

臺南市立柳營國民中學 115 學年度第一學期九年級彈性學習課程計畫

社團活動或技藝課程名稱		技藝社團--餐旅職群	實施年級	九	教學節數	本學期共(51)節	社團編號	
彈性學習課程規範		2. ☐ 社團活動與技藝課程(☐ 社團活動 ☒ 技藝課程)						
總綱或領綱核心素養		J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。 J-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。						
課程目標		1. 讓學生認識餐飲服務 2. 讓學生能具備中西餐與飲品的基本製作技術 3. 讓學生結合實作課程，運用材料產出作品。						
課程架構脈絡								
教學期程	節數	單元或課程名稱	學習內容	學習目標	學習評量(評量方式)	備註		
9/8	3	職群概論	1. 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德(1 節) 2. 餐旅職群概論(2 節)	1-1. 餐旅職群實習科目介紹 1-2. 餐旅職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德 2-1. 餐旅的類別與特性 2-2. 餐旅從業人員的工作內容 2-3. 餐旅從業人員應有的素養 2-4. 培養正確服務態度 2-5. 瞭解餐旅業未來的願景	1. 口語評量 2. 實作評量			

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

9/15	3	中餐廚藝製作	1. 廚房器具的認識、衛生安全 (3 節)	1-1. 認識廚房設備與器具 1-2. 正確的使用刀具 1-3. 基礎刀工介紹及練習-紅蘿蔔切割	實作評量	
9/22	3	中餐廚藝製作	2. 食材的認識、保存與烹調法介紹 (3 節)	2-1. 六大類食物與營養素 2-2. 食材 辨識 2-3. 食物保存與原則 2-4. 基本烹調法-紅蘿蔔炒蛋	實作評量	
9/29	3	中餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習 (3 節)	3-2 蒸-茶碗蒸	實作評量	
10/6	3	中餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習 (3 節)	3-3 炒-什錦炒麵	實作評量	
10/20	3	中餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習 (3 節)	3-3 炒-蛋炒飯	實作評量	
10/27	3	中餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習 (3 節)	3-4 煎-乾煎吳郭魚	實作評量	
11/03	3	中餐廚藝製作	2. 地方小吃 (3 節，延伸)	2-1 米食產品認識-客家炒米粉	實作評量	
11/10	3	中餐廚藝製作	2. 地方小吃 (3 節，延伸)	2-3 燙麵麵食操作練習-蔥油餅	實作評量	
11/17	3	西餐廚藝製作	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全 (3 節)	1-1. 認識廚房設備與器具 1-2. 正確的使用刀具 1-3. 洗滌切割順序與5S 管理	實作評量	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				1-4. 食材切割規格、蔬菜棒切割練習		
11/24	3	西餐廚藝製作	2. 食材的認識、保存與烹調法介紹 (3 節)	2-1. 認識辛香料及調味料 2-2 主廚沙拉佐千島醬	實作評量	
12/01	3	西餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習 (3 節)	3-1 慢煮-蛤蠣義大利麵	實作評量	
12/08	3	西餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習 (3 節)	3-2 焗烤-奶醬德式香腸燉飯	實作評量	
12/15	3	西餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習 (3 節)	3-2 焗烤-焗火腿乳酪三明治	實作評量	
12/22	3	西餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習 (3 節)	3-2 深油炸 - 火腿馬鈴薯球	實作評量	
12/29	3	西餐廚藝製作	3. 烘焙實務 (3 節，延伸)	3-1 糕點麵糰與餅乾 - 貓舌小西餅	實作評量	
01/05	3	西餐廚藝製作	3. 烘焙實務 (3 節，延伸)	3-2 發酵麵糰- 披薩	實作評量	

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎備註可加註說明各社團以年段或班群實施現況、議題融入或教材設計說明，無則免填。

◎各社團務必寫一份。

臺南市立柳營國民中學 115 學年度第二學期九年級彈性學習課程計畫

社團活動或技藝課程名稱		技藝社團—家政職群		實施年級	九	教學節數	本學期共(45)節	社團編號	5
彈性學習課程規範		2. ■社團活動與技藝課程(□社團活動■技藝課程)							
總綱或領綱核心素養		J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。 J-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。							
課程目標		1. 讓學生認識家政職群。 2. 讓學生能具備家政職群的基本技術。 3. 讓學生結合實作課程，運用於生活當中。							
課程架構脈絡									
教學期程	節數	單元或課程名稱	學習內容	學習目標	學習評量(評量方式)	備註			
第二週	3	職群概論	1. 家政職群的意義與範圍 2. 家政職群相關的行業與工作 3. 職業安全與道德	1. 能了解家政職群的相關概念。 2. 能了解學習家政職群，未來可從事的行業。	1. 口頭評量				
第三週~第十週	27	美髮	1. 按摩服務與實作 2. 洗髮技巧與實作 3. 編髮的技巧與實作 4. 電鉗操作的技巧與實作	1. 能具備美髮服務概念 2. 會使用美髮相關器具 3. 能完成基礎美髮工作 4. 具備電鉗操作能力	1. 口頭評量 2. 實作評量				
第十一週~第十五週	15	美容	1. 皮膚保養 2. 臉部的按摩 3. 紙上化妝 4. 基礎化妝	1. 能完成皮膚保養程序 2. 熟練按摩技巧 3. 具備化妝的程序及注意事項知識	1. 口頭評量 2. 實作評量				

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

			5. 指甲彩繪	4. 知道各種技法製作流程 5. 能完成化妝彩繪作品		
--	--	--	---------	-------------------------------	--	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎備註可加註說明各社團以年段或班群實施現況、議題融入或教材設計說明，無則免填。

◎各社團務必寫一份。