

嘉義縣民和國小 109 學年度校訂課程第三類特殊需求領域生活管理課程教學內容規劃表

設計者：吳如婷

一、教材來源：■自編□編選-參考教材 二、本領域每週學習節數：1 節 三、教學對象：學障 5 年級 3 人，6 年級 1 人、自閉症 6 年級 1 人，共 5 人

四、安置類型：不分類資源班

五、核心素養/課程目標

領域核心素養	課程（學年）目標
<p>特生-P-A1 具備個人生活自理能力，建立良好的生活習慣，參與家庭活動、探索個人休閒興趣，並於生活中開始生涯覺知與探索，對自身事務展現尋求協助、表達想法、選擇與決定的行為。</p> <p>特生-P-A2 覺察及理解生活自理問題，具備表達需求、尋求協助等問題解決能力，並藉由自我管理、自我倡導等策略增進系統性思考的能力。</p> <p>特生-P-C2 藉由生活自理及參與團體休閒與家庭、學校、社區生活，增進對自我與他人的理解與責任感、嘗試透過溝通、協調以增加團隊參與的機會。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 注意居家安全，避免引發危險情境。 2. 能正確使用廚房中的用具(瓦斯、電鍋、烤箱、刀具)做簡易的烹飪。 3. 養成良好的飲食衛生習慣及用餐禮儀。 4. 學會烹飪前的準備工作。 5. 加強清潔技巧，於烹飪前後保持環境整潔。 6. 提升與同儕互動、互助合作的能力。

五、本學期課程內涵：第一學期

教學進度	單元名稱	領域課程學習表現	學習目標	學習內容	表現任務（評量內容）
第 1-5 週	廚房安全要注意	<p>特生 3-sP-3 認識及避免常見的危險情境。</p> <p>特生 2-sP-9 辨識家中潛在危險處並注意自身與門戶安全。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能辨識家中可能發生危險的地方，並注意安全避免發生危險。 2. 能認識廚房，認識正確使用常見的用品(瓦斯、鍋具、刀具、烤箱、電鍋)的方式。 3. 認識於廚房中可能發生的危險。 4. 認識用電安全。 5. 認識用火安全。 6. 能認識遇到危險的情境應變方式。 	<p>特生 G-sP-1 家電用品的認識。</p> <p>1. 認識廚房中常見的電器用品(烤箱、電鍋)。</p> <p>特生 G-sP-3 用電安全。</p> <p>1. 安全使用電器的基礎知識。</p> <p>2. 認識用電不慎可能導致的危害。</p> <p>特生 G-sP-4 使用瓦斯及用火安全。</p> <p>1. 學習一般防火常識，能正確使用瓦斯。</p> <p>2. 認識常見廚房起火原因及應變方式。</p> <p>3. 能預防危險，避免火災發生。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分享家中可能發生危險的地方有哪些。 2. 能說出廚房用具的正確使用方式。 3. 能正確說出用電的基本常識。 4. 能正確說出用火安全的防範措施。 5. 能完成學習單正確率達 80%。
第 6-11 週	小小廚神-我會用鍋子	<p>特生 1-sP-3 食用前進行洗滌、剝皮或打開包裝等。</p> <p>特生 1-sA-1 烹調用具使用前後能清洗潔淨。</p> <p>特生 1-sA-2 使用適當方式加熱、沖泡、烹調簡易餐食。</p> <p>特生 1-sA-3 選擇適宜的用餐場所與安全的飲食行為。</p> <p>特生 2-sP-6 維持個人物品與環境的整齊清潔。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能清洗食材與烹飪用具。 2. 能在協助下小心使用瓦斯製作簡易餐點(煎荷包蛋、鬆餅、炒飯、炒青菜、煮湯圓)。 3. 學會適當的用餐禮儀。 4. 餐後能確實整理環境。 	<p>特生 A-sP-6 飲食的衛生習慣。</p> <p>1. 認識正確的飲食衛生，餐前、烹飪前正確洗手。</p> <p>2. 養成良好的用餐禮儀，正確使用餐具，用餐時勿說話。</p> <p>特生 A-sP-7 餐前準備與餐後收拾的技巧。</p> <p>1. 能聽從指令分工合作，準備烹飪、用餐器具。</p> <p>2. 分工合作完成簡易餐食，並於用餐後將場所回復原狀。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能表現良好的衛生習慣(勤洗手保持個人整潔衛生)。 2. 能表現良好的用餐禮儀，正確使用餐具。 3. 能將食材做適當的處理(清洗乾淨、切成適當大小等) 4. 能正確使用烹飪用具。 5. 能和同儕分工合作，完

