

臺南市公立佳里區佳里國民中學 115 學年度第一學期九年級彈性學習 職業教育 課程計畫(□普通班/□藝才班/□體育班/■資源班)

學習主題名稱	職業教育	實施年級 (班級組別)	資源班九年級	教學節數	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□獨立研究 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	引導學生透過實際操作，學習西點烘焙、中餐基礎烹飪知識和技巧，培養良好的工作態度與習慣，遵守職場安全衛生守則，提升未來獨立生活和職場參與基礎能力。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備職場所需良好的身心發展知能與態度，並於團體中展現自我潛能、探索人性、自我價值及生命意義、積極實踐。 J-C2 具備職場中利他與合群的知能與態度，並培育於職場中相互合作及與人和諧互動的素養。							
課程目標	一、能閱讀操作說明，依據流程與步驟完成指定烘焙及餐飲成品，並自我檢視工作的完整度和正確性。 二、能認識職場環境的潛在危險，遵守相關安全規範，並學會正確操作工作器具。 三、能建立正確的工作態度與習慣，遵守指令並積極參與工作。							
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	1. 表現適當且專注、負責的工作態度 2. 在團隊合作下，完成每週指定的實作成品 3. 完成烘焙及餐飲職場相關的工作流程操作 4. 對於工作安全能夠牢記並確實執行							
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 第二週	4	1. 認識職場 - 烘焙教室 2. 餐飲課程簡介	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。	特職 B-IV-1 工作手冊的	1. 能指認常用材料及器具。	1. 介紹課前的準備及安全注意事項。 2. 認識烘焙教室的環境與設	教師觀察 口頭問答 指認	烘焙食譜書 Youtube 影片

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。	閱讀。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	2. 能讀懂配方表的流程步驟。 3. 能具備工作安全及危機處理知能。	備。 3. 認識常用的烘焙材料。 4. 認識常用器具及擺放位置。 5. 認識烘焙基本操作步驟與流程。 6. 環境打掃及器具清潔。		
第三週 第六週	8	西點製作 乳酪核桃布朗尼 黑糖麻糬麵包 火腿起司麵包 蘑菇培根鹹派 中餐製作 沙茶雞胸肉 蠔油雞翅 金沙杏鮑菇	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 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。	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能說出製作麵包所需材料和器具的名稱。 2. 能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3. 能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和擺盤等)。	1. 正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2. 閱讀配方表，分工合作完成食材清洗和材料秤量。 3. 教師示範後輪流動手操作練習。 4. 食材、器具的歸位與環境的整理。	教師觀察 口頭問答 實作評量	自編講義
第七週 第十週	8	西點製作 蜜醬起司條 娜娜卡士達布丁 可可榛果麵包 蜜橙巧克力 中餐製作 沙茶洋蔥豬肉片 蔬菜煎餅 薑汁燒肉 皮蛋蒼蠅頭	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 4-IV-3 使用安全防護配備。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	3. 能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和擺盤等)。			
第十一週 第十四週	8	西點製作 杏仁最中 葡式蛋塔 蔓越莓雪花酥			4. 能確實清洗食材及			

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		紐約乳酪蛋糕 中餐製作 XO 醬炒大黃瓜 菌菇豆腐煲 麻婆豆腐	特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。	特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	器具。 5. 能自我檢視工作的完成度。 6. 能遵守工作場域應注意的安全事項。			
第十五週 第十七週	6	西點製作 法式焦糖堅果塔 杏仁瓦片 杏仁千層酥 蔓越莓巧克力麵包 黑糖蔓越莓燕麥餅 中餐製作 培根蒜香奶油蘑菇 洋蔥小黃瓜炒雞丁 玉米可樂餅 番茄鮮菇煲 沙茶杏鮑菇						
第十八週 第二十週	6	西點製作 蔓越莓巧克力麵包 黑糖蔓越莓燕麥餅 中餐製作 番茄鮮菇煲 沙茶杏鮑菇						

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第廿一週	2	職場環境總整理	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。	特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1. 能確實清洗器具並正確歸位。 2. 能自我檢視工作的完成度。 3. 能遵守工作場域應注意的安全事項。	1. 將工作器具清潔並歸位。 2. 依序整理烘焙教室內外環境。 3. 將垃圾正確分類並放置至指定區域。	實作評量	自編講義
------	---	---------	--	---	--	---	------	------

◎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。

臺南市公立佳里區佳里國民中學 115 學年度第二學期九年級彈性學習 職業教育 課程計畫(□普通班/□藝才班/□體育班/■資源班)

