

校訂科目教學綱要

表 9-2-3-1 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	<u>門市服務實務 I、II</u>				
科目屬性	必／選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	6				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期				
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(一)培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。 (二)了解餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。 (三)熟練餐飲服務之基礎技能。 (四)具備門市服務之實作專業能力。 (五)了解櫃台、機器作業流程。 (六)培養正確安全知識及積極就業態度。				
教學大綱					
主要單元	內容細項			分配節數	備註
顧客服務作業	(一)合宜的職場服儀 (二)客戶的應對禮儀 (三)客訴的處理原則 (四)營造良好消費環境			6	
門市行政	(一)門市工作內容作息與職責 (二)教育訓練與出缺勤管理			3	
門市清潔	(一)環境清潔項目及步驟 (二)門市清潔維護處理			6	
清潔作業實作	(一)地板清潔作業 (二)掃拖地作業 (三)玻璃清潔作業			15	

櫃檯作業	(一)櫃檯服務禮貌用語 (二)櫃檯收銀作業重點 (三)櫃檯標準配置 (四)收銀流程正確執行 (五)交接排班表之瞭解	6	
收銀機操作	(一)簡易設備操作 (二)結帳作業 (三)投庫作業 (四)離櫃作業	12	
簡易設備操作	(一)依正確步驟或手冊操作門市相關設備 (二)基本故障因素排除	6	
門市服務考照輔導	(一)考照內容流程說明。 (二)考照學科重點提示。	6	
餐飲服務基礎禮儀	(一)服務人員的適當儀態 (二)迎賓帶位、入座禮節 (三)稱呼問候、談話禮節 (四)傳達客人的需要方式 (五)實務演練	6	
餐廳準備工作	(一)鋪設與更換檯布 (二)餐桌裝飾的擺設 (三)餐廳環境之清潔工作 (四)菜單訂單等文宣廣告發送	6	
基本飲料製作	(一)認識飲料製作的工具及材料 (二)認識各類飲料 (三)製作簡單飲品 (四)實作練習	9	
餐飲服務技能	(一)使用托盤技巧 (二)倒茶水技巧 (三)介紹餐點練習 (四)點餐練習 (五)送餐點、上菜技巧 (六)清理餐桌、垃圾分類練習	12	
櫃檯與收銀機操作	(一)簡易設備操作 (二)點餐作業 (三)結帳作業 (四)投庫作業 (五)離櫃作業	6	

食材及材料保存	食材補充及貯存保鮮	3	
吧檯設備與器具操作	吧檯設備及器具的認識與操作(咖啡機、封口機、烤箱、鬆餅機、烘碗機…等)	6	
餐點的擺盤與包裝組合	(一)內用餐點器皿擺盤組合 (二)外帶餐點包裝組合練習	3	
廚房清潔	(一)常用清潔劑的認識及安全原則 (二)廚台、烤箱、置物架、櫥櫃等清理技巧 (三)垃圾與殘渣的處理 (四)地面除油濕拖 (五)徒手清洗餐具器具之方式 (六)餐具器具烘乾與消毒 (七)餐具器具分類及歸位	9	

(一)教材編選

1. 教育部特教高職課綱環境服務群課程綱要(p. 53-56)
http://www.ntnu.edu.tw/spc/drlusp_1/data/pro002.pdf
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99年)。
4. 門市服務丙級技能檢定學術科，基峰出版社，作者:楊潔芝。

(二)教學方法

1. 教學時應提供學生大量練習的機會，並注重個別學生的差異。
2. 教學時宜以實務操作為主，理論教導為輔，從事操作練習應充份運用專業教室及器具，並善用各種輔助教具，俾能強化學習效果並增進學生對門市服務相關行業的瞭解及實際經驗。

(三)學習評量

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. 以生活或工作中的實例為主，強調問題的認知、陳述與解決，以示範、多媒體教學、職場實際演練與實習、角色扮演等方式進行教學，可透過觀察、討論、演練、反思學習單等方式來評量學習成效。

