

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				
彈性學習課程四類規範	3. ■特殊需求領域課程 身障類:■職業教育								
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	自然科學、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	一、小小園藝家 1. 認識多肉植物 2. 介質土壤 3. 育苗與剪枝 4. 組合盆栽 5. 美化與裝飾	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-3 工作效率的 維持。	建立良好的工作態 度並提升基本工作 能力。	一、小小園藝家 1. 認識多肉植物 2. 介質土壤 3. 育苗與剪枝 4. 組合盆栽 5. 美化與裝飾	口頭問答 實作評量 觀察評量	自編教材	
第 2 周	3								
第 3 周	3								
第 4 周	3								
第 5 周	3								
第 6 周	3								
第 7 周	3		二、烘焙小手(一) 1. 認識烘焙材料 2. 容器與重量 3. 烤焙技巧 4. 成品包裝與美化	特職 4-IV-1 依據指 令防範職場潛在 危險。	特職 C-IV-1 工作場域中 工作器具的 正確使用。		二、烘焙小手 1. 認識烘焙材料 2. 容器與重量 3. 烤焙技巧 4. 成品包裝與美化		
第 8 周	3								
第 9 周	3								
第 10 周	3								
第 11 周	3			特職 6-IV-2 接受他 人指令修正工作程 序。	特職 C-IV-5 工作指導與 工作程序修 正的回應。				
第 12 周	3								
第 13 周	3								
第 14 周	3								
第 15 周	3								
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			
彈性學習課程四類規範	3. ■特殊需求領域課程 身障類:■職業教育							
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	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	一、排貨小能手 1. 分類物品 2. 檢視貨品良窳 3. 上架排貨 二、烘焙小手(二) 1. 認識烘焙材料 2. 容器與重量 3. 烤焙技巧 4. 成品包裝與美化	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-3 工 作效率的維持。	建立良好的工作 態度並提升基本 工作能力。	一、排貨小能手 1. 分類物品 2. 檢視貨品良窳 3. 上架排貨	口頭問答 實作評量 觀察評量	自編教材
第2周	3							
第3周	3							
第4周	3							
第5周	3							
第6周	3							
第7周	3							
第8周	3							
第9周	3							
第10周	3							
第11周	3							
第12周	3							
第13周	3							
第14周	3							
第15周	3							
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							
			特職 4-IV-1 依據指令防 範職場潛在 危險。	特職C-IV-1 工 作場域中工作 器具的正確使 用。		二、烘焙小手 1. 認識烘焙材料 2. 容器與重量 3. 烤焙技巧 4. 成品包裝與美化		
			特職 6-IV-2 接受他人指令 修正工作程 序。	特職C-IV-5 工 作指導與工作 程序修正的回 應。				
			特職 6-IV-3 正向回饋他人 的工作指導。					