

## 104 學年度特殊教育教學示例

### 國小身心障礙教育特殊需求教學設計－幸福手工刀切麵

嘉義市嘉北國小 陳姿婷老師

#### 壹、設計理念

教育部（2011a）所編寫之「特殊需求職業教育領域課程大綱」提到，工作是成人生活的核心，工作能夠獲得報酬，維持日常生活需求，在工作過程中提昇其自我價值感，也可以因為和他人的互動而有所成長。工作權為國民應享的受益權之一，身心障礙者亦是如此，若能投入職場，擁有一份工作，且是一份符合自己專長的工作，可以對自己充滿信心，對生活保持希望，形成前進的動力，實現獨立生活。

有關身心障礙者國民職業能力的培養，有賴實施適當的職業教育（何華國，1988）。職業教育的主要目標在於培養身心障礙者自理生活、參與社會生活及從事職業活動的能力，未來能具備簡易工作技能，進而適應職業生活，讓身心障礙者能實際的將所學的生活技巧、社交技巧、以及職業訓練技充分的發揮應用，使其更有能力回歸到社會主流，達到特殊教育與訓練的終極目標（何華國，1989）。

吳培安（1995）指出，許多身心障礙者具有相當程度的職業潛能，只要妥善安排適當的職業教育與訓練，投入社會能充分發揮人力資源，亦可獲得工作成就，達到生活的自主獨立，提昇其自我價值感。而實施職業教育，即是讓身心障礙者為未來的就業做好規劃與準備，能夠發揮職業潛能及增強自我觀念，累積相關的工作經驗，培養良好的職業生活適應能力，可以實際將所學的生活技巧、社交技巧以及職業訓練技能充分的發揮應用，順利進入職場就業。

鈕文英（2003）認為職業能力除了工作技能之外，也包括生活、社交、求職、晤談、理財、工作態度等，因此要擁有良好的職業生活，職業教育應培養學生良好的工作態度、溝通技巧、生活自理能力及職業技能等。學校若能提供身心障礙學生適當的教育與訓練，給予適當的職業輔導，使學生在投入職場的過程中，能貢獻社會並找到自信，實現獨立生活的目標（周台傑、葉瓊華、詹文宏，2003）。本教學示例將特殊需求領域「職業教育」能力指標中的工作知識、工作技能與工作態度三項目標主軸融入「幸福手工刀切麵」教學課程中，課程內容以實作為主，依學生的身心發展特質與生活需要，與日常生活經驗相互銜接，結合學生之個別化教育計畫，選擇符合學生個別需求之能力指標，

提供統整性、具體性的課程，編選各項重要教學活動。期望在適當的協助與輔導下，學生能逐步獲得各項能力，擴大社會參與，加強與職場之聯繫，達到獨立自主的目標。

## 貳、教學分析

### 一、學生能力分析

本教學示例之教學對象適用於知覺動作功能正常之認知功能嚴重缺損學生，包括低功能自閉症學生、中重度智能障礙學生或中重度智能障礙伴隨其他障礙之多重障礙學生，此類學生可能安置於普通學校特教班或各特殊教育學校之中（教育部，2011b）。

本班級為集中式特教班，採混齡教學，參與本次授課的學生共有 10 位，其中三年級學生 5 位，四年級學生 1 位，五年級學生 1 位，六年級學生 3 位。學生大部份皆有口語能力，具有溝通意願，能聽懂日常生活簡單指令，可遵從團體規範，也能參與團體活動，與同儕共同學習、相互合作。10 位學生依照能力現況分成高、中、低三組，其起點行為分別描述如下：

#### （一）高組：

##### 1. 小柏，三年級學生，輕度智能障礙。

- （1）認知能力：圖像、聲音記憶力佳，能背誦短文與口訣，亦能記憶工作任務中的 3~6 項步驟。透過影像或操作體驗的輔助，能夠理解複雜的課程內容，對於生活經驗中的因果關聯也都能夠進行思考推理。
- （2）溝通能力：能主動表達需求，也能與人進行對談、敘述事件和說出完整句，但敘事能力較薄弱，有時無法完整表達。能理解多重指令，對於複雜的內容、抽象的詞彙理解上多加解釋即能了解。
- （3）職業能力：能瞭解工作內容，積極參與工作，與同儕保持良好的工作互動，一同分工合作完成任務。且能遵守工作守則與安全，依照工作規定的程序完成個人工作任務。

##### 2. 小寶：三年級學生，中度智能障礙。

- （1）認知能力：圖像記憶力佳，對於文字和符號的記憶需要加強，能理解簡單的能理解基本文字內容及幾何圖形。但學習意願和動機弱，易受外界干擾而分心，容易沈浸在自己的思緒中，多數時間都無法專注於所從事的活動。

(2) 溝通能力：能夠以口語主動表達需求、與人聊天，進行對話和生活中的問答，也會主動陳述自己的生活經驗。溝通理解能力不錯，對於常用或依情境下的生活對話大致都能理解，但有時無法根據問題內容聚焦回答，容易答非所問。

(3) 職業能力：具備良好的工作知識與觀念，工作熱忱高，能瞭解工作內容，積極參與工作，可以遵守基本工作安全規範，依照工作流程與步驟完成工作。

3. 小翔：男，五年級，中度智能障礙伴隨注意力缺陷過動症（服用利他能）。

(1) 認知能力：記憶力佳，能背誦短文與口訣，也能回憶上課內容，記憶工作任務中的3~6項步驟。能理解課程內容與日常生活資訊。學習態度良好，配合度高，喜愛參與課堂活動，遇到困難會主動觀察並思考策略解決問題。

(2) 溝通能力：能夠以口語表達出完整的句子，與人進行對話和生活中的問答。能理解多重指令，也能夠從溝通者的語氣中分辨出開玩笑的話語，對於複雜的內容、抽象的詞彙理解上多加解釋即能了解。

(3) 職業能力：工作態度良好，能遵守工作規範，具有負責盡職之精神。瞭解工作的相關知識與資訊，可以按照工作流程進行各項工作任務，具備解決問題與做決定的能力。

4. 小晴，六年級學生，輕度智能障礙。

(1) 認知能力：圖像、聲音記憶力佳，能背誦短文與口訣，亦能記憶工作任務中的8~10項步驟。透過影像或操作體驗的輔助，能夠理解複雜的課程內容，對於生活經驗中的因果關聯也都能夠進行思考推理。

(2) 溝通能力：語言表達與理解能力佳，能主動陳述自己的生活經驗與表達需求，也能進行對話和生活中的問答。能理解多重指令，對於複雜的內容、抽象的詞彙理解上多加解釋即能了解。

(3) 職業能力：具備良好的工作知識與觀念，能瞭解工作的詳細內容與步驟，積極參與工作，與同儕一同分工合作完成工作任務。且能遵守工作守則與安全，依照工作規定的程序完成個人工作任務。

5. 小軒，六年級學生，輕度智能障礙。

- (1) 認知能力：能記憶工作任務中的8~10項步驟。透過影像或操作體驗的輔助，能夠理解複雜的課程內容，對於生活經驗中的因果關聯也能夠進行思考推理，遇到困難會主動觀察並思考策略解決問題。
- (2) 溝通能力：個性友善，喜歡與人互動聊天，能主動表達需求，也能與人進行對談、敘述事件和說出完整句。能理解多重指令，對於複雜的內容、抽象的詞彙理解上多加解釋即能了解。
- (3) 職業能力：具有負責盡職的精神，能瞭解工作內容，積極參與工作，可以按照工作流程進行各項工作任務，具備解決問題與做決定的能力。

(二) 中組：

1. 小寬：男，四年級，中度智能障礙伴隨注意力缺陷過動症（服用利他能）。

- (1) 認知能力：圖像記憶力佳，能指認常見物品圖片、簡單的幾何圖形，對於文字和符號的理解較弱，容易遺忘需時常複習。學習動機強烈，上課喜歡踴躍舉手回答問題。
- (2) 溝通能力：溝通表達主動性不足，能做簡單的生活對話，但是構音不清楚，有時旁人無法瞭解其意思。溝通理解較緩慢，能聽懂簡單的指令，對於抽象且多量的指令理解較緩慢，需重述多遍並給予手勢、肢體動作提示。
- (3) 職業能力：工作熱忱高，能瞭解工作內容，積極參與工作。且能遵守基本工作安全規範，在指令下完成個人工作任務，但注意力較短暫，常因四周環境的變動影響而分散注意力。

2. 小佑：三年級學生，輕度智能障礙。

- (1) 認知能力：學習被動，很依賴老師的關注和協助，難以獨立完成練習，且學習配合度不穩定，時常影響學習進度。記憶與理解能力不錯，若能夠配合學習活動練習，往往有不錯的成效。
- (2) 溝通能力：能使用簡單的語詞與句子來表達需求，但主動性不足，且詞彙量有限，文句簡短，缺乏句型概念，常常需要老師協助，仿說表達出需求和感受。對於常用或依情境下的生活對話，大致都能理解。

(3) 職業能力：具備基本的工作知識與工具操作能力，能依據工作流程與步驟完成工作。唯自我管理能力弱，學習配合度較低，常需提醒遵守工作紀律與安全規範。

3. 小妘：三年級學生，中度智能障礙。

(1) 認知能力：記憶力佳，能夠清楚記住老師交代的事項，生活經驗相關的資訊多能理解，但對於情意上的抽象概念。能夠回答生活情境中的相關問題，推理出事情因果關係。學習主動性不足，較缺乏自信獨立解決問題。

(2) 溝通能力：能使用語詞表達，但語彙量少，多使用單詞拼湊出敘述的內容，語法較缺乏句型，常會省略主詞或動詞，而以動作、手勢和表情取代。對於常用情境下的生活對話和多重指令，大致都能理解。

(3) 職業能力：能與同儕保持良好的團隊合作與工作互動，積極參與工作，遵守工作守則與安全，依照工作規定的程序完成個人工作任務，具有負責盡職之精神。

(三) 低組：

1. 小沅：男，三年級，極重度自閉症。

(1) 認知能力：記憶與理解能力弱，能經由圖卡進行學習，但專注力的持續度短暫，多數時間處在自我刺激的狀態，缺乏對外界的注意，且各方面的學習都較為被動，學習需要成人在旁完全協助。

