

臺南市立延平國民中學 114 學年度第一學期七八九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 (烘焙)	教學節數	每週(2)節，本學期共(42)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	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。 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。 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 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-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 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）。 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）。 3. 能依據工作流程與步驟，彼此分工完成成品。 4. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生。 5. 能正確操作、使用、清洗、保管職場中的機器及器具。 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 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

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 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	職群概論、 環境整理	特職 1-J-2 能在提示下列舉 常見職業所應具 備的工作條件	特職 I-J-2 潛在職業疾病 或職業傷害的 認識	●基本能力的養成： 1. 體能：耐力及肌力(久 站及揉麵糰、擀麵糰) 2. 認知：識字(看懂食 譜)，辨物(認識食材)， 習寫(能力佳者抄寫食 譜)。 3. 技能：手部精細動作 (擠花、捏塔皮)。 4. 情意：成就感、友愛互 助、職場規範、學習自我 控制及與人相處。 ●烘焙能力的訓練： 認識食材、麵糰揉製練 習、捏塔皮練習、擠花袋 練習、認識餐飲服務類 型、認識基本調飲、刀 工、炒鍋練習、揉麵、擀	1. 事前準備工作 (穿圍裙、戴口 罩、洗手) 2. 唸讀成品名稱 及食譜 3. 拿出所需材料 與工具 4. 使用磅秤測量 材料 5. 教師示範 6. 分組練習 7. 依照食譜步驟 依序將材料加入 8. 整型 9. 烘烤 10. 成品出爐 11. 分享成品	教師示範 口頭問答 課堂觀察 (上課表現) 實際操作 分組合作	無
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 酥皮麵包	特職 2-J-1 在協助下能夠查 詢不同類型工作 的所需條件	特職 II-J-5 職場環境潛在 危險的認識與 防範				
第五週	2	抹茶麻糬曲奇						
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-J-2 能在協助及提示 下，依工作流程 與步驟完成成品	特職 III-J-1 職場中工作器 具的正確操作 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 遵守職場工作之 安全規範重點， 防範危險狀況	特職 III-J-3 工作時間規範 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 小吐司	能妥善使用、保管、清洗烘焙用具 特職 6-J-2 在提示下接受指令，修正工作程序或步驟 特職 7-J-2 能在提示下表現良好的職場禮儀		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						
第十五週	2	雙重巧克力 磨菇頭瑪芬						
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 學年度第二學期七八九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)

課程名稱	職業教育-烘焙	實施年級 (班級組別)	七八九年級混齡 (烘焙)	教學節數	每週(2)節，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	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。 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。 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 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-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 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）。 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）。 3. 能依據工作流程與步驟，彼此分工完成成品。 4. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生。 5. 能正確操作、使用、清洗、保管職場中的機器及器具。 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 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

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 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	職群概論、 環境整理 芝麻餅	特職 1-J-2 能在提示下列舉 常見職業所應具 備的工作條件	特職 I-J-2 潛在職業疾病 或職業傷害的 認識	●●基本能力的養成： 1. 體能：耐力及肌力(久 站及揉麵糰、擀麵糰) 2. 認知：識字(看懂食 譜)，辨物(認識食材)， 習寫(能力佳者抄寫食 譜)。 3. 技能：手部精細動作 (擠花、捏塔皮)。 4. 情意：成就感、友愛互 助、職場規範、學習自我 控制及與人相處。	1. 事前準備工作 (穿圍裙、戴口 罩、洗手) 2. 唸讀成品名稱 及食譜 3. 拿出所需材料 與工具 4. 使用磅秤測量 材料 5. 教師示範 6. 分組練習 7. 依照食譜步驟 依序將材料加入 8. 整型 9. 烘烤 10. 成品出爐 11. 分享成品	教師示範 口頭問答 課堂觀察 (上課表現) 實際操作 分組合作	無
第二週								
第三週	2	沙布列餅乾	特職 2-J-1 在協助下能夠查 詢不同類型工作 的所需條件	特職 II-J-5 職場環境潛在 危險的認識與 防範	●烘焙能力的訓練： 認識食材、麵糰揉製練 習、捏塔皮練習、擠花袋 練習、認識餐飲服務類 型、認識基本調飲、刀 工、炒鍋練習、揉麵、擀			
第四週	2	古早味雞蛋餅乾						
第五週	2	奶油小餅						
第六週	2	雪花巧克力餅乾						
第七週	2	麻糬空心包	特職 3-J-2 能在協助及提示 下，依工作流程 與步驟完成成品	特職 III-J-1 職場中工作器 具的正確操作 方式				
第八週	2	蛋黃餅乾						
第九週	2	檸檬磅蛋糕	特職 4-J-4 遵守職場工作之 安全規範重點， 防範危險狀況	特職 III-J-3 工作時間規範 的遵守				
第十週	2	奶油芝士餅乾						
第十一週	2	起司奶酥						

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十二週	2	巧克力千層司康	特職 5-J-1 能妥善使用、保管、清洗烘焙用具 特職 6-J-2 在提示下接受指令，修正工作程序或步驟 特職 7-J-2 能在提示下表現良好的職場禮儀		麵練習、職場參訪活動。			
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						
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。