

## 臺南市立永康國民中學 109 學年度第一學期二年級彈性學習職業教育 課程計畫 (■普通班/□藝才班/□體育班/□特教班)

學習主題名稱 (中系統)	設計職群	實施年級 (班級組別)	二年級	教學節數	本學期共( 110 )節			
彈性學習課程 四類規範	<b>特殊需求領域課程</b> 身障類: <input type="checkbox"/> 生活管理 <input type="checkbox"/> 社會技巧 <input type="checkbox"/> 學習策略 <input checked="" type="checkbox"/> 職業教育 <input type="checkbox"/> 溝通訓練 <input type="checkbox"/> 點字 <input type="checkbox"/> 定向行動 <input type="checkbox"/> 功能性動作訓練 <input type="checkbox"/> 輔助科技運用							
設計理念	1. 試探及認識設計職群之基本技能 2. 培養設計的基本能力 3. 了解職群安全衛生，並養成良好工作態度							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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。 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 特職-J-B3 具備與職業相關的藝術展演的一般知能與表現能力,欣賞各種與職業相關的藝術的風格和價值,並了解與職業相關的美感的特質、認知與表現方式,增進職業生活的豐富性及美感體驗。 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。							
課程目標	1. 試探及認識設計職群之基本理論與技能 2. 培養設計的基本能力 3. 了解職群安全衛生，並養成良好工作態度 4. 分享/介紹自己創作心得。							
配合融入之領 域或議題	<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input checked="" type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育					
	<input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動		<input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育					
	<input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育					
			<input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育					
表現任務	口語評量、實作評量							
課程架構脈絡								
教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容(校訂)	學習目標	學習活動	學習 評量	自編自 選教材 或學習 單
第一週 9/2	5	職群概論	特職 3-III-4 依 據工作項目維持	特職A-III-1 工作所需設備條	1. 試探及認識設 計職群之基本理	1. 上課時間說明及注意事項提醒 2. 簡易工具操作方式的認識。	口語 評	無

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

第二週 9/9	5	1. 設計的定義、分類 2. 色鉛筆實作(熱縮片初階)	適當專注時間。 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	件的認識。 特職A-IV-5 求職的準備工作。	論與技能 2. 培養設計的基礎能力 3. 了解職群安全衛生，並養成良好工作態度	1. 構圖能力實作 2. 色鉛筆的基本計法與特性介紹 3. 色鉛筆畫的表現與創作練習	量、實作 評量	無
第三週 9/16	5	教師節卡片	特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	特職B-III-1 物品的分類整理、裁剪裝訂或塑形。	4. 分享/介紹自己創作心得。	1. 構圖能力實作 2. 描繪的各種表現形式操作		無
第四週 9/23	5	1. 設計的定義、分類 2. 色鉛筆實作(熱縮片進階)	特職5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職B-III-2 工作場域專注力的提升。		1. 構圖能力實作 2. 色鉛筆的基本計法與特性介紹 3. 色鉛筆畫的表現與創作練習		無
第五週 9/30	5	1. 摺紙應用 2. 色彩美學	特職5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職B-III-5 職場環境的清理整頓。		1. 構圖能力實作 2. 拼貼能力實作		無
第六週 10/7	5	1. 版畫基礎 2. 版畫基礎與圖像創作	特職5-IV-4 遵守工作時間規範。	特職C-II-3 分工合作與協助工作夥伴。		1. 設計在生活中的應用-水壺提袋 2. 平面設計基礎與構成 3. 各種配置之構成與繪製練習		
第七週 10/14	5	1. 版畫基礎與圖像創作 2. 色彩美學	特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。	特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。		1. 設計在生活中的應用-水壺提袋 2. 平面設計基礎與構成 3. 各種配置之構成與繪製練習		
第八週 10/21	5	吹畫和圖形拼貼(初階)	特職6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。			1. 色彩三要素的設計 2. 配色與調和原理之應用 3. 色彩設計畫實例介紹		
第九週 10/28	5	杯墊設計	特職7-II-1 與工作夥伴分工合作。			1. 構圖能力實作 2. 描繪的各種表現形式操作 3. 訓練耐力與線條圖像創造力		
第十週 11/4	5	吹畫和圖形拼貼(進階)	特職7-III-2 表達自己工作上的需求。			1. 色彩三要素的設計 2. 配色與調和原理之應用 3. 色彩設計畫實例介紹		
第十一週	5	筆法墨色練習				1. 體驗國畫之美		

