

臺南市公立學甲區學甲國民中學 111 學年度第一學期七、八、九年級彈性學習 特殊需求 課程計畫 (□普通班/□藝才班/□體育班/■特教班)

學習主題名稱	職業教育	實施年級 (班級組別)	七年級 八年級 九年級	教學節數	本學期共(63 + 21)節 <63 節於特殊需求領域課程實施， 21 節於食品群對應課程實施>			
彈性學習課程 四類規範	3. ■特殊需求領域課程 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 資優類： <input type="checkbox"/> 創造力 <input type="checkbox"/> 領導才能 <input type="checkbox"/> 情意發展 <input type="checkbox"/> 獨立研究 其他類： <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程 4. □其他類課程 <input type="checkbox"/> 本土語文/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學							
設計理念	透過實作練習，從中學習正確的工作知識，培養與他人合作及負責的工作態度，並促進家庭生活的參與。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。 J-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。							
課程目標	1. 建構良好的工作觀念，學習正確且實用的工作知識。 2. 增進個人工作表現，遵守工作守則與安全，提高意外災害應變能力。 3. 提升工作的調適能力，養成合群及負責的工作情操，增進職業生活的社會適應							
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 checked="" type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input 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	實作評量、口頭評量							
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 8/30~9/2	4	烘焙教室安全衛生與管理	特職4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職4-IV-2 演練	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 認識各項材料及器具名稱。 2. 熟悉各項材	1. 指導個人上課用品的準備。 2. 環境認識及上課操作流程注意事項的說明與提醒 3. 和同學合作一起進行烘焙教室環境的打掃及器具清洗。	口頭評量 實作評量	無

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			常見職場災害的應變方法。 特職4-IV-3 使用安全防護配套。 特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。		料及器具存放的位置。 3. 具備所需的基本工作安全相關能力，意外事故和危機狀況處理能力。 4. 學習各項食材及器具清洗技巧。 5. 學習烘焙教室環境整理技巧。	4. 材料及器具的分類與整理。 5. 清洗圍裙、抹布，並晾曬。		
第二週 9/5~9/9	4	中式點心製作	特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職C-II-2 工作所需用品的預先準備與妥善保管。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的增進與維持方式。	1. 認識製作中式點心所需的材料和器具。 2. 能看懂配方，並使用電子秤秤量所需的材料。 3. 能在引導下練習包餡和整型。 3. 學習操作時應注意的安全事項。 4. 學習各項器具的清洗方法。	1. 穿戴工作服後，開始進行個人準備工作。 2. 介紹配方表，分工合作完成食材的清洗和材料的秤量。 3. 仔細聽老師講解與示範，輪流練習。 4. 進行器具的清洗及環境整理。 5. 清洗圍裙、抹布，並晾曬。 6. 定期清理烘焙教室水溝。	口頭評量 實作評量	無
第三週 9/12~9/16	4							
第四週 9/19~9/23	4							
第五週 9/26~9/30	4							
第六週 10/3~10/7	4							
第七週 10/10~10/14	4							
第八週 10/17~10/21	4	簡易中餐烹調	特職3-IV-2 依據步驟組合完成成	特職C-II-2 工作所需用	1. 認識製作中式餐點所需的	1. 穿戴工作服後，開始進行個	口頭評量	無

