

身心障礙學生教材設計教師手冊

領域/科目名稱：特殊需求領域/職業教育(工作安全)

適用班型：普通班分散式資源班集中式特殊教育班巡迴輔導班

學習階段(可複選)

第一學習階段(國小年級)

第二學習階段(國小年級)

第三學習階段(國小年級)

第四學習階段(國中年級)

第五學習階段(高中年級)

前導學校：南區 臺南市佳里國中

設計者：佳里國中前導小組成員(曾玉葉、吳書晴、沈佳儀、王韻婷、吳佩蓉)

目錄

單元名稱	頁次
單元一：輕食料理-沙拉	3
單元二：果汁	35
單元三：紅蘿蔔炒蛋	54
單元四：酸辣湯	67
單元五：土司披薩	88

註：一學期請至少編製五個單元。

單元一：輕食料理-沙拉

教學總時間	4 節(180 分)	設計者	曾玉葉
設計理念 與 教材分析	<p>設計理念：依據國中階段-職業教育學習表現-工作安全(特職 4):具備所需的基本工作安全相關能力，意外事故和危機狀況處理能力。培養學生良好的工作習慣及態度加強工作安全訓練，落實個人衛生清潔習慣。</p> <p>教學理論與教材分析：在學生學習特殊需求課程中設計職業教育科以輕食為主題，利用輕食沙拉課程訓練學生手眼協調及精細動作，如水果刀、菜刀，學習工作安全的重要。</p> <p>簡述本單元的主題輕食沙拉，主要讓學生學習常見的水果、蔬菜等食物，以及搭配常見的佐料認識，並從學習簡單的料理過程中，了解工作的態度與安全環境的重要。</p>		
核心素養	<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-B1 具備於職場中 運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於職場中。</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>		
學習重點	<p>學習表現：</p> <p>工作安全 (特職 4)： 具備所需的基本工作安全相關能力， 意外事故和危機狀況處理能力。</p> <p>1.(調)能依據指令事先防範特定職場環境潛在危險狀況。特職 4-J-1</p> <p>2.(調)能演練常見職場意外災害的應變方法。特職 4-J-2</p> <p>3.(調)會使用安全防護配套。特職 4-J-3</p> <p>4.(調)能遵守不同工作場域之安全規範重點。特職 4-J-4</p> <p>學習內容：工作知識(特職 I)、工作技能(特職 II)、工作態度(特職 III)等三個主題</p> <p>1.(調)能依據指導了解職業的疾病。特職 I-J-2</p> <p>2.(調)能知道職場環境潛在危險的認識與防範。特職 II-J-5</p>		

	3. (調)能配合工作指導與工作程序修正給予回應。特職 III-J-5
融入議題 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 其他
議題融入之 學習重點	1. 安全教育: 建立安全意識；提升對環境的敏感度、警覺性與判斷力；防範事故傷害發生，以確保生命安全。 2. 家庭教育: 具備探究家庭發展、家庭與社會互動關係及家庭資源管理的知能；提升積極參與家庭活動的責任感與態度；激發創造家人互動共好的意識與責任，提升家庭生活品質。 3. 環境教育認識與理解人類生存與發展所面對的環境危機與挑戰；探究氣候變遷、資源耗竭與生物多樣性消失，以及社會不正義和環境不正義；思考個人發展、國家發展與人類發展的意義；執行綠色、簡樸與永續的生活行動。環 J15 認識產品的生命週期，探討其生態足跡、水足跡及碳足跡。 4. 生涯規劃 教育: 了解個人特質、興趣與工作環境；養成生涯規劃知能；發展洞察趨勢的敏 感度與應變的行動力。 5. 生命教育: 培養探索生命根本課題的知能；提升價值思辨的能力與情意；增進知行合一的修養。
學習目標	1. 能接受工作調整，聽從他人指導。 2. 能說出使用刀具時，發生割傷意外傷害的處理。 3. 能說出在上課環境中，自我保護的安全認知。 4. 能隨時維護工作環境安全與整潔。 5. 能遵守工作場所中的時間規範。 6. 能說出食材名稱。 7. 能拿出正確的鍋具。 8. 能聽從指令說出正確的做菜調理步驟流程。 9. 能遵守指令說出正確的工具使用方法。 10. 能依照指示清理歸位使用器材。
教學準備	1. 先備知識: 學生已學過基本工具與簡易電器操作，並能了解操作刀具、電器的簡易步驟與注意事項，並具備烘焙教室環境的認識與使用認知。

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 先備技能:學生會正確使用烘焙教室的基本電器設備，並能注意基本的工作安全且遵守工作安全守則 3. 電器具:電鍋、烤箱、等用具、 4. 鍋具:沙拉碗、碗、盤、湯勺、筷子、 5. 刀具: 菜刀、水果刀、刨絲刀、抹刀、剪刀 6. 食材:蘋果、番茄、番石榴、生菜、橄欖油、鹽、葡萄乾、堅果乾、沙拉醬、雞蛋、時令水果、時令生菜 7. 清潔類用具:抹布、菜瓜布、清潔劑、 8. 教材:自編課本、學習單、評量表、檢核表、
<p>與其他科目</p> <p>連結建議</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 國家教育研究院-教育資源-課審會領域 2.教育部國民及學前教育署-優質特教平台 3. 國家教育研究院-教育資源-課審會領域-議題融入課程綱要
<p>教材來源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.十二年國民基本教育高級中等學校集中式特殊教育班課程綱要(草案) 2.十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要(草案) 3.特殊需求領域課程綱要-職業教育課程(100年) 4.國家教育研究院 5.自編教材講義課本、作業單、評量表、檢核表、、、 6. You Tube網站搜尋連結有關輕食沙拉、工作態度、工作安全的影片等視聽媒體教學。 7. <u>行政院勞工委員會勞工安全衛生研究所在行政院勞工委員會勞工安全衛生研究所的網站中</u>，有介紹職業安全，還有介紹<u>如何正確使用電具</u>，可以提供我們一些比較專業的相關資訊。 8. You Toube:勞動部勞動及職業安全衛生研究所

教學活動	教學資源	時間	評量方式	備註
<p>第一節 準備好上工囉</p> <p>☆壹.準備活動</p> <p>一、環境:明亮通風的教室環境</p> <p>二、將食材清洗準備好:沙拉、番茄、葡萄乾、堅果乾、高麗菜、小黃瓜、橄欖油、沙拉醬、雞蛋。</p> <p>三、將器具準備好:刀具、鍋具、碗、盤、筷子、湯杓。</p>	<p>刀具</p> <p>砧板</p> <p>碗盤</p> <p>鍋具</p> <p>電鍋</p> <p>食材</p> <p>調味料</p>	2分鐘	觀察評量	<p>壹.準備活動:需準備相關器具與食材</p> <p>特職-J-A2</p>
<p>☆貳.引起動機</p> <p>影片欣賞:職業安全、輕食沙拉</p>	<p>連結You Tube衛生安全與工作安全影片</p>	10分鐘	觀察評量	<p>貳.引起動機的影片欣賞,需多加說明安全教育的知識</p>
<p>☆參.發展活動</p> <p>一、老師講解教室環境的工作安全及工作衛生注意事項:</p> <p>1. 說明工作環境光線明亮,保持室內空氣的循環流通,記得開燈,開窗戶。</p> <p>2. 說明保持地板清潔與乾燥,並防止濕滑,可避免跌倒。</p> <p>3. 說明應穿著合身整齊之工作服,並注意個人衛生習慣並檢查指甲與手部清潔。(師生同時穿戴好圍裙、廚師帽、口罩)</p>	<p>教師自編教材</p> <p>實物</p> <p>實物</p> <p>實物</p>	<p>(共約需30分鐘)</p> <p>1分鐘</p> <p>1分鐘</p> <p>5分鐘</p>	<p>實作評量</p> <p>口頭評量</p> <p>操作評量</p>	<p>參.發展活動:需考量學生的注意力與專心度</p> <p>每人都有個人的工作服(含帽子.圍裙.口罩)</p>

	實物		觀察評量	
<p>4. 說明工作認真專心，拿工具尤其刀具要小心，不可以隨便開玩笑。</p>		1 分鐘		
	實物		觀察評量	說明各項工作安全的要點，須注意學生是否能聽懂老師說的
<p>5. 說明刀具或尖銳的用具不用時，立即收好歸位以降低事故的發生。</p>	實物		觀察評量	
<p>6. 說明選用適當的工具，對於任何的機器、設備及器具，沒有老師允許不可以擅自使用。</p>	實物	1 分鐘	觀察評量	
<p>7. 說明電器不用時，能正確的拔掉插頭。</p>		1 分鐘	觀察評量	
	實物		觀察評量	
<p>8. 說明電器用品使用時不可用過多的延長線。</p>		1 分鐘	觀察評量	
	自編教材	1 分鐘	觀察評量	危險的動作，必須重複糾正，且嚴肅地教導學生。
<p>9. 說明手濕不可以摸電源開關，以免觸電。</p>	自編教材		觀察評量	
<p>10. 說明使用電器時要先檢查電線有無破損，如有發現異狀馬上告訴老師。</p>	實物		觀察評量	

11. 說明若有生病或精神欠佳情形，應主動告訴老師需要休息或就醫。	實物	1 分鐘	觀察評量	
12. 說明在教室工作場所，絕不嬉戲，不追趕跑跳碰。	實物	2 分鐘	觀察評量	工作安全的教導，
13. 說明應隨時保持工作場所、機器、設備及工具之整潔。	實物	2 分鐘	觀察評量	必須讓學生重複學習。
14. 說明按照指示操作機器設備，機器在運轉時，不要靠近。	實物	1 分鐘	觀察評量	加強防止
15. 說明易燃物品不得置於電源、開關附近以防危險。	實物	1 分鐘	觀察評量	跌倒宣導
16. 說明工作場所平日要保持乾淨，並要定期全面大掃除。	實物	1 分鐘	觀察評量	
17. 說明垃圾應堆置垃圾箱，並經常保持箱蓋完整清潔。	實物	1 分鐘	觀察評量	
	實物	1 分鐘	觀察評量	
18. 說明記住安全門、滅火器位置與逃生路線，以備緊急之需。	實物	1 分鐘	觀察評量	
	實物	2 分鐘	觀察評量	特職-J-C2
19. 說明隨時維護保持緊急逃生門之暢通。	自編教材	2 分鐘	觀察評量	複習先備知識:廚房火災如何處理
20. 說明若遇火災、地震等事故，不可搭乘電梯逃生。	自編教材	2 分鐘	觀察評量	肆.綜合
	自編教材	2 分鐘	口頭評量	活動:說明工作安

<p>☆肆.綜合活動</p> <p>1.預告下堂課程內容:實際操作料理.</p> <p>2.說明新鮮好吃的食材有哪些?</p> <p>3.總結發展活動工作安全的事項說明</p> <p>---第一節結束---</p>		<p>2分 鐘</p> <p>2分 鐘</p> <p>3分 鐘</p> <p>第一 節 共45 分鐘</p>		<p>全的重要</p>
---	--	--	--	-------------

教學活動	教學資源	時間	評量方式	備註
<p>第二節 <u>牛刀小試有一手</u></p> <p>☆壹.準備活動</p> <p>1. 食材備好放在工作桌面</p> <p>2. 學生衛生工作已完成(剪指甲、洗手)</p>	實物 實物	3分 鐘 1分 鐘	觀察評量 觀察評量	先採購所有食材，並清點份量。 特職-J-A2
<p>☆貳.引起動機</p> <p>1. 展示一份老師已完成的輕食料理-沙拉</p>	實物	1分 鐘	觀察評量	
<p>拉</p> <p>2. 放映幾張老師曾經做過的沙拉種類圖片</p>	投影片 照片	2分 鐘	觀察評量	電腦設備 特職-J-B1
<p>☆參.發展活動</p> <p>1. 老師講解指導工作桌面、流理台清潔與擦拭,並說明工作桌在工作時的安全守則。</p> <p>2. 說明工作桌面整齊乾淨,可降低物品雜亂掉落的危險。</p> <p>3. 說明流理台須保持乾燥,並使用有色抹布(擦非食物類)擦拭乾淨。</p> <p>4. 說明刀具清洗與準備:菜刀、水果刀、刨絲刀、剪刀備用,並講解刀具的使用安全。</p>	實物 實物 實物	2分 鐘 2分 鐘 2分 鐘	觀察評量 觀察評量 觀察評量	工作安全的教導,必須讓學生重複學習。 

 <p>5. 說明砧板清洗：熟食砧板(白色)和生食用(有顏色)的清理，並說明砧板的使用安全。</p>	實物	2分鐘	觀察評量	工作安全的教導，必須讓學生重複學習。
 <p>6. 說明為何砧板需分熟食用(白色)和生食用(有顏色)兩種砧板</p>	實物	2分鐘	觀察評量	
 <p>7. 說明白毛巾(擦乾淨的器具)和有顏色的抹布(擦非食物類)用途區分。</p>	實物	2分鐘	觀察評量 操作評量	
 <p>8. 食材清洗：蛋、將蛋的表殼用菜瓜布或抹布用小水量輕輕沖洗乾淨。</p>	實物	2分鐘	觀察評量 操作評量	
 <p>9. 食材清洗：生菜的洗滌,並說明清洗時須注意的安全事項。</p> 	實物	3分鐘	觀察評量	<p>危險的動作，必須重複且嚴肅地教導學生。</p> 

<p>10. 食材清洗：說明水果可以使用自己喜愛吃的，可斟酌選當令水果食材。</p> 	實物	3分鐘	操作評量	
<p>11. 說明可放入一些自己喜歡的食材,例如:堅果類、葡萄乾、杏仁、核桃。</p> 	實物	3分鐘	操作評量 觀察評量	老師可以教導學生,自己喜歡的食材,可以自己選購。
<p>12. 調味料準備：鹽、黑胡椒、沙拉醬、橄欖油、醋，並說明使用調味料的注意事項。</p> 	實物 學習單 自製教材	3分鐘	操作評量 觀察評量	
<p>☆肆. 綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 歸納複習本節課程教學重點。 2. 專心聽老師說明，下次實作要準備的事項並記下來。 3. 口頭鼓勵能在工作情境中，注意整 		3分鐘	觀察評量 口頭評量 紙本評量	<p>特職-J-C2</p> 

