

中華民國行政院勞工委員會職業訓練局委託

國立高雄師範大學辦理南部地區

區域性身心障礙者職業輔導評量資源服務網

工作分析於庇護性就業之應用：員工考核
期末報告

主辦單位：中華民國行政院勞工委員會職業訓練局

承辦單位：國立高雄師範大學

中華民國 97 年 12 月 31 日

工作分析於庇護性就業之應用：員工考核

期末報告

緣起與目的：

身心障礙者庇護性就業服務為許多就業方案之一。對於有就業意願，但工作能力不足，無法進入競爭性就業市場之身心障礙者，經過職業輔導評量，提供庇護商店、庇護農場、庇護工廠等就業安置，並輔以長期就業支持，強化其職業能力，期以進入支持性及競爭性就業。身心障礙者權益保障法通過之後，庇護性就業會變成具有勞雇關係的一種就業模式。雖說這是對於身心障礙者就業的一種保障，但對機構或單位來說，將由教育輔導者角色變成雇用關係中的雇主角，對於要如何去考核庇護性學員在就業能力的表現，甚至去當成工作人員敘薪獎懲的依據，都需要有一完整的評估結果當依據。

因此，南區職評資源中心於 96 年即利用工作分析的方式，將「工作分析表」中的職業概述及分析整理出「產值評量表」中的工作項目和品質要求指標；再邀請職場雇主依據職場產量要求訂定產值要求指標；再參考文獻資料訂定工作行為指標，去協助庇護職場建立工作考核指標。最後完成喜憨兒烘焙庇護工廠四類工作的產值評量表：清潔員、麵包助手、西點助手、出貨包裝員。其目的是在使庇護性職場雇主或就業輔導員可定期考核員工的工作表現；評比方式參照工作行為相關文獻（吳明宜，2005）建議，以觀察紀錄的方式每 2 周進行一次評比。並將此行動方案的歷程建構成庇護入場評量的適當模式，作為後續庇護性就業單位參考的範例。

而 97 年度則延續 96 年之成果，追蹤依所建議庇護性入場評量所招募之員工之後續工作表現，應用所建立之工作指標來進行學員能力的考核，藉由考核的成果提出強化員工工作能力的策略（個別安置計畫，IPP），並建立可以反應工作績效的員工考核機制。

方法與過程：

本研究採取行動研究的方式，繼續與 96 年高雄喜憨兒基金會烘焙庇護工場合作，進行本年度的探討。首先配合職場職務調整，重新修訂四份工作指標評量表（見附件一），分別是：麵包烘焙助手、西點烘焙助手、出貨包裝員、和清潔員四大類工作。並依據庇護性員工之背景資料和三個月的定期（每二週一次）填寫工作指標評量表的長期觀察結果，以團隊（職場主任、職輔員、本主題探討成員）討論方式擬定其個別化安置計畫和擬定輔導策略，由喜憨兒的工作人員進行後續的輔導，並繼續定期（每二週一次）的觀察評量（考核）。個別化安置計畫和輔導三個月後之成效追蹤請見附件二。最後再針對輔導與定期的考核的結果召開焦點團體，討論庇護性員工工作強化訓練與員工考核機制的成效。細述如下：

問題探討：

1. 庇護性員工入場後需不需要安置輔導？若要，該如何運用入場評量來制定個別化安置計畫？
2. 庇護性員工的工作表現考核機制該如何建制較合理？

方法：使用行動研究設計。

1. 依職場職務調整內容，重新修訂庇護性職場入場評量指標。
2. 進行新員工之入場評量。
3. 依據員工之背景資料和入場評量或三個月的定期觀察評量結果擬定個別化安置計畫。
4. 以團隊方式討論安置計畫合宜性，並擬定輔導策略與考核方式。
5. 進行持續的輔導與定期的考核。
6. 三個月後之成效追蹤。

