

110 學年度嘉義縣民雄國民中學特殊教育特教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：劉慧玲（表十三之二）

一、教材來源：自編 編選-參考網路教材 二、本領域每週學習節數：3 節

三、教學對象：智障 9 年級 4 人、自閉症 9 年級 1 人，智障 8 年級 1 人，智障中度 7 年級 1 人，共 7 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 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-B1 具備於職場中運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於職場中。</p> <p>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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養跨職業的基本工作能力。 2. 培養良好的工作態度及習慣 3. 能具備的基本工作安全相關能力、意外事故和危機狀況處理。 4. 加強手部精細動作訓練。

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
第一-七週	餐前準備	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。	<p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識各類蔬菜及其處理方式。 2. 能認識魚類及肉類食品處理的方式 3. 能了解處理食物的衛生安全常識 4. 能自己依據流程及範本，完成食材處理 5. 能確實遵守工作 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師透過 ppt 教導葉菜類及其處理方式 2. 教師透過 ppt 介紹根菜類、莖菜類及其處理方式 3. 教師透過 ppt 認識瓜果類及處理方式 4. 教師透過 ppt 認識魚類食品及肉類食品的處理方式 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能指認或回答圖片的蔬菜 2. 學生能指認或回答各類蔬菜的處理方式 3. 學生能回答魚及肉類的處理方式 4. 學生能回答處理食物的衛生安全常識 5. 學生能正確使用工具，依據流程及範本完

				場地使用規則與注意事項。	6. 教師透過 ppt 介紹烹調食物需使用的器具與處理食物的衛生安全常識。	成食材處理。 6. 學生能將工具歸位，離開工作場地前，能再檢查確認
第八~十五週	基本烹調	特職 3-II-3 熟練簡單的工作技能。 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 4-IV-3 使用安全防護配備。 特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 B-II-2 職場環境清潔整理。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能使用電鍋烹調食物 2. 能使用烤箱烹調食物 3. 能使用微波爐烹調食物 4. 能使用瓦斯烹調食物 5. 能使用安全防護設備及安全的操作方式，避免自己受傷 6. 能注意及遵照老師的口令動作	1. 教師示範各類電器簡易的烹調料理及安全、衛生注意事項 2. 融入之前學過的蔬菜及肉類的處理方式，學生實作各項簡易烹調方式 3. 要求學生注意及遵守老師口令及規範。 4. 教導烹調後環境清潔的注意事項。	1. 學生能回答各類電器使用安全注意事項 2. 學生能使用工具依據流程(做食材處理 3. 學生能在老師確認下才開始動作 3. 學生能用安全的操作方式掀鍋蓋、倒油、放置食材及使用隔熱手套拿取東西。 4. 學生能做好自己分內環境清潔工作
第十六~第二十一週	手工藝製作	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 B-III-1 物品的分類整理、裁剪裝訂或塑形。 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	1. 能正確使用剪刀、膠帶台、釘書機、美工刀、尺、打洞器、縫紉用具等工具。 2. 能依據步驟完成作品組合 3. 能依照範本，檢視自己工作的正確性。	1. 教師教導各種事務工具的使用方法及注意事項。 2. 教師教導製作流程及方式 3. 教師依學生能力分配需完成的作品 4. 教師提供工作分析流程圖示，學生依步驟完成作品組合	1. 學生能使用剪刀、膠帶、釘書機、打洞器、縫紉用具等事務工具 2. 學生能依流程，自己(或教師協助下)完成手工書製作。 3. 學生能依據範本，完成膠珠製作。 4. 學生能依據流程，自

			與檢視。	<p>4. 能透過事務工具的使用及物品組合，訓練手指精細動作。</p> <p>5. 能保管好自己的工具。</p>	<p>5. 教師教導學生於下課前需收拾好自己的工具。</p>	<p>己(或教師協助下)透過基本縫組合作品。</p> <p>5. 學生能將自己的工具收納在工具箱。</p>
--	--	--	------	--	--------------------------------	---

