

新北市\_\_國民中學 **114**學年度\_\_年級第**2**學期校定課程計畫 設計者：張瓊文

一、課程類別：

二、課程類別：(請勾選並於所勾選類別後填寫課程名稱)

1. ☐ 統整性主題/專題/議題探究課程：\_\_\_\_\_ 2. ☐ 社團活動與技藝課程：\_\_\_\_\_ ☐

3. ☒ 特殊需求領域課程：職業教育\_\_\_\_\_ 4. ☐ 其他類課程：\_\_\_\_\_

課程內容修正回復：

當學年當學期課程審閱意見	對應課程內容修正回復
1.課程計畫內容寫正確，包含校名、學年度、年級、領域名稱學習節數、課程內涵、素養導向教學規劃。2.能符合以學生為本位的課程設計。3.學習目標、教學活動、評量方式等符合學生需求。4.教學活動生活化、延展性，落實生涯規劃、安全教育、戶外教育、生活科技、家庭教育、環境教育等議題。	持續生活化、多元性與學生本位

◎當學期課程審查後，請將上述欄位自行新增並填入審查意見及課程內容修正回復。

三、學習節數：每週(3)節，實施(21)週(九年級17週)，共(63)節。

四、課程內涵：

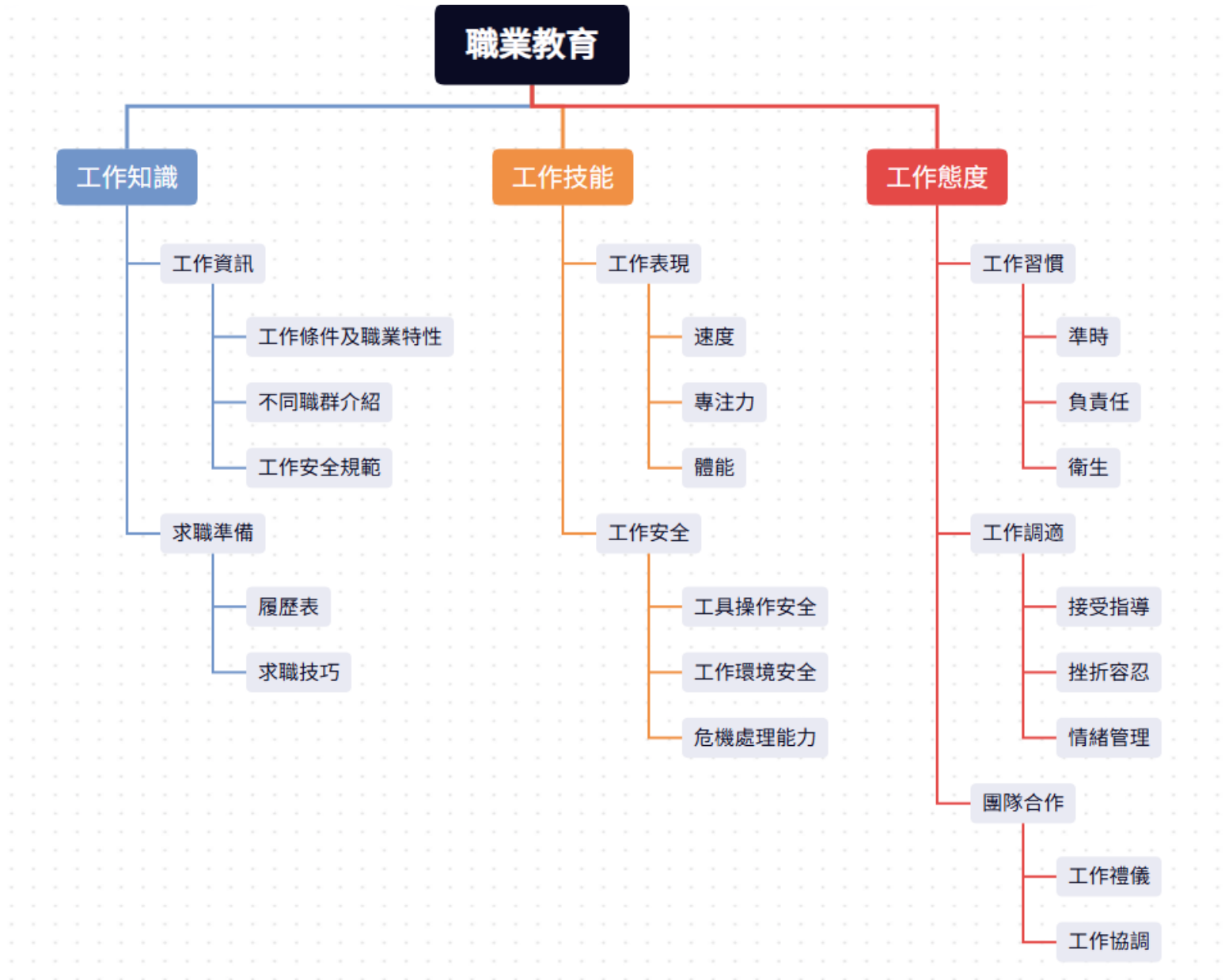
總綱核心素養	學習領域核心素養
<p>依總綱核心素養項目及具體內涵勾選</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> A1身心素質與自我精進</p> <p><input type="checkbox"/> A2系統思考與解決問題</p>	<p>特職-J-A1 具備職場所需良好的身心發展知能與態度，並於團體中展現自我潛能、探索人性、自我價值及生命意義、積極實踐。</p>