(四)教學資源

1. 本校門市服務專科教室或上書房實習簡餐廳。
2. youtube 輸入「門市服務」有相關教學影片
3. 網路 youtub 網站輸入「門市服務丙級-瑋博」有相關收銀機教學影片。
4. 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。
5. 運用本校實習商店實作，如簡餐輕食製作、飲料調製、食品包裝擺盤、外送服務、商品銷售…等實務練習與演練和觀摩。
6. 運用社區教學安排參觀便利商店、超市、量販店及物流中心、簡早餐店
7. 坊間門市服務証照考用書籍:
 - (1)門市服務實務：丙級技能檢定，簡鈞銘蕭靜雅，華泰文化。
 - (2)門市服務丙級技能檢定(學術科)中文書，蕭靜雅/編著，揚智。
 - (3)門市服務：丙級檢定實戰秘笈(學科)四版，楊鳳美/郭小喬，智勝。
 - (4)門市服務：丙級檢定實戰秘笈(術科)四版，楊鳳美/郭小喬，智勝。
 - (5)最新丙級門市服務學術科解析(附DVD*1)，黃吉米，松崗。
 - (6)門市服務丙級考照王(二版)，林正修/陳啟仁，考用。
 - (7)最新丙級門市服務學術科解析(附光碟)，黃吉米，松崗。
 - (8)門市營運管理：門市服務技術士技能檢定完全理解(四版)，邱繼智，華立圖書。

科目名稱	物品整理實作				
科目屬性	必／選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目				
	<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
	<input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	包裝服務科	△△科	科	科	科
學分數	4	4(例)			
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 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_____				
學習目標	(一) 具備物品整理收納的基本技能，以提升自我生活品質。 (二) 了解物品整理與日常生活的關聯性，進而認識零售業及倉儲物流。 (三) 培養物品整理工作專業素養、服務態度及正確工作價值觀。				
教學大綱					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
(一) 認識物品整理工作	1. 物品整理工作的重要性 2. 物品整理的基本步驟 3. 物品整理相關行業介紹		3		
(二) 基礎整理收納技巧	1. 生活常用的物品分類方式 2. 常見的小物件收納容器 3. 物件與容器選擇		6		

教學 注意 事項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材由教師依學生需求與能力，自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集工作安全與環境衛生相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業科目，如至各不同場所實際練習得採分組教學。 2. 教師於教學時，結合社會重大議題、新聞時事，加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以科技資訊、多媒體教材以為輔助教學，增進學習效果。 <p>(三) 學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。 2. 技能部分施以實作評量，強調求救能力之訓練、逃生設備機具之正確操作。 3. 針對情意部分除評量學習態度外，著重自我保護、危機意識等概念之建立或改變。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用電腦網路用以查詢工作安全與環境衛生相關資料。 2. 工作安全與環境衛生相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。
----------------	--

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，並以科為單位排序。

表 9-2-3-2 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	農園藝管理實務 I、II				
科目屬性	必 / 選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	6				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期				
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目 _____				
學習目標	<p>(一) 了解農園藝作物之種類及生長習性</p> <p>(二) 熟悉農園藝作物生產及栽培管理的基本技能</p> <p>(三) 正確習得製作園產加工品之方法</p> <p>(四) 具備景觀美化與維護的基本能力</p> <p>(五) 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度</p>				

教學大綱			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
台灣作物生長的自然環境	(一) 作物生長要素 1. 了解日照對作物生長的影響 2. 了解溫度對作物生長的影響 3. 了解水分對作物生長的影響 4. 了解空氣對作物生長的影響 (二) 台灣作物生長的自然環境 1. 認識台灣的地理位置和地勢 2. 認識台灣的耕作面積和農業人口 3. 認識台灣的氣候與土壤	3	
主要作物介紹	(一) 農藝作物 1. 認識食用作物(玉米、甘藷等) 2. 認識特用作物(落花生、紅豆、向日葵等) (二) 園藝作物 1. 認識常見的蔬菜(葉菜類、莖菜類、果菜類) 2. 認識常見的水果 3. 認識常見的觀賞植物(花卉、苗木)	6	
資材種類與應用	(一) 栽培容器的使用 1. 認識花盆的種類、材質和用途 2. 認識花盆的尺寸和容量 3. 認識穴盤和苗盤 (二) 認識肥料 1. 了解肥料的種類 2. 了解施肥的意義和方法 3. 了解施用肥料時的注意事項 (三) 栽培介質 1. 認識栽培介質的種類與特性 2. 了解培養土調配 (四) 認識農藥的種類與調配方法 1. 認識農藥的種類 2. 認識農藥的調配方法	6	

