備查文號：
110年2月17日 新北教特字 第1100279287 號函備查

高級中等學校課程計畫
新北市立新北特殊教育學校
學校代碼：013F01

集中式特教班服務群課程計畫書

本校109年11月25日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：校長謝順榮

（110學年度入學學生適用）
核定版

中華民國110年2月20日

學校基本資料表

學校校名	新北市立新北特殊教育學校			
特殊教育及特殊類型	汽車美容服務科；居家生活服務科；餐飲服務科			
聯絡人	處　室	教務處	電　話	26006768#2003
	職　稱	研發組長	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		

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	汽車美容服務科	1	13	1	9	1	10	3	32
		居家生活服務科	8	43	6	52	5	57	19	152
		餐飲服務科	1	13	2	23	1	14	4	50

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	汽車美容服務科	1	13
		居家生活服務科	7	13
		餐飲服務科	2	13

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

和諧

尊重教師專業，建構校園溝通平台，辦理親師活動，促進校園和諧與親師合作。

發掘基礎問題，建構校園制度，發展長久安定的基礎。

積極

積極面對新課綱轉型挑戰，做好每一份行政服務及教學工作。

積極爭取資源，充實教學設施及設備。

努力參與活動及比賽，提升師生視野，擴展學生舞台。

希望

用藝術推展視野，以美感培養氣質。

用愛建構教育，用支持推展學生未來。

發展

研發適應體育教材，創新教學教法，發展適應體育專業平台。

建構藝術教育環境，伸展特教學生舞台。

二、學生圖像

適應

負責

行動

健康

自主



肆、課程發展組織要點

課程發展組織

新北市立新北特殊教育學校課程發展委員會組織要點
中華民國101年2月6日校務會議通過
中華民國102年2月21日校務會議修正
中華民國102年2月23日新北市立新北特殊教育學校北特教字第1020000815號公告修正
中華民國103年2月10日校務會議修正
中華民國108年2月11日校務會議修正

一、新北市立新北特殊教育學校（以下簡稱本校）依據「特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法」及教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布〈十二年國民基本教育課程綱要總綱〉之柒、實施要點訂定本要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會（以下簡稱本會）負責規劃全校總體課程，發展學校本位課程特色。

三、本會置委員十九人，均為無給職，其組成方式如下：

（一）總召集人：校長

（二）執行秘書：教務主任

（三）學校行政人員代表：學務主任、輔導主任、實習輔導主任、教學組長、研究發展組長及實習輔導組長

（四）教師代表：高職部年段召集人三名、國中小部教師召集人、高職部專任教師二名、教師會代表。除教師會代表外，其餘教師代表於每學年第一次教學研究會中選（推）舉之。

（五）家長代表三名：由本校各學部學生家長於每學年第一次家長大會中各選（推）舉一名。

(六)專家學者代表一名：由校長遴聘之。

(七) 委員由選（推）舉產生時，應選（推）舉候補委員二名，於當選委員因故不能擔任時依序遞補之。無候補委員遞補時，即應辦理補選（推）舉。

以上各代表，其單一性別委員應占委員總數三分之一以上。

四、本會之職掌如下：

(一)負責規劃全校總體課程之發展策略、實施與評鑑工作，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）其他有關課程發展事宜。

五、本會委員任期一年，連選得連任。候補委員或補選（推）舉產生之委員，其任期均至原任期屆滿之日止。

六、本會每學期定期舉行一次會議，必要時得召開臨時會議。

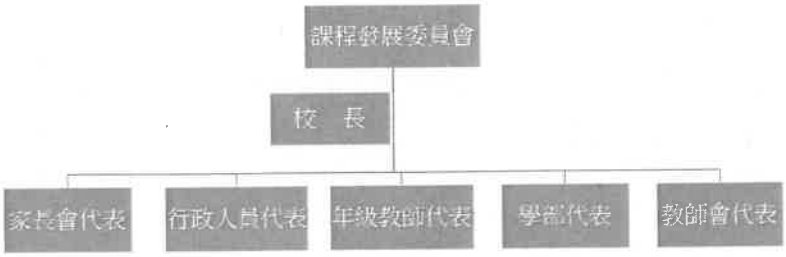
七、本會由校長召集，但經委員二分之一以上連署開會時，校長應召開臨時委員會議。本會開會時，以校長為當然主席，校長因故無法主持時，由委員互推一人為主席。

八、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。惟學校課程計畫為學校本位課程規劃之具體成果，應由三分之二以上委員出席，二分之一以上出席委員通過，始得陳報新北市政府教育局。

九、本會開會時得視事實需要，邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

十、本會之行政工作，由教務處主辦，相關單位協辦。

十一、本要點經校務會議通過後施行，修正時亦同。


課程發展委員會
校 長
家長會代表
行政人員代表
年級教師代表
學者代表
教師會代表

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				
				適應	負責	行動	健康	自主
語文領域	語文	【總綱之教學目標】	瞭解自我與發展潛能 應用語言文字，擴展個人學習空間。					●
			欣賞、表現與創新 培養語文創作之興趣，並提升欣賞文學作品之能力					●
			生涯規劃與終身學習 具備語文學習的自學能力，奠定生涯規劃與終身學習之基礎		●			●
			表達、溝通與分享 運用語言文字表情達意，分享經驗，溝通見解。	●		●		
			尊重、關懷與團隊合作 透過語文互動，因應環境，適當應對進退。		●			●
			文化學習與國際瞭解 透過語文學習體認本國及外國之歷史文化及習俗	●				
			規劃、組織與實踐 運用語言文字研擬計畫，並嘗試執行	●		●		●
			運用科技與資訊 結合語文、科技與資訊，提升學習效果，擴充學習領域	●		●		
			主動探索與研究 培養探索語文的興趣，並養成主動學習語文的態度					●
			獨立思考與解決問題 運用語文獨立思考，解決					●
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	利用常用數量關係，並熟練自然數的四則與混合計算，以解決日常生活的問題	●				●
			能熟練各種量的常用單位及其計算，以解決日常生活的問題	●				●
			能理解統計意義並認識簡易的統計方法，製作簡單的統計圖形，以解決日常生活的問題	●				●
			能將函數概念應用於日常生活中	●				●
社會領域	社會	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解現代社會生活的知識及正確的道德觀念	●				
			培養學生覺察並關懷現今社會上的現象與重要議題	●				●
			增進學生具備現代社會生活的參與及適應能力	●				●
			培養學生思考、溝通、表達及合作的能力	●				●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】	學生能習得基本的物理及化學常識，以利其對生活周遭各種事務及現象能有更進一層的認知					●
			學生能體會包含自己在內的每個生命個體，皆共存在整個大自然環境的脈絡中，並藉此了解每個人對這個環境都負有責任		●			●
			學生能願意採取實際行動去維護自然環境，或支持環保運動			●		●
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】	生活體驗及表現 藉由生活的經驗，嘗試各種素材，運用藝術創作形式，感受創作樂趣					●
			音樂涵養的增進 透過欣賞和演唱歌曲，培養愛好音樂的態度					●
			欣賞、表現與創新 培養愛好音樂之興趣，並提升欣賞評析音樂作品之能力					●
			表達、溝通與分享 欣賞音樂所要傳達的情感與內涵，了解「音樂無國界」的意義					●
			文化學習與國際瞭解 透過認識各類型音樂，了解其文化內涵					●
			培養藝術欣賞之興趣及知能					●

			培養欣賞各種形式藝術作品之興趣與知能					
			發掘生活中的設計概念及美學元素 發掘並賞析生活周遭各項事物所包含的設計概念與美學元素					●
			探索與表達 運用不同媒材表達自我情感					●
			合群與創作 能與團體合作，創造新的成品					●
			社會文化之了解及融入 藉由民俗活動賞析及街頭藝術的展現，學習及了解社會文化					●
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	養成尊重生命的觀念，豐富全人健康的生活				●	●
			充實促進健康的知識、態度與技能				●	●
			培養增進人際關係與互動的能力	●		●		●
			培養營造健康生活與環境的責任感和能力		●		●	●
	體育	【總綱之教學目標】	發展運動概念與運動技能，提升體適能			●	●	
			培養擬定體育策略及實踐的能力			●	●	●
			培養運用體育的資訊、產品和服務的能力			●	●	●
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】	1. 能以人學探索為基礎，思考生命的終極課題，進行有關美善的價值思辨，並從事靈性休養，讓生命中的身心靈、感性與理性、行為與意志得到統整，與他人及環境的關係得以和諧共融。	●		●	●	
			2. 培養學生具備的科技素養，著重在運用科技工具、材料、資源，進行系統性思考與問題解決，以培養學生在設計與製作及應用資訊系統之基本能力			●		●
			3. 能思考環境變遷對人類的衝擊、探究環境汙染影響人體的健康、並了解維護優質環境是每個人的責任，以培養學生對環境關懷與正義的情意態度，展現實踐永續發展的行動。	●	●	●		●
			4. 具有與生活相關的法律知識與良好的公民素養，了解自身的法律保障，行使並保障自己的權益，之法不犯法。	●	●			●
			5.具備的科技素養，能展現應用科技的知識與能力。	●		●		
			6.培育學生設計製作與探究思考的能力。			●		●

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				
					適應	負責	行動	健康	自主
服務群	汽車美容服務科	加油站擦車員 汽車美容場助手 清潔員	1. 具備汽車美容之基本知識 2. 具備車輛內裝、外部之清潔及美容技能 3. 具備基礎設備操作、櫃檯及收銀等基本技能 4. 養成良好的專業精神、安全工作習慣 5. 提升與汽車美容工作相關之興趣與能力	學生在職場情境中下能具備車輛美容維護之技能	●	●			●
				學生在職場中能具備顧客接待之禮儀態度	●	●			●
				學生在訓練後能具備門市工作技能	●	●			●
				學生在職場中能具備守時與負責之工作態度	●	●			●
				學生在職場中能遵守職場安全規範之態度	●	●			●
				學生在職場中能具備人際溝通與表達能力	●				●
	居家生活服務科	1. 家事人員 2. 家庭代工人員 3. 農園藝整理人員 4. 庇護工場員工 5. 小型作業所服務使用者	1. 具備居家生活之基本知識 2. 具備生活保健、居家照顧及飲食調理技能 3. 具備生活用品整理、家電使用與維護及家事處理等基本技能 4. 養成良好的居家生活習慣、安全常識 5. 提升與居家生活相關之興趣與能力	學生在日常生活中能具備自我照護之能力	●	●		●	●
				學生在日常生活中能具備簡易醫療處理之技能	●			●	●
				學生能具備個人服裝儀容整理之能力	●	●		●	●
				學生在日常生活中能具備自我安全保護之警覺能力	●	●		●	●
				學生能以追求良好居家生活環境為目標	●	●		●	●
				學生在日常生活中能具備維護居家環境整潔之習慣	●	●		●	●
				學生在居家生活中能具備簡易食物料理之能力	●	●		●	●
	餐飲服務科	1. 烘焙助手 2. 餐飲店員工 3. 美食街清潔人員 4. 飲料店員工	1. 具備餐飲服務之基本知識 2. 具備食材處理、基礎速食製備及飲料調製技能 3. 具備生活用品整理、家電使用與維護及家事處理等基本技能 4. 養成良好的專業精神、餐飲安全態度與習慣 5. 提升與餐飲服務工作相關之興趣與能力	學生在各類情境中能具備食材料理之技能	●			○	●
				學生在職場情境中能具備餐食配送控管之能力	●	●			●
				學生能具備餐飲職場清潔維護及整理之能力	●	●			●
				學生在職場情境中能具備守時與負責之工作態度	●	●			●
				學生在職場情境中能具備門市工作技能	●	●			●
				學生在職場情境中能具備顧客接待之禮儀態度	●	●			●
				學生在職場情境中能具備人際溝通與表達能力	●				●

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) 汽車美容服務科(911)

科專業能力：

1. 學生在職場情境中下能具備車輛美容維護之技能
2. 學生在職場中能具備顧客接待之禮儀態度
3. 學生在訓練後能具備門市工作技能
4. 學生在職場中能具備守時與負責之工作態度
5. 學生在職場中能遵守職場安全規範之態度
6. 學生在職場中能具備人際溝通與表達能力

表5-3-1服務群汽車美容服務科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
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		●	●	○	○	●	
		車輛外部清理實作	●	●	●	○	○	○	
		車輛內裝清理實作	●	●	●	○	○	○	
		車輛美容實作	●	●	●	○	○	○	
		基礎設備實作		●	●	○	○	●	
		收銀台實作		●	●	●	○	●	
		門市作業實作		●	●	●	○	●	
校訂必修	實習科目	汽車打蠟實作	●	●	●	○	○	○	
		專題實作	●	●	●	●	○	○	
		汽車簡易美容實作	●	●	●	○	○	○	
		車輛清潔進階實習	●	●	○	●	●	●	
校訂選修	專業科目	家事知能	○			●	●		
		汽車與生活	●			○		●	
		餐飲文化		●	●	●		●	
	實習科目	設備清潔保養實作	●	●	●	○	○	○	
		辦公室清潔實作		●	●	○	○	○	
		戶外清潔實作		●	●	○	○	○	
		玻璃油膜處理實習	○	○	○	●	●	●	
		電腦洗車實習	●	○	●	○	●	●	

備註：

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

（二）居家生活服務科(915)

科專業能力：

1. 學生在日常生活中能具備自我照護之能力
2. 學生在日常生活中能具備簡易醫療處理之技能
3. 學生能具備個人服裝儀容整理之能力
4. 學生在日常生活中能具備自我安全保護之警覺能力
5. 學生能以追求良好居家生活環境為目標
6. 學生在日常生活中能具備維護居家環境整潔之習慣
7. 學生在居家生活中能具備簡易食物料理之能力

表5-3-2服務群居家生活服務科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	
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	○		●	●	○			
		生活保健實作	●	●		●	●	●		
		居家照顧實作	●	●	●	●	●	●	●	
		飲食調理實作	●			●	●		●	
		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	居家安全教育	●	●		●	●	●		
	實習科目	手工藝	○			○	●			
		居家清潔實作	●			●	●	●		
		專題實作	●		●		●	●	●	
		自我照護實務	●	●	●	●	●	●	●	
		組裝技能實作	○			●	○	○		
		基礎園藝種植實作	○				●	●		
校訂選修	實習科目	居家環境維護實作	●			○	●	●		
		園藝產品加工實作	○			○	○			
		洗衣實作	●		●	○	●	●		
		手工皂實作	○			○	○			
		家庭代工實作	●			○	●			
		物品整理實作	●			○	●			
		居家餐飲實作	●			○	●		●	
		居家園藝種植維護實作	○	○		○	●	●		
		簡易食材處理實作	●			○	●		●	

