

備查文號：

110年3月17日 臺教授國字 第1100032341 號函備查

高級中等學校課程計畫  
國立彰化特殊教育學校  
學校代碼：070F02

集中式特教班服務群課程計畫書

本校109年11月25日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_

(110學年度入學學生適用)  
核定版

中華民國110年3月24日

## 學校基本資料表

學校校名	國立彰化特殊教育學校			
特殊教育及特殊類型	農園藝整理服務科；餐飲服務科；綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	04-8727303#2108
	職稱	研究組	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

## 壹、依據

- 一、 102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、 103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、 107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

## 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	農園藝整理服務科	2	15	0	0	0	0	2	15
		餐飲服務科	2	15	0	0	0	0	2	15
		綜合職能科	2	15	0	0	0	0	2	15

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	服務群	農園藝整理服務科	2	15
		餐飲服務科	2	15
		綜合職能科	2	15

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

國立彰化特殊教育學校學校願景為"愛"、"真"、"勤"、"善"、"美"。學校願景的目的是希望學生於彰特學習的過程中能以習得的知識、態度及技能獲得優質的生活、以具備的好技藝促使自己能夠好就業，另外還能擁有好品德以及審美力，使學生畢業後能夠獲得精彩、充實且能夠持續自我學習的獨立生活。



# 愛真勤善美



### 二、學生圖像

好生活  
好技藝  
好就業  
好品德  
好美力

團隊



專業

# 愛真勤善美

好生活

好技藝

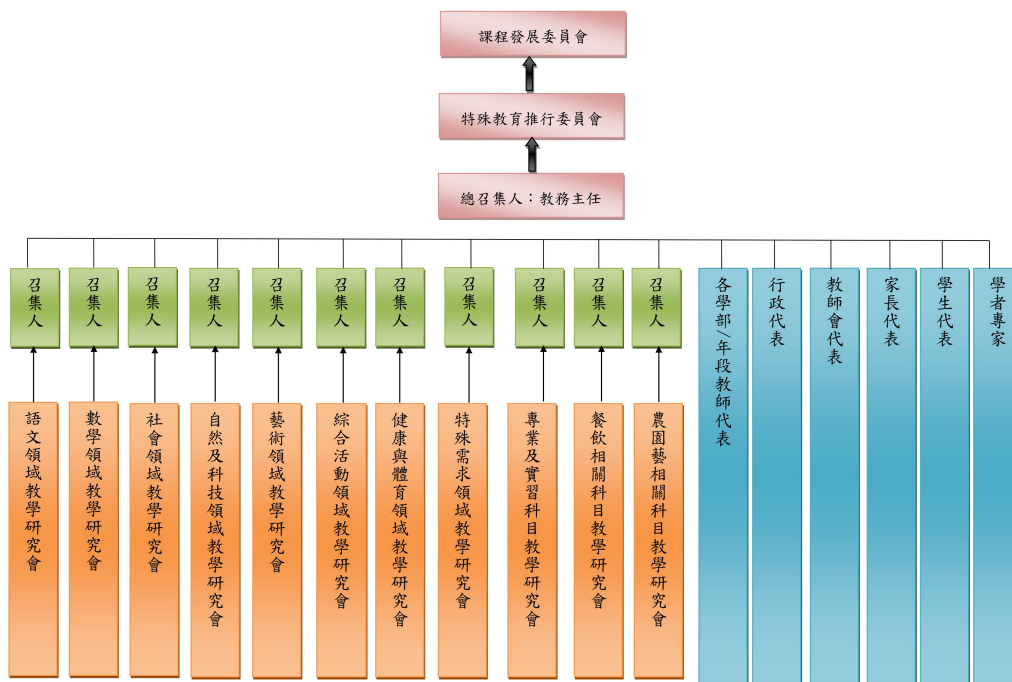
好就業

好品德

好美力

# 肆、課程發展組織要點

## 課程發展組織委員會



## 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				
				好生活	好技藝	好就業	好品德	好美力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】	應用語言文字，激發個人潛能，擴展學習空間	●	●	●	○	●
			透過語文互動，因應環境，適當應對進退	●	●	●	●	●
			結合語文、科技與資訊，提升學習效果，擴充學習領域	●	●	●	●	●
			培養探索語文的興趣，並養成主動學習語文的態度	●	●	●	○	○
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。	●	●	●	○	○
			培養學生基本演算與識圖能力，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。	●	●	●	●	●
社會領域	社會	【總綱之教學目標】	瞭解本土與其他地區的自然環境與人文環境特徵，並尊重多元文化的差異性	●	○	●	●	●
			瞭解個人與環境之間的交互關係	●	○	●	●	●
			培養公民應具備的民主素養及法治觀念	●	○	○	●	●
			關心全球共同議題並培養實踐力及解決問題能力	●	●	●	●	●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】	培養學生對自然科學的認知及興趣	●	●	○	○	●
			認識生物圈中生命的共同性與多樣性	●	●	○	●	●
			引導學生體認科學發展對人類生活與環境的影響及其重要性	●	○	○	●	●
			尊重生命、愛護生態環境和維持永續發展的情操	●	○	○	●	●
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】	進行藝術與生活創作	●	●	○	●	●
			提升對藝術與文化的審美感知、理解分析，以及判斷能力，增進美善生活	●	●	○	●	●
			培養主動參加藝術與文化生活的興趣和習慣，體會生命與藝術文化的關係與價值	●	●	○	●	●
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	養成尊重生命的觀念，豐富全人健康的生活	●	○	●	●	●
			充實促進健康的知識、態度與技能	●	●	●	●	●
			培養運用健康與體育的資訊、產品和服務的能力	●	●	●	●	●
	體育	【總綱之教學目標】	發展運動概念與運動技能，提升體適能	●	●	●	●	●
			培養運用健康與體育的資訊、產品和服務的能力	●	●	●	●	●
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】	促進自我發展，落實生活經營	●	●	●	●	●
			保護自我與環境	●	●	○	●	●
			習得科技的基本知識與技能	●	●	●	●	●
			培養正確的科技觀念、態度及工作習慣	●	●	●	●	●

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				
					好生活	好技藝	好就業	好品德	好美力
服務群	農園藝整理服務科	1. 農業作物栽培技術人員。 2. 園藝植物栽培技術人員。 3. 農產品加工作業人員。 4. 蔬果包裝作業人員。	1. 培育具備農園藝與產品加工相關專業知識及技能之人才。 2. 培養學生良好的工作技能與態度。 3. 訓練學生取得相關技能證照。	1. 具備農園藝整理之基本知識。	●	●	●	●	●
				2. 具備農園藝種植維護、景觀維護及農園管理技能。	●	●	●	●	●
				3. 具備蔬果、雜糧作物與香草產品加工等基本技能。	●	●	●	●	●
				4. 具備良好的專業精神、安全的工作習慣	●	●	●	●	●
	餐飲服務科	1. 餐飲業內外場人員。 2. 烘焙業中西點製作人員。 3. 食品製造業工作人員。	1. 培育具備餐飲製作相關專業知識及技能人才。 2. 培養學生良好的工作技能與態度。 3. 訓練學生取得相關技能證照。	1. 具備餐飲專業知能及各項餐飲器材操作能力。	●	●	●	●	●
				2. 具備餐飲製作之技術能力。	●	●	●	●	●
				3. 具備餐飲業正確職場倫理及職業道德觀。	●	●	●	●	●
	綜合職能科	家事服務人員 工廠作業員 清潔服務人員	1. 培育從事家事服務之人力 2. 培育從事工廠包裝作業之人力 3. 培育從事清潔服務工作之人力	具備從事家事服務之能力	●	●	●	●	●
				具備從事工廠包裝作業之能力	●	●	●	●	●
				具備從事清潔服務工作之能力	●	●	●	●	●

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) 農園藝整理服務科(913)

科專業能力：

1. 1. 具備農園藝整理之基本知識。
2. 2. 具備農園藝種植維護、景觀維護及農園管理技能。
3. 3. 具備蔬果、雜糧作物與香草產品加工等基本技能。
4. 4. 具備良好的專業精神、安全的工作習慣

表5-3-1服務群農園藝整理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			
名稱	名稱							
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	●	●	●	●	
			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	●	●	●	●	
			基礎蔬果加工實作	●	●	●	●	
			基礎雜糧作物加工實作	●	●	●	●	
		基礎香草加工實作	●	●	●	●		
校 訂 必 修	專業科目	基礎包裝概論	●	●	●	●		
	實 習 科 目	商品包裝實務	●	●	●	●		
		盆栽管理與維護實作	●	●	○	●		
		在地農產品加工實作	●	○	●	●		
		專題實作	●	●	●	●		
校 訂 選 修	專業科目	餐飲概論	●	○	●	●		
		車輛清潔導論	●	●	○	●		
	實 習 科 目	餐飲製作實務	○	○	●	●		
		汽車清潔實務	●	●	○	●		
		餐飲製作實作	○	○	●	●		
		汽車清潔實作	●	●	○	●		
		社區清潔服務實習	●	●	○	●		
		蔬果加工實習	●	●	●	●		
		園藝景觀維護實習	●	●	○	●		
		職場清潔服務實習	●	●	●	●		
		農產品加工實習	●	●	●	●		
農場實習	●	●	●	●				

居家清潔服務實習	●	●	○	●	
----------	---	---	---	---	--

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) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 1. 具備餐飲專業知能及各項餐飲器材操作能力。
2. 2. 具備餐飲製作之技術能力。
3. 3. 具備餐飲業正確職場倫理及職業道德觀。

表5-3-2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	
名稱	名稱	1	2	3		
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	基礎包裝概論	●	○	●	
	實 習 科 目	商品包裝實務	●	○	●	
		家務環保實作	●	○	●	
		中西式點心實作	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	
校 訂 選 修	專業科目	基礎園藝概論	●	○	●	
		車輛清潔導論	○	○	●	
	實 習 科 目	園藝作物實務	●	○	●	
		汽車清潔實務	○	○	●	
		園藝作物實作	●	○	●	
		汽車清潔實作	○	○	●	
		社區清潔服務實習	○	○	●	
		餐飲衛生清潔實習	●	●	●	
		家事處理實習	●	●	●	
		職場清潔服務實習	●	○	●	
		餐飲服務實習	●	●	●	
		洗衣實習	●	○	●	
		居家清潔服務實習	○	○	●	

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。

## (三) 綜合職能科(929)

## 科專業能力：

1. 具備從事家事服務之能力
2. 具備從事工廠包裝作業之能力
3. 具備從事清潔服務工作之能力

表5-3-3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			
名稱	名稱						
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	●	○	●	
			組裝技能實作	○	●	○	
			代工品組裝實作	○	●	○	
			商品包裝實作		●		
			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	餐飲概論	●	○	●		
	實習科目	家務環保實作	●	○	●		
		組裝應用	○	●	○		
		專題實作	●	●	●		
		飲食調理實務	●	○	●		
校訂選修	專業科目	基礎園藝概論	●		○		
		生活保健導論	●	○	●		
	實習科目	園藝作物實務	○		○		
		社區清潔服務實習	○		●		
		工廠裝配實習		●	●		
		包裝實習		●	○		
		洗衣實習	●		●		
		生活保健實務	●	○	●		
		園藝作物實作	○	●	●		
		生活保健實作	●	○	●		
		家事處理實習	●	○	●		
		職場清潔服務實習	●	●	●		
	居家清潔服務實習	●	○	●			

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

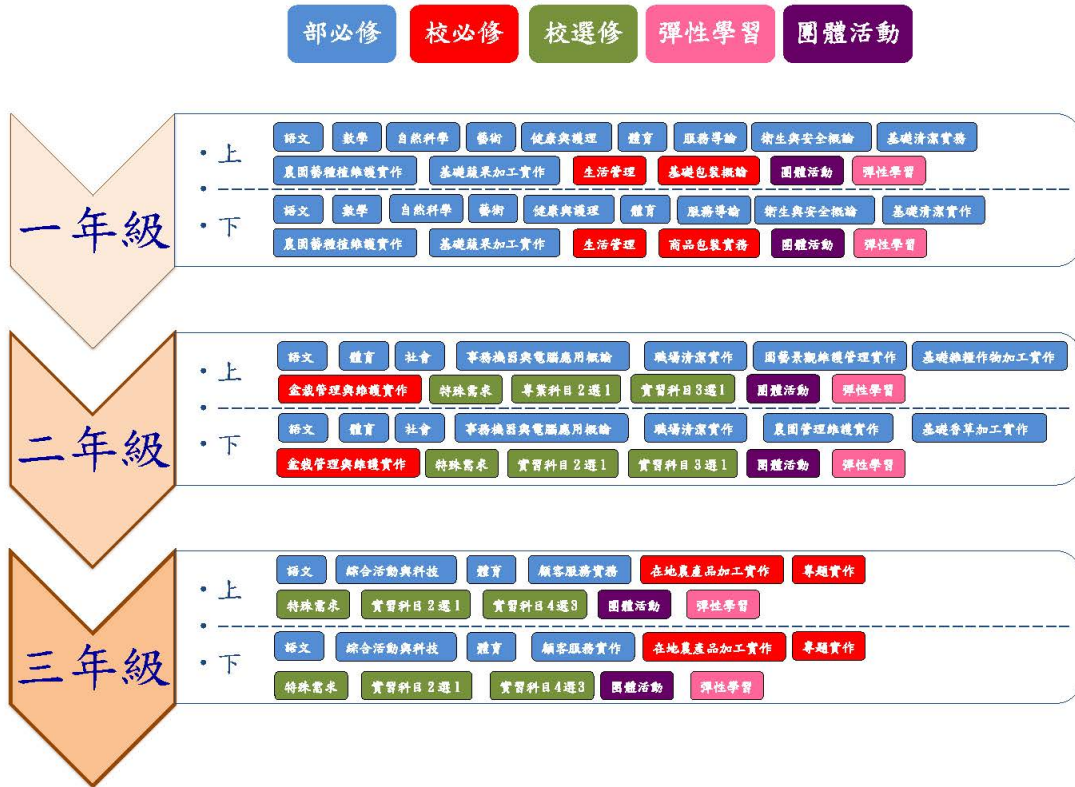
節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2. 本表不足，請自行增列。

### 四、科課程地圖

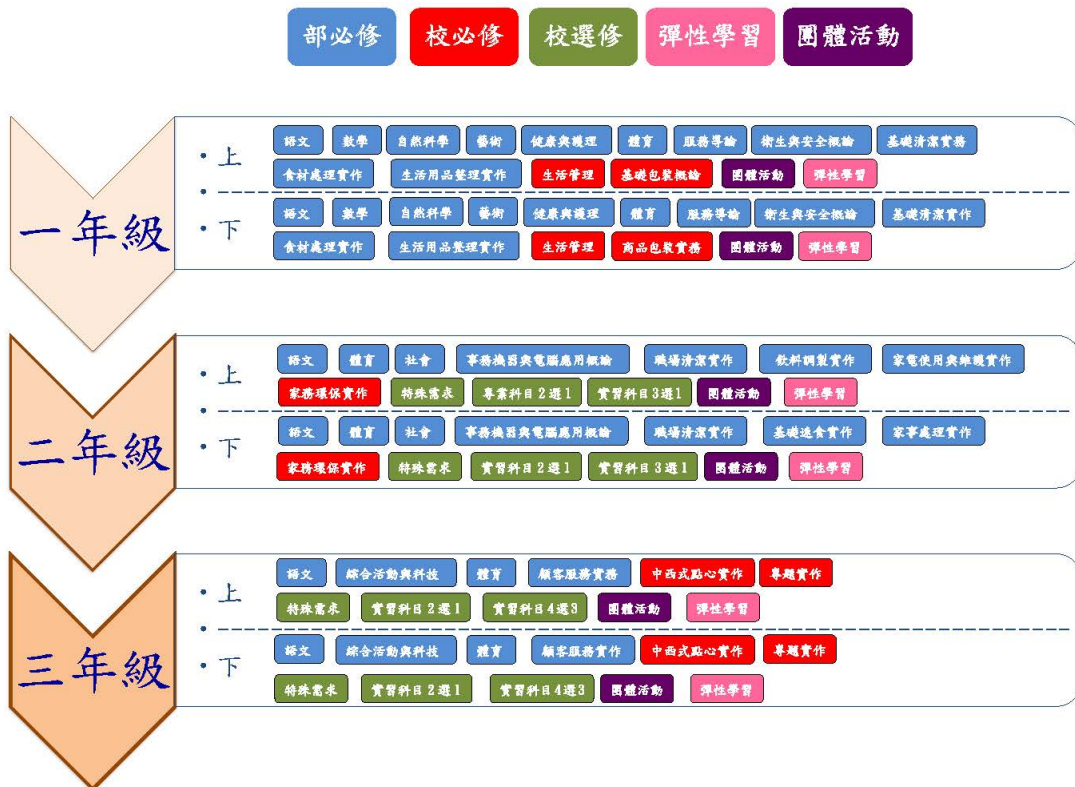
#### (一) 農園藝整理服務科(913)

### 國立彰化特殊教育學校高職部 110 學年度農園藝整理服務科課程地圖



#### (二) 餐飲服務科(916)

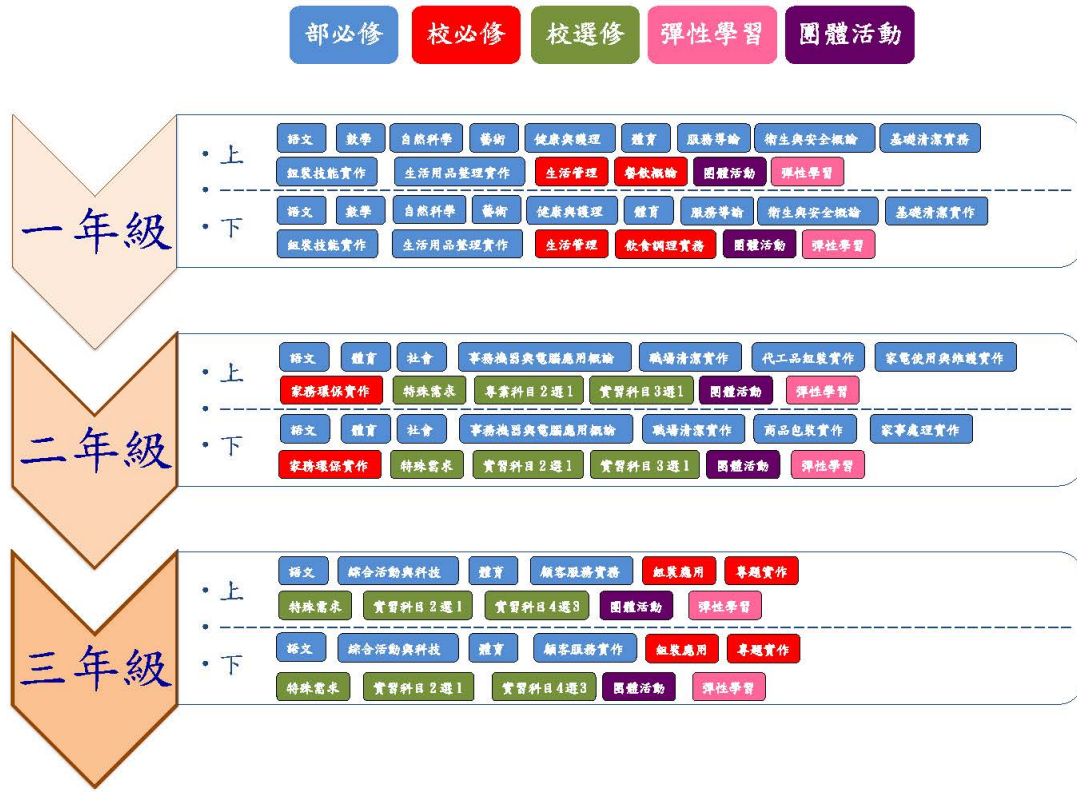
### 國立彰化特殊教育學校高職部 110 學年度餐飲服務科課程地圖





(三) 綜合職能科(929)

國立彰化特殊教育學校高職部 110 學年度綜合職能科課程地圖



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群農園藝整理服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

110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		
部定必修	語文	語文	14	3	3	2	2	2	2	適性分組 融入合適之議題
		數學	4	2	2					適性分組 融入合適之議題
	社會	4			2	2			融入合適之議題	
	自然科學	4	2	2					融入合適之議題	
	藝術	4	2	2					融入合適之議題	
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					融入合適之議題
		體育	12	2	2	2	2	2	2	融入合適之議題
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4					2	2	融入合適之議題
	小計		48	12	12	6	6	6	6	部定必修一般科目總計48學分
	專業科目	服務導論	4	2	2					
衛生與安全概論		4	2	2						融入合適之議題

	事務機器與電腦應用概論	4			2	2			融入合適之議題	
	小計	12	4	4	2	2	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						融入合適之議題	
	基礎清潔實作	3		3					融入合適之議題	
	職場清潔實作	6			3	3			融入合適之議題	
	顧客服務實務	3					3		融入合適之議題	
	顧客服務實作	3						3	融入合適之議題	
	農園藝技能領域	農園藝種植維護實作	6	3	3					融入合適之議題
		園藝景觀維護管理實作	3			3				融入合適之議題
		農園管理維護實作	3				3			融入合適之議題
	產品加工技能領域	基礎蔬果加工實作	6	3	3					融入合適之議題
		基礎雜糧作物加工實作	3			3				融入合適之議題
		基礎香草加工實作	3				3			融入合適之議題
		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	13	13	11	11	3	3		
	部定必修合計	102	25	25	17	17	9	9	部定必修總計102學分	

表 6-1-1 服務群農園藝整理服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110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	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	專業科目 4學分 2.3%	基礎包裝概論	4	4							融入合適之議題	
		小計	4	4							校訂必修專業科目總計4學分	
	實習科目 20學分 11.49%	盆栽管理與維護實作	6				3	3			進階課程 融入合適之議題	
		商品包裝實務	4		4						融入合適之議題	
		專題實作	4						2	2	進階課程 融入合適之議題	
		在地農產品加工實作	6						3	3	進階課程 融入合適之議題	
		小計	20		4	3	3	5	5		校訂必修實習科目總計20學分	
	特殊需求領域	生活管理	4	2	2						特殊需求領域科目為一般科目之類別 協同教學 融入合適之議題	
		小計	4	2	2						校訂必修特殊需求領域總計4學分	
	校訂必修學分數合計			28	6	6	3	3	5	5	校訂必修總計28學分	
	校訂選修	專業科目 4學分 2.3%	餐飲概論	4			4					同科跨班 協同教學 AA2選1 融入合適之議題
			車輛清潔導論	4			4					同科跨班 協同教學 AA2選1 融入合適之議題
最低應選修學分數小計		4								校訂選修專業科目總計8學分		
實習科目 44學分 25.29%	44學分 25.29%	汽車清潔實務	4					4			同科跨班 實習分組 協同教學 AB2選1 1. 2選1(依據高二上學期修習其進階實習科目。 如高二上學期修習車輛清潔導論，高二下學期必須修習汽車清潔實務) 2. 融入合適之議題	
		餐飲製作實務	4					4			同科跨班 實習分組 協同教學 AB2選1 1. 2選1(依據高二上學期修習其進階實習科目。 如高二上學期修習餐飲概論，高二下學期必須修習餐飲製作實務) 2. 融入合適之議題	
		汽車清潔實作	8						4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AC2選1 融入合適之議題	
		餐飲製作實作	8						4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AC2選1 融入合適之議題	
		社區清潔服務實習	8			4	4				同科跨班 實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二實習課程 2. 融入合適之議題	