工作進度一覽表

日期	名稱	主題/工作進度	主責人員/參與人員
97/01/25	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作會議	討論新一年度研究時程進度及工作內容	吳明宜、黃國裕、李春寶、許惠美、實習生
97/02	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作內容	拍攝庇護性職場的工作內容影帶，並依此修訂評量指標	黃國裕
97/03	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作內容	收集新進庇護性員工的背景資料	黃國裕
97/04	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作內容	修訂完成工作指標評量表，並由喜憨兒工作人員協助評量	黃國裕、周瑋琪
97/04~ 97/05	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作內容	依基本資料與入場評量結果撰寫員工之個別安置計畫報告(IPP)	黃國裕
97/06/19	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作內容	討論庇護性員工之入場評量結果與平日工作表現	黃國裕、許惠美、周瑋琪
97/06/23	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作會議	討論庇護性員工之個別安置計畫並建立後續考核機制	吳明宜、黃國裕、許惠美、周瑋琪
97/07~ 97/09	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作內容	依修訂後之個別安置計畫進行庇護性員工之後續輔導	黃國裕、許惠美、周瑋琪
97/07~ 97/09	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作內容	持續對庇護性員工的工作表現進行考核評量	黃國裕、周瑋琪
97/09/17	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作會議	個別安置計畫與考核機制的成效討論	吳明宜、黃國裕、許惠美、周瑋琪
97/10	庇護性就業職場之入場評量指標後續應用工作內容	專案成果彙整	吳明宜、黃國裕

發現與建議：

經過兩年的長期探討發現，庇護性機構在慢慢體認角色的轉變（輔導者轉為雇主）後，對於成本控管的概念和經營成本的精算更加明確，會將工作指標（工作項目及產量產值標準）的標準提高，以符合實際職場之要求。依據詳盡的工作分析（包括將職務內容做一詳細的描述，並計算每天產量產值的要求標準，再加上工作行為的評量）所設計的考核評量表，的確是可以詳盡收集庇護性員工的工作表現。而工作指標考核評量表在經過一段時間的數據累積後，的確能真實反應庇護性就業者的實際表現，可以明顯看出個案工作能力的優弱勢，進而可以提供機構針對庇護性就業者後續工作強化訓練的參考方向，或是依照此一工作表現的資訊作為內部職務調整甚至是薪資核定的參考依據。

此外，由庇護性員工的背景資料與入場評量/三個月的定期觀察評量結果所擬定之個別化安置計畫，可以協助場方瞭解員工之優勢與限制，有利於職務的指派與產值產量的要求調整（職務再設計）。此一行動研究的結果可以為庇護性就業機構提供建立輔導策略與工作考核的科學方式。

但此主題探討仍留下下列問題，待後續探討：

1. 身權法的修正讓機構同時要擔任雇主的角色，是否有違背當初機構成立以服務身心障礙者為目的的宗旨？
2. 庇護性單位的性質已轉變成具備雇主的身份，對於庇護性就業者是否還需要提供訓練和輔導？尤其是對於就業者工作之外的活動安排和輔導。

附件一

麵包助手工作指標評量表

姓名		性別		障別/等級	
評量地點	喜憨兒烘焙庇護工廠	評量者		評量日期	
工作時間	8:30~17:30 月休八天	評量方式	依學員平常平均表現，兩週進行一次評量		
評量目的	可以依據評量結果，找出學員的優弱勢能力及需要強化要求及訓練的工作能力和技巧，並可以當作內部考核成效之用				
工作項目	評量重點(品質要求)			評分	說明
1. 準備食材	1. 能將食材依適當方式洗淨				
	2. 使用菜刀，將各類食材依固定大小比例切開後，分類放置				
	3. 依指示適量準備當日食材				
2. 調理鮭魚沙拉	1. 能打開鮭魚罐頭				
	2. 穿戴手套後，使用濾網用手壓擠，把罐頭裡的油水瀝乾				
	3. 加入配菜、香料，調理調味封存放入冰箱				
	4. 能準備一天適當的份量				
3. 原物料的拿取	1. 聽取指令拿適宜的原物料給師				
	2. 依師傅只是將麵包從發酵箱取出，並上檯車				
	3. 將已裝滿麵包的檯車推到預備烤箱的為位置				
	4. 在使用完畢後，能主動的物歸原位				
4. 土司整型	1. 將大麵團在分割盤上壓扁，操作機器分割				
	2. 將分割完成的小塊麵團滾圓				
	3. 打開吐司整型機，將麵糰放入整型機裡第一次桿捲				
	4. 將桿捲完成的麵團排列整齊，進行第二次桿捲				
	5. 取六個捲好的麵糰放入吐司烤模，蓋上烤模的蓋子，放到烤盤上				
	6. 將每個烤盤適當的置放土司量				
5. 麵包整型	1. 前置作業：在烘焙過程中，依麵包不同需求做前置準備，如塗蛋液、擠花袋、灑果仁				
	2. 後置作業：在麵包烘烤完成後，做後置處理如塗上醬料，放入餡料，整體整飾				
6. 環境清潔	1. 將已用完的用具物歸原位及桌面清潔				