農園藝基本操作技術	<p>(一)整地</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識整地的目的 2. 學習整地的方法 <p>(二)除草</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解除草的意義 2. 學習除草的方法 <p>(三)作畦</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識畦的型式 2. 使用正確工具作畦 <p>(四)施肥</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解施肥的意義 2. 學習辨識缺乏肥料的方法 3. 學習施肥 	12	
農園藝植物生產基本技術	<p>(一)蔬菜栽培管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學習葉菜類栽培 2. 學習莖菜類栽培 3. 學習根菜類栽培 <p>(二)果樹栽培管理</p> <p>(三)觀賞植物栽培管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學習花卉栽培與管理 2. 學習苗木栽培與管理 	33	
農園藝工具保養與器械操作	<p>(一)工具的保養與維護</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解農園藝工具的保養方法 2. 學習定期維護 <p>(二)器械操作與保養</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識農園藝器械的操作方式 2. 認識定期保養農園藝器械的重要性 	6	
農園藝植物生產基本技術	<p>(一)食用作物管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學習玉米栽培與管理 2. 學習甘藷栽培與管理 <p>(二)特用作物管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學習落花生栽培與管理 2. 學習紅豆栽培與管理 3. 學習向日葵栽培與管理 	30	

園產品處理加工	<p>(一)園產加工的定義和範圍</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解園產加工的定義 2. 認識園產加工的範圍 3. 認識常見的園產加工品 <p>(二)園產加工的方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識園產加工的原理與方法 2. 學習果汁加工方法 3. 學習果醬加工方法 4. 學習乾燥與冷凍加工法 	12	
園藝植物景觀應用	<p>(一)環境的綠化美化管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識環境綠美化的重要性 2. 了解環境綠美化管理的意義 <p>(二)園藝植物布置應用</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解利用園藝植物布置原則 2. 學習利用園藝植物布置環境 <p>(三)簡易造園整理與施工</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學習簡易造園常用方法 2. 定期整理造園環境 	12	

(一)教材編選

1. 農業經營與管理(I)(2)，李謀監、洪進雄、蔡進發、周淑月，復文圖書有限公司。
2. 園產處理與加工，[柯文慶](#)、[吳明昌](#)，三民書局，2004
3. 農業機械(I)，劉昌群，復文圖書有限公司
4. 農業機械修護，盧世祥、謝有春，復文圖書有限公司
5. 園產品處理與利用，鄭欽志，復文圖書有限公司
6. 香草植物多元應用，周幸芬，復文圖書有限公司
7. 基礎園藝，陳冠名，復文圖書有限公司
8. 環境生態學，張仁福，復文圖書有限公司
9. 有機農業，蔡耀中，復文圖書有限公司
10. 花草遊戲/花草遊戲編輯部作(雙月刊)，臺北市:麥浩斯, 2009

(二)教學方法

1. 認知課程以講授為主，輔以圖片、實物與參訪，協助加深印象。
2. 情意課程以養成正確的習慣與態度為主要目標，將正確的工作態度與安全衛生習慣落實於各個單元中。
3. 技能課程方面以實務、實做為主，提供學生大量練習的機會，強化技能的訓練。

(三)學習評量

1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時瞭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，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、問答等，並著重形成性評量，且應兼顧認知、技能、情意以及應用之能力，評量時因考量學生之個別差異。

(四)教學資源

1. 教育部農業羣羣科中心學校教學資源
<http://agcc.tcavs.tc.edu.tw/5-2.asp?proid=20140327152418&prokid=20140327152043>
2. 有機農業全球資訊網
<http://info.organic.org.tw/supergood/front/bin/home.phtml>
3. 蔬菜種植方法
<http://www.sjps.kh.edu.tw/class/chnping/vegtble/method.htm>
4. 國立佳冬高級農業學校校園行動學習數位教材典藏系統
<http://eldap.ctvs.ptc.edu.tw/index.htm>
5. [臺北市政府教育局園藝科教材資源庫](#)

