臺南市公立安平區金城國民中學 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	烘焙	實施年級 (班級組別)	七八九年級	教學節數	本學期共(84)節					
彈性學習課程 四類規範	資優類:□創造力□領 其他類:□藝術才能班 4.□其他類課程	導才能□情意發 E及體育班專門課	展□獨立發展 程	· · · · · · · ·			E性動作訓練□輔助科技運用 學生自主學習□領域補救教學					
設計理念	熟悉基礎烘焙的器材使用與麵包製程											
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-A3 具備善用資源以擬定計畫,有效執行,並發揮主動學習與創新求變的素養。 J-B1 具備運用各類符號表情達意的素養,能以同理心與人溝通互動,並理解數理、美學等基本概念,應用於日常生活中。 J-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養,並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 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。 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。 J-C3 具備秘察和接納多元文化的涵養,關心本土與國際事務,並尊重與欣賞差異。											
課程目標	2. 能依照食譜正確秤量	J-C3 具備敬祭和接納多九文化的涵養,關心本工與國際事務,並尊重與欣貞差其。 1. 認識常用烘焙食材,並能正確操作烘焙器具 2. 能依照食譜正確秤量材料及操作,完成烘焙食品 3. 培養良好的工作態度及衛生習慣										
配合融入之領域或議題]英語文融入参考]自然科學 □藝 課程 □科技		□生命教育 ■安全教育	育 □人權教育 [□法治教育 [□防災教育 [□家庭教育 [攻育 □資訊教育 □能源教育					
表現任務	口頭問答、實作評量											
	課程架構脈絡											

*************************************	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)	į	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	4	認識烘焙原料及	特職3-Ⅳ-1 閲	特職B-IV-	1.	能閱讀工	1. 依食譜拿取所需器具。	口頭問答	麵包食譜
(9/1-9/5)		器具	讀手冊進行操作	1 工作手		作手册,	2. 依食譜秤量材料。	實作評量	
第二週	4	吐司麵包	工作。	冊的閱		依照流程	3. 製作麵包麵糰。		
(9/8-9/12)		● 圓頂吐司	特職3-Ⅳ-2 依	讀。		完成成	4. 等待麵團發酵,並清洗使		
第三週	4	● 三峰吐司	據步驟組合完成	特職B-IV-		品。	用過的器具。		
(9/15-		● 葡萄乾吐司	成品。	2 物品的	2.	能維持工	5. 依不同麵包種類所需將麵		
9/19)			特職3-Ⅳ-3 依	組合與拼		作速度。	團分割整形。		
第四週	4		據工作要求維持	裝。	3.	能妥善的	6. 等待麵團發酵,並整理環		
(9/22-			作業速度,在時	特職B-Ⅳ-		保管及使	境。		
9/26)			限內完成工	3 工作效		用器具,	7. 使用烤箱烘烤麵包。		
第五週	4		作。	率的維		並防範危	8. 出爐移至架上降溫。		
(9/29-			特職4-Ⅳ-1 依	持。		險狀況。			
10/3)			據指令防範職場	特職B-IV-	4.	能接受他			
第六週	4	甜麵包	潛在危險。	5 職場環		人指導修			
(10/6-		● 紅豆麵包	特職4-Ⅳ-3 使	境潛在危		正工作程			
10/10 第一		● 奶酥麵包	用安全防護配	險的認識		序。			
次段考)			備。	與防範。	5.	能表現良			
第七週	4		特職5-Ⅳ-1 妥	特職C-Ⅳ-		好的職場			
(10/13-			善保管工作器	1 工作場		禮儀。			
10/17			具。	域中工作					
户外教育) 第八週	4		特職6-Ⅳ-2 接	器具的正					
(10/20-	4		受他人指令修正	確使用。					
10/24)			工作程序。	特職C-IV-					
第九週	4		特職 7-Ⅳ-2 表	5 工作指					
(10/27-			現良好的職場禮	導與工作					

■ 理性学育就性	LP <u>.</u>		1				
10/31)			儀。	程序修正			
第十週	4	橄欖形麵包	安 J3 了解日常	的回應。			
(11/3-		● 小布利餐包	生活容易發生事	特職C-IV-			
11/7)		● 橄欖形餐包	故的原因。	7 職場禮			
第十一週	4			儀與衝突			
(11/10-				的處理。			
11/14)							
第十二週	4						
(11/17-							
11/21)							
第十三週	4						
(11/24-							
11/28)							
第十四週	4	歐式麵包					
(12/1-12/5		● 佛卡夏					
第二次段		● 法國麵包					
考)							
第十五週	4						
(12/8-							
12/12)							
第十六週	4						
(12/15-							
12/19)							
第十七週	4						
(12/22-							
12/26)							
第十八週	4	其他類					
(12/29-		● 培根雞蛋麵					

1/2)		包			
第十九週	4	● 可頌			
(1/5-1/9)					
第二十週	4				
(1/12-1/16					
第三次段					
考)					
第二十一週	4				
(1/19-					
1/20)					