備註：

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

（三）餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 學生在各類情境中能具備食材料理之技能
2. 學生在職場情境中能具備餐食配送控管之能力
3. 學生能具備餐飲職場清潔維護及整理之能力
4. 學生在職場情境中能具備守時與負責之工作態度
5. 學生在職場情境中能具備門市工作技能
6. 學生在職場情境中能具備顧客接待之禮儀態度
7. 學生在職場情境中能具備人際溝通與表達能力

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

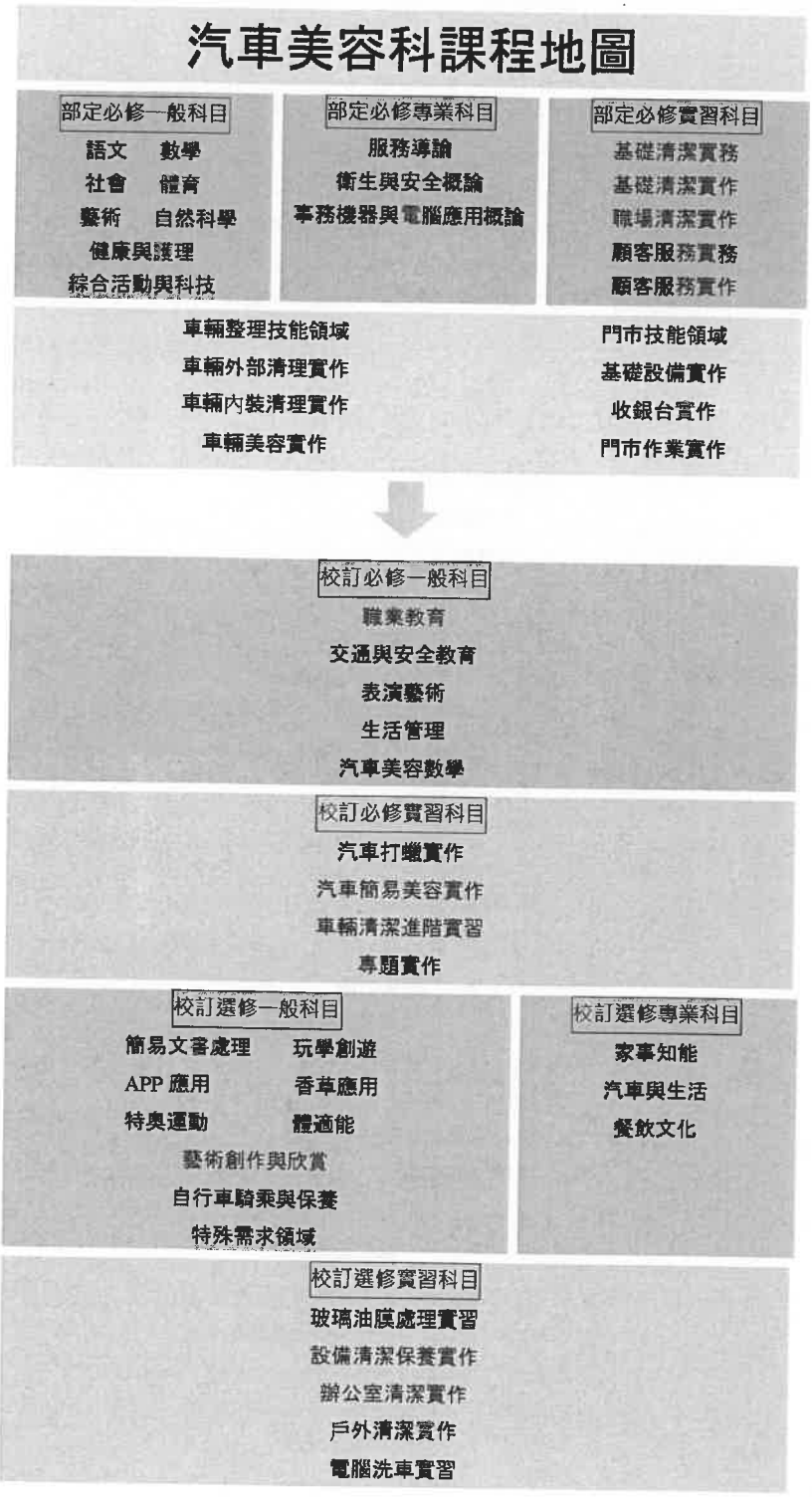
課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目	服務導論		○	○	●	●	●	●	
		衛生與安全概論			●	●	●	○	●	
		事務機器與電腦應用概論					●		●	
	實習科目	基礎清潔實務			●	○	●	●	●	
		基礎清潔實作			●	○	●	●	●	
		職場清潔實作			●	○	●	●	●	
		顧客服務實務		○	●	○	●	●	●	
		顧客服務實作		○	●	○	●	●	●	
		生活用品整理實作		●		●	○			
		家電使用與維護實作	●		●	○	○			
		家事處理實作	●		●	○	○		●	
		飲料調製實作	●	○	●	○	●		●	
		食材處理實作	●	○	●	○	●		●	
		基礎速食實作	●	○	●	○	●		●	
校訂必修	實習科目	基礎餐飲技能實務	●	●	●	○	●	●	●	
		餐飲內場實作	●	○	●	○	●		●	
		專題實作	●	●	●	○	●	●	●	
校訂選修	專業科目	家事知能	●		●	●				
		汽車與生活				○	○		●	
		餐飲文化	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	飲料販售實習	●	○	●	○	●	●	●	
		外場服務實習	●	●	○	●	●	●	●	
		烘焙技能實作	●	○	●	○	●		○	
		烹飪技能實作	●	○	●	○	●		○	
		商品包裝實作		●	●	○	●		○	
		門市服務實作		●	●	○	●	●	●	
		餐飲配送實作	●	●	●	○	●	●	●	

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）汽車美容服務科(911)



（二）居家生活服務科(915)

居家生活服務科課程地圖

部定必修一般科目

語文 數學
社會 體育
藝術 自然科學
健康與護理
綜合活動與科技

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

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

家務整理技能領域
生活用品整理實作
家電使用與維護實作
家事處理實作

生活照護技能
生活保健實作
居家照顧實作
飲食調理實作

校訂必修一般科目

生活管理
職業教育
表演藝術

校訂必修專業科目

居家安全教育

校訂必修實習科目

手工藝
自我照護實務
組裝技能實作
居家清潔實作
專題實作

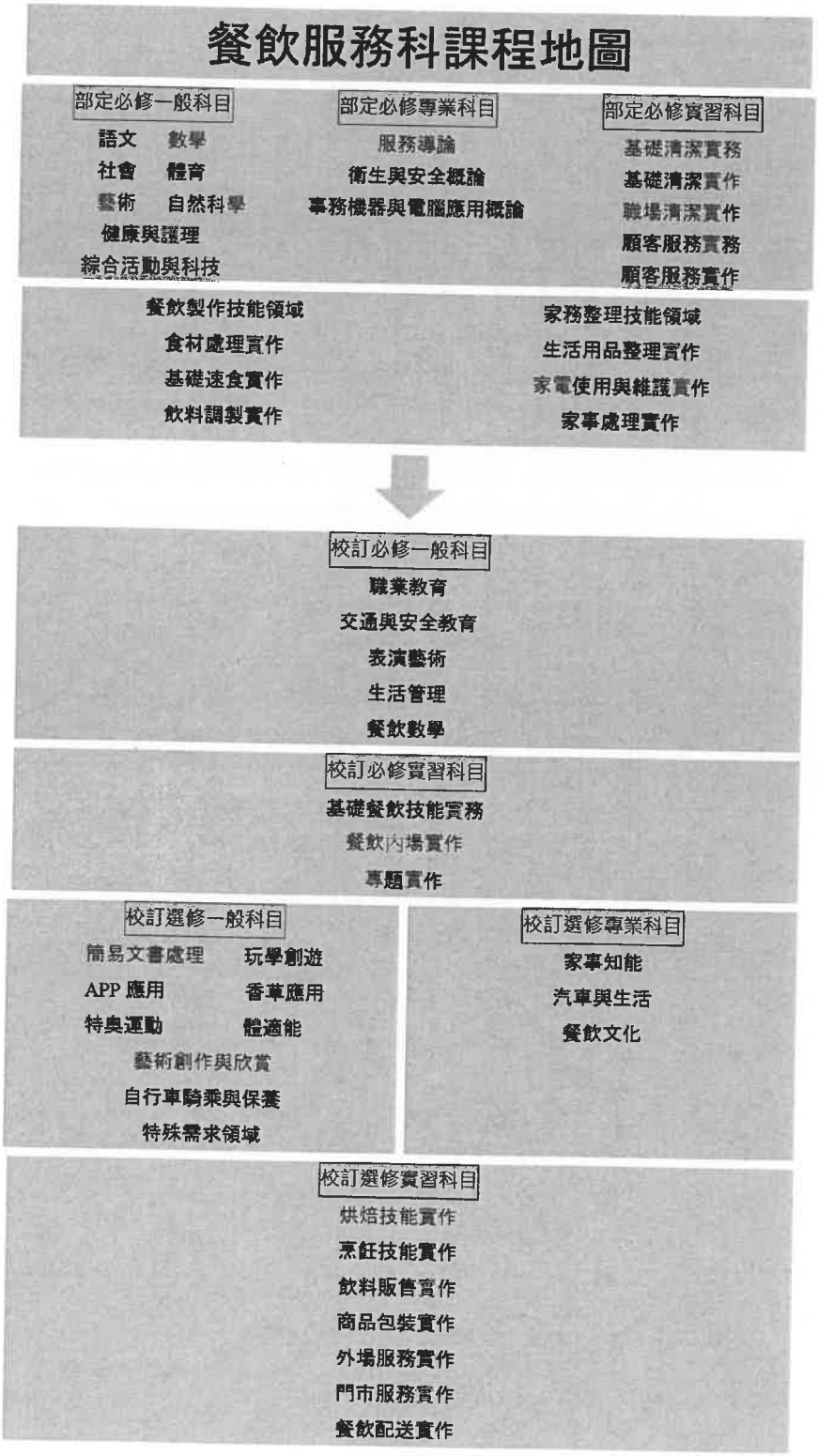
校訂選修一般科目

簡易文書處理 玩學創遊
APP 應用 香草應用
特奧運動 體適能
藝術創作與欣賞
自行車騎乘與保養
特殊需求領域

校訂選修實習科目

家庭代工實作 物品整理實作
簡易食材處理實作 居家餐飲實作
居家環境維護實作 居家園藝種植實作
園藝產品加工實作 洗衣實作
手工皂實作

（三）餐飲服務科(916)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群汽車美容服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數	授課年段與學分配置			備 註
		第一學年	第二學年	第三學年	

名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	語文	14	2	2	2	2	3	3	適性分組
		數學	數學	8	2	2	2	2			適性分組
		社會	社會	4					2	2	
		自然科學	自然科學	4			2	2			
		藝術	藝術	4	2	2					
		健康與體育	健康與護理	2	2						
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4			2	2			
		小計		52	10	8	10	10	7	7	部定必修一般科目總計52學分
	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	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	
		車輛整理技能領域	車輛外部清理實作	3	3						
			車輛內裝清理實作	3		3					
			車輛美容實作	6			3	3			
		門市技能領域	基礎設備實作	6	3	3					
			收銀台實作	3			3				
			門市作業實作	3				3			
		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	21	19	23	23	10	10	部定必修總計106學分

表 6-1-1 服務群汽車美容服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	14學分 8.48%	表演藝術	4			2	2			
				交通與安全教育	6	3	3					
				汽車美容數學	4					2	2	
				小計	14	3	3	2	2	2	2	校訂必修一般科目總計14學分
		實習科目	23學分 13.94%	汽車打蠟實作	9			3	3		3	實習分組 進階課程
				專題實作	4					2	2	實習分組 進階課程
				車輛清潔進階實習	6					3	3	實習分組
				汽車簡易美容實作	4					2	2	實習分組
				小計	23			3	3	7	10	校訂必修實習科目總計23學分
		特殊需求領域		生活管理	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				職業教育	6	3	3					特殊需求領域科目為一般科目之類別
				小計	8	3	3			1	1	校訂必修特殊需求領域總計8學分
	校訂必修學分數合計				45	6	6	5	5	10	13	校訂必修總計45學分
	校訂選修	一般科目	4學分 2.42%	香草應用	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				體適能	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				APP應用	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				自行車騎乘與保養	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				特奧運動	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				玩學創遊	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				簡易文書處理	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				藝術創作與欣賞	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計32學分
		專業科目	2學分 1.21%	餐飲文化	2		2					同群跨科 AE3選1 本科目開設科別: 3選1
				汽車與生活	2		2					同群跨科 AE3選1 本科目開設科別: 3選1

				家事知能	2		2					同群跨科 AE3選1 本科目開設科別: 3選1
				最低應選修學分數小計	2							校訂選修專業科目總計6學分
		實習科目	16學分 9.7%	電腦洗車實習	8					4	4	實習分組 5選2
				設備清潔保養實作	8					4	4	實習分組 5選2
				戶外清潔實作	8					4	4	實習分組 5選2
				玻璃油膜處理實習	8					4	4	實習分組 5選2
				辦公室清潔實作	8					4	4	實習分組 5選2
				最低應選修學分數小計	16							校訂選修實習科目總計40學分
		特殊需求領域		生活管理	6	3	3	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				社會技巧	4	(3)	(3)	2	2	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				職業教育	4	(3)	(3)	(2)	(2)	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				溝通訓練	0	(3)	(3)	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				輔助科技應用	0	(3)	(3)	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				最低應選修學分數小計	14							校訂選修特殊需求領域總計14學分
		校訂選修學分合計			33	3	5	2	2	12	9	校訂選修總計92學分數
學生應修習學分總計					184	30	30	30	30	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
每週團體活動時間(節數)					16	3	3	3	3	2	2	
每週彈性學習時間(節數)					10	2	2	2	2	1	1	
每週總上課時間(學分)					210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-2 服務群居家生活服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	語文	14	2	2	2	2	3	3	適性分組
		數學	數學	4	2	2					適性分組
		社會	社會	4					2	2	
		自然科學	自然科學	4			2	2			
		藝術	藝術	4	2	2					
		健康與體育	健康與護理	2	2						
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4			2	2			
		小計		48	10	8	8	8	7	7	部定必修一般科目總計48學分
	專業科目	服務導論		4	2	2					
		衛生與安全概論		4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
		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						
		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	
		生活照護技能領域	生活保健實作	3	3						
			居家照顧實作	3		3					
			飲食調理實作	6			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	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				102	21	19	21	21	10	10	部定必修總計102學分

