

備查文號：  
112年02月09日 臺教授國字 第1120015717 號函備查

高級中等學校課程計畫  
國立嘉義特殊教育學校  
學校代碼：200F01

集中式特教班服務群課程計畫

本校111年11月23日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)  
備查版

中華民國112年2月10日

## 學校基本資料表

學校校名	國立嘉義特殊教育學校			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科；綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	05-2858549分機112
	職 稱	教學組長		

備查版

## 壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
- 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
- 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
- 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
- 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
- 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
- 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
- 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
- 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
- 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	服務群	餐飲服務科	2	19	2	14	0	0	4	33
		綜合職能科	2	20	2	16	3	27	7	63

備查版

## 二、核定科班一覽表

表 2-2 112學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
----	----	-----	-----	------

備查版



## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

培育具備農園藝技能領域及家務處理技能領域相關專業知識及技能之綜合職能科人才。

成為培育綜合職能科具農園藝技能領域及家務處理技能領域專業人才之優質學校

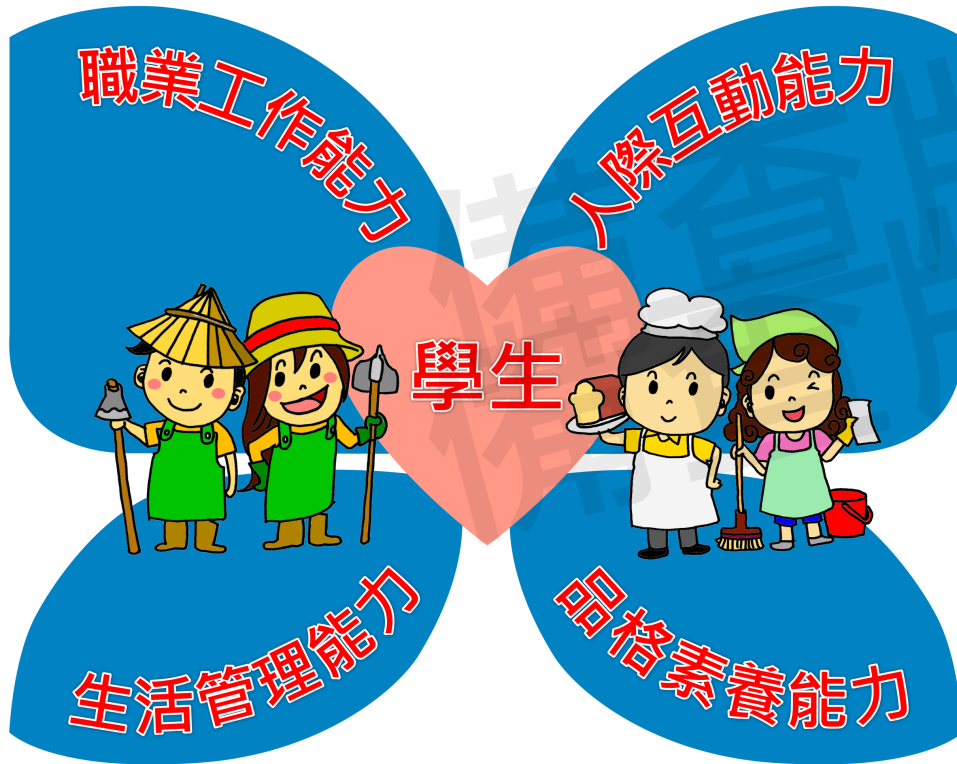
培育具備餐飲服務技能領域及家務處理技能領域相關專業知識及技能之餐飲服務科人才。

成為培育餐飲服務科具餐飲製作技能領域及家務處理技能領域專業人才之優質學校

備查版

## 二、學生圖像

職業工作能力  
人際互動能力  
生活管理能力  
品格素養能力



## 肆、課程發展組織要點

國立嘉義特殊教育學校課程發展委員會設置要點

### 國立嘉義特殊教育學校課程發展委員會設置要點

98.08.28 期初校務會議修正通過

99.01.20 期末校務會議修正第一、二、三、四、五、六、十一項通過

104.9.2 教學研究會修正第三項通過

105.8.26 期初校務會議修正第三項通過

108.8.29 校務會議通過

111.1.19 校務會議通過

- 一、本要點依據教育部頒布特殊教育課程教材教法實施辦法辦理。
- 二、課程發展委員會（以下簡稱本會）負責規劃全校總體課程計畫，決定各學部課程運作與發展模式、課程與教學的評鑑，以充分發展學生潛能，培養健全人格，增進服務社會能力。
- 三、本會委員均為無給職，其組成方式如下：
  - （一）學校行政人員代表：校長、秘書、各處室主任、教學組長。
  - （二）教師代表：高職部一般領域及職業領域推派 7 名代表；國中部一般領域推派 5 名代表；國小部一般領域推派 3 名代表；幼兒部推派 1 名代表。  
上列代表除幼兒部外請選派正式教師。
  - （三）家長代表：幼兒部暨國小部、國中部及高職部各 1 人，委由家長會推選。
  - （四）社區代表：委由實習輔導處於社區中遴選適當人選 1 人。
  - （三）專家代表：委由教務處、實習輔導處視需要時，邀請專家、教授指導。
- 四、本會之職掌如下：
  - （一）充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需求等相關因素，結合全體教師和社區資源，依據部頒課程綱要發展與規劃全校課程計畫。
  - （二）確定學部課程的運作模式、各領域單元、週數進度配置。
  - （三）審訂各領域課程計畫，內容包涵：「職種類別、各領域單元活動主題、主題發展之時數、學生學習功能分組情形…」等項目，且應融入有關性別平等、人權、環境、海洋、品德、生命、法治、科技、資訊、能源、安全、防災、家庭教育、生涯規劃、多元文化、閱讀素養、戶外教育、國際教育、原住民族教育等等十九大議題。
  - （四）統整各學部領域課程計畫，發展學校總體課程計畫。

(五) 擬定新學年度總體課程計畫，並銜接與統整各學部課程發展計畫。

(六) 統籌各學部教材之蒐集，建立教材資料庫。

(七) 其他有關課程發展事宜。

五、本會委員任期一年，各學部代表連選連任限一次。候補委員或補選（推）舉產生之委員，其任期均至原任期屆滿之日止。

六、本會每學年定期舉行二次會議，每學年中、學年末召開為原則；唯必要時得召開臨時會議。學年中以討論下學年度總體課程計畫書為主，學年末以討論本學年度課程評鑑內容為主，下學年度總體課程計畫，須經教學研究會通過，再送特殊教育推行委員會通過，後送至本委員會審議通過後實施。

七、本會由校長召集，然如經委員二分之一以上連署召集時，得由連署委員互推一人召集之。

八、本會開會時，須有應出席委員三分之二（含）以上出席，方得開議。須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票採無記名或舉手方式行之。

九、本會開會時得視事實需要，邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

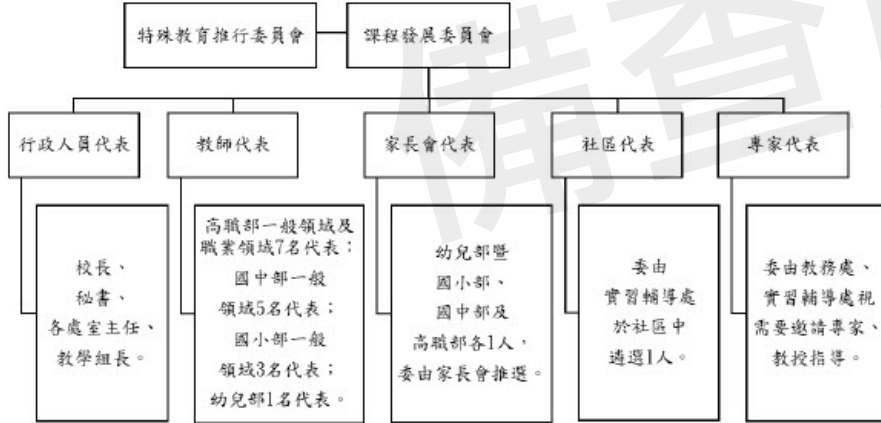
十、本會之行政工作，由教務處主辦，相關單位協辦。

十一、本要點經校務會議通過並陳校長核可後實施，修正時亦同。

## 國立嘉義特殊教育學校課程發展組織架構與運作機制說明

一、依據國立嘉義特殊教育學校課程發展委員會設置要點設立，課程發展委員會設置委員 27 人，委員均為無給職。

二、組織架構如下圖：



三、組織運作及分工如下表：

組別	成員	工作內容
行政組	校長、秘書、各處室主任、教學組長。	召集各組委員會議、統整各學部領域課程計劃，聯繫各項工作之執行。
學部教師組	高職部一般領域及職業領域推派 7 名代表；國中部一般領域推派 5 名代表；國小部一般領域推派 3 名代表；幼兒部推派 1 名代表。	1. 擬定學部課程的運作模式、各領域單元、週數進度配置。 2. 各學部教材之蒐集，建立教材資料庫。
家長及社區組	幼兒部暨國小部、國中部及高職部各 1 人，委由家長會推選。社區代表：委由實習輔導處於社區中遴選適當人選 1 人。	提供諮詢意見。
審查評鑑組	所有課發會委員。	審核本校課程發展計畫、評鑑課程實施成效、其他課程發展事宜。

## 伍、課程發展與規劃

## 一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				職業 工作 能力	人際 互動 能力	生活 管理 能力	品格 素養 能力
語文 領域	語文	【總綱之教學目標】	培養學生正確理解和靈活應用本國語言文字的能力	●	○	○	○
			以使學生具備良好的聽、說、讀、寫、作等基本能力，並能使用語文，充分表情達意，陶冶性情，啟發心智，解決問題	●	●	○	●
			結合資訊網路，藉以增進語文學習的廣度和深度，培養學生自學的能力	○	●	●	○
數學 領域	數學	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念，掌握數、量、形的概念與關係，增進學生的基本數學知識	●	○	○	○
			培養學生基本演算與運用數學工具能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題	●	○	○	○
			訓練學生運用電算器解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題	●	○	○	○
			增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力	●	○	●	●
			培養欣賞數學的能力	○	○	○	●
社會 領域	社會	【總綱之教學目標】	引導學生認識居住環境重要地理現象的空間分布及其影響。	○	○	○	○
			引導學生了解地理環境與人類活動之間的關係，並認識其生長、生活的地理環境	○	●	○	○
			培養學生關心居住環境的情懷，並拓展國際視野	○	○	○	●
			引導學生認識基本的歷史常識	○	○	○	○
			使學生瞭解在地的人文環境與其發展情形	○	●	○	○
			結合實用性與功能性，使學生瞭解本國與其他歷史文化的彼此交融	○	○	○	●
			幫助學生了解本國及世界的文化，培養多元的文化觀點及基本素養	○	○	○	●
			引導學生瞭解現代社會生活的公民知識與現實感	○	○	○	●
			培養學生適應現代社會生活的公民德行及關懷心	○	●	○	●
自然 科學 領域	自然 科學	【總綱之教學目標】	培養學生透過團隊合作的學習，來觀察與探索生活中與自然科學習習相關的變化，進而培養動手操作的能力，從而提升學生獨立思考與解決問題的能力	○	●	●	●
			認識植物、察覺空氣的特性與其在日常生活中的應用、利用五官察覺食物的變化並知道食物保存的方法、了解太陽的重要與地理方位、認識空氣的特性、認識世界氣候概況，會解讀天氣預報的訊息作好天然災害的防範	○	○	●	●
藝術 領域	藝術	【總綱之教學目標】	透過音樂基本知識與概念的學習，以及各種形式或風格的樂曲鑑賞，培養學生藝術思辨、音樂展演及審美能力。採鑑賞、展演觀摩、專題報告與參與音樂活動等多樣化學習活動及多元評量方式，以顧及學生的學習意願與興趣，藉以涵養適性化之音樂終身活動及建構整合性之音樂文化理念。	○	○	○	●
			涵養與陶育美術的基本概念及生活應用的思辨能力。以學生的經驗為中心，引導學生創作表現，反映當下的文化現象並兼重理念與未來生活之需要。	○	●	○	●
			指導學生從生活中瞭解各類主要的藝術活動內涵與應用，增進審美及觀察能力，以培養對各類藝術的興趣，陶冶氣質，並提	○	○	○	●

			升藝術生活的素質。				
健康與體育領域	健康與體育	【總綱之教學目標】	充實體育知識，增進運動技能	○	●	○	○
			提升身體適應能力，培養良好運動習慣	○	○	●	●
			學習欣賞運動美感，以及充實休閒生活	○	○	○	●
			樹立團隊合作守法精神	○	●	○	●
			培養增進人際關係與互動的能力	○	●	○	●
			培養營造健康社區與環境的責任感和能力	○	●	○	●
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】	增進家庭生活能力，提升生活品質，實踐個人與生活管理之能力	○	●	●	○
			形塑健康家庭的信念，啟發生命價值效能，增進改善家庭生活之創造力	○	●	○	●
			提升生活應用與創造能力，勇於面對生活挑戰	○	●	●	●
			經營生活中之人際關係，培養尊重、關懷與愛的能力	○	●	○	●
			習得科技的基本知識與技能並培養正確的觀念、態度及工作習慣。	○	●	●	●
			了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。	●	●	●	●
			整合理論與實務以解決問題和滿足需求。	●	○	●	○

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

## 二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					職業工作 能力	人際互動 能力	生活管理 能力	品格素養 能力
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲、烘焙等各類型門市、餐飲或內場服務人員。 2. 考取專業證照，畢業後服務相關專業工作。 3. 至餐飲相關場所擔任作業員。 4. 至庇護工場與小作所擔任作業員。	1. 培育學生獨立自主的能力，養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。 2. 培育學生成為學科與操作能力並進的人才：規劃餐飲製作技能領域、家務處理技能領域相關課程及相關證照考試培訓，增進學生自信心及提升就業率。 3. 培育學生興趣多元化全人發展：結合學校軟、硬體設備，規劃多元校訂課程。 4. 培育學生實務應用之能力：綜觀社區資源、學生興趣及生涯規劃、畢業進路、產業分析、社會發展需要，安排職場見習課程。	具備餐飲服務之基本知識	●	○	○	○
				具備餐飲服務之基本技能	●	○	○	○
				具備餐飲服務相關實務工作的能力，以應企業所需	●	●	●	●
				具備良好的安全工作習慣與負責盡職態度	○	●	●	●
				具備積極、主動、進取精神與終身學習觀念	○	●	●	●
				具備相關職類之技術士證照	●	○	●	○
	綜合職能科	1. 餐飲、汽車美容等各類型門市、清潔或內場服務人員。 2. 考取專業證照，畢業後服務相關專業工作。 3. 至農園藝相關場所擔任作業員。 4. 至庇護工場與小作所擔任作業員。	1. 培育學生獨立自主的能力，養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。 2. 培育學生成為學科與操作能力並進的人才：規劃農園藝技能領域、家務處理技能領域相關課程及相關證照考試培訓，增進學生自信心及提升就業率。 3. 培育學生興趣多元化全人發展：結合學校軟、硬體設備，規劃多元校訂課程。 4. 培育學生實務應用之能力：綜觀社區資源、學生興趣及生涯規劃、畢業進路、產業分析、社會發展需要，安排職場見習課程。	具備清潔服務之基本知識	●	○	○	○
				具備清潔服務之基本技能	●	○	○	○
				具備清潔服務相關實務工作的能力，以應企業所需	●	●	●	●
				具備良好的安全工作習慣與負責盡職態度	○	●	●	●
				具備積極、主動、進取精神與終身學習觀念	○	●	●	●
				具備相關職類之技術士證照	●	○	●	○

