

臺南市公立安南區安順國民中學 113 學年度第一學期七-九年級彈性學習 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	食品	實施年級 (班級組別)	七~九年級	教學節數	本學期共( 88 )節			
彈性學習課程 四類規範	<b>3. <input checked="" type="checkbox"/>特殊需求領域課程</b> 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 <b>4. <input type="checkbox"/>其他類課程</b> <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	加強工作技能與態度，以適應未來高中教育與職場生活。							
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. 培養學生良好的工作技能，完成指定工作。 2. 養成良好的工作習慣與團隊合作精神。							
配合融入之領 域或議題	<input 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 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 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 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 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	4	認識烘焙器具材料與相關注意事項	<p><b>工作表現</b></p> <p>特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。</p>	<p><b>技能</b></p> <p>特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好的工作習慣。</li> <li>4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。</li> <li>5. 能展現良好的團隊合作精神。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 說明各種烘焙相關的器材。</li> <li>2. 介紹烘焙課常用食材。</li> <li>3. 強調不同工作場域的安全規範重點。</li> <li>4. 說明工作態度和良好衛生習慣的重要性。</li> </ol>	觀察評量	無
第二週	4	巧克力杯子蛋糕	<p><b>工作安全</b></p> <p>特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。</p> <p>特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點(如：注意瓦斯的使用)。</p>	<p><b>態度</b></p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p> <p>特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好的工作習慣。</li> <li>4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。</li> <li>5. 能展現良好的團隊合作精神。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹巧克力杯子蛋糕所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹巧克力杯子蛋糕的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表
第三週	4	蔓越莓馬芬蛋糕	<p><b>工作習慣</b></p> <p>特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。</p> <p>特職 5-IV-2 能主動表達需求以增進工作效能。</p>	<p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p> <p>特職 C-IV-5</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好的工作習慣。</li> <li>4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。</li> <li>5. 能展現良好的團隊合作精神。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹蔓越莓馬芬蛋糕所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹蔓越莓馬芬蛋糕的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

						境整理。		
第四週	4	蔬菜煎餅	<p>特職 5-IV-3 能接受臨時工作指令完成工作(如協助同學)。</p> <p>特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。</p> <p><b>工作調適</b></p> <p>特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率(如:穩定情緒、處理工作挫折等)。</p>	<p>工作指導與工作程序修正的回應方式。</p> <p>特職 C-IV-7 基本職場禮儀表現。</p>		<p>1. 介紹蔬菜煎餅所需要的材料名稱。</p> <p>2. 介紹蔬菜煎餅的作法。</p> <p>3. 分組練習。</p> <p>4. 清洗器具與環境整理。</p>	實作評量 觀察評量	食譜
第五週	4	海鮮煎餅	<p>特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。</p> <p>特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如:表達感謝、認真學習等)。</p>			<p>1. 介紹海鮮煎餅所需要的材料名稱。</p> <p>2. 介紹海鮮煎餅的作法。</p> <p>3. 分組練習。</p> <p>4. 清洗器具與環境整理。</p>	實作評量 觀察評量	食譜
第六週	4	巧克力豆餅乾	<p><b>團隊合作</b></p> <p>特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀(如:遵守工作規範、尊重他人等)。</p>			<p>1. 介紹巧克力豆餅乾所需要的材料名稱。</p> <p>2. 介紹巧克力豆餅乾的作法。</p> <p>3. 分組練習。</p> <p>4. 清洗器具與環境整理。</p>	實作評量 觀察評量	配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第七週	4	杏仁角餅乾				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹杏仁角餅乾所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹杏仁角餅乾的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表
第八週	4	炸物拼盤	<p><b>工作表現</b></p> <p>特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完</p>	<p><b>技能</b></p> <p>特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹炸物拼盤所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹炸物拼盤的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	食譜