表 6-1-2 服務群居家生活服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	4學分 2.56%	表演藝術	4			2	2			
				小計	4			2	2			校訂必修一般科目總計4學分
		專業科目	3學分 1.92%	居家安全教育	3	3						
				小計	3	3						校訂必修專業科目總計3學分
		實習科目	27學分 17.31%	居家清潔實作	8					4	4	實習分組 進階課程
				基礎園藝種植實作	3				3			實習分組
				自我照護實務	3		3					實習分組
				組裝技能實作	3			3				實習分組
				專題實作	4					2	2	實習分組 進階課程
				手工藝	6					3	3	實習分組
				小計	27		3	3	3	9	9	校訂必修實習科目總計27學分
		特殊需求領域		生活管理	8		2	2	2	1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				職業教育	6	3	3					特殊需求領域科目為一般科目之類別
				小計	14	3	5	2	2	1	1	校訂必修特殊需求領域總計14學分
		校訂必修學分數合計			48	6	8	7	7	10	10	校訂必修總計48學分
	校訂選修	一般科目	4學分 2.56%	香草應用	4					2	2	同群跨科 AD7選1 本科目開設科別: 7選1
				體適能	4					2	2	同群跨科 AD7選1 本科目開設科別: 7選1
				APP應用	4					2	2	同群跨科 AD7選1 本科目開設科別: 7選1
				自行車騎乘與保養	4					2	2	同群跨科 AD7選1 本科目開設科別: 7選1
				特奧運動	4					2	2	同群跨科 AD7選1 本科目開設科別: 7選1
				玩學創遊	4					2	2	同群跨科 AD7選1 本科目開設科別: 7選1
				藝術創作與欣賞	4					2	2	同群跨科 AD7選1 本科目開設科別: 7選1
				最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計28學分
		實習科目	16學分 10.26%	洗衣實作	8					4	4	實習分組 9選2
				物品整理實作	8					4	4	實習分組 9選2
				簡易食材處理實作	8					4	4	實習分組 9選2

			手工皂實作	8					4	4	實習分組 9選2
			居家餐飲實作	8					4	4	實習分組 9選2
			園藝產品加工實作	8					4	4	實習分組 9選2
			家庭代工實作	8					4	4	實習分組 9選2
			居家環境維護實作	8					4	4	實習分組 9選2
			居家園藝種植維護實作	8					4	4	實習分組 9選2
			最低應選修學分數小計	16							校訂選修實習科目總計72學分
		特殊需求領域	生活管理	6	3	3	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			社會技巧	2	(3)	(3)	(2)	(2)	2	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			職業教育	2	(3)	(3)	(2)	(2)	(2)	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			溝通訓練	0	(3)	(3)	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			功能性動作訓練	4	(3)	(3)	2	2	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			輔助科技應用	0	(3)	(3)	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			最低應選修學分數小計	14							校訂選修特殊需求領域總計14學分
		校訂選修學分合計		34	3	3	2	2	12	12	校訂選修總計114學分數
學生應修習學分總計				184	30	30	30	30	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
每週團體活動時間(節數)				16	3	3	3	3	2	2	
每週彈性學習時間(節數)				10	2	2	2	2	1	1	
每週總上課時間(學分)				210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-3 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	語文	14	2	2	2	2	3	3	適性分組
		數學	數學	8	2	2	2	2			適性分組
		社會	社會	4					2	2	
		自然科學	自然科學	4			2	2			
		藝術	藝術	4	2	2					
		健康與體育	健康與護理	2	2						
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4			2	2			
		小計		52	10	8	10	10	7	7	部定必修一般科目總計52學分
	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	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	
		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	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	21	19	23	23	10	10	部定必修總計106學分

表 6-1-3 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						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	校訂必修	一般科目	14學分 8.64%	表演藝術	4			2	2			
				餐飲數學	4					2	2	
				交通與安全教育	6	3	3					
				小計	14	3	3	2	2	2	2	校訂必修一般科目總計14學分
		實習科目	18學分 11.11%	餐飲內場實作	8					4	4	實習分組 進階課程
				基礎餐飲技能實務	6			3	3			實習分組 進階課程
				專題實作	4					2	2	實習分組 進階課程
				小計	18			3	3	6	6	校訂必修實習科目總計18學分
		特殊需求領域		生活管理	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				職業教育	6	3	3					特殊需求領域科目為一般科目之類別
				小計	8	3	3			1	1	校訂必修特殊需求領域總計8學分
		校訂必修學分數合計			40	6	6	5	5	9	9	校訂必修總計40學分
	校訂選修	一般科目	4學分 2.47%	香草應用	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				體適能	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				APP應用	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				自行車騎乘與保養	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				特奧運動	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				玩學創遊	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				簡易文書處理	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				藝術創作與欣賞	4					2	2	同群跨科 AD8選1 本科目開設科別: 8選1
				最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計32學分
		專業科目	2學分 1.23%	餐飲文化	2		2					同群跨科 AE3選1 本科目開設科別: 3選1
				汽車與生活	2		2					同群跨科 AE3選1 本科目開設科別: 3選1
				家事知能	2		2					同群跨科

												AE3選1 本科目開設科別: 3選1
			最低應選修學分數小計	2								校訂選修專業科目總計6學分
		實習科目	18學分 11.11%	飲料販售實習	8					4	4	同科跨班 實習分組 AA3選1 3選1
				烘焙技能實作	8					4	4	同科跨班 實習分組 AA3選1 3選1
				烹飪技能實作	8					4	4	同科跨班 實習分組 AA3選1 3選1
				商品包裝實作	4					2	2	同科跨班 實習分組 AB2選1 2選1
				外場服務實習	4					2	2	同科跨班 實習分組 AB2選1 2選1
				門市服務實作	6					3	3	同科跨班 實習分組 AC2選1 2選1
				餐飲配送實作	6					3	3	同科跨班 實習分組 AC2選1 2選1
				最低應選修學分數小計	18							校訂選修實習科目總計44學分
		特殊需求領域		生活管理	6	3	3	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				社會技巧	4	(3)	(3)	2	2	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				職業教育	4	(3)	(3)	(2)	(2)	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				溝通訓練	0	(3)	(3)	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				輔助科技應用	0	(3)	(3)	(2)	(2)	(2)	(2)	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				最低應選修學分數小計	14							校訂選修特殊需求領域總計14學分
		校訂選修學分合計			38	3	5	2	2	13	13	校訂選修總計96學分數
學生應修習學分總計					184	30	30	30	30	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
每週團體活動時間(節數)					16	3	3	3	3	2	2	
每週彈性學習時間(節數)					10	2	2	2	2	1	1	
每週總上課時間(學分)					210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群汽車美容服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分	百分比(%)	
一般科目	部定			48-76 學分	52	28.26 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	22	11.96 %	特殊需求：8學分 4.35%
		選修			18	9.78 %	特殊需求：14學分 7.61%
	合計				92	50 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.52 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.83 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	29.35 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		2	1.09 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	23	12.5 %	
			選修		16	8.7 %	
	合計			至少80學分	95	51.64 %	
	實習科目學分			至少45學分	81	44.03 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	151 學分		
應修習總學分				180-192	184 學分		
六學期團體活動時間(學分)合計				12 - 18 學分	16 學分		
六學期彈性教學時間(學分)合計				6 - 12 學分	10 學分		
上課總學分				210 學分	210 學分		

學年學分制畢業條件	
	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。

備註：

1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。
2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。
3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。

表 6-2-2 服務群居家生活服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分	百分比(%)	
一般科目	部定			48-76 學分	48	26.09 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	18	9.78 %	特殊需求：14學分 7.61%
		選修			18	9.78 %	特殊需求：14學分 7.61%
	合計				84	45.65 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.52 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.83 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	29.35 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	3	1.63 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	27	14.67 %	
			選修		16	8.7 %	
	合計			至少80學分	100	54.35 %	
	實習科目學分			至少45學分	85	46.2 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分		150 學分	
應修習總學分				180-192		184 學分	
六學期團體活動時間(學分)合計				12 - 18 學分		16 學分	
六學期彈性教學時間(學分)合計				6 - 12 學分		10 學分	
上課總學分				210 學分		210 學分	
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						

備註：

1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。
2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。
3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。

表 6-2-3 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分	百分比(%)	
一般科目	部定			48-76 學分	52	28.26 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	22	11.96 %	特殊需求：8學分 4.35%
		選修			18	9.78 %	特殊需求：14學分 7.61%
	合計				92	50 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.52 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.83 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	29.35 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		2	1.09 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.78 %	
			選修		18	9.78 %	
	合計			至少80學分	92	50 %	
	實習科目學分			至少45學分	78	42.39 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	146 學分		
應修習總學分				180-192	184 學分		
六學期團體活動時間(學分)合計				12 - 18 學分	16 學分		
六學期彈性教學時間(學分)合計				6 - 12 學分	10 學分		
上課總學分				210 學分	210 學分		
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註： 1.百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2.上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3.部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	16	16	16	16	12	12	
3	學校活動或講座	20	20	20	20	6	6	
	合計	54	54	54	54	36	36	(節/學期)
		3	3	3	3	2	2	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

新北市立新北特殊教育學校彈性學習時間實施規定

107年6月27日課程發展委員會通過
109年11月25日課程發展委員會修正通過

一、依據：教育部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」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的:為落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學等方式，拓展學生學習面向，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間實施規定。

三、實施原則:

(一)本校彈性學習實施節數:高一上、下學期各二節課，高二上、下學期各二節課，高三上、下學期各一節課，合計每學年共十節課。

(二)本校彈性學習時間之實施採全年級或班群方式實施，其規劃一班修讀學生人數8~15人為原則，大型分組課程則視學生人數比例，安排授課教師人數，如遇學生特殊需求，則由教務處安排人力支援。

(三)彈性學習時間規劃全學期授課並列入教學節數或支給鐘點費，惟不列入學分數計算。

(四)各領域/各科教學研究會得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(五)每學期期末由教學組彙整課程需求表，依修課選填結果，規劃彈性學習開課課程，惟高一新生於開學前彙整。

(六)各學期初由教務處教學組召開教學研究會議，進行各年段學生分組、教師及教師助理員人力編配，並視開課情形偕同相關行政人員召開。

(七)輔導室相關專業團隊應協助進行學生分組評估，並依學生實際分組彈性調整相關專業團隊人力給予協助。

(八)彈性學習時間授課教師應填寫指導紀錄簿，於每學期繳回業務單位核章檢核。

四、實施內容：學生依能力及需求選填修課意願，共分為以下四類:

(一)選手培訓(校隊組)：由教師就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；培訓期程以該項競賽辦理前6個月為原則。

(二)充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱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，如:丙級考照課程、閱讀與生活等。。

(三)補強性教學：由教師依學生學習需求情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程，分述如下：

1. 生活管理
2. 社會技巧
3. 職業教育
4. 溝通訓練

5. 點字
6. 定向行動
7. 功能性動作訓練
8. 輔助科技應用

(四)學校特色活動：

1. 律動組：學習流行音樂舞蹈動作，開發身體協調性與節奏感。
2. 地板滾球組：配合物理及職能治療師協助評估活動及輔具設計需求。
3. 感覺統合訓練組：利用黑屋、白屋及知動教室，提供學生感官及前庭刺激，配合物理及職能治療師協助評估及提供諮詢建議。
4. 體適能組瑜珈組：藉由有氧及瑜珈運動，增進體適能及身體協調能力。
5. 體感遊戲組:透過體感電動遊樂器材，增進身體運動能力
6. 健身組:使用健身器材訓練核心肌群、心肺耐力及肌耐力。
7. 桌遊組:促進學生社交互動及情緒發展，發揮想像力和運用閱讀能力。
8. APP 應用組:操作手機或平板軟體，運用科技解決生活問題。
9. 小團體課程:依學生需求開設性別互動、人際交友等小團體課程。

五、學生選讀方式

(一)選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），向學務處申請核准後實施。

(二)充實（增廣）教學、補強性教學、學校特色活動：由學生選讀或由教師依學生興趣、學習能力、學習需求提出建議名單。

六、教師教學節數及鐘點費編列方式：依各該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。

七、本規定經課程發展委員會通過後，陳校長核定後實施，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	
汽車美容服務科	2	2	2	2	1	1	
居家生活服務科	2	2	2	2	1	1	
餐飲服務科	2	2	2	2	1	1	

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	第一學期	自主學習	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科	V						內聘	
		選手培訓	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科		V					內聘	
		律動組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		APP應用組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		桌遊組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		體感遊戲組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		小團體	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	

	感覺統合訓練組	2	18	居家生活服務科					獨創性		內聘	
	地板滾球組	2	18	居家生活服務科					獨創性		內聘	
	體適能瑜伽組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
	健身組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
	特殊需求	2	18	居家生活服務科						V	內聘	
第二學期	自主學習	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科	V						內聘	
	選手培訓	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科		V					內聘	
	律動組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
	APP應用組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
	桌遊組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
	體感遊戲組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
	小團體	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
	感覺統合訓練組	2	18	居家生活服務科					獨創性		內聘	
	地板滾球組	2	18	居家生活服務科					獨創性		內聘	
	體適能瑜伽組	2	18	汽車美容服務					獨		內	

					科 居家生活服務科 餐飲服務科					創性		聘	
		健身組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		特殊需求	2	18	居家生活服務科						V	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科	V						內聘	
		選手培訓	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科		V					內聘	
		律動組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		APP應用組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		桌遊組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		體感遊戲組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		小團體	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		感覺統合訓練組	2	18	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		地板滾球組	2	18	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		體適能瑜伽組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		健身組	2	18	汽車美容服務科					獨創性		內聘	

					居家生活服務科 餐飲服務科									
		特殊需求	2	18	居家生活服務科						V	內聘		
	第二學期	自主學習	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科	V						內聘		
		選手培訓	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科		V					內聘		
		律動組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		APP應用組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		桌遊組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		體感遊戲組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		小團體	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		感覺統合訓練組	2	18	居家生活服務科					獨創性		內聘		
		地板滾球組	2	18	居家生活服務科					獨創性		內聘		
		體適能瑜伽組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		健身組	2	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		特殊需求	2	18	居家生活服務科						V	內聘		
第三	第一	自主學習	1	18	汽車美容服務科	V						內聘		

學年	學期													
					居家生活服務科 餐飲服務科									
		感覺統合訓練	1	18	居家生活服務科					獨創性		內聘		
		APP應用組	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		桌遊組	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		體感遊戲組	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		小團體	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		地板滾球組	1	18	居家生活服務科					獨創性		內聘		
		健身組	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		特殊需求	1	18	居家生活服務科						V	內聘		
	第二學期	自主學習	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科	V						內聘		
		感覺統合訓練	1	18	居家生活服務科					獨創性		內聘		
		APP應用組	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		桌遊組	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		體感遊戲組	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘		
		小團體	1	18	汽車美容服務					獨		內		

