

臺南市立麻豆區麻豆國民中學 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/B 組	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	學習職業工作相關知識及技能並建立良好工作態度。							
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-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. 能培養基本職業能力與工作觀念。 2. 遵守職場安全衛生守則。							
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	口頭評量、觀察評量及實作評量。							
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

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第 1 周	3	1. 餐旅職群概論 2. 職業衛生安全 3. 認識廚房用具	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. 認識餐旅職群。 2. 了解餐飲衛生安全的重要性。 3. 認識常用廚房用具。	1. 介紹餐旅職群。 2. 說明安全及衛生的注意事項及要點。 3. 介紹常用工具及設備。	口頭評量 觀察評量	學習單
第 2 周	3							
第 3 周	3							
第 4 周	3	中餐烹調	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-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用各種廚房用具。 3. 提升職業工作能力。	1. 認識食品的特性。 2. 認識中餐常使用的工具。 3. 基礎刀工練習。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 5 周	3							
第 6 周	3							
第 7 周	3							
第 8 周	3							
第 9 周	3							
第 10 周	3	西餐烹調	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-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。	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用各種廚房用具。 3. 提升職業工作能力。	1. 認識食品的特性。 2. 認識西餐常使用的工具。 3. 基礎刀工練習。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 11 周	3							
第 12 周	3							
第 13 周	3							
第 14 周	3							
第 15 周	3							
第 16 周	3	飲料調製	特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。	特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用	1. 認識各式調飲。 2. 認識調飲常使用的工具。 3. 基礎練習。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 17 周	3							
第 18 周	3							
第 19 周	3							

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第 20 周	3		特職 6-IV-1 因應工作場域的變動保持工作效率。	處理。	各種調飲用具。 3. 提升職業工作能力。	4. 團隊合作完成各式調飲。		
第 21 周	3		特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。					

◎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。

臺南市立麻豆區麻豆國民中學 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/B 組	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		學習職業工作相關知識及技能並建立良好工作態度。						
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-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. 能培養基本職業能力與工作觀念。 2. 遵守職場安全衛生守則。						
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		口頭評量、觀察評量及實作評量。						
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 1 周	3	1. 食品職群概論 2. 職業衛生安全	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。	特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV	1. 認識食品職群。 2. 了解食品衛生安全的重要性。.	1. 介紹食品職群。 2. 說明安全及衛生的注意事項及要點。 3. 介紹常用工具及設備。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 2 周	0	3. 認識常見烘焙用具						

C6-1 彈性學習課程計畫(第三、四類)

第 3 周	3			-5 職場環境潛在危險的認識與	3. 認識烘焙廚房用具。			
第 4 周	3	烘培食品	特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。 特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。	防範。 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。	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用各種烘焙用具。 3. 提升職業工作能力。	1. 認識不同的烘焙食品。 2. 認識烘焙常使用的工具。 3. 烘焙餅乾及蛋糕技能練習。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 5 周	3							
第 6 周	3							
第 7 周	3	中式米食加工	特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 7-IV-3 因應不同對象主動調整職場溝通方式。	特職 C-IV-4 工作壓力的調適。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用各種廚房用具。 3. 提升職業工作能力。	1. 認識米食的特性。 2. 認識米食常使用的工具。 3. 製作各類米食製品。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 8 周	3							
第 9 周	3							
第 10 周	3							
第 11 周	3							
第 12 周	3	中式麵食加工		特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 培養良好工作態度。 2. 正確使用各種廚房用具。 3. 提升職業工作能力。	1. 認識麵食的特性。 2. 認識麵食常使用的工具。 3. 製作各類麵食製品。 4. 團隊合作完成各項食品。	口頭評量 觀察評量 實作評量	學習單
第 13 周	3							
第 14 周	3							
第 15 周	3							
第 16 周	3							
第 17 周	3							
第 18 周	3							

◎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。