	蔬果加工實習	8		4	4		同科跨班 實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二實習課程 2. 融入合適之議題
	園藝景觀維護實習	8		4	4		同科跨班 實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二實習課程 2. 融入合適之議題
	職場清潔服務實習	8			4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AF1選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	農產品加工實習	8			4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AG2選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	農場實習	8			4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AG2選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	居家清潔服務實習	8			4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AH1選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	最低應選修學分數小計	44					校訂選修實習科目總計80學分
特殊需求領域	生活管理	8		2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	社會技巧	8		2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	職業教育	8		2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	溝通訓練	8		2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	功能性動作訓練	8		2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	輔助科技應用	8		2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	最低應選修學分數小計	8					校訂選修特殊需求領域總計48學分

	校訂選修學分合計	56	0	0	10	10	18	18	校訂選修總計136學分數
學生應修習學分總計		186	31	31	30	30	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)		14	2	2	3	3	2	2	
每週彈性學習時間(節數)		10	2	2	2	2	1	1	
每週總上課時間(學分)		210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-2 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表  
110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	14	3	3	2	2	2	2	適性分組 融入合適之議題		
	數學	數學	4	2	2					適性分組 融入合適之議題		
	社會	社會	4			2	2			融入合適之議題		
	自然科學	自然科學	4	2	2					融入合適之議題		
	藝術	藝術	4	2	2					融入合適之議題		
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						融入合適之議題	
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	融入合適之議題	
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4					2	2		融入合適之議題	
小計		48	12	12	6	6	6	6	6	部定必修一般科目總計48學分		
部定必修	服務導論		4	2	2						融入合適之議題	
	衛生與安全概論		4	2	2						融入合適之議題	
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2				融入合適之議題	
	小計		12	4	4	2	2	0	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							融入合適之議題	
	基礎清潔實作		3		3						融入合適之議題	
	職場清潔實作		6			3	3				融入合適之議題	
	顧客服務實務		3					3			融入合適之議題	
	顧客服務實作		3						3		融入合適之議題	
	家務處理技能領域	生活用品整理實作		6	3	3						融入合適之議題
		家電使用與維護實作		3			3					融入合適之議題
		家事處理實作		3				3				融入合適之議題
	餐飲製作技能領域	食材處理實作		3	3							融入合適之議題
		基礎速食實作		6			3	3				融入合適之議題
		飲料調製實作		3		3						融入合適之議題
	小計		42	9	9	9	9	3	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	13	13	11	11	3	3	3			
部定必修合計		102	25	25	17	17	9	9	9	部定必修總計102學分		

表 6-1-2 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110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 4學分 2.3%	基礎包裝概論	4	4						融入合適之議題
		小計	4	4						校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目 20學分 11.49%	中西式點心實作	6					3	3	進階課程 融入合適之議題
		家務環保實作	6			3	3			進階課程 融入合適之議題
		商品包裝實務	4		4					融入合適之議題
		專題實作	4					2	2	進階課程 融入合適之議題
		小計	20		4	3	3	5	5	校訂必修實習科目總計20學分
	特殊需求領域	生活管理	4	2	2					特殊需求領域科目為一般科目之類別 協同教學 融入合適之議題
		小計	4	2	2					校訂必修特殊需求領域總計4學分
	校訂必修學分數合計			28	6	6	3	3	5	5
校訂選修	專業科目 4學分 2.3%	基礎園藝概論	4			4				同科跨班 協同教學 AA2選1 融入合適之議題
		車輛清潔導論	4			4				同科跨班 協同教學 AA2選1 融入合適之議題
		最低應選修學分數小計	4							校訂選修專業科目總計8學分
實習科目	44學分 25.29%	汽車清潔實務	4				4			同科跨班 實習分組 協同教學 AB2選1 1. 2選1(依據高二上學期修習其進階實習科目。 如高二上學期修習車輛清潔導論，高二下學期必須修習汽車清潔實務) 2. 融入合適之議題
		園藝作物實務	4				4			同科跨班 實習分組 協同教學 AB2選1 1. 2選1(依據高二上學期修習其進階實習科目。 如高二上學期修習基礎園藝概論，高二下學期必須修習園藝作物實務) 2. 融入合適之議題
		園藝作物實作	8					4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AC2選1 融入合適之議題
		汽車清潔實作	8					4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AC2選1 融入合適之議題
		社區清潔服務實習	8			4	4			同科跨班 實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二實習課程 2. 融入合適之議題

	餐飲衛生清潔實習	8		4	4			同科跨班 實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二實習課程 2. 融入合適之議題
	家事處理實習	8		4	4			同科跨班 實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二實習課程 2. 融入合適之議題
	職場清潔服務實習	8				4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AF1選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合 職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	居家清潔服務實習	8				4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AH1選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合 職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	洗衣實習	8				4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AI1選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合 職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	餐飲服務實習	8				4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AJ1選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合 職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	最低應選修學分數小計	44						校訂選修實習科目總計80學分
特殊 需求 領域	生活管理	8		2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	社會技巧	8		2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	職業教育	8		2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	溝通訓練	8		2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	功能性動作訓練	8		2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	輔助科技應用	8		2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1 融入合適之議題
	最低應選修學分數小計	8						校訂選修特殊需求領域總計48學分



	校訂選修學分合計	56	0	0	10	10	18	18	校訂選修總計136學分數
學生應修習學分總計		186	31	31	30	30	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)		14	2	2	3	3	2	2	
每週彈性學習時間(節數)		10	2	2	2	2	1	1	
每週總上課時間(學分)		210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-3 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表  
110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	14	3	3	2	2	2	2	適性分組 1.依據學生能力與學習狀況以分組方式進行課程 2.融入合適之議題		
	數學	數學	4	2	2					適性分組 1.依據學生能力與學習狀況以分組方式進行課程 2.融入合適之議題		
	社會	社會	4			2	2			融入合適之議題		
	自然科學	自然科學	4	2	2					融入合適之議題		
	藝術	藝術	4	2	2					融入合適之議題		
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						融入合適之議題	
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	1.融入合適之議題 2.依照學生能力進行適應體育課程	
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4					2	2		融入合適之議題	
小計		48	12	12	6	6	6	6	6	部定必修一般科目總計48學分		
專業科目	服務導論		4	2	2						融入合適之議題	
	衛生與安全概論		4	2	2						融入合適之議題	
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2				融入合適之議題	
	小計		12	4	4	2	2	0	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							融入合適之議題	
	基礎清潔實作		3		3						融入合適之議題	
	職場清潔實作		6			3	3				融入合適之議題	
	顧客服務實務		3					3			融入合適之議題	
	顧客服務實作		3						3		融入合適之議題	
	裝配技能領域	組裝技能實作		6	3	3						融入合適之議題
		代工品組裝實作		3			3					融入合適之議題
		商品包裝實作		3				3				融入合適之議題
	家務處理技能領域	生活用品整理實作		6	3	3						融入合適之議題
		家電使用與維護實作		3			3					融入合適之議題
		家事處理實作		3				3				融入合適之議題
	小計		42	9	9	9	9	3	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	13	13	11	11	3	3	3			
部定必修合計		102	25	25	17	17	9	9	9	部定必修總計102學分		

表 6-1-3 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110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	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	專業科目 4學分 2.3%	餐飲概論	4	4							融入合適之議題
		小計	4	4							校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目 20學分 11.49%	家務環保實作	6				3	3			進階課程 1. 家務處理進階課程 2. 融入合適之議題
		專題實作	4						2	2	進階課程 融入合適之議題
		組裝應用	6						3	3	進階課程 1. 裝配技能進階課程 2. 融入合適之議題
		飲食調理實務	4		4						融入合適之議題
		小計	20		4	3	3	5	5		校訂必修實習科目總計20學分
	特殊需求領域	生活管理	4	2	2						特殊需求領域科目為一般科目之類別 協同教學
		小計	4	2	2						校訂必修特殊需求領域總計4學分
	校訂必修學分數合計			28	6	6	3	3	5	5	校訂必修總計28學分
校訂選修	專業科目 4學分 2.3%	生活保健導論	4			4					同科跨班 協同教學 AA2選1
		基礎園藝概論	4			4					同科跨班 協同教學 AA2選1
		最低應選修學分數小計	4								校訂選修專業科目總計8學分
實習科目	44學分 25.29%	生活保健實務	4					4			同科跨班 實習分組 協同教學 AB2選1 1. 2選1(依據高二上學期修習其進階實習科目。 如高二上學期修習生活保健導論, 高二下學期必須修習生活保健實務) 2. 融入合適之議題
		園藝作物實務	4					4			同科跨班 實習分組 協同教學 AB2選1 1. 2選1(依據高二上學期修習其進階實習科目。 如高二上學期修習基礎園藝概論, 高二下學期必須修習園藝作物實務) 2. 融入合適之議題
		生活保健實作	8						4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AC2選1 融入合適之議題
		園藝作物實作	8						4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AC2選1 融入合適之議題
		社區清潔服務實習	8				4	4			同科跨班 實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二職場實習 2. 融入合適之議題
		家事處理實習	8				4	4			同科跨班

								實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二職場實習 2. 融入合適之議題
	工廠裝配實習	8			4	4		同科跨班 實習分組 協同教學 AD3選1 1. 高二職場實習 2. 融入合適之議題
	職場清潔服務實習	8				4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AF1選1 1. 4選3( 高三職場實習，搭配職場規劃選修適合職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	居家清潔服務實習	8				4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AH1選1 1. 4選3( 高三職場實習，搭配職場規劃選修適合職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	洗衣實習	8				4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AI1選1 1. 4選3( 高三職場實習，搭配職場規劃選修適合職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	包裝實習	8				4	4	同科跨班 實習分組 協同教學 AJ1選1 1. 4選3(高三職場實習，搭配職場規劃選修適合職場實習各三門課程) 2. 融入合適之議題
	最低應選修學分數小計	44						校訂選修實習科目總計80學分
特殊需求領域	生活管理	8			2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1
	社會技巧	8			2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1
	職業教育	8			2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1
	溝通訓練	8			2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1
	功能性動作訓練	8			2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1
	輔助科技應用	8			2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 協同教學 AE6選1
	最低應選修學分數小計	8						校訂選修特殊需求領域總計48學分
校訂選修學分合計		56	0	0	10	10	18	校訂選修總計136學分數
學生應修習學分總計		186	31	31	30	30	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)		14	2	2	3	3	2	
每週彈性學習時間(節數)		10	2	2	2	2	1	
每週總上課時間(學分)		210	35	35	35	35	35	



## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群農園藝整理服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110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		48-76 學分		48	25.81 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.15 %	特殊需求：4學分 2.15%
		選修			8	4.3 %	特殊需求：8學分 4.3%
	合計		60	32.26 %			
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.45 %
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	22.58 %
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	29.03 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.15 %
			選修			4	2.15 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		20	10.75 %
			選修			44	23.66 %
	合計		至少80學分		126	67.74 %	
	實習科目學分		至少45學分		106	56.99 %	
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分		130 學分	
應修習總學分			180-192		186 學分		
六學期團體活動時間(學分)合計			12 - 18 學分		14 學分		
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分		10 學分		
上課總學分			210 學分		210 學分		
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102-130 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 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
110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		48-76 學分	48	25.81 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	特殊需求：4學分 2.15%	
		選修		8	4.3 %	特殊需求：8學分 4.3%	
	合計			60	32.26 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	22.58 %		
		專業及實習科目合計	學分(依總綱規定)	54	29.03 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		4	2.15 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.75 %	
			選修		44	23.66 %	
	合計			至少80學分	126	67.74 %	
	實習科目學分			至少45學分	106	56.99 %	
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分	130 學分		
應修習總學分			180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(學分)合計			12 - 18 學分	14 學分			
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分	10 學分			
上課總學分			210 學分	210 學分			
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102-130 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 6-2-3 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
110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		48-76 學分		48	25.81 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.15 %	特殊需求：4學分 2.15%	
		選修			8	4.3 %	特殊需求：8學分 4.3%	
	合計		60	32.26 %				
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.45 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	22.58 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.15 %	
			選修			4	2.15 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		20	10.75 %	
			選修			44	23.66 %	
	合計		至少80學分		126	67.74 %		
	實習科目學分		至少45學分		106	56.99 %		
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分		130 學分		
應修習總學分			180-192		186 學分			
六學期團體活動時間(學分)合計			12 - 18 學分		14 學分			
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分		10 學分			
上課總學分			210 學分		210 學分			
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102-130 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	36	36	18	18	
2	社團活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	36	36	54	54	36	36	(節/學期)
		2	2	3	3	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

#### 國立彰化特殊教育學校彈性學習時間實施規定

108年6月13日課程發展委員會會議訂定

- 一、依據「十二年國民基本教育課程綱要」與「十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範」，特訂定本實施規定。
- 二、本校彈性學習時間之實施，以拓展學生學習面向、結合學校特色活動及相關議題進行教學，促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據學校校內外資源條件、學生興趣與需求，並結合社區特性，彈性學習時間規劃作為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動、特殊需求課程等運用。
- 四、彈性學習時間得以全學期授課、短期性授課或指導及學生自主學習等方式實施，全學期授課以發展學校特色及銜接學生未來進路之相關議題為主軸，並規劃充實(增廣)/補強性教學等課程為主。
- 五、以各年級分別實施為原則；全學期授課應配合學校課程、排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及等模式規劃。
- 六、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、教學綱要及師資規劃等內容，並納入學校課程計畫且須經課程發展委員會通過後實施。
- 七、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加縣級、全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓，並依實際指導節數支給鐘點費。
- 九、彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或給付鐘點費。全學期授課者列入教學節數；短期性授課或指導支給鐘點費。
- 十、本實施規定經課程發展委員會討論通過，陳請校長核定後發布實施，修正時亦同。

### 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」

## 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6-12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	
農園藝整理服務科	2	2	2	2	1	1	
餐飲服務科	2	2	2	2	1	1	
綜合職能科	2	2	2	2	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	第一學期 自主學習	2	18	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科	V							內 聘
	獨輪車初階	2	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例 行 性			內 聘
	直排輪	2	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例 行 性			外 聘
	民族舞蹈	2	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例 行 性			外 聘
	黏土創作	2	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例 行 性			外 聘
	生活工藝	2	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例 行 性			內 聘
	直笛	2	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例 行 性			內 聘
	功夫熊貓	2	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科					例 行 性			內 聘

				綜合職能科								
	生活木作	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘	
	自主學習	2	18	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
	獨輪車初階	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘	
	直排輪	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘	
	民族舞蹈	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘	
	黏土創作	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘	
	生活工藝	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘	
	直笛	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘	
	功夫熊貓	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘	
	生活木作	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘	
第二學年	第一學期											
	自主學習	2	18	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
	獨輪車初階	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘	
	直排輪	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘	
	民族舞蹈	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘	

		黏土創作	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	外聘
		生活工藝	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
		直笛	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
		功夫熊貓	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
		生活木作	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
	第二學期	自主學習	2	18	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科	V					內聘
		獨輪車初階	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
		直排輪	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	外聘
		民族舞蹈	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	外聘
		黏土創作	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	外聘
		生活工藝	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
		直笛	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
		功夫熊貓	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
		生活木作	2	9	農園藝整理服務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性	內聘
第	第	自主學習	1	18	農園藝整理服	V					內

三學年	一學期			務科 餐飲服務科 綜合職能科								聘
		直排輪	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘
		民族舞蹈	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘
		黏土創作	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘
		生活工藝	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘
		書法玩藝	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘
		直笛	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘
		功夫熊貓	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘
		獨輪車進階	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		內聘
		肢體體能開發	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘
				生活木作	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科				例行性	內聘
	第二學期	自主學習	1	18	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘
直排輪		1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘	
民族舞蹈		1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科					例行性		外聘	
黏土創作		1	9	農園藝整理服 務科					例行		外聘	

		餐飲服務科 綜合職能科					性		
		綜合職能科							
生活工藝	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科				例行性		內聘
書法玩藝	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科				例行性		內聘
直笛	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科				例行性		內聘
功夫熊貓	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科				例行性		內聘
獨輪車進階	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科				例行性		內聘
肢體體能開發	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科				例行性		外聘
生活木作	1	9	農園藝整理服 務科 餐飲服務科 綜合職能科				例行性		內聘



## 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

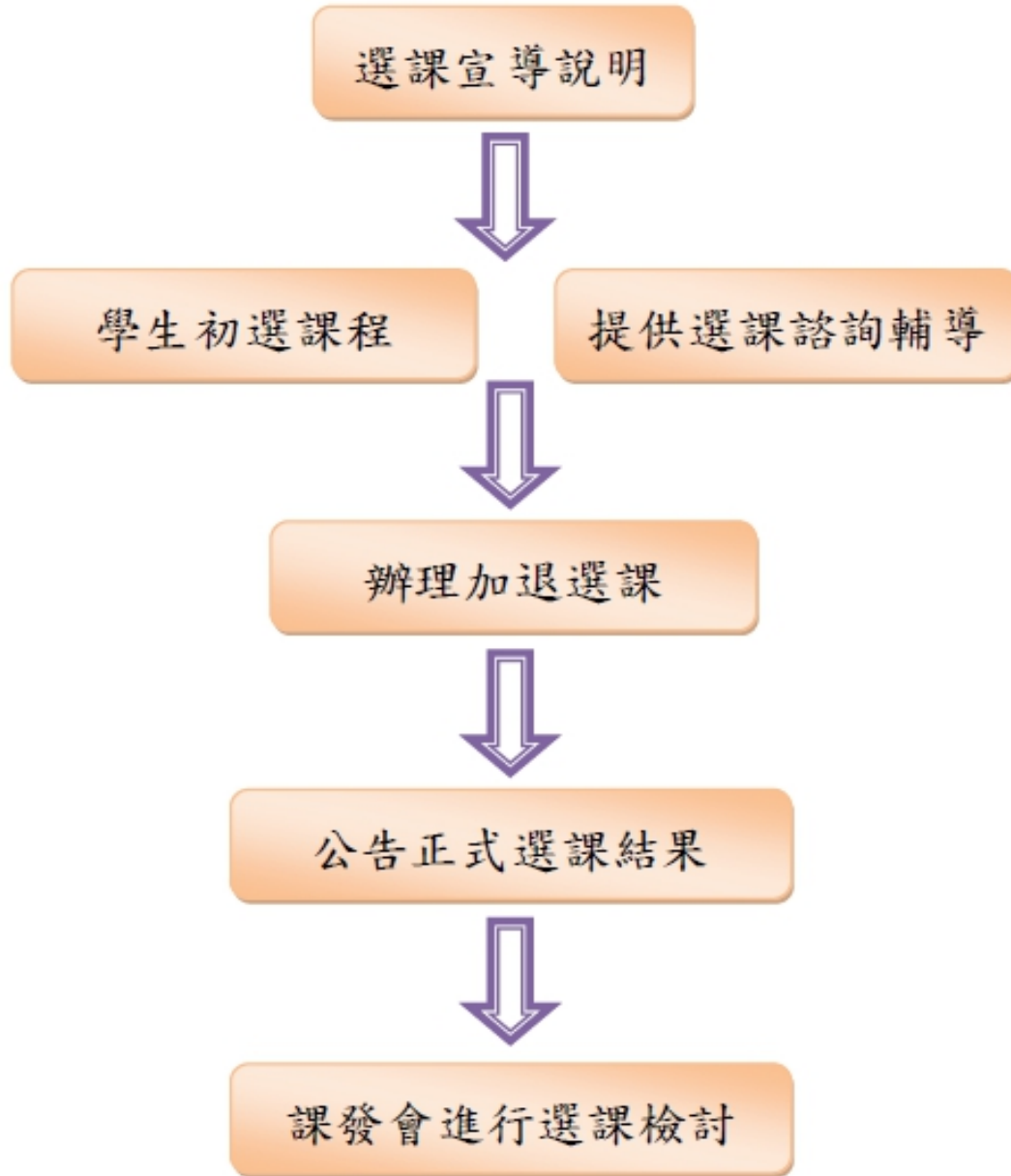
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	餐飲概論	農園藝整理服務科	0	0	4	0	0	0	同科跨班	AA2選1
2.	專業	生活保健導論	綜合職能科	0	0	4	0	0	0	同科跨班	AA2選1
3.	專業	基礎園藝概論	餐飲服務科	0	0	4	0	0	0	同科跨班	AA2選1
			綜合職能科	0	0	4	0	0	0	同科跨班	AA2選1
4.	專業	車輛清潔導論	農園藝整理服務科	0	0	4	0	0	0	同科跨班	AA2選1
			餐飲服務科	0	0	4	0	0	0	同科跨班	AA2選1
5.	實習	汽車清潔實務	農園藝整理服務科	0	0	0	4	0	0	同科跨班	AB2選1
			餐飲服務科	0	0	0	4	0	0	同科跨班	AB2選1
6.	實習	餐飲製作實務	農園藝整理服務科	0	0	0	4	0	0	同科跨班	AB2選1
7.	實習	生活保健實務	綜合職能科	0	0	0	4	0	0	同科跨班	AB2選1
8.	實習	園藝作物實務	餐飲服務科	0	0	0	4	0	0	同科跨班	AB2選1
			綜合職能科	0	0	0	4	0	0	同科跨班	AB2選1
9.	實習	生活保健實作	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AC2選1
10.	實習	園藝作物實作	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AC2選1
			綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AC2選1
11.	實習	汽車清潔實作	農園藝整理服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AC2選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AC2選1
12.	實習	餐飲製作實作	農園藝整理服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AC2選1
13.	實習	社區清潔服務實習	農園藝整理服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3選1
			餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3選1
			綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3選1
14.	實習	蔬果加工實習	農園藝整理服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3選1
15.	實習	餐飲衛生清潔實習	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3選1
16.	實習	家事處理實習	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3選1
			綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3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		
17.	實習	園藝景觀維護實習	農園藝整理服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3選1
18.	實習	工廠裝配實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AD3選1
19.	實習	職場清潔服務實習	農園藝整理服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AF1選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AF1選1
			綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AF1選1
20.	實習	農產品加工實習	農園藝整理服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AG2選1
21.	實習	農場實習	農園藝整理服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AG2選1
22.	實習	居家清潔服務實習	農園藝整理服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AH1選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AH1選1
			綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AH1選1
23.	實習	洗衣實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AI1選1
			綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AI1選1
24.	實習	包裝實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AJ1選1
25.	實習	餐飲服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AJ1選1

## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

國立彰化特殊教育學校「校訂選修科目」學生選課流程圖



### (二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月中旬	新生選課宣導	對象為新生，利用新生報到時段，進行本校綜合職能科、餐飲服務科、農園藝整理服務科之選課說明。
2	6月下旬	1. 舊生選課宣導 2. 舊生進行初選課 3. 學年度選課檢討	1. 對象為舊生，利用每學年度最後一週之IEP會議時段，進行下一學年度綜合職能科、餐飲服務科、農園藝整理服務科之選課說明。 2. 舊生進行初選課。 3. 課發會進行一整學年度的選課檢討

