

新北市 110 年度國小生職業試探暨體驗教育寒假育樂營活動計畫表(第一梯次)																																
申辦學校	光復高中																															
申辦主題	家事類-餐旅實務-基本飲調 / 家事類-餐旅實務-簡易輕食 / 商業類-商經實務-認識行銷																															
學生人數	10 人																															
活動日期	110 年 1 月 21 日至 110 年 1 月 21 日 共 半 日																															
單元名稱	不平凡的曲奇—紅寶石餅乾	適用年級	五、六年級																													
設計者	光復中心陳佳慧組長	時間/節數	160 分鐘 / 4 節																													
能力指標	1-自-8-3-0-3 認識並設計基本的造型。 2-自-6-1-1-2 培養將自己的構想動手實作出來，以成品表現的習慣。 2-家-1-3-4 了解食物在烹調、貯存及加工等情況下的變化。 3-涯-1-2-1 培養自己的興趣、能力。 4-社-7-3-1 了解個人透過參與各行各業的經濟活動與他人形成分工合作的關係。 5-涯-1-3-1 探索自己的興趣、性向、價值觀及人格特質。																															
學生起點行為分析	教育特教學生需要更多耐心與愛心，上課節奏也需要適性調整，而特教生比一般生更需要家庭依附關係，希望藉由親子實作課程，讓學生在親師生緊密合作下能更自在探索、發展自己的職業性向和興趣，並因此有信心可以開創未來職涯規劃。																															
設計構想	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期 節次</th> <th>時間</th> <th>課程名稱</th> <th>課程內容</th> <th>教師</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>08:10-08:30</td> <td colspan="2">報到</td> <td rowspan="6">顏彩婷 老師</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>08:30-09:10</td> <td>1. 優勢智能適性職涯分析 量表施測 2. 餐飲製作基礎概論</td> <td>1. 問卷施測。 2. 介紹烘培點 實作、飲料 調製實作。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>09:20-10:00</td> <td rowspan="2">烘培點心實作</td> <td rowspan="2">紅寶石餅乾</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>10:10-10:50</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>11:00-11:40</td> <td>飲料調製實作</td> <td>健康氣泡飲</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11:40-11:50</td> <td colspan="2">頒獎</td> </tr> </tbody> </table>				日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	教師		08:10-08:30	報到		顏彩婷 老師	1	08:30-09:10	1. 優勢智能適性職涯分析 量表施測 2. 餐飲製作基礎概論	1. 問卷施測。 2. 介紹烘培點 實作、飲料 調製實作。	2	09:20-10:00	烘培點心實作	紅寶石餅乾	3	10:10-10:50	4	11:00-11:40	飲料調製實作	健康氣泡飲		11:40-11:50	頒獎	
日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	教師																												
	08:10-08:30	報到		顏彩婷 老師																												
1	08:30-09:10	1. 優勢智能適性職涯分析 量表施測 2. 餐飲製作基礎概論	1. 問卷施測。 2. 介紹烘培點 實作、飲料 調製實作。																													
2	09:20-10:00	烘培點心實作	紅寶石餅乾																													
3	10:10-10:50																															
4	11:00-11:40	飲料調製實作	健康氣泡飲																													
	11:40-11:50	頒獎																														
學習目標		教學資源		評量重點																												
1. 認識家事、農業職業範疇概念 2. 培養學生對家事職業正向工作態度與價值觀		圖片、實品展示		1. 能依次第照著老師步驟完成 2. 能做出成品與家人分享																												
備註	1. 課程須有實際授課始申請鐘點費，如：始業式、頒獎典禮及午餐時間不得計算。 2. 每 1 節課為 40 分鐘，低於 80 分鐘以 1 節計算，依此類推。																															

新北市 110 年度國小生職業試探暨體驗教育寒假育樂營活動計畫表(第二梯次)

