|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **學生於本領域/科目的學習功能** |  | **開課評估**部定必修高一生；人數1５；班型：集中式特教班 ；每週3節，上學期３學分 |
| 1. 個別學生描述

1.A生，易分心較無法掌握重點，需要適時提醒進度。且衝動控制困難，下課時間遊走或會自行進入工場區域或啟動工具，但可以在提醒下回到教室。2.B生相對識字量少，需要個別指導，必要時需要圖卡或調整為口語回答協助。3.C生上肢穩定度不夠，手部精細動作較弱，部分操作需個別指導或予以輔助。4.其餘12名同學在老師指導下可以聽從指令，並做出對應指令之動作與操作。 | （二）學生共同需求 須培養食材處理實作知識與技能，並落實安全與衛生，增加於實際生活情境之應用與增進畢業後的就業實力與自足之生活能力。 |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  **學年/學期課程規劃（雙向細目表）****呼應服務群、領域/科目核心素養** : **(參考服務群領綱，肆、核心素養p.9-10，請選出2~3個本科目實際處理到的、能呼應的核心素養)** **🞏**一、具備服務基礎知識與專業精神，表現挑戰自我、檢討與反省之素養，以及欣賞體會服務與生活美學之關係，進而提升生活品質。**🞏**二、具備對工作職業安全及衛生知識的基礎理解與維護能力，培養個人工作態度與工作倫理素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。**🞏**三、具備服務相關領域之基礎實作能力，透過自我精進與超越，展現各式服務職能，並能解決職場各式問題。**🞏**四、具備操作服務相關設備、設施等基礎技能，增進科技資訊運用及符號辨識能力。**🞏**五、具備各式服務職場所需之基礎清潔技能，能以同理心積極溝通互動與協調，並展現團隊合作精神與行動。**🞏**六、具備尊重與關照顧客之需求，能以同理心與多元文化理解的態度，解決職場與人生各種問題。**🞏**七、具備服務話術與服務顧客之能力與態度，認同自我文化價值，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握服務相關產業發展趨勢。**🞏**八、具備對個人勞動權益、參與環境保育、社會公共事務等議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任，提升個人生活、參與社區與就業之基本適應能力 |
|  **學習表現****學習內容** | 服務-技-餐技Ⅰ-1了解食材處理與廚房設備使用的原則，展現食物製備的相關職能。 | 服務-技-餐技Ⅰ-2具備食材處理器具設備的操作與清潔維護能力，落實職業安全與衛生知識的維護能力。 | 服務-技-餐技Ⅰ-3熟練切割、烹調與保存食材的基礎實作，透過多元文化料理，展現飲食生活美學。 | 服務-技-餐技Ⅰ-4具備工作倫理及工作態度，積極溝通互動與協調，展現團隊合作精神與行動。 | 服務-技-餐技Ⅰ-5了解相關勞動權益與食品安全衛生的法令規章，並能應用於個人生活、參與社區及就業適應。 |
| A.廚房設備與衛生安全 | 服務-技-餐技Ⅰ-A-a服務-技-餐技Ⅰ-A-b服務-技-餐技Ⅰ-A-c服務-技-餐技Ⅰ-A-d | 廚房設備使用方法烹飪器具種類與功能廚房清潔工具操作與注意事項廚房衛生與安全注意事 |  |  |  |  |  |
| B.食用油與調味料 | 服務-技-餐技Ⅰ-B-a服務-技-餐技Ⅰ-B-b服務-技-餐技Ⅰ-B-c | 常用食用油種類與用途常用醬類種類與用途常用粉類種類與用途 |  |  |  |  |  |
| C.材料衡量方法 | 服務-技-餐技Ⅰ-C-a服務-技-餐技Ⅰ-C-b服務-技-餐技Ⅰ-C-c | 重量衡量器具種類與功能容量衡量器具種類與功能調味處理衡量器具種類與功能 |  |  |  |  |  |
| D.食材包裝與保存 | 服務-技-餐技Ⅰ-D-a服務-技-餐技Ⅰ-D-b服務-技-餐技Ⅰ-D-c | 食材特性認識與分類冷藏與冷凍保存功能與方式食材存放包裝方法、器具與輔助材料 |  |  |  |  |  |
| E.刀具砧板使用方式 | 服務-技-餐技Ⅰ-E-a服務-技-餐技Ⅰ-E-b服務-技-餐技Ⅰ-E-c | 常見刀具與正確握姿刨刀、剪刀及菜刀的使用技巧與安全砧板清潔與維護方法 |  |  |  |  |  |
