

臺南市公立安南區安順國民中學 115 學年度第一學期七-九年級彈性學習 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(食品)	實施年級 (班級組別)	七~九年級	教學節數	本學期共(84)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	加強工作技能與態度，以適應未來高中教育與職場生活。							
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-A2 具備理解情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決生活及生命議題。 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. 培養學生良好的工作技能，完成指定工作。 2. 養成良好的工作習慣與團隊合作精神。							
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	4	認識烘焙器具材料與相關注意事項	工作表現 特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。	技能 特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。	1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。	認識餐飲教室各項器具、說明餐飲安全守則。	實作 評量 觀察 評量	配方表
第二週	4	蔓越莓杯子蛋糕	特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維	特職 B-IV-3 工作		1. 說明各種餐飲相		

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第三週	4	桔皮杯子蛋糕	持作業速度。 特職 3-IV-3 能依據工作要求在 時限內完成工作。	效率維持的方式。 特職 B-IV-5 職場 環境潛在危險的認 識與防範(如：東西 打翻、成品烤焦 等)。	2. 能注意工作 安全，正確 操作工具。	關的器材。 2. 介紹當節課食 材。		配方表
第四週	4	杏仁角餅乾	工作安全 特職 4-IV-3 能使用安全防護配 備(如：使用烤箱用手套)。	態度 特職 C-IV-1 工作 場域中工作器具的 使用方式。	3. 能養成良好 的工作習 慣。	3. 強調不同工作場 域的安全規範重 點。		配方表
第五週	4	巧克力豆餅乾	特職 4-IV-4 能依據指令遵守不 同工作場域的安全規範重點 (如：注意瓦斯的使用)。	特職 C-IV-2 工作 效能的增進方式。	4. 能有正確的 工作調適， 適應工作場 域人事物的 變化。	4. 說明工作態度和 良好衛生習慣的重 要性。		配方表
第六週	4	蔥油餅	工作習慣 特職 5-IV-1 能妥善保管工作場 域中的工作器具。	特職 C-IV-3 工作 時間規範的遵守。	5. 能展現良好 的團隊合作 精神。		實作 評量 觀察 評量	配方表
第七週	4	蔥油餅	特職 5-IV-2 能主動表達需求以 增進工作效能。	特職 C-IV-4 工作 壓力的調適方式。		1. 說明各種餐飲相 關的器材。		配方表
第八週	4	粉漿蛋餅	特職 5-IV-3 能接受臨時工作指 令完成工作(如協助同學)。	特職 C-IV-5 工作 指導與工作程序修 正的回應方式。		2. 介紹當節課食 材。		配方表
第九週	4	粉漿蛋餅	特職 5-IV-4 能遵守工作時間規 範。	特職 C-IV-7 基本 職場禮儀表現。		3. 強調不同工作場 域的安全規範重 點。		配方表
第十週	4	杏仁瓦片	工作調適 特職 6-IV-1 能因應工作場域的 變動保持工作效率(如：穩定情 緒、處理工作挫折等)。			4. 說明工作態度和 良好衛生習慣的重 要性。		配方表
第十一週	4	南瓜子瓦片	特職 6-IV-2 能接受他人指令修 正工作程序(如老師指導動作或 正確的技巧時)。					配方表
第十二週	4	鬆餅	特職 6-IV-3 能正向回饋他人的 工作指導(如：表達感謝、認真 學習等)。					配方表
第十三週	4	銅鑼燒	團隊合作 特職 7-IV-2 能表現良好的職場 禮儀(如：遵守工作規範、尊重 他人等)。					配方表
第十四週	4	焦糖布丁						配方表
第十五週	4	焦糖布丁						配方表
第十六週	4	簡易吐司 pizza						配方表
第十七週	4	簡易吐司 pizza						配方表
第十八週	4	原味海綿蛋糕						配方表
第十九週	4	芝麻海綿蛋糕						配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

