臺南市公立西港區西港國民中學 108 學年度第一學期七~九年級彈性學習課程計畫

| 課程名稱 | | 職業課程-烘炸 | 音 货施年級 (班級組別 | 七-九年紀 | 级 | 教學節數 | 本學期共(42) | 節 | | | |
|-------------------------|----|---|---|------------------------------------|------------|---------------------------------------|---|------------------------|-------------------|--|--|
| 彈性學習課 四類規範 | • | 2. □社園活動與技 3. ■特殊需求領域 身障類: □生活 資優類: □創造 其他類: □藝術 4. □其他類課程 | .□ | | | | | | | | |
| 設計理念 | | 學習烘焙技術和技 | 習烘焙技術和技巧,提升生活和就業能力。 | | | | | | | | |
| 本教育階科 總綱核心素 或校訂素者 | 養 | 極實踐 | ¿-J-A1 具備職場所需 良好的身心發展知能與態 度,並於團體 中展現自我潛 能、探索人 性、自我價值 與生命意義、 積極實踐。¿-J-C2 具備職場中利 他與合群的知能與態度,並 培育於職場中 相互合作及與 人和諧互動的 素養。 | | | | | | | | |
| 課程目標 | | 2.遵守工作守則與 | 1.建構良好的工作觀念,學習正確且實用的工作知識與技巧,培養就業所需基本能力。 2.遵守工作守則與烘焙安全,提高意外災害應變能立。 3.提升工作的調適能力,培養合群及負責的工作情操,增進職業生活的社會適應。 | | | | | | | | |
| 配合融入之领或議題 | 湏域 | □國語文 □英語□數學 □社會□健康與體育 □ | | 參考指引 □本土: □藝術 ■綜合: 技 □科技融入參考 | 活動 | □生命教育■安全教育 | . 育 □人權教育 □環 □法治教育 □科 ■防災教育 □閲 . 育 □家庭教育 □原 | 技教育 □資訊教育 讀素養 □多元文化 | 」 □能源教育 □教育 | | |
| 表現任務 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 課程架構 | 毒脈絡 | | | | | | |
| 教學期程 | 節數 | 單元與活動名稱 | 學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵 | 學習內容(校訂) | 學 | 習目標 | 學習活動 | 學習評量 | 自編自選教材 或學習單 | | |
| 第一週 8/26~8/30 | 2 | 器皿清洗 | 特職3-J-2 依據步 驟說明組合拼裝 物品,依據工作流 | 特職II-J-2 物品 的組合與拼裝方 式。 | 程與 | 照工作流 步驟在時 完成指定 | 1.整理教室場地 2.清洗鍋具 3.討論課程注意 事項 | 實作評量 | 學習單 | | |

| 71 IZ 7 IZ 101-12 | | | 1 | | | П | n |
|-------------------|----------------|---|--|-------------------|--|------|-----|
| 第二週 9/2~9/6 | 器皿清洗 常用食材介紹 | 程與步驟完成成 品。 特職 3-J-3 依據教 師要求維持作業 | 特職II-J-3 工作 效率維持的方 式。 特職II-J-5 職場 | 2.能遵守工作場 域的安全規 | 1.整理教室場地 2.清洗鍋具 3.工具介紹 4.調味料介紹 5.生粉介紹 | 實作評量 | 學習單 |
| 第三週 9/9~9/13 | 炒飯 | 速完特等場份特全特同全特管 度成職事場狀職防職工規職工 有作。依特在 ,工4.J-1 防境。 有套, 在時。依特在 使。 使。 使。 等之。 等 等 是 之。 等 是 之。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 | 環的特場的特化程應 的特域UII-J-1 作用 一种用 III-J-5 工的 一个 工作 四 一个 工作 四 | | 1.挑能食道 依鍋放品將盤洗 物 他 人名 | 實作評量 | 學習單 |
| 第四週 9/16~9/20 | 炒麵 | 作效能。 特職6-J-2 接受他 人指令修正工作 程序。 特職7-J-1 修正影 響人際關係的習 慣。 特職7-J-2 表現良 好的職場禮儀。 | | | 1.能清洗食材 2.能使用刀具刨 刀處理食材(削 皮、切絲) 3.能正確調整爐 4.能將食材放 4.能將食材放 5.能選擇適當的 5.能味品 6.能使用鍋鏟炒 | 實作評量 | 學習單 |

