

臺南市立延平國民中學 114 學年度第一學期七八九年級彈性學習 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                   | 職業教育-烘焙                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 實施年級<br>(班級/組別) | 七八九年級混齡<br>(烘焙) | 教學節數 | 每週( 2 )節，本學期共( 42 )節                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 彈性學習課程<br>四類規範           | <b>3. <input checked="" type="checkbox"/>特殊需求領域課程</b><br>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<br>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<br>其他類： <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程<br><b>4. <input type="checkbox"/>其他類課程</b><br><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                     | 1. 讓特教班孩子從學校開始逐步認識社會，接觸職場的點滴，認識不同職群。<br>2. 訓練特教班孩子一技之長，並從中發現自己的興趣與培養必備的技能，養成獨立生活及進入職場的基礎。<br>3. 配合外聘烘焙師傅共同開設烘焙課程，提供學生多元且有趣的職業教育。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                 |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 本教育階段<br>總綱核心素養<br>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。<br>J-B3 具備藝術展演的一般知能 及表現能力，欣賞各種藝術的風格和價值，並了解美感的特質、 認知與表現方式，增進生活的豐富性與美感體驗<br>J-C1 培養道德思 辨與實踐能力， 具備民主素養、 法治觀念與環境意識，並主動參與公益團體活動，關懷生命倫 理議題與生態環境。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |                 |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 課程目標                     | 1. 能保持良好的衛生習慣（如：工作前先洗手、保持指甲縫乾淨、穿圍裙、戴口罩、長頭髮需綁起…等）。<br>2. 能列舉常見職業應具備的工作條件（如：工作項目、時間、工作地點等）。<br>3. 能依據工作流程與步驟，彼此分工完成成品。<br>4. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生。<br>5. 能正確操作、使用、清洗、保管職場中的機器及器具。<br>6. 能表現良好的職場禮儀（如：遵守工作規範、尊重他人、與人分享工作成果等）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                 |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 配合融入之領域<br>或議題           | <input checked="" 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<br><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<br><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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 品德教育<br><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<br><input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育<br><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 |

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

| 表現任務   |    | 教師示範、口頭問答、課堂觀察(上課表現)、實際操作、分組合作 |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
|--------|----|--------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------|
| 課程架構脈絡 |    |                                |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 教學期程   | 節數 | 單元與活動名稱                        | 學習表現<br>校訂或相關領域與<br>參考指引或<br>議題實質內涵       | 學習內容<br>(校訂)                         | 學習目標                                                                                                                                                                                                                                                            | 學習活動                                                                                                                                                                             | 學習評量                                           | 自編自選<br>教材或學<br>習單 |
| 第一週    | 2  | 職群概論、<br>環境整理                  | 特職 1-J-2<br>能在提示下列舉<br>常見職業所應具<br>備的工作條件  | 特職 I-J-2<br>潛在職業疾病<br>或職業傷害的<br>認識   | ●基本能力的養成：<br>1. 體能：耐力及肌力(久<br>站及揉麵糰、擀麵糰)<br>2. 認知：識字(看懂食<br>譜)，辨物(認識食材)，<br>習寫(能力佳者抄寫食<br>譜)。<br>3. 技能：手部精細動作<br>(擠花、捏塔皮)。<br>4. 情意：成就感、友愛互<br>助、職場規範、學習自我<br>控制及與人相處。<br><br>●烘焙能力的訓練：<br>認識食材、麵糰揉製練<br>習、捏塔皮練習、擠花袋<br>練習、認識餐飲服務類<br>型、認識基本調飲、刀<br>工、炒鍋練習、揉麵、擀 | 1. 事前準備工作<br>(穿圍裙、戴口<br>罩、洗手)<br>2. 唸讀成品名稱<br>及食譜<br>3. 拿出所需材料<br>與工具<br>4. 使用磅秤測量<br>材料<br>5. 教師示範<br>6. 分組練習<br>7. 依照食譜步驟<br>依序將材料加入<br>8. 整型<br>9. 烘烤<br>10. 成品出爐<br>11. 分享成品 | 教師示範<br>口頭問答<br>課堂觀察<br>(上課表現)<br>實際操作<br>分組合作 | 無                  |
| 第二週    | 2  | 伯爵紅茶杏仁<br>脆片                   |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第三週    | 2  | 蘋果蛋糕                           |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第四週    | 2  | 雙重巧克力<br>酥皮麵包                  | 特職 2-J-1<br>在協助下能夠查<br>詢不同類型工作<br>的所需條件   | 特職 II-J-5<br>職場環境潛在<br>危險的認識與<br>防範  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第五週    | 2  | 抹茶麻糬曲奇                         |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第六週    | 2  | 海苔肉鬆<br>迷你吐司                   |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第七週    | 2  | 巧克力爆漿蛋塔                        | 特職 3-J-2<br>能在協助及提示<br>下，依工作流程<br>與步驟完成成品 | 特職 III-J-1<br>職場中工作器<br>具的正確操作<br>方式 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第八週    | 2  | 牛奶棒                            |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第九週    | 2  | 起酥圓球派                          |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第十週    | 2  | 橘子蛋糕                           | 特職 4-J-4<br>遵守職場工作之<br>安全規範重點，<br>防範危險狀況  | 特職 III-J-3<br>工作時間規範<br>的遵守          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第十一週   | 2  | 糯米椰蓉老婆餅                        |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

