

高級中等學校課程計畫  
國立臺南特殊教育學校  
學校代碼：210F01

集中式特教班服務群課程計畫

本校112年11月28日112學年度第3次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)  
備查版

中華民國113年4月9日

# 學校基本資料表

學校校名	國立臺南特殊教育學校			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科；綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	辦公室電話及分機	06-3554591#2101
	職稱	教務主任		

備查版

## 壹、依據

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

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	服務群	餐飲服務科	2	18	2	19	0	0	4	37
		綜合職能科	3	25	3	29	5	51	11	105

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 113學年度核定科班一覽表

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

# 參、學校願景與學生圖像

## 一、學校願景

把每個孩子帶上來

- 適性：發展學生多元智能。
- 專業：教師專業創新教學。
- 營造：建構優質學習環境。
- 和諧：家長正向多元參與。
- 績效：提高行政服務績效。



## 二、學生圖像

### 前言

#### 展現自我

##### 行動力

解決問題，身體力行

##### 自主力

自我倡導，決策未來

##### 溝通力

正向溝通，勇於表達

##### 參與力

合作學習，互相關懷



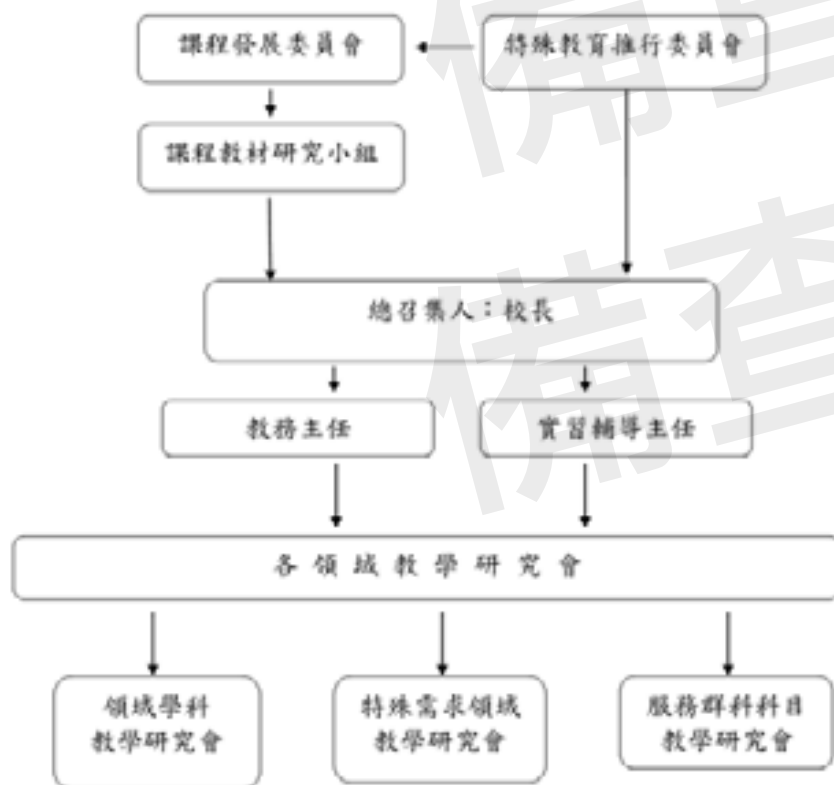
## 肆、課程發展組織要點

國立臺南特殊教育學校課程發展組織

組織：

一、本會組織成員由校長擔任總召集人，教務主任擔任執行秘書，學務主任、教學組長、研究組長、實輔主任、實習組長、輔導主任、家長會代表2名、教師會代表為當然委員，各年段其他委員則由各領域（語文、數學、社會、自然科學、藝術、科技、健康與體育、綜合活動、特殊需求領域等）或各學部委員推派一名，部定課程、領域及科目由教務主任擔任召集人，專業及實習科目由實輔主任擔任召集人，並視需要聘請專家學者。

二、本會設置課程發展小組，由各班推選教師代表1人組成，再由各年段推選出年段教師代表，最後由年段教師代表推選出部別課程發展委員代表。



## 國立臺南特殊教育學校課程發展委員會實施要點

99.01.20 校務會議訂定

104.06.30 校務會議第一次修訂

106.01.19 校務會議第二次修訂

107.03.29 校務會議第三次修訂

111.08.20 校務會議第四次修訂

### 壹、依據：

- 一、教育部 103 年 11 月 28 日臺教特部字第 1030135678A 號通布、110 年 3 月 13 日臺教特部字第 1100016363B 號修正發布之〈十二年國民基本教育課程綱要總則〉之基、實施要點、訂定本校課程發展委員會實施要點(以下簡稱本要點)。

### 貳、目的：

- 一、為規劃及統整全校各部別之課程結構與方案，制定明確的課程發展方向。
- 二、為研擬及發展全校各部別之領域課程與單元教學，促成具體的教學目標。
- 三、為協調與分享全校教師之課程設計與教學活動，提升教師個人之專業能力。

### 參、組織：

- 一、本會組織成員由校長擔任總召集人，教務主任擔任執行秘書，學務主任、教學組長，研究組長，資訊主任，資訊組長，輔導主任，家長會代表 2 名，教師會代表為當然委員，各年段其他委員則由各領域(語文、數學、社會、自然科學、藝術、科技、健康與體育、綜合活動、特殊需求領域等)及各學部委員推派一名，部定課程、領域及科目由教務主任擔任召集人，專業及資訊科目由資訊主任擔任召集人，並視需要聘請專家學者。
- 二、本會設置課程發展小組，由各組推選教師代表 1 人組成，再由各年段推選出年段教師代表，最後由年段教師代表推選出部別課程發展委員代表。

### 肆、任期：

- 一、校長、處室主任及組長之任期配合年度之行政職務。
- 二、教師會及家長會代表，其任期由該組織配合年度推派之。
- 三、本會委員任期一年，自每年 9 月 1 日至次年 8 月 31 日，連選得連任。
- 四、各委員與組員代表於任期中應無變動，應即時遞補之。

### 伍、任務：

- 一、負責規劃全校總體課程之發展策略，實施自評鑑工作，充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需求等相關因素，結合全體教師和社區資源，規劃並執行本校總體課程發展策略。

- 二、研訂學校課程計畫，並銜接與統整各學部課程發展計畫。
- 三、研討各學部教學主題與教學內容，訂定學年課程實施計畫。
- 四、進行研議與執行本校課程實施與教學評鑑。
- 五、共同規劃營造和諧的學校議題並協助教師專業成長。
- 六、其他有關本校課程發展事宜。

#### 陸、運作方式

- 一、定期會議：每學年定期舉行二次會議。(採全校召開或各部別分別召開)
- 二、不定期會議：必要時由校長或二分之一以上的委員連署，召開臨時會議。
- 三、課程發展小組之運作，由教務處視實際需要召開會議，必要時，得邀請相關人員列席。
- 註：本會開會時，須有應出席委員二分之一(含)以上出席，方得開議。須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。投票採無記名或舉手方式行之；學校課程計畫為學校本位課程規劃之具體成果，審議時須由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。
- 捌、本會開會時得視實際需要，邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
- 玖、本會之行政工作由教務處主辦，相關單位協辦。
- 拾、本要點經校務會議討論通過後呈請 校長核定後實施，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			
				行動力	自主力	溝通力	參與力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】	面對自我清潔衛生、家庭生活、學校生活等相關聆聽情境，能辨別聆聽內容的重點，並給予適切的回應。	○	○	●	
			能運用適當的語辭、表情與肢體語言表達與自我清潔衛生、家庭生活、學校生活相關的個人觀點或想法。			●	○
			能認讀與自我清潔衛生、家庭生活、學校生活相關的字詞與句子。			●	○
			能理解與自我清潔衛生、家庭生活、學校生活相關功能性文本的重點與意義。		○	●	
			能在家庭、學校生活中使用文字或各種符號做適當的書寫表達。	○	●		
			增進在家庭、學校生活中積極參與的態度與責任感。	●	●		●
			提升善用資訊解決問題的能力。	●	○	●	○
			面對職場環境、家庭生活、學校生活、社區生活等相關聆聽情境，能辨別聆聽內容的重點，並給予適切的回應，建立良好的溝通行為。	○	○	●	
			能運用適當的語辭、表情與肢體語言表達與職場環境、家庭生活、學校生活、社區生活相關的個人觀點、想法和情況描述。			●	○
			能認讀與職場環境、家庭生活、學校生活、社區生活相關的字詞與句子。			●	○
			能理解與職場環境、家庭生活、學校生活、社區生活相關功能性文本的重點與意義。			●	○
			能在職場環境、家庭生活、學校生活、社區生活中使用文字或各種符號做適當的書寫表達。			●	○
			增進在職場環境、家庭生活、學校生活、社區生活中積極參與的態度與責任感，並維護自身權益。	○		●	○
			提升善用科技及資訊解決問題的能力並且與他人互動交流。	●	●	○	●
			面對職場環境、家庭生活、學校生活、社區生活等相關互動情境，能遵守禮儀與他人友善的溝通及互動。	○	○	●	
			能聆聽日常生活、社區資源、職場等相關情境，辨別聆聽內容的重點，並給予適切的回應。	○	○	●	○
			能運用適當的語辭、表情與肢體語言表達與日常生活、社區資源、職場等相關的個人觀點或想法。		○	●	○
			能認讀與日常生活、社區資源、職場等相關的標示與文字。			●	○
			能理解與日常生活、社區資源、職場等相關功能性文本的語詞。			●	○
			能使用文字或各種符號在日常生活、社區資源、職場等方面做適當的書寫表達。	○		●	○
能培養在社區資源、職場等場所的安全意識，具備防範與處理職場性騷擾的概念。	●	○	●	●			
能培養在日常生活、社區資源、職場等方面所需的現代資訊蒐集之技能。	●	○	●	●			
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	能應用日常生活中常見數線之工具(如:量杯、皮尺等)解決家庭生活中容積、長度等相關的問題。		○		●
			能使用錢幣與紙鈔完成家庭生活所需之5000元以內購物活動。		●		○
			能善用計算機解決家庭生活中所需之四則運算之問題。		●		○

			能使用簡易科技軟體查詢家庭生活中相關的價格、時間資訊。		●		○
			應用垂直和平行的概念於學校生活中清潔整理活動當中。	○	○		○
			應用學校生活中的一維表格已完成清潔整理活動。	○			○
			促進積極參與家庭與校園活動的責任感與安全意識。	○			●
			在日常生活中體驗到數學的重要性。		○		●
			能理解社區消費、家庭生活與職場應用中與數列、數值、空間及比例等概念相關知能。	○		○	●
			能培養關於社區消費、家庭生活與職場應用中與數列、數值、空間及比例等興趣與學習態度。	○		○	●
			能應用數列、數值、空間及比例於社區消費、家庭生活與職場，並解決相關數學問題，提升善用資訊與解決困難的能力。	●		●	●
社會 領域	社會	【總綱之教學目標】	藉由學校、職業場所與社區生活中的社會互動，學習與他人建立合宜的互動關係以及維持個體自主的界線。	●	○	●	●
			參與學校、職業場所、社區生活中之常見活動，以為進入職業生活做準備。	●	○	●	●
			具備大眾交通運輸工具使用與路線規劃之知能，並運用於職業場所、社區生活中。	●	○	●	●
			透過維護學校、職業場所、社區生活的環境，進而認識與參與相關產業的工作。	●	○	●	●
			能使用科技產品查詢地理、交通、購物與法律相關生活資訊，以滿足在學校、職業場所與社區生活中的需求。	●	●	●	●
自然 科學 領域	自然 科學	【總綱之教學目標】	能從日常生活中的用電、清理衣物或環境、食物保存、製作餐點、傷口處理等經驗多方觀察，進而發現問題並了解解決之道。	●	○	○	●
			能了解溫度及熱量、肥皂及清潔劑與電及電磁波在日常生活中的各種應用，並依據其進行穿著選擇、食物保存、環境清理與簡易餐飲製作等生活工作。	○	○	○	●
			能正確安全操作日常生活中常用的物品、設備與資源，並選擇友善環境之用品，培養節約能源與環境保護的美德。	●	○	○	●
			能運用科技產品解決生活中的問題，獲得成就感。	●	○		●
藝術 領域	藝術	【總綱之教學目標】	能欣賞本土及國際的流行音樂作品，並表達對各類音樂之喜惡。	○		●	○
			能運用日常生活中常見的多元媒材製作各式主題的簡易美術作品。	●		○	●
			能觀察日常生活中傳統、創作等藝術型態的表現方法。			○	●
			透過各式藝術作品了解多元文化的差異性，並認識本土文化的豐富與多樣性。	●		○	●
			能結合音樂律動展現簡易的舞蹈表演。	●			●
健康 與 體 育 領 域	健康 與 護 理	【總綱之教學目標】	了解食品安全與健康飲食的重要性，為自我健康做出改善修正行為。	○	●		○
			了解預防常見身心疾病與不適的方法，並提升相關急救的基本處理技能。	●	○		●
			了解面對成癮物質的拒絕技巧，提升健康管理的自我控制能力。	○	○		●
			提升運用科技產品搜尋健康保健、食品安全、急救處置等相關資訊的能。	○	●		○
			了解正向性別互動關係與技巧，促進健康親密關係的建立並防止相關危險的產生。	○	●	●	○
	體育	【總綱之教學目標】	了解運動與健康的關係及重要性。	○	○		○
			了解及從事體適能相關活動，培養體適能運動規劃與執行的行動力。	●	●	○	●
			了解及從事各類跑步及球類運動活動，培養各類室內及戶外休	●			●

			間活動技能。				
			能與他人一起參與各類體育活動，建立良好人際互動與涵養健康的身心。	●		○	●
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】	具備個人衛生、服儀、居家整潔以及傷口處理的知能，並以良好的衛生習慣與態度積極參與家庭、學校、社區與職業活動。	●	○		●
			具備金錢使用與管理知能，並能運用於個人生活、參與社區及就業適應中，促進生涯發展能力之成長。	●	○	○	●
			了解基本食材、食物衛生與安全原則，並運用基本的烹飪技巧製作生活中的餐點，提升生活品質。	●	○		●
			能了解常用的資訊科技工具使用方法，並能遵守安全使用守則，應用於個人、家庭與社區生活中。	●	○	○	●

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			
					行動力	自主力	溝通力	參與力
服務群	餐飲服務科	(一) 裝配工廠作業人員 (二) 汽車清潔美容服務人員 (三) 烘焙餐飲等各類型門市或公私立機關之清潔或內場服務人員 (四) 家務處理服務人員	1. 培育具備社區職場相關專業知識及技能之人才。 2. 培育學生之基礎職業能力，以符合未來職場需求人力。 3. 培育清潔、餐飲製作及家務處理相關技能人才。 4. 培育學生成為獨立自主的個人。	生活適應及未來學習之基礎能力。	●	●	○	●
				具備解決問題及調適情緒之能力。	○	●	●	●
				具備清潔實務之基本技能。	●	●	○	○
				具備餐飲服務實務之基本技能。	●	●	○	○
				具備以清潔、餐飲製作、家務處理技能連結餐飲實務及裝配實務之各項技巧。	●	●	○	○
				具備獨立生活技能訓練，增加參與社區生活之能力。	○	●	●	●
				養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。	○	●	●	●
	綜合職能科	(一) 裝配工廠作業人員 (二) 汽車清潔美容服務人員 (三) 烘焙餐飲等各類型門市或公私立機關之清潔或內場服務人員。 (四) 家務處理服務人員	1. 培育具備社區職場相關專業知識及技能之人才。 2. 培育學生之基礎職業能力，以符合未來職場需求人力。 3. 培育清潔、家務處理及物品裝配相關組裝人才。 4. 培育學生成為獨立自主的個人。	生活適應及未來學習之基礎能力。	●	●	○	●
				具備解決問題及調適情緒之能力。	○	●	●	●
				具備清潔實務之基本技能。	●	●	○	○
				具備裝配技能實務之基本技能。	●	●	○	○
				具備以清潔、裝配技能、家務處理技能連結餐飲實務及裝配實務之各項技巧。	●	●	○	○
				具備獨立生活技能訓練，增加參與社區生活之能力。	○	●	●	●
				養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。	○	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

### 三、群科課程規劃

#### (一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 生活適應及未來學習之基礎能力。
2. 具備解決問題及調適情緒之能力。
3. 具備清潔實務之基本技能。
4. 具備餐飲服務實務之基本技能。
5. 具備以清潔、餐飲製作、家務處理技能連結餐飲實務及裝配實務之各項技巧。
6. 具備獨立生活技能訓練，增加參與社區生活之能力。
7. 養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註	
		1	2	3	4	5	6	7		
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	○	●	○	○	○	●	●	
		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	地方飲食文化	○	○	○	●	●	●	○	
	實習科目	生活保健實作	●	●	○	○	○	●	●	
		餐飲內場服務實作	○	○	●	●	●	○	●	
		戶外環境清潔實作	●	●	●	○	○	●	●	
		料理家電使用實作	●	○	●	●	●	●	○	
		室內環境清潔實作	●	●	●	○	○	●	●	
		專題實作	○	●	○	○	○	○	●	
		臺南農特產與料理實作	●	○	○	●	●	●	●	
居家照顧實作	●	●	○	●	○	●	○			
校訂選修	實習科目	手工藝品實務	○	○	○	○	○	●	●	
		貨料整理組裝實作	●	●	○	○	○	●	●	
		工廠零件組裝實作	●	●	○	○	○	●	●	
		車輛美容實務	○	○	●	○	○	○	●	
		下午茶點心實務	●	○	●	●	●	●	○	
		工廠基礎作業實務	●	●	○	○	○	●	●	
		車輛清理實務	○	○	●	○	○	○	●	

備註：

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

2. 本表不足，請自行增列。

(二) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 生活適應及未來學習之基礎能力。
2. 具備解決問題及調適情緒之能力。
3. 具備清潔實務之基本技能。
4. 具備裝配技能實務之基本技能。
5. 具備以清潔、裝配技能、家務處理技能連結餐飲實務及裝配實務之各項技巧。
6. 具備獨立生活技能訓練，增加參與社區生活之能力。
7. 養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註	
		1	2	3	4	5	6	7		
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	●	●	○	○	●	●	●		
部定必修 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 實習科目	貨料整理組裝實作	●	●	○	●	●	●	●	
工廠零件組裝實作		●	●	○	●	●	●	●		
專題實作		○	●	○	○	○	○	●		
生活保健實作		●	●	●	○	○	●	●		
戶外環境清潔實作		●	●	●	○	○	●	●		
室內環境清潔實作		●	●	●	○	○	●	●		
工廠基礎作業實務		●	●	○	●	●	●	●		
居家照顧實作		●	●	○	●	○	●	●		
校訂選修 專業科目	地方飲食文化	○	○	○	○	○	●	●		
	家庭生活與飲食	●	○	○	○	○	●	○		
	實習科目	手工藝品實務	○	○	○	○	●	●	●	
		家用電器進階使用實作	●	●	○	○	●	●	○	
		車輛美容實務	○	○	●	●	○	○	●	
		下午茶點心實務	●	○	○	○	●	●	○	
		車輛清理實務	○	○	●	●	○	○	●	
		餐飲準備與整理實務	●	○	○	●	●	●	○	

備註：

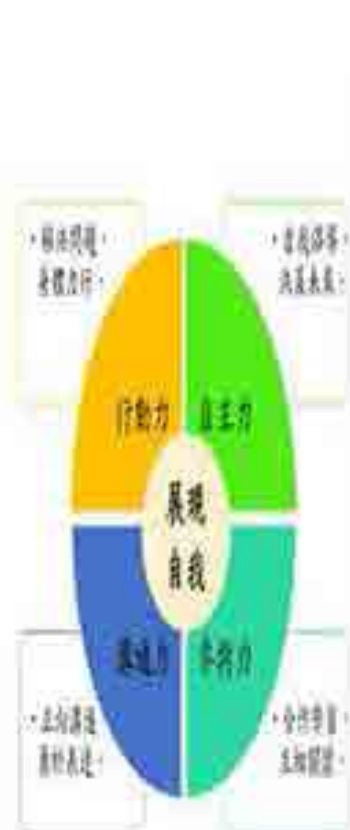
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。



# 四、科課程地圖

## (一) 餐飲服務科(916)

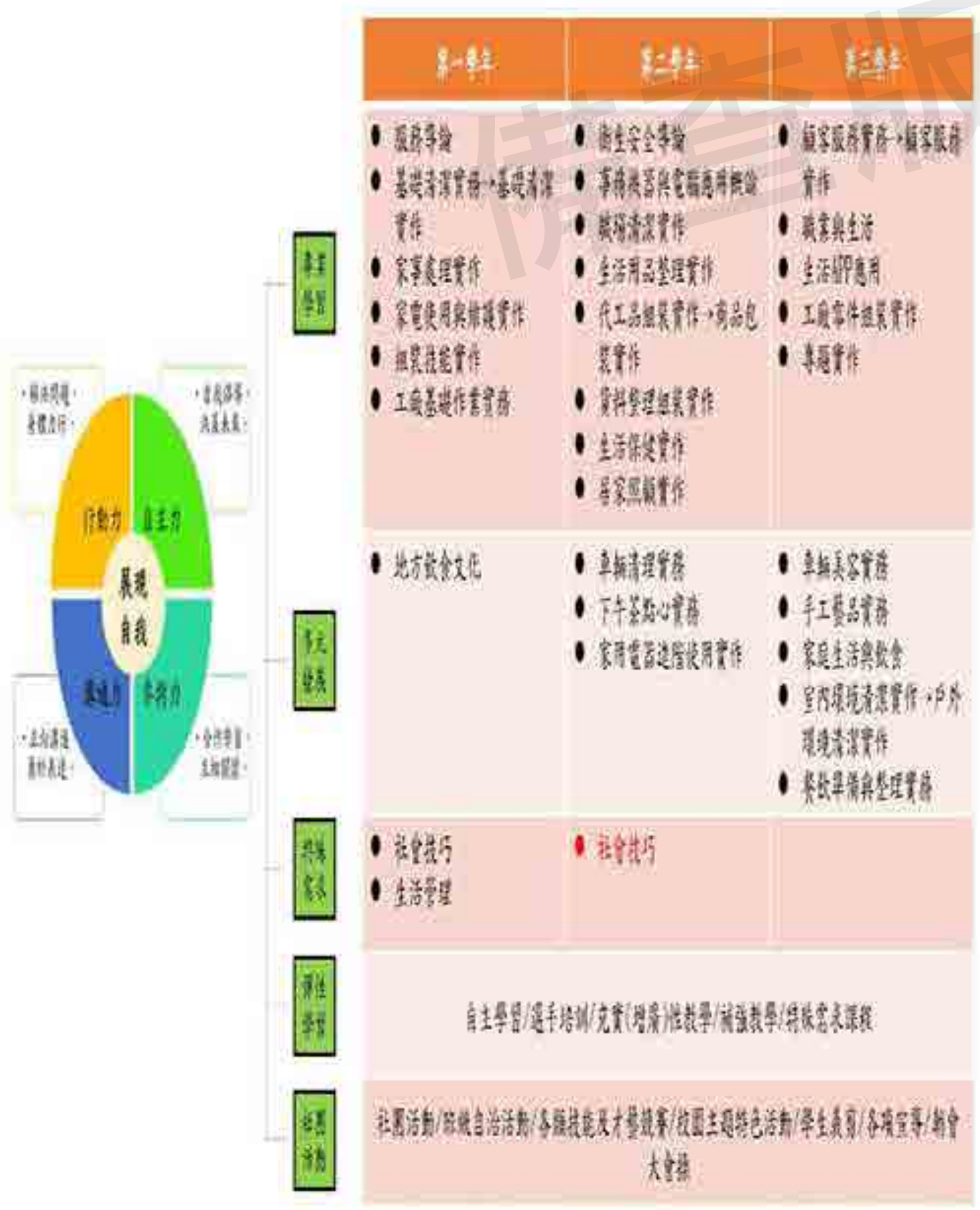
### 國立臺南特殊教育學校113學年度 餐飲服務科 課程地圖



	第一學年	第二學年	第三學年
專業學習	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 服務學論</li> <li>● 基礎清潔實務-基礎清潔實作</li> <li>● 家事處理實作</li> <li>● 家電使用與維護實作</li> <li>● 食材處理實作</li> <li>● 飲料調製實作</li> <li>● 地方飲食文化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 衛生安全學論</li> <li>● 事務機器與電腦應用概論</li> <li>● 職務清潔實作</li> <li>● 生活用品整理實作</li> <li>● 基礎進食實作</li> <li>● 料理家電使用實作</li> <li>● 生活保健實作</li> <li>● 居家照顧實作</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 顧客服務實務-顧客服務實作</li> <li>● 職業與生活</li> <li>● 生活APP應用</li> <li>● 臺南農特產與料理實作</li> <li>● 餐飲內場服務實作</li> <li>● 專題實作</li> </ul>
多元發展	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 工廠基礎作業實務</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 車輛清理實務</li> <li>● 下午茶點心實務</li> <li>● 資料整理組裝實作</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 車輛美容實務</li> <li>● 手工藝品實務</li> <li>● 工廠零件組裝實作</li> <li>● 室內環境清潔實作-戶外環境清潔實作</li> </ul>
生活素養	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 社會技巧</li> <li>● 生活管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 社會技巧</li> </ul>	
彈性學習	自主學習/選手培訓/充實(增廣)性教學/補救教學/特殊需求課程		
社團活動	社團活動/班級自治活動/各類技能及才藝競賽/校園主題特色活動/學生義勇/各項宣導/研會大會錄		



