

備查文號：
111年4月25日 臺教授國字 第1110048498 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

本校110年11月25日110學年度第2次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)
備查版

中華民國111年4月26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 | 辦公室電話及分機 04-8727303#2108 |
| | 職 稱 | 研究組 | |

備查版

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

| 類型 | 群別 | 科班別 | 一年級 | | 二年級 | | 三年級 | | 小計 | |
|-------|-----|----------|-----|----|-----|----|-----|----|----|----|
| | | | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 |
| 技術型高中 | 服務群 | 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 |

備查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

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

備查版

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

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

好生活

好技藝

好就業

好品德

好美力

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

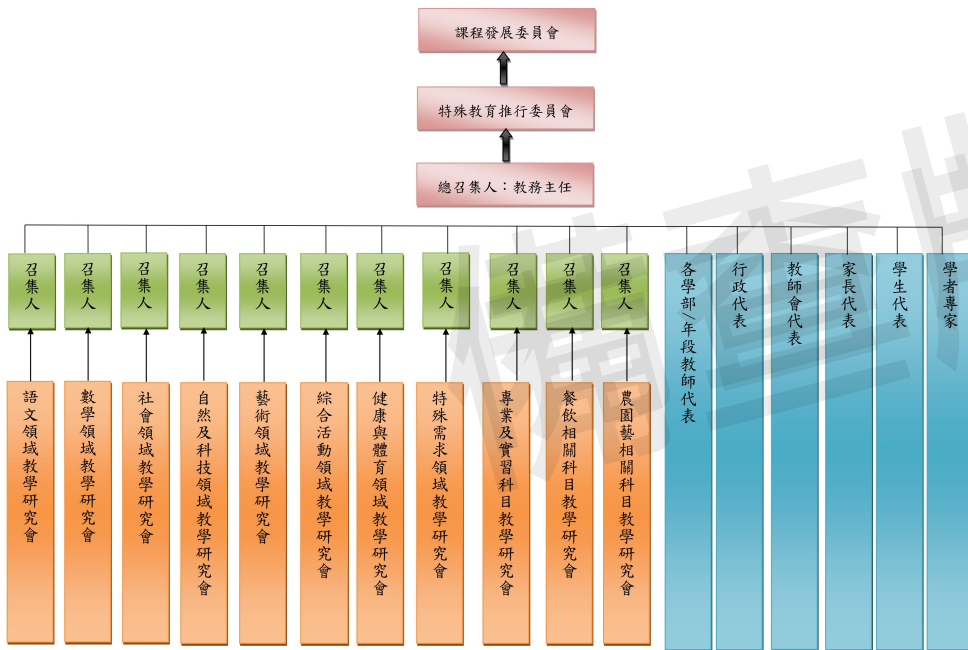
好就業

好品德

好美力

肆、課程發展組織要點

課程發展組織委員會



備查版

國立彰化特殊教育學校課程發展委員會組織要點

中華民國 100 年 2 月 14 日制訂

中華民國 103 年 9 月 1 日校務會議通過配合學校更名修訂要點名稱

中華民國 104 年 8 月 31 日校務會議修訂

中華民國 107 年 6 月 29 日校務會議修訂

中華民國 109 年 1 月 20 日校務會議修訂

一、依據：十二年國民基本教育課程綱要總綱及特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法，設置「國立彰化特殊教育學校課程發展委員會」，以下簡稱本會。

二、目的：

1. 達成各部別課程之縱向、橫向的連貫與統整，規劃設立周全的課程。
2. 發展以學校本位，配合學習領域之課程，以發揮本校發展特色。
3. 教師自製編選教材，並研討改進教學技能及成效，以達成最佳教學效果。
4. 落實個別化教育計畫，確保學生受教權益。

三、組成：本會置委員，均為無給職，其組織成員為

1. 校長為主任委員，教務主任為執行秘書。
2. 學校行政人員代表：學生事務主任、總務主任、實習輔導主任、輔導主任、教學組長、輔導復健組長、研究組長、實習組長等。
3. 學部教師代表：高職部每年段推派一名，國中部、國小部及幼兒部各推派一名代表。
4. 學生家長委員會代表：家長會長或指派代表一名。
5. 教師組織代表：教師會理事長或指派教師會幹部一名。
6. 各領域/科目召集人各一名。
7. 專家學者代表：由主任委員遴聘一名。
8. 學生代表：高職部代表一名。