|       |   |                    |                                |  |             |  |  |  |
|-------|---|--------------------|--------------------------------|--|-------------|--|--|--|
| 第十二週  | 2 | 日式蛋黃麻糬<br>小吐司      | 能妥善使用、保管、清洗烘焙用具                |  | 麵練習、職場參訪活動。 |  |  |  |
| 第十三週  | 2 | 乳酪絲餃               |                                |  |             |  |  |  |
| 第十四週  | 2 | 抹茶奶酥吐司             | 特職 6-J-2<br>在提示下接受指令，修正工作程序或步驟 |  |             |  |  |  |
| 第十五週  | 2 | 雙重巧克力<br>蘑菇頭瑪芬     |                                |  |             |  |  |  |
| 第十六週  | 2 | 鹹蛋黃肉鬆司康            | 特職 7-J-2<br>能在提示下表現良好的職場禮儀     |  |             |  |  |  |
| 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<br>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 學年度第二學期七八九年級彈性學習 職業教育 課程計畫 (☐普通班/☐藝才班/☐體育班/☒特教班)

| 課程名稱                     | 職業教育-烘焙                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 實施年級<br>(班級組別) | 七八九年級混齡<br>(烘焙) | 教學節數 | 每週( 2 )節，本學期共( 40 )節 |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|------|----------------------|
| 彈性學習課程<br>四類規範           | <p><b>3. <input checked="" type="checkbox"/>特殊需求領域課程</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>其他類:<input type="checkbox"/>藝術才能班及體育班專門課程</p> <p><b>4. <input type="checkbox"/>其他類課程</b></p> <p><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                     | <p>1. 讓特教班孩子從學校開始逐步認識社會，接觸職場的點滴，認識不同職群。</p> <p>2. 訓練特教班孩子一技之長，並從中發現自己的興趣與培養必備的技能，養成獨立生活及進入職場的基礎。</p> <p>3. 配合外聘烘焙師傅共同開設烘焙課程，提供學生多元且有趣的職業教育。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                 |      |                      |
| 本教育階段<br>總綱核心素養<br>或校訂素養 | <p>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。</p> <p>J-B3 具備藝術展演的一般知能 及表現能力，欣賞各種藝術的風格和價值，並了解美感的特質、 認知與表現方式，增進生活的豐富性與美感體驗</p> <p>J-C1 培養道德思 辨與實踐能力， 具備民主素養、 法治觀念與環境意識，並主動參與公益團體活動，關懷生命倫 理議題與生態環境。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |                 |      |                      |
| 課程目標                     | <p>1. 能保持良好的衛生習慣（如：工作前先洗手、保持指甲縫乾淨、穿圍裙、戴口罩、長頭髮需綁起…等）。</p> <p>2. 能列舉常見職業應具備的工作條件（如：工作項目、時間、工作地點等）。</p> <p>3. 能依據工作流程與步驟，彼此分工完成成品。</p> <p>4. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生。</p> <p>5. 能正確操作、使用、清洗、保管職場中的機器及器具。</p> <p>6. 能表現良好的職場禮儀（如：遵守工作規範、尊重他人、與人分享工作成果等）。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |                 |      |                      |