					科 居家生活服務科 餐飲服務科					創性		聘	
		地板滾球組	1	18	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		健身組	1	18	汽車美容服務科 居家生活服務科 餐飲服務科					獨創性		內聘	
		特殊需求	1	18	居家生活服務科						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.	實習	洗衣實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
2.	實習	物品整理實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
3.	實習	電腦洗車實習	汽車美容服務科	0	0	0	0	4	4
4.	實習	簡易食材處理實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
5.	實習	手工皂實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
6.	實習	居家餐飲實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
7.	實習	設備清潔保養實作	汽車美容服務科	0	0	0	0	4	4
8.	實習	園藝產品加工實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
9.	實習	家庭代工實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
10.	實習	居家環境維護實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
11.	實習	居家園藝種植維護實作	居家生活服務科	0	0	0	0	4	4
12.	實習	戶外清潔實作	汽車美容服務科	0	0	0	0	4	4
13.	實習	玻璃油膜處理實習	汽車美容服務科	0	0	0	0	4	4
14.	實習	辦公室清潔實作	汽車美容服務科	0	0	0	0	4	4

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

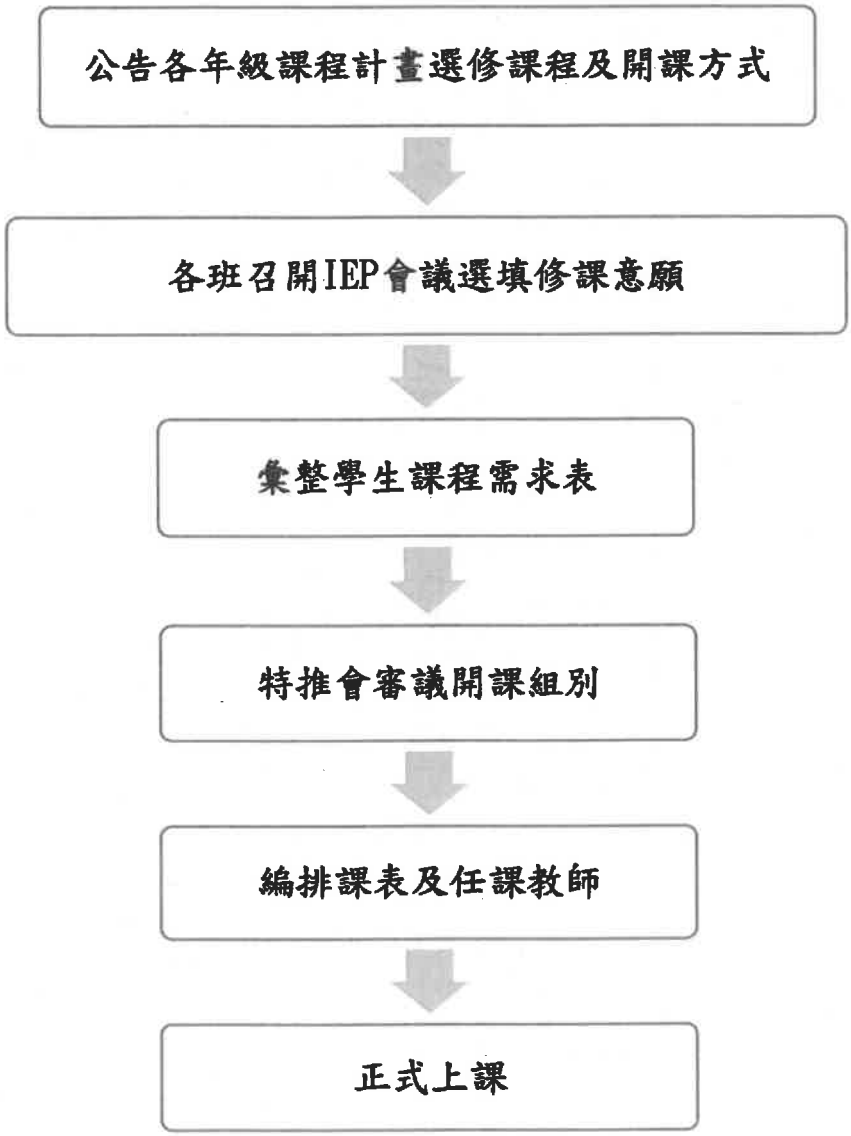
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	飲料販售實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AA3選1
2.	實習	烘焙技能實作	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AA3選1
3.	實習	烹飪技能實作	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AA3選1
4.	實習	商品包裝實作	餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AB2選1
5.	實習	外場服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AB2選1
6.	實習	門市服務實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
7.	實習	餐飲配送實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC2選1
8.	一般	香草應用	汽車美容服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
			居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD7選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
9.	一般	體適能	汽車美容服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
			居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD7選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
10.	一般	APP應用	汽車美容服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
			居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD7選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
11.	一般	自行車騎乘與保養	汽車美容服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
			居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD7選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
12.	一般	特奧運動	汽車美容服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
			居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD7選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
13.	一般	玩學創遊	汽車美容服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
			居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD7選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
14.	一般	簡易文書處理	汽車美容服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
15.	一般	藝術創作與欣賞	汽車美容服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
			居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD7選1
			餐飲服務科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD8選1
16.	專業	餐飲文化	汽車美容服務科	0	2	0	0	0	0	同群跨科	AE3選1
			餐飲服務科	0	2	0	0	0	0	同群跨科	AE3選1
17.	專業	汽車與生活	汽車美容服務科	0	2	0	0	0	0	同群跨科	AE3選1
			餐飲服務科	0	2	0	0	0	0	同群跨科	AE3選1
18.	專業	家事知能	汽車美容服務科	0	2	0	0	0	0	同群跨科	AE3選1
			餐飲服務科	0	2	0	0	0	0	同群跨科	AE3選1

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

新北市立新北特殊教育學校選課流程圖

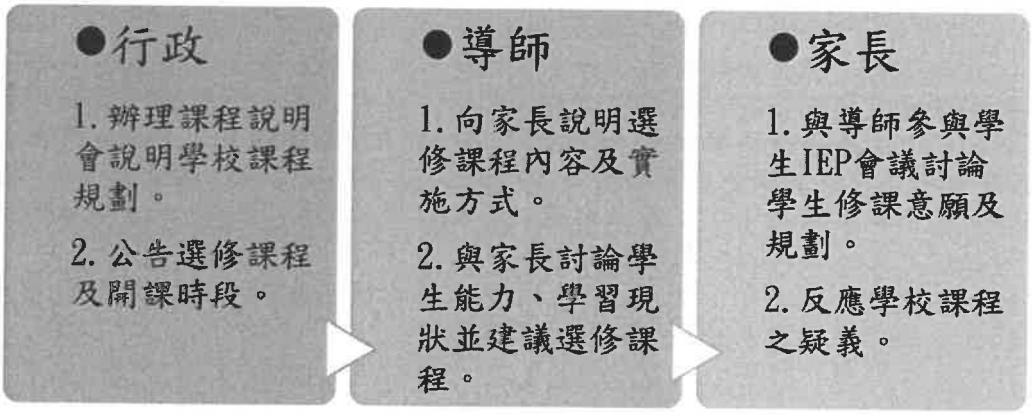


(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月初	寄發新生學生選課輔導手冊	提供家長了解本校分科狀況、課程內容簡述與各科未來願景。
2	6月10日至6月13日	新生各科課程說明	新生報到當日安排未來高一任課老師做個案教師說明本校分科與課程說明，並請家長進行各科志願填寫。
3	7月1日至7月5日	新生職業能力訓練營	讓學生能夠試探本校三科的課程內容，讓學生更能清楚了解各科所需的能力。
4	8月份	新生班導師家訪	針對學生該科課程說明與確認是否需

			要調整。
5	8月底	召開特殊教育推行委員會，確認新生學生課程需求彙整表	確認各課程開課的學生人數與學生需求
6	12月底/5月底	公告下學期選修課程及開課時段	教務處擬定各年級開設之選修課程及開課時段
7	1月初/6月初	各班召開IEP會議選填修課意願	各班導師、學生、學生家長召開IEP會議討論修課意願及規劃
8	1月中/6月底	召開特殊教育推行委員會，確認在校生學生課程需求彙整表	確認各課程開課的學生人數與學生需求

三、選課輔導措施



拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

一、依據十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。 二、目的：藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。 三、課程評鑑組織及分工 (一)課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。 (二)課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任。成員包括學務主任、實習輔導主任、輔導主任及群科課程研究會與各學科教學研究會召集人。課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃、執行及管考各學科教學研究會與群科課程研究會的課程自我評鑑相關事宜。 (三) 群科課程研究會與各學科教學研究會，由群科課程研究會與各學科教學研究會所屬全體教師組成，群科課程研究會與各學科教學研究會互推一人擔任主席，進行學科教學與群科課程研究會單位課程自我評鑑之執行與管考。 為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

附檔資料：

新北市立新北特殊教育學校課程評鑑計畫

一、依據十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。

二、目的：藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。

三、課程評鑑組織及分工

(一)課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。

(二)課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任。成員包括學務主任、實習輔導主任、輔導主任及群科課程研究會與各學科教學研究會召集人。課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃、執行及管考各學科教學研究會與群科課程研究會的課程自我評鑑相關事宜。

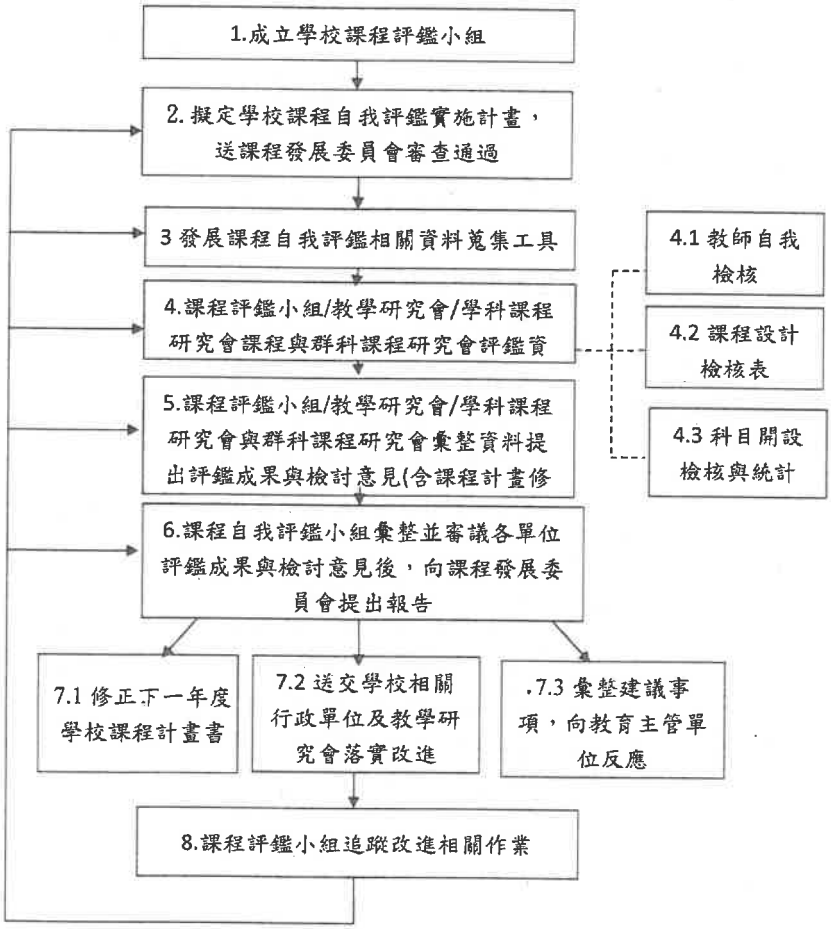
(三) 群科課程研究會與各學科教學研究會，由群科課程研究會與各學科教學研究會所屬全體教師組成，群科課程研究會與各學科教學研究會互推一人擔任主席，進行學科教學與群科課程研究會單位課程自我評鑑之執行與管考。

為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

1

四、課程評鑑實施流程與時程表：

(一)實施流程圖



2

(二)評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括學務主任、實習主任、輔導主任及**各學科教學研究會與**群科課程研究會召集人	9月~10月
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	學校課程評鑑小組著手設計學校課程自我評鑑計畫，並提出課程自我評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	9月~10月
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑規準與重點，發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具。	11月~12月
4	課程評鑑小組/**各學科教學研究會與**群科課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	含授課教師自我檢核、課程設計檢核表及教學科目開設檢核與統計。	1月~5月
5	課程評鑑小組/**各學科教學研究會與**群科課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整授課教師自我檢核、課程設計檢核及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由**各學科教學研究會與**群科課程研究會課討論後送交課程自我評鑑小組。	5月~6月
6	課程評鑑小組會整併審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組根據所蒐到的量化與質化資料，呈現評鑑成果，部分可由學校自行之改善事項，研商具可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)，部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管單位反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	6月~7月
7	執行課程自我評鑑改進措施	訂定下一學年度學校課程計畫、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項向教育主管單位反應	7月~8月
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙集各單位意見，由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。	8月~

五、課程評鑑實施內容

層面	項目	說明
	1-1 課程發展與運作機制	1. 學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、群科課程研究會與**各學科教學研究會**，依學校自訂之相關辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。 2. 學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主

		管機關備查。
1.課程規劃	1-2.課程評鑑的規劃與管理	1. 學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件檢核表、課程設計檢核表、教師自我檢核表、評鑑作業時程檢核表)說明。 2. 學校能管理與運用評鑑相關資料與結果，並檢討修訂課程計畫。
	1-3.持續改善的機制與成果	1. 各群科或學科課程定期蒐集教師檢核及課程設計檢核表意見，檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2. 學校能安排跨領域課程對話，建立共享的教材資源平台，以支持課程永續發展。
2.教學實施	2-1.實際開課與原規劃符合情形	1. 各學年/學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應，經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修方式之選課輔導與實際開課情形。
	2-2.教師教學與評量	1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修方式等)能發展素養導向相關課程，並研發相關教材。 2. 備課、觀課與議課紀錄。
	2-3.彈性學習時間	1. 各學年/學期彈性學習時間原規劃與實際開課差異情形(各課程單元修習學生人數)。 2. 上下學期彈性學習時間及平均時數。
3.學生學習	3-1.學生學習表現	學生一般科目/專業科目/實習科目學生學習情形(國語文、數學、自然、社會、綜合活動與科技等)與學業表現統計資料。
	3-2.科教育目標與專業能力檢核	各專業群科具備各項科專業能力的選修課程(以課程計畫中科課程規劃與科專業能力對應檢核表)。

