# 臺南市立復興國民中學 113 學年度第一學期三年級彈性學習 特殊需求 課程計畫(□普通班/□藝才班/□體育班/■特教班)

學習主題名	稱	職業訓練一烘	焙 (班級組別)	三年級(A組)	教學節	數每	計週(2)節,本學期共	(44)節	
彈性學習課 四類規範		資優類:□創造	•	5發展□獨立發展	育□溝通訓練□	點字□	]定向行動□功能性動作	∶訓練□輔助≉	<b>斗技運用</b>
設計理念	:		試探學生職業性向: (業生活的社會適應。		知識與技巧。」	並於實作	E過程中學習正向的工作	·態度、職場社	豊儀及所需的調
本教育階戶 總綱核心素 或校訂素	養	2	身心發展知能與態度 合群的知能與態度,				值與生命意義、積極實 。 課程目標	踐。	
課程目標		1. 能依據工作流程 2. 能接受他人指令 3. 能表現良好的職	•						
配合融入之域或議題	•	<ul><li>■國語文 □英語</li><li>■數學 □社會</li><li>□健康與體育 [</li></ul>		]藝術 ■綜合活		育	□法治教育 □科技教育 □	]資訊教育 □能 ]多元文化教育	德教育 源教育  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)	學習目科	<u>Б</u>	學習活動	學習評量	自編自選教材
第一週	2	認識烘焙器具 、 材料 、工作安全 與相關注意事項	工作表現 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。	工作技能 特職 B-IV-5 職 場環境潛在危 險的認識與防 範。	1. 能正確穿上 工作安全防護 備,並做好個 潔。 2. 能展現良好	装 人清 的工	1.整理環境。 2.介紹烘焙用具。 3.清洗用具並學習分 類歸位。 4.說明烘焙教室規定	觀察評量 實作評量 口說	自編教材配方表
					作表現,完成	指定	及安全注意事項。		

Cb-1 埋性学省誅	71王口  1						
第二週	2		工作安全 特職 4-IV-4 遵守	工作態度	工作。	1. 介紹成品所需要的	
		+1. = 1		特職 C-IV-1 エ	3. 能按照老師示範	材料及配方比例。	
	2	杏仁瓦片	不同工作場域之	作場域中工作	的動作進行操作。	2. 說明成品的作法。	
第三週			安全規範。	器具的正確使	4. 能依據工作要求	3. 分組練習。	
			_	用。	維持作業速度。	4. 包裝及分送。	
第四週	2		工作習慣	特職 C-IV-3 エ	5. 能依據作業要求	5. 清洗器具與環境整	
<b></b>			特職 5-Ⅳ-3 接受	作時間規範的	在時限內完成工	理。	
	2	檸檬雪球	臨時工作指令完	遵守。	作。		
第五週			成工作。	特職 C-IV-5 エ	6. 能接受臨時工作		
				作指導與工作	指令完成工作。		
<b>炶、、四</b>	2		工作調適	程序修正的回	7. 能接受他人指令		
第六週			与	應。	修正工作程序。		
		台式馬卡龍		應。			
第七週	2		回饋他人的工作		8. 能正向回饋他人		
			指導。		的工作指導。		
					9. 不隨意碰觸工作		
第八週	2		團隊合作		場域的材料、成		
		造型餅乾	特職 7- I -1 維持		品、設備。		
第九週	2		職場基本禮節。		10. 能注意工作安		
.,					全,正確操作工		
					具。		
第十週	2				11. 能遵守工作時的		
		杏仁小西餅			安全守則,不做出		
第十一週	2				危險行為。		
					,		
第十二週	2						
		蔓越莓小西餅					
第十三週	2						
11 1 2							
	1	1	1		1	I I	1

01 净压子目标	工山 亜(フィシー			Т			1	
第十四週	2	克力小西餅						
第十五週	2	化刀小四街						
第十六週	2	t 64.						
第十七週	2	麥餅乾						
第十八週	2		-					
第十九週	2 義:	式脆餅						
第二十週	2							
第二十一週		竞清潔與整理 20 休業式				1. 烘焙教室環 潔。 2. 烘焙器材清		
第二十二週	2					3. 物品歸位與		

