

備查文號：

109年12月29日 臺教授國字 第1090162340 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立屏東特殊教育學校
學校代碼：130F01

集中式特教班服務群課程計畫書

本校109年11月30日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章： _____

(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年2月22日

學校基本資料表

學校校名	國立屏東特殊教育學校			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	087805510#202
	職稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

行動電話…等資料，請至課程計畫平臺之「填報人員設定」填寫(校代碼之帳號)

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	服務群	綜合職能科	3	36	4	44	3	41	10	121

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	服務群	綜合職能科	2	15

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

(一)學校發展特色

重視學生個人能力本位與學校本位課程並且銜接普通教育教材，讓學生學習更加多元，採課程及教材鬆綁的執行方式，設計出符合特殊需求學生所需課程。

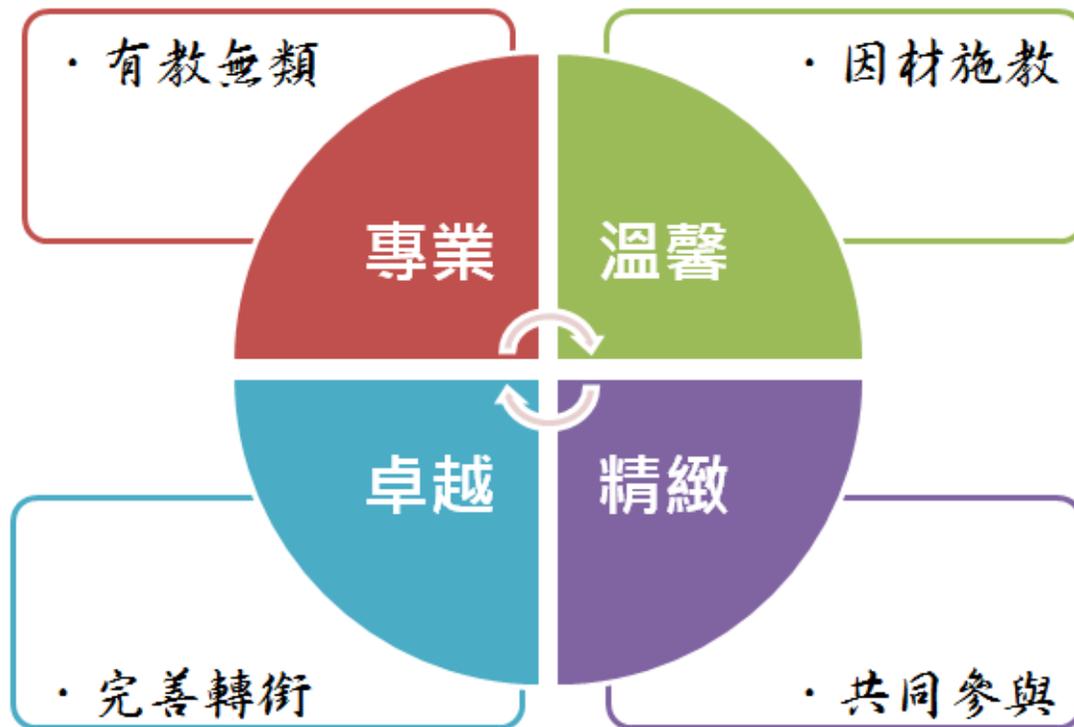
課程之設計及編選，皆採螺旋式課程，各領域之課程發展循序漸進，並且訂定各領域之能力指標，建立各領域召集人會議平台，透過會議之整合以及新課綱專輯教材的彙編，銜接各領域之課程。

以個別化、適性原則，發揮輔導及轉銜的功能，垂直銜接國小、國中基本教育課程及高職畢業後社區生活環境，水平銜接家庭個人能力、社區生活能力及職業生活能力之教育目標，提供全方位且無接縫教育轉銜教育服務。

辦理教師專業知能發展相關研習精進教師教學品質，增進教學效能，提升學生學習成就表現。

透過課程發展委員會、全校性教學研究會，以及各領域教學研究會之討論與修正，提升教師於不同組別教學之知能與能力。

(二)學校發展願景



二、學生圖像

生活力

從日常生活中，學習自我管理，並能學習為自己負責。

品格力

能具備良好的德行、操守、關懷、尊重與禮貌。

執行力

具備良好的工作實踐能力，能培養學生主動積極認真勤奮之能力。

活動力

活潑、熱情、正向、耐力與體力且具備朝氣有精神活力地迎接每一天，

溝通力

具備良好的人際互動能力，主動溝通且能正確回應，能具體表達自己接



國立屏東特殊教育學校

肆、課程發展組織要點

(一) 組織架構

配合課程發展需要，成立本校課程發展組織(如圖1)

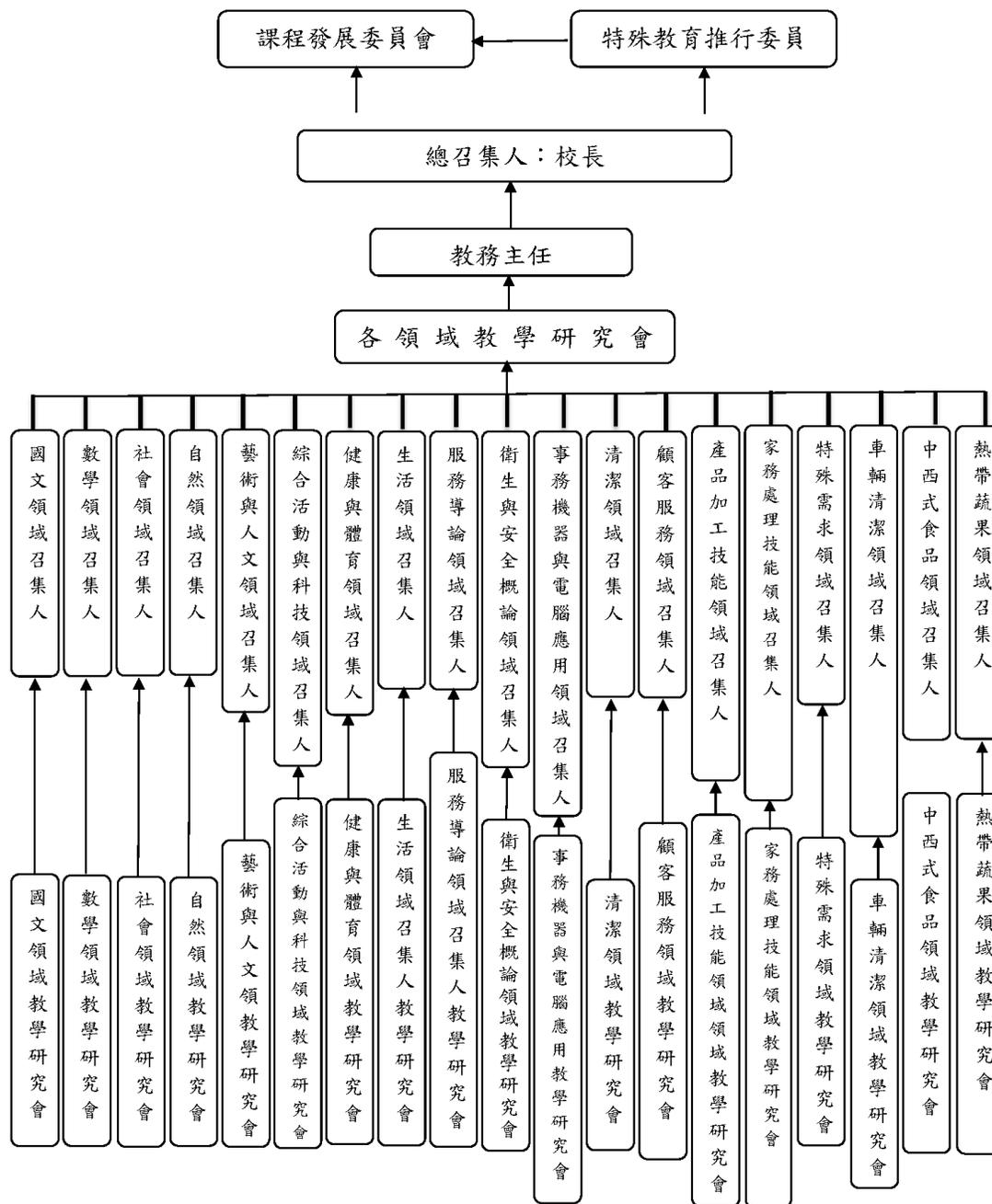
(二) 規劃流程及工作要項

如圖2所示

肆、課程發展組織要點

(一) 組織架構

配合課程發展需要，成立本校課程發展組織（如圖1），包括：



(二)規劃流程及工作要項

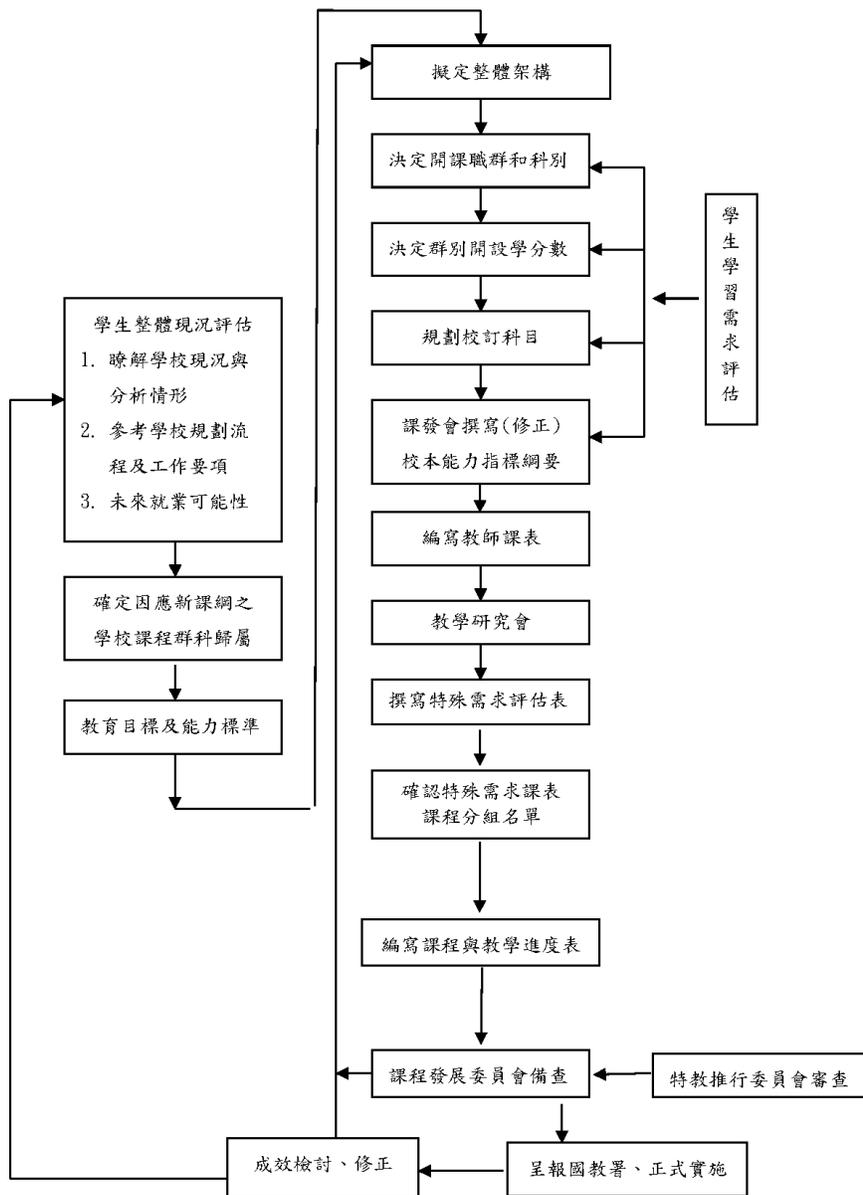


圖 2 課程計畫規劃流程

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				
				生 活 力	品 格 力	執 行 力	活 動 力	溝 通 力
語文 領域	語文	【總綱之教學目標】	1. 能在教師指導下認識課文中的作者及主旨。	●				
			2. 能正確寫出課文中日常生活基本常使用的生字。	●		●		
			3. 能在教師引導下閱讀課文，並說出課文的大意。	●	○	●	○	●
			4. 能適時的表達自我的想法。	●	●	○	●	●
			5. 能在教師引導下記取聆聽內容，並以指認、圈選、書寫歸納重點。	●	●	●	○	○
			6. 能專心聆聽同學提出的意見及想法，並且給予鼓勵。	○	●	●	●	●
			7. 能在教師引導下說出並體驗課文中所表達的情感。	●	●	○	○	●
數學 領域	數學	【總綱之教學目標】	(一)1-V-4能夠連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業 學科情境。	●	○	●	○	●
			(二)2-V-1能夠運用各式科技與工具，處理數學、日常生活或專業學科領域的問題（包含學習與應用）。	●	○	●	○	●
			(三)3-V-1能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	●	●	●	●	●
社會 領域	社會	【總綱之教學目標】	1. 認識屏東地區鄉鎮與地方名產特色	●	●	○	●	●
			2. 認識台灣原住民族的傳統生活和習俗	●	●	○	●	●
			3. 認識台灣閩南族群的傳統生活和習俗	●	●	○	●	●
			4. 瞭解社會生活的組織及制度	●	●	●	●	
自然 科學 領域	自然 科學	【總綱之教學目標】	1. 了解我們居住的環境並學習災害的發生及處理	●	○	●	●	●
			2. 經由探究的活動與實作過程獲得科學的知識和技能	●	●	●	●	●
			3. 能依科學知識來決定食、衣、住、行、健康等問題。	●	○	●	●	●
			4. 認識食品、食品添加劑及醃製、脫水、真空包裝等食品加工。	●	○	●	●	●
			5. 認識各種天然與人造材料及其在生活中的應用。	●	○	●	●	●
			6. 了解我們居住的環境並學習災害的發生及處理。	●	●	●	●	●
藝術 領域	藝術	【總綱之教學目標】	1. 音樂：能參與音樂活動，養成欣賞音樂的樂趣與習慣，並能建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活，展現個人見解與創意，感受與欣賞音樂之美。	●	●	○	●	●
			2. 美術： (1)能應用藝術知能，多元視覺符號、不同媒材等技法進行特定主題或跨領域藝術創作，並參與藝術活動，陶冶身心，以提升生活美感及生命價值。 (2)透過藝文活動的參與，展現對在地及世界文化的探索與關懷。	●	●	○	●	●
			3. 藝術生活： (1)善用感官體驗，活用藝術符號表達情意觀點與風格並與他人溝通。 (2)強化藝術實踐歷程中團隊合作與溝通協調力。	●	●	○	●	●
健	健	【總綱之教學目標】	1. 能知道身體的重要性並能定期參加健康檢查	●	●	●	●	○

