臺南市公立玉井區玉井國民中學 113 學年度第一學期九年級彈性學習 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	職業教育-食	實施年級 (班級組別		教班 年級	教學節	節數	本學期共(105)節				
彈性學習課程 四類規範	資優類:□創選 其他類:□藝術 4.□其他類課程	身障類:□生活管理□社會技巧□學習策略■職業教育□溝通訓練□點字□定向行動□功能性動作訓練□輔助科技運用 資優類:□創造力□領導才能□情意發展□獨立發展 其他類:□藝術才能班及體育班專門課程									
設計理念	使學生熟悉職場選	運作規則、培養工作	態度及學習職	場用語							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A2 具備理解情	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	2. 養成良好的料理	1. 建立正向積極的工作態度 2. 養成良好的料理衛生習慣 3. 具備基本的餐飲技巧									
配合融入之領域或議題	■國語文 □英語文 □英語文融入參考指引 □本土語 ■數學 □社會 □自然科學 □藝術 ■綜合活動 □健康與體育 ■生活課程 □科技 □科技融入參考指引 □生涯規劃教育 □家庭教育 □原住民教育□戶外教育 □國際教育										
表現任務	1. 完成每週實作成2. 在工作中表現出										
			吉	果程架構脈絲	各						
教學期程 數 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 5	瞭解食品中的意	特職 3-Ⅳ-3 依	特職B-Ⅳ-3	瞭解食品中	中的意	1. 食、	品加工的定義、種類	問答、紙筆	自編課本		
	義、重要性、安	據工作要求維持	工作效率的	義、重要性	生、安	與發					
	全與衛生、職業	作業速度,在時	維持。	全與衛生、	、職業	• •	品原料與機具的介紹				
	安全與道德、食	限內完成工作。	特職B-Ⅳ-5	安全與道德	恵、食	3. 食。	品安全與衛生的介紹				

		品原料與機具。	特職 3-IV-4 自	職場環境潛	品原料與機具。	4. 安全的工作態度與敬業		
			我檢視工作正確	在危險的認		合作之職業道德		
第二週	5	小西餅	性。	識與防範。	1. 環境衛生與清	1. 食品概論	實作	自編課本
			特職 4-Ⅳ-1 依	特職C-IV-1	潔	2. 小西餅製作		
			據指令防範職場	工作場域中	2. 製作小西餅			
第三週	5	藍莓鬆糕	潛在危險。	工作器具的	1. 環境衛生與清	藍莓鬆糕製作	實作	自編課本
			特職 4-Ⅳ-4 遵	正確使用。	潔			
			守不同工作場域	特職C-IV-3	2. 製作藍莓鬆糕			
第四週	5	杏仁蛋白餅	之安全規範。	工作時間規	1. 環境衛生與清	杏仁蛋白餅製作	實作	自編課本
			特職 5-Ⅳ-1 妥	範的遵守。	潔			
			善保管工作器	特職C-IV-5	2. 製作杏仁蛋白			
			具。	工作指導與	餅			
第五週	5	戚風蛋糕	特職 5-Ⅳ-4 遵	工作程序修	1. 環境衛生與清	戚風蛋糕製作	實作	自編課本
			守工作時間規	正的回應。	潔			
			範。	特職C-IV-7	2. 製作戚風蛋糕			
第六週	5	水餃皮	特職 6-Ⅳ-2 接	職場禮儀與	1. 環境衛生與清	水餃皮製作	實作	自編課本
			受他人指令修正	衝突的處	潔			
			工作程序。	理。	2. 製作水餃皮			
第七週	5	手工麵條	特職 7-Ⅳ-2 表		1. 環境衛生與清	手工麵條製作	實作	自編課本
			現良好的職場禮		潔			
			儀。		2. 製作手工麵條			
第八週	5	Pizza 披薩			1. 環境衛生與清	Pizza 披薩製作	實作	自編課本
					潔			
					2. 製作 Pizza 披			
					薩			
第九週	5	小酥餅			1. 環境衛生與清	小酥餅製作	實作	自編課本
					潔			
					2. 製作小酥餅			

