C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

臺南市公立佳里區佳里國民中學 112 學年度第一學期九年級彈性學習特殊需求領域課程計畫(□普通班/□藝才班/□體育班/■特教班)

學習主題名稱	職業教育	實施年級 (班級組別)	九年級/資源班	教學節數	本學期共(42)節
彈性學習課程 四類規範	**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 **4.□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	1.培養基本職業能力與職場調適能力，遵守職場安全衛生守則，了解身心障礙者勞動權 益與就業服務，建立良好的工作觀念並提升職前準備度。 2.運用適當的認知與後設認知策略，掌握學習環境與工具，提升正向學習動機與態度， 統整各項學習策略以提升學習成效。 3.引導學生經由體驗、探索、實 踐、省思的學習活動，協助學生學習與發展。期待學生透過適性教育，成為具有社會適應力與應變力的終身學習者				
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.能熟悉所需的基本工作安全相關能力，意外事故和危機狀況處理能力。 2.能閱讀操作說明，依據流程與步驟完成指定烘焙及餐飲成品，並自我檢視工作的完整度和正確性。 3.能建立正確的工作態度與習慣，遵守指令並積極參與工作。				
配合融入之領域或議題	■國語文 □英語文 □英語文融入參考指引 □本土語 ■數學 □社會 □自然科學 □藝術 □綜合活動 □健康與體育 ■生活課程 □科技 □科技融入參考指引	□性別平等教育 □人權教育 □環境教育 □海洋教育 ■品德教育 □生命教育 □法治教育 □科技教育 □資訊教育 □能源教育 ■安全教育 ■防災教育 □閱讀素養 □多元文化教育 ■生涯規劃教育 □家庭教育 □原住民教育 □戶外教育 □國際教育			
表現任務	1.表現適當的態度 2.在團隊合作下，完成每週指定的作品 3.建立烘焙及餐飲職場相關的知能				

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	認識職場 烘焙教室 餐飲簡介	特職 3-Ⅳ-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職 4-Ⅳ-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-Ⅳ-4 遵守工作時間規範。	特職 B-Ⅳ-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-Ⅳ-3 工作時間規範 的遵守。	1. 能指認常用材料及器具。 2. 能讀懂配方表的流程步驟。 3. 能具備工作安全及危機處理知能。	1. 介紹課前的準備及安全注意事項。 2. 認識烘焙教室的環境與設備。 3. 認識常用的烘焙與餐材料。 4. 認識常用器具及擺放位置。 5. 認識烘焙基本操作步驟與流程。 6. 環境打掃及器具清潔。	口頭問答 指認	自編講義 烘焙食譜書 youtube 影片
第二週	2							
第三週	2	麵包類- 火腿起司麵包	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 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。 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 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 B-Ⅳ-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-Ⅳ-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能說出製作麵包所需材料和器具的名稱。 2. 能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3. 能正確使用操作器具並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和排盤等)。	1. 正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2. 閱讀配方表，分工合作完成食材清洗和材料秤量。 3. 教師示範後輪流動手操作練習。 4. 食材、器具的歸位與環境的整理。	實作評量 口頭問答 指認	自編講義
第四週	2	麵包類- 義式香草乳酪丁麵包						
第五週	2	麵包類- 蜜橙巧克力麵包						
第六週	2	麵包類- 起司香蔥麵						
第七週	2	麵包類- 可可核桃麵包						

			特職 5-Ⅳ-4 遵守工作時間規範。 特職 6-Ⅳ-1 因應工作場域的變動保持工作效率。 特職 6-Ⅴ-2 遵照工作場域之工作規範。 特職 6-Ⅴ-3 依據工作時段的轉換按時工作。		4.能確實清洗食材及器具。 5.能自我檢視工作的完成度。 6.能遵守工作場域應注意的安全事項。			
第八週	2	西點類-醉心蔓越莓	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 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。 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 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 5-Ⅳ-4 遵守工作時間規範。	特職 B-Ⅳ-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-Ⅳ-1 工作場域中工作器具的正確使用	1.能說出製作西點類點心所需材料和器具的名稱。 2.能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3.能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(擠花、擀平、秤重、分割、麵糊和排盤等)。 4.能確實清	1.正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2.閱讀配方表，分工合作完成食材清洗和材料秤量。 3.教師示範後輪流動手操作練習。 4.食材、器具的歸位與環境的整理。	實作評量 口頭問答 指認	自編講義
第九週	2	西點類-青莓雪花酥						
第十週	2	西點類-瑪德蓮						
第十一週	2	西點類-玉米可樂餅						
第十二週	2	西點類-南瓜鮮奶哈斯						

