臺南市公立麻豆國民中學 113 學年度第一學期 全年級彈性學習 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	3稱	職業教育	實施年級(班級/組別)	特教班	/全年級		本學期共	(66)節			
彈性學習課程四		3.■特殊需求領域課程	身障類:■職業教育	1,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4,4		V-2 V-1 X-2					
設計理念		培養基本職業能力與職場調適能力,遵守職場安全衛生守則,建立良好的工作觀念並提升職前準備度。									
本教育階段總綱核心素養 或校訂素養		A2 系統思考與解決問題 C2 人際關係與團隊合作									
課程目標		1. 建構良好工作觀念,學習實用的工作知識。 2. 提升工作的調適能力,養成合群、負責的工作情操。									
配合融入之領域或議題 表現任務		自然科學、藝術、綜合、數學 口頭問答、實作評量、觀察評量									
表現住務 U 與向合、真作計重、観祭計重 課程架構脈絡 課程架構脈絡											
	節數	單元與活動名稱	學習表現	學習內容	學習目標	學習活動	學習評量				
第1周	3	平几兴冶助石树	字自	, .,	建立良好的工作態		口頭問答	自編教材			
	3	一、小小園藝家	符職 5-1V-5 依據工 作要求維持作業速	特職B-IV-3	度並提升基本工作		實作評量	日鄉敘州			
第2周		1. 認識多肉植物	度,在時限內完成工	工作效率的	发显视 / 基本工作 能力。	2. 介質土壤	觀察評量				
第3周	3	2. 介質土壌	作。	維持。		3. 育苗與剪枝					
第4周	3	3. 育苗與剪枝 4. 組合盆栽				4. 組合盆栽 5. 美化與裝飾					
第5周	3	5. 美化與裝飾	特職4-IV-1 依據指	 特職 C-IV-1		0. 天化兴农即					
第6周	3		令防範職場潛在								
第7周	3	- 101.15 1 4 ()	危險。	工作場域中		二、烘焙小手					
第8周	3	二、烘焙小手(一) 1. 認識烘焙材料	 特職 6-IV-2 接受他	工作器具的		1. 認識烘焙材料 2. 容器與重量					
第9周	3	2. 容器與重量	人指令修正工作程	正確使用。		3. 烤焙技巧					
第 10 周	3	3. 烤焙技巧	序。			4. 成品包裝與美化					
第 11 周	3	4. 成品包裝與美化	特職 6-IV-3 正向回	 特職 C-IV-5							
第 12 周	3		骨纖 0-1V-5 正同四 饋他人的工作指導。	工作指導與							
第 13 周	3		项107CH了—1FH 号								
第 14 周	3			工作程序修							
第 15 周	3			正的回應。							
第 16 周	3										
第 17 周	3										
第 18 周	3										
第 19 周	3										
第 20 周	3										
第 21 周	3										
第 22 周	3										

臺南市公立麻豆國民中學 113 學年度第二學期 全年級彈性學習 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		職業教育實	施年級(班級/組)	別) 特教	班/全年級	 教學節數	本學期共	(66)節				
彈性學習課程四			身障類:■職業教		, , , _ , , , ,	7-7-17-2-	, , , , , ,	(1771				
設計理念 培養基本職業能力與職場調適能力,遵守職場安全衛生守則,建立良好的工作觀念並提升職前準備度。												
本教育階段總綱核心素養		A2 系統思考與解決問題										
或校訂素養		C2 人際關係與團隊合作										
課程目標		1. 建構良好工作觀念,學習實用的工作知識。 2. 提升工作的調適能力,養成合群、負責的工作情操。										
配合融入之領域或議題		藝術、綜合、數學			人權教育、安全教育、生涯規劃教育							
表現任務 口頭問答、實作評量、觀察評量												
課程架構脈絡												
教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現	學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	自編自選教材或學習單				
第1周	3	131 215 1 215 2	特職 3-IV-3	特職B-IV-3 エ	建立良好的工作		口頭問答 自編教材	自編教材				
第2周	3	一、排貨小能手 1.分類物品	依據工作要求	作效率的維持。	態度並提升基本		實作評量					
第3周	3	1. 分類初品 2. 檢視貨品良窳	維持作業速 度,在時限內	11 222 1 34 11 44	工作能力。	2. 檢視貨品良窳 3. 上架排貨	觀察評量					
第4周	3	3. 上架排貨	度,在时限内 完成工作。			0. 二水初 吳						
第5周	3		九灰二百	特職C-IV-1 エ								
第6周	3		特 職 4-IV-1	作場域中工作		二、烘焙小手						
第7周	3	二、烘焙小手(二)	依據指令防	器具的正確使		1. 認識烘焙材料 2. 容器與重量						
第8周	3	1. 認識烘焙材料	範職場潛在	用。		3. 烤焙技巧						
第9周	3	2. 容器與重量	危險。	, ,		4. 成品包裝與美化						
第 10 周	3	3. 烤焙技巧 4. 成品包裝與美化	特職 6-IV-2	V -1 0 5								
第 11 周	3	4. 放吅也农兴夫儿	接受他人指令	特職C-IV-5 工								
第 12 周	3		修正工作程	作指導與工作								
第 13 周	3		序。	程序修正的回								
第 14 周	3			應。								
第 15 周	3		特職 6-Ⅳ-3									
第 16 周	3		正向回饋他人 的工作指導。									
第 17 周	3		的工作相子。									
第 18 周	3											
第 19 周	3											
第 20 周	3											
第 21 周	3											
第 22 周	3											
74 UU /PI	U											