- 7-IL-7-II	个1王口1	宣(另二、四親)					
第十週	5	烤布丁		1. 環境衛生與清	烤布丁製作	實作	自編課本
				潔			
				2. 製作烤布丁			
第十一週	5	造型巧克力		1. 環境衛生與清	造型克力製作	實作	自編課本
				潔			
				2. 製作造型巧克			
				カ			
第十二週	5	蛋餅		1. 環境衛生與清	蛋餅製作	實作	自編課本
				潔			
				2. 製作蛋餅			
第十三週	5	麻糬		1. 環境衛生與清	麻糬製作	實作	自編課本
				潔			
				2. 製作麻糬			
第十四週	5	地瓜片		1. 環境衛生與清	地瓜片製作	實作	自編課本
				潔			
				2. 製作地瓜片			
第十五週	5	巧克力蛋糕		1. 環境衛生與清	巧克力蛋糕製作	實作	自編課本
				潔			
				2. 製作巧克力蛋			
				糕			
第十六週	5	巧克力杏仁片餅		1. 環境衛生與清	巧克力杏仁片餅乾製作	實作	自編課本
		乾		潔			
				2. 製作巧克力杏			
				仁片餅乾			
第十七週	5	湯圓		1. 環境衛生與清	湯圓製作	實作	自編課本
				潔			
				2. 製作湯圓			
第十八週	5	薑餅屋		1. 環境衛生與清	薑餅屋製作	實作	自編課本

201 年114日的						
			潔			
			2. 製作薑餅屋			
第十九週	5 爆米花		1. 環境衛生與清	爆米花製作	實作	自編課本
			潔			
			2. 製作爆米花			
第二十週	5 紅豆湯		1. 環境衛生與清	紅豆湯製作	實作	自編課本
			潔			
			2. 製作紅豆湯			
第二十一	5 環境整理與清點		1. 環境衛生與清	整理與清點器具	實作	自編課本
週			潔			
			2. 用具盤點			

[◎]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。

臺南市公立玉井區玉井國民中學 113 學年度第二學期九年級彈性學習 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	職業教育-食品	實施年級 (班級組別)	特教 7-9 -	•	教學節		本學期共(90)節				
彈性學習課程 四類規範	3. ■特殊需求領域課程 身障類:□生活管理□社會技巧□學習策略■職業教育□溝通訓練□點字□定向行動□功能性動作訓練□輔助科技運用 資優類:□創造力□領導才能□情意發展□獨立發展 其他類:□藝術才能班及體育班專門課程 4. □其他類課程 □本土語文/新住民語文□服務學習□戶外教育□班際或校際交流□自治活動□班級輔導□學生自主學習□領域補救教學										
設計理念	使學生熟悉職場運作	規則、培養工作態	度及學習職	場用語							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A2 具備理解情境全	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	6. 養成良好的料理衛	5. 建立正向積極的工作態度 6. 養成良好的料理衛生習慣 7. 具備基本的餐飲技巧 9. 作制作名項祭的会界									
配合融入之領域或議題	■國語文 □英語文 □英語文融入參考指引 □本土語 ■數學 □社會 □自然科學 □藝術 ■綜合活動 □健康與體育 ■生活課程 □科技 □科技融入參考指引 □生源規劃教育 □家庭教育 □原住民教育□戶外教育 □國際教育										
表現任務	1. 完成每週實作成品 2. 在工作中表現出適	當的工作態度									
			課	果程架構脈 絲	各						
教學期程 節 數	單元與活動名稱	學習表現	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 5	義、重要性、安 據 全與衛生、職業 作	工作要求維持 工業速度,在時 維	F職B-IV-3 -作效率的 E持。	瞭解食品。 義、重要 全與衛生	生、安 、職業	與發)	品加工的定義、種類 展 品原料與機具的介紹 品安全與衛生的介紹	問答、紙筆	自編課本		
	安全與道德、食 限	内完成工作。 特	F職B-IV-5	安全與道征	恵、食	0. 艮四女王兴俐生的川伯					

