

學習主題名稱	職業教育-烘焙	實施年級 (班級組別)	七八九年級	教學節數	本學期共(42)節			
彈性學習課程 四類規範	3. <input 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、自我價值及生命意義、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 checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input checked="" type="checkbox"/> 本土語 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input checked="" type="checkbox"/> 健康與體育 <input checked="" type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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	實作評量、觀察評量							
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 8/30~9/2	2	認式烘焙器具材料與相關注意事項及環境整理	特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職3-IV-2 依據步驟組合完成	特職 A-IV-5 求職的準備工作。 特職 B-IV-2 物	1. 能依照工作流程與步驟在時限內完成指定工作。 2. 能遵守工	1. 說明各種烘焙相關器具。 2. 介紹烘焙課常用食材。 3. 強調使用器具及工作場域的安全規範。 4. 說明工作態度及良好衛生習慣的重要性。	實作評量 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第二週 9/5~9/9	2	器皿清洗及常用 食材介紹	品。 特職3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。	品的組合 與拼裝。 特職 B-IV-3 工作效率的維持	作場域的安 全規範，正確 操作工具。 3.能展現團 隊合作精神。	5.整理教室場地 1.清洗鍋具 2.工具介紹 3.調味料介紹 4.生粉介紹	實作評量 觀察評量	學習單
第三週 9/12~9/16 ~ 第七週 10/11~10/14	10	中式餐點 1.什錦炒麵 2.什錦炒飯 3.麻油雞麵線 4.麻醬涼麵 5.什錦粥	特職3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	4.能保持儀 容整潔，養成 良好衛生習 慣及人際相 處禮儀。	1.介紹所需食材名稱。 2.說明製作流程及作法。 3.處理食材。 4.分組練習。 5.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
第八週 10/17~10/21 ~ 第十三週 11/21~11/25	12	麵粉製品 1.蔬菜煎餅 2.蔥油餅 3.古早味蛋餅 4.甜甜圈 5.奶油餐包	特職4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。 特職4-IV-3 使用安全防護配備。	特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。		1.認識高中低筋麵粉特質。 2.介紹所需食材名稱。 3.說明製作流程及作法。 4.處理食材。 5.分組練習。 6.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
第十四週 11/28~12/2	2	製作冬至歲末聯 歡會邀請卡	特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。		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 觀察評量	學習單
第十五週 12/5~12/9	2	製作冬至歲末聯 歡會邀請卡	特職5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 C-IV -7 職場禮 儀與衝突 的處理。		1.使用小刀裁紙。 2.選擇喜歡紙張的顏色。 3.黏貼紙卡飾品裝飾卡片。 4.書寫卡片內容。	實作評量 觀察評量	學習單
第十六週 12/12~12/16	2	發送冬至歲末聯 歡會邀請卡	特職5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。			1.依分配發送邀請卡。 2.有禮貌注意說話用詞。 3.與老師開心合照。	實作評量 觀察評量	學習單
第十七週 12/19~12/23	2	冬至歲末聯歡會	特職5-IV-3 接受臨時工作指令			1.佈置場地。 2.搓湯圓。 3.將湯圓煮熟。	實作評量 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			完成工作。 特職5-IV-4 遵守工作時間規範。			4.招待參與的老師。 5.清洗鍋具器皿。		
第十八週 12/26~12/30 ~ 第二十週 1/9~1/13	6	西式餐點 白醬義大利麵 披薩 法國吐司	特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。			1.認識高中低筋麵粉特質。 2.介紹所需食材名稱。 3.說明製作流程及作法。 4.處理食材。 5.分組練習。 6.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
第二十一週 1/16~1/20	2	器皿清洗與歸位	特職7-IV-4 處理與工作夥伴相處的衝突。			1.整理教室 2.鍋具器皿歸位	實作評量 觀察評量	學習單

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎依據「學習表現」之動詞來具體規劃符應「學習活動」之流程，僅需敘明相關學習表現動詞之學習活動即可。

◎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。

學習主題名稱	職業教育-烘焙	實施年級 (班級組別)	七八九年級	教學節數	本學期共(40)節			
彈性學習課程 四類規範	3. □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. □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、自我價值及生命意義、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 checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input checked="" type="checkbox"/> 本土語 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input checked="" type="checkbox"/> 健康與體育 <input checked="" type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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	實作評量、觀察評量							
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 2/13~2/17	2	認式烘焙器具材料與相關注意事項及環境整理	特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	特職 A-IV-5 求職的準備工作。 特職 B-IV-2 物品的組合	1. 能依照工作流程與步驟在時限內完成指定工作。 2. 能遵守工	1. 說明各種烘焙相關器具。 2. 介紹烘焙課常用食材。 3. 強調使用器具及工作場域的安全規範。 4. 說明工作態度及良好衛生習慣的重要性。	實作評量 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第二週 2/20~2/24	2	器皿清洗及常用 食材介紹	特職3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職3-IV-4 自我檢視工作正確性。	與拼裝。 特職B-IV-3 工作效率的維持 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的增進與維持。	作場域的安 全規範，正確 操作工具。 3.能展現團 隊合作精神。 4.能保持儀 容整潔，養成 良好衛生習 慣及人際相 處禮儀。	5.整理教室場地 1.清洗鍋具 2.工具介紹 3.調味料介紹 4.生粉介紹	實作評量 觀察評量	學習單
第三週 2/27~3/3 ~ 第七週 3/27~3/31	10	異國料理 1.韓式冬粉 2.印度咖哩雞 3.日式天婦羅 4.日式壽司 5.美式漢堡	特職4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。 特職4-IV-3 使用安全防護配備。	特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的增進與維持。 特職C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。		1.介紹國家特色。 2.介紹所需食材名稱。 3.說明製作流程及作法。 4.處理食材。 5.分組練習。 6.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
第八週 4/3~4/7 ~ 第十三週 5/8~5/12	12	蛋料理 1.雞蛋沙拉 2.蒸蛋 3.蛋包飯 4.起士歐姆蛋 5.三色蛋 6.玉子燒	特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。	特職C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。		1.挑選雞蛋的方法。 2.介紹所需食材名稱。 3.說明製作流程及作法。 4.處理食材。 5.分組練習。 6.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
第十四週 5/15~5/19 ~ 第十九週 6/19~6/23	2	餅乾點心 1.奶油餅乾 2.杏仁薄片 3.鬆餅 4.吐司布丁 5.奶酪 6.果凍	特職5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。 特職5-IV-4 遵守工作時間規範。			1.介紹所需食材名稱。 2.說明製作流程及作法。 3.處理食材。 4.分組練習。 5.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
第二十週 6/26~6/30	2	器皿清洗與歸位	特職6-IV-2 接受他人指令修正			1.整理教室 2.鍋具器皿歸位	實作評量 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			工作程序。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。 特職 7-IV-4 處理與工作夥伴相處的衝突。					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎依據「學習表現」之動詞來具體規劃符應「學習活動」之流程，僅需敘明相關學習表現動詞之學習活動即可。

◎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。