

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第三週	2	蘋果蛋糕	特職 3- I-2 表現完成指定工作所需的基本能力。	識。 特職 B- I I-1 常用工具的 使用方式。	安全規範。 2.能按照食譜秤出製作的份量 3.能按照指令完成製作步驟 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。	3.準備材料，依照食譜並使用磅秤測量材料。 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。 7.能與他人分享成品並說出該成品名稱。		
第四週	2	雙重巧克力酥皮麵包						
第五週	2	抹茶麻糬曲奇						
第六週	2	海苔肉鬆迷你吐司	特職 3- II-2 使用常用工具製作成品。	特職 B- I I-2 職場環境清潔整理。	6.能說出烘焙教室安全警語的意思。			
第七週	2	巧克力爆漿蛋塔						
第八週	2	牛奶棒						
第九週	2	起酥圓球派	特職 4- II-1 辨識安全警語。	特職 B- I I-3 安全警語的認識與防災演練。	7.能準時到烘焙教室上課。			
第十週	2	橘子蛋糕						
第十一週	2	糯米椰蓉老婆餅						
第十二週	2	日式蛋黃麻糬小吐司	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。				
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	雙重巧克力蘑菇頭瑪芬						
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 115 學年度第二學期七年級混齡彈性學習 職業教育 課程計畫(□普通班/□藝才班/□體育班/■特教班-資)

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(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		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

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

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。	1.檢查圍裙、口罩、保鮮盒。	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	特職 3- I-2 表現完成指定工作所需的基本能力。	特職 B- I I-1 常用工具的使用方式。	2.能按照食譜秤出製作的份量	2.洗淨雙手。	3.準備材料，依照食譜並使用磅秤測量材料。	4.依照教師教學步驟製作點心。
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						
第八週	2	蛋黃餅乾						
第九週	2	檸檬磅蛋糕						
第十週	2	奶油芝士餅乾	特職 3- II-2 使用常用工具製作成品。	特職 B- I I-2 職場環境清潔整理。	3.能按照指令完成製作步驟	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。	6.進行收拾工作、整理工作臺。
第十一週	2	起司奶酥						
第十二週	2	巧克力千層司康						
第十三週	2	脆皮蜂蜜蛋糕	特職 4- II-1 辨識安全警語。	特職 B- I I-3 安全警語的認識與防災演練。	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	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。	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						

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

◎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。