		品原料與機具。	特職 3-IV-4 自	職場環境潛	品原料與機具。	4. 安全的工作態度與敬業		
			我檢視工作正確	在危險的認		合作之職業道德		
第二週	5	芝麻蔥燒餅	性。	識與防範。	1. 環境衛生與清	1. 食品概論	實作	自編課本
			特職 4-IV-1 依	特職C-IV-1	潔	2. 芝麻蔥燒餅製作		
			據指令防範職場	工作場域中	2. 製作小西餅			
第三週	5	乳酪餡餅	潛在危險。	工作器具的	1. 環境衛生與清	乳酪餡餅製作	實作	自編課本
			特職 4-Ⅳ-4 遵	正確使用。	潔			
			守不同工作場域	特職C-IV-3	2. 製作藍莓鬆糕			
第四週	5	一口酥	之安全規範。	工作時間規	1. 環境衛生與清	一口酥製作	實作	自編課本
			特職 5-Ⅳ-1 妥	範的遵守。	潔			
			善保管工作器	特職C-IV-5	2. 製作一口酥			
第五週	5	米糕	具。	工作指導與	1. 環境衛生與清	米糕製作	實作	自編課本
			特職 5-IV-4 遵	工作程序修	潔			
			守工作時間規	正的回應。	2. 製作米糕			
第六週	5	蟹殼黃	範。	特職C-IV-7	1. 環境衛生與清	蟹殼黃製作	實作	自編課本
			特職 6-IV-2 接	職場禮儀與	潔			
			受他人指令修正	衝突的處	2. 製作蟹殼黃			
第七週	5	小饅頭	工作程序。	理。	1. 環境衛生與清	小饅頭製作	實作	自編課本
			特職 7-IV-2 表		潔			
			現良好的職場禮		2. 製作小饅頭			
第八週	5	黑糖饅頭	儀。		1. 環境衛生與清	黑糖饅頭製作	實作	自編課本
					潔			
					2. 製作黑糖饅頭			
第九週	5	蝴蝶餅			1. 環境衛生與清	小酥餅製作	實作	自編課本
					潔			
					2. 製作小酥餅			
第十週	5	水果茶			1. 環境衛生與清	水果茶製作	實作	自編課本
					潔			

	1.1\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	三(九二 口灰)	
			2. 製作水果茶
第十一週	5	蔓越莓餅乾	1. 環境衛生與清 蔓越莓餅乾製作 實作 自編課本
			潔
			2. 製作蔓越莓餅
			乾
第十二週	5	桑葚果醬	1. 環境衛生與清 桑葚果醬製作 實作 自編課本
			潔
			2. 製作桑葚果醬
第十三週	5	香草冰淇淋	1. 環境衛生與清 香草冰淇淋製作 實作 自編課本
			潔
			2. 製作香草冰淇
			淋
第十四週	5	羊角麵包	1. 環境衛生與清 羊角麵包製作 實作 自編課本
			潔
			2. 製作羊角麵包
第十五週	5	巧克力蛋糕	1. 環境衛生與清 巧克力蛋糕製作 實作 自編課本
			潔
			2. 製作巧克力蛋
			糕
第十六週	5	軟法麵包	1. 環境衛生與清 軟法麵包製作 實作 自編課本
			潔
			2. 製作軟法麵包
第十七週	5	夏威夷披薩	1. 環境衛生與清 夏威夷披薩製作 實作 自編課本
			潔
			2. 製作夏威夷披
			薩
第十八週	5	咖啡蛋捲	1. 環境衛生與清 咖啡蛋捲製作 實作 自編課本
			潔

* 1 1 1 1	 - C-				
			2. 製作咖啡蛋捲		

- ◎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。