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。



### 三、群科課程規劃

#### (一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備餐飲服務之基本知識
2. 具備餐飲服務之基本技能
3. 具備餐飲服務相關實務工作的能力，以應企業所需
4. 具備良好的安全工作習慣與負責盡職態度
5. 具備積極、主動、進取精神與終身學習觀念
6. 具備相關職類之技術士證照

表5-3-1服務群餐飲服務科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註		
		1	2	3	4	5	6			
部 定 必 修	專業科目	服務導論	●	●	○	○	○	○		
		衛生與安全概論	●	●	○	○	○	○		
		事務機器與電腦應用概論	●	●	○	○	○	○		
	實習科目		基礎清潔實務	●	●	●	●	●	○	
			基礎清潔實作	●	●	●	●	●	○	
			職場清潔實作	●	●	●	●	●	○	
			顧客服務實務	●	●	●	●	●	○	
			顧客服務實作	●	●	●	●	●	○	
			生活用品整理實作	○	○	○	●	●	○	
			家電使用與維護實作	○	○	○	●	●	○	
			家事處理實作	○	○	○	●	●	○	
			食材處理實作	●	●	●	●	●	○	
			基礎速食實作	●	●	●	●	●	○	
		飲料調製實作	●	●	●	●	●	○		
校 訂 必 修	專業科目	基礎車輛清潔概論	●	●	●	●	●			
		家政概論	●	●	●	●	●	○		
	科目	產品包裝販售概論	○	○	○	●	●			
	實習科目		農產品加工實務	○	○	○	○	●		
			汽車美容實務	●	●	●	●	●		
			包裝工具應用實務	○	○	○	●	●		
			專題實作	○	○	○	●	●	○	
	衣物清潔整理實務	●	●	●	●	●				
校 訂 選 修	實習科目		產品包裝實習	○	○	●	●	●		
			嘉義美食製備實習	●	●	●	●	●	○	
			餐點製作實習	●	●	●	●	●	○	
			裝配實習	●	●	●	●	●		
			農產品加工實習	○	○	○	●	●	●	
			西點烘焙製作實習	○	○	○	●	●		
			家務處理實習	○	○	○	●	●	●	
			環境服務實習	●	●	●	●	●	○	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

## (二) 綜合職能科(929)

## 科專業能力：

1. 具備清潔服務之基本知識
2. 具備清潔服務之基本技能
3. 具備清潔服務相關實務工作的能力，以應企業所需
4. 具備良好的安全工作習慣與負責盡職態度
5. 具備積極、主動、進取精神與終身學習觀念
6. 具備相關職類之技術士證照

表5-3-2服務群綜合職能科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
部 定 必 修	專業科目	服務導論	●	●	○	○	○	○	
	科目	衛生與安全概論	●	●	○	○	○	○	
		事務機器與電腦應用概論	●	●	○	○	○	○	
		基礎清潔實務	●	●	●	●	●	○	
	實習科目	基礎清潔實作	●	●	●	●	●	○	
		職場清潔實作	●	●	●	●	●	○	
		顧客服務實務	●	●	●	●	●	○	
		顧客服務實作	●	●	●	●	●	○	
		農園藝種植維護實作	○	○	○	●	●	○	
		園藝景觀維護管理實作							
		農園管理維護實作	○	○	○	●	●	○	
		生活用品整理實作	●	●	●	●	●	○	
		家電使用與維護實作	●	●	●	●	●	○	
	家事處理實作	●	●	●	●	●	○		
校 訂 必 修	專業科目	基礎車輛清潔概論	●	●	●	●	●		
	科目	家政概論	●	●	●	●	●	○	
		產品包裝販售概論	○	○	○	●	●		
		農產品加工實務	○	○	○	●	●		
	實習科目	汽車美容實務	●	●	●	●	●		
		包裝工具應用實務	○	○	○	●	●		
		專題實作	○	○	○	●	●	○	
衣物清潔整理實務		●	●	●	●	●			
校 訂 選 修	實習科目	產品包裝實習	○	○	●	●	●		
	餐點製作實習	●	●	●	●	●			
	農園藝實習	●	●	●	●	●	○		
	裝配實習	○	○	○	●	●			
	農產品加工實習	○	○	○	●	●	●		
	西點烘焙製作實習	○	○	○	●	●	●		
	家務處理實習	●	●	●	●	●			
	環境服務實習	●	●	●	●	●	○		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

### 四、科課程地圖

#### (一) 餐飲服務科(916)

國立嘉義特殊教育學校 餐飲服務科教育目標						
(一) 傳授餐飲服務之基本知識。(二) 訓練餐飲服務之基本技能。(三) 強化餐飲服務相關實務工作的能力，以應企業所需。(四) 養成良好的安全工作習慣與負責盡職態度。(五) 培養積極、主動、進取精神與終身學習觀念。(六) 配合證照制度的實施，積極輔導學生取得相關職類之技術士證照。						
	一上	一下	二上	二下	三上	三下
<b>部定必修</b>						
一般科目	語文(3) 數學(2) 自然(2) 藝術(2) 健體(3)	語文(3) 數學(2) 自然(2) 藝術(2) 健體(3)	語文(3) 社會(2) 健體(2)	語文(3) 社會(2) 健體(2)	語文(2) 健體(2) 綜合活動與科技(2)	語文(2) 健體(2) 綜合活動與科技(2)
專業科目	服務導論(2)	服務導論(2)	衛生與安全概論(2) 事務機器與電腦應用概論(2)	衛生與安全概論(2) 事務機器與電腦應用概論(2)		
實習科目	基礎清潔實務(3)	基礎清潔實作(3)	顧客服務實務(3)	顧客服務實作(3)	職場清潔實作(3)	職場清潔實作(3)
	餐飲製作技能領域 食材處理實作(3)	餐飲製作技能領域 基礎速食實作(3)	餐飲製作技能領域 基礎速食實作(3)	餐飲製作技能領域 飲料調製實作(3)		
	家務處理技能領域 生活用品整理實作(3)	家務處理技能領域 生活用品整理實作(3)	家務處理技能領域 家電使用與維護實作(3)	家務處理技能領域 家事處理實作(3)		
<b>校定必修</b>						
一般科目	特殊需求 生活管理(2)		特殊需求 生活管理(2)		特殊需求 生活管理(2)	
專業科目	家政概論(4) 產品包裝販售概論(3)	家政概論(4) 產品包裝販售概論(3)	基礎車輛清潔概論(2)	基礎車輛清潔概論(2)	包裝工具應用實務(3) 汽車美容實務(3) 農產品加工實務(4) 衣物清潔整理實務(4) 專題實作(1)	包裝工具應用實務(3) 汽車美容實務(3) 農產品加工實務(4) 衣物清潔整理實務(4) 專題實作(1)
實習科目						
<b>校定選修</b>						
一般科目		特殊需求(2)		特殊需求(2)		特殊需求(2)
專業科目						
實習科目			餐點製作實習(4) 嘉義美食製備實習(4) 裝配實習(4) 西點烘焙製作實習(4)	餐點製作實習(4) 嘉義美食製備實習(4) 裝配實習(4) 西點烘焙製作實習(4)	產品包裝實習(4) 環境服務實習(4) 農產品加工實習(4) 家務處理實習(4)	產品包裝實習(4) 環境服務實習(4) 農產品加工實習(4) 家務處理實習(4)

#### (二) 綜合職能科(929)

國立嘉義特殊教育學校 綜合職能科教育目標						
(一) 傳授清潔服務之基本知識。(二) 訓練清潔服務之基本技能。(三) 強化清潔服務相關實務工作的能力，以應企業所需。(四) 養成良好的安全工作習慣與負責盡職態度。(五) 培養積極、主動、進取精神與終身學習觀念。(六) 配合證照制度的實施，積極輔導學生取得相關職類之技術士證照。						
	一上	一下	二上	二下	三上	三下
<b>部定必修</b>						
一般科目	語文(3) 數學(2) 自然(2) 藝術(2) 健體(3)	語文(3) 數學(2) 自然(2) 藝術(2) 健體(3)	語文(3) 社會(2) 健體(2)	語文(3) 社會(2) 健體(2)	語文(2) 健體(2) 綜合活動與科技(2)	語文(2) 健體(2) 綜合活動與科技(2)
專業科目	服務導論(2)	服務導論(2)	衛生與安全概論(2) 事務機器與電腦應用概論(2)	衛生與安全概論(2) 事務機器與電腦應用概論(2)		
實習科目	基礎清潔實務(3)	基礎清潔實作(3)	顧客服務實務(3)	顧客服務實作(3)	職場清潔實作(3)	職場清潔實作(3)
	農園藝技能領域 農園藝種植與維護實作(3)	農園藝技能領域 農園藝種植與維護實作(3)	農園藝技能領域 園藝景觀維護管理實作(3)	農園藝技能領域 農園管理維護實作(3)		
	家務處理技能領域 生活用品整理實作(3)	家務處理技能領域 生活用品整理實作(3)	家務處理技能領域 家電使用與維護(3)	家務處理技能領域 家事處理實作(3)		
<b>校定必修</b>						
一般科目	特殊需求 生活管理(2)		特殊需求 生活管理(2)		特殊需求 生活管理(2)	
專業科目	家政概論(4) 產品包裝販售概論(3)	家政概論(4) 產品包裝販售概論(3)	基礎車輛清潔概論(2)	基礎車輛清潔概論(2)	包裝工具應用實務(3) 汽車美容實務(3) 農產品加工實務(4) 衣物清潔整理實務(4) 專題實作(1)	包裝工具應用實務(3) 汽車美容實務(3) 農產品加工實務(4) 衣物清潔整理實務(4) 專題實作(1)
實習科目						
<b>校定選修</b>						
一般科目		特殊需求(2)		特殊需求(2)		特殊需求(2)
專業科目						
實習科目			餐點製作實習(4) 農園藝實習(4) 裝配實習(4) 西點烘焙製作實習(4)	餐點製作實習(4) 農園藝實習(4) 裝配實習(4) 西點烘焙製作實習(4)	產品包裝實習(4) 環境服務實習(4) 農產品加工實習(4) 家務處理實習(4)	產品包裝實習(4) 環境服務實習(4) 農產品加工實習(4) 家務處理實習(4)

## 五、議題融入

## (一) 餐飲服務科(916)

表5-5-1服務群餐飲服務科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修專業科目/基礎車輛清潔概論			✓					✓			✓								
校訂必修專業科目/家政概論	✓												✓						
校訂必修專業科目/產品包裝販售概論					✓		✓							✓					
校訂必修實習科目/農產品加工實務			✓								✓								
校訂必修實習科目/汽車美容實務			✓								✓								
校訂必修實習科目/包裝工具應用實務			✓								✓								
校訂必修實習科目/專題實作														✓					
校訂必修實習科目/衣物清潔整理實務	✓										✓								
校訂選修實習科目/產品包裝實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/嘉義美食製備實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/餐點製作實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/裝配實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/農產品加工實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/西點烘焙製作實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/家務處理實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/環境服務實習					✓						✓	✓							
單一議題勾選數總計	2	0	4	0	9	0	1	1	0	0	13	8	1	2	0	0	0	0	0

## (二) 綜合職能科(929)

表5-5-2服務群綜合職能科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修專業科目/基礎車輛清潔概論			✓					✓			✓								
校訂必修專業科目/家政概論	✓													✓					
校訂必修專業科目/產品包裝販售概論					✓		✓							✓					
校訂必修實習科目/農產品加工實務				✓							✓								
校訂必修實習科目/汽車美容實務				✓							✓								
校訂必修實習科目/包裝工具應用實務				✓							✓								
校訂必修實習科目/專題實作														✓					
校訂必修實習科目/衣物清潔整理實務	✓										✓								
校訂選修實習科目/產品包裝實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/餐點製作實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/農園藝實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/裝配實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/農產品加工實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/西點烘焙製作實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/家務處理實習					✓						✓	✓							
校訂選修實習科目/環境服務實習					✓						✓	✓							
單一議題勾選數總計	2	0	1	3	9	0	1	1	0	0	13	8	0	3	0	0	0	0	0



## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組 1.學習功能嚴重缺損學生得合併【國語文】、【本土語言/臺灣手語】及【英語文】為語文領域。2.第一學年包含【國語文】、【本土語言/臺灣手語】及【英語文】。3.第二及第三學年包含【國語文】及【英語文】。	
	數學	數學	4	2	2					適性分組	
	社會	社會	4			2	2			學習功能嚴重缺損學生得合併【歷史】、【地理】及【公民與社會】為社會領域。	
	自然科學	自然科學	4	2	2					學習功能嚴重缺損學生得合併【物理】、【化學】及【生物】為自然科學領域。	
	藝術	藝術	4	2	2					學習功能嚴重缺損學生得合併【音樂】、【美術】及【藝術生活】為藝術領域。	
	健康與體育	健康與體育	14	3	3	2	2	2	2	含【健康與護理】於第一學年開設2學分,體育於第一學年至第三學年每學期各開設2學分共12學分,合計為14學分。	
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4					2	2	學習功能嚴重缺損學生得合併【綜合活動】及【科技】領域。	
小計		50	12	12	7	7	6	6	部定必修一般科目總計50學分		
專業科目	服務導論		4	2	2						
	衛生與安全概論		4			2	2				
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2				
	小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	基礎清潔實務		3	3							
	基礎清潔實作		3		3						
	職場清潔實作		6					3	3		
	顧客服務實務		3			3					
	顧客服務實作		3				3				
	家務處理技能領域	生活用品整理實作		6	3	3					
		家電使用與維護實作		3			3				
		家事處理實作		3				3			
	餐飲製作技能領域	食材處理實作		3	3						
		基礎速食實作		6		3	3				
飲料調製實作			3				3				
小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分		
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3			
部定必修合計		104	23	23	20	20	9	9	部定必修總計104學分		



表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

## 112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂科目	專業科目 18學分 10%	基礎車輛清潔概論	4			2	2				
		家政概論	8	4	4						
		產品包裝販售概論	6	3	3						
		<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			<b>校訂必修專業科目總計18學分</b>	
	實習科目 26學分 14.44%	農產品加工實務	8					4	4	進階課程	
		汽車美容實務	6					3	3		
		包裝工具應用實務	6					3	3		
		專題實作	2					1	1		
		衣物清潔整理實務	4					2	2	進階課程	
	<b>小計</b>	<b>26</b>					<b>13</b>	<b>13</b>	<b>校訂必修實習科目總計26學分</b>		
	特殊需求領域	生活管理	6	2		2		2		特殊需求領域科目為一般科目之類別	
		<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>2</b>		<b>校訂必修特殊需求領域總計6學分</b>	
	<b>校訂必修學分數合計</b>			<b>50</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>校訂必修總計50學分</b>
校訂選修	實習科目 32學分 17.78%	西點烘焙製作實習	8					4	4	同科跨班實習分組 AE2選1 西點烘焙製作實習、家務處理實習實習採2選1同科跨班分組上課。	
		家務處理實習	8					4	4	同科跨班實習分組 AE2選1 西點烘焙製作實習、家務處理實習實習採2選1同科跨班分組上課。	
		裝配實習	8			4	4			同科跨班實習分組 AG2選1 裝配實習、農產品加工實習採2選1同科跨班分組上課。	
		農產品加工實習	8			4	4			同科跨班實習分組 AG2選1 裝配實習、農產品加工實習採2選1同科跨班分組上課。	
		餐點製作實習	8			4	4			同科跨班實習分組 AI2選1 環境製作實習、餐點製作實習採2選1同科跨班分組上課。	
		環境服務實習	8			4	4			同科跨班實習分組 AI2選1 環境製作實習、餐點製作實習採2選1同科跨班分組上課。	
		產品包裝實習	8					4	4	同科跨班實習分組 AK2選1 產品包裝實習、嘉義美食製備實習採2選1同科跨班分組上課。	
		嘉義美食製備實習	8					4	4	同科跨班實習分組 AK2選1 產品包裝實習、嘉義美食製備實習採2選1同科跨班分組上課。	
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>32</b>								<b>校訂選修實習科目總計64學分</b>
		特殊	生活管理	6	2		2		2		特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班