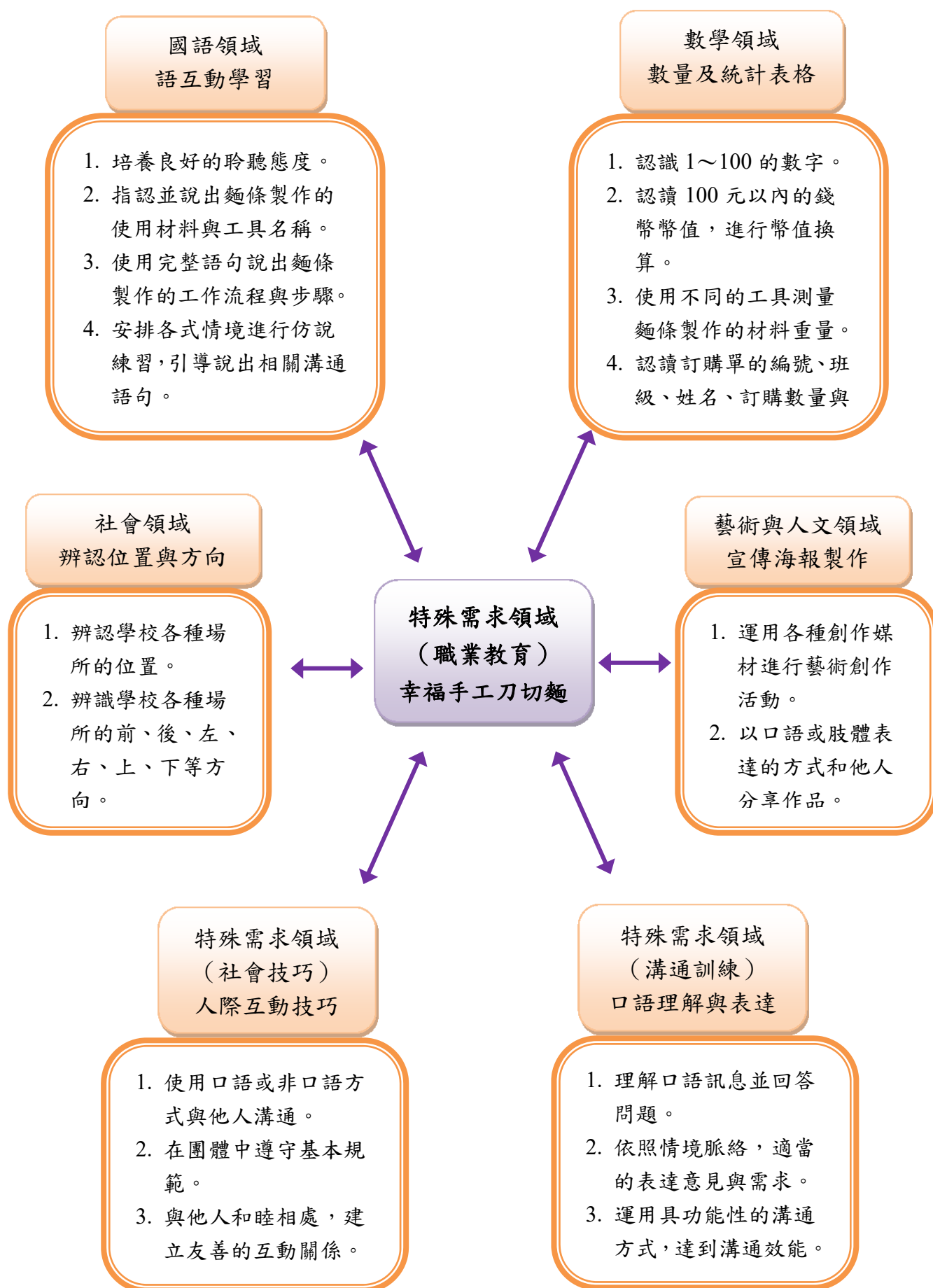
(2) 溝通能力：無口語能力，能拉別人的手或衣服，表達想要前往某處的意願，也能使用圖卡交換溝通系統（PECS）傳遞訊息。能理解簡單的指令與常用的視覺提示手勢，完成生活中的例行性任務。

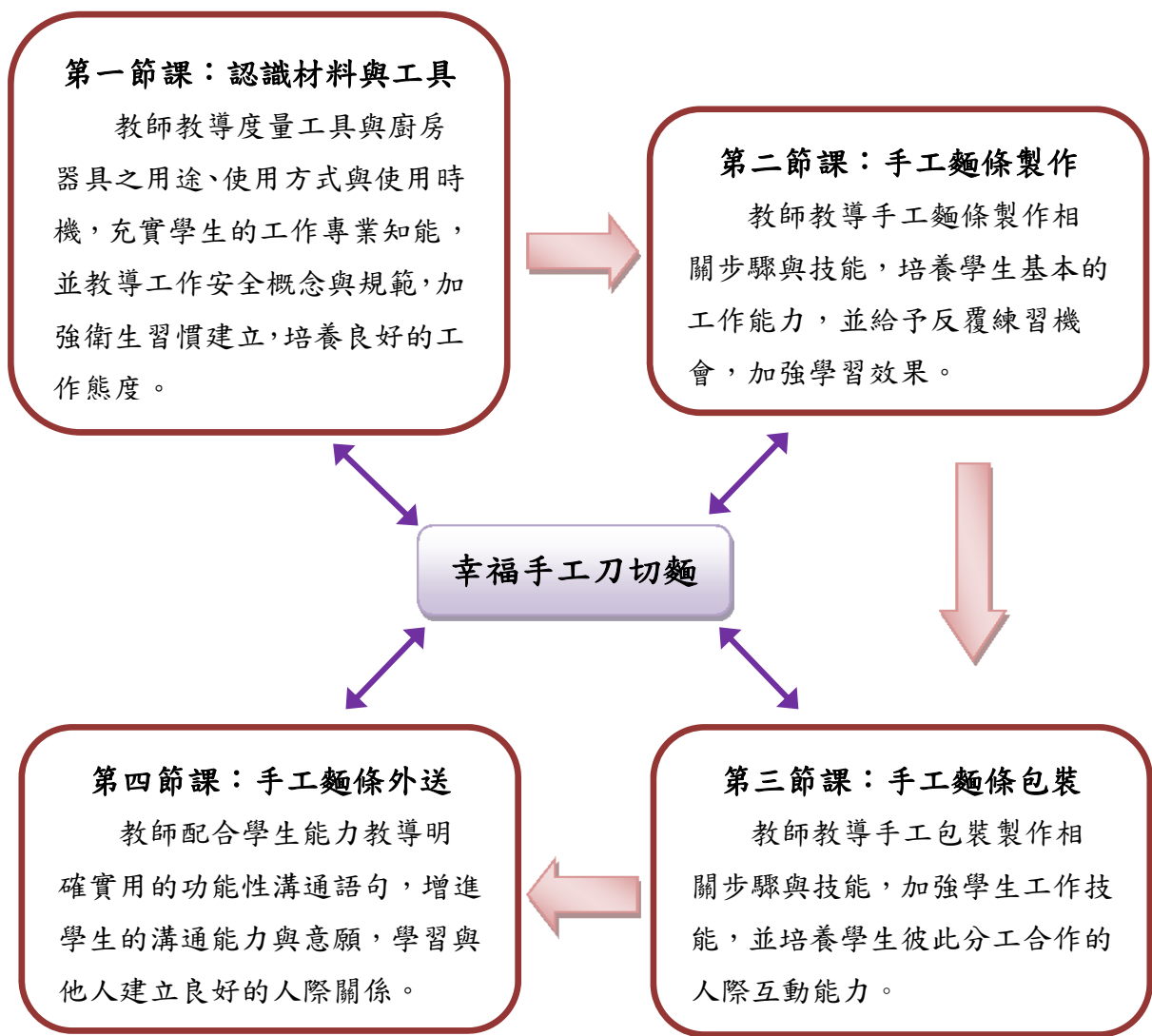
(3) 職業能力：不清楚工作的意涵，對於工作知識的學習與工作技能的訓練較被動。缺乏動作模仿能力，對於各項工作流程與步驟的學習需要他人肢體協助與手勢提示下練習。

2. 小儒：男，六年級，重度智能障礙。

- (1) 認知能力：注意力短暫，易被其他事物干擾；學習較依賴，難以獨立完成練習。能認讀語詞和少量單字，辨認圖片能力佳，能指認常見物品圖片、簡單的幾何圖形，亦能使用指認的方式回答問題。
- (2) 溝通能力：發音不清楚，口語表達量較少，能搭配動作表達自己的需求。能理解生活經驗中常用的名稱與指令，對於抽象且多量的指令理解較緩慢，需重述多遍並給予手勢、肢體動作提示。
- (3) 職業能力：缺乏工作相關知識，對於工作技能的練習意願與學習動力較低。能在指令下完成簡單的工作任務，但依賴性重，學習配合度不穩定，常需依賴他人的協助與提醒。

## 二、課程概念架構圖與教材分析





第一節課的教學活動為「認識材料與工具」，教學重點著重於引導學生建立工作知識，培養工作態度。教師透過教學影片與實際操作教導各式度量工具與廚房器具之用途，讓學生熟練工具的使用方式與使用時機，學習正確且實用的工作知識。此外，亦教導學生學習工作安全概念與規範，培養良好的工作態度，使學生能夠積極參與工作，養成合群、負責的工作情操。

第二、三節課的教學活動為「手工麵條製作與包裝」，教學重點著重於學生的基本職業技能訓練。教師經由直接教學法教導麵條製作與包裝的工作流程，以結構式的教學技巧示範，逐步呈現教學活動，讓學生循序漸進學習，建立基本工作技能；並透過工作分析法，將麵條製作與包裝的課程內容、工作流程分解成細小易執行的步驟逐一教學，搭配口訣來增進學生記憶效果，提昇學生的學習動機與效能。在練習過程中，將每位學生的工作任務明確分工，使學生學習與同儕相互合作，一同完成麵條製作工作，培養同學相互支持、彼此關懷的情誼。



第四節課的教學目標為「手工麵條外送」，教學重點著重於學生的溝通語句應用。教師利用視覺提示板呈現麵條外送課程內容與工作流程，提供學生快速容易詮釋的訊息形式，延長訊息停留時間；並根據不同情境脈絡與溝通需求教導溝通語句，配合學生能力與需求選用適合的溝通方法，培養學生溝通能力，學習表達需求、交換訊息及參與活動，建立良好的人際關係。

