

附件二：校訂科目教學大綱

(二)專業科目(以校為單位)

表 11-2-3-1 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|-------------------|--|-----------------|--------------|--------------|--------------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 縫紉實務 | | | |
| | 英文名稱 | SEWING PRACTICE | | | |
| 師資來源 | ■內聘□外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | ■必修 | | □選修 | |
| | 專業科目 | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input type="checkbox"/> 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 <input type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 4/4 | | | | |
| 開課年級/學期 | 第一學年 第二學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____ | | | | |
| 教學目標(教學重點) | (一)瞭解縫紉的基本知識 (二)瞭解縫紉與生活的關係 (三)學習簡易的手縫技能 (四)學習簡易的車縫技能 (五)學習將縫紉技巧運用於生活中 (六)培養縫製生活用品的興趣 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 | |
| 工作知識 | 1. 認識布料色彩與質感 2. 認識裁剪、縫製用具 3. 認識整燙用具及其他用具 4. 認識工作安全 | | 8 | | |
| 基礎手縫 | 1. 學會穿線打結 2. 學會平針縫 3. 學會回針縫 4. 學會毛邊縫 5. 學會縫鈕扣 | | 16 | | |
| 手縫作品實作(香包、杯墊...等) | 1. 學會裁剪(香包...)裁片 2. 能以基本手縫縫合布片 3. 能依作品需求塞入棉花或貼上裝飾 4. 學會正確整燙作品 | | 20 | | |

| | | | |
|-----------------------------------|--|------|--|
| 基礎車縫 | 1. 認識電源開關 2. 認識縫紉機各部位的名稱及功能 3. 學會平車操作（裝車線、捲底線、裝梭子梭殼、引出下線） 4. 會基本車縫（直線、轉角、曲線） | 16 | |
| 車縫作品實作 （面紙包、置物袋、提袋、抱枕…等） | 1. 學會裁剪（面紙包…）裁片 2. 學會按記號線車縫 3. 學會將面紙包翻面或塞入棉花等 4. 學會正確整燙作品 | 20 | |
| 合計 | | 80 節 | |
| 學習評量 （評量方式） | 1. 針對學生各別差異，預先綜合考量，採多元評量的方法，運用課堂活動、任務完成度、實作評量、作業評定等評量方式，盡量確保評量能測出預期的學習結果。 2. 評量盡量兼顧認知、情意與技能面向，整體瞭解學習者對於基本縫紉技能的學習狀況，以利於教學過程中調整教材難易度，及彈性調整教學進度。 3. 評量過程中應該要加強與教和學之間的連貫，將評量融入到教學中，確保目標和評量之間的聯繫，以利目標的實施和評量技能的增進。 | | |
| 教學資源 | 1. 多媒體示範影片。 2. 本校縫紉工教室相關器材與設備。 | | |
| 教學 注 意 事 項 | <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 萬能縫紉機功能活用示。臺北市：仕女巧藝。 2. 家政(縫紉)教科書(第1、2冊)高職部。臺北啟智學校。 3. 家政(縫紉)教學活動設計(第1、2冊)高職部。臺北啟智學校。 4. 中重度智能不足學生職業教育基本縫紉教材:手縫篇。鹿慧貞等編製。林口啟智學校，1999。 5. 全能手作書"縫紉" "編織"一本通。羽田美香、家藤優香。臺北縣中和市：三悅文化圖書，2009。 6. 生活縫紉完全指南/DIY玩佈。臺北市：麥浩斯出版。家庭傳媒城邦分公司發行，2012。 7. 一看就懂的縫紉書—讓布作工夫晉升職人級的44個實作練習。主婦與生活社著，苾蔓譯。新北市：雅書堂文化，2013。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認知課程以講述法、直接教學法為主，輔以圖片、實物協助加深印象。 2. 手縫及車縫的技能宜以實用入手，並以生活中的衣服或飾品當作教材。 | | |

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

共用一表敘寫。

表 11-2-2-2 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|----------------|---|---------------------|----------|-----|--|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 商業知能 | | | |
| | 英文名稱 | BUSINESS PERCEPTION | | | |
| 師資來源 | ■內聘 □外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | ■必修 | | □選修 | |
| | 專業科目 | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input type="checkbox"/> 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 <input checked="" type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| 學分數 | 6/6 | | | | |
| 開課年級/學期 | 第一學年 第一、二學期 | | | | |
| 建議先修科目 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____ | | | | |
| 教學目標 (教學重點) | (一)瞭解商業應有的基本常識。 (二)學習包裝標示及銷售技巧，熟練包裝及銷售應具備之能力。 (三)養成良好的商業禮儀。 (四)具備門市服務清潔工作之實作專業能力。 (五)了解櫃檯、收銀機作業流程。 (六)培養正確安全知識及積極敬業態度。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 | | |
| (一) 商業基本常識 | 1 一般營利事業的介紹 2 買賣業的介紹 3 服務業的介紹 4 製造業的介紹 | 4 | ■消費者保護教育 | | |
| (二) 商品的買賣 | 1. 商品種類的介紹 2. 商品的訂價、 3. 採購方式範圍 | 4 | ■消費者保護教育 | | |
| 商店的經營 | 1. 商業的基本要素 2. 商業登記 | 2 | | | |

| | | | |
|------------------|--|-------|--|
| 商業經營的型態-零售業 | 1. 便利商店及連鎖商店 2. 超級市場 3. 量販店與百貨公司 4. 專賣店 5. 無店面經營型態 | 6 | |
| 商業經營的型態-其他型態 | (一)製造業 (二)批發商 | 4 | |
| 商業基本技能-商品的廣告 | (一)廣告的功效 (二)廣告多媒體的介紹 | 2 | |
| 商業基本技能-櫃台的工作 | (一)櫃台的工作介紹 (二)商品條碼的介紹 (三)學習收銀的操作 (四)學習收銀的操作 (五)學習開立發票或收據 | 18 | |
| 商業基本技能-包裝技巧 | (一)包裝技能介紹 (二)基礎包裝練習 (三)進階包裝練習 | 18 | |
| 促銷實務-商品的推銷 | (一)消費需求 (二)推銷技巧的運用 (三)推銷技巧的運用 | 18 | |
| 促銷實務-商品的促銷 | (一)促銷的功能 (二)常見的促銷方式介紹 (三)促銷方式的組合與運用 | 18 | |
| 商業禮儀-櫃台服務人員應有的禮儀 | (一)服務的項目及要領 (二)學習應有的儀態 (三)接待客人的禮儀 (四)學習應對的禮儀 (五)電話禮儀的練習 | 10 | |
| 商店門市清潔工作實務 | (一)門市清潔維護處理 (二)地板清潔作業 (三)玻璃清潔作業 (四)門市清潔工作實作練習 | 10 | |
| 門市環境及安全衛生作業 | (一)門市環境設備安全管理 (二)門市環境商品安全管理 | 4 | |
| 合計 | | 108 節 | |