| ■ CU-1 洋江字目 | 官誅怪計畫(新誅納版) | | | 1 |
|-------------------|-------------|--------------|------|-------|
| | | 熟食物 | | |
| | | 7.能將成品裝入 | | |
| | | 盤中 | | |
| | | 8.能把鍋具碗盤 | | |
| | | 清洗乾淨 | | |
| | | 9.能將物品歸位 | | |
| | | 10. 能品嘗食物 | | |
| | | 的美味 | | |
| | | 1.學會將雞蛋打 | | |
| | | 入碗裡 | | |
| | | 2.能將吐司沾滿 | | |
| 第五週 9/23~9/27 | | 蛋液 | | |
| | 3.能倒入適當的 | | | |
| | 2 法國吐司 | 油 | 安佐证具 | 趣 羽 昭 |
| | 2 法國吐司 | 4.能使用鍋鏟將 | 實作評量 | 學習單 |
| | | 吐司煎成金黄 | | |
| | | 色 | | |
| | | 5.能將成品擺盤 | | |
| | | 6.能保持衣服乾 | | |
| | | 淨 | | |
| | | 1.挑選當季水果 | | |
| | | 2.能使用刀具刨 | | |
| | | 刀處理水果 | | |
| | | 3.能使用冰沙機 | | |
| 第六週 | 2 水果冰沙 | 4.能倒入適量的 | 實作評量 | 學習單 |
| 9/30~10/4 | | 開水、冰塊 | 貝仆可里 | 子白干 |
| | | 5.能注意自身安 | | |
| | | 全 | | |
| | | 6.能將成品與他 | | |
| | | 人分享 | | |
| 悠 ,如 | | 1. 能 將 低 筋 麵 | | |
| 第七週 10/7~10/11 | 2 烤餅乾 | 粉、奶油、糖秤 | 實作評量 | 學習單 |
| 10//~10/11 | | 重。 | | |

| | 百环任司 重(利 环網似) | <u> </u> | | |
|-------------|---------------|-----------------------------|------|-----|
| | | 2. 能 將 奶 油 和 | | |
| | | 糖一起攪拌到 | | |
| | | 混合均匀並打 | | |
| | | 蛋加入攪拌。 | | |
| | | 3. 能 將 麵 粉 過 | | |
| | | 篩。 | | |
| | | 4. 將辦好的麵糰 | | |
| | | 冷藏。 | | |
| | | 5.能將麵糰塑形 | | |
| | | 壓模。 | | |
| | | 6.能使用烤箱將 | | |
| | | 餅乾烘烤完成。 | | |
| | | 7.與大家分享成 | | |
| | | П ° | | |
| | | 1.能說出食材名 | | |
| | | 稱(菠菜、黄豆 | | |
| | | | | |
| | | 芽、肉絲、冬粉) 2.能川燙菠菜及 黄豆芽 | | |
| | | | | |
| | | 3.能水煮冬粉 | | |
| | | 4.能使用夾子將 | | |
| 第八週 | 2 韓式冬粉 | 冬粉夾出鍋子 | 實作評量 | 學習單 |
| 10/14~10/18 | | 放入鍋內 | | |
| | | 5.能加入韓式醬 | | |
| | | 料將肉炒熟 | | |
| | | 6.能把所有食材 | | |
| | | 盘入鍋內拌勻 | | |
| | | 7.能說出品嘗心 | | |
| | | 得 | | |
| | | 1.能認真參與活 | | |
| 第九週 | ☆ 校內活動-學障體 | 動 | 安化亚旦 | 與羽昭 |
| 10/21~10/25 | 2 級活動 | 2. 能說出學習障 | 實作評量 | 學習單 |
| | | 礙的學習特徵 | | |

| CO 1 净 L 子 E | コロ小小土に | | | |
|---------------------|--------|-------|--|---------|
| | | | 3.能說出自己對 各種障礙的看 法 | |
| 第十週 10/28~11/1 | 2 | 包水餃 | 1.能將高麗菜切成細末 2.能將青蔥、薑切成細末 3.能加入高麗菜、蔥、一次一次 菜、蔥、肉 末拌勻 4.能取用適量的 材料放在水餃 | 作評量學習單 |
| 第十一週 11/4~11/8 | 2 | 運動會預賽 | 實 | 作評量 學習單 |
| 第十二週 11/11~11/15 | 2 | 煮水餃 | 1.能將水煮滾 2.能說出水滾的 情況特徵 3.能慢慢將冷凍 水餃放入滾水 鍋中 4 水滾後加入一 碗冷水 5.等水餃浮上水 面使用漏勺撈 | 作評量學習單 |

