

112 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：鄭明麗

一、教材來源：■自編 □編選-參考教材○○ 二、本領域每週學習節數：二節

三、教學對象：自閉症 7 年級 1 人、智能障礙 8 年級 2 人 9 年級 1 人、腦性麻痺 8 年級 1 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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能對各類職場生活具有基本認知 2. 能培養各類職場之基本工作能力 3. 能建立正確工作態度及工作習慣 4. 能具備基本工作安全、危機處理能力

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 1-5 週	職業停看聽	特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。	特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能分享家人或家族之職業及工作內容 2. 能透過網路資源認識各類職業內容 3. 能透過網路資源了解各類工作資訊與條件 4. 培養未來職涯的探索能力 	<ol style="list-style-type: none"> 1 口頭問答並分享家人職業 2. 透過影片，介紹職業類別及工作內容 3. 透過求職網工作資訊查詢，了解求才條件 4. 能認識自己，了解環境，為職涯探索作預備 	口頭回答： 口頭分享自己家人的職業和工作內容，及自己未來之職業興趣
第 6-10 週	小小職人 (一)廚藝： 飲料調製	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依食譜進行飲料調製(單元主題:奶茶、綠豆湯、西米露、果汁、木瓜牛奶) 2. 能了解小家電使用方法(果汁機，攪拌機、電 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能依每周主題進行飲料調製。透過講解及簡易食譜閱讀，並配合小家電使用操作方法及注意事項，依工作流程準備食材，並遵守基本安全規範完成製作。 	實作評量： 能準備材料並依步驟程序操作 觀察評量： 能夠於實際操作過程中遵守安全

				鍋等) 3 了解各類廚房設備使用安全注意事項 4 能依工作流程準備食材 5 能了解烹飪基本知能 6 能了解食物保存的方法 7 能維持工作環境安全與整潔。		規則 口頭回答: 能回答各項小家電使用注意事項及食物保存方法
第 11-15 週	小小職人 (二)廚藝: 西點烘焙	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用	1. 能依食譜進行及西點烘焙(單元主題:三明治、餅乾烘焙、烤布丁、鬆餅製作、熱壓吐司) 2. 能閱讀小家電使用手冊(烤箱、鬆餅機、熱壓土司機、電子秤等) 3 了解各類廚房設備使用安全注意事項 4 能依工作流程準備食材 5 能了解烹飪基本知能 6 能了解食物保存的方法 7 能維持工作環境安全與整潔。	1. 能依每周主題進行簡易食譜及作法閱讀，並配合小家電使用操作方法及注意事項，依工作流程準備食材，並遵守基本安全規範完成製作。	實作評量: 能準備材料並依步驟程序操作 觀察評量: 能夠於實際烘焙過程中遵守安全規則 口頭回答: 能回答各項小家電使用注意事項及食物保存方法
第 16-21 週	小小職人 (三)園藝: 香草植物	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 4-IV-3 使用安全防护配備。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1 能了解園藝基本工具及用途 2 能說出盆栽種植各個步驟的注意事項。 3 能依步驟種植盆栽 4. 能安全使用園藝工具。 5. 能維持工作環境安全	能依每周主題進行園藝種植，並配合園藝工具使用操作方法及注意事項，依工作流程準備，並遵守基本安全規範完成工作要求，過程中並能維持工作環境安全與整潔。	實作評量: 能準備園藝工具並依步驟程序操作 觀察評量: 能夠於園藝種植過程中遵守安全規則

				與整潔。		
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 1-4 週	各行各業	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-2 自我介紹的擬定與相關表件填寫方式。	1 能查詢不同工作的基本條件要求 2 能依不同工作要求填寫履歷表 3 能夠依照工作要求擬定適合的自我介紹內容	1 介紹求職網站查詢不同工作的基本條件要求 2 教師示範履歷表寫法及注意事項 3 教師示範自我介紹及注意事項 4. 學生實作及分享	實作評量： 能完成簡易履歷表基本資料撰寫 口頭回答： 在提示下能完成簡單自我介紹
第 5-10 週	小小職人 (四)廚藝： 中餐製作	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能依照簡易食譜(材料表)進行中餐製作(單元主題菜:蛋餅、番茄蛋炒飯、炒青菜、蒸蛋、) 2. 能閱讀小家電使用手冊(電鍋、抽煙機、微波爐等) 3 了解各類廚房設備使用安全注意事項 4 能依工作流程準備食材 5 能了解烹飪基本知能 6 能了解食物保存的方法 7 能維持工作環境安全與整潔。	1. 能依每周主題菜進行簡易食譜及作法閱讀，並配合小家電使用操作方法及注意事項，依工作流程準備食材，並遵守基本安全規範完成製作。	實作評量： 能測量準備材料並依步驟程序操作 觀察評量： 能夠於實際烹飪過程中遵守安全規則 口頭回答： 能回答各項小家電使用注意事項及食物保存方法
第 11-13 週	職場你我他	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-7 職場禮儀與衝突處理	1. 能了解常見的職場衝突類型。 2. 能在職場發生衝突時，察覺自己的情緒反應。 3. 能在職場發生衝突	1. 以情境問答方式讓學生分享自身各種人際衝突經驗 2. 以實際影片情境，進行不同職場禮儀演練，並推演反向行為之後果。 3. 以角色扮演方式練習合誼	口頭回答： 口頭回答老師假設情境之問題 實作評量： 透過角色扮演進行不同職場禮儀

				時，以適當的表達方式 化解衝突。 4 能透過職場合作學習了解 職場禮儀	職場禮儀技巧 4. 議題討論：職場中的性別 平等	演練
第 14-20 週	小小職人 (五)藝術家 -冰棒棍筆 筒製作與彩 繪	特職 3-IV-1 閱讀手冊 進行操作工作 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 B-IV-1 工作手冊 的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組 合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域 中工作器具的正確使 用。	1 在老師協助下，能依工 作手冊上所述之操作方 法及注意事項完成筆筒 製作 2 能依老師所講之操作方 法及注意事項完成筆筒 彩繪 3 能遵守基本工作安全規 範 4 能培養藝術欣賞能力 5 能維持工作環境安全與 整潔。	能依冰棒棍筆筒製作流程， 並配合操作方法及注意事 項，依工作流程，並遵守基 本工作安全規範完成成品製 作，並欣賞成品之美。	實作評量： 能依老師指示完 成操作流程 觀察評量： 能遵守基本工作 安全規範完成成 品製作，並欣賞 成品之美

