

109 學年度嘉義縣過溝國民中學 特殊教育資源班第一二學期特殊需求領域 職業教育課程 教學計畫表 設計者：吳貞瑩（表十三之三）

一、教材來源：■自編 □編選-參考教材○○ 二、本領域每週學習節數：3 節

三、教學對象：學障 8 年級 3 人 共 3 人 四、核心素養/課程目標

領域核心素養	課程（學年）目標
<p>特職-J-A2</p> <p>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。</p> <p>特職-J-B2</p> <p>具備於職場中善用科技、資訊與媒體以增進學習的素養，並察覺、思辨職場中人與科技、資訊、媒體的互動關係。</p> <p>特職-J-C2</p> <p>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>	<ol style="list-style-type: none"> 1.能利用網路資訊查詢各種工作性質及需求。 2.擬定自傳與填寫履歷表。 3.表現適當的職場禮儀。 4.維持工作效率。 5.正確使用工作場域的器具。 6.正確回應工作指導與程序修正。 7.認識與防範工作場域潛在危險。

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）
第一-三週	鳳梨酥 杏仁千層酥 檸檬炸彈蛋糕	特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。 特職3-J-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職3-J-4 參照標準檢視工作正確性。 特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。	1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。 2.能按照製作糕點的步驟完成成品。 3.能在食材製作有效時間內完成成品。 4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。 5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。	特職 3-J-2 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。 2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。 3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。 特職 3-J-3 1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。 特職 3-J-4 1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。 特職 6-J-2 1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。	1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。 2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。 3.能 100% 依據老師教導的步驟完成成品。 4.能在規定的時間內完成糕點的製作。 5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率 100%。 6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率 100%。
第四-五週	酥皮蛋塔 杏仁小西餅	特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。 特職3-J-3 依據工作要求	1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。 2.能按照製作糕點的步驟完成成品。 3.能在食材製作有效時間內完成成品。	特職 3-J-2 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。 2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。 3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。	1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。 2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。 3.能 100% 依據老師教導的步驟完成成品。

		<p>維持作業速度，在時限內完成工作。</p> <p>特職3-J-4 參照標準檢視工作正確性。</p> <p>特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p>	<p>4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。</p> <p>5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。</p>	<p>特職 3-J-3</p> <p>1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。</p> <p>特職 3-J-4</p> <p>1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。</p> <p>特職 6-J-2</p> <p>1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。</p>	<p>4.能在規定的時間內完成糕點的製作。</p> <p>5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率100%。</p> <p>6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率100%。</p>
第六-八週	<p>奶油壓模餅乾</p> <p>披薩</p>	<p>特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職3-J-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-J-4 參照標準檢視工作正確性。</p> <p>特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p>	<p>1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。</p> <p>2.能按照製作糕點的步驟完成成品。</p> <p>3.能在食材製作有效時間內完成成品。</p> <p>4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。</p> <p>5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。</p>	<p>特職 3-J-2</p> <p>1.能將製作糕點前的材料準備齊全。</p> <p>2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。</p> <p>3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。</p> <p>特職 3-J-3</p> <p>1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。</p> <p>特職 3-J-4</p> <p>1.能確實將老師所教的技巧，正確地</p>	<p>1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。</p> <p>2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。</p> <p>3.能100%依據老師教導的步驟完成成品。</p> <p>4.能在規定的時間內完成糕點的製作。</p> <p>5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率100%。</p> <p>6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率100%。</p>

				使用完成成品。 特職 6-J-2 1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。	
第八-十一週	丹麥小西餅 蛋黃酥 花生酥	特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。 特職3-J-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職3-J-4 參照標準檢視工作正確性。 特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。	1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。 2.能按照製作糕點的步驟完成成品。 3.能在食材製作有效時間內完成成品。 4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。 5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。	特職 3-J-2 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。 2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。 3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。 特職 3-J-3 1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。 特職 3-J-4 1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。 特職 6-J-2 1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。	1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。 2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。 3.能 100%依據老師教導的步驟完成成品。 4.能在規定的時間內完成糕點的製作。 5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率 100%。 6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率 100%。
第十一-十三週	麥芬葡萄蛋糕	特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工	1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。	特職 3-J-2 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。	1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。