需求領域	社會技巧	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別同科單班
	學習策略	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別同科單班
	職業教育	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別同科單班
	溝通訓練	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別同科單班
	點字	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別同科單班
	定向行動	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別同科單班
	功能性動作訓練	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別同科單班
	輔助科技應用	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別同科單班
	最低應選修學分數小計	12							
校訂選修學分合計		38	0	2	8	10	8	10	校訂選修總計118學分數
學生應修習學分總計		192	32	32	32	32	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
每週團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35	



表 6-1-2 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表  
112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組 1.學習功能嚴重缺損學生得合併【國語文】、【本土語言/臺灣手語】及【英語文】為語文領域。2.第一學年包含【國語文】、【本土語言/臺灣手語】及【英語文】。3.第二及第三學年包含【國語文】及【英語文】。	
	數學	數學	4	2	2					適性分組	
	社會	社會	4			2	2			學習功能嚴重缺損學生得合併【歷史】、【地理】及【公民與社會】為社會領域。	
	自然科學	自然科學	4	2	2					學習功能嚴重缺損學生得合併【物理】、【化學】及【生物】為自然科學領域。	
	藝術	藝術	4	2	2					學習功能嚴重缺損學生得合併【音樂】、【美術】及【藝術生活】為藝術領域。	
	健康與體育	健康與體育	14	3	3	2	2	2	2	含健康與護理於第一學年開設2學分,體育於第一學年至第三學年每學期各開設2學分共12學分,合計為14學分。	
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4					2	2	學習功能嚴重缺損學生得合併【綜合活動】及【科技】領域。	
	小計		50	12	12	7	7	6	6	部定必修一般科目總計50學分	
專業科目	服務導論		4	2	2						
	衛生與安全概論		4			2	2				
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2				
	小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	基礎清潔實務		3	3							
	基礎清潔實作		3		3						
	職場清潔實作		6					3	3		
	顧客服務實務		3			3					
	顧客服務實作		3				3				
	農園藝技能領域	農園藝種植維護實作		6	3	3					
		園藝景觀維護管理實作		3			3				
		農園管理維護實作		3				3			
	家務處理技能領域	生活用品整理實作		6	3	3					
		家電使用與維護實作		3			3				
		家事處理實作		3				3			
	小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分	
	專業及實習科目合計			54	11	11	13	13	3	3	
部定必修合計			104	23	23	20	20	9	9	部定必修總計104學分	

表 6-1-2 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

## 112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
校訂科目	專業科目 18學分 10%	基礎車輛清潔概論	4			2	2			
		家政概論	8	4	4					
		產品包裝販售概論	6	3	3					
		<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			<b>校訂必修專業科目總計18學分</b>
	實習科目 26學分 14.44%	農產品加工實務	8					4	4	進階課程
		汽車美容實務	6					3	3	
		包裝工具應用實務	6					3	3	
		專題實作	2					1	1	
		衣物清潔整理實務	4					2	2	進階課程
	<b>小計</b>	<b>26</b>						<b>13</b>	<b>13</b>	<b>校訂必修實習科目總計26學分</b>
	特殊需求領域	生活管理	6	2		2		2		特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂一般科目
		<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>2</b>		<b>校訂必修特殊需求領域總計6學分</b>
	<b>校訂必修學分數合計</b>			<b>50</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>13</b>
校訂選修	實習科目 32學分 17.78%	產品包裝實習	8					4	4	同科跨班實習分組 AD2選1 產品包裝實習、農園藝實習採2選1同科跨班分組上課。
		農園藝實習	8					4	4	同科跨班實習分組 AD2選1 產品包裝實習、農園藝實習採2選1同科跨班分組上課。
		西點烘焙製作實習	8					4	4	同科跨班實習分組 AF2選1 西點烘焙製作實習、家務處理實習採2選1同科跨班分組上課。
		家務處理實習	8					4	4	同科跨班實習分組 AF2選1 西點烘焙製作實習、家務處理實習採2選1同科跨班分組上課。
		裝配實習	8			4	4			同科跨班實習分組 AH2選1 裝配實習、農產品加工實習採2選1同科跨班分組上課。
		農產品加工實習	8			4	4			同科跨班實習分組 AH2選1 裝配實習、農產品加工實習採2選1同科跨班分組上課。
		餐點製作實習	8			4	4			同科跨班實習分組 AJ2選1 環境服務實習、餐點製作實習採2選1同科跨班分組上課。
		環境服務實習	8			4	4			同科跨班實習分組 AJ2選1 環境服務實習、餐點製作實習採2選1同科跨班分組上課。
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>32</b>							
	特殊	生活管理	6		2		2		2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班

需求領域								AC9選1	
	社會技巧	6	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC9選1	
	學習策略	6	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC9選1	
	職業教育	6	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC9選1	
	溝通訓練	6	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC9選1	
	點字	6	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC9選1	
	定向行動	6	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC9選1	
	功能性動作訓練	6	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC9選1	
	輔助科技應用	6	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC9選1	
	最低應選修學分數小計	6						校訂選修特殊需求領域總計54學分	
	校訂選修學分合計	38	0	2	8	10	8	10	校訂選修總計118學分數
	學生應修習學分總計	192	32	32	32	32	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
	每週團體活動時間(節數)	12	2	2	2	2	2	2	
	每週彈性學習時間(節數)	6	1	1	1	1	1	1	
	每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		49-78 學分	50	26.04 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.13 %	特殊需求：6學分 3.13%	
		選修		12	6.25 %	特殊需求：12學分 6.25%	
	合計			68	35.42 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.25 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	21.88 %		
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.13 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.38 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.54 %	
			選修		32	16.67 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合計			至少80學分	130	67.72 %	
	實習科目學分			至少45學分	100	52.09 %	
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	154 學分			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計	
應修習總學分			180-192	192 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						

表 6-2-2 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
112學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		49-78 學分	50	26.04 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.13 %	特殊需求：6學分 3.13%	
		選修		6	3.13 %	特殊需求：6學分 3.13%	
	合計			62	32.3 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.25 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	21.88 %		
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.13 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.38 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.54 %	
			選修		32	16.67 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計	
	合計		至少80學分	130	67.72 %		
	實習科目學分		至少45學分	100	52.09 %		
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	154 學分			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計		
應修習總學分			180-192	192 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						



## 柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，**惟社團活動每學年不得低於24節。**
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

## 捌、彈性學習時間實施規劃表

### 一、彈性學習時間實施相關規定

### 二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

備查版



## 三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲服務科	1	1	1	1	1	1	
綜合職能科	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	自主學習	1	18	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
	職業教育(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
	生活管理(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
	功能性動作訓練(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
	社會技巧(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
	職業教育(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
	生活管理(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
	功能性動作訓練(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
	社會技巧(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予

												學分	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
		職業教育(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		生活管理(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		功能性動作訓練(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		社會技巧(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
		職業教育(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		生活管理(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		功能性動作訓練(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		社會技巧(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
		職業教育(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		生活管理(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		功能性動作訓練(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
		社會技巧(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	授予學分
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	

學期	職業教育(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科									內聘	授予學分
	生活管理(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科									內聘	授予學分
	功能性動作訓練(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科									內聘	授予學分
	社會技巧(彈性)	1	18	餐飲服務科 綜合職能科									內聘	授予學分

## 玖、學生選課規劃與輔導

### 一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	產品包裝實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AD2選1
2.	實習	農園藝實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AD2選1
3.	實習	西點烘焙製作實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE2選1
4.	實習	家務處理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE2選1
5.	實習	西點烘焙製作實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AF2選1
6.	實習	家務處理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AF2選1
7.	實習	裝配實習	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AG2選1
8.	實習	農產品加工實習	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AG2選1
9.	實習	裝配實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AH2選1
10.	實習	農產品加工實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AH2選1
11.	實習	餐點製作實習	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AI2選1
12.	實習	環境服務實習	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AI2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
13.	實習	餐點製作實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AJ2選1
14.	實習	環境服務實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AJ2選1
15.	實習	產品包裝實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AK2選1
16.	實習	嘉義美食製備實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AK2選1



## 二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	8月20日-9月10日(開學前後兩週)	選課宣導	
2	9月1日(上學期)/2月15日(下學期)	正式上課	
3	10月中(上學期)3月中(下學期)	教師提供諮詢輔導	
4	每年6月底	檢討	

### 三、選課輔導措施

## 拾、學校課程評鑑

### 一、112學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

本校課程評鑑目的為藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。相關課程評鑑組織及分工、課程評鑑實施時程表、課程評鑑實施內容、課程評鑑過程及結果運用及檢核表詳如附件。

附檔資料：



## 國立嘉義特殊教育學校 112 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 108 年 11 月 27 日課程發展委員會通過

中華民國 111 年 11 月 23 日課程發展委員會通過

### 一、依據

- (一)教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

### 二、目的：

藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。

### 三、課程評鑑組織及分工

- (一)課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。
- (二)課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任，成員包括學務主任、實習輔導主任及各領域/學科負責人。課程評鑑小組負責課程評鑑綜整規劃，及管考各領域/學科教學研究會課程評鑑相關事宜。
- (三)各領域/學科教學研究會，由各領域/學科教學研究會所屬全體教師組成，進行領域/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。
- (四)為使課程評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

### 四、課程評鑑實施時程表：

工作項目	時程	8-10月	11月-5月	6月	7月-8月
組成課程評鑑小組		■			
課程評鑑小組擬定學校課程評鑑計畫草案		■			
課程發展委員會通過計畫		■			
教學研究會與教師個人進行學科自我評鑑			■	■	
評鑑小組完成課程評鑑報告				■	
課發會審議學校課程評鑑並提擬各項建議與改進方案				■	■
結果運用之後續規劃與提供未來課程計畫依據					■

#### 五、課程評鑑實施內容：

- (一)課程規劃：檢視學校願景與學生圖像、課程發展與規劃、學科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。課程規劃及課程評鑑作業檢核表如附件一。
- (二)教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略及學習評量的方式、教師參與公開授課與社群專業對話回饋。教師自我檢核表如附件二。
- (三)學生學習：透過學生能力分析、選課分析、課堂觀察、訪談，多元評量與個別化教育計畫檢核等方式，了解學生各科學習狀況，評估各學科教學模式及課程地圖之規畫是否適切。學生抽樣訪談回饋單如附件三。

#### 六、課程評鑑過程及結果運用

- (一)依據課程評鑑所擬具各項建議與改善方案，改善學校課程實施及整體教學環境。
- (二)依據教學單位實施自我檢核後之結果，鼓勵調整教材教法與課程規畫，並回饋教師專業成長。
- (三)作為擬定未來課程計畫之依據。

七、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 附件一

課程規畫及課程評鑑作業檢核表

序號	項目	日期	檢核結果	未完成之原因及改善情形說明	
1	成立課程評鑑小組	111年 10月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成		
2	訂定課程評鑑實施計畫	111年 10月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成		
3	各教學研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	課程規劃檢核項目		112年 6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成
		學校願景、學生圖像與選課輔導與規畫是否適切。		112年 6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成
		服務群學分架構表及國教階段課程架構表規劃是否適切。		112年 6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成
		各領域/學科之課程計畫/教學大綱是否適切。		112年 6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成
		各教學活動歷程與成果回饋檢討意見，如：轉銜活動、學藝競賽、社區教學、融合活動、性平教育等議題融入課程、班際運動競賽、校慶成果展、職業技能競賽等。		112年 6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成
4	課程評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	112年 6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成		
5	執行課程評鑑改進措施	112年 8月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成		
6	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	112年 8月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成		

備註：本檢核表由課程評鑑小組執行秘書填寫，於每學年送課程發展委員會確認。

檢核人員簽章：

課程評鑑小組主席簽章：

附件二

## 教師自我檢核表

\_\_\_\_學年度 教師姓名：\_\_\_\_\_ 填表日期：\_\_\_\_\_

## 一、教學負擔

每週授課節數	
授課領域/科目	

## 二、備課、觀課、議課

備課	備課日期		備課夥伴 /社群	
觀課	公開授課日期		公開授課 班級	
	公開授課科目		觀課夥伴 /社群	
議課	議課日期		議課夥伴 /社群	

## 三、社群參與

社群名稱		社群 召集人	
社群活動日期			
社群活動內容			
社群活動成果			

**四、教材教具研發**

教學單元	
教材教具名稱	
內容簡要說明	

**五、指導學生參與競賽、訓練培訓等活動**

學生姓名	
競賽或活動名稱	
活動成果	

**六、個別化教育計畫及教學成效評量表**

學年度：112 學年度第一及第二學期

填表人：

填表日期： 年 月 日

評量項目：

		完全做到	大部份做到	部份做到	很少做到	完全沒做到
1.	我會依據 108 各領域綱要或本校課程綱要來設計課程。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	我會依據本校課程綱要來訂定教學進度表。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	訂定學生 IEP 目標前，我會先跟相關教師討論。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	我會使用正式／非正式的測驗來評估學生目前的能力水準。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	我會依據學生的不同需求訂定不同的學習目標。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	我在訂定學生 IEP 目標時會兼顧認知、情意及技能。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	我所訂定教學進度表／學期目標能與學年目標、核心素養及學習重點(學習內容及學習表現)相呼應。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	我會依據學生能力水準來訂定目標的評量方式與標準。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	我所訂定的學生學期目標是具體可評量，容易為其他人所理解。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	我已完成學生 IEP 目標的評量。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.	學生能通過我所訂定的目標。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.	我會參加學生的個別化教育計畫會議。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6













## 附件三

## 學生抽樣訪談回饋單

\_\_\_\_學年度第\_\_學期 課程名稱：\_\_\_\_\_ 填表日期：\_\_\_\_\_

	請在合適的欄位劃記		
	同意	普通	不同意
<b>一、學生自評</b>			
1. 我會準時上課、不遲到。 			
2. 我會準備好上課的物 品。 			
3. 我會穿著適合的服裝。 			
4. 我會遵守秩序、聽老師的話。 			
5. 我會做作業。 			
<b>二、上課時，我聽得懂老師教什 麼。</b> (老師的教學內容分量及難易度適中) 			
<b>三、上課時，我有學到東西。</b> (老師的教學方法能讓我有效學習) 			

7

<p>四、老師準時上課、不遲到。 (老師的教學態度認真負責)</p>				
<p>五、老師上課時，準備了.....(教材教具、環境布置等) (老師的教學態度認真負責)</p>				
<p>六、我喜歡上○○課。 (師生關係相處融洽)</p>				
<p>六、 我有話要說(畫):</p>				



## 二、110學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

評鑑報告書經本校課程發展委員會審查及通過，評鑑內容如附件所述。

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[110\\_200F01\\_2\\_Year1\\_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

## 附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 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	基礎車輛清潔概論		
	英文名稱	Introduction to vehicle cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	4	4		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、介紹車身外部清潔之基本概念。二、介紹車輛內裝清潔之基本概念。三、教導基本車輛清潔完整流程並讓學生體驗。四、訓練學生養成良好的服務態度。			
議題融入	餐飲服務科：安全 科技 環境 綜合職能科：安全 科技 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
車輛簡介		1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛玻璃及保險桿種類 4. 車身內部構件、儀表板及座椅 5. 車輛各部位名稱與功用 車輛的使用車輛的使用	6	融入科技教育議題
工場安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生的注意事項 2. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知 3. 工廠機具設備操作方法及安全須知 4. 清潔劑對環境的影響	6	融入安全教育及安全教育議題
車身外部的清潔流程		1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法	8	
車身環車的清潔流程		1. 車輛擦乾的範圍 2. 車輛擦乾的重點與作法	6	
車輪的清潔流程		1. 輪胎清潔的重點與作法 2. 鋼圈清潔的重點與作法	6	
玻璃的清潔流程		1. 全車玻璃清潔的範圍 2. 全車玻璃清潔的重點與作法	6	
腳踏墊的清潔流程		1. 腳踏墊除塵的重點與作法 2. 腳踏墊清潔的重點與作法 3. 污漬腳踏墊清潔的重點與作法	6	
地毯的清潔流程		1. 地毯除塵的重點與作法 2. 污漬地毯清潔的重點與作法	6	
座椅的清潔流程		1. 絨布椅清潔 2. 皮椅清潔	8	
車內相關構件的清潔流程		1. 前座儀表板總成與開關清潔 2. 方向盤、排檔桿、手剎車、手套箱	4	