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

11/11						2. 各種構圖創意之啟發		
第十二週 11/18	5	色塊組合				1. 構圖能力實作 2. 拼貼能力實		
第十三週 11/25	5	綁的創意				1. 色彩三要素的設計 2. 配色與調和原理之應用 3. 色彩設計畫實例介紹		
第十四週 12/2	5	繪畫多媒材～拼貼畫(初階)				1. 訓練手眼協調與耐心 2. 構圖能力實作 3. 各種構圖創意之啟發		
第十五週 12/9	5	歡樂聖誕美學創作				1. 平面設計基礎與構成 2. 各種配置之構成與繪製練習		
第十六週 12/16	5	繪畫多媒材～拼貼畫(進階)				1. 訓練手眼協調與耐心 2. 構圖能力實作 3. 各種構圖創意之啟發		
第十七週 12/23	5	聖誕節佈展-作品呈現				1. 平面設計基礎與構成 2. 各種配置之構成與繪製練習		
第十八週 12/30	5	學校運動會				1. 平面設計基礎與構成 2. 各種配置之構成與繪製練習		
第十九週 1/6	5	春節裝飾飾品創作				1. 平面設計基礎與構成 2. 各種配置之構成與繪製練習		
第二十週 1/13	5	書法基礎與創造力				1. 平面設計基礎與構成 2. 各種配置之構成與繪製練習		
第二十一週 1/20	5	整理自己作品及上課心得感想				1. 作品欣賞與回饋 2. 作品資料整理		
第二十二週 1/27	5	整理自己作品及上課心得感想				1. 作品欣賞與回饋 2. 作品資料整理		

## 臺南市立永康國民中學 109 學年度第二學期二年級彈性學習職業教育 課程計畫 (■普通班/□藝才班/□體育班/□特教班)

課程名稱	食品職群	實施年級 (班級組別)	二年級	教學節數	本學期共(100)節			
彈性學習課程 四類規範	<b>特殊需求領域課程</b> 身障類: <input type="checkbox"/> 生活管理 <input type="checkbox"/> 社會技巧 <input type="checkbox"/> 學習策略 <input checked="" type="checkbox"/> 職業教育 <input type="checkbox"/> 溝通訓練 <input type="checkbox"/> 點字 <input type="checkbox"/> 定向行動 <input type="checkbox"/> 功能性動作訓練 <input type="checkbox"/> 輔助科技運用							
設計理念	1. 試探及認識食品職群之基本技能 2. 體驗食品加工/烘焙的樂趣 3. 了解職群安全衛生，並養成良好工作態度							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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。 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。							
課程目標	1. 試探及認識食品職群之基本理論與技能 2. 能依據流程與步驟完成作品。 3. 能表現正確工作態度。 4. 能與老師分享/介紹自己創作歷程。							
配合融入之領域 或議題	<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引				<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育			
表現任務	口語評量、實作評量							
課程架構脈絡								
教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容(校訂)	學習目標	學習活動	學習 評量	自編 自選 教材 或學 習單
第一週 2/17	5	1. 食品職群的意義 與範圍 2. 食品相關的行業 與工作	特職 3-III-4 依據工 作項目維持適當專 注時間。 特職 3-IV-2 依據步	特職 A-III-1 工作所需設備條 件的認識。 特職 A-IV-5	1. 瞭解食品加 工的意義、範圍 與重要性。	1. 上課時間說明及注意事項提 醒 2. 培養學生瞭解並具備敬業合 作之職業道德及工作態度	口語 評 量、實 作評	無

