



# 第一章 緒論

## 第一節 問題背景與研究動機

我國近年來的經濟不斷地蓬勃發展，身心障礙者的福利與教育就成為重要的施政指標之一。從民國八十六年公佈的《身心障礙者保護法》規定：勞工主管機關應視身心障礙者需要提供職業訓練、職業輔導評量、就業服務、追蹤及輔導再就業等服務。教育部於八十六年修正頒布的「特殊教育法」，規定身心障礙學生的轉銜服務，應包括升學輔導、生活、就業、心理輔導、福利服務及其他相關專業服務項目。由此目標可見對身心障礙者實施適切的職業教育與訓練，是推動身心障礙者之生涯轉銜教育的要項之一。

多數的心智障礙者受限於本身的認知功能缺陷，故在學習、生活及社會適應的功能皆明顯落後同年齡者，導致他們在就業適應上，較一般人有更多的不利因素存在，如何增進身心障礙者的工作適應，開發他們的職業潛能，將是生涯發展教育的重要課題。

馮丹白（民81）指出許多智障者接受適當的職業教育與訓練之後，投入社會亦能自力更生，過著與常人相仿的社會與工作生活。如何利用有效教學法對智障者施以職業訓練，讓他們習得一技之長，能夠從事符合自身能力的工作，進而達到獨立自主的生活目標，將是本研究所欲探討

的方向。

多位研究者Brolin (1995) ; Martin, Rusch, James, Decker,和 Trtol (1982) ; Schalock及Harper (1978) ; Schalock,Harper和Carver (1981) ; Schalock 和 Lilley

(1986)的研究指出，能有效地預測智障者獨立生活的指標有：維持個人生計、良好的溝通能力、社會性行為、個人儀表的維持、從事休閒與娛樂活動、健康及食物製備技能等能力。有了文獻對身心障礙者學習食物製備的支持，以及本研究者辦理特殊技藝教育的心得，為身心障礙者開設餐飲製作課程，相信給予適切的訓練，不僅有助於個人的獨立生活適應，亦能啟發身心障礙者的職業潛能，讓他們能發揮一己之力貢獻社會人群，獲得自我的肯定及悅納。因此啟發了本研究者想以結構式教學方法，去探討身心障礙者的餐飲製作課程訓練，以協助障礙學生習得生活自理能力及餐飲的職業技能之培養。

王大延 (民90)、李莉淳 (民90)、林初穗 (民82)的研究指出：結構式教學 (structured teaching) 之目的是針對特殊兒童的個別學習需要，提供結構化的環境設計、時間安排、清晰的視覺線索等方式，幫助學生瞭解自己所屬的學習情境，以利學生在不同的學習環境中，可以有效地從事學習活動，以養成獨立自主工作的行為與態度。

在國內利用結構式教學在身心障礙學生的學習上，均有良好的學習成效。王大延 (民90) 李莉淳 (民90)、李雅琪 (民92)、徐嘉澤 (民93) 等人的研究指出，結構式

教學的學習成效有增進學生的自我控制能力與時間觀念；增加學生學習動機；學生可明確知道工作的內容及流程；可培養學生自動工作及持續工作的習慣；增進學生主動工作的行為並增進學習成效；提昇學生工作的完成率；以及減少工作中教師所需給予的提示；對於中重度智能障礙學生的工作技能亦有提昇之效果。

研究者參訪財團法人第一社會福利基金會愛智發展中心，庇護工廠模式的職業訓練餐飲製作班，引進結構式教學訓練十位中、重度身心障礙者，從事便當製作及代工訓練等，接受結構式教學的餐飲訓練已有五年。這群身心障礙學員，從事主菜、副菜至青菜的烹調，依照學員能力的差異各司不同的職務，每天製作約一百個便當。結構式教學確實能有效協助他們從事專業且複雜的餐飲製作，在每位學生身上皆流露出自我的肯定。

由上述的探討得知，結構式教學不僅適用於自閉症及重度障礙孩童的教育上，對於缺乏組織、應變能力差的認知功能障礙者，應是極佳的教學模式之一。在心智功能障礙學生的職業訓練上，結構式教學確實可以有效增進學生的獨立工作能力，更加鼓舞了本研究者嘗試以結構式教學模式，進行身心障礙者餐飲課程訓練的研究動機。