3	8月下旬	1. 新生進行初選課 2. 導師提供諮詢輔導	1. 導師於家訪再次對家長進行本校選課說明。並與家長選填新生第一學期選修課程。 2. 選課諮詢輔導，相關選課流程參閱流程圖
4	8/30開學	正式上課	1. 確認開課科目、班級及師資。 2. 跑班試上選修課程兩週。
5	9月下旬	進行加退選課	1. 提供選課諮詢輔導 2. 進行加退選課 3. 確認正式選課名單，新生得於IEP會議後確認正式選課結果。
6	1月中旬	1. 選課檢討 2. 下學期選課宣導 3. 進行下學期的初選課	1. 課發會進行選課檢討 2. 學期最後一週之IEP會議時段，進行下一學期綜合職能科、餐飲服務科、農園藝整理服務科之選課說明。 3. 學生進行下學期的初選課。
7	2月下旬	進行加退選課	1. 提供選課諮詢輔導 2. 進行加退選課 3. 確認正式選課結果。

### 三、選課輔導措施

## 國立彰化特殊教育學校「校訂選修科目」學生選課輔導措施

- 一、各學期選課時，提醒學生各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)務必列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期所開設之選修科目並配合自己的進路詳加考慮後，進行選課。
- 二、透過各種彈性課程、綜合活動、親師座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課，有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：
  - (一)輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。
    1. 學生方面
      - (1)高一於入學前、高二於學期中實施相關職業能力評估或職業興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
      - (2)以班級討論方式，引導學生認識選課科目簡介，以及介紹未來職業各類資訊，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。
    2. 家長方面
      - (1)辦理學生個別化教育計畫會議，與家長親師座談，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
      - (2)利用家庭聯絡簿適時反應學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。
    3. 教師方面
      - (1)利用教學研究會與實習輔導會議，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
      - (2)提供教師有關學生之心理測驗資料或職業能力評估資料，作為學生選課之參考或依據。
      - (3)個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。
  - (二)輔導人員：各班導師、各科教師、實習輔導處實輔主任、實習組及其他相關專業人員等。
  - (三)輔導時間
    1. 利用彈性課程、綜合活動課程時間或課餘時間進行各種說明及個別輔導。
    2. 適時適地以資料寄送、電話或面談等方式進行家長溝通。
  - (四)查詢資源：有關課程之實施，除了查閱本校課程計畫書外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。
    - (1)開設必修及選修科目：教務處、實習輔導處。
    - (2)課程規劃：教務處、實習輔導處、任課老師及召集人。
    - (3)選課規劃：教務處、實習輔導處、導師及召集人。
    - (4)相關測驗施測及解釋：實習輔導處。
    - (5)確定自己的性向及興趣：實習輔導處、家長。

## 拾、學校課程評鑑

### 一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

110學年度課程評鑑計畫

附檔資料：

## 國立彰化特殊教育學校課程評鑑實施計畫

中華民國 108 年 11 月 25 日課程發展委員會修正後通過

### 一、實施依據

- (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 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三)教育部中華民國 108 年 5 月 20 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」。
- (四)教育部中華民國 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

### 二、實施目的

- (一)每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。

### 三、課程自我評鑑人員及分工

- (一)課程發展委員會：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二)課程自我評鑑小組
  1. 組成：由校長就課程發展委員會成員聘任。成員包括校長、教務主任、實習輔導主任、教學組長、實習組長、各領域召集人、教師會代表 1 人。
  2. 任務：
    - (1)課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫與檢核工具草案。
    - (2)協助檢視學校整體課程計畫與學校願景、學生圖像之扣合。
    - (3)各課程間之橫向與縱向連結。
    - (4)彙整各科實施自我檢核後之報告分析，每一學年度結束前完成整體課程自我評鑑報告草案送課程發展委員會審議。
- (三)教學研究會：組織該領域內教師，檢核該領域內課程發展的歷程進行自我檢核與分析，並就領域課程架構進行檢視與討論後續建議修正方

案。

- (四)全校教師：參與公開說觀議課、參與社群專業對話回饋、檢視學生學習成效與課程目標，並於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

#### 四、課程自我評鑑實施內容

- (一)課程規劃：檢視學校願景與學生圖像、課程發展與規劃、領域科目課程架構、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。
- (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、檢視學生學習成效與課程目標，以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察及分析進行之歷程與回饋結果。
- (三)學生學習：透過學生入學前能力分析、學習成果多元評量等方式，了解學生學習狀況，評估課程地圖之規畫是否適切。

#### 五、課程自我評鑑時程規劃

工作項目 \ 時程	8-10月	11月-5月	6月	7月-8月
組成課程自我評鑑小組	■			
課程自我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	■			
領域教學研究會與教師個人進行領域內科目的自我評鑑		■	■	
評鑑小組完成課程自我評鑑報告			■	
課發會審議學校自我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下一學年度課程計畫依據				■

#### 六、課程自我評鑑過程及結果運用

- (一)依據課程自我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並作為擬定下一學年度課程計畫之依據。

七、本計畫經行政會議與課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

108學年度自我評鑑結果

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108\_070F02\_2\_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

## 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 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲概論		
	英文名稱	Introduction to Food & Beverage		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備餐飲服務業所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。 2. 引導學生熟悉餐廳營業所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。 3. 培養學生重視餐飲服務衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立餐飲服務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 餐飲業的定義	A-a餐飲業的特性 A-b中西餐飲業的特色 A-c台灣餐飲業概況	4		
B. 餐飲業分類與組織	B-a餐飲業的類別 B-b餐飲業的組織 B-c組織架構介紹 B-d各部門工作內容與職掌	4		
C. 餐廳的設定與規劃	C-a餐廳設立市場定位與規劃 C-b餐廳外場的規劃與設計 C-c餐廳內場(廚房)的規劃與設計	4		
D. 餐飲行銷	D-a餐飲行銷方式 D-b餐飲促銷方式	4		
E. 菜單的設計與製作	E-a菜單的功能、內容與種類 E-b菜單的定價策略	4		
F. 餐飲服務的概念及規範	F-a餐飲服務的概念 F-b餐飲服務人員應有的服務技巧與須知 F-c客訴抱怨處理的流程與技巧 F-d餐廳品質的檢視技巧	4		
G. 餐飲服務作業	G-a各種餐飲服務種類 G-b西餐作業流程 G-c中餐小吃及宴會作業流程	4		
H. 餐飲採購、驗收及儲藏	H-a採購方式與注意事項 H-b驗收方式與注意事項 H-c食材儲藏方式與注意事項	4		
I. 膳食營養	I-a食物之分類	8		

	I-b食物營養 I-c食品添加物		
J. 食物的製備	J-a食物處理方式 J-b食物切割方式 J-c食物烹調方式	8	
K. 器具設備	K-a廚房器具設備種類 K-b廚房器具使用與維護	4	
L. 餐飲衛生與法規	L-a衛生知識 L-b食物製備衛生操作須知 L-c食物中毒原因與處理 L-d餐飲衛生法規	8	
M. 餐飲安全措施	M-a火災的預防與應變 M-b意外事件之防範與急救 M-c全檢查與維護	8	
N. 餐飲管理	N-a餐飲財務管理 N-b餐飲人力資源管理	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 觀察 2. 口頭 3. 指認 4. 操作 5. 紙筆測驗		
教學資源	1. 課程所需設備及工具 2. 課程所需食材 3. 相關字圖卡 4. 相關教學影片 5. 餐飲概論相關教科書、餐飲從業人員相關法規。		
教學注意事項	1. 本科目為群共同實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 實習分組時應注重職能分工，建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異。 3. 在教學中要適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全（如：用電、瓦斯、食品添加物及廢棄物處理等）。 4. 實習相關材料的選用，應因應原料產期及區域特性之變動而調整。 5. 教師應進行衛生安全宣導，並指導學生使用相關防護措施，以避免學生身體與衣物配件有捲入操作設備之危險。 6. 工作服儀、個人及環境衛生等事項應符合職業相關規定。		

表 11-2-2-2 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎包裝概論		
	英文名稱	Introduction to Basic Packaging		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科	農園藝整理服務科		
	4	4		
	第一學年第一學期	第一學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解包裝服務的工作性質與工作項目。 2. 培養學生具備物品包裝的基本技能，發展潛能。 3. 培養學生具備工作操作能力，建立基本品質檢核能力。 4. 培養學生建立良好工作安全、工作倫理與工作態度知能，展現團隊合作精神與行動力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 基礎包裝	A-a包裝的定義與功能 A-b包裝的目的 A-c包裝件的組成		3	
B. 產品包裝的發展過程	B-a早期包裝過程 B-b現在包裝發展 B-c多元化的包裝		4	
C. 包裝的標準及注意事項	C-a基本要求 C-b成品的標準 C-c包裝的注意事項		4	
D. 包裝材質—紙類	D-a物品包裝種類 D-b包裝的技巧與注意事項		5	
E. 包裝材質—塑膠類	E-a物品包裝種類 E-b包裝的技巧與注意事項		5	
F. 包裝材質—玻璃類	F-a物品包裝種類 F-b包裝的技巧與注意事項		5	
G. 包裝材質—金屬類	G-a物品包裝種類 G-b包裝的技巧與注意事項		5	
H. 包裝材質—纖維材質類	H-a物品包裝種類(天然纖維、合成纖維、紡織品等) H-b包裝的技巧與注意事項		5	
I. 包裝的基本技能	I-a黏操作技能 I-b貼操作技能 I-c撕操作技能 I-e夾操作技能 I-f壓操作技能 I-g插操作技能 I-h轉操作技能		9	
J. 包裝進階操作技能	J-a點數、數數操作技能 J-b秤重操作技能 J-c分類、配對、組合操作技能 J-d篩選操作技能 J-e摺疊操作技能		9	

	J-f方向擺位操作技能 J-g打結操作技能		
K. 包裝工具種類與操作方式	K-a黏著類：膠水、膠帶、膠台 K-b秤重類：磅秤 K-c裁切類：剪刀、美工刀、裁切刀、包鮮膜盒 K-d打標類：標籤機、打標機 K-e封口類：收口機 K-f其他類	9	
L. 包裝工具操作安全注意事項	L-a黏著類：膠水、膠帶、膠台 L-b秤重類：磅秤 L-c裁切類：剪刀、美工刀、裁切刀、包鮮膜盒 L-d打標類：標籤機、打標機 L-e封口類：收口機 L-f其他類	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，例如操作、相互檢核、競賽等。 2. 針對個別學生調整評量方式。		
教學資源	1. 利用工作材料及工作情境配置圖片，在裝配教室中準備教學所需材料，並布置結構化作業環境。 2. 工作分析圖卡，可指導學生依圖卡提示步驟完成自我檢測作業， 3. 相關視聽教學媒體、DVD、投影片等。		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 考量學生手部精細動作能力與個人優弱勢規劃作業內容（如：利用單項能力重複訓練、合併 2 至 3 項能力進行綜合練習），並可配合學校接洽的代工品項目，彈性利用各類媒材進行練習。 3. 可與相關專業團隊成員（如：職能治療師）合作，開發輔具或進行職務再設計，協助學生練習。 4. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，教學場域應準備相關防護具，建置適當防護設備及緊急處理流程。		

表 11-2-2-3 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎園藝概論		
	英文名稱	Introduction to Basic Gardening		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科		
	4	4		
	第二學年第一學期	第二學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生基本園藝知識與基本技能。 2. 引領學生獲得園藝相關知識，期使學生對園藝有更廣泛之了解，儲備就業先備技能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 園藝的涵義及範圍	A-a園藝的涵義及範圍。 A-b園藝生產之特色—達成三生農業(生產、生活、生態)之目標 A-c邁向二十一世紀的園藝新貌 A-d國際化後農業所面臨的問題 A-e學習園藝的方法與態度。		9	
B. 園藝與人類生活	B-a園藝的起源與發展 B-b園藝的重要功能 B-c我國園藝現況及發展 B-d世界各國園藝生產概況 B-e園藝與其他相關產業。		9	
C. 園藝作物生產技術介紹	C-a作物的構造、生產及繁殖 C-b作物生長環境 C-c作物栽培模式及管理方法 C-d園藝作物生產方式。		9	
D. 觀賞植物的種類	D-a草本植物 D-b木本植物 D-c多肉植物 D-d蔓藤植物 D-e觀賞樹木 D-f水生植物 D-g其他類		9	
E. 蔬菜的種類	E-a葉菜類 E-b花菜類 E-c豆類 E-d瓜菜類 E-e果菜類 E-f根菜類 E-g萵菜類 E-h芽菜類		9	
F. 果樹分類	F-a台灣栽培果樹分類 F-b綠果樹:木瓜、枇杷、柑桔、香蕉、荔枝、草莓、番石榴、椰子、楊桃、鳳梨、蓮霧、龍眼、檸檬、椰子		9	

	F-c半落葉果樹:印度棗、百香果、釋迦、無花果 F-d落葉果樹:桃、李、梅、杏、梨、蘋果、葡萄、柿子、櫻桃、彌猴桃		
G. 園產品加工與處理	G-a園產品加工目的 G-b加工產品的種類 G-c加工處理與調製 G-d加工產品的包裝與銷售	9	
H. 景觀園藝簡介	H-a景觀園藝的意義與目的 H-b景觀空間之種類及功能 H-c園景的分類 H-d景觀維護與保養	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 依照學生能力及需求，彈性運用進行多元評量方式 2. 宜兼顧學生形成性評量及總結性評量，以確認學生熟悉		
教學資源	1. 學校整體校園植物皆可成為教學之教材。 2. 學校簡易溫室，土耕區得做為學生整地、鬆土，種植蔬菜之練習場地。 3. 校門兩側、環校道路旁及盆栽放置區得成為景觀植物實習處所。 4. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 5. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。		
教學注意事項	1. 教學時以日常生活常見農園藝為主，並可視學校氣候季節、學校資源設備及學生能力彈性調整學習內容及進度。 2. 教師應進行安全宣導（如：進行土耕區鬆土操作時，需預防鋤頭、鏟子等工具容易造成之傷害，並且預防滑倒或扭傷），並指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，注重個人及環境衛生等事項；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 3. 教學時強調正確觀念啟發、實務操作技術及良好工作態度養成，教師應善用多媒體教材、示範及實際操作等方式進行。		



表 11-2-2-4 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲概論		
	英文名稱	Introduction to Food & Beverage		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備餐飲服務業所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。 2. 引導學生熟悉餐廳營業所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。 3. 培養學生重視餐飲服務衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立餐飲服務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 餐飲業的定義	A-a餐飲業的特性 A-b中西餐飲業的特色 A-c台灣餐飲業概況	4		
B. 餐飲業的分類與組織	B-a餐飲業的類別 B-b餐飲業的組織 B-c組織架構介紹 B-d各部門工作內容與職掌	4		
C. 餐廳的設定與規劃	C-a餐廳設立市場定位與規劃 C-b餐廳外場的規劃與設計 C-c餐廳內場(廚房)的規劃與設計	4		
D. 餐飲行銷	D-a餐飲行銷方式 D-b餐飲促銷方式	4		
E. 菜單的設計與製作	E-a菜單的功能、內容與種類 E-b菜單的定價策略	4		
F. 餐飲服務的概念及規範	F-a餐飲服務的概念 F-b餐飲服務人員應有的服務技巧與須知 F-c客訴抱怨處理的流程與技巧 F-d餐廳品質的檢視技巧	4		
G. 餐飲服務作業	G-a各種餐飲服務種類 G-b西餐作業流程 G-c中餐小吃及宴會作業流程	4		
H. 餐飲採購、驗收及儲藏	H-a採購方式與注意事項 H-b驗收方式與注意事項 H-c食材儲藏方式與注意事項	4		
I. 膳食營養	I-a食物之分類 I-b食物營養 I-c食品添加物	8		
J. 食物的製備	J-a食物處理方式 J-b食物切割方式 J-c食物烹調方式	8		
K. 器具設備	K-a廚房器具設備種類	4		

K-b廚房器具使用與維護			
L. 餐飲衛生與法規	L-a衛生知識 L-b食物製備衛生操作須知 L-c食物中毒原因與處理 L-d餐飲衛生法規	8	
M. 餐飲安全措施	M-a火災的預防與應變 M-b意外事件之防範與急救 M-c全檢查與維護	8	
N. 餐飲管理概述	N-a餐飲財務管理 N-b餐飲人力資源管理	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 觀察 2. 口頭 3. 指認 4. 操作 5. 紙筆測驗		
教學資源	1. 課程所需設備及工具 2. 課程所需食材 3. 相關字圖卡 4. 相關教學影片 5. 餐飲概論相關教科書、餐飲從業人員相關法規。		
教學注意事項	1. 本科目為群共同實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 實習分組時應注重職能分工，建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異。 3. 在教學中要適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全（如：用電、瓦斯、食品添加物及廢棄物處理等）。 4. 實習相關材料的選用，應因應原料產期及區域特性之變動而調整。 5. 教師應進行衛生安全宣導，並指導學生使用相關防護措施，以避免學生身體與衣物配件有捲入操作設備之危險。 6. 工作服儀、個人及環境衛生等事項應符合職業相關規定。		

表 11-2-2-5 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活保健導論		
	英文名稱	Introduction to Life Care		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 建立學生具備個人衛生保健與身體健康維護的基本知能。 2. 培養學生養成個人良好衛生習慣與態度。 3. 培養學生養成主動關心與掌握日常保健資訊的能力。 4. 引導學生了解個人衛生健康維護的重要性與就醫保健相關權益。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 生活保健的基本概念	A-a生活保健的定義。 A-b生活保健的重要性。 A-c生活保健的適用者。	8		
B. 人體基本構造與功能	B-a生命徵象，例如心跳、脈搏、呼吸。 B-b人體的構造。 B-c身體構造之功能。	8		
C. 個人身體健康維護	C-a營養素對身體的影響。 C-b身體機能正常運作的維持方法。	8		
D. 個人心靈健康維護	D-a情緒認知，例如快樂、難過、生氣、憂鬱。 D-b情緒對自己的影響。 D-c情緒對他人的影響。 D-d擁有正能量的方法。	8		
E. 健康促進-體適能	E-a 體適能的定義及重要性。 E-b BMI指數。 E-c 體適能遊戲體驗。	8		
F. 健康促進-休閒活動	F-a休閒活動的功能。 F-b休閒活動的種類。 F-c休閒活動的適當安排。	8		
G. 社區就醫資源	G-a就醫分類與醫療分級。 G-b社區診所介紹。 G-c居家鄰近醫院介紹。	8		
H. 就診流程及須知	H-a就診流程。 H-b就診注意事項與禮儀。	8		
I. 安全用藥	I-a居家常備藥品介紹。 I-b居家常備藥品的保存與使用。 I-c服藥與飲食的關係。 I-d過期藥品的處理方式。	8		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	採多元評量及形成性評量概念，針對學生個別調整評量方式。			
教學資源	1. 衛福部國民健康署相關影片 2. 校內健康中心及體育教室各項器材			

教學注意事項	依學生學習狀況調整教材難易度
--------	----------------

表 11-2-2-6 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔導論		
	英文名稱	Introduction to Vehicle Cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科	農園藝整理服務科		
	4	4		
	第二學年第一學期	第二學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備車輛內外部機具與設備基本知識。 2. 培養學生具備車輛清潔基本服務技能。 3. 培養學生具備工作職業安全與衛生知識。 4. 建立學生具備溝通協調、團隊合作的職業倫理與良好服務態度知能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 車輛簡介	A-a各車廠車輛種類 A-b各車廠車輛規格		8	
B. 車輛外部介紹	B-a車身、車架種類及構造 B-b車輛玻璃與保險桿種類 B-c車輛外部各部位名稱與功用		8	
C. 車輛內部介紹	C-a車身內部構件、儀表板及座椅 C-b車輛內部各部位名稱與功用		8	
D. 工場安全與衛生	D-a工場安全的注意事項 D-b工場環境衛生的注意事項		8	
E. 清潔藥劑	E-a化學清潔藥劑的種類、使用方法與安全原則 E-b常用汽車清潔劑種類、使用方法與安全原則 E-c清潔劑安全防護步驟與誤觸清潔劑處理方法(含沖水器)		8	
F. 洗車場電力設備與收納整理	F-a洗車場相關電力開關的使用 F-b洗車場相關設備的收納與整理 F-c洗車前置工作的準備		8	
G. 清潔機具簡介	G-a洗車工場機具設備操作方法與安全原則 G-b電動洗車機的操作方法與安全原則 G-c高壓水槍的操作方法與安全原則 G-d泡沫機的操作方法與安全原則 G-e吸塵器的操作方法與安全原則		8	
H. 車體外部清潔工具簡介	H-a洗車海綿/洗車手套的使用與清洗維護 H-b輪圈清洗工具的使用與維護 H-c車體各部位/不同用途擦拭布的選擇、使用與清洗維護		8	
I. 車體內部清潔工具簡介	I-a車體內部清潔項目 I-b車體內部清潔工具的種類、使用與清洗維護		8	

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，評量方法包括實際操作、問答及紙筆測驗等，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. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及具備車輛清潔基本概念，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. 本校洗車工場實體器材器具、字卡、圖卡。 2. 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清潔美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。
教學注意事項	1. 本科目為多元選修的專業科目，依相關規定進行選修及分組教學。 2. 教師應兼顧學生實際生活與職場需求，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，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，並結合教學場域（如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及汽車修護廠洗車部等工作環境等）或業界現有設備，以激發其學習興趣。 3. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並注意藥劑與裝備器具使用安全、個人及環境衛生等事項；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 4. 教師可藉由設計小組與同儕間之實作活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力，並個別指導待加強處，以因應未來職場工作之需。

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中西式點心實作		
	英文名稱	Chinese and Western Dim Sum 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：1. 服務導論 2. 衛生與安全概論 3. 食材處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解製作中西式點心知識與技能。 2. 培養學生具備中西式點心製作器具與設備的基礎操作技能。 3. 培養學生具備職業安全與食品衛生知識。 4. 增進學生建立透過多元文化料理，展現飲食生活美學之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
A. 常見西式點心介紹		A-a麵包類 A-b蛋糕類 A-c西點類 A-d餅乾類	3	
B. 常見中式點心介紹		B-a麵糊類 B-b冷水麵糰類 B-c燙麵類 B-d發麵麵糰類 B-e酥皮麵糰類 B-f糕漿類 B-g米製品類	3	
C. 中西式點心常用器具		C-a器具種類 C-b器具正確使用方法 C-c器具正確維護方法	3	
D. 中西式點心常用材料		D-a粉類 D-b米類 D-c油類 D-d乳製品類 D-e香料類(含酒) D-f鹹和甜口味內餡 D-g乾果類 D-h酵母	3	
K. 麵包類		K-a硬式與軟式麵包類 K-b軟式餐包類與甜麵包類	9	
F. 蛋糕類		F-a麵糊類 F-b乳沫類 F-c戚風(麵糊和乳沫類綜合)	9	
G. 西點類		G-a派類與塔類 G-b鬆餅類 G-c披薩類 G-d其他類(慕斯、果凍、布丁等)	9	
H. 餅乾類		H-a酥脆類 H-b柔韌類	9	

