

臺南市公立麻豆區麻豆國民中學 111 學年度第一學期九年級彈性學習 特殊需求(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	職場(技藝課程)	實施年級 (班級組別)	九年級/U 組	教學節數	本學期共(60)節			
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"/> 獨立發展 其他類: <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程							
設計理念	學習職業工作相關知識及技能並建立良好工作態度。							
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-A2 具備理解情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決生活及生命議題。 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. 能培養基本職業能力與工作觀念。 2. 遵守職場安全衛生守則。							
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 checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input checked="" 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 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	口頭評量及實作評量。							
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 1 週 至 第 3 週	9	1. 餐旅職群概論 2. 職業衛生安全 3. 認識廚房用具	特職 3-IV-2 依據 步驟組合完成成 品。	特職 B-IV-2 物品的組合與 拼裝。	1. 認識餐旅職群。 2. 了解餐飲衛生 安全的重要性。 3. 認識常用廚房 用具。	1. 介紹餐旅職群。 2. 說明安全及衛生的注 意事項及要點。 3. 介紹常用工具及設 備。	口頭評量 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

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 4 週 至 第 10 週	18	中餐烹調 (第 6 週九年級第 一次段考) (第 7 週九年級畢 旅) 10/10 雙十節放 假未上課	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 4-IV-1 依據 指令防範職場潛在 危險。 特職 5-IV-1 妥善 保管工作器具。	特職 B-IV-3 工作效率的維 持。 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. 培養良好工 作態度。 2. 正確使用各 種廚房用具。 3. 提升職業工 作能力。	1. 認識食品的特性。 2. 認識中餐常使用的工具。 3. 基礎刀工練習。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 11 週 至 第 17 週	21	西餐烹調 (第 13 週第二次 段考)	特職 5-IV-3 接受 臨時工作指令完成 工作。 特職 5-IV-4 遵守 工作時間規範。	特職 C-IV-3 工作時間規範 的遵守。 特職 C-IV-7 職場禮儀與衝 突的處理。	1. 培養良好工 作態度。 2. 正確使用各 種廚房用具。 3. 提升職業工 作能力。	1. 認識食品的特性。 2. 認識西餐常使用的工具。 3. 基礎刀工練習。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 18 週 至 第 21 週	12	飲料調製 (第 21 週第三次 段考)	特職 6-IV-1 因應 工作場域的變動保 持工作效率。 特職 7-IV-2 表現 良好的職場禮儀。		1. 培養良好工 作態度。 2. 正確使用各 種調飲用具。 3. 提升職業工 作能力。	1. 認識各式調飲。 2. 認識調飲常使用的工具。 3. 基礎練習。 4. 團隊合作完成各式調飲。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單

◎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。

臺南市公立麻豆區麻豆國民中學 111 學年度第二學期九年級彈性學習 特殊需求(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	職場(技藝課程)	實施年級 (班級組別)	九年級/U 組	教學節數	本學期共(51)節			
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"/> 獨立發展 其他類: <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程							
設計理念	學習職業工作相關知識及技能並建立良好工作態度。							
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-A2 具備理解情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決生活及生命議題。 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. 能培養基本職業能力與工作觀念。 2. 遵守職場安全衛生守則。							
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 checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input checked="" 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 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	口頭評量及實作評量。							
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 1 週 至 第 3 週	6	1. 食品職群概論 2. 職業衛生安全 3. 認識常見烘焙 用具 (2/27 補假未上 課)	特職 3-IV-4 自我 檢視工作正確性。	特職 B-IV-4 工作參照標準 的認識與檢 視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在 危險的認識與	1. 認識食品職 群。 2. 了解食品衛 生安全的重要 性。 3. 認識烘焙廚 房用具。	1. 介紹食品職群。 2. 說明安全及衛生的注意 事項及要點。 3. 介紹常用工具及設備。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

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 4 週 至 第 6 週	9	烘焙食品 (第 6 週第一次段考)	特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	防範。 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用各種烘焙用具。 3. 提升職業工作能力。	1. 認識不同的烘焙食品。 2. 認識烘焙常使用的工具。 3. 烘焙餅乾及蛋糕技能練習。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 7 週 至 第 12 週	18	中式米食加工	特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 7-IV-3 因應不同對象主動調整職場溝通方式。	特職 C-IV-4 工作壓力的調適。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。 特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用各種廚房用具。 3. 提升職業工作能力。	1. 認識米食的特性。 2. 認識米食常使用的工具。 3. 製作各類米食製品。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 13 週 至 第 18 週	18	中式麵食加工 (第 13 週第二次段考) (第 14 週國中教育會考)	特職 7-IV-3 因應不同對象主動調整職場溝通方式。	特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用各種廚房用具。 3. 提升職業工作能力。	1. 認識麵食的特性。 2. 認識麵食常使用的工具。 3. 製作各類麵食製品。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 19 週 至 第 20 週	0	學生畢業						

◎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。