			特職 6-Ⅳ-1 因應工作場域的變動保持工作效率。 特職 6-Ⅴ-2 遵照工作場域之工作規範。 特職 6-Ⅴ-3 依據工作時段的轉換按時工作。		洗食材及器具。 5.能自我檢視工作的完成度。 6.能遵守工作場域應注意的安全事項。			
第十三週	2	西餐類-醬炒大黃瓜	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 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。 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 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 5-Ⅳ-4 遵守工作時間規範。 特職 6-Ⅳ-1 因應工作	特職 B-Ⅳ-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-Ⅳ-1 工作場域中工作器具的正確使用	1.能說出製作西餐類所需材料和器具的名稱。 2.能讀懂配方表和能正確使用刀具。 3.能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(沖洗、切、炒和排盤等)。 4.能確實清洗食材及器具。 5.能自我檢視工作的完	1.正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2.閱讀配方表，分工合作完成食材清洗和材料秤量。 3.教師示範後輪流動手操作練習。 4.食材、器具的歸位與環境的整理。	實作評量 口頭問答 指認	自編講義
第十四週	2	西餐類-皮蛋蒼蠅頭						
第十五週	2	西餐類-天婦羅豆干炒五花肉						
第十六週	2	西餐類-三色煎蛋						
第十七週	2	西餐類-金沙杏鮑菇						
第十八週	2	西餐類-沙茶青椒肉絲豆干						
第十九週	2	西餐類-番茄蘑菇炒秋葵						
第二十週	2	西餐類-						

		高麗菜豬肉捲	場域的變動保持工作效率。 特職 6-V-2 遵照工作場域之工作規範。 特職 6-V-3 依據工作時段的轉換按時工作。		成度。 6.能遵守工作場域應注意的 安全事項。			
第二十一週	2	職場環境總整理	特職 3-IV-4 自我檢視工作 正確性。 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-4 遵守工作時間規範。	特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在 危險的認識與防範。 特職 C-IV-1 工作場域中工 作器具的正確使用。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1.能確實清洗器具並正確歸位。 2.能自我檢視工作的完成度。 3.能遵守工作場域應注意的安全事項。	1.將工作器具清潔並歸位。 2.依序整理烘焙教室內外環境。 3.將垃圾正確分類並放置至指定區域。	實作評量	自編講義

◎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。

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

臺南市公立佳里區佳里國民中學 112 學年度第二學期九年級彈性學習特殊需求領域課程計畫(□普通班/□藝才班/□體育班/■特教班)

學習主題名稱	職業教育	實施年級 (班級組別)	九年級/資源班	教學節數	本學期共(36)節
彈性學習課程 四類規範	**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 **4.□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	1.培養基本職業能力與職場調適能力，遵守職場安全衛生守則，了解身心障礙者勞動權 益與就業服務，建立良好的工作觀念並提升職前準備度。 2.運用適當的認知與後設認知策略，掌握學習環境與工具，提升正向學習動機與態度， 統整各項學習策略以提升學習成效。 3.引導學生經由體驗、探索、實 踐、省思的學習活動，協助學生學習與發展。期待學生透過適性教育，成為具有社會適應力與應變力的終身學習者				
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.能熟悉所需的基本工作安全相關能力，意外事故和危機狀況處理能力。 2.能閱讀操作說明，依據流程與步驟完成指定烘焙及餐飲成品，並自我檢視工作的完整度和正確性。 3.能建立正確的工作態度與習慣，遵守指令並積極參與工作。				
配合融入之領域或議題	■國語文 □英語文 □英語文融入參考指引 □本土語 ■數學 □社會 □自然科學 □藝術 □綜合活動 □健康與體育 ■生活課程 □科技 □科技融入參考指引	□性別平等教育 □人權教育 □環境教育 □海洋教育 ■品德教育 □生命教育 □法治教育 □科技教育 □資訊教育 □能源教育 ■安全教育 ■防災教育 □閱讀素養 □多元文化教育 ■生涯規劃教育 □家庭教育 □原住民教育 □戶外教育 □國際教育			
表現任務	1.表現適當的態度 2.在團隊合作下，完成每週指定的作品 3.建立烘焙及餐飲職場相關的知能				

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	烘焙與餐飲課程複習與簡介	特職 3-Ⅳ-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職 4-Ⅳ-4 遵守不同工作場域之安全規範。	特職 B-Ⅳ-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1.能指認常用材料及器具。 2.能讀懂配方表的流程步驟。 3.能遵守工作場域應注意的安全事項。	1.複習烘焙教室的安全注意事項。 2.複習常用的烘焙材料、常用器具名稱及擺放位置。 3.複習烘焙基本操作步驟與流程。 4.認識餐飲常用的材料種類、器具名稱及擺放位置。	口頭問答 指認	自編講義
第二週	2	蛋糕類- 檸檬小蛋糕	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 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 4-Ⅳ-3 使用安全防護配備。 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-4 遵守	特職 B-Ⅳ-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-Ⅳ-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-Ⅳ-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-Ⅳ-1 工作場域中工作器具的正確使	1.能說出製作蛋糕所需材料和器具的名稱。 2.能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3.能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(麵糊盛裝)。 4.能確實清洗食材及器具。 5.能自我檢視工 作的完	1.正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2.閱讀配方表，分工合作完成 食材清洗和材料秤量。 3.教師示範後輪流動手操作練習。 4.食材、器具的歸位與環境的整理。	實作評量 口頭問答 指認	自編講義
第三週	2	蛋糕類- 藍莓優格馬芬蛋糕						
第四週	2	蛋糕類- 巧克力馬芬蛋糕						

