

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

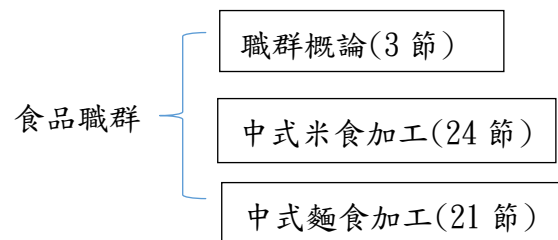
☐本土語文/新住民語文 ☐服務學習 ☐戶外教育 ☐班際或校際交流 ☐自治活動 ☐班級輔導

☐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：



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	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	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，提升個人價值 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 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 筒仔米糕	學生作品 環境打掃	餐飲專 業教室

			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，提升個人價值與生命意義。	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。		學習單	學習單
4	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，提升個人價值與生命意義。	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	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，提升個人價值與生命意義。	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	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

				作態度。			
6	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，提升個人價值與生 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	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，提升個人價值與生 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	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	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	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

			展，提升個人價值與生命意義。	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	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，提升個人價值與生命意義。	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/海鮮粥	學生作品 環境打掃 學習單	餐飲專業教室 學習單
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。 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 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
11	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	1.認識中式麵食加工的基本知識。	食品安全衛生講解 水餃	學生作品 環境打掃	餐飲專業教室

			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，提升個人價值與生命意義。	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
12	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 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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 鍋貼/燒賣	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	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

			世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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。			
14	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 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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
15	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 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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。	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

				4.增進對中式麵食加工的學習興趣並建立良好工作態度。			
16	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 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。	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 咖哩餃	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	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，提升個人價值與生命意義。	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 水晶餃	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：東吳高職食品職群老師