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

		3. 職業安全與道德 4. 簡易廚藝技巧	驟組合完成成品。 特職4-IV-4 遵守	求職的準備工 作。	2. 認識食品原 料。	3. 瞭解工作的安全事項	量	
第二週 2/24	5	中式米食實作-港式 蘿蔔糕	不同工作場域之安 全規範。	特職B-III-1 物品的分類整 理、裁剪裝訂或 塑形。	3. 瞭解食品安 全與衛生之觀 念。	認識加工米食、實材備料及烹 煮，進行蘿蔔糕實作		無
第三週 3/3	5	中式米食實作-台式 飯糰	特職5-IV-1 妥善保管工作器 具。	特職B-III-2 工作場域專注力 的提升。	4. 能依據流程 與步驟完成作 品。	認識加工米食、實材備料及烹 煮，進行飯糰實作		無
第四週 3/10	5	中式米食實作-中式 便當 I (豬肉)	特職5-IV-3 接受臨時工作指令 完成工作。	特職B-III-5 職場環境的清理 整頓。	5. 能表現正確 工作態度。	認識加工米食、實材備料及烹 煮，進行豬肉便當及配菜實作		無
第五週 3/17	5	中式米食實作-中式 便當 II (雞肉)	特職5-IV-4 遵守工作時間規 範。	特職C-II-3 分工合作與協助 工作夥伴。	6. 能與老師分 享/介紹自己創 作歷程。	認識加工米食、實材備料及烹 煮，進行雞肉便當及配菜實作		無
第六週 3/24	5	中式米食實作-中式 便當 III (海鮮或牛 肉)	特職6-IV-2 接受他人指令修正 工作程序。	特職C-IV-1 工作場域中工作 器具的正確使 用。		認識加工米食、實材備料及烹 煮，進行海鮮或牛肉便當及配 菜實作		無
第七週 3/31	5	中式麵食加工-肉 燥五行麵	特職6-IV-3 正向回饋他人的工 作指導。			認識中式麵食加工實材備料 及烹煮，進行麵糰滾揉、發酵 及肉燥實作		無
第八週 4/7	5	廚藝製作評量	特職7-II-1 與工作夥伴分工合 作。			認識中式麵食加工實材備料 及烹煮，進行麵糰滾揉、發酵 及炒高麗菜實作		無
第九週 4/14	5	中式麵食加工-水 煎包	特職7-III-2 表達自己工作上的 需求。			認識中式麵食加工實材備料及 烹煮，進行麵糰滾揉、發酵及 醬汁調配		無
第十週 4/21	5	中式麵食加工-義大 利麵				認識中式麵食加工實材備料及 烹煮，進行麵糰滾揉、發酵及 醬汁調配		無
第十一週 4/28	5	烘培實作-吐司				認識麵糰滾揉、發酵及吐司實 作		無
第十二週	5	烘培實作-早午餐				認識麵糰滾揉、發酵及吐司實		無

## C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版)

5/5		系列 I (法式吐司)				作，配菜實作		
第十三週 5/12	5	烘培實作-早午餐 系列 II (三明治)				認識麵糰滾揉、發酵及吐司實 作，配菜實作		無
第十四週 5/13	5	烘培實作-早午餐 系列 III (鹹派)				認識派皮及配菜實作		無
第十五週 5/20	5	烘培實作-早午餐 系列 (漢堡)				認識麵糰滾揉、發酵及漢堡實 作，配菜實作		無
第十六週 5/27	5	烘培實作-戚風蛋糕				認識蛋白、蛋黃打發、糖霜製 作及蛋糕實作		無
第十七週 6/3	5	烘培實作-海綿蛋 糕				認識蛋白、蛋黃打發、糖霜製 作及海綿蛋糕實作		無
第十八週 6/10	5	烘培實作-磅蛋糕				認識蛋白、蛋黃打發、糖霜製 作及磅蛋糕實作		無
第十九週 6/17	5	烘培實作-輕乳酪 蛋糕				認識蛋白、蛋黃打發、糖霜製 作及乳酪蛋糕製作		無
第二十週 6/24	5	廚藝製作  評量				進行蛋糕烘焙實作		無

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎彈性學習課程之第 4 類規範(其他類課程)，如無特定「自編自選教材或學習單」，敘明「無」即可。

◎依據「學習表現」之動詞來具體規劃符應「學習活動」之流程，僅需敘明相關學習表現動詞之學習活動即可。