- ◎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。

臺南市公立安平區金城國民中學 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)

學習主題名稱	烘焙	實施年級 (班級組別)	七八九年級	教學節數	本學期共(80)節						
彈性學習課程 四類規範	資優類:□創造力□領 其他類:□藝術才能班 4.□其他類課程	頁導才能□情意發 E及體育班專門認	· 展□獨立發展 早程	· · · · · · ·		□功能性動作訓練□輔助科技運用前導□學生自主學習□領域補救教學						
設計理念	熟悉基礎烘焙的器材使用與中式點心製程											
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-B2 具備善用科技、資 J-B3 具備藝術展演的一 富性與美感體驗。	,定表訊般 強畫意體與 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次	與分析的知主動學子子,並發理之一,一個學子,一個學子,一個學子,一個學子,一個學子,一個學子,一個學子,一個學	適與到五 思格 環	理養 理養 理養 理養 理養 理養 理養 理義 要 資 解 其 正 重 數 章 與 公 益 。	生命議題。 李基本概念,應用於日常生活中。						
課程目標	1. 認識常用烘焙食材, 2. 能依照食譜正確秤量 3. 培養良好的工作態度	材料及操作,完										
配合融入之領域或議題]自然科學 □藝	「指引 □本土語 連術 □綜合活動 □科技融入參考指引	□生命教育 ■安全教育	育 □人權教育 □ □法治教育 □ □防災教育 □ 育 □家庭教育 □	□科技教育 □資訊教育 □能源教育						
表現任務	口頭問答、實作評量											
	課程架構脈絡											

C6-1 彈性學習課程	訂畫	(具他類)							
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)	į	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	4	認識烘焙原料及	特職3-Ⅳ-1 閲	特職B-Ⅳ-	1.	能閱讀工	1. 依食譜拿取所需器具。	口頭問答	西點蛋糕食譜
(1/21-		器具	讀手冊進行操作	1 工作手		作手册,	2. 依食譜秤量材料。	實作評量	
1/23)			工作。	冊的閱		依照流程	3. 製作點心所需麵團。		
第二週	0	蛋黄酥	特職3-Ⅳ-2 依	讀。		完成成	4. 包餡及整形。		
(2/16-		● 紅豆蛋黃酥	據步驟組合完成	特職B-Ⅳ-		品。	5. 使用烤箱烘烤。		
2/20)		● 抹茶酥	成品。	2 物品的	2.	能維持工	6. 出爐移至架上降溫。		
第三週	4		特職3-IV-3 依	組合與拼		作速度。			
(2/23-			據工作要求維持	裝。	3.	能妥善的			
2/27)			作業速度,在時	特職B-IV-		保管及使			
第四週	4		限內完成工	3 工作效		用器具,			
(3/2-3/6)			作。	率的維		並防範危			
第五週	4		特職4-IV-1 依	十 的 維 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		验			
(3/9-3/13)			據指令防範職場	行。 特職B-IV-	1	能接受他			
第六週	4	綠豆椪	據相令的 軋觚物 潛在危險。	行級D=IV= 5 職場環	4.				
(3/16-		● 綠豆椪				人指導修工工作和			
3/20)		● 花型綠豆椪	特職4-Ⅳ-3 使	境潛在危		正工作程			
第七週	4	花現玫好	用安全防護配	險的認識	_	序。			
(3/23-3/27)	1	10.90,22.34	備。	與防範。	5.	能表現良			
第一次段			特職5-Ⅳ-1 妥	特職C-IV-		好的職場			
考)			善保管工作器	1工作場		禮儀。			
第八週	4		具。	域中工作					
(3/30-4/3)			特職6-Ⅳ-2 接	器具的正					
第九週	4			確使用。					
(4/6-4/10)			工作程序。	特職C-IV-					
第十週	4	太陽餅	特職 7-Ⅳ-2 表	5 工作指					
(4/13-		● 太陽餅	現良好的職場禮	導與工作					
4/17)		● 深緣餅							

CO-1 押性字音缺憶	LP <u>LU</u>		,				
第十一週	4		儀。	程序修正			
(4/20-			安 J3 了解日常	的回應。			
4/24)			生活容易發生事	特職C-IV-			
第十二週	4		故的原因。	7 職場禮			
(4/27-5/1)				儀與衝突			
第十三週	4			的處理。			
(5/4-5/8)							
第十四週	4	鳳梨酥					
(5/11-5/15		● 鳳凰酥					
第二次段		● 蘋果酥					
考)							
第十五週	4						
(5/18-							
5/22)							
第十六週	4						
(5/25-							
5/29)							
第十七週	4						
(6/1-6/5)							
第十八週	4	廣式月餅					
(6/8-6/12)		● 烏豆沙月餅					
第十九週	4	● 蓮蓉月餅					
(6/15-							
6/19)		-					
第二十週	4						
(6/22-6/26							
第三次段							
考)							

第二十一週 4			
(6/29-			
6/30)			

- ◎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。