	2. 能將負責的工作區域掃地、拖地		
工作產能	評量重點(產值要求)	評分	說明
1. 能在時間要求內完成工作	達到速度之要求(平均6分鐘/完成一份土司烤模)		
	達到速度之要求(平均3秒/麵包外皮的塗抹)		
	達到速度之要求(平均30秒/麵包外觀的裝飾)		
2. 工作量	達到平均工作量要求(平均60條土司烤模/天/人)		
	達到平均工作量要求(平均220塊麵包外皮的塗抹/天/人)		
	達到平均工作量要求(平均135塊麵包的裝飾/天/人)		
	必須能持續站立4小時,一天8小時		
工作行為	評量重點(行為表現)	評分	說明
1. 基本服儀	服裝儀容合乎職場的工作性質		
2. 有安全意識	注意在工具操作時的安全,不做出危險的動作		
3. 工具維護	知道物品歸位處及適當維護機具		
4. 分工合作	能與同儕或員工分工合作、和諧相處		
5. 問題解決	遇困難時會設法自行解決或請求同事、督導者的協助		
6. 工作主動性	能主動著手工作,無需叮嚀或提醒		
7. 情緒穩定	能不讓情緒起伏影響工作進行		
8. 專注力	能專注於工作中,不會因為外在因素干擾而受到影響		
9. 持續度	無論站姿或坐姿工作,能維持一定時間在工作上,不任意離開工作位置		
10. 挫折忍受度	能承受來自工作量、工作難度、同儕競爭的壓力或師傅的要求,並能自我調適而不慌亂		
11. 負責任	能努力完成所有份內工作、不推托		
12. 工作彈性	對於工作量的增加或臨時的職務調動能夠應變或調適		
<p>表格使用說明：依學員平常表現作為觀察評分的標準，以兩週為一個期間做觀察，再依下列標準評分</p> <p>5/優 4/佳 3/中等 2/弱 1/差</p> <p>80~100%時間有此表現、60~80%時間有此表現、40~60%時間有此表現、20~40%時間有此表現、0~20%時間有此表現</p>			

備註：本表部分內容參考成大版工作行為衡量表而定。

職場主管(職輔員)：_____

出貨包裝員工作指標評量表

姓名		性別		障別/等級	
評量地點	喜憨兒烘焙庇護工廠	評量者		評量日期	
工作時間	目前 8:30~17:30 月休八天	評量方式	依學員平常平均表現，兩週進行一次評量		
評量目的	可以依據評量結果，找出學員的優弱勢能力及需要強化要求及訓練的工作能力和技巧，並可以當作內部考核成效之用				
工作項目	評量重點(品質要求)			評分	說明
1. 土司包裝	1. 自行戴上手套，將整條吐司放入吐司切片機				
	2. 將已切好的吐司放入包裝袋中				
	3. 將包裝袋之兩側拉整齊，用膠帶把開口黏好				
2. 手工餅乾(魔豆)包裝	1. 自行戴上手套，依需要將底板及手工餅乾放入塑膠封口袋後秤重				
	2. 依產品屬性，拿起金蔥綁住袋口或是使用封口機封裝後、置入盤中排整齊。				
3. 西點蛋糕包裝	1. 判斷蛋糕的大小，選擇合適的包裝紙				
	2. 自行戴上手套，將蛋糕至烤盤中取出，放在塑膠包裝紙中間				
	3. 將蛋糕依照程序包好後，連上膠帶，置入盤中排整齊。				
4. 依出貨單將各式麵包分箱	1. 判斷檯車裡的麵包是門市麵包或訂單麵包				
	2. 依照依訂單上的數量，將麵包放進工作站的麵包箱，並將數量登記在出貨單上				
	3. 對照門市分配表，依照七個門市順序放置門市所需正確的麵包數量				
5. 出貨	1. 聽從指令，依配送順序將麵包箱移出				
	2. 幫忙將移出的麵包箱平穩的搬上貨車				
6. 麵包箱擦拭	1. 將送貨完畢的麵包箱，集中起來				
	2. 用刷子將麵包箱底部及凹槽刷乾淨				
	3. 用乾淨的抹布將麵包箱擦拭乾淨				
7. 環境清潔	1. 將已用完的用具物歸原位及桌面清潔				
	2. 能將負責的工作區域掃地、拖地				

