

110 學年度嘉義縣朴子國民中學特殊教育班第一二學期特殊需求領域生活管理課程 A 組 教學計畫表 設計者：吳麗娟（表十三之二）

一、教材來源：■自編 □編選-參考教材 二、本領域每週學習節數：外加 2 節

三、教學對象：自閉症 7 年級 1 人、學障 8 年級 1 人；9 年級 1 人、智障 9 年級 2 人；多重障礙 9 年級 1 人，共 6 人 四、核心素養/課程目標

領域核心素養			課程（學年）目標
<p>A 自主行動 特生-A-A1 具備良好的家庭、學校與社區適應，運用資源協助自己，並於生活中進行生涯準備，對於相關事務展現自我管理、調整、倡導與努力實踐的行為。</p>	<p>B 溝通互動 特生-A-B1 具備理解及使用家庭、學校與社區生活相關符號之能力，並結合自我調整、自我倡導、心理賦權等策略，增進人際關係與社會適應能力。</p>	<p>C 社會參與</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能知道烹調用具和使用方法並加以清洗。</li> <li>2. 能知道食物的烹調方式</li> <li>3. 能知道使用後的廚房的清洗及收納原則。</li> <li>4. 能知道健康的飲食原則，並說明飲食與疾病的關係。</li> <li>5. 能在團體中合作學習並增進人際互動關係。</li> </ol>

五、本學期課程內涵：第一學期評量

教學進度	單元名稱	課程學習表現	課程學習內容	學習目標	教學重點	評量方式
第 1-7 週	烹調用具大挑戰	特生 1-SA-1 烹調用具 使用前後能清洗潔淨。	特生 A-SA-1 烹調用具的認識與使用。	1. 能正確使用烹調用具。 2. 能在使用前檢視烹調用具是否乾淨。 3. 能在使用後清洗乾淨烹調用具，並物歸原位。 (瓦斯爐與廚具、雪花鍋、菜刀、碗、筷子等物品的認識與清洗)	活動一:分享參與或自行烹煮食物的經驗。 活動二:介紹廚房常見的烹調用具。 活動三:與同學討論並動手操作使用烹調用具的正確方式。 活動四:能在示範後確實做到將烹調用具清洗乾淨，物歸原位。 活動五:老師彙整重點，進行複習。	1. 學生自我評量-檢核表:學生自我檢核是否達成的指標。 2. 教師觀察評量:教師參考檢核表觀察學生當天表現。
第 8-14 週		特生 1-SA-2 使用適當方式加熱、沖泡、烹調簡易餐食。	特生 A-SA-2 食物烹調前的處理。 特生 A-SA-4 食物的烹調方式。 特生 A-SA-6 廚房的清洗及收納	1. 能使用適當的方式進行食物烹調前的處理，如煮泡麵。 2. 能使用適當的方式進行烹調。 3. 進行廚房的清掃與物品的歸位。 (順序:洗菜、肉→鍋子內放入適性水量燒開→打開泡麵→油→肉→蛋→麵→菜)	活動一:能將老師交代的食材帶到學校。 活動二:能知道烹調程序。 活動三:能與同儕合作將食材事先處理好，備用。 活動四:能依烹調方式正確進行。 活動五:在使用烹調用具後能物歸原位，並做清潔工作，保持廚房的乾淨。 活動六:討論實地操作後應注意事項。	1. 學生自我評量-檢核表:學生自我檢核做到那些指標 2. 教師觀察評量:教師參考檢核表觀察學生當天表現。
第 15-21 週		特生 1-SA-4 遵守有益身體健康的飲食原則，並理解飲食與疾病的關係。	特生 A-SA-5 食物的保存方法。	1. 能知道食物的保存方法與期限，遵守有益身體健康的飲食原則。 2. 能理解飲食與疾病的關係。	活動一:影片欣賞 活動二:能知道購買食物時要看製造日期與保存期限。 活動三:能知道將剩餘的食物包裝好放入冰箱。 活動四:能與同儕互相討論，知道過期的食物會讓身體不舒服甚至生病。 活動四:討論並複習飲食和生病的	1. 口頭評量 2. 紙筆測驗:學習單

					原因。	
--	--	--	--	--	-----	--

第二學期

教學進度	單元名稱	課程學習表現	課程學習內容	學習目標	教學重點	評量方式
第 1-7 週	烹調用具大挑戰	特生 1-SA-1 烹調用具 使用前後能清洗潔淨。	特生 A-SA-1 烹調用具的認識與使用。	1. 能正確使用烹調用具。 2. 能在使用前檢視烹調用具是否乾淨。 3. 能在使用後清洗乾淨烹調用具，並物歸原位。 (炒菜鍋、平底鍋、鏟子等的認識與清洗)	活動一：分享上學期參與或自行烹煮食物的經驗。 活動二：複習及介紹廚房常見的烹調用具。 活動三：與同儕討論並動手操作使用烹調用具的正確方式。 活動四：能在示範後確實做到將烹調用具清洗乾淨，物歸原位。 活動五：老師彙整重點，進行複習。	1. 學生自我評量-檢核表：學生自我檢核是否達成的指標。 2. 教師觀察評量：教師參考檢核表觀察學生當天表現。
第 8-14 週		特生 1-SA-2 使用適當方式加熱、沖泡、烹調簡易餐食。	特生 A-SA-2 食物烹調前的處理。 特生 A-SA-4 食物的烹調方式。 特生 A-SA-6 廚房的清洗及收納	1. 能使用適當的方式進行食物烹調前的處理，如煎蛋、炒菜。 2. 能使用適當的方式進行烹調。 3. 進行廚房的清掃與物品的歸位。 (順序：蔥蛋：蔥洗淨切小塊→打蛋→將蔥放入蛋內攪拌→放入適量鹽、味精→鍋內加入油→倒入蔥蛋) 炒菜：菜清洗→蒜頭、薑絲清洗切片→油→菜→加入適量鹽、味精)	活動一：能將老師交代的食材帶到學校。 活動二：能知道烹調程序。 活動三：能與同儕合作將食材事先處理好，備用。 活動四：能依烹調方式正確進行。 活動五：在使用烹調用具後能物歸原位，並做清潔工作，保持廚房的乾淨。 活動六：討論實地操作後應注意事項。	1. 學生自我評量-檢核表：學生自我檢核做到那些指標 2. 教師觀察評量：教師參考檢核表觀察學生當天表現。
第 15-21 週		特生 1-SA-4 遵守有益身體健康的飲食原則，並理解飲食與疾病的關係。	特生 A-SA-5 食物的保存方法。	1. 能夠知道冰箱不可以塞滿食物。 2. 沒吃完的食物放冰箱要封好或蓋好。 3. 不要吃太油、太鹹	活動一：影片欣賞(上學期上課錄影) 活動二：認識冰箱正確的儲存食物方式。 活動三：能與同儕討論正確的飲食	1. 口頭評量 2. 紙筆測驗：學習單

				或太辣的食物。 4. 盡量少吃加工類的食物	的攝取方式。 活動四:討論並複習飲食和生病的原因。	
--	--	--	--	--------------------------	------------------------------	--