| CO 1 汗山子 | コロト/1土1 | 司 重(利 环 侧 瓜) | | | 1 |
|--------------------|---------|--------------|-------------|------|-------|
| | | | 起 | | |
| | | | 6.能品嘗他組水 | | |
| | | | | | |
| | | | 1.測量 1500ML | | |
| | | | 的水 | | |
| | | | 2.加入洋菜條將 | | |
| | | | 水煮滾 | | |
| 第十三週 | 2 | 洋菜凍 | 3. 加入 700ML | 實作評量 | 學習單 |
| 11/18~11/22 | | 什 未休 | 黑糖 | 貝作町里 | 子白平 |
| | | | 4.倒入鐵盤中 | | |
| | | | 5.冷卻凝固 | | |
| | | | 6.使用刀子切塊 | | |
| | | | 7.與大家分享 | | |
| | | | 1.使用小刀裁紙 | | |
| | | | 2.選擇喜歡紙張 | | |
| | | 制儿力云华土础 | 的顏色 | | |
| 第十四週 | 2 | 製作冬至歲末聯 | 3.能黏貼紙卡飾 | 實作評量 | 學習單 |
| 11/25~11/29 | | 歡會邀請卡 | 品裝飾卡片 | | |
| | | | 4.能書寫卡片內 | | |
| | | | 容 | | |
| | | | 1.使用小刀裁紙 | | |
| | | | 2.選擇喜歡紙張 | | |
| the 1 - con | | 制化夕云尘七贼 | 的顏色 | | |
| 第十五週 | 2 | 製作冬至歲末聯 | 3.能黏貼紙卡飾 | 實作評量 | 學習單 |
| 12/2~12/6 | | 歡會邀請卡 | 品裝飾卡片 | | |
| | | | 4.能書寫卡片內 | | |
| | | | 容 | | |
| | | | 1.依分配發送邀 | | |
| 第十六週 12/9~12/13 | | | 請卡 | | |
| | 2 | 發送冬至歲末聯 | 2.能有禮貌注意 | 安佐证旦 | 趣 羽 铝 |
| | 2 | 歡會邀請卡 | 說話用詞 | 實作評量 | 學習單 |
| | | | 3.能與老師開心 | | |
| | | | 合照 | | |

| C6-1 埋性学管 | 育課程 | 計畫(新課綱版) | |
|-------------|------------|----------|---------------------------|
| 第十七週 | | | 1.能佈置 2.能搓湯 3.能將湯 |
| 12/16~12/20 | 2 | 冬至歲末聯歡會 | 4.能招待 老師 |
| | | | 5.能收拾 |
| | | | 1.能將小 |
| | | | 成細條 |
| | | | 2.能煎蛋 |
| | | | 3.能將火 |
| | | | 4. 能將飯 |
| | | | 糖調成酯 |
| | | | 5.能把飯 |
| 第十八週 | 2 | 包壽司 | 司皮上 |
| 12/23~12/27 | | | 6. 能 放 . |
| | | | 瓜、肉 |
| | | | 皮、火胆 |
| | | | 7.能將壽 |
| | | | 圓筒狀 2 4t 4 田 |
| | | | 8.能使用 |
| | | | 壽司切八 9.清洗收 |
| | | | 1.能打蛋 |
| | | | 電動攪 |
| | | | 型 |
| | | | 2. 能將低 |
| | | | 過篩加 |
| 第十九週 | 2 | 雞蛋糕 | 中。 |
| 12/30~1/3 | _ | | 3.能將雞 |
| | | | 型機預 |
| | | | 烘烤。 |
| | | | 4.能清理 |
| | | | 後。 |

| 1.能佈置場地 2.能搓湯圓 3.能將湯圓煮熟 4.能招待參與的 老師 5.能收拾善用 | 實作評量 | 學習單 |
|--|------|-----|
| 1.成2.3.4.糖調把上放肉火將狀解動態,將以下,以下,與一個人類,不可以不可以不可以不可以不可以不可以不可以不可以不可以不可以不可以不可以不可以不 | 實作評量 | 學習單 |
| 1.能打攪拌。 電蛋打發筋蛋 生器 生器 生器 生器 生 生 生 生 生 生 生 生 生 生 生 生 生 | 實作評量 | 學習單 |

| 00 1 开江于日际压 | D DD (/// D/16/04 3/1///) | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|--|---|------|-----|
| 第二十週 1/6~1/10 2 | 蔬菜煎餅 | | 1.能將高麗菜清 洗並切麵高麗菜 2.能將麵高麗菜 並加入 道拌。 3.能開火加麗菜 加煎煮。 4.清洗收拾善後 | 實作評量 | 學習單 |
| 第二十一週 2 1/13~1/17 | 器皿清洗與歸位 | | 1.整理教室 2.鍋具器皿歸 位 | 實作評量 | 無 |
| 第二十二週 0 | 結業式 | | | | |