## 第二節 研究目的與待答問題

### 壹、研究目的

本研究在探討國中資源班學生在結構式教學的餐飲製作課程之學習表現，故本研究之目的為：一、發展一份餐飲工作評量表；二、利用餐飲工作評量表，評量身心障礙學生在結構式教學的餐飲製作課程中，其工作技能及工作人格的表現狀況，以及是否能將學校所學的類化至真實生活情境中。

### 貳、待答問題

根據研究目的，本研究的待答問題如下：

- 一、接受結構式教學之國中資源班學生，其在「餐飲工作評量表」之表現的立即後測總分，是否優於工作分析教學之國中資源班學生？
- 二、接受結構式教學之國中資源班學生，其在「餐飲工作評量表」之表現的追蹤後測總分，是否優於工作分析教學之國中資源班學生？
- 三、接受餐飲製作學習之國中資源班學生，在「家庭情境類化表現評量」上的分數是否表現明顯的類化效果？

### 參、研究假設

針對待答問題，提出下列的研究假設：

- 一、實驗組在接受結構式教學的餐飲製作訓練之後，其在

「餐飲工作評量表」之工作技能表現的立即後測總分，顯著高於控制組。

二、實驗組在接受結構式教學的餐飲製作訓練之後，其在「餐飲工作評量表」之工作人格表現的立即後測總分，顯著高於控制組。

三、實驗組在接受結構式教學的餐飲製作訓練之後，其在「餐飲工作評量表」之工作技能表現的追蹤後測總分，顯著高於控制組。

四、實驗組在接受結構式教學的餐飲製作訓練之後，其在「餐飲工作評量表」之工作人格表現的追蹤後測總分，顯著高於控制組。

五、實驗組在接受結構式教學的餐飲製作訓練之後，其在「家庭情境類化表現評量」上的分數，顯示具有顯著的類化效果。

### 第三節 名詞釋義

#### 一、國中資源班學生

本研究之國中資源班學生，係指九十三學年度就讀國中資源班之三年級學生，其障礙類別以智能障礙及學習障礙為主，其中輕度智能障礙者有十五位，中度智能障礙者七位，學習障礙者二位。本研究之對象以輕度及中度智能障礙者居多。

#### 二、結構式教學

本研究利用 TEACCH 結構式教學的原則：結構性的物理環境、個別化的時間表及工作系統等，佈置教學環境以及製作「餐飲製作課程表」、「餐飲製作文字食譜」、「餐飲製作學習評量表」、「餐飲製作圖片食譜」、「餐飲製作流程」、「餐飲工作表」等，來設計餐飲製作的教學活動。

#### 三、餐飲製作實驗教學單元

本研究之餐飲製作實驗教學的課程設計，係參考教育部民國85年公佈的「國中特殊技藝教育班課程綱要暨設備參考標準」之基本中餐烹調、中西點心製作；以及九十三學年度的九年一貫課程的「國民中學技藝教育課程大綱」餐飲製作、穀類加工等教學大綱，編製符合身心障礙學生的社區生活需求之中餐烹調及中式點心製作課程。本實驗

教學的十八個單元皆以米食製作為主，包含醃、蒸、煮、炒、爆、滷、紅燒、燉、煎、燴及炸等中餐烹調技巧的操作，從簡單的炒青菜到燴飯、煎魚及炸雞等複雜的烹調技巧之訓練。

#### 四、餐飲製作學習成效

本研究之「學習成效」是指身心障礙學生在餐飲製作課程之學習成效。其學習成效評量分為形成性評量及總結性評量，分述如下：

- 1.以每單元教學的「餐飲製作學習評量表」作為形成性評量，以瞭解研究對象在每個單元的餐飲工作技能的表現。教師依據學生的表現程度，由獨立完成（5分）、口語提示（4分）、視覺提示（3分）、示範動作（2分）、動作協助（1分）、無法完成（0分）等實作表現加以評定。
- 2.實驗教學的前後，以「餐飲工作評量表」評量研究對象在餐飲製作的表現。其中工作技能表現之評量包括：工作適應、工作程序、獨立工作及工作績效等四向度的工作技能。在工作人格表現之評量包括：遵循服從、人際適應、溝通效能、尋求協助及情緒管理等五向度的工作社會技能之衡鑑。

「餐飲工作評量表」，以四點量表評定其表現。得分高者，表示其在餐飲工作技能表現及工作的社會技能表現愈佳。得分低者，表示其在餐飲工作技能表現及工作的社會技能表現較差。