

114 學年度嘉義縣民雄國民中學特殊教育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 七年級 1 人、八年級 2 人、自閉症 1 年級 1 人、九年級 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 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。 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。 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。	1. 能對各類職場生活具有基本認知 2. 能培養各類職場之基本工作能力 3. 能建立正確工作態度及工作習慣 4. 能具備基本工作安全、危機處理能力

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	百工職業的探索	特職 1-IV-2 列舉常見職業所應具備的工作條件。	特職 A-IV-1 工作資訊與條件、進修管道的查詢方式。	1 能舉出數種常見職業（如：清潔員、烘焙師、門市人員等）。 2 知道各職業需具備的基本條件（如耐心、體力、細心等）。 3 初步認識職業進修與學習管道（如：技藝課程、職業訓練）。	1 工作角色圖片認識與配對活動。 2 討論影片/故事中人物的工作內容與所需能力。 3 製作「我的夢想職業小書」與查找學習方法。	口頭回答： 口頭分享自己家人的職業和工作內容，及自己未來之職業興趣
第 6-10 週	小小職人（一）廚藝：飲料調製	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用	1 能看懂基本的工作圖示或文字說明（如工具使用順序）。 2 學會依照步驟操作簡單作業（如裝袋、擦拭、	1 圖文並茂的操作手冊閱讀練習。 2 圖卡排序活動（步驟 1→2→3）。	實作評量： 能準備材料並依步驟程序操作 觀察評量： 能夠於實際操作過程中遵守安全

				摺疊等)。 3 培養依序執行任務與回顧步驟的能力。	3 實際操作流程比對與自我檢查表使用。	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 (二)廚藝: 西點烘焙	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用	1 能辨識組合所需材料與配件。 2 根據指示完成基本拼裝(如:包裝盒摺疊、套件拼接)。 3 發展手部操作與空間組合的能力。	1 拆解與重組模型或材料練習。 2 材料辨識與工具對應教學。 3 製作簡單作品(如名牌架、紙盒、簡單木工品)。 4 能依食譜進行及西點烘焙 5 能閱讀小家電使用手冊(烤箱、攪拌器、電子秤等) 6 了解各類廚房設備使用安全注意事項 7 能依工作流程準備食材 8 能了解烹飪基本知能 9 能了解食物保存的方法 10 能維持工作環境安全與整潔。	實作評量: 能準備材料並依步驟程序操作 觀察評量: 能夠於實際操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 16-21 週	小小職人 (三)廚藝: 中餐製作	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。	特職 B-IV-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。	1 能辨認常見工作用具名稱與功能(如:掃把、螺絲起子、量杯)。	1 工具操作安全規則教學(搭配圖片/影片)。 2 器具名稱與使用情境配對	實作評量: 能測量準備材料並依步驟程序操作

		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。	2 正確使用器具並注意安全（如雙手握剪刀、不用力敲打）。 3 使用後能歸位並妥善收納工作器具。 4 能依照簡易食譜(材料表)進行中餐製作蛋花湯、炒時蔬、茶葉蛋、炒麵) 5 能閱讀小家電使用手冊(電鍋、抽煙機、微波爐等) 6 了解各類廚房設備使用安全注意事項 7 能依工作流程準備食材 8 能了解烹飪基本知能 9 能了解食物保存的方法 10 能維持工作環境安全與整潔。	遊戲。 3 工作場域模擬練習：用完歸位、檢查損壞、標示存放區。 4 能依每周主題菜進行簡易食譜及作法閱讀，並配合小家電使用操作方法及注意事項，依工作流程準備食材，並遵守基本安全規範完成製作。	觀察評量： 能夠於實際烹飪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 1-4 週	職業探索	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。	特職 A-IV-2 自我介紹的擬定與相關表件填寫方式。	1 能舉出數種常見職業及其基本條件（如體力、準時、合作）。 2 能根據個人特質（興趣、優勢）擬定簡易的自我介紹內容。	1 職業條件配對遊戲（如：清潔員→耐心、搬運員→體力） 2 自我介紹句型練習（「我叫…」 「我會…」 「我喜歡…」）	實作評量： 能完成簡易履歷表基本資料撰寫 口頭回答： 在提示下能完成簡單自我介紹

				3 學習填寫工作申請相關的基本資料（如姓名、聯絡方式、技能項目）	3 模擬面試活動或角色扮演練習 4 基本資料卡填寫教學（姓名、聯絡方式、興趣等）	
第 5-10 週	小小職人 (一)園藝: 蔬菜種植	特職 3-IV-2 依據步驟組合完成成品。 特職 4-IV-3 使用安全防护配備。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。	特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1 能識別組裝材料與工具。 2 能根據圖示或口語指令，逐步完成簡單成品製作。 3 培養手眼協調與工作耐力。	1 材料與工具辨識活動 2 組裝步驟排序練習 3 小組合作拼裝任務（如：紙盒、簡易筆筒、文具盒） 4 使用「操作步驟圖卡」進行獨立製作練習	實作評量： 能準備園藝工具並依步驟程序操作 觀察評量： 能夠於園藝種植過程中遵守安全規則
第 11-13 週	小小職人 (二)藝術家-紙黏土製作	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。	1 能根據圖文操作手冊進行簡單作業（如：物品分類、清潔順序）。 2 學會依照指示操作流程，逐步完成任務。 3 增進視覺辨識與理解圖示能力。 4 在老師協助下，能依工作手冊上所述之操作方法及注意事項完成紙黏土製作 5 能依老師所講之操作方法及注意事項完成紙黏土彩繪 6 能遵守基本工作安全規範	1 手冊符號與圖例理解（如箭頭、數字步驟、注意標誌） 2 指示圖卡配對與實作活動 3 操作步驟觀察記錄表（學生自我檢核） 4 團體閱讀與分段模擬操作流程 5 能依紙黏土製作流程，並配合操作方法及注意事項，依工作流程，並遵守基本工作安全規範完成成品製作，並欣賞成品之美。	實作評量： 能依老師指示完成操作流程 觀察評量： 能遵守基本工作安全規範完成成品製作，並欣賞成品之美

				7 能培養藝術欣賞能力 8 能維持工作環境安全與整潔。		
第 14-22 週 (九年級學生 18 週)	小小職人 (三)廚藝: 飲料調製	特職 3-IV-1 閱讀手冊進行操作工作 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-1 工作手冊的閱讀。 特職 B-IV-2 物品的組合與拼裝方式。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用	1 能正確辨識並穿戴基本防護裝備（如手套、口罩、安全帽）。 2 能安全使用基本工作器具（如剪刀、掃把、螺絲起子）。 3 能在工作後將器具分類、歸位與清潔。 4 能依食譜進行飲料調製(單元主題:梅子綠茶、地瓜湯、仙草凍、木瓜牛奶、八寶粥) 5 能了解小家電使用方法(果汁機，攪拌機、電鍋等) 6 了解各類廚房設備使用安全注意事項 7 能依工作流程準備食材 8 能了解烹飪基本知能 9 能了解食物保存的方法 10 能維持工作環境安全與	1 防護裝備配對與實際穿戴練習 2 工具正確名稱與使用影片教學 3 器具使用安全守則示範與操作演練 4 器具歸位分類表與清潔流程練習 5 能依每周主題進行飲料調製。透過講解及簡易食譜閱讀，並配合小家電使用操作方法及注意事項，依工作流程準備食材，並遵守基本安全規範完成製作。	實作評量: 能準備材料並依步驟程序操作 觀察評量: 能夠於實際操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

				整潔。		
--	--	--	--	-----	--	--