114 學年度嘉義縣民雄國民中學特殊教育集中式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: 廖芳瑜(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:3節

三、教學對象:智能障礙 1 年級 1 人、8 年級 2 人、自閉症 1 年級 1 人、9 年級 1 人,共 5 人

四、核心素養/課程目標

領域核心素養	課程目標(學年目標)
特職-J-A2	1. 能對各類職場生活具有基本認知
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	2. 能培養各類職場之基本工作能力
理解決職場議題。	3. 能建立正確工作態度及工作習慣
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	4. 能具備基本工作安全、危機處理能力
人溝通互 動,並理	
解數理、美學等基本概念,應用於職場中。	
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。	

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 1-5 週	百工職業的	特職 1-IV-2 列舉常見	特職 A-Ⅳ-1 工作資訊	列舉常見職業所應具備	1 以社區地圖標示為例,引	口頭回答:
	探索	職業所應具備的工作條	與條件、進修管道的查	的工作資訊與條件、進	導學生說出常見職業類別	口頭分享自己家
		件。	詢方式。	修管道的查詢方式。	2 了解社區常見常職業及工	人的職業和工作
					作內容	內容,及自己未
					3 透過職業介紹影片了解各	來之職業興趣
					社區中各行業工作內容及所	
					需能力	
					4. 能認識自己,了解職業環	
					境,為職涯探索作預備	
第 6-10 週	小小職人	特職 3-IV-1 閱讀手冊	特職 B-Ⅳ-1 工作手册	能閱讀手冊依據步驟	1. 能依每周主題進行飲料調	實作評量:
	(一)廚藝:	進行操作工作	的閱讀。	組合完成成品。並知道	製。透過講解及簡易食譜閱	能準備材料並依
	飲料調製	特職 3-Ⅳ-2 依據步驟	特職 B-Ⅳ-2 物品的組	工作場域中工作器具的	讀,並配合小家電使用操作	步驟程序操作

		組合完成成品。	合與拼裝方式。	正確使用及妥善保管	方法及注意事項,依工作流	觀察評量:
		 特職 5-IV-1 妥善保管	 特職 C-IV-1 工作場域	工作器具。	 程準備食材,並遵守基本安	能夠於實際操作
		工作器具。	中工作器具的正確使用		全規範完成製作	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 11-15 週	小小職人	特職 3-IV-1 閱讀手冊	特職 B-Ⅳ-1 工作手册	能閱讀手冊依據步驟	1. 能依食譜進行及西點	實作評量:
	(二)廚藝:	進行操作工作	的閱讀。	組合完成成品。並知道	烘焙	能準備材料並依
	西點烘焙	特職 3-IV-2 依據步驟	特職 B-IV-2 物品的組	工作場域中工作器具的	2. 能閱讀小家電使用手	步驟程序操作
		組合完成成品。	合與拼裝方式。	正確使用及妥善保管	冊(烤箱、攪拌器、電子	觀察評量:
		特職 5-IV-1 妥善保管	特職 C-Ⅳ-1 工作場域	工作器具。	秤等)	能夠於實際操作
		工作器具。	中工作器具的正確使用		3 了解各類廚房設備使用	過程中遵守安全
					安全注意事項	規則
					4 能依工作流程準備食材	口頭回答:
					5 能了解烹飪基本知能	能回答各項小家
					6 能了解食物保存的方法	電使用注意事項
					7 能維持工作環境安全與	及食物保存方法
					整潔。	
第 16-21 週	小小職人	特職 3-IV-1 閱讀手冊	特職 B-Ⅳ-1 工作手册	1. 能依照簡易食譜(材	能依每周主題菜進行簡易食	實作評量:
	(三)廚藝:	進行操作工作特職 3-	的閱讀。	料表)進行中餐製作蛋花	譜及作法閱讀,並配合小家	能測量準備材料
	中餐製作	IV-2 依據步驟組合完	特職 B-Ⅳ-2 物品的組	湯、炒時蔬、茶葉蛋、	電使用操作方法及注意事	並依步驟程序操
		成成品。	合與拼裝方式。	炒麵)	項,依工作流程準備食材,	作
		特職 5-IV-1 妥善保管	特職 C-Ⅳ-1 工作場域	2. 能閱讀小家電使用	並遵守基本安全規範完成製	觀察評量:
		工作器具。	中工作器具的正確使	手册(電鍋、抽煙機、微	作。	能夠於實際烹飪
			用。	波爐等)		過程中遵守安全
				3 了解各類廚房設備使		規則

		用安全注意事項	口頭回答:
		4 能依工作流程準備食	能回答各項小家
		材	電使用注意事項
		5 能了解烹飪基本知能	及食物保存方法
		6 能了解食物保存的方	
		法	
		7 能維持工作環境安全	
		與整潔。	