工作產能	評量重點(產值要求)	評分	說明	
1. 能在時間要求內完成工作	1. 達到速度之要求(平均 2 分鐘/土司包裝一個)			
	2. 達到速度之要求(平均 45 秒/餅乾包裝一袋)			
	3. 達到速度之要求(平均 50 秒/西點包裝一個)			
	4. 達到速度之要求(平均 15 分鐘/麵包分箱一台車:含 20 個烤盤, 1 烤盤個 12 個麵包)			
2. 工作量	1. 達到平均工作量要求(平均 40 條土司包裝/天/人)			
	2. 達到平均工作量要求(平均 25 袋餅乾包裝/天/人)			
	3. 達到平均工作量要求(平均 75 塊西點包裝/天/人)			
	4. 達到平均工作量要求(平均 35 盤麵包分箱/天/人)			
	5. 必須能持續站立 4 小時, 一天 8 小時			
工作行為	評量重點(行為表現)	評分	說明	
1. 基本服儀	服裝儀容合乎職場的工作性質			
2. 有安全意識	注意在工具操作時的安全, 不做出危險的動作			
3. 工具維護	知道物品歸位處及適當維護機具			
4. 分工合作	能與同儕或員工分工合作、和諧相處			
5. 問題解決	遇困難時會設法自行解決或請求同事、督導者的協助			
6. 工作主動性	能主動著手工作, 無需叮嚀或提醒			
7. 情緒穩定	能不讓情緒起伏影響工作進行			
8. 專注力	能專注於工作中, 不會因為外在因素干擾而受到影響			
9. 持續度	無論站姿或坐姿工作, 能維持一定時間在工作上, 不任意離開工作位置			
10. 挫折忍受度	能承受來自工作量、工作難度、同儕競爭的壓力或師傅的要求, 並能自我調適而不慌亂			
11. 負責任	能努力完成所有份內工作、不推托			
12. 工作彈性	對於工作量的增加或臨時的職務調動能夠應變或調適			
表格使用說明: 依學員平常表現作為觀察評分的標準, 以兩週為一個期間做觀察, 再依下列標準評分				
5/優	4/佳	3/中等	2/弱	1/差
80~100%時間有此表現、60~80%時間有此表現、40~60%時間有此表現、20~40%時間有此表現、0~20%時間有此表現				

西點助手工作指標評量表

姓名		性別		障別/等級	
評量地點	喜憨兒烘焙庇護工廠	評量者		評量日期	
工作時間	8:30~17:30, 月休八天	評量方式	依學員平常平均表現, 兩週進行一次評量		
評量目的	可以依據評量結果, 找出學員的優弱勢能力及需要強化要求及訓練的工作能力和技巧, 並可以當作內部考核成效之用				
工作項目	評量重點(品質要求)		評分	說明	
1. 泡芙內餡調製	1. 能將一定比例的奶油餡、蘭姆酒、鮮奶混合, 使用攪拌機攪拌均勻				
	2. 再用手攪拌一次後裝入擠花袋裡				
2. 泡芙內餡的裝填及外觀裝飾	1. 先用手在泡芙的底部搓洞, 使用擠花袋將內餡適量的擠入泡芙內				
	2. 再將泡芙翻正, 放在大小適當的鋁箔紙上, 用雙手左右戳動, 使鋁箔紙成立體狀				
	3. 使用篩網上放上糖粉, 均勻地撒在泡芙外皮上				
3. 餅乾烘烤	1. 將分割好的麵團適當的搓揉成小塊的麵團				
	2. 依照餅乾的型式, 分別將麵團搓圓或是打扁				
	3. 依成品需要將半成品, 塗上蛋液				
	4. 依餅乾的型式, 分別給於點綴或上外餡				
	5. 上架準備烘烤				
4. 環境清潔	1. 將已用完的用具物歸原位及桌面清潔				
	2. 能將負責的工作區域掃地、拖地				
工作產能	評量重點(產值要求)		評分	說明	
1. 能在時間要求內完成工作	1. 達到速度之要求(平均 25 秒/完成一個泡芙的製作: 內餡裝填及外觀裝飾)				
	2. 達到速度之要求(平均 20 秒/完成一個餅乾的製作: 搓圓打扁成型)				
2. 工作量	1. 達到平均工作量要求(平均 80 塊泡芙裝填及裝飾/天/人)				
	2. 達到平均工作量要求(平均 200 塊餅乾搓圓打扁成型/天/人)				
	3. 必須能持續站立 4 小時, 一天 8 小時				

