

臺南市公立西港區西港國民中學 115 學年度第一學期七~九年級特殊需求 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-烘焙                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 實施年級<br>(班級組別)       | 七八九年級                               | 教學節數                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 本學期共( 42 )節      |                                                |              |                |
| 彈性學習課程<br>四類規範           | 3. <input type="checkbox"/> 特殊需求領域課程<br>身障類: <input type="checkbox"/> 生活管理 <input type="checkbox"/> 社會技巧 <input type="checkbox"/> 學習策略 <input checked="" type="checkbox"/> 職業教育 <input type="checkbox"/> 溝通訓練 <input type="checkbox"/> 點字 <input type="checkbox"/> 定向行動 <input type="checkbox"/> 功能性動作訓練 <input type="checkbox"/> 輔助科技運用<br>資優類: <input type="checkbox"/> 創造力 <input type="checkbox"/> 領導才能 <input type="checkbox"/> 情意發展 <input type="checkbox"/> 獨立發展<br>其他類: <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程<br>4. <input type="checkbox"/> 其他類課程<br><input type="checkbox"/> 本土語文/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學 |                      |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                                                |              |                |
| 設計理念                     | 學習烘焙技術和技巧，提升生活和就業能力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                                                |              |                |
| 本教育階段<br>總綱核心素養<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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.建構良好的工作觀念，學習正確且實用的工作知識與技巧，培養就業所需基本能力。<br>2.遵守工作守則與烘焙安全，提高意外災害應變能立。<br>3.提升工作的調適能力，培養合群及負責的工作情操，增進職業生活的社會適應。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                                                |              |                |
| 配合融入之領域或議題               | <input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語<br><input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動<br><input checked="" type="checkbox"/> 健康與體育 <input checked="" type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                      |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育<br><input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育<br><input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育<br><input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 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<br>校訂或相關領域與<br>參考指引或<br>議題實質內涵 | 學習內容<br>(校訂)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 學習目標             | 學習活動                                           | 學習評量         | 自編自選教材<br>或學習單 |
| 第 1 週                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 認識烘焙器具材料與相關注意事項及環境整理 | 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。                | 特職A-IV-5 求職的準備工作。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1.能依照工作流程與步驟在時限內 | 1.說明各種烘焙相關器具。<br>2.介紹烘焙課常用食材。<br>3.強調使用器具及工作場域 | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單            |

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

|           |    |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                               |                                                                                    |              |     |
|-----------|----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|
|           |    |                                      | 特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。<br>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。<br>特職3-IV-4 自我檢視工作正確性。<br>特職4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。<br>特職4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。<br>特職4-IV-3 使用安全防護配備。<br>特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。<br>特職5-IV-1 妥善保管工作器具。<br>特職5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。<br>特職5-IV-3 接受臨時工作指令完 | 特職B-IV-2 物品的組合與拼裝。<br>特職B-IV-3 工作效率的維持<br>特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。<br>特職C-IV-2 工作效能的增進與維持。<br>特職C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。<br>特職C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。 | 完成指定工作。<br>2.能遵守工作場域的安全規範，正確操作工具。<br>3.能展現團隊合作精神。<br>4.能保持工作場域及自我整潔，養成良好衛生習慣。 | 的安全規範。<br>4.說明工作態度及良好衛生習慣的重要性。<br>5.整理教室場地                                         |              |     |
| 第 2 週     | 2  | 器皿清洗及常用食材介紹                          |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                               | 1.清洗鍋具<br>2.工具介紹<br>3.調味料介紹<br>4.生粉介紹                                              | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |
| 第 3~8 週   | 12 | 中式餐點<br>1.什錦炒麵<br>2.什錦炒飯<br>3.什錦粥    |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                               | 1.介紹所需食材名稱。<br>2.說明製作流程及作法。<br>3.處理食材。<br>4.分組練習。<br>5.清洗器具及環境整理。                  | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |
| 第 9~14 週  | 12 | 麵粉製品<br>1.蔬菜煎餅<br>2.蔥油餅<br>3.古早味蛋餅   |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                               | 1.認識高中低筋麵粉特質。<br>2.介紹所需食材名稱。<br>3.說明製作流程及作法。<br>4.處理食材。<br>5.分組練習。<br>6.清洗器具及環境整理。 | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |
| 第 15~20 週 | 12 | 西式餐點<br>1.白醬義大利麵<br>2.吐司披薩<br>3.法國吐司 |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                               | 1.介紹所需食材名稱。<br>2.說明製作流程及作法。<br>3.處理食材。<br>4.分組練習。<br>5.清洗器具及環境整理。                  | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |
| 第 21 週    | 2  | 器皿清洗與歸位                              |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                               | 1.清洗鍋具。<br>2.鍋具器皿歸位。<br>3.教室大掃除。                                                   | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

