

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 (七八年級)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：七年級智能障礙 1 人、腦性麻痺 1 人，學習障礙 1 人；八年級智能障礙 3 人，共 6 人。

四、核心素養/課程目標

領域核心素養	課程(學年)目標
<p>職業教育核心素養</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、思辨職場中人與科技、資訊、媒體的互動關係。</p> <p>生活管理核心素養</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> <p>功能性動作訓練核心素養</p> <p>特功-A2 具備並運用功能性動作技能，透過體驗與實踐，因應並解決生活中的各種狀況，以促進生活參與及生活獨立。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識自身特質與權益。 2. 能理解工作的意義、多數職業的基本條件與守則。 3. 能安排獨自外出的交通方式。 4. 能願意嘗試各式不同工作任務。 5. 能依據指令及安全準則適當執行職業工作任務。 6. 能依據自身喜好與條件填寫基本求職資料並自我介紹。 7. 能根據指令及示範正確模仿連續性的動作進行工作任務。

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 認識特殊生權益	特生 4-sP-1 認識自己並接受自己的特質。 特生 4-sA-7 參與和自身權益相關的活動，並表達意見。	特生 K-sA-4 身心障礙服務資源的認識與利用。 特生 K-sP-1 就讀學校的認識。 特生 M-sP-1 自我倡導的認識。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能辨識自己的特殊生身分。 2. 能認識在國中期間特殊生權益(參加 IEP 會議、評量調整、參加特殊教育課程、升學管道)。 3. 能認識適性輔導安置(升學管道、綜 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以學生個人 IEP 文件認識自己的教育端特殊教育身分、社福端身心障礙身分。 2. 以照片、學習單介紹資源班提供之特殊教育服務(特殊課程、評量調整、入班宣導、能力評估訓練等)。 3. 以學生個人 IEP 文件、照 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以自製評量單進行前、後測，評量學生在教學過後對自身特殊生身分、權益認識情形。 2. 學生口頭發表想在 IEP 會議表達的意見。 3. 學生以口頭/紙筆

				合職能科)。 4. 能在自己的 IEP 會議上發表意見。	片、影音介紹 IEP 會議進行方式及成員任務。 4. 模擬 IEP 會議,請學生演練發表意見。 5. 以 ppt、網頁介紹適性輔導安置、綜合職能科。	分享對自己來說最有幫助的權益。 4. 師長實地觀察學生在 IEP 會議中之表現。
第 5-8 週	第二單元 職業是什麼? - 初步認識職業	特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。 特職 1-IV-3 描述自己有意願從事的工作的基本條件。 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。 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。 2. 能描述自己有意願從事的工作種類。 3. 能搜尋/瀏覽群科介紹之影音或網頁。 4. 能適當配對與高中職科系相關聯之職業名稱。	1. 以「環台 play 打工不累」桌遊認識台灣觀光旅遊之工作類型(工作內容、所需技能或條件)。 2. 遊戲結束後學生分享有意願在未來體驗的職業與選擇原因。 3. 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。 4. 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)。 5. 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。	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-對應的職訓科系)。 2. 口語評量:學生口頭回答/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。 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。
第 9-13 週	第三單元 交通遊俠 - 交通工具與時間	特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。	特職 A-IV-3 交通工具的運用方式。	1. 能說出家裡附近之公車搭乘地點。 2. 能適當操作 google map, 完成至少一個	1. 介紹 google map 計算距離、預估交通時間的使用方法。 2. 以 googl map 再認嘉義縣	1. 口語評量:學生能說明家裡附近公車乘車處。 2. 實作評量:操作