四、執掌：

1. 規劃並審查本校設科申請事宜。
2. 規劃並訂定本校總體課程計畫。
3. 必修、選修、團體活動、彈性學習時間等課程規劃事宜。
4. 課程地圖、課程計畫審定事宜。
5. 課務運作之規劃及協調事宜。
6. 教師自編教材審查事宜。
7. 課程評鑑事宜。
8. 共同規劃營造和諧的學校議題並協助教師專業成長。
9. 其他有關課程發展事宜。

五、本會委員任期一年，自每年八月一日至次年七月三十一日推派得連任之。

六、本會會議之召開

1. 定期會議：每學期定期舉行二次會議。
2. 不定期會議：經委員二分之一以上連署時，主任委員應召開臨時會議。

七、本會審查學校課程計畫時，應有三分之二以上委員出席，二分之一以上出席委員通過，始得陳報主管機關。

八、本會開會時由主任委員擔任主席，主任委員因故無法主持時，由委員互推1人為主席。

九、本會開會時，須有應出席委員二分之一（含）以上委員出席，方得開議。提案需有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票時採記名投票方式行之。無法決議之提案，提交校務會議討論表決之。

十、本會之行政工作由教務處主辦，相關處室協辦。

十一、本要點經校務會議通過陳核長核定後公告實施，修正時亦同。

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 | ● | ● | ● | ○ | ● |
| | | | 透過本土語文/新住民語文/英語文/臺灣手語互動，因應環境，適當應對進退 | ● | ● | ● | ● | ● |
| | | | 結合語文(本土語文/新住民語文/英語文/臺灣手語)、科技與資訊，提升學習效果，擴充學習領域 | ● | ● | ● | ● | ● |
| | | | 培養探索本土語文/新住民語文/英語文/臺灣手語的興趣，並養成主動學習本土語文/新住民語文/英語文/臺灣手語的態度 | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| 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力。 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：

- 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。
- 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 |
|--------|-------|-------------|-----------|---|---|---|----|
| | 名稱 | 名稱 | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 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 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 盆栽管理與維護實作 | ● | ● | ○ | ● | |
| | 實習科目 | 商品包裝實務 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 專題實作 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 在地農產品加工實作 | ● | ○ | ● | ● | |
| 校訂選修 | 專業科目 | 餐飲概論 | ● | ○ | ● | ● | |
| | | 車輛清潔導論 | ● | ● | ○ | ● | |
| | 實習科目 | 社區清潔服務實習 | ● | ● | ○ | ● | |
| | | 職場清潔服務實習 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 汽車清潔實務 | ● | ● | ○ | ● | |
| | | 蔬果加工實習 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 餐飲製作實務 | ○ | ○ | ● | ● | |
| | | 農產品加工實習 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 居家清潔服務實習 | ● | ● | ○ | ● | |
| | | 汽車清潔實作 | ● | ● | ○ | ● | |
| | | 園藝景觀維護實習 | ● | ● | ○ | ● | |
| 餐飲製作實作 | ○ | ○ | ● | ● | | | |
| 農場實習 | ● | ● | ● | ● | | | |

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 |
|--------|-------|-------------|---|---|----|
| | | 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 | ● | ○ | ● |
| | | 中西式點心實作 | ● | ● | ● |
| | 實習科目 | 家務環保實作 | ● | ○ | ● |
| | | 商品包裝實務 | ● | ○ | ● |
| | | 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 | 社區清潔服務實習 | ○ | ○ | ● |
| | | 職場清潔服務實習 | ● | ○ | ● |
| | | 汽車清潔實務 | ○ | ○ | ● |
| | | 園藝作物實作 | ● | ○ | ● |
| | | 洗衣實習 | ● | ○ | ● |
| | | 餐飲衛生清潔實習 | ● | ● | ● |
| | | 家事處理實習 | ● | ● | ● |
| | | 園藝作物實務 | ● | ○ | ● |
| | | 餐飲服務實習 | ● | ● | ● |
| | | 居家清潔服務實習 | ○ | ○ | ● |
| 汽車清潔實作 | ○ | ○ | ● | | |