<p>潔與安全的同學。</p> <p>4. 指導學習單如何完成，並叮嚀學生回家完成學習單。</p>		<p>9 分 鐘</p> <p>第二 節共 45 分 鐘</p>		
---	--	--	--	--

教學活動	教學資源	時間	評量方式	備註
<p>第三節:磨刀霍霍展身手</p> <p>☆壹.準備活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 上課前已先洗手、穿好圍裙、剪好指甲，學生都就定位準備工作。 2. 食材都已清洗準備好。 3. 學習單已備好。 	<p>實物 自製教材 學習單</p>	<p>1分 鐘</p> <p>1分 鐘</p> <p>1分 鐘</p>	<p>操作評量 口頭評量 觀察評量</p>	<p>檢查學生的基本衛生(含剪指甲)</p>
<p>☆貳.引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 告知學生將完成沙拉的製作，並拍照留念。  <ol style="list-style-type: none"> 2. 有機會到餐廳用餐，可自拍美美的沙拉拼盤。 	<p>投影片 照片</p> <p>投影片 照片</p>	<p>1分 鐘</p> <p>1分 鐘</p>	<p>操作評量</p> <p>操作評量</p>	<p>電腦設備</p>
<p>☆參.發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 說明電鍋使用與安全需注意事項教導。 	<p>實物 圖片</p>	<p>5分 鐘</p>	<p>操作評量</p>	<p>危險的動作，必須重複且嚴肅地教導學生。</p> 

 <p>2. 利用電鍋蒸白煮蛋與蒸蛋，並說明白煮蛋的煮法。</p>	實物		操作評量	
<p>3. 將生菜用菜刀切成適當大小適中的尺寸，放入碗中備用。</p> 	實物 自製教材 圖片	5分 鐘	操作評量	<p>工作安全的教導，必須讓學生重複學習。</p>
<p>4. 將水果用水果刀切成適當大小適中的尺寸，放入碗中備用。</p> 	實物	4分 鐘	操作評量	
<p>5. 將放涼的蛋用水果刀切片，放入碗中備用。</p> 	實物	3分 鐘	操作評量	<p>危險的動作，必須重複且嚴肅地教導學生。</p>
<p>6. 取一個沙拉盆，並將所有食材擺放好。</p> 	實物	5分 鐘	操作評量	
<p>7. 將一小匙橄欖油、鹽、黑胡椒，放入沙拉盆中。</p>	實物		操作評量 觀察評量	

<p>8. 叮嚀同學需強調美感與質感兼具，以利拍出美照。</p> <p>☆肆. 綜合活動</p> <p>1. 請同學回家完成學習單。</p>  <p>2. 對於今天表現良好的同學給予鼓勵。</p> <p>3. 說出自己想要設計的沙拉菜單。</p>  <p>4. 能與同學、老師分享沙拉組合。</p>	<p>實物</p> <p>實物 手機拍照</p> <p>學習單 自製教材</p>	<p>5 分鐘</p> <p>1 分鐘</p> <p>2 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>第三節 共 45 分鐘</p>	<p>操作評量</p> <p>紙筆評量 操作評量 口頭評量</p>	<p>特職-J-B1</p> <p>工作守則，安全守則，是職業場所必備知識，請叮嚀學生牢記</p>  
---	--	---	---	--

教學活動	教學資源	時間	評量方式	備註
<p>第四節 身懷絕技露兩手</p> <p>☆壹. 準備活動</p> <p>1. 備好清潔用具。</p>  <p>☆貳. 引起動機</p> <p>1. 老師引導學生說出吃沙拉的感受。</p> <p>2. 展示所有學生的沙拉組合創意照片。</p>  <p>☆參. 發展活動</p> <p>1. 將所用過的器具，用菜瓜布刷洗乾淨，再用白毛巾擦乾，放回原位。</p> <p>2. 將所用過的刀具，用菜瓜布刷洗乾淨，再用白毛巾擦乾，放回原位。</p> <p>3. 將所用過的鍋具，用清潔劑刷洗乾淨後，再用白毛巾擦乾，放回原位。</p> <p>4. 將所用過的電鍋，確定不燙後，用彩色抹布擦乾淨。</p>	<p>實物</p> <p>照片 實物</p> <p>實物 照片 教材講義</p> <p>實物</p> <p>實物</p>	<p>1 分鐘</p> <p>2 分鐘 2 分鐘</p> <p>3 分鐘 3 分鐘 3 分</p>	<p>操作評量</p> <p>口頭評量 觀察評量</p> <p>操作評量 觀察評量</p>	<p>清潔劑、抹布、菜瓜布，不限廠牌，但須分類清楚用途</p>  <p>電腦設備</p> <p>工作安全的教導，必須讓學生重複學習。</p>

 <p>5. 將削除的皮、蒂頭、排水孔的濾網，丟到廚餘及垃圾桶中。</p>	實物	鐘 3分 鐘	觀察評量 操作評量	
 <p>6. 碗盤清洗：瓷碗、不鏽鋼碗、盤子清洗，並說明碗、盤清洗時，需要注意的事項。</p>	實物	3分 鐘	操作評量	工作安全的教導，必須讓學生重複學習。
 <p>7. 將工作檯面、水龍頭、洗手槽擦拭乾淨、地板拖乾淨。</p>	實物	3分 鐘	操作評量	 <p>危險的動作，必須重複且嚴肅地教導學生。</p>
 <p>8. 將教室整理乾淨並關好窗戶</p>	實物	3分 鐘	操作評量	
<p>下課前</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請倒垃圾  2. 物品請歸位 3. 環境請清掃 4. 瓦斯、總開關 請記得關  		3分 鐘		

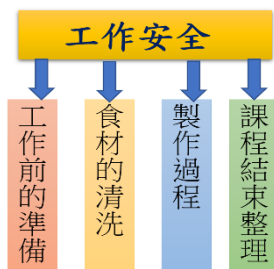
<p>☆肆. 綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 聽老師講評本次實作時的優點和改進缺點。 能完成實作工作流程及自我評量表。 檢查瓦斯、電器、門窗是否關閉。  <ol style="list-style-type: none"> 自我檢討、同儕互評，並落實執行。 老師進行環境評比與檢查。 交代回家作業學習單。 <div data-bbox="263 936 710 1355"> <p>月 日 星期</p> <p>本週課程 (輕食料理-沙拉)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>材料名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. 生菜</td></tr> <tr><td>2. 苜蓿芽</td></tr> <tr><td>3. 小黃瓜</td></tr> <tr><td>4. 雞蛋</td></tr> <tr><td>5. 香蕉</td></tr> <tr><td>6. 蘋果</td></tr> <tr><td>7. 奇異果</td></tr> <tr><td>8. 葡萄乾</td></tr> <tr><td>9. 核桃</td></tr> <tr><td>10. 堅果(杏仁)</td></tr> <tr><td>11. 番茄</td></tr> <tr><td>12. 橄欖油</td></tr> <tr><td>13. 黑胡椒</td></tr> </tbody> </table> </div> <div data-bbox="263 1361 710 1854"> <p>月 日 星期</p> <p>本週課程 (輕食料理-沙拉)</p> <p>製作過程</p>  </div>	材料名稱	1. 生菜	2. 苜蓿芽	3. 小黃瓜	4. 雞蛋	5. 香蕉	6. 蘋果	7. 奇異果	8. 葡萄乾	9. 核桃	10. 堅果(杏仁)	11. 番茄	12. 橄欖油	13. 黑胡椒	<p>實物 學習單 檢核表</p>	<p>3 分 鐘</p> <p>3 分 鐘</p> <p>3 分 鐘</p> <p>3 分 鐘</p> <p>2 分 鐘</p> <p>2 分 鐘</p> <p>3 分 鐘</p> <p>3 分 鐘</p> <p>第四 節共 45 分 鐘</p>	<p>操作評量 口頭評量 觀察評量</p>	<p>工作守則，安全守則，是職業場所必備知識，請叮嚀學生牢記</p>   
材料名稱																		
1. 生菜																		
2. 苜蓿芽																		
3. 小黃瓜																		
4. 雞蛋																		
5. 香蕉																		
6. 蘋果																		
7. 奇異果																		
8. 葡萄乾																		
9. 核桃																		
10. 堅果(杏仁)																		
11. 番茄																		
12. 橄欖油																		
13. 黑胡椒																		

本單元實施情形

教學照片 1	教學照片 2
<p>教學照片 1 展示了課程的教學材料，包括安全守則、工作守則以及下課前的注意事項。</p>	<p>教學照片 2 展示了學生在課堂中準備和擺盤的成品，包括一碗蔬菜湯和一份沙拉。</p>

實施情形與省思

1. 此課程除了讓學生學習基本料理技能，更加強學生工作安全的知識，從工作前的準備->食材的清洗->製作的過程->課程結束後的整理，都必須要遵守工作安全的規。如圖示：



2. 此單元優勢在於學生有極大的興趣與喜愛美食，可以善用此優勢教導正確的工作態度、工作習慣與工作安全的觀念。
3. 本組的學生幾乎都具備簡易操作能力，因此希望透過輕食料理課程的設計，能夠訓練學生的工作態度與加強工作安全認知。

圖片來源

專家教你煮出完美水煮蛋！健康 2.0

食品藥物管理署

自製拍攝

備註：考量學生隱私及權益，請勿選用學生正面照或於文字中出現其姓名。

學習單

相關學習單

一、 認識做輕食料理-沙拉的器具

器具圖片	名稱	器具圖片	名稱
	鋼盆		電鍋
	滅火器		夾子
	量匙		抹布
	沙拉盆		隔熱手套
	水果刀		烤箱
	砧板		烤盤
	各式刀具		清潔劑

相關學習單

認識做輕食的材料

材料圖片	名稱	材料圖片	名稱
	橄欖油		黑胡椒
	生菜		鹽
	雞蛋		小番茄
	核桃		芭樂
	蘋果		小黃瓜
	葡萄乾		醋
	苜蓿芽		奇異果

評量表

輕食料理--沙拉 評量表

學生姓名：_____ 設計暨教學者：_____							
評量起迄日期：_____年____月____日至_____年____月____日							
領域名稱	職業教育						
教學單元	輕食料理--沙拉						
活動名稱	遵守工作守則						
教學地點	烘焙教室						
	評量項目	評量標準	評量方式	第1次評量	第2次評量	第3次評量	教學決定
	1.能主動穿戴工作服						
	2.能準時到達烘焙教室						
	3.進入烘焙教室會先洗手						
	4.洗完手，會主動拿取準備工具						
	5.會聽從老師的指示工作						
	6.工作時不隨意摸臉或頭髮						
	7.工作時手不會拿骯髒的東西						
	8.手髒時立刻去洗手						
	9.工作完畢，會主動清洗及收拾						
	10.上完烘焙課，會主動將工作服掛好歸位						
學習成效分析							

任課教師簽章：_____

※ 評量標準：4-獨立完成 3-在口語提示下完成 2-在模仿下完成 1-在肢體協助下完成

※ 評量方式：P 紙筆測驗 M 操作 O 觀察 V 口語測試

※ 評量結果：5=100%-90%通過短期目標。 4=89%-80%通過短期目標。 3=79%-70%通過短期目標。

2=69%-60%通過短期目標。 1=未達 60%以上通過，擬於下階段，繼續教學。

0=放棄繼續執行短期目標

※ 教學決定：☆-完成目標 ○仍須努力 △調整目標

食料理--沙拉 評量表

學生姓名：_____		設計暨教學者：_____				
評量起迄日期：____年____月____日至____年____月____日						
領域名稱	職業教育					
教學單元	輕食料理--沙拉					
活動名稱	安全守則					
教學地點	烘焙教室					
評量項目	評量標準	評量方式	第1次評量	第2次評量	第3次評量	教學決定
1.拿取刀具時，會手持刀柄，刀刃朝下。						
2.使用刀具時，會小心不割傷手。						
3.沒有老師的指示，不會隨意按機器設備的操作按鈕。						
4.操作冰箱時，會隨手把冰箱門關好。						
5.電鍋使用完畢，會把插頭拔掉。						
6.用發熱電器時，會戴防熱手套避免燙傷。						
7.烤箱使用完，會將上火及下火的溫度歸零，避免高溫危險。						
8.上完烘焙課，會關閉機具電源及門窗才離開烘焙教室。						
學習成效分析						

任課教師簽章：_____

※ 評量標準：4-獨立完成 3-在口語提示下完成 2-在模仿下完成 1-在肢體協助下完成

※ 評量方式：P 紙筆測驗 M 操作 O 觀察 V 口語測試

※ 評量結果：5=100%-90%通過短期目標。 4=89%-80%通過短期目標。 3=79%-70%通過短期目標。

2=69%-60%通過短期目標。 1=未達 60%以上通過，擬於下階段，繼續教學。

0=放棄繼續執行短期目標

※ 教學決定：☆-完成目標 ○仍須努力 △調整目標

輕食料理--沙拉 評量表

學生姓名：_____		設計暨教學者：_____				
評量起迄日期：____年__月__日至__年__月__日						
領域名稱	職業教育					
教學單元	輕食料理--沙拉					
活動名稱	工作表現					
教學地點	烘焙教室					
評量項目	評量標準	評量方式	第1次評量	第2次評量	第3次評量	教學決定
1.知道輕食料理—沙拉的食材有哪些						
2.能說出鍋具名稱						
3.會指出各種刀具名稱						
4.會說出如何使用電鍋						
5.會與同學做出一道沙拉						
6.會將流理台整理乾淨						
7.會將垃圾整理打包						
8.會將使用過的器具歸位						
9.教室使用完畢，會將教室關好門窗						
10.教室使用完畢會檢查所有設備是否關好						
學習成效分析						

