

臺南市公立永康區永康國民中學 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 / ☒ 特教班)

學習主題名稱	職業教育	實施年級 (班級組別)	九年級	教學節數	本學期共(105)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	落實多元智慧與適性發展的教育理念，包含理論課與實作及試探課程，學生可從實務中學習，加深對職類生涯的認識。							
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-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-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. 培養學生生涯發展的基本能力。 2. 由職群的實務學習中，加深對未來生涯之試探。 3. 培育人本情懷與統整能力。 4. 培養自我發展、創造思考及適應變遷的能力。 5. 建立正確的生涯價值觀及奠定生涯準備的基礎。							
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. 每位學生完成學習檔案冊，並置入生涯檔案中。 2. 搭配年度校慶園遊會活動，完成商品製作與展銷任務。							
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	5	1. 食品職群之 基本介紹及	特職 1-IV-5 認識 所欲就讀科系內	特職 B-IV-4 工作參照標準	1. 認識食品職 群。	1-1. 食品職群實習科 目介紹	筆記抄寫 口頭問答	課程學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		職業安全與道德 2. 食品加工的範圍與產業 3. 食品原料與機具 4. 食品安全與衛生	容資訊。 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。 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。	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。	2. 認識食品職群的基本技能及未來生涯進路發展。 3. 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。	1-2. 食品職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德 2-1. 食品群各科主要學習內容與證照 2-2. 食品相關產業介紹 3-1. 食品原料的介紹 3-2. 食品機具的介紹 4-1. 食品安全的介紹 4-2. 食品衛生觀念的介紹	課程討論 實作演練
第二週	5	1. 烘焙基本單元-蛋糕類	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 5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-IV-3 工作效率的維持。 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. 認識烘焙的基本知識。 2. 習得蛋糕類、西點類 3. 烘焙食品的基本操作方法。 4. 習得麵包類、蛋糕類、西點類烘焙食品的創作及應用能力。 5. 增進對烘焙的學習興趣並建立良好工作	1-1. 蛋糕製作概論 1-2. 麵糊類蛋糕製作-重奶油蛋糕	
第三週	5	1. 烘焙基本單元-蛋糕類				1-1. 蛋糕製作概論 1-2. 乳沫類蛋糕製作-海綿蛋糕	
第四週	5	1. 烘焙基本單元-蛋糕類				1-1. 蛋糕製作概論 1-2. 戚風類蛋糕製作-戚風蛋糕捲	
第五週	5	1. 烘焙基本單元-西點類				1-1 巧克力棋普 1-2. 棋格餅乾	
第六週	5	1. 烘焙延伸單元-麵包類				1-1 麵包製作-紅豆甜麵包	
第七週	5	段考總複習				1-1 蛋糕製作重點整	

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。 特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 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。	態度。	理與回顧		
第八週	5	1. 烘焙 延伸單元-麵包類				1-1 土司製作-圓頂奶油吐司		
第九週	5	1. 烘焙 延伸單元-麵包類				1-1 土司製作-鮮奶吐司		
第十週	5	1. 烘焙 延伸單元-進階西點類				1-1 比薩類製作-綜合比薩		
第十一週	5	1. 中式米食加工 基本單元-米粒類				1-1. 中式米食加工概論 1-2. 飯粒型製作-筒仔米糕		
第十二週	5	1. 中式米食加工 基本單元-漿(粿)粉類				1-1米漿型製作-碗粿		
第十三週		段考總複習				1-1麵包、中式米食製作重點與回顧		
第十四週	5	1. 中式米食加工 基本單元-漿(粿)粉類				1-1米漿型製作-蘿蔔糕		
第十五週	5	1. 中式米食加工 基本單元-漿(粿)粉類				1-1米漿型製作-蘿蔔糕		
第十六週	5	1. 中式米食加工 進階米粒類				1-1米漿型製作-廣東粥		
第十七週	5	1. 果蔬加工				1. 果蔬加工概論		

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		2. 糖漬類				2. 各類果醬與果凍製作-柑橘果醬、草莓果醬或蘋果果醬		
第十八週	5	1. 果蔬加工 2. 醃漬類				1. 醃漬概論 2. 台式泡菜製作 3. 韓式泡菜製作		
第十九週	5	1. 烘焙 延伸單元-麵包類				土司製作-蔓越莓吐司		
第二十週	5	1. 烘焙 延伸單元-麵包類				土司製作-蔓越莓吐司		
第二十一週	5	總複習				本學期各種加工概念 總複習		

◎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。

臺南市公立永康區永康國民中學 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/ ☒ 特教班)