表 9-2-3-3 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	<u>洗衣實務 I、II</u>				
科目屬性	必/選修 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	6				
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_____				
學習目標	一、分辨衣物的質料與顏色。 二、認識各種洗潔劑的特性與功能。 三、由洗衣、乾衣、燙衣的實做中獲取經驗與技巧。 四、培養正確的服務態度及職業道德。				
教學大綱					
主要單元	內容細項			分配節數	備註
衣物質料的辨別	(一)認識衣服的成分標籤。 (二)認識衣服的洗滌標籤。 (三)棉織品的辨識。 (四)麻織品的辨識。 (五)毛織品的辨識。 (六)人造纖維的辨識。 (七)絲織品的辨識。			9	
洗潔劑的認識	(一)肥皂的特性與功能。 (二)洗衣粉的特性與功能。 (三)洗潔精的特性與功能。 (四)其它洗滌劑的認識。			6	
洗衣設備認識與操作	(一)手洗技能 (二)認識洗衣機的按鈕與功能 (三)洗衣設備正確使用方式及安全注意事項 (四)洗衣機操作流程認識 (五)不同布料的清洗 (六)洗烘衣機操做實作 (七)洗衣設備的清潔與基本保養維護			15	

烘衣設備認識與操作	(一)認識烘衣機的按鈕與功能 (二)烘衣設備正確使用方式及安全注意事項 (三)烘衣機操作流程認識 (四)烘衣機操做實作 (五)不同布料的烘衣注意事項 (六)烘衣設備的清潔與基本保養維護	12	
乾洗機器操作	(一)乾洗劑的認識。 (二)介紹乾洗機器的按鈕與功能。 (三)乾洗機器的操作流程與實作。 (四)乾洗設備正確使用方式及安全注意事項。 (五)乾洗設備的清潔與基本保養維護	12	
晾晒衣物	(一)晒衣流程認識(收集、分類、整理、上架、收取) (二)晒衣場的配置與設備認識 (三)晒衣安全注意事項 (四)晒衣流程實作練習	15	
燙衣操作	(一)燙衣設備、技巧與流程認識 (二)燙衣檯的操作實務。 (三)電熨斗的操作實務。 (四)燙衣設備正確使用方式及安全注意事項。 (五)燙衣設備的清潔與保養維護	15	
洗衣房服務(衣物整理與管理)	(一)衣物分類 (二)衣物折疊與收藏 (三)衣物包裝 (四)衣物收送流程認識與實作(收件登記、發送、費用收取、整理帳目)	18	
洗衣房服務(布巾品整理與管理)	(一)布巾品分類 (二)布巾品折疊與收藏 (三)布巾品包裝 (四)布巾品收送流程認識與實作(收件登記、發送、費用收取、整理帳目)	18	

(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. 參考職業學校群科課程綱要-餐旅群與家政群課程綱要中「家政服務」與「旅館服務」之綱要進行簡化與調整。
3. 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。

(三)學習評量

1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時瞭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，且應兼顧認知、技能、情意以及應用之能力，評量時因考量學生之個別差異。

(四)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，並可安排至洗衣工廠參觀見習，以實際瞭解產業發展，進以增加就業機會。
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。

表 9-2-3-4 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	基礎縫紉				
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目				
	<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
	<input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(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				
教學大綱					
主要單元	內容細項			分配節數	備註
工作知識	(一)認識布料色彩與質感 (二)認識裁剪、縫製用具 (三)認識整燙用具及其他用具 (四)認識工作安全			8	
基礎手縫	(一)學會穿線打結 (二)學會平針縫 (三)學會回針縫 (四)學會毛邊縫 (五)學會縫鈕扣			16	
手縫作品實作 (香包、杯墊…等)	(一)學會裁剪(香包…)裁片 (二)能以基本手縫縫合布片 (三)能依作品需求塞入棉花或貼上裝飾 (四)學會正確整燙作品			20	