[◎]教學期程請敘明週次起訖,如行列太多或不足,請自行增刪。

[◎]彈性學習課程之第4類規範(其他類課程),如無特定「自編自選教材或學習單」,敘明「無」即可。

臺南市公立西港區西港國民中學 108 學年度第二學期七~九年級彈性學習課程計畫

| 課程名稱 | | 職業課程-烘火 | 實施年級 (班級組別 | - 十一九年糸 | 及 | (學節數 | 本學期共(40) | Ţ | | |
|------------------------|----|---|---|------------------------------------|---------------|--------------|--|------------------------|----------------|--|
| 彈性學習課 四類規範 | | 2. □社園活動與技 3. ■特殊需求領域 身障類: □生活 資優類: □創造 其他類: □藝術 4. □其他類課程 | .□統整性探究課程(□主題□專題□議題) □ 注 图活動與技藝課程(□社團活動□技藝課程) 3.■特殊需求領域課程 身障類:□生活管理□社會技巧□學習策略■職業教育□溝通訓練□點字□定向行動□功能性動作訓練□輔助科技運用資優類:□創造力□領導才能□情意發展□獨立發展 其他類:□藝術才能班及體育班專門課程 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 | | | | | | | |
| 設計理念 | | 學習烘焙技術和技 | 巧,提升生活和就 | 業能力。 | | | | | | |
| 本教育階科 總綱核心素 或校訂素 | 養 | 積極實 | 战-J-A1 具備職場所需 良好的身心發 展知能與態 度,並於團體 中展現自我潛 能、探索人 性、自我價值 與生命意義、積極實踐。 战-J-C2 具備職場中利 他與合群的知 能與態度,並 培育於職場中 相互合作及與 人和諧互動的 素養。 | | | | | | | |
| 課程目標 | | 2.遵守工作守則與 | 1.建構良好的工作觀念,學習正確且實用的工作知識與技巧,培養就業所需基本能力。 2.遵守工作守則與烘焙安全,提高意外災害應變能立。 3.提升工作的調適能力,培養合群及負責的工作情操,增進職業生活的社會適應。 | | | | | | | |
| 配合融入之经或議題 | 湏域 | □國語文 □英語□數學 □社會□健康與體育 □ | | 參考指引 □本土: □藝術 ■綜合; 技 □科技融入參考 | 活動 | 生命教育 安全教育 | 育 □人權教育 □環: □法治教育 □科: ■防災教育 □閱: 育 □家庭教育 □原 | 技教育 □資訊教育 讀素養 □多元文化 | □能源教育 :教育 | |
| 表現任務 | - | | | | | | | | | |
| | | | | 課程架構 | 脈絡 | | | | | |
| 教學期程 | 節數 | 單元與活動名稱 | 學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵 | 學習內容(校訂) | 學習 | 目標 | 學習活動 | 學習評量 | 自編自選教材 或學習單 | |
| 第一週 2/10~2/14 | 2 | 器皿清洗 | 特職3-J-2 依據步 驟說明組合拼裝 物品,依據工作流 | 特職II-J-2 物品 的組合與拼裝方 式。 | | 工作流 驟在時 成指定 | 1.整理教室場地 2.清洗鍋具 3.討論課程注意 事項 | 實作評量 | 學習單 | |

| | | | | T. | | | |
|------------------|--------|--|--|-----------------------|--|------|-----|
| 第二週 2/17~2/21 | 2 炒飯 | 程品特師速完特令職險特全特同全與。職要度成職事場狀職防職工規 完成格-J-1防境。3年代 成樣業內 (4-J-1)防境。4年 一個 (4-J-1) (4- | 特職II-J-3 特職 III-J-5 時期 時期 時期 時期 時期 時期 時期 時期 時期 時期 時期 時 時 時 時 時 時 時 時 時 時 時 時 時 一 日 一 日 一 日 一 | 工作。 2.能遵守工作場 域的安全規 範。 | 1.挑能食能 () () () () () () () () () (| 實作評量 | 學習單 |
| 第三週 2/24~2/28 | 2 義大利麵 | 特職5-J-1 妥善保管工作器具。 特職5-J-2 主動工作數學, 特職5-J-2 接近 等數 1-2 接近 等數 1-2 接近 等數 1-3-1 修 等數 1-3-2 等數 1-3-2 | | | 1.2.火3.鍋4.調5.熟6.盤7.清能能 食調材選品使物將 食調材 適醬鍋 品 具 品食 材整 放 當計鏟 裝 碗 歸物嘗 付整 放 當計鏟 裝 碗 歸物嘗 付款 | 實作評量 | 學習單 |