六、本校應依課程自我評鑑過程及結果，辦理下列事項：

（一）改善本校課程實施條件及整體教學環境，並據以訂定本校下一學年度課程計畫。

（二）安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

（三）增進教師對課程品質之重視，激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。

（四）提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

（五）對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向教育局或相關單位提供建議。

七、本計畫經課程發展委員會會議決議討論通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

5

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

藉由規劃並執行本校課程評鑑，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。 透過各領域教學研究會之召開，各領域任課教師一同討論教學大綱的內容與教學資源，除此之外教師發展素養導向相關課程，並研發相關教材。而在公開授課方面 108學年度授課教師共83人，均依規定進行備課、觀課及議課。 108新課綱的課程內容與以往有很大的差異，就目前實施的情形而言，新學年的課程計畫暫不需要進行大幅度調整，但在教學資源有部分需要補足，才能因應課程大綱的教學需求，面臨多樣化及核心素養導向的課程設計，未來需多加鼓勵教師進行共同配課，分享課程資源與課程規劃，期望促進學生學習興趣與教師教學創新。

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_013F01_2_自我評鑑結果.docx，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新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	表演藝術			
	英文名稱	無			
師資來源	校內跨科協同				
科目屬性	必修				
	領域：藝術				
	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、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、B2.科技資訊與媒體素養、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	適應、行動				
適用科別	汽車美容服務科	餐飲服務科	居家生活服務科		
	4	4	4		
	第二學年	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	（一）介紹國內外各類表演藝術之美。（二）培養學生愛好表演藝術的態度。（三）說明表演藝術所要傳達的情感與文化內涵。（四）培養學生解讀表演藝術作品之能力。（五）訓練學生創造力、想像力、審美能力、社交溝通能力與知動能力。				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
（一）傳統戲曲-歌仔戲	歌仔戲表演(音樂、角色、唱調、動作及裝扮、布景、劇情…等)	5	第二學年第一學期 *電視與現場演出 電視如:楊麗花歌仔戲；現場演出如:明華園戲劇團、 唐美雲歌仔戲團、薪傳歌仔戲團、一心戲劇團、秀琴歌劇團、春美歌劇團、河洛歌仔戲團等…。 *展覽演出:如宜蘭國立傳統藝術中心、兩廳院…等。
（二）傳統戲曲-布袋戲	布袋戲表演(組合元素、傳統與現代差別、演出方式、配音、配樂、劇情等)	5	*傳統偶戲如:亦宛然掌中劇團、小西園、新興閣掌中劇團、阿忠布袋戲團等…； 金光偶戲如:霹靂布袋戲、金光布袋戲、廖文和布

			袋戲團、真五洲掌中劇團、三昧堂…等。 *展覽館有:台北偶戲館、雲林布袋戲館等、新莊文化藝術中心(布袋戲文物館)、宜蘭國立傳統藝術中心、台原亞洲偶戲博物館…等。 *活動如:雲林國際偶戲節(含布袋戲人物cosplay走秀踩街、其他國際藝術團隊表演…等)
(三)傳統戲曲-皮影戲	皮影戲（材料、演出方式、劇情等）	3	*如東華皮影戲團、福德皮影戲團...等。 *展覽館有:高雄市皮影戲館、台北偶戲館(皮影及傀儡)…等。
(三)傳統戲曲-傀儡戲	傀儡戲（材料、演出方式、劇情等）	3	*錦飛鳳傀儡戲團...等。 *展覽館有:台原亞洲偶戲博物館(傀儡)台北偶戲館(皮影及傀儡)…等。
(四) 傳統戲曲-京劇、崑曲	京劇、崑曲(唱腔、身段、角色、劇情、裝扮等)	4	京劇:如霸王別姬…，劇團如國光劇團、台灣崑劇團…等。
(五)現代戲劇 -歌劇	歌劇	4	世界十大經典歌劇:《浮士德》、《鄉村騎士》、《卡門》、《圖蘭朵》、《阿依達》、《茶花女》、《弄臣》、《托斯卡》、《奧賽羅》、《蝴蝶夫人》和《藝術家的生涯》。但另外有些排名也將羅西尼的《塞維利亞的理發師》和莫扎特的《魔笛》、《費加羅的婚禮》排在十大歌劇當中。
(六)現代戲劇 -音樂劇	音樂劇	4	四大音樂劇經典之:《貓》、《歌劇魅影》、《悲慘世界》、《西貢小姐》…等
(七)現代戲劇 -舞台劇	舞台劇	4	*劇團:如果陀劇

			場、表演工作坊、屏風表演班、故事工廠、春禾劇團、綠光劇團、當代傳奇劇團、台南人劇團、金枝演社、優人神鼓、相聲瓦舍…等。 *兒童劇團:如蘋果劇團、九歌兒童劇團、紙風車劇團…等。
(八)電視劇及網路劇	連續劇與單元劇	4	*劇情結構分析。 *台韓中日美等地的劇情比較。 *劇情與我們的生活。 *澄清價值觀(想像與現實、置入性行銷、時事、國情文化不同等…)。
(九)音樂 -民族音樂	民族音樂-國樂、南北管、台灣原住民音樂、地方歌謠	4	第二學年第二學期 *台北市立國樂團、台灣國樂團；南北管音樂戲曲館；原民音樂(紀曉君-神話、張蕙妹-Katsu、王宏恩-月光、胡德夫-美麗的稻穗)…等；台灣歌謠:天黑黑、白鷺鷥、丟丟銅仔、思想起、雨夜花、燒肉粽…等。
(十)音樂 -古典音樂	古典音樂(著名音樂家、作品等)	4	*中國-陽關三疊 *西洋-貝多芬、蕭邦、莫札特、柴可夫斯基、海頓等…。
(十一)音樂-校園民歌	校園民歌(常見歌曲)	4	*起源:歌詠山水、青春、懷古歷史、鄉愁、中國詩詞、文化經驗…等。
(十二)音樂-流行音樂	流行音樂(流行歌手、歌曲等)	6	*國內外流行歌手、樂團等作品…。
(十三)音樂-日本演歌	日本演歌(可先從熟悉的翻唱歌曲開始介紹)	2	蘋果的歌、藍色山脈、歸船、雨?中?二人(翻唱:一支小雨傘)、港町???? (翻唱:苦海女神龍)、?津磐梯山(翻唱:內山姑娘)、芸道一代(翻唱:為錢賭

			性命)…等。 融入多元教育
(十四)舞蹈-原民舞蹈	原住民舞蹈 民族舞蹈（服裝、音樂、舞蹈意義等）	3	阿美族舞蹈、台北民族舞團、紅瓦民族舞蹈團、蘭陽舞蹈團…等。 融入原住民教育
(十五)舞蹈-芭蕾舞蹈	芭蕾舞蹈	3	名作《天鵝湖》、《睡美人》和《胡桃夾子》…等。舞團如:台北芭蕾舞團、莫斯科古典芭蕾舞團、紐約市芭蕾舞團…等。
(十六)舞蹈-現代、流行舞	現代舞、流行舞	4	現代舞:雲門舞集、流浪舞蹈劇團…等；流行舞:台北踢踏舞團、台北爵士樂團、迷火佛朗明哥舞坊、高雄踢踏舞團…等。
(十七)街頭藝術	街頭藝術表演的種類及方式	6	如台北市文化局街頭藝人網站、新北市街頭藝人網站等，內有藝人資訊、演出場地和類別內容:如魔術、行動藝術雕像、扯鈴、創意雜耍、默劇、造型氣球、樂器演奏、歌唱、特技舞蹈、創意工藝、即興作畫、人像速繪、Q版漫畫…等。
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	能指出、說出、寫出、唱出或表現(創造)出老師教導的內容
教學資源	導圖片、影片、美勞材料、戲曲道具、歌曲CD、投影機、電腦及導覽參觀等
教學注意事項	教材編選:自網路數位資源、相關書籍、實體、多媒體教材、雜誌、自編等。 教學方法: 1.欣賞、體驗、實作及自由發揮。 2.可結合校內大型活動練習

表 11-2-1-2新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲數學		
	英文名稱	無		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：數學			
	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：A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	適應、自主			
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) 說明數學在生活中的重要性 (二) 培養學生能將數學概念應用在餐飲職場的能力。 (三) 介紹門市促銷意義 (四) 訓練學生操作門市設備結算結帳金額。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)打卡與班表判讀	1. 打卡鐘使用 2. 判斷早、中、晚班 3. 交接班流程 4. 工時計算	6	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。
(二)POS使用	1. 操作收銀機 2. 計算結帳金額 3. 判讀優惠含意(下殺五折、第二件半價、買二送一、滿千送百)	8	服務-技-門技II-1 具備收銀台保養及維護的基礎操作技能，展現門市服務職能。 議題融入:科 E1
(三)賣場促銷	1. 商店金額與點數換算 2. 點數與兌換商品換算	6	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）。 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。
(四)有效日期判讀	保存期限、製造日期與有效日期判讀	6	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。
(五)容量工具使用	1. 各種容量工具使用(量杯、茶匙、盎司) 2. 容量工具數據判讀(不足與超過分辨與調整)	8	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。
(六) 電子秤	1. 秤重 2. 多扣少補概念	6	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。

(七)配方表判讀	1. 判斷配方表比例 2. 使用計算機計算材料用量	8	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。
(八)烘焙計算	計算食品材料所需的克數（依比例計算）	6	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。
(九)溫度計使用	1. 判讀電子溫度計、酒精溫度計、烤箱溫度設定 2. 數據判讀(不足與超過分辨與調整)	4	服務-技-生技 III-3 熟練簡易烹調食物基礎技能，展現處理食材的職能，具備飲食及相關設備符號辨識能力。 議題融入:安 U3
(十)google map	計算出發地與目的地之間交通時間	6	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。
(十一)薪資規劃	1. 收入與支出判斷 2. 使用記帳本 3. 規劃安排薪水	8	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。
合 計		72	

學習評量（評量方式）	多元評量方式，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試，包含認知、技能、情意等形成性評量。
教學資源	依學生個別需求提供教育輔助器材，包括視覺輔具、聽覺輔具、行動移位與擺位輔具、閱讀與書寫輔具、溝通輔具、電腦輔具及其他輔具，由相關專業人員進行評估、訓練、諮詢、輔具設計選用。
教學注意事項	教材編選: 自編教材、建國國中特教班資源 http://nerc2.ckjhs.tyc.edu.tw/、高雄啟智學校電子教材庫等內容參考 教學方法： 直接教學法、合作教學法、協同教學法

表 11-2-1-3新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	交通與安全教育		
	英文名稱	無		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	必修			
	領域：社會			
	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：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養			
學生圖像	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科	餐飲服務科		
	6	6		
	第一學年	第一學年		
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)說明各種常用交通工具之安全注意事項。 (二)培養學生正確交通安全意識。 (三)培養學生遵守交通法規的觀念。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)交通的重要性	1.生活中的交通需求 2. 交通的解決方式（交通工具） 3. 交通安全設施 4. 道路上的注意事項 5. 交通事故的處理	9	第一學年第一學期 特生J-sP-1交通工具的認識。 1.概略介紹交通工具 2.聽從指揮與手勢 3.在道路上留意車輛所引發的危機，如車輛突然開門、靜止車輛造成的視線死角、車輛轉彎的危險
(二)新學校在林口	1.學校的地理位置與周邊環境 2. 林口與龜山區的地理位置 3. 林口與龜山區的交通概況	9	1.徒步行走或介紹校園周邊街道、設施、環境 2.介紹林口區的主要道路、可使用的交通工具 特生J-sP-1交通工具的認識。
(三)交通號誌與標誌	交通號誌的種類與判讀 2.交通標誌的分類與判讀	9	特生K-sP-2社區環境與資源的認識。
(四)行人交通安全	1.正確穿越道路 2.特殊情形行路安全（下雨、夜間） 3.交通安全處罰	9	議題融入:安U1 議題融入:安U2 法U5
(五)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	9	議題融入:安U1 議題融入:環U12 議題融入:安U2 議題融入:法U5
(六)騎乘摩托車交通安全	1.摩托車構造簡易介紹 2.摩托車騎乘相關規定	9	議題融入:安U1 議題融入:安U2

	3.騎乘前安全檢查 4.正確騎乘摩托車 5.交通安全處罰		議題融入:法U5
(七)乘坐汽車交通安全	1.汽車構造簡易介紹 2.汽車乘坐相關規定 3.乘坐汽車安全注意事項 4.交通安全處罰	9	議題融入:安U1 議題融入:安U2 議題融入:法U5
(八)搭乘公車(遊覽車)交通安全	1.臺灣公車系統介紹 2.候車安全注意事項 3.乘坐公車(遊覽車)安全注意事項	9	特生J-sP-3各類交通工具資訊的辨識與使用。 議題融入:安U1 議題融入:安U2
(九)搭乘捷運交通安全	1.臺灣捷運系統介紹 2.捷運站安全注意事項 3.捷運車廂安全注意事項	9	特生J-sP-3各類交通工具資訊的辨識與使用。 議題融入:安U1 議題融入:安U2
(十)搭乘鐵路運輸交通安全	1.臺灣鐵路運輸系統介紹 2.火車站安全注意事項 3.高鐵站安全注意事項 4.鐵路車廂安全注意事項	9	特生J-sP-3各類交通工具資訊的辨識與使用。 議題融入:安U1 議題融入:安U2
(十一)搭乘飛機交通安全	1.機場安全注意事項 2.飛機機艙安全注意事項	9	特生J-sP-3各類交通工具資訊的辨識與使用。 議題融入:安U1 議題融入:安U2
(十二)選擇正確交通工具	1.不同交通工具間的差異性 2.根據需求選擇正確交通工具 3.其他特殊交通工具安全注意事項	9	特生J-sA-1交通路線規劃與轉乘技能。 議題融入:安U1 議題融入:環U5
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，兼顧認知、技能、情意以及學生個別差異。 3.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 7. 桃園國際機場
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材編選應根據學生認知程度與實際需要，並符合各單元內容。 2. 教材內容應採多元呈現，紙本講義、圖卡、影音、模擬教具、實物，提供學 生多感官刺激，提升學習興趣。 (二)教學方法 1. 依照學生的特殊需求、能力及現有設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教法採多元化且有彈性，以示範、實際演練等方式進行。 3. 教學著重實務操作及良好服務態度的養成，以提高學生實質的能力。 4. 依課程安排學生部份參與精神進行職場練習，俾以強化學生個別之優勢能力 及團隊合作能力。 5. 課程進行中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 11-2-1-4新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容數學		
	英文名稱	無		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：數學			
	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：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	適應、負責、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：數學			
教學目標（教學重點）	（一）介紹汽車美容職場會應用到的數學概念。（二）訓練學生將學習到的數學概念與技能靈活運用到生活中。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
打卡與班表判讀	1.交接班 2.打卡鐘使用 3.工時計算	6	第三學年第一學期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。 議題：品德教育(守時、負責)
車輛里程判讀與計算	1.車輛里程數判讀 2.車輛保養里程概念 3.車牌概念	6	1-V-1能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。
工作時間計算與應用	1.職場別工作時制 2.一日生活時間之安排與計算 3.班表資訊判讀 4.交通時刻表應用	6	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。 議題：資訊教育
空間與方位	1.金錢面額教學 2.幣值兌換計算	6	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）。
金錢概念	1.金錢面額辨識 2.1000元以內幣值兌換計算 3.洗車美容價目統計運用	6	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）。
消費模式概念	1.信用卡使用教學	6	3-V-1能夠在日常