# 國立臺南特殊教育學校113學年度 綜合職能科 課程地圖





校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂選修實習科目/車輛清理實務										✓	✓			✓					
校訂選修實習科目/餐飲準備與整理實務			✓								✓								
<b>單一議題勾選數總計</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

113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	3	3	3	2	2	2	依據本校學生學習功能，於第一學年合併開設本土語文(閩南語文)及英語文、國語文相關課程，第二、第三學年合併國語文及英語文課程為語文領域開設，符合語文領域總計15學分之規定	
	數學	數學	6	2	2	1	1			符合本領域部定學分數4-8學分規定	
	社會	社會	4					2	2	合併「歷史」、「地理」、「公民與社會」為社會領域，以修習4學分為原則。	
	自然科學	自然科學	4	2	2					合併「物理」、「化學」、「生物」三科目為自然領域，以修習4學分為原則。	
	藝術	藝術	4	2	2					合併「音樂」、「美術」、「藝術生活」三科為藝術領域，以修習4學分為原則。	
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	符合本領域部定學分數上限14學分
	綜合活動與科技	綜合活動與科技	4	2	2						符合本領域部定學分數上限4學分
小計		51	14	14	6	5	6	6	6	部定必修一般科目總計51學分	
部定必修 專業科目	服務導論		4	2	2						
	衛生與安全概論		4			2	2				
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2				
	小計		12	2	2	4	4	0	0	0	部定必修專業科目總計12學分
部定必修 實習科目	基礎清潔實務		3	3							
	基礎清潔實作		3		3						
	職場清潔實作		6			3	3				
	顧客服務實務		3					3			
	顧客服務實作		3						3		
	家務處理技能 領域	生活用品整理實作	6			3	3				
		家電使用與維護實作	3	3							
		家事處理實作	3		3						
	餐飲製作技能 領域	食材處理實作	3	3							
		基礎速食實作	6			3	3				
		飲料調製實作	3		3						
小計		42	9	9	9	9	3	3	3	部定必修實習科目總計42學分	
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3	3		
部定必修合計		105	25	25	19	18	9	9	9	部定必修總計105學分	

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

113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			
校訂必修	一般科目 8學分 4.42%	生活APP應用	4					2	2			
		職業與生活	4					2	2			
		小計	8					4	4			
	專業科目 4學分 2.21%	地方飲食文化	4	2	2							
		小計	4	2	2							
	實習科目 30學分 16.57%	生活保健實作	3				3					
		餐飲內場服務實作	4						2	2	實習分組 進階課程	
		戶外環境清潔實作	4							4	實習分組	
		料理家電使用實作	4				2	2			實習分組	
		室內環境清潔實作	4							4	實習分組	
		專題實作	4							2	2	進階課程
		居家照顧實作	3					3				
		臺南農特產與料理實作	4							2	2	實習分組 進階課程
	小計	30					5	5	10	10		
特殊需求領域	生活管理	2	2								特殊需求領域科目為一般科目之類別	
	社會技巧	3		2			1				特殊需求領域科目為一般科目之類別	
	小計	5	2	2			1					
校訂必修學分數合計			47	4	4	5	6	14	14			
校訂選修	實習科目 34學分 18.78%	貨料整理組裝實作	8			4	4				實習分組	
		工廠零件組裝實作	8						4	4	實習分組	
		工廠基礎作業實務	4	2	2							
		下午茶點心實務	6				3	3				同群跨科 AA2選1 本科目開設科別:餐飲服務科 本校選修課程皆於服務導論課程中進行基礎概念重點式教學
		車輛清理實務	6				3	3				同群跨科 AA2選1 本科目開設科別:餐飲服務科 本校選修課程皆於服務導論課程中進行基礎概念重點式教學
		手工藝品實務	8							4	4	同群跨科 AB2選1 本科目開設科別:餐飲服務科 本校選修課程皆於服務導論課程中進行基礎概念重點式教學
		車輛美容實務	8							4	4	同群跨科 AB2選1 本科目開設科別:餐飲服務科 本校選修課程皆於服務導論課程中進行基礎概念重點式教學
		最低應選修學分數小計	34									
校訂選修學分合計			34	2	2	7	7	8	8	多元選修開設14學分		
學生應修習學分總計			186	31	31	31	31	31	31	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計		
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2			
每週彈性學習時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-2 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

113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	3	3	3	2	2	2	依據本校學生學習功能，於第一學年合併開設本土語文(閩南語文)及英語文、國語文相關課程，第二、第三學年合併國語文及英語文課程為語文領域開設，符合語文領域總計15學分之規定	
	數學	數學	6	2	2	1	1			符合本領域部定學分數4-8學分規定	
	社會	社會	4					2	2	合併「歷史」、「地理」、「公民與社會」為社會領域，以修習4學分為原則。	
	自然科學	自然科學	4	2	2					合併「物理」、「化學」、「生物」三科目為自然領域，以修習4學分為原則。	
	藝術	藝術	4	2	2					合併「音樂」、「美術」、「藝術生活」三科為藝術領域，以修習4學分為原則。	
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	綜合活動與科技	綜合活動與科技	4	2	2						符合本領域部定學分數上限4學分
小計		51	14	14	6	5	6	6	6	部定必修一般科目總計51學分	
部定必修 專業科目	服務導論	4	2	2							
	衛生與安全概論	4			2	2					
	事務機器與電腦應用概論	4			2	2					
	小計		12	2	2	4	4	0	0	0	部定必修專業科目總計12學分
實習科目	基礎清潔實務	3	3								
	基礎清潔實作	3		3							
	職場清潔實作	6			3	3					
	顧客服務實務	3					3				
	顧客服務實作	3						3			
	裝配技能領域	組裝技能實作	6	3	3						
		代工品組裝實作	3			3					
		商品包裝實作	3				3				
	家務處理技能領域	生活用品整理實作	6			3	3				
		家電使用與維護實作	3	3							
家事處理實作		3		3							
小計		42	9	9	9	9	3	3	3	部定必修實習科目總計42學分	
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3	3		
部定必修合計		105	25	25	19	18	9	9	9	部定必修總計105學分	

表 6-1-2 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

113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		
校訂必修	一般科目 8學分 4.42%	生活APP應用	4					2	2		
		職業與生活	4					2	2		
		<b>小計</b>	<b>8</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		
	實習科目 38學分 20.99%	生活保健實作	3			3					
		戶外環境清潔實作	4						4	實習分組	
		貨料整理組裝實作	8			4	4			實習分組 進階課程	
		工廠零件組裝實作	8					4	4	實習分組 進階課程	
		室內環境清潔實作	4					4		實習分組	
		專題實作	4					2	2	進階課程	
		工廠基礎作業實務	4	2	2						
		居家照顧實作	3				3				
		<b>小計</b>	<b>38</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		
	特殊需求領域	生活管理	2	2							特殊需求領域科目為一般科目之類別
		社會技巧	3		2		1				特殊需求領域科目為一般科目之類別
		<b>小計</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>1</b>				
<b>校訂必修學分數合計</b>			<b>51</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		
校訂選修	專業科目 8學分 4.42%	地方飲食文化	4	2	2						
		家庭生活與飲食	4					2	2		
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>8</b>								
	實習科目 22學分 12.15%	家用電器進階使用實作	4			2	2				實習分組
		餐飲準備與整理實務	4						2	2	實習分組
		下午茶點心實務	6				3	3			同群跨科 AA2選1 本科目開設科別:綜合職能科 本校選修課程皆於服務導論課程中進行基礎概念重點式教學
		車輛清理實務	6				3	3			同群跨科 AA2選1 本科目開設科別:綜合職能科 本校選修課程皆於服務導論課程中進行基礎概念重點式教學
		手工藝品實務	8						4	4	同群跨科 AB2選1 本科目開設科別:綜合職能科 本校選修課程皆於服務導論課程中進行基礎概念重點式教學
		車輛美容實務	8						4	4	同群跨科 AB2選1 本科目開設科別:綜合職能科 本校選修課程皆於服務導論課程中進行基礎概念重點式教學
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>22</b>								
<b>校訂選修學分合計</b>			<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>多元選修開設14學分</b>	
<b>學生應修習學分總計</b>			<b>186</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>部定必修、校訂必修及選修課程學分總計</b>	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		49-78 學分	51	27.42 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	13	6.99 %	特殊需求：5學分 2.69%	
		選修		0	0 %	特殊需求：0學分 0%	
	合計			64	34.41 %		
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		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	30	16.13 %	
			選修		34	18.28 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合計			至少80學分	122	65.59 %	
	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	152 學分			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計	
應修習總學分			180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	12 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						



表 6-2-2 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明		
				學分	百分比(%)			
一般科目	部定		49-78 學分	51	27.42 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	13	6.99 %	特殊需求：5學分 2.69%		
		選修		0	0 %	特殊需求：0學分 0%		
	合 計			64	34.41 %			
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	0	0 %		
			選修		8	4.3 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	38	20.43 %		
			選修		22	11.83 %		
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂		0	0 %	系統統計
	合 計			至少80學分		122	65.59 %	
	實習科目學分			至少45學分		102	54.84 %	
部定及校訂必修學分合計			至多160學分		156 學分			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂		0 學分		系統統計	
應修習總學分			180-192		186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節		12 節			
上課總節數			210 節		210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。							
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							





# 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

### 國立臺南特殊教育學校彈性學習時間實施規定

110.11.25 課程發展委員會修訂

#### 壹、依據

- 一、教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- 二、教育部 110 年 10 月 29 日臺教授國部字第 1100137925A 號令發布之「十二年國民基本教育特殊類型教育課程實施規範」(以下簡稱課程實施規範)。
- 三、教育部 110 年 7 月 30 日臺教授國部字第 1100080550B 號令發布之「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課程綱要」(以下簡稱課程綱要)。

#### 貳、目的

國立臺南特殊教育學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念為目的,依據學生學習需求及學校特色,安排自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學、學校特色課程及特殊需求領域課程等,以豐富學生學習多樣性,補強學生學習不足,為此特訂定本校彈性學習時間規定(以下簡稱本規定)。

#### 參、實施原則

- 一、本校彈性學習時間開設於高級部各年級,每學期每週 35 節課中,開設 1-2 節,安排教師授課或指導,並支給鐘點費;全學期授課者列入教師教學節數,惟不列入學分數計算。
- 二、本校彈性學習時間之實施:
  - (一)學生自主學習、充實(增廣)/補強性教學,特殊需求領域課程以各年段分別實施為原則。
  - (二)選手培訓得跨部別、跨年段實施。
  - (三)學校特色課程得跨年段實施。
- 三、各年段得依課程特色及學生學習需求,於教務處訂定之時間內提出自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學、學校特色活動及特殊需求領域課程之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- 四、彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則,如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- 五、彈性學習時間規劃應列入學校課程計畫書;據全學期授課規劃者,應於前一學年完成課程規劃;另特殊需求領域課程之開設應完成課程計畫書所定教學大綱,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

#### 肆、實施內容

- 一、學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- 二、選手培訓:由教師代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓課程以該項競賽辦理前 3 個月為原則;實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表。
- 三、學校特色課程:教師得依學校辦學特色,開設相關主題之特色課程,並填具申請表件。

- 四、充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程纲要或各群科專業能力相關之課程。其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- 五、補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。
- 六、特殊需求領域課程：依據學生之特殊學習需求，經專業評估後，提供生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育、溝通訓練、功能性動作訓練、輔助科技應用等相關課程，並須填具課程規畫表。
- 七、前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃選修學生人數應達 8 人以上。
- 伍、彈性學習時間選修方式
  - 一、選手培訓：由學校或教師選拔。
  - 二、學生自主學習、學校特色課程、充實（增廣）/補強性教學、特殊需求領域課程：採學生自由選修方式。
- 陸、教師教學節數及鐘點費相關編列
  - 一、選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
  - 二、學校特色課程、充實（增廣）/補強性教學、特殊需求領域課程：依教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費；採全學期授課者，列入教師教學節數。
- 柒、本實施規定應就實施內涵、執行方式、場地規劃、相關設備以及學生學習參與情形，於每學年之課程發展委員會檢討之。
- 捌、本實施規定經課程發展委員會審議通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫，修正時亦同。

## 二、學生自主學習實施規範

## 國立臺南特殊教育學校 彈性學習時間學生自主學習實施補充規定

- 一、國立臺南特殊教育學校（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間學生自主學習之實施，依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）、十二年國民基本教育特殊類學教育課程實施規範，特訂定本校彈性學習時間學生自主學習實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。
- 二、本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 三、本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：
  - (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定反應實施節次內為之。
  - (二) 學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習計畫書，並詳徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，經教務處查整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
  - (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，依附件一完成自主學習計畫書，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
  - (四) 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
  - (五) 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則。
  - (六) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，學生附款須變更自主學習計畫書，應提前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之。
- 四、為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
  - (一) 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
  - (二) 每位指導教師之指導學生人數，至少 1 人至多 3 人。
  - (三) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度，提供學生自主學習建議並依附件二完成指導紀錄表。
  - (四) 指導教師應指導學生依附件三完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之結果提供質性建議。
- 五、學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書及自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得接受公開表揚。

- 六、指導教師指導學生實踐自主學習，提供實際指導節數按發指導鐘點費。
- 七、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫，修正時亦同。

國立臺南特殊教育學校 彈性學習時間 自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實驗 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
中期處理情形(此部分-申請同學填寫)			
受理日期	編號	出缺導師	建議之指導教師

教學組核章

教務主任核章

校長核章



國立臺南特殊教育學校 彈性學習時間 自主學習場域及指導紀錄表

指導學生	班級	學號	姓名
資料			
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實驗 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實作 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

教學課程表

教師工作表

校長核章

國立臺南特殊教育學校 彈性學習時間 自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請註自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實驗 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 走廊 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 輔導節
	1	與指導教師討論自主學習規劃，並 擬定學期自主學習實施內容與進 度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
14				

	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	季測自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程反思				
指導教師 指導建議				

教學組核章

教師主任核章

校長核章

### 三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲服務科	2	2	2	2	2	2	
綜合職能科	2	2	2	2	2	2	

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	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
		選手培訓	2	18	餐飲服務科 綜合職能科		V					內聘	
		視覺藝術	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	
		適應體能活動	1	18	餐飲服務科 綜合職能科				V			內聘	
		校園生活大小事	1	18	餐飲服務科 綜合職能科				V			內聘	
		功能性動作訓練	1	18	餐飲服務科 綜合職能科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
		選手培訓	2	18	餐飲服務科 綜合職能科		V					內聘	
		表演藝術	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	
		健康好生活	1	18	餐飲服務科 綜合職能科				V			內聘	
		日常生活大小事	1	18	餐飲服務科 綜合職能科				V			內聘	
		功能性動作訓練	1	18	餐飲服務科 綜合職能科						V	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	2	18	餐飲服務科 綜合職能科	V						內聘	
		選手培訓	2	18	餐飲服務科 綜合職能科		V					內聘	
		簡單好生活	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				內聘	
		食尚主義	1	18	餐飲服務科 綜合職能科			V				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

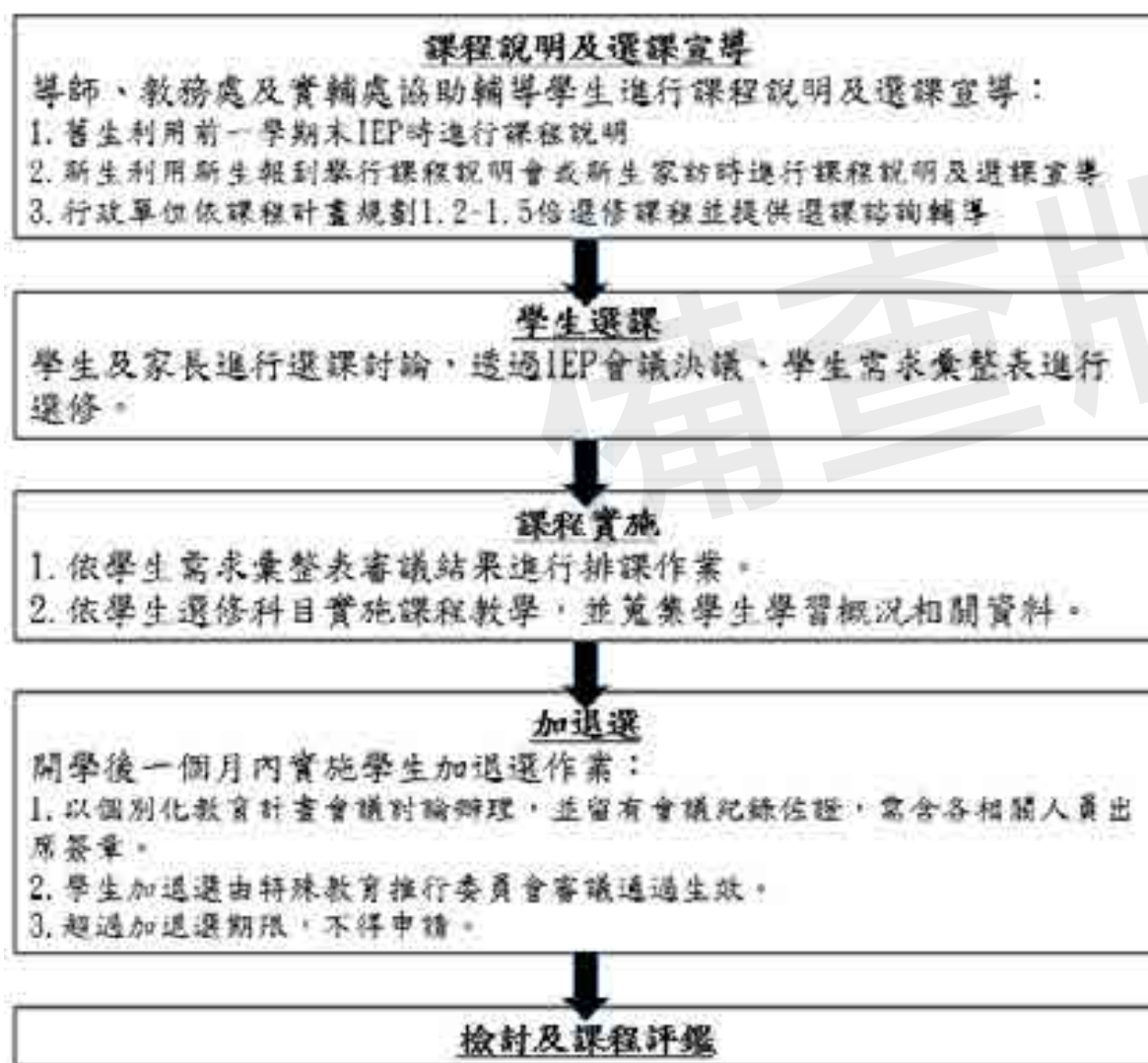
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	地方飲食文化	綜合職能科	2	2	0	0	0	0
2.	專業	家庭生活與飲食	綜合職能科	0	0	0	0	2	2
3.	實習	貨料整理組裝實作	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0
4.	實習	家用電器進階使用實作	綜合職能科	0	0	2	2	0	0
5.	實習	工廠零件組裝實作	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
6.	實習	工廠基礎作業實務	餐飲服務科	2	2	0	0	0	0
7.	實習	餐飲準備與整理實務	綜合職能科	0	0	0	0	2	2

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	下午茶點心實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
			綜合職能科	0	0	3	3	0	0		
2.	實習	車輛清理實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
			綜合職能科	0	0	3	3	0	0		
3.	實習	手工藝品實務	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同群跨科	AB2選1
			綜合職能科	0	0	0	0	4	4		
4.	實習	車輛美容實務	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同群跨科	AB2選1
			綜合職能科	0	0	0	0	4	4		

## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)



### (二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	舊生 6 月份、新生 6-7 月份	課程說明及選課宣導	舊生利用前一學期末 IEP 會議進行選課宣導；新生利用新生報到舉行課程說明會或新生家訪時進行課程說明及選課宣導。
2	上學期：舊生 6 月、新生 8 月份；下學期：1 月份	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 規劃 1.2-1.5 倍選修課程。 2. 於個別化教育計畫中與學生及家長進行選課及討論，依照會議決議、學生需求彙整表審議結果進行選修。 3. 提供選課諮詢輔導。
3	上學期：9 月份；下學期 2 月份	課程教學實施	依照學生選修科目實施課程教學，並蒐集學生學習概況相關資料。
4	上學期：9 月份；下學期 2 月份	學生加退選	1. 以個別化教育計畫會議討論辦理並留有會議紀錄佐證，需含各相關人員出席簽章。 2. 學生加退選由特殊教育推行委員會審議通過生效。 3. 超過加退選期限，不得申請。
5	上學期：1 月份；下學期 6 月份	選課檢討	



國立臺南特殊教育學校 選課輔導措施

- (一) 國立臺南特殊教育學校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導，執行選課之流程規劃，俾益協助學生適性修習選修課程。
- (二) 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫，實施學生傾向與興趣測驗，發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：
1. 完備學生課程諮詢程序。
  2. 規劃學生選課相關規範。
  3. 定期檢討選課輔導措施。
- (三) 前點各項實施方式之執行內容如下：
1. 完備學生課程諮詢程序：
    - (1) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加選選修方式與流程，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
    - (2) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
    - (3) 選課相關輔導措施：由實習輔導處或教務處負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索、瞭解自我興趣及傾向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，俾益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
    - (4) 協助學生適性選課：由導師於學生每學期選課前，參考學生個別化教育計畫，和學生及家長充分討論，協助學生適性選課。
  2. 規劃學生選課相關規範：
    - (1) 訂定本校學生選課及加選選修課程。
    - (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明前統共一學期之課程內容、課程地圖、選課實施方式、加選選課實施方式及各項作業期程。
- (四) 定期檢討選課輔導措施：  
檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