學習主題名稱	職業教育	實施年級 (班級組別)	資源班九年級	教學節數	本學期共(36)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□獨立研究 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	引導學生透過實際操作，學習西點烘焙、中餐基礎烹飪知識和技巧，培養良好的工作態度與習慣，遵守職場安全衛生守則，提升未來獨立生活和職場參與基礎能力。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備職場所需良好的身心發展知能與態度，並於團體中展現自我潛能、探索人性、自我價值及生命意義、積極實踐。 J-C2 具備職場中利他與合群的知能與態度，並培育於職場中相互合作及與人和諧互動的素養。							
課程目標	一、能閱讀操作說明，依據流程與步驟完成指定烘焙及餐飲成品，並自我檢視工作的完整度和正確性。 二、能認識職場環境的潛在危險，遵守相關安全規範，並學會正確操作工作器具。 三、能建立正確的工作態度與習慣，遵守指令並積極參與工作。							
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	1. 表現適當且專注、負責的工作態度 2. 在團隊合作下，完成每週指定的實作成品 3. 完成烘焙及餐飲職場相關的工作流程操作 4. 對於工作安全能夠牢記並確實執行							
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	1. 認識職場 - 烘焙教室 2. 餐飲課程簡介	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。	特職 B-IV-1 工作手冊的	1. 能指認常用材料及器具。	1. 介紹課前的準備及安全注意事項。 2. 認識烘焙教室的環境與設	教師觀察 口頭問答 指認	烘焙食譜書 Youtube 影片

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。	閱讀。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	2. 能讀懂配方表的流程步驟。 3. 能具備工作安全及危機處理知能。	備。 3. 認識常用的烘焙材料。 4. 認識常用器具及擺放位置。 5. 認識烘焙基本操作步驟與流程。 6. 環境打掃及器具清潔。		
第二週 第四週	6	西點製作 蔓越莓乳酪麵包 鹽味奶油卷 奶酥麵包 中餐製作 芋頭米粉湯 番茄蔬菜麵疙瘩 毛豆炒豆干	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 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。	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能說出製作麵包所需材料和器具的名稱。 2. 能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3. 能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和擺盤等)。 4. 能確實清洗食材及器具。	1. 正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2. 閱讀配方表，分工合作完成食材清洗和材料秤量。 3. 教師示範後輪流動手操作練習。 4. 食材、器具的歸位與環境的整理。	教師觀察 口頭問答 實作評量	自編講義
第五週 第七週	6	西點製作 娜娜特濃板卡士 達布丁 德式香腸卷 美式巧克力軟餅乾 中餐製作 米血醬燒杏鮑菇 豆腐燴娃娃菜 糖醋雞丁	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 4-IV-3 使用安全防護配備。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	3. 能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和擺盤等)。 4. 能確實清洗食材及器具。			
第八週 第十週	6	西點製作 美式檸檬派 牛奶甜甜圈 藍莓乳酪丁麵包 中餐製作	特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-1	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。				

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		玉米筍豬肉捲 香菇炒水蓮 照燒書菜嫩雞	妥善保管工作器具。 特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。	2 工作效能的增進與維持。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	5. 能自我檢視工作的完成度。 6. 能遵守工作場域應注意的安全事項。			
第十一週 第十三週	6	西點製作 脆皮軟心布朗尼 岩燒乳酪麵包 青葡萄水果塔 中餐製作 XO 醬炒黃金豆腐 起司薯球 滑蛋鮮菇	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 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。 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能說出製作麵包所需材料和器具的名稱。 2. 能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3. 能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和擺盤等)。 4. 能確實清洗食材及器具。 5. 能自我檢	1. 正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2. 閱讀配方表，分工合作完成食材清洗和材料秤量。 3. 教師示範後輪流動手操作練習。 4. 食材、器具的歸位與環境的整理。	教師觀察 口頭問答 實作評量	自編講義
第十四週 第十六週	6	西點製作 德式 Q 腸麵包卷 軟式綜合果乾 巧克力可可麵包 中餐製作 蝦仁毛豆燴豆腐 麻油松阪豬 馬鈴薯燉肉	特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 4-IV-3 使用安全防護配備。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能說出製作麵包所需材料和器具的名稱。 2. 能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3. 能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和擺盤等)。 4. 能確實清洗食材及器具。 5. 能自我檢	1. 正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2. 閱讀配方表，分工合作完成食材清洗和材料秤量。 3. 教師示範後輪流動手操作練習。 4. 食材、器具的歸位與環境的整理。	教師觀察 口頭問答 實作評量	自編講義
第十七週 第十八週	4	西點製作 芒果鮮奶酪 檸檬愛玉飲 中餐製作 鮮蔬豬肉捲 茄汁豆腐蝦球	特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 4-IV-3 使用安全防護配備。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能說出製作麵包所需材料和器具的名稱。 2. 能讀懂配方表和能正確使用電子磅秤。 3. 能正確使用工作器具並依提示完成操作流程(滾圓、擀平、秤重、分割、整形和擺盤等)。 4. 能確實清洗食材及器具。 5. 能自我檢	1. 正確穿戴工作服，依指示完成器具及材料準備。 2. 閱讀配方表，分工合作完成食材清洗和材料秤量。 3. 教師示範後輪流動手操作練習。 4. 食材、器具的歸位與環境的整理。	教師觀察 口頭問答 實作評量	自編講義

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			具。 特職 5-IV-2 主動表達需求以 增進工作效能。 特職 5-IV-4 遵守工作時間規 範。	工作效能的 增進與維 持。 特職 C-IV- 3 工作時間規 範的遵守。	視工作的 完成度。 6. 能遵守工 作場域應注 意的安全事 項。			
--	--	--	---	--	---	--	--	--

◎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。