

## 臺南市公立 東區 崇明國民中學 113 學年度第一學期不分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	特殊需求 職業教育	實施年級 (班級組別)	不分年級	教學節數	每週 2 節 本學期共( 44 )節			
彈性學習課程 四類規範	<p>3. ■特殊需求領域課程            身障類: □生活管理 □社會技巧 □學習策略 ■職業教育 □溝通訓練 □點字 □定向行動 □功能性動作訓練 □輔助科技運用            資優類: □創造力 □領導才能 □情意發展 □獨立發展            其他類: □藝術才能班及體育班專門課程</p> <p>4. □其他類課程            □本土語文/新住民語文 □服務學習 □戶外教育 □班際或校際交流 □自治活動 □班級輔導 □學生自主學習 □領域補救教學</p>							
設計理念	<p>1. 能表現完成指定工作的基本能力，並依照指令持續工作。            2. 學習課程相關職業技能。            3. 能依規定程序積極參與完成工作，並表現良好的職場禮儀。            4. 培養職場安全相關應對能力，並妥善使用公共用品。</p>							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	<p>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-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</p>							
課程目標	<p>1. 學習課程相關職業技能。            2. 培養職場安全相關應對能力。            3. 培養與他人協調合作態度。</p>							
配合融入之領域或議題	<p>■國語文 □英語文 □英語文融入參考指引 □本土語            ■數學 □社會 □自然科學 □藝術 □綜合活動            □健康與體育 ■生活課程 □科技 □科技融入參考指引</p> <p>□性別平等教育 □人權教育 ■環境教育 □海洋教育 ■品德教育            □生命教育 □法治教育 □科技教育 □資訊教育 □能源教育            ■安全教育 □防災教育 □閱讀素養 □多元文化教育            □生涯規劃教育 □家庭教育 □原住民教育 □戶外教育 □國際教育</p>							
表現任務	<p>1. 能挑選正確的食材和工具            2. 能正確的操作工具和電器，使用適當烹調方式做出成品            3. 能正確操作、使用、清洗、保管職場中的機器及器具            4. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生</p>							
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	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)

			域與 參考指引或 議題實質內涵					
第一週	14	餅乾	特職 3-IV-1 閱讀手冊進 行操作工作。 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B-IV-1 工 作手冊的閱讀。 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-3 工 作時間規範的 遵守。	1. 能學會餅乾系 列製作技能 2. 能了解各項使 用工具的危險性 及正確操作 3. 依據指導修正 製作方法，表現 適當職場禮儀 4. 工具清潔歸 位，及工作場所 打掃	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具 4. 依照指導步驟完 成作品 5. 清潔使用過的器 具與整理環境	1. 正確準備食 材和工具 2. 理解操作步 驟 3. 觀察和口答 4. 實做評量	自編教材
第二週		① 雪Q餅						
第三週		② 可可巧克力餅 乾						
第四週		③ 杏仁巧克力餅 乾						
第五週								
第六週								
第七週								
第八週	14	奶酥與蛋糕	特職 4-IV-4 遵守不同工 作場域之安 全規範。 特職5-IV-2 主動表達需 求以增進工 作效能。 特職5-IV-3 接受臨時工 作指令完成 工作。	特職 4-IV-4 遵守不同工 作場域之安 全規範。 特職5-IV-2 主動表達需 求以增進工 作效能。 特職5-IV-3 接受臨時工 作指令完成 工作。	1. 能學會奶酥與 蛋糕系列製作技 能 2. 能了解各項使 用工具的危險性 及正確操作 3. 依據指導修正 製作方法，表現 適當職場禮儀 4. 工具清潔歸 位，及工作場所 打掃	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具 4. 依照指導步驟完 成作品 5. 清潔使用過的器 具與整理環境	1. 正確準備食 材和工具 2. 理解操作步 驟 3. 觀察和口答 4. 實做評量	自編教材
第九週		① 巧克力乳酪奶 酥						
第十週		② 白杏仁酥						
第十一週		③ 檸檬杯子蛋糕						
第十二週								
第十三週								
第十四週								
第十五週	16	薄片與餅乾	特職7-IV-2 表現良好的 職場禮儀。	特職7-IV-2 表現良好的 職場禮儀。	1. 能學會薄片/ 餅乾系列製作技 能	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具	1. 正確準備食 材和工具 2. 理解操作步	自編教材
第十六週		① 原味薄片						
第十七週		② 黑芝麻薄片						

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十八週	③ 葡萄奶酥餅乾			2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀 4. 工具清潔歸位，及工作場所打掃	4. 依照指導步驟完成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境	驟 3. 觀察和口答 4. 實做評量	
第十九週							
第二十週							
第二十一週							
第二十二週							

◎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 東區 崇明國民中學 113 學年度第二學期不分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	特殊需求 職業教育	實施年級 (班級組別)	不分年級	教學節數	每週 2 節 本學期共( 44 )節			
彈性學習課程 四類規範	<p>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</p> <p>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</p>							
設計理念	<p>1. 學習課程相關職業技能。            2. 培養職場安全相關應對能力。            3. 培養與他人協調合作態度。</p>							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	<p>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-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</p>							
課程目標	<p>1. 能挑選正確的食材和工具            2. 能正確的操作工具和電器，使用適當烹調方式做出成品            3. 能正確操作、使用、清洗、保管職場中的機器及器具            4. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生</p>							
配合融入之領域或議題	<p><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 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</p> <p><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 checked="" 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</p>							
表現任務	<p>1. 能挑選正確的食材和工具            2. 能正確的操作工具和電器，使用適當烹調方式做出成品            3. 能將使用後的場地，整理並恢復整潔            4. 能聽從指示，在時限內與同學合作完成工作</p>							
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	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)

			與 參考指引或 議題實質內涵					
第一週	14	戚風蛋糕 ①原味戚風蛋糕 ②檸檬戚風蛋糕 ③伯爵戚風蛋糕	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 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 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-2	特職B-IV-1 工作手冊的閱讀。 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。	1. 能學會戚風蛋糕系列製作技能 2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀 4. 工具清潔歸位，及工作場所打掃	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具 4. 依照指導步驟完成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境	1. 正確準備食材和工具 2. 理解操作步驟 3. 觀察和口答 4. 實做評量	自編教材
第二週								
第三週								
第四週								
第五週								
第六週								
第七週								
第八週	16	餅乾 ①紅茶餅乾 ②茶餅 ③杏仁燕麥餅乾	主動表達需求以增進工作效能。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。 特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1. 能學會餅乾系列製作技能 2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀 4. 工具清潔歸位，及工作場	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具 4. 依照指導步驟完成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境	1. 正確準備食材和工具 2. 理解操作步驟 3. 觀察和口答 4. 實做評量	自編教材
第九週								
第十週								
第十一週								
第十二週								
第十三週								
第十四週								
第十五週								

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

					所打掃			
第十六週	14	酥餅與酥片蛋糕 ① 芝麻酥片 ② 無鉸粉奶酥 ③ 香蕉山核桃蛋糕			1. 能學會酥皮酥片與蛋糕系列製作技能 2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀 4. 工具清潔歸位，及工作場所打掃	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具 4. 依照指導步驟完成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境	1. 正確準備食材和工具 2. 理解操作步驟 3. 觀察和口答 4. 實做評量	自編教材
第十七週								
第十八週								
第十九週								
第二十週								
第二十一週								
第二十二週								

◎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。