	清潔		
車內飾板與行李箱的清潔流程	1. 車門內裝清潔 2. 行李箱清潔	4	
手工打蠟的清潔流程	1. 車用蠟的簡介 2. 簡易手工打蠟的重點與作法	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期需著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
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，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。 2. 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	一、教材編選 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. 蒐集車輛及車輛美容業之相關圖卡、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 二、教學方法 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. 教材宜多元化而有彈性，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. 教學時儘量利用多媒體，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. 課程進行中宜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 11-2-2-2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	家政概論		
	英文名稱	Introduction to Home Economics		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、生活管理能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第一學年	第一學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、介紹家政技巧與生活的重要性。二、說明與生活能力相關之美容美髮技能的基礎知識。三、示範家庭按摩的知識與應用。四、說明瞭解與生活能力相關之縫紉技能的基礎知識。五、示範生活能力相關之簡易服飾設計。六、訓練學生培養基礎衣物檢修的知識與技能。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 家庭教育 綜合職能科：生涯規劃 性別平等			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
家政技巧與生活	1. 正確的生活禮儀及衛生習慣 2. 和諧的人際關係 3. 家政技巧與生活的重要性		6	融入性別平等教育及家庭教育議題
頭髮的組織與生長	1. 毛髮的性質 2. 毛髮的形成 3. 毛髮的生命週期		8	
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		8	
基礎按摩法的方法	1. 按壓法 2. 扣打法 3. 摩擦法		9	
進階按摩法的方法	1. 振動法 2. 揉擦法 3. 壓迫法		8	
洗髮的正確知識	1. 洗髮前的準備工作 2. 洗髮工具介紹 3. 洗髮技法介紹 4. 洗髮劑的認識與選用知識 5. 沖洗技法介紹		9	
護髮用具的基本知識	1. 護髮劑的認識與選用知識 2. 護髮機具的認識 3. 護髮的目的 4. 護髮的操作技巧介紹		9	
吹風機的基本知識	1. 吹風機與風口角度 2. 吹風機與吹風梳的接法 3. 直吹內彎的分區與技巧介紹		9	
編髮的基本知識	1. 編髮基本型 2. 編髮注意事項		9	
基本縫紉的知識	1. 布料色彩與質感 2. 裁剪、縫製用具 3. 整燙用具及其他用具 4. 場地、設備之相關安全規定		6	

縫紉與生活的基本知識	1. 基礎手縫與家庭生活的應用 2. 基礎車縫與家庭的應用	9	
基礎手縫知識	1. 穿線打結技法 2. 平針縫技法 3. 回針縫技法 4. 毛邊縫技法 5. 縫鈕扣技法	9	
基礎手縫在生活的應用	1. 裁剪裁片技法 2. 基本手縫紉縫合布片 3. 實作練習(例如香包、杯墊)	9	
基礎車縫的知識	1. 電源開關 2. 縫紉機各部位的名稱及功能 3. 平車操作(裝車線、捲底線、裝梭子梭殼、引出下線) 4. 認識車縫技法(直線、轉角、曲線)	9	
基礎車縫在生活的應用	1. 裁剪裁片技法 2. 按記號線車縫技法 3. 塞入棉花或裝飾應用技巧 4. 正確整燙技法 5. 實作練習(例如手提袋、抱枕)	9	
基礎衣物檢修知識與技能	1. 衣物檢修知識 2. 衣物檢修與生活的應用	9	
服飾設計的簡易方式	1. 班級工作圍裙設計 2. 班級工作圍裙實作應用	9	
合 計		144	
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家政技能的學習狀況，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. 多媒體示範教材 2. 本校職業教室相關器材		
教學注意事項	一、教材編選 1. 職業學校群科課程綱要-家政群 2. 參考職業學校美髮I(龍騰文化出版) 3. 萬能縫紉機功能活用示。臺北市：仕女巧藝。 4. 家政教科書(第1、2冊)高職部。臺北啟智學校。 5. 家政教學活動設計(第1、2冊)高職部。臺北啟智學校。 6. 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。 7. 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。 8. 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。 9. 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，苡蔓譯。新北市：雅書堂文化，2013。 二、教學方法 1. 口述、討論、體驗、實作、多媒體教學、職場觀摩。 2. 依據學生之學習特性與個別差異，可彈性調整課程大綱之內容與學習時數，運用簡化、減量、分解、替代、重組等方式，決定適合之學習內容。		

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	產品包裝販售概論		
	英文名稱	Introduction to product packaging and selling practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	6	6		
	第一學年	第一學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、介紹商業應有的基本常識。二、說明學習包裝、標示及銷售應具備之能力。三、訓練學生養成良好的商業禮儀。四、示範並指導門市服務基本流程。五、訓練學生培養正確安全知識及積極敬業態度。			
議題融入	餐飲服務科：生涯規劃 法治 品德 綜合職能科：生涯規劃 法治 品德			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
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	融入法治教育及生涯規劃教育議題
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	融入法治教育教育議題
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. 量販店與百貨公司的型態 4. 專賣店的型態 5. 無店面經營型態	6	
商業經營的型態-其他型態		1. 製造業的型態 2. 批發商的型態	4	
商業基本技能-商品的廣告		1. 廣告的功效 2. 廣告多媒體的介紹	2	
櫃台的工作		2. 櫃台的工作介紹 2. 商品條碼的介紹	6	
收銀機的作業		1. 收銀機的操作 2. 開立發票或收據	6	
食品包裝技巧簡介		1. 包裝技能介紹 2. 基本包裝工具簡介與應用	7	
食品包裝技巧練習		1. 基礎包裝練習 2. 進階包裝練習	7	
裝配代工包裝技巧簡介		1. 裝配代工產品簡介 2. 裝配代工包裝基本工具簡介與應用	7	
裝配代工包裝技巧練習		1. 包裝基本技巧練習 2. 應用設備與工具包裝練習	7	
農產品包裝技巧簡介		1. 各類農產品簡介 2. 農產品包裝材料與工具簡介	7	

農產品包裝技巧練習	1. 基本包裝練習 2. 進階包裝練習	7	
促銷實務- 商品的推銷	1. 消費需求 2. 推銷技巧的運用 3. 推銷技巧的運用	7	
促銷實務- 商品的促銷	1. 促銷的功能 2. 常見的促銷方式介紹 3. 促銷方式的組合與運用	7	
商業禮儀- 櫃台服務人員應有的禮儀	1. 服務的項目及要領 2. 學習應有的儀態 3. 接待客人的禮儀 4. 學習應對的禮儀 5. 電話禮儀的練習	7	融入品德教育議題
商店門市清潔的工作實務流程	1. 門市清潔維護處理 2. 地板清潔作業 3. 玻璃清潔作業 4. 門市清潔工作實作練習	7	
門市環境及安全衛生作業	1. 門市環境設備安全管理 2. 門市環境商品安全管理	4	
合 計		108	
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	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，如產品包裝、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	(一)教材編選 1. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。 2. 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)。 3. 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) 4. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教材或學習單。 5. 蒐集產品包裝之相關圖片、資訊等作為輔助教材。(二)教學方法 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。		

## (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

科目名稱	中文名稱	農產品加工實務		
	英文名稱	Agricultural product processing practice		
師資來源	外聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、介紹農產品加工之製作方法和原理。二、提供正確使用農產品加工相關設備與工具之方法。三、示範農產品加工之基本技能。四、說明工廠安全及衛生之重要性。			
議題融入	餐飲服務科: 安全 環境 綜合職能科: 安全 海洋			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
農產品加工基本認識		1. 農產品加工品與飲食型 (1) 農產品加工的範圍與種類 (2) 農產品加工品在飲食方面的應用 2. 農產加工的原理與方法 (1) 農產加工的原理 (2) 農產加工的方法 3. 安全與衛生 (1) 農產品加工的安全規定 (2) 農產品加工的衛生要求	8	融入環境教育及安全教育議題
蔬果加工-環保清潔劑的基本認識		1. 環保清潔劑之種類及其對環境之影響 2. 器具與設備的介紹 3. 配方計算與調配 4. 加工成品包裝與保存	4	融入環境教育及安全教育議題
蔬果加工-環保清潔劑實做		1. 檸檬精油環保清潔劑的製作 2. 柳橙精油環保清潔劑的製作 3. 其他類環保清潔劑的製作	8	
蔬果加工-果醬類製作基本認識		1. 果醬種類之認識 2. 器具與設備 3. 配方計算與調配 4. 加工成品包裝與保存	4	
蔬果加工-果醬類製作實做		1. 鳳梨果醬的製作 2. 桑葚果醬的製作 3. 洛神花果醬的製作 (四)其他類果醬	8	
蔬果加工-果汁製作基本認識		1. 果汁種類之認識 2. 器具與設備 3. 製作原理與流程 4. 加工成品包裝與保存	4	
蔬果加工-果汁製作實作		1. 果汁的萃取方式 2. 果汁飲料的調製 3. 果汁冰品的製作	8	



蔬果加工-酵素製作基本認識	1. 酵素種類之認識 2. 器具與設備 3. 製作原理與流程 (四)加工成品包裝與保存	4	
蔬果加工-酵素製作實作	1. 柑橘類酵素的製作 2. 梅子類酵素的製作 3. 其他類酵素的製作	8	
蔬果加工-醃製品製作基本認識	1. 醃製品種類之認識 2. 器具與設備介紹 3. 配方計算與調配 4. 加工成品包裝與保存	4	
蔬果加工-醃製品製作實作	1. 葉菜類醃製品的種類 2. 果菜類醃製品的種類 3. 根莖類醃製品的種類	8	
香草加工-手工皂基本認識	1. 手工皂種類之認識 2. 器具與設備 3. 製作原理與流程 4. 加工成品包裝與保存	4	
香草加工-手工皂製作實作	1. 冷製法與熱製法的實作 2. 再生法的實作 3. 融化在製法的實作	8	
香草加工-精油製品基本認識	1. 精油製品種類之認識 2. 器具與設備的介紹 3. 製作原理與流程 4. 加工成品包裝與保存	8	
香草加工-精油製品製作實作	1. 簡易香草精油的製作 2. 天然防蚊精油製品的製作	4	
穀類加工—西式麵食種類與設備認識	1. 西式麵食種類之認識 2. 製作器具與設備之應用 3. 秤量器具與設備的選擇與使用	4	
穀類加工—西式麵食基本認識	1. 麵包類的特性與製作原理 2. 蛋糕類類的特性與製作原理 3. 小西點類的特性與製作原理	8	
穀類加工-吐司製作實作	1. 山形吐司麵包的製作 2. 圓頂奶油吐司麵包的製作 3. 圓頂葡萄乾吐司的製作	4	
穀類加工-甜麵包製作實作	1. 布丁甜麵包的製作 2. 紅豆甜麵包的製作 3. 奶酥甜麵包的製作	8	
穀類加工-蛋糕與小西點製作實作	1. 麵糊類蛋糕的製作 2. 乳沫類蛋糕的製作 3. 戚風類蛋糕的製作 4. 手工餅乾的製作 5. 奶油空心餅的製作 6. 布丁類的製作 7. 派類的製作	8	
穀類加工-中式麵點基本認識	1. 中式麵食種類之認識 2. 製作器具與設備之應用 3. 秤量器具與設備的選擇與使用	4	
穀類加工-簡易中式麵點製作實作	1. 餃類的製作 2. 麵條的製作 3. 麵餅類的製作(蔥油餅、燒餅、餡餅…等)	8	
穀類加工-簡易中式糕點製作實作	1. 糕餅類的製作(鳳梨酥、蛋黃酥、蘿蔔糕…等) 2. 饅頭類的製作 3. 其他類	8	
合計		144	

學習評量 (評量方式)	1. 認知方面：可彈性運用筆試或口試，評量學生對於農產品加工基礎知識的瞭解。 2. 技能方面：採觀察與實作的方式，評量學生農產品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。
教學資源	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-勞動部勞動力發展署技能檢定中心全球資訊網 <a href="http://www.labor.gov.tw/">http://www.labor.gov.tw/</a> 4. 本校農藝場及農產品加工相關設備與工具。
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。 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：1. 講述教學法、分組教學、練習(實作)教學法、協同教學等。 2. 各單元可視學生學習特質與學習情形，在總學習時數不變之前提下，彈性調整單元教學內容與單元學習時數。 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。

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	汽車美容實務		
	英文名稱	Auto Detailing practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：基礎車輛清潔概論			
教學目標 (教學重點)	一、介紹汽車各部位名稱。二、說明汽車美容工場的配置及操作安全。三、訓練學生具備汽車內外部清潔美容的基本能力。四、訓練學生勝任汽車美容助手的工作。			
議題融入	餐飲服務科：安全 環境 綜合職能科：安全 海洋			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
教學準備		1. 本學期教學大綱簡介 2. 起點行為評估	3	
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	融入安全教育議題
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	
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	
汽車美容與材料		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 3. 清潔劑對環境之影響	6	融入環境教育議題
汽車美容基礎工具的使用		1. 高壓洗車機的使用 2. 吸塵器的使用 3. 泡沫機的使用	9	
車輛外部清潔維護-車身鈹件		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	9	
車輛外部清潔維護-輪胎		1. 輪弧內之泥土清洗 2. 鋼圈清洗與保養 3. 輪胎清洗與保養(擦輪胎油)	9	
車輛外部清潔維護-環車與玻璃		1. 車輛擦乾、門邊擦拭 2. 電鍍飾品清潔與保養 3. 全車玻璃清潔 4. 玻璃油膜處理	9	

車輛內部保養的流程	1. 門飾板及儀表板清潔上蠟 2. 絨布椅保養 3. 皮椅上蠟保養 4. 車廂內裝皮革保養	9	
車輛內部清潔的流程	1. 頂蓬清潔 2. 後車箱蒸氣清洗處理 3. 椅套拆裝及更換 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	
汽車美容進階工具的使用	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	
手工打蠟的流程	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	
機器打蠟的流程	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	6	
合 計		108	
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	一、教材編選 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。二、教學方法 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 11-2-3-3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	包裝工具應用實務		
	英文名稱	Practice of using packaging tool		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、介紹產品包裝基本工具與設備之名稱、使用時機與使用方法。二、培養學生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、訓練學生熟練各種產品包裝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、組裝與包裝之工作能力。			
議題融入	餐飲服務科：安全 環境 綜合職能科：安全 海洋			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
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	8	融入安全教育議題
包裝與組裝基本常見工具認識		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)	8	
包裝與組裝塗裝工具認識		1. 基本塗裝工具認識(例如: 塗料與刷子等) 2. 手工具正確使用方式及安全注意事項 3. 工具箱的清潔與維護	8	
基本手工具工具操作		1. 生活常見手工具的操作(例如: 起子、鉗子、鐵鎚等) 2. 木工與金工常見手工具的操作(例如: 手搖鑽、電鑽、鋸子、銼刀、砂紙等)	8	融入安全教育議題
尺規工具操作		1. 量度與劃線(例如: 直尺、捲尺、圓規等) 2. 基本手工塗刷 3. 手工具的保養與維護	8	
包裝基本手工具和材料之認識		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. 手工具正確使用方式及安全注意事項	8	
包裝機具設備之認識		1. 秤重機具的認識(例如: 電子磅秤、機械磅秤等)	8	

