

## 臺北市芳和實驗中學 112 學年度學習課程計畫

|                            |   |   |                                    |
|----------------------------|---|---|------------------------------------|
| <b>課程名稱</b>                | <input type="checkbox"/> 領域課程：<br><input checked="" type="checkbox"/> 特殊需求領域課程：職業教育<br><small>註：若有分組，須註明組別</small>  |   |                                    |
| <b>班型</b>                  | <input type="checkbox"/> 特教班 <input checked="" type="checkbox"/> 資源班  |   |                                    |
| <b>實施年級</b>                | <input type="checkbox"/> 7年級 <input type="checkbox"/> 8年級 <input checked="" type="checkbox"/> 9年級   | <b>節數</b>   | 每週 <u>3</u> 節                      |
| <b>核心素養<br/>具體內涵</b>       | <small>可結合總綱、相關領綱、或校本指標</small><br>特職-J-B2具備於職場中善用資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨職場中人與資訊、媒體的互動關係。<br>特職-J-B3具備與職業相關的一般知能與表現能力，並了解與職業相關的美感的特質、認知與表現方式，增進職業生活的豐富性及美感體驗。<br>特職-J-C1培養職業道德思辨與實踐能力，具備與職業相關的民主素養、法治觀念與環境意識，並主動參與職場中公益團體活動，關懷職業倫理議題及職業生態環境。<br>特職-J-C2具備職場中利他與合群的知能與態度，並培育於職場中相互合作及與人和諧互動的素養。 |   |                                    |
| <b>學習<br/>重點</b>           | <b>學習<br/>表現</b>  | <small>可結合相關領綱或調整</small><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3-IV-2依據步驟組合完成成品。<br>特職5-IV-2主動表達需求以增進工作效能。<br>特職6-IV-2接受他人指令修正工作程序。<br>特職6-IV-3正向回饋他人的工作指導。 |                                    |
|                            | <b>學習<br/>內容</b>  | <small>可結合相關領綱或調整</small><br>特職 B-IV-3工作效率的維持。<br>特職 B-IV-4工作參照標準的認識與檢視。<br>特職 B-IV-2物品的組合與拼裝方式。<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。                                |                                    |
| <b>課程目標<br/>(學年目標)</b>     | 1. 在職場的實務操作課程中，習得正確的職場資訊之檢索能力。<br>2. 透過實作課程，學習與他人合作的技能與態度，進而了解職場工作性質及職場與個人生活的關聯性。<br>3. 在實作課程中習得職場倫理及相關之工作規範，進而主動參加與職場相關之團體活動。  |   |                                    |
| <b>學習進度<br/>週次/節數</b>      | <b>單元子題</b>   | <b>單元內容與學習活動</b>  |                                    |
| <b>第<br/>1<br/>學<br/>期</b> | 1-7週  | 認識職場環境  | 1. 認識基本的工作場域守則。<br>2. 辨識工作場域的環境安全。 |
|                            | 8-14週   | 了解工作內容  | 1. 了解食物製備之工作內容。<br>2. 認識食物製備之工作程序。 |

|          |   |                   |   |
|----------|---|-------------------|---|
| 第2學期     | 15-22週  | 實作:工序及基本步驟        | 1. 食物製備之工作程序實作。<br>2. 食物製備之基本步驟實作。                                  |
|          | 23-29週  | 實作:<br>獨立完成食物製備工作 | 1. 依據食譜內容判斷食物製備工序並執行。<br>2. 蒐集職場中食物製備需要之相關資訊。                       |
| 第3學期     | 30-36週  | 實作:<br>合作完成食物製備工作 | 1. 依據食譜內容進行食物製備分工並執行。<br>2. 團隊合作完成各組指定之食物製備工作。                      |
|          | 37-41週  | 實作:實作與反思          | 1. 實作後,透過討論及填寫自我檢核表格了解自我工作表現。<br>2. 了解職場未來之發展性及需要再進修之各項技能與可參加之團體活動。 |
| 議題融入     | 若未融入議題,即寫無<br>生涯教育、安全教育   |                   |   |
| 評量規劃     | 依上下學期,敘寫評量項目(筆試、口試、表演、實作、作業、報告、資料蒐集整理、鑑賞、晤談、實踐、檔案評量、自我評量、同儕互評),評量結果得以等第、數量或質性文字描述紀錄等<br>實作評量40%、課堂觀察40%、同儕互評20% |                   |   |
| 教學設施設備需求 | 烘焙器材、電腦、大屏幕電視   |                   |   |
| 教材來源     | <input type="checkbox"/> 教科書 <input checked="" type="checkbox"/> 自編   |                   |   |
| 備註       |   |                   |   |