<input type="checkbox"/> A3規劃執行與創新應變 <input checked="" type="checkbox"/> B1符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3藝術涵養與美感素養 <input type="checkbox"/> C1道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3多元文化與國際理解	<p>特職-J-B1 具備於職場中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，應用於職場中。</p> <p>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。</p>
--	---

五、本學期達成之學生素養指標：(每向度勾選 1-2 個即可)

圖像	向度	素養指標			
陽光	正向健康	正向		健康	
		1.關懷尊重	V	1.身心平衡	V
		2.正面思考	V	2.快樂生活	V
飛鷹	宏觀卓越	宏觀		卓越	
		1.溝通表達	V	1.靈活創新	
		2.放眼國際		2.追求榮譽	
碧水	適性學習	適性		學習	
		1.欣賞接納	V	1.終身學習	
		2.適性揚才	V	2.活學活用	V
獅子	領導勇敢	領導		勇敢	
		1.解決問題	V	1.自信創新	
		2.獨立思考		2.勇於承擔	V

六、課程架構：(自行視需要決定是否呈現，但不可刪除。)



## 五、課程融入議題情形：

1. 是否融入安全教育(交通安全)：■是(第\_4\_週) □否

2. 是否融入戶外教育：■是(第\_6\_週) □否

3. 是否融入性別平等教育：■是(第\_4\_週) □否

4. 其他議題融入情形(有的請打勾)：□生命教育、□人權、■環境、□海洋、□品德、□法治、□科技、■資訊、□能源、□防災、

□家庭教育、■生涯規劃、□多元文化、□閱讀素養、□國際教育、□原住民族教育

## 六、素養導向教學規劃：

教學期程	學習重點		單元/主題名稱與活動內容	節數	教學資源	學習策略	評量方式	融入議題	備註
	學習表現	學習內容							
第一週 1/21-1/23	工作資訊 特職 1-IV-1 列舉查詢工作 資訊的管道。 特職 1-IV-2 列舉常見職業 所應具備的工作 條件。 特職 1-IV-3 描述自己有意 願從事的工作的 基本條件。 特職 1-IV-5 認識所欲就讀	工作知識 特職 A-IV-1 工作資訊與條 件、進修管道 的查詢方式。 工作態度 特職 C-IV-3 工作時間規範 的遵守。	單元一 認識自我 活動一 能力與工作 1. 分享未來想從事的工作內容。 2. 利用網路查詢工作資訊與條件。 3. 讓學生利用 CHAT GPT，輸入指令，看看自己與想做的工作差距有多大。 活動二 高職職群介紹 4. 帶領學生利用網路搜尋，查詢高中服務群科：農藝、餐飲、美	3	電腦、大 屏、平 板、學習 單、掃具	異質分組	觀察記錄 課堂回答 參與態度	生涯規劃 涯 J3 覺察 自己的能力 與興趣。 涯 J7 學習 蒐集與分析 工作環境的 資料。 資訊科技 資 E8 認識 基本的數位 資源整理方 法。	□實施跨領域 或跨科目協同 教學(需另申 請授課鐘點 費) 1. 協同科目： _____ 2. 協同節數： _____