	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		
包裝基本手工具之操作	1. 切割類手工具的操作(例如:剪刀、刀片、裁刀等) 2. 裝釘類手工具的操作(例如:釘書機、黏著膠、膠帶、膠台等) 3. 打包類手工具的操作(例如:裝入紙袋、裝入塑膠袋、裝入箱子等) 4. 手工具的保養與維護	9	
包裝機具設備之操作	1. 秤重機具的操作 2. 封口機具的操作	8	
包裝機具設備保養與維護	1. 打包機具的操作 2. 機具設備的保養與維護	8	
工具與設備在食品包裝上之應用	1. 食品包裝產品介紹 2. 食品包裝代工生產流程簡介 3. 食品包裝代工工具與設備應用技巧介紹 4. 實務操作 5. 過度包裝及對環境之影響	9	融入環境教育議題
工具與設備在代工包裝上之應用	1. 代工包裝產品介紹 2. 代工包裝代工生產流程簡介 3. 代工包裝代工工具與設備應用技巧介紹 4. 實務操作	9	
工具與設備在農產品包裝上之應用	1. 農產品包裝產品介紹 2. 農產品包裝代工生產流程簡介 3. 農產品包裝代工工具與設備應用技巧介紹 4. 實務操作 5. 過度包裝及對環境之影響	9	融入環境教育議題
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	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。		
教學資源	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。		
教學注意事項	一、教材編選 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 <a href="http://www.mywood.com.tw/">http://www.mywood.com.tw/</a> 。 6. 自編教材與學習輔具 7. 其他相關資料 二、教學方法 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。		

表 11-2-3-4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			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力、品格素養能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	2	2		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、強化學生之課程與應用統整能力。二、培養學生團隊合作分工之能力。三、建立學生成果展示與口語表達之能力。四、提升學生問題解決及與實務整合之能力。			
議題融入	餐飲服務科：生涯規劃 綜合職能科：生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
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 融入生涯規劃教育議題
專題實作		1. 資料的蒐集方式 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
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
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 融入生涯規劃教育議題
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
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	
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。			

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	衣物清潔整理實務		
	英文名稱	Clothing cleaning and finishing practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、介紹衣物的質料與顏色。二、說明各種洗潔劑的特性與功能。三、指導學生洗衣設備之基本操作與洗衣流程。四、指導學生衣物與布巾品收整之基本流程。五、訓練學生培養正確的服務態度及職業道德。			
議題融入	餐飲服務科: 安全 性別平等 綜合職能科: 安全 性別平等			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
衛生與安全		1. 洗衣設備使用安全注意事項 2. 燙衣設備使用安全注意事項 3. 相關用具使用安全注意事項 4. 工作環境安全與衛生注意事項	4	融入安全教育議題
手洗技能		1. 手洗工具認識與應用 2. 各類洗劑認識與應用 3. 大件衣物手洗技能 4. 小型衣物手洗技能 5. 貼身衣物手洗技能	8	
家用洗衣機認識與操作		1. 家用洗衣機款式認識及家人工作分配 2. 家用洗衣機的按鈕與功能 3. 家用洗衣設備正確使用方式及安全注意事項 4. 家用洗衣機操作流程認識	6	融入性別平等教育議題
家用洗衣機設備清潔與保養		1. 不同布料的清洗 2. 洗烘衣機操做 3. 洗衣設備的清潔與基本保養維護	8	
營業用洗衣機認識與操作		1. 營業用洗衣機的按鈕與功能 2. 營業用洗衣設備正確使用方式及安全注意事項 3. 家用洗衣機操作流程認識	6	
營業用洗衣機清潔與保養		1. 不同布料的清洗 2. 營業用洗烘衣機操做 3. 營業用洗衣設備的清潔與基本保養維護	8	
晾晒衣物的流程		1. 晒衣流程認識(收集、分類、整理、上架、收取) 2. 晒衣場的配置與設備認識 3. 晒衣安全注意事項 4. 晒衣流程實作練習	8	
整燙衣物的流程		1. 家用整燙設備認識與應用 2. 營業用整燙設備認識	8	



	3. 衣物整燙方法認識與運用 4. 布巾品整燙方法認識與運用		
衣物整理與收納	1. 衣物分類的流程 2. 衣物折疊與收藏的流程 3. 衣物包裝的流程	8	
布巾品整理與收納	1. 布巾品分類的流程 2. 布巾品折疊與收藏的流程 3. 布巾品包裝的流程	8	
合 計		72	
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. 本校洗衣工教室相關器材與設備。		
教學注意事項	一、教材編選 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。蒐集洗衣業之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 二、教學方法 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	產品包裝實習		
	英文名稱	Products packaging internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：產品包裝販售實務			
教學目標 (教學重點)	一、加強產品包裝職業技能的實作。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。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 綜合職能科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	8	融入品德教育議題
職場實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 主要工作內容及注意事項 3. 職場生活場域與行進動線 4. 職場負責人及單位主管的認識與互動 5. 各單位或部門的名稱 6. 實習職場工作夥伴和指導員的認識	8	融入防災教育議題
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作與衛生安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌 3. 職場的危險區域 4. 工作場所的逃生設備	8	融入安全教育議題

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 工作場所的安全規定</li> <li>6. 危險物品的使用須知</li> <li>7. 良好衛生習慣的培養</li> <li>8. 工作場所的衛生法令</li> <li>9. 疾病與工作場所衛生全的關係</li> <li>10. 職業病的防治</li> </ol>		
基礎包裝技能訓練-分類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 材質的分類</li> <li>2. 顏色的分類</li> <li>3. 重量的分類</li> <li>4. 形狀的分類</li> <li>5. 客製化的分類</li> </ol>	8	
基礎包裝技能訓練-數量確認	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 磅秤確定數量的流程</li> <li>2. 數數確定數量的流程</li> <li>3. 各式輔具確定數量的流程</li> </ol>	8	
基礎包裝技能訓練-產品包裝	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依包裝條件數量入袋(箱)的流程</li> <li>2. 黏貼的方式</li> <li>3. 組合的方式</li> <li>4. 裝訂的方式</li> <li>5. 封口的的方式</li> <li>6. 大宗成品包裝的方式</li> </ol>	8	
基本工具的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 剪刀的使用方式</li> <li>2. 美工刀的使用方式</li> <li>3. 窄版膠帶台的運用</li> <li>4. 寬版膠帶之運用</li> <li>5. 釘書機之運用</li> <li>6. 機械式磅秤之運用</li> <li>7. 電子式磅秤之運用</li> <li>8. 其他相關工具之運用</li> </ol>	8	
封口機的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 封口機各部位名稱與功能</li> <li>2. 產品包裝條件設定的相關功能(溫度、封口寬度、深度)</li> <li>3. 各類封口機的操作(手壓式、腳踏式、輸送帶式)</li> <li>4. 基礎維護與故障排除的方式</li> </ol>	8	
大型捆綁包裝機的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大型網綁機各部位名稱與功能</li> <li>2. 產品包裝條件設定的相關功能</li> <li>3. 網綁機的操作</li> <li>4. 基礎維護與故障排除的方式</li> </ol>	8	
化工類產品包裝生產線的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 化工類產品與包裝條件簡介</li> <li>2. 生產線各部工作簡介</li> <li>3. 生產線各部試作與調整</li> <li>4. 產品拆封與分類的方式</li> <li>5. 包裝資材拆封與分類的方式</li> <li>6. 包裝工具與設備之準備與調整的方式</li> <li>7. 產品組裝與包裝的方式</li> <li>8. 品管與檢查的方式</li> <li>9. 裝箱與定位的方式</li> </ol>	8	
皮革類產品包裝生產線的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 皮革類產品與包裝條件簡介</li> <li>2. 生產線各部工作簡介</li> <li>3. 生產線各部試作與調整</li> <li>4. 產品拆封與分類的方式</li> <li>5. 包裝資材拆封與分類的方式</li> <li>6. 包裝工具與設備之準備與調整的方式</li> <li>7. 產品組裝與包裝的方式</li> <li>8. 品管與檢查的方式</li> <li>9. 裝箱並搬運至儲存場的流程</li> </ol>	8	
螺絲五金類產品包裝生產線的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 螺絲五金類產品與包裝條件簡介</li> <li>2. 生產線各部工作簡介</li> <li>3. 生產線各部試作與調整的方式</li> </ol>	8	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 產品拆封與分類的方式</li> <li>5. 包裝資材拆封與分類的方式</li> <li>6. 包裝工具與設備之準備與調整的方式</li> <li>7. 產品組裝與包裝的方式</li> <li>8. 品管與檢查的方式</li> <li>9. 裝箱並搬運至儲存區的流程</li> </ol>		
生活五金類產品包裝生產線的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生活五金類產品與包裝條件簡介</li> <li>2. 生產線各部工作簡介</li> <li>3. 生產線各部試作與調整的方式</li> <li>4. 產品拆封與分類的方式</li> <li>5. 包裝資材拆封與分類的方式</li> <li>6. 包裝工具與設備之準備與調整的方式</li> <li>7. 產品組裝與包裝的方式</li> <li>8. 品管與檢查的方式</li> <li>9. 裝箱並搬運至台車的流程</li> </ol>	8	
玩具類產品包裝生產線的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 玩具類產品與包裝條件簡介</li> <li>2. 生產線各部工作簡介</li> <li>3. 生產線各部試作與調整的方式</li> <li>4. 產品拆封與分類的方式</li> <li>5. 包裝資材拆封與分類的方式</li> <li>6. 包裝工具與設備之準備與調整的方式</li> <li>7. 產品組裝與包裝的方式</li> <li>8. 品管與檢查的方式</li> <li>9. 裝箱並搬運至台車的流程</li> </ol>	8	
農業(食品)類產品包裝生產線的操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 農業(食品)類產品與包裝條件簡介</li> <li>2. 生產線各部工作簡介</li> <li>3. 生產線各部試作與調整的方式</li> <li>4. 產品拆封與分類的方式</li> <li>5. 包裝資材拆封與分類的方式</li> <li>6. 包裝工具與設備之準備與調整的方式</li> <li>7. 產品組裝與包裝的方式</li> <li>8. 品管與檢查的方式</li> <li>9. 裝箱並搬運至台車的流程</li> </ol>	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 4. 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。		
教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。 2. 多媒體教學。 3. 實習職場參訪與實作。 4. 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。 5. 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。 6. 校外職場之實習請總務處派車接送進行實習課程之師生。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要。 2. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。 二、教學方法 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。		

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	嘉義美食製備實習		
	英文名稱	Chiayi' s food making internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力、生活管理能力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標 (教學重點)	一、介紹嘉義當地美食的種類與製作方式。二、加強食物製備職業技能的實作。三、涵養學生建立正確的職業態度。四、培養職業生活適應能力。五、強化學生向他人介紹當地美食之能力。六、增進學生相關食物製備能力之就業準備。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	8	融入品德教育議題
職場實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 主要工作內容及注意事項 3. 職場生活場域與行進動線 4. 職場所在的地點	8	融入防災教育議題
職場人事		1. 職場負責人及單位主管的認識與互動 2. 各單位或部門的名稱 3. 實習職場工作夥伴和指導員的認識	8	
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌	8	融入安全教育議題

	3. 職場的危險區域 4. 工作場所的逃生設備 5. 工作場所的安全規定 6. 危險物品使用須知		
衛生安全	1. 良好衛生習慣的培養 2. 工作場所的衛生法令 3. 疾病與工作場所衛生全的關係 4. 職業病的防治	8	融入安全教育議題
餐點製作工具與設備基本認識	1. 基本設備的認識與使用 2. 基本器具的認識與使用 3. 秤量工具設備、器具的選擇與使用	8	
食物的選購流程	1. 五穀及澱粉質根莖的種類 2. 油脂的種類 3. 魚、肉、蛋、奶、豆類的種類 4. 蔬果的種類 5. 加工食品的種類	8	
食物的處理流程	1. 乾燥法的方式（自然乾燥法、人工乾燥法） 2. 冷藏法的方式 3. 冷凍法的方式 4. 罐製法的方式 5. 醃漬法的方式（鹽漬、調味漬、糖漬） 6. 燻製法的方式 7. 藥品保存的方式	8	
嘉義特色美食介紹	1. 當地美食的種類 2. 當地美食的緣起 3. 當地知名美食店面的地點 4. 當地美食的介紹詞	8	
方塊酥的製作	1. 方塊酥的原物料的選購選擇 2. 麵糰搓揉的技巧 3. 油皮包餡的技巧 4. 方塊酥的製作流程	8	
蛋捲的製作	1. 蛋捲的原物料的選購選擇 2. 蛋液製作的方式 3. 蛋捲塑型的技巧 4. 蛋捲的製作原則	8	
豆漿豆花的製作	1. 豆漿豆花原物料的選購選擇 2. 豆漿的製作流程 3. 豆花的製作流程	8	
涼麵的製作	1. 麵條的選購原則 2. 醬汁調配的方式 3. 小黃瓜的選購原則 4. 小黃瓜的切絲技法實作 3. 涼麵的製作流程	8	
火雞肉飯的製作	1. 火雞肉的選購選擇 2. 火雞肉切片技法實作 3. 火雞肉切絲技法實作 4. 醬汁調配的方式 5. 洗米及煮米的要領 6. 火雞肉飯的製作流程	8	
砂鍋魚頭的製作	1. 魚頭的選購原則 2. 魚頭的保存 3. 青菜及配料的選購原則 4. 青菜及配料的保存 5. 魚頭的處理方式 6. 青菜及配料的處理方式 7. 湯汁的調配方式 8. 砂鍋魚頭的製作製作流程	8	
合計		144	

學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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。
教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。 2. 多媒體教學。 3. 實習職場參訪與實作。 4. 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。 2. 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。
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。 2. 食品群科課程綱要課綱。 3. 農業群科課程綱要課綱。 二、教學方法 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。 5. 依據學生之學習特性與個別差異，可彈性調整課程大綱之內容與學習時數，運用簡化、減量、分解、替代、重組等方式，決定適合之學習內容。

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	餐點製作實習		
	英文名稱	Meal making internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、介紹餐點製作方法和原理。二、示範並協助學生安全使用餐點製作之設備機具。三、示範並說明餐點製作之方法。四、說明工廠安全及食品衛生之重要性。五、增進學生相關餐點製作能力之就業準備。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 綜合職能科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	6	融入品德教育議題
職場實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 主要工作內容及注意事項 3. 職場生活場域與行進動線 4. 職場所在的地點	6	融入防災教育議題
職場人事		1. 職場負責人及單位主管的認識與互動 2. 各單位或部門的名稱 3. 實習職場工作夥伴和指導員的認識	6	
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌	8	融入安全教育議題



