

臺南市立新化區新化國民中學 115 學年度第 1 學期八年級彈性學習特需(職業教育)課程計畫(集中式特教班 811)

學習主題名稱	特需(職業教育)	實施年級 (班級組別)	八年級 (811 班)	教學節數	本學期共(63)節 *每週 3 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	培養學生基本的職業能力及職場安全衛生守則，建立良好的工作觀念，並訓練專注工作力。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-AI 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-BI 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. 能表現完成指定工作的基本能力，並依照指令持續工作。 2. 能依規定程序積極參與完成工作，並培養正確工作態度及價值觀。 3. 能接受臨時工作指令完成任務。 4. 培養職場安全相關應對能力，並妥善使用公共用品。							
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、口頭問答							
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 1-9 週	27	基本烹調：煎的應用 (蛋餅、肉片、蘿蔔糕、	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 3-IV-3	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	1. 能使用科技輔具搜尋資料。 2. 能認識並正確使用廚房設備與器具。	1. 分組討論或上網查詢料理的製作方法。 2. 分組上台報告網路搜尋之料理製作步	1. 實作評量 2. 觀察評量 3. 口頭問答	學習單

		法國吐司、煎餃)	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-III-1 避免工作場域中的危險狀況。 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 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。 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 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 7-IV-4 處理與工作夥伴相處的衝突。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 特職 B-IV-4 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。 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。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	3. 能說出或指認課堂所需要的器具或食材。 4. 能跟著老師所教導的步驟完成成品。 5. 能保持良好的工作態度及衛生習慣。 6. 能遵守工作場所的安全相關規定。 7. 能做好工作環境的善後整理。 8. 表達食物製作與飲食後的感想。	驟。 3. 準備所需的食材。 4. 準備所需器具。 5. 正確使用或操作器具。 6. 依照指導步驟(口頭提示或圖文提示)完成作品。 7. 清潔使用過的器具並整理環境。 8. 說出或指認料理製作流程及個人感想。		
第 10-18 週	27	基本烹調：煮的應用 (紅茶、水餃、中式麵食、火鍋、湯圓)		1. 能使用科技輔具搜尋資料。 2. 能認識並正確使用廚房設備與器具。 3. 能說出或指認課堂所需要的器具或食材。 4. 能跟著老師所教導的步驟完成成品。 5. 能保持良好的工作態度及衛生習慣。 6. 能遵守工作場所的安全相關規定。 7. 能做好工作環境的善後整理。 8. 表達食物製作與飲食後的感想。	1. 分組討論或上網查詢料理的製作方法。 2. 分組上台報告網路搜尋之料理製作步驟。 3. 準備所需的食材。 4. 準備所需器具。 5. 正確使用或操作器具。 6. 依照指導步驟(口頭提示或圖文提示)完成作品。 7. 清潔使用過的器具並整理環境。 8. 說出或指認料理製作流程及個人感想。	1. 實作評量 2. 觀察評量 3. 口頭問答	學習單	
第 19-21 週	9	包裝與分類		1. 透過示範及具體活動的引導下，能依照手冊圖示內容或步驟	1. 物品整理(分類、點數、品質檢查)。 2. 包裝實作練習(練	1. 實作評量 2. 觀察評量 3. 口頭問答	學習單	

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

				特職 C-IV-7 職場禮儀與 衝突的處 理。	指引，進行物品分 類、排列與包裝。	習使用不同素材打包 物品)。		
--	--	--	--	----------------------------------	----------------------	-------------------	--	--

臺南市立新化區新化國民中學 115 學年度第 2 學期八年級彈性學習特需(職業教育)課程計畫(集中式特教班 811)

學習主題名稱	特需(職業教育)	實施年級 (班級組別)	八年級 (811 班)	教學節數	本學期共(63)節 *每週 3 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	培養學生基本的職業能力及職場安全衛生守則，建立良好的工作觀念，並訓練專注工作力。							
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	J-AI 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-BI 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. 能表現完成指定工作的基本能力，並依照指令持續工作。 2. 能依規定程序積極參與完成工作，並培養正確工作態度及價值觀。 3. 能接受臨時工作指令完成任務。 4. 培養職場安全相關應對能力，並妥善使用公共用品。							
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、口頭問答							
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 1-9 週	27	基本烹調：炒的應用 (炒青菜、炒	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. 能使用科技輔具搜尋資料。 2. 能認識並正確使用	1. 分組討論或上網查詢料理的製作方法。 2. 分組上台報告網路	1. 實作評量 2. 觀察評量 3. 口頭問答	學習單

		飯、炒泡麵)	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-III-1 避免工作場域中的危險狀況。 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 特職 B-IV-4 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。 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。	廚房設備與器具。 3. 能說出或指認課堂所需要的器具或食材。 4. 能跟著老師所教導的步驟完成成品。 5. 能保持良好的工作態度及衛生習慣。 6. 能遵守工作場所的安全相關規定。 7. 能做好工作環境的善後整理。 8. 表達食物製作與飲食後的感想。	搜尋之料理製作步驟。 3. 準備所需的食材。 4. 準備所需器具。 5. 正確使用或操作器具。 6. 依照指導步驟(口頭提示或圖文提示)完成作品。 7. 清潔使用過的器具並整理環境。 8. 說出或指認料理製作流程及個人感想。		
第 10-16 週	21	廚房基本電器產品使用(電鍋、烤箱、果汁機、鬆餅機)	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。 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 C-IV-3 工作時間規範的遵守。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。 特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 能使用科技輔具搜尋資料。 2. 能認識並正確使用廚房設備與器具。 3. 能說出或指認課堂所需要的器具或食材。 4. 能跟著老師所教導的步驟完成成品。 5. 能保持良好的工作態度及衛生習慣。 6. 能遵守工作場所的安全相關規定。 7. 能做好工作環境的善後整理。 8. 表達食物製作與飲食後的感想。	1. 分組討論或上網查詢料理的製作方法。 2. 分組上台報告網路搜尋之料理製作步驟。 3. 準備所需的食材。 4. 準備所需器具。 5. 正確使用或操作器具。 6. 依照指導步驟(口頭提示或圖文提示)完成作品。 7. 清潔使用過的器具並整理環境。 8. 說出或指認料理製作流程及個人感想。	1. 實作評量 2. 觀察評量 3. 口頭問答	學習單
第 17-21	15	手工藝製作 (手作吊飾、鑽	特職 6-IV-2 接受他人指令		1. 能指認材料內容與器具。	1. 認識手工藝材料內容及使用器具。	1. 實作評量 2. 觀察評量	學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(其他類)

週		石畫、數字油畫、拼豆、串珠飾品)	修正工作程序。 特職 7-IV-4 處理與工作夥伴相處的衝突。		2. 能依說明步驟拿取正確材料。 3. 能說出操作的步驟順序。 4. 能正確操作工具器具。 5. 提示下能找出錯誤的環節。 6. 能依流程與步驟獨立完成成品。 7. 能依視覺提示完成手工藝成品包裝。 8. 能將使用過的材料與器具分類收納。	2. 觀看完整操作流程影片。 3. 介紹工具的使用。 4. 依照指導步驟(口頭提示或圖文提示)完成作品。 5. 成品包裝。 6. 器具的整理與收納。	3. 口頭問答	
---	--	------------------	---------------------------------------	--	---	--	---------	--