康與體育領域	康與護理	2. 能保持口腔清潔，並定期的檢查	●	●	●	●	○	
		3. 能保持個人身體的清潔，並定期的清洗	●	●	●	●	○	
		4. 能依個人的興趣或在他人的陪伴下，從事休閒娛樂的活動	●	●	●	●	●	
		5. 能建立良好的生活習慣	●	●	●	●	○	
		6. 能知道如何預防疾病及危險的緊急基本處理方法	●	○	●	●	●	
		體育	【總綱之教學目標】	1. 養成尊重生命的觀念，豐富全人健康的生活。	●	●	○	●
2. 充實促進健康的知識、態度與技能，奠定良好的運動基礎。	●			●	●	●	○	
3. 發展運動概念與運動技能，提升體適能。	●			●	●	●	○	
4. 引導學生養成運動興趣，提升休閒生活的品質。	●			○	●	●	○	
5. 養成學生良好運動習慣，樹立良好的運動道德。	●			●	●	●	○	
6. 培養增進人際關係與互動的能力。	●			●	●	●	●	
7. 培養營造健康社區與環境的責任感和能力。	●			●	●	●	●	
8. 培養擬定健康與體育策略及實踐的能力。	●			●	●	●	●	
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】	1. 了解科技在人類社會的應用及其影響。	●	●	●	●	●
			2. 具備健康家庭知能及國際視野，以提升個人及家庭生活品質。	●	●	●	●	○
			3. 培養哲學思辨與實踐生命價值的能力。	●	●	●	●	●
			4. 培養學生具備環境關懷與正義的情意態度，實踐永續發展的行動	●	●	●	●	●
			5. 分析與統整個人特質，具備生涯轉折與調適的能力。	●	●	●	●	●
			6. 認知己身應有權益，進而督促雇主或企業遵守國家法令並善盡社會責任。	●	●	●	●	●

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				
					生活力	品格力	執行力	活動力	溝通力
服務群	綜合職能科	1. 餐飲服務各類型門市等清潔服務人員。 2. 汽車清潔服務人員。 3. 農園藝服務、家務處理相關專業工作。 4. 安置於庇護工場。 5. 安置於小型作業所。	1. 培育從事產品加工技能之人員。 2. 培育從事家務處理之人員。 3. 培育從事汽車清潔服務之人員。 4. 培育從事餐飲服務清潔之人員。 5. 培育具有良好工作態度、職業道德及持續力之人員。	具備蔬果雜糧作物與香草產品加工之基本技能。	●	●	●	●	●
				具備生活用品整理家電使用與維護及家事處理之基本技能。	●	●	●	●	●
				具備從事汽車清潔服務之能力。	●	●	●	●	●
				具備從事餐飲相關服務清潔工作之能力。	●	●	●	●	●
				具有良好工作態度、職業道德及持續力之人員。	●	●	●	●	●
				具備基礎清潔與生活自理之能力。	●	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備蔬果雜糧作物與香草產品加工之基本技能。
2. 具備生活用品整理家電使用與維護及家事處理之基本技能。
3. 具備從事汽車清潔服務之能力。
4. 具備從事餐飲相關服務清潔工作之能力。
5. 具有良好工作態度、職業道德及持續力之人員。
6. 具備基礎清潔與生活自理之能力。

表5-3-1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			
名稱	名稱									
部定必修	專業科目	衛生與安全概論	●	●	●	●	●	●		
		事務機器與電腦應用概論		○						
		服務導論			○	○	●	○		
	實習科目		顧客服務實務	●	●	●	●	●	●	
			顧客服務實作	●	●	●	●	●	●	
			基礎清潔實務	○	●	●	●	●	●	
			基礎清潔實作	○	●	●	●	●	●	
			職場清潔實作	○	●	●	●	●	●	
			基礎蔬果加工實作	●				●	●	
			基礎雜糧作物加工實作	●				●	●	
			基礎香草加工實作	●				●	●	
			生活用品整理實作		●		○	●	●	
			家電使用與維護實作		●			●	●	
	家事處理實作		●		○	●	●			
校訂必修	專業科目	中西式食品概論	●			●	●	●		
		基礎車輛清潔概論			●		●	●		
	實習科目		專題實作	●	●			●	●	
			熱帶水果產品加工實作	●			●	●	●	
			熱帶蔬果種植實作	●			●	●	●	
			基礎車輛清潔實作			●		●	●	
			生活用品收納實作		●			●	●	
			家電使用與維護實習		●			●	●	
		家務處理實習		●			●	●		
校訂選修	專業科目	中西式食品製備概論	●			●	●	●		
		生活用品使用概論	○	●	○	○	●	●		
	實	居家/旅館物品整理	○	●	○	○	●	●		

習 科 目	社區清潔服務實習	○	●	○	●	●	●	
	車輛美容實作			●		●	●	
	客家美食製備實習	●			●	●	●	
	中西式美食製備實習	●			●	●	●	
	產品加工包裝實作	●	●	○	○	●	●	

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 綜合職能科(929)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	語文	14	3	3	2	2	2	2	合併國語文與英語文為語文領域
	數學	數學	6	2	2	1	1			
	社會	社會	6	2	2	1	1			
	自然科學	自然科學	4	1	1	1	1			合併「物理」、「化學」及「生物」為自然科學領域，且符合本領域部定學分數下限4學分。
	藝術	藝術	4	2	2					

健康與體育	健康與護理	2	1	1						
	體育	12	2	2	2	2	2	2	體育得以適應體育實施之	
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4	2	2					合併「綜合活動」領域與「科技」領域為大領域實施課程，且符合本領域部定學分數上限4學分	
小計		52	15	15	7	7	4	4	部定必修一般科目總計52學分	
專業科目	服務導論	4	2	2					群共同專業科目，共計12學分	
	衛生與安全概論	4			2	2			群共同專業科目，共計12學分	
	事務機器與電腦應用概論	4			2	2			群共同專業科目，共計12學分	
	小計	12	2	2	4	4	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						群共同專業科目，共計18學分	
	基礎清潔實作	3		3					群共同專業科目，共計18學分	
	職場清潔實作	6			3	3			群共同專業科目，共計18學分	
	顧客服務實務	3					3		群共同專業科目，共計18學分	
	顧客服務實作	3						3	群共同專業科目，共計18學分	
	產品加工技能領域	基礎蔬果加工實作	6	3	3					產品加工技能領域與家務處理技能領域，共計24學分
		基礎雜糧作物加工實作	3			3				產品加工技能領域與家務處理技能領域，共計24學分
		基礎香草加工實作	3				3			產品加工技能領域與家務處理技能領域，共計24學分
	家務處理技能領域	生活用品整理實作	6	3	3					產品加工技能領域與家務處理技能領域，共計24學分
		家電使用與維護實作	3			3				產品加工技能領域與家務處理技能領域，共計24學分
		家事處理實作	3				3			產品加工技能領域與家務處理技能領域，共計24學分
	小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分
	專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3	
部定必修合計		106	26	26	20	20	7	7	部定必修總計106學分	

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目 6學分 3.57%	生活與安全照護	4			1	1	1	1		
		大眾運輸工具安全守則	2					1	1		
		小計	6			1	1	2	2	校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 4學分 2.38%	基礎車輛清潔概論	2	2							
		中西式食品概論	2	2							
		小計	4	2	2						校訂必修專業科目總計4學分
	校訂必修	實習科目 36學分 21.43%	家電使用與維護實習	6					3	3	進階課程 1. 實習科目採校內分組方式 2. 校訂科目符合規範12學分
			基礎車輛清潔實作	4			2	2			進階課程 1. 實習科目採校內分組方式 2. 校訂科目符合規範12學分
			專題實作	4					2	2	熱帶水果- 果乾、果醬成果展示
			家務處理實習	6					3	3	進階課程 1. 實習科目採校內分組方式 2. 校訂科目符合規範12學分
			熱帶蔬果種植實作	6					3	3	進階課程 1. 實習科目採校內分組方式 2. 校訂科目符合規範12學分
			生活用品收納實作	4			2	2			進階課程 1. 實習科目採校內分組方式 2. 校訂科目符合規範12學分
			熱帶水果產品加工實作	6					3	3	進階課程 1. 實習科目採校內分組方式 2. 校訂科目符合規範12學分
			小計	36			4	4	14	14	校訂必修實習科目總計36學分
	特殊需求領域		生活管理	6	1	1	1	1	1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			小計	6	1	1	1	1	1	1	校訂必修特殊需求領域總計6學分
	校訂必修學分數合計			52	3	3	6	6	17	17	校訂必修總計52學分
	校訂選修	專業科目 6學分 3.57%	中西式食品製備概論	6			3	3			同科跨班 AA2選1 每位學生則一門科目選修，以不重複選修為原則
			生活用品使用概論	6			3	3			同科跨班 AA2選1 每位學生則一門科目選修，以不重複選修為原則
			最低應選修學分數小計	6							校訂選修專業科目總計12學分
		實習科目 10學分 5.95%	社區清潔服務實習	6						3	3
車輛美容實作	6							3	3	同科跨班 AB3選1 1. 選修課程開設1.2~1.5倍依學生需求進行選	

									修， 2.車輛美容實作先修基礎科目為車輛清潔概論。 3.三選一
	居家/旅館物品整理	6					3	3	同科跨班 AB3選1 1.選修課程開設1.2~1.5倍依學生需求進行選修， 2.車輛美容實作先修基礎科目為車輛清潔概論。 3.三選一
	客家美食製備實習	4					2	2	同科跨班 AC3選1 1.選修課程開設1.2~1.5倍依學生需求進行選修。 2.客家美食製備實習與中西式美食製備實習先修基礎科目為中西式食品概論。 3.三選一
	產品加工包裝實作	4					2	2	同科跨班 AC3選1 1.選修課程開設1.2~1.5倍依學生需求進行選修。 2.客家美食製備實習與中西式美食製備實習先修基礎科目為中西式食品概論。 3.三選一
	中西式美食製備實習	4					2	2	同科跨班 AC3選1 1.選修課程開設1.2~1.5倍依學生需求進行選修。 2.客家美食製備實習與中西式美食製備實習先修基礎科目為中西式食品概論。 3.三選一
	最低應選修學分數小計	10							校訂選修實習科目總計30學分
特殊需求領域	生活管理	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1 特殊需求科目依據學生需求進行選修
	社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1
	學習策略	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1
	職業教育	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1
	溝通訓練	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1
	點字	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1
	定向行動	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1
	功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1
	輔助科技應用	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD9選1
	最低應選修學分數小計	12							校訂選修特殊需求領域總計108學分
	校訂選修學分合計	28	2	2	5	5	7	7	校訂選修總計150學分數
	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)	18	3	3	3	3	3	3	
	每週彈性學習時間(節數)	6	1	1	1	1	1	1	
	每週總上課時間(學分)	210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分	百分比(%)			
一般科目	部定		48-76 學分	52	27.96 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45 %	特殊需求：6學分 3.23%	
		選修		12	6.45 %	特殊需求：12學分 6.45%	
	合計			76	40.86 %		
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		6	3.23 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	36	19.35 %	
			選修		10	5.38 %	
	合計		至少80學分	110	59.14 %		
	實習科目學分		至少45學分	88	47.31 %		
	部定及校訂必修學分合計		至多160學分	158 學分			
應修習總學分		180-192	186 學分				
六學期團體活動時間(學分)合計		12 - 18 學分	18 學分				
六學期彈性教學時間(學分)合計		6 - 12 學分	6 學分				
上課總學分		210 學分	210 學分				
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	36	36	36	36	36	36	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