學習主題名稱 (中系統)	職業教育	實施年級 (班級組別)	九年級	教學節數	本學期共(90)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	落實多元智慧與適性發展的教育理念，包含理論課與實作及試探課程，學生可從實務中學習，加深對職類生涯的認識。							
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-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-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. 培養學生生涯發展的基本能力。 2. 由職群的實務學習中，加深對未來生涯之試探。 3. 培育人本情懷與統整能力。 4. 培養自我發展、創造思考及適應變遷的能力。 5. 建立正確的生涯價值觀及奠定生涯準備的基礎。							
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 ☐ 原住民族教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育							
表現任務	1. 每位學生完成學習檔案冊，並置入生涯檔案中。 2. 搭配年度校慶園遊會活動，完成商品製作與展銷任務。							
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	5	1. 餐旅職群之基本介紹及職業	特職 1-IV-5 認識所欲就讀科系	特職 B-IV-4 工作參照標	1. 能習得餐飲職群的	1-1 餐旅職群實習科目介紹	筆記抄寫 口頭問答	課程學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		安全與道德 2. 餐旅職群概論 3. 基本單元：廚房器具的認識、使用與衛生安全	內容資訊。 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。 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。	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。	基本概論 2. 能了解近年餐飲職權發展與可行的升學就業進路	1-2 餐旅職群未來升學進路介紹 1-3 安全的工作態度 1-4 敬業合作之職業道德 2-1 餐旅的類別與特性 2-2 餐旅從業人員的工作內容 2-3 餐旅從業人員應有的素養 2-4 培養正確服務態度 2-5 瞭解餐旅業未來的願景 3-1 認識廚房設備與器具	課程討論 實作演練	
第二週	5	1. 中餐廚房器具的認識、使用與衛生安全 2. 中餐基礎烹調實習	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-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-IV-3 工作效率的維持。	1. 能具備中餐烹調基礎知能與烹調技術	1-1 正確的使用刀具 1-2 基礎刀工介紹及練習 2-1 煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習		
第三週	5	1. 中餐食材的認識、保存與烹調法介紹 2. 中餐基礎烹調法實習	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。	特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。	2. 能說出中餐廚房中常見的職業危險及安全守則	1-1 六大類食物與營養素 1-2 食材辨識 1-3 食物保存與原則 1-4 基本烹調法 2-1 炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習		
第四週	5	1. 中餐基礎烹調法實習	特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。		1-1 蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習		
第五週	5	1. 中餐基礎烹調法實習	特職 6-IV-2 接受他人指令修正	特職 C-IV-1		1-1 煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條練習 2-1 米食產品認識		
第六週	5	1. 中餐基礎烹調				米食產品認識		

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		法實習	工作程序。 特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。 特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	工作場域中 工作器具的正確使用。 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。				
第七週	5	段考總複習				中餐基礎烹調法複習		
第八週	5	1. 延伸單元：地方小吃			1. 能具備地方小吃烹調基礎知能與烹調技術	冷水麵食操作練習		
第九週	5	1. 延伸單元：地方小吃				冷水麵食操作練習		
第十週	5	1. 延伸單元：地方小吃				燙麵麵食操作練習		
第十一週	5	1. 延伸單元：地方小吃				燙麵麵食操作練習		
第十二週	5	1. 西餐廚房器具的認識、使用與衛生安全 2. 西餐基礎烹調法實習			1. 能具備西餐烹調基礎知能與烹調技術 2. 能說出西餐廚房中常見的職業危險及安全守則	1-1 認識廚房設備與器具 1-2 正確的使用刀具 1-3 洗滌切割順序與 5S 管理 1-4 食材切割規格、蔬菜棒切割練習 2-1 義大利什錦蔬菜濃湯		
第十三週	5	1. 西餐食材的認識、保存與烹調法介紹 2. 西餐基礎烹調法實習				1-1 認識辛香料及調味料 1-2 主廚沙拉佐千島醬 / 義式油醋汁練習 2-1 西式炸豬排、酥炸拼盤練習		
第十四週	5	1. 西餐基礎烹調法實習				1-1 焗烤土司、烤紙包魚		
第十五週	5	1. 西餐基礎烹調法實習 2. 延伸-烘焙廚房器具的認識與安全使用方法				1-1 認識烘焙的設備與器具 1-2 正確使用攪拌機、烤箱等機具設備 2-1 糕點麵團與餅乾		
第十六週	5	1. 延伸-烘培實務			1. 能具備烘焙基礎知能與製作	1-1 蛋糕與蛋糕簡易裝飾		
第十七週	5	1. 延伸-烘培實務				1-1 甜點擺盤		

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

					技術 2. 能說出烘焙廚房中常見的職業危險及安全守則			
第十八週	5	1. 課程複習 2. 環境整理	特職 6-IV-1 因應工作場域的變動保持工作效率 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能學習有效率管理工作場域中的工作器具 2. 能正向回饋他人的指導	1-1 課程心得分享 1-2 複習各單元重點 2-1 環境打掃、器具與工具清潔歸位	口頭問答	檔案整理

◎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。