	<p>蔥蛋餅 手工蛋捲</p>	<p>作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職3-J-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-J-4 參照標準檢視工作正確性。</p> <p>特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p>	<p>2.能按照製作糕點的步驟完成成品。</p> <p>3.能在食材製作有效時間內完成成品。</p> <p>4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。</p> <p>5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。</p>	<p>2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。</p> <p>3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。</p> <p>特職 3-J-3</p> <p>1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。</p> <p>特職 3-J-4</p> <p>1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。</p> <p>特職 6-J-2</p> <p>1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。</p>	<p>2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。</p> <p>3.能 100%依據老師教導的步驟完成成品。</p> <p>4.能在規定的時間內完成糕點的製作。</p> <p>5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率 100%。</p> <p>6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率 100%。</p>
<p>第十四-十七週</p>	<p>芋頭湯圓紅豆湯 鮮奶饅頭 珍珠丸子</p>	<p>特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職3-J-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-J-4 參照標準檢視</p>	<p>1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。</p> <p>2.能按照製作糕點的步驟完成成品。</p> <p>3.能在食材製作有效時間內完成成品。</p> <p>4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。</p> <p>5.在製作成品的過程中能適時</p>	<p>特職 3-J-2</p> <p>1.能將製作糕點前的材料準備齊全。</p> <p>2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。</p> <p>3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。</p> <p>特職 3-J-3</p> <p>1.能將製作好的半成品依照規定時間</p>	<p>1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。</p> <p>2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。</p> <p>3.能 100%依據老師教導的步驟完成成品。</p> <p>4.能在規定的時間內完成糕點的製作。</p> <p>5.能確實按照老師所教導</p>

		工作正確性。 特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。	地接受師長的指導後修正。	內完成製作。 特職 3-J-4 1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。 特職 6-J-2 1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。	的技巧製作，正確率100%。 6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率100%。
第十八週	人力銀行資料庫檢索	特職1-J-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。	1.能分析職場常見的工作類型所需要的工作條件。 2.能利用人力銀行搜尋適合自己的工作。	特職 1-J-2 1.認識各類職場常見的工作及所需門檻。 2.教導如何使用人力銀行及其他工作找尋網站。	1.能說出至少三種常見工作類型及所需條件。 2.能正確使用人力銀行找尋自己想要的工作。
第十九-二十一週	課程總結複習	特職4-J-2 演練常見職場意外災害的應變方法。 特職4-J-4 遵守不同工作場域之安全規範重點。	1.了解職場常見的災害及應變方法。 2.了解工作職場的安全規範。	特職4-J-2 1.能了解職場上常見的工作災害。 2.能了解職場遇到的工作災害應變方法。 特職 4-J-4 1.能理解工作職場安全規範的重要性及遵守安全規範。	1.能確實舉例工作職場上常見的災害至少3種以上。 2.能確實舉例面對工作職場災害要應對的方法。 3.能理解工作安全規範的重要性。 4.能在工作職場中，確實遵守安全規範，達成率100%。

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）
第一-三週	花生糖 紅龜粿 小西餅	特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。 特職3-J-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職3-J-4 參照標準檢視工作正確性。 特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。	1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。 2.能按照製作糕點的步驟完成成品。 3.能在食材製作有效時間內完成成品。 4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。 5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。	特職 3-J-2 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。 2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。 3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。 特職 3-J-3 1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。 特職 3-J-4 1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。 特職 6-J-2 1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。	1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。 2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。 3.能 100% 依據老師教導的步驟完成成品。 4.能在規定的時間內完成糕點的製作。 5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率 100%。 6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率 100%。
第四-五週	水煎包 滷鐵蛋/冬 瓜菜燕	特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。 特職3-J-3 依據工作要求	1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。 2.能按照製作糕點的步驟完成成品。	特職 3-J-2 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。 2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。	1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。 2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。

		<p>維持作業速度，在時限內完成工作。</p> <p>特職3-J-4 參照標準檢視工作正確性。</p> <p>特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p>	<p>3.能在食材製作有效時間內完成成品。</p> <p>4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。</p> <p>5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。</p>	<p>3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。</p> <p>特職 3-J-3</p> <p>1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。</p> <p>特職 3-J-4</p> <p>1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。</p> <p>特職 6-J-2</p> <p>1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。</p>	<p>3.能 100%依據老師教導的步驟完成成品。</p> <p>4.能在規定的時間內完成糕點的製作。</p> <p>5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率 100%。</p> <p>6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率 100%。</p>
第六-八週	菜肉包 地瓜球 三色蛋	<p>特職3-J-2 依據步驟說明組拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職3-J-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-J-4 參照標準檢視工作正確性。</p> <p>特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p>	<p>1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。</p> <p>2.能按照製作糕點的步驟完成成品。</p> <p>3.能在食材製作有效時間內完成成品。</p> <p>4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。</p> <p>5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。</p>	<p>特職 3-J-2</p> <p>1.能將製作糕點前的材料準備齊全。</p> <p>2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。</p> <p>3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。</p> <p>特職 3-J-3</p> <p>1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。</p>	<p>1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。</p> <p>2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。</p> <p>3.能 100%依據老師教導的步驟完成成品。</p> <p>4.能在規定的時間內完成糕點的製作。</p> <p>5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率 100%。</p>