國立屏東特殊教育學校彈性學習時間實施規定

107年10月11日課程發展委員會會議訂定

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

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
綜合職能科	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年 第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
	選手培訓	1	18	綜合職能科		V					內聘	
	職業探索	1	4	綜合職能科			V				內聘	
	彩虹天堂	1	6	綜合職能科					其他		內聘	
	聖誕嘉年華	1	1	綜合職能科					例行性		內聘	
	桌遊	1	4	綜合職能科					其他		內聘	
	小米慶生會	1	1	綜合職能科					例行性		內聘	
	校園偵查員	1	4	綜合職能科					其他		內聘	
	危機意識	1	2	綜合職能科					例行性		內聘	
	生活常規練習曲	1	4	綜合職能科					例行性		內聘	
	Move your body	1	4	綜合職能科					其他		內聘	
第	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內	

				行性	聘
第二學期	自主學習	1	18 綜合職能科	V	內聘
	選手培訓	1	18 綜合職能科	V	內聘
	生活相關動作訓練	1	8 綜合職能科	V	內聘
	環境教育	1	6 綜合職能科	V	內聘
	職前相關動作訓練	1	8 綜合職能科	V	內聘
	拒菸反毒	1	2 綜合職能科	V	內聘
	詐騙防衛隊	1	2 綜合職能科	V	內聘
	生命教育	1	4 綜合職能科		其他 內聘
	捍衛主權	1	4 綜合職能科		其他 內聘
	愛叻威呀	1	4 綜合職能科		其他 內聘
	運動百科	1	6 綜合職能科		其他 內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二

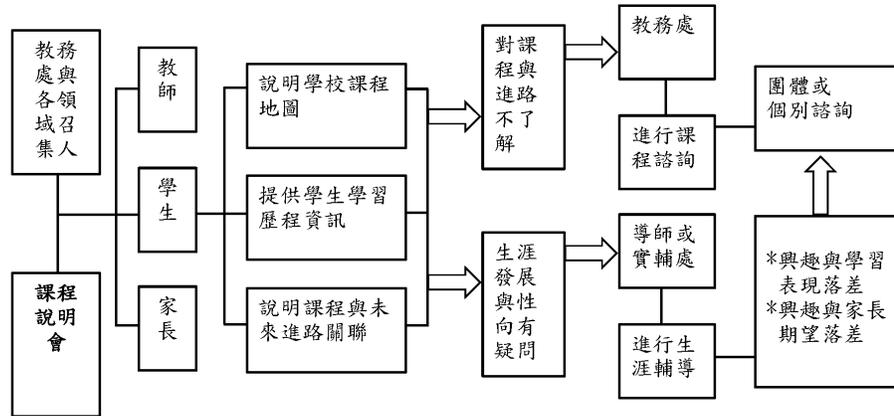
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	中西式食品製備概論	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AA2選1
2.	專業	生活用品使用概論	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AA2選1
3.	實習	社區清潔服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AB3選1
4.	實習	車輛美容實作	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AB3選1
5.	實習	居家/旅館物品整理	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AB3選1
6.	實習	客家美食製備實習	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AC3選1
7.	實習	產品加工包裝實作	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AC3選1
8.	實習	中西式美食製備實習	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AC3選1

二、選課輔導流程規劃

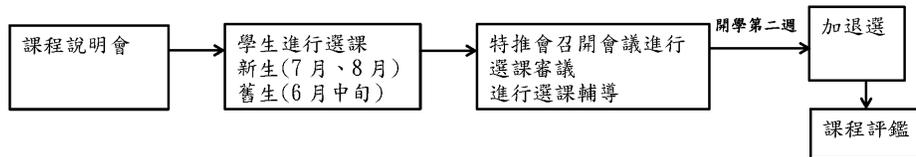
(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

(一) 選課輔導流程圖



備註：課程說明會1月初、6月初辦理舊生場次，7、8月辦理新生場次

(二) 學生選課流程圖



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	新生(6月報到), 舊生(1月份、6月份)	課程說明會	彈性學習時間辦理選課課程說明會。
2	舊生1月中旬, 新生8月中旬(上學期)/6月中旬(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課, 確認開課班級。 2. 以IEP會議作為選課方式進行。 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。 5. 選課諮詢輔導。
3	8月份(上學期)/2月份(下學期)	正式上課	開學第二周正式分組上課。
4	9月份(上學期)/2月份(下學期)	加、退選作業	每學期第一週進行課程加, 退選作業。
5	1月中旬(上學期)6月中旬(下學期)	檢討	每學期至少一次課發會進行選課檢討。

三、選課輔導措施

三、選課輔導措施

- (一) 國立屏東特殊教育學校（以下簡稱本校）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及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨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、實施學生性向與興趣測驗、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) 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。
 - (2) 選課相關輔導措施：由教務處與實習輔導處共同負責結合生涯規劃課程、活動或講座，辦理職業能力評估，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，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，以實施學生後續選課之諮詢輔導。
 - (3) 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，實施團體或個別之課程諮詢，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退選作業時程。
 - (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程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、學生選課相關規範等實施成效並修正。

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

國立屏東特殊教育學校 110 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 109 年 11 月 30 日課程發展委員會通過

一、依據

- (一)教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三)教育部中華民國 108 年 5 月 20 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (四)教育部中華民國 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

二、目的

- (一)定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二)蒐集教師觀課資料進行教師教學精進之依據，並定期檢視學生學習資料、學習成效，以掌握學校課程實施之具體成效。

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、課程自我評鑑實施之內容、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. 成員組成：

由校長就課程發展委員會成員聘任；成員包括校長、教務主任、教學組長、實輔主任、實習就業組長及各領域召集人。
 2. 任務：
 - (1)課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫與檢核工具規劃。
 - (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)彙整整體學分架構及各領域實施自我檢核後之質性與量化結果分析，並於每學年填報下一學年課程計畫時進行課程評鑑以確認下

一

學年度入學生之課程計畫

- (5) 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：組織科內教師檢核各領域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：參與公開說觀議課、進行專業對話回饋、檢視學生學習成效與課程目標並於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：檢視學校願景與學生圖像、課程發展與規劃、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之歷程。
- (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公開授課進行之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：透過學生入學前能力分析、選課分析、課堂觀察、多元評量、IEP 檢核等方式，了解學生各科學習狀況，評估各學科教學模式及課程地圖之規畫是否適切。

五、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程	10-11月	11-5月	6月	7月-8月	8月-9月
組成課程自我評鑑小組		■				
課程自我評鑑小組擬定學校課程評鑑計畫草案		■				
課程發展委員會通過計畫		■				
教學研究會與教師個人進行自我評鑑			■	■		
評鑑小組完成課程自我評鑑報告					■	
課發會審議學校自我評鑑並提擬各項建議與改進方案						■
檢視並擬訂下一學年度課程計畫						■

六、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之建議，適時安排學生學習教學之調整。
- (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，建立校內資料庫並同步參酌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規畫，並回饋教師專業成長並作為擬訂下一學年度課程計畫之依據。

七、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、108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：108_130F01_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活與安全照護		
	英文名稱	Life safety and care		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：			
	跨領域：統整型			
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、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	生活力、執行力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	有，科目：健康與護理			
教學目標 (教學重點)	第二學年：一、個人健康照護 (一) 能了解自己的情緒，並能控制學會情緒及釋放壓力 (二) 能知道如何預防疾病及危險的緊急基本處理方法 (三) 能了解自己的身體狀況，並能知道就醫流程 二、家庭健康照護 (一) 能知道自己家裡的生活環境，並能自行檢核 (二) 能知道自己家裡環境的不安全因素，並能防範 第三學年 一、個人健康照護 (一) 能認識自己優弱勢，並建立自信心 (二) 能適宜的與他人互動並保持友好的關係 (三) 能認識自己在不同年齡階段的身心靈狀況 二、家庭健康照護 (一) 認識婚姻與家庭的責任義務 (二) 了解公民的義務與權利 三、職業安全照護 (一) 能對自己的工作負責，並維持個人良好的表現 (二) 能瞭解自己的優弱勢，並加強個人的工作技巧 (三) 認識各種職業災害，並能適時的求助			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)情緒健康管理	1. 了解各年齡層的情緒需求 2. 認識正向情緒 3. 認識負向情緒 4. 正向情緒的控制及釋放 5. 憤怒的控制及釋放 6. 壓力的控制及釋放 7. 挫折感的處理及釋放	6	高二上學期	
(二)冬季常見疾病介紹及照護	1. 冬季常見疾病介紹 2. 新型流感-A型、B型、C型 3. 急性腸胃炎 4. 水痘併發症	6	高二上學期	

	<ol style="list-style-type: none"> 5. 腸病毒 6. 流行性腮腺炎 7. 冬季皮膚乾癢 8. 心血管疾病 		
(三)居家安全照護	<ol style="list-style-type: none"> 1. 居家安全的重要性 2. 居家安全自我檢核表 3. 門窗及逃生口 4. 電器安全與防護 5. 浴廁防滑及熱水器裝設位置 6. 危險物品收納整理 7. 家具設施防護 	6	高二上學期
(四)就醫流程	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生病的基本症狀及自我覺察 2. 家裡附近的診所或醫院查詢 3. 分級醫療制度介紹 4. 健保卡的基本資訊 5. 基本就醫流程簡介-掛號、叫號、入診間、批價、領藥 6. 其他就醫流程簡介-吊點滴、住院、抽血 	6	高二下學期
(五)各科門診簡介	<ol style="list-style-type: none"> 1. 疾病基本症狀及相對應的門診 2. 家醫科(小兒科、內科)簡介 3. 耳鼻喉科簡介 4. 眼科簡介 5. 牙科簡介 6. 外科簡介 7. 皮膚科簡介 8. 骨科簡介 9. 腸胃科簡介 	6	高二下學期
(六)各類簡易包紮技巧	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各類型傷口症狀介紹(擦傷、切割傷、撞傷、穿刺傷、蚊蟲咬傷、扭傷)及自我覺察 2. 包紮傷口的重要性 3. 各類藥品(敷料)簡介(優碘、抗生素軟膏等) 4. 各類包紮材料簡介(生理食鹽水、棉籤、紗布、繃帶、三角巾) 5. 創傷處理-輕傷(清潔、消毒、包紮) 6. 創傷處理-重傷(止血、預防休克) 7. 三角巾簡易包紮技巧 	6	高二下學期
(七)個人信心及自我了解	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識自己能力的優劣勢 2. 建立自信 3. 追求個人興趣 4. 表達自我情緒和感受 5. 良好人際互動 6. 人際衝突處理 	6	高三上學期
(八)兩性交往	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識身體器官構造與主要功能 2. 認識青春期的生理發展與變化 3. 兩性交往之定義 4. 兩性交往之過程與相處方式 5. 兩性交往之衝突與處理 	6	高三上學期
(九)緊急求救	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識求救管道 2. 認識各類求救專線 	6	高三上學期

	3.撥打求救專線處理過程 4.求救過程之處理 5.急救技能訓練		
(十)婚姻和家庭的準備	1.對於建構家庭成員的基本認知 2.決定可能的配偶 3.解決婚姻問題(結婚禮俗與法律相關事宜) 4.理解婚前健康檢查的重要性 5.尋求支援	6	高三下的上課週數18週
(十一)良好的職場人際關係	1.理解受到他人歡迎/不歡迎的言行舉止有哪些 2.依照職場需求說出適切的問候話語 3.良好的工作態度(準時上班、認真工作、服從指令) 4.能欣然接受他人對自己的評論(不論好壞) 5.預防職場性騷擾	6	高三下的上課週數18週
(十二)職業災害的認識與預防	1.理解何謂職業災害 2.常見的職業災害與防範措施 3.基礎急救常識與緊急求助電話	6	高三下的上課週數18週
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、以多元評量方式 (一)以問答方式進行 (二)以學習單課堂練習進行 (三)以同儕討論方式進行 (四)以作品展示方式進行 (五)以上台演練方式進行。 二、多元評量，針對學生個別調整評量方式。 三、依以下方式，評量是否能獨立完成，如無法獨立完成，可依個別化提供協助(口頭提醒、少量協助、大量協助等) (一)筆試(高組、中組、低組) (二)口頭(高組、中組、低組) (三)操作(高組、中組、低組) (四)作業(高組、中組、低組) (五)觀察(高組、中組、低組) 四、上課表現、學習態度。		
教學資源	一、自編教材，教材選擇考量生活為起點，且實用性。 二、參考視聽教學媒體、DVD、投影片等。 三、融入法治教育、人權教育、性別平等教育等重大議題，並結合新聞時事。 四、多方蒐集日常生活中可用之素材，如報紙、宣傳單、產品型錄介紹、使用手冊、校園刊物等，以增進學生學習興趣。		
教學注意事項	一、教學方法 (一)教學時，可於日常生活中進行提示，並示範教學。(二)教學時，善用練習教學法增加其記憶。(三)教學時，可使用網際網路，搜索適當的圖像及影音，並以媒體輔助教學。(四)教學時，可舉實例講述教學，啟發討論及自我檢視。(五)教學生活化，以學生生活經驗為基礎，引起學習動機及興趣。(六)注重培養學生職業道德及敬業樂群的態度。 二、教學資源 (一)提供時事新聞報導、報紙副刊短文、網路文章等資源。(二)以視聽教學媒體、DVD進行教學。(三)以PPT 教材配合電子白板觸控進行教學。 三、教學相關配合事項 (一)圖書館進用相關圖書，引導學生閱讀，以圖片輔助和簡化文章難度培養閱讀的興趣。(二)辦理校內閱讀和文藝比賽，鼓勵學生閱讀及創作。(三)與其他領域連結，加深對重要概念的理解與技能之運用。(四)針對學生需求，專業團隊物理治療師、職能治療師、語言治療師融入班級協助教學。 四、受限於教學地點、教師專業之調配措施。(一)以多功能教室進行課程教學。(二)以分組學生數考量，進行教室空間之調整分配。		

