

臺南市立延平國民中學 112 學年度第一學期 彈性學習 特殊需求-職業教育 課程計畫 (□普通班/□藝才班/□體育班/■特教班)

學習主題名稱 (中系統)	特殊需求-職業教育 (烘焙)	實施年級 (班級組別)	七八九年級混齡	教學節數	本學期共(21)節			
彈性學習課程 四類規範	<p>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</p> <p>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</p>							
設計理念	透過動手做烘焙，讓學生了解食品產業的工作生態，並培養學生良好的職業態度。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。 J-A2 具備理解情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決生活及生命議題。 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。							
課程目標	1. 培養烘焙職業能力。 2. 具備與他人和諧互動的能力。 3. 增進處理解決職場議題的能力。							
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 type="checkbox"/> 綜合活動 <input 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 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 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	實際操作-製作烘焙產品							
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	1	環境整理	特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範。	特職B- I-1 基本工作安全規範的認識。	1. 能說出在烘焙教室要遵守的兩項安全規範。	1. 檢查圍裙、筆記本、保鮮盒。 2. 洗淨雙手。 3. 準備材料。	口頭評量、 實作評量、 觀察評量、	改編自翰林綜合活動教材
第二週	1	介紹工具及安全規範						
第三週	1	杏仁小餅乾						

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第四週	1	奶油起司條	表現完成指定工作所需的基本能力。  特職3-II-2 使用常用工具製作成品。  特職4-II-1 辨識安全警語。  特職5-IV-4 遵守工作時間規範。	常用工具的使用方式。  特職B-II-2 職場環境清潔整理。  特職B-II-3 安全警語的認識與防災演練。  特職C-IV-3 工作時間規範的遵守。	焙工具。  3. 能把烘焙教室打掃乾淨。  4. 能說出烘焙教室安全警語的意思。  5. 能準時到烘焙教室上課。	4. 依照教師教學步驟製作點心。  5. 抄寫食譜。  6. 進行收拾工作、整理工作臺。		
第五週	1	杏仁蛋白餅						
第六週	1	蛋糕起酥棒						
第七週	1	檸檬烏龍茶餅乾						
第八週	1	杏仁餅						
第九週	1	核桃酥						
第十週	1	酥脆鹹餅乾						
第十一週	1	香草奶油西餅						
第十二週	1	鳳梨蛋糕						
第十三週	1	巧克力杏仁片餅乾						
第十四週	1	金角奶油曲奇						
第十五週	1	香蕉可可布朗尼						
第十六週	1	德國酥餅						
第十七週	1	杏仁燕麥餅乾						

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十八週	1	巧克力馬芬蛋糕						
第十九週	1	起司小饅頭						
第二十週	1	起司小饅頭						
第二十一週	1	環境整理						

◎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 (中系統)	特殊需求-職業教育 (烘焙)	實施年級 (班級組別)	七八九年級混齡	教學節數	本學期共(20)節			
彈性學習課程 四類規範	<p>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</p> <p>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</p>							
設計理念	透過動手做烘焙，讓學生了解食品產業的工作生態，並培養學生良好的職業態度。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。 J-A2 具備理解情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決生活及生命議題。 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。							
課程目標	1. 培養烘焙職業能力。 2. 具備與他人和諧互動的能力。 3. 增進處理解決職場議題的能力。							
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 type="checkbox"/> 綜合活動 <input 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 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 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"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育				
表現任務	實際操作-製作烘焙產品							
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	1	整理環境	特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範。	特職B- I-1 基本工作安全規範的認識。	1. 能說出在烘焙教室要遵守的兩項安全規範。	1. 檢查圍裙、筆記本、保鮮盒。 2. 洗淨雙手。	口頭評量、實作評量、觀察評量、	改編自翰林綜合活動教材
第二週	1	莓果杏仁脆餅						
第三週	1	乳酪方塊酥	特職 3-I-2	特職B- II-1	2. 能正確使用烘焙			

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			表現完成指定工作所需的基本能力。	常用工具的使用方式。	工具。	3. 準備材料。		
第四週	1	雙倍巧克力軟曲奇						
第五週	1	鯛魚燒	特職3- II-2	特職B- II-2 職場環境清潔整理。	3. 能把烘焙教室打掃乾淨。	4. 依照教師教學步驟製作點心。		
第六週	1	香橙蛋糕	使用常用工具製作成品。		4. 能說出烘焙教室安全警語的意思。	5. 抄寫食譜。		
第七週	1	麥米片香酥脆餅	特職4- II-1	特職B- II-3 安全警語的認識與防災演練。	5. 能準時到烘焙教室上課。	6. 進行收拾工作、整理工作臺。		
第八週	1	雙倍巧克力香蕉麥芬蛋糕	辨識安全警語。					
第九週	1	歐風鯛魚燒	特職5- IV-4	特職C- IV-3				
第十週	1	巧克力一口鬆餅	遵守工作時間規範。	工作時間規範的遵守。				
第十一週	1	皇家紅茶西餅						
第十二週	1	燕麥馬德蓮						
第十三週	1	雨滴核桃餅乾						
第十四週	1	蘭姆葡萄蛋糕						
第十五週	1	一口香酥小鬆餅						
第十六週	1	抹茶糖球餅乾						
第十七週	1	芝麻花生球						

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十八週	1	馬德蓮蛋糕						
第十九週	1	杏仁巧克力酥餅						
第二十週	1	環境整理						

◎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。