基礎車縫	(一)認識電源開關 (二)認識縫紉機各部位的名稱及功能 (三)學會平車操作(裝車線、捲底線、裝梭子 梭殼、引出下線) (四)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)	(一)學會裁剪(面紙包…)裁片 (二)學會按記號線車縫 (三)學會將面紙包翻面或塞入棉花等 (四)學會正確整燙作品	20	

(一)教材編選

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。

(二)教學方法

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。

(三)學習評量

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。

(四)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。

表 9-2-3-5 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	<u>商業知能 I、II</u>				
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期				
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(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。				
教學大綱					
主要單元	內容細項			分配節數	備註
商業基本常識	(一)一般營利事業的介紹 (二)買賣業的介紹 (三)服務業的介紹 (四)製造業的介紹			4	
商品的買賣	(一)商品種類的介紹 (二)商品的訂價 (三)採購方式範圍			4	
商店的經營	(一)商業的基本要素 (二)商業登記			2	
商業經營的型態-零售業	(一)便利商店及連鎖商店 (二)超級市場 (三)量販店與百貨公司 (四)專賣店 (五)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- 商品的陳列	(一)商品陳列的技巧 (二)櫥窗的佈置	4	
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	10	
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	10	
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	6	
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	6	
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	

(一)教材編選

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教學綱要與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

(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)學習評量

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。

(四)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。

表 9-2-3-6 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	美髮造型				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目				
	<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
	<input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第一學年 第二學期				
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	(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。				
教學大綱					
主要單元	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	
教學注意事項	<p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>(二) 教學方法</p> <p>實作、多媒體教學、職場觀摩</p> <p>(三) 學習評量</p> <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。 <p>(四) 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 		

表 9-2-3-7 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	<u>食物製備</u>				
科目屬性	必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目				
	<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
	<input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第一學年 第二學期				
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	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。				
教學大綱					
主要單元	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</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>4</p>	
<p>家常菜製作</p>	<p>家常菜設計的要點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>4</p>	
<p>烹調法實作</p>	<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 	<p>24</p>	<p>教師可依學習需要安排實作項目</p>

(一) 教材編選

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。

(二) 教學方法

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。

(三) 學習評量

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。

(四) 教學資源

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>

表 9-2-3-8 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	<u>穀類加工 I、II</u>				
科目屬性	<input type="checkbox"/> 必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	6				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期				
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目_____				
學習目標	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				
教學大綱					
主要單元	內容細項			分配節數	備註
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>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>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>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>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>	

西式麵食製作	(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	36	
西式麵食製作- 蛋糕類	(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	27	
西式麵食製作- 西點類	(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	27	

<p>教學 注意 事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>(二)教學方法</p> <p>講述教學法、分組教學、練習(實作)教學法、協同教學等。</p> <p>(三)學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>(四)教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 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/
-------------------------	---

表 9-2-3-9 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	<u>裝配代工基本工具應用 I、II</u>				
科目屬性	必／選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目				
	<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
	<input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	6				
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_____				
學習目標	<p>(一)使學生認識基本工具與設備之名稱、使用時機與使用方法。</p> <p>(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。</p> <p>(三)使學生熟練各種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。</p>				
教學大綱					
主要單元	內容細項			分配節數	備註
工廠安全與衛生	<p>(一)工廠安全及環境衛生概要介紹</p> <p>(二)工廠機具設備操作使用說明</p> <p>(三)工廠用電與防火安全</p>			9	
裝配基本工具認識	<p>(一)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)</p> <p>(二)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)</p> <p>(三)度量與畫線工具的認識(例如:直尺、捲尺、圓規等)</p> <p>(四)基本塗裝工具認識(例如:塗料與刷子等)</p> <p>(五)手工具正確使用方式及安全注意事項</p> <p>(六)工具箱的清潔與維護</p>			18	