表 11-2-1-2國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	大眾運輸工具安全守則		
	英文名稱	Traffic safety of employment		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域： 跨領域：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	生活力、品格力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解交通規則與生活中交通工具的種類 二、能視自己的需求選擇合適的交通工具或交通方式 三、能在使用交通工具時，注意交通安全相關事項，遵守交通規則。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)認識社區交通工具	1. 認識社區交通工具 2. 能考量預算、時間、距離等不同的需求，選擇合適的社區交通工具，如：距離短可以璇選擇搭公車或捷運，趕時間可以選擇搭乘計程車。 3. 認識各種社區交通服務人員，如：公車司機、捷運站內服務人員		6	
(二)社區交通工具使用	1. 搭乘計程車的方式與注意事項，如：叫車方式、如何看跳表機等。 2. 搭乘計程車人安全注意事項，如：要坐在司機的右後方、上車後要記住司機姓名與車牌號碼、適時用運電話讓家人知道自己在計程車上等。		6	
(三)騎乘(電動)自行車交通安全	1. (電動)自行車構造簡介 2. 騎乘前安全檢查 3. 正確騎(電動)自行車 4. 交通安全處罰		6	
(四)認識長途交通工具	1. 認識長途交通工具 2. 能考量預算、時間、距離等不同的需求，選擇合適的長途交通工具，如：錢夠多可以選擇高鐵，錢不夠可能就要選擇火車或客運。 3. 認識各種長途交通服務人員，如：售票員、列車長等。		6	
(五)搭乘公車(遊覽車)交通	1. 搭乘大型客車的禮儀		6	公車包含市區公

安全	2. 搭乘大型車的安全注意事項 3. 搭乘大型客車的步驟流程 4. 搭乘大型客車的實作練習 ◎此單元可與「校車」做連結教學		車及國道客運。
(六)搭乘鐵路運輸交通安全	1. 火車時刻表介紹 2. 搭乘火車的禮儀 3. 搭乘火車的安全注意事項 4. 搭乘火車的步驟流程 5. 搭乘火車實作練習	6	火車可依學生需求延伸為高鐵
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 評量應著重在日常生活中隨時隨地的評量，並注重實例性作業，培養實務能力。 2. 評量方式可採日常觀察、實際操作、量表檢核、在家評量、軼事記錄及家庭訪談等方式評量。 3. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 4. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 5. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 6. 採多元評量方式進行，兼顧認知、技能、情意以及學生個別差異。 7. 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	相關網站： 1. 168交通安全入口網 2. 學習加油站：交通安全教育網 3. 交通安全e網通-臺北市道安宣導平台 4. 兒童網站-交通部台灣鐵路管理局 5. 台灣高鐵 6. 各縣市交通安全教育網站		
教學注意事項	(一) 教材編選： 1. 教材的編選以學生的生活功能需求為前提，選擇重要且實用的學習內容。 2. 教材的編選應考慮學生的生理、心理年齡需求及學習意願。 3. 教材的編選以學生身心安全為主，包括自我安全的維護，並深入培養學生的危機意識和處理能力。 4. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱以符合教學目標；例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 5. 教材應參照實務趨勢及新頒規定，能與現實結合。 (二) 教學方法： 1. 多運用現場實作教學、角色扮演、經驗分享、視聽媒體等，指導學生習得獨立至職場工作的交通能力。 2. 本科目為實務科目，應結合理論與實務進行教學。 3. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 4. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 5. 隨時灌輸學生正確的工作價值觀念。 6. 培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。		

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中西式食品概論		
	英文名稱	Introduction to Chinese and Western Foods		
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	生活力、執行力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)建立學生對食品概念的認識與分類 (二)學習食品包裝與保存的基本方法與重要性 (三)培養正確食品衛生觀念與習慣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 食品衛生與安全 2. 食品中毒預防原則	4	
(二)食品選購與保存		1. 食品挑選與保存 2. 保存期限辨別 3. 熱量與營養標示	6	
(三)農產食品		1. 常見穀類及蔬果類 2. 常見農產加工食品 3. 穀類、蔬果類營養與健康關係	6	
(四)畜產食品		1. 常見肉類、蛋類及乳類 2. 常見畜產加工食品 3. 肉類、蛋類、乳類營養與健康關係	8	
(五)水產食品		1. 常見魚貝類及藻類 2. 魚貝類、藻類營養與健康關係	8	
(六)食用油、調味料		1. 常見食用油、調味料用途 2. 調味料營養與健康關係 3. 食用油營養與健康關係	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2. 留意學生個別差異並實施個別化評量。依據教學目標設計適當之評量方式。 3. 認知方面:以學習單方式進行、紙筆測驗、口頭問答等等方式進行評量。 4. 技能方面:以實際練習、實作評量等等方式進行評量。 5. 情意方面:著重觀察學生自我觀感、自信心、工作動機、態度與習慣之表現。			
教學資源	1. 參考各式食品概論相關書籍進行改編教材。 2. 參考各式教學網站、教具，相關教學媒體，如時事新聞、YouTube影片等。 3. 以PPT教材配合電子白板觸控進行教學。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 依照學生能力與需求編撰合適教材，並適時進行調整，以紙本或多媒體方式呈現教材內容。 2. 從學生生活經驗取材，並結合時事議題融入課程內容，增加學習興趣。 3. 蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教			

材。(二)教學方法 1.了解學生優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 2.設計增強系統，以提升學生之學習動機。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，並給予必要之引導與增強。

表 11-2-2-2國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎車輛清潔概論		
	英文名稱	Introduction to vehicle cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	生活力、執行力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生具備洗車場相關設備及工具使用的能力與知能 (二) 讓學生能在進行不同洗車工作時能選擇適宜的工具並使用 (三) 使學生能安全操作洗車場相關設備及工具			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 車輛簡介		1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛玻璃及保險桿種類 4. 車身內部構件、儀表板及座椅 5. 車輛各部位名稱與功用	6	
(二) 洗車場設備的使用		1. 洗車場相關電力開關的使用 2. 洗車場相關設備的收納與整理 3. 洗車前置工作的準備	4	
(三) 車體清洗設備的使用		1. 高壓水槍的裝設與使用 2. 泡沫機的裝設與使用 3. 泡沫機清潔劑的添加方式	4	
(四) 車體清洗工具		1. 洗車海綿/洗車手套的選擇 2. 洗車海綿/洗車手套的清洗與維護 3. 洗車海綿/洗車手套的使用	4	
(五) 輪圈清潔工具		1. 輪圈清潔藥劑的選擇 2. 輪圈清洗工具的準備 3. 輪圈清洗工具的使用	4	
(六) 車體拭乾工具		1. 車體各部位/不同用途擦拭布的選擇 2. 車體擦拭布的使用 3. 車體擦拭布的清洗與維護	4	
(七) 車內吸塵設備		1. 吸塵器的裝設 2. 吸塵器的使用	4	
(八) 車體內部清潔的工具		1. 車體內部清潔工具的準備 2. 車體內部清潔項目 3. 車體內部清潔工具的使用	6	
合 計			36	
學習評量	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目			

(評量方式)	<p>標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。</p>
教學資源	<p>1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進而增加就業機會。 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。並宜蒐集相關圖書、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。</p>
教學注意事項	<p>(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(如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及汽車修護廠洗車部等工作環境等)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. 蒐集車輛及車輛美容業之相關圖卡、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(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. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，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. 課程進行中宜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。 6. 學生於各項實作演練結束後，教師需加以檢查，並指導待加強之處，以應未來職場工作之需。</p>

表 11-2-2-3國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中西式食品製備概論		
	英文名稱	Introduction to Chinese and Western Food Preparation		
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	生活力、執行力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養安全清潔與處理食材之能力 (二)培養對食材進行基礎切割與烹調處理之能力 (三)具備安全使用廚房基礎器具與設備之能力 (四)養成良好廚房清潔與製備之衛生習慣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 中西飲食文化差異 2. 中西式飲食習慣	4	第二學年上學期
(二)食品安全與衛生		1. 食品安全溫度與危險溫度 2. 食品中毒預防原則 3. 食品選購與安全供應商	6	第二學年上學期
(三)食物包裝與貯存		1. 食材特性與包裝 2. 食品標籤與日期	4	第二學年上學期
(四)食品存放原則		1. 常溫食物存放 2. 冰箱保存溫度 3. 冰箱冷藏、冷凍食物存放	6	第二學年上學期
(五)重量度量衡		1. 常見計重單位與器具 2. 磅秤、電子秤介紹與應用	4	第二學年上學期
(六)容量度量衡		1. 常見計量單位與器具 2. 量匙介紹與應用 3. 量杯介紹與應用	6	第二學年上學期
(七)食材類別		1. 常見計量單位與器具 2. 量匙介紹與應用 3. 量杯介紹與應用	4	第二學年上學期
(八)食材清潔		1. 食材類別辨識與應用(五穀類、奶類、蛋豆魚肉類、蔬果類、油脂類)	6	第二學年上學期
(九)烘焙器具種類與用途		1. 食材清潔順序 2. 蔬菜、乾貨清潔、處理原則 3. 魚肉類清潔、處理原則	6	第二學年上學期
(十) 刀具砧板種類		1. 常見烘焙器具種類與辨別 2. 常見烘焙器具用途(隔熱手套、打蛋器、桿麵棍、橡皮刮刀、抹刀、模型)	6	第二學年上學期

(十一) 刀具砧板使用與清潔	1. 常見刀具種類與辨別(剪刀、菜刀、水果刀、削皮刀) 2. 常見砧板種類(塑膠、木頭)	4	第二學年上學期
(十二) 廚房器具設備(烤箱、電鍋)	1. 常見廚房器具設備 2. 烤箱使用與安全注意事項 3. 烤箱清潔與維護 4. 電鍋使用與安全注意事項 5. 電鍋清潔與維護	6	第二學年下學期
(十三) 廚房器具設備 (微波爐、瓦斯爐)	1. 微波爐使用與安全注意事項 2. 微波爐清潔與維護 3. 瓦斯爐使用與安全注意事項 4. 瓦斯爐清潔與維護	4	第二學年下學期
(十四) 食材切割-粗切法1	1. 切割程序與原則 2. 切割安全與衛生 3. 切塊狀示範與實作 4. 切滾刀塊示範與實作	6	第二學年下學期
(十五) 食材切割-粗切法2	1. 切割程序與原則 2. 切割安全與衛生 3. 切片狀示範與實作 4. 切斜片狀示範與實作	6	第二學年下學期
(十六) 食材切割-精細切法1	1. 切割程序與原則 2. 切條狀示範與實作 3. 切絲狀示範與實作	6	第二學年下學期
(十七) 食材切割-精細切法2	1. 切割程序與原則 2. 切丁狀示範與實作 3. 切末狀示範與實作	6	第二學年下學期
(十八) 食物烹調法-乾熱法	1. 常見烹調法介紹 2. 烹調安全與衛生 3. 煎、炒、炸、烤製備技能	6	第二學年下學期
(十九) 食物烹調法-溼熱法	1. 常見烹調法介紹 2. 烹調安全與衛生 3. 蒸、煮、滷、燒製備技能	6	第二學年下學期
(二十) 食物烹調法-其他	1. 常見烹調法介紹 2. 烹調安全與衛生 3. 涼拌、羹類製備技能	6	第二學年下學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2. 留意學生個別差異，實施個別化評量。並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等。 3. 依據評量結果，改進或調整教材、教法、實施補救教學或增廣教學。		
教學資源	1. 參考各式中西式食物製備概論相關書籍進行改編教材。 2. 參考各式教學網站、教具，相關教學媒體，如時事新聞、YouTube影片等。 3. 以PPT教材配合電子白板觸控進行教學。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 由教師依照學生特殊需求與狀況自行編寫或選擇合適教材。 2. 以學生日常生活經驗做連結，並融入相關時事議題，以增學生興趣。 3. 蒐集相關圖書、多媒體教材、網路資訊、日常資源等，進行相關課程活動規劃。 (二)教學方法 1. 依教學目標設定，運用合適之教學方法，並善用正向行為支持方式，培養良好學習態度與習慣。 2. 了解學生優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。		