## 拾、學校課程評鑑

### 一、113學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

## 113 學年度國立臺南特殊教育學校課程評鑑實施計畫

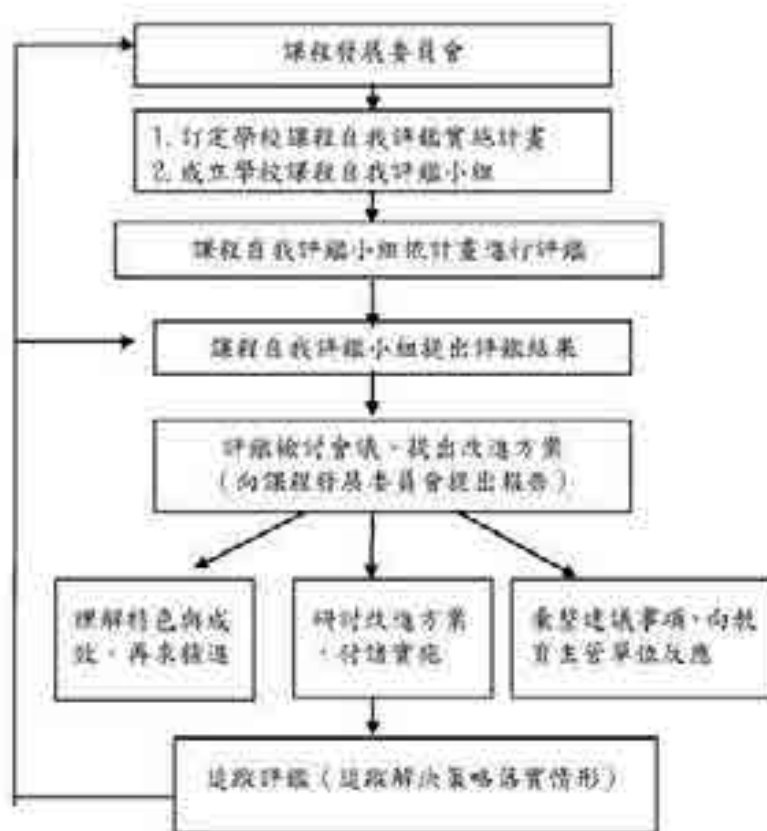
### 一、依據：

- (一)十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
- (二)本校課程發展委員會工作計畫
- (三)國立臺南特殊教育學校課程評鑑實施要點

### 二、目的

- (一)探討本校在課程發展過程中的影響因素，支援系統或相關問題，以增益課程發展的實施成效。
- (二)透過課程評鑑，引導本校相關教育工作者進行校務省思，促進專業成長。

### 三、評鑑流程



### 四、評鑑內容及說明

本校課程自我評鑑之內容，包括評鑑項目、評鑑規準、評鑑重點、評鑑方式與資料來源、評鑑結果及綜合評鑑表等。依據上述內容，本校修訂課程評鑑手冊。

。於每項評鑑重點之後增列學校本身特色之評鑑重點。

### (一) 評鑑項目

評鑑項目係依據學校課程發展的權責，於課程評鑑時能在有限的時間內快速地了解評鑑的架構。該評鑑項目共有「課程規劃」、「課程實施」、「成效評估」、「專業發展」及「行政支援與資源整合」等五項。

### (二) 評鑑規準

評鑑規準係依據評鑑項目加以設計，學校課程自我評鑑規準共五項。

#### 1. 課程規劃

本項目共 2 個評鑑規準，重點為依據特殊教育相關課程綱要規劃本校課程，主要內涵為「訂定適切的學校課程目標」及「發展具體可行的學校課程計畫」。

#### 2. 課程實施

本項目共 2 個評鑑規準，重點在落實學校課程計畫與教學計畫，主要內涵為「落實個別化教育計畫學習目標」及「教學評量多元化，依結果實施課程調整或教學改進」。

#### 3. 成效評估

本項目共 3 個評鑑規準，重點在課程績效的反省，主要內涵為「瞭解教師的教學成效」、「檢核全體學生的學習表現」及「運用課程評鑑結果」。

#### 4. 專業發展

本項目共 2 個評鑑規準，重點在教師的專業發展，主要內涵：「規劃並提供教師專業進修活動」、「提供多元化的專業成長模式，並實踐於教學中」。

#### 5. 行政支援與資源整合

本項目共 4 個評鑑規準，重點在課程發展中有關學校人、事、物運作之行政支援與資源整合，主要內涵：「成立課程發展委員會，有明確之任務、分工與運作」、「提供課程發展所需的行政支援，有效運用資源」、「建置知識管理系統，整合資源，建立共享機制」、「學校課程發展委員會成員具有專業知能與領導能力，能支持並參與課程發展」。

### (三) 評鑑方式與資料來源

依據各項規準性質，採用座談、訪談、參觀、觀察、操作、閱讀相關資料等方式進行，相關資料來源詳見各評鑑規準，包括：辦法、計畫、教學進度、檔案、記錄（紙本文件、錄音或相片說明）、問卷、表冊簿冊、成果等。

### (四) 評鑑結果

評鑑結果包含量化結果與質性描述。

1. 「量化結果」為課程評鑑小組針對各評鑑重點的實際達成情形，在 1 2 3 4 5 五個配分中間選符合實際情形的配分，3 是普通，分數越高越正向；之後再依規準計算平均的結果。

2. 「質性描述」為課程評鑑小組針對各評鑑標準進行描述與回應，說明辦理之具體情形、學校特色、遭遇困難及待改進事項。

#### (六)綜合報告

各項目評鑑之後，課程評鑑小組需彙整並提出課程評鑑綜合報告，提供課程發展委員會針對「量化結果」與「質性描述」各項目之辦理成效與特色、遭遇困難及待改進事項，具體改進策略等，做綜合整理。

113 學年度國立臺南特殊教育學校課程自我評鑑表

部別：\_\_\_\_\_ 填表日期：\_\_\_\_\_

評鑑項目	評鑑標準	評鑑重點	評鑑結果					
			量化結果					實況描述(具體成果、學校特色、建議與題外其他事項)
			5	4	3	2	1	
一、課程規劃	1. 訂定適切的學校課程目標	1-1-1 學校能發展符合學校特色及學生需求之學校本位課程	5	4	3	2	1	
		1-1-2 課程與學校發展配稱和緊密性	5	4	3	2	1	
		1-1-3 課程能照顧學生個體之各項指標向度能緊密結合	5	4	3	2	1	
	2. 發展具體可行的學校課程計畫	1-2-1 學校課程計畫符合 12 年國教總綱、特教實施規範等法律及規定	5	4	3	2	1	
		1-2-2 課程之編排符合邏輯性及適當性	5	4	3	2	1	
		1-2-3 能實施課程評鑑機制，其依據評鑑結果調整課程計畫	5	4	3	2	1	
二、課程實施	1. 落實學校課程計畫與進度	2-1-1 教師依據課程計畫，制定落實的具體做法與進度進行教學	5	4	3	2	1	
		2-1-2 課程實施時教師能顧及學生個別差異，並於教學情境，有效運用各項教學資源等	5	4	3	2	1	
	2. 組成教學團隊，發揮教師專業	2-2-1 教師能對教學團隊(教學研究會、領域會議等)的運作情形進行分享、檢討及改善	5	4	3	2	1	
	3. 教學評量多元化，能結果實施課程教學或教學改進	2-3-1 教師能善用課程綱要中各領域多元評量之理念，以多種方式評量學生學習表現	5	4	3	2	1	
		2-3-2 教師能檢核評量結果，進行教學策略調整或教學改進	5	4	3	2	1	
三、成效評估	1. 了解教師的教學成效	3-1-1 學校能鼓勵教師發表教學或研究成果，並進行自我評估	5	4	3	2	1	
		3-1-2 教師能透過教學經驗分享、教材等，討論教學成效	5	4	3	2	1	
		3-1-3 學校能透過師生走訪、教師問候視察等，視察教學成效	5	4	3	2	1	
	2. 檢視全體學生的學習表現	3-2-1 教師能依據學校課程計畫訂定學生之學年及學期教育目標	5	4	3	2	1	
		3-2-2 教師能透過課程設計與實施，培養學生基本能力	5	4	3	2	1	
	3. 運用課程評鑑結果	3-3-1 教師能依據課程評鑑結果，檢討並修正學校課程計畫	5	4	3	2	1	
3-3-2 學校能提供課程發展、實施與評鑑的意見以提供內容參考		5	4	3	2	1		
四、教師專業發展	1. 視察及提供教師學習社群	4-1-1 教師能透過公開授課(觀課、課)進行課程檢視與反思	5	4	3	2	1	
		4-1-2 教師能於各社群中針對學生在課堂中的參與度與學習歷程進行調查、分析與反思	5	4	3	2	1	
		4-1-3 期末依學生回饋或他評結果做課程省思及修正	5	4	3	2	1	

	2. 提供多元專業成長模式	4-2-1 教師能透過學習社群、研習等各項方式，增進自我教學能力	5	4	3	2	1
次、行政支援與資源整合	1. 成立課程委員會，並明確之任務分工運作	5-1-1 學校具有完善的課程發展組織架構(課程會、教務會議、教學研究會等)	5	4	3	2	1
		5-1-2 課程發展組織中各層級能有效發揮其功能	5	4	3	2	1
		5-1-3 課程發展委員會的組成與運作符合課程所定實施要點的規定	5	4	3	2	1
	2. 課程委員會成員具專業知識與領導能力，能支持並參與課程發展	5-2-1 學校課程發展委員會成員應參與課程發展的討論，且尊重學校成員之專業自主	5	4	3	2	1
		5-2-2 學校課程發展委員會成員能了解學校的發展與特色及學生的需求	5	4	3	2	1
	3. 提供課程發展所需之行政支援，有效運用資源	5-3-1 學校能提供多元、合宜之教學情境，滿足教學使用需求	5	4	3	2	1
		5-3-2 學校能充實與適切使用教學設備(資訊設備、教學圖書、軟體媒體)	5	4	3	2	1
	4. 建置知識管理系統，整合資源，建立共享機制	5-4-1 學校能建置課程教學分享平台，提供教師分享課程計畫教學檔案、教學活動、教材教具等	5	4	3	2	1
		5-4-2 學校能建置雲端平臺系統，為學習資源共享，提供教師課程需求	5	4	3	2	1

其他建議事項：

中華民國 108 年 11 月 29 日課程發展委員會通過  
111 年 5 月 24 日課程發展委員會通過

一、依據

- (一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100010303B 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 1080050523K 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、目的

- (一)協助教師教學及改善學生學習，確信及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- (二)每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- (三)評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

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了 5 至 9 人，校長為召集人，教務主任為執行秘書，實習輔導處主任、教學組長、研究組長及實習組長為當然委員，委員組成須包含校內各年級代表。
  - 2. 任務：
    - (1)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)彙整自我檢核資料與評估結果分析，並研擬各項建議與改進方案。
    - (5)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：組織各年級或各學部教師檢核課程發展的歷程進行自我檢核與分析，並就課程架構進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四)全校教師：參與全校公開授課、教師專業學習社群專業對話回饋、檢視學生學習成效與課程目標於教學過程中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、學科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (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評估、選課分析、課堂觀察、訪談、多元評量、問卷等方式，了解學生學習狀況，評估各學科教學模式及課程地圖之規畫是否適切。

### 五、課程自我評鑑實施流程



六、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程			
	8-9月	10月-5月	6月	7月-8月
組成課程自我評鑑小組	■			
擬定學校課程評鑑計畫草案	■			
課程發展委員會通過計畫	■			
教學研究會與教師個人進行學科自我評鑑		■	■	
評鑑小組完成課程自我評鑑報告			■	
課程發展委員會自我評鑑並提擬各項建議與改善方案			■	■
結果運用之後續規劃與持續改善				■

七、課程自我評鑑過程及結果運用

- (一)依據教學單位實施自我檢核建議，安排增廣、補強或學生學習輔導。
- (二)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。
- (三)依據教學單位實施自我檢核後之結果，建立校內資料庫並因分享的教育部建置之各類課程教學與學生學習成就等相關分析資料，鼓勵調整教材教法與課程計畫，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。

八、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 二、111學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[111\\_210F01\\_2\\_Year1\\_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

# 附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

## (一) 一般科目

表 11-2-1-1 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活APP應用		
	英文名稱	Living APP Application		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：科技			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養			
學生圖像	行動力、自主力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)利用手機APP進行日常財務管理，包含儲蓄、虛擬貨幣、行動支付、網路銀行/郵局、繳費等，並從中體認其便利性與了解網路金融詐騙之防範。(二)運用交通相關手機APP進行各項大眾交通運輸工具的訂票、劃位、預約、票價/車次查詢等，進而能進行路線、旅程之規劃。(三)適當使用各社交類社群平台APP，經營自我頁面、頻道、平台等，並能遵守網路及各類資訊平台的使用規範。(四)透過生活常用工具類APP，能規劃自己的個人生活，獨立解決問題，並未自己在生活中的所做的各項決定負責。			
議題融入	餐飲服務科：科技 資訊 綜合職能科：科技 資訊			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識智慧型手機	1. 手機的基本功能(不同業面的操作、開關機、音量鍵、網路、拍照、資料儲存等基本設定) 2. 手機內建的基本APP與APP下載、刪除方式 3. 手機使用的注意事項/技巧(刪除過多網頁、省電模式、充電技巧等) 4. 行動網路跟wifi的區辨及連線方式	6	資訊教育 科技教育	
(二)交通運輸類-大臺南公車app	1. 交通類APP應用的好處與功能 2. APP首頁的選項功能介紹 3. 公車路線種類與路線規劃(如：綠幹線、藍幹線等、查詢上下車地點與站名) 4. 時刻表查詢與時間安排 5. 公車動態追蹤與更新(如：幾分鐘後到站、下一班的等待時間)	8	資訊教育 科技教育	
(三)交通運輸類-台鐵e訂通/台灣高鐵行動購票app	1. APP首頁的選項內容介紹 2. 列車時刻與車次查詢(含認識起訖站站名) 3. 訂、退票流程與操作細項 4. 付款與領票方式(電子/紙本/QR code使用)	8	資訊教育 科技教育	

	5.判讀電子票證的內容資訊(如：訂票代碼、車次號碼、時間、票價等) 6.相關資訊查詢(如：訂票代號、票價、訂票紀錄、列車動態等)		
(四)交通運輸類-Uber	1.APP首頁的選項內容介紹 2.地圖判讀目前定位 3.個人資料及地址設定 4.判斷合適車輛選項及金額 5.車輛位置追蹤與抵達時間查詢	6	資訊教育 科技教育
(五)社交類-Line、Instagram、臉書等app	1.註冊流程及個人資料設定 2.認識APP頁面的選項功能(如：動態瀏覽、通知、好友名單、活動、社團、購物、主題、名稱等項目) 3.貼文分享與訊息交流的操作方式(文字、貼圖訊息、標記人名、地點等) 4.資訊搜尋操作方式(查詢相關社團、帳號等) 5.管理、整理好友列表(新增、刪除、名稱設定) 6.通話功能操作 7.社交軟體使用的注意事項(詐騙、性別互動、貼文內容的適切性、交友範圍、涉及法律議題等)	8	資訊教育 人權教育 性別平等教育 科技教育 法治教育
(六)生活工具類-記帳app	1.認識記帳項目輸入方式(支出金額、收入金額、類別、日期…等) 2.統計報表的查詢	6	資訊教育 生涯規劃教育
(七)生活工具類-發票載具app	1.個人資料設定 2.認識手機條碼的格式及號碼 3.認識載具歸戶類別(信用卡、悠遊卡、一卡通、icash2.0…等) 4.認識發票查詢及對獎方式	6	資訊教育
(八)生活工具類-行事曆app	1.日期概念在行事曆的運用(年、月、日、星期) 2.認識行事曆輸入及修改方式(標題、日期、時間、整日、重複提醒…等) 3.重要日期的查詢	6	資訊教育 生涯規劃教育
(九)生活工具類-備忘錄app	1.認識備忘錄功能(待辦事項、物品清單、筆記事項、心情紀錄…等) 2.認識備忘錄輸入及修改方式 3.備忘錄查詢及刪除	6	資訊教育 生涯規劃教育
(十)生活工具類-外送app	1.認識外送app種類 2.個人資料及地址設定 3.餐點及餐廳的查詢 4.認識訂購程序(新增購物車、結帳、特殊需求備註…等) 5.餐點外送追蹤查詢	6	資訊教育 人權教育
(十一)照片影像類-攝影app	1.認識攝影app類別 2.認識拍照步驟 3.認識錄影步驟 4.閃光燈、定時等攝影設定 5.照片/影片瀏覽方式 6.運用修圖軟體進行照片/影片簡易編輯	6	資訊教育 人權教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.以實作評量方式為主，其他如紙筆(作業單)、口頭問答、觀察評量等評量方式為輔。 2.認知部分：透過課堂口頭問答、觀察等方式進行，並在實作過程中檢視學生對該項實作技能是否了解。 3.技能部分：在實作過程中，檢視學生操		

	<p>作熟悉程度。 4. 情意部分：透過課堂觀察，檢視學生表現出對教學內容的態度及理解是否符合一般社會規範及其適切性。 5. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。</p>
教學資源	<p>1. 資訊設備類：電腦、智慧型手機。 2. 媒體素材類：網路圖文、各社群平台、各網站搜尋引擎、影片等。 3. 各項課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 4. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、雜誌等。</p>
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。(二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。</p>

表 11-2-1-2 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業與生活		
	英文名稱	Career and life		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)建立職業與個人生活關係的意識。(二)培養對汽車美容業的職業興趣，同時建立適當的職業倫理與價值觀。(三)培養對餐飲服務業的職業興趣，同時建立適當的職業倫理與價值觀。(四)培養對手工藝品製作的職業興趣，同時建立適當的職業倫理與價值觀。			
議題融入	餐飲服務科：科技 安全 綜合職能科：科技 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)職業與生活的關聯	1. 日常生活常見行業類別 2. 各行各業與個人生活的關係 3. 認識各式工作環境與工作需求		4	安全教育 科技教育
(二)汽車與生活	1. 汽車與個人生活的關係 2. 汽車與交通安全 3. 與汽車相關的職業 4. 汽車美容服務體驗		8	安全教育 科技教育
(三)餐飲服務與生活	1. 餐飲服務與個人生活的關係 2. 餐飲服務之工作性質與內容 3. 餐飲服務之基本條件 4. 餐飲服務之職場工作守則		8	安全教育 科技教育
(四)手工藝與生活	1. 手工藝與個人生活的關係 2. 居家美感布置與收納 3. 手工藝品製作動作技巧訓練 4. 手工藝品製作體驗		8	安全教育
(五)認識勞工的法規	1. 手工藝與個人生活的關係 2. 居家美感布置與收納 3. 手工藝品製作動作技巧訓練 4. 手工藝品製作體驗		8	安全教育
(六)認識求職資訊	1. 認識基本的勞工法令 2. 認識職業安全衛生相關問題 3. 身心障礙就業服務的申請方式 4. 勞工權益及相關法規的認識		6	安全教育 生涯規劃教育
(七)職場面試安全	1. 面試的基本項目與應對禮儀 2. 面試時的合宜服裝 3. 面試之安全陷阱與防範		6	安全教育 生涯規劃教育

(八)職場人際安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作環境中人際安全之檢測</li> <li>2. 職場人際衝突之處理</li> <li>3. 職場中人際安全的檢測與處理</li> <li>4. 性別平等與職場的相關法規</li> <li>5. 性騷擾、性侵害與族群歧視的概念與防治</li> <li>6. 性別及族群工作平等的相關法令認識。</li> <li>7. 職場性騷擾之認識與防範</li> </ol>	8	安全教育、 性別平等教育、 法治教育 生涯規劃教育
(九)汽車美容服務體驗	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 汽車美容與個人生活的關係</li> <li>2. 洗車方法概論</li> <li>3. 認識汽車美容的基本工具</li> <li>4. 基本清潔維護車輛外部</li> </ol>	8	安全教育 科技教育
(十)餐飲服務技巧體驗	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲服務準備工作</li> <li>2. 餐飲服務基礎禮儀（稱呼、問候、談話禮節）</li> <li>3. 個人衛生安全</li> <li>4. 服務技巧演練</li> </ol>	8	安全教育 科技教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 求職知識可用紙筆、口頭方式評量。</li> <li>2. 求職、職場適應能力可由學生平常表現、長期觀察作為評量的依據。</li> <li>3. 依據平時的觀察和評量，瞭解學生學習的成就或困難，適時調整適當的教材、教法，使學生達成學習表現。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。</li> <li>2. 結合校園、職場和社區環境讓學生在情境中學習職場適應能力。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 從學生生活經驗中取材，並結合當下社會與文化的現象及青少年文化的特徵，以激發其學習興趣。</li> <li>2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。</li> <li>3. 蒐集職業相關之相關影片、圖片或繪本。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調社交技巧之演練，協助學生將所學類化到實際日常生活中。</li> <li>2. 教學時可使用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示或角色扮演之方式，以增進學生之能力。</li> <li>3. 安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化學生相關能力。</li> <li>4. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。</li> </ol>		



## (二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方飲食文化			
	英文名稱	Regional Typical Food Culture			
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	行動力、自主力、溝通力、參與力				
適用科別	餐飲服務科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)能對地方飲食文化的發展、不同文化飲食差異、飲食健康與安全的知識具備基本之概念。(二)能建立包容文化差異以及健康飲食與評斷的習慣與態度，同時具有欣賞不同族群以及關懷其他議題的胸襟。(三)能表現出適當的飲食選擇作為，並落實於日常生活應用中。				
議題融入	餐飲服務科：環境 多元文化 閱讀素養				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)台南飲食文化與歷史		1. 台南歷史簡介 2. 台南虱目魚料理 3. 台南的食牛文化 4. 台南地方特色水果		8	環境教育
(二)台南傳統街邊小吃		1. 安平傳統小吃介紹 2. 台南府城(中西區)美食地圖 3. 沙卡里巴的歷史與美食		8	多元文化教育
(三)台南特色早餐與宵夜		1. 早期台南人的生活作息介紹 2. 台南人的傳統早餐 3. 台南人的宵夜		8	生涯規劃教育
(四)台南點心介紹		1. 台南的糖文化 2. 台南傳統飲料 3. 台南傳統點心 4. 台南新興特色甜品飲料介紹		8	生涯規劃教育
(五)台南夜市文化		1. 夜市的歷史與由來 2. 台南夜市介紹 3. 台南夜市美食介紹		4	
(六)台灣飲食特色		1. 豐富的海、水產資源對飲食的影響 2. 傳統農業社會與醬菜文化 3. 節令習俗與藥膳飲食文化		6	環境教育
(七)台灣飲食發展		1. 殖民時期(日治、荷西時期)台灣背景與料理介紹 2. 閩粵飲食的移入與菜餚介紹		6	人權教育 多元文化教育
(八)原住民飲食		1. 台灣原住民的族群與分布 2. 原住民族的文化與飲食習慣 3. 原住民族代表性菜餚介紹		6	人權教育 原住民族教育
(九)客家飲食		1. 客家族群介紹與分布 2. 客家族群的文化與飲食習慣 3. 客家族群代表性菜餚介紹		6	人權教育 多元文化教育
(十)外省飲食		1. 戰後中國菜系的引入與區域分布 2. 中國菜系代表性菜餚介紹		6	人權教育 多元文化教育