申辦學校	光復高中																															
申辦主題	家事類-餐旅實務-基本飲調 / 家事類-餐旅實務-簡易輕食 / 商業類-商經實務-認識行銷																															
學生人數	10 人																															
活動日期	110 年 1 月 21 日至 110 年 1 月 21 日 共 半 日																															
單元名稱	不平凡的曲奇—紅寶石餅乾	適用年級	五、六年級																													
設計者	光復中心陳佳慧組長	時間/節數	160 分鐘 / 4 節																													
能力指標	1-自-8-3-0-3 認識並設計基本的造型。 2-自-6-1-1-2 培養將自己的構想動手實作出來，以成品表現的習慣。 2-家-1-3-4 了解食物在烹調、貯存及加工等情況下的變化。 3-涯-1-2-1 培養自己的興趣、能力。 4-社-7-3-1 了解個人透過參與各行各業的經濟活動與他人形成分工合作的關係。 5-涯-1-3-1 探索自己的興趣、性向、價值觀及人格特質。																															
學生起點行為分析	教育特教學生需要更多耐心與愛心，上課節奏也需要適性調整，而特教生比一般生更需要家庭依附關係，希望藉由親子實作課程，讓學生在親師生緊密合作下能更自在探索、發展自己的職業性向和興趣，並因此有信心可以開創未來職涯規劃。																															
設計構想	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">日期 節次</th> <th style="width: 10%;">時間</th> <th style="width: 25%;">課程名稱</th> <th style="width: 25%;">課程內容</th> <th style="width: 30%;">教師</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>13:00-13:20</td> <td colspan="2">報到</td> <td rowspan="7">顏彩婷 老師</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>13:20-14:00</td> <td>1. 優勢智能適性職涯分析 量表施測 2. 餐飲製作基礎概論</td> <td>1. 問卷施測。 2. 介紹烘焙點 實作、飲料 調製實作。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>14:10-14:50</td> <td rowspan="2">烘焙點心實作</td> <td rowspan="2">紅寶石餅乾</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>15:00-15:40</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>15:50-16:30</td> <td>飲料調製實作</td> <td>健康氣泡飲</td> </tr> <tr> <td></td> <td>16:30-16:40</td> <td colspan="2">頒獎</td> </tr> </tbody> </table>				日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	教師		13:00-13:20	報到		顏彩婷 老師	1	13:20-14:00	1. 優勢智能適性職涯分析 量表施測 2. 餐飲製作基礎概論	1. 問卷施測。 2. 介紹烘焙點 實作、飲料 調製實作。	2	14:10-14:50	烘焙點心實作	紅寶石餅乾	3	15:00-15:40	4	15:50-16:30	飲料調製實作	健康氣泡飲		16:30-16:40	頒獎	
日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	教師																												
	13:00-13:20	報到		顏彩婷 老師																												
1	13:20-14:00	1. 優勢智能適性職涯分析 量表施測 2. 餐飲製作基礎概論	1. 問卷施測。 2. 介紹烘焙點 實作、飲料 調製實作。																													
2	14:10-14:50	烘焙點心實作	紅寶石餅乾																													
3	15:00-15:40																															
4	15:50-16:30	飲料調製實作	健康氣泡飲																													
	16:30-16:40	頒獎																														
學習目標		教學資源			評量重點																											
1. 認識家事、農業職業範疇概念 2. 培養學生對家事職業正向工作態度與價值觀		圖片、實品展示		1. 能依次第照著老師步驟完成 2. 能做出成品與家人分享																												
備註	1. 課程須有實際授課始申請鐘點費，如：始業式、頒獎典禮及午餐時間不得計算。 2. 每 1 節課為 40 分鐘，低於 80 分鐘以 1 節計算，依此類推。																															