| | |
|-----------------------------------|--|
| 學習評量 (評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> 1. 針對學生各別差異，預先綜合考量，採多元評量的方法，運用紙筆測驗、口頭測試、觀察、課堂活動、任務完成度、實作評量、作業評定等方式評量，盡量確保評量能測出預期的學習結果。 2. 評量盡量兼顧認知、情意與技能面向，整體瞭解學習者對於基本商業知識的學習狀況，以利於教學過程中調整教材難易度，及彈性調整教學進度。 3. 評量過程中應該要加強與教和學之間的連貫，將評量融入到教學中，確保目標和評量之間的聯繫，以利目標的實施和評量技能的增進。 |
| 教學資源 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過參訪實際的辦公室及職場，使學生瞭解事務機器實際之使用需求。 2. 結合學校各處室或實習商店之現有資源，使學生有實際操作、實習及服務的機會。 3. 運用本校實習商店實作，如商品包裝、外送服務、商品銷售、門市清潔工作…等實務練習與演練和觀摩。 4. 運用社區教學安排參觀便利商店、超市、量販店及物流中心。 |
| 教學 注 意 事 項 | <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 國立嘉義啟智學校教材資料庫高職部餐飲服務類教學綱要(民94年)。 2. 國立嘉義啟智學校高職部餐飲(上書房)服務類自編教材。(民100年) 3. 特教高職新課綱之生命服務概論II教學綱要衛生與安全導論教學綱要 P. 23-25。 http://www.ntnu.edu.tw/spc/drlusp_1/data/pro003.pdf <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學時應提供學生大量練習的機會 2. 在時間允許下，應以輪流教學方式施行，並注重個別學生的學習差異，學生之間可互相觀摩討論。 |

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

表 11-2-2-3 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|----------------|--|--|--------------|--------------|--------------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 美髮造型 | | | |
| | 英文名稱 | HAIR SETTING | | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 | | | |
| | 專業科目 | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | 品格素養能力 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | △△科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 4/4 | ○/○ | | | |
| 開課年級/學期 | 第一學年 第一學期 | 第○學年 第一、二學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____ | | | | |
| 教學目標 (教學重點) | (一) 瞭解頭髮組織及清潔保養的技巧。 (二) 熟悉頭髮整髮、護髮及編髮的知識與技能。 (三) 養成認真勤勞的工作態度。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 | |
| 美髮業現況的認識 | 1. 美髮設備的認識 2. 美髮職務和升遷管道 | | 4 | | |
| 正確的服務態度 | 1. 待客禮儀 2. 和諧的人際關係 | | 8 | | |
| 頭髮的組織 | 1. 毛髮的物理性質 2. 毛髮的化學性質 | | 4 | | |
| 頭髮的生長 | 1. 毛髮的形成 2. 毛髮的生命週期 | | 4 | | |
| 按摩部位的認識 | 1. 頭部按摩的部位 2. 肩部按摩的部位 3. 背部按摩的部位 | | 4 | | |
| 正確的按摩方法 | 1. 按壓法 2. 扣打法 3. 摩擦法 4. 振動法 5. 揉撚法 6. 壓迫法 | | 12 | | |
| 頭部的基準點 | 頭部的十五個點 | | 4 | | |

| | | | |
|------------------------|--|-------------|--|
| 洗髮用具的認識 | 1. 洗髮劑的認識 2. 洗髮工具的認識 | 4 | |
| 正確的洗髮方法 | 1. 洗髮前的準備工作 2. 洗髮技巧 | 8 | |
| 洗髮應注意的事項 | 1. 洗髮的力道 2. 洗髮劑的使用方法 3. 沖洗的技巧 | 4 | |
| 護髮用具的認識 | 1. 護髮劑的認識 2. 護髮機具的認識 | 4 | |
| 護髮的操作技巧 | 1. 護髮的目的 2. 護髮的操作技巧 | 4 | |
| 吹風機的使用方法 | 1. 吹風機與風口角度 2. 吹風機與吹風梳的接法 | 4 | |
| 直吹內彎的分區與技巧 | 1. 直吹內彎的分區 2. 直吹內彎的技巧 | 4 | |
| 編髮基本型 | 1. 認識編髮基本型 2. 認識編髮注意事項 | 8 | |
| 合計 | | 80 節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 認知方面：可彈性運用筆試或口述，評量學生對於美髮基礎知識的瞭解。 2. 技能方面：採觀察與實作的方式，評量學生美髮基本技能的經熟度與流暢度。 3. 情意方面：採觀察與記錄檢核的方式，評量學生工作安全與工作態度。 | | |
| 教學資源 | 1. 多媒體示範教材 2. 相關職場參訪 3. 本校美髮教室相關器材 | | |
| 教學注意事項 | (一) 教材編選 1. 參考職業學校美髮I(龍騰文化出版) 2. 職業學校群科課程綱要-環境服務群 (二) 教學方法 實作、多媒體教學、職場觀摩 | | |

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

國立嘉義特殊教育學校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---------------------|---|--|--------------|--------------|--------------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 穀類加工 | | | |
| | 英文名稱 | Grain processing | | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 | | | |
| | 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組) | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input type="checkbox"/> 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 <input checked="" type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | △△科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 8/8 | ○/○ | | | |
| 開課年級/學期 | 第二學年 第一、二學期 | 第○學年 第一、二學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____ | | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 一、了解穀類加工之製作方法和原理 二、正確習得且安全使用穀類加工之設備機具 三、正確習得製作穀類加工品之方法 四、體認工廠安全及食品衛生之重要性 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 | |
| (一) 穀類加工基本 認識 | (一)穀類加工品與飲食型 1. 描述穀類加工的範圍與種類 2. 認識穀類加工品在飲食方面的應用 (二)農產加工的原理與方法 1. 了解農產加工的原理 2. 了解農產加工的方法 (三)食品工廠的安全與衛生 1. 認識食品工廠的安全規定 2. 認識食品工廠的衛生要求 | | 6 | | |