	H-c夾心裝飾類		
I. 麵糊類	I-a甜味麵糊 I-b鹹口味麵糊	8	
J. 冷麵糰類	J-a麵條與麵疙瘩 J-b餃子皮與燒賣	8	
K. 燙麵糰類	K-a煎餃、鍋貼與 K-b乾烙類麵點(蔬菜盒子、餡餅) K-c燒餅與蔥油餅	8	
L. 發麵麵糰類	L-a饅頭 L-b包子與水煎包 L-c山東大鍋餅(小時候大餅)	9	
M. 酥皮麵糰類	M-a奶油酥餅 M-b蛋黃酥、豆沙酥 M-c牛舌餅	9	
N. 糕漿類	N-a廣式月餅與台式月餅 N-b龍鳳喜餅 N-c鳳梨酥	9	
O. 米製品	O-a蘿蔔糕、芋頭糕與碗粿 O-b甜年糕 O-c湯圓與麻糬 O-d粿類(草仔粿)	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2. 留意學生個別差異，實施個別化評量。並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等。 3. 配合授課進度進行評量，以便即時了解教學成效，達成教學目標。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜書籍，相關教學網站、報章雜誌及教具等。 2. 搭配網路相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、YouTube等進行教學。 3. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所等供學生實作練習		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。 3. 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。 4. 在烘焙實務課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備，並指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並進行安全宣導。 5. 在使用加熱爐具、烤箱、攪拌機及壓麵機等設備，會產生危害身體健康的高溫與用電安全之虞，學校應準備相關消防與防護設備。		



表 11-2-3-2 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家務環保實作		
	英文名稱	Practice of Saving the Environment at Home		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：1. 生活用品整理實作 2. 家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 建立學生具備環保編織、舊衣環保袋、環保清潔劑與環保家事皂的意義與實用性知識。 2. 培養學生具備生活用品、家庭資源與果皮回收再利用的環保知識與技能。 3. 培養學生具備以環保概念為基底的生活美學應用能力。 4. 培養學生具備商品銷售的技巧與表達能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 環保編織-意義簡介	A-a環保編織的意義及其在家務的應用層面。 A-b環保再生的布料種類與特性。	3		
B. 環保編織-編織法簡介	B-a編織工具介紹。 B-b編織的安全注意事項。 B-c各種編織方法介紹。	3		
C. 環保編織-基本功	C-a布料整理、線材成捲軸或布球。 C-b線材長度量測、剪線、辨別經緯線。 C-c線材打結。 C-d線材顏色之配對。	9		
D. 環保編織-二股編織	D-a二股編織法的應用(例如加粗線材)。 D-b二股編織法的練習。	9		
E. 環保編織-七股編織	E-a七股編織法的應用(例如桌墊)。 E-b七股編織法的練習。	9		
F. 舊衣環保袋-意義簡介	F-a舊衣環保袋的意義及其在生活的應用層面。 F-b舊衣環保袋在生活的應用層面，例如提袋、飲料袋。	3		
G. 舊衣環保袋製作	G-a舊衣環保袋的使用工具。 G-b舊衣環保袋的製作流程及實作。	9		
H. 環保清潔劑-意義簡介	H-a環保清潔劑的意義與應用層面(例如洗碗精、洗衣精)。 H-b原料種類與特性介紹。	6		
I. 環保清潔劑-製作方法介紹	I-a製作工具介紹。 I-b製作過程的安全注意事項。 I-c製作流程解說。	6		
J. 環保清潔劑-原料處理	J-a橘皮收集、處理與保存方法。	6		
K. 環保清潔劑-製作流程	K-a洗碗精製作。 K-b洗衣精製作。	9		
L. 環保清潔劑-包裝與銷售	L-a清潔劑裝瓶與包裝。	9		

	L-b清潔劑銷售。		1
M. 環保家事皂-意義簡介	M-a環保家事皂的意義及其在生活的應用層面。 M-b原料種類與特性介紹。		3
N. 環保家事皂-製作方法介紹	N-a製作工具介紹。 N-b製作過程的安全注意事項。 N-c製作流程解說。		6
O. 環保家事皂實作	O-a環保家事皂製作。 O-b環保家事皂風化注意事項。		9
P. 環保家事皂-包裝	P-a環保家事皂包膜。 P-b環保家事皂紙黏貼。 P-c環保家事皂銷售。		9
合 計			108
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2.留意學生個別差異，實施個別化評量。並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等。 3.配合授課進度進行評量，以便即時了解教學成效，達成教學目標。		
教學資源	1.成衣廠商提供之剩餘布料、線材 2.校內自製編織輔具、影片及教學照片 3.家庭回收之舊衣。 4.校內種植之蘆薈 5.學校、家庭回收之橘皮 6.過期食用油 7.專科教室		
教學注意事項	教師須注意並提醒學生留意實作過程中使用工具(例如刀具、加熱器具)的安全性。		

表 11-2-3-3 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家務環保實作		
	英文名稱	Practice of Saving the Environment at hHome		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：1. 生活用品整理實作 2. 家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 建立學生具備環保編織、舊衣環保袋、環保清潔劑與環保家事皂的意義與實用性知識。 2. 培養學生具備生活用品、家庭資源與果皮回收再利用的環保知識與技能。 3. 培養學生具備以環保概念為基底的生活美學應用能力。 4. 培養學生具備商品銷售的技巧與表達能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 環保編織-意義簡介	A-a環保編織的意義及其在家務的應用層面。 A-b環保再生的布料種類與特性。	3		
B. 環保編織-編織法簡介	B-a編織工具介紹。 B-b編織的安全注意事項。 B-c各種編織方法介紹。	3		
C. 環保編織-基本功	C-a布料整理、線材成捲軸或布球。 C-b線材長度量測、剪線、辨別經緯線。 C-c線材打結。 C-d線材顏色之配對。	9		
D. 環保編織-二股編織	D-a二股編織法的應用(例如加粗線材)。 D-b二股編織法練習。	9		
E. 環保編織-七股編織	E-a七股編織法的應用(例如桌墊)。 E-b七股編織法練習。	9		
F. 舊衣環保袋-意義簡介	F-a舊衣環保袋的意義及其在生活的應用層面。 F-b舊衣環保袋在生活的應用層面，例如提袋、飲料袋。	3		
G. 舊衣環保袋製作	G-a舊衣環保袋的使用工具。 G-b舊衣環保袋的製作流程及實作。	9		
H. 環保清潔劑-意義簡介	H-a環保清潔劑的意義與應用層面(例如洗碗精、洗衣精)。 H-b原料種類與特性解說。	6		
I. 環保清潔劑-製作方法介紹	I-a製作工具介紹。 I-b製作過程的安全注意事項。 I-c製作流程解說。	6		
J. 環保清潔劑-原料處理	J-a橘皮收集、處理與保存方法。	6		
K. 環保清潔劑-製作流程	K-a洗碗精製作。	9		

	K-b洗衣精製作。		
L. 環保清潔劑-包裝與銷售	L-a清潔劑裝瓶與包裝。 L-b清潔劑銷售。	9	
M. 環保家事皂-意義簡介	M-a環保家事皂的意義及其在生活的應用層面。 M-b原料種類與特性介紹。	3	
N. 環保家事皂-製作方法介紹	N-a製作工具介紹。 N-b製作過程的安全注意事項。 N-c製作流程解說。	6	
O. 環保家事皂實作	O-a環保家事皂製作。 O-b環保家事皂風化注意事項。	9	
P. 環保家事皂-包裝	P-a環保家事皂包膜。 P-b環保家事皂紙黏貼。 P-c環保家事皂銷售。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2.留意學生個別差異，實施個別化評量。並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等。 3.配合授課進度進行評量，以便即時了解教學成效，達成教學目標。		
教學資源	1.成衣廠商提供之剩餘布料、線材 2.校內自製編織輔具、影片及教學照片 3.家庭回收之舊衣。 4.校內種植之蘆薈 5.學校、家庭回收之橘皮 6.過期食用油 7.專科教室		
教學注意事項	教師須注意並提醒學生留意實作過程中使用工具(例如刀具、加熱器具)的安全性。		

表 11-2-3-4國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	盆栽管理與維護實作		
	英文名稱	Potted Plant Management and Maintenance 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：1. 服務導論 2. 衛生與安全概論 3. 農園藝種植維護實作			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解盆栽設備、常用器具的使用方法與維護方式。 2. 培養學生具備盆栽植物的栽種的知識與技能，並於其中培養生態保育觀念。 3. 培養學生具備盆栽植物病蟲害基礎防治之技能。 4. 培養學生具備盆栽種植過程的職業安全與衛生知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 盆栽設備與設施	A-a盆栽設備的種類 A-b常用盆栽器具的使用方式 A-c常用盆栽器具使用安全注意事項	6		
B. 盆栽管理安全與衛生	B-a常見盆栽意外事件的種類及處理 B-b盆栽管理與維護實習課應具備的服儀及衛生事項 B-c園藝清潔用品的種類與使用方式	6		
C. 盆栽的生長條件	C-a室內盆栽生長條件 C-b室外盆栽生長條件 C-c盆栽擺放位置的選擇	6		
D. 盆栽栽培介質及肥料的管理與維護	D-a土壤介紹與管理維護 D-b肥料介紹與管理維護 D-c栽培介質管理與維護	6		
E. 盆栽病蟲害防治	E-a盆栽病蟲害種類 E-b盆栽病蟲害防治處理 E-c病蟲害防治處理注意事項	6		
F. 觀花盆栽植物管理與維護	F-a觀花植物類介紹 F-b花器的選擇 F-c觀花盆栽的管理與維護	9		
G. 觀葉盆栽植物管理與維護	G-a觀葉植物類介紹 G-b花器的選擇 G-c觀葉盆栽的管理與維護	9		
H. 觀果盆栽植物管理與維護	H-a觀果植物類介紹 H-b花器的選擇 H-c觀果盆栽的管理與維護	9		
I. 蔬菜盆栽植物管理與維護	I-a蔬菜植物類介紹 I-b花器的選擇 I-c蔬菜盆栽的管理與維護	9		
J. 種子盆栽植物管理與維護	J-a植物種子介紹 J-b花器的選擇 J-c種子盆栽的管理與維護	9		
K. 多肉盆栽植物管理與維護	K-a多肉植物種子介紹	9		

	K-b花器的選擇 K-c多肉植物盆栽的管理與維護		
L. 組合盆栽植物管理與維護	L-a素材的選擇 L-b花器的選擇 L-c組合種植盆栽的管理與維護	9	
M. 盆栽花器的應用與保養	M-a盆栽材質介紹 M-b塑膠類花器的使用與維護方式 M-c石器類花器的使用與維護方式 M-d陶器類花器的使用與維護方式 M-e玻璃類花器的使用與維護方式 M-f環保回收再利用製作再生花器 M-g廢棄盆栽器具再生利用及處理	9	
N. 盆栽的移植	N-a盆栽植物的選擇 N-b盆栽花器的選擇 N-c盆栽移盆的管理與維護	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 依照學生能力及需求，彈性運用進行多元評量方式。 2. 宜兼顧學生形成性評量及總結性評量，以確認學生熟練各項技能。		
教學資源	1. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 2. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵其他相關課程及學校活動與盆栽管理課程結合，提供學生盆栽管理類化的能力。		
教學注意事項	1. 本科目為群之技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 教學以學生生活環境中取材，並結合住家庭院、公園、休閒場地、農場等環境，教師依當地季節氣候、學校資源設備及學生能力彈性調整學習內容及進度。 3. 教師應進行安全宣導，避免操作農業機具及栽培實作，造成危險及傷害		

表 11-2-3-5 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品包裝實務		
	英文名稱	Commodity Packaging 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科	農園藝整理服務科		
	4	4		
	第一學年第二學期	第一學年第二學期		
建議先修科目	有，科目：1. 服務導論 2. 衛生與安全概論 3. 基礎包裝概論			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備不同類型的商品包裝基本技能，展現商品包裝美學。 2. 精進學生功能性動作表現，發展個人潛能。 3. 培養學生具備商品包裝過程的職業安全與衛生知識。 4. 培養學生具備良好工作倫理與工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
A. 包裝職場的環境與安全		A-a職場環境與設備介紹 A-b職場安全及注意事項 A-c職場工作守則	4	
B. 包裝材料與工具		B-a常見包裝材料的種類 B-b常見包裝器具的種類	4	
C. 包裝基本技能訓練		C-a包裝基本操作技能訓練:黏、貼、 撕、夾、壓、插、轉...等 C-b包裝進階操作技能訓練:點數、數 數、秤重、分類、配對、組合、篩 選、摺疊、方向擺位、打結...等	8	
D. 禮盒包裝實務		D-a盒裝物品包裝工具與材料 D-b紙裝物品包裝工作安全注意事項 D-c盒裝物品包裝基本技能練習	8	
E. 袋裝物品包裝(塑膠類、束口類)		E-a袋裝物品包裝工具與材料 E-b袋裝物品包裝工作安全注意事項 E-c袋裝物品包裝基本技能練習	8	
F. 物品捆紮包裝		F-a物品捆紮包裝工具與材料 F-b物品捆紮工作安全注意事項 F-c條狀捆紮基本技能練習 F-d箱裝物品捆紮基本技能練習 F-e打包機操作技巧與安全注意事項	8	
G. 封口袋物品包裝		G-a封口袋袋裝物品包裝工具與材料 G-b封口袋袋裝物品包裝工作安全注 意事項 G-c封口袋袋裝物品包裝基本技能練 習 G-d封口機操作技巧與安全注意事項	8	
H. 蔬菜塑膠盤封口包裝		H-a蔬菜塑膠盤物品包裝工具與材料 H-b蔬菜塑膠盤物品包裝工作安全注 意事項 H-c蔬菜塑膠盤物品包裝基本技能練 習	8	
I. 烘焙類食品包裝		I-a烘焙類食品包裝工具與材料 I-b烘焙類食品包裝工作安全注意事	8	

	項 I-c烘焙類食品包裝基本技能練習		
J. 液態清潔劑物品包裝	J-a液態清潔劑物品包裝工具與材料 J-b液態清潔劑物品包裝工作安全注意事項 J-c液態清潔劑物品包裝基本技能練習	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度進行單元評量，以便及時瞭解教學成效及是否達成學習目標 2. 採多元及多面向評量方式進行，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式 3. 評量時因應學生學習性質，採個別化的評量模式，並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等		
教學資源	1. 利用工作材料及工作情境配置圖片，在相關教室中準備教學所需之材料，並布置結構化作業環境。 2. 工作分析圖卡，可指導學生依圖卡提示步驟完成自我檢測作業。 3. 配合物理、職能治療師調整教輔具及教學方式。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 考量學生手部精細動作能力與個人優弱勢規劃作業內容（如：利用單項能力重複訓練、合併2至3項能力進行綜合練習），並可配合學校接洽的代工品項目，彈性利用各類媒材進行練習。 3. 可與專業團隊成員（如：職能治療師）合作，開發輔具或進行職務再設計，協助學生練習。 4. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並指導學生安全使用相關設備（如：膠帶切割器、熱熔槍、剪刀、美工刀、裁紙機、切紙機、滾輪裁刀、自動切割機、封口機、封膜包裝機、打包機等）時，提醒學生防範可能造成刀具傷害、燙傷或身體捲入機器等危害。教學場域應準備相關防護具，建置適當防護設備及緊急處理流程。		



表 11-2-3-6 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科	農園藝整理服務科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生瞭解專題製作的基本概念 2. 增進學生應用設計的技巧與解決問題之能力 3. 培養學生基礎研究能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 專題實作的意義	A-a 專題實作的意義 A-b 專題實作的方法 A-c 專題實作的種類		4	
B. 基本概念及重要性	B-a 專題製作的基礎 B-b 專題製作的概念 B-c 專題實作的重要性		5	
C. 專題實作設計的方法	C-a 專題實作的設計方法 C-b 專題實作的設計介紹 C-c 學習觀摩他人的專題實作設計理念		9	
D. 專題實作設計的要領	D-a 專題實作設計的要領 D-b 如何選擇設計專題實作的要領 D-c 題目設計的認識及應用要領		9	
E. 專題實作主題的選擇	E-a 專題實作主題的擬定 E-b 專題實作內容的收集方法 E-c 專題實作計畫擬定與撰寫		9	
F. 撰寫專題實作計畫報告	F-a 計畫的撰寫方法 F-b 計畫需要的撰寫方式 F-c 計畫報告的撰寫與修正		9	
G. 專題實作製作	D-a 專題實作材料準備的方法 D-b 討論專題實作方法 D-c 實際操作與成果呈現		9	
H. 專題實作發表的前置作業	H-a 專題實作發表的方式 H-b 專題實作發表多媒體製作(製作海報、PPT、影片製作) H-c 報告形式的選擇(口頭報告、視訊報告)		9	
I. 專題實作發表	I-a 成果發表: 小組分享/年級分享/全校分享 I-b 規劃專題實作成果展		9	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭發表 2. 小組參與度 3. 實作評量 4. 成果發表			
教學資源	教學媒體、職業教育教材			

教學注意事項	<p>1. 依學生興趣與能力，進行個別指導。 2. 參考學生過去所學，指導學生專題實作題目的選擇。 3. 教導學生運用創意並利用各項教學媒體，設計專題實作。</p> <p>4. 教學中，教師可利用資訊融入教學，提升學生的學習興趣。 5. 若學生無法獨立完成，可運用小組的方式完成專題實作的製作。 6. 讓學生自我決策，依照自我的興趣育能力選擇喜愛的專題。 7. 鼓勵學生蒐集資料，並多觀摩。 8. 專題實作的題目選項，可參考如右：食農教育、食品加工(芭樂加工…等)、成品包裝(如:襪子禮盒包裝)、餅乾麵包產銷、觀賞植物造型設計、一日店員系列(洗車員一日實習、門市服務一日實習、家事清潔員一日實習…)…等。</p>
--------	--

表 11-2-3-7 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地農產品加工實作		
	英文名稱	Implementation of Local Agricultural Products Processing		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：1. 基礎蔬果加工實作 2. 基礎雜糧作物加工實作 3. 基礎香草加工實作 4. 農園藝種植維護實作			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解在地農產品的基本概念與種類。 2. 培養學生具備在地農產品的採收與處理方式之知識與技能。 3. 培養學生具備在地農產品的加工操作之知識與技能。 4. 培養學生具備食品加工安全衛生知識。 5. 培養學生具備良好職場倫理與工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
A. 農產品的基本概念		A-a 農產品的種類 A-b 農產品加工的目的與原則 A-c 農產品加工方法與衛生安全注意事項 A-d 農產加工品的包裝與保存	9	
B. 農產品加工發展之過程		B-a 在地農產品含括地區及產量 B-b 早期農產加工的目的 B-c 現在農產加工的目的 B-d 農產加工的演進及多樣化介紹	9	
C. 在地農產品概況		C-a 在地農產品種類 C-b 葉菜類的種類 C-c 豆菜類的種類 C-d 根莖菜類的種類 C-e 瓜果類的種類 C-f 蕈菜類的種類 C-g 花菜類的種類 C-h 種子類的種類	9	
D. 農產品採收與保存		D-a 在地農產品的採收方式 D-b 在地農產品的保存方式	9	
E. 農產葉菜類加工品		E-a 葉菜的種類及選擇 E-b 葉菜類材料的挑選與處理 E-c 葉菜類加工製作(泡菜、雪裡紅、高麗菜乾)	9	
F. 農產五穀、豆類加工品		F-a 五穀種類及選擇 F-b 五穀類材料的挑選與處理 F-c 五穀類加工製作(酸豆、曬豆乾...) F-d 五穀乾豆加工製作(豆漿、豆花、綠豆糕、爆米花、穀類餅乾)	9	
G. 在地農產根莖新鮮品類加工製作		G-a 根莖菜的種類及選擇 G-b 根莖菜材料的挑選與處理 G-c 根莖菜類加工製作(蘿蔔乾、芋頭糕、山藥餅、地瓜餅)	9	

H. 在地農產根莖乾粉類加工製作品	H-a根莖類乾粉的種類及選擇 H-b根莖類材料的挑選與處理 H-c根莖類加工製作(蓮藕糕、粉粿、蘿蔔絲餅、涼糕、蛋餅…)	9	
I. 在地農產品瓜果菜類加工品	I-a瓜果菜類的種類及選擇 I-b瓜果菜類材料的挑選與處理 I-c瓜果菜類加工製作(果汁、水果乾、果醬、辣椒醬、鳳梨酥、蔭冬瓜、冬瓜塊…)	9	
J. 在地農產品蕈菜類加工品	J-a蕈菜類的種類及選擇 J-b蕈菜類材料的挑選與處理 J-c蕈菜類加工製作(香菇粉、菇菇醬、菇類乾)	9	
K. 在地農產品花菜類加工品	K-a花菜類的種類及選擇 K-b花菜類材料的挑選與處理 K-c花菜類加工製作(花菜乾、金針花干)	9	
L. 在地農產品雜糧類加工品	L-a雜糧種類及選擇 L-b雜糧類材料的挑選與處理 L-c雜糧類的加工製作(花生糖、山藥泥、馬鈴薯沙拉…)	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 依照學生能力及需求，彈性運用進行多元評量方式 2. 宜兼顧學生形成性評量及總結性評量，以確認學生熟練各項技能		
教學資源	1. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 2. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供學生實習練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵其他相關課程及學校活動與農產加工結合，提供學生農產加工類化的能力。 5. 實習場所宜與社區職場結合，以利未來就業轉銜。		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 教師宜選用生活中常用的食材進行製作並且結合營養知識，因應季節氣候、原料產地及區域特性等因素而彈性調整，以利學生類化至日常生活中。 3. 教師應進行衛生及安全宣導，指導學生防範食物製備或加工時可能發生的刀具、燒燙傷及滑倒等事故；以及衛生安全注意 事宜。		

表 11-2-3-8 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	組裝應用		
	英文名稱	Application of Assembly Work		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：組裝技能實作、代工品組裝實作、商品包裝實作			
教學目標 (教學重點)	1. 強化學生基本組裝工作技能。 2. 以代工品工作活動為導向，串聯組裝基本技能，強化學生從業相關知能。 3. 建立學生獨立操作及持續工作之能力。 4. 增進學生了解品質管理的重要性。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 組裝應用職場的環境與安全	A-a職場環境與設備介紹 A-b職場安全及注意事項 A-c職場工作守則	5		
B. 組裝應用材料與工具	B-a常見組裝材料的種類 B-b常見組裝器具的種類	4		
C. 文書裝訂	C-a紙張摺疊、齊紙、排序練習 C-b長尾夾裝訂 C-c迴紋針裝訂 C-d釘書機裝訂 C-e蓋印作業 C-f各式文書裝訂綜合練習	9		
D. 螺絲組裝	D-a組合螺絲、螺帽與墊片 D-b組合螺絲與鑽孔板	9		
E. 手動工具組裝	E-a一字起子鎖螺絲 E-b十字起子鎖螺絲 E-c電動起子鎖螺絲 E-d三層空櫥組合	9		
F. 封箱作業	F-a各式膠帶切割器的使用 F-b各式紙箱和紙盒的組立 F-c膠帶切割器封箱 F-d側邊、角邊封箱	9		
G. 打包作業	G-a手動打包工具 G-b電動打包機	9		
H. 打結應用	H-a各式綁線打結練習 H-b塑膠袋打結 H-c各式包裝袋打結	9		
I. 串珠作業	I-a不分色串珠練習 I-b分色串珠練習 I-c分色串珠—雙線串接	9		
J. 輸送帶作業	J-a輸送帶的安全注意事項 J-b輸送帶的不同速度解說	9		