任課教師簽章：_____

※ 評量標準：4-獨立完成 3-在口語提示下完成 2-在模仿下完成 1-在肢體協助下完成

※ 評量方式：P 紙筆測驗 M 操作 O 觀察 V 口語測試

※ 評量結果：5=100%-90%通過短期目標。 4=89%-80%通過短期目標。 3=79%-70%通過短期目標。

2=69%-60%通過短期目標。 1=未達 60%以上通過，擬於下階段，繼續教學。

0=放棄繼續執行短期目標

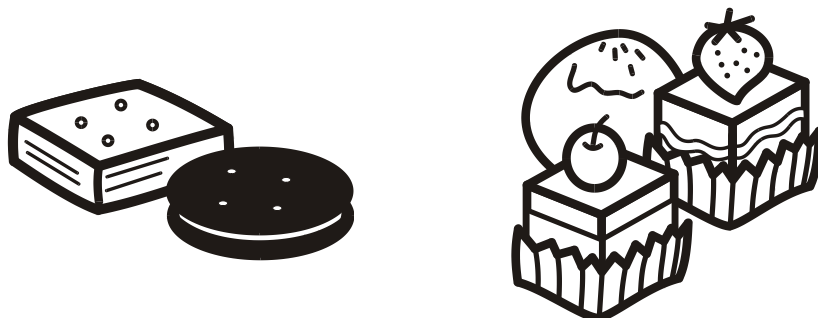
※ 教學決定：☆-完成目標 ○仍須努力 △調整目標

檢核表

學習檢核表

教學單元名稱:輕食料理--沙拉		
年 班 姓名: 學習檢核日期:	不通過	通過
1.有準備帽子、圍裙、口罩		
2.有剪指甲並維持衛生清潔		
3.進教室時有把窗戶、電燈打開		
4. 保持地板清潔與乾燥，並防止濕滑，可避免跌倒。		
5.正確使用電器設備。		
6. .在教室工作場所，絕不嬉戲，不追趕跑跳碰。		
7 有關電燈、電風扇、水龍頭		
8. 有完成學習單與工作		
9. 課程結束有將工作檯面、水龍頭、洗手槽擦拭乾淨、地板拖乾淨。		
10.下課將教室整理乾淨並關好窗戶。		

佳里國中 學年度 學期 特殊需求職業課講義教材



工作守則

1. 我能主動穿戴工作服
2. 我能準時到達烘焙教室
3. 進入烘焙教室我會先洗手
4. 洗完手，我會主動拿取準備工具
5. 我會聽老師的話，拿取材料
6. 我會聽老師的話，完成工作
7. 工作中我會注意良好的衛生習慣：
 - (1) 工作時不隨意摸臉或頭髮
 - (2) 工作時手不可拿骯髒的東西
 - (3) 手髒時立刻去洗手
8. 工作完畢，我會主動清洗、收拾工具
9. 工作完畢，我會聽老師的話，打掃場地
10. 上完烘焙課，我會主動將工作服掛好歸位

各位同學：工作守則非常重要
請牢記喔

安全守則

1. 拿取刀具時，我會手持刀柄，刀刃朝下
2. 使用刀具時，我會小心不割傷手
3. 沒有老師的指示，我不會隨意按機器設備的操作按鈕
4. 操作冰箱時，我會隨手把冰箱門關好
5. 瓦斯爐使用完畢，我會把瓦斯總開關關閉
6. 未打開瓦斯爐前，我會先聞一聞有無瓦斯味，若有瓦斯味，不可開瓦斯，應打開門窗，並報告老師
7. 使用烤箱時，我會戴防熱手套，避免燙傷
8. 烤箱使用完，我會將上火及下火的溫度歸零，避免高溫危險
9. 攪拌機在攪拌時，我的手不可伸入攪拌缸中
10. 上完烘焙課，我會關閉機具電源及門窗才離開烘焙教室

各位同學：安全守則非常重要
請牢記喔



資料來源／食品藥物管理署 製表／黃文彥

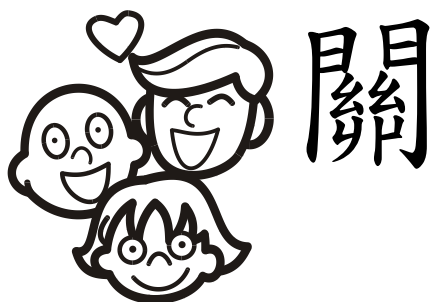
聯合報

下課前

1. 請倒垃圾
2. 物品請歸位
3. 環境請清掃
4. 瓦斯、總開



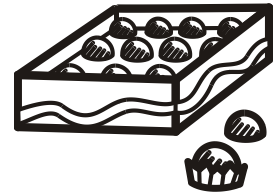
關 請 記 得



關

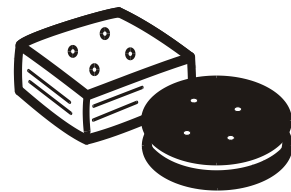
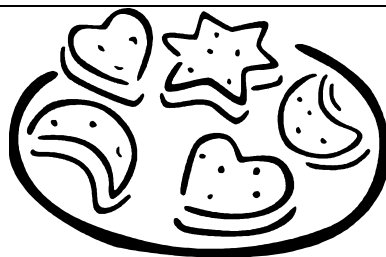


月 日 星期

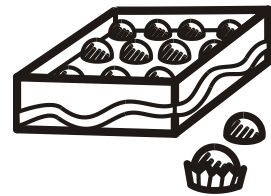


本週課程 (輕食料理-沙拉)

	材 料 名 稱
	1. 生菜
	2. 苜蓿芽
	3. 小黃瓜
	4. 雞蛋
	5. 香蕉
	6. 蘋果
	7. 奇異果
	8. 葡萄乾
	9. 核桃
	10. 堅果(杏仁)
	11. 番茄
	12. 橄欖油
	13. 黑胡椒



月 日 星期



本週課程 (輕食料理-沙拉)

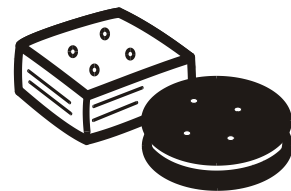
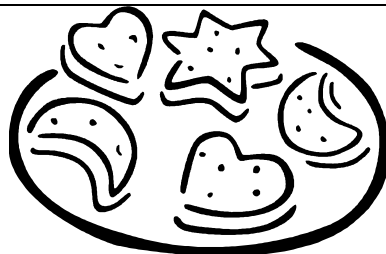
製作過程

清洗食材備用(生菜. 水果. 蛋. 堅果)

切成大小適中

放入沙拉盆中

一小匙調味料(橄欖油. 鹽. 黑胡椒)



我會使用電鍋

【工欲善其事，必先利其器】，在學做輕食料理-沙拉以前，我們要先學會如何使用電鍋，因為最簡易的白煮蛋和蒸蛋，都可以用電鍋做出來。

※ 使用電鍋的方法

使用電鍋的步驟圖	使用電鍋步驟的說明
	<p>步驟一：清洗蛋殼。</p>
	<p>步驟二： 放入鐵架或拿碗裝蛋。</p>
	<p>步驟三： 放入電鍋裡。</p>

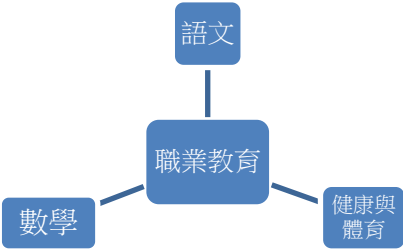
使用電鍋的步驟圖	使用電鍋步驟的說明
	<p>步驟四： 按開關。 (先將鍋蓋蓋上)</p>
	<p>步驟五： 1. 開關彈起之後等涼。 2. 高溫時不可碰觸電鍋。</p>
	<p>步驟六： 撥蛋殼。</p>
	<p>步驟七： (1) 可用手對半撥開。 (2) 或用水果刀對半切開。</p>

資料來源:1.YouTube:大同電鍋網站 2.自行拍攝

單元二：果汁

教學總時間	3 節(135 分)	設計者	吳書晴								
設計理念 與 教材分析	<p>設計理念: 這次課程的設計理念，是讓學生認識各式處理水果的工具，還有學習果汁機的使用方式與操作安全,養成學生自主學習的能力，並培養對職業課程的興趣。</p> <p>教材分析:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">節次</th> <th style="text-align: center;">教學重點</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>認識各類水果及處理用具</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>認識果汁機</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>果汁機的操作</td> </tr> </tbody> </table>			節次	教學重點	1	認識各類水果及處理用具	2	認識果汁機	3	果汁機的操作
節次	教學重點										
1	認識各類水果及處理用具										
2	認識果汁機										
3	果汁機的操作										
核心素養	<p>A. 自主行動 特職 J-A1 具備良好的身心發展知能與學習態度,能展現自我淺能,積極學習烘焙技巧。</p> <p>特職 J-A3 J-A3 具備善用資源以擬定計畫，有效執行，並發揮主動學習與創新求變的素養。</p> <p>B. 溝通互動 特職 J-B1 具備運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於日常生活中。</p> <p>C. 社會參與 特職 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。</p>										
學習重點	<p>學習表現</p> <p>(調)特職 3-J-1 能閱讀學習單，進行操作。</p> <p>(調)特職 3-J-2 依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>(調)職 4-J-4 遵守不同工作場域之安全規範重點</p> <p>(調)特職 5-J-1 能妥善保管各種器具與食材。</p> <hr/> <p>學習內容：</p> <p>(調)特職 I -J 能填寫出工作學習單。</p> <p>(調)特職 II-J 職場環境潛在危險的認識與防範</p> <p>(調)特職 III-J 學會工作場域中工作器具的使用方式</p>										

<p>融入議題 (可複選)</p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/>家庭教育 <input type="checkbox"/>生命教育 <input type="checkbox"/>品德教育 <input type="checkbox"/>人權教育 <input type="checkbox"/>法治教育 <input type="checkbox"/>環境教育 <input type="checkbox"/>海洋教育 <input type="checkbox"/>資訊教育 <input type="checkbox"/>性別平等教育 <input type="checkbox"/>科技教育 <input type="checkbox"/>能源教育 <input checked="" type="checkbox"/>安全教育 <input type="checkbox"/>生涯規劃 <input type="checkbox"/>多元文化 <input type="checkbox"/>閱讀素養 <input type="checkbox"/>戶外教育 <input type="checkbox"/>國際教育 <input type="checkbox"/>原住民族教育 <input type="checkbox"/>其他 </p>
<p>議題融入之學習重點</p>	<p>(請依上面勾選之融入議題，建議先列出將融入的議題實質內容，請參見「十二年國民基本教育課程綱要國民中小學暨普通型高級中等學校-議題融入說明手冊」。再列出示例中融入之學習重點(學習表現與學習內容)及說明，建議同時於教學活動設計之備註欄說明。)</p> <p>【家庭教育】 具備探究家庭發展、家庭與社會互動關係及家庭資源管理的知能；提升積極參與家庭活動的責任感與態度；激發創造家人互動共好的意識與責任，提升家庭生活品質。</p> <p>【安全教育】 建立安全意識；提升對環境的敏感度、警覺性與判斷力；防範事故傷害發生以確保生命安全。</p>
<p>學習目標</p>	<p>一、能認識能夠製作果汁的水果。</p> <p>二、能夠認識水果刀、削皮刀、砧板等工具,並能注意使用安全。</p> <p>三、能認識果汁機構造和果汁機的操作過程,並能說出操作時該注意的安全事項。</p> <p>四、在協助下能製作水果飲料</p> <p>五、能夠完成善後清潔工作並將工具歸位</p>
<p>教學準備</p>	<p>1. 上課地點---烘焙專業教室</p> <p>2. 教學資源 (1)器具—水果刀、削皮刀、砧板、小碗、果汁機、杯子 (2)食材—水果、砂糖、水</p> <p>3. 教學資源---筆電、螢幕、圖卡、學習單、檢核表..</p>
<p>與其他科目連結建議</p>	<p>本課程著重身障生特殊需求之職業技能訓練與認識，可適當與語文、數學、健康與體育等科目作為課程領域的結合。</p>

	
<p>教材來源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要 2. 自編教材 3. Youtube 影音頻道

教學活動	教學資源	時間	評量方式	備註
<p>第一節課開始</p> <p>壹、 準備活動</p> <p>一、 課前準備</p> <p>(一)教師：</p> <p>準備不同種類的水果---芭樂、蘋果、水梨、奇異果</p> <p>(二)學生: 剪好指甲、攜帶圍裙</p> <p>二、 課間準備</p> <p>引起動機--(水果猜猜樂)</p> <p>1. 老師拿出芭樂、蘋果、水梨、奇異果以及水果切片圖卡展示給學生看</p> <p>2. 老師引導學生看圖卡猜猜看是哪種水果?公布答案後再一一對照水果實物</p> <p>貳、 發展活動</p> <p>一、 呈現刺激材料:</p> <p>(一)老師介紹今天帶來的四樣水果(芭樂、蘋果、水梨、奇異果),並請學生跟著老師複誦並指認實物。</p>	<p>水果</p> <p>圍裙</p> <p>水果</p> <p>水果切片圖卡</p>	<p>5分 鐘</p> <p>5分 鐘</p>	<p>觀察評量 口頭評量 操作評量</p>	

