

112 學年度嘉義縣東榮國民中學 資源班第一二學期特殊需求領域 職業教育課程 (九年級)教學計畫表 設計者：謝佳臻

一、教材來源：□自編 ■編選-優質特教資訊網教材教案、國內優良教案。

二、本領域每週學習節數：1 節

三、教學對象：九年級智能障礙 3 人。

四、核心素養/課程目標

| 領域核心素養 九年級  | 課程 (學年) 目標  |
|---|---|
| <p><b>職業教育核心素養</b></p> <p>特職-J-A1 具備職場所需良好的身心發展知能與態度，並於團體中展現自我潛能、探索人性、自我價值及生命意義、積極實踐。</p> <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-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、思辨職場中人与科技、資訊、媒體的互動關係。</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><b>生活管理核心素養</b></p> <p>特生-P-A1 具備個人生活自理能力，建立良好的生活習慣，參與家庭活動、探索個人休閒興趣，並於生活中開始生涯覺知與探索，對自身事務展現尋求協助、表達想法、選擇與決定的行為。</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能說明職業工作對自己的正面意義。</li> <li>2. 能連結自身興趣與職前訓練科系之關聯。</li> <li>3. 根據自身經驗、喜好與能力條件在求職面試時適當回應提問。</li> <li>4. 能願意嘗試各式不同工作任務，體驗工作的樂趣。</li> <li>5. 能依據指令及安全準則執行職業工作任務。</li> <li>6. 能在他人的回饋後修正自己的工作行動。</li> <li>7. 能用合宜的禮節應對職場中常見的衝突狀況。</li> </ol> |

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 1-4 週 | 第一單元<br>升學與職業 | 特職 1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。<br>特職 1-IV-5 認識所欲就讀科系內容資訊。 | 特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。<br>特生 M-sP-2 自我覺察。 | 1. 能列舉常見職業所應具備基礎能力、專業能力、工作目的。<br>2. 能描述自己有意願從事的工作種類及正面意義(工作的樂趣、成就感、賺錢、職 | 1. 以「環台 play 打工不累」/「各行各業」桌遊認識常見工作類型之工作內容、所需技能或條件等等。<br>2. 遊戲結束後，引導學生分享職業的意義(賺錢、換取生活品質、增廣見聞、學習成長、實現夢想、服務他人等等)。 | 1. 紙筆評量：在每一個階段任務完成後，填寫學習單記錄自己探索職業的過程(喜歡的職業-對應的技能與條件-對應的職群科系)。<br>2. 口語評量：學生 |

