

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-烘焙	實施年級 (班級組別)	七-九年級	教學節數	本學期共(42)節		
彈性學習課程 四類規範		1. <input type="checkbox"/> 統整性探究課程 (<input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題) 2. <input type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程 (<input type="checkbox"/> 社團活動 <input type="checkbox"/> 技藝課程) 3. <input checked="" type="checkbox"/> 特殊需求領域課程 身障類: <input type="checkbox"/> 生活管理 <input type="checkbox"/> 社會技巧 <input type="checkbox"/> 學習策略 <input checked="" type="checkbox"/> 職業教育 <input type="checkbox"/> 溝通訓練 <input type="checkbox"/> 點字 <input type="checkbox"/> 定向行動 <input type="checkbox"/> 功能性動作訓練 <input type="checkbox"/> 輔助科技運用 資優類: <input type="checkbox"/> 創造力 <input type="checkbox"/> 領導才能 <input type="checkbox"/> 情意發展 <input type="checkbox"/> 獨立發展 其他類: <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程 4. <input type="checkbox"/> 其他類課程 <input type="checkbox"/> 本土語文/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 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。						
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養		特職-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。 特職-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		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。						
配合融入之領域 或議題		<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引			<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育			
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 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。	1.能依照工作流 程與步驟在時 限內完成指定	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

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

第二週 9/2~9/6	2	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速度，在時限內完成工作。	特職II-J-3 工作效率維持的方式。 特職II-J-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	工作。 2.能遵守工作場域的安全規範。	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	2	炒飯	特職4-J-1 依據指令事先防範特定職場環境潛在危險狀況。 特職4-J-3 使用安全防護配套。 特職4-J-4 遵守不同工作場域之安全規範重點。 特職5-J-1 妥善保管工作器具。 特職5-J-2 主動表達需求以增進工作效能。	特職III-J-1 工作場域中工作器具的使用方式。 特職III-J-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。		1.挑選食材 2.能使用刀具處理食材(切丁) 3.能適當調整爐火 4.能依序將食材放入鍋內 5.能放入適量的調味品 6.能將煮好的成品擺盤裝好 7.能清洗鍋具碗盤 8.能將物品放回原位 9.能與他人分享食物	實作評量	學習單
第四週 9/16~9/20	2	炒麵	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.能正確調整爐火 4.能將食材放入鍋內 5.能選擇適當的調味品 6.能使用鍋鏟炒	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

						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.能品嚐食物的美味		
第五週 9/23~9/27	2	法國吐司				1.學會將雞蛋打入碗裡 2.能將吐司沾滿蛋液 3.能倒入適當的油 4.能使用鍋鏟將吐司煎成金黃色 5.能將成品擺盤 6.能保持衣服乾淨	實作評量	學習單
第六週 9/30~10/4	2	水果冰沙				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 4.能倒入適量的開水、冰塊 5.能注意自身安全 6.能將成品與他人分享	實作評量	學習單
第七週 10/7~10/11	2	烤餅乾				1.能將低筋麵粉、奶油、糖秤重。	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

					<ol style="list-style-type: none"> 2.能將奶油和糖一起攪拌到混合均勻並打蛋加入攪拌。 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.與大家分享成品。 		
<p>第八週 10/14~10/18</p>	2	韓式冬粉			<ol style="list-style-type: none"> 1.能說出食材名稱(菠菜、黃豆芽、肉絲、冬粉) 2.能川燙菠菜及黃豆芽 3.能水煮冬粉 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.能把所有食材盛入鍋內拌勻 7.能說出品嘗心得 	實作評量	學習單
<p>第九週 10/21~10/25</p>	2	校內活動-學障體驗活動			<ol style="list-style-type: none"> 1.能認真參與活動 2.能說出學習障礙的學習特徵 	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

					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、薑、肉末拌勻 4.能取用適量的材料放在水餃皮上 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	實作評量	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	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

						起 6.能品嚐他組水餃交流味道		
第十三週 11/18~11/22	2	洋菜凍				1.測量 1500ML的水 2.加入洋菜條將水煮滾 3.加入 700ML黑糖 4.倒入鐵盤中 5.冷卻凝固 6.使用刀子切塊 7.與大家分享	實作評量	學習單
第十四週 11/25~11/29	2	製作冬至歲末聯歡會邀請卡				1.使用小刀裁紙 2.選擇喜歡紙張的顏色 3.能黏貼紙卡飾品裝飾卡片 4.能書寫卡片內容	實作評量	學習單
第十五週 12/2~12/6	2	製作冬至歲末聯歡會邀請卡				1.使用小刀裁紙 2.選擇喜歡紙張的顏色 3.能黏貼紙卡飾品裝飾卡片 4.能書寫卡片內容	實作評量	學習單
第十六週 12/9~12/13	2	發送冬至歲末聯歡會邀請卡				1.依分配發送邀請卡 2.能有禮貌注意說話用詞 3.能與老師開心合照	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

