

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. 了解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. 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. 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
餐飲服務基本觀念		1. 課程介紹、教室環境介紹 2. 餐飲的定義、發展與特性		8	
餐飲安全衛生教育		1. 餐飲衛生教育 2. 餐飲安全教育		8	
常見餐飲類別與餐飲設備、器具		1. 各餐飲職業課程設備和器具介紹 2. 餐飲的類別，例如：早餐店、中西式餐廳、火鍋店、異國餐廳等 3. 認識中式餐飲常見的器具與用具		12	
「早餐店」餐飲服務流程、營業前的準備工作與營業後的收善工作		1. 早餐店餐飲介紹及特色 2. 「煎、炒」的操作技巧：例如煎、炒蛋(荷包蛋、蔥花蛋) 3. 早餐店餐飲衛生及人員工作職掌內容介紹 4. 「煎、炒」的操作技巧：例如煎、炒肉片(吐司) 5. 辛香料的處理(蒜、洋蔥)		8	
「麵食館」餐飲服務流程、營業前的準備工作與營業後的收善工作		1. 麵食館餐飲介紹及特色 2. 「水煮、川燙」的操作技巧：例如煮麵條、拌麵(維力炸醬) 3. 麵食館餐飲衛生及人員工作職掌內容介紹 4. 「水煮、川燙」的操作技巧：例如燙青菜、水煮蛋(和風醬、醬油、糖心蛋)		8	
「中式餐廳」餐飲服務流程、營業前的準備工作與營業後的收善工作		1. 中餐餐飲介紹及特色 2. 「煮、炒」的操作技巧：例如洗米煮飯、炒飯 3. 中餐餐飲衛生及人員工作職掌內容介紹 4. 「炒」的操作技巧：例如炒青菜 5. 中餐餐飲相關餐廳種類介紹 6. 「蒸」的操作技巧：例如蒸蛋 7. 中餐餐飲相關餐廳種類介紹 8. 「蒸」的操作技巧：例如蒸魚(切薑絲)		16	
「夜市小吃」餐飲服務、營業前的準備工作與營業後的收流程善工作		1. 夜市小吃餐飲介紹及特色 2. 「煮」的操作技巧：甜湯製作(紅豆、綠豆湯) 3. 夜市小吃餐飲衛生及人員工作職掌內容介紹 4. 「切、擺盤」的操作技巧：例如水果處理(清洗、切)		12	
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				
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	基礎園藝概論		
	英文名稱	Introduction to horticulture		
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. 透過培養基本技術，獲得職業基本技能，建立基本園藝知識。 2. 教授園藝之相關知識，期使學生對園藝有更廣泛之了解，做為有效就業的先備技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
農園藝整理基本概念		1. 園藝整理從業條件 2. 園藝整理安全與防護	8	
農園藝的種植用具		1. 農園藝的用具種類 2. 農園藝手工具使用與保養方法	8	
農園資材		1. 農園資材種類 2. 栽培介質種類	8	
農園藝植物		1. 蔬菜種類 2. 果樹種類 3. 觀賞植物種類	12	
有性繁殖		1. 種子類型 2. 種子盆栽用途 3. 穴盤育苗播種方法	12	
雜草處理		1. 常見雜草種類 2. 雜草防治方式 3. 除草器(機)具操作與保養	12	
肥料管理		1. 常見施肥法 2. 基肥與追肥原則、有機肥料原理與製作	8	
盆栽管理與照顧		盆栽澆水、施肥技巧	4	
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	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 11-2-2-3 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	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	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. 認識各車廠車輛種類 2. 車輛各部位名稱與功用 3. 化學清潔藥劑及機具的使用方法			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
車輛基本概念		1. 各車廠車輛種類 2. 各車廠車輛規格	8	
車輛外部介紹		1. 車身、車架種類 2. 車身、車架構造 3. 車輛各部位玻璃特性 4. 車輛保險桿種類	16	
車輛內部介紹		車身內部構件、儀表板及座椅	8	
工場安全與衛生		工場安全及環境衛生	8	
清潔藥劑		1. 化學清潔藥劑使用方法 2. 化學清潔藥劑安全原則	8	
清潔機具		1. 洗車工場機具設備操作方法 2. 洗車工場機具設備操作安全原則	12	
電動洗車機		1. 電動洗車機操作方法 2. 電動洗車機安全原則	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元智能、多元評量概念，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、紙筆測驗、實際演練、實作評量等。 3. 情意方面，著重觀察學生自我觀感、自信心、工作動機、態度與習慣之表現。			
教學資源	1. 車輛清潔服務業之相關專業人力資源及社區資源。 2. 善用現有校園環境、實習場所及相關之場域與資源。 3. 安排學生利用寒暑假前往車輛清潔服務相關業界學習，充實自我實務能力。			
教學注意事項	盡可能從學生生活經驗中取材，並結合洗車工場現有設備，指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具。			