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

| 1.能將地瓜洗 泽去 皮 成 成 財 出 與 砂 德 | Cb-1 埋性学管 | 部院任 | 計畫(新課緇版) | = | i | | | |
|--|----------------|-----|--|----------|---|----------|------|-------------|
| 以小大便好地有些成泥。 2.在地瓜 2.在地瓜 2.在地瓜 3.能率偏加 2.在地瓜 3.能率偏加 3.能率偏加 3.能率偏加 4.能辨别 4.能辨 4.能,这一个人变化。 5.能转 4.时,这一个人变化。 5.能转 4.时,这一个人变化,是一个人变化,是一个人变化,是一个人变化,是一个人变化,是一个人变化,是一个人。 5.能转 4.时,这一个人,这一个人,这一个人,这一个人,这一个人,这一个人,这一个人,这一个人 | | | | | | 1.能將地瓜洗 | | |
| 第四週 2 地瓜球 3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | | | | | | 淨去皮切成 | | |
| 第四週 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 3.能率備油鍋,以小火便和動的,持浮出油面以鍋絲 輕 輕 輕 輕 動動。 4.能辨別於地 瓜球表皮顏色 之變化。 5.能轉中火繼續後後可以用 漏網內空 使出来 使进 瞬 實 後 對 學 對 單 發 發 與 輕 地 飯 城 縣 內 空 氣 坡 地 飯 城 縣 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 縣 多 出 後 地 瓜 球 內 空 氣 坡 地 瓜 球 縣 多 出 後 地 瓜 球 縣 多 出 後 地 極 區 转 秒 起 壓 出 後 地 極 區 转 秒 起 壓 出 後 地 極 區 转 秒 起 壓 出 後 地 極 區 转 秒 起 壓 出 後 地 極 區 转 秒 起 壓 出 後 地 極 區 转 秒 起 壓 計 秒 起 區 转 秒 起 區 转 秒 起 壓 出 後 地 極 區 转 秒 起 區 转 秒 起 區 转 秒 起 區 转 秒 起 區 转 秒 起 區 转 秒 起 區 转 秒 起 區 转 秒 起 區 转 秒 起 图 转 秒 如 面 的 转 秒 起 图 转 秒 起 图 转 秒 起 图 转 秒 起 图 转 秒 起 图 转 秒 起 图 转 秒 起 图 转 秒 起 图 转 秒 起 图 转 秒 起 图 使 和 图 数 是 图 如 是 图 | | | | | | 片,用電鍋蒸 | | |
| 2.在地瓜人樹蜜 熱時加人樹鄉。 3.能準備海山城小火便鮮地瓜球(不翻動) 待浮出油面以 鍋籃輕輕輕 動。 4.能辨別炸地瓜球表皮顏顏 瓜球表皮顏顏 一次變化。 5.能轉中炎 鏡藥熟。 5.能轉中後 網際與所以 原理出來使,起 網際風水 屋出來使,起 鍋能將多的的 湖能將多出後 榜之之變化。 | | | | | | 熟取出與砂糖 | | |
| 整時加入樹薯 粉揉成糰狀。 3.能準稱油鍋, 以小水便炸地 瓜球(不翻面以 鍋錢輕輕 動。 4.能辨別炸地 瓜球表皮顏 之變化。 5.能轉中數。 5.能轉中數。 5.能轉一數。 養在熟透,用 漏網內空,使 過出, 過去, 過去, 過去, 過去, 過去, 過去, 過去, 過去 | | | | | | 拌勻壓成泥。 | | |
| 第四週 3/2-3/6 2 地瓜球 4 能辨别炸地 瓜球皮 整 實作評量 學習單 2 整 1 整 2 整 2 整 2 整 2 整 2 整 2 整 2 整 3 2 2 3 2 3 | | | | | | 2.在地瓜尚温 | | |
| 第四週 3/2-3/6 2 地瓜球 2 2 地瓜球 2 地瓜 2 地瓜 | | | | | | 熱時加入樹薯 | | |
| 第四週 3/2-3/6 2 地瓜球 2 大火 2 大火 2 大火 2 大火 3 大火 4 大火 3 大火 4 大火 4 大火 4 大火 4 大 5 大 5 大 5 大 6 大 6 大 6 大 7 大 8 大 8 大 8 大 8 大 8 大 8 大 8 大 8 | | | | | | 粉揉成糰狀。 | | |
| 原四週 3/2-3/6 2 地瓜球 2 東智單 2 や 大・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | | | | | | 3.能準備油鍋, | | |
| 第四週 3/2-3/6 2 地瓜球 | | | | | | 以小火慢炸地 | | |
| 第四週 3/2-3/6 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球表皮顏色 之變化。 5.能轉中火繼續至熟透,這時後可以用漏網將空氣放皮壓出來人內空氣來壓出來及大火就能將多餘的油逼出後勝起瀝乾。 6.能品嘗食物的 | | | | | | 瓜球(不翻動) | | |
| 第四週 3/2-3/6 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 神子量 2 學習單 2 學習單 2 學習單 2 學習單 2 學習單 2 學習單 2 學習單 2 學習單 2 學習單 3 一次 5 . 能轉中火繼 6 . 解 內 四 中 5 . 解 內 四 中 5 . 解 內 四 中 5 . 解 內 內 中 5 . 解 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 | | | | | | 待浮出油面以 | | |
| 第四週 3/2-3/6 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 竹子量 2 學習單 2 學習單 2 一个 2 一个 2 一个 2 一个 2 一个 2 一个 2 一个 2 一个 | | | | | | 鍋鏟輕輕翻 | | |
| 第四週 3/2-3/6 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 2 地瓜球 6 至熟透,這 時後 可以用 漏網 將 地瓜 球 內 空氣 按 壓 出 來 使 地 瓜 球 脹 大 , 起 鍋 前 轉 大 火 就 能 將 多 餘 的 油 逼 出 後 榜 起 避 乾 的 油 逼 出 後 榜 起 避 乾 6 6.能品 當 食物 的 | | | | | | 動。 | | |
| 3/2~3/6 2 地瓜球 學習單 學習單 一 | <i>kh</i> - >m | | | | | 4.能辨别炸地 | | |
| 之變化。 5.能轉中火繼續至熟透,這時後別用編網內工數學與一個人,與一個人,與一個人,與一個人,與一個人,與一個人,與一個人,與一個人, | | 2 | 地瓜球 | | | 瓜球表皮顏色 | 實作評量 | 學習單 |
| 續至熟透,這時後別用漏網將地瓜球內空氣按壓出來使地瓜球脹大,起鍋前轉大火就能將多餘的油逼出後,將起瀝乾。 6.能品嘗食物的 | 3/2~3/0 | | | | | 之變化。 | | |
| 時後可以用 漏網將地瓜 球內空氣按 壓出來使地 瓜球脹大,起 鍋前轉大火 就能將多餘 的油逼出後 捞起瀝乾。 6.能品嘗食物的 | | | | | | 5.能轉中火繼 | | |
| 漏網將地瓜球內空氣按壓出來使地瓜球脹大,起鍋前轉大火就能將多餘的油逼出後,被過出後一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一 | | | | | | 續至熟透,這 | | |
| 球內空氣按壓出來使地瓜球脹大,起鍋前轉大火就能將多餘的油逼出後,按起瀝乾。 | | | | | | 時後可以用 | | |
| 壓出來使地瓜球脹大,起鍋前轉大火就能將多餘的油逼出後的油逼出後一搭起瀝乾。 | | | | | | 漏網將地瓜 | | |
| 瓜球脹大,起鍋前轉大火就能將多餘的油逼出後 榜起瀝乾。 6.能品嘗食物的 | | | | | | 球內空氣按 | | |
| 鍋 前 轉 大 火 就 能 將 多 餘 的 油 逼 出 後 撈起瀝乾。 6.能品嘗食物的 | | | | | | 壓出來使地 | | |
| 就能將多餘 的油逼出後 撈起瀝乾。 6.能品嘗食物的 | | | | | | 瓜球脹大,起 | | |
| 的油逼出後 捞起瀝乾。 6.能品嘗食物的 | | | | | | 鍋前轉大火 | | |
| 捞起瀝乾。 6.能品嘗食物的 | | | | | | 就能將多餘 | | |
| 6.能品嘗食物的 | | | | | | 的油逼出後 | | |
| | | | | | | 撈起瀝乾。 | | |
| | | | | | | 6.能品嘗食物的 | | |
| | | | | | | 美味並收拾善 | | |
| 後。 | | | | | | 後。 | | |
| 第五週 2 比影好 1.能將鬆餅粉 | 第五週 | 2 | 14、巨沙 44 | | | 1.能將鬆餅粉 | 定儿坛目 | क्षा चुच एए |
| 2 烤鬆餅 2 烤鬆餅 9 9 9 9 9 9 9 9 9 | 3/9~3/13 | 2 | | | | l l | 貫作評重 | 学省里 |

