臺南市公立學甲國民中學 114 學年度第一學期 八、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	名稱	職業教育	實施年級 (班級組別		九年級 源班)	文學節數	本學期共(63)節					
彈性學習謂 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	š	透過實作練習,從	這過實作練習,從中學習正確的工作知識及技能,培養與他人合作及負責的工作態度,並促進家庭生活的參與。									
本教育階 總綱核心素 或校訂素	養	J-B1 具備運用各	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。 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。 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	<u>Б</u>	2. 增進個人工作表	概念,學習實用的 :現,遵守工作守則 1能力,養成合群及	與安全規範,	提高意外災害	應變能力。	,					
配合融入之域或議是		■ 國語文		□藝術 ■	綜合活動 □	生命教育 安全教育	 ↑ □人權教育 □環境教 〕 □法治教育 □科技教 〕 □防災教育 □閱讀素 ② ↑ ■家庭教育 □原住民報 	育 □資訊教育 ■ 量記教育 ■ 多元文化表				
表現任務	<u> </u>	實作評量、觀察										
				,	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	3	烘焙教室安全 衛生與器具管 理	特職4-IV-1 依據 指令防範職場潛在 危險。 特職 4-IV-3 使用 安全防護配備。	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	1. 遵守上課規 則及工作安全 規範。 2. 認識個人負 責的工作內 容。	個人衛生 2. 環境認 作流程注	周人上課用品的準備及之檢視。 之檢視。 認識、分配工作及上課操 意事項的說明與提醒。 是合作進行烘焙教室環	實作評量觀察	無			

CO-1 押性字音的	八十二							
			特職 4-IV-4 遵守	工作器具的	3. 認識常用材	境的打掃及器具清洗。		
			不同工作場域之安	正確使用。	料及器具名	4. 材料及器具的分類與整理。		
			全規範。		稱,以及存放			
			特職5-IV-1 妥善		的位置。			
			保管工作器具。		4. 學習各項食			
					材及器具清洗			
					技巧。			
					5. 學習烘焙教			
					室環境整理技			
					巧。			
第二週	3	應景中式點心	特職3-IV-2 依據	特職 B-IV-2	1. 認識製作中	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
第三週	3	製作	步驟組合完成成	物品的組合	式點心所需的	清潔。	實作評量	
第四週	3		п °	與拼裝。	材料和器具。	2. 認識成品名稱,說明配方及製	觀察	
第五週	3		特職3-IV-3 依據	特職 C-IV-1	2. 依據配方內			
			工作要求維持作業	工作場域中	容準備材料。	作流程。		
			速度,在時限內完	工作器具的	3. 按照老師的	3. 分工合作準備器具及材料。		
			成工作。	正確使用。	指令及步驟完	4. 聽取老師的說明與示範,參與		
			特職4-Ⅳ-3 使用	特職 C-Ⅳ-2	成成品。	各項操作練習。		
			安全防護配備。	工作效能的	4. 學習操作時	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			特職5-IV-1 妥善	增進與維	應注意的安全			
			保管工作器具。	持。	事項。	理。		
			特職 6-Ⅳ-2 接受	特職 C-IV-5	5. 學習器具的			
			他人指令修正工作	工作指導與	清洗和環境的			
			程序。	工作程序修	整理。			
				正的回應。				
第六週	3	簡易中式料理	特職3-IV-3 依據	特職 B-IV-5	1. 認識中式料	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
第七週	3		工作要求維持作業	職場環境潛	理常見的食材	清潔。	實作評量	
(段考)	_		速度,在時限內完	在危險的認	和器具。	2. 認識食材及備料方式。	觀察	
第八週	3					2. M3 BB 区内入用作力入		