表 11-2-2-4國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活用品使用概論		
	英文名稱	Introduction to the use of daily necessities		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	生活力、執行力、活動力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 認識居家生活用品。(二) 提升居家生活用品整理與清潔之知能。 (三) 具備居家生活用品使用之技能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 認識生活用品	認識不同種類的生活用品	6	第一學年 第一學期	
(二) 居家類生活用品	1. 認識各種居家生活用品 2. 居家生活的的使用方式	9	第一學年 第一學期	
(三) 盥洗類生活用品	1. 認識盥洗類生活用品 2. 盥洗類生活用品之使用	9	第一學年 第一學期	
(四) 房務類生活用品	1. 認識房務類生活用品 2. 房務類生活用品之使用	9	第一學年 第一學期	
(五) 廚房類生活用品	1. 認識廚房類生活用品 2. 廚房類生活用品之使用	9	第一學年 第一學期	
(六) 家電類生活用品	1. 認識家電類生活用品 2. 家電類生活用品之使用	9	第一學年 第二學期	
(七) 傢俱類生活用品	1. 認識傢俱類生活用品 2. 傢俱類生活用品之使用	9	第一學年 第二學期	
(八) 服飾類生活用品	1. 認識服飾類生活用品 2. 服飾類生活用品之使用	9	第一學年 第二學期	
(九) 生活用品的整理	1. 生活用品整理的目的 2. 生活用品整理的目的	9	第一學年 第二學期	
(十) 消滅病媒蚊	1. 認識不同種類的殺蟲劑 2. 殺蟲劑的使用時機與方法 3. 使用殺蟲劑的注意事項	9	第一學年 第二學期	
(十一) 衛浴類的補充	1. 認識個人清潔用品補充包 2. 補充包的使用 3. 補充包的保存	9		
(十二) 清潔類的補充	1. 認識清潔劑的補充包 2. 清潔劑補充包的使用	9		
(十三) 居家生活小學堂	1. 生活用品使用情境題 2. 生活用品使用測驗	3		

合 計	108
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能。 3. 評分方法採觀察、問答及操作檢測等多樣適性量式。
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. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 由教師依照學生特殊需求與狀況自行編寫或選擇合適教材。 2. 以學生日常生活經驗做連結，並融入相關時事議題，以增學生興趣。 3. 蒐集相關圖書、多媒體教材、網路資訊、日常資源等，進行相關課程活動規劃。 (二)教學方法 1. 依教學目標設定，運用合適之教學方法，並善用正向行為支持方式，培養良好學習態度與習慣。 2. 了解學生優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立屏東特殊教育學校 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	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	生活力、執行力、活動力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎蔬果加工實作、基礎雜糧加工實作、基礎香草加工實作、顧客服務實務、基礎清潔實務			
教學目標 (教學重點)	(一)能檢視自己的學習歷程，並透過資料呈現。(二)能發揮所學，製作成品。(三)能向他人展示自己所學。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作的意義		1.瞭解專題實作的內容 2.瞭解專題實作的意義	2	
(二)清潔實務課程歷程檢視		1.討論基礎清潔實務課學習歷程 2.分享個人心得	4	
(三)清潔專題實作		1.整理職場清潔實作課學習歷程資料 2.整理清潔實作課程學習照片	8	
(四)顧客服務課程歷程檢視		1.討論顧客服務課程學習歷程 2.分享顧客服務練習時的感受 3.服務與被服務的差別討論	6	
(五)顧客服務專題實作		1.整理顧客服務實作課程學習歷程資料 2.整理顧客服務實作課程學習照片	8	
(六)產品加工課程歷程檢視		1.討論蔬果加工課程之學習歷程 2.討論雜糧作物加工實作學習歷程 3.討論香草加工實作課程學習歷程	6	
(七)產品加工專題實作		1.整理產品加工課程學習歷程資料 2.整理產品加工課程學習照片	8	
(八)香草加工成品實作		1.香草加工成品製作 2.香草加工成品包裝	8	第二學期
(九)水果加工成品實作		1.果乾成品製作 2.果乾成品包裝	8	
(十)雜糧作物加工成品實作		1.雜糧作物成品製作 2.雜糧作物成品包裝	8	
(十一)屏果園		1.展覽佈置實作 2.成果說明會	6	
合 計			72	

學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，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，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於讓學生展示自己的學習歷程，透過分組合作，協力完成展示。
教學資源	1. 學生參與課程之歷程資料 2. 結合網路、科技、多媒體素材、相關圖書等資料，製作專題展示資料。
教學注意事項	(一) 教材編輯 1. 編選學生能力與程度肢教材，盡可能從社區現有之資源及學生生活經驗中擷取，並結合實習場所及業界現有之資源，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發學生之興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適合之教科書。 (二) 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性，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。學校著重在啟發及良好態度的養成。 3. 課程中宜隨時留意學生學習狀況，給予適度引導及增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-2國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	熱帶水果產品加工實作		
	英文名稱	Tropical fruit product processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	生活力、執行力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎蔬果加工實作、基礎雜糧作物加工實作			
教學目標 (教學重點)	1. 認識日常生活中常見的熱帶水果產品 2. 認識屏東在地熱帶水果及加工產品種類 3. 使用熱帶水果製作果汁 4. 使用熱帶水果製作果乾 5. 使用熱帶水果製作果醬 6. 使用熱帶水果製作蜜餞			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 熱帶水果產品類型的認識		1. 了解日常生活中不同類型的熱帶水果 2. 了解日常生活食品中常見的熱帶水果產品	6	
(二) 屏東在地熱帶水果產品的認識		1. 了解屏東地區氣候特性及常見的熱帶水果 2. 了解屏東地區產銷的熱帶水果製作之不同類型的熱帶水果產品 3. 認識屏東地區生產之熱帶水果產品銷路方式	6	
(三) 熱帶水果果汁1		1. 能夠認識製作果汁之不同類型的器具(如：果汁機、榨汁機) 2. 能按照不同類型的水果挑選適合的榨汁器具 3. 能學習使用不同類的榨汁器具	6	
(四) 熱帶水果果汁2		1. 能區分不同種類的熱帶水果榨汁前之處理流程(如：需不需要去皮、切塊大小) 2. 能製作不同類型的熱帶水果果汁並能夠測量容量進行盛裝	6	
(五) 熱帶水果果乾1		1. 能認識製作果乾的器具(如：果乾機的種類) 2. 學習果乾機的使用方法 3. 學習不同熱帶水果製作成果乾需要的時間與適合的濕度 4. 學習製作果乾時所需裝備之衣著及衛生環境的維護	8	
(六) 熱帶水果果乾2		1. 製作火龍果乾前的處理流程與注意事項	8	

	2. 能使用不同的器具處理火龍果 (如：使用切蛋器平均將火龍果切塊) 3. 學習火龍果乾實作		
(七)熱帶水果果乾3	1. 製作鳳梨果乾前的處理流程與注意事項 2. 能使用不同的器具處理鳳梨(如：使用菜刀去皮、切塊器分切鳳梨) 3. 學習鳳梨果乾實作	8	
(八)熱帶水果果乾4	1. 製作芒果乾前的處理流程與注意事項 2. 能使用不同的器具處理芒果(如：使用菜刀將芒果果心取出、芒果切片) 3. 學習芒果乾實作	8	
(九)熱帶水果果醬1	1. 認識日常生活中常見的果醬類型 2. 了解及挑選適合製作成果醬的熱帶水果 3. 製作果醬的基本器具使用及注意事項 4. 學習製作果醬時所需裝備之衣著及衛生環境的維護	8	
(十)熱帶水果果醬2	1. 製作芭樂果醬的處理流程與注意事項 2. 挑選與處理芭樂果醬的食材 3. 學習芭樂果醬實作	8	
(十一)熱帶水果果醬3	1. 製作鳳梨果醬的處理流程與注意事項 2. 挑選與處理鳳梨果醬的食材 3. 學習鳳梨果醬實作	8	
(十二)熱帶水果果醬4	1. 製作金桔果醬的處理流程與注意事項 2. 挑選與處理金桔果醬的食材 3. 學習金桔果醬實作	8	
(十三)熱帶水果蜜餞1	1. 認識日常生活中常見的蜜餞類型 2. 了解及挑選適合製作成蜜餞的熱帶水果 3. 製作蜜餞的基本器具使用及注意事項 4. 學習製作蜜餞時所需裝備之衣著及衛生環境的維護	8	
(十四)熱帶水果蜜餞2	1. 製作金桔蜜餞的處理流程與注意事項 2. 挑選與處理金桔蜜餞的食材 3. 學習金桔蜜餞實作	6	
(十五)熱帶水果蜜餞3	1. 製作蜜柚蜜餞的處理流程與注意事項 2. 挑選與處理蜜柚蜜餞的食材 3. 學習蜜柚蜜餞實作	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	(一)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. 模擬情境練習檢核工作正確性與速度，視情況斟酌加重技能分數的比例。 2. 強調工作環境、工作態度及操作器具之安全。(二)應兼顧形成性及總		

	<p>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。(三)評量內容應與職場的工作標準一致。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。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。</p>
<p>教學資源</p>	<p>1. 社區周邊農民連結協助。 2. 參考各式教學網站、影帶。 3. 配合物理、職能治療師調整教輔具及教學方式。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教材選擇以連結學生生活經驗與喜好，強調實用性外，亦需增強學生生活態度及技能操作。配合現況與需求及學生的能力，編選合適之教材。(二)考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。(三)善用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。(五)蒐集相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 二、教學方法 (一)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。(二)教學時儘量善用多媒體，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。(三)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。(四)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。(五)設計增強系統，以提升學生之學習動機。(六)可善用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。 三、教學相關配合事項 (一)結合校內場地資源，並提供學生查詢相關資訊。(二)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 11-2-3-3國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	熱帶蔬果種植實作		
	英文名稱	Tropical fruit and vegetable planting 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	生活力、執行力、活動力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解熱帶蔬果種類。(二)具備蔬果種植之基本操作知能。(三)學習熱帶蔬果種植之專業技能。(四)具備執行蔬果種植之體能、工作態度。(五)具備良好的種植安全知能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 熱帶蔬果介紹	1. 各種熱帶蔬果介紹 2. 熱帶蔬果辨別與分類	6		
(二) 熱帶蔬果-鳳梨的構造	1. 鳳梨生長環境與氣候 2. 鳳梨構造認識及辨別	6		
(三) 熱帶蔬果-芒果的構造	1. 芒果環境與氣候 2. 芒果認識及辨別	6		
(四) 熱帶蔬果-蓮霧的構造	1. 蓮霧環境與氣候 2. 蓮霧認識及辨別	6		
(五) 蔬果種植基本操作技術	1. 整地 2. 作畦	8		
(六) 熱帶蔬果種植工作準備	1. 熱帶蔬果種植基本條件 2. 熱帶蔬果種植之服裝儀容 3. 安全防護原則	6		
(七) 熱帶蔬果種植的工作類型	1. 農場之工作內容 2. 賣場之蔬果整理工作內容 3. 休閒之農園藝整理工作內容	6		
(八) 果樹維護管理	1. 果樹維護管理常用工具與使用方式 2. 常見果樹種類 3. 果樹種植整理 4. 果樹支架搭設與維護	6		
(九) 果園雜草管理	1. 常見雜草種類 2. 雜草防治方式	4		
(十) 果園雜草機具管理	除草器(機)具操作與保養	4	第二學期	
(十一) 果園資材工具間整理與維護	1. 果園資材識別與分類 2. 果園用具識別與分類	6		
(十二) 熱帶蔬果病蟲害管	1. 果樹常見病蟲害	6		

理與水分管理技術	2. 病蟲害防治工作與預防 3. 果樹灌溉方法運用 4. 植物澆灌實作		
(十三) 熱帶蔬果肥料管理技術	1. 常見施肥法 2. 基肥與追肥 3. 有機肥料之製作-果皮	6	
(十四) 樹苗盆栽管理與照顧	1. 常見樹苗盆栽介紹 2. 環境的綠化美化管理 3. 修剪的方法與目的 4. 樹苗盆栽施肥技術 5. 樹苗盆栽澆水技術	8	
(十五) 果苗盆栽應用技術	1. 果苗盆栽 移盆技術 2. 組合盆栽設計 3. 組合盆栽維護與管理 4. 果苗盆栽植栽換盆技術	8	
(十六) 熱帶蔬果農產品處理	1. 熱帶蔬果農產品的清理 2. 熱帶蔬果農產品的包裝 3. 熱帶蔬果農產品的貯藏	6	
(十七) 工具保養與器械操作	1. 手工具的使用與保養 2. 農機具的安全操作與保養	6	
(十八) 自我檢核	1. 掌握工作效率與時間(於指定時間內完成工作) 2. 小組互相檢核(強調合作與分配訓練)	4	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	(一)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. 模擬情境練習及實際職場的互動情形檢核工作正確性與速度，視情況斟酌加重技能分數的比例。 2. 強調工作環境、工作態度及操作器具之安全。 (二)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。(三)評量內容應與職場的工作標準一致。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。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. 參考各式教材進行改編。 2. 參考各式教學網站、影帶。 3. 學校農場、量販中心果區。 4. 社區果園、農場、傳統市場。 5. 配合物理、職能治療師調整教輔具及教學方式。 6. 請家長配合讓學生在家有訓練工作態度機會。		
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材選擇以連結學生生活經驗與喜好，強調實用性外，亦需增強學生生活態度及技能操作。配合環境服之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。(二)考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。(三)將學生居家及社區生活經驗融入熱帶蔬果種植實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。(四)善用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。(五)蒐集熱帶蔬果種植之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 二、教學方法 (一)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。(二)教學時儘量善用多媒體，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。(三)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。(四)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。(五)設計增強系統，以提升學生之學習動機。(六)可善用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。 三、教學相關配合事項 (一)結合校內場地資源，並提供學生查詢相關資訊。(二)鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。(三)與其他相關課程、學校活動或產品加工技能領域及熱帶水果產品加工實作，提供學生類化的能力。		