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
第一-六週	綠手指	<p>特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。</p> <p>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。</p> <p>特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。</p> <p>特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。</p> <p>特職 7-II-1 與工作夥伴分工合作。</p>	<p>特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。</p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率的維持。</p> <p>特職 C-II-3 分工合作與協助工作夥伴。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識常見作物及種植方法 2. 能依據步驟，使用工具完成盆栽種植、移植工作。 3. 能主動尋求協助。 4. 能在工作時，遵循工作指示進行合作學習。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師介紹常見作物及種植方法 2. 教師介紹植栽的器具及工具的使用方式。 3. 教師示範種植及移植的工作流程。 4. 教師提醒同學主動尋求協助的重要性。 5. 教師指定幾位同學為助教，當同學有困難時提供協助。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能回答常見作物適合的種植季節及方式 2. 學生能指認植栽的使用工具及器具 3. 學生能依圖示完成空心菜的種植 4. 學生能依圖示完成多肉植物的移植 5. 學生遇困難時能主動尋求協助。 6. 學生能適時協助同學。
第七-十四週	烘焙高手	<p>特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。</p> <p>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。</p> <p>特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。</p> <p>特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。</p>	<p>特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。</p> <p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特職 B-IV-3 工作效率的維持。</p> <p>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。</p> <p>特職 C-II-3 分工</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依據食譜備好材料 2. 能使用電子秤及電動攪拌機。 3. 能閱讀食譜進行操作。 4. 能依據工作要求，在時限內完成工作。 5. 能在工作情境中，注意工作環境安全。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師引導學生分組負責採買食材。 2. 教師引導學生念讀食譜。 3. 教師示範電子秤的使用方法及注意事項 4. 小組在教師規定的時間內利用電子秤，依據食譜，分工量好食材分量。 5. 教師示範電動攪拌機使用方法及注意事 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能在老師部分協助下分工採買食材 2. 學生能在老師協助下閱讀食材 3. 學生能在部分協助下，認讀食譜做法 4. 學生能使用電子秤秤好材料 5. 學生能在協助下使用電動攪拌機 6. 學生能依流程(圖示)

		特職 7-II-1 與工作夥伴分工合作。	合作與協助工作 夥伴。	6. 能在工作時，遵 循工作指示進行合 作學習。	項。 6. 教師引導小組分工 合作，依操作流程 (圖示)完成麵團製 作。	互助合作依序加入及 攪拌食材，完成麵糰
第十五~第十九 週	中餐 烹調	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作 工作。 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-1 依據指令防範職場 潛在危險。 特職 7-II-1 與工作夥伴分工合 作。	特職 B-IV-1 工作手冊的閱 讀。 特職 B-IV-3 工 作效率的維持。 特職 B-IV-5 職 場環境潛在危險 的認識與防範。 特職 C-II-3 分工 合作與協助工作 夥伴。	1. 能依據食譜備好 材料 2. 能閱讀食譜進行 操作。 3. 能依據工作要 求，在時限內完成 工作。 4. 能在工作情境 中，注意工作環境 安全。 5. 能在工作時，遵 循工作指示進行合 作學習。	1. 教師引導學生分組 負責採買食材。 2. 教師引導學生念讀 食譜。 3. 小組在教師規定的 時間內，依據食譜分 工備好烹調食材。 4. 教師示範烹調製作 流程並提醒火候使用 安全。 5. 教師引導小組分工 合作，依烹調流程 (圖示)完成。	1. 學生能在老師部分協 助下合作採買食材 2. 學生能在部分協助 下，認讀食譜做法 3. 學生能在時限內分工 備好食材 4. 學生能依烹調流程(圖 示)互助合作完成成品 5. 學生烹調時能注意火 候的控制
第二十~第二十 一週	飲調 製作	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作 工作。 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-1 依據指令防範職場	特職 B-IV-1 工作手冊的閱 讀。 特職 B-IV-3 工 作效率的維持。 特職 B-IV-5 職 場環境潛在危險 的認識與防範。 特職 C-II-3 分工	1. 能依據食譜備好 材料 2. 能閱讀食譜進行 操作。 3. 能依據工作要 求，在時限內完成 工作。 4. 能在工作情境 中，注意工作環境	1. 教師引導學生分組 負責採買食材。 2. 教師引導學生念讀 食譜。 3. 小組在教師規定的 時間內，分工備好飲 調食材 4. 教師示範製作流程 並提醒火候使用安	1. 學生能在老師協助下 採買食材 2. 學生能在老師協助下 閱讀食材 3. 學生能在部分協助 下，認讀食譜做法 4. 學生能分工備好食材 5. 學生能依老師口令互 助合作完成

		<p>潛在危險。 特職 7-II-1 與工作夥伴分工合作。</p>	<p>合作與協助工作 夥伴。</p>	<p>安全。 5. 能在工作時，遵 循工作指示進行合 作學習。</p>	<p>全。 5. 教師引導小組分工 合作，依流程(圖示) 完成。</p>	<p>6. 學生能注意火侯的控制</p>
--	--	---	------------------------	---	--	----------------------