(十一)台灣飲食創新	1. 台灣創新飲食品牌案例介紹 2. 台灣影響國際飲食文化的案例介紹	6	人權教育 多元文化教育 國際教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一)強調學生自我比較，以學生個別化教育計畫為依據，提供適性評量時間調整、介入評量措施、輔助科技應用，必要時提供人力支援；實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。(二)為即時與確實了解學生學習的成效與困難，應依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度進行形成性及總結性評量。評量方式宜盡量多元，包含問答討論、觀察、操作活動或筆試等方式，惟仍應儘量以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。(三)關注學生個體間與個體內在差異，根據學生在該領域/科目之學習功能，調整各單元主題內容的難易程度進行個別化評量。(四)評量結果做為改進學校課程發展、教材編選、教學方法及學生輔導之參考。針對評量未通過的學生，需分析與診斷其原因，及時提供必要之學習內容、歷程、環境與評量等課程調整。		
教學資源	(一)書本 吃的台灣史：荷蘭傳教士的麵包、清人的鮭魚罐頭、日治的牛肉吃法，尋找台灣的飲食文化史 飲食文化概論(第四版) 世界飲食文化：立足臺灣、從飲食文化看世界(三版) 台灣菜的文化史：食物消費中的國家體現 (二)網站 原住民族委員會 <a href="https://www.cip.gov.tw/zh-tw/index.html">https://www.cip.gov.tw/zh-tw/index.html</a> 客家委員會 <a href="https://www.hakka.gov.tw/Content/Content?NodeID=624&amp;PageID=36752">https://www.hakka.gov.tw/Content/Content?NodeID=624&amp;PageID=36752</a> 中華民國交通部觀光局 <a href="https://www.taiwan.net.tw/">https://www.taiwan.net.tw/</a> 財團法人中華飲食文化基金會 <a href="https://www.fcdc.org.tw/">https://www.fcdc.org.tw/</a> (三)教學影音 Discovery臺灣部落寶藏第1季 飲食生活 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=tcVA25XiB1E">https://www.youtube.com/watch?v=tcVA25XiB1E</a> 【台灣演義】台灣菜百年史 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=qc8qP3eW52w">https://www.youtube.com/watch?v=qc8qP3eW52w</a> 【幸福台灣味】台灣，為世界上菜 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=DAX37oEudD8">https://www.youtube.com/watch?v=DAX37oEudD8</a>		
教學注意事項	(一)本課程具備不同文化與背景差異性，可適時考慮學生信仰、飲食、族群或習慣的不同，融入尊重差異與包容多元之體認。(二)可參考選用地方或不同文化常見之食物或料理進行舉例，並結合營養知識與食品衛生安全之概念，使學生得以在健康與安全的知識基礎下，具有評價與判讀飲食文化的素養。(三)認識不同飲食文化特色時，可納入多元文化教育、環境教育、原住民族教育與人權教育等議題，藉以發展延伸活動，使學生除了能了解飲食文化外，更能延伸到關懷其他議題的涵養。(四)考量學生個別背景與飲食接納狀況(如：食物過敏)建立合適選擇飲食之態度；亦可參考國人每日飲食建議攝取量之指引融入教學。(五)可配合戶外教學活動發現教學內容中提及的料理、食品衛生安全事例、飲食選擇等內容，於實際現場中進行整體核心能力的運用。		

表 11-2-2-2國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方飲食文化		
	英文名稱	Regional Typical Food Culture		
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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)能對地方飲食文化的發展、不同文化飲食差異、飲食健康與安全的知識具備基本之概念。(二)能建立包容文化差異以及健康飲食與評斷的習慣與態度，同時具有欣賞不同族群以及關懷其他議題的胸襟。(三)能表現出適當的飲食選擇作為，並落實於日常生活應用中。			
議題融入	綜合職能科：環境 多元文化 閱讀素養			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)台南飲食文化與歷史	1. 台南歷史簡介 2. 台南虱目魚料理 3. 台南的食牛文化 4. 台南地方特色水果	8	環境教育	
(二)台南傳統街邊小吃	1. 安平傳統小吃介紹 2. 台南府城(中西區)美食地圖 3. 沙卡里巴的歷史與美食	8	多元文化教育	
(三)台南特色早餐與宵夜	1. 早期台南人的生活作息介紹 2. 台南人的傳統早餐 3. 台南人的宵夜	8	生涯規劃教育	
(四)台南點心介紹	1. 台南的糖文化 2. 台南傳統飲料 3. 台南傳統點心 4. 台南新興特色甜品飲料介紹	8	生涯規劃教育	
(五)台南夜市文化	1. 夜市的歷史與由來 2. 台南夜市介紹 3. 台南夜市美食介紹	4		
(六)台灣飲食特色	1. 豐富的海、水產資源對飲食的影響 2. 傳統農業社會與醬菜文化 3. 節令習俗與藥膳飲食文化	6	環境教育	
(七)台灣飲食發展	1. 殖民時期(日治、荷西時期)台灣背景與料理介紹 2. 閩粵飲食的移入與菜餚介紹	6	人權教育 多元文化教育	
(八)原住民飲食	1. 台灣原住民的族群與分布 2. 原住民族的文化與飲食習慣 3. 原住民族代表性菜餚介紹	6	人權教育 原住民族教育	
(九)客家飲食	1. 客家族群介紹與分布 2. 客家族群的文化與飲食習慣 3. 客家族群代表性菜餚介紹	6	人權教育 多元文化教育	
(十)外省飲食	1. 戰後中國菜系的引入與區域分布 2. 中國菜系代表性菜餚介紹	6	人權教育 多元文化教育	

(十一)台灣飲食創新	1. 台灣創新飲食品牌案例介紹 2. 台灣影響國際飲食文化的案例介紹	6	人權教育 多元文化教育 國際教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一)強調學生自我比較，以學生個別化教育計畫為依據，提供適性評量時間調整、介入評量措施、輔助科技應用，必要時提供人力支援；實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。(二)為即時與確實了解學生學習的成效與困難，應依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度進行形成性及總結性評量。評量方式宜盡量多元，包含問答討論、觀察、操作活動或筆試等方式，惟仍應儘量以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。(三)關注學生個體間與個體內在差異，根據學生在該領域/科目之學習功能，調整各單元主題內容的難易程度進行個別化評量。(四)評量結果做為改進學校課程發展、教材編選、教學方法及學生輔導之參考。針對評量未通過的學生，需分析與診斷其原因，及時提供必要之學習內容、歷程、環境與評量等課程調整。		
教學資源	(一)書本 吃的台灣史：荷蘭傳教士的麵包、清人的鮭魚罐頭、日治的牛肉吃法，尋找台灣的飲食文化史 飲食文化概論(第四版) 世界飲食文化：立足臺灣、從飲食文化看世界(三版) 台灣菜的文化史：食物消費中的國家體現 (二)網站 原住民族委員會 <a href="https://www.cip.gov.tw/zh-tw/index.html">https://www.cip.gov.tw/zh-tw/index.html</a> 客家委員會 <a href="https://www.hakka.gov.tw/Content/Content?NodeID=624&amp;PageID=36752">https://www.hakka.gov.tw/Content/Content?NodeID=624&amp;PageID=36752</a> 中華民國交通部觀光局 <a href="https://www.taiwan.net.tw/">https://www.taiwan.net.tw/</a> 財團法人中華飲食文化基金會 <a href="https://www.fcdc.org.tw/">https://www.fcdc.org.tw/</a> (三)教學影音 Discovery臺灣部落寶藏第1季 飲食生活 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=tcVA25XiB1E">https://www.youtube.com/watch?v=tcVA25XiB1E</a> 【台灣演義】台灣菜百年史 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=qc8qP3eW52w">https://www.youtube.com/watch?v=qc8qP3eW52w</a> 【幸福台灣味】台灣，為世界上菜 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=DAX37oEudD8">https://www.youtube.com/watch?v=DAX37oEudD8</a>		
教學注意事項	(一)本課程具備不同文化與背景差異性，可適時考慮學生信仰、飲食、族群或習慣的不同，融入尊重差異與包容多元之體認。(二)可參考選用地方或不同文化常見之食物或料理進行舉例，並結合營養知識與食品衛生安全之概念，使學生得以在健康與安全的知識基礎下，具有評價與判讀飲食文化的素養。(三)認識不同飲食文化特色時，可納入多元文化教育、環境教育、原住民族教育與人權教育等議題，藉以發展延伸活動，使學生除了能了解飲食文化外，更能延伸到關懷其他議題的涵養。(四)考量學生個別背景與飲食接納狀況(如：食物過敏)建立合適選擇飲食之態度；亦可參考國人每日飲食建議攝取量之指引融入教學。(五)可配合戶外教學活動發現教學內容中提及的料理、食品衛生安全事例、飲食選擇等內容，於實際現場中進行整體核心能力的運用。		

表 11-2-2-3國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭生活與飲食		
	英文名稱	Family life and Diet		
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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
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)	(一)建立健康飲食與個人健康體位管理的概念。(二)認識飲食與疾病的關係，表現促進健康及減少健康風險的行為。(三)具備擬訂健康的膳食計畫之能力，並製作健康飲食料理。(四)具備不同文化族群之飲食文化視野，並表現出尊重的態度。			
議題融入	綜合職能科：生命 家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)認識飲食文化-台灣	1. 認識閩南飲食文化 2. 品嚐閩南飲食文化 3. 認識客家飲食文化 4. 品嚐客家飲食文化 5. 認識原住民飲食文化 6. 品嚐原住民飲食文化		8	多元文化教育
(二)認識飲食文化-國外	1. 認識東亞飲食文化 2. 品嚐東亞飲食文化 3. 認識東南亞飲食文化 4. 品嚐東南亞飲食文化 5. 認識歐美飲食文化 6. 品嚐歐美飲食文化		8	多元文化教育
(三)認識飲食與過敏	1. 認識引發過敏的食物來源 2. 認識過敏症狀 3. 預防過敏的飲食型態		8	安全教育
(四)認識高風險飲食	1. 認識肥胖對健康造成的傷害 2. 認識外食對健康造成的傷害 3. 認識暴飲暴食對健康造成的傷害 4. 認識挑食對健康造成的傷害		8	安全教育
(五)預防食物中毒	1. 認識食物中毒的症狀 2. 認識造成食物中毒的原因 3. 認識預防食物中毒的方法		4	安全教育
(六)認識健康膳食計畫	1. 認識健康膳食計畫的好處 2. 認識健康膳食計畫的擬定方式 3. 健康膳食計畫的擬定實作		4	安全教育
(七)認識健康餐盤-早餐	1. 認識早餐健康餐盤的設計原則 2. 製作我的早餐健康餐盤		8	安全教育
(八) 認識健康餐盤-午餐	1. 認識午餐健康餐盤的設計原則 2. 製作我的午餐健康餐盤		8	安全教育
(九) 認識健康餐盤-晚	1. 認識晚餐健康餐盤的設計原則 2. 製作我的晚餐健康餐盤		8	安全教育

(十)認識健康餐盤-點心	1. 認識健康點心的設計原則 2. 製作健康點心	8	安全教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達成個人學習表現為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。		
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用健康飲食的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。(二)教學方法 1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有電氣設備場域進行。 2. 宜採多層次教學，以促進學生學習成效。 3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。		

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貨料整理組裝實作		
	英文名稱	Material Finishing Assembly Implementation		
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	行動力、溝通力、參與力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：工廠基礎作業實務			
教學目標 (教學重點)	(一)熟練並精進貨料整理與組裝工廠基礎知能。(二)熟練貨料整理與組裝的基礎操作能力與貨料運送技能。(三)具備貨料整理與組裝工作所需的工作技能、工作態度與體力。(四)能遵循貨料整理與組裝工作的作業標準流程完成指定工作。(五)展現負責任及產品品質管理的工作態度。			
議題融入	綜合職能科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)工廠基礎知能	1. 準時集合、備妥個人物品 2. 遵守工作作業標準流程 3. 遵守工作安全規定 4. 遵守工作生產線速度的要求 5. 用餐禮儀訓練 6. 工作成果品質管理 7. 工作環境善後清潔 8. 下班簽退流程 9. 搭乘交通車禮儀 10. 工作與休息時間 11. 看流程圖組裝物品		12	安全教育
(二)基本操作能力-貨料包裝	貨料物品包裝		12	
(三)工廠貨料運送技能	1. 安全搬運原料重物 2. 安全擺放物品訓練 3. 推車、板車操作訓練 4. 態度訓練-工作責任 5. 依顏色、類型分類物料		12	安全教育
(四)基本產品檢查	1. 物品數量清點及檢查 2. 分辨良品與不良品 3. 產品外觀檢查訓練		12	
(五)基本產品檢查-瑕疵品處理	1. 了解瑕疵品的處理 2. 了解瑕疵品的分類 3. 態度訓練-主動性訓練		12	
(六)成品裝箱與黏合原則	1. 工廠手工具操作安全要點 2. 依顏色分類裝箱 3. 依類型分類裝箱 4. 依顏色、類型黏合物料 5. 態度訓練-耐性訓練		12	安全教育
(七)工廠職業認知	1. 取得工作資訊 2. 選擇合適的工作 3. 組裝工廠類型		12	安全教育

	4. 生產線站立、坐姿訓練 5. 半成品排放訓練 6. 零件放至生產線 7. 態度訓練-專注力培養		
(八)工廠貨料分類與組裝進階技能訓練	1. 兩種貨料分類組裝訓練 2. 態度訓練-壓力調適	12	安全教育
(九)基本操作能力-貨料排列	貨料排列訓練(收報紙、整理衣櫃、整理書籍)	12	安全教育
(十)基本操作能力-分類包裝	1. 物品種類分類(螺絲起子與螺帽分類) 2. 不同材質包裝工作(紙、鋁箔包裝包裝物品) 3. 工作成果品質管理	12	安全教育
(十一)成品搬運訓練	1. 工作體能訓練相關練習(雙手承重訓練、上下樓梯訓練) 2. 成品搬運	12	安全教育
(十二)品質管理	工作成果品質管理	12	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 工作知識可用紙筆、口頭、操作等方法評量。 2. 工作技能需以獨立完成指定工作為依據，評量時且需兼顧工作速度及品質 3. 工作態度可採用平常表現、長期觀察，作為評量的依據。 4. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解學生學習的成就或困難，適時調整適當的教材、教法，使學生達成學習目的。 5. 教學評量時，應注意學生本身前後成績之比較，以學生在前階段之學習成就，作為下階段教學規劃之依據，而不必將各生成績相互比較，以適應個別間之差異。		
教學資源	1. 儘可能善用學校現有設施、設備進行教學，必要時再依組裝實際需要添購設施、設備，以便佈置成實際或模擬式的工作環境。 2. 自行製作與組裝職業有關的工作介紹、工作態度、…等視聽資訊。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 內容涵蓋工作知識、工作技能及工作態度等三方面，用以培養學生廣泛的職業適應能力。 2. 教材由教師依學生個別差異，自行編寫或選擇適合學生學習的工作樣本。 3. 採作業學習方式，運用具體的生產作業，以提高學生將來從事就業的能力 4. 工作知識教材編選，使學生能瞭解組裝工作的相關資訊，以及所需具備的技巧與能力。 5. 工作態度教材編選，強調工作習慣和工作態度的養成，以及職場人際互動合作的能力表現。 (二)教學方法 1. 應依照學生的特殊需求、能力及學校現有設施與設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 應依學生能力差異，採用分組或協同教學，以達到學生最好的學習效果 3. 在學習工作技能時，應運用組裝相關的工作樣本，作為教學的工具，著重在模擬式的工作環境中的反覆練習，儘可能提供學生多樣且彈性的組裝學習經驗。 4. 當學生習得基本工作技能時，可繼續要求提昇其工作速度及工作品質。 5. 工作態度的教學，應附依在工作的操作中養成，以符合實際需要。 (三)教學相關配合事項 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。 3. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。</p>		



表 11-2-3-2 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠零件組裝實作		
	英文名稱	Factory Parts Assembly		
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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：貨料整理組裝實作			
教學目標 (教學重點)	(一)認識並熟悉工廠零件組裝工作的工作性質及相關設備工具與材料。(二)具備並熟悉工廠零件組裝的個人功能性動作表現與基本技能。(三)培養並熟悉工廠零件組裝的獨立操作與基本品質管理的能力。(四)培養並建立工廠零件組裝工作的工作倫理、工作態度與安全意識。(五)能遵守工廠零件組裝工作的工作規範並完成指定的工作任務。			
議題融入	綜合職能科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)認識工作安全和工廠零件裝卸基礎知能	1. 工作安全守則 2. 防護設備的使用與維護 3. 合宜的工作穿著打扮 4. 搬運多種重物及安全事項 5. 工作緊急意外的處理流程		4	安全教育
(二)工廠實作中的分類包裝知覺訓練	1. 視知覺注意力訓練 2. 手眼協調知能訓練		8	安全教育
(三)工廠實作中的分類和配對包裝訓練	1. 物件分類 2. 尺寸和顏色配對訓練 3. 工作持續度訓練		12	安全教育
(四)工廠實作中的零件排列配對包裝作業	1. 一種及多種指定形狀的物件配對訓練 2. 樣本對照之檢驗工作 3. 兩種以上零件的排列訓練 4. 工作態度-耐心培養		12	安全教育
(五)工廠工具整備基礎技能	1. 整理及排列貨架 2. 擦試貨架 3. 工具清點整理及裝卸		12	安全教育
(六)物品分類與堆貨實作	1. 正確領取用零件並能零件組裝訓練 2. 工作成果品質管理和工作環境善後清潔 3. 多重指令執行交待任務訓練		12	安全教育
(七)物品分類與堆貨品質管理並達成工作作業標準	1. 久站及反覆動作等要求訓練 2. 物品搬運、秤重、零件組裝 3. 適當人際互動及表達需求並表現積極工作意願 4. 工作成果品質管理和工作環境善後清潔		12	安全教育
(八)工廠工作衛生保健知識	1. 職場衛生安全守則 2. 職場壓力調適 3. 職場自主健康衛生管理		4	安全教育

(九)工廠中的進階零件黏貼動作和品質訓練	1. 貼紙樣式黏貼訓練 (單種、兩種、多種) 2. 黏貼細節調整注意事項 3. 立體零件黏貼訓練 4. 工作態度-專注力培養	8	安全教育
(十)工廠中的剪裁包裝認識和訓練	1. 剪裁工具選用條件和使用安全守則 2. 物件材質認識 3. 各種 (兩種、各種)指定的剪裁訓練	12	安全教育
(十一)模擬工廠中的立體包裝品質管理和訓練	1. 成品包裝數量清點與確認(符合正確的數量) 2. 成品品質管理與檢驗(挑出瑕疵品) 3. 多種零件組合物包裝技巧訓練 4. 工作台整理善後訓練	12	安全教育
(十二)工廠職業的知能與態度和搬運訓練	1. 工作態度訓練-友善、禮貌、衛生 2. 生產線上持續工作50分鐘 3. 持續操作相同的工作至少30分鐘不中斷 4. 使用工具搬運組裝零件至生產線 5. 能與工作夥伴合作完成任務	12	安全教育
(十三)工廠零件分類與組裝訓練和工作態度	1. 能閱讀物品組裝流程圖，並依流程順序取用組裝零件組裝物品 2. 分類組裝完成的半成品 3. 工作態度訓練-耐心 4. 回報與詢問工作情形與進度 5. 根據工作狀況尋求協助訓練	12	安全教育
(十四)工廠組裝物品管方式和態度	1. 自行檢查和修正組裝品 2. 檢查產品完成度 3. 工作態度訓練-誠實 4. 自行檢視工作成效	12	安全教育
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 工作知識可用紙筆、口頭、操作等方法評量。 2. 工作技能需以獨立完成指定工作為依據，評量時且需兼顧工作速度及品質 3. 工作態度可採用平常表現、長期觀察，作為評量的依據。 4. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解學生學習的成就或困難，適時調整適當的教材、教法，使學生達成學習目的。 5. 教學評量時，應注意學生本身前後成績之比較，以學生在前階段之學習成就，作為下階段教學規劃之依據，而不必將各生成績相互比較，以適應個別間之差異。		
教學資源	1. 儘可能善用學校現有設施、設備進行教學，必要時再依組裝實際需要添購設施、設備，以便佈置成實際或模擬式的工作環境。 2. 自行製作與組裝職業有關的工作介紹、工作態度、...等視聽資訊。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 內容涵蓋工作知識、工作技能及工作態度等三方面，用以培養學生廣泛的職業適應能力。 2. 教材由教師依學生個別差異，自行編寫或選擇適合學生學習的工作樣本。 3. 採作業學習方式，運用具體的生產作業，以提高學生將來從事就業的能力 4. 工作知識教材編選，使學生能瞭解組裝工作的相關資訊，以及所需具備的技巧與能力。 5. 工作態度教材編選，強調工作習慣和工作態度的養成，以及職場人際互動合作的能力表現。(二)教學方法 1. 應依照學生的特殊需求、能力及學校現有設施與設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 應依學生能力差異，採用分組或協同教學，以達到學生最好的學習效果 3. 在學習工作技能時，應運用組裝相關的工作樣本，作為教學的工具，著重在模擬式的工作環境中的反覆練習，儘可能提供學生多樣且彈性的組裝學習經驗。 4. 當學生習得基本工作技能時，可繼續要求提昇其工作速度及工作品質。 5. 工作態度的教學，應附依在工作的操作中養成，以符合實際需要。(三)教學相關配合事項 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。		

表 11-2-3-3 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 運用電腦、手繪等方式，製作學習科目專題之各式文件(宣傳海報、宣傳單、照片牆及卡片等) (二) 運用電腦文書、手繪或手作等方式，製作學習科目(裝配、清潔、餐飲、校訂科目等)之專題成果報告，並進行展覽分享。(三) 能透過參與靜態展覽或動態活動服務等形式展現學習成果，促進自我表達及溝通協調之能力，並獲得成就感。			
議題融入	餐飲服務科：生命 綜合職能科：生命			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 專題實作簡介	認識專題實作內容及執行方式		8	
(二) 分組及確認主題	1. 分組方式 2. 各組之任務 3. 分工合作 4. 討論本學期專題製作主題、執行方式 5. 如何與各科目間連結		6	
(三) 成品製作	1. 清潔相關科目成果製作 2. 裝配相關科目成果製作 3. 餐飲相關科目成果製作 4. 校訂選修科目成果製作		8	
(四) 成果展示前準備	1. 展示當日分工 2. 文宣、海報製作 3. 發邀請卡		8	
(五) 成果展示	1. 場地布置 2. 成果海報 3. 成品分享		6	
(六) 專題實作簡介	認識專題實作內容及執行方式		8	
(七) 分組及確認主題	1. 分組方式 2. 各組之任務 3. 分工合作 4. 討論本學期專題製作主題、執行方式 5. 如何與各科目間連結		6	
(八) 成品製作	1. 清潔相關科目成果製作 2. 裝配相關科目成果製作 3. 餐飲相關科目成果製作 4. 校訂選修科目成果製作		8	
(九) 成果展示前準備	1. 展示當日分工 2. 文宣、海報製作		8	