	規劃			<p>路線規劃。</p> <p>3. 能為自己規劃一個完整的交通行程(含轉換交通工具種類、地點、時間、金額等資訊)。</p>	<p>內鄉鎮區域、鄰近市鎮命名與指認。</p> <p>3. 以 google map 街景功能辨識家裡附近公車站牌位置。</p> <p>4. 引導學生根據設定之模擬工作地點使用 google map 估算路線、時間、搭乘公車班次、票價。</p> <p>5. 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)。</p>	<p>google map 路線規劃功能。</p> <p>3. 紙筆評量：學習單記錄交通規劃內容。</p>
第 14-21 週	第四單元 清涼消暑 自己來	<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>特功 3-2 參與學習活動。</p> <p>特功 2-9 具備動作計畫技能。</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> <p>特功 J-5 序列性動作的執行。</p>	<p>1. 能根據衛生原則適當清潔/拿取/挑選食材。</p> <p>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。)</p> <p>3. 能在指定時間內根據工作步驟執行/調整飲品製作動作。</p> <p>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)。</p> <p>5. 能將廚房用具在清潔後適當歸還/收納。</p>	<p>1. 藉學習單、影音認識夏日飲品製作工具與步驟。</p> <p>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)。</p> <p>3. 設定計時器，時間內保持工作速率，完成指定工作。</p> <p>4. 示範、指導廚房用具清潔與收納方式。</p> <p>5. 交換飲食製作心得。</p>	<p>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。</p> <p>2. 口頭評量：口頭命名工具/行為名稱與功能。</p> <p>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。</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 1-5 週	第五單元 綠手指挑戰	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-4 遵守 不同工作場域之 安全規範。 特功 3-2 參與學 習活動。 特功 2-9 具備動 作計畫技能。	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。 特職 C-IV-1 工作場 域中工作器具的正 確使用。 特功 J-5 序列性動 作的執行。	1. 能根據安全/ 衛生注意事項 適當使用園藝 工具(鏟子、 棉手套、花 灑、剪刀、鋁 梯等。) 2. 能在指定時間 內根據工作步 驟執行/調整 園藝種植動 作。 3. 能在工作完畢 後，適當清潔 (自我清潔、 用具、花園環 境)收納。 4. 能根據安全/ 衛生注意事項 適當使用園藝 工具(鏟子、 棉手套、灑水 器、剪刀 等。)	1. 藉學習單、影音認識園藝工 作步驟。 2. 教室內先練習較有難度之工 作(爬鋁梯、包裝果袋等) 3. 帶領學生在學校花園執行園 藝照護工作(鬆土、播種、澆 水、除雜草、施肥、包裝果袋 等、枝葉修整)。 4. 分組認養植物(洛神花、蝶豆 花、小番茄等、果樹、菜苗 等)、分配照顧工作。 5. 示範、指導下適當清潔、收納 園藝用具。	1. 實作評量：學生執 行園藝工作與環境 清潔。 2. 口頭評量：口頭命 名工具／行為名稱 與功能。 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。
第 6-10 週	第六單元 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。 特職 4-IV-4 遵守	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。	1. 能適當選配/ 說明清潔用品 之功能(食器/ 衣物/環境等 類。)	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。 2. 「家事達人闖通關」：	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

		<p>不同工作場域之安全規範。</p> <p>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>特功 3-2 參與學習活動。</p> <p>特功 2-9 具備動作計畫技能。</p>	<p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</p> <p>特功 J-5 序列性動作的執行。</p>	<p>2. 能根據安全注意事項適當使用清潔用具、清潔劑。</p> <p>3. 能根據工作步驟執行/調整環境清潔工作。</p> <p>4. 能在特定時限內完成清潔工作。</p> <p>5. 能在工作完畢後，適當收拾、歸還用具。</p>	<p>(1) 教師示範、引導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)。</p> <p>(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>項等。</p> <p>2. 實作/觀察：學生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>
第 11-14 週	第七單元 工讀行不行?-求職介紹	<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。</p>	<p>特職 A-IV-2 自我介紹的擬定與相關表件填寫方式。</p> <p>特職 A-IV-4 認識雇主徵才的方式與條件等相關資訊。</p> <p>特職 A-IV-5 求職的準備工作。</p>	<p>1. 能以資訊設備搜尋人力銀行網頁。</p> <p>2. 能根據自己的能力、意願輸入求職條件(地區、職種、上班時間等。)</p> <p>3. 能適當填寫履歷表格。</p> <p>4. 能根據目標工作進行 1 分鐘左右的自我介紹。</p> <p>製作高職群科與職業活動之配對</p>	<p>1. 「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)。</p> <p>2. 能切合格式需要填寫常見工作履歷。</p> <p>3. 求職自介：教師示範引導後，學生分組輪流擔任求職者與面試人員，求職者需在練習過後能表現出流暢自我介紹(約半分鐘到一分鐘)。</p>	<p>1. 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。</p> <p>2. 紙筆評量：學生填寫履歷表，內容切合欄位、字跡清晰可辨。</p> <p>3. 實作/觀察：學生適當進行自我介紹，表現適切儀態、內容。</p>

第 15-20 週	第八單元 肚子餓不求人-製作不開火料理	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-4 遵守不同工作場域之安全規範。 特生 1-sA-1 烹調用具使用前後能清洗潔淨。 特生 1-sA-2 使用適當方式加熱、沖泡、烹調簡易餐食。 特功 3-2 參與學習活動。 特功 2-9 具備動作計畫技能。	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。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特生 A-sA-1 烹調用具的認識與使用。 特生 A-sA-2 食物烹調前的處理。 特生 A-sA-4 食物的烹調方式。 特生 A-sA-6 廚房的清洗及收納。 特功 J-5 序列性動作的執行。	學習單 1. 能根據衛生原則適當清潔/拿取/挑選食材。 2. 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)。 3. 能在指定時間內根據工作步驟執行/調整料理製作工作。 4. 能在工作完畢後，適當清潔(自我清潔、用具、環境)。 5. 能將廚具、電器在清潔後適當歸還/收納。	1. 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。 2. 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。 3. 進行前置作業： (1)挑選健康蔬果、賞味期限內之食品(罐頭/泡麵/沖泡包等) (2)清潔廚具、電器、食材、容器。 4. 料理製作： (1)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。 (2)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、沖泡飲料/泡麵/茶凍、烤餅乾、冰奶酪等。) 5. 工具/環境/自身清潔與整理。 6. 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。	1. 學生說明/紙筆記錄選用/保存食品與食材時注意事項。 2. 適當說明廚具家電名稱、操作方法、功能。 3. 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。
-----------	------------------------	---	--	---	--	--