

臺南市立西港國民中學 113 學年度第一學期七~九年級彈性學習 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	職業課程-烘焙、烹飪	實施年級 (班級組別)	七~九年級	教學節數	本學期共(44)節			
彈性學習課程 四類規範	3. <input type="checkbox"/> 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	學習烘焙技術和技巧，提升生活和就業能力。							
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. 遵守工作守則與烘焙安全，提高意外災害應變能立。 3. 提升工作的調適能力，培養合群及負責的工作情操，增進職業生活的社會適應。							
配合融入之領 域或議題	<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input checked="" type="checkbox"/> 本土語 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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								
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
一~二	4	認識烘焙器具材料與相關注意事項及環境整理	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	特職A-IV-5 求職的準備工作。 特職B-IV-2 物品的組合	1. 能依照工作流程與步驟在時限內完成指定工作。	1. 說明各種烘焙相關器具。 2. 介紹烘焙課常用食材。 3. 強調使用器具及工作場域的安全規範。 4. 說明工作態度及良好衛生	實作評量 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			成 品。	與拼裝。	2.能遵守工 作場域的安 全規範,正確 操作工具。	習慣的重要性。 5.整理教室場地		
三~四	4	器皿清洗及常用 食材介紹	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-3 工作效率的 維持	3.能展現團 隊合作精神。	1.清洗鍋具 2.工具介紹 3.調味料介紹 4.生粉介紹	實作評量 觀察評量	學習單
五~九	10	中式餐點 1.什錦炒麵 2.什錦炒飯 3.麻油雞麵線 4.麻醬涼麵 5.什錦粥	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-1 工作場域中 工作器具的 正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的 增進與維持。	4.能保持工 作場域及自 我整潔,養成 良好衛生習 慣。	1.介紹所需食材名稱。 2.說明製作流程及作法。 3.處理食材。 4.分組練習。 5.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
十~十四	10	麵粉製品 1.蔬菜煎餅 2.蔥油餅 3.古早味蛋餅 4.甜甜圈 5.奶油餐包	特職4-IV-2 演 練常見職場災害 的應變方法。 特職4-IV-3 使 用安全防護配 備。	特職 C-IV-5 工 作指導與工 作程序修正 的回應。 特職 C-IV -7 職場禮 儀與衝突的 處理。		1.認識高中低筋麵粉特質。 2.介紹所需食材名稱。 3.說明製作流程及作法。 4.處理食材。 5.分組練習。 6.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
十五	2	製作冬至歲末聯 歡會邀請卡	特職4-IV-4 遵 守不同工作場域 之安全規範。			1.使用小刀裁紙。 2.選擇喜歡紙張的顏色。 3.能黏貼紙卡飾品裝飾卡片。 4.能書寫卡片內容。	實作評量 觀察評量	學習單
十六	2	製作冬至歲末聯 歡會邀請卡	特職5-IV-1 妥 善保管工作器 具。			1.使用小刀裁紙。 2.選擇喜歡紙張的顏色。 3.黏貼紙卡飾品裝飾卡片。 4.書寫卡片內容。	實作評量 觀察評量	學習單
十七	2	發送冬至歲末聯 歡會邀請卡	特職5-IV-2 主 動表達需求以增 進工作效能。			1.依分配發送邀請卡。 2.有禮貌注意說話用詞。 3.與老師開心合照。	實作評量 觀察評量	學習單
十八	2	冬至歲末聯歡會	特職5-IV-3 接			1.佈置場地。 2.搓湯圓。	實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			受臨時工作指令完成工作。 特職5-IV-4 遵守工作時間規範。 特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職7-IV-1修正影響職場人際關係的習慣。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。 特職7-IV-4 處理與工作夥伴相處的衝突			3.將湯圓煮熟。 4.招待參與的老師。 5.清洗鍋具器皿。	觀察評量	
十九~二十一	6	西式餐點 白醬義大利麵 披薩 法國吐司				1. 認識高中低筋麵粉特質。 2. 介紹所需食材名稱。 3. 說明製作流程及作法。 4. 處理食材。 5. 分組練習。 6. 清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
二十二	2	器皿清洗與歸位				1.整理教室。 2.鍋具器皿歸位。	實作評量 觀察評量	學習單