|  |  |  |                                                                                                                                                                    |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 成工作。<br>特職5-IV-4 遵守<br>工作時間規範。<br>特職6-IV-2 接受<br>他人指令修正工<br>作程序。<br>特職7-IV-1修正<br>影響職場人際關<br>係的習慣。<br>特職7-IV-2 表現<br>良好的職場禮<br>儀。<br>特職7-IV-4 處理<br>與工作夥伴相處<br>的衝突 |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|

◎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。

臺南市公立西港區西港國民中學 114 學年度第二學期七~九年級特殊需求 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-烘焙                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 實施年級<br>(班級組別)       | 七八九年級                               | 教學節數              | 本學期共( 42 )節      |                                                |              |                |
| 彈性學習課程<br>四類規範           | 3. <input type="checkbox"/> 特殊需求領域課程<br>身障類: <input type="checkbox"/> 生活管理 <input type="checkbox"/> 社會技巧 <input type="checkbox"/> 學習策略 <input checked="" type="checkbox"/> 職業教育 <input type="checkbox"/> 溝通訓練 <input type="checkbox"/> 點字 <input type="checkbox"/> 定向行動 <input type="checkbox"/> 功能性動作訓練 <input type="checkbox"/> 輔助科技運用<br>資優類: <input type="checkbox"/> 創造力 <input type="checkbox"/> 領導才能 <input type="checkbox"/> 情意發展 <input type="checkbox"/> 獨立發展<br>其他類: <input type="checkbox"/> 藝術才能班及體育班專門課程<br>4. <input type="checkbox"/> 其他類課程<br><input type="checkbox"/> 本土語文/新住民語文 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 班際或校際交流 <input type="checkbox"/> 自治活動 <input type="checkbox"/> 班級輔導 <input type="checkbox"/> 學生自主學習 <input type="checkbox"/> 領域補救教學                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |                                     |                   |                  |                                                |              |                |
| 設計理念                     | 學習烘焙技術和技巧，提升生活和就業能力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |                                     |                   |                  |                                                |              |                |
| 本教育階段<br>總綱核心素養<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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.建構良好的工作觀念，學習正確且實用的工作知識與技巧，培養就業所需基本能力。<br>2.遵守工作守則與烘焙安全，提高意外災害應變能立。<br>3.提升工作的調適能力，培養合群及負責的工作情操，增進職業生活的社會適應。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                                     |                   |                  |                                                |              |                |
| 配合融入之領域或議題               | <div><div><input type="checkbox"/>國語文    <input type="checkbox"/>英語文    <input type="checkbox"/>英語文融入參考指引    <input type="checkbox"/>本土語<br/><input checked="" type="checkbox"/>數學        <input checked="" type="checkbox"/>社會        <input type="checkbox"/>自然科學    <input type="checkbox"/>藝術        <input checked="" type="checkbox"/>綜合活動<br/><input checked="" type="checkbox"/>健康與體育    <input checked="" type="checkbox"/>生活課程    <input type="checkbox"/>科技        <input type="checkbox"/>科技融入參考指引</div><div><input checked="" type="checkbox"/>性別平等教育    <input type="checkbox"/>人權教育    <input checked="" type="checkbox"/>環境教育    <input type="checkbox"/>海洋教育    <input type="checkbox"/>品德教育<br/><input type="checkbox"/>生命教育        <input type="checkbox"/>法治教育    <input type="checkbox"/>科技教育    <input type="checkbox"/>資訊教育    <input type="checkbox"/>能源教育<br/><input checked="" type="checkbox"/>安全教育        <input type="checkbox"/>防災教育    <input type="checkbox"/>閱讀素養    <input type="checkbox"/>多元文化教育<br/><input checked="" type="checkbox"/>生涯規劃教育    <input checked="" type="checkbox"/>家庭教育    <input type="checkbox"/>原住民教育<input type="checkbox"/>戶外教育    <input type="checkbox"/>國際教育</div></div> |                      |                                     |                   |                  |                                                |              |                |
| 表現任務                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                                     |                   |                  |                                                |              |                |
| 課程架構脈絡                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                                     |                   |                  |                                                |              |                |
| 教學期程                     | 節數                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 單元與活動名稱              | 學習表現<br>校訂或相關領域與<br>參考指引或<br>議題實質內涵 | 學習內容<br>(校訂)      | 學習目標             | 學習活動                                           | 學習評量         | 自編自選教材<br>或學習單 |
| 第 1 週                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 認式烘焙器具材料與相關注意事項及環境整理 | 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。                | 特職A-IV-5 求職的準備工作。 | 1.能依照工作流程與步驟在時限內 | 1.說明各種烘焙相關器具。<br>2.介紹烘焙課常用食材。<br>3.強調使用器具及工作場域 | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單            |

