

111 學年度嘉義縣大林國民中學特殊教育班

111 學年度嘉義縣大林國民中學特殊教育集中式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：吳秉勳

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：智能障礙七年級 1 人、智能障礙八年級 1 人、智能障礙九年級 3 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
特職-J-A3 具備於職場中善用資源以擬定計畫，有效執行，並發揮主動學習與創新求變的素養。 特職-J-B2 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。 特特職-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。	1. 能了解工作場域的相關安全規定及注意事項 2. 能依指令完成指定工作 3. 能正確安全的操作工具 4. 能在工作後正確保管工具及完成善後工作 5. 能遵從老師的指導修正工作流程 6. 能與同學一同完成指定工作

五、本學期課程內涵：

第一學期

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 1-5 週	我的未來不是夢	特職 1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。(工作資訊) 特職 2-IV-1 查詢不同類型工作的基本條件，擬定適合的自我介紹內容。	特職 A-IV-1 工作資訊與條件的查詢方式。	1. 認識升學/工作管道	1. 透過職業試探過程中，學生了解自己的興趣。 2. 查詢各項工作資訊	口頭評量：可以說出各種職業的大概工作內容，並說出自己喜歡何種工作。
第 6-10 週	園藝高手	特職 3-IV-2 依據	特職 B- I -2 簡易	1. 主動詢問各式植物	1. 講解植物栽種時應注	實作評量：能

		步驟組合完成成品。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	工具操作方式的認識。 特職 B-II-1 常用工具的使用方式。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	栽種時應該注意哪些事項。	意之安全事項。 2. 訓練學生能夠栽種 2-3 種不同植物。	夠在注意安全下載種植物。
第 11-15 週	植物盆栽	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	特職 B-I-2 簡易工具操作方式的認識。 特職 B-II-1 常用工具的使用方式。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能栽種植物盆栽。	1. 能知道常見盆栽植物有哪些種類。 2. 能知道植物盆栽常用之土壤介質。 3. 能利用種子、小樹苗移植等完成植物盆栽。	指認：能指認出教過的職務。 實作評量：能使用正確的介質栽種植物。
第 16-21 週	園藝半成品之應用	特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。 特職 B-II-1 常用工具的使用方式。 特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能正確應用園藝半成品於日常生活中。	1. 介紹生活中常見園藝成品應用之例子。 2. 在示範下，學生可以逐一步驟完成園藝成品。	實作評量：可以在老師的示範下完成園藝作品。

特職 1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 特職 2-IV-1 查詢不同類型工作的基本條件，擬定適合的自我介紹內容。特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職 6-IV-1 因

應工作場域的變動保持工作效率。特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。特職 A-IV-2 自我介紹的擬定與相關表件填寫方式。特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。

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 1-5 週	烹調前準備	特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	特職 II-J-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 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. 了解工廠內相關物品的功用與危險處。 2. 能遵守工廠的安全規範。	1. 進入工廠前，就讓學生了解工廠實習可能遇到的危險。 2. 介紹工廠內相關危險物品與設施。	實作評量： 能在實作的時候注意安全，避開危險。 口頭評量： 能說出工作場域可能的危險地區與危險器具為何？
第 6-10 週	西點小餅乾	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 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. 能了解欲完成之目標所需要的材料及使用何種器具。 2. 能在教師的引導下，安全的完成目標。	1. 讓學生可以說出當次完成西點餅乾的成分有哪些。 2. 學生能夠按照食譜上的成分去秤重並混合成分。 3. 能正確地使用烤箱燻熱，並將半成品放入烤箱並注意安全。 4. 能在安全的措施下拿	口頭評量：可以正確說出餅乾成分。 實作評量：可以依照食譜正確完成西點餅乾製作。

					出成品並清洗相關器具以及歸位。	
第 11-15 週	西點蛋糕製作	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 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. 能了解欲完成之目標所需要的材料及使用何種器具。 2. 能在教師的引導下，安全的完成目標。	1. 讓學生可以說出當次完成西點蛋糕的成分有哪些。 2. 學生能夠按照食譜上的成分去秤重並混合成分。 3. 能正確地使用烤箱燻熱，並將半成品放入烤箱並注意安全。 4. 能在安全的措施下拿出成品並清洗相關器具以及歸位。	口頭評量： 可以讀出食譜 實作評量： 可以參考食譜並安全完成西點製作，以及清洗器具。
第 16-21 週	常見中餐料理	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 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. 能了解欲完成之目標所需要的材料及使用何種器具。 2. 能在教師的引導下，安全的完成目標。	1. 讓學生可以說出當次完成中餐料理的成分有哪些。 2. 能夠正確準備材料、熱鍋並安全的完成中餐。 3. 能在安全的措施下完成料理並清洗相關器具以及歸位。	口頭評量： 可以正確說出餅中餐料理材料。 實作評量： 可以依照食譜安全正確完成中餐料理製作。