表 11-2-3-4國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎車輛清潔實作		
	英文名稱	Basic vehicle cleaning		
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	生活力、執行力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎車輛清潔概論			
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生具備車身外清潔之能力。(二) 培養學生具備車身飾條及塑件清潔之能力。(三) 培養學生具備清洗車身泥土之能力。(四) 培養學生具備清洗機器腳踏車清潔之能力。(五) 培養學生養成良好的服務態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 工場安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生的注意事項 2. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知 3. 工廠機具設備操作方法及安全須知 4. 電動洗車機介紹	6	
(二) 清潔材料與工具		1. 常用汽車清潔劑的種類與特性 2. 清潔劑的正確使用方法及安全須知 3. 安全防護步驟及沖水器的使用	6	
(三) 車身外部清潔		1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法 3. 檢視車身是否完成清潔	8	
(四) 車輪清潔		1. 輪胎清潔的重點與作法 2. 鋼圈清潔的重點與作法 3. 檢視鋼圈是否完成清潔	6	
(五) 保險桿清潔		1. 保險桿清潔的重點 2. 保險桿清潔的作法 3. 檢視保險桿是否完成清潔	6	
(六) 車身外部飾條及塑件清潔		1. 車身外部飾條清潔的重點與作法 2. 車部外部塑件清潔的重點與作法 3. 檢視車身外部飾條及塑件是否完成清潔	8	
(七) 輪弧內緣清潔		1. 輪弧內之泥土清洗重點 2. 輪弧內清洗檢查作法 3. 檢視輪弧內是否完成清潔	6	
(八) 車輛擦乾		1. 車輛擦乾的範圍 2. 車輛擦乾的重點與作法 3. 檢視車輛是否完成擦乾	6	
(九) 門邊擦拭		1. 門邊框擦拭的重點與作法 2. 門車框擦拭的重點與作法	6	

	3. 檢視門邊框是否完成清潔		
(十) 輪胎保養	1. 輪胎保養的重點 2. 輪胎保養的作法 3. 檢視輪胎是否完成上油	6	
(十一) 全車玻璃清潔	1. 全車玻璃清潔的範圍 2. 全車玻璃清潔的重點與作法 3. 檢視車體玻璃是否完成清潔	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，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，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。 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。並宜蒐集相關圖書、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	<p>(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(如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及汽車修護廠洗車部等工作環境等)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. 蒐集車輛及車輛美容業之相關圖卡、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (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. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，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. 課程進行中宜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。 6. 學生於各項實作演練結束後，教師需加以檢查，並指導待加強之處，以應未來職場工作之需。</p>		

表 11-2-3-5 國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活用品收納實作		
	英文名稱	Living goods storage		
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	生活力、品格力、執行力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	(一) 提升個人生活中用品整理能力。(二) 提升床務清潔與整理之能力。 (三) 加強家庭環境用品整理之能力。(四) 具備清潔冰箱及正確保存食物能力。 (五) 學習物品歸納與收納整理之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 怦然心動收納術一		1. 生活用品的分類 2. 斷、捨、離的整理方法 3. 收納用具的使用 4. 書桌整理	6	第二學年 第一學期
(二) 怦然心動收納術二		1. 常見傢俱種類 2. 居家環境物品收納 3. 傢俱的清潔方法與注意事項	6	可至生活教室模 擬家庭情境實際 操作
(三) 床鋪大師		1. 被單、枕頭套、床單的折疊與收納 2. 床單、枕頭之晾曬與收納 3. 床單之鋪法 4. 棉被被單的收納方法 5. 真空包裝收納術	8	
(四) 我的小小天地		1. 房間用品收納整理 2. 衣櫥內用品收納整理 3. 衣物的折疊與收納	8	
(五) 廚房收納術		1. 學習廚房用品整理 2. 學習廚具分類與整理 3. 廚房用具收納的注意事項	8	
(六) 透心涼世冰箱		1. 保鮮食物的儲存方法 2. 冰箱的清潔 3. 冰箱的整理與收納 4. 冷凍冷藏的分辨	6	第二學年 第二學期
(七) 食在好安心		1. 製造日期與保存期限的的辨識 2. 食物儲存的原則與方法 3. 調味料的保存方法 4. 食物的收納與儲存	6	
(八) 洗衣日記一		1. 認識不同的衣物清潔劑 2. 洗衣劑的使用注意事項	4	

	3. 洗衣劑的保存方法		
(九)洗衣日記二	1. 手洗與機器洗之區分，大小辨別及分類 2. 手洗衣物的清潔方式 3. 手洗衣物的晾曬方法 4. 洗衣機的使用 5. 洗衣機使用需知與安全 6. 衣物的晾曬	8	
(十)浴廁整理	1. 衛浴物品整理 2. 衛浴用品的保存 3. 衛浴物品收納原則及注意事項	6	
(十一)鞋子大王	1. 認識鞋子的材質 2. 鞋子的清潔方法 3. 鞋子的保養方法 4. 不同種類鞋子的收納方式	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達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、中、後進行評量。 3. 評分方法採觀察、問答及操作檢測等多樣適性評量方式。		
教學資源	1. 教學自製ppt 2. 教學相關之網站、書籍與教具。 3. 教學相關軟硬體設備。 4. 家長配合讓學生在家有練習實作的機會。		
教學注意事項	(一)教材編撰： 1. 教材之選配宜依學生身心障礙發展之個別差異，就其能力、需求、經驗，以協助學生學習。 2. 配合各單元教學主題，編製模擬家庭生活概況之教材內容，設計實際情境演練，建立學生實際運用能力。 3. 依據學生個人生活需求、家庭生活習慣及地方文化特色自編或選用教材，規劃教學活動，並依需求補充新知，增加學習經驗。 4. 參考相關書籍，自編教材與講義。 5. 使用相關圖片與影片作為輔助教材。(二)教學方法： 1. 依教材內容以問答、示範、直接指導、演練及實際操作方式進行教學。 2. 以圖卡、實物用品與教具進行操作教學，協助學生建立經驗及實際運用能力。 3. 教師教學時需注意各項物品與機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升效果。		

表 11-2-3-6國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家電使用與維護實習		
	英文名稱	Home appliance use and maintenance internship		
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	生活力、執行力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
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) 培養學生具備操作常用家電的能力 (二) 培養學生具備保養收納常用家電的能力 (三) 培養學生具備安全使用常見家電的能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 認識常用家電	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常用家電的認識 2. 常用家電功能與收納方式 3. 常用使用安全及注意事項 	4	<ul style="list-style-type: none"> ●個人衛生家電：刮鬍刀、除毛刀 ●居家小家電：吸塵器、電熨斗、吹風機、手電筒、手提音響、電風扇、檯燈等 ●居家大型家電：冷氣機、電視機、除濕機、空氣清淨機、電熱水器、烘碗機、抽油煙機、洗碗機、冰箱、洗衣機、脫水機及烘衣機等 ●家庭處理食品電器：電磁爐、微波爐、電鍋、電子鍋、烤麵包機、烤箱、果汁機、咖啡機、飲水機、豆漿機及電熱水瓶等。 ●常見通訊家電：電話、手機、傳真機 ●3C 影音家電：遊戲機、錄放影 	

			機、音響、電腦、印表機、事務機、傳真機及DVD播放機等
(二) 刮鬍刀、除毛刀	1. 認識刮鬍刀、除毛刀的構造及配件 2. 刮鬍刀、除毛刀的實作演練 3. 刮鬍刀、除毛刀的使用安全 4. 刮鬍刀、除毛刀的收納與保養	4	
(三) 吹風機	1. 認識吹風機的構造及配件 2. 吹風機的實作演練 3. 吹風機的使用安全 4. 吹風機的收納與保養	4	
(四) 吸塵器	1. 認識吸塵器的構造及配件 2. 吸塵器的實作演練 3. 吸塵器的使用安全 4. 吸塵器的收納與保養	6	
(五) 電風扇	1. 認識電風扇的構造及配件 2. 電風扇的實作演練 3. 電風扇的使用安全 4. 電風扇的收納與保養	6	
(六) 電視機	1. 認識電視機的構造及配件 2. 電視機的實作演練 3. 電視機的使用安全 4. 電視機的收納與保養	6	
(七) 冷氣機	1. 認識冷氣機的構造及配件 2. 冷氣機的實作演練 3. 冷氣機的使用安全 4. 冷氣機的收納與保養	6	
(八) 空氣清淨機	1. 認識空氣清淨機的構造及配件 2. 空氣清淨機的實作演練 3. 空氣清淨機的使用安全 4. 空氣清淨機的收納與保養	6	
(九) 冰箱	1. 認識冰箱的構造及配件 2. 冰箱的實作演練 3. 冰箱的使用安全 4. 冰箱的收納與保養	6	
(十) 洗衣機	1. 認識洗衣機的構造及配件 2. 洗衣機的實作演練 3. 洗衣機的使用安全 4. 洗衣機的收納與保養	6	
(十一) 電磁爐	1. 認識電磁爐的構造及配件 2. 電磁爐的實作演練 3. 電磁爐的使用安全 4. 電磁爐的收納與保養	6	
(十二) 微波爐	1. 認識微波爐的構造及配件 2. 微波爐的實作演練 3. 微波爐的使用安全 4. 微波爐的收納與保養	6	
(十三) 電鍋	1. 認識電鍋的構造及配件 2. 電鍋的實作演練	6	

	3. 電鍋的使用安全 4. 電鍋的收納與保養		
(十四)烤箱	1. 認識烤箱的構造及配件 2. 烤箱的實作演練 3. 烤箱的使用安全 4. 烤箱的收納與保養	6	
(十五)果汁機	1. 認識果汁機的構造及配件 2. 果汁機的實作演練 3. 果汁機的使用安全 4. 果汁機的收納與保養	6	
(十六)飲水機	1. 認識飲水機的構造及配件 2. 飲水機的實作演練 3. 飲水機的使用安全 4. 飲水機的收納與保養	4	
(十七)電話	1. 認識電話的構造及配件 2. 電話的實作演練 3. 電話的使用安全 4. 電話的收納與保養	4	
(十八)手機	1. 認識手機的構造及配件 2. 手機的實作演練 3. 手機的使用安全 4. 手機的收納與保養	6	
(十九)電腦	1. 認識電腦的構造及配件 2. 電腦的實作演練 3. 電腦的使用安全 4. 電腦的收納與保養	6	
(二十)印表機	1. 認識印表機的構造及配件 2. 印表機的實作演練 3. 印表機的使用安全 4. 印表機的收納與保養	4	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，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，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明電器如何使用及安全注意事項之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 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。 2. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 3. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會，		
教學注意事項	<p>(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，利用現有設備，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. 蒐集各式電器之相關圖卡、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法</p> <p>1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性，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。 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. 課程進行中宜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。 6. 學生於各項實作演練結束後，教師需加以檢查，並指導待加強之處，以應未來生活自理或職場之需。</p>		

表 11-2-3-7國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家務處理實習		
	英文名稱	Housework internship		
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	生活力、執行力、活動力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作、生活用品收納實作			
教學目標 (教學重點)	(一)能進行簡易家庭事務之處理。(二)具備處理居家雜費及家庭理財之能力。(三)具備基本生活用品採購能力，完成規劃與採購(四)能了解社區之店家並能具備購物之能力。(五)培養家庭事務分工與主動協助之態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 家務清潔工作處理與分工		1. 家庭事務分工說明 2. 居家清潔實作練習	6	
(二) 家中食品處理		1. 購買生鮮食品之處理與保存 2. 購買熟食之處理與保存 3. 購買乾貨等各類食品之處理與保存	9	
(三) 家中衣物處理與購置		1. 衣物處理與收納實作練習 2. 衣物的購置注意事項	6	
(四) 家中垃圾處理		1. 垃圾分類與 2. 垃圾處理實作練習	6	
(五) 家庭各項支出費用處理方式		1. 居家雜費處理方式與實作 2. 家庭開銷與記帳實作	9	
(六) 物品購置之需求		1. 家庭物品購置的需求評估 2. 個人物品購置的需求評估	6	
(七) 家庭理財概念		1. 簡易的理財概念 2. 理財的方式	9	
(八) 實體店面的認識		1. 認識居家環境之實體店面 2. 了解日常生活用品、生鮮、食品類、衣物雜物採買地點	6	第二學期
(九) 店面購物選擇		1. 店面購物選擇注意事項 2. 店面購物選擇之練習與實作	9	
(十) 網路及電視購物的認識		1. 認識網路或電視之購物方式 2. 網路或電視之購物方式注意事項	6	
(十一) 購物練習		1. 店面購物採買實作 2. 店面購物付款實作	6	
(十二) 居家用品修繕		1. 簡易家庭用品修繕方式之認識 2. 簡易家庭用品修繕方式實作	9	
(十三) 居家用品維護		1. 簡易家庭用品維護方式之認識	6	