第 12-17 週	小小廚神- 我會用電鍋	特生 2-sP-7 正確使用環境清潔用品，並從事簡單的家務清潔工作與資源回收。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能清洗食材與烹飪用具。 2. 能在協助下利用電鍋製作簡易餐點(蒸蛋、煮綠豆湯、馬鈴薯沙拉、雞蛋布丁、煮飯-做壽司/飯糰)。 3. 學會適當的用餐禮儀。 4. 餐後能確實整理環境。 	<p>特生 A-sP-9 簡易餐食的製作。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能沖泡飲品。 2. 在協助下分工合作烹飪簡易餐食。 <p>特生 A-SA-1 烹調用具的認識與使用。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在協助下能小心使用處理食材的用具(刨刀、菜刀等) 2. 能在協助下正確使用瓦斯及鍋具。 3. 能在協助下正確使用電鍋。 <p>特生 A-SA-2 食物烹調前的處理。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 正確處理食材並清洗乾淨。 2. 準備烹飪用具。 <p>特生 A-SA-4 食物的烹調方式。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據指示分工合作完成簡易餐食。 <p>特生 A-SA-6 廚房的清洗及收納。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能分工合作清洗用具(餐碗瓢盆湯匙等) 2. 合作復原場地。 	<p>成餐食烹飪。</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. 能在使用完器具後清洗乾淨並將物品歸位、場所回復原狀。
第 18-20 週	小小廚神-綜 合運用		<ol style="list-style-type: none"> 1. 能清洗食材與烹飪用具。 2. 能在協助下小心使用廚房用具製作簡易餐點。 3. 學會適當的用餐禮儀。 4. 餐後能確實整理環境。 		

第二學期

教學進度	單元名稱	領域課程學習表現	學習目標	學習內容	表現任務 (評量內容)
第 1-5 週	危險！要小心！	<p>特生 3-sP-3 認識及避免常見的危險情境。</p> <p>特生 2-sP-9 辨識家中潛在危險處並注意自身與門戶安全。</p> <p>特生 3-sP-3 認識及避免常見的危險情境。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能辨識家中可能發生危險的地方，並注意安全避免發生危險。 2. 能認識廚房，認識正確使用常見的用品(瓦斯、鍋具、刀具、烤箱、電鍋)的方式。 3. 認識於廚房中可能發生的危險。 4. 認識用電安全。 5. 認識用火安全。 6. 能認識遇到危險的情境應變方式。 	<p>1. 喚起記憶，複習上學期課程「廚房安全要注意」的學習內容。</p> <p>特生 G sP 5 其他居家安全。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識住家環境中潛在的危險因子(窗簾使用、濕滑場所、蟲蛇等)。 2. 能檢視居家安全，避免置身於危險環境中。 <p>特生 G sP 6 意外事件的認識。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識家中常見的意外事件。 2. 學習避免意外事件的發生。 3. 認識面對意外事件的緊急處理方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出「廚房安全要注意」單元的重要概念，正確率達 90%。 2. 情境演練，能正確做出遇到危險時的應變措施。 3. 能完成學習單正確率達 80%。
第 6-13 週	小小廚神- 我會用烤箱	<p>特生 1-sP-3 食用前進行洗滌、剝皮或打開包裝等。</p> <p>特生 1-sA-1 烹調用具使用前後能清洗潔淨。</p> <p>特生 1-sA-2 使用適當方式加熱、沖泡、烹調簡易餐食。</p> <p>特生 1-sA-3 選擇適宜的用餐場</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能清洗食材與烹飪用具。 2. 能在協助下小心使用烤箱製作簡易餐點(餅乾、蛋糕、焗烤、小點心)。 3. 學會適當的用餐禮儀。 4. 餐後能確實整理環境。 	<p>特生 A-sP-6 飲食的衛生習慣。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識正確的飲食衛生，餐前正確洗手，用餐時勿說話。 <p>特生 A-sP-7 餐前準備與餐後收拾的技巧。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能聽從指令分工合作，準備烹飪、用餐器具。 2. 分工合作完成簡易餐食，並於用餐後將場 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能表現良好的衛生習慣(勤洗手保持個人整潔衛生)。 2. 能表現良好的用餐禮儀，正確使用餐具。 3. 能將食材做適當的處理(清洗乾淨、切成適

第 14-20 週	小小廚神-綜合運用	<p>所與安全的飲食行為。</p> <p>特生 2-sP-6 維持個人物品與環境的整齊清潔。</p> <p>特生 2-sP-7 正確使用環境清潔用品，並從事簡單的家務清潔工作與資源回收。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能清洗食材與烹飪用具。 2. 能在協助下小心使用廚房用具製作簡易餐點。 3. 學會適當的用餐禮儀。 4. 餐後能確實整理環境。 	<p>所回復原狀。</p> <p>特生 A-SA-1 烹調用具的認識與使用。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能小心使用處理食材的用具(刨刀、菜刀等) 2. 能正確使用瓦斯及鍋具。 3. 能正確使用電鍋。 4. 能在協助下正確使用烤箱。 <p>特生 A-SA-2 食物烹調前的處理。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 正確處理食材並清洗乾淨。 2. 準備烹飪用具。 <p>特生 A-SA-4 食物的烹調方式。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據指示分工合作完成簡易餐食。 <p>特生 A-SA-6 廚房的清洗及收納。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能分工合作清洗用具(餐碗瓢盆湯匙等) 2. 合作復原場地。 	<p>當大小等)</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. 能正確使用烹飪用具。 5. 能和同儕分工合作，完成餐食烹飪。 6. 能在使用完器具後清洗乾淨並將物品歸位、場所回復原狀。
-----------	-----------	---	---	--	--

註 1：集中式特教班、資源班、身障類及資優類巡迴輔導特需領域皆使用此表格。

註 2：請以單元為單位。