

學習主題名稱	特殊需求 職業教育	實施年級 (班級組別)	八年級	教學節數	本學期共( 42 )節			
彈性學習課程 四類規範	<b>3. <input type="checkbox"/>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 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 <b>4. <input type="checkbox"/>其他類課程</b> <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	加強工作態度與相關技能並結合實作課程，以協助學生具備未來升學及職場的先備能力與知識							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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、自我價值及生命意義、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。 U-A1 提升各項身心健全發展素質，發展個人職業潛能，探索自我，肯定自我價值，有效規劃職業生涯，並透過自我精進與超越，追求至善及幸福的職業生涯。							
課程目標	1. 認識相關職業的資訊。 2. 培養學生良好的工作技能，完成指定工作。 3. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生。 4. 培養良好的工作習慣及團隊合作精神。							
配合融入之領域 或議題	<input checked="" 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 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 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 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	1. 能依指令完成相關任務。 2. 能正確及安全地操相關設備(如：烤箱、瓦斯爐)。 3. 工作完成後，能將場地整理乾淨，相關物品歸位。 4. 能完成指定作業(如：作業單書寫、心得分享)。							
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

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第一週 8/29-8/30	5	了解相關職業的資訊 (一)	特職 1-I-1 描述家人的工作資訊。 特職 1-II-1 辨識常見的職業。 特職 1-III-1 列舉常見職業名稱。 特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。 特職 1-V-1 篩選適合自己的工作資訊。	特職 A-I-1 工作資訊的認識與描述。 特職 A-II-3 個人基本資料表的填寫 特職 A-III-2 工作目的與個人生活的關係。 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。	1. 了解工作與生活的意義，並對家人的工作有初步認識與了解。 2. 了解工作需要的各項能力，並對自身各項能力作自我評估 3. 透過不同的管道(含報章雜誌、網路)，了解不同職務的工作內容	1. 說明職業的定義。 2. 分享並介紹家人的職業名稱跟工作內容 3. 認識職業與生活的關聯。 4. 介紹 10 大類職業類別(一)。	觀察評量 提問與討論 課堂參與	自編教材
第二週 9/02-9/06								
第三週 9/9-9/13								
第四週 9/16-9/20	2	食物製作- 蛋料理(荷包蛋、散蛋、玉米蛋)	特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。 特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。 特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。 特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。 特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點	特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。 特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。 特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。 特職 C-IV-3 工作	1. 認識食物製作需要的食材及器具。 2. 了解各項器具可能的危險性並能正確使用之。 3. 根據老師的步驟及指令完成食物製作。 4. 完成器具清潔及歸位並將工作場所打掃乾淨。	1. 說明食物製作所需材料及器具。 2. 示範餐點製作過程後分組練習。 3. 能了解各項使用器具的危險性及正確使用方法 4. 製作完成後能清洗器具且歸位並將場地打掃乾淨。	實作評量 提問與討論 課堂參與	配方表 直接示範
第五週 9/23-9/27								
第六週 9/10-10/04								

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			<p>(如：注意瓦斯的使用)。</p> <p>特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。</p> <p>特職 6 - IV - 1 能因應工作場域的變動保持工作效率</p> <p>(如：穩定情緒、處理工作挫折等)。</p> <p>特職 7 - IV - 2 能表現良好的職場禮儀 (如：遵守工作規範、尊重他人等)。</p>	<p>時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。</p> <p>特職 C - IV - 7 基本職場禮儀表現。</p>				
第七週 10/7-10/11	6	了解相關職業的資訊 (二)	<p>特職 1-I-1 描述家人的工作資訊。</p> <p>特職 1-II-1 辨識常見的職業。</p> <p>特職 1-III-1 列舉常見職業名稱。</p> <p>特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。</p> <p>特職 1-V-1 篩選適合自己的工作資訊。</p>	<p>特職 A-I-1 工作資訊的認識與描述。</p> <p>特職 A-II-3 個人基本資料表的填寫</p> <p>特職 A-III-2 工作目的與個人生活的關係。</p> <p>特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p>	<p>1. 了解工作與生活的意義，並對家人的工作有初步認識與了解。</p> <p>2. 了解工作需要的各項能力，並對自身各項能力作自我評估</p> <p>3. 透過不同的管道 (含報章雜誌、網路)，了解不同職務的工作內容</p>	<p>1. 介紹 10 大類職業類別(二)</p> <p>2. 認識廚師的工作內容及所需技能</p>	<p>觀察評量 提問與討論 課堂參與 影片欣賞</p>	自編教材
第八週 10/14-10/18								
第九週 10/21-10/25								