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第九週 10/24~10/28	4		品。 特職3-IV-3 依據 工作要求維持作 業速度，在時限內 完成工作。 特職5-IV-1 妥善 保管工作器具。 特職7-IV-2 表現良好的職場 禮儀。	品的預先準 備與妥善保 管。 特職C-IV-1 工作場域中 工作器具的 正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的 增進與維持 方式。	材料和器具。 2.能看懂配 方，並使用電 子秤秤量所需 的材料。 3.學習麵食麵 糰的做法，並 練習使用擀麵 棍。 4.學習使用瓦 斯爐煎、煮或 蒸食物，及其 使用時應注意 的安全事項。 5.學習器具及 瓦斯爐的清潔 技巧及環境整 理。 6.學習操作時 應注意的安全 與衛生事項。	人準備工作。 2.介紹配方表，分工合作完成 食材的清洗和材料的秤量。 3.仔細聽老師講解與示範，輪 流練習。 4.進行器具的清洗及環境整 理。 5.清洗圍裙、抹布，並晾曬。 6.定期清理烘焙教室水溝。	實作評量	
第十週 10/31~11/4	4							
第十一週 11/7~11/11	4							
第十二週 11/14~11/18	4							
第十三週 11/21~11/25	4							
第十四週 11/28~12/2	4	11/30(三)戶外教育停課一次						
第十五週 12/5~12/9	4	西式餅乾製作	特職3-IV-2 依據 步驟組合完成成 品。 特職3-IV-3 依據 工作要求維持作 業速度，在時限內 完成工作。 特職5-IV-1 妥善 保管工作器具。 特職7-IV-2 表現良好的職場 禮	特職C-II-2 工作所需用 品的預先準 備與妥善保 管。 特職C-IV-1 工作場域中 工作器具的 正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的 增進與維持	1.認識製作西 式餅乾所需的 材料和器具。 2.能看懂配 方，並使用電 子秤秤量所需 的材料。 3.學習手工餅 乾麵糊和麵糰 的做法。 4.學習手工餅 乾中麵糊麵糰	1.穿戴工作服後，開始進行個 人準備工作。 2.介紹配方表，分工合作完成 食材的清洗和材料的秤量。 3.仔細聽老師講解與示範，輪 流練習。 4.進行器具的清洗及環境整 理。 5.清洗圍裙、抹布，並晾曬。 6.定期清理烘焙教室水溝。	口頭評量 實作評量	無
第十六週 12/12~12/16	4							
第十七週 12/19~12/23	4							
第十八週 12/26~12/30	4							
第十九週 1/3~1/6	4							
第二十週	4							

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

1/9~1/13				方式。	的分割秤重、 整型和排盤。 5. 學習器具的 清洗和環境的 清潔。 6. 學習如何將 餅乾包裝。			
第二十一週 1/16~1/19	4	1/18(三)第三次評量停課一次						

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎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。

◎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。

臺南市公立學甲區學甲國民中學 111 學年度第二學期七、八、九年級彈性學習 特殊需求 課程計畫 (普通班/ 藝才班/ 體育班/ 特教班)

學習主題名稱	職業教育	實施年級 (班級組別)	七年級 八年級 九年級	教學節數	本學期共(60 + 20)節 <60 節於特殊需求領域課程實施， 20 節於食品群對應課程實施>			
彈性學習課程 四類規範	3. 特殊需求領域課程 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 資優類： <input type="checkbox"/> 創造力 <input type="checkbox"/> 領導才能 <input type="checkbox"/> 情意發展 <input type="checkbox"/> 獨立研究 其他類： <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程 4. 其他類課程 <input type="checkbox"/> 本土語文/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學							
設計理念	透過實作練習，從中學習正確的工作知識，培養與他人合作及負責的工作態度，並促進家庭生活的參與。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。 J-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。							
課程目標	1. 建構良好的工作觀念，學習正確且實用的工作知識。 2. 增進個人工作表現，遵守工作守則與安全，提高意外災害應變能力。 3. 提升工作的調適能力，養成合群及負責的工作情操，增進職業生活的社會適應							
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 checked="" type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input 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	實作評量、口頭評量							
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 2/13~2/17	4	烘焙教室安全衛生與管理	特職4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職4-IV-2 演練	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 複習各項材料及器具名稱。 2. 複習各項材	1. 指導個人上課用品的準備。 2. 上課操作流程注意事項的說明與提醒 3. 和同學合作一起進行烘焙教室環境的打掃及器具清洗。	口頭評量 實作評量	無