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

|           |    |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |                                                                                 |                                                                                    |              |     |
|-----------|----|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|
|           |    |                                                    | 特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。<br>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。<br>特職3-IV-4 自我檢視工作正確性。<br>特職4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。<br>特職4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。<br>特職4-IV-3 使用安全防護配備。<br>特職4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。<br>特職5-IV-1 妥善保管工作器具。<br>特職5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。<br>特職5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。<br>特職5-IV-4 遵守工作時間規範。<br>特職6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。<br>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。<br>特職B-IV-3 工作效率的維持<br>特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。<br>特職C-IV-2 工作效能的增進與維持。<br>特職C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。<br>特職C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。 | 完成指定工作。<br>2.能遵守工作場域的安全規範，正確操作工具。<br>3.能展現團隊合作精神。<br>4.能保持儀容整潔，養成良好衛生習慣及人際相處禮儀。 | 的安全規範。<br>4.說明工作態度及良好衛生習慣的重要性。<br>5.整理教室場地                                         |              |     |
| 第 2 週     | 2  | 器皿清洗及常用食材介紹                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |                                                                                 | 1.清洗鍋具<br>2.工具介紹<br>3.調味料介紹<br>4.生粉介紹                                              | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |
| 第 3~7 週   | 10 | 異國料理<br>1.韓式冬粉<br>2.印度咖哩雞<br>3.日式壽司                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |                                                                                 | 1.介紹國家特色。<br>2.介紹所需食材名稱。<br>3.說明製作流程及作法。<br>4.處理食材。<br>5.分組練習。<br>6.清洗器具及環境整理。     | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |
| 第 8~13 週  | 12 | 蛋料理<br>1.雞蛋沙拉<br>2.蛋包飯<br>3.玉子燒                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |                                                                                 | 1.挑選雞蛋的方法。<br>2.介紹所需食材名稱。<br>3.說明製作流程及作法。<br>4.處理食材。<br>5.分組練習。<br>6.清洗器具及環境整理。    | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |
| 第 14~20 週 | 14 | 餅乾點心<br>1.奶油餅乾<br>2.杏仁薄片<br>3.燕麥餅乾<br>4.鬆餅<br>5.奶酪 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |                                                                                 | 1.認識高中低筋麵粉特質。<br>2.介紹所需食材名稱。<br>3.說明製作流程及作法。<br>4.處理食材。<br>5.分組練習。<br>6.清洗器具及環境整理。 | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |
| 第 21 週    | 2  | 器皿清洗與歸位                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |                                                                                 | 1.清洗鍋具。<br>2.鍋具器皿歸位。<br>3.教室大掃除。                                                   | 實作評量<br>觀察評量 | 學習單 |

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

|  |  |  |                                 |  |  |  |  |  |
|--|--|--|---------------------------------|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 特職 7-IV-4 處理<br>與工作夥伴相處<br>的衝突。 |  |  |  |  |  |
|--|--|--|---------------------------------|--|--|--|--|--|

- ◎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。