

臺南市立學甲國民中學 113 學年度第一學期八、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)	八、九年級 (資源班)	教學節數	本學期共(66)節			
彈性學習課程 四類規範	3. <input checked="" type="checkbox"/>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 4. <input type="checkbox"/>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及技能，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	A1 身心素質與自我精進 B1 符號運用與溝通表達 C2 人際關係與團隊合作							
課程目標	1. 建立良好的工作觀念，學習實用的工作知識及技能。 2. 增進個人工作表現，遵守工作守則與安全規範，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 checked="" 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 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"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育					
表現任務	口頭評量、實作評量、觀察							
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	3	烘焙教室安全衛生與器具管理	特職4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職4-IV-2 演練常見職場災害的應	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-1	1. 遵守上課規則及工作安全規範。 2. 認識個人負責的工作內	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。	口頭評量實作評量觀察	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			變方法。 特職4-IV-3 使用安全防護配備。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	工作場域中 工作器具的 正確使用。	容。 3.複習各項材料、器具名稱，以及存放的位置。 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。		
第二週	3	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 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 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。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	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. 按照老師的指令及步驟完成成品。 4. 學習操作時應注意的安全事項。 5. 學習器具的清洗和環境的整理。	1. 進行個人準備工作，完成手部清潔。 2. 認識成品名稱、配方及製作流程。 3. 聽取老師的說明與示範，參與各項操作練習。 4. 進行器具的清洗與環境的整理。	口頭評量 實作評量 觀察	無
第三週	3							
第四週	3							
第五週	3							
第六週	3							
第七週	3							
第八週 (段考)	3							
第九週	3	簡易中餐烹調	特職3-IV-3 依據工作要求維持作業	特職 B-IV-5 職場環境潛	1. 認識中餐烹調常用的食材	1. 進行個人準備工作，完成手	口頭評量 實作評量	無
第十週	3							

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第十一週	3	— 瓦斯爐具及炒鍋的使用	速度，在時限內完成工作。 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 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	在危險的認識與防範。 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。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	和器具。 2. 學習食材烹調前的處理方式。 3. 認識瓦斯及瓦斯爐的開關並學習使用方法。 4. 在協助下體驗烹調的流程和技巧。 5. 學習操作時應注意的安全事項。 6. 學習器具的清洗和環境的整理。	部清潔。 2. 認識料理名稱、食材及備料方式。 3. 練習開關瓦斯爐火、參與烹調方式的操作。 4. 進行器具的清洗與環境的整理。	觀察	
第十二週	3							
第十三週	3							
第十四週 (段考)	3							
第十五週 (全校戶外)	3	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 6-IV-2 接受他人指令修正工作	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 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. 認識製作西式手工餅乾的材料和器具。 2. 依據配方內容準備材料。 3. 按照老師的指令及步驟完成成品。 4. 學習操作時應注意的安全事項。	1. 進行個人準備工作，完成手部清潔。 2. 說明成品名稱、配方及製作流程。 3. 聽取老師的說明與示範，參與各項操作練習。 4. 進行器具的清洗與環境的整理。 5. 將做好的餅乾適當的包裝。	口頭評量實作評量觀察	無
第十六週 (特教戶外)	3							
第十七週	3							
第十八週	3							
第十九週	3							
第二十週	3							
第二十一週 (段考)	3							
第二十二週 (結業式)	3							

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			程序。 特職 7-IV-2 表現 良好的職場禮儀。	特職 C-IV-5 工作指導與 工作程序修 正的回應。	5. 學習器具的 清洗和環境的 整理。 6. 學習餅乾的 包裝。			
--	--	--	---------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--