						良好衛生習慣的重要性。		配方表
第二十週	4	湯圓						
第二十一週	4	清潔與打掃				於大掃除中培養積極的工作態度和良好的衛生習慣。		

- ◎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。

臺南市公立安南區安順國民中學 115 學年度第二學期七-九年級彈性學習 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(食品)	實施年級 (班級組別)	七~九年級	教學節數	本學期共(84)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	加強工作技能與態度，以適應未來高中教育與職場生活。							
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-A2 具備理解情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決生活及生命議題。 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. 培養學生良好的工作技能，完成指定工作。 2. 養成良好的工作習慣與團隊合作精神。							
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	4	複習烘焙器具材料與相關注意事項	工作表現 特職 3-IV-2 能在提示下，依據工作流程與步驟完成成品。	技能 特職 B-IV-2 工作流程與步驟完成成品。	1. 能展現良好的工作表現，完成指定工作。	認識餐飲教室各項器具、說明餐飲安全守則。	實作 評量 觀察 評量	配方表
第二週	4	馬鈴薯煎餅	特職 3-IV-3 能依據工作要求(如秤材料、攪拌、搓圓等動作)維	特職 B-IV-3 工作		1. 說明各種餐飲相		

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第三週	4	馬鈴薯煎餅	持作業速度。 特職 3-IV-3 能依據工作要求在時限內完成工作。 工作安全	效率維持的方式。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範(如：東西打翻、成品烤焦等)。 態度	2. 能注意工作安全，正確操作工具。	關的器材。 2. 介紹當節課食材。		
第四週	4	原味司康餅			3. 能養成良好的工作習慣。	3. 強調不同工作場域的安全規範重點。		配方表
第五週	4	蔓越莓司康餅	特職 4-IV-3 能使用安全防護配備(如：使用烤箱用手套)。 特職 4-IV-4 能依據指令遵守不同工作場域的安全規範重點(如：注意瓦斯的使用)。 工作習慣		4. 能有正確的工作調適，適應工作場域人事物的變化。	4. 說明工作態度和良好衛生習慣的重要性。		配方表
第六週	4	冰花煎餃			5. 能展現良好的團隊合作精神。			配方表
第七週	4	冰花煎餃						配方表
第八週	4	巧克力布朗尼	特職 5-IV-1 能妥善保管工作場域中的工作器具。	特職 C-IV-2 工作效能的增進方式。			實作 評量 觀察 評量	配方表
第九週	4	巧克力杏仁脆片	特職 5-IV-2 能主動表達需求以增進工作效能。	特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。		1. 說明各種餐飲相關的器材。		配方表
第十週	4	蛋捲	特職 5-IV-3 能接受臨時工作指令完成工作(如協助同學)。	特職 C-IV-4 工作壓力的調適方式。		2. 介紹當節課食材。		配方表
第十一週	4	蛋捲	特職 5-IV-4 能遵守工作時間規範。	特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應方式。		3. 強調不同工作場域的安全規範重點。		配方表
第十二週	4	芋頭大福	工作調適 特職 6-IV-1 能因應工作場域的變動保持工作效率(如：穩定情緒、處理工作挫折等)。	特職 C-IV-7 基本職場禮儀表現。		4. 說明工作態度和良好衛生習慣的重要性。		配方表
第十三週	4	芋頭仙草凍						配方表
第十四週	4	紙包菇菇雞	特職 6-IV-2 能接受他人指令修正工作程序(如老師指導動作或正確的技巧時)。					配方表
第十五週	4	紙包菇菇雞	特職 6-IV-3 能正向回饋他人的工作指導(如：表達感謝、認真學習等)。			1. 說明各種餐飲相關的器材。	實作 評量 觀察 評量	配方表
第十六週	4	檸檬磅蛋糕				2. 介紹當節課食材。		配方表
第十七週	4	大理石磅蛋糕	團隊合作 特職 7-IV-2 能表現良好的職場禮儀(如：遵守工作規範、尊重他人等)。			3. 強調不同工作場域的安全規範重點。		配方表
第十八週	4	蘿蔔絲煎餅						配方表

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第十九週	4	蘿蔔絲煎餅				4. 說明工作態度和良好衛生習慣的重要性。		配方表
第二十週	4	古早味蛋塔						配方表
第二十一週	4	清潔與打掃						

◎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。