### 三、教學方法分析

#### (一) 學習內容調整

##### 1. 簡化

針對學生的個別差異與學習需求，將學習活動進行簡化的調整，以多層次方式安排課程內容與教材進度，降低學習內容的難度。

##### 2. 分解

以學生現階段能力為考量起點，將課程內容與工作流程分解成細小易執行的步驟逐一教學，讓學生循序漸進學習，更容易吸收教材內容。

##### 3. 替代

因應學生的個別差異，彈性調整教學活動的課程教材、教法與教具的運用，以其他方式替代。

#### (二) 學習歷程調整

##### 1. 直接教學法

在本教學示例中，事先分析教學課程，設計層次分明的教材內容，以結構式的教學技巧示範，逐步呈現教學活動，使用多樣化的學習經驗引導學生練習，提供有系統的回饋與矯正，讓學生透過漸進式的課程設計能夠系統性發展基礎知識，進而精熟學習、獨立練習，達到所設定的課程目標內容，提昇學習品質。

##### 2. 工作分析法

在本教學示例中，將學習活動與技能細分為一連串循序漸進的步驟，將教學的主要概念作為學習主軸，從中去精簡各項步驟中的學習元素，再往下細分為小項目。並以學生現階段的能力為考量起點，與系統化教學流程密切配合，分析每項步驟之順序及需要性，透過診斷觀察—教學—評量—再修正的歷程，適時給予成功經驗，提昇學生的學習動機與效能。

### 3. 多重感官教學法

本教學示例採用視覺、聽覺與觸覺等不同管道呈現課程活動與教材，引導學生運用多元感官去接收訊息、感知事物，選擇優勢管道學習，學生透過互動，將學習過程中的「眼看」、「耳聽」、「口唸」與「手動」相互連結，促進學生對知識及技能的理解和掌握，強化知識吸收能力，加強思維及記憶力的發展(何華國,2004)，產生較佳的學習成果，也能夠更容易記住所學的內容。

### 4. 自然情境教學法

教師在自然環境中，以學生為中心，運用教學環境的安排以及自然環境教學的策略進行溝通訓練(黃志雄,2002;張英鵬、曾碧玉,2011)。在本教學示例中，於教學過程中安排適切的情境，利用日常生活中學生感興趣的事物來誘發學生的溝通與學習動機，讓學生不斷與環境互動，掌握情境中的每一個學習機會，將溝通語言融入實際生活脈絡中，讓學生能自然使用溝通語言，進而類化到不同的情境中，達到溝通效能。

### 5. 結構化教學

結構化的教學設計可分成教室環境結構化、作息時間結構化、工作制度化與視覺結構化(王大延、莊冠月,1998)。在本教學示例中，依據學生的學習目標，對學習環境做有系統、有組織的安排，給予學生整體或個別的時間表，協助活動或場所之間的轉換，提供可以了解和接受改變的結構，幫助學生建立和維持注意力。除此之外，也為學生設計個別化作業系統與視覺提示，讓學生能夠明確快速的詮釋各種訊息，延長訊息停留時間。

### 6. 輔助溝通系統(Augmentative and Alternative Communication, AAC)

特教班無口語及低口語的學生，常常因溝通困難，無法有效與人互動溝通，表達自己的想法與感受，而溝通上的障礙是影響智能障礙兒童出現異常行為的重要因素(林寶貴,2004;莊妙芬,2002;黃志雄,2003)。本教學示例運用iPad作為語音溝通板面，搭配系統化教學，結合語文課程與特殊需求課程，進行有效的溝通訓練，協助無口語及低口語的學生建立良好的溝通管道，學習操作輔助溝通系統與他人溝通，表達自我意願，提升訊息的正確反應、可辨識度與溝通效能，有助於各層面的生活適應和人際互動。

### (三) 學習環境調整

本教學示例以營造安全且無障礙的學習環境為首要考量，再依據個別學生之身心狀況與需求，考量其穩定度及協助程度調整座位安排與動線規劃。注意力較不集中的學生將其座位調整至中間位置，教師可隨時注意其學習狀況，學生也較容易專注於教師的教學，需要協助的學生則安排坐在兩旁位置，請助理員協助引導。

### (四) 評量方式調整

本教學示例的教學評量包括課堂教學中持續性的形成性評量，以及依據長期目標所設定的總結性評量，採用實作評量、生態評量、動態評量等多元評量的方式，依教學目標研擬適切的評量方式、評量內涵與評量時機，呈現學生多元的學習結果，更能充分瞭解學生的學習歷程與成效，從學生的具體工作表現觀察出學習潛能。也隨時視學生的學習狀況彈性調整評量方式、評量內容與評量標準，以做為課程設計及改進教學的參考，提供更適性化的教學來增進學生成長。

## 參、教學活動設計

單元名稱	幸福手工刀切麵	適用年級	特教班
教材版本	自編教材	教學時間	40 分鐘 (共四節課，每節 40 分鐘)
設計者	陳姿婷	指導教授	吳雅萍教授、何素華教授
教學準備	材料：麵粉、水 工具：電子秤、量杯、擀麵棍、小臉盆、保鮮膜、砧板、菜刀、釘書機、塑膠盒、塑膠袋、訂購單 教學輔助：圖卡、視覺提示板、教學影片		
學習目標	<b>單元目標</b>	<b>具體目標</b>	
	<p><b>【高組、中組、低組學生】</b></p> <p>1. 能遵守基本工作安全規範。</p> <p><b>【高組、中組學生】</b></p> <p>1-1 能唸出工具使用規則。</p> <p>1-2 能說出麵條製作的工作安全規定。</p> <p>1-3 能說出麵條包裝的工作安全規定。</p> <p>1-4 能說出麵條外送的工作安全規定。</p> <p>1-5 工作過程能保持專注，專心完成工作。</p> <p><b>【低組學生】</b></p> <p>1-1 能說出工具使用規則中的關鍵字：「洗乾淨」、「輕輕」、「放回去」。</p> <p>1-2 能做出工具使用規則中的關鍵字：「洗」、「輕輕」、「放」。</p> <p>1-3 能仔細聆聽老師說的語句。</p> <p>1-4 能聽從老師的指令。</p> <p>1-5 工作過程能保持專注，專心完成工作。</p> <p><b>【高組、中組學生】</b></p> <p>2. 能正確使用麵條製作的材料與工具。</p> <p><b>【低組學生】</b></p> <p><b>【高組學生】</b></p> <p>2-1 能說出麵粉的正確名稱。</p> <p>2-2 能說出工具（電子秤、量杯、</p>		

	<p>2. 能正確指認麵條製作的材料與工具。</p>	<p>擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀) 的正確名稱。</p> <p>2-3 能以正確的使用方式操作電子秤。</p> <p>2-4 能以正確的使用方式使用量杯。</p> <p>2-5 能以正確的使用方式使用擀麵棍。</p> <p>2-6 能以正確的使用方式使用保鮮膜。</p> <p>2-7 能以正確的使用方式使用菜刀。</p> <p>2-8 能依照工作步驟選用適當的工具。</p> <p>2-9 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。</p> <p><b>【中組學生】</b></p> <p>2-1 能說出麵粉的正確名稱。</p> <p>2-2 能說出工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀) 的正確名稱。</p> <p>2-3 能以正確的使用方式操作電子秤。</p> <p>2-4 能以正確的使用方式使用量杯。</p> <p>2-5 能以正確的使用方式使用擀麵棍。</p> <p>2-6 能依照工作步驟選用適當的工具。</p> <p>2-7 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。</p> <p><b>【低組學生】</b></p> <p>2-1 能仿說麵粉的正確名稱。</p> <p>2-2 能指認麵粉。</p> <p>2-3 能仿說工具（電子秤、量杯、</p>
--	----------------------------	--

	<p>【高組、中組學生】</p> <p>3. 能執行麵條製作的各項工作步驟。</p> <p>【低組學生】</p> <p>3. 能指認麵條製作的各項工作步驟。</p>	<p>擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀) 的正確名稱。</p> <p>2-4 能指認工具(電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀)。</p> <p>2-5 能依照工作步驟拿出適當的工具。</p> <p>2-6 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。</p> <p>【高組學生】</p> <p>3-1 能說出麵條製作的工作程序。</p> <p>3-2 能說出麵團、麵皮和麵條的正確名稱。</p> <p>3-3 能說出揉麵團的口訣。</p> <p>3-4 能使用電子秤測量麵粉的重量。</p> <p>3-5 能使用量杯測量水的重量。</p> <p>3-6 能將麵粉揉成麵團。</p> <p>3-7 能使用保鮮膜將麵團包起來。</p> <p>3-8 能說出切麵的口訣。</p> <p>3-9 能將麵團捏成兩小團。</p> <p>3-10 能使用擀麵棍將麵團壓成麵皮。</p> <p>3-11 能使用菜刀將麵皮切成麵條。</p> <p>【中組學生】</p> <p>3-1 能說出麵條製作的工作程序。</p> <p>3-2 能說出麵團、麵皮和麵條的正確名稱。</p> <p>3-3 能說出揉麵團的口訣。</p> <p>3-4 能使用電子秤測量麵粉的重量。</p> <p>3-5 能使用量杯測量水的重量。</p> <p>3-6 能將麵粉揉成麵團。</p> <p>3-7 能說出切麵的口訣。</p> <p>3-8 能將麵團捏成兩小團。</p>
--	--	---

