)	
食品職群 中式米食加工(24節)	
中式麵食加工(21節)	
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	□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□健康與體育 □生活課程 □科技 □科技融入參考指引	□生命教育□法治教育□科技教育□資訊教育□能源教育□防災教育□閱讀素養□多元文化教育
□风冰六旭月 □工口呼任 □1192 □1192 □19210 1191	□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	教自 學 論 材 習 單 題 單 單 單 單 單 單 單 型 單 型 單 型 單 型 單 型 單 型
1	職群概論	A1 身心素質 與自我精進	2d-IV-1 運用創新 能力,規劃會當 人及家庭生素素 人是IV-2 探索發 人。 在-IV-2 探索發 人。 以上,提升 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上,	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 學習單	餐業學數室單
2	中式米食加工	A2 系統思考 與 解決問題	2d-IV-1 運用創新能力,規劃合宜的活動,豐富個人及家庭生活。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展,提升個人質值與生命意義。	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、米漿的 多類糰型米食加工的 人類類型米食加工的 人類性 人類性 人類性 人類性 人類性 人類性 人類性 人類性 人類性 人類性	食品安全衛生講解珍珠丸子	學生作品 環 學習 單	餐業學
3	中式米食加工	A2 系統思考 與 解決問題	2d-IV-1 運用創新 能力,規劃合	1.認識中式米食加工的 基本知識。	食品安全衛生講解 简仔米糕	學生作品 環境打掃	餐飲專 業教室

			1				
			宜的活動,豐富個	2.習得飯粒型、米漿型		學習單	學習單
			人及家庭生活。	及漿糰型米食加工的			
				基本操作方法。			
			1c-IV-2 探索工作	3.習得飯粒型、米漿型			
			世界與未來發	及漿糰型米食加工的			
			展,提升個人價值	創作及應用能力。			
			與生 命意義。	4.增進對中式米食加工			
				的興趣並建立良好工			
				作態度。			
4	中式米食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	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	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	碗粿	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得飯粒型、米漿型		學習單	學習單
			人及家庭生活。	及漿糰型米食加工的			
				基本操作方法。			
			1c-IV-2 探索工作	3.習得飯粒型、米漿型			
			世界與未來發	及漿糰型米食加工的			
			展,提升個人價值	創作及應用能力。			
			與生 命意義。	4.增進對中式米食加工			
				的興趣並建立良好工			
				作態度。			
5	中式米食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	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	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	蘿蔔糕	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得飯粒型、米漿型		學習單	學習單
			人及家庭生活。	及漿糰型米食加工的			
				基本操作方法。			
			1c-IV-2 探索工作	3.習得飯粒型、米漿型			
			世界與未來發	及漿糰型米食加工的			
			展,提升個人價值	創作及應用能力。			
			與生 命意義。	4.增進對中式米食加工			
				的興趣並建立良好工			

				作態度。			
6	中式米食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	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	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	芋粿巧	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得飯粒型、米漿型		學習單	學習單
			人及家庭生活。	及漿糰型米食加工的			
				基本操作方法。			
			1c-IV-2 探索工作	3.習得飯粒型、米漿型			
			世界與未來發	及漿糰型米食加工的			
			展,提升個人價值	創作及應用能力。			
			與生 命意義。	4.增進對中式米食加工			
				的興趣並建立良好工			
				作態度。			
7	中式米食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	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	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	鮮肉鹹湯圓	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得飯粒型、米漿型		學習單	學習單
			人及家庭生活。	及漿糰型米食加工的			
				基本操作方法。			
			1c-IV-2 探索工作	3.習得飯粒型、米漿型			
			世界與未來發	及漿糰型米食加工的			
			展,提升個人價值	創作及應用能力。			
			與生 命意義。	4.增進對中式米食加工			
				的興趣並建立良好工			
				作態度。			
8	中式米食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	1.認識中式米食加工的		學生作品	餐飲專
	加工	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	油飯	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得飯粒型、米漿型		學習單	學習單
			人及家庭生活。	及漿糰型米食加工的			
			1 1110 12 4 - 14	基本操作方法。			
			1c-IV-2 探索工作	3.習得飯粒型、米漿型			
			世界與未來發	及漿糰型米食加工的			

