

110 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 教學計畫表 設計者： 方英豪 (表十三之二)

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：學障 7 年級 2 人 8 年級 2 人、智障 7 年級 1 人 8 年級 1 人，共 6 人 四、核心素養/課程目標

領域核心素養	課程(學年)目標
<p>特職-J-A2 具備理解職場情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決職場議題。</p> <p>特職-J-B3 具備與職業相關的藝術展演的一般知能及表現能力，欣賞各種與職業相關的藝術的風格和價值，並了解與職業相關的美感的特質、認知與表現方式，增進職業生活的豐富性與美感體驗。</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. 認識烘焙大型器具及秤量工具 2. 認識烘焙食品常用器具 3. 能學會製作餅乾及蛋糕的技巧 4. 能理解丙級麵包製作的技巧 5. 能養成操作烘焙工作時的正確工作態度

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 週	課程、環境介紹	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 2. 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。	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<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. 問答 2. 指認 3. 觀察
第 2-12 週	中式麵食類 (豆腐乳/鳳凰酥/蜂蜜檸檬愛玉/水果果凍/桃酥/玫瑰花造型饅頭/旗	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 2. 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 3. 特職 3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 2. 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 3. 特職 B-IV-3 工作效率的維持。 4. 特職 C-IV-1 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能使用磅秤，正確秤出所需的各項材料重量 2. 能依照教師指示，依序在鋼盆裡放置食材，並充分攪拌 3. 能依教師指示，將麵團整型，或做出教師要求之 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依配方表準備各項食材 2. 依正確步驟處置食材 3. 依配方表進行各項烹飪方式 4. 收拾清潔各項器具 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 問答 2. 觀察 3. 實作

	魚黑輪/ 大腸蚵仔 麵線/香Q 鐵蛋/酸 辣湯/壽 司)	作。 4. 特職 5-IV-1 妥善保管工作器 具。	工作場域中工作 器具的正確使 用。 5. 特職 C-IV-3 工作時間規範的 遵守。	形狀 4. 能正確使用磅 秤、攪拌器、切 麵刀、瓦斯爐、 烤箱、烤盤等器 具 5. 能正確清理工作 桌面、清洗器具 並將器材放置完 來的位置。		
第 13-19 週	烘焙類 葡萄乾麥 芬蛋糕/ 檸檬炸彈 蛋糕/銅 鑼燒/胚 芽杏仁餅 乾/丹麥 小西餅/ 杏仁起酥 條)	1. 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操 作工作。 2. 特職 3-IV-2 依據步驟組合完 成成品。 3. 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。 4. 特職 5-IV-1 妥善保管工作器 具。 5. 特職 5-IV-3 6. 接受臨時工作指 令完成工作。	1. 特職 B-IV-1 工作手冊的閱 讀。 2. 特職 B-IV-2 物品的組合與拼 裝。 3. 特職 B-IV-3 工作效率的維 持。 4. 特職 C-IV-1 工作場域中工作 器具的正確使 用。 5.	1. 能使用磅秤，正 確秤出所需的各 項材料重量 2. 能依照教師指 示，依序在鋼盆 裡放置食材，並 充分攪拌 3. 能依教師指示， 將麵團整型，或 做出教師要求之 形狀 4. 能正確使用磅 秤、攪拌器、切 麵刀、瓦斯爐、 烤箱、烤盤等器 具 5. 能正確清理工作 桌面、清洗器具 並將器材放置完 來的位置。 6. 能隨時執行教師	1. 依配方表準備各 項食材 2. 依正確步驟處置 食材 3. 依配方表進行各 項烹飪方式 4. 收拾清潔各項器 具 5. 視現場狀況交派 學生工作。	1. 問答 2. 觀察 3. 實作

				交派之工作		
第 20-21 週	複習並檢討本學期上課內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 2. 特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。 	1. 特職 C-V-5 工作成就感與價值觀。	1. 能說出自己與他人之作品的優缺點，並於下次改進。	1. 複習本學期各項作品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 問答 2. 指認 3. 觀察

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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 2. 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。	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<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. 問答 2. 指認 3. 觀察
第 2-10 週	中式麵食類(紅豆餅/港式珍珠丸子/海鮮粥/烤雞/黑糖紅豆羊羹/日式茶碗蒸/雙色發糕/冰糖銀耳蓮子湯/金桔蜂蜜檸檬汁)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 2. 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 3. 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。 4. 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 5. 特職 C-IV-5 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 2. 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 3. 特職 B-IV-3 工作效率的維持。 4. 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 5. 特職 C-IV-3 工作時間規範的 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能使用磅秤，正確秤出所需的各項材料重量 2. 能依照教師指示，依序在鋼盆裡放置食材，並充分攪拌 3. 能依教師指示，將麵團整型，或做出教師要求之形狀 4. 能正確使用磅秤、攪拌器、切麵刀、瓦斯爐、烤箱、烤盤等器 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依配方表準備各項食材 2. 依正確步驟處置食材 3. 依配方表進行各項烹飪方式 4. 收拾清潔各項器具 5. 隨時檢視學生之作法及成品並給予回饋 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 問答 2. 觀察 3. 實作

		工作指導與工作程序修正的回應。	遵守。	具 5. 能正確清理工作桌面、清洗器具並將器材放置完來的位置。 6. 能依教師指示，修正調整錯誤的動作		
第 11-19 週	烘焙類 (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/鮮果奶酪/綜合小西餅/蛋塔/波蘿泡芙/三色土司)	1. 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 2. 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 3. 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。 4. 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 5. 特職 7-IV-3 因應不同對象主動調整職場溝通方式。	1. 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 2. 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 3. 特職 B-IV-3 工作效率的維持。 4. 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 5. 特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 能使用磅秤，正確秤出所需的各項材料重量 2. 能依照教師指示，依序在鋼盆裡放置食材，並充分攪拌 3. 能依教師指示，將麵團整型，或做出教師要求之形狀 4. 能正確使用磅秤、攪拌器、切麵刀、瓦斯爐、烤箱、烤盤等器具 5. 能正確清理工作桌面、清洗器具並將器材放置完來的位置。 6. 能和同學進行適當的合作及討論。	1. 依配方表準備各項食材 2. 依正確步驟處置食材 3. 依配方表進行各項烹飪方式 4. 收拾清潔各項器具 5. 練習自行與同儕協調分配工作。	1. 問答 2. 觀察 3. 實作

第 20-21 週	複習並檢討本學期上課內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 2. 特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。 	1. 特職 C-V-5 工作成就感與價值觀。	1. 能說出自己與他人之作品的優缺點，並於下次改進。	1. 複習本學期各項作品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 問答 2. 指認 3. 觀察
-----------	--------------	--	------------------------	----------------------------	--------------	---