

校訂(彈性學習)課程計畫(社團、技藝課程、其它類課程、學校或班級自治活動)

社團(或技藝)課程開課總表

編號	社團名稱	指導老師	備註 (可加註課程類型說明、議題融入或自編教材)
1	技藝教育-餐旅職群(109-1)	張秀菁	
2	技藝教育-家政職群(109-2)	陳智惠、郭宛靈	

(本表格請依各校狀況自行增刪)

社團(或技藝)課程進度與評量方式

週次	技藝教育-餐旅職群(109-1)	技藝教育-家政職群(109-2)
1	餐旅職群概況說明與介紹、安全衛生教育	職群概論
2	葡萄乾小西餅	彩繪指甲藝術
3	冰奶蓋紅茶	1. 頭髮的保養與護理 2. 整髮與吹風
4	銅鑼燒	1. 簡易按摩 2. 敷面 3. 眼部化粧

5	奶油空心餅	期中評量
6	紫蘇梅冰沙	電鉗應用
7	焗烤土司披薩	化粧應用
8	培根蛋炒飯	編髮
9	餐桌藝術/期中評量	化粧應用
10	什錦炒米粉	編髮
11	餐桌藝術-托盤操作	特效化粧應用
12	丹麥小西餅	服飾製作應用
13	肉醬義大利麵	職場認識/化粧應用
14	總匯三明治	期末評量
15	蘿蔔糕	
16	皮蛋瘦肉粥	
17	咖哩蛋包飯	
18	相關職群/產業認識	

19	期末評量	
20		
評量方式 及比例	期中評量：概論30%、廚藝40%、餐飲技術30% 期末評量：廚藝40%、餐飲技術30%、飲料調製30%	期中評量：概論30%、美容實作30%、美髮實作40% 期末評量：美容實作50%、美髮實作50%

（本表格請依各校狀況自行增刪）

備註：

評量方式示例：態度檢核、資料蒐集整理、觀察記錄、分組報告、參與討論、課堂問答、實測、實務操作……等。