

臺南市立玉井國民中學 115 學年度第一學期八年級彈性學習特殊需求=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	特殊需求-職業教育	實施年級 (班級組別)	八年級	教學節數	本學期共(63)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	使學生熟悉職場運作規則、培養工作態度及學習職場用語							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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。							
課程目標	1. 能建立正向的工作態度 2. 能具備基本的烹飪技巧 3. 能製作各項烹飪食品							
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							
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	3	職群概論	1. 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德(1節) 2. 餐旅職群概論(2節) 1. 廚房器具的認識、使用與衛生	工作知識(特職I): 包含職業的相關資訊，求職技巧與應用能力。	1. 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德(1節) 2. 餐旅職群概論(2節)	1-1 餐旅職群實習科目介紹 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	問答、紙筆	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			安全(3節) 2. 食材的認識、保存與烹調法介紹(3節) 3. 基本烹調實習(3節)	特 職 I-J-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。 特 職 I-J-2 潛在職業疾病的認識。 特 職 I-J-3 自我介紹的擬定與相關表件填寫方式。 特 職 I-J-4 交通工具的運用方式。		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		
第二週	3	中餐廚藝製作	1. 飲料調製介紹(3節) 3. 茶的分類及沖泡(3節)	特職III-J-1 工作場域中工作器具的使用方式。 特職III-J-2 工作效能的增進與維持方式。 特職III-J-3 工作時間規範的遵守。 特職III-J-4 工作壓力的調適方	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全(3節)	1-1 認識廚房設備與器具 1-2 正確的使用刀具 1-3 基礎刀工介紹及練習-三色炒肉丁	實作	無
第三週	3	中餐廚藝製作	2. 乳品、果汁及碳酸飲料(3節) 1. 基本烹調法實習(3節) 3. 基本烹調法實習(3節)		2. 食材的認識、保存與烹調法介紹(3節)	2-1 六大類食物營養素 2-2 食材辨識 2-3 食物保存與原則 2-4 基本烹調法-家常煎豆腐	實作	無
第四週	3	中餐廚藝製作	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全(1節) 3. 基本烹調實習(2節)		3. 基本烹調實習(3節)	3-3 炒-蕃茄炒蛋、培根蛋炒飯-培根蛋炒飯	實作	無
第五週	3	飲料調製實務	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全(1節) 3. 基本烹調實習(2節)		1. 飲料調製介紹(3節)	1-1 認識飲料的定義、種類 1-2 認識機具設備及器皿 1-3 飲料調製方法練習(直接注入法、漂浮法)-奇異之吻	實作	無
第六週	3	飲料調製實務	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全(1節) 3. 基本烹調實習(2節)		3. 茶的分類及沖泡(3節)	3-1 認識茶的分類及特性 3-2 茶的基本沖泡-冰珍珠奶茶	實作	無
第七週	3	飲料調製實務	3. 茶的分類及沖泡(3節)		2. 乳品、果汁及碳酸飲料(3節)	2-1 認識乳製品種類、特性與應用 2-3 飲品的變化與調製-綠茶多多	實作	無
第八週	3	西餐廚藝製作	3. 茶的分類及沖泡(3節) 2. 乳品、果汁及碳酸飲料(3節)		1. 基本烹調法實習(3節)	3-2 基本烹調-Baking 烘烤、Gratin 焗烤-焗烤通心麵	實作	無
第九週	3	中餐廚藝製作	2. 乳品、果汁及碳酸飲料(3節)		3. 基本烹調法實習(3節)	3-1. 煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習-香菇肉絲油飯	實作	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第十週	3	中餐廚藝製作	2. 烘焙原料的認識 (1節) 3. 烘焙實物(2節)	2. 烘焙原料的認識 (1節) 3. 烘焙實物(2節) 式。 特職III-J-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。 特職III-J-6 工作價值觀的區辨。 特職III-J-7 職場禮儀的表現與排解衝突的方式。	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全(1節) 3. 基本烹調實習(2節)	1-3基礎刀工介紹及練習 3-4 煎、炸-鹽酥雞+炸薯條	實作	無
第十一週	3	中餐廚藝製作			1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全(1節) 3. 基本烹調實習(2節)	3-2 蒸、羹-茶碗蒸-肉羹麵	實作	無
第十二週	3	飲料調製實務			3. 茶的分類及沖泡(3節)	3-1認識茶的分類及特性 3-2 茶的基本沖泡-冰奶泡紅茶、冰紅茶	實作	無
第十三週	3	飲料調製實務			3. 茶的分類及沖泡(3節)	3-2 茶的基本沖泡-冰椰果奶茶	實作	無
第十四週	3	飲料調製實務			2. 乳品、果汁及碳酸飲料(3節)	2-2 認識碳酸飲料及礦泉水的種類-水蜜桃冰沙、水蜜桃氣泡水	實作	無
第十五週	3	飲料調製實務			2. 乳品、果汁及碳酸飲料(3節)	2-3 飲品的變化與調製-藍色珊瑚礁	實作	無
第十六週	3	西餐廚藝製作 (延伸單元)			2. 烘焙原料的認識 (1節) 3. 烘焙實物 (2節)	2-1認識烘焙原理 2-2 烘焙原料辨識 3-3 蛋糕與蛋糕簡易裝飾-巧克力蛋糕捲	實作	無
第十七週	3	西點廚藝製作			2. 烘焙原料的認識 (1節) 3. 烘焙實物	2-1認識烘焙原理 2-2烘焙原料辨識 3-2Yeast Doughs 發酵麵糰-夏威夷披薩	實作	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

