

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. 依照教師教學步驟製作點心。	5. 能依照食譜進行製作步驟。	6. 進行收拾工作、整理工作臺。									
第六週	2	海苔肉鬆迷你吐司															
第七週	2	巧克力爆漿蛋塔															
第八週	2	牛奶棒	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。									
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。													
第十週	2	橘子蛋糕															
第十一週	2	糯米椰蓉老婆餅		特職B- II-3	安全警語的認識與防災演練。	特職C- IV-3	工作時間規範的遵守。										
第十二週	2	日式蛋黃麻糬小吐司	特職4- II-1					辨識安全警語。									
第十三週	2	乳酪絲餃	特職5- IV-4														
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															
第十六週	2	鹹蛋黃肉鬆司康	遵守工作時間規範。														
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 學年度第二學期九年級混齡彈性學習 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		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		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		☐ 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					☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☐ 資訊教育 ☐ 能源教育 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育 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		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。 2. 能按照食	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		芝麻餅						
第三週	2	沙布列餅乾						
第四週	2	古早味雞蛋餅乾						
第五週	2	奶油小餅	特職 3-I-2	特職B- II-1				

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						
第九週	2	檸檬磅蛋糕	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	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。		
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	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. 進行收拾工作、整理工作臺。		
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			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			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。