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 | ● | ○ | ● |
| | | 家務環保實作 | ● | ○ | ● |
| | 實習科目 | 專題實作 | ● | ● | ● |
| | | 組裝應用 | ○ | ● | ○ |
| | | 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 | ● | | ● |
| | | 生活保健實作 | ● | ○ | ● |
| | | 職場清潔服務實習 | ● | ● | ● |
| | | 園藝作物實作 | ○ | ● | ● |
| | | 生活保健實務 | ● | ○ | ● |
| | | 家事處理實習 | ● | ○ | ● |
| | | 居家清潔服務實習 | ● | ○ | ● |

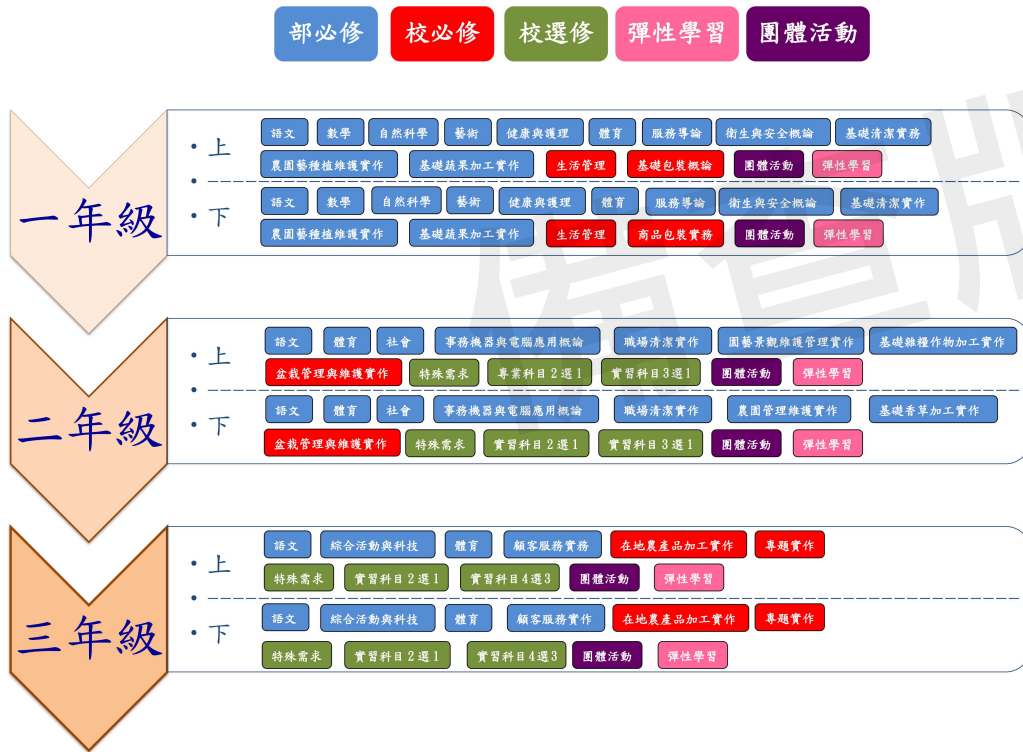
備註：

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

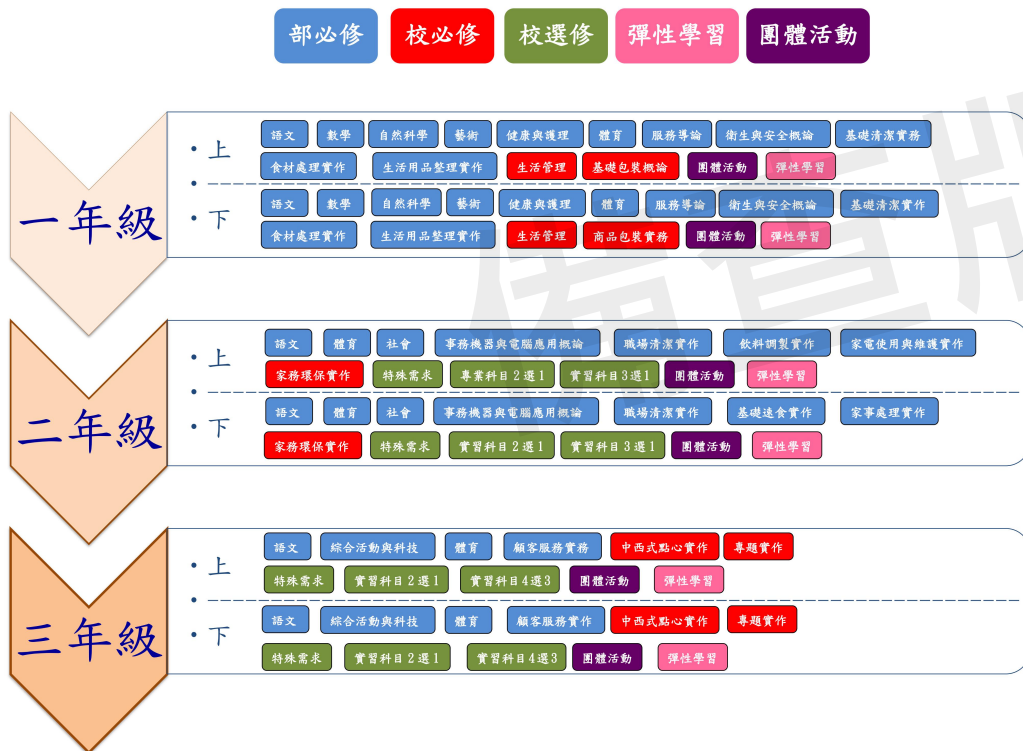
(一) 農園藝整理服務科(913)

