

臺南市立復興國民中學 115 學年度第一學期三年級彈性學習 特殊需求 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)	三年級	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	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	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	☐ 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	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 或學習單
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	工作技能 特職 B-IV-5 職場環境潛在 危險的認識與	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	(一) 1 整理環境。 2 介紹烘焙用具。 3 清洗用具並學習	觀察評量 實作評量	配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第二週	2	杏仁瓦片	內完成工作。	防範。	現，完成指定工作。	分類歸位。		
第三週	2				3. 能按照老師示範的動作進行操作。	4 說明烘焙教室規定及安全注意事項。		
第四週	2	檸檬雪球	工作安全	工作態度	4. 能依據工作要求維持作業速度。			
第五週	2		特職 4-IV-4 遵守	特職 C-IV-1	5. 能依據作業要求在時限內完成工作。	(二)		
第六週	2	台式馬卡龍	不同工作場域之安全規範。	工作場域中工作器具的正確使用。	6. 能接受臨時工作指令完成工作。	1. 介紹成品所需要的材料及配方比例。		
第七週	2			特職 C-IV-3	7. 能接受他人指令修正工作程序。	2. 說明成品的作法。		
第八週	2	造型餅乾	工作習慣	工作時間規範的遵守。	8. 能正向回饋他人的工作指導。	3. 分組練習。		
第九週	2		特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職 C-IV-5	9. 不隨意碰觸工作場域的材料、成品、設備。	4. 包裝及分送。		
第十週	2	杏仁小西餅		工作指導與工作程序修正的回應。	10. 能注意工作安全，正確操作工具。	5. 清洗器具與環境整理。		
第十一週	2	蔓越莓小西餅	工作調適		11. 能遵守工作時的安全守則，不做出危險行為。			
第十二週	2		特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。					
第十三週	2	巧克力小西餅						
第十四週	2							
第十五週	2	燕麥餅乾						
第十六週	2							
第十七週	2	義式脆餅						
第十八週	2							
第十九週	2							
第二十週	2	迷迭香餅乾						
第二十一週	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「編自選教材或學習單」，敘明「無」即可。

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第六週	2	香椰蛋糕	工作安全 特職 4-IV-4 遵守 不同工作場域之 安全規範。 工作習慣 特職 5-IV-3 接受 臨時工作指令完 成工作。 工作調適 特職 6-IV-3 正向 回饋他人的工作 指導。	工作態度 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。 特職 C-IV-5 工作指導與工 作程序修正的 回應。	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。	習分類歸位。 4 說明烘焙教室 規定及安全注 意事項。 (二) 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。		
第七週	2							
第八週	2	香蕉核桃杯子蛋						
第九週	2	糕						
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							
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							
第十八週	2	收拾與清點材料						

◎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「編自選教材或學習單」，敘明「無」即可。