(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	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	綜合職能科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：服務導論、基礎清潔實作、基礎清潔實務、生活用品整理實作				
教學目標 (教學重點)	1. 了解環保編織的意義 2. 了解製作環保清潔劑的意義 3. 認識環保編織所需之材料與編織方式 4. 了解環保清潔劑的生產原料與製程 5. 商品銷售的表達與技巧				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
環保編織-意義簡介		1. 介紹環保編織的意義及其在家務的應用層面。 2. 認識環保再生的布料種類與特性。		4	
環保編織-編織法簡介		1. 認識編織工具 2. 編織的安全注意事項 3. 了解各種編織方法		4	
環保編織-基本功		1. 練習整理布料、線材成捲軸或布球 2. 練習量測線材長度、剪線、辨別經緯線 3. 練習線材打結 4. 線材顏色之配對		12	
環保編織-二股編織		1. 了解二股編織法的應用(例如加粗線材) 2. 練習二股編織法		10	
環保編織-七股編織		1. 了解七股編織法的應用(例如桌墊) 2. 練習七股編織法		12	
環保編織-圓形編織		1. 了解圓形編織法的應用(例如圓形杯墊) 2. 練習圓形編織法		12	
環保清潔劑- 簡介製作意義		1. 介紹環保清潔劑的意義與應用層面(例如洗碗精、洗衣精) 2. 認識原料種類與特性		6	
環保清潔劑- 製作方法介紹		1. 認識製作工具 2. 了解製作過程的安全注意事項 3. 介紹製作流程		6	
環保清潔劑- 原料處理		橘皮收集、處理與保存方法		6	
環保清潔劑- 製作流程		1. 製作洗碗精 2. 製作洗衣精		18	
環保清潔劑- 包裝		清潔劑裝瓶與包裝		9	
環保清潔劑-銷售		1. 清潔劑銷售表達技巧(例如:推薦使用優點、組合優惠) 2. 收取正確之銷售金額與找零		9	
合 計				108	
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	廠商提供成衣製作剩餘線材、校內自製編織輔具、編織教學照片或影片、餐廳回收的橘皮原料、協調專用教室				
教學注意事項	注意製作過程的安全				

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	餐飲製備實務			
	英文名稱	Practicum of Food and Beverage Preparation			
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：餐飲概論				
教學目標 (教學重點)	1. 運用烘焙基本機具與器具，並能應用科技在專業實務操作 2. 運用麵包、蛋糕、西式點心等產品製作技巧，能規劃、執行與創新應用 3. 熟練廚房基礎器具與設備的安全使用方式，落實職業安全與衛生知識的維護能力 4. 熟練簡易烹調食物基礎技能，展現處理食材的職能，具備飲食及相關設備符號辨識能力				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
餐飲衛生觀念教育		1. 衛生知識的認識 2. 工作安全與消防之常識		8	
烘焙課程概念認識		1. 烘焙課程設備、器具及其功用介紹 2. 烘焙食品分類 3. 烘焙各類材料及特性認識		8	
認識配方表比例及食譜閱讀		1. 認識配方表比例 2. 閱讀食譜、認識材料		8	
烘焙食品實務-麵糊類蛋糕		(重奶油蛋糕) 1. 蛋糕的分類與差異 2. 手持攪拌器使用、打發技巧 3. 麵糊製作及混拌技巧		8	
烘焙食品實務-戚風類蛋糕		(戚風蛋糕) 1. 分蛋法練習 2. 麵糊製作及混拌技巧		8	
烘焙食品實務-乳沫類蛋糕		(海綿蛋糕) 1. 手持攪拌器使用、打發技巧 2. 溫度與蛋糕製作		8	
基礎蛋糕裝飾		基礎蛋糕裝飾		8	
烘焙食品實務-鬆餅		1. 刀工練習：水果切片 2. 煎鍋使用技巧		8	
烘焙食品實務-塔類點心		(堅果塔、檸檬塔) 1. 塔皮製作 2. 內餡煮製		8	
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				
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 11-2-3-3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	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			
	4			
	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.應用設計的技巧解決問題 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
專題實作的意義、基本概念及重要性		1. 專題實作的意義 2. 專題實作的基本概念 3. 專題實作的重要性	10	
專題實作設計的要領		1. 專題實作設計的要領 2. 觀摩他人的專題實作 3. 題目設計的要領	12	
專題實作主題的選擇		1. 擬定專題實作主題 2. 收集專題實作內容 3. 擬定專題實作計畫 4. 專題實作計畫報告	14	
專題實作製作		1. 專題實作材料的準備 2. 專題實作製作	18	
專題實作發表		1. 決定發表的方式 2. 製作海報.PPT發表 3. 練習口頭報告 4. 小組分享 5. 年級分享 6. 全校分享 7. 專題實作成果展	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析能力。(3)評量方式注重專題實作及學生發表成果之能力。			
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。(2)利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。			
教學注意事項	(1)注重學生欣賞及評論的能力。(2)鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。(3)教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀況。			