

## 臺南市立延平國民中學 114 學年度第一學期七年級混齡彈性學習 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	職業教育(烘焙)	實施年級 (班級組別)	七、八、九年級 (混齡)	教學節數	本學期共( 42 )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	透過動手做烘焙，讓學生了解食品產業的工作生態及相關職場安全規範，並培養學生聽從指令、手部操作能力、良好的職業態度及思考未來生涯規劃。							
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. 培養烘焙職業能力以及職場安全與清潔等相關知識。 2. 具備與他人合作及和諧互動的能力。 3. 增進處理解決職場議題的能力。							
配合融入之領 域或議題	<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input 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 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	觀察、實際操作、口頭問答							
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	2	環境整理	特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範。	特職B- I-1 基本工作安全規範的認識。	1. 能說出在烘焙教室要遵守的兩項安全規範。	1. 檢查圍裙、口罩、保鮮盒。 2. 洗淨雙手。 3. 準備材料，依照食譜並使用	口頭評量、 實作評量、 觀察評量、	改編自翰林綜合 活動教材
第二週	2	伯爵紅茶杏仁脆片						
第三週	2	蘋果蛋糕						
第四週	2	雙重巧克力						

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		酥皮麵包	特職 3-I-2	特職B- II-1	2. 能按照食譜秤出製作的份量	磅秤測量材料。		
第五週	2	抹茶麻糬曲奇	表現完成指定工作所需的基本能力。	常用工具的使用方式。	3. 能按照指令完成製作步驟	4. 能正確使用烘焙工具並注意使用守則。	4. 依照教師教學步驟製作點心。	
第六週	2	海苔肉鬆 迷你吐司						
第七週	2	巧克力爆漿蛋塔	特職3- II-2	特職B- II-2	4. 能正確使用烘焙工具並注意使用守則。	5. 能依照食譜進行製作步驟。	5. 能依照食譜進行製作步驟。	
第八週	2	牛奶棒						
第九週	2	起酥圓球派	使用常用工具製作成品。	職場環境清潔整理。	5. 能把烘焙教室打掃乾淨。	6. 能說出烘焙教室安全警語的意思。	6. 進行收拾工作、整理工作臺。	
第十週	2	橘子蛋糕						
第十一週	2	糯米椰蓉老婆餅	特職4- II-1	特職B- II-3	5. 能把烘焙教室打掃乾淨。	6. 能說出烘焙教室安全警語的意思。	7. 能與他人分享成品並說出該成品名稱。	
第十二週	2	日式蛋黃麻糬 小吐司						
第十三週	2	乳酪絲餃	特職5- IV-4	特職C- IV-3	6. 能說出烘焙教室安全警語的意思。	7. 能準時到烘焙教室上課。		
第十四週	2	抹茶奶酥吐司						
第十五週	2	雙重巧克力 蘑菇頭瑪芬	遵守工作時間規範。	特職C- IV-3	6. 能說出烘焙教室安全警語的意思。	7. 能準時到烘焙教室上課。		
第十六週	2	鹹蛋黃肉鬆司康						
第十七週	2	蜜醬起士條						
第十八週	2	酥皮乳酪塔						
第十九週	2	古早味桂圓蛋糕						
第二十週	2	可可曲奇餅乾						
第二十一週	2	整理教學環境及器具、期末評量						

◎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。

臺南市立延平國民中學 114 學年度第二學期七年級混齡彈性學習 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	職業教育(烘焙)	實施年級 (班級組別)	七、八、九年級 (混齡)	教學節數	本學期共( 40 )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	透過動手做烘焙，讓學生了解食品產業的工作生態及相關職場安全規範，並培養學生聽從指令、手部操作能力、良好的職業態度及思考未來生涯規劃。							
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. 培養烘焙職業能力以及職場安全與清潔等相關知識。 2. 具備與他人合作及和諧互動的能力。 3. 增進處理解決職場議題的能力。							
配合融入之領域或議題	<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input 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 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	觀察、實際操作、口頭問答							
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	2	環境整理	特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範。	特職B- I-1 基本工作安全規範的認識。	1. 能說出在烘焙教室要遵守的兩項安全規範。	1. 檢查圍裙、口罩、保鮮盒。  2. 洗淨雙手。	口頭評量、 實作評量、 觀察評量、	改編自翰林綜合活動教材
第二週		芝麻餅						
第三週	2	沙布列餅乾	特職 3-I-2	特職B- II-1	2. 能按照食	3. 準備材料，依照食譜並使用		
第四週	2	古早味雞蛋餅乾						
第五週	2	奶油小餅						

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第六週	2	雪花巧克力餅乾	表現完成指定工作所需的基本能力。	常用工具的使用方式。	譜秤出製作的份量	磅秤測量材料。			
第七週	2	麻糬空心包							
第八週	2	蛋黃餅乾	特職3-II-2 使用常用工具製作成品。	特職B-II-2 職場環境清潔整理。	3.能按照指令完成製作步驟	4.依照教師教學步驟製作點心。			
第九週	2	檸檬磅蛋糕							
第十週	2	奶油芝士餅乾							
第十一週	2	起司奶酥							
第十二週	2	巧克力千層司康							
第十三週	2	脆皮蜂蜜蛋糕							
第十四週	2	開口笑							
第十五週	2	奶油起司條							
第十六週	2	奶油起司曲奇餅							
第十七週	2	蕾絲米餅							
第十八週	2	蜂蜜比斯吉	特職4-II-1 辨識安全警語。	特職B-II-3 安全警語的認識與防災演練。	4.能正確使用烘焙工具並注意使用守則。	5.能依照食譜進行製作步驟。	6.進行收拾工作、整理工作臺。	7.能與他人分享成品並說出該成品名稱。	
第十九週	2	羅勒起司鹹食							
第二十週	2	港式雞蛋仔							
第二十一週	2	整理教學環境及器具、期末評量	特職5-IV-4 遵守工作時間規範。	特職C-IV-3 工作時間規範的遵守。	5.能把烘焙教室打掃乾淨。	6.能說出烘焙教室安全警語的意思。	7.能準時到烘焙教室上課。		

◎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。