<p>(二)介紹這四樣水果的處理方式---先用削皮刀把水果削皮、把籽挖除乾淨後再切成小塊</p> <p>二、學習輔導</p> <p>(一)老師先示範水果的處理方式:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.先把芭樂、蘋果、水梨、奇異果洗乾淨 2.將蘋果、水梨、和奇異果用削皮刀削去果皮 3.將芭樂、以及削好皮的蘋果、水梨放在砧板上切對半後將籽挖除 4.將去籽後的芭樂、蘋果、水梨，和奇異果放在砧板上——切成小塊 5.把切好小塊的水果放在不同的小鋼盆 <p>(二)提醒同學使用刀具的安全</p>	<p>水果 削皮刀 水果刀 砧板 小鋼盆</p>	<p>15分 鐘</p>	<p>觀察評量 口頭評量 操作評量</p>	<p>(調)特職 II-J</p>
<p>三、引發表現</p> <p>(一)讓學生說出水果和用具名稱後，分配工作，一名高組學生配一名低組學生為一組。</p> <p>(二)低組學生削完皮，由高組學生練習去籽及切成小塊，並由老師在旁叮嚀安全注意事項。</p>		<p>10分 鐘</p>	<p>觀察評量 口頭評量 操作評量</p>	<p>(調)特職 3-J-2 (調)特職 III-J (調)職 4- J-4</p>
<p>四、提供回饋</p> <p>(一)讓學生互相觀察切出來的水果切片。</p> <p>(二)老師和同學給予正向回饋</p> <p>參、綜合活動</p> <p>(一)完成清潔工作及再次提醒學生安全注意事項。</p> <p>(二)協助學生完成學習單</p>	<p>清潔用具 學習單</p>	<p>5分 鐘</p>	<p>觀察評量 口頭評量 操作評量</p>	<p>(調)特職 II-J (調)特職 I -J</p>
<p>-----第一節結束-----</p>		<p>5分 鐘</p>		

<p>第二節課開始</p> <p>壹、準備活動</p> <p>一、課前準備</p> <p>(一) 教師</p> <p>果汁機、果汁機各部件圖卡</p> <p>(二) 學生：清潔桌面、清洗雙手，注意個人衛生。</p> <p>二、課間準備</p> <p>引起動機：</p> <p>老師利用 youtube 播放果汁機打果汁的影片,並詢問學生是否有使用果汁機的經驗？</p>	<p>果汁機 果汁機圖 卡</p>	<p>10 分 鐘</p>	<p>觀察評量 口頭評量</p>	
<p>貳、發展活動</p> <p>一、呈現刺激材料：</p> <p>老師拿出果汁機以及果汁機各部件圖卡</p> <p>二、學習輔導：</p> <p>(一)老師解說果汁機使用上該注意的安全事項</p> <p>(二)拿出果汁機並一一介紹其基本構造：</p> <p>1.攪拌杯：為攪拌食物的容器。</p> <p>2.攪拌刀：主要功能為攪碎食物。</p> <p>3.杯蓋：攪拌食物時才不會噴出。</p> <p>4.底座：放置攪拌杯的地方,上面有按鈕,並連接電源線。</p> <p>5.電源開關：控制果汁機的開啟與關閉</p> <p>6.插頭：將插頭插電後,果汁機才能運作</p>	<p>果汁機 果汁機圖 卡</p>	<p>15 分 鐘</p>	<p>觀察評量 口頭評量 操作評量</p>	<p>(調)特職 II-J</p>
<p>三、引發表現</p> <p>(一) 老師拿出果汁機部件圖卡,讓學生說出果汁機各部件的名稱,並能夠和果汁機做指認配對</p> <p>(二) 讓學生說出果汁機操作時的安全注意事項。</p>	<p>果汁機 果汁機圖 卡</p>	<p>10 分 鐘</p>		<p>(調)特職 II-J</p>



<p>四、提供回饋 讓學生及時知道表現結果的對與錯，提供正向回饋</p> <p>參、綜合活動 (一) 總結果汁機使用注意事項。 (二) 協助學生完成學習單 (三) 預告下堂課操作內容—打果汁 -----第二節結束-----</p>	學習單	5 分鐘		(調)特職 I -J
<p>第三節開始</p> <p>一、課前準備 (一) 教師 綜合水果汁 (二) 學生： 清潔桌面、清洗雙手，準備小杯子</p> <p>二、課間準備 引起動機： (一) 將綜合果汁倒在小杯子請學生喝,再讓學生猜猜看裡面有幾種水果 (二) 老師引導同學們說出自己曾經喝過的果汁名稱</p>	綜合水果汁 小杯子	5 分鐘	觀察評量 口頭評量	
<p>貳、發展活動</p> <p>一、呈現刺激材料: (一)老師準備果汁機、切好的水果、水、砂糖 (二)請學生跟著老師複誦材料並指認實物。再請學生自己說出材料 的名稱。 (高組口述、低組指認)</p> <p>二、學習輔導： (一)老師按步驟示範操作打果汁： 1.將切好的水果放入攪拌杯 2.加入水和適量的糖</p>	果汁機 切塊水果 水	5 分鐘 5 分		(調)特職 5-J-1

<p>3.將攪拌杯放上果汁機座。 4.將杯蓋仔細蓋好。 5.將手擦乾淨再插上插頭。 6.按下開關鍵。 7.等果汁機完全攪拌好，再按下停止鍵。 8.小心打開杯蓋,將果汁倒入容器。 9.將攪拌杯清洗乾淨</p>	糖	鐘		
<p>(二)提醒同學使用果汁機的安全事項</p> <p>三、引發表現</p> <p>(一)由老師提示性的指引學生練習操作果汁機的技巧</p> <p>(二)分組練習:由一名高組學生 配一名低組學生為一組,高組同學負責放水果及水進攪拌杯,低組同學負責按鈕</p>		10分 鐘	觀察評量 口頭評量 操作評量	(調)特職 II-J
<p>(三)使用果汁機將材料打成液狀。</p> <p>四、提供回饋</p> <p>(一)觀察學生使用果汁機的正确順序,示範操作正確者給予鼓勵。</p> <p>(二)分享活動:能將成果分與老師及同學</p>	果汁機 切塊水果 水 糖 杯子	15分 鐘		(調)特職 3-J-2
<p>參、綜合活動</p> <p>一、歸納要點</p> <p>(一)能說出製作綜合果汁的材料及注意事項。</p> <p>(二)能說出在工作情境中，應注意衛生、安全的工作。</p> <p>(三)能說出在工作時，遵循指示，發揮互助合作精神。</p>		5分 鐘		(調)職 4- J-4
<p>二、評量</p> <p>教師利用學習單，藉以檢視學生的學習成效</p> <p>-----第三節結束-----</p>	學習單	5分 鐘		(調)特職 I -J

學習檢核表

教學單元名稱:		
年 班 姓名: 學習檢核日期:	不通過	通過
1.能說出/指出上課所使用的水果名稱		
2.能說出/指出/寫出處理水果的器具名稱。		
3. 能在協助下/獨自完成水果切塊的步驟。		
4. 能說出/指出/寫出果汁機各部件的名稱。		
5.能說出果汁機使用時的注意事項。		
6.能在協助下/獨自說出打果汁的流程。		
7.能在協助下/獨自完成使用果汁機打果汁。		
8. 能在工作前做好個人準備工作		
9.能隨時維持個人的清潔衛生		
10. 能注意工作情境中的安全問題		
11. 能將使用過的器具清洗乾淨		
12. 能接受工作調整進行合作學習		

本單元實施情形

教學照片 1	教學照片 2
	

實施情形與省思

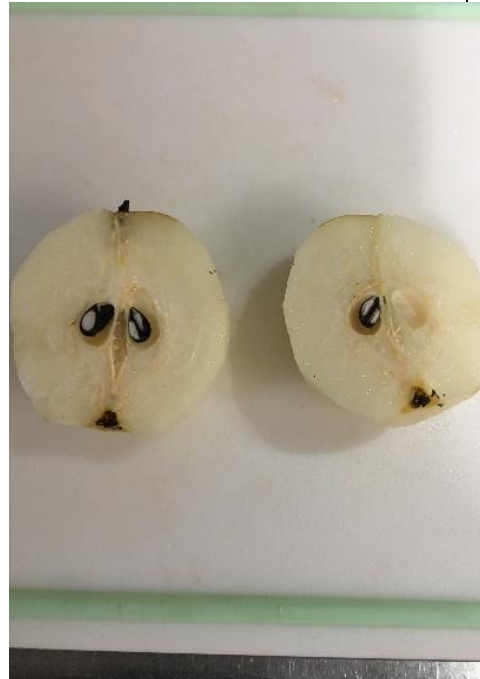
本課程延續前面幾個單元學過使用刀具處理食材的技巧和安全須知，讓學生熟練處理食材的準備事項與使用刀具的技巧，另外還加入使用果汁機來打果汁的課程。

在實施過程中發現，特教班孩子對於操控削皮刀削皮，或是使用水果刀切塊時較不熟悉，常常很害怕削到手而導致削皮時削不乾淨，可以鼓勵他們回家多做練習；還有在清洗水果或是工具時，有許多清洗的小細節也需要再加強；另外本課程也有許多和同儕分工合作的部分，也可訓練學生自我情緒管理能力。

備註：考量學生隱私及權益，請勿選用學生正面照或於文字中出現其姓名。

水果和切片對照圖





學習單—練習寫寫看

	水果
	
	削皮刀
	水果刀
	砧板
	鋼碗

學習單一連連看



◎ 奇異果



◎ 芭樂



◎ 水梨



◎ 蘋果

果汁機圖卡



果汁機
機座



插頭



攪拌杯



攪拌刀



杯蓋



電源
開關

學習單

	機座
	插頭
	攪拌杯
	杯蓋
	開關

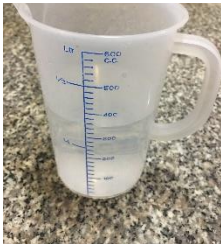
學習單——練習寫寫看

	果汁機
	水果
	水
	砂糖
	杯子

學習單一連連看



◎ 水



◎ 砂糖



◎ 杯子



◎ 果汁

機



◎ 水果

單元三：紅蘿蔔炒蛋

教學總時間	3 節(135 分鐘)	設計者	沈佳儀
設計理念 與 教材分析	<p><u>設計理念</u></p> <p>1.身心障礙者要能順利地從學校銜接到職場，工作能力具備的完善程度是一個關鍵因素。透過工作，個體可以找到自己的存在價值，對生活抱持希望，亦能在與群體互動中更有所成長，也才算是真正融入社會環境中。</p> <p>2.然而，工作興趣及能力的培養並非是一蹴可幾的，尤其對於身心障礙的學生更是如此，唯有在日常生活中提供接觸的機會、由易至難反覆的練習與修正方能逐步養成。</p> <p>3.餐飲與烘焙在實作過程中必然會操作到機器設備與刀具，教學環境尤其容易接觸到高溫，因此工作安全的認識是教學過程中不可或缺的一環，如何讓特殊需求的學生在技能學習的過程中同時習得相關的知識並培養遵守工作安全的習慣，是本課程的首要目標。</p> <p><u>教材分析</u></p> <p>1.本單元是銜接前兩單元安全使用刀具(水果刀、削皮刀)和日常家電(電鍋、果汁機)的課程，進而延伸到刨絲器與黑晶爐的使用，在教學過程中不斷地引領學生複習已習得的知識和技能，將舊經驗與新經驗做連結，透過引導→說明→示範→實際操作→複習→分享的歷程，來培養學生食材料理的能力及工作安全的遵守與預防。</p>		
核心素養	<p>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、自我價值與生命意義、積極實踐。</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> <p>特職-J-C3 具備敏察和接納職場多元文化的涵養，關心職業事務，並尊重與欣賞職業差異。</p>		

<p>學習重點</p>	<p>特職 3-J-2 依據步驟說明組合併裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 4-J-1 依據指令事先防範特定職場環境潛在危險狀況。</p> <p>特職 4-J-3 使用安全防護配套。</p> <p>特職 4-J-4 遵守不同工作場域之安全規範重點。</p> <p>特職 5-J-1 妥善保管工作器具。</p> <p>特職 6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p> <hr/> <p>特職 II-J-5 職場環境潛在危險的認識與防範。</p> <p>特職 III-J-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p>
<p>融入議題 (可複選)</p>	<p><input type="checkbox"/>家庭教育 <input type="checkbox"/>生命教育 <input type="checkbox"/>品德教育 <input type="checkbox"/>人權教育 <input type="checkbox"/>法治教育</p> <p><input type="checkbox"/>環境教育 <input type="checkbox"/>海洋教育 <input type="checkbox"/>資訊教育 <input type="checkbox"/>性別平等教育</p> <p><input type="checkbox"/>科技教育 <input type="checkbox"/>能源教育 <input checked="" type="checkbox"/>安全教育 <input type="checkbox"/>生涯規劃 <input type="checkbox"/>多元文化</p> <p><input type="checkbox"/>閱讀素養 <input type="checkbox"/>戶外教育 <input type="checkbox"/>國際教育 <input type="checkbox"/>原住民族教育 <input type="checkbox"/>其他</p>
<p>議題融入之學習重點</p>	<p>安J3 了解日常生活容易發生事故的原因。</p> <p>安J9 遵守環境設施設備的安全守則。</p>
<p>學習目標</p>	<p>一、認識紅蘿蔔炒蛋的食材與調味料</p> <p>二、認識廚房的常見器具與設備</p> <p>三、認識紅蘿蔔炒蛋的流程與步驟</p> <p>四、遵守刀具的使用安全</p> <p>五、認識餐飲環境中常見的意外事件，並做適當的危險防範</p> <p>六、維護及妥善保管工作場域的器具設備，並保持工作環境的清潔</p> <p>七、培養良好的工作態度，確實遵守工作指示以達到最佳的工作效能</p>
<p>教學準備</p>	<p>上課地點：特教班教室或烘焙教室</p> <p>教學資源：講義</p> <p>教學設備：菜刀、削皮刀、刨絲器、黑晶爐、砧板、平底鍋、鍋鏟、盤子</p> <p>人 力：特教班教師</p>
<p>與其他科目連結建議</p>	<p>國語文—</p> <p>1.國字認讀：認識材料及器具名稱 2.閱讀：製作流程的步驟說明</p>
<p>教材來源</p>	<p>自編教材</p>