|         |               |  |                       |   |   |  |
|---------|---------------|--|-----------------------|---|---|--|
|         |               |  |                       | <p>業觀感等等)。</p> <p>3. 能搜尋／瀏覽群科介紹之影音或網頁。</p> <p>4. 能適當配對與高中職科系相關聯之職業名稱。</p>   | <p>3. 以「職業憧憬卡」進行活動讓學生挑選自己有意願從事的工作並認識欲取得該專業須接受之職前訓練(對應之職群科系)。</p> <p>4. 以「職群適配卡」搭配生涯手冊之測驗結果建議,探索自己適合的群科。</p> <p>5. 以「全國高級中等學校及五專資訊網」、「適性入學宣導網站」認識高中職/五專群科。</p> <p>6. 學生分享自己憧憬的職業與對應科系,分享選擇的原因、害怕的挑戰。</p>             | <p>口頭回答/分享常見職業所需具備的技能與條件;分享自己有興趣從事的職業及群科以及挑選的原因、害怕的挑戰、猶豫的因素等。</p> <p>3. 實作評量:學生藉電腦、平板實際搜尋/瀏覽網頁及影音資料。</p>                             |
| 第 5-8 週 | 第二單元<br>職場人氣王 | 特職 7-IV-1 修正影響職場人際關係的習慣。<br>特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。 | 特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。 | <p>1. 能在模擬情境中,針對疑問,適當請教職場同事。</p> <p>2. 能在模擬情境中,表現良好禮儀,適當招呼同事、顧客(歡迎、解惑、道別)。</p> <p>3. 能在模擬情境中,表現良好禮儀,承認疏失向顧客、同事致歉。</p> | <p>1. 教師設定職場問題情境故事,引導同學討論主角應如何應對,並歸納適當的應對方式。</p> <p>(1)請教同事:不熟悉工作任務時、被上司責備時。</p> <p>(2)招呼顧客:餐飲業、商店門市、夜市。</p> <p>(3)致歉:遲到、給錯商品/做錯飲料/找錯錢、無法解惑。</p> <p>2. 教師示範適當應對方式,學生模仿與練習。</p> <p>3. 學生輪流情境演練,同儕勾選檢核表檢核,予以口語回饋。</p> | <p>1. 口頭評量:學生說明衝突情境中適當的應對方法。</p> <p>2. 觀察評量:教師使用檢核表檢核學生在模擬情境中是否表現良好禮儀、適當招呼。</p> <p>3. 同儕評量:同儕勾選行為檢核表(模擬情境是否表現良好禮儀、適當招呼),並給予口頭回饋。</p> |
| 第 9-12  | 第三單元          | 特職 2-IV-2 運                                      | 特職 A-IV-3 交通工         | 1. 能說出家裡附近  | 1. 介紹 google map 計算距離、  | 1. 口語評量:學生能  |

|           |                        |  |   |   |   |  |
|-----------|------------------------|--|---|---|---|--|
| 週         | 交通遊俠-交通工具與時間規劃         | 用不同交通方式準時到達指定地。  | 具的運用方式。   | <p>之公車搭乘地點。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>能適當操作 google map，完成至少一個上班路線規劃。</li> <li>能為自己規劃一個完整的上班交通行程(含轉換交通工具種類、地點、時間、金額等資訊)。</li> </ol>   | <p>預估交通時間的使用方法。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>以 googl map 再認嘉義縣內鄉鎮區域、鄰近市鎮命名與指認。</li> <li>以 google map 街景功能辨識家裡附近公車站牌位置。</li> <li>引導學生根據設定之<b>模擬工作地點</b>使用 google map 估算路線、時間、搭乘公車班次、票價。</li> <li>以學習單記錄完整之交通行程與行動(轉換之交通工具種類與時間、地點)。</li> </ol>   | <p>說明家裡附近公車乘車處。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>實作評量：操作 google map 路線規劃功能。</li> <li>紙筆評量：學習單記錄交通規劃內容。</li> </ol>  |
| 第 13-20 週 | 第四單元<br>肚子餓不求人-製作不開火料理 | <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 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。</p> <p>特生 1-sA-1 烹調用具使用前後能清洗潔淨。</p> <p>特生 1-sA-2 使用適當方式加熱、沖泡、烹調簡易餐食。</p> | <p>特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。</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-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特生 A-sA-1 烹調用具的認識與使用。</p> <p>特生 A-sA-2 食物烹調前的處理。</p> <p>特生 A-sA-4 食物的烹調方式。</p> <p>特生 A-sA-6 廚房的清洗及收納。</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>能根據衛生原則適當清潔/拿取/挑選食材。</li> <li>能根據安全/衛生注意事項適當操作廚房用具與電器(刀具、電熱水瓶、電鍋、烤土司機等)。</li> <li>能在指定時間內根據工作步驟執行/調整料理製作工作。</li> <li>能在工作完畢後，適當清潔(自我清潔、用具、環境)。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>能將廚具、電器在清潔後適當歸</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>以食譜、圖片、自製學習單認識不開火的簡易料理食材、製作方式。</li> <li>認識烹飪家電：以實際家電、網路圖片認識家電基本操作方法、安全注意事項。</li> <li>進行前置作業： <ol style="list-style-type: none"> <li>挑選健康蔬果、賞味期限內之食品(罐頭/泡麵/沖泡包等)</li> <li>清潔廚具、電器、食材、容器。</li> </ol> </li> <li>料理製作： <ol style="list-style-type: none"> <li>影音/教師示範、教學：器具使用方式、烹飪步驟、衛生/安全注意事項。</li> <li>分組輪流進行：不開火料理(水果拼盤、果醬罐頭三明治、熱壓三明治、</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>學生說明/紙筆記錄選用/保存食品與食材時注意事項。</li> <li>適當說明廚具家電名稱、操作方法、功能。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>學生實作、教師觀察：學生使用廚具之適當性、根據步驟之執行正確度、是否自行依步驟修正動作、是否在時間內完成工作步驟、工作完畢後之清潔/收拾工作。</li> </ol> |