| | | | |
|---------------------------|--|-----------|--|
| <p>(二) 烘焙概論與特性</p> | <p>(一)烘焙食品的種類 1. 認識烘焙食品的種類 2. 認識烘焙食品的名稱 (二)烘焙設備 1. 認識烘焙設備的種類 2. 認識烘焙設備的名稱 3. 認識烘焙設備的功用 (三)烘焙器具 1. 認識烘焙器具的種類 2. 認識烘焙器具的名稱 3. 認識烘焙器具的功用 (四)秤量工具設備器具的選擇與使用 1. 認識秤量工具的種類(磅秤、電子磅秤、量匙、量杯) 2. 選擇合適的設備和器具 3. 正確使用設備和器具</p> | <p>6</p> | |
| <p>(三) 各式添加材料</p> | <p>(一)粉類 (玉米粉、蘇打粉、高筋/中筋/低筋麵粉) 1. 粉類的認識 2. 粉類的應用 (二)醣類(細砂糖、糖粉、蜂蜜、黑糖、楓糖) 1. 醣類的認識 2. 醣類的應用</p> | <p>6</p> | |
| <p>(四) 認識西式麵食</p> | <p>(一)麵包類的特性 1. 認識吐司麵包的特性 2. 認識甜麵包的特性 (二)麵包類的製作原理 1. 認識基本製程 2. 認識吐司麵包的製作原理 3. 認識甜麵包的製作原理</p> | <p>6</p> | |
| <p>(五) 西點附加材料</p> | <p>(一)西點附加材料的認識 (二)西點附加材料的應用</p> | <p>6</p> | |
| <p>(六) 西式麵食製作</p> | <p>(一)吐司麵包類 1. 正確完成山形吐司麵包的製作 2. 正確完成圓頂奶油吐司麵包的製作 3. 正確完成圓頂葡萄乾吐司的製作 (二)甜麵包類 1. 正確完成紅豆甜麵包的製作 2. 正確完成布丁甜麵包的製作 3. 正確完成奶酥甜麵包的製作</p> | <p>36</p> | |
| <p>(七) 西式麵食製作-蛋糕類</p> | <p>(一)正確製作完成麵糊類蛋糕 (二)正確製作完成乳沫類蛋糕 (三)正確製作完成戚風類蛋糕</p> | <p>27</p> | |

| | | | |
|---------------------------|--|--------------|--|
| <p>(八) 西式麵食製作-西點類</p> | <p>(一)正確製作完成小西點 (二)正確製作完成奶油空心餅 (三)正確製作完成蒸烤布丁 (四)正確製作完成檸檬布丁派</p> | <p>27</p> | |
| <p>合計</p> | | <p>120 節</p> | |
| <p>學習評量 (評量方式)</p> | <p>1. 認知方面：可彈性運用筆試或口試，評量學生對於穀類加工基礎知識的瞭解。 2. 技能方面：採觀察與實作的方式，評量學生穀類加工基本技能的經熟度與流暢度。 3. 情意方面：採觀察與記錄檢核的方式，評量學生食物衛生、工作安全與工作態度。</p> | | |
| <p>教學資源</p> | <p>1. 錄影光碟、多媒體教學及職場實作 2. 參觀食品廠、烘焙教室及農產中心 3. 行政院勞工委員會中部辦公室-勞動部勞動力發展署技能檢定中心全球資訊網 http://www.labor.gov.tw/ 4. 臺北市立士林高級商業職業學校-丙級檢定線上測驗 http://onlinetest.slhs.tp.edu.tw/</p> | | |
| <p>教學注意事項</p> | <p>一、教材編選 1. 高職教育階段特殊教育課程綱要總綱。 2. 烘焙食品技術士技能檢定完全寶典(丙級)，文野出版社。 3. 職業教育教材之六:烘焙，賴仲宣編製(01版)，高雄市：高雄市立啟智學校。 4. 烘焙/臺灣師大工教系編(初版)，臺北市：教育部，2002。 5. 西點麵包烘焙教室：乙丙級烘焙食品技術士考照專書，陳鴻霆、吳美珠，臺北市：朱雀文化，2002。 6. 2013 全新西點烘焙保證班，許正忠，臺北市，橘子文化，2013。 二、教學方法:講述教學法、分組教學、練習(實作)教學法、協同教學等。</p> | | |

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

表 11-2-3-2 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|----------------|--|---|----|--|--|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 食物備製 | | | |
| | 英文名稱 | FOOD PREPARATION | | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 | | | |
| | 實習科目 | <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組 | | | |
| | 實習科目 | <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組 | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input checked="" type="checkbox"/> 生活管理能力 <input type="checkbox"/> 職業工作能力 <input type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| 學分數 | 2/2 | | | | |
| 開課年級/學期 | 第三學年 第一、二學期 | | | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____ | | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 一、瞭解食物製備及營養的相關知識。 二、熟練各種烹調法的技能。 三、培養正確的烹調觀念及實作能力。 四、培養良好的衛生習慣與職業道德。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 | | |
| 課程介紹與食物製備及用具 | (一)食物製備概述 (二)認識廚房設備(中式烹調用具) (三)烹調器具的使用及維護： 1. 廚房器具的正確使用方法及維護 2. 廚房的安全與衛生 | 8 | | | |
| 材料之衡量法 | (一)重量 1. 磅秤的認識及使用 2. 重量的換算方法 (二)容量 1. 量杯、量匙的認識及使用 2. 量杯、量匙的換算方法 | 4 | | | |
| 認識調味料與香辛料 | (一)認識調味料的種類及用途 (二)認識香辛料的種類及用途 | 4 | | | |
| 食物的選購 | (一)五穀及澱粉質根莖類 (二)油脂類 (三)魚、肉、蛋、奶、豆類 (四)蔬果類 (五)加工食品類 | 8 | | | |