	3. 發邀請卡		
(十) 成果展示	1. 場地布置 2. 成果海報 3. 成品分享	6	
合 計		72	
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。(1) 在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2) 在技能方面的評量，可模擬情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度。(3) 在情意方面的評量，需強調工作環境及操作器具之安全。2. 需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. 本課程宜著重於讓學生展示自己的學習歷程，透過分組合作，協力完成靜態或動態活動之展示。		
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，提供學生環境服務類化的能力。		
教學注意事項	<p>(一) 教材編選 1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(二) 教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。5. 需安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。</p>		

表 11-2-3-4 國立臺南特殊教育學校 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	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
	行動力、自主力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	3	3		
	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)	(一)具備個人衛生保健與身體健康維護的知能，精進個人生活品質。(二)具備個人身體清潔相關用品、工具使用的操作技能，落實健康保健及自身衛生的維護能力。(三)具備醫療資源與用藥安全的基本知能，增進科技資訊運用及符號辨識能力。(四)具備個人健康管理及環境維護的知能，並能應用於個人生活、參與社區及就業適應。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 綜合職能科：性別平等			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)保健口腔	1. 認識口腔構造 2. 口腔清潔用品的功能 3. 口腔清潔實作 4. 實行口腔保健的方法		6	
(二)處理口腔疾病	1. 口腔疾病與健康維護 2. 就診前的準備事項 3. 了解牙醫就診情境		6	
(三)清潔保養自己的身體	1. 臉部清潔的重要性 2. 臉部保養品的選擇及使用方式 3. 頭髮清潔與保養用品的使用 4. 身體清潔與保養用品的選擇		9	
(四)注意個人衛生	1. 手、腳部與指甲清潔的重要性 2. 個人衛生與禮儀(服裝禮儀、用餐禮儀)		9	
(五)青春期衛生保健	1. 青春期心理與皮膚之照護 2. 青春期之飲食與保健		9	性別平等教育
(六)維護健康飲食	1. 了解六大類食物的功能 2. 培養良好的飲食習慣 3. 水分攝取的重要性		6	
(七)健康生活管理	1. 認識運動與熱量的關係 2. 認識血壓與心跳 3. 良好的生活管理		9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 以學習態度、知能與操作為主要評分對象，因學生障礙情形不同，故學習能力與操作能力亦不同，宜因應學生學習特質採多元且多面向評量。 2. 兼顧主觀性與客觀性結果，採用標準化與個別化的評量模式。			
教學資源	1. 參考生活照護及護理醫療訊息相關資料。 2. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 3. 教學相關的學校軟硬體設備。 4. 社區醫院、診所等，可配合物理、職能治療師調整教輔具及教學方式。			

教學注意事項

(一)教材編選 1.本課程教材以個人生活衛生、保養及保健為主要內容，教師可依學生學習功能缺損情形，進行課程調整。 2.教材選擇儘量與學生每日生活或生活經驗有所連結，除強調實用性外，亦需增強學生生活態度及技能操作。 3.各校教師可依據學生能力及地區特性改編、自編教材並規劃教學活動，依學生個別需求補充最新知識以利學生未來生活所用。 4.教材之選配宜依學生身心發展之差異，就其能力、經驗與需求，設計適當的教材，由淺入深，由簡而繁，具系統性並以螺旋式概念重複練習，以落實學生的學習。(二)教學方法 1.以直接教學、示範教學及實際操作、演練進行教學。教學過程宜採工作分析法，以一個步驟一個步驟進行或並需依照學生能力彈性調整工作步驟，提昇學生參與感。 2.對於學習或溝通表達困難學生，宜運用各種教學媒體與社區資源輔助教學(例如：運用多媒體、圖片、圖卡、模型、實物或網路資源等)。 3.操作困難學生，請治療師協助觀察，輔以輔具或調整步驟作。 4.依據學生的特質與能力，進行多層次教學或分組，設定不同的學習目標。 5.重視引發學生自主學習，培養學生自發性學習與類化能力，以培養居家獨立生活能力。

表 11-2-3-5 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲內場服務實作		
	英文名稱	Restaurant Infield Service		
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	行動力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)具備使用、清潔和維護餐飲服務環境、設備與器具之基本操作知能，實踐節約能源、環境保護與綠色消費概念。(二)了解食材處理的方法和注意事項，具備食物製備職能。(三)熟練切割、烹調與保存食材的基礎實作，展現飲食料理能力(四)具備職場中危機處理的知識與能力，維護自身與他人的安全健康。(五)具備人際應對能力，能與同事和諧相處。(六)培養餐飲從業人員良好的工作態度與衛生習慣，落實職業安全與衛生。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)餐飲內場環境認識	1. 認識實作地點、成員和工作內容 2. 餐飲內場環境範圍與各工作區域認識 3. 餐飲內場設備和烹飪器具的使用 4. 餐飲內場環境使用規範與維護原則	4	環境教育 防災教育	
(二)食材處理	1. 認識食用油與調味料 2. 材料衡量法(重量、容量) 3. 食材清潔處理	8	能源教育	
(三)食材基本切割法	1. 餐飲常用刀具的使用技巧與安全規範 2. 各類食材切割方式與原則 3. 蔬果削皮實作 4. 刀工粗切技法(塊、條、片、斜切、滾刀)實作 5. 刀工精細技法(絲、丁、末)實作	4	安全教育	
(四)烹調技巧——拌、炒基本介紹與練習	1. 各種烹調方式介紹 2. 涼拌法的介紹與實作 3. 熱炒技能實作	6	安全教育	
(五)烹調技巧——炸、煎基本介紹與練習	1. 油炸方法實作 2. 油煎與乾煎方法實作	8	安全教育	
(六)餐飲內場環境清潔	1. 餐飲內場環境清潔範圍、流程與使用工具 2. 餐飲內場環境的清潔處理原則與注意事項 3. 餐具收拾集中、清洗與整理	6	環境教育 能源教育	
(七)餐飲設備衛生安全	1. 從業人員的衛生管理(可能汙染食品的途徑、健康檢查、個人衛生要求等) 2. 垃圾處理與病媒防治	4	安全教育	

(八)烹調技巧 一拌、炒技巧展示	1. 涼拌法的複習與實作 2. 熱炒技能複習與實作	4	安全教育
(九)烹調技巧 一炸、煎技巧展示	1. 油炸方法的複習與實作 2. 油煎與乾煎方法的複習與實作	4	安全教育
(十)烹調技巧 一湯、蒸、羹、滷	1. 煮湯實作 2. 蒸食實作 3. 羹類實作 4. 滷食實作	6	安全教育
(十一)飲品調製技能	1. 沖泡熱飲介紹與調製實作 2. 果汁與冰沙介紹與調製實作 3. 茶飲介紹與調製實作 4. 複方飲品介紹與調製實作	8	安全教育 科技教育
(十二)食品保存與包裝	1. 冰箱冷藏與冷凍 2. 食材特性與包裝	4	安全教育 能源教育
(十三)食物中毒與意外事故處理	1. 食物中毒的原因、預防與處理 2. 意外事故的防範與處置 3. 職場危險場域與緊急逃生路線	4	安全教育 防災教育
(十四)如何與同事應對	1. 回應得體方式 2. 感謝得體方式 3. 請教得體方式 4. 尋求協助得體方式	2	法治教育 性別平等教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行觀察評量，以便及時瞭解教學成效是否達成學習表現。 2. 採多元評量方式進行評量方法，可包括學習態度、觀察、實際操作等並著重形成性評量且應兼顧認知、技能、情意之能力。		
教學資源	1. 參考已出版的食譜、餐飲設備所附的操作手冊和丙級技術士檢定相關參考用書。 2. 相關教學媒體(投影片、光碟、YouTube)、報章雜誌及成品等。 3. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會，增進清潔技巧的熟練度。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 2. 校內實習課程教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。 3. 各主要單元與內容細項可依各學期學生職場實習現況彈性調整之。 4. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。 5. 各單元宜交互實施，融入理論於職場實習中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整職場實習工作內容。(二)教學方法 1. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。 2. 需安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 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，並進行安全宣導，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。 4. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 5. 本科目為實習科目，依照學生能力、性向、交通能力等各項考量，妥善規劃學生適合之實習地點。 6. 校內實習課程以職業試探、實務說明與技能操作為主，善用各項教學資源與多媒體資源，提高學生學習興趣與基礎知能。 7. 於學生職場實習過程中，培養學生系統思考與問題解決能力。		



表 11-2-3-6國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	戶外環境清潔實作		
	英文名稱	Outdoorenvironment Cleaning 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	行動力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	4	4		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 具備各式公共區域清潔技能，積極溝通互動與協調，展現團隊合作精神與行動。(二) 熟悉各項清潔機具與設備使用與維護方法，展現職業安全與衛生知能。(三) 熟悉並能自我檢討與精進各項公共區域清潔操作流程、步驟、動作方向及技巧。(四) 展現良好的清潔工作態度與習慣，能落實工作職業安全與衛生知識於工作中，並能應用於個人生活、參與社區及就業適應。			
議題融入	餐飲服務科：安全 綜合職能科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)使用清潔工具器材	1. 環境清潔工具之使用 2. 環境清潔工具器材之維護 3. 環境清潔工具器材之保養 4. 器具操作實作練習		8	
(二)電梯車廂清潔	1. 電梯使用安全 2. 電梯清潔工具準備與整理 3. 電梯車廂牆面清潔 4. 電梯鏡面清潔		8	
(三)電梯地板清潔	1. 電梯清潔工具準備與整理 2. 電梯地板及按鍵清潔 3. 電梯車廂牆面清潔 4. 電梯大門玻璃清潔		8	
(四)維護牆面-高處除塵、立面除塵	1. 牆面除塵工作工具準備與使用 2. 牆面除塵工作安全守則 3. 高處除塵工作步驟與善後工作 4. 立面除塵工作步驟與善後工作		8	
(五)清掃樓層欄杆	1. 欄杆清潔工具準備與整理 2. 欄杆清潔工作安全守則 3. 欄杆工作步驟與善後工作 4. 樓層欄杆擦拭		8	
(六)清掃樓層地面	1. 清潔工具準備與整理 2. 地板垃圾清除與除塵 3. 裝水及提水桶 4. 先濕拖再乾拖 5. 保持地板清潔乾燥 6. 工作安全原則		8	
(七)使用地面清潔機器進行地板清潔	1. 清潔工具準備與整理 2. 吸塵器、蒸汽機工作步驟與善後工作 3. 機器使用維護及故障判別 4. 工作安全原則		8	

(八) 處理地面污垢及黏著物清理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工具與清潔劑準備與使用</li> <li>2. 地面清理工作安全原則</li> <li>3. 地面污垢處理               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 磁磚縫隙清潔</li> <li>(2) 水泥痕跡清潔</li> </ol> </li> <li>4. 工作步驟與善後工作</li> </ol>	8	
(九)處理污垢及黏著物清理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工具與清潔劑準備與使用</li> <li>2. 牆面污垢清潔</li> <li>3. 地面(牆面)口香糖沾黏處清潔</li> <li>4. 玻璃上貼膠痕跡清潔</li> <li>5. 工作安全原則</li> </ol>	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	<p>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。(1)在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2)在技能方面的評量，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，應強調工作環境及操作器具之安全。2. 應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. 評量內容應與職場的工作標準一致。</p>		
教學資源	<p>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。</p>		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(二)教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 應加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4. 教學時儘量使用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的的能力。5. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。</p>		

表 11-2-3-7 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	料理家電使用實作		
	英文名稱	Cooking Appliances 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	行動力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 能了解常見家電用品的類型、功能與使用安全注意事項，並根據使用說明書使用電器。(二) 具備操作各式家電設備之能力，精進個人生活品質。(三) 能使用廚房家電製作各式各樣餐點。(四) 能正確清潔與維護家電用品。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 認識料理家電	認識料理家電的種類及使用手冊。	4	能源教育 安全教育	
(二) 選購料理家電	1. 實際辨識電器警告標示、電器存放方式及用電安全。 2. 認識水貨、貿易貨、原廠貨、福利品的差異與優缺點。	4	能源教育 安全教育	
(三) 使用飲水設備-製作冷飲	1. 認識飲水機、果汁機。 2. 認識電熱水瓶及飲水機使用安全守則。 3. 蔬果汁的實際製作。 4. 蔬果的清洗準備及使用果汁機實作。 5. 認識飲水機、果汁機的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育	
(四) 使用飲水設備-製作熱飲	1. 認識電熱水瓶及飲水機。 2. 認識電熱水瓶及飲水機使用安全守則。 3. 即溶包沖泡的實際製作。 4. 認識電熱水瓶的清潔與保養原則。	4	能源教育 安全教育	
(五) 使用電磁爐-製作素食湯品	1. 認識電磁爐及其使用安全守則。 2. 常見素食湯品的烹飪方法 3. 素食湯品的實際製作。 4. 認識電磁爐的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育	
(六) 使用電磁爐-製作葷食湯品	1. 認識電磁爐及其使用安全守則。 2. 常見葷食湯品的烹飪方法 3. 葷食湯品的實際製作。 4. 認識電磁爐的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育	
(七) 使用電鍋-製作甜湯	1. 認識電鍋及其使用安全守則。 2. 常見甜湯品的烹飪方法 3. 甜湯品的實際製作。 4. 認識電鍋的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育	
(八) 使用電鍋-製作米食料理	1. 認識電子鍋及電鍋。 2. 認識電子鍋及電鍋使用安全守則。	6	能源教育 安全教育	

	3. 米食料理的實際製作。 4. 認識電鍋的清潔與保養原則。		
(九)使用美食鍋-製作麵食料理	1. 認識美食鍋。 2. 認識美食鍋使用安全守則。 3. 麵食料理的實際製作。 4. 認識美食鍋的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育
(十)使用氣炸鍋-製作鹹點心	1. 認識氣炸鍋。 2. 認識氣炸鍋使用安全守則。 3. 鹹點心的實際製作。 4. 認識氣炸鍋的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育
(十一)使用氣炸鍋-製作甜點心	1. 認識氣炸鍋。 2. 認識氣炸鍋使用安全守則。 3. 甜點心的實際製作。 4. 認識氣炸鍋的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育
(十二)使用烤箱-製作麵包餅乾	1. 認識家用烤箱及其使用安全守則 2. 麵包餅乾的實際製作。 3. 認識烤箱的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育
(十三)使用微波爐-製作焗烤料理	1. 認識家用微波爐及其使用安全守則 2. 焗烤料理的實際製作。 3. 認識微波爐的清潔與保養原則。	6	能源教育 安全教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達成個人學習表現為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。		
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 家電介紹，可參考 <a href="http://wiki.mbalib.com">http://wiki.mbalib.com</a>		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。(二)教學方法 1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有電氣設備場域進行。 2. 宜分組上課，以實物教具、操作電器產品進行教學，促使學以致用。 3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。		

表 11-2-3-8 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	室內環境清潔實作		
	英文名稱	Indoor Environment Cleaning 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	行動力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	4	4		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解清潔服務的基礎概念、工作安全與衛生知識，熟悉並精進各項校園清潔的操作流程與清潔步驟，展現清潔服務知能。(二)展現個人清潔工作態度與工作倫理，能與同儕積極溝通互動與協調，展現團隊合作精神與行動。(三)具備操作與維護基礎清潔工具器材能力，並能運用於個人生活與校園清潔，進而參與社區服務。			
議題融入	餐飲服務科：環境 安全 綜合職能科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)清潔服務的工作	1. 認識清潔服務的工作性質與內容 2. 認識清潔服務的職場工作守則 3. 認識清潔服務的基本流程與工具		4	
(二)清潔服務的環境安全	1. 工作意外事故處理 2. 職業病之防治 3. 職場環境安全(如：用電、消防、逃生等)緊急事件應變處理		4	
(三)運用與維護清潔器材	1. 常用清潔材料、清潔劑之使用 2. 清潔器具之運用 (1)選取適當清潔工具 (2)維護、故障判別及報修 (3)擺放位置與借用準則 (4)清掃用具清潔與整理 (5)垃圾處理		4	
(四)使用掃把清潔平面地板及牆面	1. 清潔工具準備與整理 2. 進行清掃工作(地板維護重點) 3. 掃把、吸塵器、靜電拖把、蒸氣清潔機使用方法及技巧 4. 牆面除塵重點式污點去除		8	
(五)利用吸塵器清潔平面地板及牆面	1. 清潔工具準備與整理 2. 進行清掃工作(地板維護重點) 3. 吸塵器使用方法及技巧 4. 牆面除塵重點式污點去除		8	
(六)使用蒸氣進行清潔平面地板及牆面	1. 清潔工具準備與整理 2. 進行清掃工作(地板維護重點) 3. 蒸氣清潔機使用方法及技巧 4. 牆面除塵重點式污點去除		8	
(七)整理置物櫃及桌子	1. 物品下架 2. 物品除塵清潔抹布擦拭 3. 桌面擦拭與除塵 4. 物品歸位與整理		4	

(八)清理樓梯	1. 清潔劑及工具準備 2. 洗手台刷洗及鏡面清潔 3. 馬桶刷洗馬桶 4. 地板磁磚刷洗 5. 垃圾桶整理與垃圾處理	8	
(九)清潔電器用品	1. 清潔工具準備與整理 2. 電視、電腦清潔 3. 電話清潔 4. 電扇(立扇、吊扇)清潔	4	
(十)清潔公共廁所洗手台與鏡面	1. 清潔劑及工具準備 2. 洗手台刷洗及鏡面清潔 3. 垃圾桶整理與垃圾處理	6	
(十一)清潔公共廁所馬桶	1. 清潔劑及工具準備 2. 馬桶刷洗馬桶 3. 垃圾桶整理與垃圾處理	6	
(十二)清潔公共廁所地板磁磚	1. 清潔劑及工具準備 2. 洗手台刷洗及鏡面清潔 3. 馬桶刷洗馬桶 4. 地板磁磚刷洗 5. 垃圾桶整理與垃圾處理	8	
合 計		72	
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。(1)在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2)在技能方面的評量，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，應強調工作環境及操作器具之安全。2. 應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. 評量內容應與職場的工作標準一致。		
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. 利用專科教室、職教教室等學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(二)教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 應加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4. 教學時儘量使用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。5. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-9 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠基礎作業實務		
	英文名稱	Factory basic operation 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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識工廠整理實務的工作性質及相關設備工具與材料。(二)熟練工廠整理實務的個人功能性動作表現與基本技能。(三)培養工廠整理實務的獨立操作與基本品質管理的能力。(四)建立工廠整理實務的工作倫理、工作態度與安全意識。(五)能遵守工廠整理實務的工作規範並完成指定的工作任務。			
議題融入	綜合職能科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)職業種類與環境	1. 職業種類的認識與試探。 2. 工作的意義與好處 3. 工廠環境的認識與維護 4. 工廠環境安全與規範 5. 工廠人員與工作內容介紹	9	安全教育	
(二)貨料的分類作業	1. 視知覺注意力訓練 2. 指定的物件分類訓練(如：尺寸、顏色) 3. 各種顏色、形狀、尺寸貨料的辨識	9		
(三)貨料的摺疊訓練	1. 對齊、對角、平行概念的認識 2. 2種指定方向摺法之訓練(如：上下左右、斜方向) 3. 2種指定長度摺法之訓練(如：三分之一) 4. 工作態度-責任心培養	9	安全教育	
(四)貨料的黏貼訓練	1. 魔鬼氈撕貼訓練 2. 在固定之生產線工作 3. 2種貼紙樣式黏貼訓練 4. 工作態度-專注力培養	9		
(五)各種手工具的認識與整理	1. 常見手工具種類(如：美工刀、剪刀、螺絲起子等) 2. 手工具使用時機與搭配物件(什麼情況用到、切割紙類等) 3. 工廠手工具操作安全要點之認識 4. 工廠手工具分類與整理擺放技巧	9	安全教育	
(六)貨料的排列與堆疊訓練	1. 工廠貨料排列技巧訓練(直排、橫排、箱內排列) 2. 兩項以上工廠貨料排列訓練 3. 工廠貨料堆疊技巧訓練 4. 工廠貨料堆疊安全要點之認識	9	安全教育	
(七)貨料包裝技巧與注意事項	1. 兩種貨料組合物包裝技巧訓練 2. 包裝材質之包裝注意事項(自黏	9		

	袋、塑膠袋、夾鏈袋等) 3. 工作態度-仔細度培養		
(八)貨料封口作業	1. 橡皮筋封口技巧訓練(方向、力道控制、收尾) 2. 膠帶台操作訓練(撕、膠帶更換) 3. 膠帶封口技巧訓練(黏貼方向、位置、長度) 4. 封口機基本操作訓練 5. 封口機封口技巧訓練(封口位置、時間、力道控制)	9	安全教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 工作知識可用紙筆、口頭、操作等多樣評量及適性評量方式。 2. 工作技能需以獨立完成指定工作為依據，評量時且需兼顧工作速度及品質 3. 工作態度可採用平常表現、長期觀察，作為評量的依據。 4. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解學生學習的成就或困難，適時調整適當的教材、教法，使學生達成學習目的。 5. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。		
教學資源	1. 儘可能善用學校現有設施、設備進行教學，必要時再依組裝實際需要添購設施、設備，以便佈置成實際或模擬式的工作環境。 2. 自行製作與工廠整理職業有關的工作介紹、工作態度、…等視聽資訊。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 內容涵蓋工作知識、工作技能及工作態度等三方面，用以培養學生廣泛的職業適應能力。 2. 教材由教師依學生個別差異，自行編寫或選擇適合學生學習的工作樣本。 3. 採作業學習方式，運用具體的生產作業，以提高學生將來從事就業的能力 4. 工作知識教材編選，使學生能瞭解工廠整理的相關資訊，以及所需具備的技巧與能力。 5. 工作態度教材編選，強調工作習慣和工作態度的養成，以及職場人際互動合作的能力表現。 (二)教學方法 1. 應依照學生的特殊需求、能力及學校現有設施與設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 應依學生能力差異，採用分組或協同教學，以達到學生最好的學習效果 3. 在學習工作技能時，應運用工廠整理相關的工作樣本，作為教學的工具，著重在模擬式的工作環境中的反覆練習，儘可能提供學生多樣且彈性的工廠整理學習經驗。 4. 當學生習得基本工作技能時，可繼續要求提昇其工作速度及工作品質。 5. 工作態度的教學，應附依在工作的操作中養成，以符合實際需要。 (三)教學相關配合事項 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。 3. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。</p>		



表 11-2-3-10 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家照顧實作		
	英文名稱	Home care practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	綜合職能科	餐飲服務科		
	3	3		
	第二學年第二學期	第二學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>(一)提升個人健康管理的相關知能，促進居家健康的維護。(二)認識醫療分級制度，選擇合適的就診科別，熟悉就診流程並表現良好禮儀。(三)具備用藥的基礎概念與正確執行藥品使用方式，落實藥品回收，提升環境保護與個人安全意識。(四)具備身體傷勢判斷知能，針對傷勢症狀進行基礎照護與緊急處理，維護個人與他人身體健康。(五)瞭解生命徵象與血糖的重要性，並能依據檢測數據，判斷並執行正確的應變措施，解決日常生活中的突發狀況。(六)瞭解急救的重要性，強化急救知能以採取正確且安全的救援措施來面對各類緊急救護情境。(七)認識常見的居家病媒、傳播疾病與傳染途徑，並執行正確的居家病媒防治措施，守護居家環境與社區公共衛生。(八)瞭解臺灣常見的傳染疾病、發病病徵與治療照護方式，維護自身與被照顧者的健康。(九)建立正確的防疫觀念，落實於日常生活中，並具備公民素養，隨時更新防疫新知，拒絕傳遞假消息。</p>			
議題融入	綜合職能科：性別平等 海洋 法治 餐飲服務科：性別平等 生命 法治			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)維持健康的身心	1. 認識常見的健康檢查項目與其所需之注意事項。 2. 常見的慢性疾病與預防方式。 (如：糖尿病、高血壓) 3. 認識與使用常見的醫療儀器。 (如：血壓計、體脂機、體溫計、血氧機)	9	環境教育	
(二)我會看醫生	1. 認識醫療分級制度。 2. 認識醫院與診所常見的分科類別。 3. 就醫流程與禮儀的演練。	9	性別平等教育	
(三)正確的藥品使用與管理	1. 認識藥品的分類方式。 2. 認識家庭常備藥品的品項與適應症。 3. 正確用藥的概念與原則。 4. 認識藥品的保存方式、期限概念與管理方法。	9	法治教育 環境教育	
(四)傷口照護與急救箱使用	1. 傷口處理的概念與簡易步驟。 2. 認識急救箱內的常備物品(器材、敷料、藥品)與使用方式。 3. 認識日常生活常見的傷病與不同傷口類型的照護(如：擦傷、割傷、燒燙傷)。 4. 特殊或重大緊急傷病的應對方式與處理。	9	安全教育	