加工 與解決問題 能力,規劃合宜的活動,豐富個人及家庭生活。								
9 中式米食 加工 A2 系統思考 與解決問題 能力,規劃合 能力,規劃合 宣的活動,豐富個人及家庭生活。 1.認識中式米食加工的 養本知識。 食品安全衛生講解 學生作品 聚境打榜 業對 及漿糊型、米漿型 及漿糊型米食加工的 無本報告 加工 的 數作及應用能力。 4.增速對中式米食加工的與解決問題 自立的活動,豐富個人及家庭生活。 A2 系統思考 與解決問題 的活動,豐富個人及家庭生活。 2d-IV-1 運用創新能力,規劃合 宣的活動,豐富個人及家庭生活。 1.認識中式驗食加工的基本報訊 學生作品 聚境打榜 業務 經過方法。 學生作品 聚境打榜 業務 學習單 10 中式麵食 加工 A2 系統思考 與解決問題				展,提升個人價值	創作及應用能力。			
9 中式米食 加工 A2 系統思考 與解決問題 2d-IV-1 運用創新能力,規劃合宜的活動,豐富個空的活動,豐富個人及家庭生活。 1.認識中式米食加工的基本操作方法。 食品安全衛生講解 學生作品 繁飲 環境打掃 業習 人及家庭生活。 Lo-IV-2 探索工作世界與未來發展,提升個人價值與生命意義。加工 A2 系統思考 與解決問題 能力,規劃合宜的活動,豐富個人及家庭生活。 1.認識中式經會加工的與極並建立良好工作態度。 食品安全衛生講解 學生作品 繁飲 學習單學的不過與 不 人名 系統思考 別工 與關合宜的活動,豐富個人及家庭生活。 2d-IV-1 運用創新 人及家庭生活。 1.認識中式經會加工的表本知識。 食品安全衛生講解 學生作品 聚飲 學習單學習單 學習單學習單學習單學習單學習事學習與 學習單學習事學習與 學習單學可能可以 大				與生 命意義。	4.增進對中式米食加工			
9 中式米食 加工 A2 系統思考 與解決問題 2d-IV-1 運用創新 能力,規劃合 宜的活動,豐富個 人及家庭生活。 1.認識中式米食加工的基本與世界與未來發展,提升個人價值 與生命意義。 食業欄型米食加工的 人類 企業					的興趣並建立良好工			
## 加工					作態度。			
望的活動,豐富個	9	中式米食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	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
A及家庭生活。		加工	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	廣東粥/海鮮粥	環境打掃	業教室
Ic-IV-2 探索工作 世界與未來發				宜的活動,豐富個	2.習得飯粒型、米漿型		學習單	學習單
Ic-IV-2 探索工作 世界與未來發				人及家庭生活。	及漿糰型米食加工的			
世界與未來發展,提升個人價值與生 命意義。 10 中式麵食 A2 系統思考與解決問題					基本操作方法。			
展,提升個人價值與生 命意義。 10 中式麵食 A2 系統思考與解決問題				1c-IV-2 探索工作	3.習得飯粒型、米漿型			
10 中式麵食 加工 A2 系統思考 與解決問題 2d-IV-1 運用創新能力,規劃合宜的活動,豐富個人及家庭生活。 1.認識中式麵食加工的基本和識。 食品安全衛生講解生麵化力,規劃合宜的活動,豐富個人及家庭生活。 基本知識。 2.習得水調(和)麵類、餐麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 學習單學習單學習單學習單學習單學習單學習單學習單學習單學習單學習單學習單數是重立度與主力。 11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新記載中式麵食加工的食品安全衛生講解學生作品餐飲工工的學習與趣主建立良好工作態度。 1.認識中式麵食加工的食品安全衛生講解學生作品餐飲工工的學習與趣主建立良好工作態度。				世界與未來發	及漿糰型米食加工的			
10				展,提升個人價值	創作及應用能力。			
10				與生 命意義。	4.增進對中式米食加工			
10					的興趣並建立良好工			
加工 與解決問題 能力,規劃合 宜的活動,豐富個人及家庭生活。					作態度。			
宜的活動,豐富個人及家庭生活。	10	中式麵食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	1.認識中式麵食加工的	食品安全衛生講解	學生作品	餐飲專
人及家庭生活。		加工	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	生麵條-榨醬麵	環境打掃	業教室
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。 (獎)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與趣並建立良好工作態度。 11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新 1.認識中式麵食加工的 食品安全衛生講解 學生作品 餐飲				宜的活動,豐富個	2.習得水調(和)麵類、		學習單	學習單
Ic-IV-2 探索工作 世界與未來發 展,提升個人價值 與生 命意義。				人及家庭生活。	發麵類及酥(油)皮、糕			
世界與未來發展,提升個人價值與生 命意義。 (聚)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與趣並建立良好工作態度。 11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新 1.認識中式麵食加工的 食品安全衛生講解 學生作品 餐飲					(漿)皮類麵食加工的基			
展,提升個人價值 與生 命意義。					本操作方法。			
與生 命意義。 (獎)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與趣並建立良好工作態度。 11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新 1.認識中式麵食加工的 食品安全衛生講解 學生作品 餐飲					3.習得水調(和)麵類、			
作及應用能力。 4.增進對中式麵食加工的學習與趣並建立良好工作態度。 11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新 1.認識中式麵食加工的 食品安全衛生講解 學生作品 餐飲					發麵類及酥(油)皮、糕			
4.增進對中式麵食加工的學習與趣並建立良好工作態度。 11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新 1.認識中式麵食加工的 食品安全衛生講解 學生作品 餐飲				與生 命意義。	(漿)皮類麵食加工的創			
的學習興趣並建立良 好工作態度。 11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新 1.認識中式麵食加工的 食品安全衛生講解 學生作品 餐飲					作及應用能力。			
好工作態度。 11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新 1.認識中式麵食加工的 食品安全衛生講解 學生作品 餐飲					4.增進對中式麵食加工			
11 中式麵食 A2 系統思考 2d-IV-1 運用創新 1.認識中式麵食加工的 食品安全衛生講解 學生作品 餐飲					的學習興趣並建立良			
					好工作態度。			
加工 與 解決問題 能力,規劃合 基本知識。 水餃 環境打掃 業教	11	中式麵食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	1.認識中式麵食加工的	食品安全衛生講解	學生作品	餐飲專
		加工	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	水餃	環境打掃	業教室