教學活動	教學資源	時間	評量方式	備註
<p>壹、準備活動</p> <p>一、課前準備</p> <p>(一)教師：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.從網路上、相關書籍或與其他教師的討論中蒐集不同的紅蘿蔔炒蛋作法，統整出適合特殊需求學生的流程步驟。 2.課前實作 3.製作課堂講義及課後作業單 4.提醒學生需要攜帶口罩並做好指甲衛生清潔。 <p>(二)學生：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.檢查指甲是否確實清潔 2.穿戴圍裙及口罩 3.洗手並擦乾 <p>二、引起動機</p> <p>(一)複習上個單元的教學內容(果汁製作)，詢問在家的練習經驗。</p> <p>師：上星期上完課回家後有沒有練習做果汁？ 做了什麼口味的果汁？ 使用了那些材料？ 有沒有和家人一起動手做？</p> <p>(二)呈現「紅蘿蔔炒蛋」的照片，請同學分享自身經驗。</p>	<p>照片</p>	<p>5</p>	<p>觀察</p>	<p>特職 4-J-3</p>





貳、發展活動：在黑板(白板或電視)呈現今日的食材名稱、器具名稱及製作步驟流程。

活動一：工欲善其事

一、教師逐一展示下列食材並帶領學生說出各項材料名稱。

			
紅蘿蔔	雞蛋	鹽	油

二、教師逐一展示下列器具並帶領學說出各項器具名稱。

		
菜刀	削皮刀	刨絲器
		
黑晶爐	砧板	
		
平底鍋	鍋鏟	

三、教師介紹黑晶爐的圖示、功能及操作方式：

(一)教師介紹下列控制面板的按鈕圖示及功能並請學生指認。

火力調小	火力調大	開關
		

保溫/燉煮	煎炒/油炸	燒烤/沸騰
1-2	3-4	5-6

紅蘿蔔
雞蛋
鹽
油

3

口語評量

特職 3-J-2

菜刀
削皮刀
刨絲器
黑晶爐
砧板
平底鍋
鍋鏟

5

口語評量

特職 3-J-2

黑晶爐

10

口語評量
指認

特職 III-J-1

<p>(二)教師介紹正確的操作步驟： 插插頭→開開關(燈閃爍)→按+至指定數字→烹煮食物→關開關(燈閃爍)→等風扇冷卻→拔插頭</p> <p>(三)教師提醒使用的安全注意事項： 1.開開關後爐面高溫，請勿碰觸！ 2.等爐面溫度降溫後，才可清潔！</p>				<p>特職 III-J-1</p> <p>特職 4-J-1 特職 4-J-4 特職 III-J-1 安J3安J9</p>
<p><u>活動二：我會動手做(Just do it !)</u></p> <p>一、教師配合黑板上的文字及講義講解「紅蘿蔔炒蛋」的步驟流程：</p> <p>(一)清洗紅蘿蔔</p> <p>(二)將紅蘿蔔削皮(複習削皮刀的正确使用方式及安全注意事項)</p> <p>(三)使用菜刀切除紅蘿蔔頭部部位(示範菜刀的正确握法、切東西時的正确姿勢及注意事項)</p> <p>(四)將紅蘿蔔刨成絲(示範刨刀器的正确使用方式及注意事項)</p> <p>(五)打蛋，加一匙鹽，攪拌均勻備用</p> <p>(六)將油倒入平底鍋中</p> <p>(七)打開黑晶爐開關，將按鍵按到 4</p> <p>(八)等油熱，倒入紅蘿蔔絲拌炒</p> <p>(九)加入水，等待紅蘿蔔變軟</p> <p>(十)倒入蛋液炒至蛋熟即可。</p> <p>—————第一節下課—————</p>	<p>自編講義</p>	<p>22</p>	<p>口語評量</p>	<p>特職 3-J-2 特職 4-J-1 特職 4-J-3 特職 4-J-4 特職 II-J-5 特職 III-J-1 安 J3 安 J9</p>
<p>二、實作練習</p> <p>(一)步驟一至步驟四，教師指派學生輪流做刀具的練習。</p> <p>(二)備好材料後，學生依序獨立完成步驟五至步驟十，教師在旁口語提示。</p> <p>—————第二節下課—————</p>	<p>食 材 器 具</p>	<p>45</p>	<p>實作評量 觀察</p>	<p>特職 3-J-2 特職 4-J-1 特職 4-J-3 特職 4-J-4 特職 6-J-2 特職 II-J-5 特職 III-J-1 安 J3 安 J9</p>

<p><u>活動三：一塵不染 bling ! bling !</u></p> <p>一、教師分配清潔工作，個別指導與檢核完成度。</p> <p>(一)擦拭黑晶爐(複習黑晶爐的操作步驟及安全注意事項)</p> <p>(二)器具清潔</p> <p>(三)環境清潔：垃圾分類、桌面擦拭、掃地和拖地。</p> <p>二、學生將器具整齊擺放並歸位。</p>	<p>清潔用具</p>	<p>20</p>	<p>實作評量 觀察</p>	<p>特職 6-J-2</p>
<p>參、綜合活動</p> <p>一、<u>最佳大廚</u>：❤</p> <p>(一)將每位同學的成品擺放在桌上，同學們輪流品嚐。</p> <p>(二)每個人在最喜歡的作品前擺放一顆愛心，並分享喜歡的理由。</p> <p>(三)最後計算獲得最多愛心的同學，當選今日的「最佳大廚」！</p> <p>二、教師播放 youtube 上「紅蘿蔔炒蛋」的影片，介紹不同的做法。</p> <p>三、教師藉由提問的方式複習「紅蘿蔔炒蛋」的步驟流程與安全事項，最後再帶著同學將步驟流程完整唸一次。</p> <p>師：第一個步驟要先做什麼啊？ 削紅蘿蔔手要怎麼握？ 削皮刀要往哪個方向削？</p> <p>三、派回家作業：作業單書寫練習</p> <p>四、鼓勵同學回家與家長一起動手做做看，下次上課再分享感受。</p>	<p>愛心圖卡</p> <p>最佳大廚卡</p> <p>電腦 / 電視</p> <p>自編講義</p>	<p>10</p> <p>5</p> <p>7</p> <p>3</p>	<p>實作評量 觀察</p> <p>口語評量</p> <p>口語評量</p> <p>紙筆評量</p>	<p>特職 5-J-1</p> <p>特職 3-J-2</p> <p>特職 3-J-2 特職 4-J-1 特職 4-J-4 特職 II-J-5 特職 III-J-1 安 J3 安 J9</p> <p>特職 3-J-2 特職 4-J-1 特職 4-J-4 特職 II-J-5 特職 III-J-1 安 J3 安 J9</p>
<p>———第三節下課———</p>	<p>自編作業單</p>			




本單元實施情形

教學照片 1	教學照片 2
實施情形與省思	
<p>本單元使用的器具是黑晶爐，與一般瓦斯爐使用方式略有差異。開始操作時若功能設定為 4(煎炒/油炸)，熱鍋時間需較久，因此第一位學生實作時可以先調整為 5，待爐火溫度升高後，再調降為 4 較為適宜，之後的學生皆可維持在 4，若教師判斷需要加溫時再調整即可。</p> <p>相較於削皮刀及菜刀，刨絲器是學生較為不熟悉的刀具，在使用時對於抓握的位置較難掌控，常要提醒學生轉換方向刨絲，尤其需不斷留意手部是否會接觸到刀片，因此在後續課程的設計上需要提供更多的練習機會，才能增進學生對刨絲器使用的熟悉度。</p>	

備註：考量學生隱私及權益，請勿選用學生正面照或於文字中出現其姓名。

單元三：紅蘿蔔炒蛋

一、你準備好了嗎？請在()打✓

穿圍裙()	戴口罩()	剪指甲()
		

二、材料

紅 蘿 蔔	雞 蛋
	
鹽	油
	

三、器具

菜 刀	砧 板
	
削 皮 刀	刨 絲 器
	
平 底 鍋	黑 晶 爐
	
鍋 鏟	
	

四、步驟流程

步驟一：清洗紅蘿蔔。



步驟二：將紅蘿蔔削皮。



❖安全小叮嚀：

1. 單手抓穩紅蘿蔔。
2. 削皮刀往外削(遠離身體方向)。
3. 一邊削完後將紅蘿蔔轉換方向繼續削，直到全部外皮削完為止。

步驟三：使用菜刀切除紅蘿蔔頭部部位。



❖安全小叮嚀：

1. 砧板下可放置濕抹布，以防砧板滑動。
2. 一手握穩刀柄，刀子拿正，不偏斜。
3. 一手握穩紅蘿蔔，與刀鋒保持一定距離
4. 刀子以反覆前後移動的方式下刀。

步驟四：將紅蘿蔔刨成絲。



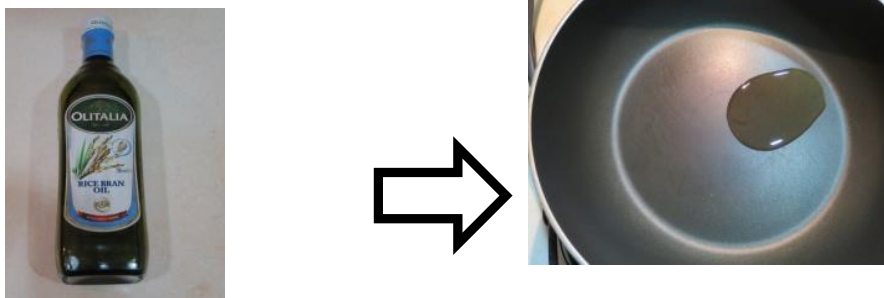
❖安全小叮嚀：

1. 刨絲器斜放在鋼盆上方方便手部施力。
2. 一手握穩把手，另一手抓著紅蘿蔔上方(注意不碰觸到刀片)，順著刨絲器的表面重覆往下推(過程中須不斷注意手部是否會碰觸到刀片並調整位置)。
3. 每操作一段時間，紅蘿蔔轉面繼續刨。
4. 太小塊較難操作時可改用刀具切絲。

步驟五：打蛋，加一匙鹽，攪拌均勻備用。



步驟六：將油倒入平底鍋中。



步驟七：打開黑晶爐開關，將按鍵按到 4。



步驟八：等油熱，倒入紅蘿蔔絲拌炒。



步驟九：加入水，等待紅蘿蔔變軟。



步驟十：倒入蛋液炒至蛋熟即可。



「紅蘿蔔炒蛋」成品



「紅蘿蔔炒蛋」學習單

日期：__年__月__日

姓名：

一、找找看，今天「紅蘿蔔炒蛋」使用了那些材料？(請在圖案下方打✓)

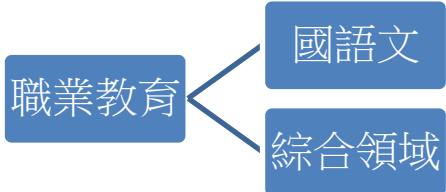
二、安全知識我最行(對的打✓，錯的打✗)

- () 1. 煮東西時手會拿著鍋鏟，不會直接碰觸食材，所以指甲不乾淨沒關係。
- () 2. 紅蘿蔔削皮時要一直維持同一邊向上，不需要轉動換邊削。
- () 3. 在砧板下方放置濕抹布的目的是可以防止砧板滑動。
- () 4. 黑晶爐開始使用後表面高溫，不可以用手直接觸碰。
- () 5. 使用菜刀切紅蘿蔔時，刀具角度要稍微傾斜比較好切。
- () 6. 使用刨絲器時要注意手部是否會碰觸到刀片，並隨時調整位置。

單元四：酸辣湯

教學總時間	3 節	設計者	王韻婷																								
設計理念 與 教材分析	<p>一、設計理念</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過示範教學、操作練習等教學方式，讓學生認識食材，並培養準備及使用食材與烹調器具的能力。 2. 在烹調過程中訓練手眼協調及精細動作能力，如清洗、削皮、刨絲、切絲等動作的能力，熟悉製作酸辣湯的工作順序，透過反覆練習以達精熟學習程度。 3. 訓練學生專注、持續及耐心地完成工作。 4. 培養學生能遵守工作安全守則及預防工作意外災害的能力。 <p>二、教材分析</p> <p>藉由酸辣湯製作的課程，讓學生能實際操作食材與烹調工具，熟悉製作步驟，並注意工作環境的安全與整潔。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">步驟</th> <th>酸辣湯製作</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>清洗：紅蘿蔔、木耳</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>削皮：用削皮刀將紅蘿蔔去皮</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>刨絲：用刨絲刀將紅蘿蔔刨絲</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td>切絲：用菜刀將木耳切絲</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.</td> <td>切塊：用菜刀將板豆腐切塊</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.</td> <td>打蛋：將雞蛋打在碗裡並攪勻備用</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.</td> <td>開火：使用瓦斯爐烹調酸辣湯</td> </tr> </tbody> </table> <p>三、教學重點</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">節次</th> <th>教學重點</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>認識酸辣湯材料與烹調工具、材料準備與步驟講解</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>酸辣湯烹調製作</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>清洗器具及環境清潔整理工作、綜合活動</td> </tr> </tbody> </table>			步驟	酸辣湯製作	1.	清洗：紅蘿蔔、木耳	2.	削皮：用削皮刀將紅蘿蔔去皮	3.	刨絲：用刨絲刀將紅蘿蔔刨絲	4.	切絲：用菜刀將木耳切絲	5.	切塊：用菜刀將板豆腐切塊	6.	打蛋：將雞蛋打在碗裡並攪勻備用	7.	開火：使用瓦斯爐烹調酸辣湯	節次	教學重點	1.	認識酸辣湯材料與烹調工具、材料準備與步驟講解	2.	酸辣湯烹調製作	3.	清洗器具及環境清潔整理工作、綜合活動
步驟	酸辣湯製作																										
1.	清洗：紅蘿蔔、木耳																										
2.	削皮：用削皮刀將紅蘿蔔去皮																										
3.	刨絲：用刨絲刀將紅蘿蔔刨絲																										
4.	切絲：用菜刀將木耳切絲																										
5.	切塊：用菜刀將板豆腐切塊																										
6.	打蛋：將雞蛋打在碗裡並攪勻備用																										
7.	開火：使用瓦斯爐烹調酸辣湯																										
節次	教學重點																										
1.	認識酸辣湯材料與烹調工具、材料準備與步驟講解																										
2.	酸辣湯烹調製作																										
3.	清洗器具及環境清潔整理工作、綜合活動																										
核心素養	<p>A 自主行動</p> <p>A3 規劃執行與創新應變</p> <p>特職-J-A3 具備於職場中 善用資源以擬定計畫，有效執行，並發揮主動學習與創新求變的素養</p> <p>B 溝通互動</p> <p>B1 符號運用與溝通表達</p> <p>J-B1 具備運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於日常生活中。</p>																										