	2.禮券及優惠傳單教學		生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。
折扣積點概念	1.產品折扣計算 2.消費積點累計及商品兌換	6	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。
行銷概念	1.產品行銷種類 2.汽車美容套餐行銷介紹及計算 3.附加商品行銷介紹及計算	6	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。
收銀概念	1.收銀計價流程 2.收銀機操作概念 3.商品組合應用	6	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）。
記帳管理	1.生活記帳介紹與計算 2.生活app記帳管理 3.職場記帳介紹與計算	6	1-V-1能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。 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）。 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。 議題：家庭教育
儲蓄管理	1.存款方法 2.提款方法 3.存款簿使用與保管 4.提款卡使用與保管	6	1.判讀紙本或電子檔之薪資明細 2.判讀存款簿的內容 3.理解收入與支出的相對關係，並判斷是否超支或結餘 4.依比例原則妥善規劃個人薪資
薪資規劃概念	1.薪資所得計算 2.金錢使用衡量概念	6	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。 議題：家庭教育、生涯規劃
合　計		72	

學習評量（評量方式）	學習評量的方式依學生的個別能力採多樣性評量，如口頭問答、實際操作、活動觀察等。注重個別差異，培養實務能力。依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。
教學資源	1.校外加油站洗車設備 2.網路資源，如圖片、影片、相關網站 3.書籍、雜誌圖片 4.視聽設備，如電腦、投影機 5.與業界交流，安排學生至汽車美容店或社區加油站實地實習
教學注意事項	教材編選 1.教材由教師依學生特殊需求編寫 2.蒐集汽車及汽車美容業之相關圖片、宣傳刊物等作為輔助教材 教學方法 1. 課程內容選取以適合個別學生的

	操作能力現況為依據 2. 教師教學時採用示範教學法、練習教學法、操作學習法、直接教學法，視學生的學習進度交互使用 3. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與教學 4. 結合社區及校內資源，提供學生查詢並能利用網路查詢汽車美容相關資訊 5. 安排分組活動使學生相互觀摩討論學習，以培養合作及與人相處的能力

表 11-2-1-5新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香草應用		
	英文名稱	無		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	選修			
	領域：自然科學			
	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 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	負責、行動、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科	居家生活服務科	餐飲服務科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）介紹香草種類、生長、保存及應用知識。（二）說明香草產品加工設備之安全衛生知識。（三）訓練學生有香草產品加工設備基礎操作之技能。（四）培養學生就業及自我照護能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
香草基本概念	1.香草歷史 2.常見香草種類與用途 3.香草植物挑選原則	8	服務-技-產技Ⅲ-1 了解香草種類、生長、保存及應用知識，展現基礎香草加工相關職能。
香草的栽培	1.播種法 2.扦插法 3.壓條法	8	服務-技-產技Ⅲ-1 了解香草種類、生長、保存及應用知識，展現基礎香草加工相關職能。
香草栽培的注意事項	1.香草栽培的環境 2.香草栽培的要點	8	服務-技-產技Ⅲ-1 了解香草種類、生長、保存及應用知識，展現基礎香草加工相關職能。 議題融入:環 U12 了解循環型社會的涵意與執行策略，實踐綠色消費與友善環境的生 活模式。 議題融入:品 U2 關懷生活環境與自然生態永續發展。
香草的採收	各類香草採收方式	6	
香草的保存	各類香草採收後保存方式	6	服務-技-產技

			Ⅲ-1 了解香草種類、生長、保存及應用知識，展現基礎香草加工相關職能。
香草茶飲	1. 香草茶飲種類 2. 香草茶包製作 3. 香草茶飲調製	8	服務-技-產技 Ⅲ-3 具備香草產品加工的安全衛生與相關應用知識，精進生活品質。 議題融入:安 U1 預防事故傷害的發生。
香草調味料	1. 香草調味料種類 2. 糖漬法調味料製作 3. 鹽漬法調味料製作 4. 浸泡法調味料製作	8	服務-技-產技 Ⅲ-3 具備香草產品加工的安全衛生與相關應用知識，精進生活品質。
香草保養品	1. 香草保養品種類 2. 簡易香草保養品製作 3. 簡易香草蒸餾法練習	8	服務-技-產技 Ⅲ-3 具備香草產品加工的安全衛生與相關應用知識，精進生活品質。 議題融入:安 U1 預防事故傷害的發生。
香草手工皂	1. 香草手工皂種類 2. 香草手工皂製作 3. 香草手工皂包裝與保存	6	服務-技-產技 Ⅲ-3 具備香草產品加工的安全衛生與相關應用知識，精進生活品質。 議題融入:安 U1 預防事故傷害的發生。
精油製品	1. 香草與環境淨化 2. 簡易香草精油製作 3. 天然防蚊液製作	6	服務-技-產技 Ⅲ-2 具備香草產品加工設備基礎操作技能，落實職業安全與衛生知識的維護能力。 服務-技-產技 Ⅲ-3 具備香草產品加工的安全衛生與相關應用知識，精進生活品質。 議題融入:安 U1 預防事故傷害的發生。
合 計		72	
學習評量（評量方式）	1. 學習單填寫詳細與否 2. 資料整理與發表 3. 小組合作定期填寫紀錄單 4. 動手做做茶香分享		
教學資源	1. 利用學校農園藝栽培區暨現有設備與材料，實作香草栽培。 2. 結合職業課程藝術餐飲製作香草茶飲，培養學生對香草利用的樂趣。 3. 參觀專業生產場、專賣店餐廳、茶館觀光農園體驗芳香的生活美學。		

教學注意事項	1.參考書籍:香草植物栽培指南 文國書局 拈花惹草系列(7)香草植物主婦之友社/編 我的香草生活 三悅文化 2.自編教材 3.資源：台灣現有香草植物品種圖鑑 資源類別：網路資源 推薦網址：http://www.tndais.gov.tw/Brochure/tech124.htm 4.資源：香草食譜 推薦網址：http://www.tndais.gov.tw/Brochure/tech109.htm 5.師資研習成立香草工作坊 6.充分利用學校教學資源把觸角延伸向業界

表 11-2-1-6新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能		
	英文名稱	無		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	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、A3.規劃執行與創新應變 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	適應、行動、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科	居家生活服務科	餐飲服務科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）介紹休閒運動相關之知識。（二）培養學生從事休閒運動之能力。（三）培養學生發展休閒運動之興趣。（四）藉由競賽性運動項目，增加學生全身肌力訓練，提升學生健康體適能（五）運用音樂提升學生大肢體及協調能力。（六）透過動作及口號配合達到團隊合作。（七）安排學生參與體育競賽，建立學生遵守比賽及安全規定之觀念，並保持積極正向的學習態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)直排輪安全知識	1.認識和穿戴直排輪 2.認識和穿戴護具 3.直排輪相關安全知識認知	6	第三學年第一學期 自編或改編：《直排輪攻略—初級篇》、《直排輪HAPPY書》、直排輪數位教材。 融入安全教育
(二)安全摔倒法與起立	1.安全摔倒法 2.如何站起來 3.站姿維持	6	
(三)直排輪踏布	原地平行踏步	6	
(四)直排輪移動	1.踏步前走 2.踏步後走 3.踏步左右走	6	
(五)直排輪前溜	前踢韌	6	
(六) 直排輪花式技巧	1.前S型溜 2.前葫蘆溜	6	
(七)直排輪煞車	跪姿煞車	6	
(八)體能訓練	1.動態操訓練 2.短距離折返跑 3.間歇跑訓練 4.長距離跑訓練	6	第三學年第二學期 1.哨子 2.角錐 3.碼表
(九)田徑	1.50M、100M、200M、400M訓練 2.接力賽訓練	6	1.哨子 2.角錐 3.碼表 4.安全低欄
(十)特奧滾球	1.規則說明 2.投擲動作練習	6	1.哨子 2.角錐

	3.定點投擲 4.靠球、擊球訓練 5.模擬比賽		3.滾球 4.滾球場框架
(十一)競技啦啦隊基本動作	1-1上肢動作： a.手臂動作 b.頭部動作 c.側腰動作 1-2下肢動作： a.跳躍 b.旋轉：就地旋轉、行進旋轉 c.踢腿 d.劈腿 e.單腳站立 1-3結合上下肢動作：平衡	12	1.投影機 2.單槍 3.教學影帶 4.口哨 5.安全地墊 6.防護員 融入安全教育
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	1.認知部分-口頭測驗評量。 2.技能部分-實作評量。 3.情意部分-觀察評量。 4.根據教學評量結果，適性修正教學方法和進度。
教學資源	1. 書籍：直排輪攻略-初級篇。青文出版社。1999-08-31。 直排輪HAPPY書。趙騏佑，簡建晃。書泉出版社。2000-03-01。 2.影音媒體：直排輪數位教材。http://www.youtube.com/watch?v=XzjnknX1cGo&feature=c4-overview-vl&list=PL1BAC78520475F414 3.哨子、角錐、碼表、滾球、滾球場框架、投影機、單槍、教學影片、安全地墊 防護員
教學注意事項	(一)教材編選 考量本校學生特性，故本教材為自編或改編坊間直排輪教學法。編選以循序漸進方式由淺至深，由簡至繁為原則，以求能激發學生身心發展。 (二)教學方法 1.團體學習-直接教學法。 2.個別化學習-適性教學法。 3.遊戲式學習-遊戲式教學法。 4.教學相關配合事項：依照學生個別能力編排動作。

表 11-2-1-7新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	APP應用			
	英文名稱	無			
師資來源	校內跨科協同				
科目屬性	選修				
	領域：科技				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	行動、自主				
適用科別	汽車美容服務科	居家生活服務科	餐飲服務科		
	4	4	4		
	第三學年	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	(一)協助學生使用3C與資訊產品，進行生活與工作之協助與管理。 (二)引導學生藉由網路帳戶使用，建立正確的資安概念。 (三)增進社會互動能力，提升學生於社會中的適應能力。				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)個人生活與個資管理	1.開關機、基本功能設定 2.手機螢幕鎖定/解鎖設定 3.Google帳號申請 4.手機個人帳密登入設定/更改登入設定 5.google play 登入	2	第三學年第一學期
(二)個人工作與行程管理	1.google play app分類介紹 2.App下載與刪除(app下載：24me 待辦事項 3.Google mail登入與設定 4.Google工具介紹與使用 5.行事曆、youtube、雲端硬碟、相簿登入以及設定(上傳、備份等功能) 6.新增待辦任務 7.鬧鐘設定/時制設定、行事曆行程設定	6	
(三)個人財務管理	1.記帳app下載：記帳CWMoney 2.帳戶設定、收支標籤 3.聯動設定(悠遊卡消費紀錄等) 4.雲端發票app下載：雲端發票 5.申請電子載具與記帳CWMoney聯動設定 6.設定中獎帳戶(財政部網站)	6	
(四)個人健康管理	1.健康管理app下載：小月曆、健康管理工具 2.小月曆設定與功能說明 (生理期管理) 3.健康管理工具功能說明與使用 (配合個人用藥或4.就醫紀錄進行設定)	6	
(五)個人社交管理	1.社交管理app下載：全能名片王、Who’s call 2.全能名片王設定與功能操作(店	6	

	家、診所名片掃描) 3.Who’s call設定		
(六)生活推播與路線安排	1.生活管理app下載：台灣超威的 2.認識警特報訊息 3.定位設定、通知設定、警特報通知設定 4.交通app下載：Google map 5.住家、學校或工作地點設定 6.起訖路線設定 7.店家搜尋	4	
(七)工作與交通	1.交通app下載：台灣等公車 2.公車路線規劃、路線搜尋、公車追蹤、常用戰盤功能說明與操作 3.交通app下載：台北搭捷運 4.捷運路線查詢、機場捷運時刻表 5.App功能介紹：最愛路線設定、大眾運輸路線規劃	4	
(八)旅遊與交通	1.交通app下載：台鐵訂票通 2.購票路線設定、其他功能介紹 3.訂票紀錄、取票方式說明 4.行事曆聯動設定 5.交通app下載：高鐵訂票通 6.購票路線設定、其他功能介紹 7訂票紀錄、取票方式說明 8.行事曆聯動設定	4	
(九)旅遊行程安排與安全注意	1.行程app下載：旅行蹤、110視訊報 2.旅行蹤帳戶設定 3.建立自助行程 4.110視訊報案工具功能與使用時機說明 5.使用手機進行旅遊行程安排與規劃	6	
(十)個人職業管理	1.app下載：518、104、yes123等求職app、勞動權益通 2.帳戶與個人資料、履歷設定 3.求職功能說明與操作 4.勞動權益通工具功能說明與使用(加班費、特休等試算)	4	第三學年第二學期
(十一)認識超商代碼機	1.超商代碼機介紹(全家FamiPort、7-11 ibon、萊爾富ET-Life) 2.超商代碼機主要功能目錄介紹 3.Ibon app下載	2	
(十二)生活服務	1.依地點、工作性質、種類尋找適當工作 2.叫車服務說明 3.發票整合服務 4.悠遊卡消費紀錄查詢	4	
(十三)儲值與繳費功能	1.遊戲點數卡購買與詐騙 2.手機繳費(月租費與預付)	2	
(十四)代收繳費	政府代收項目說明：停車費、罰單、水費、燃料稅 電費繳交	2	ibon無電費繳費項目，故額外說明繳費方式
(十五)申辦文件	1.戶籍謄本、戶口名簿 2.國民年金繳費證明、健保繳費證明 3.申請身心障礙者專用停車位識別證、弱勢家庭兒童及少年緊急生活扶助、警察刑事紀錄證明(良民證)	4	
(十六)購物與寄送	1.交貨便(寄貨、取貨與退貨) 2.黑貓宅急便 3.預購與線上購物 4.依分類、價格搜尋商品	4	

