**113學年度中興商工性別平等教育融入教學教案設計**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 主題: **性別不是阻力，盡情發揮潛力** | | | | | | |
| 主要性別平等教育學習內涵:  介紹健康餐飲設計與製作各項設計餐食工作項目及製作，因性別刻板印象的影響，部分很多廚師都以男性為主­，導致呈現男女比例的不平衡；如因工作內容可能需要操控大型機具，故多為男性擔任，但現在也有女性加入且表現不俗。  以相關的議題引發學生討論性別特質的刻板印象，探討男女兩性生活體驗的經驗差異，以及尊重性別特質的多元性。 | | | | | | |
| 融入單元 | | 健康餐飲設計與製作概念 | 適用年級/班級 | | 三年級/(實)餐三 | |
| 設計者 | | 陳韋潔 | 日期/時間/節數 | | 9/2/第5-7節 | |
| 性別平等教育議題  (請圈選，可複選) | | ▓性別平等教育  □性侵害、性騷擾及性霸凌防治  □反歧視、尊重多元課程  □家庭生活教育  □親職教育  □家庭/親密關係暴力防治  □性教育  □性剝削、人口販賣之防治  □自我成長團體  □無性別區隔的職涯規劃  ▓職場之性別歧視議題(雇用機會、薪資、刻板印象、性騷擾等)  □同志教育  □多元性別教育  □情感教育  □其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 實施方式 | | □主題式教學  ▓融入式教學 | |
| 教學目標 | | 學習目標：   1. 充實專業知能：理解餐旅業的發展與型態等相關理論。 2. 陶冶職業道德：熟知健康餐食設計、規劃菜單、餐飲衛生安全與處理能力、健康餐食製作的重要性。 3. 提升人文及科技素養：對健康餐飲、藝術、文學及美的事物之鑑賞力與創作力以及擁有專業創新發展與創業之能力。 4. 促進思考，快樂學習：增強學生的表達能力、提高思考能力。 5. 驗證實務，回饋學習：透過互動省思的操作，作為下次構築學習的鷹架。 | | | | |
| 設計構想 | | 目前在餐飲業界擔任廚師一職的多為男性，但負責清潔整理的工作則較多由女性擔任；可是一般家庭的分工卻是家中女性掌廚，男性負責收拾與歸位，可見職場中仍存有性別特質的刻板印象。  希望透過教案與教學的設計讓學生在探討男女兩性生活體驗的經驗差異中，於未來職涯規畫中能破除性別刻板印象，建立平等的性別觀念，跳脫性別角色的框架，重新看見自己的需要，能落實**性別不是阻力，盡情發揮潛力的就業方向。** | | | | |
| 學習資源 | | 白板、自編教材、健康餐飲設計及製作 | | | | |
| 學習目標 | 活動名稱與流程 | | | 教學策略  教具使用 | | 教學重點 |
| 1.引導學生規劃職業前程  2.認識餐飲業之基本能力與證照的需求  4.促進思考，快樂學習  2.分析健康餐飲的工作性質  3.說明餐飲廚師從業人員應具備的身心條件  5.自我規畫並了解廚房從業人員的職涯規劃  4.增強學生的表達能力、提高思考能力 | 準備活動  一、教師方面  1.收集並研讀與本單元相關資料  2.熟習課程內容  3.準備教學輔助教具  二、學生方面  對職業類別有基本認識  壹、引起動機  一、介紹本單元名稱  二、提問學生是否有類似的男女兩性生活體驗的經驗差異刻板印象？  老師提問與統計：  1.學生印象中在廚房擔任廚師的大部分性別？  2.家務分工？  藉由學生分享與討論，敘明活動主題。  貳、發展活動  一、進入活動主題：餐飲業之從業理念  講述學習目標後，請同學在筆記本上寫下心中認為的製作健康餐飲概念。依據這些工作的分類中寫出你自己認為這些工作需要那些專業能力或證照、人格特質、未來有哪些進路或願景，是否會遇到性別上的影響？  根據學生的回答引導正確的性別平等議題，進一步導引出生理上的差別並不等於能力上的差別。  二、說明主題內容  餐廳廚師從業人員的身心條件、工作態度、核心能力：  自我探索、學習方向、興趣所在、職業目標、學習理念與性別平等；平權來調味，性別相處更美味；**性別不是阻力，盡情發揮潛力**。  三、延伸學習  培養學生終身學習、落實夢想、成就理想。  參、綜合活動  一、回家複習課程概念，並寫下今天課程中的實際操作與心得  二、預習下堂課程  三、請學生繳回筆記本 | | | 白板  白板、自編教材、筆記本  小中餐  筆記本 | | 問答、聆聽、分享  問答、書寫、聆聽  示範、練習 |