| | | | |
|-----------------|--|----------|--|
| <p>食物的儲存</p> | <p>(一)乾燥法(自然乾燥法、人工乾燥法) (二)冷藏法 (三)冷凍法 (四)罐製法 (五)醃漬法(鹽漬、調味漬、糖漬) (六)燻製法 (七)藥品保存法</p> | <p>8</p> | |
| <p>食物的洗滌與切割</p> | <p>(一)洗滌的方法： 1. 蔬菜類(葉菜類、花菜類、果實類、種子類、莖葉類、塊莖類、根菜類、菌類) 2. 肉類及內臟類 3. 海鮮類(魚類、蝦類、蟹類、蠔類) (二)基本切割的方法： 1. 拿刀法與切割準備 2. 切割(切段、切塊、切厚片、切條、切丁、切薄片、切絲、切末、切茸、切花)</p> | <p>8</p> | |
| <p>烹調法的認識</p> | <p>各種食物烹調法： 1. 煮 2. 川(燙) 3. 拌 4. 蒸 5. 炒 6. 爆 7. 煎 8. 炸 9. 燴 10. 羹 11. 溜 12. 滷 13. 紅燒 14. 燜</p> | <p>4</p> | |
| <p>食品安全與衛生</p> | <p>(一)食品安全的因素(微生物的感染、食物本身有毒、化學物質的污染) (二)起食物中毒的病原菌(沙門氏菌、腸炎弧菌、金黃色葡萄球菌、肉毒桿菌、黴菌、黃麴毒素) (三)避免食物中毒的方法(選購新鮮食品、正確的烹調食物、妥善的儲存食物、注意廚房設備用具的衛生、養成良好的衛生習慣)</p> | <p>4</p> | |
| <p>均衡飲食</p> | <p>認識均衡飲食、食物的分類 1. 五穀及澱粉質根莖類 2. 魚、肉、蛋、豆類 3. 奶類 4. 油脂類 5. 蔬菜類 6. 水果類</p> | <p>4</p> | |
| <p>家常菜製作</p> | <p>家常菜設計的要點： 1. 合乎家人的營養需要 2. 營養要均衡 3. 配合家庭預算 4. 擬定菜單 5. 有計畫採購食物 6. 注意烹調法的變化</p> | <p>4</p> | |

| | | | |
|----------------|---|------|----------------|
| 烹調法實作 | <p>(一)簡易早餐：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 煮：煮飯、煮麵、煮玉米濃湯 2. 川：川青菜、黃瓜川丸子湯、川三片 3. 蒸：蒸包子、饅頭、蒸蛋 4. 拌：涼拌茄子、涼拌韭菜、皮蛋豆腐 5. 炒：炒飯、炒麵、炒蛋 6. 爆：醬爆雞丁、油爆蝦、蔥爆肉 7. 煎：煎蛋餅、煎蘿蔔糕、煎荷包蛋 <p>(二)簡易便餐：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 炸：炸豬排、炸雞腿、炸魚 2. 燴豆腐、燴三鮮冬瓜、燴飯 3. 三絲豆腐羹、魷魚羹、酸辣湯 4. 糖醋魚、糖醋排骨、醋溜瓦塊魚 5. 滷蛋、滷肉、滷雞翅 紅燒：紅燒魚、紅燒豬肉、紅燒排骨 6. 黃燜牛肉、三杯雞、香菇燜腐皮 | 24 | 教師可依學習需要安排實作項目 |
| 合計 | | 80 節 | |
| 學習評量 (評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> 1. 認知方面：可彈性運用筆試或口述，評量學生對於食物備製基礎知識的瞭解。 2. 技能方面：採觀察與實作的方式，評量學生食物備製基本技能的經熟度與流暢度。 3. 情意方面：採觀察與記錄檢核的方式，評量學生食物衛生、工作安全與工作態度。 | | |
| 教學資源 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 食物製備：餐飲工作者必備的基本常識，華立圖書出版，作者：施明智。 2. 食物製備學：理論與實務，揚智出版社，作者：李錦楓、林志芳、楊萃渚。 3. 董氏基金會-食品營養特區 http://nutri.jtf.org.tw/index.php 4. 國家網路醫院-營養調理 http://hospital.kingnet.com.tw/nutrition/compare.html 5. 衛生福利部食品藥物管理署 http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx | | |
| 教學注意事項 | <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。 2. 教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 3. 教師可視學生個別差異，酌量增減實作難易度。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。 | | |

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

表 11-2-3-3 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|----------------|---|-----------------|--|------|----------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 專題實作 | | | |
| | 英文名稱 | Special Project | | | |
| 師資來源 | ■內聘 □外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | ■必修 □選修 | | | |
| | 實習科目(□分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組) | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | ■品格素養能力 □生活管理能力 ■職業工作能力 ■人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| 學分數 | 2/2 | | | | |
| 開課年級/學期 | 第三學年 第一、二學期 | | | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____ | | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1、強化學生之課程與應用統整能力。 2、培養學生團隊合作分工之能力。 3、建立學生成果展示與口語表達之能力。 4、提升學生問題解決及與實務整合之能力。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元 (進度) | 內容細項 | | | 分配節數 | 備註 |
| (一)展示主題 選定 | 1. 專題實作基本概念 2. 各類職能回顧(清潔服務類職能、農園藝職能、家務處理職能) 3. 主題確定與工作分組 | | | 4 | 第三學年第一學期 |
| (二)專題實作 | 1. 資料蒐集 2. 實作內容與成果展示內容討論與設計 3. 實作與練習 | | | 7 | 第三學年第一學期 |
| (三)成果展示 | 1. 現場布置設計 2. 成果展示工作分組 3. 展示內容練習與布置 | | | 7 | 第三學年第一學期 |
| (四)競賽主題 選定 | 1. 各類職能回顧(裝配代工職能、商業職能、農園藝職能、家務處理職能、汽車美容職能) 2. 各類職能分組實作 3. 競賽分組與分工 | | | 7 | 第三學年第二學期 |

| | | | |
|-----------------------------------|---|------|----------|
| (五)競賽內容 練習 | 1. 競賽內容介紹 2. 分組練習 3. 職業技能競賽 | 8 | 第三學年第二學期 |
| (六)綜合討論 與成果彙 整 | 1. 成果展示與技能競賽回顧與檢討 2. 各類職能回顧與檢討 3. 相關成果彙整 | 3 | 第三學年第二學期 |
| 合計 | | 36 節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1、採用適宜之多元評量方式。 2、評量宜兼重形成性評量與總結性評量，並透過成果展或競賽之方式，以呈現學生之多元能力表現。 | | |
| 教學資源 | 1、本課程為職業教育統整課程，可利用各職類實作之照片或影片，輔以口頭與示範提示，進行回顧與討論。 2、利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 3、無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 4、運用學校辦理之職業教育成果展或職業技能競賽等相關活動，協助專題實作成果之呈現。 | | |
| 教學 注 意 事 項 | 1、教師實施教學時得採跨領域/科目的統整課程設計方式實施教學。 2、專題實作由教師指導下完成，宜依據學生能力與需求決定呈現實作方式，得採成品製作或服務等相關成果展示會。 3、宜安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 4、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 | | |