| - 20-1 浑汪字目 | ヨロ不作主に | 11重(利酥網版) | | | |
|-------------|--------|------------|---|---------|--------|
| | | | 拌好雞蛋攪拌 | | |
| | | | 均匀。 | | |
| | | | 2.能加入加入 | | |
| | | | 奶油攪拌。 | | |
| | | | 3. 能 將 鬆 餅 機 | | |
| | | | 預熱後放入麵 | | |
| | | | 糊烘烤。 | | |
| | | | 4.能分享成品。 | | |
| | | | 5.清洗並收拾善 | | |
| | | | 後 | | |
| | | | 1. 能 將 低 筋 麵 | | |
| | | | 粉、奶油、糖秤 | | |
| | | | 重。 | | |
| | | | 2. 能 將 奶 油 和 | | |
| | | | 糖一起攪拌到 | | |
| | | | 混合均匀並打 | | |
| | | | 蛋加入攪拌。 | | |
| 第六週 | | | 3.能將麵粉過 | | |
| 3/16~3/20 | 2 | 烤餅乾 | 篩。 | 實作評量 | 學習單 |
| 3/10/3/20 | | | 4.將辦好的麵糰 | | |
| | | | 冷藏。 | | |
| | | | 5.能將麵糰塑形 | | |
| | | | 壓模。 | | |
| | | | 6.能使用烤箱將 | | |
| | | | 一直,一直,一直,一直,一直,一直,一直,一直,一直,一直,一直,一直,一直,一 | | |
| | | | 7.與大家分享成 | | |
| | | | 品。 | | |
| | | | 1.能說出食材名 | | |
| | | 2 韓式冬粉 | 稱(菠菜、黃豆 | | |
| 第七週 | 2 | | 芽、肉絲、冬粉) | 当 / 平 亩 | 學習單 |
| 3/23~3/27 | _ | 13.54 7.14 | 2.能川燙菠菜及 | 大口叫王 | 1 13 1 |
| | | | 黄豆芽 | | |
| | | | 3.能水煮冬粉 | | |