第二學期

弗一 字期						
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 1-4 週	職業探索	特職 2-IV-1 查詢不同	特職 A-Ⅳ-2 自我介紹	1. 能查詢不同工作的基	介紹求職網站查詢不同工	實作評量:
		類型工作的基本條件,	的擬定與相關表件填寫	本條件要求	作的基本條件要求	能完成簡易履歷
		擬定適合的自我介紹內	方式。	2 能依不同工作要求填	2 教師示範履歷表寫法及注	表基本資料撰寫
		容。		寫履歷表	意事項	口頭回答:
				3 能夠依照工作要求擬	3 教師示範自我介紹及注意	在提示下能完成
				定適合的自我介紹內容	事項	簡單自我介紹
					4. 學生實作及分享	
第 5-10 週	小小職人	特職 3-IV-2 依據步驟	特職 B-Ⅳ-2 物品的組	能依據步驟完成物品的	能依每周主題進行園藝種植	實作評量:
	(一)園藝:	組合完成成品。	合與拼裝方式。	組合與拼裝方式,並知	, 並配合園藝工具使用操作	能準備園藝工具
	蔬菜種植	特職 4-Ⅳ-3 使用安全	特職 C-Ⅳ-1 工作場域	道如何使用安全防護配	方法及注意事項,依工作流	並依步驟程序操
		防護配備。	中工作器具的正確使	備。對於工作場域中工	程準備,並遵守基本安全規	作
		特職 5-Ⅳ-1 妥善保管	用。	作器具的正確使用及妥	範完成工作要求,過程中並	觀察評量:
		工作器具。		善保管工作器具。	能維持工作環境安全與整	能夠於園藝種植
					潔。	過程中遵守安全
						規則
第 11-13 週	小小職人	特職 3-IV-1 閱讀手冊	特職 B-Ⅳ-1 工作手册	1 在老師協助下,能依工	能依紙黏土製作流程,並配	實作評量:
	(二)藝術家	進行操作工作	的閱讀。	作手册上所述之操作方	合操作方法及注意事項,依	能依老師指示完
	-紙黏土製	特職 3-IV-2 依據步驟	特職 B-Ⅳ-2 物品的組	法及注意事項完成紙黏	工作流程,並遵守基本工作	成操作流程

作 超合完成成品。							
第 14-22 週 小小職人 持職 3-IV-1 閱讀手冊		作	組合完成成品。	合與拼裝方式。	土製作	安全規範完成成品製作,並	觀察評量:
第 14-22 週			特職 5-Ⅳ-1 妥善保管	特職 C-Ⅳ-1 工作場域	2 能依老師所講之操作	欣賞成品之美。	能遵守基本工作
第 14-22 週			工作器具。	中工作器具的正確使	方法及注意事項完成紙		安全規範完成成
現範				用。	黏土彩繪		品製作,並欣賞
第 14-22 週 (九年級學生 19 週) 小小職人 (土年級學生 (三)廚藝: 動料調製 特職 3-IV-1 閱讀手冊 追行操作工作 的閱讀。 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-2 物品的組 会與拼裝方式。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具的正確使用 中工作器具的正確使用 分與 5 號 7解系無極					3 能遵守基本工作安全		成品之美
第 14-22 週 (九年級學生 (三)廚藝: 進行操作工作 的閱讀。					規範		
第 14-22 週					4 能培養藝術欣賞能力		
第 14-22 週 (九年級學生 (三)廚藝: 推行操作工作 (三)廚藝: 依料調製 特職 3-IV-1 閱讀手冊 的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組 製(單元主題:梅子綠 製。透過講解及簡易食譜閱 统準備材料並依 步驟程序操作 如金完成成品。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職 C-IV-1 工作場域 中工作器具的正確使用 (五) 工作器具的正確使用 (五) 工作器具的正确使用 (五) 工作器具体的 (五) 工作器具体的 (五) 工作器具的正确使用 (五) 工作器具体的 (5 能維持工作環境安全		
(1) (九年級學生 (1)) (五) (五) (五) (五) (五) (五) (五) (五) (五) (與整潔。		
19 週)	第 14-22 週	小小職人	特職 3-Ⅳ-1 閱讀手冊	特職 B-IV-1 工作手册	1. 能依食譜進行飲料調	1. 能依每周主題進行飲料調	實作評量:
組合完成成品。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 木瓜牛奶、八寶粥) 表法及注意事項,依工作流 觀察評量: 能夠於實際操作 生作器具的正確使用	(九年級學生	(三)廚藝:	進行操作工作	的閱讀。	製(單元主題:梅子綠	製。透過講解及簡易食譜閱	能準備材料並依
特職 5-IV-1 妥善保管 工作器具。 特職 C-IV-1 工作場域 2.能了解小家電使用方 法(果汁機、覆 3. 了解各颗厨房設備使 用安全注意事項 4. 能依工作流程準備食材 4. 能依工作流程準備食材 及食物保存方法 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	19 週)	飲料調製	特職 3-Ⅳ-2 依據步驟	特職 B-Ⅳ-2 物品的組	茶、地瓜湯、仙草凍、	讀,並配合小家電使用操作	步驟程序操作
工作器具。 中工作器具的正確使用 法(果汁機,攪拌機、電 全規範完成製作。 過程中遵守安全 規則 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 及食物保存方法 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			組合完成成品。	合與拼裝方式。	木瓜牛奶、八寶粥)	方法及注意事項,依工作流	觀察評量:
錫等) 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 及食物保存方法 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			特職 5-Ⅳ-1 妥善保管	特職 C-IV-1 工作場域	2. 能了解小家電使用方	程準備食材,並遵守基本安	能夠於實際操作
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 及食物保存方法 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			工作器具。	中工作器具的正確使用	法(果汁機,攪拌機、電	全規範完成製作。	過程中遵守安全
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					鍋等)		規則
4 能依工作流程準備食材 及食物保存方法 5 能了解烹飪基本知能 6 能了解食物保存的方法 大					3 了解各類廚房設備使		口頭回答:
材					用安全注意事項		能回答各項小家
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					4 能依工作流程準備食		電使用注意事項
6 能了解食物保存的方 法 7 能維持工作環境安全					材		及食物保存方法
法 7 能維持工作環境安全					5 能了解烹飪基本知能		
7 能維持工作環境安全					6 能了解食物保存的方		
					法		
與整潔。					7 能維持工作環境安全		
					與整潔。		