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

表 11-2-3-4 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|-------------|--|---|--|--------------|--------------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 裝配代工基本工具應用 | | | |
| | 英文名稱 | Assembly foundry basic tool application | | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="checkbox"/> 必修 | <input checked="" type="checkbox"/> 選修 | | |
| | 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組) | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input type="checkbox"/> 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 <input checked="" type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | △△科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 6/6 | ○/○ | | | |
| 開課年級/學期 | 第三學年 第一、二學期 | 第○學年 第○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____ | | | | |
| 教學目標(教學重點) | (一)使學生認識裝配代工基本工具與設備之名稱、使用時機與使用方法。 (二)養成良好的工作習慣，增加其對工業安全的認識，以減少職業傷害的產生。 (三)使學生熟練各種裝配代工基本的工具與設備之使用方法，以培養其從事簡易工藝製作與組裝工作的能力。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 | |
| (一)工廠安全與衛生 | 1. 工廠安全及環境衛生概要介紹 2. 工廠機具設備操作使用說明 3. 工廠用電與防火安全 | | 9 | | |
| (二)裝配基本工具認識 | 1. 生活常見手工具的認識(例如:手工起子、電動起子、鉗子與鐵鎚等) 2. 木工與金工基本手工具認識(例如:手搖鑽、電鑽、鋸子、銼刀、砂紙等) 3. 度量與畫線工具的認識(例如:直尺、捲尺、圓規等) 4. 基本塗裝工具認識(例如:塗料與刷子等) 5. 手工具正確使用方式及安全注意事項 6. 工具箱的清潔與維護 | | 18 | | |

| | | | |
|---------------------------|--|-------|--|
| (三) 裝配基本工具操作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 生活常見手工工具的操作(例如:起子、鉗子、鐵鎚等) 2. 木工與金工常見手工工具的操作(例如:手搖鑽、電鑽、鋸子、銼刀、砂紙等) 3. 量度與劃線(例如:直尺、捲尺、圓規等) 4. 基本手工塗刷 5. 手工工具的保養與維護 | 15 | |
| (四) 工藝品的製作與欣賞 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 工藝品的介紹(例如:木工、陶藝等) 2. 工藝品的製作流程 3. 工藝品的欣賞 | 12 | |
| (五) 包裝基本手工工具和材料之認識 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 切割工具的認識(例如:剪刀、刀片、裁刀等) 2. 裝釘工具的認識(例如:釘書機、黏著膠、膠帶、膠台等) 3. 包裝材的認識(例如:紙袋、塑膠袋、箱子等) 4. 手工工具正確使用方式及安全注意事項 | 9 | |
| (六) 包裝機具設備之認識 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 秤重機具的認識(例如:電子磅秤、機械磅秤等) 2. 封口機具的認識(例如:腳踏式封口機、手壓式封口機、滑動式封口機等) 3. 打包機具的認識(例如:打包機等) 4. 機具設備正確使用方式及安全注意事項 | 9 | |
| (七) 包裝基本手工工具之操作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 切割類手工工具的操作(例如:剪刀、刀片、裁刀等) 2. 裝釘類手工工具的操作(例如:釘書機、黏著膠、膠帶、膠台等) 3. 打包類手工工具的操作(例如:裝入紙袋、裝入塑膠袋、裝入箱子等) 4. 手工工具的保養與維護 | 9 | |
| (八) 包裝機具設備之操作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 秤重機具的操作 2. 封口機具的操作 3. 打包機具的操作 4. 機具設備的保養與維護 | 15 | |
| (九) 基本工具與機械設備在包裝代工上之應用與實作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝代工產品介紹 2. 包裝代工工具與設備應用技巧介紹 3. 包裝代工生產流程簡介 4. 包裝代工生產實作 | 24 | |
| 合計 | | 120 節 | |
| 學習評量 (評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> 1. 採多元評量的方法，在教學過程中觀察學生學習情形，調整教材難易度，及彈性調整教學進度。 2. 以課堂活動、任務完成度、實作評量、作業評定等方式評量。 | | |

| | |
|----------------------|--|
| <p>教學資源</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 手工具使用多媒體素材(示範影片、PPT、工具設備說明書)。 2. 手工藝配件包。 3. 代工廠商提供之材料。 4. 本校實習工廠相關手工具與設備。 |
| <p>教學注意事項</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材編選 <ol style="list-style-type: none"> (1) 配合職場之現況、需求與學生的能力，編選合適之教材。 (2) 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 (3) 參考職業學校群科課程綱要-動力機械群課程綱要中「手工具使用」之綱要進行教材蒐集、簡化與調整。 (4) 參考高職資訊科技融入教學數位教材(1-2-1 基本手工具使用) (5) 參考玩家手工具教學 http://www.mywood.com.tw/ (6) 自編教材與學習輔具 (7) 其他相關資料 2. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 教學時除兼顧認知、技能與情意上之講解與示範外，應提供學生大量練習的機會；以實作評量、觀察、作業評定等方式評量，在時間允許下，應以輪流教學方式施行，並注重個別學生的學習差異，學生之間可互相觀摩討論。 (2) 依據學生能力分組，進行合作學習與分工實作，藉由合作與分工的方式，讓每位學生都能學習並實際操作。 (3) 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 |

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

表 11-2-3-5 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|--------------|--------------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 汽車美容 | | | |
| | 英文名稱 | Auto Detailing | | | |
| 師資來源 | ■內聘 □外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | □必修 | | ■選修 | |
| | 實習科目(□分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組) | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input type="checkbox"/> 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 <input checked="" type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 3/6 | 3/6 | | | |
| 開課年級/學期 | 第三學年 第一學期 | 第三學年 第二學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 |
| 建議先修科目 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目 <u>基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作</u> | | | | |
| 教學目標(教學重點) | 一、認識汽車各部位名稱。 二、認識汽車美容工場的配置及操作安全。 三、培養學生具備汽車內外部清潔美容的基本能力。 四、勝任擔任汽車美容助手的工作。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | | 分配節數 | 備註 |
| (一) 教學準備 | 1. 本學期教學大綱簡介 2. 起點行為評估 | | | 3 | |
| (二) 汽車簡介 | 1. 車輛種類與規格介紹。 2. 車身、車架種類與構造介紹。 3. 汽車玻璃種類及保險桿種類介紹。 4. 車身內部機件、儀表板功能介紹及座椅拆裝介紹。 5. 車輛各部位名稱與功用介紹。 | | | 6 | |
| (三) 工場安全與衛生 | 1. 工場安全及環境衛生概要介紹。 2. 化學清潔藥劑安全使用介紹。 3. 工場機具設備操作使用說明。 4. 工場用電安全講解。 | | | 9 | |
| (四) 基礎原理 | 1. 瞭解汽車塗料種類與特性。 2. 瞭解汽車塗裝施工方法與流程。 3. 瞭解汽車方法與打蠟原理。 4. 認識汽車美容材料及其特性。 | | | 9 | |
| (五) 汽車美容材料 | 1. 清潔劑的種類與認識(酸性、鹼性及油性) 2. 清潔劑的調製及使用方法。 | | | 6 | |