	<p>【高組、中組學生】</p> <p>4. 能執行麵條包裝的各項工作步驟。</p> <p>【低組學生】</p> <p>4. 能指認麵條包裝的各項工作步驟。</p>	<p>3-9 能使用擀麵棍將麵團壓成麵皮。</p> <p>【低組學生】</p> <p>3-1 能仿說麵團、麵皮和麵條的正確名稱。</p> <p>3-2 能指認麵團、麵皮和麵條。</p> <p>3-3 能指認揉麵團的圖卡。</p> <p>3-4 能排出揉麵團的工作步驟順序。</p> <p>3-5 能仿說揉麵團口訣中的關鍵字。</p> <p>3-6 能依照揉麵團的工作步驟做出動作。</p> <p>3-7 能指認切麵的圖卡。</p> <p>3-8 能排出切麵的口訣圖卡順序。</p> <p>3-9 能仿說切麵口訣中的關鍵字。</p> <p>3-10 能依照切麵的工作步驟做出動作。</p> <p>3-11 能聽指令拿出各種工具(電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀)。</p> <p>【高組、中組學生】</p> <p>4-1 能說出麵條包裝的工作程序。</p> <p>4-2 能將貼紙貼在塑膠盒外面。</p> <p>4-3 能使用電子秤測量麵條的重量。</p> <p>4-4 能將麵條分裝在塑膠盒中。</p> <p>4-5 能使用釘書機將塑膠盒封口。</p> <p>4-6 能認讀訂購單資料，說出訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。</p> <p>4-7 能對照訂購單的編號和訂購數量，將每盒麵條分批裝進塑膠袋中。</p>
--	--	---

	<p>【高組、中組學生】</p> <p>5. 能執行麵條外送的各项工作步驟。</p> <p>【低組學生】</p> <p>5. 能操作 iPad 溝通板面，執行麵條外送的工作。</p>	<p>4-8 能對照訂購單的編號，在塑膠袋外面寫上數字。</p> <p>【低組學生】</p> <p>4-1 能指認麵條包裝的圖卡。</p> <p>4-2 能排出麵條包裝的圖卡順序。</p> <p>4-3 能依照麵條包裝的工作步驟做出動作。</p> <p>4-4 能仿說訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。</p> <p>4-5 能指認訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額位置。</p> <p>【高組學生】</p> <p>5-1 能說出麵條外送的工作程序。</p> <p>5-2 能說出麵條外送時需使用的溝通語句。</p> <p>5-3 能對照訂購單的編號，拿取正確的塑膠袋。</p> <p>5-4 能依照訂購單上的班級，將麵條外送到正確的地方。</p> <p>【中組學生】</p> <p>5-1 能說出麵條外送的工作程序。</p> <p>5-2 能說出麵條外送時需使用的溝通語句。</p> <p>5-3 能對照訂購單的編號，拿取正確的塑膠袋。</p> <p>【低組學生】</p> <p>5-1 能按壓 iPad 溝通板面上的各種圖示。</p> <p>5-2 能依照老師的指導語，按壓 iPad 溝通板面上的圖示進行回應。</p> <p>5-3 能依照麵條外送時使用的溝通語句順序，按壓 iPad 溝通板面</p>
--	---	---



	<p>【高組、中組、低組學生】</p> <p>6. 能與同學分工合作完成工作任務。</p>	<p>上的圖示。</p> <p>5-4 能在麵條外送的模擬情境中，按壓 iPad 溝通板面上的圖示。</p> <p>5-5 能按壓 iPad 溝通板面上的圖示，執行麵條外送的工作。</p> <p>【高組、中組、低組學生】</p> <p>6-1 能與同學分工合作，完成麵條製作工作。</p> <p>6-2 能與同學分工合作，完成麵條包裝工作。</p> <p>6-3 能與同學分工合作，完成麵條外送工作。</p> <p>6-4 能與同學一起進行環境整理與清潔。</p>
--	---	--

	各領域之能力指標	融入議題及其能力指標
<b>對應課程 綱要之能 力指標</b>	<p>【特殊需求領域—職業教育能力指標】</p> <p>2-1-1-1 能依照物品特性完成指定工作（排列、組合、分類、配對等）。</p> <p>2-1-1-6 能依照指令持續工作。</p> <p>2-2-1-5 能熟練簡單的環境清潔工作。</p> <p>2-2-1-6 能使用工具裁剪裝訂。</p> <p>2-1-2-1 能遵守基本工作安全規範。</p> <p>2-1-2-2 能依據指令操作簡易工具。</p> <p>3-1-1-2 能遵守指定活動的規範。</p> <p>3-2-1-3 能在工作結束後將工作用品歸位。</p> <p>3-1-3-3 能與同學分工合作。</p>	<p>【家政教育議題能力指標】</p> <p>1-2-5 製作簡易餐點。</p> <p>1-2-6 注重個人飲食衛生。</p> <p>3-1-6 認識食衣住行育樂日常生活的工具與用品。</p> <p>3-2-3 養成良好的生活習慣。</p> <p>3-2-4 熟悉並表現合宜的生活禮儀。</p> <p>【生涯發展教育議題能力指標】</p> <p>1-3-1 瞭解工作對個人的重要性。</p> <p>2-3-1 瞭解工作世界的分類及工作類型。</p> <p>3-1-1 覺察自我應負的責任。</p> <p>3-2-2 培養互助合作的工作態度。</p> <p>3-3-2 培養工作時人際互動的能力。</p>

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
	<p style="text-align: center;"><b>【第一節課】</b></p> <p><b>一、引起動機</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師展示麵條圖卡，請學生分享相關飲食經驗。</li> <li>2. 教師教導學生麵條製作的主要材料是「麵粉」和「水」。</li> <li>3. 教師播放教學影片，引導學生認識麵條的製作過程。</li> <li>4. 教師預告學生，說明本節課要一起認識麵條製作的材料與工具。</li> </ol>	10 分鐘		<p>麵條圖卡</p> <p>教學影片</p>
<p>高 1-1</p> <p>中 1-1</p> <p>低 1-1</p> <p>低 1-2</p>	<p><b>二、發展活動</b></p> <p>(一) 教師引導—認識材料與工具</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師介紹麵條製作的材料是「麵粉」和「水」，搭配多重感官教學法，請學生運用身體感官觀察體驗（看、聞、嚐、摸...），並與同學一起分享感受。</li> <li>2. 教師介紹麵條製作所需的工具名稱（電子秤、量杯、擀麵棍、小臉盆、保鮮膜、砧板、菜刀、釘書機、塑膠盒、塑膠袋...等），以及工具的擺放位置。</li> <li>3. 教師操作各種工具，使用直接教學法介紹使用方式，並提醒學生需要注意的安全事項。</li> <li>4. 教師拿出工具使用規則提示板，給予學生視覺提示，請學生一起唸出「工具使用規則」。</li> </ol> <p><b>《工具使用規則》</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 雙手洗乾淨。</li> <li>(2) 小心輕輕拿。</li> <li>(3) 正確用工具。</li> <li>(4) 用完放回去。</li> </ol>	10 分鐘	口頭操作	<p>麵粉、水</p> <p>電子秤、量杯、擀麵棍、小臉盆、保鮮膜、砧板、菜刀、釘書機、塑膠盒、塑膠袋</p> <p>工具使用規則提示板</p>

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
高 2-1 中 2-1 低 2-1 低 2-2 高 2-2 中 2-2 低 2-3 低 2-4	<p>【高組學生】練習唸出工具使用規則，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】練習唸出工具使用規則，教師依據學生的學習反應與需求給予口語提示、手勢提示或少量肢體提示。</p> <p>【低組學生】練習說出工具使用規則的關鍵字：「洗乾淨」、「輕輕」、「放回去」，或是做出關鍵字的動作，教師依據學生的學習反應與需求給予大量肢體協助。</p> <p>(二) 學生操作—練習使用工具</p> <p>1. 學生回答麵條製作的材料名稱。</p> <p>2. 學生回答麵條製作的工具名稱（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）。</p> <p>【高組學生】練習說出每種材料與工具的名稱，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】練習說出每種材料與工具的名稱，教師依據學生的學習反應與需求給予口語提示、手勢提示或少量肢體提示。</p> <p>【低組學生】練習聽從教師指令，仿說或指認出每種材料與工具的名稱，教師依據學生的學習反應與需求給予大量肢體協助或個別示範。</p>	10 分鐘	口頭 指認  口頭 指認	麵粉  電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
高 2-3 高 2-4 高 2-5 高 2-6 高 2-7 中 2-3 中 2-4 中 2-5 低 2-4	<p>3. 學生練習操作工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀），教師巡視並隨時給予協助與個別指導。</p> <p>【高組學生】練習操作每種工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀），教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】練習操作每種工具（電子秤、量杯、擀麵棍），教師依據學生的學習反應與需求給予口語提示、手勢提示或少量肢體提示。</p> <p>【低組學生】練習聽從教師指令，指認各種工具，教師依據學生的學習反應與需求給予大量肢體協助或個別示範。</p>		操作	電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀
高 2-8 中 2-6 低 2-5	4. 教師說出麵條的製作過程，請學生依照工作步驟選用適當的工具。		操作	
高 2-9 中 2-7 低 2-6	5. 學生練習完畢，請學生將材料與工具放回正確位置。		操作	
	<b>三、綜合活動</b>	10 分鐘		
高 1-1 中 1-1 低 1-1 低 1-2	1. 教師統整課程內容，請學生唸出工具使用規則。		口頭指認	
高 2-1 高 2-2 中 2-1 中 2-2	2. 請學生說出麵條製作所需要的材料與工具名稱。		口頭指認	

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
低 2-1 低 2-2 低 2-3 低 2-4	3. 教師總結增強，並預告下節課學習內容。			
	<b>【第一節課結束】</b>			
	<b>【第二節課】</b>			
高 1-1 中 1-1 低 1-1 低 1-2 高 2-1 高 2-2 中 2-1 中 2-2 低 2-1 低 2-2 低 2-3 低 2-4	<b>一、引起動機</b> 1. 教師複習工具使用規則，提醒學生需要注意的安全事項。  2. 教師複習上一節課的課程內容，詢問學生麵條製作所需要的材料與工具，請學生回答材料與工具的名稱。  3. 教師預告學生，說明本節課要進行麵條製作中的「揉麵團」學習活動。	5 分鐘	口頭 指認  口頭 指認	工具使用規則提示板
高 1-2 中 1-2 低 1-3 低 1-4 高 3-1 高 3-2 中 3-1 中 3-2	<b>二、發展活動</b> <b>(一) 教師引導—揉麵團</b> 1. 教師播放教學影片，講述麵條製作的工作安全規定、工作過程與步驟。  2. 教師介紹麵條製作的過程中，麵粉會轉變成不一樣的型態，教導麵粉、麵團、麵皮和麵條的名稱、形狀與特性。	10 分鐘	口頭 觀察  口頭 指認	教學影片  麵粉、麵團、麵皮、麵條圖卡