(五)生命象徵與緊急救護	1. 正常與異常的生命象徵。 2. 如何因應異常生命象徵。 3. 異物梗塞與處置方法。	9	安全教育
(六)建立健康的居家環境	1. 居家常見蚊蟲類別。 2. 居家病媒防治重點。 3. 常見的傳染疾病與預防方式。	9	安全教育 環境教育
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 以學習態度、知能與操作為主要評分對象，因學生障礙情形不同，故學習能力與操作能力亦不同，宜因應學生學習特質採多元且多面向評量。 2. 兼顧主觀性與客觀性結果，採用標準化與個別化的評量模式。		
教學資源	1. 參考生活照護及護理醫療訊息相關資料。 2. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 3. 教學相關的學校軟硬體設備。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 本課程教材以個人生活衛生、保養及保健為主要內容，教師可依學生學習功能缺損情形，進行課程調整。 2. 教材選擇儘量與學生每日生活或生活經驗有所連結，除強調實用性外，亦需增強學生生活態度及技能操作。 3. 可依據學生能力及地區特性改編、自編教材並規劃教學活動，依學生個別需求補充最新知識以利學生未來生活所用。 4. 教材之選配宜依學生身心發展之差異，就其能力、經驗與需求，設計適當的教材，由淺入深，由簡而繁，具系統性並以螺旋式概念重複練習，以落實學生的學習。(二) 教學方法 1. 以直接教學、示範教學及實際操作、演練進行教學。教學過程宜採工作分析法，以一個步驟一個步驟進行或並需依照學生能力彈性調整工作步驟，提昇學生參與感。 2. 對於學習或溝通表達困難學生，宜運用各種教學媒體與社區資源輔助教學(例如：運用多媒體、圖片、圖卡、模型、實物或網路資源等)。 3. 操作困難學生，請治療師協助觀察，輔以輔具或調整步驟作。 4. 依據學生的特質與能力，進行多層次教學或分組，設定不同的學習目標。 5. 重視引發學生自主學習，培養學生自發性學習與類化能力，以培養居家獨立生活能力。		

表 11-2-3-11 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺南農特產與料理實作		
	英文名稱	Tainan's Agricultural Specialties and Cooking 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	行動力、參與力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>(一) 了解簡易食材選購、處理及保存之基本知識，精進個人獨立生活能力。</p> <p>(二) 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。</p> <p>(三) 培養簡易烹調食物基礎技能，展現處理食材的職能。</p> <p>(四) 具備個人健康管理及環境維護的知能，並能應用於個人生活、參與社區及就業適應當中。</p> <p>(五) 透過餐飲點心的製作，熟練各項食品製備器械及工具的使用，並具備衛生及安全的作業態度，落實各項設備、機具的使用及維護能力。</p> <p>(六) 了解及具備食品類商品包裝的種類及整理等基本技能，精進個人功能性動作表現，並同時落實包裝相關設備的職業安全與衛生知識的維護能力。</p> <p>(七) 具有餐飲製作相關職類的工作倫理及工作態度，並能積極溝通互動與協調，展現</p> <p>(八) 透過中、西式點心及其他餐飲食品的製作過程，認識並正確操作廚房、烘焙等相關器具及設備，精進個人食品製備的工具使用技能，並兼具安全及衛生的操作態度。</p> <p>(九) 具備製作各式點心、餐飲的基本概念及食材製備、保存的能力，並透過中、西式餐點的製作體現對多元文化料理的包容性。</p> <p>(十) 透過食品包裝及銷售，精進個人在精細動作方面的表現，並增進銷售技巧、顧客應對及商品介紹的能力。</p>			
議題融入	餐飲服務科：生命 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識臺南市有名農特產-新化區茶葉蛋		1. 認識新化區之地理位置 2. 認識新化區著名的茶葉蛋店家以及茶葉蛋文化 3. 認識製作茶葉蛋的所需配方和材料	8	環境教育
(二)農特產料理製作體驗-茶葉蛋		1. 茶葉蛋的製作流程 2. 茶葉蛋製作實作	8	環境教育 安全教育
(三)認識臺南市有名農特產-學甲區虱目魚		1. 認識學甲區之地理位置 2. 認識學甲區虱目魚養殖業 3. 認識虱目魚相關料理	8	環境教育
(四)農特產料理製作體驗-虱目魚粥		1. 虱目魚粥的相關材料和製作流程 2. 虱目魚粥製作實	8	環境教育 安全教育
(五)認識臺南市有名農特產-西港區麻油		1. 認識西港區之地理位置 2. 認識西港區麻油製作之原料與方式 3. 認識麻油的相關料理 4. 麻油料理製作實作	4	環境教育
(六)認識臺南市有名農特產-新化區地瓜		1. 認識新化區瓜瓜園 2. 認識地瓜相關美食	8	環境教育
(七)農特產料理製作體驗-製作地瓜圓		1. 認識地瓜圓的製作材料和製作流程 2. 地瓜圓製作實作	8	環境教育 安全教育
(八)認識臺南市有名農特產-玉井區芒果		1. 認識玉井區之地理位置 2. 認識玉井區芒果種植和種類	8	環境教育

	3. 認識芒果相關美食		
(九)農特產料理製作體驗-製作情人果	1. 認識情人果製作材料和製作流程 2. 情人果製作實作	8	環境教育 安全教育
(十)認識臺南市有名農特產-關廟區鳳梨	1. 認識關廟區之地理位置 2. 認識關廟區鳳梨種植和種類 3. 認識鳳梨相關美食 4. 鳳梨相關美食製作實作	4	環境教育
合 計		72	
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（如情境實作、口頭問答、紙筆、角色扮演、檔案評量等方式）。（1）在認知方面的評量，可彈性運用操作或口述。（2）在技能方面的評量，可模擬情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。（3）在情意方面的評量，應強調工作環境及操作器具之安全。2. 應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. 評量內容應與職場的工作標準一致。4. 教師依學生個別差異，進行個別評量。並注意學生上課之精神、服務及操作態度，施以觀察評量。		
教學資源	1. 餐飲服務相關教學媒體，如示意圖、投影片、影視光碟和電腦軟體等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率。2. 教學相關的網站及書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、報章雜誌及教材教具等。3. 利用專業教室、學校室內外各種場所、教學相關的實習職場及社區場所供學生實作練習。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 蒐集餐飲服務相關課程之照片、圖片、宣傳刊物、校內教師自編教材及教學影片等作為教學輔導教材。2. 以零推論之概念採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。3. 錄製或蒐集實地實景影片，運用多媒體進行課程。4. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。5. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。6. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。7. 諮詢職業輔導員之建議。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，學習實際機具、器具及用品的操作使用，同時瞭解使用時機、物品清洗、機具及器具之保養、管理、危機處理等。2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。3. 教師於教學時儘量利用教學輔具，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。施教時加入實務範例補充說明，以提高學生學習興趣，如以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學或當今著名餐飲服務業個案。4. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生的工作能力並培養職場的工作態度。5. 教學過程中使整個實務操作與運作盡量模擬業界經營管理模式。</p>		

表 11-2-3-12國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手工藝品實務		
	英文名稱	Handicraft 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	行動力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 具備手工藝產品製作基本操作技能與相關知識，精進個人功能性動作表現，展現手工製作相關職能。(二) 具備職業安全與衛生意識，能安全使用相關工具與材料完成手工藝品製作工作。(三) 具備工作倫理及工作態度，能持續操作高重複性之工作內容，培養專注力及耐力。(四) 應用天然果皮，具備製作環保清潔劑等相關產品的基本概念。(五) 應用水泥材料，具備製作簡易盆栽容器，進而培養多肉植物盆栽之栽種技巧。(六) 應用珪藻土材料，具備設計簡易杯墊之製作技巧。(七) 應用精油特性及調製方式，具備製作防蚊液、香氛蠟燭、酒精乾洗手液等產品之基本概念。(八) 展現團隊精神與行動，能遵守工作分配內容並與同儕合作，完成各式商品製作工作。			
議題融入	餐飲服務科：環境 安全 綜合職能科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)天然清潔劑-基本概念	1. 天然清潔劑的成份。 2. 天然清潔劑的優點與用途。 3. 製作天然清潔劑的注意事項。	8	環境教育	
(二)天然清潔劑-柚子洗手乳	1. 製作柚子洗手乳的容器與材料準備。 2. 柚子洗手乳的製作流程。 3. 柚子洗手乳實作。	8	環境教育 安全教育	
(三)天然清潔劑-柑橘洗碗精	1. 製作柑橘洗碗精的容器與材料準備。 2. 柑橘洗碗精的製作流程。 3. 柑橘洗碗精實作。	8	環境教育 安全教育	
(四)水泥盆栽-基本概念	1. 製作水泥盆栽的材料與模具。 2. 水泥的種類(如：粗砂、細砂)與調製比例。 3. 水泥盆栽的製作流程。	8	安全教育	
(五)水泥盆栽製作	1. 製作水泥盆栽的注意事項。 2. 水泥盆栽實作。	8	安全教育	
(六)多肉植物-栽培法	1. 多肉植物的種類與特性。 2. 多肉植物的栽培方法。 3. 多肉植物枯萎的原因及預防方式。 4. 照顧多肉植物的相關注意事項。	8	環境教育 生命教育	
(七)多肉植物-盆栽製作	1. 多肉植物盆栽的準備材料。 2. 移植多肉植物的步驟。 3. 多肉植物盆栽實作。	8	環境教育 生命教育	
(八)珪藻土-材料選用	1. 珪藻土的功能與用途。 2. 製作珪藻土杯墊的材料與模具。	8	安全教育	

	3. 珪藻土杯墊的製作流程。		
(九)珪藻土-杯墊製作	1. 白色基本款珪藻土杯墊實作。 2. 五顏六色款、活性碳粉升級款的珪藻土杯墊實作。	8	安全教育
(十)精油製品-防蚊液基本概念	1. 防蚊液的功能及成分認識。 2. 防蚊液的保存與使用注意事項。	8	環境教育
(十一)精油製品-防蚊液精油選用	1. 認識精油種類。 2. 認識不同精油的功能及效果。	8	環境教育
(十二)精油製品-防蚊液製作	1. 防蚊液的製作工具及流程。 2. 防蚊液製作實作。	8	環境教育
(十三)精油製品-蠟燭基本概念	1. 蠟燭的類型與原料。 2. 蠟燭的安全性與注意事項。	8	安全教育 防災教育
(十四)精油製品-香氛蠟燭材料調配	1. 香氛蠟燭的容器與材料準備。 2. 相關精油的選用。	8	安全教育 防災教育
(十五)精油製品-香氛蠟燭製作	1. 香氛蠟燭的製作流程。 2. 香氛蠟燭製作實作。	8	安全教育 防災教育
(十六)酒精乾洗手-基本概念	1. 認識洗手的重要性與消毒的觀念。 2. 辨認75%與95%酒精的特性和功能。 3. 使用含酒精產品的安全性與注意事項。	8	安全教育 防災教育
(十七)酒精乾洗手-溶液調配	1. 調配乾洗手液的原料與容器。 2. 量取指定分量/刻度的溶液。 3. 分辨噴霧與凝膠，不同種類的調配法。	8	安全教育 防災教育
(十八)酒精乾洗手製作	1. 調配酒精乾洗手液的製作流程。 2. 酒精乾洗手液製作實作。	8	安全教育 防災教育
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行觀察評量，以便及時瞭解教學成效是否達成學習表現。 2. 採多元評量方式進行評量方法，可包括學習態度、觀察、實際操作等並著重形成性評量且應兼顧認知、技能、情意之能力。		
教學資源	蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 選擇簡單、生活化的教材融入教學。 2. 蒐集手工藝相關之圖片、影片、宣傳刊物、雜誌、實做作品等輔助教材。(二)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元而有彈性，以示範、多媒體教學、實際操作等方式，教學著重實務操作及良好工作態度的養成。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，並強調操作以提高學生實作的的能力。 4. 應依學生特殊困難與需求，實施個別化教學及輔導，並適時給予引導勵以提昇學生之學習動機。 5. 適時給予學生口頭讚美，提高學習興趣。 6. 多使用實物、網路數位資訊等多媒體輔助教學。		

表 11-2-3-13 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貨料整理組裝實作		
	英文名稱	Material Finishing Assembly 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	行動力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：工廠基礎作業實務			
教學目標 (教學重點)	(一)熟練並精進貨料整理與組裝工廠基礎知能。(二)熟練貨料整理與組裝的基礎操作能力與貨料運送技能。(三)具備貨料整理與組裝工作所需的工作技能、工作態度與體力。(四)能遵循貨料整理與組裝工作的作業標準流程完成指定工作。(五)展現負責任及產品品質管理的工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)工廠基礎知能	1. 準時集合、備妥個人物品 2. 遵守工作作業標準流程 3. 遵守工作安全規定 4. 遵守工作生產線速度的要求 5. 用餐禮儀訓練 6. 工作成果品質管理 7. 工作環境善後清潔 8. 下班簽退流程 9. 搭乘交通車禮儀 10. 工作與休息時間 11. 看流程圖組裝物品	12	安全教育	
(二)基本操作能力-貨料包裝	貨料物品包裝	12		
(三)工廠貨料運送技能	1. 安全搬運原料重物 2. 安全擺放物品訓練 3. 推車、板車操作訓練 4. 態度訓練-工作責任 5. 依顏色、類型分類物料	12	安全教育	
(四)基本產品檢查	1. 物品數量清點及檢查 2. 分辨良品與不良品 3. 產品外觀檢查訓練	12		
(五)基本產品檢查-瑕疵品處理	1. 了解瑕疵品的處理 2. 了解瑕疵品的分類 3. 態度訓練-主動性訓練	12		
(六)成品裝箱與黏合原則	1. 工廠手工具操作安全要點 2. 依顏色分類裝箱 3. 依類型分類裝箱 4. 依顏色、類型黏合物料 5. 態度訓練-耐性訓練	12	安全教育	
(七)工廠職業認知	1. 取得工作資訊 2. 選擇合適的工作 3. 組裝工廠類型 4. 生產線站立、坐姿訓練	12	安全教育	

	5. 半成品排放訓練 6. 零件放至生產線 7. 態度訓練-專注力培養		
(八)工廠貨料分類與組裝進階技能訓練	1. 兩種貨料分類組裝訓練 2. 態度訓練-壓力調適	12	安全教育
(九)基本操作能力-貨料排列	貨料排列訓練 (收報紙、整理衣櫃、整理書籍)	12	安全教育
(十)基本操作能力-分類包裝	1. 物品種類分類(螺絲起子與螺帽分類) 2. 不同材質包裝工作(紙、鋁箔包裝包裝物品) 3. 工作成果品質管理	12	安全教育
(十一)成品搬運訓練	1. 工作體能訓練相關練習 (雙手承重訓練、上下樓梯訓練) 2. 成品搬運	12	安全教育
(十二)品質管理	工作成果品質管理	12	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 工作知識可用紙筆、口頭、操作等方法評量。 2. 工作技能需以獨立完成指定工作為依據，評量時且需兼顧工作速度及品質 3. 工作態度可採用平常表現、長期觀察，作為評量的依據。 4. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解學生學習的成就或困難，適時調整適當的教材、教法，使學生達成學習目的。 5. 教學評量時，應注意學生本身前後成績之比較，以學生在前階段之學習成就，作為下階段教學規劃之依據，而不必將各生成績相互比較，以適應個別間之差異。		
教學資源	1. 儘可能善用學校現有設施、設備進行教學，必要時再依組裝實際需要添購設施、設備，以便佈置成實際或模擬式的工作環境。 2. 自行製作與組裝職業有關的工作介紹、工作態度、…等視聽資訊。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 內容涵蓋工作知識、工作技能及工作態度等三方面，用以培養學生廣泛的職業適應能力。 2. 教材由教師依學生個別差異，自行編寫或選擇適合學生學習的工作樣本。 3. 採作業學習方式，運用具體的生產作業，以提高學生將來從事就業的能力 4. 工作知識教材編選，使學生能瞭解組裝工作的相關資訊，以及所需具備的技巧與能力。 5. 工作態度教材編選，強調工作習慣和工作態度的養成，以及職場人際互動合作的能力表現。 (二)教學方法 1. 應依照學生的特殊需求、能力及學校現有設施與設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 應依學生能力差異，採用分組或協同教學，以達到學生最好的學習效果 3. 在學習工作技能時，應運用組裝相關的工作樣本，作為教學的工具，著重在模擬式的工作環境中的反覆練習，儘可能提供學生多樣且彈性的組裝學習經驗。 4. 當學生習得基本工作技能時，可繼續要求提昇其工作速度及工作品質。 5. 工作態度的教學，應附依在工作的操作中養成，以符合實際需要。 (三)教學相關配合事項 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。 3. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。</p>		



表 11-2-3-14國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家用電器進階使用實作		
	英文名稱	Advanced Use of Household Appliances		
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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：家電使用與維護實作			
教學目標 (教學重點)	(一)了解各類家電用品的類型與功能。(二)熟練各類家電使用與清潔維護技能，精進個人生活品質。(三)了解家電使用的安全原則，落實職業安全與衛生知識的維護能力。			
議題融入	綜合職能科：環境 安全 家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)複習家庭電器用品基本概念	1. 家電的基本構造(插頭、電線、開關)及種類介紹。 2. 家電功能與收納方式(如：電線安全收納、防塵等) 3. 家電使用安全及注意事項。		6	家庭教育、安全教育
(二)個人清潔衛生電器用品實作-電動刮鬍刀	1. 電動刮鬍刀的操作、配件更換與實作演練 2. 電動刮鬍刀的使用安全(如：閱讀使用說明書等) 3. 電動刮鬍刀的清潔與保養 4. 電動刮鬍刀故障排除		6	家庭教育、安全教育
(三)個人清潔衛生電器用品實作-電動牙刷	1. 電動牙刷的操作、配件更換與實作演練 2. 電動牙刷的使用安全(如：閱讀使用說明書等) 3. 電動牙刷的維護與保養 4. 電動牙刷故障排除		6	家庭教育、安全教育
(四)居家生活小家電實作	1. 居家生活小家電的操作、配件更換與實作演練(如：電熨斗、檯燈、電風扇等) 2. 居家生活小家電的使用安全(如：閱讀使用說明書等) 3. 居家生活小家電的清潔與保養 4. 居家生活小家電的故障排除		6	家庭教育、安全教育
(五)美容保健小家電實作	1. 美容保健小家電的操作、配件更換與實作演練(如：吹風機、洗臉機、電動按摩器、電捲棒等) 2. 美容保健小家電的使用安全(如：閱讀使用說明書等) 3. 美容保健小家電的清潔與保養 4. 美容保健小家電的故障排除		6	家庭教育、安全教育
(六)環境清潔小家電實作	1. 環境清潔小家電的操作、配件更換與實作演練(如：空氣清淨機、吸塵器、除濕機等)		6	家庭教育、安全教育

	<ol style="list-style-type: none"> <li>環境清潔小家電的使用安全(如：閱讀使用說明書等)</li> <li>環境清潔小家電的清潔與保養</li> <li>環境清潔小家電的故障排除</li> </ol>		
(七)大型清潔家電實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>大型清潔家電的操作、配件更換與實作演練(如：洗衣機、烘乾機、脫水機等)</li> <li>大型清潔家電的使用安全(如：閱讀使用說明書等)</li> <li>大型清潔家電的清潔與保養</li> <li>大型清潔家電的故障排除</li> </ol>	6	家庭教育、安全教育
(八)電暖器具實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>電暖器具的操作、配件更換與實作演練(如：冷氣機、電暖器、電熱水器等)</li> <li>電暖器具的使用安全(如：閱讀使用說明書等)</li> <li>電暖器具的清潔與保養</li> <li>電暖器具的故障排除</li> </ol>	6	家庭教育、安全教育
(九)廚房小型電器設備實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>廚房小型電器的操作、配件更換與實作演練(如：電鍋、烤箱、電磁爐、微波爐、氣炸鍋等)</li> <li>廚房小型電器的使用安全(如：閱讀使用說明書等)</li> <li>廚房小型電器的清潔與保養</li> <li>廚房小型電器的故障排除</li> </ol>	6	家庭教育、安全教育
(十)廚房大型電器設備實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>廚房大型電器的操作、配件更換與實作演練(如：電冰箱、洗烘碗機、抽油煙機等)</li> <li>廚房大型電器的使用安全(如：閱讀使用說明書等)</li> <li>廚房大型電器的清潔與保養</li> <li>廚房大型電器的故障排除</li> </ol>	6	家庭教育、安全教育
(十一)聲像電器實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>聲像電器的操作、配件更換與實作演練(如：手提音響、攝影機、照相機、電視機等)</li> <li>聲像電器的使用安全(如：閱讀使用說明書等)</li> <li>聲像電器的清潔與保養</li> <li>聲像電器的故障排除</li> </ol>	6	家庭教育、安全教育
(十二)智慧家電系統趨勢	<ol style="list-style-type: none"> <li>認識智慧家電</li> <li>智慧家電介紹與應用情境(如：智慧空調、智慧音箱、掃地機器人等)</li> <li>智慧家電操作及實際演練</li> </ol>	6	家庭教育、安全教育、科技教育
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 家用電器因學生需求與家庭狀況而有差異，教學時需考量學生實際生活情境與需求之優先順序，選擇適當教材與教學內容。教學中涉及電器用品使用時，首重安全原則，可演練電器警告標示的辨識、閱讀使用手冊、電器存放方式等，以落實用電安全。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 教學內容與家庭教育結合，透過家庭成員的角色、功能與常用設備，呈現不同家庭成員需求，並強調安全衛生與隱私原則(如：個人衛生用品多專屬於個人使用，不宜混用；通訊設備需注意隱私權，不宜隨意拿取或使用家人的通訊用品)。 4. 教學內容宜融入環境教育，使用電池的電器產品需安裝電池及注意電池性質、可重複充電或一次性用完回收丟棄，提醒學生廢棄電池需妥善處理。 5. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 6. 參考相關書籍，自編實

習講義。(二)教學方法 1.本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有電氣設備場域進行。 2.教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。