	科系內容資訊。		<p>容、環境清潔、門市服務。並說明不同職群間的差異。</p> <p>5. 介紹升學管道。</p> <p>6. 上台分享自己未來想要唸讀的學校(職群)、從事的工作及目前需要努力的部分。</p> <p><b>活動三 職業教室安全規定</b></p> <p>7. 師生共同訂定教師規則，並明訂獎懲機制</p> <p>8. 說明職業教室安全守則</p> <p>9. 進行職業教室物品搜尋挑戰</p>						
第二週 2/16~2/20	*除夕及春節假期								
第三週 2/23-2/27 2/23開學 * 2/27(五)和平紀念日調整放假	<p><b>工作資訊</b></p> <p>特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b></p> <p>特職3-IV-3 依據工作要求維持作業速</p>	<p><b>工作知識</b></p> <p>特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b></p> <p>特職 B-IV-4</p>	<p><b>單元二 清潔工作</b></p> <p><b>活動一 認識清潔工作(服務群)</b></p> <p>1. 分享不同的清潔工作：門市清潔、飯店房務整理、動物園清潔等。</p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、掃具(掃把、畚箕、拖把、水桶、刮刀、抹布)	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

	<p>度，在時限內完成工作。</p> <p><b>工作習慣</b></p> <p>特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p>	<p>工作參照標準的認識與檢視。</p> <p><b>工作態度</b></p> <p>特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。</p>	<p>2. 連結工作與生活的關係，哪些技能可以運用在生活中。</p> <p>3. 介紹常見清潔用具，並讓學生進行配對。</p> <p><b>活動二 環境打掃實作</b></p> <p>4. 認識掃地、拖地工具，教師示範用法。</p> <p>5. 小組練習掃地及拖地。</p> <p>6. 同儕檢核及分享。</p> <p><b>活動三 擦桌子與擦玻璃</b></p> <p>7. 介紹及示範刮刀用法。</p> <p>8. 小組練習擦桌子與擦玻璃，並分組競賽誰擦得又快又乾淨。</p> <p>9. 分享與討論。</p>						
<p>第四週 3/2-3/6 (3/3~3/4 九年級複習考)</p>	<p><b>工作安全</b></p> <p>特職 4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。</p> <p>特職 4-IV-4 遵守不同工作</p>	<p><b>工作知識</b></p> <p>特職 A-IV-4 認識雇主徵才的方式與條件等相關資訊。</p> <p><b>工作技能</b></p> <p>特職 B-IV-5</p>	<p><b>單元三 職業安全與衛生</b></p> <p><b>活動一 認識與預防職災</b></p> <p>1. 認識不同職場中潛在的危險。</p> <p>2. 認識常見的職業傷害。</p> <p>3. 學習預防職災與職業傷害。</p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、便條紙	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度	<p><b>安全教育</b></p> <p>安 J2 判斷常見的事故傷害。</p> <p><b>性別平等</b></p> <p>性 J9 認識性別權益相關法律</p>	

	<p>場域之安全規範。</p> <p><b>工作調適</b></p> <p>特職 6-IV-4 區辨不同的工作價值觀。</p>	<p>職場環境潛在危險的認識與防範。</p> <p><b>工作態度</b></p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p>	<p>4. 發生職災或職業傷害的後續處理。</p> <p><b>活動二 職業權益與性別</b></p> <p>5. CRPD 易讀本問與答。</p> <p>6. 工作的性別權益、身障權益與保障。</p> <p><b>活動三 職場衛生</b></p> <p>7. 常見的職場衛生問題：個人與環境衛生。</p> <p>8. 認識因為衛生習慣衍生出的新聞議題。</p> <p>9. 如何保持個人及環境衛生(便條紙腦力激盪)。</p> <p>10. 學生分組分享。</p>					與性別平等運動的楷模，具備關懷性別少數的態度。	
<p>第五週 3/9-3/13</p>	<p><b>工作資訊</b></p> <p>特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b></p> <p>特職3-IV-3 依據工作要求的維持作業速</p>	<p><b>工作知識</b></p> <p>特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b></p> <p>特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。</p>	<p><b>單元四 園藝工作 1</b></p> <p><b>活動一 適合春天栽種植物</b></p> <p>1. 認識春天常見的農作物及觀賞植物。</p> <p>2. 認識農園藝基本用舉及場地。</p> <p>3. 介紹番茄特性及種植注意事項。</p> <p><b>活動二 整理花圖</b></p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、番茄植株、鬆土工具、澆花器	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