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十週 10/28 11/01	2	食物製作- 法式吐司	<p>特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。</p>	<p>特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識食物製作需要的食材及器具。</li> <li>2. 了解各項器具可能的危險性並能正確使用之。</li> <li>3. 根據老師的步驟及指令完成食物製作。</li> <li>4. 完成器具清潔及歸位並將工作場所打掃乾淨。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 說明食物製作所需材料及器具。</li> <li>2. 示範餐點製作過程後分組練習。</li> <li>3. 能了解各項使用器具的危險性及正確使用方法</li> <li>4. 製作完成後能清洗器具且歸位並將場地打掃乾淨。</li> </ol>	實作評量 提問與討論 課堂參與	配方表 直接示範
第十一週 11/04- 11/08	2	食物製作- 披薩吐司	<p>特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。</p> <p>特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點(如：注意瓦斯的使用)。</p> <p>特職 5-IV-1 能妥善</p>	<p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p> <p>特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。</p> <p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p>				

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十二週 11/11 11/15	2	食物製作- 熱壓吐司	保管工作場域中的工作器具。 特職 6 - IV - 1 能因應工作場域的變動保持工作效率（如：穩定情緒、處理工作挫折等）。 特職 7 - IV - 2 能表現良好的職場禮儀（如：遵守工作規範、尊重他人等）。	特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。 特職 C - IV - 7 基本職場禮儀表現。				
第十三週 11/18- 11/22	6	了解相關職業的資訊 (三)	特職 1-II-1 辨識常見的職業。 特職 1-III-1 列舉常見職業名稱。	特職 A-I-1 工作資訊的認識與描述。	1. 了解工作需要的各項能力，並對自身各項能力作自我評估 2. 透過不同的管道（含報章雜誌、網路），了解不同職務的工作內容。	1. 認識餐飲服務人員的工作內容及所需技能。 2. 認識飲料調飲員的工作內容及所需技能。 3. 辦公室、旅館及類似場所清潔工的工作內容及所需技能。	觀察評量 提問與討論 課堂參與 影片欣賞	自編教材
第十四週 11/25- 11/29			特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。	特職 A-II-3 個人基本資料表的填寫 特職 A-III-2 工作目的與個人生活的關係。				
第十五週 12/02- 12/06			特職 1-V-1 篩選適合自己的工作資訊。	特職 A-V-1 工作資訊的查詢與篩選。				

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十六週 12/09- 12/13	2	食物製作- 炒泡麵	<p>特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。</p>	<p>特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識食物製作需要的食材及器具。</li> <li>2. 了解各項器具可能的危險性並能正確使用之。</li> <li>3. 根據老師的步驟及指令完成食物製作。</li> <li>4. 完成器具清潔及歸位並將工作場所打掃乾淨。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 說明食物製作所需材料及器具。</li> <li>2. 示範餐點製作過程後分組練習。</li> <li>3. 能了解各項使用器具的危險性及正確使用方法</li> <li>4. 製作完成後能清洗器具且歸位並將場地打掃乾淨。</li> </ol>	實作評量 提問與討論 課堂參與	配方表 直接示範
第十七週 12/16- 12/20	2	食物製作- 什錦麵	<p>特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。</p> <p>特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點(如：注意瓦斯的使用)。</p> <p>特職 5-IV-1 能妥善</p>	<p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p> <p>特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。</p> <p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p>				

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十八週 12/23- 12/27	2	食物製作- 義大利肉醬 麵	保管工作場域中的工作器具。 特職 6 - IV - 1 能因應工作場域的變動保持工作效率（如：穩定情緒、處理工作挫折等）。 特職 7 - IV - 2 能表現良好的職場禮儀（如：遵守工作規範、尊重他人等）。	特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。 特職 C - IV - 7 基本職場禮儀表現。				
第十九週 12/30- 01/03	7	了解相關職業的資訊 (四)	特職 1-II-1 辨識常見的職業。 特職 1-III-1 列舉常見職業名稱。 特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。 特職 1-V-1 篩選適合自己的工作資訊。	特職 A-I-1 工作資訊的認識與描述。 特職 A-II-3 個人基本資料表的填寫 特職 A-III-2 工作目的與個人生活的關係。 特職 A-V-1 工作資訊的查詢與篩選。	1. 了解工作需要的各項能力，並對自身各項能力作自我評估 2. 透過不同的管道（含報章雜誌、網路），了解不同職務的工作內容。	1. 介紹加油站員的工作內容及所需技能。 2. 介紹麵包、點心及糖果製造人員的工作內容及所需技能。 3. 介紹自行車及有關維修人員的工作內容及所需技能。 4. 分享自己有興趣的工作內容及檢核自己的相關能力。	觀察評量 提問與討論 課堂參與 影片欣賞	自編教材
第二十週 01/06- 01/10								
第二十一週 01/13- 01/17								
第二十二週 01/20- 01/21								