|  |  |  |  |       |  |  |
|--|--|--|--|-------|--|--|
|  |  |  |  | 還/收納。 | 沖泡飲料/泡麵/茶凍、<br>烤餅乾、冰奶酪等。)<br>5. 工具/環境/自身清潔與整理。<br>1. 心得交流：哪些做起來有成就感/好吃？推薦的簡易料理、推薦的食品品牌與購買之管道等。 |  |
|--|--|--|--|-------|--|--|

## 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  | 第五單元<br>職人挑戰   | 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。<br>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。<br>特職 6-IV-2 特職接受他人指令修正工作程序。 | 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。<br>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。                | 1. 能在聽取指令後依序完成指定工作行動。<br>2. 能在接受回饋後修改工作動作或加快工作動作(以便在時限內完成)。<br>3. 能根據安全/衛生注意事項適當使用手部工具(廚具、園藝用具、維修工具。) | 1. 以能力評估職業能力考古題庫布題(物品組合類、商品整理上架類、園藝類、維修工具類)。<br>2. 教師介紹用具名稱並示範使用方式。<br>3. 依據題庫指令進行模擬考試，學生練習聽取指令與時限內行動。<br>4. 教師、同儕回饋後。<br>5. 受測同學重複練習並依據回饋修正行動或加快速度。 | 1. 實作評量：學生聽取指令後是否可依步驟確實執行、執行成果如何、是否可於時限內完成。<br>2. 同儕評量：針對同學表現給予建議。<br>3. 觀察評量：是否接受師生建議而修正動作表現。 |
| 第 6-10 週 | 第六單元<br>我是家事達人 | 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。<br>特職 4-IV-4 遵守不同工作場域                                 | 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。<br>特職 C-IV-1 工作場 | 1. 能適當選配/說明清潔用品之功能(食器/衣物/環境等類。)<br>2. 能根據安全注意事項適當使用清潔用具、清潔劑。  | 1. 「家事大補帖」：自製學習單、實體用具、影音資源，使學生認識清潔用品功效、使用上的注意事項。<br>2. 「家事達人闖通關」：<br>(1) 教師示範、引導   | 1. 口語評量：學生說明/選配清潔用品與對應的清潔環境、清潔用品使用方式與安全注意事項等。<br>2. 實作/觀察：學生                                   |