炒 1 1 1 1 1 1							
第九週 3		成工作。	識與防範。	2. 學習食材烹	3. 分工合作準備器具及材料。		
		特職4-Ⅳ-1依據指	特職 C-IV-1	煮前的處理方	4. 練習操作瓦斯爐具及廚房電		
		令防範職場潛在危	工作場域中	式。	器的使用方式,參與部分烹調過		
		險。	工作器具的	3. 學習瓦斯爐			
		特職5-IV-1 妥善	正確使用。	及廚房電器的	程。		
		保管工作器具。	特職 C-Ⅳ-2	使用。	5. 進行器具的清洗與環境的整		
		特職6-Ⅳ-2 接受	工作效能的	4. 在指導下體	理。		
		他人指令修正工作	增進與維	驗烹調的流程			
		程序。	持。	和技巧。			
			特職 C-Ⅳ-5	5. 學習操作時			
			工作指導與	應注意的安全			
			工作程序修	事項。			
			正的回應。	6. 學習器具的			
				清洗和環境的			
				整理。			
第十週 3	西式點心製作	特職3-IV-2 依據	特職 B-IV-2	1. 認識製作西	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
第十一週 3		步驟組合完成成	物品的組合	式點心所需的	清潔。	實作評量	
第十二週 3		다 °	與拼裝。	材料和器具。	2. 認識成品名稱,說明配方及製	觀察	
第十三週 3		特職3-IV-3 依據	特職 C-IV-1	2. 依據配方內			
		工作要求維持作業	工作場域中	容準備材料。	作流程。		
		速度,在時限內完	工作器具的	3. 按照老師的	3. 分工合作準備器具及材料。		
		成工作。	正確使用。	指令及步驟完	4. 聽取老師的說明與示範,參與		
		特職4-Ⅳ-3 使用	特職 C-IV-2	成成品。	各項操作練習。		
		安全防護配備。	工作效能的	4. 學習操作時	5. 進行器具的清洗與環境的整		
		特職5-IV-1 妥善	增進與維	應注意的安全	理。		
		保管工作器具。	持。	事項。	在		
		特職6-Ⅳ-2 接受	特職 C-Ⅳ-5	5. 學習器具的			
		他人指令修正工作	工作指導與	清洗和環境的			
		程序。	工作程序修	整理。			

.6-1 彈性學習問 □	(11年百十二	里(共)世類/				T		
				正的回應。				
第十四週	3	西式餅乾製作	特職3-IV-2 依據	特職 B-IV-2	1. 認識製作西	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
(段考、全校			步驟組合完成成	物品的組合	式手工餅乾的	清潔。	實作評量	
戶外)	3		日。	與拼裝。	材料和器具。	2. 認識成品名稱,說明配方及製	觀察	
第十五週	J		特職3-IV-3 依據	特職 C-Ⅳ-1	2. 依據配方內			
(特教戶外)	0	_	工作要求維持作業	工作場域中	容準備材料。	作流程。		
第十六週	3		速度,在時限內完	工作器具的	3. 按照老師的	3. 分工合作準備器具及材料。		
第十七週	3		成工作。	正確使用。	指令及步驟完	4. 聽取老師的說明與示範,參與		
第十八週	3		特職4-Ⅳ-3 使用	特職 C-IV-2	成成品。	 各項操作練習。		
			安全防護配備。	工作效能的	4. 學習操作時	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			特職5-IV-1 妥善	增進與維	應注意的安全			
			保管工作器具。	持。	事項。	理。		
			特職 6-IV-2 接受	特職 C-Ⅳ-5	5. 學習器具的	6. 將餅乾成品加以包裝、有順序		
			他人指令修正工作	工作指導與	清洗和環境的	的擺放。		
			程序。	工作程序修	整理。			
				正的回應。	6. 學習餅乾成			
					品的包裝與擺			
					放。			
第十九週	3	學習成果分享	特職3-IV-2 依據	特職 B-IV-2	1. 認識製作披	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
第二十週	3	—吐司披薩	步驟組合完成成	物品的組合	薩使用的食材	 清潔。	實作評量	
(段考)			<u>п</u> о	與拼裝。	和器具。	2. 認識食材及備料方式。	觀察	
第二十一週	3		特職4-Ⅳ-3 使用	特職 B-IV-5	2. 學習食材的			
(休業式)			安全防護配備。	職場環境潛	清洗與處理。	3. 分工合作準備器具及材料。		
			特職5-IV-1 妥善	在危險的認	3. 按照老師的	4. 聽取老師指示,輪流依個人喜		
			保管工作器具。	識與防範。	指令及步驟輪	好加入食材完成披薩製作。		
			特職 7-IV-2 表現	特職 C-Ⅳ-1	流操作。	5. 將成品裝盤送給老師、同學或		
			良好的職場禮儀。	工作場域中	4. 學習操作時	家人,與他人共同享用成品。		
				工作器具的	應注意的安全	A-1 - 21 101 - 27 L1 A 14 Wing		
				正確使用。	事項。			

