

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—烘焙	實施年級 (班級組別)	三年級(A組)	教學節數	本學期共( 88 )節			
彈性學習課程 四類規範	<b>3. ■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	透過實作的方式，試探學生職業性向，認識烘焙工作的知識與技巧。並於實作過程中學習正向的工作態度、職場禮儀及所需的調適能力，以增進職業生活的社會適應。							
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-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							
課程目標	1. 能依據工作流程與步驟完成成品。 2. 能接受他人指令修正工作程序。 3. 能表現良好的職場禮儀。配合融入之領域或議題							
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 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、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 能正確穿上指定工 作安全防護裝備，並 做好個人清潔。 2 能展現良好的工作 表現，完成指定工作。	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 及安全注意事項。	觀察評量 實作評量	無
第二週	4	杏仁瓦片				1. 介紹成品所需要的材料及		配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第三週	4		<p>工作安全 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 工作習慣 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。 工作調適 特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。</p>	<p>工作態度 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。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>3 能按照老師示範的動作進行操作。 4 能依據工作要求維持作業速度。 5 能依據作業要求在時限內完成工作。 6 能接受臨時工作指令完成工作。 7. 能接受他人指令修正工作程序。 8. 能正向回饋他人的工作指導。 9. 不隨意碰觸工作場域的材料、成品、設備。 10. 能注意工作安全，正確操作工具。 11. 能遵守工作時的安全守則，不做出危險行為。</p>	<p>配方比例。 2. 說明成品的作法。 3. 分組練習。 4. 包裝及分送。 5. 清洗器具與環境整理。</p>				
第四週	4	檸檬雪球								
第五週	4									
第六週	4	台式馬卡龍								
第七週	4									
第八週	4	造型餅乾								
第九週	4									
第十週	4	杏仁小西餅								
第十一週	4									
第十二週	4	蔓越莓小西餅								
第十三週	4									
第十四週	4	巧克力小西餅								
第十五週	4									
第十六週	4	燕麥餅乾								
第十七週	4									
第十八週	4	義式脆餅								
第十九週	4									
第二十週	4	迷迭香餅乾								
第二十一週	4									
第二十二週	4	環境清潔與整理							<p>1 烘焙教室環境清潔。 2 烘焙器材清潔。 3 物品歸位與分類。</p>	無

◎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—烘焙	實施年級 (班級組別)	三年級(A組)	教學節數	本學期共( 80 )節			
彈性學習課程 四類規範	<b>3. ■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	透過實作的方式，試探學生職業性向，認識烘焙工作的知識與技巧。並於實作過程中學習正向的工作態度、職場禮儀及所需的調適能力，以增進職業生活的社會適應。							
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-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							
課程目標	1. 能依據工作流程與步驟完成成品。 2. 能接受他人指令修正工作程序。 3. 能表現良好的職場禮儀。配合融入之領域或議題							
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 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	複習烘焙器具、 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 能正確穿上指定工作安 全防護裝備，並做好個人 清潔。 2 能展現良好的工作表 現，完成指定工作。	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 烘焙教室規定及安全 注意事項。	觀察評量 實作評量	無

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第二週	4	椰子塔	<p>工作安全 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。</p> <p>工作習慣 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。</p> <p>工作調適 特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。</p>	<p>工作態度 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>3 能按照老師示範的動作進行操作。</p> <p>4 能依據工作要求維持作業速度。</p> <p>5 能依據作業要求在時限內完成工作。</p> <p>6 能接受臨時工作指令完成工作。</p> <p>7. 能接受他人指令修正工作程序。</p> <p>8. 能正向回饋他人的工作指導。</p> <p>9. 不隨意碰觸工作場域的材料、成品、設備。</p> <p>10. 能注意工作安全，正確操作工具。</p> <p>11. 能遵守工作時的安全守則，不做出危險行為。</p>	<p>1. 介紹成品所需要的材料及配方比例。</p> <p>2. 說明成品的作法。</p> <p>3. 分組練習。</p> <p>4. 包裝及分送。</p> <p>5. 清洗器具與環境整理。</p>	<p>配方表</p>
第三週	4						
第四週	4	核桃塔					
第五週	4						
第六週	4	香椰蛋糕					
第七週	4						
第八週	4	香蕉核桃					
第九週	4	杯子蛋糕					
第十週	4	水果杯子蛋糕					
第十一週	4						
第十二週	4	母親節杯子蛋糕					
第十三週	4						
第十四週	4	戚風蛋糕					
第十五週	4						
第十六週	4	檸檬乳酪蛋糕					
第十七週	4	香蕉巧克力戚風					
第十八週	4						
第十九週	4	畢業蛋糕					
第二十週	4						

◎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。