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第九週	4	炸物拼盤	<p>成工作。</p> <p><b>工作安全</b> 特職 4-IV-3 能使用安全防護配備（如：使用烤箱用手套）。 特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點（如：注意瓦斯的使用）。</p> <p><b>工作習慣</b></p>	<p>防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p> <p><b>態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。 特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。</p>	<p>的工作習慣。</p> <p>4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。</p> <p>5. 能展現良好的團隊合作精神。</p>	<p>1. 介紹炸物拼盤所需要的材料名稱。</p> <p>2. 介紹炸物拼盤的作法。</p> <p>3. 分組練習。</p> <p>4. 清洗器具與環境整理。</p>	實作評量 觀察評量	食譜
第十週	4	杏仁瓦片	<p>特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。</p> <p>特職 5-IV-2 能主動表達需求以增進工作效能。</p> <p>特職 5-IV-3 能接受臨時工作指令完成工</p>	<p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工</p>		<p>1. 介紹杏仁瓦片所需要的材料名稱。</p> <p>2. 介紹杏仁瓦片的作法。</p> <p>3. 分組練習。</p> <p>4. 清洗器具與環境整理。</p>	實作評量 觀察評量	配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十一週	4	南瓜子瓦片	<p>作(如協助同學)。</p> <p>特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。</p> <p><b>工作調適</b></p> <p>特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率(如:穩定情緒、處理工作挫折等)。</p> <p>特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。</p> <p>特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如:表達感謝、認真學習等)。</p> <p><b>團隊合作</b></p> <p>特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀(如:遵守工作規範、尊重他人等)。</p>	<p>作程序修正的回應方式。</p> <p>特職 C-IV-7 基本職場禮儀表現。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹南瓜子瓦片所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹南瓜子瓦片的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<p>實作評量</p> <p>觀察評量</p>	<p>配方表</p>
第十二週	4	水餃	<p>特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。</p> <p>特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如:表達感謝、認真學習等)。</p> <p><b>團隊合作</b></p> <p>特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀(如:遵守工作規範、尊重他人等)。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹水餃所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹水餃的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<p>實作評量</p> <p>觀察評量</p>	<p>食譜</p>
第十三週	4	蔥油餅	<p>特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。</p> <p>特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如:表達感謝、認真學習等)。</p> <p><b>團隊合作</b></p> <p>特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀(如:遵守工作規範、尊重他人等)。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹蔥油餅所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹蔥油餅的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<p>實作評量</p> <p>觀察評量</p>	<p>食譜</p>

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十四週	4	法式吐司				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹法式吐司所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹法式吐司的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	食譜
第十五週	4	簡易吐司 pizza	<p><b>工作表現</b></p> <p>特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。</p>	<p><b>技能</b></p> <p>特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好的工作習慣。</li> <li>4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。</li> <li>5. 能展現良好</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹簡易吐司 pizza 所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹簡易吐司 pizza 的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	食譜
第十六週	4	蛋炒飯	<p><b>工作安全</b></p> <p>特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。</p> <p>特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點</p>	<p><b>態度</b></p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好的工作習慣。</li> <li>4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。</li> <li>5. 能展現良好</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹蛋炒飯所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹蛋炒飯的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	食譜

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十七週	4	蛋料理	<p>(如：注意瓦斯的使用)。</p> <p><b>工作習慣</b></p> <p>特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。</p> <p>特職 5-IV-2 能主動表達需求以增進工作效能。</p> <p>特職 5-IV-3 能接受臨時工作指令完成工作(如協助同學)。</p> <p>特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。</p> <p><b>工作調適</b></p> <p>特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率(如：穩定</p>	<p>特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。</p> <p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。</p> <p>特職 C-IV-7 基本職場禮儀表現。</p>	<p>的團隊合作精神。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹蛋料理所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹但料理的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<p>實作評量 觀察評量</p>	<p>食譜</p>
第十八週	4	鬆餅	<p>特職 5-IV-3 能接受臨時工作指令完成工作(如協助同學)。</p> <p>特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。</p> <p><b>工作調適</b></p> <p>特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率(如：穩定</p>	<p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。</p> <p>特職 C-IV-7 基本職場禮儀表現。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹鬆餅所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹鬆餅的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<p>實作評量 觀察評量</p>	<p>配方表</p>