國立彰化特殊教育學校高職部 111 學年度農園藝整理服務科課程地圖



(二) 餐飲服務科(916)

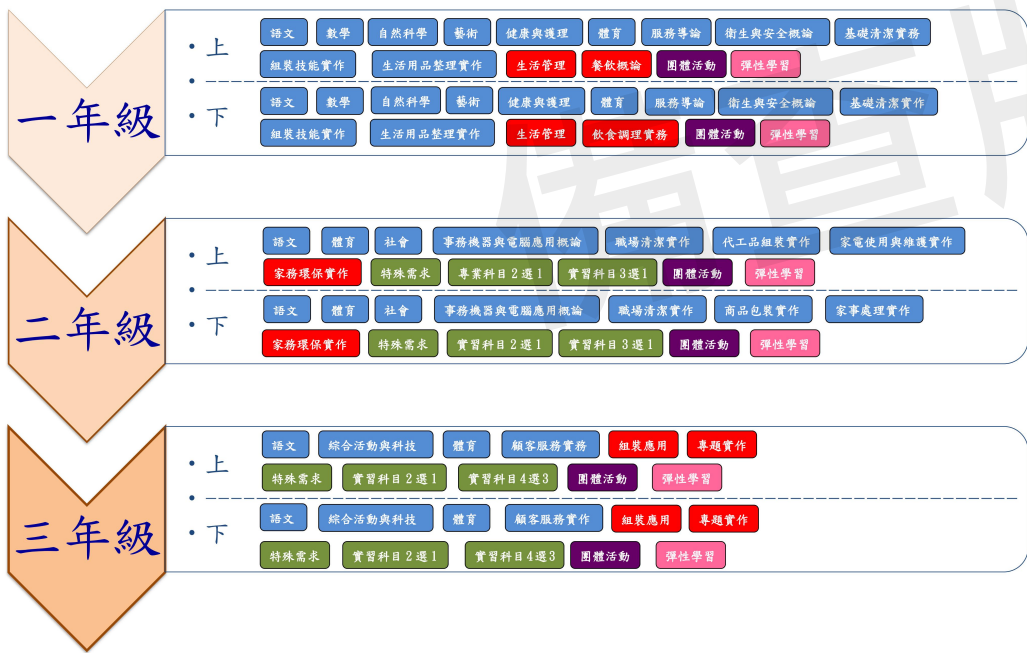
國立彰化特殊教育學校高職部 111 學年度餐飲服務科課程地圖



(三) 綜合職能科(929)

國立彰化特殊教育學校高職部 111 學年度綜合職能科課程地圖

部必修 校必修 校選修 彈性學習 團體活動



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

111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 | 15 | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 適性分組 1. 入合適之議題。 2. 依學生學習狀況、學習需求將本土語文/新住民語文/英語文/臺灣手語融入語文領域課程中，並於 IEP 中附註說明。 3. 英語文部分依學生生活情境教授實用性英文。 | | |
| | 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 | | 49 | 13 | 12 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 部定必修一般科目總計49學分 | | |
| 部定必修 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 | |
| | 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 | 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 | | | 103 | 26 | 25 | 17 | 17 | 9 | 9 | 9 | 部定必修總計103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)

111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 2.29% | 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 11.43% | 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 | |
| 校訂選修 | 專業科目 4學分 2.29% | 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 25.14% | 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 |