	<p>度，在時限內完成工作。 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 <b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 <b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p>特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 <b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>4. 依據流程圖，進行校園除草、整地及培土。 5. 同儕分享施作過程優缺點。 <b>活動三 種植番茄</b> 6. 將小盆的番茄進行移植並充分澆水。 7. 設立番茄支持架。 8. 物品歸位。 9. 介紹後續施肥技巧及時間。</p>					
<p>第六週 3/16-3/20</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 <b>工作表現</b> 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-1</p>	<p><b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。 <b>工作技能</b> 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p>	<p><b>單元五 園藝工作 2</b> <b>活動一 香草植物</b> 1. 認識校園種植的香草植物，並請學生用平板拍照。 2. 介紹常見的香草植物、感官體驗，寫下視、嗅、觸覺感受。 3. 介紹香草產品。 <b>活動二 製作植物介紹牌</b> 4. 分組製作不同種類的植物介紹，須包含：植物名稱、特性、用</p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、護貝膠膜、冰棒棍、熱熔槍、香草茶包	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度	<p><b>環境教育</b> 環 J1 了解生物多樣性及環境承載力的重要性。 <b>戶外教育</b> 戶 J 2 擴充對環境的理解，運用所學的知識到生活當，具備觀察、</p>



	<p>閱讀手冊進行操作工作。</p> <p><b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p><b>工作調適</b> 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p><b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>途。(先用 WORD 打好字)</p> <p>5. 讓學生運用 CANVA 設計植物介紹，並印出來自行切割、護貝，黏製冰棒棍。</p> <p>6. 到花圃插上介紹牌。</p> <p><b>活動三 製作香草飲品</b></p> <p>7. 調製天然香草茶。</p> <p>8. 練習介紹香草茶的製作原料、步驟及用途，並與小組成員互相介紹。</p> <p>9. 分享上課心得。</p>					<p>描述、測量、紀錄的能力。</p> <p><b>資訊教育</b> 資 E6 認識與使用資訊科技以表達想法。</p>	
<p>第七週 3/23-3/27</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b> 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。</p> <p>特職3-IV-1</p>	<p><b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b> 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。</p>	<p><b>單元六 園藝工作 3</b></p> <p><b>活動一 植物染</b></p> <p>1. 介紹生活中常見天然染料及其顏色。</p> <p>2. 介紹天然染料的手工藝品。</p> <p><b>活動二 洋蔥皮染布及染蛋</b></p> <p>1. 介紹染布及染蛋流程</p> <p>2. 到校園選取適當的葉子或花瓣。</p> <p>3. 綁染技法教學。</p>	3	<p>電腦、大屏、平板、學習單、洋蔥皮、卡式爐、鍋子、絲襪、QQ線、雞蛋</p>	<p>異質分組 工作分析法</p>	<p>觀察記錄 課堂回答 參與態度</p>		

	<p>閱讀手冊進行操作工作。</p> <p><b>工作習慣</b></p> <p>特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p><b>工作調適</b></p> <p>特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p>特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p> <p><b>工作態度</b></p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>4. 選擇喜歡的圖樣並練習綁染。</p> <p>5. 將葉片或花瓣用水放置蛋上，用絲襪及 QQ 線綁起。</p> <p>6. 成品分享及環境整理。</p>						
<p>第八週 3/30-4/3 (4/1~4/2 第一次段考) *4/3 兒童節 調整放假</p>	<p><b>工作資訊</b></p> <p>特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b></p> <p>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。</p> <p>特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p><b>工作知識</b></p> <p>特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b></p> <p>特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。</p> <p>特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p> <p>特職 B-IV-5</p>	<p><b>單元七 烘焙 1- 餅乾</b></p> <p><b>活動一 烘焙基礎介紹</b></p> <p>1. 介紹烘焙相關職業與工作條件。</p> <p>2. 常見的烘焙器具與烘焙食品簡介。</p> <p><b>活動二 烤箱的使用</b></p> <p>3. 簡介烤箱的使用方式</p> <p>4. 說明烤箱安全注意事項。</p> <p><b>活動三 蔓越莓燕麥餅乾</b></p> <p>5. 介紹餅乾製作使用食材與流程。</p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、蔓越莓燕麥餅乾材料、烤箱、鍋具	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度	<b>生涯規劃</b> 涯 J7 學習蒐集與分析工作環境的資料。	