	5.取貨開箱注意事項(有效日期、錄影、發票/收據核對) 6.售票分類 7.票卷中心購票與退票流程		
(十七)列印與掃描	1.儲存裝置介紹 2.上傳個人文件 3.取得列印文件、圖片編號 4.掃描功能說明 5.海報分割說明 6.套版列印操作 7.套版列印實作(配合超商畢業季卡片套印)	6	1.上傳文件需使用電腦操作 2.至校外7-11列印
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	依照本領域之教學單元目標，設計多元化之評量方式，並依學生能力給予不同程度的提示: 1.操作評量:請學生操作手機或平板直接操作。 2.觀察:此評量應由教師在每一個教學情境中進行，且隨學生的反應立即調整教學及提示方式。 3. 紙筆評量
教學資源	1.平板或手機（與投影機連線）2.電腦 3.投影機 4.投影螢幕
教學注意事項	(三) 教學媒體部分： 1.教師手機可於手機內安裝MirrorOp (ios)，讓手機操作畫面聯限制投影機。若教師使用系統為ios，請於電腦中下載Android 模擬器，以利課堂間示範(ex：夜神，登入google帳號下載app時若出現RH-01錯誤，重開模擬器即可正常使用)。 2.ibon有app可下載模擬操作。 (四) 教材編選：1.教材之編選須配合高職階段中重度身心障礙學生之程度與需要，著重實用性，而且學生個別差異極大，教師需評估學生起點行為編排學習目標及進度，運用多媒體素材引起學生興趣，並且視學生學習狀況隨時做彈性調整與增刪，以能夠達成學習成效為優先考量。 2.操作方式皆可從ibon網站下載操作界面截圖。 (五) 教學方法： 評估學生的起點行為及個別差異後，引導學生使用不同輸入模式(打字或語音輸入)進行系統操作；使用問答教學法引導學生思考及解決問題的能力；運用啟發式教學法，並設定模擬情境進行問題處理。對於部分學習困難的學生，則實施個別教學，運用直接教學、工作分析、反覆練習等方式協助學生達成學習目標。 (六) 受限於教學地點、教師專業之調配措施：因代碼機需要至便利超商進行操作，大部分僅能運用媒體來讓學生觀察與模擬，因此需要豐富多元的教學資源協助學生體會與感受；若能盡量帶學生到真實環境中練習將能使學生獲得最大學習成效。

表 11-2-1-8新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自行車騎乘與保養			
	英文名稱	無			
師資來源	校內跨科協同				
科目屬性	選修				
	領域：健康與體育				
	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				
學生圖像	適應、行動、健康、自主				
適用科別	汽車美容服務科	居家生活服務科	餐飲服務科		
	4	4	4		
	第三學年	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	(一)協助學生認識自行車騎乘與保養，建立從事活動之正確觀念。 (二)引導學生充實自行車騎乘與保養相關知識，奠定良好的問題解決與危險辨別。 (三)協助學生增進自行車騎乘技能，提升運動能力表現。 (四)引導學生養成對自行車騎乘的興趣，提升休閒生活的品質。。 (五)培養學生休閒運動習慣，並建立良好道德行為				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自行車簡介	1. 自行車車種與規格 2. 自行車各部位名稱及功用介紹	1	第三學年第一學期 部位名稱包含(龍頭把手、把手、煞車、變數手把、快拆、傳動系統、大齒盤、曲柄、變數器、鍊條、座墊、腳踏板、後飛輪與停車柱)
(二)個人護具的認識	1. 護具的定義 2. 各式防護具之介紹與操作	1	防護裝備包含(車衣、車褲、手套、護膝、護肘、眼鏡、車鞋及安全帽)
(三)騎乘環境之認識	1. 環境介紹 2. 危險區域之標示 3. 場域安全注意事項	1	融入安全教育
(四)自行車騎乘姿勢調整	1. 座墊水平位置調整 2. 座墊高低位置調整 3. 把手位置調整	2	水平位置(支撐身體穩定) 高低位置(兩踏板約平行時，膝蓋延伸線與踏板軸心成一直線，當踏板踩到底時，腳可以伸直成一直線)
(五)騎乘暖身操	1. 頸部伸展 2. 上肢伸展 3. 軀幹伸展 4. 下肢伸展	1	利用車體進行全身性暖身運動，幫助騎乘時的舒適度避免抽筋或拉傷的發生。

(六) 自行車移動	1. 牽車重點及與做法 2. 停車柱操作與做法	3	
(七)自行車滑行	1. 雙腳滑行重點與做法 2. 單腳滑行重點與做法 3. 平衡重點與做法	6	
(八)自行車起步技巧	1. 腳掌擺放重點與做法 2. 起步重點與做法 3. 踩踏重點與做法	5	腳的拇指球放置踏板的軸心，採用登階畫圓方式踩踏。
(九)騎乘時停車與煞車技巧	1. 手指擺放重點與做法 2. 剎車點擊重點與做法 3. 停車重點與做法	4	騎乘時需停車時須將車速趨緩，手指輕壓煞車，左右踏板保持水平，將右腳往前抬起以下樓梯方式順勢往地面下踩(此方式以學生不會站姿騎乘來進行教導)。
(十)自行車轉彎技巧	1. 雙手左右移動重點與做法 2. 騎乘速度控制重點與做法	6	
(11) 自行車上坡技巧	1. 站姿踩踏重點及作法 2. 變數器調整重點及作法	6	
自行車基本保養	1. 保養工具介紹與操作 2. 轉動系統保養介紹與操作 3. 輪胎設備保養介紹與操作 4. 煞車系統保養介紹與操作 5. 快拆零件保養介紹與操作	6	第三學年第二學期
(一)交通規則及道路安全	1. 交通規則與評量 2. 道路安全介紹與注意事項	6	
(二)交通事故的預防	1. 事故的種類與原因 2. 騎乘注意事項與防範 3. 基本防護注意事項	6	評估路況（柏油路、草地、碎石）
(三)腳踏車簡易故障排除	1. 鏈條鬆脫重點與做法 2. 輪胎修補重點與做法	6	
(四)騎車前的綜合評估	1. 護具配備操作 2. 龍頭把手檢查 3. 輪胎設備檢查 4. 煞車系統檢查 5. 快拆檢查 6. 座墊檢查	6	轉動龍頭把手，檢查是否鬆動；轉動輪胎檢查輪框與煞車是否會摩擦到，胎壓是否足夠(確認胎壓值)；檢查煞車的鬆緊是否合宜；確認快拆成90度，一個拇指頭無法搬開；檢查座墊是否鬆動
(五)YouBike了解	1. YouBike之介紹 2. 租借重點與做法	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一)評量基準。 1. 自行車騎乘技巧及體適能：占50%(體能最多占10%)。 2. 學習精神與學習態度：占25%。 3. 自行車活動知識(保養及安全)：占25%。 (二)評量內容。 1. 自行車騎乘技巧及體適能。 主觀評量－依教材所要求的動作協調、動作技能與姿勢優美等評量。 客觀評量－依據時間、距離、次數或得分等客觀數據等評量。 2. 學習精神與學習態度－視學生出席、服裝、努力程度與負責態度等情意行為評定。 3. 自行車活動知識－可採用口頭回答、心得感想、實際操作等方式評定。 (三)特殊學生的評量－不受上述評量基準、內容的限制，可選擇較適合其身體狀況之項目，進行整體性的評量。		
教學資源	(一)各項活動器材與運動設施，應以學校實際情況規劃，並以班級數、學生數及學校經費提出運動器材需求量。 (二)自行車騎乘與保養教學除運動器材與維		

	修工具外，亦可利用圖片、相片或視聽器材等教具來輔導教學，並可鼓勵學生自製教具，或蒐集相關圖片，以增進教學成效。
教學注意事項	(一)可利用視聽教室，或一般教室加裝錄影機，實施視聽教學。(二)自行車騎乘與保養課應注意各類別、單元間之配合，並與學校之課外活動相結合。(三)自行車騎乘與保養課應儘量與學生目前所上各科之內容相結合，講解說明亦應儘量以學生之經驗為基礎。

表 11-2-1-9新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特奧運動			
	英文名稱	無			
師資來源	校內跨科協同				
科目屬性	選修				
	領域：健康與體育				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	適應、負責、行動、健康、自主				
適用科別	汽車美容服務科	居家生活服務科	餐飲服務科		
	4	4	4		
	第三學年	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	（一）培養學生運動技能及知識。（二）養成學生規律運動與健康生活的習慣。（三）訓練學生獨立生活的自我照護能力。				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)滾球	1..基本動作練習：站姿.握球.擺臂.擲球 2..擲準練習：子球.母球 3..比賽規則說明 4..分組比賽	6	第三學年第一學期 分組比賽時可以班群進行 3d-V-2 應用系統思考與後設分析能力，解決各種運動情境的問題。
(二)籃球	1. 基本運球 2. 傳接球：傳接反彈球.胸前傳接球 3. 投籃基本動作 4. 籃下投籃 5. 比賽規則解說 6. 分組比賽	8	分組比賽時可以班群進行 2c-V-2 展現相互包容與適切的人際 溝通互動之技巧.
(三)排球	1. 低手傳球 2. 高手傳球 3. 低手發球 4. 高手發球 5. 比賽規則說明	6	
(四)桌球	1. 握拍方式：直拍.橫拍 2. 發球練習 3. 正手拍擊球 4. 推球練習 5. 比賽規則說明 6. 單.雙打比賽練習	6	4d-V-1 完善發展適合個人之專項運動技能。
(五)足球	1. 盤球練習 2. 傳球練習 3. 停球練習 4. 吊球練習 5. 射門練習 6. 比賽規則說明 7. 分組比賽	6	分組比賽時可以班群進行 2c-V-2 展現相互包容與適切的人際 溝通互動之技巧.
(六)羽球	1. 正確握拍方式 2. 發球：長球.短球	8	4d-V-1 完善發展適合個

	3. 正手拍擊球 4. 反手拍擊球 5. 平球 6. 殺球 7. 切球 8. 比賽規則說明 9. 單.雙打比賽練習		人之專項運動技能。
(七)壘球	1. 傳接球練習 2. 擊球練習 3. 跑壘練習 4. 樂樂棒球對抗賽	6	第三學年第二學期 教學時可使用樂樂棒球替代
(八)手球	1. 傳球練習 2. 接球練習 3. 射門練習 4. 比賽規則說明	6	2c-V-2 展現相互包容與適切的人際 溝通互動之技巧.
(九)田賽	1.跳遠 2.立定跳遠 3.壘球擲遠	8	2c-V-1 遵守運動規範，展現良好道德情操 ，並運用於生活當中。 融入品德教育
(十)徑賽	50公尺賽跑 2.100公尺賽跑 3.接力跑 4.競走	8	2c-V-1 遵守運動規範，展現良好道德情操 ，並運用於生活當中。
(十一) 地板運動	1. 身體動作靜態伸展 2. 前滾翻 3. 仰臥起坐 4. 伏地挺身	4	2d-V-2 展現運動鑑賞和評析能力，體驗生活美學.
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	依每週課程設定進行實作評量，依據每位學生不同之運動能力水準給予評量。
教學資源	籃球.哨子、角錐、碼表、足球、足球門、滾球、滾球場框架、羽球、羽球拍、羽 球網架、桌球、桌球拍、桌球桌.壘球.排球.手球.瑜珈墊.海綿墊.
教學注意事項	1.課前需先了解學生是否有不適合劇烈運動之症狀或疾病等注意事項。 2.運動前後須有充足之靜態伸展及動態熱身步驟。 3.階段性提醒學生補充水分 4.需注意學生操作運動器材時的安全 5.必要時給予適時的協助.及口頭讚美.增加成就感.

表 11-2-1-10新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	玩學創遊		
	英文名稱	無		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	選修			
	領域：綜合活動			
	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：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	負責、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科	居家生活服務科	餐飲服務科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）藉由桌遊互動學習，訓練學生在團體中表現出適當行為。（二）透過競爭型桌遊，使學生發展其優勢能力。（三）藉由桌遊互動培養學生問題解決能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)棋藝遊戲	1.棋藝類遊戲由來(跳棋、五子棋、象棋)。 2.棋子顏色、數量及棋子間關係。 3.遊戲規則(跳棋、五子棋、象棋)。	6	第三學年第一學期
(二) 牌藝遊戲	1.撲克牌由來。 2.撲克牌內數字及花色種類及大小關係。 3.撲克牌遊戲規則（心臟病、抽鬼牌、釣魚)。	6	
(三) 操作型遊戲	1.操作型桌遊內容物（夾豆豆、夾BBQ、疊漢堡)訓練手部操作技巧。 2.遊戲規則介紹(比速度、分類)。	6	手部精細訓練
(四) 派對型遊戲	1.派對遊戲內容物（疊疊樂、猴子爬樹、企鵝破冰、Coconut&Monke King、伐木達人、Counting the Candy ） 2.遊戲規則介紹(操作說明)。	6	
(五) 手明眼快遊戲	1.遊戲內容物(就是你dobble、聖經密碼、閃靈快手、醜娃娃、QUICK CUPS快手疊杯)訓練反應速度。 2.遊戲規則介紹(卡牌說明、遊戲條件、遊戲時間)。	6	手眼協調訓練
(六) 情緒辨識遊戲	1.創意桌遊內容物(怪獸面具島、我的情緒小怪獸)，模仿及辨識牌卡上的表情。 2.遊戲規則介紹(卡牌內容說明)。	6	
(七)合作學習遊戲	1.桌遊內容物(貓頭鷹回家、超級犀牛)。 2確認自己的隊友及代表的角色。. 3.遊戲規則介紹(卡牌內容說明、遊戲條件、遊戲時間)。	6	第三學年第二學期 家庭教育
(八) 尊重差異遊戲	1.桌遊內容物(豬狗朋友、魔法學園)	6	