表 11-2-3-15 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠零件組裝實作		
	英文名稱	Factory Parts Assembly		
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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：貨料整理組裝實作			
教學目標 (教學重點)	(一)認識並熟悉工廠零件組裝工作的工作性質及相關設備工具與材料。(二)具備並熟悉工廠零件組裝的個人功能性動作表現與基本技能。(三)培養並熟悉工廠零件組裝的獨立操作與基本品質管理的能力。(四)培養並建立工廠零件組裝工作的工作倫理、工作態度與安全意識。(五)能遵守工廠零件組裝工作的工作規範並完成指定的工作任務。			
議題融入	餐飲服務科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識工作安全和工廠零件裝卸基礎知能	1. 工作安全守則 2. 防護設備的使用與維護 3. 合宜的工作穿著打扮 4. 搬運多種重物及安全事項 5. 工作緊急意外的處理流程	4	安全教育	
(二)工廠實作中的分類包裝知覺訓練	1. 視知覺注意力訓練 2. 手眼協調知能訓練	8	安全教育	
(三)工廠實作中的分類和配對包裝訓練	1. 物件分類 2. 尺寸和顏色配對訓練 3. 工作持續度訓練	12	安全教育	
(四)工廠實作中的零件排列配對包裝作業	1. 一種及多種指定形狀的物件配對訓練 2. 樣本對照之檢驗工作 3. 兩種以上零件的排列訓練 4. 工作態度-耐心培養	12	安全教育	
(五)工廠工具整備基礎技能	1. 整理及排列貨架 2. 擦試貨架 3. 工具清點整理及裝卸	12	安全教育	
(六)物品分類與堆貨實作	1. 正確領取用零件並能零件組裝訓練 2. 工作成果品質管理和工作環境善後清潔 3. 多重指令執行交待任務訓練	12	安全教育	
(七)物品分類與堆貨品質管理並達成工作作業標準	1. 久站及反覆動作等要求訓練 2. 物品搬運、秤重、零件組裝 3. 適當人際互動及表達需求並表現積極工作意願 4. 工作成果品質管理和工作環境善後清潔	12	安全教育	
(八)工廠工作衛生保健知識	1. 職場衛生安全守則 2. 職場壓力調適 3. 職場自主健康衛生管理	4	安全教育	

(九)工廠中的進階零件黏貼動作和品質訓練	1. 貼紙樣式黏貼訓練 (單種、兩種、多種) 2. 黏貼細節調整注意事項 3. 立體零件黏貼訓練 4. 工作態度-專注力培養	8	安全教育
(十)工廠中的剪裁包裝認識和訓練	1. 剪裁工具選用條件和使用安全守則 2. 物件材質認識 3. 各種 (兩種、各種)指定的剪裁訓練	12	安全教育
(十一)模擬工廠中的立體包裝品質管理和訓練	1. 成品包裝數量清點與確認(符合正確的數量) 2. 成品品質管理與檢驗(挑出瑕疵品) 3. 多種零件組合物包裝技巧訓練 4. 工作台整理善後訓練	12	安全教育
(十二)工廠職業的知能與態度和搬運訓練	1. 工作態度訓練-友善、禮貌、衛生 2. 生產線上持續工作50分鐘 3. 持續操作相同的工作至少30分鐘不中斷 4. 使用工具搬運組裝零件至生產線 5. 能與工作夥伴合作完成任務	12	安全教育
(十三)工廠零件分類與組裝訓練和工作態度	1. 能閱讀物品組裝流程圖，並依流程順序取用組裝零件組裝物品 2. 分類組裝完成的半成品 3. 工作態度訓練-耐心 4. 回報與詢問工作情形與進度 5. 根據工作狀況尋求協助訓練	12	安全教育
(十四)工廠組裝物品管方式和態度	1. 自行檢查和修正組裝品 2. 檢查產品完成度 3. 工作態度訓練-誠實 4. 自行檢視工作成效	12	安全教育
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 工作知識可用紙筆、口頭、操作等方法評量。 2. 工作技能需以獨立完成指定工作為依據，評量時且需兼顧工作速度及品質 3. 工作態度可採用平常表現、長期觀察，作為評量的依據。 4. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解學生學習的成就或困難，適時調整適當的教材、教法，使學生達成學習目的。 5. 教學評量時，應注意學生本身前後成績之比較，以學生在前階段之學習成就，作為下階段教學規劃之依據，而不必將各生成績相互比較，以適應個別間之差異。		
教學資源	1. 儘可能善用學校現有設施、設備進行教學，必要時再依組裝實際需要添購設施、設備，以便佈置成實際或模擬式的工作環境。 2. 自行製作與組裝職業有關的工作介紹、工作態度、…等視聽資訊。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 內容涵蓋工作知識、工作技能及工作態度等三方面，用以培養學生廣泛的職業適應能力。 2. 教材由教師依學生個別差異，自行編寫或選擇適合學生學習的工作樣本。 3. 採作業學習方式，運用具體的生產作業，以提高學生將來從事就業的能力 4. 工作知識教材編選，使學生能瞭解組裝工作的相關資訊，以及所需具備的技巧與能力。 5. 工作態度教材編選，強調工作習慣和工作態度的養成，以及職場人際互動合作的能力表現。(二)教學方法 1. 應依照學生的特殊需求、能力及學校現有設施與設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 應依學生能力差異，採用分組或協同教學，以達到學生最好的學習效果 3. 在學習工作技能時，應運用組裝相關的工作樣本，作為教學的工具，著重在模擬式的工作環境中的反覆練習，儘可能提供學生多樣且彈性的組裝學習經驗。 4. 當學生習得基本工作技能時，可繼續要求提昇其工作速度及工作品質。 5. 工作態度的教學，應附依在工作的操作中養成，以符合實際需要。(三)教學相關配合事項 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。		

表 11-2-3-16 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛美容實務		
	英文名稱	Car Detailing 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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)熟悉並精進車輛內外裝清理以及打蠟服務的操作流程與清潔步驟，展現車輛清理服務知能。(二)展現個人工作態度與工作倫理，能與同儕積極溝通互動與協調，展現團隊合作精神與行動。(三)具備操作與維護車輛清潔工具器材能力，並能運用於個人生活與校園清潔，進而參與社區服務。			
議題融入	餐飲服務科：能源 安全 生涯規劃 綜合職能科：能源 安全 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)認識車體打蠟的功用、工具	1. 車體打蠟的概念 2. 車體打蠟的相關工具用品、使用方法及打蠟部位 3. 吸塵器定期清潔與保養 4. 手工打蠟的介紹 5. 氣動打蠟的介紹 6. 去蠟的介紹		8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(二)認識玻璃除油膜的功用、工具	1. 玻璃除油膜的功用介紹 2. 玻璃除油膜的相關工具與操作介紹		8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(三)車輛打蠟的進階概念與操作練習	1. 車體打蠟的概念 2. 車體打蠟的相關工具用品與使用方法 3. 車體打蠟的流程步驟 4. 車體打蠟的打蠟部位		8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(四)手工打蠟的實務操作	1. 車體打蠟的概念 2. 手工打蠟的步驟與實務操作 3. 去蠟的實務操作 4. 工作環境善後整理實務		8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(五)氣動打蠟的實務操作	1. 車體打蠟的概念 2. 氣動打蠟的步驟實務操作 3. 去蠟的實務操作 4. 工作環境善後整理實務		8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(六)玻璃除油膜的實務操作	1. 工作環境善後整理實務 2. 玻璃除油膜的相關工具使用 3. 玻璃除油膜實務操作		8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(七)車輛外部美容的實務操作-清洗與手工打蠟	1. 高壓泡沫桶的實務操作(含洗車精添加) 2. 上輪胎油的實務操作 3. 工作環境善後整理實務 4. 手工打蠟的實務操作 5. 去蠟的實務操作		8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育

(八)車輛外部美容的實務操作-清洗與氣動打蠟	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高壓洗洗機的實務操作</li> <li>2. 高壓泡沫桶的實務操作(含洗車精添加)</li> <li>3. 吸塵器的實務操作</li> <li>4. 工作環境善後整理實務</li> <li>5. 氣動打蠟的實務操作</li> <li>6. 去蠟的實務操作</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(九)車輛外部美容的實務操作-清洗與玻璃除油膜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高壓洗洗機的實務操作</li> <li>2. 空氣噴槍的用途與操作要領</li> <li>3. 工作環境善後整理實務</li> <li>4. 玻璃除油膜的相關工具使用與實務操作</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十)複習車輛外部美容的實務操作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高壓洗洗機的實務操作</li> <li>2. 高壓泡沫桶的實務操作(含洗車精添加)</li> <li>3. 吸塵器的實務操作</li> <li>4. 空氣噴槍的用途與操作要領</li> <li>5. 手工打蠟的實務操作</li> <li>6. 氣動打蠟的實務操作</li> <li>7. 去蠟的實務操作</li> <li>8. 玻璃除油膜的實務操作</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十一)車輛內外部美容操作-車身內外部(含後車箱)保養	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 複習車輛清洗(含外觀、內裝)的相關工具用品及其使用方法</li> <li>2. 車身外部清潔實務操作</li> <li>3. 車身內部(含後車箱)清潔實務操作</li> <li>5. 車體打蠟實作</li> <li>6. 玻璃除油膜的相關工具與實務操作</li> <li>7. 工作環境善後整理實務</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十二)車輛內外部美容操作-外部清潔與內裝保養	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 車身外部清潔實務操作</li> <li>2. 內裝(含前座儀表板總成)的清潔重點與上油保養</li> <li>3. 化學清潔藥劑的用途與使用須知</li> <li>5. 車體打蠟實作</li> <li>6. 玻璃除油膜的相關工具與實務操作</li> <li>7. 工作環境善後整理實務</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十三)車輛內外部美容操作-外部清潔與座椅保養	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 車身外部清潔實務操作</li> <li>2. 車身內部(含後車箱)清潔實務操作</li> <li>3. 座椅(含絨布椅、皮椅)的清潔重點與保養方式</li> <li>4. 車體打蠟實作</li> <li>5. 玻璃除油膜的相關工具與實務操作</li> <li>6. 工作環境善後整理實務</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十四)車輛內外部美容操作-外部清理與頂棚保養	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工具操作實作</li> <li>2. 洗車清潔劑調配實作</li> <li>3. 車身外部清潔實作</li> <li>4. 頂蓬清潔的重點與做法</li> <li>5. 頂蓬保養的重點與做法</li> <li>6. 車輛擦乾實作</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十五)車輛內外部美容操作-外部清理與內裝皮革保養	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 車身外部清潔實務操作</li> <li>2. 化學清潔藥劑的用途與使用須知</li> <li>3. 車廂內裝皮革清潔重點與做法</li> <li>4. 車廂內裝皮革保養重點與做法</li> <li>5. 車體打蠟實務操作</li> <li>6. 工作環境善後整理實務</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十六)車輛內外部美容操作-外部清理與腳踏墊與地毯除臭	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 車身外部清潔實務操作</li> <li>2. 化學清潔藥劑的用途與使用須知</li> <li>3. 腳踏墊清潔實作、污漬清理</li> <li>4. 地毯吸塵與清潔及除臭實務操作</li> </ol>	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育

	5. 車體打蠟實務操作 6. 工作環境善後整理實務		
(十七)車輛外部美容綜合實務操作	1. 車身外部清潔實務操作 2. 車輛擦乾實務操作 3. 車體打蠟實務操作 4. 玻璃除油膜的相關工具使用與實務操作 5. 工作環境善後整理實務 6. 車輛外裝清潔與維護檢核重點 7. 車輛外裝清潔與維護練習	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十八)車輛內部美容綜合實務操作	1. 化學清潔藥劑的使用 2. 車身內部(含後車箱)清潔實務操作 3. 座椅(含絨布椅、皮椅)的清潔與保養 4. 內裝(含前座儀表板總成)的清潔與上油保養 5. 車廂內裝皮革清潔與保養 6. 車輛內裝清潔與維護檢核重點 7. 車輛內裝清潔與維護練習	8	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
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表現。 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. 本學期因著重於使學生瞭解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時因考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種汽車美容場所參觀見習，以實際瞭解產業發展，進以增加對業機會。 2. 廣為蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，作實際分析討論。並應蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3. 蒐集汽車及汽車美容業之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教法宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務特度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。		



表 11-2-3-17國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	下午茶點心實務		
	英文名稱	Afternoon Refreshments 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	行動力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	6	6		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 透過中、西式點心及其他餐飲食品的製作過程，認識並正確操作廚房、烘焙等相關器具及設備，精進個人食品製備的工具使用技能，並兼具安全及衛生的操作態度。(二) 具備製作各式點心、餐飲的基本概念及食材製備、保存的能力，並透過中、西式餐點的製作體現對多元文化料理的包容性。(三) 透過食品包裝及銷售，精進個人在精細動作方面的表現，並增進銷售技巧、顧客應對及商品介紹的能力。			
議題融入	餐飲服務科：生命 安全 綜合職能科：生命 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)認識飲品	1. 認識下午茶。 2. 下午茶飲品分類與飲用時機 3. 下午茶點心擺飾與盆栽		6	生命教育
(二)製作熱飲	1. 能實際使用器具製作各種熱飲品與擺飾物品 2. 能認識各種熱飲品的差異與飲用方式。 3. 能辨識操作各類熱飲製作的安全衛生、器具保養及用電安全。		9	安全教育 生命教育
(三)製作冷飲	1. 能實際使用器具製作各種冷飲品與擺飾物品 2. 能認識各種冷飲品的差異與飲用方式。 3. 能辨識操作各類冷飲製作的安全衛生、器具保養。		9	安全教育 生命教育
(四)製作果醬吐司	1. 能實際使用器具製作各種果醬吐司與擺飾物品 2. 能認識各種果醬吐司的差異與食用方式。 3. 能辨識操作各類果醬吐司的安全衛生、器具保養。		6	安全教育
(五)製作鹹點心	1. 能實際使用器具製作各種鹹點心與擺飾物品 2. 能認識各種鹹點心的差異與食用方式。 3. 能辨識操作各類鹹點心的安全衛生、器具保養。		9	安全教育
(六)製作果醬鬆餅	1. 能實際使用器具製作各種果醬鬆餅與擺飾物品 2. 能認識各種果醬鬆餅的差異與食用		6	安全教育

	方式。 3. 能辨識操作各類果醬鬆餅的安全衛生、器具保養。		
(七)製作甜品	1. 能實際使用器具製作各種甜品與擺飾物品 2. 能認識各種甜品的差異與食用方式。 3. 能辨識操作各類甜品的安全衛生、器具保養。	9	安全教育
(八)銷售飲品-包裝	1. 飲品包裝選用 2. 飲品包裝動作教學 3. 飲品包裝袋使用訓練	6	
(九)銷售鹹點心-包裝	1. 鹹點心表面裝飾練習及包裝袋選用 2. 包裝盒的折製與排放 3. 包裝動作教學 4. 包裝袋使用訓練	6	
(十)銷售甜點心-包裝	1. 甜點心表面裝飾練習及包裝袋選用 2. 包裝盒的折製與排放 3. 包裝動作教學 4. 包裝袋使用訓練	6	
(十一)銷售飲品點心-商品介紹	1. 基本食材認識及名稱介紹 2. 食材特性、使用方法及保存期限介紹	6	安全教育
(十二)銷售下午茶商品-銷售技巧	1. 現場點餐的技能 2. 認識產品銷售方式及價格	6	
(十三)銷售下午茶商品-銷售應對	1. 傳達客人的需要方式 2. 能表現服務人員適當禮儀 3. 送餐點、外送服務的技巧	6	
(十四)製作下午茶	1. 能使用器具製作飲品與點心 2. 能擺飾飲品與點心。 3. 能販售飲品與點心。	9	能源教育 安全教育
(十五)健康下午茶	1. 能認識家用器具及其使用安全守則 2. 能認識製作下午茶的熱量管理。 3. 能認識下午茶的食用與身體健康。	9	安全教育
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達成個人學習表現為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。		
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 家電介紹，可參考 <a href="http://wiki.mbalib.com">http://wiki.mbalib.com</a>		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。(二)教學方法 1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有電氣設備場域進行。 2. 宜分組上課，以實物教具、操作電器產品進行教學，促使學以致用。 3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。		

表 11-2-3-18國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠基礎作業實務		
	英文名稱	Factory basic operation 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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識工廠整理實務的工作性質及相關設備工具與材料。(二)熟練工廠整理實務的個人功能性動作表現與基本技能。(三)培養工廠整理實務的獨立操作與基本品質管理的能力。(四)建立工廠整理實務的工作倫理、工作態度與安全意識。(五)能遵守工廠整理實務的工作規範並完成指定的工作任務。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)職業種類與環境	1. 職業種類的認識與試探。 2. 工作的意義與好處 3. 工廠環境的認識與維護 4. 工廠環境安全與規範 5. 工廠人員與工作內容介紹	9	安全教育	
(二)貨料的分類作業	1. 視知覺注意力訓練 2. 指定的物件分類訓練(如：尺寸、顏色) 3. 各種顏色、形狀、尺寸貨料的辨識	9		
(三)貨料的摺疊訓練	1. 對齊、對角、平行概念的認識 2. 2種指定方向摺法之訓練(如：上下左右、斜方向) 3. 2種指定長度摺法之訓練(如：三分之一) 4. 工作態度-責任心培養	9	安全教育	
(四)貨料的黏貼訓練	1. 魔鬼氈撕貼訓練 2. 在固定之生產線工作 3. 2種貼紙樣式黏貼訓練 4. 工作態度-專注力培養	9		
(五)各種手工具的認識與整理	1. 常見手工具種類(如：美工刀、剪刀、螺絲起子等) 2. 手工具使用時機與搭配物件(什麼情況用到、切割紙類等) 3. 工廠手工具操作安全要點之認識 4. 工廠手工具分類與整理擺放技巧	9	安全教育	
(六)貨料的排列與堆疊訓練	1. 工廠貨料排列技巧訓練(直排、橫排、箱內排列) 2. 兩項以上工廠貨料排列訓練 3. 工廠貨料堆疊技巧訓練 4. 工廠貨料堆疊安全要點之認識	9	安全教育	
(七)貨料包裝技巧與注意事項	1. 兩種貨料組合物包裝技巧訓練 2. 包裝材質之包裝注意事項(自黏	9		

	袋、塑膠袋、夾鏈袋等) 3. 工作態度-仔細度培養		
(八)貨料封口作業	1. 橡皮筋封口技巧訓練(方向、力道控制、收尾) 2. 膠帶台操作訓練(撕、膠帶更換) 3. 膠帶封口技巧訓練(黏貼方向、位置、長度) 4. 封口機基本操作訓練 5. 封口機封口技巧訓練(封口位置、時間、力道控制)	9	安全教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 工作知識可用紙筆、口頭、操作等多樣評量及適性評量方式。 2. 工作技能需以獨立完成指定工作為依據，評量時且需兼顧工作速度及品質 3. 工作態度可採用平常表現、長期觀察，作為評量的依據。 4. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解學生學習的成就或困難，適時調整適當的教材、教法，使學生達成學習目的。 5. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。		
教學資源	1. 儘可能善用學校現有設施、設備進行教學，必要時再依組裝實際需要添購設施、設備，以便佈置成實際或模擬式的工作環境。 2. 自行製作與工廠整理職業有關的工作介紹、工作態度、…等視聽資訊。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 內容涵蓋工作知識、工作技能及工作態度等三方面，用以培養學生廣泛的職業適應能力。 2. 教材由教師依學生個別差異，自行編寫或選擇適合學生學習的工作樣本。 3. 採作業學習方式，運用具體的生產作業，以提高學生將來從事就業的能力 4. 工作知識教材編選，使學生能瞭解工廠整理的相關資訊，以及所需具備的技巧與能力。 5. 工作態度教材編選，強調工作習慣和工作態度的養成，以及職場人際互動合作的能力表現。 (二)教學方法 1. 應依照學生的特殊需求、能力及學校現有設施與設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 應依學生能力差異，採用分組或協同教學，以達到學生最好的學習效果 3. 在學習工作技能時，應運用工廠整理相關的工作樣本，作為教學的工具，著重在模擬式的工作環境中的反覆練習，儘可能提供學生多樣且彈性的工廠整理學習經驗。 4. 當學生習得基本工作技能時，可繼續要求提昇其工作速度及工作品質。 5. 工作態度的教學，應附依在工作的操作中養成，以符合實際需要。 (三)教學相關配合事項 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。 3. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。</p>		

表 11-2-3-19國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清理實務		
	英文名稱	Vehicle 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	行動力、自主力、溝通力、參與力			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科		
	6	6		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)熟悉並精進車輛內外裝清理的操作流程與清潔步驟，展現車輛清理服務知能。(二)展現個人工作態度與工作倫理，能與同儕積極溝通互動與協調，展現團隊合作精神與行動。(三)具備操作與維護車輛清潔工具器材能力，並能運用於個人生活與校園清潔，進而參與社區服務。			
議題融入	餐飲服務科：安全 綜合職能科：能源 安全 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)工作安全與衛生	1. 工作環境的安全維護及環境衛生概要 2. 化學清潔藥劑的種類、適用情況、噴灑部位、使用方法與安全原則 3. 洗車現場的機具設備操作方法與安全原則 4. 洗車業的工作要求、相關待遇與受外在限制(如：氣候)		9	安全教育
(二)認識車輛基本概念及清洗工具	1. 車輛的種類 2. 車輛的外部構造名稱(含板金) 3. 車輛的內部構造、儀表板及座椅		9	
(三)認識車輛外部清洗的相關工具設備及清洗流程	1. 車輛清洗(含外觀、內裝)的相關工具用品及其使用方法 2. 洗車精的調配認識 3. 化學清潔藥劑的用途與使用須知 4. 工作現場機具設備操作使用說明 5. 車體外部清洗的流程順序 6. 車身外部清洗的重點與操作要領		9	安全教育
(四)車輛外部清洗實務操作-高壓清洗機的使用	1. 高壓清洗機的實務操作 2. 海綿洗車的實務操作 3. 車體外部擦拭的重點與操作要領 4. 工作環境善後整理實務		9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(五)車輛外部清洗實務操作-高壓泡沫桶的使用	1. 高壓泡沫桶的實務操作(含洗車精添加) 2. 海綿洗車的實務操作 3. 車體外部擦拭的重點與操作要領 4. 工作環境善後整理實務		9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(六)車輛外部清洗的實務操作-輪圈清潔	1. 高壓清洗機的實務操作 2. 輪圈清潔的工具、重點與操作要領 3. 上輪胎油的實務操作 4. 空氣噴槍的用途與操作要領 5. 工作環境善後整理實務		9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育

(七)車輛內部清理的相關工具設備及工作重點	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 腳踏墊的拆除與清潔重點</li> <li>2. 車內地氈的除塵與清潔重點</li> <li>3. 空氣噴槍的用途與操作要領</li> <li>4. 內裝(含前座儀表板總成)的清潔重點與上油保養</li> <li>5. 座椅(含絨布椅、皮椅)的清潔重點與保養方式</li> <li>6. 後行李箱的除塵、清潔、與物品排放重點與作法</li> </ol>	9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(八)車輛內部清理的實務操作-腳踏墊	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 腳踏墊的拆除與清潔重點</li> <li>2. 吸塵器的實務操作</li> <li>3. 工作環境善後整理實務</li> </ol>	9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(九)車輛內部清理的實務操作-車內地氈	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 車內地氈的除塵與清潔重點</li> <li>2. 車內地氈的清潔步驟</li> <li>3. 工作環境善後整理實務</li> </ol>	9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十)車輛內外部清洗的實務操作-後行李箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高壓泡沫桶的實務操作(含洗車精添加)</li> <li>2. 車體外部擦拭的重點與操作要領</li> <li>3. 工作環境善後整理實務</li> <li>4. 後行李箱的除塵、清潔、與物品排放重點與作法</li> </ol>	9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十一)車輛內外部清洗的實務操作-內裝(含前座儀表板總成)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高壓清洗機的實務操作(含洗車精添加)</li> <li>2. 空氣噴槍的操作</li> <li>3. 上輪胎油的實務操作</li> <li>4. 內裝(含前座儀表板總成)的清潔重點</li> <li>5. 工作環境善後整理實務</li> </ol>	9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
(十二)車輛內外部清洗的實務操作-座椅(含絨布椅、皮椅)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高壓清洗機的實務操作</li> <li>2. 高壓泡沫桶的實務操作(含洗車精添加)</li> <li>3. 海綿洗車的實務操作</li> <li>3. 吸塵器的實務操作</li> <li>4. 座椅(含絨布椅、皮椅)的清潔重點</li> <li>5. 工作環境善後整理實務</li> </ol>	9	安全教育、能源教育、生涯規劃教育
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>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表現。</li> <li>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。</li> <li>3. 本學期因著重於使學生瞭解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時因考量學生之個別差異。</li> <li>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。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種汽車美容場所參觀見習，以實際瞭解產業發展，進而增加封業機會。</li> <li>2. 廣為蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，作實際分析討論。並應蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。</li> <li>2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>3. 蒐集汽車及汽車美容業之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 教法宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務特度的養成。</li> <li>3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。</li> <li>4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。</li> <li>5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。</li> </ol>		