	<b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 <b>工作調適</b> 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。	職場環境潛在危險的認識與防範。 <b>工作態度</b> 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	6. 學生檢核材料並秤量所需材料。 7. 製作餅乾、分享及清潔。						
第九週 4/6-4/10 (4/11 校慶暫定) *4/6 民族掃墓節調整放假	<b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 <b>工作表現</b> 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-1 閱讀手冊進行操作工作。	<b>工作知識</b> 特職A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。 <b>工作技能</b> 特職B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職B-IV-1 工作手冊的閱讀。 <b>工作態度</b>	<b>單元八 烘焙 2- 餅乾</b> <b>活動一 複習餅乾製作材料</b> 1. 不同麵粉的觀察紀錄(視、觸覺)。 2. 列出常見不同餅乾，並請學生觀察記錄外觀、口感，判斷與使用的材料有何關聯。 <b>活動二 切片餅乾</b> 3. 介紹餅乾製作使用食材與流程。 4. 學生檢核材料並秤量所需材料。	3	電腦、大屏、平板、學習單、切片餅乾材料、烤箱、鍋具	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

	<b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 <b>工作調適</b> 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。	特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	5. 依流程製作餅乾及清潔。 <b>活動三 練習包裝</b> 6. 介紹烘焙常用包裝。 7. 使用自黏袋包裝餅乾，並貼上標籤貼紙。						
第十週 4/13-4/17 ◎4/13 校慶 補假暫定	<b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 <b>工作表現</b> 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-1 閱讀手冊進行操作工作。 <b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。	<b>工作知識</b> 特職A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。 <b>工作技能</b> 特職B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職B-IV-1 工作手冊的閱讀。 <b>工作態度</b> 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	<b>單元九 烘焙 3- 餅乾</b> <b>活動一 擠花袋介紹</b> 1. 介紹擠花袋及其產品（鮮奶油、餅乾）。 2. 利用擠花袋練習擠馬鈴薯泥。（教師協助烤馬鈴薯泥） <b>活動二 曲奇餅乾</b> 3. 介紹曲奇餅乾製作使用食材與流程。 4. 學生檢核材料並秤量所需材料。 5. 依流程製作餅乾、自黏袋包裝及清潔。	3	電腦、大屏、平板、學習單、曲奇餅乾材料、擠花袋、烤箱、鍋具、馬鈴薯泥	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

	<b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行 操作工作。	特職 C-IV-5 工作指導與工 作程序修正的 回應。							
第十一週 4/20-4/24 (4/21~4/22 九年級複習 考)	<b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意 願從事的工作 的基本條件。 <b>工作表現</b> 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-1 閱讀手冊進行 操作工作。 <b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作 器具。 <b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行 操作工作。	<b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條 件、進修管道 的查詢方式。 <b>工作技能</b> 特職 B-IV-4 工作參照標準 的認識與檢 視。 特職 B-IV-1 工 作手冊的閱 讀。 特職 B-IV-5 職場環境潛在 危險的認識與 防範。 <b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工 作器具的正確 使用。	<b>單元九 加工食品 1</b> <b>活動一 常見加工方法</b> 1. 介紹食物加工的原因：好吃、保存久。 2. 常見的加工方法：鹽漬、糖漬等。 <b>活動二 玻璃罐消毒</b> 3. 介紹玻璃罐消毒步驟及安全注意事項。 4. 學生依流程完成玻璃罐消毒。 <b>活動三 醃梅子</b> 5. 介紹醃梅子使用食材與流程。 6. 學生檢核材料並秤量所需材料。 7. 依流程製作醃梅子及清潔。	3	電腦、大 屏、平板、 學習單、醃 梅子材料、 瓦斯爐、鍋 具、玻璃罐	異質分組 工作分析 法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