| | | | |
|------------------------|--|-------|--|
| (六) 汽車美容工具的使用 | 1. 高壓洗車機的使用 2. 吸塵器的使用。 3. 泡沫機的使用。 | 9 | |
| (七) 車輛外部清潔維護 I | 1. 車輛外部清潔與保養。 2. 車身外表清潔(含前後保險桿)。 3. 車身飾件及塑件清潔與保養。 4. 輪弧內之泥土清洗。 5. 車輛擦乾、門邊擦拭。 6. 電鍍飾品清潔與保養。 | 15 | |
| (八) 車輛外部清潔維護 II | 1. 輪胎清洗與保養(擦輪胎油)。 2. 鋼圈清洗與保養。 3. 全車玻璃清潔。 4. 玻璃油膜處理。 | 12 | |
| (九) 車輛內部清潔與保養 I | 1. 門飾板及儀表板清潔上蠟。 2. 絨布椅清潔與保養。 3. 皮椅清潔與上蠟保養。 4. 椅套拆裝及更換。 5. 內裝污垢處及冷氣口蒸氣處理。 6. 車內空氣清淨處理(臭氧殺菌處理)。 | 9 | |
| (十) 車輛內部清潔與保養 II | 1. 頂蓬清潔與保養。 2. 後車箱蒸氣清洗處理。 3. 車廂內裝皮革清潔保養。 4. 地毯吸塵與清潔及除臭。 5. 腳踏墊清潔。 6. 引擎室清潔與電器絕緣保護(進氣口遮蔽、分電盤遮蔽、發電機遮蔽等)。 | 9 | |
| (十一) 汽車美容工具的使用 | 1. 氣動震動盤的使用(上、去蠟)。 2. 電動打蠟機的使用。 3. 羊毛輪的使用。 4. 海綿輪的使用。 | 6 | |
| (十二) 手工打蠟 | 1. 汽車蠟的種類(清潔性蠟品、研磨性蠟品及保護性蠟品)及使用。 2. 研磨劑種類與使用方法。 3. 打蠟棉球的使用方法。 | 9 | |
| (十三) 機器打蠟 | 1. 氣動上蠟保護層處理。 2. 去污拋光研磨處理。 3. 鏡面拋光處理。 4. 螺旋紋修復處理。 5. 刮傷、附著物處理。 | 9 | |
| 合計 | | 111 節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 甲、在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。 乙、在技能方面的評量，內部及外部清潔技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。 丙、在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。 2. 應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練汽車美容專業能力，進而彈性靈活運用之。 3. 評量標準應與職場一致，以強化學生將汽車美容技能類化到職場的能力。 | | |
| 教學資源 | 1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種汽車美容場所參觀見習，以實際瞭解產業發展，進而增加就業機會。 2. 廣為蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，作實際分析討論。並應蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。 | | |

| | |
|-------------------------|---|
| 教學 注意 事項 | <p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3. 蒐集汽車及汽車美容業之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教法宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。 |
|-------------------------|---|

表 11-2-3-6 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---------------|---|--|--|--------------|--------------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 農園藝職能實習 | | | |
| | 英文名稱 | Agricultural and gardening functional internship | | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="checkbox"/> 必修 | <input checked="" type="checkbox"/> 選修 | | |
| | 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input type="checkbox"/> 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 <input checked="" type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 8/16 | 8/16 | | | |
| 開課年級/學期 | 第二學年 第一、二學期 | 第三學年 第一、二學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 |
| 建議先修科目 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目 <u>農園藝種植維護實作</u> | | | | |
| 教學目標(教學重點) | 一、加強農業實務類職業技能的實作。 二、涵養學生建立正確的職業態度。 三、培養職業生活適應能力。 四、落實個別化職業教育轉銜計畫，為具就業潛能的學生做好畢業後就業相關能力之準備。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | | 分配節數 | 備註 |
| (一) 職業實習制度 | (一)了解工作常規 (二)了解成績考核辦法 (三)了解請假辦法 (四)認識路隊行進方向 | | | 16 | |
| (二) 職場實習內容 | (一)認識實習地點 (二)了解職場位置 (三)辨認職場設備名稱 (四)了解職場設備功能 (五)了解實習主要工作內容 (六)了解職場規定 | | | 24 | |

| | | | |
|-----------------|---|----|--|
| (三) 認識職場內環境 | (一)職場中硬體設備的介紹 (二)認識職場負責人及單位主管 (三)認識各單位或部門名稱 (四)了解主要工作內容及注意事項 (五)認識實習部門主管 (六)認識實習職場現場工作夥伴和指導員 | 16 | |
| (四) 認識職場周圍環境 | (一)認識職場周圍環境所在位置例如鄉鎮社區等 (二)認識鄰近職場之社區資源如交通設施、商店等 | 10 | |
| (五) 社會技能 | (一)溝通能力 1. 理解工作指示 2. 傳達工作指示 3. 描述個人工作狀況 4. 回答工作相關問題 5. 表達需求與尋求協助 6. 閱讀與工作相關之文件 7. 填寫工作相關表格 (二)社交禮儀 1. 穿戴合宜裝扮得體 2. 表現合宜的互動禮儀 | 40 | |
| (六) 工作安全守則 | (一)正確使用安全配備 (二)辨識工作場所中的安全標誌 (三)認識職場危險區域 (四)危險物品使用須知 (五)會使用工作場所的逃生設備 (六)遵守工作場所的安全規定 | 32 | |
| (七) 衛生安全 | (一)養成良好的衛生習慣 (二)遵守工作場所的衛生法令 (三)了解疾病與工作場所衛生全的關係 (四)職業病的防治 | 32 | |
| (八) 農藝類技能 | (一)整地、除草、澆水 (二)農藝類作物育苗與栽種 (三)農場整理與基礎農機使用 (四)施肥與病蟲害防制 | 50 | |
| (九) 園藝類技能 | (一)整地、除草、澆水 (二)園藝花卉育苗與栽種 (三)修剪與疏枝 (四)施肥與病蟲害防制 | 50 | |
| (十) 作物加工技能 | (一)作物採收 (二)作物成品包裝與販售 (三)基礎中式麵點製作 (四)基礎西式麵點製作 (五)基礎食物處理 | 50 | |