|                  |                                  |  |  |  |  |   |
|------------------|----------------------------------|--|--|--|--|---|
|                  |                                  | <p>之安全規範。<br/>特生 2-sP-7 正確使用環境清潔用品，並從事簡單的家務清潔工作與資源回收。</p>            | <p>域中工作器具的正確使用。</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>能根據工作步驟執行/調整環境清潔工作。</li> <li>能在特定時限內完成清潔工作。</li> <li>能在工作完畢後，適當收拾、歸還用具。</li> </ol>  | <p>學生依步驟進行清潔工作(手洗衣物/掃地/拖地/清潔玻璃/清潔立扇/洗碗盤)。<br/>(2) 分站闖關：限定時間內分站完成清潔作業，完成「達人護照」。</p> <p>3. 「達人的小撇步」：引導學生透過經驗分享、討論，歸納出省水、省錢、省時為目的之家事技巧(哪一些工作得心應手?哪一些有困難?如何將困難變簡單又能達到乾淨的目的?)</p>                       | <p>實際使用清潔用品進行清潔工作，教師觀察學生是否根據工作步驟執行/調整行動、是否在指定時限內完成動作。</p>   |
| <p>第 11-14 週</p> | <p>第七單元<br/>工讀行不行?—<br/>模擬面試</p> | <p>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。<br/>特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。</p> | <p>特職 A-IV-2 自我介紹的擬定與相關表件填寫方式。<br/>特職 A-IV-4 認識雇主徵才的方式與條件等相關資訊。<br/>特職 A-IV-5 求職的準備工作。<br/>特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>能以資訊設備搜尋人力銀行網頁。</li> <li>能根據自己的能力、意願輸入求職條件(地區、職種、待遇等)。</li> <li>能適當填寫履歷表格。</li> <li>能根據目標工作進行 1 分鐘左右的自我介紹。</li> <li>能在模擬面試中進行適當應答。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>「工讀自己找」：以操作人力銀行網站搜尋自己想從事的工讀/工作。討論人力銀行以外求職資訊來源(親友介紹、報紙/廣告單等)。</li> <li>能切合格式需要填寫常見工作履歷。</li> <li>「模擬面試」：教師示範引導後，學生分組輪流擔任求職者與面試人員，求職者需針對面試官提問適當回應。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>實作評量:學生實際操作平板/手機/電腦使用人力銀行網頁搜尋特定工作。</li> <li>紙筆評量:學生填寫履歷表，內容切合欄位、字跡清晰可辨。</li> <li>實作/觀察:學生適當進行模擬面試，表現適切儀態、應答內容。</li> <li>同儕評量:針對面試應答情況予以回饋。</li> <li>口語評量:學生針對求職提問適當回應</li> </ol> |

|                                   |                         |   |   |   |   |  |
|-----------------------------------|-------------------------|---|---|---|---|--|
| <p>第 15-18 週<br/>(19-20 週已畢業)</p> | <p>第八單元<br/>清涼消暑自己來</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。<br/>特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。<br/>特生 1-sA-1 烹調用具使用前後能清洗潔淨。<br/>特生 1-sA-2 使用適當方式加熱、沖泡、烹調簡易餐食。</p> | <p>特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。<br/>特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。<br/>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。<br/>特生 A-sA-1 烹調用具的認識與使用。<br/>特生 A-sA-2 食物烹調前的處理。<br/>特生 A-sA-4 食物的烹調方式。<br/>特生 A-sA-6 廚房的清洗及收納。</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能根據衛生原則適當清潔/拿取/挑選食材。</li> <li>2. 能根據安全/衛生注意事項適當操作廚房用具(水果刀、砧板、容器等。)</li> <li>3. 能在指定時間內根據工作步驟執行/調整飲品製作動作。</li> <li>4. 能在工作完畢後，適當清潔(自我清潔、用具、廚房環境、花圃環境)。</li> <li>5. 能將廚房用具在清潔後適當歸還/收納。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 藉學習單、影音認識夏日飲品製作工具與步驟。</li> <li>2. 透過實際示範、指導，引導學生進行飲品製作(如:洛神花蜜餞汽水/檸檬紅茶/檸檬汽水/珍珠奶茶/搖搖冰等)。</li> <li>3. 設定計時器，時間內保持工作速率，完成指定工作。</li> <li>4. 示範、指導廚房用具清潔與收納方式。</li> <li>5. 交換飲食製作心得。</li> </ol> | <p>(含拒絕)。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實作評量：學生執行食材準備/飲食製作/工具與環境清潔工作。</li> <li>2. 口頭評量：口頭命名工具/行為名稱與功能。</li> <li>3. 觀察評量：教師觀察學生在工作流程中如何根據步驟調整執行正確性、速度、安全性。</li> </ol> |
|-----------------------------------|-------------------------|---|---|---|---|--|