西點助手工作指標評量表（續）

工作行為	評量重點（行為表現）	評分	說明
1. 基本服儀	服裝儀容合乎職場的工作性質		
2. 有安全意識，隨時注意安全防範措施	注意在工具操作時的安全，不做出危險的動作		
3. 工具維護	知道物品歸位處及適當維護機具		
4. 分工合作	能與同儕或員工分工合作、和諧相處		
5. 問題解決	遇困難時會設法自行解決或請求同事、督導者的協助		
6. 工作主動性	能主動著手工作，無需叮嚀或提醒		
7. 情緒穩定	能不讓情緒起伏影響工作進行		
8. 專注力	能專注於工作中，不會因為外在因素干擾而受到影響		
9. 持續度	無論站姿或坐姿工作，能維持一定時間在工作上，不任意離開工作位置		
10. 挫折忍受度	能承受來自工作量、工作難度、同儕競爭的壓力或師傅的要求，並能自我調適而不慌亂		
11. 負責任	能努力完成所有份內工作、不推托		
12. 工作彈性	對於工作量的增加或臨時的職務調動能夠應變或調適		
表格使用說明：依學員平常表現作為觀察評分的標準，以兩週為一個期間做觀察，再依下列標準評分 5/優 4/佳 3/中等 2/弱 1/差 80~100%時間有此表現、60~80%時間有此表現、40~60%時間有此表現、20~40%時間有此表現、0~20%時間有此表現			

備註：本表部分內容參考成大版工作行為衡量表而定。

職場主管（職輔員）：_____

清潔員工作指標評量表

姓名		性別		障別/等級	
評量地點	喜憨兒烘焙庇護工廠	評量者		評量日期	
工作時間	8:30~17:30 月休八天	評量方式	依學員平常平均表現，兩週進行一次評量		
評量目的	可以依據評量結果，找出學員的優弱勢能力及需要強化要求及訓練的工作能力和技巧				
工作項目	評量重點(品質要求)		評分	說明	
1. 洗淨烤盤	1. 先將使用過的烤盤判斷是否表面油膩，分別泡在清潔液及置放在沖洗區				
	2. 將泡過清潔液的烤盤用菜瓜布刷洗乾淨，沖水放到置放區				
	3. 將表面沒有油膩的烤盤直接沖洗乾淨後放到置放區				
	4. 將所有已清洗過的烤盤逐一擦乾後，放置到預備使用區				
2. 清洗一般烘焙器具	1. 將一般烘焙器用菜瓜布洗淨後，沖水擦乾放到置放區				
3. 清洗機具(大型攪拌機：不可拆卸部分)	1. 以切麵刀刮除殘屑				
	2. 使用菜瓜布沾取稀釋清潔液，刷洗外觀				
	3. 用乾淨抹布擦拭機具，至少四次到乾淨為止				
4. 環境清潔	1. 將已用完的用具物歸原位及桌面清潔				
	2. 能將負責的工作區域掃地、拖地				
工作產能	評量重點(產值要求)		評分	說明	
1. 能在時間要求內完成工作	1. 達到速度之要求(平均3分鐘/洗淨一個烤盤)				
	2. 達到速度之要求(平均3分鐘/洗淨一個烘焙器具)				
2. 工作量	1. 達到平均工作量要求(平均80片烤盤/天/人)				
	2. 達到平均工作量要求(平均90個烘焙器具：含可拆卸攪拌器/天/人)				
	3. 達到平均工作量要求(5大型攪拌機/天/人)				
	4. 必須能持續站立4小時，一天8小時				

(行為要求評量請見背頁)

清潔員工作指標評量表（續）

工作行為	評量重點（行為表現）	評分	說明
1. 基本服儀	服裝儀容合乎職場的工作性質		
2. 有安全意識，隨時注意安全防範措施	注意在工具操作時的安全，不做出危險的動作		
3. 工具維護	知道物品歸位處及適當維護機具		
4. 分工合作	能與同儕或員工分工合作、和諧相處		
5. 問題解決	遇困難時會設法自行解決或請求同事、督導者的協助		
6. 工作主動性	能主動著手工作，無需叮嚀或提醒		
7. 情緒穩定	能不讓情緒起伏影響工作進行		
8. 專注力	能專注於工作中，不會因為外在因素干擾而受到影響		
9. 持續度	無論站姿或坐姿工作，能維持一定時間在工作上，不任意離開工作位置		
10. 挫折忍受度	能承受來自工作量、工作難度、同儕競爭的壓力或師傅的要求，並能自我調適而不慌亂		
11. 負責任	能努力完成所有份內工作、不推托		
12. 工作彈性	對於工作量的增加或臨時的職務調動能夠應變或調適		
表格使用說明：依學員平常表現作為觀察評分的標準，以兩週為一個期間做觀察，再依下列標準評分 5/優 4/佳 3/中等 2/弱 1/差 80~100%時間有此表現、60~80%時間有此表現、40~60%時間有此表現、20~40%時間有此表現、0~20%時間有此表現			