| | 百昧任司重(利酥網版) | | | |
|----------------|-------------|-----------|------|-----|
| | | 4.能使用夾子將 | | |
| | | 冬粉夾出鍋子 | | |
| | | 放入鍋內 | | |
| | | 5.能加入韓式醬 | | |
| | | 料將肉炒熟 | | |
| | | 6.能把所有食材 | | |
| | | 盘入鍋內拌勻 | | |
| | | 7. 能說出品嘗心 | | |
| | | 得 | | |
| | | 1.能將高麗菜切 | | |
| | | 成細末 | | |
| | | 2.能將青蔥、薑 | | |
| | | 切成細末 | | |
| | | 3. 能加入高麗 | | |
| | | 菜、蔥、薑、肉 | | |
| | | 末拌勻 | | |
| | | 4.能取用適量的 | | |
| 第八週 | | 材料放在水餃 | | |
| 3/30~4/3 | 2 包水餃 | 皮上 | 實作評量 | 學習單 |
| 3/30/-4/3 | | 5.能將水餃皮對 | | |
| | | 折捏緊 | | |
| | | 6.能將包好水餃 | | |
| | | 放入冷凍冰好 | | |
| | | 7.能將桌子整理 | | |
| | | 乾淨 | | |
| | | 8.能保持衣物整 | | |
| | | 潔 | | |
| | | · · | | |
| | | 1.能將水煮滾 | | |
| 炼 1. vm | | 2.能說出水滾的 | | |
| 第九週 | 2 煮水餃 | 情況特徵 | 實作評量 | 學習單 |
| 4/6~4/10 | | 3.能慢慢將冷凍 | | |
| | | 水餃放入滾水 | | |
| | | 鍋中 | | |

| □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ | 百昧怪計重(利誅網収) | | | |
|--|-------------|---------|----------------------|-----|
| | | 4.水滾 | 後加入一 | |
| | | 碗冷水 | | |
| | | 5.等水 | · 餃浮上水 | |
| | | 面使用 | 用漏勺撈 | |
| | | 起 | | |
| | | 6.能品 | 嘗他組水 | |
| | | | i味道 | |
| | | 1.測量 | 1500ML | |
| | | 的水 | | |
| | | 2.加入 | 洋菜條將 | |
| | | 水煮滾 | | |
| 第十週 | a W ++ .+ | | 700MI | 學習單 |
| 4/13~4/17 | 2 洋菜凍 | 黒糖 | 實作評量 | |
| | | | 鐵盤中 | |
| | | 5.冷卻。 | | |
| | | | 刀子切塊 | |
| | | | 家分享 | |
| | | | 小黄瓜切 | |
| | | 成細條 | | |
| | | 2.能煎 | | |
| | | | 火腿切絲 | |
| | | | 土司鋪在 | |
| | | 海苔上 | | |
| 第十一週 | | | άλ 小 블 | |
| 4/20~4/24 | 2 包吐司壽司 | | 为 | 學習單 |
| | | 皮、火 | | |
| | | | 壽司捲成 | |
| | | 圓筒狀 | | |
| | | | 用刀子將 | |
| | | 壽司切 | | |
| | | | 收拾善後 | |
| 第十二週 | | | | |
| 第十一週 4/27~5/1 | 2 雞蛋糕 | | 實企使用 實作評量 覺拌器將 | 學習單 |
| 4/2/~3/1 | | 电 期 打 | 見竹 品 附 | |