	J-c輸送帶物品操作		
K. 吊掛作業	K-a吊掛架的安全注意事項 K-b吊掛架的不同速度 K-c吊掛練習	9	
L. 電動工具使用	L-a空氣壓縮機 L-b電動起子 L-c電動扳手	9	
M. 勞動權益相關法令	M-a勞動權益(例：職業災害保險) M-b相關法令(例：勞動基準法、性別工作平等法…等) M-c畢業進路	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，例如操作、相互檢核、競賽等。 2. 針對個別學生調整評量方式。		
教學資源	1. 利用工作材料及工作情境配置圖片，在裝配教室中準備教學所需材料，並布置結構化作業環境。 2. 工作分析圖卡，可指導學生依圖卡提示步驟完成自我檢測作業， 3. 相關視聽教學媒體、DVD、投影片等。		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 考量學生手部精細動作能力與個人優弱勢規劃作業內容(如：利用單項能力重複訓練、合併 2 至 3 項能力進行綜合練習)，並可配合學校接洽的代工品項目，彈性利用各類媒材進行練習。 3. 可與相關專業團隊成員(如：職能治療師)合作，開發輔具或進行職務再設計，協助學生練習。 4. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，教學場域應準備相關防護具，建置適當防護設備及緊急處理流程。		

表 11-2-3-9 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食調理實務		
	英文名稱	Food Conditioning 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：1. 餐飲概論 2. 衛生與安全導論			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備廚房基礎器具與設備的操作技能。 2. 建立學生了解食材的生產季節的知識。 3. 培養學生具備食材選購、處理與保存的基本知識與技能。 4. 培養學生具備食物烹調基礎技能，落實職業安全與衛生。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 簡易食物加熱蒸煮器具介紹	A-a電鍋與電子鍋的使用與注意事項 A-b瓦斯爐的使用與注意事項 A-c烤箱的使用與注意事項	8		
B. 季節蔬菜類介紹與處理	B-a四季蔬菜種類介紹 B-b蔬菜的選購、清洗、與處理方法 B-c蔬菜的保存方法	8		
C. 季節水果類介紹與處理	C-a四季水果種類介紹 C-b水果的選購、清洗、與處理方法 C-c水果的保存方法	8		
D. 居家簡易飲品調製	D-a鮮榨果汁製作 D-b沖泡類飲品製作 D-c飲品調配製作	8		
E. 居家簡易米食製作	E-a米的種類與清洗方式 E-b簡易飯粒型米食製作，如紫米飯、飯糰、壽司……等 E-c簡易粥品型米食製作，如地瓜粥、鹹粥、甜粥……等 E-d米食的保存方式	8		
F. 居家簡易麵食製作	F-a市售麵食介紹 F-b麵食料理製作方式及技巧	8		
G. 日常鹹湯製作	G-a清湯製作，如蘿蔔玉米湯、竹筍清湯……等 G-b濃湯製作，如馬鈴薯濃湯、南瓜濃湯……等 G-c勾芡湯品製作	8		
H. 日常甜湯製作	H-a甜湯烹調方法 H-b甜湯食材準備與處理 H-c甜湯製作，如紅豆湯、芋香西米露、檸檬愛玉……等	8		
I. 生鮮食物選購與保存	I-a生鮮食品種類介紹 I-b肉類食品的選購與保存方式 I-c海鮮類食品的選購與保存方式	8		
合計		72		

學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式，如實際操作器具、賣場實地選購、食材處理、烹煮等方式進行評量。 2.針對學生個別狀況調整評量方式。
教學資源	1.學校烹飪教室、簡烹教室。 2.社區賣場、菜市場。 3.相關烹飪教學影片。
教學注意事項	1.依學生學習狀況調整教材難易度。 2.注意刀具、加熱器材之使用安全。



表 11-2-3-10國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝作物實務		
	英文名稱	Horticultural Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科		
	4	4		
	第二學年第二學期	第二學年第二學期		
建議先修科目	有，科目：基礎園藝概論			
教學目標 (教學重點)	1. 認識並使用園藝資材 2. 認識並操作作物種植 3. 認識並操作作物施肥管理 4. 認識並操作作物收成			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 種植園藝作物用具	A-a園藝用具工具的認識 A-b園藝手工具使用與保養方法 A-c園藝機具操作與保養方式		9	
B. 園藝作物種植資材與介質	B-a設備的認識、使用方法及維護 B-b園藝資材的認識 B-c栽培介質的種類		9	
C. 肥培管理	C-a常見肥料的認識 C-b肥料調配方法練習 C-c施肥方法的認識及練習		9	
D. 田間操作技術	D-a整地、作畦流程練習 D-b作物種植方式的認識及練習 D-c水分澆灌方式的練習 D-d田間除草方式的練習		9	
E. 病蟲害防治	E-a田間常見病蟲害種類 E-b病蟲害預防方式 E-c病蟲害處理方式 E-d藥劑調配及噴藥練習		9	
F. 植物有性繁殖	F-a種子的認識 F-b播種方式認識及練習 F-c植物苗管理方式		9	
G. 植物無性繁殖	G-a無性繁殖的種類 G-b扦插種類與方法 G-c扦插技術練習 G-d分株技術練習		9	
H. 農產品加工	H-a蔬果種類的認識 H-b蔬果加工與調製 H-c蔬果包裝與販售		9	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 得依農園藝之操作性質採用適宜之多元評量方式。(以觀察、操作、問答為主，紙筆測驗為輔)。 2. 評量宜兼重形成性評量與總結性評量，得兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。			
教學資源	1. 學校整體校園植物皆可成為教學之教材。 2. 學校簡易溫室，土耕區得做為學生整地、鬆土，種植蔬菜之練習場地。 3. 校門兩側、環校道路旁及盆栽放置區			

	得成為景觀植物實習處所。
教學注意事項	<p>1. 本科目為技能領域實習科目，教學時以日常生活常見農園藝為主，並可視學校氣候季節、學校資源設備及學生能力彈性調整學習內容及進度。 2. 教師應進行安全宣導（如：進行土耕區鬆土操作時，需預防鋤頭、鏟子等工具容易造成之傷害，並且預防滑倒或扭傷），並指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，注重個人及環境衛生等事項；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 3. 教學時強調正確觀念啟發、實務操作技術及良好工作態度養成，教師應善用多媒體 教材、示範及實際操作等方式進行。</p>

表 11-2-3-11 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社區清潔服務實習		
	英文名稱	Community Cleaning Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科	農園藝整理服務科	
	8	8	8	
	第二學年	第二學年	第二學年	
建議先修科目	有，科目：服務導論、衛生與安全概論、基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 增進學生對於社區清潔服務現況、工作內容、工作要求與工作任務相關知識之建立。 2. 培養學生具備社區清潔工作的流程、步驟與技巧之工作技能。 3. 強化學生具備社區環境維護相關之處理方式的知識與技能。 4. 培養學生建立社區資源永續運用的環保概念。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 社區清潔服務概況	A-a社區清潔主要服務項目與內容 A-b社區清潔與各行業之關係		8	
B. 社區清潔的職業特性及職場從業要求	B-a社區清潔服務工作的職業特性 B-b社區清潔服務人員的從業條件 B-c社區清潔服務人員的服裝儀容(裝備準備、制服、穿著衣物配件之練習等) B-d社區清潔服務人員的服務禮儀(包含基本禮儀、工作禮儀、禁止事項等)		8	
C. 社區清潔工具器材	C-a社區清潔常備用具介紹 C-b社區清潔常備用具之使用方式 C-c社區清潔常備用具之保養與維護 C-d社區清潔常備用具之收納與擺放		8	
D. 常見清潔藥劑	D-a常用清潔劑的種類 D-b藥劑使用之注意事項 D-c天然清潔劑介紹與使用		8	
E. 垃圾處理	E-a常見社區垃圾的種類 E-b常見社區垃圾的處理與回收 E-c垃圾處理的安全守則 E-d垃圾清運步驟 E-e垃圾處理實作		8	
F. 廢棄物處理	F-a常見社區廢棄物的種類 F-b危險物品的處理原則與方法 F-c社區垃圾減量		8	
G. 社區病媒蚊防治	G-a社區衛生的預防概念 G-b病媒蚊、鼠患、蟑螂防治 G-c塵?、黴菌與過敏原防治 G-d社區環境安全消毒方法		8	
H. 社區清潔服務之安全事項	H-a清潔路線規劃(工作區域內的起始點與終點的規畫) H-b交通與意外之安全(指示標誌的擺		8	

	<p>設、穿著反光背心、路上靠邊且逆向走等)</p> <p>H-c個人衛生與防護(口罩、手套、安全帽的應用等)</p> <p>H-d工具與機具使用之安全(拿取方式避免危險方法)</p>		
I. 戶外清潔工作調適	<p>I-a環境與自然(曝曬、凍寒等)不可抗因素的克服</p> <p>I-b尋求解決問題的方式</p> <p>I-c接受他人的批評</p>	8	
J. 公共/一般浴廁之基礎清潔	<p>J-a公共/一般浴廁清潔之清潔原則</p> <p>J-b公共/一般浴廁清潔之操作步驟</p>	8	
K. 公共/一般浴廁之特殊清潔	<p>K-a水管堵塞原因與處理</p> <p>K-b沐浴用品的收納處理</p> <p>K-c常見浴廁用品設備的特殊狀況處理</p> <p>K-d浴廁黴菌防治常見方法與防黴用品使用</p>	8	
L. 停車場清潔	<p>L-a停車場的環境及設備介紹</p> <p>L-b停車格清潔的工具使用及操作流程</p> <p>L-c停車走道清潔的工具使用及操作流程</p> <p>L-d停車斜坡清潔的工具使用及操作流程</p> <p>L-e工作動線與車輛動線的安全注意事項</p>	8	
M. 公園清潔	<p>M-a公園環境的區域認識、運動及遊戲設施介紹</p> <p>M-b公園週圍馬路及水溝的清潔</p> <p>M-c公園戶外運動設施的清潔與維護</p> <p>M-d公園戶外遊戲設施的清潔與維護</p> <p>M-e公園清潔垃圾的處理方式</p>	8	
N. 社區活動中心清潔	<p>N-a社區活動中心的環境及設備介紹</p> <p>N-b社區活動中心的室內空間清潔</p> <p>N-c社區活動中心的周邊空間清潔(含陽台積水處理)</p> <p>N-d社區活動中心設備的清潔及維護</p>	8	
O. 火車站清潔	<p>O-a火車站的環境及公共設備介紹</p> <p>O-b火車站的大廳清潔實作</p> <p>O-c火車站的月台清潔實作</p> <p>O-d火車站的公廁清潔實作</p> <p>O-e火車站清潔時的基本禮儀(含與公眾的應對進退)</p> <p>O-f火車站清潔服務時的工作動線與安全注意事項</p>	8	
P. 鄉公所清潔	<p>P-a鄉公所的環境及公共設備介紹</p> <p>P-b鄉公所的公用空間清潔實作</p> <p>P-c鄉公所的辦公場域清潔實作</p> <p>P-d鄉公所的洗手間清潔實作</p> <p>P-e鄉公所清潔時的基本禮儀(含與公眾的應對進退)</p> <p>P-f鄉公所清潔服務時的工作動線與安全注意事項</p>	8	
Q. 圖書館清潔	<p>Q-a圖書館的環境及公共設備介紹</p> <p>Q-b圖書館的公用空間清潔實作</p> <p>Q-c圖書館的辦公場域清潔實作</p> <p>Q-d圖書館的洗手間清潔實作</p>	8	

	Q-e圖書館清潔時的基本禮儀(含與公眾的應對進退) Q-f圖書館清潔服務時的工作動線與安全注意事項		
R. 自我檢核	R-a社區清潔服務各項目的檢核標準 R-b依社區清潔服務各範圍的檢核標準做自我檢核 R-c掌握工作效率與時間(於指定時間內完成工作) R-d小組互相檢核(強調合作與分配訓練)	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力與需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量 2. 宜兼顧形成性與總結性評量，以確認學生熟練各項技能		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等 2. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供 學生實作練習 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。 6. 實習場所宜和社區職場結合，以利未來就業轉銜。		
教學注意事項	1. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，遵循從業準則、藥劑及器械使用的安全原則；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 2. 教學內容可結合環境教育，說明清潔服務業與環境保護、生態維護、綠色地球及節約能源等趨勢的關聯性，並可舉例說明相關行業的情形。 3. 教學內容可結合性別平等教育議題，說明基層清潔工作對於環境維護負有重要使命，不應受到性別角色的刻板化影響，導致職業產生性別區隔或相關的性別限制。 4. 教學時結合反覆實作與教學情境安排，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升清潔品質，並透過真實情境實作增加學生現場適應與應變的能力。		

表 11-2-3-12國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠裝配實習		
	英文名稱	Assembly Work Practice in Factory		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：1.服務導論 2.衛生與安全概論 3.組裝技能實作 4.代工品組裝實作 5.商品包裝實作			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生具備操作各類包裝工作工具操作基本知識與技能。 2.培養學生建立團隊與分工合作之基本知能。 3.培養學生具備良好的工作態度及工作耐力。 4.增進學生職場工作安全相關知識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
A. 裝配工廠概況		A-a主要服務項目、規模 A-b營運方式與服務型態 A-c裝配工廠工作現況	9	
B. 裝配工廠工作安全衛生守則		B-a 工作場所安全與衛生 B-b工作自我防護穿戴注意須知 B-c工具使用安全注意事項 B-d用電安全注意須知 B-e危險物品的使用須知 B-f周圍環境安全辨識與求助方法	9	
C. 裝配工廠作業員之從業要求		C-a職業特性 C-b從業條件 C-c服裝儀容 C-d職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)	9	
D. 職場簡易急救的處理		D-a 處理割、刺傷事故的簡單方法 D-b處理撞傷事故的簡單方法 D-c處理燒燙傷事故的簡單方法	9	
E. 職場人際關係與工作壓力之處理		E-a工作上分工合作的重要 E-b與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c與工作夥伴分工合作的方法 E-d指正、批評的言語或行為之承受 E-e職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f反應工作壓力及舒壓	9	
F. 基本工廠裝配概念		F-a職場清潔之工作流程 F-b職場清潔之注意事項	9	
G. 工廠裝配工具使用與維護		G-a裝配工具の種類與名稱 G-b裝配工具及用品的操作方法 G-c裝配工具及用品使用注意事項與安全維護	9	
H. 數數網綁		H-a點數正確數量的襪子。 H-b網綁正確數量的襪子。	9	

I. 分類	I-a貨物分類。 I-b襪子配分類。	9	
J. 組合包裝	J-a組合配對。 J-b組合固定。 J-c組合裝袋。 J-d組合封袋。	9	
K. 裝箱	K-a紙箱摺疊。 K-b包裝完成的襪子商品裝箱練習。	9	
L. 封箱	L-a壓平對齊紙箱封口。 L-b以適合膠帶及工具，並平整封口。 L-c側邊、角邊封箱。	9	
M. 貼標籤	M-a標籤選擇。 M-b標籤黏貼壓平。	9	
N. 拆襪子舊包裝	N-a襪子包裝商品的拆卸方式與工具。 N-b襪子舊包裝拆卸練習。	9	
O. 去頭卡	O-a去除襪子頭卡操作練習。	9	
P. 去標籤	P-a去除襪子標籤操作練習。	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力與需求，彈性運用多元評量方式 2. 宜兼顧形成性與總結性評量，以確認學生熟練各項技能		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等 2. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供學生實作練習 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。 6. 實習場所宜和社區職場結合，以利未來就業轉銜。		
教學注意事項	1. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，遵循從業準則、藥劑及器械使用的安全原則；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 2. 教學內容可結合環境教育，說明該行業與環境保護、生態維護、綠色地球及節約能源等趨勢的關聯性，並可舉例說明相關行業的情形。 3. 教學內容可結合性別平等教育議題，不應受到性別角色的刻板化影響，導致職業產生性別區隔或相關的性別限制。 4. 教學時結合反覆實作與教學情境安排，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升清潔品質，並透過真實情境實作增加學生現場適應與應變的能力。		

表 11-2-3-13國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	包裝實習		
	英文名稱	Package Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：代工品組裝實作、商品包裝實作			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備商品包裝工作環境及工作時需注意事項之知能。 2. 培養學生具備商品包裝工作的基本技能。 3. 建立學生獨立操作及持續工作之能力，並培養基本品質管理概念。 4. 增進學生了解勞動權益相關知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 包裝職業概況	A-a主要服務項目、規模 A-b營運方式與服務型態 A-c包裝職業工作現況	9		
B. 包裝工作安全衛生守則	B-a 工作場所安全與衛生 B-b工作自我防護穿戴注意須知 B-c包裝工具使用安全注意事項 B-d用電安全注意須知 B-e危險物品的使用須知 B-f周圍環境安全辨識與求助方法	9		
C. 裝配工廠作業員之從業要求	C-a職業特性 C-b從業條件 C-c服裝儀容 C-d職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)	9		
D. 職場簡易急救的處理	D-a處理割、刺傷事故的簡單方法 D-b處理撞傷事故的簡單方法 D-c處理燒燙傷事故的簡單方法	9		
E. 職場人際關係與工作壓力之處理	E-a工作上分工合作的重要 E-b與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c與工作夥伴分工合作的方法 E-d指正、批評的言語或行為之承受 E-e職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f反應工作壓力及舒壓	9		
F. 基本工廠裝配概念	F-a職場清潔之工作流程 F-b職場清潔之注意事項	9		
G. 包裝工具認識與整理收納	G-a包裝工具介紹 G-b包裝工具分類與收納 G-c包裝工具整理與維護	9		
H. 包裝基本技巧	H-a摺疊技巧 H-b黏貼技巧 H-c網紮技巧 H-d組裝技巧	9		



I. 包裝工具使用	I-a包裝袋使用 I-b包裝盒使用 I-c封口機使用 I-d封箱機使用 I-e秤重工具使用 I-f裁切工具使用 I-g打標工具使用	9
J. 五金類包裝	J-a五金零件分類 J-b五金零件組裝 J-c成品點數與運送 J-d成品包裝後處理與裝箱 J-e成品秤重、封箱與運送	9
K. 汽車零件類包裝	K-a紙箱組裝 K-b汽車零件分類點數、秤重裝袋 K-c汽車零件組裝 K-d汽車零件組裝後裝袋與運送 K-e汽車零件打標與貼標籤 K-f產品包裝後整理與運送	9
L. 袋裝類物品包裝	L-a袋裝物品分類 L-b袋裝物品點數、秤重裝袋 L-c袋裝物品打標與貼標籤 L-d成品包裝後處理與裝袋	9
M. 盒裝物品包裝	M-a盒裝物品分類 M-b盒裝物品點數、秤重裝盒 M-c盒裝物品打標與貼標籤 M-d成品包裝後處理與封箱	9
N. 封口袋物品包裝	N-a封口袋物品分類 N-b封口袋物品點數、秤重裝袋 N-c封口袋物品封口 N-d成品包裝後處理與封箱	9
O. 包裝成品品質檢驗	O-a包裝成品品質檢驗 O-b包裝成品出貨檢驗	9
P. 勞動權益相關法令	P-a勞動權益(例：職業災害保險) P-b相關法令(例：勞動基準法、性別工作平等法…等) P-c畢業進路	9
合 計		144
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，且應兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 評量時應考量學生之個別差異，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. 加強與業界之交流，或邀請業界人士協同教學，並可安排至各種職類場所參觀見習，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，做實際分析討論，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	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 考量學生手部精細動作能力與個人優勢及職業興趣規畫分組作業內容，結合社區與校內資源，或配合學校接洽的代工品項目，提供學生實習練習機會。 3. 可與專業團隊成員合作，開發輔具或進行職務再設計，協助學生實習練習。 4. 應依教學場域準備相關防護具，並建置適當防護設備及緊急處理流程，教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並指導學生安全使用相關設備並說明緊急處理流程。	

表 11-2-3-14國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	洗衣實習		
	英文名稱	Laundry Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備分辨衣物質料及顏色的能力。 2. 強化學生熟悉洗衣機具設備的使用、維護與安全須知等相關知識與技能。 3. 增進學生了解各項洗劑的特性與功能，提升衣物清潔之專業技能。 4. 提升學生具備業界洗衣工廠工作流程及工作內容相關知識與技能。 5. 培養學生養成良好的職場倫理與工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
A. 洗衣工廠安全與衛生		A-a洗衣作業流程 A-b設備運作使用注意事項 A-c用電安全 A-d安全標誌 A-e消防設備的使用 A-f環境衛生介紹 A-g工作環境的維護	4	
B. 職場人際		B-a人際溝通的促進 B-b工作態度的建立 B-c職場禮儀的建立	4	
C. 織品毛巾分類		C-a依種類的分類 C-b依功用的分類 C-c依長度尺寸的分類	4	
D. 織品毛巾摺疊		D-a織品毛巾的正反面與頭尾 D-b各式浴巾摺疊 D-c各式毛巾摺疊 D-d織品毛巾堆疊方向	4	
E1. 職場實習－工廠設備操作與安全		E1-a職場的作業流程與時間表 E1-b設備種類與管理 E1-c設備的操作安全標準 E1-d安全標誌辨識 E1-e緊急狀況的應變方式	8	
E2. 職場實習－工作環境的維護		E2-a環境衛生的維護 E2-b工具擺放與歸位	4	
E3. 職場實習－個人衛生安全的維護		E3-a依工作需求配戴護具 E3-b個人健康與衛生管理	4	
E4. 職場實習－織品毛巾清潔		E4-a在洗滌前清除織品毛巾內的雜物 E4-b在機器設備內放入適當數量以清洗	4	
E5. 職場實習－織品毛巾分類		E5-a依織品種類進行分類 E5-b不同類的織品送往不同的機具清洗	4	