備註：本表部分內容參考成大版工作行為衡量表而定。

職場主管（職輔員）：_____

一、基本資料：

姓名：溫○○

出生日期：68 年 8 月 16 日

性別：女

致殘原因：先天

障礙類別：智能障礙

等級：輕度

二、一般能力描述：

認知能力：認知能力佳，對於賦予的工作完成度亦高。

溝通能力：基本溝通沒問題，惟主動性尚待加強，與同儕的互動少，可以跟老師侃侃而談。

學業能力：會自己採買東西，具備使用金錢的能力，看到喜歡的東西或必要的功能時(送人生日禮物...等)就缺乏節制蓋鼎，惟日常生活不奢華浪費。

生活自理能力(飲食、入廁、盥洗購物、穿脫衣服、上下學能力)：各項生活自理皆可，會騎腳踏車，衣著的整潔度佳，平日休閒時的打扮較為時尚流行。

社會化及情緒行為能力(人際關係、情緒管理、行為問題等)：社會化情形良好，放假時喜歡打扮，讓自己漂漂亮亮；情緒方面鮮少波動。

三、評量結果分析：

根據 97 年 4 月到 6 月份工作評量表的評分結果顯示，在工作產能和工作技能上幾乎都能達到 4~5 分的水準，能力可以說相當穩定。分數評定只有 2 分的部份是麵包箱的擦拭，經職輔員說明原因是案主不喜歡做此一內容的工作，所以分數評定不佳。在工作行為上也都有達 4~5 分的水準外，沒有明顯低落的情況。

四、工作能力強化建議：

案主在工作能力和行為上表現出色，也獲得職輔員的肯定，雖然對於不願意做的工作表現出不想配合的態度，但因案主能力佳，所以職輔員也能同意案主以包裝的工作為主要任務，麵包箱擦拭的工作則有空檔時間在做即可。建議雖然工作內容可以略微調整，但仍應讓案主瞭解工作分配和分工合作的重要性，不要在做不喜歡的工作內容時就顯現不太情願的臉色。

五、決議與應執行事項

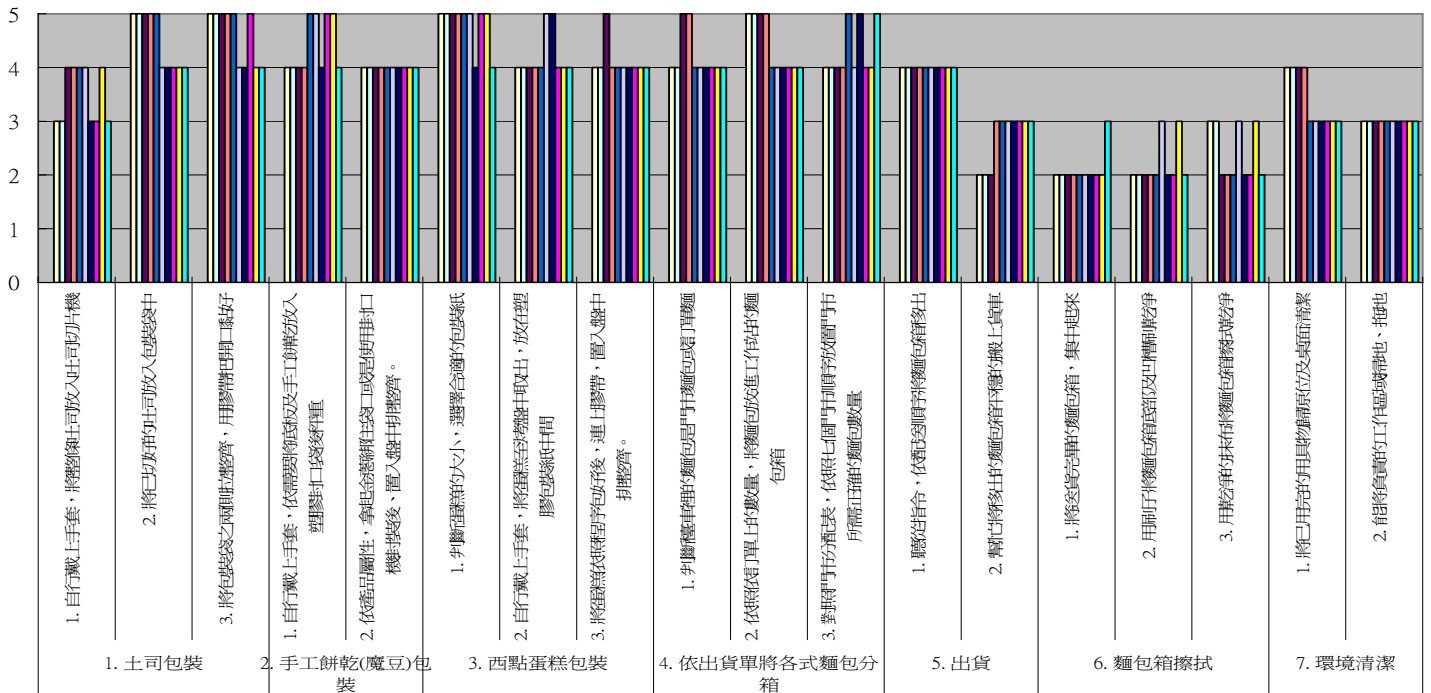
可以利用試用期的方式來做訓練，在試用期時慢慢增加案主的工作責任，如果可以勝任就是表示個案能力可以再提升，沒有無法勝任就再回復原來的工作內容。慢慢提高對個案的要求，也不會一下給個案過大的工作壓力。讓個案也體認到他對職場的重要性，強化對職場的認同感。