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
低 3-1 低 3-2	<p>3. 教師運用工作分析法，循序漸進的介紹說明麵條製作中的「揉麵團」工作步驟。</p> <p>4. 教師示範使用電子秤測量麵粉的重量，麵粉需要200公克。</p> <p>5. 教師示範使用量杯測量水的重量，水需要100公克。</p> <p>6. 教師將麵粉和水一起放進小臉盆裡面。</p> <p>7. 教師示範揉麵團的過程：</p> <p>(1) 左手握住小臉盆，右手開始轉圈圈，將麵粉和水混合在一起。</p> <p>(2) 等麵粉變成一團後，開始揉麵團。</p> <p>(3) 麵團揉完再壓平，重複揉和壓的動作。</p>			<p>電子秤、麵粉</p> <p>量杯、水</p> <p>小臉盆</p>
高 3-3 中 3-3	<p>8. 教師教導揉麵團口訣：「轉圈圈」→「揉一揉」→「壓一壓」。</p>		口頭操作	
低 3-3	<p>【高組學生】練習說出揉麵團口訣，教師依據學生的學習反應與需求給予</p>		指認	
低 3-4	<p>少量口語提示或手勢提示。</p>			
低 3-5	<p>【中組學生】練習說出揉麵團口訣，教師依據學生的學習反應與需求提示</p>			
低 3-6	<p>學生口訣的關鍵字：「轉」→「揉」→「壓」，引導學生一同複誦揉麵團的口訣。</p> <p>【低組學生】練習仿說揉麵團口訣的關鍵字：「轉」、「揉」、「壓」，教師依據學生的學習反應與需求給予大量口語或手勢協助，或是教師一邊說口訣一邊做動作，請學生模擬揉麵團的動作。</p> <p>9. 教師示範使用保鮮膜將完成的麵團包起來。</p>	15 分鐘		保鮮膜

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
高 3-3 中 3-3 低 3-5 低 3-6 高 3-4 中 3-4 高 3-5 中 3-5 低 3-11	<p>(二) 學生操作—動手做一做</p> <p>1. 學生說出揉麵團口訣：「轉圈圈」→「揉一揉」→「壓一壓」。</p> <p>2. 學生練習使用電子秤測量麵粉的重量。</p> <p>3. 學生練習使用量杯測量水的重量。</p> <p>【高組學生】使用電子秤與量杯練習「秤重」，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】使用電子秤與量杯練習「秤重」，教師依據學生的學習反應與需求給予口語提示、手勢提示或少量肢體提示。</p> <p>【低組學生】練習聽從教師指令，指認電子秤與量杯，教師依據學生的學習反應與需求給予大量肢體協助或個別示範。</p>		口頭操作  操作  操作 指認	電子秤、麵粉  量杯、水
高 1-5 高 3-6 中 1-5 中 3-6 低 1-3 低 1-4 低 1-5	<p>4. 學生練習將麵粉和水一起放進小臉盆裡面，開始揉麵團。</p> <p>【高組學生】練習揉麵團，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】練習揉麵團，教師依據學生的學習反應與需求給予手勢提示或少量肢體提示。</p> <p>【低組學生】練習將麵粉和水一起放進小臉盆，教師依據學生的學習反應與需求給予大量肢體協助或個別示範。</p>		觀察 操作	小臉盆

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
高 3-7 高 6-1 中 6-1 低 6-1 高 6-4 中 6-4 低 6-4	<p><b>三、綜合活動</b></p> <p>1. 教師引導學生將完成的麵團使用保鮮膜包起來，放進小臉盆裡。</p> <p>2. 學生一同整理桌面與教室周遭環境。</p> <p>3. 教師總結增強，並預告下節課學習內容。</p>	10 分鐘	操作 觀察  操作 觀察	保鮮膜、小臉盆
	<b>【第二節課結束】</b>			
	<b>【第三節課】</b>			
高 3-3 中 3-3 低 3-3 低 3-4 低 3-5 低 3-6	<p><b>一、引起動機</b></p> <p>1. 教師複習上一節課的課程內容，詢問學生麵團製作方式，請學生回答揉麵團的工作步驟與口訣：「轉圈圈」→「揉一揉」→「壓一壓」。</p> <p>2. 教師請學生依照揉麵團的口訣，模擬揉麵團的動作。</p> <p>3. 教師預告學生，說明本節課要進行麵條製作中的「切麵」和「麵條包裝」的學習活動。</p>	3 分鐘	口頭 指認 操作  操作	
高 1-2 中 1-2 低 1-3 低 1-4 高 3-1 中 3-1	<p><b>二、發展活動</b></p> <p>(一) 教師引導一切麵</p> <p>1. 教師播放教學影片，講述麵條製作的工作安全規定、工作過程與步驟。</p> <p>2. 教師運用工作分析法，循序漸進的介紹說明麵條製作中的「切麵」工作步驟。</p> <p>3. 教師示範切麵的過程：</p> <p>(1) 將麵團捏成兩小團。</p> <p>(2) 使用擀麵棍將麵團滾平成麵皮。</p>	7 分鐘	口頭 觀察  口頭	教學影片  擀麵棍、砧板、菜刀



具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
高 3-8 中 3-7 低 3-7 低 3-8 低 3-9 低 3-10	<p>(3) 將滾平的麵皮放在砧板上對折。</p> <p>(4) 使用菜刀將麵皮切成麵條。</p> <p>4. 教師教導切麵口訣：「捏小團」→「滾平平」→「折起來」→「小心切」。</p> <p>【高組學生】練習說出切麵口訣，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示或手勢提示。</p> <p>【中組學生】練習說出切麵口訣，教師依據學生的學習反應與需求提示學生口訣的關鍵字：「捏」→「滾」→「折」→「切」，引導學生一同複誦揉麵團的口訣。</p> <p>【低組學生】練習仿說切麵口訣的關鍵字：「捏」、「滾」、「折」、「切」，教師依據學生的學習反應與需求給予大量口語或手勢協助，或是教師一邊說口訣一邊做動作，請學生模擬切麵的動作。</p>	10 分鐘	口頭 指認 操作	
高 1-3 中 1-3 低 1-3 低 1-4 高 4-1 中 4-1 低 4-1 低 4-2 低 4-3	<p>(二) 教師引導—麵條包裝</p> <p>1. 教師講述麵條包裝的工作安全規定，以及工作過程與步驟。</p> <p>2. 教師使用視覺提示板，搭配結構化教學法，引導學生一同說出包裝麵條的工作步驟。</p> <p>3. 教師示範包裝麵條的過程：</p> <p>(1) 將logo貼紙撕下，貼在塑膠盒上面。</p> <p>(2) 將麵條裝進塑膠盒裡。</p> <p>(3) 使用電子秤測量重量至300公克。</p> <p>(4) 使用釘書機將塑膠盒封口。</p>	10 分鐘	口頭 觀察  操作 指認	視覺提示板   貼紙、電子秤、釘書機、塑膠盒

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
高 3-8 中 3-7 高 3-9 中 3-8 高 3-10 中 3-9 高 1-5 高 3-11 中 1-5 低 1-3 低 1-4 低 1-5 低 3-11	<p>(三) 學生操作—動手做一做</p> <p>1. 學生說出切麵口訣：「捏小團」→「滾平平」→「折起來」→「小心切」。</p> <p>2. 學生練習將麵團捏成兩小團</p> <p>3. 學生練習使用擀麵棍將麵團壓成麵皮。</p> <p>4. 學生練習使用菜刀將麵皮切成麵條。</p> <p>【高組學生】練習使用擀麵棍、砧板與菜刀，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】練習使用擀麵棍、砧板，教師依據學生的學習反應與需求給予手勢提示或少量肢體提示。</p> <p>【低組學生】練習聽從教師指令，指認擀麵棍、砧板與菜刀，教師依據學生的學習反應與需求給予大量肢體協助或個別示範。</p>	10 分鐘	口頭  操作  操作  觀察 操作 指認	擀麵棍、砧板    菜刀
高 4-2 中 4-2	5. 學生練習將logo貼紙撕下，貼在塑膠盒上面。		操作	貼紙
高 4-3 中 4-3	6. 學生練習使用電子秤測量麵條的重量。		操作	電子秤
高 4-4 中 4-4	7. 學生練習將麵條分裝在塑膠盒中。		操作	塑膠盒
高 4-5 中 4-5 低 3-11	<p>8. 學生練習使用釘書機將塑膠盒封口。</p> <p>【高組學生】練習使用電子秤、塑膠盒與釘書機等工具，並練習秤重、分裝與封口的不同步驟，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】練習使用電子秤、塑膠盒與釘書機等工具，並練習秤重、分</p>		操作 指認 觀察	釘書機

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
高 4-6 中 4-6 低 4-4 低 4-5	<p>裝與封口的不同步驟，教師依據學生的學習反應與需求給予手勢提示或少量肢體提示。</p> <p>【低組學生】練習指認電子秤、塑膠盒與釘書機等工具，教師依據學生的學習反應與需求給予大量肢體協助或個別示範。</p> <p>9. 學生練習認讀訂購單資料，說出訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。</p> <p>【高組學生】練習認讀訂購單，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】練習認讀訂購單，教師依據學生的學習反應與需求給予口語提示。</p> <p>【低組學生】教師唸出內容，請學生仿說訂購單內容，或是以指認方式學習認讀訂購單，教師依據學生的學習反應與需求給予肢體協助。</p>		口頭 指認	訂購單
高 4-7 中 4-7 高 4-8 高 6-2 中 4-8 中 6-2 低 6-2 高 6-4 中 6-4 低 6-4	<p><b>三、綜合活動</b></p> <p>1. 教師引導學生對照訂購單的編號和訂購數量，將每盒麵條分批裝進塑膠袋中。</p> <p>2. 學生能對照訂購單的編號，在塑膠袋外面寫上數字。</p> <p>3. 學生整理桌面與教室周遭環境。</p>	10 分鐘	操作 觀察 操作 觀察	訂購單、塑膠袋

