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	稱	職業教育	實施年級 (班級組別		九年級 教班)	数學節數	本學期共(84)節		
彈性學習講 四類規範		資優類:□創造 其他類:□藝術 4.□其他類課程	等管理□社會技巧□ 於力□領導才能□情 行才能班及體育班專	意發展□獨立 門課程	2發展		字□定向行動□功能性 活動□班級輔導□學生		
設計理念	.	期望透過各項實作	活動的參與,從中	培養生活及日	後工作應有的	態度及技能	芒,增進個人、家庭及	社會生活之道	適應能力。
本教育階。 總綱核心素 或校訂素	養	J-B1 具備運用各	•	素養,能以同3	理心與人溝通互	〕動,並理	價值與生命意義、積板 解數理、美學等基本概 養。		日常生活中。
課程目標	5	2. 培養正確的工作	概念,學習食品製 習慣及耐性,學習 上正向態度,學習與	遵守職場規則]與安全衛生規	範。			
配合融入之域或議題	•	■數學 □社會	i文 □英語文融入 □自然科學 ■生活課程 □科	□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 電量家庭教育 □原住民教		发育
表現任務	r Î	實作評量、觀察							
				i i	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	4	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. 準備個	國人用品及個人衛生之	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	檢視。		觀察	
		理	危險 。	在危險的認	規範。	2. 分配負	責工作,說明上課操作		
			特職 4-IV-3 使用	識與防範。	2. 認識個人負	流程的注	意事項。		
			安全防護配備。	特職 C-IV-1 工作場域中	責的工作內 容。	3. 和同學	基合作一起進行烘焙教		

CO-1 押件字百亩	1/1土口]	鱼(天地來)			1			
			特職 4-IV-4 遵守	工作器具的	3. 認識常用材	室環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、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	4	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,並做好製	實作評量	無
第三週	4	製作	步驟組合完成成	物品的組合	式點心所需的	作前的負責工作。	觀察	
第四週	4		п °	與拼裝。	材料和器具。	2. 說明配方及製作流程。		
第五週	4	-	特職3-IV-3 依據	特職 C-Ⅳ-1	2. 依據配方內	3. 分工合作準備器具及材料。		
			工作要求維持作業	工作場域中	容準備材料。			
			速度,在時限內完	工作器具的	3. 按照老師的	4. 聽取老師的說明與示範,參與		
			成工作。	正確使用。	指令及步驟完	各項操作練習。		
			特職4-Ⅳ-3 使用	特職 C-Ⅳ-2	成成品。	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			安全防護配備。	工作效能的	4. 學習操作時	理。		
			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。			
			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	4	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,並做好製	實作評量	無
第七週	4		工作要求維持作業	職場環境潛	理常用的食材	作前的負責工作。	觀察	
(段考)	4		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。		
第八週	4					.,		

等 b 油			半 = 	識與防範。	2. 學習食材烹	3. 分工合作準備器具及材料。		
第九週	4		成工作。					
			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	程。		
			特職5-IV-1 妥善	正確使用。	及廚房電器的			
			保管工作器具。	特職 C-IV-5	使用。	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			特職6-Ⅳ-2 接受	工作指導與	4. 學習操作時	理。		
			他人指令修正工作	工作程序修	應注意的安全			
			程序。	正的回應。	事項。			
					5. 學習器具的			
					清洗和環境的			
					整理。			
第十週	4	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,並做好製	實作評量	無
第十一週	4		步驟組合完成成	物品的組合	式點心所需的	 作前的負責工作。	觀察	
第十二週	4		п •	與拼裝。	材料和器具。	 2. 說明配方及製作流程。		
第十三週	4		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。	3. 分工合作準備器具及材料。		
			速度,在時限內完	工作器具的	3. 按照老師的	4. 聽取老師的說明與示範,參與		
			成工作。	正確使用。	指令及步驟完	各項操作練習。		
			特職4-Ⅳ-3 使用	特職 C-IV-2	成成品。	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			安全防護配備。	工作效能的	4. 學習操作時	理。		
			特職5-IV-1 妥善	增進與維	應注意的安全	上		
			保管工作器具。	持。	事項。			
			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。			
			12/1	正的回應。				
第十四週	4	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,並做好製	實作評量	無
(段考、全校		- NWITUX II					スリリ王	
107 20		1	<u> </u>	l .	1			

C6-1 彈性學習誤	怪計	畫(具他類)						
戶外)		_	步驟組合完成成	物品的組合	式手工餅乾的	作前的負責工作。	觀察	
第十五週	4		品。	與拼裝。	材料和器具。	2. 說明配方及製作流程。		
(特教戶外)			特職3-IV-3 依據	特職 C-IV-1	2. 依據配方內	 3. 分工合作準備器具及材料。		
第十六週	4		工作要求維持作業	工作場域中	容準備材料。			
第十七週	4		速度,在時限內完	工作器具的	3. 按照老師的	4. 聽取老師的說明與示範, 參與		
第十八週	4		成工作。	正確使用。	指令及步驟完	各項操作練習。		
			特職4-Ⅳ-3 使用	特職 C-Ⅳ-2	成成品。	5. 進行器具的清洗與環境的整		
			安全防護配備。	工作效能的	4. 學習操作時	理。		
			特職5-IV-1 妥善	增進與維	應注意的安全	6. 將餅乾成品加以包裝、有順序		
			保管工作器具。	持。	事項。			
			特職 6-Ⅳ-2 接受	特職 C-Ⅳ-5	5. 學習器具的	的擺放。		
			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。	6. 學習餅乾成			
					品的包裝與擺			
					放。			
第十九週	4	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,並做好製	實作評量	無
第二十週	4	—吐司披薩	步驟組合完成成	物品的組合	薩使用的食材	· 作前的負責工作。	觀察	
(段考)			п °	與拼裝。	和器具。	2. 認識食材及備料方式。		
第二十一週	4		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			
				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。			