			工作時間規範。	用。 特職 C-Ⅳ-2 工作效能的增進與維持。 特職 C-Ⅳ-3 工作時間規範的遵守。	成度。 6.能遵守工作場域應注意的安全事項。			
第五週	2	西點類- 感恩焦糖千層酥	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 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。 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 5-Ⅳ-1 妥善保管工作器具。	特職 B-Ⅳ-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-Ⅳ-1 工作場域中工作器具的正確使用	1.能說出製作西點類點心所需材料和器具的名稱。 2.能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3.能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(擠花、擀平、秤重、分割、麵糊和排盤等)。 4.能確實清洗食 材及器	1.正確穿戴工作服，依指示完 成器具及材料準備。 2.閱讀配方表，分工合作完成 食材清洗和材料秤量。 3.教師示範後輪流動手操作練習。 4.食材、器具的歸位與環境的整理。	實作評量 口頭問答 指認	自編講義
第六週	2	西點類- 杏仁最中						
第七週	2	西點類- 法式起司條						
第八週	2	西點類- 可樂餅						
第九週	2	西點類- 娜娜特濃版 卡士達布丁						
第十週	2	西點類- 葡式蛋塔						
第十一週	2	西點類- 焦糖肉桂蘋果千層酥						

			特職 5-Ⅳ-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職 5-Ⅳ-4 遵守工作時間規範。 特職 6-Ⅳ-1 因應工作場域的變動保持工作效率。 特職 6-Ⅴ-2 遵照工作場域之工作規範。 特職 6-Ⅴ-3 依據工作時段的轉換按時工作。		具。 5.能自我檢視工作的完成度。 6.能遵守工作場域應注意的安全事項。			
第十二週	2	西餐類- 蔬菜煎餅	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 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。 特職 4-Ⅳ-1 依據指令防範職場潛在危險。	特職 B-Ⅳ-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-Ⅳ-1 工作場域中工作器具的正確使用	1.能說出製作西餐類所需材料和器具的名稱。 2.能讀懂配方表和能正確使用刀具。 3.能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(沖洗、切、炒和排盤等)。	1.正確穿戴工作服，依指示完 成器具及材料準備。 2.閱讀配方表，分工合作完成 食材清洗和材料秤量。 3.教師示範後輪流動手操作練習。 4.食材、器具的歸位與環境的 整理。	實作評量 口頭問答 指認	自編講義
第十三週	2	西餐類- 筊白筍椒鹽杏鮑菇						
第十四週	2	西餐類- 鐵板洋蔥小黃瓜雞丁						

			特職 4-Ⅳ-2 演練常見職場災害的應變方法。 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 5-Ⅳ-4 遵守工作時間規範。 特職 6-Ⅳ-1 因應工作場域的變動保持工作效率。 特職 6-Ⅴ-2 遵照工作場域之工作規範。 特職 6-Ⅴ-3 依據工作時段的轉換按時工作。		4.能確實清洗食材及器具。 5.能自我檢視工作的完成度。 6.能遵守工作場 域應注意的安全事項。			
第十五週	2	麵包類- 紫米麻糬	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 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 B-Ⅳ-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-Ⅳ-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1.能說出製作麵包所需材料和器具的名稱。 2.能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3.能正確使用工作器具	1.正確穿戴工作服，依指示完 成器具及材料準備。 2.閱讀配方表，分工合作完成 食材清洗和材料秤量。 3.教師示範後輪流動手操作練習。 4.食材、器具的歸位與環境的 整理。	實作評量 口頭問答 指認	自編講義
第十六週	2	麵包麵包類- 黃金起司麵包						
第十七週	2	麵包類 抹茶紅豆麵包						
第十八週	2	麵包類- 雜糧葡萄麵包						

			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 4-Ⅳ-2 演練常見職場災害的應變方法。 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 5-Ⅳ-4 遵守工作時間規範。 特職 6-Ⅳ-1 因應工作場域的變動保持工作效率。 特職 6-Ⅴ-2 遵照工作場域之工作規範。 特職 6-Ⅴ-3 依據工作時段的轉換按時工作。	特職 C-Ⅳ-1 工作場域中工作器具的正確使用。	並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和排盤等)。 4.能確實清洗食材及器具。 5.能自我檢視工作的完成度。 6.能遵守工作場域應注意的安全事項。			

◎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。