

學習主題名稱	職業訓練—烘焙	實施年級 (班級組別)	三年級(A組)	教學節數	每週(2)節，本學期共(42)節			
彈性學習課程 四類規範	<p>■特殊需求領域課程</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 ■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>							
設計理念	透過實作的方式，試探學生職業性向，認識烘焙工作的知識與技巧。並於實作過程中學習正向的工作態度、職場禮儀及所需的調適能力，以增進職業生活的社會適應。							
本教育階段 總綱核心素養 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-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</p>							
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據工作流程與步驟完成成品。 2. 能接受他人指令修正工作程序。 3. 能表現良好的職場禮儀。 							
配合融入之領 域或議題	<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 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 ■綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input 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	實作評量、觀察評量							
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
第一週	2	認識烘焙器具、 材料、工作安全 與相關注意事項	工作表現 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。	工作技能 特職 B-IV-5 職 場環境潛在危 險的認識與防 範。	1. 能正確穿上指定 工作安全防護裝 備，並做好個人清 潔。 2. 能展現良好的工 作表現，完成指定	1. 整理環境。 2. 介紹烘焙用具。 3. 清洗用具並學習分 類歸位。 4. 說明烘焙教室規定 及安全注意事項。	觀察評量 實作評量 口說	自編教材 配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第二週	2	杏仁瓦片	工作安全 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	工作態度 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	工作。 3. 能按照老師示範的動作進行操作。 4. 能依據工作要求維持作業速度。 5. 能依據作業要求在時限內完成工作。 6. 能接受臨時工作指令完成工作。 7. 能接受他人指令修正工作程序。 8. 能正向回饋他人的工作指導。 9. 不隨意碰觸工作場域的材料、成品、設備。 10. 能注意工作安全，正確操作工具。 11. 能遵守工作時的安全守則，不做出危險行為。	1. 介紹成品所需要的材料及配方比例。 2. 說明成品的作法。 3. 分組練習。 4. 包裝及分送。 5. 清洗器具與環境整理。	
第三週	2						
第四週	2	檸檬雪球	工作習慣 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。			
第五週	2						
第六週	2	台式馬卡龍	工作調適 特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。				
第七週	2						
第八週	2	造型餅乾	團隊合作 特職 7-I-1 維持職場基本禮節。				
第九週	2						
第十週	2	杏仁小西餅					
第十一週	2						
第十二週	2	蔓越莓小西餅					
第十三週	2						

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十四週	2	巧克力小西餅				
第十五週	2					
第十六週	2	燕麥餅乾				
第十七週	2					
第十八週	2					
第十九週	2	義式脆餅				
第二十週	2					
第二十一週	2	環境清潔與整理 1/20 休業式			1. 烘焙教室環境清潔。 2. 烘焙器材清潔。 3. 物品歸位與分類。	
第二十二週	2					

◎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。

學習主題名稱	職業訓練—烘焙	實施年級 (班級組別)	三年級(A組)	教學節數	每週(2)節，本學期共(34)節		
彈性學習課程 四類規範	■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 ■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						
設計理念	透過實作的方式，試探學生職業性向，認識烘焙工作的知識與技巧。並於實作過程中學習正向的工作態度、職場禮儀及所需的調適能力，以增進職業生活的社會適應。						
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-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						
課程目標	1. 能依據工作流程與步驟完成成品。 2. 能接受他人指令修正工作程序。 3. 能表現良好的職場禮儀。						
配合融入之領域或議題	<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 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 ■綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input 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 ■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 ■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	實作評量、觀察評量						
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
第一週	2	複習烘焙器具、 材料、工作安全 與相關注意事項	工作表現 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。	工作技能 特職 B-IV-5 職場環境潛在 危險的認識與 防範。	1 能正確穿上指定工作 安全防護裝備，並做好 個人清潔。 2 能展現良好的工作表 現，完成指定工作。 3 能按照老師示範的動	1. 整理環境。 2. 介紹烘焙用具。 3. 清洗用具並學習分 類歸位。 4. 說明烘焙教室規定 及安全注意事項。	觀察評量 實作評量

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第二週			工作安全 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	工作態度 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	作進行操作。 4 能依據工作要求維持作業速度。 5 能依據作業要求在時間內完成工作。 6 能接受臨時工作指令完成工作。 7. 能接受他人指令修正工作程序。 8. 能正向回饋他人的工作指導。 9. 不隨意碰觸工作場域的材料、成品、設備。 10. 能注意工作安全，正確操作工具。 11. 能遵守工作時的安全守則，不出做危險行為。		
第三週	2	椰子塔				1. 介紹成品所需要的材料及配方比例。 2. 說明成品的作法。 3. 分組練習。 4. 包裝及分送。 5. 清洗器具與環境整理。	
第四週	2	核桃塔					
第五週	2						
第六週	2	香椰蛋糕					
第七週	2						
第八週	2	香蕉核桃 杯子蛋糕	團隊合作 特職 7-I-1 維持職場基本禮節。				
第九週	2						
第十週	2	水果杯子蛋糕					
第十一週	2						
第十二週	2	母親節杯子蛋糕					
第十三週	2						

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十四週	2	戚風蛋糕					
第十五週	2						
第十六週	2	檸檬乳酪蛋糕					
第十七週	2	畢業蛋糕 畢業典禮					
第十八週	2						

◎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。