	<p>C 社會參與 C2 人際關係與團隊合作 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。</p>
學習重點	<p>學習表現： 調 特職 3-J-2 依據工作流程與步驟完成成品 調 特職 4-J-1 依據指令事先防範工作場域潛在危險 調 特職 4-J-2 演練及防範工作場域意外災害的應變方法 調 特職 5-J-1 能妥善運用及保管工作器具 調 特職 6-J-3 能正向回應他人的工作指導，並修正操作上的錯誤</p> <p>學習內容： 調 特職 II-J-1 調理包包裝的閱讀 調 特職 II-J-2 酸辣湯的食材準備與烹調 調 特職 II-J-5 工作場域可能的潛在危險的認識與防範 調 特職 III-J-1 工作場域中適合的工作器具的使用方法 調 特職 III-J-5 工作指導與工作程序修正時適宜的回應方式</p>
融入議題 (可複選)	<p>■家庭教育□生命教育□品德教育□人權教育□法治教育 □環境教育□海洋教育□資訊教育□性別平等教育 □科技教育□能源教育■安全教育□生涯規劃□多元文化 □閱讀素養□戶外教育□國際教育□原住民族教育□其他</p>
議題融入之 學習重點	<p>家庭教育：具備探究家庭發展、家庭與社會互動關係及家庭資源管理的知能；提升積極參與家庭活動的責任感與態度；激發創造家人互動共好的意識與責任，提升家庭生活品質。 安全教育：建立安全意識；提升對環境的敏感度、警覺性與判斷力；防範事故傷害發生以確保生命安全。</p>
學習目標	<p>一、認知方面 1.能說出烹調酸辣湯使用的材料 2.能說出處理酸辣湯材料時所使用的器具名稱 3.能說出製作酸辣湯的製作程序</p> <p>二、技能方面 1.能依照指示準備製作酸辣湯的材料 2.能依照工作流程與步驟完成酸辣湯 3.能依照指示清理歸位所使用的器具</p>

	<p>三、情意方面</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能在工作時，維持個人清潔衛生 2.能在工作情境中注意工作環境安全與整潔 3.能聽從老師指令專注工作，並保持良好、穩定的工作態度
<p>教學準備</p>	<p>一、上課地點：烘焙教室</p> <p>二、教學資源：酸辣湯材料(濃湯包、紅蘿蔔、木耳、豆腐、雞蛋、肉絲)、PPT、作業單</p> <p>三、設備：削皮刀、刨刀、菜刀、砧板、鍋具、瓦斯爐、水槽、工作檯、大尺寸觸控顯示器</p> <p>四、人力：教師</p> <p>五、學生先備知識</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生已學過常見材料與器具的名稱 2. 學生能注意基本的工作安全與衛生 <p>七、學生先備技能</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能分辨食材 <p>學生能操作基本的烹飪器材與工具</p>
<p>與其他科目 連結建議</p>	 <pre> graph LR A[職業教育] --- B[國語文] A --- C[綜合領域] </pre>
<p>教材來源</p>	<p>新北市國中職業教育教材編選輯</p>

教學活動	教學資源	時間	評量方式	備註
<p>壹、準備活動</p> <p>一、課前準備</p> <p>(一)教師</p> <p>1. 布置教學環境，並準備本單元所需烹飪材料及器材用具。</p> <p>(二)學生</p> <p>1. 事先剪好指甲，並攜帶工作服、帽子、口罩準時進教室。</p> <p>二、課間準備</p> <p>(一)引起動機</p> <p>1. 請學生進教室後穿上工作服與工作帽並用肥皂洗手，低功能組學生由同學或教師協助穿上工作服與工作帽。</p> <p>2. 播放酸辣湯製作影片，並延伸酸辣湯還可以變化出酸辣湯麵、酸辣湯餃。</p> <p>(二)告知學生學習目標(單元名稱及教學目標)</p> <p>1. 說明酸辣湯製作重點</p> <p>(1) 酸辣湯使用的材料：濃湯包、紅蘿蔔、木耳、豆腐、雞蛋、肉絲。</p> <p>(2) 處理酸辣湯材料所需使用的器具：砧板、菜刀、削皮刀、刨絲刀、鍋具、瓦斯爐。</p> <p>(3) 利用投影片說明酸辣湯烹飪過程。</p> <p>(三)複習舊經驗</p> <p>(1) 以問答方式喚起學生對之前烹飪課程(輕食料理、果汁、胡蘿蔔炒蛋)的前處理食材及料理食物經驗。</p> <p>(2) 以問答方式替學生複習之前烹飪課程料理食材所需器具使用方法。</p>	<p>影片</p> <p>實物 投影片</p> <p>投影片</p>	<p>5分 鐘</p> <p>5分 鐘</p> <p>5分 鐘</p>	<p>口語評量</p> <p>口語評量</p>	<p>調 特職 II-J-2</p> <p>調 特職 III-J-1</p> <p>調 特職 II-J-2</p> <p>調 特職 III-J-1</p>

<p>貳、發展活動</p> <p>一、呈現刺激材料</p> <p>(一) 酸辣湯使用的材料及器具</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將製作酸辣湯食所需使用的食材：濃湯包、紅蘿蔔、木耳、豆腐、雞蛋、肉絲，依序陳列在工作桌上。 2. 將製作酸辣湯食所需使用的器材：砧板、菜刀、削皮刀、刨絲刀、鍋具、瓦斯爐陳列在工作桌上。 3. 老師指導學生說出並指認材料。 4. 老師指導學生依不同材料選擇適合的料理器具，例如紅蘿蔔要使用削皮刀削皮，並使用刨絲刀刨絲；木耳要用菜刀切絲、豆腐要用菜刀切塊。 <p>(二) 食材前處理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生依老師指示準備食材、烹飪器具及器材，並清洗食材及所需的器具。 2. 老師確認學生於工作桌上準備好所需的食材、烹飪器具及器材。 <p>參、綜合活動</p> <p>一、總結本課程材料準備與器具使用注意事項。</p> <p>二、預告下節課進入實物操作內容。</p> <p>(第一節課結束)</p>	<p>實物 投影片</p> <p>濃湯包 紅蘿蔔 木耳 豆腐 肉絲 雞蛋 沾版 菜刀 削皮刀 刨絲刀 鍋具</p>	<p>10分 鐘</p> <p>15分 鐘</p>	<p>口語評量 觀察評量</p> <p>實地操作</p>	<p>調 特職 II-J-2</p> <p>調 特職 III-J-1</p> <p>調 特職 5-J-1</p> <p>調 特職 6-J-3</p>
--	---	-----------------------------------	----------------------------------	--

<p>正確以免切到手指頭。切塊後將豆腐丁置於碗中備用。</p> <p>5. 打蛋：於碗緣輕敲雞蛋，並利用兩手大拇指於碎裂蛋殼邊緣輕輕將蛋殼撥開，將雞蛋打於碗中，並輕輕攪勻備用。</p> <p>(二) 學生能依指示烹調酸辣湯</p> <p>1. 老師示範酸辣湯烹調過程。</p> <p>1-1 提醒置放材料於滾水中時需將材料放低輕置，千萬不可以用丟的，滾水噴濺會導致燙傷。</p> <p>1-2 烹調時手不可以碰觸滾燙的鍋具以免燙傷。</p> <p>1-3 攪拌時動作務必輕柔，太用力攪拌會導致噴濺而燙傷。</p> <p>2. 學生實地操作烹飪酸辣湯</p> <p>2-1 學生依指示在鍋子中放入 2 碗水，置於瓦斯爐上後開火煮水。使用瓦斯爐點火時需按壓開關數秒，待瓦斯點火後約 2 秒再鬆開開關，可避免瓦斯熄火。</p> <p>2-2 水滾後依序放入紅蘿蔔絲、木耳、肉絲、豆腐，並等水再次煮滾</p> <p>2-3. 水滾後放入酸辣湯包並等水再次煮滾</p> <p>2-4. 水滾後倒入蛋液並略為攪拌</p> <p>2-5. 倒入蛋液後再煮約 3 分鐘熄火，完成酸辣湯</p>	<p>濃湯包 紅蘿蔔 木耳 豆腐 肉絲 雞蛋 沾版 菜刀 削皮刀 刨絲刀 鍋具</p>	<p>7 分鐘</p> <p>13 分鐘</p>	<p>觀察</p> <p>觀察 實地操作</p>	<p>調 特職 3-J-2 調 特職 4-J-1 調 特職 4-J-2 調 特職 5-J-1 調 特職 6-J-3 調 特職 II-J-1 調 特職 II-J-2 調 特職 II-J-2 調 特職 II-J-5 調 特職 III-J-1 調 特職 III-J-5</p>
--	--	--------------------------	------------------------------	---

<p>2-6.學生操作時老師隨時留意並提醒鍋具及爐具使用安全。</p> <p>參、綜合活動</p> <p>一、收拾整理桌面及器材。</p> <p>二、預告下節課程內容為品嚐酸辣湯及完成學習單。</p> <p>(第二節課結束)</p> <p>(第三節開始)</p> <p>壹、準備活動</p> <p>一、上課前要徹底洗手，並穿好工作服就定位準備工作。</p> <p>二、清洗餐具，準備品嚐酸辣湯。</p> <p>貳、發展活動</p> <p>一、學習輔導</p> <p>(一)引導學生說出製作酸辣湯的材料，食材下鍋的順序及鍋具、爐具使用的注意事項。</p> <p>(二)請學生分享烹調酸辣湯的感想。</p> <p>二、提供回饋</p> <p>分享活動：能將成果與同學分享，並安靜地品嚐</p> <p>三、歸納要點</p> <p>(一)引導學生能說出工作情境中應注意安全與衛生。</p> <p>(二)學生能說出在工作時，應遵循指示，以完成工作</p> <p>參、綜合活動</p> <p>一、整理活動：能完成老師分配的任務</p> <p>(一)能依教師指示清潔烹調器具與餐具</p> <p>(二)能依教師指示烹調器具的歸位與整理</p>	<p>工作服 餐具</p> <p>PPT</p> <p>掃地工具 清潔用品</p>	<p>5分 鐘</p> <p>3分 鐘</p> <p>10分 鐘</p> <p>7分鐘</p> <p>15分 鐘</p>	<p>觀察 實地操作</p> <p>口語評量 觀察</p> <p>口語評量 觀察</p> <p>口語評量</p> <p>口語評量</p> <p>實地操作 觀察</p>	<p>調 特職 6-J-3</p> <p>調 特職 3-J-2</p> <p>調 特職 4-J-1</p> <p>調 特職 4-J-2</p> <p>調 特職 5-J-1</p> <p>調 特職 6-J-3</p> <p>調 特職 II-J-1</p> <p>調 特職 II-J-2</p> <p>調 特職 II-J-2</p> <p>調 特職 II-J-5</p> <p>調 特職 III-J-1</p> <p>調 特職 III-J-5</p>
--	---	--	---	---

<p>(三)能依教師指示環境清潔與整理</p> <p>二、類化學習</p> <p>(一)教師出示其他種類的濃湯調味包， 詢問學生不同種類濃包的名稱。</p> <p>(二)告訴學生不同種類濃湯包的烹調方式與酸辣湯包相似，日後也可以已相同方法位自己及家人準備餐點。</p> <p>三、統整學習</p> <p>發下學習單並加以說明，請學生帶回家完成並於第二天繳交。</p> <p>(第三節結束)</p>	<p>濃湯包</p> <p>學習單</p>	<p>7 分鐘</p> <p>3 分鐘</p>	<p>紙筆評量</p>	
--	-----------------------	-------------------------	-------------	--

本單元實施情形

教學照片 1	教學照片 2
	

實施情形與省思

本單元課程延續前面單元學習過的菜刀、削皮刀、刨絲刀的刀具使用安全須知，及食材處理的技巧，讓學生熟練食材準備時所需配合使用的器具，及刀具使用的技巧，並加入瓦斯爐的使用方式與安全須知。

實施過程中發現，特教班學生對刀具使用，無論是菜刀、削皮刀或刨絲刀的使用方式都還有待熟練。使用菜刀切絲時，經常因害怕菜刀切到手指頭而不敢切絲，或是切絲的間距太大；使用削皮刀時削皮削不乾淨，需提醒學生再次檢查，把皮削乾淨。有些學生使用刨絲刀時因害怕手指頭受傷，動作過於謹慎以致刨絲成品過短或無法刨絲。

烹煮酸辣湯時學生因害怕瓦斯爐及鍋子的熱度，投料時離鍋邊太遠，容易造成熱水噴濺，是需要特別留意及提醒的地方。

整體而言，烹煮酸辣湯對學生而言是有成就感的學習。透過利用濃湯包烹煮酸辣湯的過程，學生不僅可以為自己及家人準備餐點，也能類化至其他口味的濃湯烹飪，更能透過不同的食物搭配，例如水餃、麵條等，變化出更多不同的餐點，進而達到生活自理的學習目的。