			宜的活動,豐富個 人及家庭生活。 1c-IV-2 探索工作	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。		學習單	學習單
			世界與未來發展,提升個人價值	3.習得水調(和)麵類、 發麵類及酥(油)皮、糕			
			與生 命意義。	(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			
	L b to A	10 % LA III H	01 W/1 \@ m \b) b/	的學習興趣並建立良 好工作態度。	△ □ ↔ ∧ /b- □ →t /n	超 1 14 1	₩ ₩ ±
	中式麵食加工	A2 系統思考 與 解決問題	2d-IV-1 運用創新能力,規劃合宜的活動,豐富個人及家庭生活。	發麵類及酥(油)皮、糕 (漿)皮類麵食加工的基	食品安全衛生講解 鍋貼/燒賣	學生作品 環境打掃 學習單	餐業智單
12			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。	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。			
13	中式麵食加工	A2 系統思考 與 解決問題	2d-IV-1 運用創新 能力,規劃合 宜的活動,豐富個 人及家庭生活。 1c-IV-2 探索工作	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。	食品安全衛生講解饅頭	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室學習單

	1	T	T	T	T	1	1
			世界與未來發	3.習得水調(和)麵類、			
			展,提升個人價值	發麵類及酥(油)皮、糕			
			與生 命意義。	(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。			
	中式麵食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	1.認識中式麵食加工的	食品安全衛生講解	學生作品	餐飲專
	加工	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	鳳梨酥	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得水調(和)麵類、		學習單	學習單
			人及家庭生活。	發麵類及酥(油)皮、糕			
				(漿)皮類麵食加工的基			
			1c-IV-2 探索工作	本操作方法。			
14			世界與未來發	3.習得水調(和)麵類、			
			展,提升個人價值	發麵類及酥(油)皮、糕			
			與生 命意義。	(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。			
	中式麵食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	1.認識中式麵食加工的	食品安全衛生講解	學生作品	餐飲專
	加工	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	蛋黄酥	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得水調(和)麵類、		學習單	學習單
			人及家庭生活。	發麵類及酥(油)皮、糕			
1.5				(漿)皮類麵食加工的基			
15			1c-IV-2 探索工作	本操作方法。			
			世界與未來發	3.習得水調(和)麵類、			
			展,提升個人價值	發麵類及酥(油)皮、糕			
			與生 命意義。	(漿)皮類麵食加工的創			
				作及應用能力。			
	1	l.	1	l .		I	1

				1	I		_
				4.增進對中式麵食加工			
				的學習興趣並建立良			
				好工作態度。			
	中式麵食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	1.認識中式麵食加工的	食品安全衛生講解	學生作品	餐飲專
	加工	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	咖哩餃	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得水調(和)麵類、		學習單	學習單
			人及家庭生活。	發麵類及酥(油)皮、糕			
				(漿)皮類麵食加工的基			
			1c-IV-2 探索工作	本操作方法。			
16			世界與未來發	3.習得水調(和)麵類、			
			展,提升個人價值	發麵類及酥(油)皮、糕			
			與生 命意義。	(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。			
	中式麵食	A2 系統思考	2d-IV-1 運用創新	1.認識中式麵食加工的	食品安全衛生講解	學生作品	餐飲專
	加工	與 解決問題	能力,規劃合	基本知識。	水晶餃	環境打掃	業教室
			宜的活動,豐富個	2.習得水調(和)麵類、		學習單	學習單
			人及家庭生活。	發麵類及酥(油)皮、糕			
				(漿)皮類麵食加工的基			
			1c-IV-2 探索工作	本操作方法。			
17			世界與未來發	3.習得水調(和)麵類、			
			展,提升個人價值	發麵類及酥(油)皮、糕			
			與生 命意義。	(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。			
10/4 . 17	立北北田 胡儿						

※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:東吳高職食品職群老師