

114 學年度嘉義縣朴子國民中學特殊教育不分類資源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： 邱惠姿

一、教材來源： ☒ 自編 ☐ 編選-參考教材

二、本領域每週學習節數： 2 節

三、教學對象：智障 9 年級 1 人、智障 8 年級 2 人，共 3 人

四、核心素養/課程目標

領域核心素養			課程（學年）目標
A1 身心素質與自我精進 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。	B1 符號運用與溝通表達 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。	C2 人際關係與團隊合作 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. 能對常見的職業類型具備基本概念 2. 能具備求職的基本能力和安全意識 3. 能養成正確的清潔概念與技能 4. 能養成基礎的烹飪概念與技能 5. 能具備職場安全的重要概念 6. 能培養職場中測量的基本概念與技能 7. 能培養職場中包裝的基本概念與技能 8. 能培養職場中與人互動的能力

五、本學期課程內涵：

第一學期

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	職業萬花通	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. 能依據提示正確說出該項職業的名稱 2. 了解常見職業項目的	1. 職業萬花筒—利用教學ppt，教紹各種學生常會選擇的工作進路，讓學生能夠初	1. 口頭問答：學生能依提示猜出常見的職業

				工作 內容 3.能說出己身對於各種職業的想法和觀點	步了解各項職業類型。 2.職業類型之「一日系列」介紹影片，介紹下列職業，包括：foodpanda、7-11 店員、麥當勞員工、清潔人員、水電工、汽車維修技師、稻農、理髮師 3.引導學生票選最想從事的職業，每人可投 2 票，歸納學生偏好的職業屬性。教學過程中引導學生發表喜歡某些職業的原因。	名稱 2.紙筆評量：學生能完成職業介紹學習單 3.口頭問答：能說出自己 最想從事的職業名稱和理由
第 6-10 週	找工作我在行	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。 特職 A-IV-5 求職的準備工作。	1.能適當流暢地進行職場自我介紹。 2.能進行履歷表的撰寫 3.能分辨求職陷阱	1.教師教導自我介紹的要點和型態，供學生參考和學習，並讓學生上台練習做自我介紹 2.透過查詢職業的過程，了解適合自己的工作。 3.教師教導如何撰寫履歷表，教導學生練習撰寫。完成練習後配合履歷表，讓學生再一次練習職場的自我介紹。 4.藉由教學 ppt，教導學生區辨出求職陷阱，及如何避免求職陷阱以妥善自我保護。	1.口頭評量：學生能上台進行自我介紹 2.實作評量：學生能填寫履歷表 3.口頭評量：能搭配自己所寫的個人履歷表完成求職自我介紹 4.口頭評量與紙筆評量：能說出並寫出求職有哪些要注意及避免的陷阱。
第 11-15 週	清潔萬事通	特職 4-IV-3 使用安全防護配備。 特職 5-IV-1 妥善保管工作器具。 特職 5-IV-4 遵守工作	特職 C-IV-1 工作 場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。	1.能具備進行清潔工作安全的概念 2.能認識各類清潔設備工具，並放於適當之位置 3.能認識各類清潔材	1.教導學生進行清潔工作時須注意的各項安全概念，如服裝、配件等。 2.教師教導清潔工具的使用	1.口頭問答：進行清潔工作時要注意的安全概念。

		時間規範。		料，並妥善保管 4. 能具備各類清潔的基本能力 5. 能在時限內完成交付之清潔工作	方法及技巧，以及清潔工具之保養與維護。 3. 教師教導清潔劑之保存方式、保存期限及安全概念。 4. 教導學生各項清潔技能，引導學生學會各種清潔能力的正確步驟。 5. 讓學生實際演練，進行工作區域打掃，並請學生於時限內完成任務。	2. 實作評量：能妥當放置清潔設備並妥善保管清潔材料 3. 口頭問答：學生能說出清潔劑的保存方式和保存期限 4. 實作評量：學生能表現出正確的清潔步驟。 5. 觀察評量：學生能在時限內，完成交代之清潔工作
第 16-21 週	料理達人秀	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-3 工作效率的維持。	1 能明確理解與掌握工作要求的目標。 2 能初步設定達成工作要求的所需時間。 3 能設計達成工作要求所需的步驟和流程。	1. 教師指導學生有關各項料理的食譜和材料。 2. 教師示範各項料理的製作流程和方式(鮮魚料理、肉類料理、米食料理、麵食料理)。 3. 教師指導學生個別練習每道料理的製作(鮮魚料理、肉類料理、米食料理、麵食料理)，爾後由學生練習在個人設定的時間和步驟下完成各道料理，儘量在時間內完成，流程也儘量不出錯誤。 4. 同儕評比每個學生製作的料理，並給予回饋。 5. 教師評比每個學生製作的料理，並給予回饋。	1. 實作評量：從學生實際的料理製作過程中，了解學生是否能掌握工作的目標、時間、步驟。 2. 觀察評量：教師觀察學生課堂表現是否達成每道料理所要求之目標與環節。

