

111 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 1 人、情障 2 人、智障 2 人

四、核心素養/課程目標

8 年級智障 2 人。

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	<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>	<p>1. 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。</p>	<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 2-4 週	蔬果加工類 (豆腐乳/蜂蜜檸檬愛玉/水果果凍)	<p>特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p> <p>特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。</p>	<p>特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p> <p>特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依材料單自行量秤各式材料適合的重量 2. 依教師要求依序進行各式材料的處置 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師示範講解各類作品(豆腐乳/蜂蜜檸檬愛玉/水果果凍)之作法 2. 指導學生依照步驟完成作品。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 問答 2. 觀察 3. 實作
第 5-12 週	中式米麵食	特職 3-IV-1	特職 B-IV-1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依材料單自行量秤各式 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師示範講解各類作 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 問答

	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)	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。	工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	材料適合的重量 2. 依教師要求依序進行各式材料的處置 3. 依教師要求，將各類作品塑型	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。	2. 觀察 3. 實作
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 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	1. 依材料單自行量秤各式材料適合的重量 2. 依教師要求依序進行各式材料的處置 3. 能將麵糊正確擠至合適的容器	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. 問答 2. 觀察 3. 實作
第 16-19 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 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	1. 依材料單自行量秤各式材料適合的重量 2. 依教師要求依序進行各式材料的處置 3. 能正確操作烤箱	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. 問答 2. 觀察 3. 實作

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	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. 問答 2. 指認 3. 觀察

		之安全規範。				
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-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 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. 能閱讀食譜，依照流程完成成品。 2. 能維持工作的速度 3. 能妥善的保管及使用器具，並防範危險狀況。 4. 能接受他人指導修正工作程序。 5. 能表現良好的職場禮儀。	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。	1. 口語評量 2. 觀察 3. 實作評量
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-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 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. 能閱讀食譜，依照流程完成成品。 2. 能維持工作的速度 3. 能妥善的保管及使用器具，並防範危險狀況。 4. 能接受他人指導修正工作程序。 5. 能表現良好的職場禮儀。	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。	1. 口語評量 2. 觀察 3. 實作評量
第 12-18 週	烘焙類(西點)(紅糖燕麥小西餅/蒸烤雞蛋	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-3 工作效率的維持。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具	1. 能閱讀食譜，依照流程完成成品。 2. 能維持工作的速度 3. 能妥善的保管及使用器	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。	1. 口語評量 2. 觀察 3. 實作評量

	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 5-IV-2 主動表達需求以增 進工作效能。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令 完成工作。	的正確使用。 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維 持。	具，並防範危險狀 況。 4. 能接受他人指導修正工 作程序。 5. 能表現良好的職場禮 儀。 6. 能在時間內完成器具 及環境清潔。	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。 7. 學生在一定時間內， 將使用器具清洗乾 淨，並整理環境。	
第 19 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 5-IV-2 主動表達需求以增 進工作效能。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令 完成工作。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 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. 能閱讀食譜，依照流程 完成成品。 2. 能維持工作的速度 3. 能妥善的保管及使用器 具，並防範危險狀 況。 4. 能接受他人指導修正工 作程序。 5. 能表現良好的職場禮 儀。	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 時間與烘培時間，並 在時間限制內完成工 作。 6. 學生在老師限定的時 間內，完成麵包的發 酵、烘烤。	1. 口語評量 2. 觀察 3. 實作評量