| | | | |
|-----------------------------------|--|-------|--|
| 合計 | | 320 節 | |
| 學習評量 (評量方式) | <p>(一)實作：依據職場所需技能與作業流程，針對學生的工作技能、工作品質與工作速度進行實做評量。</p> <p>(二)觀察：於學生實習過程中，觀察學生的工作態度、人際關係、臨場應變能力，採形成性檢核的評量方式，並動態調整之。</p> <p>(三)模擬現場作業評定：讓學生在模擬職場實際作業的情形下進行評定，可由職場指導人員會同學校教師共同評量之。</p> | | |
| 教學資源 | <p>(一)高職階段各校網頁教學資源。</p> <p>(二)多媒體教學。</p> <p>(三)實習職場參訪與實作。</p> <p>(四)請物理治療師與職能治療師協助肢體障礙學生進行精細與粗大動作之評估，提供訓練、學習輔具調整與職務再設計之建議。</p> <p>(五)請職輔員協助導師針對具就業潛能的學生進行職業輔導與能力評估，以利畢業後與相關職場進行媒合與銜接。</p> | | |
| 教學 注 意 事 項 | <p>一、教材編選</p> <p>(一)高職教育階段特殊教育課程綱要總綱</p> <p>(二)食品群科課程綱要課綱</p> <p>(三)農業群科課程綱要課綱</p> <p>二、教學方法</p> <p>(一)教學時除兼顧認知與情意上之講解與示範外，以提供學生大量實作練習的機會為主；在時間允許下，應兼顧各別差異，以輪流個別指導之方式進行。</p> <p>(二)依據學生能力與實習職場現場任務進行分組，以分工既合作的實作方式，讓每位學生都能學習並實際操作。</p> <p>(三)統整相關人力資源(教師、專業人員、教師助理員、志工、實習職場指導人員)，依據分組實際狀況，進行人力調配。</p> <p>(四)實習場地依據教學需求、學生特性、廠商意願與職場性質，每學期檢討並彈性調整之。</p> | | |

表 11-2-3-7 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|------------|---|-----------------------------|--|--------------|--------------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 服務職能實習 | | | |
| | 英文名稱 | | | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="checkbox"/> 必修 | <input checked="" type="checkbox"/> 選修 | | |
| | 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input type="checkbox"/> 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 <input checked="" type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 4/4 | 4/4 | | | |
| 開課年級/學期 | 第二學年 第一、二學期 | 第三學年 第一、二學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 |
| 建議先修科目 | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____ | | | | |
| 教學目標(教學重點) | 一、加強清潔服務類職業技能的實作。 二、涵養學生建立正確的職業態度。 三、培養職業生活適應能力。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 | |
| 職業實習制度 | (一)了解工作常規 (二)了解成績考核辦法 (三)了解請假辦法 (四)練習交通工具之搭乘 | | 8 | | |
| 職場實習內容 | (一)認識實習地點 (二)了解職場組織架構 (三)辨認各單位名稱 (四)辨認各單位功能 (五)認識所安置實習之部門 (六)了解實習主要工作內容 (七)了解職場規定 (八)認識實習的角色與任務 | | 12 | | |

| | | | |
|-----------|---|-------|--|
| 認識職場內環境 | (一)職場中硬體設備的介紹 (二)認識職場負責人及單位主管 (三)認識各單位或部門名稱 (四)了解主要工作內容及注意事項 (五)認識實習部門主管 (六)認識實習職場現場工作夥伴和指導員 | 12 | |
| 認識職場周圍環境 | (一)認識職場周圍環境所在位置例如鄉鎮社區等 (二)認識鄰近職場之社區資源如交通設施、商店等 | 16 | |
| 社會技能 | (一)溝通能力 1. 理解工作指示 2. 傳達工作指示 3. 描述個人工作狀況 4. 回答工作相關問題 5. 表達需求與尋求協助 6. 閱讀與工作相關之文件 7. 填寫工作相關表格 (二)社交禮儀 1. 穿戴合宜裝扮得體 2. 表現合宜的互動禮儀 | 20 | |
| 工作安全守則 | (一)正確使用安全配備 (二)辨識工作場所中的安全標誌 (三)認識職場危險區域 (四)危險物品使用須知 (五)會使用工作場所的逃生設備 (六)遵守工作場所的安全規定 | 16 | |
| 衛生安全 | (一)養成良好的衛生習慣 (二)遵守工作場所的衛生法令 (三)了解疾病與工作場所衛生全的關係 (四)職業病的防治 | 12 | |
| 洗車清潔類技能 | (一)環車服務 (二)基本洗車技能 (三)基本汽車美容技能 | 64 | |
| 環境清潔類技能 | (一)基本環境清潔服務 (二)基本門市清潔服務 (三)洗衣服務 (四)資源回收 | 64 | |
| 組裝服務與清潔技能 | (一)裝配代工服務與清潔 (二)包裝組合服務與清潔 (三)商品販售與商品清潔 | 64 | |
| 合計 | | 288 節 | |