C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十九週	4	銅鑼燒	情緒、處理工作挫折等)。 特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。 特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如：表達感謝、認真學習等)。			1. 介紹銅鑼燒所需要的材料名稱。 2. 介紹銅鑼燒的作法。 3. 分組練習。 4. 清洗器具與環境整理。	實作評量 觀察評量	配方表
第二十週	4	湯圓	<b>團隊合作</b> 特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀(如：遵守工作規範、尊重他人等)。			1. 介紹湯圓所需要的材料名稱。 2. 介紹湯圓的作法。 3. 分組練習。 4. 清洗器具與環境整理。	實作評量 觀察評量	食譜
第二十一週	4	總複習				1. 回顧整學期所學(上課照片分享)。 2. 清潔與打掃烘焙教室。 3. 將器具整理與歸位。	觀察評量	無
第二十二週	4	清潔與打掃						

◎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	食品	實施年級 (班級組別)	七~九年級	教學節數	本學期共( 84 )節			
彈性學習課程 四類規範	<b>3. <input checked="" type="checkbox"/>特殊需求領域課程</b> 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 <b>4. <input type="checkbox"/>其他類課程</b> <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	加強工作技能與態度，以適應未來高中教育與職場生活。							
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. 培養學生良好的工作技能，完成指定工作。 2. 養成良好的工作習慣與團隊合作精神。							
配合融入之領 域或議題	<input 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 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 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 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 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

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第一週	4	複習烘焙器具材料與相關注意事項	<p><b>工作表現</b></p> <p>特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。</p>	<p><b>技能</b></p> <p>特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好的工作習慣。</li> <li>4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。</li> <li>5. 能展現良好的團隊合作精神。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 說明各種烘焙相關的器材。</li> <li>2. 介紹烘焙課常用食材。</li> <li>3. 強調不同工作場域的安全規範重點。</li> <li>4. 說明工作態度和良好衛生習慣的重要性。</li> </ol>	觀察評量	無
第二週	4	原味司康餅	<p><b>工作安全</b></p> <p>特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。</p> <p>特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點(如：注意瓦斯的使用)。</p>	<p><b>態度</b></p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p> <p>特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹原味司康餅所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹原味司康餅的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹原味司康餅所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹原味司康餅的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表
第三週	4	蔓越莓司康餅	<p><b>工作習慣</b></p> <p>特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。</p> <p>特職 5-IV-2 能主動表達需求以增進工作效能。</p> <p>特職 5-IV-3 能接受</p>	<p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p> <p>特職 C-IV-5</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹蔓越莓司康餅所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹蔓越莓司康餅的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹蔓越莓司康餅所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹蔓越莓司康餅的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第四週	4	可麗餅	<p>臨時工作指令完成工作(如協助同學)。 特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。</p> <p><b>工作調適</b> 特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率(如:穩定情緒、處理工作挫折等)。</p>	<p>工作指導與工作程序修正的回應方式。 特職 C-IV-7 基本職場禮儀表現。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹可麗餅所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹可麗餅的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	食譜
第五週	4	馬鈴薯煎餅	<p>特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。 特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如:表達感謝、認真學習等)。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹馬鈴薯煎餅所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹馬鈴薯煎餅的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	食譜
第六週	4	檸檬磅蛋糕	<p><b>團隊合作</b> 特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀(如:遵守工作規範、尊重他人等)。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹檸檬磅蛋糕所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹檸檬磅蛋糕的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表