六、後續成效追蹤

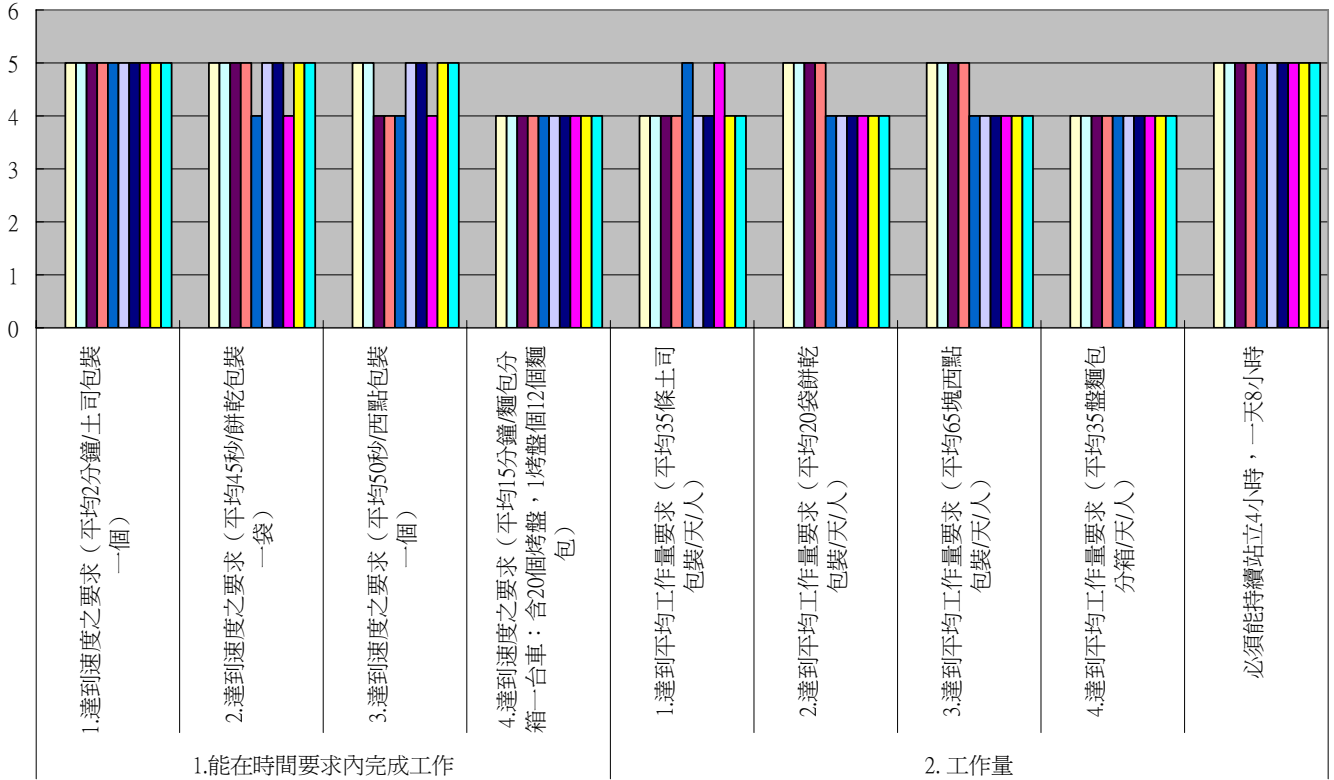
個案目前以對現有的職場產生很大的認同感，如遇到機構訂單增加需要加班，也都可以配合留下來加班，另外也會犧牲自己的休假，主動到職場協助。另外單位也同意將個案的不喜歡做的清潔工作的比例將到最低，以個案表現最好的產品包裝為主要工作的內容。