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	職場安全知多少	特職 4-IV-1 依據指令防範職場潛在危險。 特職 4-IV-2 演練常見職場災害的應變方法。 特職 4-IV-3 使用安全防护配備。 特職 4-IV-4 遵守不同工作場域之安全規範。	特職 B-IV-5 職場環境潛在危險的認識與防範。	1. 能說出不同職場環境中的潛在危險 2. 能正確使用簡易的安全防護配備或方法 3. 能演練表現出常見職場災害的因應方式 4. 能在情境中遵守工作各項的安全規範	1. 介紹不同職場環境中潛在的危險(照片解說、影片欣賞、討論) 2. 安全防护配備使用練習(認識用途、實際穿著及使用) 3. 職場情境演練(模擬演練、教師指導與回饋)	1. 口頭評量：職場潛在危險 2. 實作評量：使用職場中可能用到的安全配備 3. 教師觀察評量表：職場情境安全規範遵守
第 6-10 週	職場面面觀——職場中的測量能力	特職 3-IV-4 自我檢視工作正確性。 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檢視。	1. 能使用器具量出指定長度並自我檢核 2. 能使用器具量出指定重量並自我檢核 3. 能使用器具量出指定容量並自我檢核 4. 能依據指令檢視工作成品數量是否正確	1. 長度測量練習(器具示範、練習、自我檢視、回饋) 2. 重量測量練習(器具示範、練習、自我檢核、回饋) 3. 容量測量練習(器具示範、練習、自我檢核、回饋) 4. 數量檢核練習(示範、練習、自我檢核、回饋) 5. 甜點實作練習(含測量包材緞帶長度、測材料重量容量、數量檢核)	1. 實作評量：學生達成每項測量之步驟正確度 2. 觀察評量：觀察學生完成每項測量後的自我檢核程度
第 11-15 週	職場面面觀——包裝能力養成	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 6-IV-1 因應工作場域的變動保持工作效率。	特職 B-IV-3 工作效率的維持。 特職 C-IV-1 工作場域中工作器具的正確使用。 特職 C-IV-2 工作效能的增進與維持。 特職 C-IV-3 工作時間規範的遵守。	1. 認識包裝工作的內容 2. 能在時限內完成分裝工作 3. 能在時限內完成秤重工作 4. 能在時限內完成標籤黏貼工作 5. 能在時限內將商品排列收納妥當	1. 教師透過影片介紹包裝工作，讓學生對包裝有初步認識 2. 讓學生進行分裝練習，著重精準度、時限、場域變動，教師於學生包裝過程隨時給予指導和回饋。 3. 引導學生進行秤重練習，使其熟悉器具使用，並練習在時限內完成。 4. 教導學生進行標籤黏貼，	1. 觀察評量：教師觀察學生各項練習中完成的精準度、能否在時限內完成、工具使用的正確度及流暢度

					練習在時限內將標籤黏貼於正確位置。 5.指導學生商品排列收納妥當，教導學生在時限內排列於正確位置。	
第 16-20 週	職場好人緣	特職 7-IV-1 修正影響職場人際關係的習慣。 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。	1. 面對讚美或批評時，能有適當的回應 2. 面對批評時能判斷如何因應 3. 能說出職場（學校）的各種規範 4. 能省思他人的批評是否具合理性	1. 觀看教學影片後教師進行經驗分享，而後請同學分享被批評及稱讚的經驗。 2. 教導學生如何在職場（學校）維持好人緣 3. 藉由各類模擬情境，實際演練各類人際問題的解決方法	1. 口頭問答：分享被讚美或批評的經驗。 2. 口頭評量：說出維持好人緣的 3 種方式。 3. 實作評量：學生演練出各類人際問題的解決方法