<p>裝配基本工具操作</p>	<p>(一)生活常見手工工具的操作(例如:起子、鉗子、鐵鎚等) (二)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) (三)量度與劃線(例如:直尺、捲尺、圓規等) (四)基本手工塗刷 (五)手工工具的保養與維護</p>	<p>15</p>	
<p>工藝品的製作與欣賞</p>	<p>(一)工藝品的介紹(例如:木工、陶藝等) (二)工藝品的製作流程 (三)工藝品的欣賞</p>	<p>12</p>	
<p>包裝基本手工工具和材料之認識</p>	<p>(一)切割工具的認識(例如:剪刀、刀片、裁刀等) (二)裝釘工具的認識(例如:釘書機、黏著膠、膠帶、膠台等) (三)包裝材的認識(例如:紙袋、塑膠袋、箱子等) (四)手工工具正確使用方式及安全注意事項</p>	<p>9</p>	
<p>包裝機具設備之認識</p>	<p>(一)秤重機具的認識(例如:電子磅秤、機械磅秤等) (二)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) (三)打包機具的認識(例如:打包機等) (四)機具設備正確使用方式及安全注意事項</p>	<p>9</p>	
<p>包裝基本手工工具之操作</p>	<p>(一)切割類手工工具的操作(例如:剪刀、刀片、裁刀等) (二)裝釘類手工工具的操作(例如:釘書機、黏著膠、膠帶、膠台等) (三)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) (四)手工工具的保養與維護</p>	<p>9</p>	
<p>包裝機具設備之操作</p>	<p>(一)秤重機具的操作 (二)封口機具的操作 (三)打包機具的操作 (四)機具設備的保養與維護</p>	<p>15</p>	

基本工具與機械設備在包裝代工上之應用與實作	(一)包裝代工產品介紹 (二)包裝代工工具與設備應用技巧介紹 (三)包裝代工生產流程簡介 (四)包裝代工生產實作	24	
	<p>一、教材編選</p> <p>(一) 配合職場之現況、需求與學生的能力，編選合適之教材。</p> <p>(二) 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。</p> <p>(三) 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。</p> <p>(四) 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)</p> <p>(五) 參考玩家手工具教學 http://www.mywood.com.tw/</p> <p>(六) 自編教材與學習輔具</p> <p>(七) 其他相關資料</p> <p>二、教學方法</p> <p>(一) 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。</p> <p>(二) 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。</p> <p>(三) 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。</p> <p>三、學習評量</p> <p>(一) 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。</p> <p>(二) 以課堂活動、任務完成度、實作評量、作業評定等方式評量。</p> <p>四、教學資源</p> <p>(一) 手工具使用多媒體素材(示範影片、PPT、工具設備說明書)。</p> <p>(二) 手工藝配件包。</p> <p>(三) 代工廠商提供之材料。</p> <p>(四) 本校實習工廠相關手工具與設備。</p>		

表 9-2-3-10 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	<u>清潔服務類職場實習 I-IV</u>				
科目屬性	<input type="checkbox"/> 必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	16				
開課年級/學期	第二、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_____				
學習目標	<p>一、加強<u>清潔服務類</u>職業技能的實作。</p> <p>二、涵養學生建立正確的職業態度。</p> <p>三、培養職業生活適應能力。</p> <p>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。</p>				
教學大綱					
主要單元	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			16	
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			24	

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	
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	
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	
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	
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	
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	50	

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	50	
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	50	

一、教材編選

- (一)高職教育階段特殊教育課程綱要總綱。
- (二)食品群科課程綱要課綱。
- (三)服務群科課程綱要課綱。

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。

三、學習評量

- (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。

四、教學資源

- (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。
- (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。

表 9-2-3-11 國立嘉義特殊教育學校校訂科目教學綱要

科目名稱	農業實務類職場實習 I-IV				
科目屬性	必/選修 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 技術型高中建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	清潔服務科	科	科	科	科
學分數	16				
開課年級/學期	第二、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_____				
學習目標	<p>一、加強農業實務類職業技能的實作。</p> <p>二、涵養學生建立正確的職業態度。</p> <p>三、培養職業生活適應能力。</p> <p>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。</p>				
教學大綱					
主要單元	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)認識路隊行進方向			16	
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	
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	

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	
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	
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	
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	
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	
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	

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	
	<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> <p>三、學習評量</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。</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> <p>四、教學資源</p> <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>		