C6-1 彈性學習課程計畫(其何	-117.奨目)
------------------	----------

	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)	八、九年級 (特教班)	教學節數	本學期共(80)節
彈性學習課程 四類規範	資優類:□創造力□領 其他類:□藝術才能班 4.□其他類課程	導才能□情意然 及體育班專門記	發展 <u>圖獨立發展</u> 課程		字□定向行動□功能性動作訓練□輔助科技運用 「活動□班級輔導□學生自主學習□領域補救教學
設計理念					E,增進個人、家庭及社會生活之適應能力。
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	•	長情達意的素養	,能以同理心與人溝	通互動,並理	價值與生命意義、積極實踐。 解數理、美學等基本概念,應用於日常生活中。 養。
課程目標	1. 建立基本的工作概念, 2. 培養正確的工作習慣及 3. 培養人際互動之正向態	耐性,學習遵守	宁職場規則與安全衛生	三規範。	
配合融入之領域或議題		自然科學 □藝	<u> </u>	□生命教育 ■安全教育	育 □人權教育 □環境教育 □海洋教育 □品德教育 □法治教育 □科技教育 □資訊教育 □能源教育 □防災教育 □閱讀素養 □多元文化教育 育 ■家庭教育 □原住民教育□戶外教育 □國際教育

表現任務	务	實作評量、觀察						
				i i	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	4	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 4-IV-4 遵之 不同工作場域之安 全規範。 特職5-IV-1 妥善 保管工作器具。	特職場 在 識 特 工 工 正 在 在 读 明 是 一 IV-5 下 表 是 的 能 C-IV-1 工 正 在 使 用 的 。	1. 則規 2. 責容 3. 料稱的 4. 材技 5. 室巧導及範認的。認及,位學及巧學環。上作個作 常具及。各具 烘整課安 人內 用名存 項清 焙理課安 負 材 放 食洗 教技	1.準備個人用品及個人衛生之檢視。 2.分配負責工作,說明上課操作流程的注意事項。 3.和同學合作一起進行烘焙教室環境的打掃及器具清洗。 4.材料及器具的分類、整理。	實作評量	無
第第第第第	0 4 4 4 4	西式麵包、蛋糕製作	特職3-IV-2 依據 步驟組合完成成 品。 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4-IV-3 使用	特職 B-IV-2 物品的組合 與拼裝。 特職 C-IV-1 工作場域中 工作器具的 正確使用。 特職 C-IV-2	1. 認識製作西 式無包的材料 不 器是的材料 是, 。 2. 依 工 工 不 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	1. 進行個人準備工作,並做好製作前的負責工作。 2. 說明配方及製作流程。 3. 分工合作準備器具及材料。 4. 聽取老師的說明與示範,參與各項操作練習。	實作評量觀察	無

CO-1 浑性字首的	(1-1-1-1-3			I				"
			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			
			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	4	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,並做好製	實作評量	無
第八週	4	煎、煮、炒、炸	工作要求維持作業	職場環境潛	調所需的食材	作前的負責工作。	觀察	
(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。		
第九週	4		成工作。	識與防範。	2. 學習食材烹			
(特教戶外)		_	職4-IV-1依據指令	特職 C-IV-1	調前的處理方	3. 分工合作準備器具及材料。		
第十週	4		防範職場潛在危	工作場域中	式。	4. 在協助下使用各項器具體驗		
第十一週	4		險。	工作器具的	3. 學習使用瓦	不同烹調方式的操作練習。		
			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	4	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,並做好製	實作評量	無
第十三週	4		步驟組合完成成	物品的組合	工餅乾的材料	作前的負責工作。	觀察	
(三年級段 考)			п пп °	與拼裝。	和器具。			

C6-1 彈性學習誤	怪計	量(具忚類)						
第十四週	4		特職3-IV-3 依據	特職 C-IV-1	2. 依據配方內	2. 說明配方及製作流程。		
(一二年級			工作要求維持作業	工作場域中	容準備材料。	3. 分工合作準備器具及材料。		
段考) 第十五週	4		速度,在時限內完	工作器具的	3. 按照老師的	4. 聽取老師的說明與示範,參與		
第十六週	4		成工作。	正確使用。	指令及步驟完			
オーハゼ	4		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。	6. 將餅乾成品加以包裝、有順序		
			特職 6-Ⅳ-2 接受	特職 C-IV-5	5. 學習器具的	的擺放。		
			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。	6. 學習餅乾成			
					品的包裝與擺			
					放。			
第十七週	4	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,並做好製	實作評量	無
第十八週	4	午茶點心、飲料	步驟組合完成成	物品的組合	製作下午茶點	作前的負責工作。	觀察	
第十九週	4	及冰品調製、成	다 ·	與拼裝。	心、飲品的食	2. 認識食材及器具的使用方式。		
第二十週	4	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	4		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	師、同學或家人,與他人共同享		
				正確使用。	事項。			
				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。				

- ◎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。