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
	4. 教師總結增強，並預告下節課學習內容。			
	<b>【第三節課結束】</b>			
	<b>【第四節課】</b>			
	<b>一、引起動機</b>	5 分鐘		
高 3-8 中 3-7 低 3-7 低 3-8 低 3-9 低 3-10 高 4-1 中 4-1 低 4-2 低 4-3	<p>1. 教師複習上一節課的課程內容，拿出上節課包裝完成的麵條，請學生回答切麵的工作步驟與口訣：「捏一團」→「滾平平」→「折起來」→「小心切」。</p> <p>2. 教師請學生依照切麵的口訣，模擬切麵的動作。</p> <p>3. 教師詢問學生包裝麵條的程序，請學生回答包裝麵條的工作步驟。</p> <p>4. 教師請學生依照包裝麵條的口訣，模擬包裝的動作。</p> <p>5. 教師預告學生，說明本節課要進行麵條外送的學習活動。</p>		口頭 指認 操作  操作  口頭 操作  操作	
	<b>二、發展活動</b>			
	<b>(一) 教師引導—麵條外送</b>	10 分鐘		
高 1-4 中 1-4 低 1-3 低 1-4 高 5-1 中 5-1	<p>1. 教師講述麵條外送的工作安全規定，以及工作過程與步驟。</p> <p>2. 教師運用工作分析法與自然情境教學法，循序漸進的介紹說明麵條外送的工作步驟。</p> <p>3. 教師示範麵條外送的流程與步驟，提醒學生注意說話的語句與禮貌。</p> <p style="text-align: center;"><b>《麵條外送的溝通語句》</b></p> <p>(1) 報告！</p> <p>(2) 老師，你好。</p> <p>(3) 老師，我要送麵。</p>		口頭 觀察  口頭	

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
低 5-1	<p>(4) 老師，請問你是幾號？</p> <p>(5) 老師，你的麵在這裡。</p> <p>(6) 老師，我要收五十元。</p> <p>(7) 老師，謝謝。</p> <p>(8) 好吃，下次再來買喔！</p> <p>(9) 再見！</p> <p>4. 教師教導無口語及低口語的學生操作iPad，按壓iPad溝通板面上的各種圖示。</p>		操作	iPad
低 5-2	<p>5. 教師引導學生聽取指導語，按壓iPad溝通板面上的圖示進行回應。</p> <p><b>《教師指導語》</b></p> <p>(1)「走到教室的時候。」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「報告！」圖示。</p> <p>(2)「看到老師要問好。」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「老師，你好。」圖示。</p> <p>(3)「你要做什麼？」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「老師，我要送麵。」圖示。</p> <p>(4)「你知道老師是誰嗎？」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「老師，請問你是幾號？」圖示。</p> <p>(5)「找到麵之後要說？」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「老師，你的麵在這裡。」圖示。</p> <p>(6)「送完麵之後要說？」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「老師，我要收五十元。」圖示。</p> <p>(7)「收完錢之後要說？」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「老師，謝謝。」圖示。</p>		操作	iPad

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
高 1-5 高 5-2 中 1-5 中 5-2 低 1-5 低 5-3 低 5-4	<p>(8)「說完謝謝，還要說？」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「好吃，下次再來買喔！」圖示。</p> <p>(9)「離開教室的時候說？」 → 學生按壓 iPad 溝通板面上的「再見！」圖示。</p> <p>(二) 學生操作—大聲說一說</p> <p>1. 教師模擬情境，請學生輪流練習說出麵條外送時需使用的溝通語句。</p> <p>【高組學生】依照麵條外送的模擬情境，練習說出溝通語句，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】依照麵條外送的模擬情境，練習說出溝通語句，教師依據學生的學習反應與需求給予指導語提示。</p> <p>(若學生無法說出完整句，教師可給予指導語提示，也可依照學生的認知程度與學習狀況隨時調整、刪減語句。)</p> <p>【低組學生】依照麵條外送的模擬情境，聽取教師的指導語，練習按壓 iPad 溝通板面上的圖示進行回應，教師依據學生的學習反應與需求給予手勢或肢體協助。</p> <p>(若學生無法按壓出 iPad 溝通板面上的全部圖示，教師可依照學生的認知程度與學習狀況隨時調整、刪減語句。)</p> <p>3. 教師將學生練習的情景錄下，播放給學生進行觀摩與修正。</p>	15 分鐘	觀察 口頭 操作	iPad
高 4-6 中 4-6	<p>4. 學生練習認讀訂購單，說出訂購單上的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。</p>		口頭 指認	訂購單

具體目標編號	教學內容	時間	評量方式	教材教具
低 4-4 低 4-5	<p>【高組學生】練習認讀訂購單，教師依據學生的學習反應與需求給予少量口語提示。</p> <p>【中組學生】練習認讀訂購單，教師依據學生的學習反應與需求給予口語提示。</p> <p>【低組學生】教師唸出內容，請學生仿說訂購單內容，或是以指認方式學習認讀訂購單，教師依據學生的學習反應與需求給予肢體協助。</p>			
高 5-3 中 5-3	6. 學生練習對照訂購單上的編號，拿取正確的塑膠袋。		操作	訂購單、塑膠袋
高 5-4 高 6-3 中 4-6 中 6-3 低 5-5 低 6-3 高 6-4 中 6-4 低 6-4	<p><b>三、綜合活動</b></p> <p>1. 中組學生說出訂購單上的班級，高組學生依據編號分別至不同教室進行麵條外送工作，將麵條送到正確的地方。</p> <p>2. 低組學生聽取教師的指導語，按壓iPad溝通板面上的圖示，執行麵條外送的工作。</p> <p>3. 學生整理桌面與教室周遭環境。</p> <p>4. 教師總結增強，與學生一同進行檢討回饋。</p>	10 分鐘	操作 觀察  操作 觀察	訂購單  iPad
	【第四節課結束】			

## 肆、教學評量

### 【高組學生】

具體目標	評量方式	評量標準	備註
1-1 能唸出工具使用規則。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 80% 以上的正確率。	
1-2 能說出麵條製作的工作安全規定。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 80% 以上的正確率。	
1-3 能說出麵條包裝的工作安全規定。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 80% 以上的正確率。	
1-4 能說出麵條外送的工作安全規定。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 80% 以上的正確率。	
1-5 工作過程能保持專注，專心完成工作。	觀察評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	
2-1 能說出麵粉的正確名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	
2-2 能說出工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）的正確名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	
2-3 能以正確的使用方式操作電子秤。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
2-4 能以正確的使用方式使用量杯。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
2-5 能以正確的使用方式操作擀麵棍。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
2-6 能以正確的使用方式操作保鮮膜。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
2-7 能以正確的使用方式操作菜刀。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	



具體目標	評量方式	評量標準	備註
2-8 能依照工作步驟選用適當的工具。	操作評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	
2-9 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。	操作評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	
3-1 能說出麵條製作的工作程序。	口頭評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	
3-2 能正確說出麵粉、麵團、麵皮和麵條的名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	
3-3 能說出揉麵團的口訣。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 80% 以上的正確率。	
3-4 能使用電子秤測量麵粉的重量。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
3-5 能使用量杯測量水的重量。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
3-6 能將麵粉揉成麵團。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
3-7 能使用保鮮膜將麵團包起來。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
3-8 能說出切麵的口訣。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 80% 以上的正確率。	
3-9 能將麵團捏成兩小團。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
3-10 能使用擀麵棍將麵團壓成麵皮。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
3-11 能使用菜刀將麵皮切成麵條。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
4-1 能說出麵條包裝的工作程序。	口頭評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	

具體目標	評量方式	評量標準	備註
4-2 能將貼紙貼在塑膠盒上面。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
4-3 能使用電子秤測量麵條的重量。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
4-4 能將麵條分裝在塑膠盒中。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
4-5 能使用釘書機將塑膠盒封口。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
4-6 能認讀訂購單資料，說出訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 80% 以上的正確率。	
4-7 能對照訂購單的編號和訂購數量，將每盒麵條分批裝進塑膠袋中。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
4-8 能對照訂購單的編號，在塑膠袋外面寫上數字。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
5-1 能說出麵條外送的工作程序。	口頭評量	每月評量一次，連續 5 次達到 80% 以上的正確率。	
5-2 能說出麵條外送時需使用的溝通語句。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 80% 以上的正確率。	
5-3 能對照訂購單的編號，拿取正確的塑膠袋。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
5-4 能依照訂購單上的班級，將麵條外送到正確的地方。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
6-1 能與同學分工合作，完成麵條製作工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 5 次達到 90% 以上的正確率。	
6-2 能與同學分工合作，完成麵條包裝工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 5 次達到 90% 以上的正確率。	

具體目標	評量方式	評量標準	備註
6-3 能與同學分工合作，完成麵條外送工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 5 次達到 90% 以上的正確率。	
6-4 能與同學一起進行環境整理與清潔。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 5 次達到 90% 以上的正確率。	

## 【中組學生】

具體目標	評量方式	評量標準	備註
1-1 能唸出工具使用規則。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
1-2 能說出麵條製作的工作安全規定。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
1-3 能說出麵條包裝的工作安全規定。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
1-4 能說出麵條外送的工作安全規定。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
1-5 工作過程能保持專注，專心完成工作。	觀察評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
2-1 能說出麵粉的正確名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
2-2 能說出工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）的正確名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
2-3 能以正確的使用方式操作電子秤。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
2-4 能以正確的使用方式使用量杯。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
2-5 能以正確的使用方式操作擀麵棍。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
2-6 能依照工作步驟選用適當的工具。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
2-7 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。	操作評量	每月評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
3-1 能說出麵條製作的工作程序。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	

具體目標	評量方式	評量標準	備註
3-2 能正確說出麵粉、麵團、麵皮和麵條的名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
3-3 能說出揉麵團的口訣。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
3-4 能使用電子秤測量麵粉的重量。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
3-5 能使用量杯測量水的重量。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
3-6 能將麵粉揉成麵團。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
3-7 能說出切麵的口訣。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
3-8 能將麵團捏成兩小團。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
3-9 能使用擀麵棍將麵團壓成麵皮。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
4-1 能說出麵條包裝的工作程序。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
4-2 能將貼紙貼在塑膠盒上面。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
4-3 能使用電子秤測量麵條的重量。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
4-4 能將麵條分裝在塑膠盒中。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
4-5 能使用釘書機將塑膠盒封口。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
4-6 能認讀訂購單資料，說出訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	