第七週	4	大理石磅蛋糕				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹大理石磅蛋糕所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹大理石磅蛋糕的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表
第八週	4	炸物拼盤	<p><b>工作表現</b></p> <p>特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。</p>	<p><b>技能</b></p> <p>特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好的工作習慣。</li> <li>4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。</li> <li>5. 能展現良好的團隊合作精神。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹炸物拼盤所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹炸物拼盤的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	食譜
第九週	4	香蕉核桃蛋糕	<p><b>工作安全</b></p> <p>特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。</p> <p>特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點(如：注意瓦斯的使</p>	<p><b>態度</b></p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p> <p>特職 C-IV-2</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹香蕉核桃蛋糕所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹香蕉核桃蛋糕的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十週	4	桔皮馬芬蛋糕	用)。 工作習慣 特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。 特職 5-IV-2 能主動表達需求以增進工作效能。 特職 5-IV-3 能接受臨時工作指令完成工作(如協助同學)。 特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。	工作效能的增進方式。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。 特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。 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 基本職場禮儀表現。	1. 介紹桔皮馬芬蛋糕所需要的材料名稱。 2. 介紹桔皮馬芬蛋糕的作法。 3. 分組練習。 4. 清洗器具與環境整理。	實作評量 觀察評量	配方表
第十一週	4	巧克力布朗尼	工作調適 特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率(如:穩定情緒、處理工作挫折等)。 特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。 特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如:表達感謝、認真學習等)。		1. 介紹巧克力布朗尼所需要的材料名稱。 2. 介紹巧克力布朗尼的作法。 3. 分組練習。 4. 清洗器具與環境整理。	實作評量 觀察評量	配方表
第十二週	4	巧克力杏仁脆片			1. 介紹巧克力杏仁脆片所需要的材料名稱。 2. 介紹巧克力杏仁脆片的作法。 3. 分組練習。 4. 清洗器具與環境整理。	實作評量 觀察評量	配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十三週	4	焦糖布丁	<p><b>團隊合作</b> 特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀（如：遵守工作規範、尊重他人等）。</p>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹焦糖布丁所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹焦糖布丁的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表
第十四週	4	焦糖布丁				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹焦糖布丁所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹焦糖布丁的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	配方表
第十五週	4	珍珠檸檬愛玉	<p><b>工作表現</b> 特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。 特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。 特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完</p>	<p><b>技能</b> 特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。 特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。</li> <li>2. 能注意工作安全，正確操作工具。</li> <li>3. 能養成良好的工作習慣。</li> <li>4. 能有正確的工作</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹珍珠檸檬愛玉所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹珍珠檸檬愛玉的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	實作評量 觀察評量	食譜

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十六週	4	綜合果汁	<p>成工作。</p> <p><b>工作安全</b></p> <p>特職 4-IV-3 能使用安全防護配備（如：使用烤箱用手套）。</p> <p>特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點（如：注意瓦斯的使用）。</p> <p><b>工作習慣</b></p> <p>特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。</p> <p>特職 5-IV-2 能主動表達需求以增進工作效能。</p> <p>特職 5-IV-3 能接受臨時工作指令完成工作(如協助同學)。</p> <p>特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。</p> <p><b>工作調適</b></p> <p>特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率（如：穩定情緒、處理工作挫折等）。</p>	<p>防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p> <p><b>態度</b></p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p> <p>特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。</p> <p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。</p> <p>特職 C-IV-7 基本職場禮儀表現。</p>	<p>調適，適應工作場域人事物的變化。</p> <p>5. 能展現良好的團隊合作精神。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹綜合果汁所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹綜合果汁的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<p>實作評量</p> <p>觀察評量</p>	<p>食譜</p>
第十七週	4	海綿蛋糕	<p>特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。</p> <p>特職 5-IV-2 能主動表達需求以增進工作效能。</p> <p>特職 5-IV-3 能接受臨時工作指令完成工作(如協助同學)。</p> <p>特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。</p>	<p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。</p> <p>特職 C-IV-7 基本職場禮儀表現。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹海綿蛋糕所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹海綿蛋糕的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<p>實作評量</p> <p>觀察評量</p>	<p>配方表</p>
第十八週	4	蔓越莓海綿蛋糕	<p>特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率（如：穩定情緒、處理工作挫折等）。</p>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹蔓越莓海綿蛋糕所需要的材料名稱。</li> <li>2. 介紹蔓越莓海綿蛋糕的作法。</li> <li>3. 分組練習。</li> <li>4. 清洗器具與環境整理。</li> </ol>	<p>實作評量</p> <p>觀察評量</p>	<p>配方表</p>



C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十九週	4	原味蛋捲	特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。 特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如：表達感謝、認真學習等)。 <b>團隊合作</b>			1. 介紹原味蛋捲所需要的材料名稱。 2. 介紹原味蛋捲的作法。 3. 分組練習。 4. 清洗器具與環境整理。	實作評量 觀察評量	配方表
第二十週	4	巧克力蛋捲	特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀(如：遵守工作規範、尊重他人等)。			1. 介紹巧克力蛋捲所需要的材料名稱。 2. 介紹巧克力蛋捲的作法。 3. 分組練習。 4. 清洗器具與環境整理。	實作評量 觀察評量	配方表
第二十一週	4	總複習				1. 回顧整學期所學(上課照片分享)。 2. 清潔與打掃烘焙教室。	觀察評量	無
第二十二週	4	清潔與打掃				3. 將器具整理與歸位。		

◎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。