

臺北市立南門國民中學 111 學年度學習課程計畫

課程名稱	<input type="checkbox"/> 領域課程： <input checked="" type="checkbox"/> 特殊需求領域課程：職業教育		
班型	<input checked="" type="checkbox"/> 特教班 <input type="checkbox"/> 資源班		
實施年級	<input type="checkbox"/> 7年級 <input type="checkbox"/> 8年級 <input type="checkbox"/> 9年級 <input checked="" type="checkbox"/> 跨年級(7、8、9)	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-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。 特職-J-B3 具備與職業相關的藝術展演的一般知能與表現能力，欣賞各種與職業相關的藝術的風格和價值，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。		
學習重點	學習表現	可結合相關領綱或調整 特職3-IV-2依據步驟組合完成成品。 特職3-III-1 表現移動與負重能力完成指定工作。 特職3-III-2 依據不同分類架構進行排列整理。 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5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職6-IV-2接受他人指令修正工作程序。	
	學習內容	特職 B-IV-2物品的組合與拼裝。 特職 C-IV-1工作場域中工作器具的正確使用。	
課程目標 (學年目標)	1. 能依據工作情境選用適合的配備 2. 能依照工作流程與步驟完成成品		
學習進度 週次/節數	單元主題	單元內容與學習活動	
第1學期	第1-10週	園藝大師-爬藤植物	1. 認識爬藤植物 2. 種植爬藤植物 3. 除蟲、施肥 4. 作物收成 5. 作物烹飪
	第11-21週	烹飪主題-西餐廳	1. 認識食材 2. 認識廚具 3. 安全、衛生的觀念介紹 4. 製作餐點 5. 清潔整理

第2學期	第1-7週	包裝大師-各式包裝物品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識各種包裝媒材 2. 練習分辨、打開各種包裝媒材 3. 使用器具各式安全注意事項 4. 練習使用各式包裝媒材包裝 5. 根據實際情境將指定物品使用適合包裝媒材包裝
	第8-14週	文書小達人-各式辦公用品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 辨認各項辦公用品 2. 能正確使用文書用具(例如：釘書機、資料夾、膠水、剪刀、打洞機、護貝機、碎紙機等)。 3. 能依照實際情境選用適合的辦公用品
	第15-20週	飲料調製	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識食材 2. 認識工具 3. 安全、衛生的觀念介紹 4. 製作餐點 5. 清潔整理
議題融入		若未融入議題，即寫無 無	
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(60%)、課堂觀察(40%)	
教學設施設備需求		廚房、園藝用具	
教材來源		<input type="checkbox"/> 教科書 <input checked="" type="checkbox"/> 自編	
備註			