◎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。

學習主題名稱	特殊需求 職業教育	實施年級 (班級組別)	八年級	教學節數	本學期共( 42 )節			
彈性學習課程 四類規範	<b>3. <input type="checkbox"/>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 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 <b>4. <input type="checkbox"/>其他類課程</b> <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	加強工作態度與相關技能並結合實作課程，以協助學生具備未來升學及職場的先備能力與知識							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	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、自我價值及生命意義、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。 U-A1 提升各項身心健全發展素質，發展個人職業潛能，探索自我，肯定自我價值，有效規劃職業生涯，並透過自我精進與超越，追求至善及幸福的職業生涯。							
課程目標	1. 認識相關職群的資訊。 2. 培養學生良好的工作技能，完成指定工作。 3. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生。 4. 培養良好的工作習慣及團隊合作精神。							
配合融入之領域 或議題	<input checked="" 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 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 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 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	1. 能依指令完成相關任務。 2. 能正確及安全地操相關設備(如：烤箱、瓦斯爐)。 3. 工作完成後，能將場地整理乾淨，相關物品歸位。 4. 能完成指定作業(如：作業單書寫、心得分享)。							
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



C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第一週 02/05-02/07	6	職業與我	特職 1-II-1 辨識常見的職業。	特職 A-I-1 工作資訊的認識與描述。	1.了解工作需要的各項能力，並對自身各項能力作自我評估。	1.說明工作需要的各項能力，並對自身各項能力作自我評估。	觀察評量 提問與討論 課堂參與	自編教材
第二週 02/10-02/14			特職 1-III-1 列舉常見職業名稱。	特職 A-III-2 工作目的與個人生活的關係。	2.透過不同的管道(含平面媒體、網路)，了解不同職務的工作內容。	2.介紹不同的職缺管道(含平面媒體、網路)。		
第三週 02/17-02/21			特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。	特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。				
第四週 02/24-02/28	2	餐飲製作- 湯圓、芋圓 甜湯	特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。	特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。	1.認識食物製作需要的食材及器具。	1.說明食物製作所需材料及器具。	實作評量 提問與討論 課堂參與	配方表 直接示範
第五週 3/03-3/07	2	餐飲製作- 鬆餅	特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。	特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。	2.了解各項器具可能的危險性並能正確使用之。	2.示範餐點製作過程後分組練習。		
第六週 3/10-3/14	2	餐飲製作- 三明治	特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。	3.根據老師的步驟及指令完成食物製作。	3.能了解各項使用器具的危險性及正確使用方法		
			特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。	4.完成器具清潔及歸位並將工作場所打掃乾淨。	4.製作完成後能清洗器具且歸位並將場地打掃乾淨。		
			特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場	特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。				

			<p>域的安全規範重點 (如：注意瓦斯的使用)。</p> <p>特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。</p> <p>特職 6- IV - 1 能因應 工作場域的變動 保持 工作效率(如：穩定 情緒、處理工作挫折 等) 。</p> <p>特職 7- IV - 2 能表現 良好的職場禮儀 (如：遵守工作規範、尊重他人等) 。</p>	<p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。</p> <p>特職 C- IV - 7 基本職場禮儀表現 。</p>				
第七週 3/17-3/21	6	認識家政群	特職 1-II-1 辨識常見的職業。	特職 A- I -1 工作資訊的認識與描述。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識相關職群。</li> <li>2. 了解群別中的各種科別。</li> <li>3. 了解職群對應之相關工作需要具備何種能力。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 家政群及其相關科系介紹與探索。</li> <li>2. 認識美容師、幼教老師主要的工作內容。</li> </ol>	觀察評量 提問與討論 課堂參與 影片欣賞	自編教材
第八週 3/24-3/28			特職 1-III-1 列舉常見職業名稱。	特職 A-III-2 工作目的與個人生活的關係。				
第九週 3/31-4/04			特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。	特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。				
			特職 1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。					
			特職 1-V-1 篩選適合自己的工作資訊。					

