

113 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：外加 3 節

三、教學對象：7年級學障1人、智障 1人、自閉症1人

四、核心素養/課程目標

8年級智障1人、學障2人。共6人

領域核心素養	課程（學年）目標
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。 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。 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。	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。 8. <u>懂得欣賞他人的作品</u>

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	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。	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 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16-22 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。	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。	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. 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7-IV-2 表現良好的職場禮儀	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-7職場禮儀與衝突的處理	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 4. 能說出他人作品的優點	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. 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。 4. 能說出他人作品的一個優點

					9. 學生說出他人作品之優點	
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培時間，並	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。

					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。 7. 學生在一定時間內，將使用器具清洗乾淨，並整理環境。	
--	--	--	--	--	--	--