

臺北市芳和實驗中學 113 學年度學習課程計畫

課程名稱		☐ 領域課程： ☒ 特殊需求領域課程：職業教育 註：若有分組，須註明組別		
班型		☐ 特教班 ☒ 資源班		
實施年級		☐ 7年級 ☐ 8年級 ☒ 9年級	節數	每週 <u>3</u> 節
核心素養 具體內涵		可結合總綱、相關領綱、或校本指標 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。 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。 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。 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。		
學習重點	學習表現	可結合相關領綱或調整 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3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 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。		
	學習內容	可結合相關領綱或調整 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-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。		
課程目標 (學年目標)		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。 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。 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。		
學習進度 週次/節數		單元子題	單元內容與學習活動	
第1學期	1-7週	認識職場環境	1. 認識基本的工作場域守則。 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。 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。 2. 食物製備之基本步驟實作。
	23-29週	實作: 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。 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: 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。 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。 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 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 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		☐ 教科書 ☒ 自編	
備註			