

113 學年度嘉義縣民雄國民中學特殊教育分散式資源班第一二學期特殊需求領域職業教育(技藝學程)課程 教學計畫表 設計者：吳采純

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：智障 9 年級 3 人

四、核心素養/課程目標

領域核心素養	課程目標 (學年目標)
<p>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。</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"> <li>1. 能認識園藝及手工藝工具正確使用方式並防範環境潛在危險。</li> <li>2. 能認識各種常見植物名稱、生長條件及栽種方式。</li> <li>3. 能依據教師示範，組部件完成手工藝品。</li> <li>4. 能接受工作指導，並修正植栽製作工作程序。</li> <li>5. 能保持良好職場禮儀並學習職場衝突的處理。</li> <li>6. 能依序備妥食材，並按步驟完成中式料理。</li> <li>7. 能依據工作要求維持作業速度，在時限內完成香草餐點製作。</li> <li>8. 能參照標準流程製作西點，並自我檢視工作內容正確性。</li> </ol>

五、本學期課程內涵：第一學期評量

教學進度	單元名稱	學習表現	學習內容	學習目標	教學重點	評量方式
第 1-6 週	安全第一	特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能認識園藝及手工藝工具正確使用方式並防範環境潛在危險。	1. 說明各項工藝工具正確使用方式及可能隱藏的危險。 2. 說明不同工作環境潛在危險及預防、處遇方法。	口頭問答、觀察 1. 學生能正確操作各項園藝及手工藝工具並說出如何避免工具使用的危險。 2. 學生能說出不同工作環境潛在危險及預防、處遇方法。
第 7-12 週	拈花惹草-植物栽種	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 C-IV-2 工作效能的增進與維持。	2. 能認識各種常見植物名稱、生長條件及栽種方式。	1. 介紹常見觀賞型植物名稱、生長條件及栽種方式。 2. 介紹季節蔬菜名稱、經典菜色、生長條件及栽種方式。	口頭問答、實作評量 1. 學生能說出常見觀賞型植物名稱，並依步驟練習栽種植物。 2. 學生能說出季節蔬菜名稱及經典菜色並依步驟練習栽種植物。

第 13-17 週	雙手萬能-手工藝品製作	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	3. 能依據教師示範，組合部件完成手工藝品。	1. 介紹常見花草素材，示範運用花草素材手工製作書札、吊飾、香香包等手工藝品。	實作評量 1. 學生能依據示範步驟，組合拼裝，動手製作花草素材手工藝品。
第 18-22 週	賞心悅目-桌上小植栽製作	特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。	特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	4. 能接受工作指導，並修正植栽製作工作程序。	1. 於實作前說明工作重點及需留意的細節，並於操作過程視工作狀況提出修正建議。 2. 示範製作花藝玻璃瓶、苔球植物、上板植物等桌上型觀賞植物，鼓勵主動詢問及修正作法以提高效能及成品精緻度。	實作評量 1. 學生能依據示範，動手製作花藝玻璃瓶、苔球植物、上板植物等桌上小植栽。 2. 學生完成植栽作品，並接受師長同儕之工作指導，隨時修正工作程序。

## 第二學期

教學進度	單元名稱	學習表現	學習內容	學習目標	教學重點	評量方式
第 1-6 週	職場禮儀	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。	5. 能保持良好職場禮儀並學習職場衝突的處理。	1. 說明職場倫理及言行穿著等禮儀規範。 2. 經由討論找出面對各種職場衝突合宜的應對方法。	口頭問答 1. 學生能從影片或照片中討論職場倫理議題及言行穿著是否合宜。 2. 學生能從影片中討論面對各種職場衝突合宜的應對方法。
第 7-11 週	大廚身手-中式料理製作	特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝。	6. 能依序備妥食材，並按步驟完成中式料理。	1. 說明各項廚房用具正確使用方式及可能隱藏的危險。 2. 介紹各種調味料的調配配方，認識各種食材的處理方式。 3. 示範蔬菜、肉類、蛋類等中式料理的製作程序，並指導學生實作。	口頭問答、實作評量 1. 學生能正確操作各項廚房用具並說出如何避免刀傷、燙傷、火災等危險。 2. 學生能依步驟完成蔬菜、肉類、蛋類等中式料理實作。

第 12-15 週	色香味俱全-香草餐點製作	特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。	特職 C-IV-工作效能的增進與維持。	7. 能依據工作要求維持作業速度，在時限內完成香草餐點製作。	1. 與學生討論工作時程安排及增進工作效能的方法。 2. 介紹常見香草植物名稱、用途、生長條件及栽種方式。 3. 指導學生運用香草製作薄荷蛋、三杯杏鮑菇、青醬義大利麵等餐點，並自我檢視工作效能及時間管控。	口頭問答、實作評量 1. 學生能依據工作內容規劃時間安排。 2. 學生能說出常見香草植物名稱及用途，聞嗅其香氣。 3. 學生能摘取香草植物，並在時限內完成薄荷蛋、三杯杏鮑菇、青醬義大利麵等餐點製作及環境清潔工作。
第 16-18 週	甜甜蜜蜜-西點製作	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。	特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。	8. 能參照標準流程製作西點，並自我檢視工作內容正確性。	1. 介紹西點製作常用食材及度量工具的使用方法。 2. 說明閱讀食譜的方式，指導製作餅乾、蛋糕、蘋果派等西點。	口頭問答、實作評量 1. 學生能認識西點常用食材並實際操作度量工具。 2. 學生自行依據食譜步驟，製作餅乾、蛋糕、蘋果派等西點。並自我檢視製作過程正確性。