		特職 C-IV-5 工作指導與工 作程序修正的 回應。							
第十二週 4/27-5/1 (4/29~4/30 九年級 第二次段考) * 5/1 勞動節放假	<b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意 願從事的工作 的基本條件。 <b>工作表現</b> 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-1 閱讀手冊進行 操作工作。 <b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作 器具。 <b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行 操作工作。	<b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條 件、進修管道 的查詢方式。 <b>工作技能</b> 特職 B-IV-4 工作參照標準 的認識與檢 視。 特職 B-IV-1 工 作手冊的閱 讀。 <b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工 作器具的正確 使用。 特職 C-IV-5 工作指導與工 作程序修正的 回應。	<b>單元十 加工食品 2</b> <b>活動一 泡菜</b> 1. 介紹台式泡菜、黃金 泡菜及韓式泡菜等不 同的醃泡菜。 2. 學生品嚐不同泡菜， 並記錄口感、味道， 找出泡菜共通性： 酸、鹹、脆、甜。 <b>活動二 玻璃罐消毒</b> 3. 介紹玻璃罐消毒步驟 及安全注意事項。 4. 學生依流程完成玻璃 罐消毒。 <b>活動三 製作醃蘿蔔(切丁)</b> 5. 介紹醃蘿蔔使用食材 與流程。 6. 學生檢核材料並秤量 所需材料。 7. 依流程製作醃蘿蔔及 清潔。	3	電腦、大 屏、平板、 學習單、醃 蘿蔔材料、 瓦斯爐、鍋 具、玻璃罐	異質分組 工作分析 法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

第十三週 5/4-5/8	<b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 <b>工作表現</b> 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-1 閱讀手冊進行操作工作。 <b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。 <b>工作調適</b> 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。	<b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。 <b>工作技能</b> 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 <b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	<b>單元十 加工食品 3</b> <b>活動一 玻璃罐消毒</b> 1. 介紹玻璃罐消毒步驟及安全注意事項。 2. 學生依流程完成玻璃罐消毒。 <b>活動二 百香果醃南瓜</b> 3. 介紹百香果醃南瓜使用食材與流程。 4. 學生檢核材料並秤量所需材料。 5. 依流程製作百香果醃南瓜及清潔。 <b>活動三 使用標籤機</b> 1. 介紹標籤機使用方法及常件產品標籤。 2. 學生自行用平板打出百香果醃南瓜使用食材，並印出貼至瓶身。	3	電腦、大屏、平板、學習單、百香果醃南瓜材料、瓦斯爐、鍋具、玻璃罐、標籤機	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		
第十四週 5/11-5/15 (5/16~5/17 教育會考)	<b>工作資訊</b> 特職1-IV-3	<b>工作知識</b> 特職 A-IV-1	<b>單元十一 中式餐食烹調 1</b> <b>活動一 餐飲職群介紹</b> 3. 介紹餐飲相關職業與工作條件。	3	電腦、大屏、平板、學習單、圍裙、刀具、	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度	生涯規劃 涯 J7 學習 蒐集與分析	

	<p>描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b> 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-1 閱讀手冊進行操作工作。</p> <p><b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p><b>工作調適</b> 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p>工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b> 特職B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p> <p><b>工作態度</b> 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>4. 介紹高職餐飲相關課程(影片)。</p> <p>5. 常見的中餐器具與基礎刀工簡介。</p> <p><b>活動二 廚房的穿著</b></p> <p>6. 介紹常見食物製備人員穿著</p> <p>7. 練習打結</p> <p>8. 兩人一組互相協助穿圍裙</p> <p><b>活動三 製作春捲</b></p> <p>9. 介紹春捲製作流程</p> <p>10. 分組將材料切長條</p> <p>11. 包春捲、分享及清潔</p>		砧板、春捲材料(小黃瓜、熟紅蘿蔔、蛋皮、花糖粉、春捲皮)			工作環境的資料。 涯 J8 工作教育環境的類型與現況。	
<p>第十五週 5/18-5/22 (5/19~5/20 七八年級 第二次段考)</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b></p>	<p><b>工作知識</b> 特職A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b></p>	<p><b>單元十二 中式餐食烹調 2</b></p> <p><b>活動一 刀工介紹-切條</b></p> <p>1. 說明刀工的重要性。</p> <p>2. 介紹如何將不同食材切條。</p> <p><b>活動二 製作壽司</b></p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、圍裙、瓦斯爐、刀具、砧板、壽司	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		




