

112 學年度嘉義縣布袋國民中學特殊教育資源班第一、二學期特殊需求領域職業教育課程餐旅職群組 教學計畫表 設計者：方英豪

一、教材來源：■自編 □編選-參考教材○○

二、本領域每週學習節數：3 節

三、教學對象：7 年級學障0人、智障 1人

四、核心素養/課程目標

8 年級智障2人、情障2人。

領域核心素養	課程（學年）目標
<p>特職-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。</p> <p>特職-J-B2 具備於職場中善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨職場中人與科技、資訊、媒體的互動關係。</p> <p>特職-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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識餐旅工作環境及其相關設備的安全性。 2. 透過網路媒體，提升對餐旅職群的認識與增進專業知能。 3. 能正確使用家政教室的器材 4. 能依步驟完成簡易餐點備置 5. 能養成良好的職場工作態度 6. 能增進與同儕溝通協調合作之能力。 7. 能閱讀手冊(說明書)完成物品組合和拼裝。

五、本學期課程內涵：第一學期評量

教學進度	單元名稱	課程學習表現	課程學習內容	學習目標	教學重點	評量方式
第 1 ~2週	餐旅職群的課程、環境介紹	<p>特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。</p> <p>特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。</p>	1. 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識烹飪教室的各項設備名稱及其相關位置 2. 能說出並遵守烹飪教室的各項安全守則。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹上課環境 2. 介紹各種設備器材 3. 講解各項安全規定 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出/指出烹飪教室的各項設備名稱及其相關位置。 2. 能正確回答各項安全守則。

第 3-4 週	自製蜂蜜檸檬愛玉	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 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	1. 能上網查詢蜂蜜檸檬愛玉之材料及製作過程。 2. 依影片內容或食譜依序進行各式材料的處置。	1. 教師示範上網搜尋蜂蜜檸檬愛玉的方法。 2. 指導學生依照步驟完成作品。	1. 能上正確網查詢蜂蜜檸檬愛玉之材料及製作過程。 2. 能依照步驟完成作品。
第 5-12 週	中式米麵食類 (鳳凰酥/桃酥/玫瑰花造型饅頭/旗魚黑輪/大腸蚵仔麵線/香 Q 鐵蛋/酸辣湯/壽司)	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 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能使用菜刀處理食材 2. 能使用瓦斯爐烹煮食材	1. 教師示範講解各類作品(鳳凰酥/桃酥/玫瑰花造型饅頭/旗魚黑輪/大腸蚵仔麵線/香 Q 鐵蛋/酸辣湯/壽司)之作法 2. 指導學生依照步驟完成作品。	1. 能正確使用菜刀將食材切絲或切片。 2. 能開關瓦斯爐，並調整適當的火候

第 13-15 週	烘焙類(蛋糕)(葡萄乾麥芬蛋糕/檸檬炸彈蛋糕)	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B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 依材料單自行量秤各式材料適合的重量 2. 能使用攪拌器將處理麵糊	1. 教師示範講解各類作品(葡萄乾麥芬蛋糕/檸檬炸彈蛋糕)之作法 2. 指導學生依照步驟完成作品。	1. 能正確使用磅秤，秤出各項食材所需的重量。 2. 能用攪拌器將麵糊打發
第 16-21 週	烘焙類(西點)(銅鑼燒/胚芽杏仁餅乾/丹麥小西餅/杏仁起酥條)	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。	1. 依材料單自行量秤各式材料適合的重量 2. 依教師指示能將麵團塑形 3. 能認真完成教師交辦之工作。	1. 教師示範講解各類作品(銅鑼燒/胚芽杏仁餅乾/丹麥小西餅/杏仁起酥條)之作法 2. 指導學生依照步驟完成作品。	1. 能正確使用磅秤，秤出各項食材所需的重量。 2. 能正確將麵團塑形成教師指示的樣子 3. 能正確認真完成教師交辦之工作

第二學期

教學進度	單元名稱	課程學習表現	課程學習內容	學習目標	教學重點	評量方式
第 1 週	課程、環境介紹	特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	1. 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能指出說出烹飪教室各式器具之名稱。 2. 能說出並遵守烹飪教室的各項安全守則。	1. 介紹上課環境 2. 介紹各種設備器材 3. 講解各項安全規定	1. 能說出/指出烹飪教室的各項設備名稱及其相關位置。 2. 能正確回答各項安全守則。

第 2-5 週	蔬果加工類 (黑糖紅豆羊羹/冰糖銀耳蓮子湯/金桔蜂蜜檸檬汁/鮮果奶酪)	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B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能上網查詢黑糖紅豆羊羹/冰糖銀耳蓮子湯/金桔蜂蜜檸檬汁/鮮果奶酪之材料及製作過程。 2. 依影片內容或食譜依序進行各式材料的處置。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師介紹蔬果加工類點心。 2. 學生能閱讀食譜。 3. 學生拿對材料。 4. 老師介紹烹調工具使用及烹調步驟。 5. 學生能操作烹調工具。 6. 學生做出加工成品。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能上正確網查詢黑糖紅豆羊羹/冰糖銀耳蓮子湯/金桔蜂蜜檸檬汁/鮮果奶酪之材料及製作過程。 2. 能依照步驟完成作品。
第 6-11 週	中式米麵食 (紅豆餅/港式珍珠丸子/海鮮粥/烤雞/日式茶碗蒸/雙色發糕/)	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能將食材依順序用瓦斯爐烹煮。 2. 能使用蒸爐 3. 能使用紅豆餅機 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師介紹台灣麵食點心。 2. 學生能閱讀食譜。 3. 學生拿對材料。 4. 老師介紹機器(紅豆餅機)使用。 5. 老師介紹烹調工具使用及烹調步驟。 6. 學生能閱讀機器使用說明。 7. 學生能操作機器。 8. 學生做出街頭點心。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依食材的正確順序使用瓦斯爐烹煮。 2. 能正確使用蒸爐 3. 能正確使用紅豆餅機。

第 12-18 週	烘焙類(西點)(紅糖燕麥小西餅/蒸烤雞蛋/牛奶布丁/蛋捲/蔓越莓豆奶雪花餅/綜合小西餅/蛋塔/波蘿泡芙)	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。	特職B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能閱讀食譜，將食材依順序混合攪拌。 2. 能使用烤箱	1. 教師介紹台灣常見烘焙點心。 2. 學生能閱讀食譜。 3. 學生拿對材料。 4. 教師介紹烹調工具使用及烹調步驟。 5. 教學生包裝伴手禮。 6. 學生在時間限制內完成伴手禮包裝。	1. 能依食譜的步驟，正確依序攪拌食材。 2. 能依教師指示，正確操作烤箱溫度和時間。
第 19-20週	烘焙類(麵包)(三色土司)	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7-IV-3 因應不同對象主動調整職場溝通方式。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。 特職C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 能與同學協調分工事宜 2. 能在時間內完成工作 3. 能清潔環境和器材。	1. 教師介紹烘焙麵包的配方表。 2. 學生能閱讀食譜。 3. 學生拿對材料。 4. 教師介紹烹調工具使用及烹調步驟。 5. 教師請學生注意發酵時間與烘焙時間，並在時間限制內完成工作。	1. 能適當和同學溝通協調工作分配 2. 能在教師指定時間內完成工作。 3. 能將教室環境和器材清潔乾淨。

					<p>6. 學生在老師限定的時間內，完成麵包的發酵、烘烤。</p> <p>7. 學生在一定時間內，將使用器具清洗乾淨，並整理環境。</p>	
--	--	--	--	--	---	--