E6. 職場實習－織品烘乾	E6-a床單烘乾進行方向 E6-b整理床單對摺排放至烘整區	4	
E7. 職場實習－毛巾烘乾	E7-a在機器設備內放入適當數量以烘乾依功用的分類	4	
E8. 職場實習－毛巾摺疊	E8-a毛巾種類及折疊 E8-b飯店名稱及折疊 E8-c面料凹凸面辨識 E8-d邊緣車縫面正反辨識	8	
E9. 職場實習－人際溝通	E9-a職場禮儀的表現 E9-b自我需求表達及同理他人需求 E9-c職場人際危險與防範方法 E9-d職場人際衝突處理方法	8	
E10. 職場實習－職場性平事件防治	E10-a身體自主權與自我保護方法 E10-b職場性騷擾與防範方法	4	
E11. 職場實習－職場健康促進	E11-a職場壓力的基本概念 E11-b簡易個人舒壓方法	4	
E12. 職場實習－織品毛巾清潔進階技巧	E12-a檢查洗滌後的織品是否仍有髒汗 E12-b針對重點髒汗再次清潔 E12-c區辨洗劑種類 E12-d依織品清洗量判斷洗劑的添加量	8	
E13. 職場實習－織品烘乾進階技巧	E13-a分工合作攤平待烘床單 E13-b分工合作運送分類好的織品以烘乾	4	
E14. 職場實習－毛巾烘乾進階技巧	E14-a手摺區與機器折疊區的毛巾分類 E14-b分工合作分送待摺毛巾	4	
E15. 職場實習－毛巾摺疊進階技巧	E15-a三摺練習 E15-b四摺練習 E15-c特殊摺疊練習 E15-d打包機操作	8	
F. 衣物分類	F-a依洗法的分類 F-b依顏色的分類 F-c依質料的分類 F-d依種類的分類	4	
G. 衣物洗滌標誌	G-a洗滌標誌 G-b乾衣標誌 G-c熨燙標誌 G-d衣物尺寸中英文標示	4	
H. 洗衣用品與洗劑	H-a各類洗衣用品名稱與功能介紹 H-b常見化學與天然清潔劑的類型 H-c各類型衣物質料適合的清潔劑 H-d各類型污垢適合的清潔劑 * 水溶性汙漬 (醬油、果汁、汗水、水彩) * 油溶性汙漬 (口紅、原子筆、機油、油漆)	8	
I. 手洗衣物	I-a手洗方式介紹(漂洗、壓洗、抓洗、搓洗、刷洗) I-b各類污濁物分辨與清潔 I-c依衣物份量決定洗劑量	4	
J. 洗衣機的操作維護與安全	J-a各項洗衣機器的操作方式 J-b各項洗衣機器的使用注意事項 J-c各項洗衣機器故障簡易排除與維	4	

	護 J-d工作場所內的安全規則		
K. 衣物晾掛	K-a依衣物尺寸大小的晾掛 K-b依衣物種類的晾掛	4	
L. 衣物折疊與收納	L-a依衣物尺寸大小的摺疊 L-b依衣物種類的摺疊 L-c依穿著季節的分類收納 L-d依衣服種類實施吊掛或摺疊 L-e衣服收納的空間擺放規劃	4	
M. 衣物熨燙整理	M-a依衣物種類設定熨斗的溫度 M-b依照步驟正確操作熨斗 M-c不同衣物的熨燙重點	4	
N. 作業品質管理	N-a作業品質的控制 N-b作業品質的改善	4	
O. 就業職場參訪	O-a畢業校友就業工作類型分析 O-b順利成功就業要訣分享	8	
合 計		144	
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。 2. 兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。 3. 依據實習時工作態度及工作表現進行評量。		
教學資源	1. 可參考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及國立彰化特殊教育學校105學年度總體課程計畫書。 2. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增進未來就業機會。 3. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 4. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力，鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 6. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會，增進其練習清潔技巧的次數。		
教學注意事項	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的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生認知程度及操作能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由能力佳的學生協助能力較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機		

表 11-2-3-15國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活保健實作		
	英文名稱	Life Care Implementation		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：1. 生活保健導論 2. 生活保健實務			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備個人衛生保健與身體健康維護的技能。 2. 強化學生養成個人良好衛生習慣與態度，精進個人生活品質。 3. 增進學生具備個人身體清潔用品、工具的選用與使用之知識與技能。 4. 培養學生養成主動關心日常保健資訊與趨勢，解決生活問題。 5. 培養具備個人醫療保健相關知識之能力，並應用於生活。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 口腔構造	A-a口腔構造與功能 A-b定期口腔健康檢查的重要性	8		
B. 口腔健康維護	B-a口腔清潔步驟與技巧 B-b口腔清潔用品的功能、運用與選購技巧	8		
C. 口腔疾病	C-a口腔疾病介紹 C-b口腔疾病的預防	8		
D. 口腔疾病就醫	D-a牙科功能與醫療環境介紹 D-b牙科就診情境	4		
E. 臉部清潔保養	E-a臉部膚質的分類 E-b臉部清潔用品的種類與選擇 E-c臉部清潔技巧	8		
F. 手與腿部清潔保養	F-a指甲清潔與保養技巧 F-b腿部清潔與保養技巧	8		
G. 頭髮衛生與保養	G-a髮質種類 G-b頭髮清潔用品的選擇 G-c頭髮清潔技巧與保養	8		
H. 身體衛生與保養	H-a身體清潔用品的選擇 H-b身體清潔技巧與保養	8		
I. 了解青春期	I-a青春期的生理變化 I-b青春期的衛生禮儀	8		
J. 青春期衛生保健	J-a青春期的合適飲食與保健 J-b青春期心理變化與因應方式	8		
K. 常見傳染病及傳染方式	K-a常見傳染病的種類與傳染方式	8		
L. 常見傳染病的預防與處理方式	L-a感冒的預防與處理方式 L-b腸病毒的預防與處理方式 L-c登革熱的預防與處理方式 L-d結膜炎的預防與處理方式 L-e其他	8		
M. 藥物認識	M-a藥物對身體的影響	8		

	M-b成藥、處方藥的不同 M-c連續處方箋。		
N. 用藥安全	N-a成藥購買場所及注意事項 N-b藥物的適當保存方式 N-c過期藥物的處理方式	8	
O. 簡易外傷處理-切傷、割傷、擦傷	O-a切傷傷口處理 O-b割傷傷口處理 O-c擦傷傷口處理	8	
P. 簡易外傷處理-燙傷、骨折	P-a燙傷的處理 P-b骨折的處理	8	
Q. 運動大小事	Q-a運動對健康的影響 Q-b正確的運動觀念	4	
R. 健康體能	R-a常見的運動種類 R-b運動傷害的防範	8	
S. 社區醫療資源	S-a須就醫治療的情況 S-b就醫時的病情敘述 S-c善用社區醫療資源	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式，如實作、問答、問題解決。 2.針對學生個別狀況調整評量方式。		
教學資源	1.自編圖卡、投影片。 2.衛福部國民健康署相關健康影片。 3.校內健康中心、家務處理教室及體育教室各項器材。 4.衛生保健相關書籍。		
教學注意事項	依學生學習狀況調整教材難易度		

表 11-2-3-16 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場清潔服務實習		
	英文名稱	Workplace Cleaning Service 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科	農園藝整理服務科	
	8	8	8	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	有，科目：1.基礎清潔實務 2.基礎清潔實作 3.職場清潔實作 4.顧客服務實務 5.顧客服務實作			
教學目標 (教學重點)	1.增進學生了解職場清潔工作流程、步驟與注意事項等相關知識與技能。 2.培養學生具備清潔工作職業安全與衛生知識。 3.培養學生具備環境維護執行力，展現服務職能與社會責任。 4.培養學生養成良好職場倫理與工作態度，展現團隊合作的精神與行動力。 5.引導學生建立基本勞動權益法令規章基本知識，應用於個人就業適應。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 清潔服務業概況	A-a主要工作範圍、種類 A-b營運方式與服務型態 A-c清潔服務業工作現況		4	
B. 清潔服務業工作安全守則	B-a工作場所安全重點 B-b工作自我防護穿戴注意須知 B-c工具使用安全注意事項 B-d用電安全注意須知 B-e危險物品的使用須知 B-f周圍環境安全辨識與求助方法		9	
C. 清潔服務業人員之從業要求	C-a職業特性 C-b從業條件 C-c服裝儀容 C-d職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)		9	
D. 職場簡易急救的處理	D-a處理割、刺傷事故的簡單方法 D-b處理撞傷事故的簡單方法 D-c處理燒燙傷事故的簡單方法		9	
E. 職場人際關係與工作壓力之處理	E-a工作上分工合作的重要 E-b與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c與工作夥伴分工合作的方法 E-d指正、批評的言語或行為之承受 E-e職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f反應工作壓力及舒壓		9	
F. 職場清潔與衛生概念	F-a職場衛生規範與要求 F-b職場環境清潔之工作流程、清潔步驟及使用工具材料 F-c職場清潔之注意事項		9	
G. 清潔服務業設備與器具	G-a常用設備介紹 G-b常用器具介紹 G-c設備與器具使用注意事項與安全		9	

	G-d設備與器具清潔與保養 G-e安全選用清潔劑		
H. 顧客抱怨及緊急事件處理流程	H-a顧客抱怨與其他糾紛處理 H-b客訴事件處理 H-c緊急事件處理	9	
I. 清潔服務與個人職涯	I-a個人職場清潔服務介紹 I-b個人勞動條件、工作氣質與態度、工作價值觀，與職場清潔服務業的媒合 I-c職場清潔服務從業人員的良好工作態度 I-d職業病預防	9	
J. 職場清潔實習-辦公大樓、公司行號	J-a規劃分工、安排清潔工作的順序 J-b清潔工具的選擇與使用 J-c檢視工作自我防護、安全重點 J-d清潔流程的操作實習(含大面積地板打蠟) J-e完成清潔工作的檢核	9	
K. 職場清潔實習-大賣場、百貨業、商店	K-a規劃分工、安排清潔工作的順序 K-b清潔工具的選擇與使用 K-c檢視工作自我防護、安全重點 K-d清潔流程的操作實習(含洗手間及貨架清潔) K-e完成清潔工作的檢核	9	
L. 職場清潔實習-學校	L-a規劃分工、安排清潔工作的順序 L-b清潔工具的選擇與使用 L-c檢視工作自我防護、安全重點 L-d清潔流程的操作實習(含落葉處理) L-e完成清潔工作的檢核	9	
M. 職場清潔實習-醫院	M-a規劃分工、安排清潔工作的順序 M-b清潔工具的選擇與使用 M-c檢視工作自我防護、安全重點 M-d清潔流程的操作實習(含醫療廢棄物的分類與處理) M-e完成清潔工作的檢核	9	
N. 職場清潔實習-旅館	N-a規劃分工、安排清潔工作的順序 N-b清潔工具的選擇與使用 N-c檢視工作自我防護、安全重點 N-d清潔流程的操作實習(含更換房間備品、房客遺留物的處理) N-e完成清潔工作的檢核	9	
O. 職場清潔實習-其他職場	O-a規劃分工、安排清潔工作的順序 O-b清潔工具的選擇與使用 O-c檢視工作自我防護、安全重點 O-d清潔流程的操作實習 O-e完成清潔工作的檢核	9	
P. 意外事件應變及處理	P-a發生地點及受傷部位辨識與說明 P-b意外種類及緊急處理 P-c發生原因及發生過程	9	
Q. 勞動權益相關法令	Q-a勞動權益(例:職業災害保險) Q-b相關法令(例:勞動基準法、性別工作平等法) Q-c畢業進路	5	
合計		144	
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，評量方法可透過觀察、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、情意及應用之能力。 3. 評量時應考量學生之個別差異，依評量結果適時修正教材與教學方法，已達到最佳之教學成效。
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用校內專業教室、校外實際職場供學生實作練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。
教學注意事項	1. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，遵循從業準則、藥劑及器械使用的安全原則；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 2. 教學內容可結合環境教育，說明清潔服務業與環境保護、生態維護、綠色地球及節約能源等趨勢的關聯性，並可舉例說明相關行業的情形。 3. 教學內容可結合性別平等教育議題，說明基層清潔工作對於環境維護負有重要使命，不應受到性別角色的刻板化影響，導致職業產生性別區隔或相關的性別限制。 4. 教學時結合反覆實作與教學情境安排，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升清潔品質，並透過真實情境實作增加學生現場適應與應變的能力。 5. 請職業輔導員能在實習課程中，協助尋找學生優弱勢能力，以便在學時就能培養未來就業之優勢能力。 6. 請教師助理老師協助主教教師教學，以及引導同學能順利習得技能。 7. 注意清潔器具、清潔材料的使用方式及安全。

表 11-2-3-17國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車清潔實務		
	英文名稱	Car Cleaning Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科	農園藝整理服務科		
	4	4		
	第二學年第二學期	第二學年第二學期		
建議先修科目	有，科目：車輛清潔導論			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備車輛外部清潔工作的專業知識。 2. 增進熟練車輛外部清潔流程之能力，展現服務職能。 3. 培養學生具備車輛外部清潔工具、機具與設備的基礎操作技能。 4. 建立學生工作職業安全與衛生知識之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 車身外部清潔	A-a車身外部清潔範圍 A-b車身外部清潔重點與作法		8	
B. 車輪清潔	B-a輪胎清潔重點與作法 B-b鋼圈清潔重點與作法		8	
C. 保險桿清潔	C-a保險桿清潔重點與作法		8	
D. 車身外部飾條及塑件清潔	D-a車身外部飾條清潔重點與作法 D-b車身外部塑件清潔重點與作法		8	
E. 輪弧內緣清潔	E-a輪弧內泥土清洗重點 E-b輪弧內清洗檢查作法		8	
F. 車輛擦乾	F-a車輛擦乾範圍 F-b車輛擦乾重點與作法		8	
G. 門邊擦拭	G-a門邊擦拭重點與作法 G-b門車框擦拭重點與作法		8	
H. 腳踏墊清潔	H-a腳踏墊除塵重點與作法 H-b腳踏墊清潔重點與作法 H-c污漬腳踏墊清潔重點與作法		8	
I. 地毯除塵、清潔與除臭	I-a地毯除塵重點與作法 I-b污漬地毯清潔重點與作法 I-c地毯除臭方法 I-d地毯除臭藥劑使用時機與作法 I-e車內芳香劑使用時機與作法		8	
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，評量方法包括實際操作、問答及紙筆測驗等，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. 本學期宜著重於使學生具備車輛清潔基本技能，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. 本校洗車工場實體器材器具、字卡、圖卡、教職員工提供實習車輛。 2. 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清潔美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進而增加就業機會。			
教學注意事項	1. 本科目為多元選修的實習科目，依相關規定進行選修及分組教學。 2. 教師應兼顧學生實際生活與職場需求，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，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，並結合教學場域（如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及汽車修護廠洗車部等工作環境等）或業界現有設備，以激發其學習興趣。3.教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並注意藥劑與裝備器具使用安全、個人及環境衛生等事項；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。4.教師可藉由設計小組與同儕間之實作活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力，並個別指導待加強處，以因應未來職場工作之需。

表 11-2-3-18國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果加工實習		
	英文名稱	Fruit and Vegetable Processing Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎蔬果加工實作			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生建立蔬果加工業與市場營運方式基本知識。 2. 培養學生具備蔬果加工食品安全衛生知識。 3. 培養學生具備蔬果加工器具與設備之操作技能，落實職業安全與衛生知識的維護能力。 4. 培養學生具備良好職場倫理與工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 蔬果加工業概況	A-a主要服務項目、規模 A-b營運方式與服務型態 A-c蔬果加工工作現況	9		
B. 蔬果加工清潔工作安全衛生守則	B-a工作場所安全與衛生 B-b工作自我防護穿戴注意須知 B-c工具使用安全注意事項 B-d清潔劑使用安全注意事項 B-e用電安全注意須知 B-f危險物品的使用須知 B-g 周圍環境安全辨識與求助方法	9		
C. 蔬果加工人員之從業要求	C-a職業特性 C-b從業條件 C-c服裝儀容 C-d職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)	9		
D. 職場簡易急救的處理	D-a 處理割、刺傷事故的簡單方法 D-b處理撞傷事故的簡單方法 D-c處理燒燙傷事故的簡單方法	9		
E. 職場人際關係與工作壓力之處理	E-a工作上分工合作的重要 E-b與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c與工作夥伴分工合作的方法 E-d指正、批評的言語或行為之承受 E-e職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f反應工作壓力及舒壓	9		
F. 蔬果加工場清潔概念	F-a職場清潔之處理原則、清潔步驟及使用工具材料 F-b職場清潔之工作流程 F-c職場清潔之注意事項	9		
G. 蔬果加工工作準備	G-a. 加工工具的名稱 G-b加工工具及用品之準備 G-c加工工具及用品使用與安全維護	9		
H. 蔬果加工種類	H-a 季節性的蔬菜	9		

	H-b季節性的水果 H-c不同蔬果的加工處理流程認識		
I. 蔬果加工實習-刀工技巧	I-a蔬果的洗淨方式 I-b蔬果刀工的處理流程 I-c蔬果加工調製 I-d加工後的廚餘處理	9	
J. 蔬果加工實習-刨工技巧	J-a蔬果的洗淨方式 J-b蔬果刨工的處理流程 J-c蔬果加工調製 J-d加工後的廚餘處理	9	
K. 蔬果加工實習-削工技巧	K-a蔬果的洗淨方式 K-b蔬果削工的處理流程 K-c蔬果加工調製 K-d加工後的廚餘處理	9	
L. 蔬果加工實習-剝工技巧	L-a蔬果的洗淨方式 L-b蔬果剝工的處理流程 L-c蔬果加工調製 L-d加工後的廚餘處理	9	
M. 蔬果加工實習-挖工技巧	M-a蔬果的洗淨方式 M-b蔬果挖工的處理流程 M-c蔬果加工調製 M-d加工後廚餘處理	9	
N. 蔬果加工實習-剪工技巧	N-a蔬果的洗淨方式 N-b蔬果加工處理流程 N-c蔬果加工調製 N-d加工後廚餘處理	9	
O. 蔬果加工後各類工具收納與整理	O-a加工後整理與收納目的 O-b加工刀具之收納與擺放 O-c加工用器具之收納與擺放 O-d加工場地之清潔與整理	9	
P. 蔬果加工產產品的包裝及銷售	P-a蔬果包裝的分類 P-b各式農產品的包裝 P-c各種農產品包裝後的儲存方式 P-d各式蔬果加工品銷售	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依照學生能力及需求，彈性運用進行多元評量方式 2. 宜兼顧學生形成性評量及總結性評量，以確認學生熟練各項技能		
教學資源	1. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 2. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供學生實習練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵其他相關課程及學校活動與農產加工結合，提供學生農產加工類化的能力。 5. 實習場所宜與社區職場結合，以利未來就業銜銜。		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 教師宜選用生活中常用的食材進行製作並且結合營養知識，因應季節氣候、原料產地及區域特性等因素而彈性調整，以利學生類化至日常生活中。 3. 教師應進行衛生及安全宣導，指導學生防範食物製備或加工時可能發生的刀具、燒燙傷及滑倒等事故；以及衛生安全注意 事宜。		

表 11-2-3-19國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝作物實作		
	英文名稱	Gardening Crop Implementation		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：1. 基礎園藝概論 2. 園藝作物實務			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生具備園藝農場經營知識，並於其中學習環境生態保育觀念。 2. 培養學生具備農園藝作物生產場所器具及機械基本操作技能。 3. 培養學生具備各式植物栽培與管理之技能。 4. 培養學生具備職業安全與衛生知識。 5. 培養學生養成良好職場倫理與工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 園藝農場經營概況	A-a主要農場項目、規模 A-b營運方式與服務型態 A-c農場工作現況		9	
B. 農場工作安全衛生守則	B-a工作場所安全與衛生 B-b工作自我防護穿戴注意須知 B-c工具使用安全注意事項 B-d藥物使用安全注意事項 B-e用電安全注意須知 B-f危險物品的使用須知 B-g周圍環境安全辨識與求助方法		9	
C. 農場工作簡易急救的處理	C-a處理割、刺傷事故的簡單方法 C-b處理撞傷事故的簡單方法 C-c處理燒燙傷事故的簡單方法		9	
D. 農場工作準備	D-a農場工作流程 D-b農場工作用具及用品之準備 D-c農場工作用具及用品使用與安全維護		9	
E. 農場工作防護具使用與維護	E-a斗笠使用與維護 E-b袖套使用與維護 E-c雨鞋使用與維護 E-d農場防護用具的善後處理		9	
F. 農場整土種植類工具使用與維護	F-a農場準備工作流程 F-b鋤頭使用方式與安全注意事項 F-c移植鏟使用方式與注意事項 F-d圓鋤使用方式與注意事項		9	
G. 農場工作刀具類使用與維護	G-a農場刀具管理方式及善後處理 G-b鐮刀使用方式與安全注意事項 G-c整枝剪使用方式與安全注意事項 G-d樹枝剪使用方式與安全注意事項		9	
H. 農場工作機具使用與維護	H-a農場機具管理方式及善後處理		9	

	H-b施肥噴霧機使用方式與安全注意事項 H-c噴藥噴霧機使用方式與安全注意事項 H-d割草機使用方式與安全注意事項		
I. 土耕蔬菜類種植與管理	I-a季節性蔬菜類的種植種類 I-b蔬菜的管理與注意事項 I-c蔬菜成熟判斷與採收 I-d蔬菜包裝與販售	9	
J. 魚菜共生池蔬菜栽種管理與維護	J-a魚菜共生池的管理和注意事項 J-b魚菜共生池魚群養殖方式 J-c魚菜共生系統維護、清洗方式及技巧 J-d魚菜共生池蔬菜植栽的栽種方式及技巧 J-e魚菜共生池蔬菜採收及包裝販售	9	
K. 多肉植物栽培技巧與管理	K-a多肉植物栽培介質種類與應用 K-b多肉植物區植栽的栽種技巧 K-c多肉植物繁殖方式 K-d多肉植物肥培處理	9	
L. 香草植物栽培技巧與管理	L-a香草植物區植栽的栽種技巧 L-b香草植物栽培介質種類與應用 L-c香草植物採收及加工處理	9	
M. 草花植物栽培技巧與管理	M-a草花植物的栽種方式 M-b草花植物的施肥及管理 M-c草花植物的繁殖方式	9	
N. 觀葉盆栽植物栽培技巧管理與維護	N-a觀葉盆栽的栽種方式 N-b觀葉植物施肥、噴藥技巧 N-c觀葉栽培介質的認識 N-d觀葉植物肥培處理	9	
O. 園藝景觀的管理與維護	O-a園藝景觀的管理和注意事項 O-b景觀植物修剪方式及技巧 O-c景觀植物施肥、噴藥方式及技巧 O-d景觀植物雜草處理方式及技巧	9	
P. 蔬果加工處理與調製	P-a在地蔬果菜類的種類及選擇 P-b蔬果菜類材料的挑選與處理 P-c蔬果菜類加工製作	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依照學生能力及需求，彈性運用進行多元評量方式 2. 宜兼顧學生形成性評量及總結性評量，以確認學生熟練各項技能		
教學資源	1. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 2. 學校土耕場、盆栽區、香草區、魚菜共生區及校園園藝景觀之練習場地 3. 鼓勵其他相關課程及學校活動與園藝作物實作課程結合，提供學生農場課程類與生活類化的能力。		
教學注意事項	1. 本科目為群之技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 教學以學生生活環境中取材，並結合住家庭院、公園、休閒場地、農場等環境，教師依當地季節氣候、學校資源設備及學生能力彈性調整學習內容及進度。 3. 教師應進行安全宣導，避免操作農業機具及栽培實作，造成危險及傷害		