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十週 4/07-4/11	餐飲製作- 水果大拼盤	<p>特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維持作業速度。</p> <p>特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。</p>	<p>特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率維持的方式。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識食物製作需要的食材及器具。</li> <li>2. 了解各項器具可能的危險性並能正確使用之。</li> <li>3. 根據老師的步驟及指令完成食物製作。</li> <li>4. 完成器具清潔及歸位並將工作場所打掃乾淨。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 說明食物製作所需材料及器具。</li> <li>2. 示範餐點製作過程後分組練習。</li> <li>3. 能了解各項使用器具的危險性及正確使用方法</li> <li>4. 製作完成後能清洗器具且歸位並將場地打掃乾淨。</li> </ol>	實作評量 提問與討論 課堂參與	配方表 直接示範
第十一週 4/14-4/18	餐飲製作- 綜合果汁	<p>特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。</p> <p>特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點(如：注意瓦斯的使用)。</p> <p>特職 5-IV-1 能妥善</p>	<p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的使用方式。</p> <p>特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。</p> <p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p> <p>特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。</p>				

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十二週 4/21-4/25		餐飲製作- 紅茶、奶茶	保管工作場域中的工作器具。 特職 6 - IV - 1 能因應工作場域的變動保持工作效率（如：穩定情緒、處理工作挫折等）。 特職 7 - IV - 2 能表現良好的職場禮儀（如：遵守工作規範、尊重他人等）。	特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。 特職 C - IV - 7 基本職場禮儀表現。				
第十三週 4/28-5/02	6	認識餐旅群	特職 1-II-1 辨識常見的職業。 特職 1-III-1 列舉常見職業名稱。 特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。 特職 1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 特職 1-V-1 篩選適合自己的工作資訊。	特職 A-I-1 工作資訊的認識與描述。 特職 A-III-2 工作目的與個人生活的關係。 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。	1. 認識相關職群。 2. 了解群別中的各種科別。 3. 了解職群對應之相關工作需要具備何種能力。	1. 餐旅群及其相關科系介紹與探索。 2. 認識旅館服務、房務人員主要的工作內容。	觀察評量 提問與討論 課堂參與 影片欣賞	自編教材
第十四週 5/05-5/09								
第十五週 5/12-5/16								
第十六週 5/19-5/23	2	中餐製作- 蛋炒飯	特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。	特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。	1. 認識食物製作需要的食材及器具。 2. 了解各項器具可	1. 說明食物製作所需材料及器具。 2. 示範餐點製作過	實作評量 提問與討論 課堂參與	配方表 直接示範

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十七週 5/26-5/30	2	中餐製作- 炒青菜	特職 3-IV-3 能依據 工作要求(如秤材料、 攪拌、搓圓等動作)維 持作業速度。 特職 3-IV-3 能依據 工作要求在時限內完 成工作。 特職 4-IV-3 能使用 安全防護配備(如: 使用烤箱用手套)。 特職 4-IV-4 能依據 指令遵守不同工作場 域的安全規範重點 (如:注意瓦斯的使用)。 特職 5-IV-1 能妥善 保管工作場域中的工 作器具。 特職 6 - IV - 1 能 因應 工作場域的變 動保持 工作效率 (如:穩定 情緒、處 理工作挫折 等)。 特職 7 - IV - 2 能 表現 良好的職場禮 儀(如:遵守工作規 範、尊重他人等)。	特職 B-IV-3 工作 效率維持的方式。 特職 B-IV-5 職場 環境潛在危險的認 識與防範(如:東西 打翻、成品烤 焦 等)。 特職 C-IV-1 工作 場域中工作器具的 使用方式。 特職 C-IV-2 工作 效能的增進方式。 特職 C-IV-3 工作 時間規範的遵守。 特職 C-IV-4 工作 壓力的調適方式。 特職 C-IV-5 工作 指導與工作程序修 正的回應方式。 特職 C - IV - 7 基本職場禮儀表 現。	能的危險性並能正 確使用之。 3. 根據老師的步驟 及指令完成食物製 作。 4. 完成器具清潔及 歸位並將工作場所 打掃乾淨。	程後分組練習。 3. 能了解各項使用 器具的危險性及 正確使用方法 4. 製作完成後能清 洗器具且歸位並 將場地打掃乾淨。		
第十八週 6/02-6/06	2	中餐製作- 蛋花湯& 蒸蛋						
第十九週 6/09-6/13	6	認識食品群	特職 I-II-1 辨識常 見的職業。	特職 A-I-1 工作 資訊的認識與描	1. 認識相關職群。 2. 了解群別中的各	1. 食品群及其相關 科系介紹與探索	觀察評量 提問與討論	自編教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第二十週 6/16-6/20			特職 1-III-1 列舉常見職業名稱。	述。 特職 A-III-2 工作目的與個人生活的關係。	種科別。 3. 了解職群對應之相關工作需要具備何種能力。	。 2. 認識食品加工人員主要的工作內容。	課堂參與 影片欣賞	
第二十一週 6/23-6/27			特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。 特職 1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 特職 1-V-1 篩選適合自己的工作資訊。	特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。				

◎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。