表 11-2-3-20 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲準備與整理實務		
	英文名稱	Meals Preparing and Cleaning		
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	行動力、溝通力、參與力			
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)	(一)具備使用、清潔和維護餐飲服務環境、設備與器具之基本操作知能，實踐節約能源、環境保護與綠色消費概念。(二)了解食材處理的方法和注意事項，具備食物製備職能。(三)培養切割與保存食材的基礎能力。(四)培養餐飲從業人員良好的工作態度與衛生習慣，落實職業安全與衛生。			
議題融入	綜合職能科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)餐飲內場環境認識	1. 認識實作地點、成員和工作內容 2. 餐飲內場環境範圍與各工作區域認識 3. 餐飲內場設備和烹飪器具的使用		6	環境教育 防災教育
(二)餐飲內場環境清潔	1. 餐飲內場環境使用規範與維護原則 2. 餐飲內場環境清潔範圍、流程與使用工具 3. 餐飲內場環境的清潔處理原則與注意事項		6	能源教育
(三)食材處理	1. 認識食用油與調味料 2. 材料衡量法(重量、容量) 3. 各式食材清潔處理		8	安全教育
(四)食材基本去皮方法	1. 餐飲常用刀具的使用技巧與安全規範 2. 各類食材切割方式與原則 3. 蔬果削皮、去皮練習		8	安全教育
(五)食材基本切割法	1. 餐飲常用刀具的使用技巧與安全規範 2. 各類食材切割方式與原則 3. 刀工粗切技法(塊、條、片、斜切、滾刀)練習		8	安全教育
(六)餐飲設備衛生安全	1. 從業人員的衛生管理 (可能污染食品的途徑、健康檢查、個人衛生要求等) 2. 垃圾處理與病媒防治		6	安全教育
(七)食物中毒與意外事故處理	1. 食物中毒的原因、預防與處理 2. 意外事故的防範與處置		6	安全教育 防災教育
(八)食品保存與包裝	1. 冰箱冷藏與冷凍 2. 食材特性與保存 3. 食材特性與包裝		8	安全教育 能源教育
(九)食材切割法	1. 各類食材切割方式與原則 2. 刀工粗切技法(塊、條、片、斜		8	安全教育

	切、滾刀)複習 3. 刀工精細技法(絲、丁、末)練習		
(十)食材準備綜合練習	1. 食材清洗原則運用與練習 2. 食材去皮原則運用與練習 3. 食材切割原則運用與練習 4. 器具收拾集中、清洗與整理 5. 環境清理與垃圾處理	8	安全教育
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行觀察評量，以便及時瞭解教學成效是否達成學習表現。 2. 採多元評量方式進行評量方法，可包括學習態度、觀察、實際操作等並著重形成性評量且應兼顧認知、技能、情意之能力。		
教學資源	1. 參考已出版的食譜、餐飲設備所附的操作手冊和丙級技術士檢定相關參考用書。 2. 相關教學媒體(投影片、光碟、YouTube)、報章雜誌及成品等。 3. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會，增進清潔技巧的熟練度。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 2. 校內實習課程教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。 3. 各主要單元與內容細項可依各學期學生職場實習現況彈性調整之。 4. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。 5. 各單元宜交互實施，融入理論於職場實習中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整職場實習工作內容。 (二)教學方法 1. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。 2. 需安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 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，並進行安全宣導，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。 4. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 5. 本科目為實習科目，依照學生能力、性向、交通能力等各項考量，妥善規劃學生適合之實習地點。 6. 校內實習課程以職業試探、實務說明與技能操作為主，善用各項教學資源與多媒體資源，提高學生學習興趣與基礎知能。 7. 於學生職場實習過程中，培養學生系統思考與問題解決能力。</p>		



## (四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

## 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	表演藝術		
	英文名稱	Performance Art		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第一學年第二學期			
教學目標(教學重點)	(一) 能隨音樂節奏展現簡易的身體律動活動。(二) 能欣賞生活中不同的音樂，培養欣賞音樂的興趣與習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)韻律活動		1. 基本律動介紹 2. 欣賞各式身體律動表演或表演藝術 3. 身體律動體驗	9	
(二)認識音樂		1. 認識生活中常見的音樂 2. 欣賞生活中常見的音樂 3. 表達對各式音樂的喜惡與尊重	9	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。			
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。			

表 11-2-4-2國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂有你	
	英文名稱	Music of You	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(一) 能認識日常生活中常見的音樂特色與風格，培養欣賞不同音樂作品的興趣。(二) 能透過音樂認識不同國家的地理位置與文化。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台語音樂欣賞	1. 認識台灣本土知名音樂表演者 2. 欣賞知名台語歌曲	6	
(二)國語音樂欣賞	1. 認識台灣本土知名音樂表演者 2. 欣賞知名國語歌曲	6	
(三)韓國音樂欣賞	1. 認識韓國地理位置與國家文化 2. 認識韓國知名音樂表演者 3. 欣賞知名韓國歌曲	6	
(四)日本音樂欣賞	1. 認識日本地理位置與國家文化 2. 認識日本知名音樂表演者 3. 欣賞知名日本歌曲	6	
(五)西洋音樂欣賞	1. 認識西洋國家地理位置與國家文化 2. 認識西洋知名音樂表演者 3. 欣賞知名西洋歌曲	6	
(六)搖滾音樂欣賞	六、搖滾音樂欣賞 1. 認識搖滾音樂常見的音樂元素 2. 認識知名搖滾音樂表演者 3. 欣賞搖滾音樂作品	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-3 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌上遊戲	
	英文名稱	Table Games	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	(一)提升學生聽從指令及遵守團體規範能力。(二)增進人際互動與團體合作之能力。(三)培養參與團體活動之正向態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)什麼不見啦	1. 認識遊戲規則 2. 觀察與記憶 3. 物品與場景配對	9	
(二)估估劃劃	1. 認識遊戲規則 2. 默契考驗	9	
(三)扮家家遊	1. 認識遊戲規則 2. 訓練記憶力、專注力，以及顏色對應能力 3. 語言表達能力、想像力和創造力訓練	9	
(四)傳情畫意	1. 認識遊戲規則 2. 不同表達方式的使用(文字、圖畫)	9	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-4國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡單好生活	
	英文名稱	Simple Life	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(一) 具備沖泡食品的技能，並融入於居家生活中。(二) 具備簡易餐點製作的技能，並融入於居家生活中。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)簡易餐點製作	1. 常見麵包類的餐點介紹(如：三明治、漢堡、鬆餅等)。 2. 麵包類餐點製作。	9	家庭教育
(二)飲料沖泡	1. 常見沖泡類的食品介紹(如：泡麵、燕麥片及阿華田等)。 2. 沖泡飲品(如：三合一咖啡、阿華田、燕麥片、紅茶等)。	9	家庭教育
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-5 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝Fun活動	
	英文名稱	Fun Art Activities	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第二學期		
教學目標(教學重點)	(一)能運用各式媒材製作國內外相關節慶或生活相關的美術作品。(二)能培養對各類藝術之美感意識，並表達自我之喜惡。(三)能隨音樂節奏展現簡易的舞蹈展演。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)韓國音樂帶動跳	1. 觀賞韓國律動舞蹈影片 2. 舞蹈動作學習 3. 律動舞蹈展示	4	
(二)愛的大告白-母親節卡片製作	1. 欣賞相關影片或圖片選定製作主題 2. 卡片繪製	4	
(三)滿載的祝福-畢業花圈製作	1. 欣賞相關影片或圖片選定製作主題 2. 製作畢業花圈	4	
(四)畢業歌唱跳	1. 欣賞畢業歌曲 2. 觀賞畢業歌相關律動影片 3. 舞蹈動作學習 4. 律動舞蹈展示	6	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-6 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食尚主義	
	英文名稱	Foodism	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(一) 提升運用家庭常用電器與廚具的技能。(二) 增進餐後收拾與清潔的知能。(三) 增進烹調簡易小吃或餐點的知能。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)製作古早味蛋餅	1. 認識古早味蛋餅所需食材 2. 認識古早味蛋餅製作過程與步驟 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	6	
(二)製作綠豆湯	1. 認識綠豆湯所需食材 2. 認識綠豆湯製作過程與步驟 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	4	
(三)製作玉米濃湯	1. 認識玉米濃湯所需食材 2. 認識玉米濃湯製作過程與步驟 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	4	
(四)製作水果優格	1. 認識水果優格所需食材 2. 認識水果優格製作過程與步驟 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	4	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-7 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食在有意思	
	英文名稱	Fun of eating	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(一)提升處理食材的相關知能。(二)提升運用家庭常用電器與廚具的技能。 (三)增進餐後收拾與清潔的知能。(四)增進烹調簡易餐點的知能。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蒸饅頭	1. 認識中式麵食 2. 電鍋操作練習 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	2	
(二)蒸包子	1. 電鍋操作練習 2. 享用美食與用餐禮儀 3. 餐後收拾與清潔	2	
(三)馬鈴薯蛋沙拉製作	1. 刀具使用安全(如：削皮刀削皮、刀子切塊等) 2. 電鍋操作練習 3. 剝蛋殼練習 4. 享用美食與用餐禮儀 5. 餐後收拾與清潔	8	
(四)製作蒸蛋	1. 認識蒸蛋所需食材 2. 認識蒸蛋製作過程與步驟 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	4	
(五)煎蛋	1. 瓦斯爐操作及安全注意事項 2. 認識煎蛋(荷包蛋、散蛋)製作過程與步驟 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	6	
(六)煎蛋餅	1. 瓦斯爐操作及安全注意事項 2. 認識煎蛋餅製作過程與步驟(可使用現成餅皮或調粉漿) 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	8	
(七)煮水餃	1. 瓦斯爐操作及安全注意事項 2. 認識煮水餃過程與步驟 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		

教學注意事項

(一)教材編選

1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。
2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。

(二)教學方法

1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。
2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。



表 11-2-4-8國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌遊體驗與生活應用	
	英文名稱	Experience Board Game and Life Application	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(一)提升學生聽從指令及遵守團體規範能力。(二)增進人際互動與團體合作之能力。(三)培養參與團體活動之正向態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)桌遊初體驗	1. 認識桌遊的種類 2. 認識桌上遊戲的基礎知識	2	
(二)筷餵小鳥	1. 認識遊戲規則 2. 筷子使用及顏色辨識	4	
(三)釣魚好日子	1. 認識遊戲規則 2. 顏色及形狀辨識	6	
(四)跳跳猴大作戰	1. 認識遊戲規則 2. 顏色辨識及擲準練習	6	
(五)諾亞方舟	1. 認識遊戲規則 2. 動物名稱及動物模型配對 3. 平衡遊戲	6	
(六)泳池派對	1. 認識遊戲規則 2. 手眼協調訓練	6	
(七)趣味數學桌遊	1. 認識遊戲規則 2. 加法運算x快速反應x邏輯思考x趣味分享	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-9 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝起來	
	英文名稱	Do Art Together	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第一學期		
教學目標(教學重點)	(一)能欣賞國內外不同的音樂，培養欣賞音樂的興趣與習慣。(二)能運用各式媒材製作國內外相關節慶或生活相關的美術作品。(三)能培養對各類藝術之美感意識，並表達自我之喜惡。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教師節美術創作	1. 決定「繪我恩師」作品之模特兒老師，確定教師相關特徵 2. 完成「繪我恩師」作品	4	
(二)國慶美術創作	1. 認識國慶日及相關特有活動(如：國慶升旗、國慶煙火) 2. 認識國慶日相關重要元素(如：國旗、煙火…等)與欣賞相關藝品 3. 選定國慶日製作之作品 4. 完成國慶日相關作品	4	
(三)校慶美術創作	1. 決定校慶進場活動以及教室布置主題 2. 進行校慶活動相關布置作品製作 3. 教室及環境布置	6	
(四)華語流行音樂欣賞	1. 認識知名華語流行音樂表演者 2. 欣賞華語流行音樂作品	4	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-10國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活理財好簡單		
	英文名稱	Simple Life Financial Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第二學年第二學期			
教學目標(教學重點)	(一) 了解金錢管理的重要性，培養儲蓄觀念，並能將之運用於日常生活中常見的金融機構中。(二) 了解電子票券的應用方式，並應用於個人生活及社區生活當中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)金錢管理-儲蓄	1. 儲蓄的方法與重要性。 2. 郵局的存款與提款。	9	科技教育、戶外教育	
(二)金錢管理-電子票證	1. 認識電子票證(如：悠遊卡、一卡通、愛心卡等)。 2. 認識電子票證的使用方法(如：儲值、搭乘交通工具、各式使用功能等)	9	科技教育、戶外教育	
合 計		18		
學習評量(評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。			
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。			

表 11-2-4-11 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食在美味	
	英文名稱	Delicacy	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	(一)提升處理食材的相關知能。(二)提升運用家庭常用電器與廚具的技能。 (三)增進餐後收拾與清潔的知能。(四)增進烹調簡易餐點的知能。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲品製作	1. 熱水使用安全 2. 不同即溶飲品的沖泡(會依包裝說明完成奶茶、咖啡、濃湯等飲品製作) 3. 享用美食與用餐禮儀 4. 餐後收拾與清潔	6	
(二)微波食品	1. 微波爐操作及安全注意事項 2. 不同微波食品體驗(會依包裝說明完成食品微波加熱) 3. 享用美食與用餐禮儀	6	
(三)製作三明治	1. 果醬三明治製作 2. 水果三明治製作 3. 鮭魚玉米三明治製作 4. 馬鈴薯蛋沙拉三明治製作	8	
(四)製作熱壓吐司	1. 認識熱壓吐司機的操作步驟及安全注意事項 2. 認識熱壓吐司所需食材 3. 認識熱壓吐司製作過程與步驟 4. 享用美食與用餐禮儀 5. 餐後收拾與清潔	8	
(五)製作鬆餅	1. 認識鬆餅機的操作步驟及安全注意事項 2. 認識鬆餅所需食材 3. 認識鬆餅製作過程與步驟 4. 享用美食與用餐禮儀 5. 餐後收拾與清潔	8	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作		

與體驗的方式，引導學生與知識作結合。

2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。

表 11-2-4-12國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	視覺藝術	
	英文名稱	Visual Art	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年第一學期		
教學目標(教學重點)	(一)能覺察並欣賞日常生活中常見的藝術。(二)能運用生活常見媒材從事簡易藝術作品之創作。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)植物盆栽藝術	1. 認識植物特性與其生長要件 2. 認識盆栽 3. 各式盆栽藝術欣賞與試作	9	
(二)空間概念	1. 認識各式顏色及其不同組合之變化 2. 圖畫欣賞與創作 3. 立體藝術欣賞與創作	9	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-13國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食上主義	
	英文名稱	Foodism	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	(一) 提升處理食材的相關知能。(二) 提升運用家庭常用電器與廚具的技能。 (三) 增進餐後收拾與清潔的知能。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)沖泡甜味飲料	1. 認識生活中常見的甜味沖泡飲品 2. 了解沖泡飲品之步驟 3. 沖泡甜味飲品實作 4. 杯具清洗	4	
(二)沖泡鹹味飲料	1. 認識生活中常見的鹹味沖泡飲品 2. 了解沖泡飲品之步驟 3. 沖泡鹹味飲品實作 4. 餐具清洗	4	
(三)製作水果拼盤	1. 認識當季水果並選用食材 2. 水果清洗和去皮處理 3. 水果切整技巧 4. 擺盤設計 5. 享用美食與用餐禮儀 6. 餐後收拾與清潔	4	
(四)製作水果汁	1. 認識當季水果並選用食材 2. 水果清洗和去皮處理 3. 果汁機及手動榨汁機之使用步驟 4. 水果汁製作 5. 享用美食與用餐禮儀 6. 餐後收拾與清潔	6	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-14國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂有我	
	英文名稱	Music of me	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	(一) 能認識日常生活中常見的音樂特色與風格，培養欣賞不同音樂作品的興趣。(二) 能透過音樂認識不同國家的地理位置與文化。(三) 能隨著音樂旋律與節奏，進行身體的伸展與律動。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電音音樂欣賞	1. 認識電音音樂常見的音樂元素 2. 欣賞電音舞曲	4	
(二)韓語舞曲帶動跳	1. 觀賞韓國律動舞蹈影片 2. 舞蹈動作學習 3. 律動舞蹈展示	8	
(三)西洋舞曲帶動跳	1. 觀賞西洋律動舞蹈影片 2. 舞蹈動作學習 3. 律動舞蹈展示	8	
(四)華語流行音樂帶動跳	1. 觀賞華語流行音樂律動舞蹈影片 2. 舞蹈動作學習 3. 律動舞蹈展示	8	
( )畢業歌唱跳	1. 欣賞畢業歌曲 2. 觀賞畢業歌相關律動影片 3. 舞蹈動作學習	8	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		



表 11-2-4-15國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	手腦體操	
	英文名稱	Hand-brain Gymnastics	
師資來源	內聘		
科目屬性	補強性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	(一) 增進手部精細操作動作與手眼協調之能力 (二) 增進工作執行與修正錯誤之應變能力 (三) 培養自我檢視及管理工作進程之工作態度		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)抱枕編製-材料認識	複習材料-手勾紗	2	
(二)抱枕編製-操作技巧訓練	1. 複習手勾紗操作手法與技巧 2. 手部精細動作訓練	8	
(三)抱枕編製-綜合實作	1. 認識抱枕編製步驟 2. 抱枕製作	8	
(四)鑰匙圈製作	1. 認識材料-拼豆 2. 認識拼豆操作手法與技巧 3. 鑰匙圈製作	6	
(五)手環製作	1. 認識材料-各式串珠款式 2. 選擇製作款式或花樣 3. 手環製作	6	
(六)立體貼畫	1. 認識材料 2. 選擇製作款式或花樣 3. 立體貼畫製作	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-16 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康好生活		
	英文名稱	Healthy Lifestyle		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第一學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	(一) 能具體表現促進健康的行動，體現與分享運動的好處。(二) 提升執行體適能運動計畫之體能能力。(三) 培養營造健康生活型態的正向態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)肌耐力訓練	1. 負重訓練 2. 核心運動	9		
(二)柔軟度訓練	1. 伸展活動 2. 瑜珈運動操作	9		
合 計		18		
學習評量 (評量方式)	1. 本課程著重於實際操作以及實地觀察方式進行評量。 2. 針對學生個別身心狀況做評量方式之調整。			
教學資源	1. 高中、職健康與體育課本。 2. 相關視聽教學媒體、影片、簡報等。 3. 各項目體育、適應體育單項協會之相關教學教材。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。			

表 11-2-4-17國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	日常生活大小事	
	英文名稱	Daily Life Event	
師資來源	內聘		
科目屬性	補強性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	(一) 提升學校生活所需之自我清潔能力 (二) 培養遵守團體規範之態度		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自我清潔能力訓練-手與口腔	1. 洗手訓練 2. 刷牙訓練 3. 基本生活禮儀 4. 遵守團體生活規範	9	
(二)自我清潔能力訓練-臉與身體	1. 洗臉訓練 2. 如廁清潔訓練 3. 基本生活禮儀 4. 遵守團體生活規範\	9	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-18國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	手腦並用	
	英文名稱	Use Both Hands and Brain	
師資來源	內聘		
科目屬性	補強性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(一) 增進手部精細操作動作與手眼協調之能力 (二) 增進工作執行與修正錯誤之應變能力 (三) 培養自我檢視及管理工作進程之工作態度		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)坐墊編織-材料認識	認識材料-手勾紗	4	
(二)坐墊編織-操作技巧練習	1. 認識手勾紗操作手法與技巧 2. 手部精細動作訓練	6	
(三)坐墊編織-綜合實作	1. 認識坐墊製作的步驟 2. 坐墊製作	8	
(四)杯墊製作	1. 認識材料-拼豆 2. 認識拼豆操作手法與技巧 3. 杯墊製作	6	
(五)手環製作	1. 認識材料-串珠 2. 選擇製作款式或花樣 3. 手環製作	6	
(六)平面貼畫	1. 認識材料 2. 選擇製作款式或花樣 3. 平面貼畫製作	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

表 11-2-4-19國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	適應體能活動		
	英文名稱	Adapted Physical Activity		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第一學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	(一) 能具體表現促進健康的行動，體現與分享運動的好處。(二) 提升執行體適能運動計畫之體能能力。(三) 培養營造健康生活型態的正向態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)心肺耐力訓練		1. 慢跑練習 2. 有氧運動操作	9	
(二)肌力訓練		1. 啞鈴訓練 2. 負重訓練	9	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 本課程著重於實際操作以及實地觀察方式進行評量。 2. 針對學生個別身心狀況做評量方式之調整。			
教學資源	1. 高中、職健康與體育課本。 2. 相關視聽教學媒體、影片、簡報等。 3. 各項目體育、適應體育單項協會之相關教學教材。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。			

表 11-2-4-20 國立臺南特殊教育學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	校園生活大小事	
	英文名稱	Campus Life Event	
師資來源	內聘		
科目屬性	補強性		
適用科別	餐飲服務科、綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年第一學期		
教學目標(教學重點)	(一) 增進對於學校新環境之認識與適應能力 (二) 培養遵守團體規範及課程規定之態度		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識校園	1. 認識教室位置 2. 認識教室周遭環境 3. 認識各種專科教室的位置 4. 認識學校環境-公共設施、行政處室等	9	
(二)常規建立	1. 認識在校生活作息時間 2. 認識班級課表 3. 認識班規	9	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1. 以多元評量方式進行，如：紙筆測驗、操作評量、口頭問答、觀察課堂討論情形等。 2. 針對學生個別需求與能力現況而調整評量方式。		
教學資源	1. 各領域課程相關內容、自編相關教材、字(圖)卡、學習單、實物或模型等教具。 2. 相關書籍、宣導小冊、多媒體教材、網路數位資訊、影片、雜誌等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量學校學生認知功能的缺損依照學生個別需求、能力現況進行改編與調整。 2. 教材編選上會融合各領域、議題及學校學生現實生活情況，並銜接各年段的先備知識，做適當的補充與調配。 (二)教學方法 1. 以講述法、示範教學法、練習教學法、角色扮演及個別化教學法，透過實作與體驗的方式，引導學生與知識作結合。 2. 選擇相關影片、簡報、歌曲、圖片或素材，引起學生動機與注意。		