				<p>特職 3-J-4 1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。</p> <p>特職 6-J-2 1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。</p>	<p>6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率 100%。</p>
第八-十一週	<p>台式馬卡龍 銅鑼燒 馬鈴薯炒雞絲</p>	<p>特職3-J-2 依據步驟說明組拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。 特職3-J-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。 特職3-J-4 參照標準檢視工作正確性。 特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p>	<p>1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。 2.能按照製作糕點的步驟完成成品。 3.能在食材製作有效時間內完成成品。 4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。 5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。</p>	<p>特職 3-J-2 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。 2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。 3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。</p> <p>特職 3-J-3 1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。</p> <p>特職 3-J-4 1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。</p> <p>特職 6-J-2 1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。</p>	<p>1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。 2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。 3.能 100%依據老師教導的步驟完成成品。 4.能在規定的時間內完成糕點的製作。 5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率 100%。 6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率 100%。</p>

第十一-十三週	碗粿 牛奶布丁 戚風蛋糕	<p>特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職3-J-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-J-4 參照標準檢視工作正確性。</p> <p>特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。 2.能按照製作糕點的步驟完成成品。 3.能在食材製作有效時間內完成成品。 4.能按照老師所教導的技巧並正確地完成成品。 5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。 	<p>特職 3-J-2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。 2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。 3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。 <p>特職 3-J-3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。 <p>特職 3-J-4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。 <p>特職 6-J-2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。 2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。 3.能 100% 依據老師教導的步驟完成成品。 4.能在規定的時間內完成糕點的製作。 5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率 100%。 6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率 100%。
第十四-十七週	戚風蛋糕 丹麥西餅 甜甜圈	<p>特職3-J-2 依據步驟說明組合拼裝物品，依據工作流程與步驟完成成品。</p> <p>特職3-J-3 依據工作要求維持作業速度，在時限內完成工作。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.能在製作糕點前先將所需材料分裝準備好。 2.能按照製作糕點的步驟完成成品。 3.能在食材製作有效時間內完成成品。 4.能按照老師所教導的技巧並 	<p>特職 3-J-2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能將製作糕點前的材料準備齊全。 2.能將準備好的材料，依所需分量卻十分裝好。 3.能依照老師所教導的步驟確實完成成品。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.能確實依照成品所需的材料準備齊全。 2.能依照成品所需的材料比例，分裝好。 3.能 100% 依據老師教導的步驟完成成品。 4.能在規定的時間內完成

		<p>特職3-J-4 參照標準檢視工作正確性。</p> <p>特職6-J-2 接受他人指令修正工作程序。</p>	<p>正確地完成成品。</p> <p>5.在製作成品的過程中能適時地接受師長的指導後修正。</p>	<p>特職 3-J-3</p> <p>1.能將製作好的半成品依照規定時間內完成製作。</p> <p>特職 3-J-4</p> <p>1.能確實將老師所教的技巧，正確地使用完成成品。</p> <p>特職 6-J-2</p> <p>1.能依據師長的回饋進行修正，使成品更佳。</p>	<p>糕點的製作。</p> <p>5.能確實按照老師所教導的技巧製作，正確率100%。</p> <p>6.能依照老師的回饋，進行修正，達成率100%。</p>
第十八週	工作履歷撰寫	特職 1-J-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。	<p>1.能分析自己想要的工作需要具備的工作能力</p> <p>2.能根據自己的條件撰寫個人工作履歷。</p>	<p>特職 1-J-2</p> <p>1.分析想要應徵的工作需要具備的能力</p> <p>2.教導如何依據自己想要的工作撰寫適合的履歷。</p>	1.能確實依照自己想要的工作撰寫履歷至少 2 份以上，達成率 90%。
第十九-二十一週	課程總結複習	<p>特職4-J-2 演練常見職場意外災害的應變方法。</p> <p>特職4-J-4 遵守不同工作場域之安全規範重點。</p> <p>特職6-J-3 正向回饋他人的工作指導。</p> <p>特職 7-J-2 表現良好的職場禮儀。</p>	<p>1.了解職場常見的災害及應變方法。</p> <p>2.了解工作職場的安全規範。</p> <p>3.能對於師長的工作指導能確實改進。</p> <p>4.能在工作職場和師長、同儕保持良好的工作氣氛及互動。</p>	<p>特職4-J-2</p> <p>1.教導職場上常見的工作災害。</p> <p>2.教導職場遇到的工作災害應變方法。</p> <p>特職 4-J-4</p> <p>1.教導工作職場安全規範的重要性及遵守安全規範。</p> <p>特職 6-J-3</p> <p>1.能理解師長的工作指導並確實執行。</p>	<p>1.能確實舉例工作職場上常見的災害至少 3 種以上。</p> <p>2.能確實舉例面對工作職場災害要應對的方法。</p> <p>3.能理解工作安全規範的重要性。</p> <p>4.能在工作職場中，確實</p>

				特職 7-J-2 1.教導在工作職場中職場禮儀的重要性。	遵守安全規範，達成率 100%。 5.能依據師長的工作指導並確實執行，達成率 100%。 6.能理解職場禮儀的重要性，並且正確表現職場禮儀，達成率 90%。
--	--	--	--	---------------------------------	--

註 1：集中式特教班、資源班、身障類及巡迴輔導特需領域皆使用此表格。

註 2：請以單元為單位。