新北市 110 年度國小生職業試探暨體驗教育寒假育樂營活動計畫表(第三梯次)					
申辦學校	光復高中				
申辦主題	家事類-餐旅實務-基本飲調 / 家事類-餐旅實務-簡易輕食 / 商業類-門市清潔實務-清潔作業				
學生人數	10 人				
活動日期	110 年 1 月 22 日 至 110 年 1 月 22 日 共 半 日				
單元名稱	幸福小廚房-伯爵瑪德蓮	適用年級	五、六年級		
設計者	光復中心陳佳慧組長	時間/節數	160 分鐘 / 4 節		
能力指標	1-自-8-3-0-3 認識並設計基本的造型。 2-自-6-1-1-2 培養將自己的構想動手實作出來，以成品表現的習慣。 2-家-1-3-4 了解食物在烹調、貯存及加工等情況下的變化。 3-涯-1-2-1 培養自己的興趣、能力。 4-社-7-3-1 了解個人透過參與各行各業的經濟活動與他人形成分工合作的關係。 5-涯-1-3-1 探索自己的興趣、性向、價值觀及人格特質。				
學生起點行為分析	教育特教學生需要更多耐心與愛心，上課節奏也需要適性調整，而特教生比一般生更需要家庭依附關係，希望藉由親子實作課程，讓學生在親師生緊密合作下能更自在探索、發展自己的職業性向和興趣，並因此有信心可以開創未來職涯規劃。				
設計構想	日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	教師
		08:10-08:30	報到		廖宸暄 老師
	1	08:30-09:10	1. 優勢智能適性職涯分析量表施測 2. 餐飲製作基礎概論	1. 問卷施測。 2. 介紹烘培點心實作、飲料調製實作。	
	2	09:20-10:00	烘培點心實作	伯爵瑪德蓮	
	3	10:10-10:50			
	4	11:00-11:40	飲料調製實作	健康氣泡飲	
		11:40-11:50	頒獎		
學習目標		教學資源		評量重點	
1. 認識家事、農業職業範疇概念 2. 培養學生對家事職業正向工作態度與價值觀		圖片、實品展示		1. 能依次第照著老師步驟完成 2. 能做出成品與家人分享	
備註	1. 課程須有實際授課始申請鐘點費，如：始業式、頒獎典禮及午餐時間不得計算。 2. 每 1 節課為 40 分鐘，低於 80 分鐘以 1 節計算，依此類推。				

新北市 110 年度國小生職業試探暨體驗教育寒假育樂營活動計畫表(第四梯次)

申辦學校	光復高中				
申辦主題	家事類-餐旅實務-基本飲調 / 家事類-餐旅實務-簡易輕食 / 商業類-門市清潔實務-清潔作業				
學生人數	10 人				
活動日期	110 年 1 月 22 日 至 110 年 1 月 22 日 共 半 日				
單元名稱	幸福小廚房-伯爵瑪德蓮	適用年級	五、六年級		
設計者	光復中心陳佳慧組長	時間/節數	160 分鐘 / 4 節		
能力指標	1-自-8-3-0-3 認識並設計基本的造型。 2-自-6-1-1-2 培養將自己的構想動手實作出來，以成品表現的習慣。 2-家-1-3-4 了解食物在烹調、貯存及加工等情況下的變化。 3-涯-1-2-1 培養自己的興趣、能力。 4-社-7-3-1 了解個人透過參與各行各業的經濟活動與他人形成分工合作的關係。 5-涯-1-3-1 探索自己的興趣、性向、價值觀及人格特質。				
學生起點行為分析	教育特教學生需要更多耐心與愛心，上課節奏也需要適性調整，而特教生比一般生更需要家庭依附關係，希望藉由親子實作課程，讓學生在親師生緊密合作下能更自在探索、發展自己的職業性向和興趣，並因此有信心可以開創未來職涯規劃。				
設計構想	日期 節次	時間	課程名稱	課程內容	教師
		13:00-13:20	報到		廖宸暄 老師
	1	13:20-14:00	1. 優勢智能適性職涯分析量表施測 2. 餐飲製作基礎概論	1. 問卷施測。 2. 介紹烘培點心實作、飲料調製實作。	
	2	14:10-14:50	烘培點心實作	伯爵瑪德蓮	
	3	15:00-15:40			
	4	15:50-16:30	飲料調製實作	健康氣泡飲	
		16:30-16:40	頒獎		
學習目標		教學資源		評量重點	
1. 認識家事、農業職業範疇概念 2. 培養學生對家事職業正向工作態度與價值觀		圖片、實品展示		1. 能依次第照著老師步驟完成 2. 能做出成品與家人分享	
備註	1. 課程須有實際授課始申請鐘點費，如：始業式、頒獎典禮及午餐時間不得計算。 2. 每 1 節課為 40 分鐘，低於 80 分鐘以 1 節計算，依此類推。				