### C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------|
| 配合融入之領域<br>或議題 | <input checked="" 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<br><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<br><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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 品德教育<br><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<br><input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育<br><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：教師示範、口頭問答、課堂觀察(上課表現)、實際操作、分組合作                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 課程架構脈絡         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 教學期程           | 節數                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 單元與活動名稱              | 學習表現<br>校訂或相關領域與<br>參考指引或<br>議題實質內涵       | 學習內容<br>(校訂)                         | 學習目標                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 學習活動                                                                                                                                                                             | 學習評量                                           | 自編自選<br>教材或學<br>習單 |
| 第一週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 職群概論、<br>環境整理<br>芝麻餅 | 特職 1-J-2<br>能在提示下列舉<br>常見職業所應具<br>備的工作條件  | 特職 I-J-2<br>潛在職業疾病<br>或職業傷害的<br>認識   | ●●基本能力的養成：<br>1. 體能：耐力及肌力(久<br>站及揉麵糰、擰麵糰)<br>2. 認知：識字(看懂食<br>譜)，辨物(認識食材)，<br>習寫(能力佳者抄寫食<br>譜)。<br>3. 技能：手部精細動作<br>(擠花、捏塔皮)。<br>4. 情意：成就感、友愛互<br>助、職場規範、學習自我<br>控制及與人相處。<br><br>●烘焙能力的訓練：<br>認識食材、麵糰揉製練<br>習、捏塔皮練習、擠花袋<br>練習、認識餐飲服務類                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1. 事前準備工作<br>(穿圍裙、戴口<br>罩、洗手)<br>2. 唸讀成品名稱<br>及食譜<br>3. 拿出所需材料<br>與工具<br>4. 使用磅秤測量<br>材料<br>5. 教師示範<br>6. 分組練習<br>7. 依照食譜步驟<br>依序將材料加入<br>8. 整型<br>9. 烘烤<br>10. 成品出爐<br>11. 分享成品 | 教師示範<br>口頭問答<br>課堂觀察<br>(上課表現)<br>實際操作<br>分組合作 | 無                  |
| 第二週            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第三週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 沙布列餅乾                | 特職 2-J-1<br>在協助下能夠查<br>詢不同類型工作<br>的所需條件   | 特職 II-J-5<br>職場環境潛在<br>危險的認識與<br>防範  | ●●基本能力的養成：<br>1. 體能：耐力及肌力(久<br>站及揉麵糰、擰麵糰)<br>2. 認知：識字(看懂食<br>譜)，辨物(認識食材)，<br>習寫(能力佳者抄寫食<br>譜)。<br>3. 技能：手部精細動作<br>(擠花、捏塔皮)。<br>4. 情意：成就感、友愛互<br>助、職場規範、學習自我<br>控制及與人相處。<br><br>●烘焙能力的訓練：<br>認識食材、麵糰揉製練<br>習、捏塔皮練習、擠花袋<br>練習、認識餐飲服務類                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1. 事前準備工作<br>(穿圍裙、戴口<br>罩、洗手)<br>2. 唸讀成品名稱<br>及食譜<br>3. 拿出所需材料<br>與工具<br>4. 使用磅秤測量<br>材料<br>5. 教師示範<br>6. 分組練習<br>7. 依照食譜步驟<br>依序將材料加入<br>8. 整型<br>9. 烘烤<br>10. 成品出爐<br>11. 分享成品 | 教師示範<br>口頭問答<br>課堂觀察<br>(上課表現)<br>實際操作<br>分組合作 | 無                  |
| 第四週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 古早味雞蛋餅乾              |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第五週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 奶油小餅                 | 特職 3-J-2<br>能在協助及提示<br>下，依工作流程<br>與步驟完成成品 | 特職 III-J-1<br>職場中工作器<br>具的正確操作<br>方式 | ●●基本能力的養成：<br>1. 體能：耐力及肌力(久<br>站及揉麵糰、擰麵糰)<br>2. 認知：識字(看懂食<br>譜)，辨物(認識食材)，<br>習寫(能力佳者抄寫食<br>譜)。<br>3. 技能：手部精細動作<br>(擠花、捏塔皮)。<br>4. 情意：成就感、友愛互<br>助、職場規範、學習自我<br>控制及與人相處。<br><br>●烘焙能力的訓練：<br>認識食材、麵糰揉製練<br>習、捏塔皮練習、擠花袋<br>練習、認識餐飲服務類                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1. 事前準備工作<br>(穿圍裙、戴口<br>罩、洗手)<br>2. 唸讀成品名稱<br>及食譜<br>3. 拿出所需材料<br>與工具<br>4. 使用磅秤測量<br>材料<br>5. 教師示範<br>6. 分組練習<br>7. 依照食譜步驟<br>依序將材料加入<br>8. 整型<br>9. 烘烤<br>10. 成品出爐<br>11. 分享成品 | 教師示範<br>口頭問答<br>課堂觀察<br>(上課表現)<br>實際操作<br>分組合作 | 無                  |