課程進行中，學生不僅能學到各項烹飪器具的使用方式及安全須知，也能訓練聽從工作指令，為未來職場生涯預做準備。

課程中也有許多和同儕分工合作的部分，可訓練學生自我情緒管理能力和與他人一起工作時的合作能力。

備註：考量學生隱私及權益，請勿選用學生正面照或於文字中出現其姓名。

學習檢核表

單元名稱：酸辣湯 教學暨設計者：_____

學生姓名：	教學日期：____年____月____日	
領域名稱：職業教育－安全		
教學單元：酸辣湯		
評量項目	通過	不通過
1.能自行穿戴工作服與工作帽並戴上口罩，工作中能隨時戴好口罩以維持個人衛生。		
2.上課前能剪好指甲並洗淨雙手，工作中能隨時維持個人衛生。		
3.能獨立/在協助下能說出/指出烹調酸辣湯時所使用的食材名稱		
4.能獨立/在協助下能說出/指出烹調酸辣湯時處理食材所使用的器材名稱		
5.能正確配對烹調酸辣湯時處理食材所需使用的器材		
6.能獨立/在協助下依老師指示準備酸辣湯材料		
7.能獨立/在協助下說出烹調酸辣湯的流程		
8.能獨立/在協助下使用削皮刀將紅蘿蔔削皮，並注意削皮刀使用安全		
9.能獨立/在協助下使用刨絲刀將紅蘿蔔刨絲，並注意刨絲刀使用安全		
10.能獨立/在協助下使用菜刀將木耳切絲，並注意菜刀使用安全		
11.能獨立/在協助下使用菜刀將豆腐切丁，並注意菜刀使用安全		
12.能獨立/在協助下使用瓦斯爐點火，並注意瓦斯爐使用安全		
13.能獨立/在協助下烹調酸辣湯，並注意瓦斯爐使用安全		
14.能隨時維持個人清潔衛生		
15.能注意工作情境中的安全問題		
16.能維護工作環境的安全與整潔		
17.能與同學進行合作學習		
18.維持專注學習		
19.能保持情緒穩定		
20.能聽從老師指令進行工作		

酸辣湯食材



酸辣湯包



紅蘿蔔



木耳



豆腐



肉絲

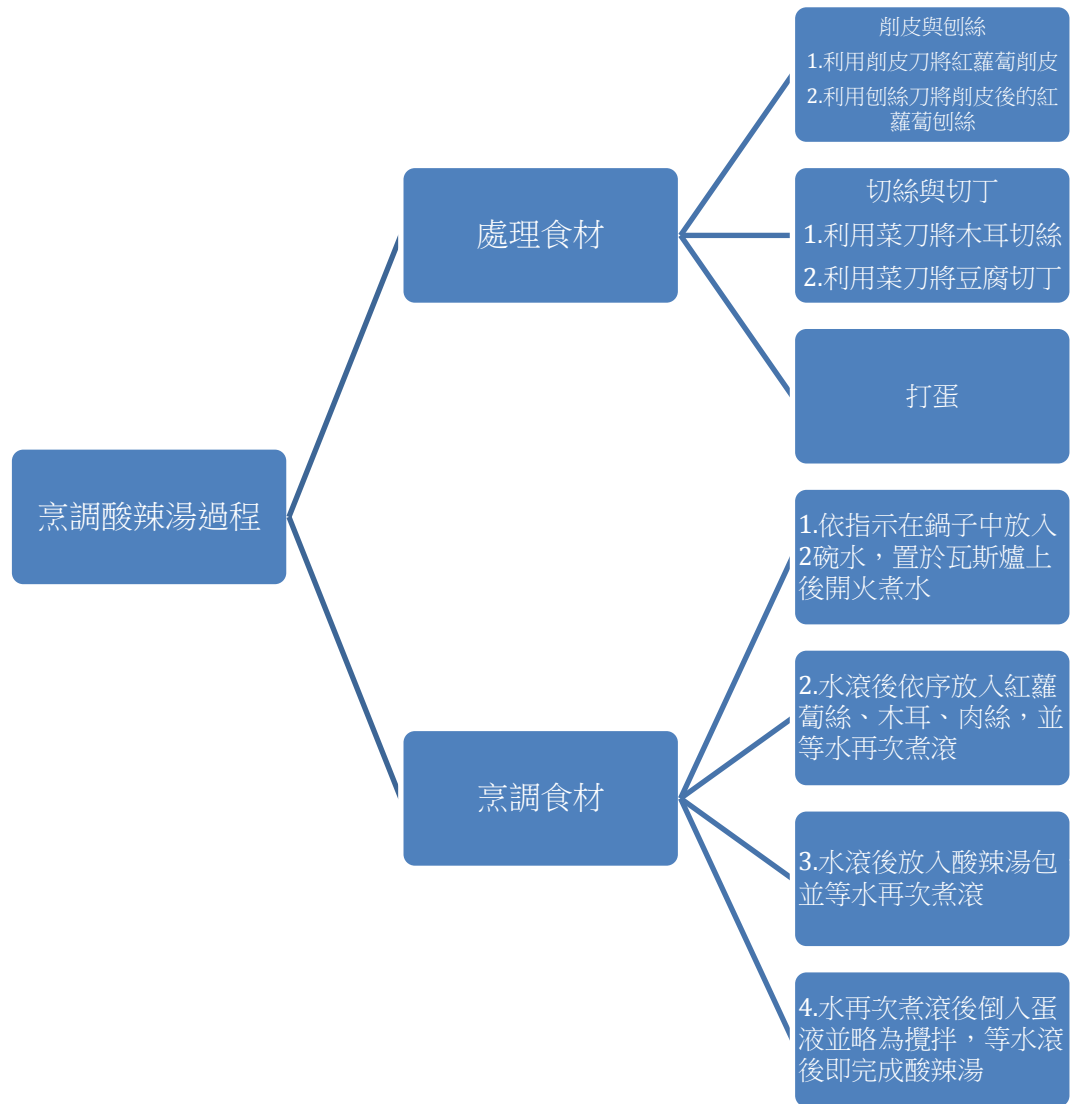


雞蛋

處理酸辣湯食材需要的器具

	
<p>砧板</p>	<p>削皮刀</p>
	
<p>刨絲刀</p>	<p>菜刀</p>
	
<p>瓦斯爐</p>	<p>湯杓</p>

酸辣湯烹調過程

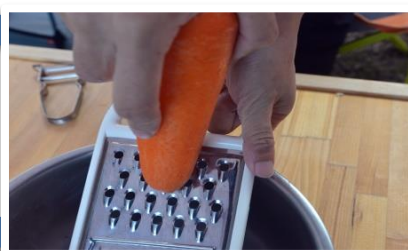


處理食材



削皮

刨絲



切絲

切丁



打蛋

烹調食材



開火

置料



濃湯包



倒蛋液



完成酸辣湯



學習單一

請選出烹調酸辣湯所需要的材料，並在 () 裡打✓



()



()



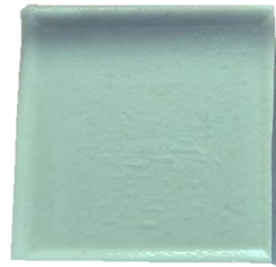
()



()



()



()



()



()

學習單二

請選出處理酸辣湯食材所需要的器具，並在 () 裡打✓

 <p>()</p>	 <p>()</p>
 <p>()</p>	 <p>()</p>
 <p>()</p>	 <p>()</p>
 <p>()</p>	 <p>() ()</p>

學習單三

連連看，請將正確的圖片與名稱連在一起



● 雞蛋



● 豆腐



● 瓦斯爐



● 濃湯包



● 刨絲刀



● 木耳

學習單四

請將處理食材所需的器具正確配對



學習單五
練習寫寫看

瓦	菜	刨	削	砧	雞	肉	豆	木	紅	濃	酸
斯	刀	絲	皮	板	蛋	絲	腐	耳	蘿	湯	辣
爐		刀	刀						蔔		湯

單元五：吐司披薩

教學總時間	3 節 (135 分)	設計者	吳佩蓉								
設計理念 與 教材分析	<p>一、設計理念：</p> <p>1. 提升能力：透過電腦簡報、示範教學、操作練習等進行職業烹飪課程的基本教學，教導安全使用日常生活中的廚房器具，學會簡單的食物製作方法，提升生活能力及自我照顧能力，陶冶對烹飪課程的興趣，以利銜接高職的職業課程之訓練與教學。</p> <p>2. 遵守工作規則和注意安全：訓練工作時的專注力和持續力，學習同儕分工合作的合宜態度，遵守工作規則並注意安全，預防工作意外災害。</p> <p>二、教材分析：</p> <p>1. 教導學生認識製作吐司披薩的食材和器具，安全使用器具製作餐點，並維持環境與個人的衛生與整潔。</p> <p>2. 教材內容設計 3 節</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 10%;">節 次</th> <th>教學重點</th> </tr> <tr> <td>第 1 節</td> <td>認識食材、器具、製作流程</td> </tr> <tr> <td>第 2 節</td> <td>安全使用器具，製作「吐司披薩」</td> </tr> <tr> <td>第 3 節</td> <td>清潔器具和環境</td> </tr> </table>			節 次	教學重點	第 1 節	認識食材、器具、製作流程	第 2 節	安全使用器具，製作「吐司披薩」	第 3 節	清潔器具和環境
節 次	教學重點										
第 1 節	認識食材、器具、製作流程										
第 2 節	安全使用器具，製作「吐司披薩」										
第 3 節	清潔器具和環境										
核心素養	<p>A. 自主行動</p> <p>A2 系統思考與解決問題 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>A3 規劃執行與創新應變 特職 J-A3 具備於職場中善用資源以擬定計畫，有效執行，並發揮主動學習與創新求變的素養。</p> <p>B. 溝通互動</p> <p>B1 符號運用與溝通表達 特職 J-B1 具備於職場中運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於職場中。</p> <p>C. 社會參與</p> <p>C2 人際關係與團隊合作 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>										
學習重點	<p>學習表現：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">修改前</th> <th>修改後</th> </tr> <tr> <td>特職 3-J-1 閱讀手冊進行操作工作</td> <td>特職 3-J-1 能閱讀學習單，進行操</td> </tr> </table>			修改前	修改後	特職 3-J-1 閱讀手冊進行操作工作	特職 3-J-1 能閱讀學習單，進行操				
修改前	修改後										
特職 3-J-1 閱讀手冊進行操作工作	特職 3-J-1 能閱讀學習單，進行操										

		作。
	特職 3-J-2 依據步驟說明組合併裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。	特職 3-J-2 能依據工作流程與步驟完成成品。
	修改前	修改後
	特職 4-J-1 依據指令事先防範特定職場環境潛在危險狀況。	特職 4-J-1 (調) 能知道常見的職場意外傷害與安全維護的應變方法。
	特職 4-J-3 使用安全防護配套。	特職 4-J-3 (調) 能選用適合的安全防護用品。
	特職 4-J-4 遵守不同工作場域之安全規範重點。	特職 4-J-4 (調) 能處理解決意外傷害的發生，達到自我保護之安全。
	特職 5-J-1 妥善保管工作器具。	特職 5-J-1 (調) 能妥善保管各種器具與食材。
	特職 6-J-2 接受他人指令修正工作程序。	特職 6-J-2 (調) 能接受他人的指令，修正工作內容與步驟。
	學習內容：	
	修改前	修改後
	特職 I-J-3 自我介紹的擬定與相關表件填寫方式。	特職 I-J-3 (調) 能填寫工作學習單。
	特職 II-J-2 物品的組合與拼裝方式。	特職 II-J-2 (調) 能將食物製作與組成。
	特職 II-J-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	特職 II-J-5 (調) 能認識與防範工作環境的潛在危險。
	特職 III-J-1 工作場域中工作器具的使用方式。	特職 III-J-1 (調) 能使用各種器具。
	特職 III-J-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。	特職 III-J-5 (調) 能接受他人的工作指導與工作程序修正，並使用適當的回應方式。
融入議題 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 其他	
議題融入之 學習重點	<p>(請依上面勾選之融入議題，建議先列出將融入的議題實質內容，請參見「十二年國民基本教育課程綱要國民中小學暨普通型高級中等學校-議題融入說明手冊」。再列出示例中融入之學習重點(學習表現與學習內容)及說明，建議同時於教學活動設計之備註欄說明。)</p> <p>【家庭教育】 具備探究家庭發展、家庭與社會互動關係及家庭資源管理的知能；提升積極參與家庭活動的責任感與態度；激發創造家人互動共好的意識與責任，提升家庭生活品質。</p>	

	<p>【性別平等教育】 理解性別的多樣性，覺察性別不平等的存在事實與社會文化中的性別權力關係；建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異；付諸行動消除性別偏見與歧視，維護性別人格尊嚴與性別地位實質平等。</p> <p>【安全教育】 建立安全意識；提升對環境的敏感度、警覺性與判斷力；防範事故傷害發生以確保生命安全。</p>
<p>學習目標</p>	<p>一、認知方面</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出製作土司披薩使用的材料名稱。 2. 能說出製作土司披薩的器具名稱。 3. 能說出土司披薩的製作流程。 <p>二、技能方面</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. 能依照指示準備製作土司披薩的材料。 5. 能依據工作流程與步驟完成土司披薩。 6. 能依照指示清理歸位使用器材。 <p>三、情意方面</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. 能在工作時，維持個人清潔衛生。 8. 能在工作情境中，注意工作環境安全。 9. 能在工作時，遵循指示與同儕分工合作。
<p>教學準備</p>	<p>(請列出上課地點、教學資源、設備或人力。)</p> <p>一、上課地點 烘焙教室。</p> <p>二、教學資源 筆電、螢幕、PPT、圖卡、檢核表、學習單、披薩廣告影片、宣傳單。</p> <p>三、設備 烤箱、工作檯、水槽。</p> <p>四、器具 水果刀、砧板、抹刀、盤子、夾子、隔熱手套、塑膠手套、鋼盆。</p> <p>五、材料 青椒、火腿、玉米罐頭、番茄醬、起司、厚片吐司</p>
<p>與其他科目 連結建議</p>	<p>本課程教導身障生認識特殊需求之職業技能與工作安全，可適當與語文、數學、綜合活動等科目作為課程領域的結合。</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[語文] --- B[職業教育] C[數學] --- B D[綜合活動] --- B </pre> </div>