七、4-9月工作指標評量結果（如附圖）

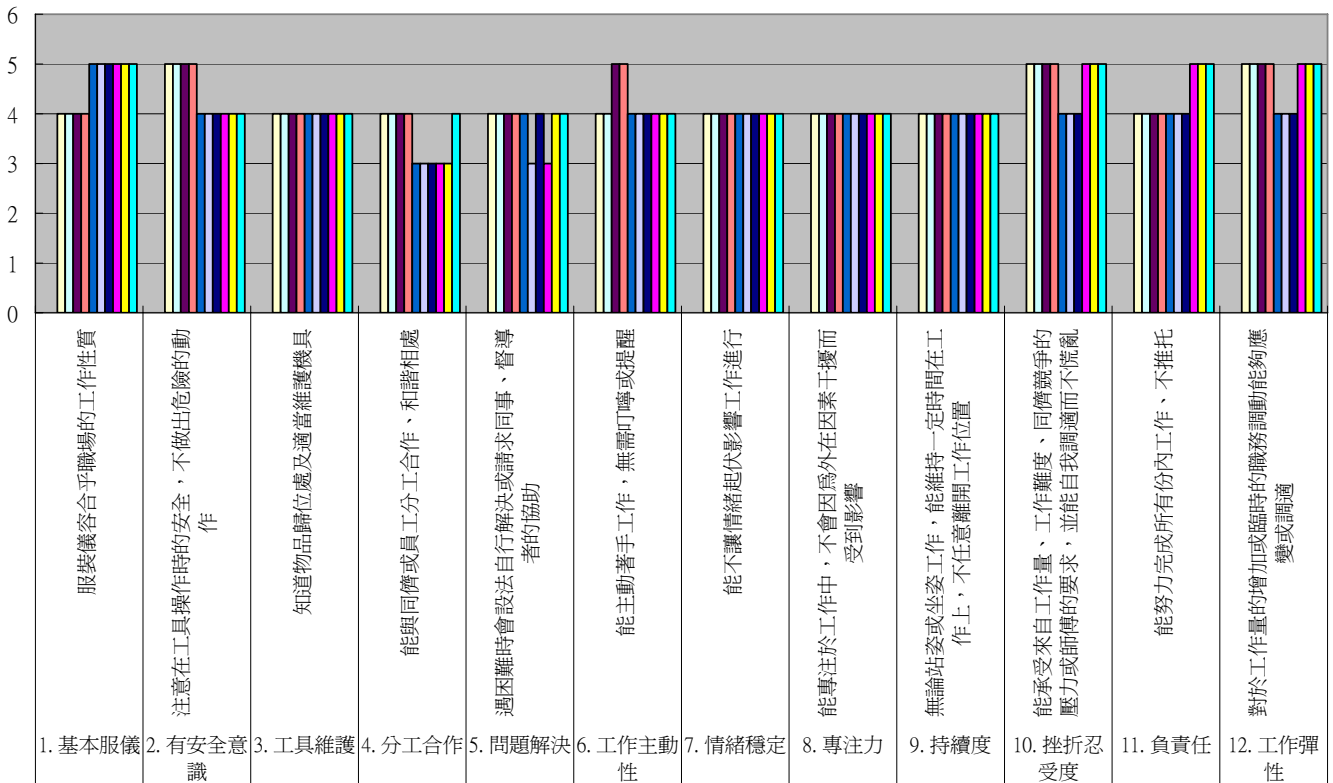
工作技能



工作產能



工作行為



工作行為