| F.基本切割法 | 服務-技-餐技Ⅰ-F-a服務-技-餐技Ⅰ-F-b服務-技-餐技Ⅰ-F-c服務-技-餐技Ⅰ-F-d | 食材切割方式、程序與原則切塊、條、片技法操作斜切、滾刀技法操作切絲、丁、末技法操作 |  |  |  |  |  |
| G.基本烹調法 | 服務-技-餐技Ⅰ-G-a服務-技-餐技Ⅰ-G-b服務-技-餐技Ⅰ-G-c服務-技-餐技Ⅰ-G-d服務-技-餐技Ⅰ-G-e服務-技-餐技Ⅰ-G-f服務-技-餐技Ⅰ-G-g服務-技-餐技Ⅰ-G-h服務-技-餐技Ⅰ-G-i | 各類基本烹調法流程與步驟涼拌料理製作熱炒料理製作油炸料理製作油/乾煎料理製作煮湯料理製作蒸食料理製作羹類料理製作滷製料理製作 |  |  |  |  |  |
| H.食材處理方式 | 服務-技-餐技Ⅰ-H-a服務-技-餐技Ⅰ-H-b服務-技-餐技Ⅰ-H-c服務-技-餐技Ⅰ-H-d服務-技-餐技Ⅰ-H-e服務-技-餐技Ⅰ-H-f服務-技-餐技Ⅰ-H-g | 常見食材類別辨識肉、魚、貝類食材處理方式與步驟蔬果根莖類處理方式與步驟蛋、乳類等製品之食材處理方式及步驟豆類製品之食材處理方式與步驟穀類食材處理方式與步驟飲料類食材處理方式與步驟 |  |  |  |  |  |
| 議題融入 | 安全教育 | 安 U2 | 執行安全行為 |  |  |  |  |  |
| 安 U3 | 具備日常生活安全的行為 |  |  |  |  |  |
| 環境教育 | 環 U5 | 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展 |  |  |  |  |  |
| 環 U13 | 了解環境成本、汙染者付費、綠色設計及清潔生產機制 |  |  |  |  |  |
| 性別教育 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **單元主題** | 單元\_\_\_： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | **價值定位(參考服務群領綱，壹、基本理念p.7)** |
| **基本資料** | **年級** | **一年級** |  |  |
| **班型** | **🞏資源班　█集中式特教班 🞏巡迴輔導班** |
| **節數** | **每週 3 節 / 本單元總計 節** |
| **議題融入****(無則免填)** | **議題： 學習主題：** **實質內涵：**  |
|  |  |  |  |
| **呼應服務群、領域/科目核心素養**: 。 |
| 學習表現(勾選有處理的)學習內容 | **□服務-技-餐技Ⅰ-1**了解食材處理與廚房設備使用的原則，展現食物製備的相關職能。 | **□服務-技-餐技Ⅰ-2**具備食材處理器具設備的操作與清潔維護能力，落實職業安全與衛生知識的維護能力。 | **□服務-技-餐技Ⅰ-3**熟練切割、烹調與保存食材的基礎實作，透過多元文化料理，展現飲食生活美學。 | **□服務-技-餐技Ⅰ-4**具備工作倫理及工作態度，積極溝通互動與協調，展現團隊合作精神與行動。 | **□服務-技-餐技Ⅰ-5**了解相關勞動權益與食品安全衛生的法令規章，並能應用於個人生活、參與社區及就業適應。 |  | **分析學生於本單元相關的學習功能/先備能力** | **思考課程調整原則****1. 學習內容** **2. 學習歷程** **3. 學習環境** **4. 學習評量**  |
| 主題 | 編碼/內容 |
|  |  | **單元學習目標：** |  |
|  |  |
|  |
| **設想連結的情境**(能引發各學習活動/脈絡動機的情境，連結生活或學術的情境，亦可以學生就經驗或先備能力作為連結) | **設計總結性表現任務**(請思考除了教師檢核表之外的多元表現方式) | **學習活動/脈絡設計**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **子題** |  |  |  |  |
| **節次** | **第 - 節** | **第 - 節** | **第 - 節** | **第 - 節** |
| **學習活動**(需**同時**呈現教師教學及學生學習) |  |  |  |  |
| **評量** |  |  |  |  |
| **教學****資源** |  |  |  |  |
| **備註** |  |

**1** | **特定學生的策略/資源/輔具** |