<sup>◎</sup>教學期程請敘明週次起訖,如行列太多或不足,請自行增刪。

<sup>◎</sup>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。

<sup>◎</sup>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。

# 臺南市立復興國民中學 113 學年度第二學期三年級彈性學習 特殊需求 課程計畫(□普通班/□藝才班/□體育班/■特教班)

學習主題名稱	職業訓練一烘	度 度施年級 (班級組別	- L 三年級(A	組)	教學節數	每週(2)節,本學期共	(40)節	
彈性學習課程 四類規範	資優類:□創造	•	意發展□獨立發		∮通訓練□點字		訓練□輔助≉	<b>斗技運用</b>
設計理念		試探學生職業性向 業生活的社會適應		的知識與	具技巧。並於實	<b>背作過程中學習正向的工作</b>	態度、職場社	豐儀及所需的調
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養		身心發展知能與態. 合群的知能與態度				價值與生命意義、積極實踐 養。 課程目標	<b>.</b> 0	
課程目標	1. 能依據工作流程 2. 能接受他人指令 3. 能表現良好的職	修正工作程序。						
配合融入之領域或議題	■國語文 □英語 ■數學 □社會 □健康與體育 [		□藝術 ■綜合	活動	□生命教育 ■安全教育	□法治教育 □科技教育 □	資訊教育 □能 多元文化教育	德教育 源教育  際教育
表現任務	實作評量、觀察評	量						
			課和	星架構脈線	絡			
教學期程 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
		工作表現	工作技能	1能正確	在穿上指定工作	作 1整理環境。	觀察評量	自編教材
	複習烘焙器具、	特職 3-Ⅳ-3 依	特職 B-Ⅳ-5	安全防	護裝備,並做:	好 2 介紹烘焙用具。	實作評量	配方表
第一週 2	材料 、工作安全	據工作要求維持	職場環境潛在	個人清	潔。	3清洗用具並學習分		
The state of the s	與相關注意事項	作業速度,在時	危險的認識與	2能展现	見良好的工作者	表 類歸位。		
	六阳刚仁思于识	限內完成工作。	防範。	現,完	成指定工作。	4 說明烘焙教室規定		
				3能按照	<b>烈老師示範的</b> 重	<b>为</b> 及安全注意事項。		

201 净压字目的	, IT-11 E	3(7)				
第二週	2		工作安全 特職 4-IV-4 遵	工作態度 特職 C-IV-1	作進行操作。 4能依據工作要求維持	1. 介紹成品所需要的材料及配方比例。
第三週	2	椰子塔	守不同工作場域之安全規範。	工作場域中工 作器具的正確 使用。	作業速度。 5能依據作業要求在時 限內完成工作。	<ol> <li>記明成品的作法。</li> <li>分組練習。</li> <li>包裝及分送。</li> </ol>
第四週	2	核桃塔	工作習慣 特職 5-IV-3 接	特職 C-IV-3 工作時間規範	6 能接受臨時工作指令 完成工作。	5. 清洗器具與環境整理。
第五週	2	<b>7</b> 次 7% 4合	受臨時工作指令 完成工作。	的遵守。 特職 C-IV-5 工作指導與工	7. 能接受他人指令修正工作程序。 8. 能正向回饋他人的工	
第六週	2	- 香椰蛋糕	工作調適 特職 6-IV-3 正	作程序修正的回應。	作指導。 9. 不隨意碰觸工作場域	
第七週	2		向回饋他人的工 作指導。		的材料、成品、設備。 10. 能注意工作安全, 正確操作工具。	
第八週	2	香蕉核桃	團隊合作 特職 7- I -1 維		11. 能遵守工作時的安 全守則,不做出危險行	
第九週	2	杯子蛋糕	持職場基本禮 節。		為。	
第十週	2	水果杯子蛋糕				
第十一週	2					
第十二週	2	母親節杯子蛋糕 4/21-24 全中運				
第十三週	2	4/21-24 至中建				

第十四週	2	
第十五週	2	戚風蛋糕
第十六週	2	檸檬乳酪蛋糕
第十七週	2	香蕉巧克力戚風
第十八週	2	香蕉巧克力戚風
第十九週	2	畢業蛋糕
第二十週	2	畢業典禮

<sup>◎</sup>教學期程請敘明週次起訖,如行列太多或不足,請自行增刪。

<sup>◎</sup>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。

<sup>◎</sup>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。