| CO-1 浑 注字音 | 了課程計畫(新課網版) | | | |
|------------|----------------|--|---------|-----------|
| | | 雞蛋打發。 | | |
| | | 2.能將低筋麵粉 | | |
| | | 過篩加入蛋液 | | |
| | | 中。 | | |
| | | 3.能將雞蛋糕模 | | |
| | | 型機預熱即可 | | |
| | | 烘烤。 | | |
| | | 4.能清理收拾善 | | |
| | | 後。 | | |
| | | 1.能將高麗菜清 | | |
| | | 洗並切碎。 | | |
| | | 2.能將麵粉和水 | | |
| | | 並加入高麗菜 | | |
| 第十三週 | 2 蔬菜煎餅 | 攪拌。 | 實作評量 | 學習單 |
| 5/4~5/8 | | 3.能開火加油並 | | |
| | | 加入高麗菜麵 | | |
| | | 糊煎煮。 | | |
| | | 4.清洗收拾善後 | | |
| | | 1.挑選當季水果 | | |
| | | 2.能使用刀具刨 | | |
| | | 2.能將麵粉和內 並加入高麗等 攪拌。 3.能開火加油或加入麗菜 糊煎煮。 4.清洗收替 1.挑選當不 2.能使用刀 皮理水果 3.能使用冰炒 4.能倒入適量 開水、冰塊 5.能注意自身至 6.能將成品與係 | | |
| | | 3.能使用冰沙機 | | |
| 第十四週 | a 1. W . L . L | 4.能倒入適量的 | | क्ष वच वच |
| 5/11~5/15 | 2 水果冰沙 | | 實作評量 | 學習單 |
| | | 5.能注意自身安 | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | 人分享 | | |
| | | 1.測量 2000cc 的 | | |
| | 2 冬瓜茶 | 水並煮沸。 | | |
| 第十五週 | | 2.加入冬瓜茶磚 | 實作評量 | 學習單 |
| 5/18~5/22 | | 攪拌。 | 7, 7, 7 | · 1 |
| | | 3. 待冬瓜茶磚溶 | | |
| | | 2111 ()WE W 1 44 | | |

| | | D. 16 | | |
|------------------|----------|--------------------|---------|--------|
| | | 化後加入冰塊 | | |
| | | 享用。 | | |
| | | 1. 能 將 無 鹽 奶 | | |
| | | 油和糖粉先用 | | |
| | | 低速攪拌,打 | | |
| | | 至糖粉與奶油 | | |
| | | 溶合再加速。 | | |
| | | 2. 能 將 奶 油 打 | | |
| | | 發至乳白色。 | | |
| | | 3. 能 將 蛋 液 要 | | |
| | | 分次加入。 | | |
| 第十六週 | | 4. 能 攪 拌 蛋 液 | | 44 111 |
| 5/25~5/29 | 2 杯子蛋糕 | 和奶油,直到 | 實作評量 | 學習單 |
| | | 融合在一起後 | | |
| | | 加入低筋麵 | | |
| | | 粉。 | | |
| | | 5. 能 將 麵 糊 到 | | |
| | | 入紙模中,待 | | |
| | | 烘烤即可完 | | |
| | | 成。 | | |
| | | 6.能一起分享成 | | |
| | | 品並收拾善後。 | | |
| | | 1.將蛋白打散加 | | |
| | | 入牛奶後網篩 | | |
| 第十七週 | | 過濾到杯中。 | | |
| | 2 布丁 | 2.放入電鍋蒸熟 | 實作評量 | 學習單 |
| 6/1~6/5 | 2 111 | 持冷卻後享用。 | | |
| | | 3.能一起分享成 | | |
| | | 品並收拾善後。 | | |
| | | 1.製作照片影音 | | |
| ・ | | 1. 表作無力彩音 檔。 | | |
| 第十八週 6/8~6/12 | 2 九年級歡送會 | 1 1 2.在校生說祝福 | 實作評量 | 學習單 |
| 0/0~0/12 | | | | |
| | | 詞。 | | |

| 31111111 | 1 - 1 - 1 - 1 - 1 | ロ1 <u>電(物) BKM が(X)</u> | i . | i . | | | |
|--------------------|-------------------|-------------------------|-----|-----|-------------------------|------|----|
| | | | | | 3.畢業生分享三年點滴。 | | |
| 第十九週 6/15~6/19 | 2 | 炸薯條 | | | 1.能削將。 2.條 3. 為之 4. 能 多 | 實作評量 | 學習 |
| 第二十週 6/22~6/26 | 2 | 器皿清洗與歸位 | | | 1.整理教室 2.鍋具器皿歸 位 | 實作評量 | 無 |
| 第二十一週 6/29~6/30 | 0 | 結業式 | | | | | |

[◎]教學期程請敘明週次起訖,如行列太多或不足,請自行增刪。

[◎]彈性學習課程之第4類規範(其他類課程),如無特定「自編自選教材或學習單」,敘明「無」即可。