具體目標	評量方式	評量標準	備註
4-7 能對照訂購單的編號和訂購數量，將每盒麵條分批裝進塑膠袋中。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
4-8 能對照訂購單的編號，在塑膠袋外面寫上數字。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
5-1 能說出麵條外送的工作程序。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
5-2 能說出麵條外送時需使用的溝通語句。	口頭評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
5-3 能對照訂購單的編號，拿取正確的塑膠袋。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
6-1 能與同學分工合作，完成麵條製作工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
6-2 能與同學分工合作，完成麵條包裝工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
6-3 能與同學分工合作，完成麵條外送工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	
6-4 能與同學一起進行環境整理與清潔。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 4 次達到 70% 以上的正確率。	

【低組學生】

具體目標	評量方式	評量標準	備註
1-1 能說出工具使用規則中的關鍵字：「洗乾淨」、「輕輕」、「放回去」。	口頭評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
1-2 能做出工具使用規則中的關鍵字：「洗」、「輕輕」、「放」。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
1-3 能仔細聆聽老師說的語句。	觀察評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
1-4 能聽從老師的指令。	觀察評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
1-5 工作過程能保持專注，專心完成工作。	觀察評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
2-1 能仿說麵粉的正確名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
2-2 能指認麵粉。	指認評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
2-3 能仿說工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）的正確名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
2-4 能指認工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）。	指認評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
2-5 能依照工作步驟拿出適當的工具。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
2-6 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。	操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
3-1 能仿說麵團、麵皮和麵條的正確名稱。	口頭評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	

具體目標	評量方式	評量標準	備註
3-2 能指認麵團、麵皮和麵條。	指認評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-3 能指認揉麵團的圖卡。	指認評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-4 能排出揉麵團的工作步驟順序。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-5 能仿說揉麵團口訣中的關鍵字。	口頭評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-6 能依照揉麵團的工作步驟做出動作。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-7 能指認切麵的圖卡。	指認評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-8 能排出切麵的口訣圖卡順序。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-9 能仿說切麵口訣中的關鍵字。	口頭評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-10 能依照切麵的工作步驟做出動作。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
3-11 能聽指令拿出各種工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）。	指認評量、 操作評量	每月評量一次，連續 3 次達到 70% 以上的正確率。	
4-1 能指認麵條包裝的圖卡。	指認評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
4-2 能排出麵條包裝的圖卡順序。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
4-3 能依照麵條包裝的工作步驟做出動作。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	



具體目標	評量方式	評量標準	備註
4-4 能仿說訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。	口頭評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
4-5 能指認訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額位置。	指認評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
5-1 能按壓 iPad 溝通板面上的各種圖示。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
5-2 能依照老師的指導語，按壓 iPad 溝通板面上的圖示進行回應。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
5-3 能依照麵條外送時使用的溝通語句順序，按壓 iPad 溝通板面上的圖示。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
5-4 能在麵條外送的模擬情境中，按壓 iPad 溝通板面上的圖示。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
5-5 能按壓 iPad 溝通板面上的圖示，執行麵條外送的工作。	操作評量	每月評量一次，連續 2 次達到 60% 以上的正確率。	
6-1 能與同學分工合作，完成麵條製作工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
6-2 能與同學分工合作，完成麵條包裝工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
6-3 能與同學分工合作，完成麵條外送工作。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	
6-4 能與同學一起進行環境整理與清潔。	操作評量、 觀察評量	每兩週評量一次，連續 3 次達到 60% 以上的正確率。	

## 伍、教學說明（含特色）與注意事項

### 一、多層次教學

教師在教學前需先瞭解或評估個別學生的能力與需要，依學生能力、興趣、學習方式等相近者加以分組，課程也需依照不同程度之學生能力需求，為其擬定明確而具體的行為目標以及系統化的教材教法，透過教學策略、學習目標、教具、教材、協助支持程度隨時調整課程，觀察學生當下的學習反應，適時調整或修正教學方案。也需注意成人協助及同儕協助是否過多，讓學生在最少限制下獨立完成，有效提升每位學生在班級中的參與度，落實個別化教育的目標。

### 二、延伸學習

職業教育課程著重自發性和延伸性的學習歷程，在不同的學習領域課程也可設計多元化的教學活動，將重要的生活技能統整於單元課程中，結合學生的經驗與觀點，使學生可以隨時練習。經由老師適時引導，學生在重複練習的過程中建立學習信心，亦能加強遷移和類化能力，以期將學習到的知識與技巧運用在未來實際的職業生活。本教學示例的延伸學習活動如下所示：

- (一) 手部操作訓練：揉、壓、拉、推、拍、撕、貼、堆疊、夾物、包裝...等。
- (二) 邏輯推理訓練：比較、指認、分類、配對、組合、位置對應、空間概念...等。
- (三) 器具使用訓練：使用電子秤測量麵粉重量、使用量杯測量水量、使用保鮮膜包住麵團、使用擀麵棍滾平麵團、使用菜刀切割麵皮、使用釘書機包裝麵條...等。
- (四) 金錢使用訓練：指認錢幣、指認紙鈔、分辨幣值、錢幣點數、幣值換算、付款、找錢、金錢管理、儲蓄計畫...等。
- (五) 口語溝通訓練：傾聽、讀話、理解、回應、覆誦、仿說、表達、詢問、對話、描述、打招呼...等。
- (六) 社會技巧訓練：基本溝通技巧、人際互動技巧、情境適應技巧...等。

### 三、團隊運作

本教學示例由學校的特教教師組成教學團隊進行，定期召開工作會議，進行專業分工與合作，分享彼此的經驗與相關資訊，共同規劃設計課程，確認每項單元的課程設計、

組織分工、空間規劃、人力配置、教學重點...等細節內容，提供整體性與系統性的教學。課程活動結束也會進行溝通討論，針對課程實施情形過程逐一檢討其優缺點，提出具體的改進意見，檢視是否有更有效的教學素材與教學方式可以運用，調整教學計畫與教學活動流程，達到手工刀切麵課程的最佳學習成效。

## 陸、參考文獻

- 王大延、莊冠月 (1998)。結構性教學對增進自閉症學童認知能力之成效研究。行政院國家科學委員會專題研究計畫成果報告 (報告編號：NSC87-2413-H133-007)。
- 何華國 (1988)。工作適應訓練技術簡介 (殘障者職業訓練)。特教園丁，3 (3)，37-40。
- 何華國 (1989)。特殊教育工作者應有的信念，特教之友，1，2-4。
- 何華國 (2004)。特殊兒童心理與教育。臺北：五南。
- 吳培安 (1995)。落實殘障福利的積極面—殘障者職業訓練問題與對策之探討。就業與訓練，13 (5)，46-48。
- 周台傑、葉瓊華、詹文宏 (2003)。啟智學校高職部學生就業轉銜服務現況與需求。特殊教育學報，18，181-211。
- 林寶貴 (2004)。溝通障礙：理論與實務。台北：心理。
- 莊妙芬 (2002)。中重度智能障礙兒童的異常行為與溝通能力之研究。東台灣特殊教育學報，4，53-76。
- 黃志雄 (2003)。重度智能障礙兒童的溝通訓練。特殊教育季刊，88，30-36。
- 鈕文英 (2003)。啟智教育課程和與教學設計。臺北：心理。
- 教育部 (2011a)。特殊需求領域課程大綱。臺北：教育部。網址：  
[http://www.ntnu.edu.tw/spc/drlusp\\_1/special.html](http://www.ntnu.edu.tw/spc/drlusp_1/special.html)
- 教育部 (2011b)。九年一貫課程綱要於認知功能嚴重缺損學生之應用手冊。臺北：教育部。網址：[http://www.ntnu.edu.tw/spc/drlusp\\_1/elejun.html](http://www.ntnu.edu.tw/spc/drlusp_1/elejun.html)
- 張英鵬、曾碧玉 (2011)。自然情境教學法在融合情境中對特殊需求幼兒溝通能力之學習成效。慈濟大學人文社會科學學刊，12，1-34。
- 黃志雄 (2002)。自然環境教學對重度智能障礙兒童溝通能力的影響及其相關研究。未出版之碩士論文，臺南師範學院特殊教育研究所，臺南。

教學專業活動紀錄



【先備經驗建立】麵條製作的材料與工具



【麵條製作】混合麵粉與水，開始揉麵團



【麵條製作】使用擀麵棍把麵團滾平成麵皮



【麵條製作】使用菜刀將滾平的麵皮切成麵條



【麵條製作】將切好的麵條拉開，放在小臉盆裡



【麵條包裝】在塑膠盒上貼上 logo 貼紙

教學專業活動紀錄



【麵條包裝】將麵條裝進塑膠盒中



【麵條包裝】使用釘書機將塑膠盒封口



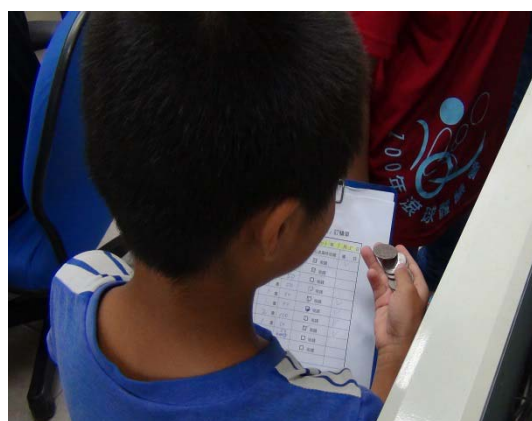
【麵條包裝】一盒盒包裝完成的手工麵條



【環境整理】麵條製作與包裝完後，進行環境整理與清潔



【麵條外送】依照訂購單上的資料送至不同老師的班級



【麵條外送】依照訂購單上的資料收錢

## 幸福手工刀切麵 學習單【高、中組】

姓名：\_\_\_\_\_

◆ 唸一唸，寫一寫：

1. 我們在賣（                    ）。
2. 一盒麵賣（                    ）元。
3. 麵條的材料有（                    ）和（                    ）。
4. 做麵的時候，要戴（                    ），穿（                    ）。
5. 揉麵團前，要先去洗手台（                    ）。
6. 揉麵團的口訣是（                    ）→（                    ）→  
（                    ）。
7. 切麵條的口訣是（                    ）→（                    ）→  
（                    ）→（                    ）。

8.