	<p>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-1 閱讀手冊進行操作工作。</p> <p><b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p><b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p>特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。</p> <p><b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>3. 介紹壽司製作流程 4. 說明用火安全注意事項。 5. 製作壽司：煎火腿及蛋皮、材料切條、使用竹簾包壽司。 6. 分享與清潔</p>		材料(小黃瓜、熟紅蘿蔔、蛋皮、米飯、海苔、火腿、醋、鹽巴)				
<p>第十六週 5/25-5/29</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 <b>工作表現</b></p>	<p><b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。 <b>工作技能</b></p>	<p><b>單元十三 中式餐食烹調 3</b> <b>活動一刀工介紹-切丁</b> 1. 介紹如何將不同食材切丁。 2. 強調拿刀的方式與手放的位置。</p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、圍裙、瓦斯爐、刀具、砧板、馬鈴	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

	<p>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-1 閱讀手冊進行操作工作。</p> <p><b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p><b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p>特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。</p> <p><b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p><b>活動二 電鍋介紹及使用</b> 3. 介紹電鍋基礎外觀及使用方法。 4. 說明電器用品安全注意事項。</p> <p><b>活動三 製作馬鈴薯蛋沙拉</b> 5. 介紹馬鈴薯蛋沙拉流程。 6. 介紹壓泥器及替代品(叉子)使用。 7. 製作馬鈴薯蛋沙拉：分組切丁紅蘿蔔、小黃瓜、玉米筍 8. 分享與清潔</p>		薯蛋沙拉材料(小黃瓜、熟紅蘿蔔、馬鈴薯、雞蛋、美乃滋)				
<p>第十七週 6/1-6/5 (6/5 九年級畢業典禮暫定)</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b></p>	<p><b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b></p>	<p><b>單元十四 基礎縫紉 1</b> <b>活動一 成衣業介紹</b> 1. 介紹跟衣物相關之職群與職業。 2. 介紹不同的布料與生活的關係，讓學生透</p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、安全針、不織布、縫紉機	異質分組工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度	<b>生涯規劃</b> 涯 J7 學習蒐集與分析工作環境的資料。	

	<p>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-1 閱讀手冊進行 操作工作。 <b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作 器具。 <b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行 操作工作。</p>	<p>特職 B-IV-4 工作參照標準 的認識與檢 視。 特職 B-IV-1 工 作手冊的閱 讀。 <b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工 作器具的正確 使用。 特職 C-IV-5 工作指導與工 作程序修正的 回應。</p>	<p>過視覺、觸覺進行觀 察紀錄。 <b>活動二 縫紉手法</b> 3. 介紹不同縫紉手法及 其成品。 4. 介紹縫紉機(教師使 用，學生輪流在老師 協助下操作一次)。 <b>活動三 練習平針縫</b> 5. 給予視覺提示的不織 布，學生利用安全針 練習平針縫。 進階學生可練習回針縫。</p>					涯 J8 工作 教育環境的 類型與現 況。	
<p>第十八週 6/8-6/12</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意 願從事的工作 的基本條件。 <b>工作表現</b> 特職3-IV-3 依據工作要求 維持作業速</p>	<p><b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條 件、進修管道 的查詢方式。 <b>工作技能</b> 特職 B-IV-4 工作參照標準 的認識與檢 視。</p>	<p><b>單元十五 基礎縫紉 2</b> <b>活動一 端午節簡介</b> 1. 介紹端午節常見習 俗：包粽子、香包。 2. 說明香包內容物及其 由來。 <b>活動二 香包製作</b> 3. 介紹香包製作材料及 步驟。(安全針)</p>	3	電腦、大 屏、平板、 學習單、 DIY 香包材 料	異質分組 工作分析 法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

	<p>度，在時限內完成工作。 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p> <p><b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p><b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p>特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p> <p><b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>4. 香包內使用學期初介紹過的香草植物。</p> <p>6. 學生依流程完成香包，並上台分享。</p>						
<p>第十九週 6/15-6/19 *6/19 端午節放假</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b> 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-1</p>	<p><b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b> 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。</p> <p>特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p>	<p><b>單元十六 基礎縫紉 3</b> <b>活動一 練習使用一般針</b></p> <p>1. 說明使用針的注意事項：手放的位置、確認下針點、用完的針如何收拾等。</p> <p>2. 讓學生練習穿針、打結、收針。</p> <p><b>活動二 小背包製作</b></p> <p>3. 介紹背包製作材料及步驟。</p> <p>4. 學生用鉛筆在布上畫簡單圖形(自行設計)</p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、背包材料	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

