

臺南市公立永康區永康國民中學 113 學年度第一學期七年級彈性學習 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	職業教育-食品職群	實施年級 (班級組別)	七年級	教學節數	本學期共(110)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	試探及認識食品職群之基本技能，體驗食品加工/烘焙的樂趣							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	特職-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、自我價值與生命意義、積極實踐。 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。							
課程目標	1.能依據工作流程與步驟完成成品。 2.能使用安全防護配備。 3.能妥善保管工作場域中工作器具。 4.能表現良好的職場禮儀。							
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 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 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 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	搭配年度特教宣導活動，完成本學期職業教育成果展展演工作							
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 6 週	30	中式米食加工	特職 3-III-4 依據 工作項目維持適 當專注時間。 特職 3-IV-2 依據	特職A-III-1 工作所需設 備條件的認 識。	1. 瞭解中式 米食加工之 意義、範圍與 重要性。	1. 漿(粿)粉類米食製作 2. 中式米食加工之機具正確 操作 3. 中式米食加工之衛生安全	口語評量 實作評量 觀察	自編

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			<p>步驟組合完成成品。</p> <p>特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。</p> <p>特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p>特職5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。</p> <p>特職5-IV-4 遵守工作時間規範。</p> <p>特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。</p> <p>特職7-II-1 與工作夥伴分工合作。</p> <p>特職7-III-2 表達自己工作上的需求。</p>	<p>特職A-IV-5 求職的準備工作。</p> <p>特職B-III-1 物品的分類整理、裁剪裝訂或塑形。</p> <p>特職B-III-2 工作場域專注力的提升。</p> <p>特職B-III-5 職場環境的清理整頓。</p> <p>特職C-II-3 分工合作與協助工作夥伴。</p> <p>特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p>	<p>2. 學習各類中式米食之相關知識與技能。</p> <p>3. 培養良好安全及衛生觀念。</p>			
第 7 週至 第 12 週	30	中式麵食加工			<p>1. 瞭解中式麵食加工之意義、範圍與重要性。</p> <p>2. 學習各類中式麵食之相關知能。</p> <p>3. 培養良好安全及衛生觀念。</p>	<p>1. 水調和麵類麵食製作</p> <p>2. 中式麵食加工之機具正確操作</p> <p>3. 中式麵食加工之衛生安全</p>	<p>口語評量</p> <p>實作評量</p> <p>觀察</p>	自編
第 13 週至 第 22 週	50	烘焙實作			<p>1. 瞭解烘焙食品之意義、範圍與重要性。</p> <p>2. 學習各類烘焙食品之相關知識與技能。</p> <p>3. 培養良好安全及衛生</p>	<p>1. 蛋糕類烘焙食品製作</p> <p>2. 西點類烘焙食品製作</p> <p>3. 烘焙食品之機具正確操作</p> <p>4. 烘焙食品之衛生安全</p>	<p>口語評量</p> <p>實作評量</p> <p>觀察</p>	自編

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

					觀念。			
--	--	--	--	--	-----	--	--	--

◎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。

臺南市公立永康區永康國民中學 113 學年度第二學期七年級彈性學習 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	職業教育-餐旅職群	實施年級 (班級組別)	七年級	教學節數	本學期共(110)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	試探及認識餐旅職群之基本技能，體驗廚藝製作/飲料調製的樂趣							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	特職-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、自我價值與生命意義、積極實踐。 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。							
課程目標	1.能依據工作流程與步驟完成成品。 2.能使用安全防護配備。 3.能妥善保管工作場域中工作器具。 4.能表現良好的職場禮儀。							
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 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 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 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								
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 11 週	55	中餐廚藝製作	特職 3-III-4 依 據工作項目維持 適當專注時間。 特職 3-IV-2 依	特職A-III-1 工作所需設 備條件的認 識。	1. 瞭解廚藝 製作之意義、 範圍與重要 性。	1. 煮、滷、燴實作 2. 中式烹調之機具正確操作 3. 中式烹調之衛生安全	口語評量 實作評量 觀察	自編
						1. 煎、炸實作	口語評量	自編

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			據步驟組合完成成品。	特職A-IV-5 求職的準備工作。	2. 學習各類廚藝製作之相關知識與技能。	2. 中式烹調之機具正確操作 3. 中式烹調之衛生安全	實作評量 觀察	
第 12 週至 第 16 週	25	西餐廚藝製作	特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職B-III-1 物品的分類整理、裁剪裝訂或塑形。	3. 培養良好安全及衛生觀念。	1. 低溫水煮、光澤燜、慢煮實作 2. 西餐烹調之機具正確操作 3. 西餐烹調之衛生安全	口語評量 實作評量 觀察	自編
第 17 週至 第 22 週	30	飲料調製實務	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6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職7-II-1 與工作夥伴分工合作。 特職7-III-2 表達自己工作上的需求。	特職B-III-2 工作場域專注力的提升。 特職B-III-5 職場環境的清理整頓。 特職C-II-3 分工合作與協助工作夥伴。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 瞭解飲料調製實務之意義、範圍與重要性。 2. 學習飲料調製實務之相關知識與技能。 3. 培養良好安全及衛生觀念	1. 飲料調製實務製作 2. 飲料調製實務之機具正確操作 3. 飲料調製實務之衛生安全	口語評量 實作評量 觀察	自編

◎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。