教材來源	(請列出參考資料、教科書或網站。) 1. 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要 2. 自編教材 3. 必勝客廣告影片、宣傳單
-------------	---

教學活動	教學資源	時間	評量方式	備註
<p>壹、準備活動</p> <p>一、課前準備:</p> <p>(一) 教師</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 筆電、螢幕、PPT、圖卡、必勝客廣告影片、宣傳單、檢核表、學習單。 2. 材料和器具。 <p>(二) 學生</p> <p>將指甲剪好、穿上圍裙、用肥皂把手洗乾淨。</p> <p>第一節</p> <p>二、課間準備</p> <p>(一) 引起動機</p> <p>播放必勝客廣告影片和呈現宣傳單，引導學生們說出曾經吃過的披薩名稱和口味。</p> <p>(二) 告知學生學習目標（單元名稱及教學目標）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 簡述土司披薩的學習重點。 2. 準備製作土司披薩的材料、器具及電器名稱。 <p>(三) 先備知識回憶（複習舊經驗）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食材要分次加入。 2. 使用烹飪器具時，要注意操作使用安全。 <p>貳、發展活動:</p> <p>一、呈現刺激材料</p> <p>(一) 老師在簡報上列出製作土司披薩相關材料、器具及器材的圖片，高組學生可獨立排列製作土司披薩的順序，低組學生由老師協助。</p> <p>(二) 老師在簡報上列出製作土司披薩的流程</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洗: 將青椒清洗乾淨。 2. 切: <ol style="list-style-type: none"> (1) 用水果刀去除青椒頭尾，並切成適當大小。 (2) 將火腿切成小片。 </div>	<p>筆電、螢幕、必勝客廣告影片、宣傳單</p> <p>筆電、螢幕、PPT</p>	<p>3 分鐘</p> <p>7 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>3 分鐘</p>	<p>口頭評量</p> <p>觀察評量 口頭評量</p> <p>觀察評量 操作評量</p>	

3. 開: 打開易開罐玉米罐頭，將水份瀝乾。
4. 壓: 戴上塑膠手套，手掌在厚片土司中央壓一下。
5. 抹: 用抹刀將番茄醬塗抹在土司上。
6. 鋪: 鋪上青椒圈、火腿片和玉米粒。
7. 撒: 用夾子在食材上方撒滿起司。
8. 烤: 將土司披薩半成品放進烤箱。設定烤箱溫度 230 度，烘烤時間 10 分鐘。
9. 戴: 戴上隔熱手套，將烤盤取出，即可食用。

二、學習輔導

- (一) 指定學生說出／配對出材料、器具相對應圖卡
- (二) 提示性的學習指引
 1. 高組學生排列製作土司披薩的順序，低組學生由老師協助。
 2. 依老師指示清洗烹飪器具、材料。
 3. 老師確認學生將需要的材料和器具放在工作桌上。

器具		
水果刀	砧板	抹刀
		
盤子	夾子	烤箱
		
隔熱手套	塑膠手套	鋼盆
		

筆電、螢幕、PPT、圖卡

器具、材料

12 分鐘

觀察評量
口頭評量
操作評量

觀察評量
口頭評量
操作評量

材料						
青椒	火腿	玉米罐頭				
						
番茄醬	起司	厚片土司				
						
<p>三、引發表現 老師引導並確認學生對於烹飪器具、材料的認識及清理情形。</p> <p>四、提供回饋 老師提問製作土司披薩，應準備哪些材料和器具？正確者給予鼓勵。</p> <p>參、綜合活動： 一、總結本單元準備材料與使用器具注意事項。 二、預告下節課進行實物操作內容。 ～第一節結束～</p>			器具、材料	5 分鐘	觀察評量 口頭評量 操作評量	特職 6-J-2 (調)
				5 分鐘	口頭評量	
<p>壹、準備活動 一、課前準備： (一) 引起動機 教導學生認識教學活動注意事項，確認準備好的材料，並瞭解製作土司披薩的操作技巧。 (二) 告知學生學習目標 1. 準備進行做土司披薩流程及製作方式。 2. 老師提醒器材和器具的使用注意事項。</p> <p>貳、發展活動：</p> <p>一、呈現刺激材料 (一) 老師說明製作土司披薩的基本操</p>			筆電、螢幕、PPT、圖卡、器材、器具	5 分鐘		
				7 分鐘		

<p>作技巧。</p> <p>(二) 老師提示工作步驟及注意事項。</p> <p>二、學習輔導</p> <p>(一) 提示性的學習指引練習製作土司披薩的技巧。</p> <p>1. 能依指示練習製作土司披薩的技巧。</p> <p>(1) 洗: 將青椒清洗乾淨。</p> <p>(2) 切:</p> <p>① 用水果刀去除青椒頭尾，並切成適當大小。</p> <p>② 將火腿切成小片。</p> <p>(3) 開: 打開易開罐玉米罐頭，將水份瀝乾。</p> <p>(4) 壓: 帶上塑膠手套，手掌在厚片土司中央壓一下。</p> <p>(5) 抹: 用抹刀將番茄醬塗抹在土司上。</p> <p>(6) 鋪: 鋪上青椒圈、火腿片和玉米粒。</p> <p>(7) 撒: 用夾子在食材上方撒滿起司。</p> <p>(8) 烤: 將土司披薩半成品放進烤箱。設定烤箱溫度 230 度，烘烤時間 10 分鐘。</p> <p>(9) 戴: 戴上隔熱手套，將烤盤取出，即可食用。</p>	<p>筆電、螢幕、PPT、圖卡、器材、器具</p> <p>器具、材料</p>	<p>20 分鐘</p> <p>3 分鐘</p>	<p>觀察評量 口頭評量 操作評量</p>	<p>特職 III-J-1 (調)</p> <p>特職 II-J-2 (調)</p> <p>特職 II-J-5 (調)</p> <p>特職 4-J-3 (調)</p>
<p>三、引發表現</p> <p>(一) 請學生說出工作安全注意事項</p> <p>1. 使用刀具切東西時，要注意握法和姿勢，不要切到手指頭。</p> <p>2. 使用烤箱時，要戴上隔熱手套才能拿取烤好的食物。</p> <p>(二) 進行操作步驟的重點提問</p> <p>1. 使用材料之前，要先用清水沖洗乾淨？</p> <p>2. 切材料時，切得越小塊越好？</p> <p>3. 將配料鋪放在土司上時，要越多越好？</p> <p>4. 使用完畢的器具要清洗乾淨，並收拾工作檯？</p>		<p>10 分鐘</p>	<p>口頭評量</p> <p>口頭評量</p>	

<p>四、提供回饋 在製作過程中，讓學生及時知道行為表現的正確與否，提回正答回饋。</p> <p>參、綜合活動： 一、老師歸納教學重點及工作流程，請學生回答。 二、預告下節課進行成品鑑賞及清洗器具和整理環境。 ～第二節結束～</p> <p>壹、準備活動 一、課前準備： 上課前先將手洗乾淨，就定位準備工作。 二、課間準備 能依老師的指令，分工清洗使用過的烹飪器材和器具，並將洗好的器具擦乾歸位放好，再清潔打掃教室內的環境。 (一) 引起動機 將完成的土司披薩擺放在盤子上，讓學生們品嚐並分享說出吃土司披薩的感覺。 (二) 告知學生學習目標 要完成學習單。</p> <p>貳、發展活動： 一、呈現刺激材料 (一) 學生分工合作完成清理工作後，回到自己的座位上。 (二) 準備活動學習單。 二、學習輔導 (一) 提示性的學習指引回答製作土司披薩的流程。 (二) 鼓勵小組合作學習，完成問題回答。 三、引發表現 (一) 引導學生說出製作土司披薩過程的摘要。 (二) 請學生寫出學習單的答案，並請高組學生檢查是否正確。 四、提供回饋 (一) 土司披薩製作完成，將成品分享給老師和同學。</p>	<p>盤子、夾子、土司披薩</p>	<p>10 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>8 分鐘</p> <p>4 分鐘</p>	<p>觀察評量 操作評量</p> <p>觀察評量 口頭評量</p> <p>觀察評量 操作評量</p> <p>觀察評量 口頭評量</p> <p>口頭評量 紙筆評量</p> <p>口頭評量</p>	
--	-------------------	--	--	--

<p>(二) 協助學生完成學習單，並逐一檢討。</p> <p>參、綜合活動：</p> <p>一、歸納要點</p> <p>(一) 能表達出製作土司披薩的材料及注意事項。</p> <p>(二) 能表達出在工作情境中，應注意安全、衛生。</p> <p>(三) 能表達出在工作時，要遵守教師的指示，並發揮與同學互助合作的精神。</p> <p>二、評量</p> <p>1. 教師總結學生課堂表現。</p> <p>2. 學習單完成自評。</p> <p>三、增強</p> <p>總結性增強，學習表現優良者，蓋獎勵章鼓勵。</p> <p>四、交待作業</p> <p>交代學生學習單的繳交日期。</p> <p>～第三節結束～</p>	<p>盤子、夾子、土司披薩</p>	<p>3 分鐘</p>	<p>紙筆評量</p>	<p>特職 I - J-3 (調)</p>
---	-------------------	-------------	-------------	-----------------------

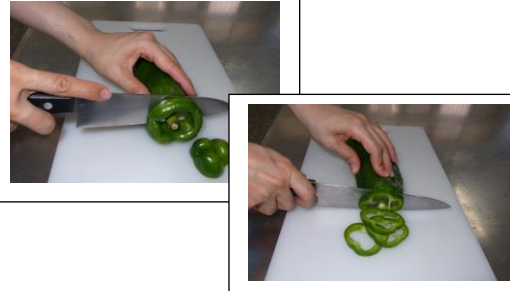
本單元實施情形

教學照片 1



1. 將青椒洗淨。

教學照片 2



2. 將青椒切除頭尾，並切成圈狀。

教學照片 3



3. 將火腿切成片狀。

教學照片 4



4. 打開玉米罐頭，將水份瀝乾。

教學照片 5



5. 將土司中央稍微下壓。

教學照片 6



6. 在土司上塗一層番茄醬。

教學照片 7



7. 鋪上青椒圈、火腿片和玉米粒。

教學照片 8



8. 在食材上方撒滿起司。

教學照片 9



9. 放進烤箱。

教學照片 10



10. 設定烤箱溫度：230 度、
時間：10 分鐘。

教學照片 11



11. 烤好時戴上隔熱手套，
將烤盤取出。

教學照片 12



12. 好吃的土司披薩完成了。

實施情形與省思

本課程除了延續前面幾個單元學過使用刀具處理食材的技巧和安全須知，讓學生熟練使用刀具進行烹飪前的準備工作之外，還加入使用家用烤箱的方法和如何避免被燙傷的注意事項，教導學生學習日常家事能力，將來能獨立或在他人協助下準備自己喜歡的餐點。這次使用的土司配料為青椒、玉米、火腿，如果有學生不敢吃青椒，可以改用洋蔥、鳳梨、熱狗、鮭魚等其他食材代替。

烹飪課程因為有食物的增強，對學生而言，一向很有吸引力，學生的配合度和主動參與度比其他科目高。除了工作技能和安全之外，希望學生能學習在工作過程中聽從指令修正工作錯誤、與同儕分工合作、培養負責的態度。

備註：考量學生隱私及權益，請勿選用學生正面照或於文字中出現其姓名。

學習檢核表（高組）

教學單元名稱： 土司披薩			
年 班	姓名：	學習檢核日期：	
			通過 不通過
1. 能說出/寫出製作土司披薩時所用的器具名稱。			
2. 能說出/寫出製作土司披薩時所用的材料名稱。			
3. 能說出/做出器具的使用方法和安全須知。			
4. 能獨自完成將土司披薩的材料切成適當大小。			
5. 能說出/寫出土司披薩食譜之流程。			
6. 能接受老師的指導修正工作內容，並用適當方式回應。			
7. 能獨自完成製作土司披薩。			
8. 能獨自與同儕合作完成清洗器具和整理環境。			

學習檢核表（低組）

教學單元名稱： 土司披薩			
年 班	姓名：	學習檢核日期：	通過
1. 能協助下說出/指出製作土司披薩時所用的器具名稱。			不通過
2. 能協助下說出/指出製作土司披薩時所用的材料名稱。			
3. 能協助下說出/指出/做出器具的使用方法和安全須知。			
4. 能協助下完成將土司披薩的材料切成適當大小。			
5. 能協助下說出/指出土司披薩食譜之流程。			
6. 能接受老師的指導修正工作內容，並用適當方式回應。			
7. 能協助下完成製作土司披薩。			
8. 能協助下與同儕合作完成清洗器具和整理環境。			

☺你(妳)今天認識了哪些東西，練習寫寫看吧！（高組）

青	火	番	起	厚	披
椒	腿	茄	司	片	薩
		醬			

☺你(妳)今天認識了哪些東西，練習連連看吧！（低組）

1.



●火腿

2.



●番茄醬

3.



●青椒

4.



●厚片吐司

5.



●起司

☺請按先後順序將製作土司披薩的步驟寫出來！（數字1~9）

 <p>壓土司</p>	 <p>切青椒、火腿</p>	 <p>抹番茄醬</p>
 <p>洗清椒</p>	 <p>撒起司</p>	 <p>開玉米罐</p>
 <p>戴隔熱手套取出成品</p>	 <p>鋪青椒、火腿、玉米</p>	 <p>烤土司披薩</p>