表 11-2-3-20國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲製作實務		
	英文名稱	Catering Production Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：1. 服務導論 2. 衛生與安全概論 3. 餐飲概論			
教學目標 (教學重點)	1. 建立學生具備食材處理與廚房設備使用原則之知識。 2. 培養學生具備食材處理器具、設備的基本操作與清潔...等工作技能。 3. 培養學生具備食材切割、烹調與保存的實作技能。 4. 培養學生透過多元文化料理，展現生活飲食美學。 5. 強化學生職業安全與衛生知識。 6. 培養學生養成良好的工作倫理與工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 餐飲工作環境與職場衛生安全	A-a廚房環境與安全規範 A-b廚房清潔與衛生、廚餘處理 A-c廚房消防與急救常識	4		
B. 餐飲烹調工具、機具與設備	B-a設備的使用與維護 B-b機具種類與功能 B-c工具與機具的清潔方式與使用注意事項	4		
C. 材料衡量方法	C-a重量衡量器具種類與使用方法 C-b容量衡量器具種類與使用方法 C-c其他衡量器具使用方法	4		
D. 餐飲食材	D-a食材的分類 D-b各類食材的選購方式與技巧 D-c各類食材的特性、處理方式及保存 D-d食材的洗滌與處理流程 D-e食材退冰、解凍方式與注意事項	4		
E. 調味料與辛香料	E-a調味料種類 E-b辛香料種類 E-c調製方式與技巧	4		
F. 刀具、砧板使用	F-a各式刀具的使用方式與注意事項 F-b刨刀的使用方式與注意事項 F-c剪刀的使用方式與注意事項 F-d砧板的使用方式與清潔維護方法	4		
G. 基本的切割法示範與操作	G-a食材的切割方式、程序與原則 G-b刀法介紹 G-c切塊的技巧 G-d切條的技巧 G-e切片的技巧	8		
H. 技巧性切割法示範與操作	H-a斜切與滾刀的技巧 H-b切絲的技巧 H-c切汀與切末的技巧	8		
I. 常見中式烹調法示範與操	I-a各類烹調法與基本流程	8		



作	I-b川與燒 I-c煮與炒 I-d煎與炸 I-e蒸與湯		
J. 技巧性中式烹調法示範與操作	J-a燴與羹 J-b拌 J-c滷與燜	8	
K. 西式烹調法示範與操作	K-a各類烹調法與基本流程 K-b過水過油與蒸 K-c煮與燉 K-d煎	8	
L. 技巧性西式烹調法示範與操作	L-a焗烤與烘烤 L-b炙燒與炭烤 L-c烘烤 L-d低溫煮、慢煮	4	
M. 盤飾與菜餚搭配	M-a盤器的選擇 M-b基本盤飾食材介紹 M-c基礎盤飾的運用與搭配	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2. 留意學生個別差異，實施個別化評量。並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等。 3. 配合授課進度進行評量，以便即時了解教學成效，達成教學目標。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜書籍，相關教學網站、報章雜誌及教具等。 2. 搭配網路相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、YouTube等進行教學。 3. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所等供學生實作練習。		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。 3. 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。 4. 在餐飲製作實務課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備，並指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並進行安全宣導。 5. 在使用加熱爐具、烤箱、攪拌機及壓麵機等設備，會產生危害身體健康的高溫與用電安全之虞，學校應準備相關消防與防護設備。		

表 11-2-3-21 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活保健實務		
	英文名稱	Life and Health Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：生活保健導論			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備個人健康維護與疾病防治的基礎知能。 2. 增進學生健康維護簡易器具的操作技能。 3. 強化學生具備醫療資源的基本知能，增進科技資訊運用能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 體型與健康	A-a身體質量指數 A-b測量自己的身體質量指數 A-c腰圍與健康的關係 A-d自己的體型，例如過瘦、過胖、適中，對健康有何影響	8		
B. 營養與健康	B-a六大類食物與健康的關係	8		
C. 如何吃出健康	C-a良好飲食習慣與健康的關係 C-b高油、高鹽、高糖飲食對健康的影響	4		
D. 健康檢查	D-a身體健康檢查的項目 D-b定期身體健康檢查的重要性	4		
E. 健康的生活習慣	E-a早睡早起不熬夜 E-b養成規律運動的好習慣 E-c拒絕菸(包含二手菸、三手菸)、酒、檳榔 E-d水分攝取的重要性	8		
F. 口腔及臉部衛生	F-a口腔衛生的重要性 F-b口腔衛生的維護方式 F-c臉部清潔的重要性 F-d臉部衛生的維護方式	8		
G. 指甲及身體衛生	G-a指甲修剪的重要性 G-b指甲修剪用具及方法 G-c沐浴潔身的重要性 G-d沐浴用品及潔身方法	8		
H. 個人生活起居照護	H-a合宜衣物的選擇 H-b定期洗曬床單、枕套與被子 H-c牙刷、毛巾等個人衛生用品定期更換與使用	8		
I. 簡易急救與求助	I-a急救箱與使用方法 I-b簡易傷口的處理，例如止血、消毒、簡易包紮等 I-cCPR實作步驟 I-d求助管道與技巧	8		

J. 居家環境維護	J-a 家庭中常見蚊蟲類型 J-b 安全使用電蚊拍或天然驅蟲劑 J-c 定期清潔居家環境，杜絕蚊蟲與老鼠	8
合 計		72
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如實作、問答、問題解決。 2. 針對學生個別狀況調整評量方式。	
教學資源	1. 自編圖卡、投影片。 2. 衛福部國民健康署相關健康影片。 3. 校內健康中心、家務處理教室及體育教室各項器材。	
教學注意事項	1. 依學生學習狀況調整教材難易度。 2. 教材應連結學生生活經驗，強調實用性、增強生活態度與技能操作。 3 依學生個別需求補充最新知識。	

表 11-2-3-22國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生清潔實習		
	英文名稱	Catering Hygiene and Cleaning Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：1. 基礎清潔實務 2. 基礎清潔實作 3. 職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解餐飲業清潔處理原則與注意事項，展現服務職能。 2. 培養學生具備餐飲職場各場所、用具與擺設的清潔工作流程、步驟工作知能。 3. 培養學生具備餐飲職場各場所、用具與擺設的清潔工作執行能力，展現清潔服務的工作態度。 4. 培養學生具備緊急狀況處理的基本知能。 5. 強化學生良好的工作職業安全與衛生知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 餐飲衛生清潔服務業概況	A-a主要服務項目、規模 A-b營運方式與服務型態 A-c餐飲衛生清潔服務工作現況	9		
B. 餐飲衛生清潔工作安全衛生守則	B-a 工作場所安全與衛生 B-b 工作自我防護穿戴注意須知 B-c 工具使用安全注意事項 B-d 清潔劑使用安全注意事項 B-e 用電安全注意須知 B-f 危險物品的使用須知 B-g 周圍環境安全辨識與求助方法	9		
C. 餐飲衛生清潔服務人員之從業要求	C-a 職業特性 C-b 從業條件 C-c 服裝儀容 C-d 職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)	9		
D. 職場簡易急救的處理	D-a 處理割、刺傷事故的簡單方法 D-b 處理撞傷事故的簡單方法 D-c 處理燒燙傷事故的簡單方法	9		
E. 職場人際關係與工作壓力之處理	E-a 工作上分工合作的重要 E-b 與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c 與工作夥伴分工合作的方法 E-d 指正、批評的言語或行為之承受 E-e 職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f 反應工作壓力及舒壓	9		
F. 餐飲衛生職場清潔概念	F-a 職場清潔之處理原則、清潔步驟及使用工具材料 F-b 職場清潔之工作流程 F-c 職場清潔之注意事項	9		
G. 餐飲衛生清潔工作準備	G-a 清潔工具的名稱 G-b 清潔用具及用品之準備	9		

	G-c清潔用具及用品使用與安全維護		
H. 餐飲衛生清潔用具使用與維護	H-a地板清潔工具介紹與使用 H-b桌面清潔工具介紹與使用 H-c玻璃鏡面清潔工具介紹與使用 H-e室外清掃工具介紹與使用	9	
I. 餐廳外周圍(含停車場)清潔實務	I-a水泥、柏油地面清掃技巧 I-b垃圾夾使用技巧與注意事項	9	
J. 餐廳門窗玻璃清潔	J-a玻璃清潔的操作步驟 J-b玻璃刮刀的操作方式 J-c玻璃邊框擦拭與間隙清潔	9	
K. 餐廳地板清潔	K-a地板清潔步驟、維護原則及使用之工具 K-b 地板清潔實務	9	
L. 餐廳地毯與地墊清潔	L-a各類地毯、地墊材質清潔步驟、安全原則及使用之工具 L-b不同地毯、地墊材質的處理方法：除塵、擦拭、清洗 L-c地毯、地墊清潔實務	9	
M. 餐廳桌椅整理與清潔	M-a 桌巾收與鋪排方式 M-b 椅套收與裝套方式 M-c 桌椅擺放方式	9	
N. 餐廳桌面餐具擺放方式	N-a碗擺放 N-b盤擺放 N-c筷擺放 N-d紙巾擺放	9	
O. 餐廳廁所清潔工具及範圍	O-a 廁所清潔劑及工具介紹與使用 O-b 便斗擦拭與刷洗 O-c磁磚清潔與擦拭 O-e廁所地板清潔處理	9	
P. 清潔後各類清潔工具收納與整理	P-a清潔後整理與收納目的 P-b清掃地板除塵清潔用品之收納與擺放 P-c擦拭清潔用品之收納與擺放 P-d廁所清潔用品之收納與擺放	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方法，善用情境評量、工作樣本分析等方式。 2.依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭測驗、實作評量等。 3.情意方面，著重觀察學生自我觀感、自信、工作動機、態度與習慣之表現。		
教學資源	1.相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2.利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 3.結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4.鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 5.與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合。		
教學注意事項	1.本科目為群共同實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2.教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，遵循從業準則、藥劑及器械使用的安全原則；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 3.教學時結合反覆實作與教學情境安排，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升清潔品質，並透過真實情境實作增加學生現場適應與應變的能力。		

表 11-2-3-23國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家事處理實習		
	英文名稱	Housework 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科		
	8	8		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	有，科目：1. 生活用品整理實作 2. 家電使用與維護實作 3. 家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 建立學生具備家庭事務處理的類型與相關資源基本知識與技能。 2. 培養學生具備有效規畫個人及居家生活事項的能力。 3. 培養學生具備家庭資源運用的技能，增進科技資訊運用能力。 4. 培養學生具備家庭事務清潔工作、安排與整理的技能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 認識居家空間	A-a居家空間及其用途(陽台、客廳、餐廳、廚房、臥室、浴廁) A-b居家空間內各項物品及其使用方法		9	
B. 居家空間實習-客廳	B-a客廳空間內物品的整理收納 B-b客廳空間內家電用品的使用與維護 B-c客廳空間內環境清潔的順序安排與實作		9	
C. 居家空間實習-陽台	C-a陽台空間內物品的整理收納 C-b陽台空間內家電用品的使用與維護 C-c陽台空間內環境清潔的順序安排與實作		9	
D. 居家空間實習-廚房	D-a廚房空間內物品的整理收納 D-b廚房空間內家電用品的使用與維護 D-c廚房空間內環境清潔的順序安排與實作		9	
E. 居家空間實習-餐廳	E-a餐廳空間內物品的整理收納 E-b餐廳空間內家電用品的使用與維護 E-c餐廳空間內環境清潔的順序安排與實作		9	
F. 居家空間實習-臥室	F-a臥室空間內物品的整理收納 F-b臥室空間內家電用品的使用與維護 F-c臥室空間內環境清潔的順序安排與實作		9	
G. 居家空間實習-浴廁	G-a浴廁空間內物品的整理收納 G-b浴廁空間內家電用品的使用與維護		9	

	G-c浴廁空間內環境清潔的順序安排與實作		
H. 家事處理規劃	H-a各項家事處理的時間及其順序之安排 H-b各項家事處理的負責人或輪流方式之安排	9	
I. 家庭行事曆規劃	I-a家庭成員個人行事曆 I-b家庭成員共同行事曆 I-c家庭週間作息安排 I-d家庭週末作息安排	9	
J. 居家事務處理-水電及瓦斯	J-a用水問題的處理方式、安全用水與環保 J-b用電問題的處理方式、安全用電與環保 J-c用瓦斯問題的處理方式、安全用瓦斯	9	
K. 居家事務處理-家庭垃圾	K-a垃圾袋的使用與綁法 K-b家庭垃圾之衛生處理 K-c家庭垃圾分類與資源回收	9	
L. 居家事務處理-購物	L-a店面購物採買準備、實作、注意事項 L-b店面購物付款準備、實作、注意事項 L-c網路及電視購物之注意事項	9	
M. 居家事務處理-家庭記帳	M-a各項支出費用的分類 M-b各項支出費用的開銷登記 M-c各項支出費用的預算管控	9	
N. 居家事務處理-繳納帳單	N-a家庭帳單的種類與項目 N-b帳單的繳納期限 N-c各項繳納方式	9	
O. 居家事務處理-門防與風雨	O-a 門防的居家安全維護 O-b 颱風前後的居家安全維護 O-c大雨前後的居家安全維護	9	
P. 居家安全維護-地震與火災	P-a 地震災害預防的居家安全維護 P-b 火災預防的居家安全維護	9	
合 計		144	
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，評量方法可透過觀察、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、情意及應用之能力。 3. 評量時應考量學生之個別差異，依評量結果適時修正教材與教學方法，已達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用校內專業教室供學生實作練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。		
教學注意事項	1. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，遵循從業準則、藥劑及器械使用的安全原則；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 2. 教學內容可結合環境教育，說明清潔服務業與環境保護、生態維護、綠色地球及節約能源等趨勢的關聯性，並可舉例說明相關行業的情形。 3. 教學內容可結合性別平等教育議題，說明基層清潔工作對於環境維護負有重要使命，不應受到性別角色的刻板化影響，導致職業產生性別區隔或相關的性別限制。 4. 教學時結合反覆實作與教學情境安排，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升清潔品質，並透過真實情境實作增加學生現場適應與應變的能力。 5. 請職業輔導員能在實習課程中，協助尋找學生優弱勢能力，以便在學時就能培養未來就業之優勢能力。 6. 請教師助理老師協助主教教師教學，以及引導同學能順利習得技能。 7. 注意清潔器具、清潔材料的使用方式及安全。		





表 11-2-3-24國立彰化特殊教育學校 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 Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：1. 基礎蔬果加工實作 2. 基礎雜糧作物加工實作 3. 基礎香草加工實作 4. 蔬果加工實習			
教學目標 (教學重點)	1. 建立學生具備農產品加工種類、營運狀況與服務方式基本知識與技能。 2. 培養學生具備農產品加工產業人員從業條件之能力。 3. 建立學生具備農產品加工設備之操作技能。 4. 建立學生具備農產品加工食品安全衛生知識。 5. 培養學生養成良好工作倫理與工作態度，展現團隊合作精神與行動。 4. 引導學生建立基本勞動權益法令規章基本知識，應用於個人就業適應。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 農產品加工產業概況	A-a主要工作範圍、種類 A-b營運方式與服務型態 A-c農產品加工工作現況	4		
B. 農產品加工工作安全守則	B-a工作場所安全重點 B-b工作自我防護穿戴注意須知 B-c工具使用安全注意事項 B-d用電安全注意須知 B-e危險物品的使用須知 B-f周圍環境安全辨識與求助方法	9		
C. 農產品加工人員之從業要求	C-a職業特性 C-b從業條件 C-c服裝儀容 C-d職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)	9		
D. 職場簡易急救的處理	D-a處理割、刺傷事故的簡單方法 D-b處理撞傷事故的簡單方法 D-c處理燒燙傷事故的簡單方法	9		
E. 職場人際關係與工作壓力之處理	E-a工作上分工合作的重要 E-b與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c與工作夥伴分工合作之方法 E-d指正、批評的言語或行為之承受 E-e職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f反應工作壓力及舒壓	9		
F. 農產品加工職場清潔與衛生概念	F-a農產加工職場衛生規範與要求 F-b農產加工職場環境清潔之工作流程、清潔步驟及使用工具材料 F-c農產品加工職場清潔之注意事項	9		
G. 農產品加工設備與器具	G-a常用設備介紹 G-b常用器具介紹	9		

	G-c設備與器具使用注意事項與安全 G-d設備與器具清潔與保養		
H. 蔬菜類加工	H-a彰化地區常見蔬菜農產品加工介紹 H-b泡菜農產品加工 H-c辣椒農產品加工 H-d生菜沙拉農產品加工 H-e蔬菜類農產品加工包裝與保存	9	
I. 水果類果乾加工	I-a彰化地區常見水果果乾加工介紹 I-b季節性水果製成果乾種類的挑選 I-c製成果乾的水果清洗與調製 I-d各種水果烘乾的時間及溫度的處理 (彰化地區常見水果乾: 芭樂乾、鳳梨乾、龍眼乾、龍眼乾、檸檬乾...) I-e水果類果乾包裝與保存	9	
J. 水果類果醬加工	J-a彰化地區常見水果農產品加工介紹 J-b季節性水果製成果醬種類的挑選 J-c製成果醬的水果清洗與調製 J-d製成果醬的水果清洗與調製 J-e水果類果醬包裝與保存	9	
K. 水果類醃製加工	K-a彰化地區常見水果農產品加工介紹 K-b季節性水果醋農產品加工 K-c季節性水果酵素農產品加工 K-d季節性水果醃製品農產品加工 K-e水果類醃製品包裝與保存	9	
L. 堅果類加工	L-a堅果農產品加工介紹 L-b堅果類農產品的挑選與處理 L-c花生、芝麻糖的調製 L-d杏仁瓦片製作 L-e堅果塔製作 L-f堅果類農產品加工包裝與保存	9	
M. 咖啡豆加工	M-a彰化地區咖啡農產品加工介紹 M-b咖啡豆種類介紹 M-c咖啡豆採集、取果、清洗處理流程 M-d咖啡豆烘烤操作流程 M-e咖啡豆包裝與保存	9	
N. 花、香草加工	N-a彰化地區常見花草農產品加工介紹 N-b可食用花、香草種類介紹 N-c花、香草採集、清洗流程 N-d花、香草乾燥方式 N-e花、香草沖泡方式 N-f花、香草烘焙、烹飪料理製作 N-g N-h花、香草加工包裝與保存	9	
O. 農產加工西式點心	O-a彰化地區常見穀類農產品加工介紹 O-b各類水果乾餅乾製作 O-c各類水果乾蛋糕製作 O-d各類水果乾吐司製作 O-e果醬餡甜麵包製作 O-f香草蛋糕製作 O-g堅果塔、餅乾製作 O-h蔬果披薩製作	9	

	0-i 其他穀類農產品加工西點製作 0-j 穀類農產品西點包裝與保存		
P. 農產加工中式點心	P-a 彰化地區常見穀類農產品加工介紹 P-b 鳳梨酥製作 P-c 綠豆糕製作 P-d 蘿蔔糕 P-e 韭菜盒製作 P-f 蘿蔔絲餅製作 P-g 其他穀類農產品中式點心加工 P-h 穀類農產品中式點心包裝與保存	9	
Q. 勞動權益相關法令	Q-a 勞動權益(例:職業災害保險) Q-b 相關法令(例:勞動基準法、性別工作平等法) Q-c 畢業進路	5	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依照學生能力及需求，彈性運用進行多元評量方式 2. 宜兼顧學生形成性評量及總結性評量，以確認學生熟練各項技能		
教學資源	1. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 2. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供學生實習練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵其他相關課程及學校活動與農產加工結合，提供學生農產加工類化的能力。 5. 實習場所宜與社區職場結合，以利未來就業銜銜。		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 教師宜選用生活中常用的食材進行製作並且結合營養知識，因應季節氣候、原料產地及區域特性等因素而彈性調整，以利 學生類化至日常生活中。 3. 教師應進行衛生及安全宣導，指導學生防範食物製備或加工時可能發生的刀具、燒燙傷及滑倒等事故；以及衛生安全注意 事宜。		

表 11-2-3-25 國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Food and Beverage Service 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：1. 食材處理實作 2. 飲料調製實作 3. 基礎速食實作 4. 餐飲衛生清潔實習			
教學目標 (教學重點)	1. 增進學生了解餐飲服務業型態、服務項目與營運方式... 等相關知識與技能。 2. 培養學生具備餐飲服務技能，提升顧客服務應對之能力。 3. 培養學生具備服務話術與服務顧客之能力，解決顧客服務的問題。 4. 培養學生養成良好職場倫理與工作態度，展現團隊合作的精神與行動力。 5. 引導學生建立基本勞動權益法令規章基本知識，應用於個人就業適應。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 餐飲服務業概況	A-a主要服務項目、規模 A-b營運方式與服務型態 A-c餐飲服務工作現況	9		
B. 餐飲服務工作安全衛生守則	B-a工作場所安全與衛生 B-b作自我防護穿戴注意須知 B-c工具使用安全注意事項 B-d清潔與消毒用具使用安全注意事項 B-e用電安全注意須知 B-f危險物品的使用須知 B-g周圍環境安全辨識與求助方法	9		
C. 餐飲服務人員之從業要求	C-a職業特性 C-b從業條件 C-c服裝儀容 C-d職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)	9		
D. 職場簡易急救的處理	D-a處理割、刺傷事故的簡單方法 D-b處理撞傷事故的簡單方法 D-c處理燒燙傷事故的簡單方法	9		
E. 職場人際關係與工作壓力之處理	E-a工作上分工合作的重要 E-b與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c與工作夥伴分工合作之方法 E-d指正、批評的言語或行為之承受 E-e職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f反應工作壓力及舒壓	9		
F. 基本服務技巧	F-a餐桌擺設方式 F-b檯布鋪設及更換 F-c餐巾摺疊技巧與應用 F-d托盤使用技巧 F-e上餐與撤餐的持盤技巧	9		

G. 餐飲服務工作用具使用與維護	G-a餐檯桌面清潔工具使用與維護 G-b抹布清潔工具使用與維護 G-c消毒工具使用與維護	9	
H. 餐檯桌面擺設與清潔	H-a餐檯準備工作流程 H-b餐檯檯布布置方式與注意事項 H-c餐檯舀菜工具放置方式與注意事項 H-d餐檯清潔方式與技巧 H-e餐檯消毒方式與技巧	9	
I. 餐檯舀菜流程與注意事項	I-a餐檯舀菜衛生觀念和注意事項 I-b舀菜方式與技巧 I-c水果夾取注意事項	9	
J. 餐後廚餘回收區擺設與清潔	J-a回收區廚餘桶放置方式與注意事項 J-b回收區垃圾桶放置與注意事項 J-c回收區清潔方式、流程與注意事項 J-e回收區消毒方式與技巧	9	
K. 餐桌布置與擺放	K-a中式餐桌 K-b西式餐桌 K-c其他餐桌	9	
L. 用餐區清潔與消毒	L-a用餐區桌面清潔與消毒技巧 L-b用餐區椅子清潔與消毒技巧 L-c用餐區地板清潔與消毒技巧	9	
M. 菜單與飲料單	M-a菜單的定義與種類 M-b菜單的功能與結構 M-c飲料單、酒單功能與結構 M-e點單與註記的方式與技巧	9	
N. 餐廳服務流程	N-a中餐廳服務流程 N-b西餐廳服務流程 N-c下午茶服務流程 N-d宴會廳服務流程	9	
O. 餐飲服務員服務方式與技巧	O-a餐桌服務員 O-b自助餐廳服務員 O-c咖啡廳服務員 O-d酒吧服務員 O-e高級餐廳服務員 O-f喜宴場合服務員	9	
P. 餐廳顧客抱怨及緊急事件處理流程	P-a顧客抱怨與其他糾紛處理 P-b餐廳客訴事件處理 P-c緊急事件處理	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方法，善用情境評量、工作樣本分析等方式。2.依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭測驗、實作評量等。3.情意方面，著重觀察學生自我觀感、自信、工作動機、態度與習慣之表現。		
教學資源	1.相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。2.利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3.結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4.鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。5.與其他相關課程、學校活動等結合。		
教學注意事項	1.本科目為群共同實習科目，得依據相關規定實施分組教學。2.依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。3.在餐飲服務技術課程授課中，會造成刀具傷害、瓦斯爐使用及咖啡機操作等危害安全之虞，學校應準備相關護具、消防設備及建置適當防護措施。4.教學過程中，教師應提醒學生注意與預防姿勢不當所造成的職業傷害。5.教學時結合反覆實作與教學情境安排，落實每項任務或工作之自我檢核，養		

