

114 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 職業教育組教學計畫表 設計者：方英豪（表十一之二）

- 一、教材來源：■自編 □編選-參考教材○○ 二、本領域每週學習節數：□外加 ■抽離 3 節
 三、教學對象：EX-學障 7 年級 1 人、8 年級 1 人，智障 7 年級 2 人 8 年級 1 人，自閉症 8 年級 1 人，聽障 7 年級 1 人，共 7 人
 四、核心素養、學年目標、評量方式

領域核心素養	調整後領綱學習表現	調整後領綱學習內容	學年目標	評量方式
<p>1. 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>2. 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>3. 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</p>	<p>1. 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。</p> <p>2. 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。</p> <p>3. 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p> <p>4. 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。</p> <p>5. 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。</p> <p>6. 特職7-IV-3 因應不同對象主動調整職</p>	<p>1. 特職B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。</p> <p>2. 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p> <p>3. 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。</p> <p>4. 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>5. 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。</p> <p>6. 特職 C-IV-7</p>	<p>1. 認識食品工作環境及其相關設備的安全性。</p> <p>2. 透過網路媒體，提升對食品職群的認識與增進專業知能。</p> <p>3. 能正確使用家政教室的器材</p> <p>4. 能依步驟完成簡易餐點備置</p> <p>5. 能養成良好的職場工作態度</p> <p>6. 能增進與同儕溝通協調合作之能力。</p> <p>7. 能閱讀手冊(說明書)完成物品組合和拼裝。</p>	<p>1. 紙筆評量 學生能記錄各項作品之步驟</p> <p>2. 實作評量 (1)學生能執行教師要求的動作並做出成品 (2)學生能正確使用家政教室的器材</p> <p>3. 問答評量 學生能回答教師詢問之上課重點</p> <p>4. 觀察評量 (1)學生能提升對食品職群的認識與增進專業知能 (2)能養成良好的職</p>

場中相互合作及與人 和諧互動的素養。	場溝通方式	職場禮儀與衝突 的處理。	場工作態度
-----------------------	-------	-----------------	-------

五、本學期課程內涵：

第一學期

教學進度	單元名稱	學習目標	教學重點
第 1 ~2 週	食品職群的課程、環境 介紹	<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
第 3-4 週	自製蜂蜜檸檬愛玉	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。
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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能使用菜刀處理食材 2. 能使用瓦斯爐烹煮食材 	<ol style="list-style-type: none"> 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。
第13-15週	烘焙類(蛋糕)(葡萄乾麥 芬蛋糕/ 檸檬炸彈蛋糕)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依材料單自行量秤各式材料適合的重量 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師示範講解各類作品(葡萄乾麥芬蛋

		2. 能使用攪拌器將處理麵糊	糕/檸檬炸彈蛋糕)之作法 2. 指導學生依照步驟完成作品。
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)	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。

第二學期

教學進度	單元名稱	學習目標	教學重點
第1週	課程、環境介紹	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
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)	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。
第6-11週	中式米麵食(紅豆餅/ 港式珍珠丸子)	1. 能將食材依順序用瓦斯爐烹煮。 2. 能使用蒸爐	1. 教師介紹台灣麵食點心。 2. 學生能閱讀食譜。

	/海鮮粥/烤雞/日式茶碗蒸/雙色發糕/)	3. 能使用紅豆餅機	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。
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)	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。
第19-21 週	烘焙類(麵包)(三色土司)	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。

備註：請分別列出第一學期及第二學期各個學習領域（語文、數學、社會、自然科學、藝術、綜合活動、科技及健康與體育領域之教學計畫表。