	特職 C-Ⅳ-7	5. 能將成品與		
	職場禮儀與	他人分享。		
	衝突的處			
	理。			

- ◎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。

臺南市公立學甲國民中學 114 學年度第二學期 八、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 源班)	教學節數	本學期共(60)節			
彈性學習謂 四類規範	•	資優類:□創造 其他類:□藝術 4.□其他類課程	管理□社會技巧□ 力□領導才能□情 才能班及體育班專	意發展□獨立 門課程	-發展		P□定向行動□功能性 活動□班級輔導□學生			
設計理念	š	透過實作練習,從	過實作練習,從中學習正確的工作知識及技能,培養與他人合作及負責的工作態度,並促進家庭生活的參與。							
本教育階, 總綱核心素 或校訂素	養	J-B1 具備運用各類	1 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。1 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。2 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	<u>5</u>	2. 增進個人工作表	1. 建立基本的工作概念,學習實用的食品製作知識及技能,以應用於日常生活中。 2. 增進個人工作表現,遵守工作守則與安全規範,提高意外災害應變能力。 3. 提升工作的調適能力,養成合群及負責的工作情操,增進職業生活的社會適應。							
配合融入之域或議與	•	■國語文		□藝術 ■	綜合活動	□生命教育■安全教育	育 □人權教育 □環境教育 □法治教育 □科技教育 □防災教育 □閱讀素養 電影庭教育 □原住民教		育	
表現任務	ę I	實作評量、觀察								
				ä	果程架構脈 終	多				
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	3	烘焙教室安全	特職4-IV-1 依據	特職 B-IV-5	1. 遵守上課	規 1.指導個	人上課用品的準備及	實作評量	無	
		衛生與器具管	指令防範職場潛在	職場環境潛	則及工作安	全個人衛生	之檢視。	觀察		
		理	危險。	在危險的認	規範。		識、分配工作及上課操			
				識與防範。	2. 認識個人	作流程注	意事項的說明與提醒。			
			特職 4-IV-3 使用	特職 C-IV-1 工作場域中	責的工作內 容。		合作一起進行烘焙教			

CO-1 押性字音的	八土口1 1	里(天尼茨)			1			
			安全防護配備。	工作器具的	3. 複習常用材	室環境的打掃及器具清洗。		
			 特職 4-IV-4 遵守	正確使用。	料及器具名	4. 材料及器具的分類、整理。		
					稱,以及存放			
			不同工作場域之安		的位置。			
			全規範。		4. 學習各項食			
			特職5-IV-1 妥善		材及器具清洗			
			保管工作器具。		技巧。			
			小百二十品		5. 學習烘焙教			
					室環境整理技			
					巧。			
第二週	0	西式麵包、蛋糕	特職3-IV-2 依據	特職 B-IV-2	1. 認識製作西	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
第三週	3	製作	步驟組合完成成	物品的組合	式麵包、蛋糕	清潔。	實作評量	
第四週	3		品。	與拼裝。	所需的材料和	2. 認識成品名稱,說明配方及製	觀察	
第五週	3	-	特職3-IV-3 依據	特職 C-Ⅳ-1	器具。	作流程。		
第六週	3		工作要求維持作業	工作場域中	2. 依據配方內			
			速度,在時限內完	工作器具的	容準備材料。	3. 分工合作準備器具及材料。		
			成工作。	正確使用。	3. 按照老師的	4. 聽取老師的說明與示範,參與		
			特職4-Ⅳ-3 使用	特職 C-IV-2	指令及步驟完	各項操作練習。		
			安全防護配備。	工作效能的	成成品。	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			特職5-IV-1 妥善	增進與維	4. 學習操作時	理。		
			保管工作器具。	持。	應注意的安全	生 -		
			特職6-IV-2 接受	特職 C-Ⅳ-5	事項。			
			他人指令修正工作	工作指導與	5. 學習器具的			
			程序。	工作程序修	清洗和環境的			
				正的回應。	整理。			
第七週	3	中餐烹調之	特職3-IV-3 依據	特職 B-IV-5	1. 認識中餐烹	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
第八週	3	煎、煮、炒、炸	工作要求維持作業	職場環境潛	調所需的食材	清潔。	實作評量	
(段考)	_	_	速度,在時限內完	在危險的認	和器具。	2. 認識食材及備料方式。	觀察	
第九週	3							

