

臺南市立善化區善化國民中學 114 學年度第一學期九年級彈性學習 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)	九年級	教學節數	本學期共(42)節			
彈性學習課程 四類規範	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 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							
設計理念	1. 增進職業相關知識。 2. 提供各種操作機會，加強粗大動作、精細動作及協調動作之熟練度。 3. 練習自行閱讀資訊，並從操作工作中得到驗證或重新檢試錯誤並修正。 4. 重視工作態度的培養，鼓勵學生自律表現，促進自我實現。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。 J-B1 具備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，應用於日常生活中。 J-A3 具備善用資源以擬定計畫，有效執行，並發揮主動學習與創新求變的素養。 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。							
課程目標	培養基本職業能力，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。							
配合融入之領域或 議題	☐ 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			☒ 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				
表現任務	口頭評量、實作評量、自我檢視、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 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

第一週 第三週	6	環境清潔實務 課堂規範 職業安全注意事項	特職 3-I-2 表現完成指定工作所需的基本能力 特職 3-III-1 表現移動與負重能力完成指定工作 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職 5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位	特職 B-I-1 基本工作安全規範的認識 特職 B-II-1 常用工具的使用方式 特職 B-II-2 職場環境清潔整理	1. 能運用清潔用具完成指定環境的清潔整理工作。 2. 能完成特定的物品移動搬運工作。 3. 工作後能將公用物品整理歸位。 4. 能知道遵守工作安全規範 5. 使用工作場所器具及電器用品，能先了解使用方法及注意事項 6. 工作期間，應注意個人安全	複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視 調整修正	口頭評量 課堂表現 實作評量	無
-----------------	---	----------------------------	---	--	---	--	-------------------------------------	---

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第四週 第五週	4	簡易飲料調製	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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 3-IV-4 自我檢視工作正確性 特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職 5-III-2 在	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀 特職 B-IV-3 工作效率的維持 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視 特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識 特職 C-IV-5 工作指	1. 讀懂茶包包裝上的泡製方式 2. 根據使用方法泡製或完成煮茶 3. 根據飲料調製流程圖，量出所需食材容量、份量 4. 依據所給比例調製飲料 5. 養成工作完畢器具清潔、檢查及歸位之習慣	口頭問答 複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視 調整修正	口頭評量 課堂表現 實作評量	自選教材(食譜)
			工作結束後將工作用品歸位 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序	導與工作程序修正的回應				
第六週	2	第一次定期評量週				利用口頭問答/指認/操作進行評量	口頭評量 實作評量	自選教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第七週 2 第九週	6	果凍/ 奶酪甜點 製作	特職 3-III-3 依據指令完成塑形工作 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 3-IV-4 自我檢視工作正確性 特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職 5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序	特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識 特職 B-IV-3 工作效率的維持 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應	1. 認識材料名稱及功能 2. 能使用適當工具量出所需食材重量、容量等 3. 能使用計時器，並於時間到時進行或完成工作 4. 能完成分裝工作 5. 注意工作過程的個人及同學安全 6. 養成工作完畢器具清潔、檢查及歸位之習慣	口頭問答 複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視 調整修正	口頭評量 課堂表現 實作評量	自選教材(食譜)
		吐司料理	特職 3-II-2 使用常用工具製作成品	特職 B-I-1 基本工作安全規	1. 操作烤麵包機/小烤箱 2. 均勻塗抹	口頭問答 複述指令或任務內容 實際操作	口頭評量 課堂表現 實作評量	自選教材(食譜)

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十週 ~ 第十二週	6		特職 3-II-3 熟練簡單的工作技能 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 3-IV-4 自我檢視工作正確性 特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職 5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序	範的認識 特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識 特職 B-II-1 常用工具的使用方式 特職 B-II-2 職場環境清潔整理 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應	醬料 3. 正確、安全的使用刀具 4. 正確清洗蔬果 5. 依步驟完成工作 6. 注意工作過程的個人及同學安全養成工作完器具清潔、檢及歸位之習	自我檢視 調整修正		
第十三週	2	第二次定期評量週				利用口頭問答/指認/操作進行評量	口頭評量 實作評量	自選教材
第十四週 ~ 第十六週	6	酥皮料理	特職 3-II-2 使用常用工具製作成品 特職 3-II-3 熟練簡單的工作技能 特職 3-III-3 依據指令完成塑形工作 特職 3-IV-1 閱	特職 B-I-1 基本工作安全規範的認識 特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識 特職 B-II-1 常用工	1. 知道酥皮烘烤後的特質 2. 放適量餡料至酥皮適當位置 3. 利用工具完成酥皮封口 4. 依照老師	口頭問答 複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視調整修正	口頭評量 課堂表現 實作評量	自選教材(食譜)

