

臺南市公立佳里區佳里國民中學 113 學年度第一學期 三年級 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)	三年級/資源班	教學節數	每週(2)節，本學期共(44)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. <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	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 4. 學習西點麵包、糕餅烘焙、中西餐基礎烹飪知識和技巧，提升生活技能和未來就業能力的培養。							
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. 遵守工作場所與居家環境清潔工作守則與安全，提高意外災害應變能力。 3. 提升工作的調適能力，養成合群及負責的工作情操，增進自我管理的能力。							
配合融入之領域 或議題	<input checked="" 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 checked="" 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 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	1. 表現適當且專注、負責的工作態度 2. 在團隊合作下，完成每週指定的實作作品 3. 完成烘焙及餐飲職場相關的工作流程操作 4. 對於工作安全能夠牢記並確實執行							
課程架構脈絡								
教學期程	節數	單元與活	學習表現 校訂或相關領域與	學習內容(校訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自編自選 教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

		動名稱	參考指引或 議題實質內涵					或學習單
第一周	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。	1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第二周	2							
第三周	2	卡士達布丁	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 B-IV-3 工作效率的維持 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。	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。	1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第四周	2	蘋果鳳梨果汁	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-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	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. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第五周	2	南瓜子抹茶馬芬	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。	4. 能確實清洗食材及器具。 5. 能自我檢視工作的完成度。		1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第六周	2	百香果鮮奶酪	特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。	特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。			1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第七周	2	藍莓慕斯	特職 4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第八周	2	牛奶麵包					1. 實作評量	自編教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			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-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。 特職 C-IV-7 職場禮儀的表現與排解衝突的方式。	6. 能遵守工作場域應注意的安全事項。		2. 口頭評量 3. 表現紀錄	
第九周	2	蔓越莓吐司					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十周	2	桑椹果汁	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。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十一周	2	檸檬蛋糕	特職 6-V-2 遵照工作場域之工作規範。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十二周	2	冬瓜檸檬	特職 6-V-3 依據工作時段的轉換按時工作。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十三周	2	優格吐司					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十四周	2	焦糖布丁					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十五周	2	德式香腸麵包					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十六周	2	蔓越莓 Q 餅					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十七周	2	瑪德蓮蛋糕					1. 實作評量 2. 口頭評量	自編教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

							3. 表現紀錄	
第十八周	2	巧克力核桃吐司					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十九周	2	青莓雪花酥					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第廿周	2	南瓜鮮奶哈斯					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第廿一周	2	可可核桃麵包					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第廿二周	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。	1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材

◎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。

臺南市公立佳里區佳里國民中學 113 學年度第二學期 三年級 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)	三年級/資源班	教學節數	每週(2)節，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： <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	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 4. 學習西點麵包、糕餅烘焙、中西餐基礎烹飪知識和技巧，提升生活技能和未來就業能力的培養。				
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. 遵守工作場所與居家環境清潔工作守則與安全，提高意外災害應變能力。 3. 提升工作的調適能力，養成合群及負責的工作情操，增進自我管理的能力。				
配合融入之領域 或議題	<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input checked="" 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 checked="" 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	1. 表現適當且專注、負責的工作態度 2. 在團隊合作下，完成每週指定的實作作品 3. 完成烘焙及餐飲職場相關的工作流程操作 4. 對於工作安全能夠牢記並確實執行				
課程架構脈絡					

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

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
第一周	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。	1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第二周	2	抹茶戚風蛋糕	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。	特職 B-IV-3 工作效率的維持 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。	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	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。	1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第三周	2	洋蔥乳酪吐司	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	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使用方式。	特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第四周	2	抹茶紅豆麵包	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 C-IV-5	1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第五周	2	熱帶水果茶					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第六周	2	柳橙巧克力蛋糕					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第七周	2	蜂蜜香檸茶					1. 實作評量 2. 口頭評量	自編教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			特職 4-IV-2 演練常見職場災害的應變法。	工作指導與工作程序修正的回應方式。	5. 能自我檢視工作的完成度。		3. 表現紀錄	
第八周	2	巴布羅吐司	特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 C-IV-7 職場禮儀的表現與排解衝突的方式。	6. 能遵守工作場域應注意的安全事項。		1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第九周	2	黃金香草布丁	特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作能。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十周	2	香蒜麵包	特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十一周	2	焦糖摩卡餅乾	特職 6-IV-1 因應工作場域的變動保持工作效率。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十二周	2	黑芝麻饅頭	特職 6-V-2 遵照工作場域之工作規範。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十三周	2	輕乳酪蛋糕	特職 6-V-3 依據工作時段的轉換按時作。				1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十四周	2	芒果香蕉冰鑽					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十五周	2	優格起司捲麵包					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十六周	2	法式檸檬塔					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十七周	2	莓果歐蕾					1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材
第十八周	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。	1. 實作評量 2. 口頭評量 3. 表現紀錄	自編教材

◎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。