	<p>閱讀手冊進行操作工作。</p> <p><b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p><b>工作調適</b> 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p>特職B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。</p> <p><b>工作態度</b> 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>5. 選喜歡顏色的線縫紉出圖形。</p> <p>6. 拍照分享。</p>  <p>(示意圖)</p>						
<p>第二十週 6/22-6/26</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b> 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。</p> <p>特職3-IV-1</p>	<p><b>工作知識</b> 特職A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p>特職A-IV-4 認識雇主徵才的方式與條件等相關資訊。</p> <p><b>工作技能</b> 特職B-IV-4</p>	<p><b>單元十七 烘焙 4- 蛋糕</b> <b>活動一 蛋糕基礎介紹</b></p> <p>1. 介紹不同的蛋糕種類：麵糊類、乳沫類、戚風類。</p> <p>2. 簡介未來高職相關課程、可能考取的烘焙證照內容及方式、證照與工作的關係。</p> <p><b>活動二 蘋果磅蛋糕</b></p> <p>3. 介紹磅蛋糕比例，及今日蘋果磅蛋糕製作使用食材與流程。</p>	3	<p>電腦、大屏、平板、學習單、蘋果磅蛋糕材料、烤箱、鍋具、自黏袋</p>	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度	生涯規劃 涯 J8 工作 教育環境的 類型與現況。	

	<p>閱讀手冊進行操作工作。</p> <p><b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作器具。</p> <p><b>工作調適</b> 特職3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p>	<p>工作參照標準的認識與檢視。</p> <p>特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p> <p><b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。</p>	<p>4. 學生檢核材料並秤量所需材料。</p> <p>5. 蘋果切丁、製作瓶果醬(結合之前刀工及加工食品課程複習)。</p> <p>6. 製作蛋糕、分切蛋糕、自黏袋包裝、分享及清潔。</p>						
<p>第二十一週 6/29-7/3 (6/29~6/30 第三次段考) 6/30 休業式 暫定</p>	<p><b>工作資訊</b> 特職1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p> <p><b>工作表現</b> 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。</p>	<p><b>工作知識</b> 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。</p> <p><b>工作技能</b> 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。</p>	<p><b>單元十七 烘焙 5- 蛋糕</b> <b>活動一 超市購物</b> 1. 給學生食材清單及金錢 500 元，至鄰近的全聯購買所需要的材料。</p> <p>2. 練習記帳、控制預算。</p> <p><b>活動二 檸檬磅蛋糕</b> 3. 介紹檸檬磅蛋糕製作使用食材與流程。</p>	3	電腦、大屏、平板、學習單、檸檬磅蛋糕材料、烤箱、鍋具、自黏袋	異質分組 工作分析法	觀察記錄 課堂回答 參與態度		

	特職3-IV-1 閱讀手冊進行 操作工作。 <b>工作習慣</b> 特職5-IV-1 妥善保管工作 器具。 <b>工作調適</b> 特職 3-IV-1 閱讀手冊進行 操作工作。	特職 B-IV-1 工 作手冊的閱 讀。 <b>工作態度</b> 特職 C-IV-1 工作場域中工 作器具的正確 使用。 特職 C-IV-5 工作指導與工 作程序修正的 回應。	4. 學生檢核材料並秤量 所需材料。 5. 擠檸檬汁、製作蛋 糕。 6. 製作檸檬糖霜裝飾(練 習削皮器)。 7. 分切蛋糕、自黏袋包 裝、分享及清潔。						
--	--	---	---	--	--	--	--	--	--

七、本課程是否有校外人士協助教學：(本表格請勿刪除。)

☐ 否，全學年都沒有(以下免填)。

☐ 有，部分班級，實施的班級為：\_\_\_\_\_。

☐ 有，全學年實施。

教學期程	校外人士協助之課程大綱	教材形式	教材內容簡介	預期成效	原授課教師角色
		<input type="checkbox"/> 簡報  <input type="checkbox"/> 印刷品  <input type="checkbox"/> 影音光碟  <input type="checkbox"/> 其他於課程或活動中使用之 教學資料，請說明： _____			


☆上述欄位皆與校外人士協助教學及活動之申請表一致。