		1. 簡易家庭用品維護方式實作		
(十四)居家生活問題解決	1. 認識各類家庭用品修繕店面 2. 各類家庭用品修繕資源之連結	6		
(十五)資源使用與連結	1. 家庭需求與社區資源之選擇 2. 社區資源運用實作 3. 生活問題解決及尋求資源協助	9		
合 計		108		
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能。 3. 評分方法採觀察、問答及操作檢測等多樣適性量式。			
教學資源	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. 參考各式教材進行改編。 4. 配合物理、職能治療師調整教輔具及教學方式。 5. 請家長配合讓學生家務處理實作機會。			
教學注意事項	<p>一、教材編選 (一) 教材選擇以連結學生生活經驗與喜好，強調實用性外，亦需增強學生生活態度及技能操作。配合環境服之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。(二) 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。(三) 將學生居家及社區生活經驗融入家務處理實習課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。(四) 善用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。(五) 利用影片、圖片、表格或實作檢核表進行教學。 二、教學方法 (一) 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。(二) 教學時儘量善用多媒體，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。(三) 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。(四) 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。(五) 設計增強系統，以提升學生之學習動機。(六) 可善用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。 三、教學相關配合事項 (一) 結合校內場地資源，並提供學生查詢相關資訊。(二) 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。(三) 與其他相關課程、學校活動或生活用品整理實作、生活用品使用概論、生活用品收納實作，提供學生類化的能力。</p>			

表 11-2-3-8國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家/旅館物品整理		
	英文名稱	Home/hotel items		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	生活力、品格力、執行力、活動力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識居家/旅館物品之用途。(二)提升物品整理與清潔之知能。(三)具備執行物品整理之體能與技能。(四)訓練正確床務之基礎技能。(五)具備良好的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識居家 /旅館物品		1. 居家/旅館空間介紹。 2. 居家/旅館消耗與非消耗物品介紹。	8	1. 說明居家/旅館各空間與安全注意事項。2. 介紹居家/旅館用品, 非消耗品與消耗品。3. 可安排業界做教學示範、參觀飯店客房或學校相關實習教室進行解說
(二) 認識房間用品		1. 認識房間內物品。 2. 房間用品選購。	6	1. 用品選購以節能環保為主, 融入永續發展之議題。 2. 用品購買注意事項, 融入消費保護之議題。
(三)房間整理		1. 房間空間認識。 2. 房間整理安全。	6	1. 說明房間清潔範圍、整理安全與注意事項。 2. 可融入性別平等之議題。
(四)鋪床基本技能		1. 鋪床技能基本技巧介紹 2. 鋪床技能基本技巧實作	6	1. 說明業界鋪床技能基本技巧。拆除床單作業方式採「由上而下」原則, 先拆

			<p>上層布巾或被套，再拆除下層的布巾、枕頭套或保潔墊。</p> <p>2. 依步驟實地練習拆除床布基本技能。</p> <p>3. 說明布巾鋪設步驟：拉床、鋪設保潔墊、鋪設床單、鋪設被套、鋪設枕頭套、鋪設床罩、檢視等。</p> <p>4. 依步驟實地練習鋪設床鋪布巾基本技能。</p> <p>5. 本單元較為複雜，學生能力較弱時，可以簡化、或從內容細項中挑基本的項目反覆練習。</p>
(五)枕頭套更換與清潔	<p>1. 更換枕頭套實作</p> <p>2. 枕頭清潔</p>	6	<p>1. 移除枕頭套與鋪設枕頭套練習。</p> <p>2. 說明枕頭清潔方式。</p>
(六)房間空間 - 地板清潔作業	<p>1. 掃地、拖地技巧與實作</p> <p>2. 地板污垢處理</p>	6	<p>1. 說明掃、拖地之清潔原則。</p> <p>2. 說明地板污垢之處理方式，並實作演練。</p>
(七)房間空間 - 桌子清潔作業	<p>1. 桌面整理技巧</p> <p>2. 桌子用品收納</p>	6	
(八)房間用品收納	<p>1. 房間用品收納技巧</p>	8	
(九)房間整理實作	<p>1. 連貫桌面、床、地板等實作練習。</p>	8	
(十)認識衛浴用品	<p>1. 衛浴用品介紹</p> <p>2. 衛浴用品選購</p>	8	<p>第三學年第二學期</p>
(十一)衛浴消耗品整理與補充	<p>1. 衛生紙整理與補充</p> <p>2. 毛巾整理與替換</p>	6	<p>1. 介紹廁紙類備品，如：捲桶廁紙或抽取式面紙等，並練習更換。</p> <p>2. 介紹各式毛巾種類，如：浴巾、毛巾、腳踏墊等，並練習更換。</p> <p>4. 解說與示範衛浴備品設置流程。</p> <p>5. 依步驟實際演</p>

			練衛浴備品設置作業。
(十二) 衛浴消耗品整理與補充2	1. 沐浴用品收納。 2. 沐浴用品補充。	8	1. 介紹收納小物，並實際練習。 2. 練習補充洗髮精、沐浴乳。
(十三) 衛浴空間清潔作業-馬桶	1. 馬桶清潔技巧 2. 清潔劑使用	8	1. 馬桶清潔示範與實作。 2. 清潔劑使用，融入永續發展之議題。
(十四) 衛浴空間清潔作業-鏡子、洗手檯	1. 鏡面清潔技巧 2. 洗手檯清潔技巧	6	
(十五) 衛浴空間清潔作業-地板	1. 磁磚污垢處理 2. 地板清潔技巧	6	
(十六) 衛浴用品收納	1. 收納盒運用 2. 收納技巧	6	
合 計		108	
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，可彈性運用圖卡或口述。(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，宜強調工作環境及操作器具之安全。2. 宜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。		
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. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。4. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及清潔課程結合，提供學生環境類化的能力。5. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會，增進其練習清潔技巧的次數。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 配合現況與需求，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. 將學生居家及生活經驗融入課程中，以逐漸類化到實際的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集相關影片、圖片、表格與製作工作檢核表。 (二) 教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，宜強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 宜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. 宜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. 對於學習或溝通表達困難學生，宜運用各項學習與溝通輔具，協助表達與增進互動能力。6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 可利用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國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社區清潔服務實習		
	英文名稱	Community cleaning service internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、執行力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務/基礎清潔實作			
教學目標 (教學重點)	(一)了解社區環境清潔之處理原則及注意事項。(二)具備執行戶外環境各場域區域清潔維護之基本操作知能。(三)學習社區清潔服務的專業技能。(四)具備執行清潔服務之體能、工作態度。(五)具備良好的戶外清潔工作安全知能與習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)社區清潔工作準備		1. 社區清潔人員之職場服裝儀容規定(裝備準備、制服、穿著衣物配件之練習等) 2. 社區清潔人員之職場工作禮儀(包含基本禮儀、工作禮儀、禁止事項等)	6	第三學年第一學期
(二)公共一般浴廁基礎清潔		1. 公共/一般浴廁清潔之清潔原則 2. 公共/一般浴廁清潔之操作步驟	6	第三學年第一學期
(三)公共一般浴廁特殊清潔作法		1. 常見浴廁用品設備的特殊狀況處理 2. 浴廁黴菌防治常見方法與防黴用品使用	6	第三學年第一學期
(四)公共一般浴廁特殊清潔作法		1. 水管堵塞原因與處理 2. 沐浴用品的收納處理	6	第三學年第一學期
(五)餐廳廚房/茶水間清潔		1. 餐廳/廚房/茶水間清潔範圍及使用之工具 2. 餐廳/廚房/茶水間清潔之處理原則與注意事項	6	第三學年第一學期
(六)餐廳廚房/茶水間清潔		1. 餐廳清潔之步驟方式 2. 廚房清潔之步驟方式 3. 茶水間清潔之步驟方式	6	第三學年第一學期
(七)辦公場域清潔概念		1. 辦公場域清潔之處理原則、清潔規劃及工具使用。 2. 辦公場域清潔之工作流程。 3. 辦公場域清潔之工作安全。 4. 辦公場域清潔工具維護。 5. 辦公場域清潔動線規劃。	6	第三學年第一學期
(八)停車場清潔		1. 停車場環境的設備認識。	6	第三學年第一學期

	2. 停車格清潔的工具使用及操作流程。 3. 停車走道的工具使用及操作流程。 4. 停車斜坡的工具使用及操作流程。		期
(九) 社區環境清潔安全事項	1. 清潔路線規劃(工作區域內的起始點與終點的規畫) 2. 交通與意外之安全(指示標誌的擺設、穿著反光背心、路上靠邊且逆向行走等) 3. 個人衛生與防護(口罩、手套、安全帽的應用等) 4. 工具與機具使用之安全(拿取方式避免危險方法)	6	第三學年第一學期
(十) 社區活動區域的清潔	1. 社區週圍馬路及水溝的清潔 2. 社區戶外運動設施的清潔與維護 3. 戶外清潔垃圾的處理方式	6	第三學年第二學期
(十一) 自我檢核II	1. 掌握工作效率與時間(於指定時間內完成工作) 2. 小組互相檢核(強調合作與分配訓練)	6	第三學年第二學期
(十二) 戶外清潔工作調適	1. 環境與自然(曝曬、凍寒等)不可抗因素的克服 2. 尋求解決問題的方式 3. 接受他人的批評	6	第三學年第二學期
(十三) 清潔器材維護與保養	1. 清潔工具車外部清潔與保養 2. 各項戶外清潔工具清潔與保養 3. 清潔工具故障與維修	6	第三學年第二學期
(十四) 陽台清潔	1. 陽台環境的設備認識。 2. 陽台積水處理。 3. 陽台地板清潔的工具使用及操作流程。 4. 陽台牆面清潔的工具使用及操作流程。	6	第三學年第二學期
(十五) 頂樓清潔	1. 頂樓環境的設備認識。 2. 頂樓地板清潔的工具使用及操作流程。 3. 頂樓排水溝清潔的工具使用及操作流程。	6	第三學年第二學期
(十六) 自我檢核II	1. 掌握工作效率與時間(於指定時間內完成工作) 2. 小組互相檢核(強調合作與分配訓練)	6	第三學年第二學期
(十七) 戶外清潔工作調適	1. 環境與自然(曝曬、凍寒等)不可抗因素的克服 2. 尋求解決問題的方式 3. 接受他人的批評	6	第三學年第二學期
(十八) 清潔器材維護與保養	1. 清潔工具車外部清潔與保養 2. 各項戶外清潔工具清潔與保養 3. 清潔工具故障與維修	6	第三學年第二學期
合 計		108	
學習評量	學習評量 (一)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		

(評量方式)	管道進行評量。 1. 模擬情境練習及實際職場的互動情形檢核工作正確性與速度，視情況斟酌加重技能分數的比例。 2. 強調工作環境、工作態度及操作器具之安全。(二)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。(三)評量內容應與職場的工作標準一致。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。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	教學資源 1. 參考各式食譜進行改編教材。 2. 參考各式教學網站、影帶。 3. 學校烹飪教室、烘焙教室。 4. 社區超市、傳統市場及小吃店。 5. 配合物理、職能治療師調整教輔具及教學方式。 6. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材選擇以連結學生生活經驗與喜好，強調實用性外，亦需增強學生生活態度及技能操作。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。(二)考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。(三)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。(四)善用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。(五)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 (一)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。(二)教學時儘量善用多媒體，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。(三)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。(四)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。(五)設計增強系統，以提升學生之學習動機。(六)可善用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。三、教學相關配合事項 (一)結合校內場地資源，並提供學生查詢相關資訊。(二)鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。(三)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。

表 11-2-3-10國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛美容實作		
	英文名稱	Automotive Cosmetology 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	執行力、活動力、溝通力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎車輛清潔概論			
教學目標 (教學重點)	(一) 具備車輛美容的專業知識，熟練操作流程步驟。(二) 熟練車輛美容相關工具、設備及美容材料應用方式。(三) 培養學生具備良好溝通協調、人際關係及團隊合作之能力。(四) 具備汽車美容業緊急狀況求助與處理基本知能。(五) 了解勞動法令規章與工作權益，具備自我權益維護的基本知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 車輛美容基礎項目		1. 車輛清潔項目 2. 內裝整理項目	6	
(二) 腳踏墊清潔		1. 腳踏墊除塵的重點與作法 2. 腳踏墊清潔的重點與作法 3. 污漬腳踏墊清潔的重點與作法	6	
(三) 地毯除塵與清潔		1. 地毯除塵的重點與作法 2. 污漬地毯清潔的重點與作法	3	
(四) 地毯除臭與車內除臭		1. 地毯除臭方法 2. 地毯除臭藥劑的使用時機與作法 3. 車內芳香劑的使用時機與作法	3	
(五) 前座儀表板總成與開關清潔		1. 前座儀表板總成與開關之清潔項目 2. 前座儀表板總成與開關的重點與作法	3	
(六) 前座構件之清潔		1. 方向盤清潔的重點與作法 2. 排檔桿清潔的重點與作法 3. 手煞車清潔的重點與作法 4. 手套箱清潔的重點與作法	6	
(七) 絨布椅清潔與保養		1. 絨布椅清潔的重點與作法 2. 絨布椅保養的重點與作法	3	
(八) 皮椅清潔與保養		1. 皮椅清潔的重點與作法 2. 皮椅保養的重點與作法	3	
(九) 椅套拆除與更換		1. 椅套拆除的重點與作法 2. 椅套更換的重點與作法	6	
(十) 頂蓬清潔與保養		1. 頂蓬清潔的重點與作法 2. 頂蓬保養的重點與作法	3	
(十一) 車門內裝皮革清潔		車門內裝皮革清潔的重點與作法	6	

