

**臺北市立景美國民中學 113 學年度第 2 學期
辦理國小特殊教育學生多元試探與體驗教育扎根計畫**

壹、依據臺北市國民小學特殊教育學生多元試探與體驗教育扎根計畫。

貳、目的

- 一、提供適合國小特殊教育學生能力、性向及興趣之技藝教育體驗課程，加強職業試探功能，落實生涯發展教育。
- 二、培育國小特殊教育學生具備良好工作態度與建立正確職業價值觀並增進其社會適應能力，培養自立自主精神。
- 三、提供鄰近小學特殊教育學生，於就近就學原則下，發掘潛能試探興趣。

參、招生對象

本市南區內國小資源班五、六年級學生，經其特殊教育個管教師與導師綜合評估其能力及興趣符合者。

肆、實施方式

一、辦理班別與招生人數

- (一)班別：點心製作班。
- (二)招生人數：每班 10 人為原則，未滿 5 人不開班，114 年 3 月 7 日（五）通知參加學校是否開班，並確認參加學生人數。

二、報名時間及方式

- (一)招生期:114 年 1 月 10 日(五)至 2 月 21 日（五），國小端以校為單位團體報名。
- (二)填妥附件報名表，以親送或聯絡箱(195)方式送至本校特教組報名。

三、學生篩選方式

符合報名資格者，以小六、小五優先錄取，如為同級生則以紙本報名表送達本校優先順序為錄取順序，超過原招生人數則由承辦學校篩選。

四、教學時數及上課時間

- (一)上課時間：自 114 年 4 月 30 日（三）至 114 年 6 月 18 日（三），每週三下午 1 時 00 分至 4 時 00 分。
- (二)教學時數：8 次課程，每次課程進行 3 小時，共 24 小時。

五、課程內容

次數	時間	活動單元	活動目標
1	4/30（三）	炸彈小蛋糕	認識製作點心的材料，練習使用定量器擠出奶油麵糊。
2	5/7（三）	台式馬卡龍	傳統糕餅店必賣點心，像蛋糕又像餅乾不輸法式馬卡龍好吃，學習判斷如何打發麵糊，烤出鬆軟又有夾餡的小點心。
3	5/14（三）	葡式蛋塔	巧手捏出塔皮在模型上，舀入適量蛋液，做出美味好吃的蛋塔。
4	5/21（三）	乳酪球	利用兩種乳酪的食材拌出麵糊後，擠在半球型的矽利康軟模內，烤出好吃的乳酪球小蛋糕。
5	5/28（三）	奶油酥酥曲奇餅乾	練習使用擠花袋，雙手控制麵糊，擠出各式的花造型餅乾。
6	6/4（三）	全麥小熊蛋糕	學習分蛋把蛋黃、蛋白分開，利用健康的全麥粉做出可愛蛋糕，還為

			小熊做出五官造型。
7	6/11 (三)	南瓜燻雞起酥派	運用做濃湯的起酥片來製作超好吃鹹派，學習拌炒餡料。
8	6/18 (三)	提拉米蘇	夏天必吃的冰品，學習用馬士卡朋乳酪來做義大利點心。

六、授課地點

景美國中，忠孝樓3樓點心教室。

七、師資及教學

聘請本校點心烘焙班外聘專業教師廖翠霞老師，具烘焙食品乙級及西點蛋糕丙級等多張專業證照。

八、成果紀錄

由國民小學特教老師於課堂上記錄學生上課之情形，並彙整成果。

九、交通方式

參與此課程之國民小學特教老師需評估學生之優勢能力及身心狀況，協調特教老師隨隊參與課程並協助學生交通往返事宜；另各校參加學生1至3人由1位特教教師隨隊參與，參加學生4人以上則可再增加1位特教教師。

伍、本案所需經費由教育局相關經費支應。

陸、本計畫奉鈞長核定後實施，修正時亦同。

臺北市立景美國民中學 113 學年度第 2 學期

辦理國小特殊教育學生多元試探與體驗教育扎根計畫報名表

報名學校：

學生姓名		班級	年 班
出生年月日	年 月 日	性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
身心障礙類別			
緊急聯絡人		聯絡人電話	
報名班別	114 年 4 月 28 日（三）至 6 月 18 日（三）每週三下午點心製作班		
學生身心狀況 概述	<p>一、 認知:</p> <p>二、 感官動作:</p> <p>三、 社會情緒:</p>		
家長簽章			
備註	<p>1.請家長充分瞭解課程內容、時間及進行方式後同意簽章。</p> <p>2.請參加學校之國民小學特殊教育教師全程參與並協助課程。</p>		

國小特教教師簽章：

國小導師簽章：

國小特教組長簽章：

承辦國中審核人員簽章：