	3. 職場的危險區域 4. 工作場所的逃生設備 5. 工作場所的安全規定 6. 危險物品使用須知		
衛生安全	1. 良好衛生習慣的培養 2. 工作場所的衛生法令 3. 疾病與工作場所衛生全的關係 4. 職業病的防治	8	融入安全教育議題
餐點製作工具與設備基本認識	1. 基本設備的認識與使用 2. 基本器具的認識與使用 3. 秤量工具設備、器具的選擇與使用	8	
食物的選購流程	1. 五穀及澱粉質根莖的種類 2. 油脂的種類 3. 魚、肉、蛋、奶、豆類的種類 4. 蔬果的種類 5. 加工食品的種類	6	
食物的處理流程	1. 食物的清潔與洗滌 2. 食物的切割（切段、切塊、切厚片、切條、切丁、切薄片、切絲、切末、切茸、切花） 3. 食品安全衛生（食品的因素、食物中毒的認識與預防、健康與食物的關係）	8	
食物的儲存流程	1. 乾燥法的方式（自然乾燥法、人工乾燥法） 2. 冷藏法的方式 3. 冷凍法的方式 4. 罐製法的方式 5. 醃漬法的方式（鹽漬、調味漬、糖漬） 6. 燻製法的方式 7. 藥品保存的方式	8	
家常菜製作-簡易餐點	1. 煮：煮飯、煮麵、濃湯、清湯 2. 川：川青菜、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	8	
家常菜製作-進階餐點	1. 炒：炒飯、炒麵、炒蛋 2. 爆：醬爆雞丁、油爆蝦、蔥爆肉 3. 煎：煎蛋餅、煎蘿蔔糕、煎荷包蛋	8	
水果類的基礎加工	1. 果汁類加工品的製作 2. 酵素類加工品的製作 3. 乾燥類加工品的製作	8	
醃製類與其他水果類加工	4. 醃製類加工品的製作 5. 其他水果加工品的製作 6. 各類加工品的保存	8	
根莖葉菜類加工	1. 醃製類加工品的製作 2. 乾燥類加工品的製作 3. 熟食類加工品的製作 4. 其他類加工品的製作 5. 各類加工品的保存	8	
基礎中式麵點製作	1. 基本麵點製作與烹調法 2. 麵類的製作 3. 餃類的製作	8	
進階中式麵點製作	1. 蔥油餅的製作 2. 餡餅的製作 3. 抓餅的製作	8	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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。
教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。 2. 多媒體教學。 3. 實習職場參訪與實作。 4. 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。 5. 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。
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。 2. 食品群科課程綱要課綱。 3. 農業群科課程綱要課綱。 二、教學方法 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。 5. 依據學生之學習特性與個別差異，可彈性調整課程大綱之內容與學習時數，運用簡化、減量、分解、替代、重組等方式，決定適合之學習內容。

表 11-2-3-9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	農園藝實習		
	英文名稱	Agricultural and gardening functional internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：農園藝種植維護實作			
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、培養學生職業生活適應能力。四、增進學生相關農園藝施作能力之就業準備。			
議題融入	綜合職能科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	4	融入品德教育議題
職場實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 硬體設備的介紹 2. 職場負責人及單位主管的認識與互動 3. 職場的動線介紹 4. 職場的生活場域(盥洗、廁所、用餐、飲水…等) 5. 鄰近職場之社區資源	8	融入防災教育議題
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能-溝通能力		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作與衛生安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌 3. 職場的危險區域 4. 工作場所的逃生設備	8	融入安全教育議題

	5. 工作場所的安全規定 6. 危險物品使用須知 7. 良好衛生習慣的培養 8. 工作場所的衛生法令 9. 疾病與工作場所衛生全的關係 10. 職業病的防治		
整地的介紹與施作	1. 作畦的方式 2. 除草的方式 3. 中耕培土的方式	8	
土質改良的介紹與施作	1. 基肥的施做 2. 灌溉渠道挖設的方式	8	
灌溉的介紹與施作	1. 灌溉要領 2. 手工澆水的方式 3. 自動灑水系統架設與操作 4. 各式灑水噴頭裝設與操作	8	
施肥的介紹與施作	1. 施肥要領 2. 手工施肥的方式 3. 背負式施肥桶操作 4. 電動式噴灑機操作	8	
採收的介紹與施作	1. 各類作物採收要領與操作 2. 電動採收機之基本操作 3. 殘株的方式處理與再利用(粉碎、肥料製作等)	8	
育苗與栽種的介紹與施作	1. 葉菜類作物育苗與栽種的方式 2. 根莖類作物育苗與栽種的方式 3. 穀類作物育苗與栽種的方式 4. 花卉育苗與栽種的方式 5. 果樹育苗與栽種的方式 6. 其他類園藝作物育苗與栽種育苗的方式	9	
農場整理的介紹與施作	1. 田間的管理方式 2. 工具室的管理方式 3. 資源分類與再利用的方式 4. 各類設施架設與維護 5. 灌溉系統的維護	8	
農機使用的介紹與施作	1. 中耕機基礎操作 2. 粉碎機基礎操作 3. 電動式割草機操作 4. 電動式噴灑器操作 5. 手壓式噴桶操作 6. 農業機具基本故障排除與維護	8	
病蟲害的防治	1. 各類防治資材的認識方式 2. 各類防治資材的調配方式 3. 防治資材的噴灑方式 4. 手工除蟲的方式 5. 病蟲害農作物修整	8	
根、莖、葉菜類加工的方式	1. 醃製加工的方式 2. 酵素萃取加工的方式 3. 乾燥加工的方式 4. 其他加工方式	9	
穀類加工的方式	1. 加工的種類 2. 加工的施作流程	9	
水果類加工的方式	1. 醃製加工的方式 2. 果皮精油萃取加工的方式 3. 乾燥加工的方式 4. 其他加工方式	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。3. 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。
教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。2. 多媒體教學。3. 實習職場參訪與實作。4. 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。5. 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。
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。2. 食品群科課程綱要課綱。3. 農業群科課程綱要課綱。 二、教學方法 1. 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。2. 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。3. 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。4. 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。

表 11-2-3-10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	裝配實習		
	英文名稱	Assembly intership		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告-校訂參考科目		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	有，科目：產品包裝販售實務			
教學目標 (教學重點)	一、培養組裝職業技能的實作能力。 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。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 綜合職能科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	8	融入品德教育議題
職場實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 主要工作內容及注意事項 3. 職場生活場域與行進動線 4. 職場所在的地點	8	融入防災教育議題
職場人事		1. 職場負責人及單位主管的認識與互動 2. 各單位或部門的名稱 3. 實習職場工作夥伴和指導員的認識	8	
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌 3. 職場的危險區域	8	融入安全教育議題

	4. 工作場所的逃生設備 5. 工作場所的安全規定 6. 危險物品使用須知		
衛生安全	1. 良好衛生習慣的培養 2. 工作場所的衛生法令 3. 疾病與工作場所衛生全的關係 4. 職業病的防治	8	融入安全教育議題
基礎分類技能	1. 材質的分類 2. 顏色的分類 3. 重量的分類 4. 形狀的分類 5. 客製化的分類	9	
數量確定技能	1. 磅秤確定數量的方式 2. 數數確定數量的方式 3. 各式輔具確定數量的方式	8	
基礎裝配技能	1. 黏貼的方式 2. 組合的方式 3. 裝訂的方式 4. 卡接的方式 5. 其他裝配方式	9	
基本工具與設備操作	1. 起子的使用方式 2. 剪刀、美工刀的使用方式 3. 膠帶台之運用的使用方式 4. 黏著素材的運用方式 5. 手動組裝工具之操作 6. 電動、氣動組裝設備之作 7. 其他相關輔助工具之運用	9	
化工類產品裝配生產線操作	1. 化工類產品組裝素材分類 2. 化工類產品組裝工具與設備之準備與調整 3. 化工類產品組裝 4. 品管與檢查	9	
皮革類產品裝配生產線操作	1. 皮革類產品組裝素材分類 2. 皮革類產品組裝工具與設備之準備與調整 3. 皮革類產品組裝 4. 品管與檢查。	9	
螺絲五金類產品裝配生產線操作	1. 螺絲五金類產品組裝素材分類 2. 螺絲五金類產品組裝工具與設備之準備與調整 3. 螺絲五金類產品組裝 4. 品管與檢查	9	
生活五金類產品裝配生產線操作	1. 生活五金類產品組裝素材分類 2. 生活五金類產品組裝工具與設備之準備與調整 3. 生活五金類產品組裝 4. 品管與檢查	9	
玩具類產品裝配生產線操作	1. 玩具類產品組裝素材分類 2. 玩具類產品組裝工具與設備之準備與調整 3. 玩具類產品組裝 4. 品管與檢查	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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。		
教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。 2. 多媒體教學。 3. 實習職場參訪與實作。 4. 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		

	<p>供訓練、學習輔具調整與職務再設計之建議。 5. 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。 6. 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>
<p>教學注意事項</p>	<p>一、教材編選 1. 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要。 2. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。 二、教學方法 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。 5. 依據學生之學習特性與個別差異，可彈性調整課程大綱之內容與學習時數，運用簡化、減量、分解、替代、重組等方式，決定適合之學習內容。</p>



表 11-2-3-11 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	農產品加工實習		
	英文名稱	Agricultural product processing internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	有，科目：農產品加工實務			
教學目標 (教學重點)	一、加強農產加工類職業技能的實作。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、增進學生相關農產品加工能力之就業準備。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 綜合職能科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	8	融入品德教育議題
職場實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 主要工作內容及注意事項 3. 職場生活場域與行進動線 4. 職場所在的地點	8	融入防災教育議題
職場人事		1. 職場負責人及單位主管的認識與互動 2. 各單位或部門的名稱 3. 實習職場工作夥伴和指導員的認識	8	
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌 3. 職場的危險區域	8	融入安全教育議題

	4. 工作場所的逃生設備 5. 工作場所的安全規定 6. 危險物品使用須知		
衛生安全	1. 良好衛生習慣的培養 2. 工作場所的衛生法令 3. 疾病與工作場所衛生全的關係 4. 職業病的防治	8	融入安全教育議題
整地的技巧與施作流程	1. 作畦的流程 2. 除草的流程 3. 中耕培土的流程 4. 施肥的流程 5. 灌溉的流程	8	
病蟲害防治的要領	1. 各類防治資材的認識 2. 各類防治資材的調配 3. 防治資材的噴灑流程 4. 手工除蟲的施作流程 5. 病蟲害農作物修整	8	
作物維的技巧與施作流程	1. 花卉的修剪流程 2. 果樹的修剪流程 3. 觀賞類作物的修剪流程 4. 基本嫁接法的流程 5. 作物移株(換盆)的流程	8	
作物採收的技巧與施作流程	1. 各類作物採收要認識領與操作 2. 電動採收設備之基本操作 3. 殘株處理與再利用(粉碎、肥料製作等)的方式	8	
農產品包裝與販售	1. 農產品等級分類 2. 各式農產品包裝與儲存 3. 農產品的販售技巧	8	
基礎中式麵點製作	1. 基本麵點(麵類、餃類、包子、蔥油餅、餡餅、抓餅等)材料準備與調配 2. 基本麵點的製作 3. 基本麵點的烹調 4. 各類用具清潔與維護	8	
西式麵包製作	1. 吐司的製作 2. 甜麵包的製作 3. 其他類麵包的製作 4. 各類用具清潔與維護	8	
西式蛋糕與餅乾製作	1. 基本蛋糕體的製作 2. 基本蛋糕的裝飾 3. 小西點的製作 4. 各類用具清潔與維護	8	
水果類加工技能	1. 果汁類加工品的製作 2. 酵素類加工品的製作(環保清潔劑製作) 3. 乾燥類加工品的製作 4. 醃製類加工品的製作 5. 其他水果加工品的製作 6. 各類加工品之保存 7. 用具清潔與維護	8	
根莖葉菜類加工技能	1. 醃製類加工品的製作 2. 乾燥類加工品的製作 3. 熟食類加工品的製作 5. 其他類加工品的製作 6. 各類加工品之保存 7. 用具清潔與維護	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。3. 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。
教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。2. 多媒體教學。3. 實習職場參訪與實作。4. 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。5. 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。
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。2. 食品群科課程綱要課綱。3. 農業群科課程綱要課綱。 二、教學方法 1. 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。2. 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。3. 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。4. 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。5. 依據學生之學習特性與個別差異，可彈性調整課程大綱之內容與學習時數，運用簡化、減量、分解、替代、重組等方式，決定適合之學習內容。

表 11-2-3-12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	西點烘焙製作實習		
	英文名稱	Pastry backing internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、介紹西點烘焙之製作方法和原理。二、示範並訓練學生安全使用西點烘焙製作之設備機具。三、示範並說明習得西點烘焙製作之方法。四、說明工廠安全及食品衛生之重要性。五、增進學生相關西點烘焙製作能力之就業準備。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 綜合職能科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	6	融入品德教育議題
職場實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 主要工作內容及注意事項 3. 職場生活場域與行進動線 4. 職場所在的地點	6	融入防災教育議題
職場人事		1. 職場負責人及單位主管的認識與互動 2. 各單位或部門的名稱 3. 實習職場工作夥伴和指導員的認識	6	
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌	8	融入安全教育議題

	3. 職場的危險區域 4. 工作場所的逃生設備 5. 工作場所的安全規定 6. 危險物品使用須知		
衛生安全	1. 良好衛生習慣的培養 2. 工作場所的衛生法令 3. 疾病與工作場所衛生全的關係 4. 職業病的防治	8	融入安全教育議題
烘焙工具與設備基本認識	1. 烘焙設備的認識與使用 2. 烘焙器具的認識與使用 3. 秤量工具設備、器具的選擇與使用	8	
各式添加材料	1. 粉類的認識與應用 2. 糖類的認識與應用 3. 酵母的認識與應用 4. 其他添加物的認識與應用	6	
西式烘焙食品基本認識	1. 西式麵包的種類與特性 2. 西式餅乾的種類與特性 3. 西式蛋糕的種類與特性 4. 其他西式烘焙餐點的種類與特性	8	
基本吐司製作	1. 吐司製作原理與流程 2. 圓頂奶油吐司製作 3. 山形吐司製作	8	
包餡吐司製作	1. 圓頂葡萄乾吐司製作 2. 變化口味吐司之製作	8	
甜麵包製作	1. 甜麵包製作原理與流程 2. 餐包製作 3. 變化口味甜麵包製作	8	
包餡麵包製作	1. 布丁餡甜麵包製作 2. 紅豆餡甜麵包製作 3. 奶酥甜麵包製作	8	
基本蛋糕類製作	1. 蛋糕製作原理與流程 2. 麵糊類蛋糕製作 3. 乳沫類蛋糕	8	
特殊蛋糕類製作	4. 戚風類蛋糕製作 5. 變化口味蛋糕製作	8	
餅乾製作	1. 手工餅乾製作 2. 杏仁瓦片製作	8	
甜點製作	1. 奶油空心餅製作 2. 蒸烤布丁製作 3. 檸檬布丁派製作	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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。		
教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。 2. 多媒體教學。 3. 實習職場參訪與實作。 4. 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。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。 2. 食品群科課程綱要課綱。 3. 農業群科課程綱要課綱。 二、教學方法 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。 5. 依據學生之學習特性與個別差異，可彈性調整課程大綱之內容與學習時數，運用簡化、減量、分解、替代、重組等方式，決定適合之學習內容。

表 11-2-3-13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	家務處理實習		
	英文名稱	Housekeeping internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、人際互動能力、生活管理能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作			
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。五、增進學生相關家務處理能力之就業準備。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 綜合職能科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	8	融入品德教育議題
實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 主要工作內容及注意事項 3. 職場生活場域與行進動線 4. 職場所在的地點	8	融入防災教育議題
職場人事		1. 職場負責人及單位主管的認識與互動 2. 各單位或部門的名稱 3. 實習職場工作夥伴和指導員的認識	8	
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作與衛生安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌 3. 職場的危險區域	8	融入安全教育議題