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			<p>常見職場災害的應變方法。</p> <p>特職4-IV-3 使用安全防護配套。</p> <p>特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。</p>		<p>料及器具存放的位置。</p> <p>3. 具備所需的基本工作安全相關能力，意外事故和危機狀況處理能力。</p> <p>4. 學習各項食材及器具清洗技巧。</p> <p>5. 學習烘焙教室環境整理技巧。</p>	<p>4. 材料及器具的分類與整理。</p> <p>5. 清洗圍裙、抹布，並晾曬。</p>		
第二週 2/20~2/24	4	西式點心製作	<p>特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。</p> <p>特職3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。</p> <p>特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p>特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。</p>	<p>特職C-II-2 工作所需用品的預先準備與妥善保管。</p> <p>特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職C-IV-2 工作效能的增進與維持方式。</p>	<p>1. 認識製作西式點心所需的材料和器具。</p> <p>2. 能看懂配方，並使用電子秤秤量所需的材料。</p> <p>3. 學習西式點心麵糊、麵糰、塔皮的做法。</p> <p>4. 學習西式點心中麵糊麵糰的分割秤重、整型和排盤。</p> <p>5. 學習器具的清洗和環境的清潔。</p>	<p>1. 穿戴工作服後，開始進行個人準備工作。</p> <p>2. 介紹配方表，分工合作完成食材的清洗和材料的秤量。</p> <p>3. 仔細聽老師講解與示範，輪流練習。</p> <p>4. 進行器具的清洗及環境整理。</p> <p>5. 清洗圍裙、抹布，並晾曬。</p> <p>6. 定期清理烘焙教室水溝。</p>	<p>口頭評量</p> <p>實作評量</p>	無
第三週 2/27~3/3	4							
第四週 3/6~3/10	4							
第五週 3/13~3/17	4							
第六週 3/20~3/24	4							

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第七週 3/27~3/31	4	3/29(三)第一次評量停課一次						
第八週 4/3~4/7	4	中式料理製作	特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職C-II-2 工作所需用品的預先準備與妥善保管。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的增進與維持方式。	1. 認識製作中式料理所需的材料和器具。 2. 能看懂配方，並使用電子秤秤量所需的材料。 3. 學習麵食麵糰的做法，並練習使用擀麵棍。 4. 學習使用瓦斯爐煎、煮或蒸食物，及其使用時應注意的安全事項。 5. 學習器具及瓦斯爐的清潔技巧及環境整理。 6. 學習操作時應注意的安全與衛生事項。	1. 穿戴工作服後，開始進行個人準備工作。 2. 介紹配方表，分工合作完成食材的清洗和材料的秤量。 3. 仔細聽老師講解與示範，輪流練習。 4. 進行器具的清洗及環境整理。 5. 清洗圍裙、抹布，並晾曬。 6. 定期清理烘焙教室水溝。	口頭評量 實作評量	無
第九週 4/10~4/14	4							
第十週 4/17~4/21	4							
第十一週 4/24~4/28	4							
第十二週 5/1~5/5	4							
第十三週 5/8~5/12	4							
第十四週 5/15~5/19	4	西式蛋糕製作	特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職C-II-2 工作所需用品的預先準備與妥善保管。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能認識製作蛋糕所需的材料和器具。 2. 能看懂配方與份量，並使用電子秤秤量所需的材料。 3. 學習各式蛋糕麵糊的做	1. 穿戴工作服後，開始進行個人準備工作。 2. 介紹配方表，分工合作完成食材的清洗和材料的秤量。 3. 仔細聽老師講解與示範，輪流練習。 4. 進行器具的清洗及環境整理。	口頭評量 實作評量	無
第十五週 5/22~5/26	4							
第十六週 5/29~6/2	4							
第十七週 6/5~6/9	4							
第十八週	4							

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

6/12~6/16			特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職C-IV-2 工作效能的增進與維持方式。	法。 4. 學習麵糊的秤重，並倒入模型中。 5. 學習蛋糕成品的包裝和保存方式。 6. 學習器具的清洗和環境的清潔。	5. 清洗圍裙、抹布，並晾曬。 6. 定期清理烘焙教室水溝。		
第十九週 6/19~6/23	4							
第二十週 6/26~6/30	4	6/28(三)第三次評量停課一次						

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎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。

◎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。