| | |
|------------------------|---|
| 學習評量 (評量方式) | <p>(一)實作：依據職場所需技能與作業流程，針對學生的工作技能、工作品質與工作速度進行實做評量。</p> <p>(二)觀察：於學生實習過程中，觀察學生的工作態度、人際關係、臨場應變能力，採形成性檢核的評量方式，並動態調整之。</p> <p>(三)模擬現場作業評定：讓學生在模擬職場實際作業的情形下進行評定，可由職場指導人員會同學校教師共同評量之。</p> |
| 教學資源 | <p>(一)高職階段各校網頁教學資源。</p> <p>(二)多媒體教學。</p> <p>(三)實習職場參訪與實作。</p> <p>(四)請物理治療師與職能治療師協助肢體障礙學生進行精細與粗大動作之評估，提供訓練、學習輔具調整與職務再設計之建議。</p> <p>(五)請職輔員協助導師針對具就業潛能的學生進行職業輔導與能力評估，以利畢業後與相關職場進行媒合與銜接。</p> <p>(六)校外職場之實習請總務處派車接送進行實習課程之師生。</p> |
| 教學注意事項 | <p>一、教材編選</p> <p>(一)高職教育階段特殊教育課程綱要總綱。</p> <p>(二)食品群科課程綱要課綱。</p> <p>(三)服務群科課程綱要課綱。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(一)教學時除兼顧認知與情意上之講解與示範外，以提供學生大量實作練習的機會為主；在時間允許下，應兼顧各別差異，以輪流個別指導之方式進行。</p> <p>(二)依據學生能力與實習職場現場任務進行分組，以分工既合作的實作方式，讓每位學生都能學習並實際操作。</p> <p>(三)統整相關人力資源(教師、專業人員、教師助理員、志工、實習職場指導人員)，依據分組實際狀況，進行人力調配。</p> <p>(四)實習場地依據教學需求、學生特性、廠商意願與職場性質，每學期檢討並彈性調整之。</p> |

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫。

表 11-2-3-8 國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|----------------|--|--|--------------|--------------|--------------|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 居家生活職能實習 | | | |
| | 英文名稱 | Home life function internship | | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修 | | | |
| | 實習科目 (<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | | | | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他_____ | | | | |
| 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格素養能力 <input checked="" type="checkbox"/> 生活管理能力 <input checked="" type="checkbox"/> 職業工作能力 <input checked="" type="checkbox"/> 人際互動能力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | 綜合職能科 | 科 | 科 | 科 |
| 學分數 | 8/16 | 8/16 | | | |
| 開課年級/學期 | 第二學年 第一、二學期 | 第三學年 第一、二學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 | ○○學年 ○○學期 |
| 建議先修科目 | <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目 <u>基礎清潔實作、職場清潔實作、生活用品整理實作</u> | | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 一、加強居家生活用品整理技能的實作。 二、涵養學生建立正確的職業態度。 三、培養職業生活適應能力。 四、落實個別化職業教育轉銜計畫，為具就業潛能的學生做好畢業後就業相關能力之準備。 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | | 分配節數 | 備註 |
| (一) 職業實習制度 | (一)了解工作常規 (二)了解成績考核辦法 (三)了解請假辦法 (四)認識路隊行進方向 | | | 16 | |
| (二) 職場實習內容 | (一)認識實習地點 (二)了解職場位置 (三)辨認職場設備名稱 (四)了解職場設備功能 (五)了解實習主要工作內容 (六)了解職場規定 | | | 24 | |

| | | | |
|------------------|---|----|--|
| (三) 認識職場內環境 | (一)職場中硬體設備的介紹 (二)認識職場負責人及單位主管 (三)認識各單位或部門名稱 (四)了解主要工作內容及注意事項 (五)認識實習部門主管 (六)認識實習職場現場工作夥伴和指導員 | 16 | |
| (四) 認識職場周圍環境 | (一)認識居家周圍環境所在位置例如鄉鎮社區等 (二)認識居家鄰近之社區資源如交通設施、商店等 | 10 | |
| (五) 社會技能 | (一)溝通能力 1. 理解工作指示 2. 傳達工作指示 3. 描述個人工作狀況 4. 回答工作相關問題 5. 表達需求與尋求協助 6. 閱讀與工作相關之文件 7. 填寫工作相關表格 (二)社交禮儀 1. 穿戴合宜裝扮得體 2. 表現合宜的互動禮儀 | 40 | |
| (六) 工作安全守則 | (一)正確使用安全配備 (二)辨識工作場所中的安全標誌 (三)認識職場危險區域 (四)危險物品使用須知 (五)會使用工作場所的逃生設備 (六)遵守工作場所的安全規定 | 32 | |
| (七) 衛生安全 | (一)養成良好的衛生習慣 (二)遵守工作場所的衛生法令 (三)了解疾病與工作場所衛生全的關係 (四)職業病的防治 | 32 | |
| (八) 用品歸類與收納技能 | (一)文具及生活用品歸類與收納 (二)房間用品收納整理 (三)客廳用品整理與收納 (四)衛浴整理與收納 (五)冰箱收納與物品管理 (六)廚房用品整理與收納 (七)食品收納與管理 | 75 | |

| | | | |
|--|--|--------------|--|
| <p>(九) 清潔實作技能</p> | <p>(一)小件衣物手洗 (二)機器洗衣 (三)衣物摺疊、整熨與收納 (四)鞋子清潔與整理 (五)居家床務處理、房間清潔 (六)家具簡單維護 (七)浴室清潔</p> | <p>75</p> | |
| <p>合計</p> | | <p>320 節</p> | |
| <p>學習評量 (評量方式)</p> | <p>(一)實作：依據職場所需技能與作業流程，針對學生的工作技能、工作品質與工作速度進行實做評量。 (二)觀察：於學生實習過程中，觀察學生的工作態度、人際關係、臨場應變能力，採形成性檢核的評量方式，並動態調整之。 (三)模擬現場作業評定：讓學生在模擬職場實際作業的情形下進行評定，可由職場指導人員會同學校教師共同評量之。</p> | | |
| <p>教學資源</p> | <p>(一)高職階段各校網頁教學資源。 (二)多媒體教學。 (三)實習職場參訪與實作。 (四)請物理治療師與職能治療師協助肢體障礙學生進行精細與粗大動作之評估，提供訓練、學習輔具調整與職務再設計之建議。 (五)請職輔員協助導師針對具就業潛能的學生進行職業輔導與能力評估，以利畢業後與相關職場進行媒合與銜接。</p> | | |
| <p>教學 注 意 事 項</p> | <p>一、教材編選 (一)高職教育階段特殊教育課程綱要總綱 (二)清潔群科課程綱要課綱 二、教學方法 (一)教學時除兼顧認知與情意上之講解與示範外，以提供學生大量實作練習的機會為主；在時間允許下，應兼顧各別差異，以輪流個別指導之方式進行。 (二)依據學生能力與實習職場現場任務進行分組，以分工既合作的實作方式，讓每位學生都能學習並實際操作。 (三)統整相關人力資源(教師、專業人員、教師助理員、志工、實習職場指導人員)，依據分組實際狀況，進行人力調配。 (四)實習場地依據教學需求、學生特性、廠商意願與職場性質，每學期檢討並彈性調整之。</p> | | |