	4. 工作場所的逃生設備 5. 工作場所的安全規定 6. 危險物品使用須知 7. 良好衛生習慣的培養 8. 工作場所的衛生法令 9. 疾病與工作場所衛生全的關係 10. 職業病的防治		
扇葉與濾網清潔與維護	1. 電扇之拆裝與清潔 2. 冷氣濾網之拆裝與清潔 3. 洗衣機濾網之拆裝與清潔	8	
家用電器清潔與維護	1. 空氣清淨機之拆裝與清潔 2. 吸塵器之拆裝與清潔 3. 其他電器之基本維護與清潔	8	
生活用品收納整理	1. 文具收納與整理 2. 工具收納與整理 3. 生活用品收納與整理(玩具、擺飾、家電)	8	
居家空間收納整理	1. 寢室收納與整理 2. 客廳收納與整理 3. 衛浴收納與整理	8	
食品收納整理	1. 調味料收納與整理 2. 食材收納與整理 3. 食品收納與整理	8	
冰箱收納與整理	1. 冷藏(凍)食物分類與包裝 2. 冷藏(凍)食物收納與整理 3. 冷藏(凍)食物之保鮮	8	
衣物清潔與整理	1. 小件衣物手洗 2. 機器的洗衣方式 3. 衣物摺疊、整熨與收納	8	
生活用品清潔與整理	1. 鞋子清潔與整理 2. 居家床務處理 3. 布巾品清潔與整理 4. 家具清潔與整理	8	
地板清潔的流程	1. 各種清潔劑之認識與使用 2. 地板清潔用具之認識與使用(掃把、拖把、吸塵器、地板刮刀、趕水器等) 3. 地板清潔流程認識與實作	8	
玻璃清潔的流程	1. 各種清潔劑之認識與使用 2. 玻璃清潔用具之認識與使用(抹布、報紙、玻璃刮刀等) 3. 地板清潔流程認識與實作。	8	
衛浴清潔的流程	1. 各種清潔劑之認識與使用 2. 玻璃清潔用具之認識與使用(馬桶刷、抹布、菜瓜布、刮水器等) 3. 衛浴清潔流程認識與實作	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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。		
教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。 2. 多媒體教學。 3. 實習職場參訪與實作。 4. 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。 5. 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。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要。 2. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程		



綱要。二、教學方法 1.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。 2.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。 3.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。 4.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。

表 11-2-3-14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	環境服務實習		
	英文名稱	Environmental services Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	職業工作能力、生活管理能力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實作			
教學目標 (教學重點)	一、加強清潔類職業技能的實作。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。五、增進學生相關環境服務能力之就業準備。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 綜合職能科：安全 防災 品德			
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		1. 工作常規 2. 成績考核的辦法 3. 請假的辦法 4. 實習的日程	8	融入品德教育議題
職場實習內容		1. 實習地點與場域 2. 所安置實習之部門 3. 實習主要工作內容 4. 職場的相關規定 5. 職場的組織架構 6. 各單位的名稱 7. 各單位的功能 8. 實習的角色與任務	8	融入防災教育議題
職場環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 主要工作內容及注意事項 3. 職場生活場域與行進動線 4. 職場所在的地點	8	融入防災教育議題
職場人事		1. 職場負責人及單位主管的認識與互動 2. 各單位或部門的名稱 3. 實習職場工作夥伴和指導員的認識	8	
交通能力訓練		1. 通勤的路線 2. 通勤路線上之各類公共運輸的種類 3. 交通能力的訓練 4. 交通安全的守則	8	
社會技能		1. 工作指示的認識 2. 傳達工作的指示 3. 個人工作狀況描述 4. 工作相關問題回應 5. 需求與尋求協助的表達方式 6. 工作相關之文件的解讀 7. 工作相關表格的應用 8. 穿著得體合宜的樣態 9. 表現合宜的互動禮儀	8	
工作與衛生安全		1. 機具設備使用的正確方式 2. 工作場所中的安全標誌 3. 職場的危險區域	8	

	4. 工作場所的逃生設備 5. 工作場所的安全規定 6. 危險物品使用須知 7. 良好衛生習慣的培養 8. 工作場所的衛生法令 9. 疾病與工作場所衛生全的關係 10. 職業病的防治		
簡易車輛清潔	1. 洗車工具與設備之認識與操作 2. 各類清潔劑之認識與使用 3. 洗車流程之介紹與操作	8	融入安全教育議題
車身外部清潔	1. 車身鈹件清潔的施作流程 2. 塑膠飾板清潔的施作流程 3. 玻璃與大燈清潔清潔的施作流程 4. 輪拱及其內部清潔的施作流程 5. 輪胎與輪圈清潔的施作流程 6. 環車擦乾清潔的施作流程	8	
車身內裝清潔	1. 地毯與地墊清潔的施作流程 2. 門內飾板與儲物空間清潔的施作流程 3. 儀錶板總成清潔的施作流程 4. 排檔桿、手剎車、各類開關清潔的施作流程 5. 行李箱清潔的施作流程 6. 頂蓬與室內燈清潔的施作流程	8	
汽車外部美容	1. 車身外部打蠟的施作流程 2. 輪胎上蠟的施作流程 3. 車身鐵屑、細紋處理的施作流程	8	
汽車內部美容	1. 車內蒸氣清潔與臭氧殺菌的施作流程 2. 內裝上蠟的施作流程 3. 引擎室清潔的施作流程	8	
汽車清潔與美容-電動工具之使用	1. 高壓沖洗水槍操作 2. 車用吸塵器操作 3. 高壓風槍操作 4. 大型洗車機之操作 5. 電(氣)動式打蠟機操作	8	
職場的清潔區域與流程	1. 地板的清潔流程 2. 玻璃的清潔流程 3. 浴廁的清潔流程	8	
清潔工具的整理與維護	1. 工具的分類與擺放 2. 工具的整理流程 3. 工具的使用與維護	8	
職場清潔工具之使用與維護	1. 各類手工具的使用方式 2. 電動工具的使用方式 3. 清潔推車的使用方式 4. 其他相關工具與設備維護	8	
資源回收的範疇	1. 資源垃圾之蒐集 2. 資源垃圾之種類與分類	8	
資源回收的工作流程	1. 資源垃圾之工作內容 2. 資源垃圾之工作流程與注意事項 3. 資源垃圾之定位與暫存 4. 資源回收工具之使用與維護	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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。		

教學資源	1. 高職階段各校網頁教學資源。 2. 多媒體教學。 3. 實習職場參訪與實作。 4. 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。 5. 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。
教學注意事項	一、教材編選 1. 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要。 2. 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要。 二、教學方法 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。 5. 依據學生之學習特性與個別差異，可彈性調整課程大綱之內容與學習時數，運用簡化、減量、分解、替代、重組等方式，決定適合之學習內容。

## (四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

## 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育(彈性)	
	英文名稱	Vocational Education	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	<p>一、 建構良好工作觀念，學習正確且實用的工作知識，輔以求職技巧，協助個人完成職業的準備。(一)工作紀律與工作責任感的表現。(二)學生進入職場前能事先了解產業相關資訊。(三)學生能自我探索興趣與就業能力，評估適合的就業方向。二、 培養職業所需之基本能力，增進個人工作表現，遵守工作守則與安全，提高意外災害應變能力。(一)工作習慣的養成及職場人際互動合作能力表現。(二)學習基礎的職場人際互動，以及職場工作中的協調、尊重互信和參與公共事務能力。(三)學習跨職種所需具備的基本安全相關能力，意外事故和危機狀況處理。三、 提升工作的調適能力，養成合群、負責的工作情操，增進職業生活的社會適應。(一)培養求職技巧與應用能力。(二)具備跨職業、跨植物階層的幾本工作能力。(三)具備獨立性、速度、專注、正確性、持久、科技應用、問題解決、創造與批判思考等能力。(四)培養工作情緒管理及挫折容忍受能力的表現。</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
工作態度	<ol style="list-style-type: none"> <li>我會負責任</li> <li>我會守紀律</li> <li>我有耐心</li> <li>我會勤快</li> <li>我會注意安全</li> <li>我很友善</li> <li>我會細心</li> <li>我有禮貌</li> <li>我會注意衛生</li> <li>我會誠實</li> </ol>	1	人權教育
工作相關法令與規章	<ol style="list-style-type: none"> <li>認識勞動基準法</li> <li>認識勞保</li> <li>認識身心障礙權益保障法</li> <li>認識就業服務法</li> <li>認識創業補助辦法</li> </ol>	1	人權教育
自我了解	<ol style="list-style-type: none"> <li>認識個人優勢</li> <li>認識個人生活與家庭需求</li> <li>如何選擇適當的交通路線</li> <li>從職業能力評估中了解自己</li> <li>從職業興趣量表評估了解自己</li> </ol>	1	生涯發展
工作篩選	<ol style="list-style-type: none"> <li>工作待遇的篩選</li> <li>工作類型的篩選</li> <li>工作環境的篩選</li> <li>工作時間的篩選</li> <li>工作保障的篩選</li> </ol>	1	生涯發展
就業市場	<ol style="list-style-type: none"> <li>從報紙廣告看就業市場</li> <li>從人力網站看就業市場</li> <li>居家環境就業市場評估</li> <li>認識身心障礙就業服務站</li> </ol>	1	資訊教育
良好的工作習慣	<ol style="list-style-type: none"> <li>正確的職場穿著</li> <li>工作場合的整潔</li> </ol>	1	家政教育

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 職場清潔用具的使用</li> <li>4. 職場上的自我衛生管理</li> <li>5. 正確的時間觀念</li> <li>6. 我會打卡</li> <li>7. 請假與曠職</li> </ol>		
工作流程	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工業類職場作業流程</li> <li>2. 農業類職場作業流程</li> <li>3. 家事類職場作業流程</li> <li>4. 服務類職場作業流程</li> </ol>	1	家政教育
工作進度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 個人工作進度的規劃</li> <li>2. 個人工作進度的紀錄與檢視</li> </ol>	1	資訊教育
工作場域安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作場域的安全規範</li> <li>2. 選用適合的安全防護設備</li> <li>3. 緊急災害處理流程與方式</li> <li>4. 職災受傷後續事宜（勞保理賠、訴訟）</li> <li>5. 上下班的交通安全</li> <li>6. 自我健康管理（員工健康檢查、自我檢核）</li> <li>7. 性別關係自我保護辦法</li> </ol>	1	性別平等 環境教育 人權教育
團隊合作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 職場組織與工作職掌</li> <li>2. 輪值與輪班</li> <li>3. 主動尋求協助與詢問</li> <li>4. 提供正確訊息（轉述、電話、留言）</li> </ol>	1	資訊教育 人權教育
職場人際你我他	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 表達不同看法的方式</li> <li>2. 衝突與問題解決</li> </ol>	1	人權教育
提升工作表現	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 辦公室禮儀</li> <li>2. 接待服務（禮貌用語、接待流程）</li> <li>3. 應用電腦軟體提升效能</li> <li>4. 應用相關輔具提升效能</li> <li>5. 培養長時間持續工作能力</li> </ol>	1	資訊教育 人權教育
提升工作技能	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清點物品</li> <li>2. 組合與裝卸</li> <li>3. 配對工作</li> <li>4. 包裝工作</li> <li>5. 維持工作速度</li> </ol>	1	生涯發展
工作福利	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作待遇</li> <li>2. 工作升遷方式與進修機會</li> <li>3. 工作休假次數與時間安排\</li> </ol>	1	生涯發展
求職準備	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 撰寫履歷表</li> <li>2. 面試的服裝儀容</li> <li>3. 面試的社交技巧</li> <li>4. 就業服務站登記方法</li> <li>5. 人力銀行資料庫登記方法</li> </ol>	1	生涯發展
工作適應	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立自己的工作價值觀</li> <li>2. 薪資記帳</li> <li>3. 如何支配薪資</li> <li>4. 主動發現工作內容調整的需求</li> <li>5. 補救失誤與情緒調適</li> <li>6. 適當的情緒表達方式</li> <li>7. 離職與調職</li> </ol>	1	資訊教育 人權教育
個人規劃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 如何規劃人生各階段目標(升學、升遷、退休)</li> <li>2. 特定技能檢定培訓</li> <li>3. 升學準備</li> </ol>	2	生涯發展
合計		18	
學習評量	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口頭問答</li> <li>2. 紙筆測驗</li> <li>3. 操作</li> <li>4. 觀察</li> </ol>		

(評量方式)	建議以多元評量及適性評量的原則，了解學生的學習表現。
教學資源	<p>1. 多媒體：  <a href="http://www.bli.gov.tw/default.aspx">http://www.bli.gov.tw/default.aspx</a>勞動部勞工保險局；  <a href="http://www.mol.gov.tw/">http://www.mol.gov.tw/</a>勞動部全球資訊網；  <a href="http://law.moj.gov.tw/Index.aspx">http://law.moj.gov.tw/Index.aspx</a>全國法規資料庫；  <a href="http://disablel.yam.org.tw/index.htm">http://disablel.yam.org.tw/index.htm</a>身心障礙者服務資訊網站。</p> <p>2. 硬體設備：配合電腦設備、投影或電視，將教材放大呈現，便於說明及幫助學生理解。</p> <p>3. 應用輔助科技協助重度或極重度智能障礙或無口語學生，例如：平板電腦、溝通板、及相關教具進行操作學習。</p>
教學注意事項	<p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要」</li> <li>2. 「十二年國民基本教育課程綱要學習功能輕微缺損學生之課程調整應用手冊」</li> <li>3. <a href="http://www.bli.gov.tw/default.aspx">http://www.bli.gov.tw/default.aspx</a>勞動部勞工保險局</li> <li>4. <a href="http://law.moj.gov.tw/Index.aspx">http://law.moj.gov.tw/Index.aspx</a>全國法規資料庫</li> <li>5. <a href="http://www.mol.gov.tw/">http://www.mol.gov.tw/</a>勞動部全球資訊網</li> <li>6. <a href="http://disablel.yam.org.tw/index.htm">http://disablel.yam.org.tw/index.htm</a>身心障礙者服務資訊網站</li> <li>7. 自編教材</li> </ol> <p>二、教學方法：運用多媒體、實作、討論、小組活動等教學方法。  教學時建議下載相關影片引導概念的認識，或提出生活化的情境和實物引發問題、引導思考解決問題的策略。另外，在教材的編輯方面，宜適時納入生活化、功能性的評量問題與活動，透過實作、討論，教師能適時掌握學生的學習狀況，因應並調整教材和教法，學生也能透過活動的參與和發表過程中，培養生活管理的相關知能。甚至納入學生與家庭成員共同學習的機制，一方面讓學生家長了解學生的學習狀況，另一方面也讓學生家長參本領域課程的應用和類化。</p> <p>三、教學相關配合事項。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本領域課程需以學生的特殊需求為優先考量，老師可以從各學期單元中彈性選擇學生需要的單元來進行該學年課程的教學設計和調整。</li> <li>2. 建議進行班內分組，或是同一學習階段相同需求的學生進行跨年段（班）分組教學，以提升學習成效。</li> <li>2. 針對極重度智障學生，建議請專業團隊入班服務，提供教學上的建議。</li> <li>3. 安排教師助理員、志工或教育替代役男協助一對一指導學生進行實作活動，以提升學習成效。</li> </ol> <p>四、受限於教學地點、教師專業之調配措施。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以學生需求為優先考量，若進行班內分組，或是同一學習階段相同需求的學生進行跨年段（班）分組教學，可彈性調整教師人力進行協同教學，或安排教師助理員協助分組教學。</li> <li>2. 同一年段各班學生需求不同，可依需求分組，安排教師依個人專長進行不同領域的教學。</li> </ol>

