

臺南市公立學甲國民中學 115 學年度第一學期 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(63)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	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，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	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-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	1. 建立基本的工作概念，學習食品製作的知識及技能，以應用於日常生活中。 2. 培養正確的工作習慣及耐性，學習遵守職場規則與安全衛生規範。 3. 培養人際互動之正向態度，學習與人合作及負責任的行為，以增進社會適應之能力。							
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	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	一、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 遵守 不同工作場域之安	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。	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	實作評量 觀察	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			全規範。 特職5-IV-1 妥善 保管工作器具。	工作器具的 正確使用。	3. 認識常用材 料及器具名 稱，以及存放 的位置。 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。	室環境的打掃及器具清洗。 4. 材料及器具的分類、整理。		
第二週	3	二、中式麵食 加工 (水調和麵類、 發麵類、油酥 油皮類、糕漿 皮類)	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 安全防護配備。 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。	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 工作效能的 增進與維 持。 特職 C-IV-5 工作指導與 工作程序修 正的回應。	1. 認識製作中 式麵食所需的 材料和器具。 2. 依據配方內 容準備材料。 3. 按照老師的 指令及步驟完 成成品。 4. 學習操作時 應注意的安全 事項。 5. 學習器具的 清洗和環境的 整理。	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。 5. 進行器具的清洗與環境的整 理。	實作評量 觀察	無
第三週	3							
第四週	3							
第五週	3							
第六週	3	三、畜水產品 加工(肉製品、	特職3-IV-2 依據 步驟組合完成成	特職 B-IV-2 物品的組合	1. 認識製作畜 水產品所需的	1. 進行個人準備工作，並做好 製作前的負責工作。	實作評量 觀察	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第七週	3	乳製品、蛋製品、水產品)	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。	與拼裝。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	材料和器具。 2. 依據配方內容準備材料。 3. 按照老師的指令及步驟完成成品。 4. 學習操作時應注意的安全事項。	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。 5. 進行器具的清洗與環境的整理。		
第八週	3		特職4-IV-3 使用安全防護配備。	特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。	5. 學習器具的清洗和環境的整理。			
第九週	3		特職5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。				
第十週	3		特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。					
第十一週	3							
第十二週	3	四、烘焙 (西點類、蛋糕類)	特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	1. 認識製作烘焙類西式點心所需的材料和器具。	1. 進行個人準備工作，並做好製作前的負責工作。	實作評量 觀察	無
第十三週	3		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 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	2. 依據配方內容準備材料。	2. 說明配方及製作流程。		
第十四週	3		特職4-IV-3 使用安全防護配備。	特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。	3. 按照老師的指令及步驟完成成品。	3. 分工合作準備器具及材料。		
第十五週	3		特職5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	4. 學習操作時應注意的安全事項。	4. 聽取老師的說明與示範，參與各項操作練習。		
第十六週	3		特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。		5. 學習器具的清洗和環境的整理。	5. 進行器具的清洗與環境的整理。		
第十七週	3							

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第十八週	3			正的回應。	整理。 6. 學習成品的包裝與擺放。			
第十九週	3	五、派對餐點製作 (中西式點心、飲料及冰品調製)	特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職4-IV-3 使用安全防護配備。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 認識製作派對餐點使用的食材和器具。 2. 學習食材的清洗與處理。 3. 按照老師的指令及步驟輪流操作。 4. 學習操作時應注意的安全事項。 5. 能將成品與他人分享。	1. 進行個人準備工作，並做好製作前的負責工作。 2. 認識食材及備料方式。 3. 分工合作準備器具及材料。 4. 聽取老師指示，輪流依個人喜好加入食材完成披薩製作。 5. 將成品裝盤送給老師、同學或家人，與他人共同享用成品。	實作評量 觀察	無
第二十週	3							
第二十一週	3	結業式						

◎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 115 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(54)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		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，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		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-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		1. 建立基本的工作概念，學習食品製作的知識及技能，以應用於日常生活中。 2. 培養正確的工作習慣及耐性，學習遵守職場規則與安全衛生規範。 3. 培養人際互動之正向態度，學習與人合作及負責任的行為，以增進社會適應之能力。									
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		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	一、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。	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	實作評量 觀察	無			

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

			特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。	工作器具的正確使用。	3. 認識常用材料及器具名稱，以及存放的位置。 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。	室環境的打掃及器具清洗。 4. 材料及器具的分類、整理。		
第二週	3	二、中式麵食加工 (水調和麵類、發麵類、油酥油皮類、糕漿皮類)	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 使用安全防護配備。 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。	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 工作效能的增進與維持。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	1. 認識製作中式麵食加工所需的材料和器具。 2. 依據配方內容準備材料。 3. 按照老師的指令及步驟完成成品。 4. 學習操作時應注意的安全事項。 5. 學習器具的清洗和環境的整理。	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。 5. 進行器具的清洗與環境的整理。	實作評量 觀察	無
第三週	3							
第四週	3							
第五週	3							
第六週	3	三、中式米食加工 (米粒類、漿粉)	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 3-IV-3 依據	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	1. 認識製作中式米食加工所需的材料和器	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。	實作評量 觀察	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第七週	3	類)	工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職4-IV-3 使用安全防護配備。 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。	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-5 工作指導與工作程序修正的回應。	具。 2. 依據配方內容準備材料。 3. 按照老師的指令及步驟完成成品。 4. 學習操作時應注意的安全事項。 5. 學習器具的清洗和環境的整理。	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。 5. 進行器具的清洗與環境的整理。		
第八週	3							
第九週	3							
第十一週	3	四、烘焙 (西點類、蛋糕類)	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 使用安全防護配備。 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。	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 工作效能的增進與維持。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	1. 認識製作烘焙類西式點心的材料和器具。 2. 依據配方內容準備材料。 3. 按照老師的指令及步驟完成成品。 4. 學習操作時應注意的安全事項。 5. 學習器具的清洗和環境的整理。 6. 學習成品的包裝與擺放。	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。 5. 進行器具的清洗與環境的整理。 6. 將餅乾成品加以包裝、有順序的擺放。	實作評量 觀察	無
第十二週	3							
第十三週	3							
第十四週	3							
第十五週	3							
第十六週	3							

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第十七週	3	五、派對餐點製作	特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職4-IV-3 使用安全防護配備。 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 認識並準備製作下午茶點心、飲品的食材和器具。 2. 依據老師的示範及指令，輪流操作完成成品。 3. 學習操作時應注意的安全事項。 4. 能將成品與他人分享。	1. 進行個人準備工作，並做好製作前的負責工作。 2. 認識食材及器具的使用方式。 3. 分工合作準備器具及備料。 4. 聽取老師指示，輪流依個人喜好選取食材完成茶點、飲料或冰品的調製。 5. 將成品擺盤裝飾後送給老師、同學或家人，與他人共同享用成品。	實作評量 觀察	無
第十八週	3	畢業典禮						

◎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。