					(2 節)			
第十八週	3	西點廚藝製作			原味餅乾	2-1 認識烘焙原理 2-2 簡易餅乾製作	實作	無
第十九週	3	西點廚藝製作			茶葉餅乾	2-1 認識烘焙原理 2-2 簡易餅乾製作	實作	無
第二十週	3	西點廚藝製作			蔓越莓餅乾	2-1 認識烘焙原理 2-2 簡易餅乾製作	實作	無
第二十一週	3	西點廚藝製作			巧克力餅乾	2-1 認識烘焙原理 2-2 簡易餅乾製作	實作	無

◎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。

臺南市立玉井國民中學 115 學年度第二學期八年級彈性學習特殊需求-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	特殊需求-職業教育	實施年級 (班級組別)	八年級	教學節數	本學期共(63)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	使學生熟悉職場運作規則、培養工作態度及學習職場用語							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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。							
課程目標	1. 能建立正向的工作態度 2. 能具備基本的烹飪技巧 3. 能製作各項烹飪食品							
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							
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	3	職群概論	特職5-J-1 妥善 保管工作器具。 特職5-J-2 主動 表達需求以增進 工作效能。 特職5-J-3 接受 臨時工作指令完	工作知識 (特職I): 包含職業的 相關資訊， 求職技巧與 應用能力。	1. 食品職群 之基本介 紹及職業 安全與道 德(1 節) 2. 食品加工 的範圍與	1-1 食品職群實習科目介紹 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	實作	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			成工作。 特職5-J-4 遵守工作時間規範。 特職5-J-5 調適工作變動之壓力。 特職6-J-1 因應工作場域的變動保持工作效率。 特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。 特職6-J-3 正向回饋他人的工作指導。 特職6-J-4 區辨不同的工作價值觀。 特職7-J-1 修正影響人際關係的習慣。 特職7-J-2 表現良好的職場禮儀。 特職7-J-3 因應不同對象、身分主動調整問候用語。 特職7-J-4 排解與他人相處的衝突。	特職 I-J-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。 特職 I-J-2 潛在職業疾病的認識。 特職 I-J-3 自我介紹的擬定與相關表件填寫方式。 特職 I-J-4 交通工具的運用方式。 特職III-J-1 工作場域中工作器具的使用方式。 特職III-J-2 工作效能的增進與維持方式。 特職III-J-3 工作時間規範的遵守。 特職III-J-4 工作壓力的調適方	產業 3. 食品原料與機具 4. 食品安全與衛生 5. 食品檢驗分析及生物技術 (第2-5單元共2節)	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 5-1 微生物、化學介紹 5-2 生物技術介紹		
第二週	3	中式米食加工			1. 米粒類(3節)	1-1 中式米食加工概論 1-2 飯粒型製作-筒仔米糕	實作	無
第三週	3	中式米食加工			2. 漿(粿)粉類(3節)	2-1 米漿型製作-蘿蔔糕	實作	無
第四週	3	中式米食加工			2. 漿(粿)粉類(3節)	2-1 米漿型製作-碗粿	實作	無
第五週	3	中式麵食加工			1. 水調(和)麵類(3節)	1-1 中式麵食加工概論 1-2 水調(和)麵類製作-蔥油餅	實作	無
第六週	3	中式麵食加工			2. 發麵類(3節)	2-2 發酵麵類製作-豆沙包	實作	無
第七週	3	中式麵食加工			3. 酥(油)皮、糕(漿)皮類(3節)	3-2 糕(漿)皮類製作-桃酥	實作	無
第八週	3	中式米食加工			1. 米粒類(3節)	2-1 米漿型製作-廣東粥	實作	無
第九週	3	中式米食加工			2. 漿(粿)粉類(3節)	2-2 漿糰型製作-麻糬	實作	無
第十週	3	中式米食加工			漿(粿)粉類(3節)	2-2 漿糰型製作-鍋貼	實作	無
第十一週	3	中式麵食加工			3. 酥(油)皮、糕(漿)	3-1 酥(油)皮類製作-菊花酥	實作	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			式。 特職III-J-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。 特職III-J-6 工作價值觀的區辨。 特職III-J-7 職場禮儀的表現與排解衝突的方式。	皮類(3 節)			
第十二週	3	中式麵食加工		發麵類(3 節)	2-1 發粉類製作-水煎包	實作	無
第十三週	3	中式麵食加工		1. 水調(和)麵類(3 節)	1-2 水調(和)麵類製作-蛋餅	實作	無
第十四週	3	西點廚藝製作		原味餅乾	2-1 認識烘焙原理 2-2 簡易餅乾製作	實作	無
第十五週	3	西點廚藝製作		茶葉餅乾	2-1 認識烘焙原理 2-2 簡易餅乾製作	實作	無
第十六週	3	西點廚藝製作		蔓越莓餅乾	2-1 認識烘焙原理 2-2 簡易餅乾製作	實作	無
第十七週	3	西點廚藝製作		巧克力餅乾	2-1 認識烘焙原理 2-2 簡易餅乾製作	實作	無
第十八週	3	西點廚藝製作		簡單食物處理	1. 馬鈴薯料理	實作	無
第十九週	3	西點廚藝製作		簡單食物處理	1. 紅蘿蔔炒蛋	實作	無
第二十週	3	西點廚藝製作		簡單食物處理	1. 水煮地瓜葉	實作	無
第二十一週	3	西點廚藝製作		簡單食物處理	1. 焗烤吐司	實作	無

◎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。