◎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。

臺南市立學甲國民中學 113 學年度第二學期八、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)	八、九年級 (資源班)	教學節數	本學期共(66)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 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及技能，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	A1 身心素質與自我精進 B1 符號運用與溝通表達 C2 人際關係與團隊合作							
課程目標	1. 建立良好的工作觀念，學習實用的工作知識及技能。 2. 增進個人工作表現，遵守工作守則與安全規範，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 checked="" 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 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	口頭評量、實作評量、觀察							
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	3	烘焙教室安全衛生與器具管理	特職4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職4-IV-2 演練常見職場災害的應	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 C-IV-1	1. 遵守上課規則及工作安全規範。 2. 認識個人負責的工作內	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 觀察	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			變方法。 特職 4-IV-3 使用安全防護配備。	工作場域中 工作器具的 正確使用。	容。 3. 複習各項材料及器具名稱，以及存放的位置。 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。		
第二週	3	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6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 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。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	1. 認識製作西式蛋糕所需的材料和器具。 2. 依據配方內容準備材料。 3. 按照老師的指令及步驟完成成品。 4. 學習操作時應注意的安全事項。 5. 學習器具的清洗和環境的整理。	1. 進行個人準備工作，完成手部清潔。 2. 說明成品名稱、配方及製作流程。 3. 聽取老師的說明與示範，參與各項操作練習。 4. 進行器具的清洗與環境的整理。	口頭評量 實作評量 觀察	無
第三週	3							
第四週	3							
第五週	3							
第六週	3							
第七週 (段考)	3	西式麵包製作	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. 認識製作西式麵包所需的材料和器具。	1. 進行個人準備工作，完成手部清潔。	口頭評量 實作評量 觀察	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第八週 (特教戶外)	3		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6-IV-2 接受 他人指令修正工作 程序。 特職 7-IV-2 表現 良好的職場禮儀。	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。 特職 C-IV-5 工作指導與 工作程序修 正的回應。	2. 依據配方內 容準備材料。 3. 按照老師的 指令及步驟完 成成品。 4. 學習操作時 應注意的安全 事項。 5. 學習器具的 清洗和環境的 整理。	2. 說明成品名稱、配方及製作 流程。 3. 聽取老師的說明與示範，參 與各項操作練習。 4. 進行器具的清洗與環境的整 理。		
第九週	3							
第十週	3							
第十一週	3							
第十二週	3	中式料理製作 —瓦斯爐具、 家電用品的使 用	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。 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 6-IV-2 接受 他人指令修正工作 程序。 特職 7-IV-2 表現 良好的職場禮儀。	特職 B-IV-5 職場環境潛 在危險的認 識與防範。 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。 特職 C-IV-5 工作指導與 工作程序修 正的回應。	1. 認識製作中 式料理所需的 材料和器具。 2. 學習食材烹 調前的處理方 式。 3. 學習瓦斯爐 具、常見家電 用品的使用方 式。 4. 按照老師的 指令及步驟學 習烹調的方 法。 5. 學習操作時 應注意的安全 事項。	1. 進行個人準備工作，完成手 部清潔。 2. 認識材料及備料方式。 3. 聽取老師的說明與示範，參 與各項器具及烹調方式的操作 練習。 4. 進行器具的清洗與環境的整 理。	口頭評量 實作評量 觀察	無
第十三週	3							
第十四週 (三年級段考)	3							
第十五週 (一二年級段考) (會考)	3							
第十六週	3							

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

					6. 學習器具的清洗和環境的整理。			
第十七週	3	西式點心製作	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. 認識製作西式點心所需的材料和器具。	1. 進行個人準備工作，完成手部清潔。	口頭評量 實作評量 觀察	無
第十八週	3		特職3-IV-3 依據	特職 C-IV-1	2. 依據配方內容準備材料。	2. 說明成品名稱、配方及製作流程。		
第十九週	3		工作要求維持作業	工作場域中	3. 按照老師的	3. 聽取老師的說明與示範，參與各項操作練習。		
第二十週	3		速度，在時限內完	工作器具的	指令及步驟完	4. 進行器具的清洗與環境的整		
第二十一週 (段考)	3		成工作。	正確使用。	成成品。			
第二十二週 (結業式)	3		特職5-IV-1 妥善	特職 C-IV-2	4. 學習操作時			
			保管工作器具。	工作效能的				
			特職 6-IV-2 接受	增進與維	5. 學習器具的			
			他人指令修正工作	持。	清洗和環境的			
			程序。	特職 C-IV-5	整理。			
			特職 7-IV-2 表現	工作指導與				
			良好的職場禮儀。	工作程序修				
				正的回應。				

◎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。