(十二) 車內空氣清淨處理	1. 前座車內空氣清淨處理的重點與作法 2. 後座車內空氣清淨處理的重點與作法	3
(十三) 後行李箱清洗處理	1. 後行李箱清理的重點與作法 2. 後行李箱除塵的重點與作法	6
(十四) 後行李箱物品整理	後行李箱物品排放的重點與作法	3
(十五) 車輛美容基礎項目	1. 車輛清潔項目 2. 外裝整理項目	4
(十六) 車身外部維護與保養	1. 車身外部維護重點與注意事項 2. 車身外部保養重點與注意事項 3. 車身外部維護與保養步驟	6
(十七) 車身飾條與車輛門邊維護與保養	1. 車身飾條維護與保養作法 2. 車身塑件維護與保養作法 3. 車輛門邊維護與保養作法	6
(十八) 輪胎保養	1. 輪胎保養重點與作法 2. 鋼圈保養重點與作法	6
(十九) 車輛玻璃清潔與維護	1. 車輛玻璃的範圍 2. 車輛玻璃清潔維護重點與作法 3. 防潑水塗膜作法	8
(二十) 上蠟	1. 車輛上蠟步驟 2. 車輛各部位上蠟順序 3. 車輛上蠟注意事項	6
(二十一) 車輛美容檢核	1. 車輛外裝清潔維護檢核項目 2. 車輛外裝清潔維護檢核練習	6
(二十二) 車輛美容進階檢核	1. 車輛內、外裝清潔維護檢核項目 2. 車輛內、外裝清潔維護檢核練習	6
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，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，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。	
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。 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。並宜蒐集相關圖書、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(如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及汽車修護廠洗車部等工作環境等)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. 蒐集車輛及車輛美容業之相關圖卡、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(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. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，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. 課程進行中宜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。6. 學生於各項實作演練結束後，教師需加以檢查，並指導待加強之處，以應未來職場工作之需。

表 11-2-3-11 國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家美食製備實習		
	英文名稱	Hakka food cuisine preparation		
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	生活力、執行力			
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)認識客家飲食文化與特色 (二)學習基礎客家美食製作方法與流程 (三)培養良好工作態度及職業道德。(四)具備良好廚房清潔與食物製備衛生習慣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食物製備安全與衛生		1. 食品衛生管理 2. 廚房環境與安全	6	第三學年第一學期
(二)客家飲食文化		1. 客家飲食文化與特色 2. 常見使用器具	6	第三學年第一學期
(三)客家米食		1. 客家米食特色 2. 米食食材認識與處理 3. 米食料理製備	8	第三學年第一學期
(四)客家點心		1. 客家點心特色 2. 點心食材認識與處理 3. 點心料理製備	6	第三學年第一學期
(五)客家飲茶		1. 客家飲茶習慣與特色 2. 食材認識與處理 3. 客家擂茶 4. 客家茶葉	6	第三學年第一學期
(六)客家醃製菜-乾菜		1. 客家醃製菜-乾菜特色 2. 食材認識與處理 3. 客家醃製菜-乾菜之包裝與儲存	6	第三學年第一學期
(七)客家醃製菜-醃菜、醬菜		1. 客家醃製菜-醃菜、醬菜特色 2. 食材認識與處理 3. 客家醃製菜-醃菜、醬菜之包裝與儲存	6	第三學年第二學期
(八)客家醬料		1. 客家醬料特色 2. 客家醬料食材認識與製備	6	第三學年第二學期
(九)客家家常菜餚		1. 客家家常菜餚食材認識 2. 客家家常菜餚製作準備	6	第三學年第二學期
(十)客家經典菜餚		(四)客家經典菜餚 1. 食材認識與處理 2. 客家經典菜餚製備	6	第三學年第二學期

(十一)客家節慶習俗料理	1. 食材認識與處理 2. 節慶習俗料理製備	4	第三學年第二學期
(十二)客家創意料理	1. 食材認識與處理 2. 創意料理製備	6	第三學年第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2. 留意學生個別差異，實施個別化評量。並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等。 3. 配合授課進度進行評量，以便即時了解教學成效，達成教學目標。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜與設備所附的操作手冊。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 可搭配網路相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、YouTube 影片等教學。 4. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所等供學生實作練習。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合教學主題與綱要，依學生需求與能力由教師自行編寫調整或選擇適宜之教材。 2. 蒐集客家飲食文化與美食之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 3. 可依時節、社區特性與學生需求等彈性調整教學內容與順序。(二)教學方法 1. 依照學習者的特質與能力水平，採用多層次教學或分組，設定不同程度的課程學習目標與達成方式，並善用正向行為支持，提升學生參與度。 2. 依照教學目標之設定運用適當之教學方法，如講授、多媒體應用、實例討論、情境觀察、科技資訊等方式交互實施。 3. 本科目經常需要使用刀具、電器、熱水等等廚務器具，宜特別留意操作之衛生與安全。 4. 教學場所宜選擇配備齊全、安全無虞之專業教室進行；或是備妥專業器具用品上課。		

表 11-2-3-12國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中西式美食製備實習		
	英文名稱	Chinese and Western food cuisine preparation		
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	生活力、執行力			
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)了解各國美食料理之文化與特色 (二)認識中西式料理，了解各國烹調料理之方式 (三)培養食材切割與烹調處理之能力 (四)具備良好廚房清潔與食物製備衛生習慣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)廚房設備與安全		1. 廚房環境與安全 2. 烹調器具介紹 3. 清潔工具操作	2	第三學年第一學期
(二)節慶美食料理1		1. 中式節慶飲食文化與特色 2. 中式節慶代表美食製備與實作(春節、元宵)	6	
(三)節慶美食料理2		1. 中式節慶飲食文化與特色 2. 中式節慶代表美食製備與實作(清明節、端午節、中秋節)	6	
(四)節慶美食料理3		1. 西式節慶飲食文化與特色 2. 西式節慶代表美食製備與實作(聖誕節、感恩節)	6	
(五)米食美食料理		1. 米食種類與特性 2. 米食烹調方式 3. 常見米食料理製備	6	常見米食料理製備(例如:白飯、粥、炒飯、燉飯、燴飯、壽司等等)，任課老師依學生能力自行調整選擇，並規劃合適教學之內容
(六)麵食美食料理		1. 麵食種類與特性 2. 麵食烹調方式 3. 即食麵食料理製備 4. 常見麵食料理製備	6	麵食料理製備(例如:泡麵、乾麵、麻醬麵、義大利麵、湯麵、涼麵等等)，任課老師依學生能力自行調整選

			擇，並規劃合適教學之內容
(七)湯品美食料理	1. 常見湯品種類與烹調 2. 即時湯品製備(濃湯、即食湯品包等等) 3. 簡易湯品烹調製備	6	
(一)蔬食美食料理	1. 季節蔬食介紹與料理 2. 常見家常蔬食烹調製備	4	第三學年第二學期
(二)餅乾點心製備	1. 餅乾製作原理與流程 2. 手工餅乾製作	6	
(三)簡易麵包製備	1. 麵包製作原理與流程 2. 簡易麵包製作	6	
(四)輕食吐司製備	1. 吐司製作原理與流程 2. 輕食吐司製作	8	輕食吐司製作(例如法式吐司、三明治、蜜糖吐司、吐司披薩等等)，任課老師依學生能力自行調整選擇，並規劃合適教學之內容
(五)簡單點心料理	1. 果凍類點心製作原理與流程 2. 茶凍、果凍製作 3. 奶酪、布丁製作	4	
(六)其他點心美食料理	1. 鬆餅類點心製作與流程 2. 煎餅類點心製作與流程	6	鬆餅類(例如:美式鬆餅、銅鑼燒、舒芙蕾);煎餅類(香蕉煎餅、蔬菜煎餅、蛋餅等等)，任課老師依學生能力自行調整選擇，並規劃合適教學之內容
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量，善用情境評量並依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2. 留意學生個別差異，實施個別化評量。並依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問答、實際練習、實作評量、學習單、觀察等。 3. 配合授課進度進行評量，以便即時了解教學成效，達成教學目標。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜書籍，相關教學網站、報章雜誌及教具等。 2. 搭配網路相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、YouTube等進行教學。 3. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所等供學生實作練習。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材選擇以連結學生生活經驗與喜好，可強調實用性，亦可提升學生興趣。 2. 可依學生能力、地區特性及季節進行調整教學內容或順序，並規劃合適教學活動。(二)教學方法 1. 依照教學目標之設定運用適當教學方法，善用正向行為支持方式，養成良好工作習慣與態度。 2. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，並給予必要的指導與增強。 3. 本科目經常需要使用刀具、電器、熱水等等廚務器具，宜特別留意操作之衛生與安全。 4. 教學場所宜選擇配備齊全、安全無虞之專業教室進行；或備妥專業器具用品上課。		

表 11-2-3-13國立屏東特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品加工包裝實作		
	英文名稱	Product processing and packaging		
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	執行力、活動力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎蔬果加工實作、基礎雜糧作物加工實作、生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 認識職場及日常生活中常見的產品分類 2. 能使用磅秤來進行產品秤重 3. 能夠針對產品的品質進行挑選 4. 能按照規格製作產品包裝袋 5. 能將產品進行包裝並且檢察			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)多樣產品類型的認識		1. 了解不同職場中的產品類型 2. 分類不同職場中的產品項目(如：食品、衛生用品、清潔用品……等) 3. 能分類不同廠商的產品	6	
(二)產品分類(1)		1. 同產品的顏色分類(如：食品中區分顏色深淺) 2. 同產品的大小分類 3. 同產品的形狀分類(如：串珠樣式分類)	6	
(三)產品分類(2)		1. 同產品的濕度分類(如：機器測量果乾的濕度) 2. 同產品的甜度分類(如：機器測量果乾的甜度)	8	
(四)產品分類(3)		1. 同品項不同材質之產品分類(如：塑膠製、木製等不同的湯匙) 2. 分類組合性產品(如：餐具套組)	8	
(五)產品秤重(1)		1. 認識常見的秤重工具(如：傳統磅秤、電子磅秤) 2. 學習使用常見的秤重工具 3. 需包裝不同種類及數量的產品時選用適合的秤重工具	6	
(六)產品秤重(2)		1. 學習常用的秤重單位 2. 能轉換不同的秤重單位	6	
(七)產品秤重(3)		1. 能秤重單一產品(如：每塊手工皂的重量) 2. 能秤重指定重量的產品(如：50公克一包串珠) 3. 能分類不同重量的同產品(如：70公克及100公克的手工皂)	6	

(八)產品品質的挑選	1.能分辨產品不同好壞的品質 2.能將不佳品質的產品挑選分類	4	
(九)產品包裝袋的製作(1)	1.操作包裝不同類型的包裝袋(如:塑膠袋、網袋、真空包裝、盒子) 2.在包裝袋指定位置上貼商標	6	
(十)產品包裝袋的製作(2)	1.使用不同方法密封包裝(如:繩綁、裝訂) 2.印章的使用(如:有效期限、商標印章)	6	
(十一)產品包裝(1)	1.能將單一產品進行包裝(如:手工皂) 2.能按照包裝袋的樣式平均裝入產品(如:包裝果乾時應使每片平均平鋪於袋中)	4	
(十二)產品包裝(2)	能包裝套組型式的產品(如:將各一副的湯匙、叉子、筷子包裝成一組餐具)	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一)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.模擬情境練習檢核工作正確性與速度，視情況斟酌加重技能分數的比例。2.強調工作環境、工作態度及操作器具之安全。(二)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。(三)評量內容應與職場的工作標準一致。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。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	教學資源 1.社區周邊農民連結協助。2.參考各式教學網站、影帶。3.配合物理、職能治療師調整教輔具及教學方式。4.請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。		
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材選擇以連結學生生活經驗與喜好，強調實用性外，亦需增強學生生活態度及技能操作。配合現況與需求及學生的能力，編選合適之教材。(二)考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。(三)善用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。(五)蒐集相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。二、教學方法 (一)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。(二)教學時儘量善用多媒體，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。(三)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。(四)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。(五)設計增強系統，以提升學生之學習動機。(六)可善用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。三、教學相關配合事項 (一)結合校內場地資源，並提供學生查詢相關資訊。(二)鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)