第十七週 12/16~12/20	2	冬至歲末聯歡會			<ol style="list-style-type: none"> 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
第十八週 12/23~12/27	2	包壽司			<ol style="list-style-type: none"> 1.能將小黃瓜切成細條 2.能煎蛋皮 3.能將火腿切絲 4.能將飯加醋加糖調成醋飯 5.能把飯鋪在壽司皮上 6.能放入小黃瓜、肉鬆、蛋皮、火腿絲 7.能將壽司捲成圓筒狀 8.能使用刀子將壽司切小塊 9.清洗收拾善後 	實作評量	學習單
第十九週 12/30~1/3	2	雞蛋糕			<ol style="list-style-type: none"> 1.能打蛋並使用電動攪拌器將雞蛋打發。 2.能將低筋麵粉過篩加入蛋液中。 3.能將雞蛋糕模型預熱即可烘烤。 4.能清理收拾善後。 	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

第二十週 1/6~1/10	2	蔬菜煎餅			1.能將高麗菜清洗並切碎。 2.能將麵粉和水並加入高麗菜攪拌。 3.能開火加油並加入高麗菜麵糊煎煮。 4.清洗收拾善後	實作評量	學習單
第二十一週 1/13~1/17	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
第二十二週 1/20	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-烘焙	實施年級 (班級組別)	七-九年級	教學節數	本學期共(40)節		
彈性學習課程 四類規範		1. <input type="checkbox"/> 統整性探究課程 (<input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題) 2. <input type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程 (<input type="checkbox"/> 社團活動 <input type="checkbox"/> 技藝課程) 3. <input checked="" type="checkbox"/> 特殊需求領域課程 身障類: <input type="checkbox"/> 生活管理 <input type="checkbox"/> 社會技巧 <input type="checkbox"/> 學習策略 <input checked="" type="checkbox"/> 職業教育 <input type="checkbox"/> 溝通訓練 <input type="checkbox"/> 點字 <input type="checkbox"/> 定向行動 <input type="checkbox"/> 功能性動作訓練 <input type="checkbox"/> 輔助科技運用 資優類: <input type="checkbox"/> 創造力 <input type="checkbox"/> 領導才能 <input type="checkbox"/> 情意發展 <input type="checkbox"/> 獨立發展 其他類: <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程 4. <input type="checkbox"/> 其他類課程 <input type="checkbox"/> 本土語文/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 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。						
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養		特職-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。 特職-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		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。						
配合融入之領域 或議題		<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引			<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育			
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。	1.能依照工作流 程與步驟在時 限內完成指定	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

<p>第二週 2/17~2/21</p>	<p>2</p>	<p>炒飯</p>	<p>程與步驟完成成品。 特職3-J-3 依據教師要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職4-J-1 依據指令事先防範特定職場環境潛在危險狀況。 特職4-J-3 使用安全防護配套。 特職4-J-4 遵守不同工作場域之安全規範重點。</p>	<p>特職II-J-3 工作效率維持的方式。 特職II-J-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職III-J-1 工作場域中工作器具的使用方式。 特職III-J-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。</p>	<p>工作。 2.能遵守工作場域的安全規範。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選食材 2.能使用刀具處理食材(切丁) 3.能適當調整爐火 4.能依序將食材放入鍋內 5.能放入適量的調味品 6.能將煮好的成品擺盤裝好 7.能清洗鍋具碗盤 8.能將物品放回原位 9.能與他人分享食物 	<p>實作評量</p>	<p>學習單</p>
<p>第三週 2/24~2/28</p>	<p>2</p>	<p>義大利麵</p>	<p>特職5-J-1 妥善保管工作器具。 特職5-J-2 主動表達需求以增進工作效能。 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。</p>			<ol style="list-style-type: none"> 1.能清洗食材 2.能正確調整爐火 3.能將食材放入鍋內 4.能選擇適當的調味品及醬汁 5.能使用鍋鏟炒熟食物 6.能將成品裝入盤中 7.能把鍋具碗盤清洗乾淨 8.能將物品歸位 9.能品嚐食物的美味 	<p>實作評量</p>	<p>學習單</p>