表 11-2-4-2國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理(彈性)	
	英文名稱	Special Needs- Life Management	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	<p>一、 加強生活適應能力，做好個人健康管理，重視生理與心理衛生。 二、 管理住家生活品質，熟練各項生活技能，為個人獨立生活做準備。 三、 熟悉公共資源，瞭解社會規範，增進社區參與之能力。 四、 關注個人權益倡導，重視個人自主、自律表現，促進自我實現。 五、 培養健康的飲食觀念，注意飲食的安全。 六、 表現合宜的服裝儀容，增進良好社會適應。 七、 運用運輸工具，提升行動能力。 八、 能維護居家空間的清潔與美觀，提升居住品質。 九、 能運用社區資源，充實休閒生活。 十、 能依據自己的優勢，做好生涯規劃。 十一、 依據個人所得收入合理分配支出，達到收支平衡。 十二、 惜物愛物，使不用的物品發揮最大價值。 十三、 能自我管理，自我要求，提升個人的表現水準。 十四、 能運用政府及民間資源，尋求協助和支持。</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
吃得安全又健康	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 營養均衡的飲食</li> <li>2. 認識營養補充品</li> <li>3. 藥補不如食補</li> <li>4. 認識食物中毒</li> <li>5. 食物中毒的緊急處理</li> </ol>	1	家政教育(飲食)
赴宴	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔用品的選購與使用(臉部、身體、頭髮清潔)</li> <li>2. 洗臉DIY</li> <li>3. 頭髮的清潔與整理</li> <li>4. 化妝品的選擇與使用</li> <li>5. 吃喜酒、合菜的禮儀</li> <li>6. 吃自助式餐點的禮儀</li> </ol>	1	家政教育(生活管理)
管理我的身體健康	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 檢視我的身體BMI、睡眠、運動習慣</li> <li>2. 建立良好的生活習慣</li> <li>3. 我的作息表</li> </ol>	1	
寶貝我的衣服	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 手縫技巧</li> <li>2. 修補衣物破損</li> <li>3. 縫裙勾褲勾、鈕釦</li> <li>4. 認識洗標</li> <li>5. 手洗與機洗</li> </ol>	1	家政教育(衣著)
行得安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識各種交通工具</li> <li>2. 交通安全</li> <li>3. 車禍的處理與應變</li> </ol>	1	
外出旅遊	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識著名觀光景點</li> <li>2. 規劃路線</li> <li>3. 選擇交通工具</li> </ol>	1	
居家清潔	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 居家環境空間</li> <li>2. 地面清潔</li> <li>3. 浴廁清潔</li> <li>4. 廚房清潔</li> </ol>	1	
居家環境美化	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 室內植栽</li> <li>2. 室外植栽</li> <li>3. 節慶佈置</li> </ol>	1	環境教育：環境動技能



我的休閒生活	1. 社區中的休閒場所（公園、文化中心、百貨購物中心、電影院…） 2. 我的假日休閒規劃	1	
居家裝修DIY	1. 房屋結構的老化 2. 抓漏與維修人員 3. 換燈泡、電池 4. 牆面油漆／貼壁紙	1	
住的安全	1. 電器使用說明書 2. 電器使用安全 3. 意外的應變（電線走火、失火、地震、颱風）	1	
我的未來不是夢	1. 認識自己的興趣、優勢 2. 畢業後的計畫（就業、升學、休閒） 3. 就業準備 4. 升學準備 5. 休閒興趣	1	家政教育（家庭～瞭解個人的特質）
金錢管理	1. 記帳：收入與支出 2. 用班級收支練習 3. 家庭收入的來源：薪水、投資 4. 家庭支出項目：水電、買菜… 5. 繳稅和保險規劃 6. 家庭預算分配	1	
自律	1. 分辨好／不好的表現 2. 擬定自我改進的目標、工作目標 3. 自我檢核表	1	
讓物品去旅行	1. 惜物愛物的觀念 2. 二手用品的分類 3. 整理不再使用的物品 4. 跳蚤市場、車庫拍賣 5. 拍賣品定價 6. 捐贈～社福機構、弱勢團體	1	家政教育（生活管理）
穿著得體又漂亮	1. 當季流行元素（色彩、設計主流） 2. 認識三圍、尺碼 3. 不同場合的穿著打扮 4. 選擇適合自己的衣著、飾品	1	家政教育（衣著）
我不是一個人	1. 政府單位：警、消、區公所… 2. 服務項目 3. 申請與求助 4. 身心障礙團體、協會、機構、就業服務站 5. 職業訓練和就業媒合 6. 申請與求助	1	人權教育：關懷弱勢組織、法令
大聲說出來	1. 說出我的想法（就業、學習的需求） 2. 開會（班會、IEP會議） 3. 讀報與議題討論	1	家政教育（家庭） 人權教育
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭問答 2. 紙筆測驗 3. 操作 4. 觀察		
教學資源	1. 多媒體： <a href="http://www.lungteng.com.tw/LTNet/PSIndex/Web/PSIndexPage.aspx?id=6">http://www.lungteng.com.tw/LTNet/PSIndex/Web/PSIndexPage.aspx?id=6</a> 家政群最棒的教學體驗； <a href="http://168.motc.gov.tw/TC/index.aspx">http://168.motc.gov.tw/TC/index.aspx</a> 168交通安全入口網。 2. 硬體設備：配合電腦設備、投影或電視，將教材放大呈現，便於說明及幫助學生理解。 3. 應用輔助科技協助重度或極重度智能障礙或無口語學生，例如：平板電腦、溝通板、及相關教具進行操作學習。		

教學注意事項	<p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要」</li> <li>2. 「十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要」</li> <li>3. 龍騰出版社家政概論</li> <li>4. <a href="http://www.lungteng.com.tw/LTNet/PSIndex/Web/PSIndexPage.aspx?id=6">http://www.lungteng.com.tw/LTNet/PSIndex/Web/PSIndexPage.aspx?id=6</a> 家政群最棒的教學體驗</li> <li>5. <a href="http://168.motc.gov.tw/TC/index.aspx">http://168.motc.gov.tw/TC/index.aspx</a> 168交通安全入口網</li> <li>6. 自編教材</li> </ol> <p>二、教學方法：運用多媒體、實作、討論、小組活動等教學方法。 教學時建議下載相關影片引導概念的認識，或提出生活化的情境和實物引發問題、引導思考解決問題的策略。另外，在教材的編輯方面，宜適時納入生活化、功能性的評量問題與活動，透過實作、討論，教師能適時掌握學生的學習狀況，因應並調整教材和教法，學生也能透過活動的參與和發表過程中，培養生活管理的相關知能。甚至納入學生與家庭成員共同學習的機制，一方面讓學生家長了解學生的學習狀況，另一方面也讓學生家長參本領域課程的應用和類化。</p> <p>三、教學相關配合事項。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本領域課程需以學生的特殊需求為優先考量，老師可以從各學期單元中彈性選擇學生需要的單元來進行該學年課程的教學設計和調整。</li> <li>2. 建議進行班內分組，或是同一學習階段相同需求的學生進行跨年段（班）分組教學，以提升學習成效。</li> <li>2. 針對極重度智障學生，建議請專業團隊入班服務，提供教學上的建議。</li> <li>3. 安排教師助理員、志工或教育替代役男協助一對一指導學生進行實作活動，以提升學習成效。</li> </ol> <p>四、受限於教學地點、教師專業之調配措施。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以學生需求為優先考量，若進行班內分組，或是同一學習階段相同需求的學生進行跨年段（班）分組教學，可彈性調整教師人力進行協同教學，或安排教師助理員協助分組教學。</li> <li>2. 同一年段各班學生需求不同，可依需求分組，安排教師依個人專長進行不同領域的教學。</li> </ol>
--------	---

表 11-2-4-3國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	功能性動作訓練(彈性)	
	英文名稱	Special Needs-Functional Exercise Training	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	一、增進學生動作的活動與參與 二、促成學生有意義的參與學校功能性活動 三、達到預防與促進身體健康重要的功能		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
墊上運動	1. 關節活動度 2. 維持身體姿勢 3. 改變身體姿勢 4. 移位 5. 平衡 6. 傳遞物品 7. 手部基本動作	1	
球類-傳接拍球投擲	1. 維持身體姿勢 2. 移位 3. 校園功能性移行 4. 傳遞物品 5. 心肺耐力 6. 手部基本動作 7. 雙手協調	1	
繪畫-著色	1. 維持身體姿勢 2. 心肺耐力 3. 書寫前運筆技巧 4. 雙手協調	1	
獨木橋	1. 維持身體姿勢 2. 改變身體姿勢 3. 移位 4. 平衡 5. 傳遞物品	1	
唱跳模仿	1. 維持身體姿勢 2. 改變身體姿勢 3. 移位 4. 移位 5. 校園功能性移行 6. 心肺耐力 7. 傳遞物品	1	
障礙物(跳箱)	1. 移位 2. 平衡 3. 校園功能性移行	1	
懸吊練習	1. 關節活動度 2. 維持身體姿勢 3. 改變身體姿勢 4. 移位 5. 平衡	1	
游泳(水療)	1. 關節活動度 2. 移位 3. 平衡 4. 心肺耐力	1	

樂高積木	1. 維持身體姿勢 2. 手部基本動作 3. 雙手協調 4. 手眼協調	1	
有氧運動	1. 維持身體姿勢 2. 改變身體姿勢 3. 移位 4. 平衡 5. 雙手協調	1	
步態訓練	1. 維持身體姿勢 2. 改變身體姿勢 3. 移位 4. 心肺耐力	1	
節奏樂器	1. 關節活動度 2. 維持身體姿勢 3. 改變身體姿勢 4. 手部基本動作 5. 雙手協調	1	
鐵馬行	1. 關節活動度 2. 維持身體姿勢 3. 校園功能性移行 4. 心肺耐力 5. 雙手協調	1	
簡易瑜珈	1. 維持身體姿勢 2. 改變身體姿勢 3. 心肺耐力	1	
躲避球	1. 平衡 2. 校園功能性移行 3. 傳遞物品 4. 雙手協調	1	
電腦操作	1. 關節活動度 2. 維持身體姿勢 3. 手指靈巧 4. 手眼協調	1	
美勞工具使用	1. 手部基本動作 2. 雙手協調 3. 手指靈巧 4. 功能性操作 5. 書寫前運筆技巧	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭問答 2. 紙筆測驗 3. 操作 4. 觀察 建議以多元評量及適性評量的原則，了解學生的學習表現。		
教學資源	1. 多媒體 2. 硬體設備：配合電腦設備、投影或電視，便於說明及幫助學生理解。 3. 應用輔助科技協助重度或極重度智能障礙或無口語學生，例如：平板電腦、溝通板、及相關教具進行操作學習。		
教學注意事項	<p>一、教材編選</p> <p>1. 「十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要」 2. 「十二年國民基本教育課程綱要學習功能輕微缺損學生之課程調整應用手冊」 3. 自編教材</p> <p>二、教學方法：運用多媒體、實作、討論、小組活動等教學方法。 教學時建議下載相關影片引導概念的認識，或提出生活化的情境和實物引發問題、引導思考解決問題的策略。另外，在教材的編輯方面，宜適時納入生活化、功能性的評量問題與活動，透過實作、討論，教師能適時掌握學生的學習狀況，因應並調整教材和教法，學生也能透過活動的參與和發表過程中，培養生活管理的相關知能。甚至納入學生與家庭成員共同學習的機制，一方面讓學生家長了解學生的學習狀況，另一方面也讓學生家長參本領域課程的應用和類化。</p>		

### 三、教學相關配合事項。

1. 本領域課程需以學生的特殊需求為優先考量，老師可以從各學期單元中彈性選擇學生需要的單元來進行該學年課程的教學設計和調整。
2. 建議進行班內分組，或是同一學習階段相同需求的學生進行跨年段（班）分組教學，以提升學習成效。
2. 針對極重度智障學生，建議請專業團隊入班服務，提供教學上的建議。
3. 安排教師助理員、志工或教育替代役男協助一對一指導學生進行實作活動，以提升學習成效。

### 四、受限於教學地點、教師專業之調配措施。

1. 以學生需求為優先考量，若進行班內分組，或是同一學習階段相同需求的學生進行跨年段（班）分組教學，可彈性調整教師人力進行協同教學，或安排教師助理員協助分組教學。
2. 同一年段各班學生需求不同，可依需求分組，安排教師依個人專長進行不同領域的教學。

表 11-2-4-4國立嘉義特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧(彈性)	
	英文名稱	Social Skills	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	一、情緒的自我辨識與處理 二、表達或分享自己的意見 三、適當評論對他人意見的看法，具備結交朋友及建立長期友誼的能力 四、在教室情境能適當傾聽、表達需求或參與課堂討論，並能遵守教室或團體的規範 五、提升多元性別互動技巧能力 六、能處理與他人有關的基本溝通、與人相處、兩性互動、處理衝突技巧 七、壓力的自我察覺與習得各種抒解壓力的方式 八、具備結交朋友及建立長期友誼的能力 九、遵守團體的規範 十、在社區中的各種特定情境，能主動與人打招呼、閒聊、禮貌性應答及表達應景話語或安慰之意。 十一、能處理與環境相關的事務，並具備在教室生存及社區內活動的基本應對進退能力。 十二、認識自我與接納自己的優弱勢能力 十三、學習擬定或調整問題解決計畫的能力 十四、分辨衝突的情境、原因及後果 十五、與妥善處理各種衝突情境的能力 十六、合宜的多元性別互動技巧		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
我的心情氣象台	1. 臉部表情的展現 2. 肢體動作的表現 3. 語言的表達	1	
說話達人	1. 表達意見的方法 2. 禮貌用語 3. 轉述他人談話的重點	1	
校園萬人迷	1. 傾聽技巧 2. 服從指令的表現 3. 自我檢核的技巧	1	
危機四伏(兩性互動技巧)	1. 與異性相處時能預期可能發生的危險情境 2. 與異性相處時能事先預防以避免陷入危險的情境	1	
聊天高手	1. 因應對話中含隱之意 2. 分享他人情緒的方法 3. 紓解他人壓力的技巧	1	
校園風雲人物就是我	1. 尋求資源解決困難 2. 遵守校園規定 3. 給予適當回饋的技巧 4. 協調不同意見爭取團體榮譽的方法	1	
逃脫陷阱(兩性互動技巧)	1. 能使用技巧逃離他人不當的觸摸或語言 2. 能尋求適當途徑告發他人不當的觸摸或語言	1	
紓壓高手	1. 負面情緒處理技巧 2. 檢討失敗調整策略的方法 3. 處理被拒絕的困境	1	
外交我最棒	1. 適當展現自我長處 2. 尊重彼此特質 3. 維持友誼的方式	1	

村長換我當	1. 與陌生人的互動技巧 2. 依據情境製造話題	1	
健康的戀愛(多元性別互動技巧)	1. 預防約會強暴 2. 規劃合宜的約會 3. 赴約前的準備 4. 提升約會時的性衝動控制力 5. 合宜拒絕他人的愛慕之情	1	
深呼吸小站	1. 探索紓壓方式 2. 持續使用有效紓壓	1	
人際EQ我在行	1. 融入團體的方法 2. 團體中展現自我能力 3. 在團體中怡然自處的技巧	1	
你我的好厝邊	1. 社區情境合宜的對話 2. 雪中送炭的技巧	1	
我愛你，你愛他(多元性別互動技巧)	1. 性衝動自我覺察 2. 合宜的紓解性衝動方法 3. 尊重他人的愛情決定	1	
信念管理我最行	1. 善用優勢解決困難的方法 2. 根據成效重新擬定調整計畫的能力 3. 培養事先評估的能力 4. 考量做出利人利己的選擇	1	
衝突我不怕	1. 面對衝突時的負面情緒處理技巧 2. 自我反省的策略 3. 協商技巧 4. 分析衝突發生的方法	1	
正向思考最快樂、我是超級和事佬	1. 困境中能夠正面思考的技巧 2. 自我鼓勵的方法 3. 勇於承擔後果 4. 壓力下勇敢做決定的方法 5. 澄清誤解的技巧 6. 替代方案的爭取策略 7. 處理兩難情境的方法	1	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方法應採取多元評量方式，觀察、操作、口頭測試。著重形成性評量，並視學生能力，適時給予提示，提高其參與程度及學習動機。 2. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達最佳學習成效。		
教學資源	網路資源、多媒體教學、自編投影片。		
教學注意事項	<p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>「十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要」</li> <li>「十二年國民基本教育課程綱要學習功能輕微缺損學生之課程調整應用手冊」</li> <li>自編教材</li> </ol> <p>二、教學方法：講述、示範、角色扮演(依照學生的特殊需求、能力及學校設備、重大活動，彈性調整上課內容與進度。)</p> <p>三、教學相關配合事項：可透過學校重要活動參與，或是搭配社會焦點議題，帶入相關主題。</p>		