Cb-1 彈性學習問	7年日13	<u> </u>						
(特教戶外)			成工作。	識與防範。	2. 學習食材烹	3. 分工合作準備器具及材料。		
第十週	3		職4-IV-1依據指令	特職 C-IV-1	調前的處理方	4. 在協助下使用各項器具體驗		
第十一週	3		防範職場潛在危	工作場域中	式。	不同烹調方式的操作練習。		
			險。	工作器具的	3. 學習使用瓦			
			特職5-IV-1 妥善	正確使用。	斯爐或電器用	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			保管工作器具。	特職 C-Ⅳ-2	品,依老師指	理。		
			特職 6-Ⅳ-2 接受	工作效能的	令做煎、煮、			
			他人指令修正工作	增進與維	炒、炸等不同			
			程序。	持。	方式的烹調。			
				特職 C-Ⅳ-5	4. 學習操作時			
				工作指導與	應注意的安全			
				工作程序修	事項。			
				正的回應。	5. 學習器具的			
					清洗和環境的			
					整理。			
第十二週	3	西式餅乾製作	特職3-IV-2 依據	特職 B-Ⅳ-2	1. 認識製作手	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
第十三週	3		步驟組合完成成	物品的組合	工餅乾的材料	清潔。	實作評量	
(三年級段			п °	與拼裝。	和器具。	2. 認識成品名稱,說明配方及製	觀察	
考) 第上四浬	3		特職3-IV-3 依據	特職 C-Ⅳ-1	2. 依據配方內			
第十四週 (一二年級	3		工作要求維持作業	工作場域中	容準備材料。	作流程。		
段考)			速度,在時限內完	工作器具的	3. 按照老師的	3. 分工合作準備器具及材料。		
第十五週	3		成工作。	正確使用。	指令及步驟完	4. 聽取老師的說明與示範,參與		
第十六週	3		特職4-IV-3 使用	特職 C-IV-2	成成品。	各項操作練習。		
			安全防護配備。	工作效能的	4. 學習操作時	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			特職5-IV-1 妥善	增進與維	應注意的安全			
			保管工作器具。	持。	事項。	理。		
			特職 6-Ⅳ-2 接受	特職 C-IV-5	5. 學習器具的	6. 將餅乾成品加以包裝、有順序		
			他人指令修正工作	工作指導與	清洗和環境的	的擺放。		
			程序。	工作程序修	整理。			
		ļ	1	l .	1	1	1	ı I

CO-1 净庄字自动/	17-11-	五(ノく) ロババ						
				正的回應。	6. 學習餅乾成			
					品的包裝與擺			
					放。			
第十七週	3	下午茶製作—	特職3-IV-2 依據	特職 B-IV-2	1. 認識並準備	1. 進行個人準備工作,完成手部	口頭評量	無
第十八週	3	午茶點心、飲料	步驟組合完成成	物品的組合	製作下午茶點	清潔。	實作評量	
第十九週	3	及冰品調製、成	п о	與拼裝。	心、飲品的食	2. 認識食材及器具的使用方式。	觀察	
第二十週	3	果分享	特職4-Ⅳ-3 使用	特職 B-IV-5	材和器具。	3. 分工合作準備器具及備料。		
(段考)			安全防護配備。	職場環境潛	2. 依據老師的			
第二十一週	3		特職5-IV-1 妥善	在危險的認	示範及指令,	4. 聽取老師指示,輪流依個人喜		
(休業式)			保管工作器具。	識與防範。	輪流操作完成	好選取食材完成茶點、飲料或冰		
			特職 7-IV-2 表現	特職 C-IV-1	成品。	品的調製。		
			良好的職場禮儀。	工作場域中	3. 學習操作時	5. 將成品擺盤裝飾後送給老		
				工作器具的	應注意的安全			
				正確使用。	事項。	師、同學或家人,與他人共同享		
				特職 C-IV-7	4. 能將成品與	用成品。		
				職場禮儀與	他人分享。			
				衝突的處				
				理。				
				l .				

[◎]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。