

臺北市立北投國民中學 112 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		
班型		☐ 特教班 ☒ 資源班		
實施年級		☐ 7年級 ☐ 8年級 ☐ 9年級 ☒ 跨年級(7、8、9)	節數	每週 3 節
核心素養 具體內涵		特職-J-A2 具備理解職場情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決職場議題。 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。 特職-J-C3 具備敏察和接納職場多元文化的涵養，關心職業事務，並尊重與欣賞職業差異		
學習 重點	學習 表現	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 認識所欲就讀科系內容資訊。 特職3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 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-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7-IV-2 表現良好的職場禮儀。		
	學習 內容	特職A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。 特職B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。		
課程目標 (學年目標)		1. 能瞭解各科系所學內容及未來職業所需條件。 2. 能具有正確的工作調適態度，以適應工作場域人、事、物的變化。 3. 能遵守工作安全規範，注意工作安全，正確操作工具。		
學習進度		單元子題	單元內容與學習活動	

週次/節數			
第1學期	第1週	課程說明	成員分組並介紹教室材料及器具。
	第2-4週	餅乾類	學習製作基本麵團並延伸為果醬餅乾及巧克力豆餅乾。
	第5-6週	糕點類	學習麵糊的調製，並延伸為銅鑼燒、杯子蛋糕、法式薄餅。
	第7-8週	課程討論	單元回顧與心得回饋
	第9-11週	中式麵食	學習烹飪麵製品，例如：炒麵、湯麵、涼麵。
	第12-14週	中式餐點	學習烹飪炒飯、包水餃及自製粉漿蛋餅。
	第15週	課程討論	單元回顧與心得回饋
	第16-17週	醃製類	認識醃製小黃瓜及台式泡菜。
	第18-19週	飲料調製	學習調製蔬果汁及乳品飲料。
	第20~21週	總結性評量	總結評量檢核自己學過的餐點有哪些及應注意事項工作
第2學期	第1週	課程說明	成員分組及課程介紹
	第2-4週	園藝	認識園藝相關器具的使用方式，及進行園藝的填土與施肥的工作。
	第5-7週	園藝	依指示進行園藝種植及修剪工作，例如：種植瓜果類植物。
	第8週	課程討論	單元回顧與心得回饋
	第9-10週	清潔實務	學習使用戶外清潔的掃具，例如：使用夾子撿垃圾、竹掃把掃落葉。
	第11-12週	清潔實務	學習使用居家清潔的用具，例如：玻璃清潔、風扇清洗、紗窗清潔。
	第13-14週	課程討論	單元回顧與心得回饋
	第15-16週	園藝	依指示進行園藝採收工作。
	第17-19週	香包	認識裁縫基本器具及學習裁縫基本技法。
	第20週	總結性評量	檢核本學期的所有課程之工作項目。
議題融入		生涯規劃教育	
評量規劃		實作評量(40%)、自我評量(10%)、同儕互評(10%)、課堂觀察(40%)	
教學設施 設備需求		單槍、電腦、職業試探各項器具(烹飪、園藝、清潔)	
教材來源		☐ 教科書 ☒ 自編	
備註			