

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)								
第五週		4. 煮泡麵	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。	工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範	及正確操作 4. 切菜與備菜準備 5. 工具清潔歸位，及工作場所打掃	成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境		
第六週		5. 玉米濃湯						
第七週								
第八週	21	清潔打掃	特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 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3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-2工作效能的增進與維持。 特職C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1. 能了解工作場域中之工作器具用途及使用方式。 2. 能妥善使用工作場域中之工作器具。 3. 能依據工作流程與步驟完成成品/任務。 4. 能依據工作項目需求維持適當專注時間。	1. 介紹清潔用具用途及使用方式。 2. 實地清掃特教班、生活教室、辦公室環境訓練學生清潔能力。 3. 指導學生環境清潔之要求標準後，讓學生個自或互相檢視清潔成果並予以修正。 4. 指導學生遵守工作安全規範	1. 正確準備清掃工具 2. 觀察評量 3. 實作評量	自編教材
第九週								
第十週								
第十一週								
第十二週								
第十三週								
第十四週								
第十五週	21	薄片與餅乾 1. 原味薄片 2. 雪Q餅 3. 紅茶餅乾 4. 葡萄奶酥餅乾	限內完成工作。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職6-IV-2接受他人指令修正工作程序。		1. 能學會薄片/餅乾系列製作技能 2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具 4. 依照指導步驟完成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境	1. 正確準備食材和工具 2. 觀察評量 3. 實作評量	自編教材
第十六週								
第十七週								
第十八週								
第十九週								
第二十週								
第二十一週								

第五週		4. 煮泡麵 5. 玉米濃湯	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。	工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範	及正確操作 4. 切菜與備菜準備 5. 工具清潔歸位，及工作場所打掃	成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境		
第六週								
第七週								
第八週	21	清潔打掃	特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 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3-IV-3 依據工作要求維持作業速度，在時	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-2工作效能的增進與維持。 特職C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1. 能了解工作場域中之工作器具用途及使用方式。 2. 能妥善使用工作場域中之工作器具。 3. 能依據工作流程與步驟完成成品/任務。 4. 能依據工作項目需求維持適當專注時間。	1. 介紹清潔用具用途及使用方式。 2. 實地清掃特教班、生活教室、辦公室環境訓練學生清潔能力。 3. 指導學生環境清潔之要求標準後，讓學生個自或互相檢視清潔成果並予以修正。 4. 指導學生遵守工作安全規範	1. 正確準備清掃工具 2. 觀察評量 3. 實作評量	自編教材
第九週								
第十週								
第十一週								
第十二週								
第十三週								
第十四週								
第十五週	21	薄片與餅乾 1. 原味薄片 2. 雪Q餅 3. 紅茶餅乾 4. 葡萄奶酥餅乾	限內完成工作。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職6-IV-2接受他人指令修正工作程序。	1. 能學會薄片/餅乾系列製作技能 2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀	1. 能學會薄片/餅乾系列製作技能 2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具 4. 依照指導步驟完成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境	1. 正確準備食材和工具 2. 觀察評量 3. 實作評量	自編教材
第十六週								
第十七週								
第十八週								
第十九週								
第二十週								
第二十一週								

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

					4. 工具清潔歸位，及工作場所打掃			
--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--

- ◎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 東區 崇明國民中學 114 學年度二學期不分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	特殊需求 職業教育	實施年級 (班級組別)	七八九 不分年級	教學節數	本學期共(60)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	引導學生透過體驗、探索、實作的學習活動，增加工作資訊的認識及培養工作技能、良好習慣與調適能力。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	特職-J-B1 具備於職場中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，應用於職場中 特職-J-C2 具備職場中利他與合群的知能與態度，並培育於職場中相互合作及與人和諧互動的素養							
課程目標	1. 能挑選正確的食材和工具 2. 能正確的操作工具和電器，使用適當烹調方式做出成品 3. 能正確操作、使用、清洗、保管職場中的機器及器具 4. 遵守職場工作的安全規範，避免危險狀況的發生							
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	1. 實作評量 2. 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	18	園藝高手	特職 3-IV-1 閱	特職B-IV-1	1. 能依工作規	1. 認識園藝用具。	1. 正確準備	自編教材
第二週(春節假期)		澆水、植栽修剪、拔	讀手冊進行操作	工作手冊的	定的程序完成	2. 指導學生正確操作	園藝工具	
第三週		草、草花種植、植物	工作。	閱讀。	工作。	園藝用具。	2. 觀察評量	
第四週		病蟲害防治、施肥	特職 3-IV-2 依	特職B-IV-5	2. 能依據指令	3. 指導學生查閱書籍	3. 實作評量	

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第五週			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 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	職場環境潛在危險的認識與防範。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-2 工作效能的增進與維持。 特職C-IV-3 工作時間規範的遵守。	遵守不同工作場域的安全規範重點。 3. 能維持工作場域整潔。	及網路，認識植物名稱及其生長條件及照顧重點。 4. 播種及盆栽移植、修剪訓練。 5. 安排澆水值日生。 6. 指導學生遵守工作安全規範。 7. 指導學生分工合作完成善後。		
第六週								
第七週								
第八週	21	餅乾 ①紅茶餅乾 ②茶餅 ③杏仁燕麥餅乾 ④莓果杏仁脆餅	守不同工作場域之安全規範。 特職5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。		1. 能學會餅乾系列製作技能 2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀 4. 工具清潔歸位，及工作場所打掃	1. 選購所需的食材 2. 準備所需工具 3. 正確操作工具 4. 依照指導步驟完成作品 5. 清潔使用過的器具與整理環境	1. 正確準備食材和工具 2. 觀察評量 3. 實作評量	自編教材
第九週								
第十週								
第十一週								
第十二週								
第十三週								
第十四週								
第十五週	21	飲調高手 1. 紅茶 2. 綠茶 3. 波霸珍珠 4. 水果茶			1. 能學會飲料製作技能 2. 能了解各項使用工具的危險性及正確操	1. . 認識飲調器具。 2. 飲調器具之清洗與排列擺放訓練。 3. 依週次製作各種茶飲。	1. 正確準備食材和工具 2. 觀察評量 3. 實作評量	自編教材
第十六週								
第十七週								
第十八週								
第十九週								

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第二十週 第二十一週		5. 金桔檸檬汁			作 3. 依據指導修正製作方法，表現適當職場禮儀 4. 工具清潔歸位，及工作場所打掃	4. 指導學生遵守工作安全規範 5. 依照指導步驟完成作品 6. 清潔使用過的器具與整理環境		
---------------	--	----------	--	--	--	--	--	--

◎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。