| 第六週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 雪花巧克力餅乾              |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第七週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 麻糬空心包                | 特職 4-J-4<br>遵守職場工作之<br>安全規範重點，<br>防範危險狀況  | 特職 III-J-3<br>工作時間規範<br>的遵守          | ●●基本能力的養成：<br>1. 體能：耐力及肌力(久<br>站及揉麵糰、擰麵糰)<br>2. 認知：識字(看懂食<br>譜)，辨物(認識食材)，<br>習寫(能力佳者抄寫食<br>譜)。<br>3. 技能：手部精細動作<br>(擠花、捏塔皮)。<br>4. 情意：成就感、友愛互<br>助、職場規範、學習自我<br>控制及與人相處。<br><br>●烘焙能力的訓練：<br>認識食材、麵糰揉製練<br>習、捏塔皮練習、擠花袋<br>練習、認識餐飲服務類                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1. 事前準備工作<br>(穿圍裙、戴口<br>罩、洗手)<br>2. 唸讀成品名稱<br>及食譜<br>3. 拿出所需材料<br>與工具<br>4. 使用磅秤測量<br>材料<br>5. 教師示範<br>6. 分組練習<br>7. 依照食譜步驟<br>依序將材料加入<br>8. 整型<br>9. 烘烤<br>10. 成品出爐<br>11. 分享成品 | 教師示範<br>口頭問答<br>課堂觀察<br>(上課表現)<br>實際操作<br>分組合作 | 無                  |
| 第八週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 蛋黃餅乾                 |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |
| 第九週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 檸檬磅蛋糕                | 特職 4-J-4<br>遵守職場工作之<br>安全規範重點，<br>防範危險狀況  | 特職 III-J-3<br>工作時間規範<br>的遵守          | ●●基本能力的養成：<br>1. 體能：耐力及肌力(久<br>站及揉麵糰、擰麵糰)<br>2. 認知：識字(看懂食<br>譜)，辨物(認識食材)，<br>習寫(能力佳者抄寫食<br>譜)。<br>3. 技能：手部精細動作<br>(擠花、捏塔皮)。<br>4. 情意：成就感、友愛互<br>助、職場規範、學習自我<br>控制及與人相處。<br><br>●烘焙能力的訓練：<br>認識食材、麵糰揉製練<br>習、捏塔皮練習、擠花袋<br>練習、認識餐飲服務類                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1. 事前準備工作<br>(穿圍裙、戴口<br>罩、洗手)<br>2. 唸讀成品名稱<br>及食譜<br>3. 拿出所需材料<br>與工具<br>4. 使用磅秤測量<br>材料<br>5. 教師示範<br>6. 分組練習<br>7. 依照食譜步驟<br>依序將材料加入<br>8. 整型<br>9. 烘烤<br>10. 成品出爐<br>11. 分享成品 | 教師示範<br>口頭問答<br>課堂觀察<br>(上課表現)<br>實際操作<br>分組合作 | 無                  |
| 第十週            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 奶油芝士餅乾               |                                           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                  |                                                |                    |

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

|       |   |                |                                |  |                                  |  |  |  |
|-------|---|----------------|--------------------------------|--|----------------------------------|--|--|--|
| 第十一週  | 2 | 起司奶酥           | 特職 5-J-1<br>能妥善使用、保管、清洗烘焙用具    |  | 型、認識基本調飲、刀工、炒鍋練習、揉麵、擀麵練習、職場參訪活動。 |  |  |  |
| 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            | 特職 6-J-2<br>在提示下接受指令，修正工作程序或步驟 |  |                                  |  |  |  |
| 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           | 特職 7-J-2<br>能在提示下表現良好的職場禮儀     |  |                                  |  |  |  |
| 第十八週  | 2 | 蜂蜜比斯吉          |                                |  |                                  |  |  |  |
| 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 |                                |  |                                  |  |  |  |

◎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。