編號	1
訂購人	王小明
盒數	( 1 ) 盒
金額	50 元

王小明老師是（                    ）號

買了（                    ）盒，共（                    ）元。

9. 送麵的時候，進教室要喊（                    ）。
10. 送麵完，要和老師說（                    ）。

# 幸福手工刀切麵 學習單【低組】

姓名：\_\_\_\_\_

◆ 唸一唸，選出正確的答案圈起來：

1. 我們在賣



2. 一盒麵賣



3. 麵條的材料是



4. 揉麵團前，要先



5. 做麵的時候，要



6. 送麵的時候，進教室要喊（報告，吃飯）。



## 幸福手工刀切麵 學習單【高、中組】

姓名：\_\_\_\_\_

- ◆ 小朋友，下面有好多麵條製作的工具，請唸出來後，寫在正確的位置：

保鮮膜	電子秤	量杯	塑膠盒
擀麵棍	砧板	釘書機	菜刀

1. 我們用（                    ）測量麵粉的重量。
2. 我們用（                    ）測量水的重量。
3. 揉好麵團後，我們用（                    ）包起來。
4. 我們用（                    ）把麵團擀平。
5. 切麵的時候，要把麵團放在（                    ）上。
6. 我們拿（                    ）把麵團切成麵條。
7. 做完麵條後，把麵條放進（                    ）裡面。
8. 我們用（                    ）把塑膠盒釘起來。





# 幸福手工刀切麵 學習單【低組】

姓名：\_\_\_\_\_

- ◆ 小朋友，下面有好多麵條製作的工具，請把工具名稱說一說，把號碼寫在正確的位置：



①



②



③



④



⑤



⑥

1. 我們用（                      ）測量麵粉的重量。
2. 我們用（                      ）測量水的重量。
3. 我們用（                      ）把麵團擀平。
4. 切麵的時候，要把麵團放在（                      ）上。
5. 我們拿（                      ）把麵團切成麵條。
6. 做完麵條後，把麵條放進（                      ）裡面。

## 附件二 評量表

### 學生學習成果評量表

領域：特殊需求領域（職業教育）

課程單元：幸福手工刀切麵

評量者：陳姿婷

評量日期：\_\_\_\_\_

#### 【高組學生】

具體目標	小柏	小寶	小翔	小晴	小軒
1-1 能唸出工具使用規則。					
1-2 能說出麵條製作的工作安全規定。					
1-3 能說出麵條包裝的工作安全規定。					
1-4 能說出麵條外送的工作安全規定。					
1-5 工作過程能保持專注，專心完成工作。					
2-1 能說出麵粉的正確名稱。					
2-2 能說出工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）的正確名稱。					
2-3 能以正確的使用方式操作電子秤。					
2-4 能以正確的使用方式使用量杯。					
2-5 能以正確的使用方式操作擀麵棍。					
2-6 能以正確的使用方式操作保鮮膜。					
2-7 能以正確的使用方式操作菜刀。					
2-8 能依照工作步驟選用適當的工具。					
2-9 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。					
3-1 能說出麵條製作的工作程序。					

具體目標	小柏	小寶	小翔	小晴	小軒
3-2 能正確說出麵粉、麵團、麵皮和麵條的名稱。					
3-3 能說出揉麵團的口訣。					
3-4 能使用電子秤測量麵粉的重量。					
3-5 能使用量杯測量水的重量。					
3-6 能將麵粉揉成麵團。					
3-7 能使用保鮮膜將麵團包起來。					
3-8 能說出切麵的口訣。					
3-9 能將麵團捏成兩小團。					
3-10 能使用擀麵棍將麵團壓成麵皮。					
3-11 能使用菜刀將麵皮切成麵條。					
4-1 能說出麵條包裝的工作程序。					
4-2 能將貼紙貼在塑膠盒上面。					
4-3 能使用電子秤測量麵條的重量。					
4-4 能將麵條分裝在塑膠盒中。					
4-5 能使用釘書機將塑膠盒封口。					
4-6 能認讀訂購單資料，說出訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。					
4-7 能對照訂購單的編號和訂購數量，將每盒麵條分批裝進塑膠袋中。					
4-8 能對照訂購單的編號，在塑膠袋外面寫上數字。					
5-1 能說出麵條外送的工作程序。					
5-2 能說出麵條外送時需使用的溝通語句。					
5-3 能對照訂購單的編號，拿取正確的塑膠袋。					

具體目標	小柏	小寶	小翔	小晴	小軒
5-4 能依照訂購單上的班級，將麵條外送到正確的地方。					
6-1 能與同學分工合作，完成麵條製作工作。					
6-2 能與同學分工合作，完成麵條包裝工作。					
6-3 能與同學分工合作，完成麵條外送工作。					
6-4 能與同學一起進行環境整理與清潔。					
評量方式	A：紙筆      B：問答      C：指認 D：觀察      E：實作				
通過標準	5：獨立完成                      4：口語提示                      3：手勢提示 2：少量肢體協助              1：大量肢體協助 0：沒反應或不適用，需調整或刪除此目標				

【中組學生】

具體目標	小寬	小佑	小姘
1-1 能唸出工具使用規則。			
1-2 能說出麵條製作的工作安全規定。			
1-3 能說出麵條包裝的工作安全規定。			
1-4 能說出麵條外送的工作安全規定。			
1-5 工作過程能保持專注，專心完成工作。			
2-1 能說出麵粉的正確名稱。			
2-2 能說出工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）的正確名稱。			
2-3 能以正確的使用方式操作電子秤。			
2-4 能以正確的使用方式使用量杯。			
2-5 能以正確的使用方式操作擀麵棍。			
2-6 能依照工作步驟選用適當的工具。			
2-7 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。			
3-1 能說出麵條製作的工作程序。			
3-2 能正確說出麵粉、麵團、麵皮和麵條的名稱。			
3-3 能說出揉麵團的口訣。			
3-4 能使用電子秤測量麵粉的重量。			
3-5 能使用量杯測量水的重量。			
3-6 能將麵粉揉成麵團。			
3-7 能說出切麵的口訣。			
3-8 能將麵團捏成兩小團。			
3-9 能使用擀麵棍將麵團壓成麵皮。			

具體目標	小寬	小佑	小姍
4-1 能說出麵條包裝的工作程序。			
4-2 能將貼紙貼在塑膠盒上面。			
4-3 能使用電子秤測量麵條的重量。			
4-4 能將麵條分裝在塑膠盒中。			
4-5 能使用釘書機將塑膠盒封口。			
4-6 能認讀訂購單資料，說出訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。			
4-7 能對照訂購單的編號和訂購數量，將每盒麵條分批裝進塑膠袋中。			
4-8 能對照訂購單的編號，在塑膠袋外面寫上數字。			
5-1 能說出麵條外送的工作程序。			
5-2 能說出麵條外送時需使用的溝通語句。			
5-3 能對照訂購單的編號，拿取正確的塑膠袋。			
6-1 能與同學分工合作，完成麵條製作工作。			
6-2 能與同學分工合作，完成麵條包裝工作。			
6-3 能與同學分工合作，完成麵條外送工作。			
6-4 能與同學一起進行環境整理與清潔。			
評量方式	A：紙筆      B：問答      C：指認 D：觀察      E：實作		
通過標準	5：獨立完成                      4：口語提示                      3：手勢提示 2：少量肢體協助              1：大量肢體協助 0：沒反應或不適用，需調整或刪除此目標		

【低組學生】

具體目標	小沅	小儒
1-1 能說出工具使用規則中的關鍵字：「洗乾淨」、「輕輕」、「放回去」。		
1-2 能做出工具使用規則中的關鍵字：「洗」、「輕輕」、「放」。		
1-3 能仔細聆聽老師說的語句。		
1-4 能聽從老師的指令。		
1-5 工作過程能保持專注，專心完成工作。		
2-1 能仿說麵粉的正確名稱。		
2-2 能指認麵粉。		
2-3 能仿說工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）的正確名稱。		
2-4 能指認工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）。		
2-5 能依照工作步驟拿出適當的工具。		
2-6 使用完畢能將材料與工具放回正確位置。		
3-1 能仿說麵團、麵皮和麵條的正確名稱。		
3-2 能指認麵團、麵皮和麵條。		
3-3 能指認揉麵團的圖卡。		
3-4 能排出揉麵團的工作步驟順序。		
3-5 能仿說揉麵團口訣中的關鍵字。		
3-6 能依照揉麵團的工作步驟做出動作。		
3-7 能指認切麵的圖卡。		

具體目標	小沅	小儒
3-8 能排出切麵的口訣圖卡順序。		
3-9 能仿說切麵口訣中的關鍵字。		
3-10 能依照切麵的工作步驟做出動作。		
3-11 能聽指令拿出各種工具（電子秤、量杯、擀麵棍、保鮮膜、砧板、菜刀）。		
4-1 能指認麵條包裝的圖卡。		
4-2 能排出麵條包裝的圖卡順序。		
4-3 能依照麵條包裝的工作步驟做出動作。		
4-4 能仿說訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額。		
4-5 能指認訂購單的編號、班級、姓名、訂購數量與金額位置。		
5-1 能按壓 iPad 溝通板面上的各種圖示。		
5-2 能依照老師的指導語，按壓 iPad 溝通板面上的圖示進行回應。		
5-3 能依照麵條外送時使用的溝通語句順序，按壓 iPad 溝通板面上的圖示。		
5-4 能在麵條外送的模擬情境中，按壓 iPad 溝通板面上的圖示。		
5-5 能按壓 iPad 溝通板面上的圖示，執行麵條外送的工作。		
6-1 能與同學分工合作，完成麵條製作工作。		
6-2 能與同學分工合作，完成麵條包裝工作。		
6-3 能與同學分工合作，完成麵條外送工作。		
6-4 能與同學一起進行環境整理與清潔。		



評量方式	A：紙筆      B：問答      C：指認 D：觀察      E：實作
通過標準	5：獨立完成                      4：口語提示                      3：手勢提示 2：少量肢體協助      1：大量肢體協助 0：沒反應或不適用，需調整或刪除此目標

附件三 訂購單

嘉北國小特教班「手工麵小達人」訂購單

出貨日期：          年          月          日						
編號	班級	姓名	訂購數量	金額	星期五送貨時收錢	備註
1			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
2			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
3			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
4			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
5			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
6			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
7			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
8			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
9			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
10			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
11			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
12			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
13			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
14			盒		<input type="checkbox"/> 收錢	
總計			盒	元		
負責填寫訂購單學生：						
負責收錢學生：						