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			讀手冊進行操作工作 特職 3-IV-3 依據工作要求維持	具的使用方式 特職 B-II-2 職場環	示範的樣品或老師的提示下，完成酥皮塑形			
第十七週 第十九週	6	水煮料理（湯圓、水餃、泡麵）	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3-IV-4 自我檢視工作正確性 特職4-I-1 遵守基本工作安全規範 特職5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位 特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序	特職B-IV-4 工作參照標準的認識與檢理、裁剪裝訂或塑形 特職B-I-2 簡易工具操作方式的認識	1. 認識食材 2. 能認識水煮的烹調法。 3. 能判斷水煮沸的狀態 4. 能在水滾後放入食材 5. 能判斷食物是否已煮熟 複述指令或任務內容	實際操作 自我檢視 口頭評量 實作評量		
第二十週	2	第三次定期評量週				利用口頭問答/指認/操作進行評量	口頭評量 實作評量	自選教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第二十一週	2	清潔與收納	特職 3-I-2 表現完成指定工作所需的基本能力 特職 3-III-1 表現移動與負重能力完成指定工作 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職 5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位	特職 B-II-1 常用工具的使用方式 特職 B-II-2 職場環境清潔整理	1. 能運用清潔用具完成指定環境的清潔整理工作。 2. 能完成特定的物品移動搬運工作。 3. 工作後能將公用物品整理歸位。	複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視 調整修正	口頭評量 實作評量	無
-------	---	-------	---	--	--	--	-------------------------	---

臺南市立善化區善化國民中學 114 學年度第二學期九年級彈性學習 特殊需求 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)	九年級	教學節數	本學期共(34)節																																				
彈性學習課程 四類規範	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 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																																								
設計理念	1. 增進職業相關知識。 2. 提供各種操作機會，加強粗大動作、精細動作及協調動作之熟練度。 3. 練習自行閱讀資訊，並從操作工作中得到驗證或重新檢試錯誤並修正。 4. 重視工作態度的培養，鼓勵學生自律表現，促進自我實現。																																								
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。 J-B1 具備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，應用於日常生活中。 J-A3 具備善用資源以擬定計畫，有效執行，並發揮主動學習與創新求變的素養。 J-C2 具備利他與合群的知能與態度，並培育相互合作及與人和諧互動的素養。																																								
課程目標	培養基本職業能力，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。																																								
配合融入之領域 或議題	<table border="0"> <tr> <td>☐國語文</td> <td>☐英語文</td> <td>☒英語文融入參考指引</td> <td>☐本土語</td> <td>☒性別平等教育</td> <td>☐人權教育</td> <td>☒環境教育</td> <td>☐海洋教育</td> <td>☐品德教育</td> </tr> <tr> <td>☒數學</td> <td>☐社會</td> <td>☐自然科學</td> <td>☐藝術</td> <td>☒綜合活動</td> <td>☐生命教育</td> <td>☐法治教育</td> <td>☒科技教育</td> <td>☐資訊教育</td> </tr> <tr> <td>☐健康與體育</td> <td>生活課程</td> <td>☐科技</td> <td>☒科技融入參考指引</td> <td>☒安全教育</td> <td>☒防災教育</td> <td>☐閱讀素養</td> <td>☐多元文化教育</td> <td>☐能源教育</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>☒生涯規劃教育</td> <td>☒家庭教育</td> <td>☐原住民教育</td> <td>☐戶外教育</td> <td>☐國際教育</td> </tr> </table>					☐ 國語文	☐ 英語文	☒ 英語文融入參考指引	☐ 本土語	☒ 性別平等教育	☐ 人權教育	☒ 環境教育	☐ 海洋教育	☐ 品德教育	☒ 數學	☐ 社會	☐ 自然科學	☐ 藝術	☒ 綜合活動	☐ 生命教育	☐ 法治教育	☒ 科技教育	☐ 資訊教育	☐ 健康與體育	生活課程	☐ 科技	☒ 科技融入參考指引	☒ 安全教育	☒ 防災教育	☐ 閱讀素養	☐ 多元文化教育	☐ 能源教育					☒ 生涯規劃教育	☒ 家庭教育	☐ 原住民教育	☐ 戶外教育	☐ 國際教育
☐ 國語文	☐ 英語文	☒ 英語文融入參考指引	☐ 本土語	☒ 性別平等教育	☐ 人權教育	☒ 環境教育	☐ 海洋教育	☐ 品德教育																																	
☒ 數學	☐ 社會	☐ 自然科學	☐ 藝術	☒ 綜合活動	☐ 生命教育	☐ 法治教育	☒ 科技教育	☐ 資訊教育																																	
☐ 健康與體育	生活課程	☐ 科技	☒ 科技融入參考指引	☒ 安全教育	☒ 防災教育	☐ 閱讀素養	☐ 多元文化教育	☐ 能源教育																																	
				☒ 生涯規劃教育	☒ 家庭教育	☐ 原住民教育	☐ 戶外教育	☐ 國際教育																																	
表現任務	口頭評量、實作評量、自我檢視、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 校訂或相關領域與 參考指引或	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)

