

113 學年度嘉義縣民雄國民中學特殊教育資源班第一二學期特殊需求領域職業教育 8A 課程 教學計畫表 設計者：劉慧玲（表十二之二）

一、教材來源：自編 編選-參考網路教材 二、本領域每週學習節數：1 節

三、教學對象：自閉症 8 年級 1 人，輕度智障 8 年級 1 人共 2 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-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、自我價值與生命意義、積極實踐。</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>	<p>1. 能具備基本的工作技能與態度。</p> <p>2. 能學習閱讀食譜、說明書、工作手冊以養成獨立自己作業的能力。</p> <p>3. 能具備基礎的職場人際互動及團隊合作的能力。</p>

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
第一~六週	中餐料理	<p>特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。</p> <p>特職 4-IV-3 使用安全防護配備。</p> <p>特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。</p>	<p>特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。</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>1. 能正確使用中餐料理的工作器具。</p> <p>2. 能自己依據流程及範本，完成食材處理與烹調。</p> <p>3. 能使用安全防護設備及知道意外處理方法。</p> <p>4. 能確實遵守工作場地使用規則與注意事項。</p>	<p>1. 教師教導葉菜類、根菜類、莖菜類、瓜果類魚類食品及肉類食品的餐前處理方式及使用器具。</p> <p>2. 教師介紹烹調食物需使用的器具、流程。</p> <p>3. 教師示範簡易烹調時的安全須知及安全防護注意事項。</p> <p>4. 教師教導燒燙傷及刀傷的緊急處理方式</p> <p>5. 教師說明工作場域安全注意事項及規範。</p>	<p>口頭評量、實作及觀察評量：</p> <p>1. 學生能使用工作器具完成各類蔬菜及魚、肉類的餐前處理方式。</p> <p>2. 學生能依據流程正確使用器具完成食材烹調。</p> <p>3. 學生進行烹調能使用安全防護設備並用安全的操作方式(掀鍋蓋、倒油、放置食材)及使用隔熱手套拿取東西。</p> <p>4. 能說出燒燙傷及刀傷的緊急處理方式。</p>

						5. 能將工作器具歸位，離開工作場地前，能再檢查確認
第七~十一週	中式麵食料理	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 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 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-3 工作效率的維持。	1. 能在時限內依據食譜備好材料。 2. 能依據食譜，依步驟完成麵食料理。 3. 能在時限內完成餐後環境清潔整理的工作。	1. 教師教導食譜中的專業用詞。 2. 小組在教師規定的時間內依據食譜分工備好烹調食材。 3. 播放影片，說明講解後，學生依食譜按步驟完成料理。 4. 建立分工合作的工作態度，時限內完成環境整理。	觀察、實作評量： 1. 學生能在時限內依據食譜分工備好食材 2. 學生能依照流程完成麵食料理。 3. 學生能在時限內分工合作完成工作
第十二~第十六週	西式料理	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 6-IV-2 接受他人指令修正工作程序。 特職 6-IV-3 正向回饋他人的工作指導。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與檢視。 特職 C-IV-5 工作指導與工作程序修正的回應。	1. 能依據食譜備好材料及進行西式料理製作。 2. 聽到同儕修正指令時，能接受並進行修正。 3. 面對他人的指導能給予正向回饋。	1. 教師引導學生閱讀西式料理食譜。 2. 學生依據食譜分工備好烹調食材及製作。 3. 要求同儕互相提醒須修正的地方，並能以和善的態度回應。 4. 同儕針對彼此的成品提出回饋，學習面對他人指導能正向回應。	觀察、實作評量： 1. 學生能依照流程完成西式料理。 2. 學生面對同儕提出修正時，能以合宜的態度回應 3. 學生面對他人回饋能以正向態度回應
第十七~第二十二週	清潔高手	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 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 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 B-IV-4 工作參照標準的認識與	1. 能閱讀清潔劑的使用方法 & 注意事項 2. 能閱讀清潔工具的使用方法。 3. 能閱讀工作流程依步驟完成工作	1. 學生朗讀說明書，教師提問清潔劑使用注意事項及清潔工具使用方法。 2. 學生朗讀工作流程，教師重點提問。	口頭、觀察、實作評量： 1. 學生能自行閱讀清潔劑及清潔工具上的使用方法及注意事項。 2. 學生能閱讀工作流程依步驟完成工作場域

