

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 (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 1 人、情障 2 人、智障 2 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. 能閱讀工作手冊(食譜、使用說明書)進行操作完成任務。 2. 能閱讀工作手冊(配方表、流程表)進行操作完成任務。 3. 能聽從老師的指令使用拿出適切的工作器具，並妥善使用器具。 4. 能在閱讀完工作手冊(配方表、流程表)後，從拿出適切的工作器具，完成任務。 5. 在工作任務中能接受老師的不同工作項目的指令，並完成任務。 6. 能主動認領老師所指派的任務，並於遇到困難時，主動尋求協助，增進效能，完成工作項目。 7. 能夠在時間內完成清潔工作。 8. 能夠閱讀工作手冊，在指定時間內完成工作任務。

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 2-4 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</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)	品。 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. 依教師要求，將各類作品塑型	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、教師將中式麵點製作方式及程序分成 8 個任務。 3、學生主動認領任務。 4、當學生在製作過程中遇到困難時，觀察學生反應並適時給予教導。 5、學生經過老師適時指導後，學得遇到困難時可解決得方法。	1. 問答 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. 能在閱讀配方表後，說出製作蛋糕類所使用的材料。 2. 能在閱讀配方表後，說出製造蛋糕的過程。 3. 能按照製作流程，完成任務。	1、教師教導工作時間的規範 (守時、時間內完成成品)。 2、學生養成準時到達烘焙教室準備上課的良好態度。 3、教師教導烘焙麵包的配方表，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。 4、學生在閱讀配方表後，在老師限定的時間內，完成麵包的發酵、烘烤。	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)	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2	1、能認識手作餅乾所需的烘焙工作器具。 2、能閱讀配方表後，拿	1. 教師教導工作時間的規範 (守時、時間內完成成品)。	1. 問答 2. 觀察 3. 實作

	餅乾/丹麥小西餅/杏仁起酥條)	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	物品的組合與拼裝。	對需要的器具。 3、在餅乾製作過程，能妥善使用器具。	2. 學生養成準時到達烘焙教室準備上課的良好態度。 3. 教師教導烘焙餅乾的配方表，請學生注意烘焙時間，並在時間限制內完成工作。 4. 學生在閱讀配方表後，在老師限定的時間內，完成麵包的發酵、烘烤。	

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	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。	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
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-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。 6. 能在時間內完成器具及環境清潔。	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。 7. 學生在一定時間內，將使用器具清洗乾淨，並整理環境。	1. 口語評量 2. 觀察 3. 實作評量
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 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。	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	1. 口語評量 2. 觀察 3. 實作評量

		特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成 工作。	持。	正工作程序。 5. 能表現良好的職場 禮儀。	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。	