			議題實質內涵					
第一週 第二週	2	課程前置作業 環境與器具清潔	特職 3-II-1 依照指令持續工作 特職 3-II-3 熟練簡單的工作技能 特職 3-III-1 表現移動與負重能力完成指定工作 特職 3-III-2 依據不同分類架構進行排列整理 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令	特職 B-II-1 常用工具的使用方式 特職 B-II-2 職場環境清潔整理 特職 B-III-1 物品的分類整理、裁剪裝訂或塑形 特職 C-I-1 工作指令的確認與活動規範的遵守	1. 完成指定區域的清掃及拖地 2. 完成指定區域的擦拭 3. 依指示放置電器用品 4. 完成器皿的清洗工作 5. 依指示將器皿、工具收納	複述指令或任務內容 實際操作	口頭評量 課堂表現 實作評量	無
第三週 第六週	8	煎煮食材	特職 3-II-2 使用常用工具製作成品 特職 3-II-3 熟練簡單的工作技能 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 3-IV-4 自我檢視工作正確性	特職 B-I-1 基本工作安全規範的認識 特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識 特職 B-II-1 常用工具的使用方式 特職 B-II-	1. 認識食材 2. 學會使用平底鍋煎煮食物 3. 學會調整瓦斯爐火 4. 學習使用鍋鏟或其他工具輔助翻煎食材 5. 學會判斷食物是否可起鍋	口頭問答 複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視 調整修正	口頭評量 課堂表現 實作評量	自選教材(食譜)

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職 5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序	2 職場環境清潔整理 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應	6. 注意工作過程的個人及同學安全 7. 養成工作完畢器具清潔、檢查及歸位之習慣			
第七週	2	第一次定期評量週				利用口頭問答/指認/操作進行評量	口頭評量 實作評量	自選教材
第八週 、 第十週	6	蒸烤布丁	特職 3-II-2 使用常用工具製作成品 特職 3-II-3 熟練簡單的工作技能 特職 3-III-3 依據指令完成塑形工作 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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 3-IV-4 自	特職 B-I-1 基本工作安全規範的認識 特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識 特職 B-II-1 常用工具的使用方式 特職 B-II-2 職場環境清潔整理 特職 B-IV	1. 認識材料名稱 2. 能使用適當工具量出所需食材重量、容量等 3. 能按部加入所需材料 4. 能將適量布丁液裝入模具 5. 能設定烤箱溫度時間 6. 能正確並安全操作烤箱或電鍋 7. 能使用工	口頭問答 複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視 調整修正	口頭評量 課堂表現 實作評量	自選教材(食譜)

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

			我檢視工作正確性 特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序	-1 工作手冊的閱讀 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應	具或隔熱手套安全取出蒸烤好的布丁			
			作用品歸位 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				

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十一週 第十二週	4	鬆餅機料理 (鯛魚燒、甜甜圈)	特職 3-II-2 使用常用工具製作成品 特職 3-II-3 熟練簡單的工作技能 特職 3-III-3 依據指令完成塑形工作 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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 3-IV-4 自我檢視工作正確性 特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令	特職 B-I-1 基本工作安全規範的認識 特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識 特職 B-II-1 常用工具的使用方式 特職 B-II-2 職場環境清潔整理 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視 特職 C-IV	1. 認識食材 2. 能使用適當工具量出所需食材重量、容量等 3. 能按部加入所需材料 4. 能完成攪拌/打發等動作 5. 能正確操作鬆餅機(裝卸模板、預熱、燈號辨識) 6. 能適量倒入麵糊及內餡 7. 注意工作過程的個人及同學安全 8. 養成工作完畢器具清潔、檢查及歸位之習慣	口頭問答 複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視 調整修正	口頭評量 課堂表現 實作評量	自選教材(食譜)
			特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序	-5 工作指導與工作程序修正的回應				
第十三週	2	第二次定期評量週				利用口頭問答/指認/操作進行評量	口頭評量 實作評量	自選教材

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第十四週 第十八週	10	簡易西點製作 (蛋糕、餅乾)	特職 3-II-2 使用常用工具製作成品 特職 3-II-3 熟練簡單的工作技能 特職 3-III-3 依據指令完成塑形工作 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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 3-IV-4 自我檢視工作正確性 特職 4-I-1 遵守基本工作安全規範 特職 5-I-1 在活動開始前確認工作指令 特職 6-IV-2 接受他人指令修正	特職 B-I-1 基本工作安全規範的認識 特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識 特職 B-II-1 常用工具的使用方式 特職 B-II-2 職場環境清潔整理 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視 特職 C-IV-5 工作指導與工作	1. 認識食材 2. 能使用電子秤秤出所需食材重量、容量 3. 能按部加入所需材料 4. 能完成攪拌/打發/揉捏等動作 5. 能使用模具塑形 6. 能正確操作烤箱 7. 注意工作過程的個人及同學安全 8. 養成工作完畢器具清潔、檢查及歸位之習慣	口頭問答 複述指令或任務內容 實際操作 自我檢視 調整修正	口頭評量 課堂表現 實作評量	自選教材(食譜)
--------------	----	-------------------	---	--	---	--	-------------------------------------	----------

◎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。