			檢視。	場域清潔 4. 能正確使用及保管好工作場域中的工具。 5. 能參照標準，檢視個人的工作效能。	3. 教師訂定清潔效能及器具的使用正確性的檢核標準。 4. 學生依工作流程步驟進行工作場域清潔 5. 工作結束，教師依據檢核標準，引導學生檢核自己的工作成效並提出改進方式。	清潔 3. 學生能依工作流程，正確使用清潔器具進行工作場域清潔。 4. 學生能做好工作器具保管及歸放安全位置 5. 學生能檢核自己的工作效能並改進。
--	--	--	-----	--	--	---

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
第一-五週	綠手指	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。	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 B-IV-3 工作效率的維持。	1. 認識植物，並依據步驟完成盆栽種植、移植工作。 2. 能在工作時，遵循工作指示進行合作學習。 3. 能主動表達需求。	1. 教師介紹多肉及半日照植物種植方法 2. 教師介紹植栽的器具及工具的使用方式。 3. 教師示範種植及移植的工作流程。 4. 教師提醒同學主動尋求協助及分工合作的重要性。	口頭、紙筆、實作、觀察評量： 1. 學生能回答常見植栽適合的種植季節及方式 2. 學生能指認植栽的使用工具及器具 3. 學生能完成植栽的種植及移植 4. 學生能互相幫忙及分工合作完成 5. 學生能主動表達需求
第六-十週	烘焙高手	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作。 特職 3-IV-3 依據工作要求維持	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1. 能在時限內依據食譜備好材料。 2. 能使用烘焙器具。 3. 能閱讀食譜進行操作。	1. 教師講解烘焙食譜專業用詞。 2. 教師計時，請學生在時限間內利用電子秤，依據食譜分工量好食材	口頭、實作、觀察評量： 1. 學生能在時限內依據食譜備好食譜材料。 2. 學生能回答烘焙器具的名稱、用途及使用

		作業速度，在時限內完成工作。 特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。	4. 能依據工作要求，在時限內完成工作。 5. 能在工作情境中，注意工作環境安全。 6. 能在工作時，遵循工作指示進行合作學習。	分量。 3. 教師介紹及示範烘焙器具、用途及使用方法。 4. 教師引導小組分工合作，要求學生在時間內依操作流程完成成品。 5. 訂定獎勵制度，規定學生在時間內完成器具及環境清潔。	方法。 3. 學生能在時間內依操作流程(食譜)互助合作完成作品及環境整潔。 4. 學生能正確使用烘焙器具並注意安全。
第十一~第十五週	巧手拼裝	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 5-IV-2 主動表達需求以增進工作效能。 特職 7-IV-1 修正影響職場人際關係的習慣。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。 特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。	1. 能學習遇到困難時主動表達，尋求同儕協助的問題解決能力。 2. 能依據步驟組合完成成品 3. 能在與同儕應對上展現合宜的互動模式	1. 教師教導遇到困難時的詢問方式(討論、模擬演練、回饋) 2. 教師引導學生閱讀組裝圖。 3. 請學生依據步驟組合成品。 4. 教師引導學生討論與回顧組裝過程中合宜的互動模式。	口頭、觀察、實作評量： 1. 學生能模擬演練遇到困難時尋求協助的溝通方式。 2. 學生能依據組裝圖步驟完成物品組裝。 3. 學生能自覺自己與同儕的互動方式，並能夠說出改進方式。
第十六週~第二十一週	職場習慣與禮儀	特職 7-IV-2 表現良好的職場禮儀。 特職 5-IV-3 接受臨時工作指令完成工作。	特職 C-IV-7 職場禮儀與衝突的處理。特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。	1. 能學習職場人際相處好習慣及禮儀。 2. 能依臨時指令調整飲(冰)品的比例完成成品。 3. 能處理職場中的衝突。	1. 教師透過影片與學生討論職場好習慣及禮儀。 2. 教師透過情境演練，與學生討論職場衝突的處理方式。 3. 教師隨機更改飲(冰)品比例，學生能依臨時指令完成成品。 4. 教師明列職場禮儀的檢核要項，每次完成工	口頭、觀察、實作評量： 1. 學生能參與討論職場好習慣及禮儀。 2. 學生能模擬職場衝突發生時的處理方式。 3. 學生能依臨時指令完成成品。 4. 學生工作時能遵守職場禮儀。 5. 學生能自我檢核職場禮儀的表現並改進。

					作後，互相檢核與改 進。	
--	--	--	--	--	-----------------	--