<p>第四週 3/2~3/6</p>	<p>2</p>	<p>地瓜球</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1.能將地瓜洗淨去皮切成片,用電鍋蒸熟取出與砂糖拌勻壓成泥。 2.在地瓜尚溫熱時加入樹薯粉揉成糰狀。 3.能準備油鍋,以小火慢炸地瓜球(不翻動)待浮出油面以鍋鏟輕輕翻動。 4.能辨別炸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撈起瀝乾。 6.能品嚐食物的美味並收拾善後。 	<p>實作評量</p>	<p>學習單</p>
<p>第五週 3/9~3/13</p>	<p>2</p>	<p>烤鬆餅</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1.能將鬆餅粉過篩+鮮奶+攪 	<p>實作評量</p>	<p>學習單</p>

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

					<p>拌好雞蛋攪拌均勻。</p> <p>2.能加入加入奶油攪拌。</p> <p>3.能將鬆餅機預熱後放入麵糊烘烤。</p> <p>4.能分享成品。</p> <p>5.清洗並收拾善後</p>		
<p>第六週 3/16~3/20</p>	2	烤餅乾			<p>1.能將低筋麵粉、奶油、糖秤重。</p> <p>2.能將奶油和糖一起攪拌到混合均勻並打蛋加入攪拌。</p> <p>3.能將麵粉過篩。</p> <p>4.將辦好的麵糰冷藏。</p> <p>5.能將麵糰塑形壓模。</p> <p>6.能使用烤箱將餅乾烘烤完成。</p> <p>7.與大家分享成品。</p>	實作評量	學習單
<p>第七週 3/23~3/27</p>	2	韓式冬粉			<p>1.能說出食材名稱(菠菜、黃豆芽、肉絲、冬粉)</p> <p>2.能川燙菠菜及黃豆芽</p> <p>3.能水煮冬粉</p>	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

						<ul style="list-style-type: none"> 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.能把所有食材盛入鍋內拌勻 7.能說出品嘗心得 		
<p>第八週 3/30~4/3</p>	2	包水餃				<ul style="list-style-type: none"> 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.能取用適量的材料放在水餃皮上 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 	實作評量	學習單
<p>第九週 4/6~4/10</p>	2	煮水餃				<ul style="list-style-type: none"> 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 	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

						<ul style="list-style-type: none"> 4.水滾後加入一碗冷水 5.等水餃浮上水面使用漏勺撈起 6.能品嚐他組水餃交流味道 		
第十週 4/13~4/17	2	洋菜凍				<ul style="list-style-type: none"> 1.測量 1500ML的水 2.加入洋菜條將水煮滾 3.加入 700ML黑糖 4.倒入鐵盤中 5.冷卻凝固 6.使用刀子切塊 7.與大家分享 	實作評量	學習單
第十一週 4/20~4/24	2	包吐司壽司				<ul style="list-style-type: none"> 1.能將小黃瓜切成細條 2.能煎蛋皮 3.能將火腿切絲 4.能把土司鋪在海苔上 5.能放入小黃瓜、肉鬆、蛋皮、火腿絲 6.能將壽司捲成圓筒狀 7.能使用刀子將壽司切小塊 8.清洗收拾善後 	實作評量	學習單
第十二週 4/27~5/1	2	雞蛋糕				<ul style="list-style-type: none"> 1.能打蛋並使用電動攪拌器將 	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

第十六週 5/25~5/29	2	杯子蛋糕			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。 4.能攪拌蛋液和奶油,直到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。	實作評量	學習單
第十七週 6/1~6/5	2	布丁			1.將蛋白打散加入牛奶後網篩過濾到杯中。 2.放入電鍋蒸熟待冷卻後享用。 3.能一起分享成品並收拾善後。	實作評量	學習單
第十八週 6/8~6/12	2	九年級歡送會			1.製作照片影音檔。 2.在校生說祝福詞。	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

第十九週 6/15~6/19	2	炸薯條				<p>3.畢業生分享三年點滴。</p> <p>1.能清洗馬鈴薯並削皮。</p> <p>2.能將馬鈴薯切條。</p> <p>3.能等油滾後放入馬鈴薯條。</p> <p>4.能分辨馬鈴薯為金黃色後撈起享用。</p> <p>5.能一起分享成品並收拾善後。</p>	實作評量	學習單
第二十週 6/22~6/26	2	器皿清洗與歸位				<p>1.整理教室</p> <p>2.鍋具器皿歸位</p>	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。