

臺南市立新化區新化國民中學 115 學年度第 1 學期七、九年級彈性學習特需(職業教育)課程計畫(集中式特教班 710/910)

學習主題名稱	特需(職業教育)	實施年級 (班級組別)	七、九年級 (710/910 班)	教學節數	本學期共(168)節 *每週 8 節，共 21 週			
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 ☐ 獨立研究 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	1. 學習職場所需要的基礎知識和技能。 2. 培養基礎職業能力，加強對職業興趣的探索。 3. 建立良好的工作態度及觀念，提升職場準備度。							
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-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-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 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. 能學習烘焙常用的器具與設備之使用方法。 2. 能學習製作中式點心的知能。 3. 能學習製作西式點心的知能。 4. 能建立良好的工作習慣與工作態度。							
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	工具操作清潔、製作小西點、中餐料理、環境清潔							
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

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第一週 ~第二十一週	21	烘焙用具認識與操作	特職3-I-1 依照物品特性完成指定工作。 特職3-I-2 表現完成指定工作所需的基本能力。	特職 B-I-1 基本工作安全規範的認識。 特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識。	1 認識烘焙用具 2 學會使用工具或器具料理	1 認識烘焙教室內的手工用具 2 認識烘焙教室內的秤量用具 3 認識烘焙教室內的烘焙機具	觀察 問答 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	21	中餐廚具電器認識與操作	特職3-II-1 依照指令持續工作。	特職 B-II-2 常用工具的使用方式。 特職 B-III-5 職場環境的清理整頓。	1 認識中餐用爐具及鍋具 2 學會使用器具料理	1 認識烘焙教室內的烹飪用具 2 認識烘焙教室內的爐鍋具及電器操作	觀察 問答 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	42	烘焙小西餅製作	特職3-II-2 使用常用工具製作成品。 特職3-II-3 熟練簡單的工作技能。	特職 B-III-1 常用工具的使用方式。 特職 B-III-5 職場環境的清理整頓。	1 使用手工製作西餅。 2 使用桌上型攪拌機製作麵糰。	1 材料秤量及製作過程教學 2 烘焙材料及手工點心操作練習	觀察 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	42	煮與炒的料理方式	特職3-III-4 依據工作項目維持適當專注時間。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1 使用鍋具煮熟料理食物。 2 使用鍋具炒熟食物。	1 中餐食材清潔及處理 2 操作鍋具爐具料理	觀察 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	21	環境暨烘焙器具清潔處理及保養	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-I-1 工作指令的確認與活動規範的遵守。	1 學會使用工具或器具清潔。 2 環境清潔	1 使用後工具清潔 2 環境清潔 3 機具清潔保養	觀察 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	21	環境暨中餐鍋具廚具清潔	特職3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職5-I-1 在活動開始前確認工作指令。 特職5-I-2 遵守指定活動的	特職 C-I-1 工作指令的確認與活動規範的遵守。	1 學會使用鍋具清潔。 2 爐具及環境清潔	1 使用後鍋工機具清潔 2 殘渣處理及環境清潔 3 爐具清潔保養	觀察 實際操作	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		規範。 特職5-II-1 回應師長的工作指示。 特職5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職5-III-1 妥善使用公共之用品。 特職5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位。 特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職 C-II-3 分工合作與協助工作夥伴。				
--	--	--	-----------------------------------	--	--	--	--

臺南市立新化區新化國民中學 115 學年度第 2 學期七、九年級彈性學習特需(職業教育)課程計畫(集中式特教班 710/910)

學習主題名稱	特需(職業教育)	實施年級 (班級組別)	七、九年級 (710/910 班)	教學節數	本學期共(168)節 *每週 8 節，共 21 週			
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 ☐ 獨立研究 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	1. 學習職場所需要的基礎知識和技能。 2. 培養基礎職業能力，加強對職業興趣的探索。 3. 建立良好的工作態度及觀念，提升職場準備度。							
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-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-B2 具備善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨人與科技、資訊、媒體的互動關係。 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. 能學習烘焙常用的器具與設備之使用方法。 2. 能學習製作中式點心的知能。 3. 能學習製作西式點心的知能。 4. 能建立良好的工作習慣與工作態度。							
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	工具操作清潔、製作小西點、中餐料理、環境清潔							
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

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

第一週 ~第二十一週	21	烘焙用具認識與操作	特職3-I-1 依照物品特性完成指定工作。 特職3-I-2 表現完成指定工作所需的基本能力。	特職 B-I-1 基本工作安全規範的認識。 特職 B-I-2	1 認識烘焙用具 2 學會使用工具或器具料理	1 認識烘焙教室內的手工用具 2 認識烘焙教室內的秤量用具 3 認識烘焙教室內的烘焙機具	觀察 問答 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	21	中餐廚具電器認識與操作	特職3-II-1 依照指令持續工作。	特職 B-II-2 簡易工具操作方式的認識。	1 認識中餐用爐具及鍋具 2 學會使用器具料理	1 認識烘焙教室內的烹飪用具 2 認識烘焙教室內的爐鍋具及電器操作	觀察 問答 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	42	西點蛋糕製作	特職3-II-2 使用常用工具製作成品。 特職3-II-3 熟練簡單的工作技能。	特職 B-II-1 常用工具的使用方式。 特職 B-III-5	1 使用手工製作西餅。 2 使用桌上型攪拌機製作麵糰。	1 材料秤量及製作過程教學 2 烘焙材料及蛋糕操作練習	觀察 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	42	煎與炸的料理方式	特職3-III-4 依據工作項目維持適當專注時間。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。	1 使用鍋具煮熟料理食物。 2 使用鍋具炒熟食物。	1 中餐食材清潔及處理 2 操作鍋具爐具料理	觀察 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	21	環境暨烘焙器具清潔處理及保養	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 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1 學會使用工具或器具清潔。 2 環境清潔	1 使用後工具清潔 2 環境清潔 3 機具清潔保養	觀察 實際操作	無
第一週 ~第二十一週	21	環境暨中餐鍋具廚具清潔	特職3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職5-I-1 在活動開始前確認工作指令。 特職5-I-2 遵守指定活動的	特職 C-I-1 工作指令的確認與活動規範的遵守。	1 學會使用鍋具清潔。 2 爐具及環境清潔	1 使用後鍋工機具清潔 2 殘渣處理及環境清潔 3 爐具清潔保養	觀察 實際操作	無

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

		規範。 特職5-II-1 回應師長的工作指示。 特職5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職5-III-1 妥善使用公共之用品。 特職5-III-2 在工作結束後將工作用品歸位。 特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。 特職7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職 C-II-3 分工合作與協助工作夥伴。				
--	--	--	-----------------------------------	--	--	--	--