成學生隨時自我提醒以提升服務品質，並透過真實情境實作增加學生現場適應與應變的能力。

表 11-2-3-26國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家清潔服務實習		
	英文名稱	Home Cleaning Service 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科	農園藝整理服務科	
	8	8	8	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	有，科目：1. 基礎清潔實務 2. 基礎清潔實作 3. 職場清潔實作 4. 家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解清潔服務業型態、服務與營運方式相關知識。 2. 培養學生具備居家清潔服務從業人員之工作知識與技能。 3. 強化學生良好職場倫理與工作態度，展現積極溝通互動與協調能力。 4. 引導學生建立基本勞動權益法令規章基本知識，應用於個人就業適應。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 清潔服務業概況	A-a主要工作範圍、種類 A-b營運方式與服務型態 A-c清潔服務業工作現況		4	
B. 清潔服務業工作安全守則	B-a工作場所安全重點 B-b工作自我防護穿戴注意須知 B-c工具使用安全注意事項 B-d用電安全注意須知 B-e危險物品的使用須知 B-f周圍環境安全辨識與求助方法		9	
C. 清潔服務業人員之從業要求	C-a職業特性 C-b從業條件 C-c服裝儀容 C-d職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)		9	
D. 職場簡易急救的處理	D-a 處理割、刺傷事故的簡單方法 D-b處理撞傷事故的簡單方法 D-c處理燒燙傷事故的簡單方法		9	
E. 職場人際關係與工作壓力之處理	E-a工作上分工合作的重要 E-b與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c與工作夥伴分工合作之方法 E-d指正、批評的言語或行為之承受 E-e職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f反應工作壓力及舒壓		9	
F. 居家清潔與衛生概念	F-a居家衛生規範與要求 F-b居家清潔之工作流程、清潔步驟及使用工具材料 F-c居家清潔之注意事項		9	
G. 清潔服務業設備與器具	G-a常用設備介紹 G-b常用器具介紹 G-c設備與器具使用注意事項與安全		9	

	G-d設備與器具清潔與保養 G-e安全選用清潔劑		
H. 顧客抱怨及緊急事件處理流程	H-a顧客抱怨與其他糾紛處理 H-b客訴事件處理 H-c緊急事件處理	9	
I. 清潔服務與個人職涯	I-a個人從事居家清潔服務概況介紹 I-b個人勞動條件、工作氣質與態度、工作價值觀，與居家清潔服務業的媒合 I-c居家清潔服務從業人員的良好工作態度 I-d職業病預防	9	
J. 居家清潔實習-客廳	J-a清潔工具的選擇與使用 J-b安排清潔工作順序 J-c牆面、玻璃門窗、家電、家具物品清潔 J-d地板清潔	9	
K. 居家清潔實習-陽台	K-a清潔工具的選擇與使用 K-b安排清潔工作順序 K-c牆面、玻璃門窗 K-d地板清潔	9	
L. 居家清潔實習-廚房	L-a清潔工具的選擇與使用 L-b安排清潔工作順序 L-c牆面、玻璃門窗、家電、家具物品清潔、油垢清潔與處理、鍋具餐具的清潔與收納、廚房用具及餐具之消毒 L-d地板清潔	9	
M. 居家清潔實習-餐廳	M-a清潔工具的選擇與使用 M-b安排清潔工作順序 M-c牆面、玻璃門窗、餐桌清潔、家具物品清潔 M-d地板清潔	9	
N. 居家清潔實習-臥室	N-a清潔工具的選擇與使用 N-b安排清潔工作順序 N-c牆面、玻璃門窗、家電、家具物品清潔 N-d地板清潔 N-e枕頭套、床被單更換&床鋪整理&清潔	9	
O. 居家清潔實習-浴廁	O-a清潔工具的選擇與使用 O-b安排清潔工作順序 O-c牆面、玻璃門窗、馬桶、洗手台、浴缸等衛浴設備、除霉的方法與防霉 O-d地板清潔	9	
P. 垃圾與廢棄物處理	P-a垃圾分類回收、垃圾袋的使用與綁法、清運方式 P-b廢棄危險物品處理方法 P-c垃圾減量與環保	9	
Q. 勞動權益相關法令	Q-a勞動權益(例:職業災害保險) Q-b相關法令(例:勞動基準法、性別工作平等法) Q-c畢業進路	5	
合計		144	
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，評量方法可透過觀察、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、情意及應用之能力。 3. 評量時應考量學生之個別差異，依評量結果適時修正教材與教學方法，已達到最佳之教學成效。
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用校內專業教室供學生實作練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。
教學注意事項	1. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，遵循從業準則、藥劑及器械使用的安全原則；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 2. 教學內容可結合環境教育，說明清潔服務業與環境保護、生態維護、綠色地球及節約能源等趨勢的關聯性，並可舉例說明相關行業的情形。 3. 教學內容可結合性別平等教育議題，說明基層清潔工作對於環境維護負有重要使命，不應受到性別角色的刻板化影響，導致職業產生性別區隔或相關的性別限制。 4. 教學時結合反覆實作與教學情境安排，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升清潔品質，並透過真實情境實作增加學生現場適應與應變的能力。 5. 請職業輔導員能在實習課程中，協助尋找學生優弱勢能力，以便在學時就能培養未來就業之優勢能力。 6. 請教師助理老師協助主教教師教學，以及引導同學能順利習得技能。 7. 注意清潔器具、清潔材料的使用方式及安全。

表 11-2-3-27國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車清潔實作		
	英文名稱	Car Cleaning Implementation		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	餐飲服務科	農園藝整理服務科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：1. 車輛清潔導論 2. 汽車清潔實務			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備汽車內外裝清潔工作專業知識。 2. 培養學生具備汽車內外裝清潔與美容作業技能。 3. 培養學生具備汽車清潔器具、機具的操作技能，落實職業安全與衛生知識。 4. 培養學生良好工作倫理與工作態度，展現團隊合作精神與行動力。 5. 培養學生具備汽車清潔緊急狀況求助與處理基本知能，解決職場問題。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 前座儀表板總成與開關清潔	A-a前座儀表板總成與開關清潔項目 A-b前座儀表板總成與開關清潔重點與作法		8	
B. 前座構件清潔	B-a方向盤清潔重點與作法 B-b排檔桿清潔重點與作法 B-c手煞車清潔重點與作法 B-d手套箱清潔重點與作法		8	
C. 絨布椅清潔與保養	C-a絨布椅清潔重點與作法 C-b絨布椅保養重點與作法		8	
D. 皮椅清潔與保養	D-a皮椅清潔重點與作法 D-b皮椅保養重點與作法		8	
E. 椅套拆除與更換	E-a椅套拆除重點與作法 E-b椅套更換重點與作法		8	
F. 頂蓬清潔與保養	F-a頂蓬清潔重點與作法 F-b頂蓬保養重點與作法		8	
G. 車門內裝皮革清潔	G-a車門內裝皮革清潔重點與作法 G-b車門內裝皮革保養重點與作法		8	
H. 車內空氣清淨處理	H-a內裝污垢處蒸氣處理重點與作法 H-b冷氣口蒸氣處理重點與作法 H-c前座車內空氣清淨處理重點與作法 H-d後座車內空氣清淨處理重點與作法		8	
I. 後行李箱清理	I-a後行李箱清理重點與作法 I-b後行李箱除塵重點與作法 I-c後行李箱物品排放重點與作法 I-d後行李箱蒸氣清洗處理重點與作法		8	
J. 車輛內裝清理檢核	J-a車輛內裝清理檢核項目 J-b車輛內裝清理檢核練習		8	
K. 車輛美容材料	K-a汽車美容或保養用品種類		8	

	K-b汽車美容或保養用品之調製比例與保存方式		
L. 車輛美容機具的操作與保養	L-a高壓洗車機操作與保養 L-b吸塵器操作與保養 L-c泡沫機操作與保養 L-d電動洗車機操作與保養	8	
M. 車身外部維護與保養	M-a車身外部維護重點與注意事項 M-b車身外部保養重點與注意事項 M-c車身外部維護與保養步驟	8	
N. 車身飾條與車輛門邊維護與保養	N-a車身飾條維護與保養作法 N-b車身塑件維護與保養作法 N-c車輛門邊維護與保養作法	8	
O. 輪胎保養	O-a輪胎保養重點與作法 O-b鋼圈保養重點與作法	8	
P. 車輛玻璃清潔與維護	P-a車輛玻璃的範圍 P-b車輛玻璃清潔維護重點與作法 P-c防潑水塗膜作法	8	
Q. 車輛美容檢核	Q-a車輛外裝清潔維護檢核項目 Q-b車輛外裝清潔維護檢核練習	8	
R. 上蠟	R-a車輛上蠟步驟 R-b車輛各部位上蠟順序 R-c車輛上蠟注意事項	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便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，評量方法包括實際操作、問答及紙筆測驗等，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. 本學年宜著重於使學生精熟車輛清潔基本技能並具備車輛清潔進階技能，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. 本校洗車工場實體器材器具、字卡、圖卡、教職員工提供實習車輛。 2. 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清潔美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。		
教學注意事項	1. 本科目為多元選修的實習科目，依相關規定進行選修及分組教學。 2. 教師應兼顧學生實際生活與職場需求，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，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，並結合教學場域（如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及汽車修護廠洗車部等工作環境等）或業界現有設備，以激發其學習興趣。 3. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並注意藥劑與裝備器具使用安全、個人及環境衛生等事項；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。 4. 教師可藉由設計小組與同儕間之實作活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力，並個別指導待加強處，以因應未來職場工作之需。		

表 11-2-3-28國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝景觀維護實習		
	英文名稱	Gardening Landscape Maintenance Practice		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：1. 農園藝種植維護實作 2. 園藝景觀維護實作 3. 農園管理維護實作 4. 盆栽管理與維護實作			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備園藝景觀維護工作知能。 2. 培養學生具備園藝景觀維護工作場所設施機具之操作技能，落實職業安全與衛生知識的維護能力。 3. 培養學生建立解決園藝景觀維護工作常見問題之能力，提升工作品質。 4. 培養學生養成良好職場倫理與工作態度，展現團隊合作的精神與行動力。 5. 引導學生建立基本勞動權益法令規章基本知識，應用於個人就業適應。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
A. 職業實習制度及內容		A-a工作常規 A-b實習日程 A-c實習工作內容 A-d職場規定	9	
B. 職場環境安全基本概念		B-a職場的器具之使用方式 B-b職場的安全標誌 B-c職場危險區域 B-d職場中的逃生設備	9	
C. 職場衛生安全基本概念		C-a良好衛生習慣 C-b職場衛生法令 C-c職業病的防治	9	
D. 職場簡易急救的處理		D-a割、刺傷事故的簡單處理方法 D-b撞傷事故的簡單處理方法 D-c燒燙傷事故的簡單處理方法	9	
E. 園藝景觀概述		E-a園藝景觀的類別 E-b園藝景觀各類的用途	9	
F. 園藝景觀的維護與植栽整理		F-a園藝景觀維護的工作性質與基本條件 F-b從業人員的服裝穿著與安全防護	9	
G. 庭園園藝景觀草皮維護		G-a草皮的整理(除草工具實作) G-b落葉的整理(人工與機器的實作) G-c草皮澆水	9	
H. 庭園園藝景觀圍籬植物維護		H-a圍籬植物的整理與修剪 H-b圍籬植物的維護與清潔 H-c景觀維護後的善後處理	9	
I. 庭園園藝景觀喬木類維護		I-a喬木植物的整理與修剪 I-b喬木植物的維護與清潔 I-c景觀維護後的善後處理	9	
J. 庭園園藝景觀水生植物類維護		J-a水生植物的整理與修剪 J-b水生植物的維護與清潔 J-c景觀維護後的善後處理	9	

K.庭園園藝景觀灌木類維護	K-a灌木植物的整理與修剪 K-b灌木植物的維護與清潔 K-c景觀維護後的善後處理	9	
L.庭園園藝景觀蔓性植物類維護	L-a蔓性植物的整理與修剪 L-b蔓性植物的維護與清潔 L-c景觀維護後的善後處理	9	
M.庭園園藝景觀花園維護	M-a花園植物的整理與修剪 M-b花園植物的整理與清潔 M-c景觀維護後的善後處理	9	
N.庭園園藝景觀香草植物維護	N-a香草植物的整理與修剪 N-b香草植物的整理與清潔 N-c景觀維護後的善後處理	9	
O.庭園園藝景觀盆栽類護	O-a景觀盆栽植物的整理與修剪 O-b景觀盆栽植物的整理與清潔 O-c景觀維護後的善後處理	9	
P.庭園園藝景觀磚道維護	P-a景觀磚道的整理 P-b景觀磚道的整理與清潔 P-c景觀維護後的善後處理	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依照學生能力及需求，彈性運用進行多元評量方式 2. 宜兼顧學生形成性評量及總結性評量，以確認學生熟練各項技能		
教學資源	1. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 2. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵其他相關課程及學校活動與園藝景觀課程結合，提供學生園藝景觀維護類化的能力。 5. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 6. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 7. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 8. 鼓勵其他相關課程及學校活動與園藝景觀課程結合，提供學生園藝景觀維護類化的能力。		
教學注意事項	1. 本科目為群之技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。 2. 教學以學生生活環境中取材，並結合住家庭院、公園、休閒場地、農場等環境，教師依當地季節氣候、學校資源設備及學生能力彈性調整學習內容及進度。 3. 教師應進行安全宣導，避免操作農業機具及栽培實作，造成危險及傷害		

表 11-2-3-29國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲製作實作		
	英文名稱	Catering Production Implementation		
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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：1. 餐飲概論 2. 餐飲製作實務			
教學目標 (教學重點)	1. 增進學生了解不同餐飲製作類型與相關器具的使用原則之知識。 2. 培養學生具備不同餐飲製作方式與器具的知識與操作技能。 3. 培養學生具備各式餐飲製作食材辨識與處理之知識與技能。 4. 強化學生職業安全與食品衛生知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
A. 餐飲設備與衛生安全	A-a廚房設備使用方法 A-b烹飪器具種類與功能 A-c廚房清潔與衛生注意事項 A-d廚房消防與急救常識		4	
B. 餐飲烹調工具、機具與設備	B-a烹調工具、機具與設備種類與功能 B-b烹調工具、機具與設備的使用與維護 B-c工具與機具的清潔方式與使用注意事項		4	
C. 食材處理方式與注意事項	C-a常見食材類別 C-b蔬果根莖類食材 C-c肉類食材 C-d海鮮類食材 C-e蛋、乳製品食材 C-f穀類食材 C-g其他類食材		8	
D. 中式烹調法—煎	D-a烹調流程與步驟 D-b煎料理製作 D-c烹調的注意事項與安全衛生		8	
E. 中式烹調法—煮	E-a烹調流程與步驟 E-b煮料理製作 E-c烹調的注意事項與安全衛生		8	
F. 中式烹調法—炒	F-a烹調流程與步驟 F-b炒料理製作 F-c烹調的注意事項與安全衛生		8	
G. 中式烹調法—炸	G-a烹調流程與步驟 G-b炸料理製作 G-c烹調的注意事項與安全衛生		8	
H. 中式烹調法—蒸	H-a烹調流程與步驟 H-b蒸料理製作 H-c烹調的注意事項與安全衛生		8	
I. 中式烹調法—川燙	I-a烹調流程與步驟 I-b川燙料理製作		8	

	I-c烹調的注意事項與安全衛生		
J. 中式烹調法—滷	J-a烹調流程與步驟 J-b滷料理製作 J-c烹調的注意事項與安全衛生	8	
K. 中式烹調法—湯	K-a烹調流程與步驟 K-b湯料理製作 K-c烹調的注意事項與安全衛生	8	
L. 西式烹調法—煮、低溫煮、慢煮、過油過水	L-a烹調流程與步驟 L-b煮、低溫煮、慢煮、過水過油料理製作 L-c烹調的注意事項與安全衛生	8	
M. 西式烹調法—燉	M-a烹調流程與步驟 M-b燉料理製作 M-c烹調的注意事項與安全衛生	8	
N. 西式烹調法—烘烤	N-a烹調流程與步驟 N-b烘烤料理製作 N-c烹調的注意事項與安全衛生	8	
O. 西式烹調法—炙燒	O-a烹調流程與步驟 O-b炙燒料理製作 O-c烹調的注意事項與安全衛生	8	
P. 西式烹調法—焗烤	P-a烹調流程與步驟 P-b焗烤料理製作 P-c烹調的注意事項與安全衛生	8	
Q. 西式烹調法—炭烤	Q-a烹調流程與步驟 Q-b炭烤料理製作 Q-c烹調的注意事項與安全衛生	8	
R. 沙拉與沙拉醬汁	R-a沙拉與沙辣醬汁的種類 R-b沙拉醬汁製作 R-c沙拉製作衛生與注意事項	8	
S. 甜品製作	S-a中西式常見甜品介紹 S-b中西式甜品製作 S-c甜品製作注意事項與安全衛生	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2. 留意學生個別差異，實施個別化評量。並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等。 3. 配合授課進度進行評量，以便即時了解教學成效，達成教學目標。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜書籍，相關教學網站、報章雜誌及教具等。 2. 搭配網路相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、YouTube等進行教學。 3. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所等供學生實作練習		
教學注意事項	1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。 3. 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。 4. 在餐飲製作實作課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備，並指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並進行安全宣導。 5. 在使用加熱爐具、烤箱、攪拌機及壓麵機等設備，會產生危害身體健康的高溫與用電安全之虞，學校應準備相關消防與防護設備。		

表 11-2-3-30國立彰化特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農場實習		
	英文名稱	Farm 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	好生活、好技藝、好就業、好品德、好美力			
適用科別	農園藝整理服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：1. 農園藝種植維護實作 2. 園藝景觀維護管理實作 3. 農園管理維護實作 4. 盆栽管理與維護實作			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備農場管理與維護的工作知能。 2. 培養學生具備農場植物病蟲害知識與防治技能，於其中落實職業安全與衛生知識的維護能力。 3. 培養學生具備農業產銷概念，了解及尊重顧客需求，解決農場常見問題。 4. 培養學生養成良好職場倫理與工作態度，展現團隊合作精神與行動力。 5. 引導學生建立相關勞動權益法令規章基本知識，應用於個人就業適應。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
A. 農場經營概況	A-a主要農場項目、規模 A-b營運方式與服務型態 A-c農場工作現況	4		
B. 農場工作安全衛生守則	B-a工作場所安全與衛生 B-b工作自我防護穿戴注意須知 B-c工具使用安全注意事項 B-d藥物使用安全注意事項 B-e用電安全注意須知 B-f危險物品的使用須知 B-g周圍環境安全辨識與求助方法	9		
C. 農場之從業要求	C-a職業特性 C-b從業條件 C-c服裝儀容 C-d職場服務禮儀(基本禮儀態度、工作禮儀、工作守則)	9		
D. 職場簡易急救的處理	D-a割、刺傷事故的簡單處理方法 D-b撞傷事故的簡單處理方法 D-c燒燙傷事故的簡單處理方法	9		
E. 職場人際關係與工作壓力之處理	E-a工作上分工合作的重要 E-b與工作夥伴共同完成同一件工作內容 E-c與工作夥伴分工合作之方法 E-d指正、批評的言語或行為之承受 E-e職場要求的加速、加量、加班的工作壓力之承受 E-f反應工作壓力及舒壓	9		
F. 農場工作準備	F-a農場工作流程 F-b農場工作用具及用品之準備 F-c農場工作用具及用品使用與安全維護	9		
G. 農場工作防護-用具使用與維護	G-a斗笠使用與維護 G-b袖套使用與維護	9		



	G-c雨鞋使用與維護 G-d農場防護用具的善後處理		
H. 農場整土種植類工具使用與維護	H-a農場準備工作流程 H-b鋤頭使用方式與安全注意事項 H-c移植鏟使用方式與注意事項 H-d圓鋤使用方式與注意事項	9	
I. 農場工作刀具類使用與維護	I-a農場刀具管理方式及善後處理 I-b鐮刀使用方式與安全注意事項 I-c整枝剪使用方式與安全注意事項 I-d樹枝剪使用方式與安全注意事項	9	
J. 農場工作機具使用與維護	J-a農場機具管理方式及善後處理 J-b施肥噴霧機使用方式與安全注意事項 J-c噴藥噴霧機使用方式與安全注意事項 J-d割草機使用方式與安全注意事項	9	
K. 土耕場的管理與維護	K-a土耕場的管理和注意事項 K-b土耕場植栽的栽種方式及技巧 K-c土耕場施肥、噴藥方式及技巧 K-d土耕場雜草處理方式及技巧	9	
L. 魚菜共生池管理與維護	L-a魚菜共生池的管理和注意事項 L-b魚菜共生池植栽的栽種方式及技巧 L-c魚菜共生池魚群養殖方式及技巧 L-d魚菜共生系統維護、清洗方式及技巧	9	
M. 多肉植物區管理與維護	M-a多肉植物區的管理和注意事項 M-b多肉植物區植栽的栽種方式及技巧 M-c多肉植物栽培介質認識及栽種技巧 M-d多肉植物施肥處理及技巧	9	
N. 香草植物區管理與維護	N-a香草植物區的管理和注意事項 N-b香草植物區植栽的栽種方式及技巧 N-c香草植物栽培介質認識及栽種技巧 N-d香草植物施肥處理及技巧	9	
O. 盆栽栽培區管理與維護	O-a盆栽栽培區的管理和注意事項 O-b盆栽植物的栽種方式與技巧 O-c盆栽植物施肥、噴藥方式及技巧 O-d盆栽植物雜草處理方式及技巧	9	
P-園藝景觀的管理與維護	P-a園藝景觀的管理和注意事項 P-b景觀植物修剪方式及技巧 P-c景觀植物施肥、噴藥方式及技巧 P-d景觀植物雜草處理方式及技巧	9	
Q. 勞動權益相關法令	Q-a勞動權益(例:職業災害保險) Q-b相關法令(例:勞動基準法、性別工作平等法) Q-c畢業進路	5	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依照學生能力及需求,彈性運用進行多元評量方式 2. 宜兼顧學生形成性評量及總結性評量,以確認學生熟練各項技能		
教學資源	1. 相關書籍、成品及多媒體教材、網路資源及雜誌等 2. 利用專業教室、學校內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 3. 結合社區及校內資源,提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵其他相關課程及學校活動與農場實習課程結合,提供學生農場課程類與生活類化的能力。		

教學注意事項	1. 本科目為群之技能領域實習科目，得依據相關規定進行分組教學。2. 教學以學生生活環境中取材，並結合住家庭院、公園、休閒場地、農場等環境，教師依當地季節氣候、學校資源設備及學生能力彈性調整學習內容及進度。3. 教師應進行安全宣導，避免操作農業機具及栽培實作，造成危險及傷害
--------	---

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)