

111 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 2 人、智障 8 年級 1 人，智障中度 7 年級 2 人，共 5 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>	<p>1. 了解相關職業的資訊。</p> <p>2. 培養跨職業的基本工作能力。</p> <p>3. 培養良好的工作態度及習慣</p> <p>4. 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。</p>

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
第一-二週	職場萬花筒	<p>特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。</p> <p>特職 1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。</p>	特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。	<p>1. 工作資訊的認識與描述</p> <p>2. 工作所需設備條件的認識。</p> <p>3. 工作環境差異的辨識。</p>	<p>1. 教師介紹餐飲類、門市類及汽車美容類工作類型、項目、及所需技能。</p> <p>2. 教師引導學生進行工作環境差異的辨識。</p> <p>3. 學生能選出比較想從事的工作類別。</p>	<p>口頭評量</p> <p>能指出或口頭回答工作內容、所需技能、辨識工作場所及環境差異</p>
第三-八週	中餐製作	<p>特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。</p> <p>特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。</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-4 工作參照標準的認識與</p>	<p>1. 能正確使用中餐製作的工作器具。</p> <p>2. 能具備處理食物的衛生安全常識</p> <p>3. 能自己依據流程及範本，完成食材處理</p>	<p>1. 教師教導葉菜類、根菜類、莖菜類、瓜果類魚類食品及肉類食品的處理方式。</p> <p>2. 教師介紹烹調食物需使用的器具與處理食物</p>	<p>口頭評量：</p> <p>1. 學生能指認或回答各類蔬菜及魚、肉類的處理方式</p> <p>2. 學生能回答處理食物的衛生安全常識</p> <p>觀察、實作評量</p>

			檢視。		的衛生安全常識。 4. 教師教導廚房使用規則與注意事項。	1. 正確使用工具完成食材處理。
第九~十四週	中西式麵食製作	特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險 特職 4-IV-3 使用安全防護配備。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能知道電器的安全操作方式 2. 能使用安全防護設備 3. 能注意及遵照老師的口令動作 4. 能確實遵守工作場地使用規則與注意事項。	1. 教師示範各類電器簡易烹調時的安全須知及安全防護注意事項。 2. 要求學生注意及遵守老師口令及規範。 3. 教導烹調後環境清潔的注意事項。	口頭評量、實作及觀察評量： 1. 學生能回答各類電器使用安全注意事項 2. 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. 能將工具歸位，離開工作場地前，能再檢查確認
第十六~第二十一週	商品整理與上架	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 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	1. 能使用工作器具(推車)搬運貨物 2. 能閱讀項目表並核對商品數量與品項 3. 能在時限內有效率地挑出瑕疵品 4. 能在時限內依有效日期判斷商品是否過期 5. 能將貨品排列整齊並依指導回應修正	1. 教導運用推車搬運貨物及注意事項 2. 講解判讀商品保存期限及練習 3. 品項數量檢核表的使用及核對練習 4. 瑕疵品的判別及檢核練習 5. 物品排貨練習 6. 模擬商店見習	紙筆評量： 1. 保存期限的判讀 實作、觀察評量： 1. 正確度 2. 效率(時限) 3. 回應教師給予修正時的態度。

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
第一-四週	綠手指	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。	特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持	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。	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及分工合作的重要性。	口頭評量 1. 能回答常見作物適合的種植季節及方式 紙筆評量 1. 能寫出植栽的使用工具及器具 實作、觀察評量 1. 學生能依完成作物的種植 2. 學生能依說明完成多肉植物的移植 3. 學生遇困難時能主動尋求協助。 4. 學生能適時協助同學並分工合作。
第五-十一週	烘焙達人	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職 5-IV-4 遵守工作時間規範。	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1. 能閱讀食譜備好材料 2. 能在時間內依據食譜完成製作。 3. 能在時間內完成器具及環境整潔。	1. 在教師引導下，依據食譜，分工量好食材分量。 2. 觀賞影片示範製作流程。 3. 教師引導小組分工合作，要求學生在時間內依操作流程(圖示)完成成品。 4. 訂定獎勵制度，規定學生在時間內完成器具及環境清潔。	口頭、觀察、實作評量 1. 學生能在老師協助下閱讀食譜 2. 學生能回答食譜做法 3. 學生能在時間內依流程(圖示)互助合作完成作品。 4. 學生能在時間內完成整潔的工作。

第十二~第十六週	組合與拼裝	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝	1. 能按照步驟引導組合完成成品 2. 能在遇到困難時主動表達尋求協助	1. 教師引導按步驟組裝完成手工藝品 2. 閱讀組裝圖後按步驟組裝成品。 3. 遇到困難時的詢問方式(討論、實際演練、回饋)	觀察評量： 1. 物品組裝的正確度 2. 問題解決能力 3. 遇到困難時的詢問態度
第十八~第二十一週	職場習慣及禮儀	特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。 特職 7-IV-1 修正影響職場人際關係的習慣。 特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。	特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持 特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 能依臨時指令調整飲品的比例。 2. 能在工作情境中，表現人際好習慣及禮儀。 3. 能處理職場中的衝突	1. 教師透過情境模擬教導職場好習慣及禮儀。 2. 職場衝突處理(討論處理原則、情境演練) 3. 教師隨機更改飲品比例，學生能依臨時指令完成工作。	口頭、觀察、實作評量 1. 學生能參與討論分享處理原則 2. 學生能透過情境演練練習衝突的處理。 3. 學生能依臨時指令調整飲品的比例。