◎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。

臺南市立西港國民中學 113 學年度第二學期七~九年級彈性學習 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	職業課程-烘焙、烹飪	實施年級 (班級組別)	七~九年級	教學節數	本學期共(44)節			
彈性學習課程 四類規範	<p>3. <input type="checkbox"/>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</p> <p>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</p>							
設計理念	學習烘焙技術和技巧，提升生活和就業能力。							
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. 遵守工作守則與烘焙安全，提高意外災害應變能立。 3. 提升工作的調適能力，培養合群及負責的工作情操，增進職業生活的社會適應。							
配合融入之領 域或議題	<table border="0" style="width:100%"> <tr> <td style="width:50%"> <input checked="" type="checkbox"/>國語文 <input checked="" type="checkbox"/>英語文 <input type="checkbox"/>英語文融入參考指引 <input checked="" type="checkbox"/>本土語 <input checked="" type="checkbox"/>數學 <input checked="" type="checkbox"/>社會 <input checked="" type="checkbox"/>自然科學 <input checked="" type="checkbox"/>藝術 <input checked="" type="checkbox"/>綜合活動 <input checked="" 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 </td> <td style="width:50%"> <input type="checkbox"/>性別平等教育 <input type="checkbox"/>人權教育 <input checked="" type="checkbox"/>環境教育 <input type="checkbox"/>海洋教育 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 </td> </tr> </table>					<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input checked="" type="checkbox"/> 本土語 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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	
<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input checked="" type="checkbox"/> 本土語 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科學 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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								
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
一~二	4	認識烘焙級烹飪 器具材料與相關 注意事項及環境 整理	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	特職A-IV-5 求職的準備 工作。 特職B-IV-2 物品的組合 與拼裝。	1. 能依照工 作流程與步 驟在時限內 完成指定工 作。 2. 能遵守工	1. 說明各種烘焙相關器具。2. 介紹烘焙課常用食材。 3. 強調使用器具及工作場域 的安全規範。 4. 說明工作態度及良好衛生 習慣的重要性。	實作評量 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

三~四	4	器皿清洗及常用 食材介紹	品。 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4-IV-2 演 練常見職場災害 的應變方法。 特職4-IV-3 使 用安全防護配 備。 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-2 主 動表達需求以增 進工作效能。 特職5-IV-3 接 受臨時工作指令 完成工作。	特職B-IV-3 工作效率的 維持 特職C-IV-1 工作場域中 工作器具的 正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的 增進與維 持。 特職 C-IV-5 工 作指導與工 作程序修正 的回應。 特職 C-IV -7 職場禮 儀與衝突的 處理。	作場域的安 全規範，正確 操作工具。 3. 能展現團 隊合作精神。 4. 能保持工 作場域及自 我整潔，養成 良好衛生習 慣。	5.整理教室場地 1.清洗鍋具 2.工具介紹 3.調味料介紹 4.生粉介紹	實作評量 觀察評量	學習單
五~九	10	異國料理 1.韓式冬粉 2.印度咖哩雞 3.日式天婦羅 4.日式壽司 5.美式漢堡				1.介紹國家特色。 2.介紹所需食材名稱。 3.說明製作流程及作法。 4.處理食材。 5.分組練習。 6.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
十~十五	12	蛋料理 1.雞蛋沙拉 2.蒸蛋 3.蛋包飯 4.起士歐姆蛋 5.三色蛋 6.玉子燒				1.挑選雞蛋的方法。 2.介紹所需食材名稱。 3.說明製作流程及作法。 4.處理食材。 5.分組練習。 6.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
十六~二十 一	12	餅乾點心 1.奶油餅乾 2.杏仁薄片 3.鬆餅 4.吐司布丁 5.奶酪 6.果凍				1.介紹所需食材名稱。 2.說明製作流程及作法。 3.處理食材。 4.分組練習。 5.清洗器具及環境整理。	實作評量 觀察評量	學習單
二十二	2	器皿清洗與歸位				1.整理教室 2.鍋具器皿歸位	實作評量 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			<p>特職5-IV-4 遵守工作時間規範。</p> <p>特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。</p> <p>特職7-IV-1修正影響職場人際關係的習慣。</p> <p>特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。</p> <p>特職7-IV-4 處理與工作夥伴相處的衝突</p>					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

◎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。