	2.觀察及分析每張角色中不一樣的地方。 3.遊戲規則介紹(卡牌內容說明、遊戲條件、遊戲時間)。		
(九)策略遊戲	1.認識桌遊內容物(水瓶座、推倒提基、髒小豬) 2.遊戲規則介紹(卡牌內容說明、遊戲條件、遊戲時間)。	6	生命教育 多元文化 生涯規劃
(十) 數學遊戲	1.桌遊內容物(拉密、德國心臟病、誰是牛頭王) 2.卡牌排列組合、數字比大小練習。 3.遊戲規則介紹(卡牌內容說明、推理邏輯概念)。	6	
(十一)大富翁遊戲	1.遊戲內容物(大富翁、產地大亨)。 2.遊戲規則介紹(骰子介紹、移動步數、金錢概念、土地買賣、機會與命運卡內容)	6	
(十二)創作遊戲	1.桌遊內容物(扮家家遊、妙語說書人) 2確認自己的隊友及代表的角色。. 3.遊戲規則介紹(卡牌內容說明)。	6	家庭教育 性別平等教育
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	1.多元的評量方式：以問答討論、觀察、操作活動等方式。 2.差異化的評量標準：根據學生不同認知能力或障礙限制，調整評量各單元主題內容的難易程度。 3.根據評量結果，調整教材、教法及練習活動，實施補救教學或加深加廣教學。
教學資源	1.加強實例的介紹與示範，並搭配多媒體的使用使教學活潑化。 2.利用社區資源(例如桌遊店)讓學生瞭解不同遊戲方式與社區休閒場所，增進社會互動。 http://www.phantasia.tw/ 瘋桌遊
教學注意事項	(一) 教材編選： 教材之編選須配合高職階段中重度身心障礙學生之程度與需要，著重實用性，而且學生個別差異極大，教師需評估學生起點行為編排學習目標及進度，運用多媒體素材引起學生興趣，並且視學生學習狀況隨時做彈性調整與增刪，以能夠達成學習成效為優先考量。(二) 教學方法：使用問答教學法引導學生思考及解決問題的能力；運用啟發式教學法，並設定模擬情境進行問題處理。對於部分學習困難的學生，則實施個別教學，運用直接教學、工作分析、反覆練習等方式協助學生達成學習目標。

表 11-2-1-11新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡易文書處理		
	英文名稱	無		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	行動、自主			
適用科別	汽車美容服務科	餐飲服務科		
	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)介紹電腦發展歷史、組成本單元與硬體功能。 (二)說明微軟視窗作業系統及辦公室軟體。 (三)訓練學生操作Word、Powerpoint 及Google附屬應用程式文書處理系列軟體能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦發展歷史與應用	講述電腦發展的歷史 2.圖靈-電腦之父的故事 3.電腦在生活上的應用	2	第三學年第一學期
(二)電腦構成單元介紹	電腦組成元件說明介紹	2	
(三)電腦主要硬體功能介紹以及基本安裝	輸入輸出裝置介紹 2.主機板架構介紹 3.基本安裝	4	
(四)鍵盤與滑鼠基本功能介紹	1.鍵盤功能鍵介紹 2.滑鼠功能鍵介紹	2	
(五)微軟視窗作業系統操作介面簡介	作業系統介紹 2.微軟視窗系列作業系統簡介 3.windows 7 作業系統操作介面簡介 4.windows 10作業系統操作介面簡介	6	
(六)視窗作業系統內建文書處理軟體簡介	內建記事本簡介與應用 2.內建Wordoad簡介與應用	2	
(七)辦公室軟體系列發展介紹	Office 系列軟體簡介	2	
(八)辦公室軟體-Word基本功能與操作介面	Word工作列基本功能介紹 2.常用區功能鍵介紹 3.插入區基本功能介紹 4.版面配置區基本功能介紹	6	
(九)輸入法及操作介面簡介	輸入法介面以及切換 2.實地練習輸入法	4	
(十)基本文書謄打練習-新注音輸入法	微軟新注音輸入法界面介紹 2.熟悉注音符號鍵盤配置 3.輸入法快速鍵設定及使用 4.實地演練輸入法中文打字練習 5.試打一篇短文增進速度	6	
(十一)字型變換	字型簡介與安裝說明 2.變換字型讓文件有不一樣的風格	6	第三學年第二學期
(十二)基礎排版	字體大小變換	6	

	2.段落區功能鍵說明與使用 3.版面設定區與對齊功能 4.尺規縮排功能使用		
(十三)表格製作	基本表格製作 2.增減欄位與手繪表格 3.表格樣式與框線網底	6	
(十四)印表機介紹與使用	印表機演變與型式 2.印表機部件介紹 3.印表機實地操作	6	
(十五)辦公室軟體Powerpoint基本功能介紹與操作介面	Powerpoint基本工具列介紹 2.尺規及輔助線介紹 3.常用區功能介紹與使用 4.插入工作區功能介紹與使用 5.投影片動畫套用與放映	6	
(十六)線上文書編輯軟體-Google附屬應用程式介紹	1.線上文書處理意義與優缺點介紹 2.Google附屬應用程式系列介紹 3. Google附屬應用程式-文件操作界面說明與使用 4. Google附屬應用程式-簡報操作介面說明與使用 5.實地上線使用與製作線上文件。	6	
合 計		72	
學習評量(評量方式)	1.評量方式以口語問答何實地操作為主要評量方式。 2.著重於軟體操作技巧和功能鍵使用技巧		
教學資源	電腦教室個人電腦		
教學注意事項	1.教材編選已適合學生認知能力為考量。配合實地上機演練，讓學生了解相關軟體使用方法，增進學生軟體使用經驗。 2.教學方式盡量以實地上機演練為主要教學方式，在下學期的線上文書編輯軟體使用技巧上，可以搭配學校購置的平板電腦，讓學生充分練習不同的操作平台使用體驗。必要時，教師可以指導學生設立Google帳號，並指導學生設定免費雲端硬碟，作為之後教學使用。 3.文書處理應用部分，著重於軟體應用，並適度加強輸入法使用技巧。		

表 11-2-1-12新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術創作與欣賞		
	英文名稱	無		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	選修			
	領域：藝術			
	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 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	適應、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科	居家生活服務科	餐飲服務科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 豐富學生生活美感素養，提升生活品質。 2. 帶領學生透過藝術認識世界。 3. 引導學生透過藝術自我成長。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 自然與音樂	1.大自然的聲音 2.自然素材的音樂演奏嘗試	2	第三學年第一學期 水杯音階、樹幹打擊樂、簡易沙鈴
2. 自然與美術	自然素材的美術創作	4	葉拓畫、沙畫、押花、泥塑、花藝、盆景...
3. 自然與工藝	利用自然元素進行的工藝創作	4	植物染、編織、陶藝
4. 自然與賞析	走出戶外欣賞大自然	4	戶外寫生、風景攝影、風景區校外教學
5. 身體與音樂	1. 用身體產生的音樂 2. 舞蹈與律動	4	唱歌、唱遊活動、肢體律動、舞蹈
6. 身體與美術	1. 用身體進行創作 2. 以身體為主題的藝術創作	4	指印畫、自畫像、臉譜彩繪、手掌彩繪
7. 身體與工藝	用在身體上的工藝品	4	首飾DIY、拼布、縫紉
8. 身體與賞析	1. 以身體為主題的藝術創作 2. 以身體為媒材的藝術創作	2	歌曲欣賞、人像作品欣賞、服飾美學
9. 表演與音樂	1. 音樂性質表演 2. 音樂與表演的關係	2	唱歌表演、朗誦表演、舞蹈表演、樂器演奏
10. 表演與美術	1. 舞台表演的美工製作簡介 2. 舞台設計賞析 3. 表演中的美術元素	6	話劇表演
11. 表演與工藝	技藝表演欣賞	4	第三學年第二學期

			技藝表演欣賞-畫糖人、手工拉麵製作、捏麵人、扯鈴…
12. 表演與賞析	表演藝術作品賞析	4	舞台劇、電視劇、戲曲、電影、樂團演奏、演唱會
13. 文字與音樂	1. 填詞2. 作曲	2	歌曲創作、詩詞朗誦
14. 文字與美術	1. 文字元素創作 2. 用不同的方式寫字 3. 書法創作 4. POP創作	2	圖文剪貼、標語海報、書法創作、美工字體
15. 文字與工藝	文字相關的工藝技術體驗	4	美工字體、簡易活版印刷(版畫)
16. 文字與賞析	1. 欣賞詩詞 2. 書法作品欣賞	4	詩詞朗誦、詩詞解析、書法賞析
17. 媒材與音樂	1. 認識樂器 2. 樂器彈奏體驗	4	打擊樂體驗、彈撥樂器體驗、管樂器體驗、世界民族樂器介紹
18. 媒材與美術	1. 常用繪畫媒材 2. 常見立體雕塑媒材 3. 繪畫媒材體驗 4. 雕塑體驗	4	水彩、油畫、蠟筆、粉彩、黏土、木雕
19. 媒材與工藝	1. 工藝品賞析 2. 生活中的工藝 3. 手工藝創作	4	馬賽克拼貼、植物染、皮革、陶藝、串珠、蝶谷巴特
20. 媒材與賞析	1. 生活美學與賞析 2. 材質與美感	4	建築、服裝、餐飲、日用品、書籍印刷品
合 計		72	

學習評量（評量方式）	觀察-學生活動參與情形、學生與老師同儕互動品質、學生創作過程 檔案評量-學生創作作品彙整與分析
教學資源	教學資源中心各項美工資材、奇茂美術教育館、音樂教室、校園自然環境、校園內各項可用資源、校外教學。
教學注意事項	建議： 1. 在藝術相關教學活動中，宜強調藝術人文與美感情意之培養，甚於認知與技能之教學。 2. 在創作活動中可視學生個別需求結合復健、生活自理、社交技巧等功能性目的設計教學活動。 3. 藝術教育的成果在於教學與創作過程，而非作品本身。建議勿以作品的完成度要求學生，也勿以「完成作品」作為教學活動設計的依據。 4. 美感是一種生活態度，藝術是認識世界的管導，創作則是一種成長的過程。藝術教育不應有制式公式，也沒有絕對正確的教學方式。請老師善用自身拿手的教學手法，尊重學生的個別特質與自由意志，設計可以讓師生同樂共好的教學活動。

（二）專業科目

表 11-2-2-1新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家安全教育		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	3			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）說明居家安全的內涵、重要性及必要性。 （二）介紹居家常見意外可能原因、預防方式及處理策略。 （三）培養學生正確的居家安全的意識。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)居家安全的意義	1.居家安全之重要性 2.居家安全之基本概念 3.認識居家安全守則 4.「居家安全檢核表」之介紹	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(二)用電安全	1.家電用品的認識 2.用電安全基本觀念 3.觸電緊急處理策略 4.節電小常識	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)防火安全	1.火災的基本常識 2.住宅火災常見原因 3.火災發生時應變處理策略 4.住宅火災預防措施	8	
(四)防震安全	1.地震防災須知事項 2.地震發生時的應變方式 3.災後應注意事項	6	
(五)瓦斯使用安全	1.使用瓦斯應注意事項 2.防止瓦斯災害措施 3.瓦斯漏氣緊急處置要領 4.液化石油器使用與存放應注意事項	5	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(六)意外墜落危害之防治	1.墜落危害發生的原因 2.物品墜落導致受傷的預防方式 3.人體跌墜、碰撞導致受傷的預防方式	3	
(七)家暴之防治	1.家庭暴力的定義 2.家庭暴力的求助資源 3.家庭暴力的相關補助資源 4.家庭暴力的預防策略	8	
(八)簡易傷口處理	1.家中外傷處理常備內容物、存放方式與使用方式 2.簡單傷口自我處理方法 3.傷口照顧應注意事項	6	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.依據學生優弱勢能力，彈性選擇評量方式。 2兼顧主觀性與客觀性結果，採用標準化與個別化的評量方式。
教學資源	1.教學相關的書籍、光碟片、繪本、教具。 2相關網站 (1)用電安全 http://www.hlis.hlc.edu.tw/~k06/is/03/00.htm (2)內政部消防署全球資訊

	網https://www.nfa.gov.tw (3)防災宣導互動網 http://www.fireprotection.tpf.gov.tw/guidance/firenewsdetail.php?id=136 (4)家庭暴力防治網http://www.tapdv.tw/ (5)DIY簡易傷口護理衛教 http://health.dsa.fju.edu.tw/generalServices.jsp?labelID=4
教學注意事項	包含教材編選、教學方法（一）教材編選 1.本課程教材以用電、災害、家暴等防治教育及居家簡易傷口處理為主要內容，教師可依學生學習功能缺損情形，進行課程調整。 2.教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力、經驗與需求，選擇設計適當的教材，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.以直接教學法、示範教學及實際操作、演練進行教學。 2.依據學生特質與能力，進行多層次教學或分組，設定不同學習目標。

表 11-2-2-2新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲文化		
	英文名稱	無		
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	健康			
適用科別	汽車美容服務科	餐飲服務科		
	2	2		
	第一學年第二學期	第一學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.經由本課程的教授，讓學生能夠瞭解台灣及各國的餐飲文化。 2.藉由餐飲文化的探討，讓學生瞭解飲食中的各國風土民情、禮儀教化與人文 素養。 3.藉由餐飲文化相關影片的欣賞與討論，讓學生瞭解各國文化的多樣性。 4.藉由綠色餐飲文化的介紹，讓學生瞭解更優質的健康食材及綠色餐飲指南。 5.藉由課堂上的問答過程，培養學生具有理性分析與表達能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、餐飲文化的內涵	1.什麼是餐飲文化？ 2.餐飲文化的內容。 3.餐飲文化的作用。	2	
二、台灣餐飲文化的特色	1.閩南人的餐飲文化特色介紹。 2.客家人的餐飲文化特色介紹。 3.台灣原住民的餐飲文化特色介紹。 4.台灣新住民的餐飲文化特色介紹。	6	台灣新住民主要來自中國大陸、港澳地區以及越南、印度尼西亞、泰國、菲律賓等東協國家。 議題融入:多 U6 培養跨文化互動與交流的能力。
三、中國餐飲文化的特色	中國文化八大菜系介紹（浙菜、蘇菜、湘菜、川菜、閩菜、粵菜、徽菜、魯菜）。	6	
四、東亞餐飲文化的特色	1.日本的餐飲文化特色介紹。 2.韓國的餐飲文化特色介紹。	4	課綱所建議的各國僅供參考，可依授課需要調整之。
五、歐美餐飲文化的特色(二)	1.美國的餐飲文化特色介紹。 2.義大利的餐飲文化特色介紹。 3.法國的餐飲文化特色介紹。	6	議題融入:多 U3 探討不同群體的文化，並能從各文化群體的觀點進行分析。
六、其他國家餐飲文化的特色	1.印度的餐飲文化特色介紹。 2.俄羅斯的餐飲文化特色介紹。	4	議題融入:多 U3 探討不同群體的文化，並能從各文化群體的觀點進行分析。
七、宗教餐飲文化的特色	1.佛教。 2.基督教。 3.回教。	4	
八、綠色餐飲文化的特色	1.什麼是綠色餐飲？ 2.綠色餐飲的由來。	4	

	3. 綠色餐飲的特點與實施。 4. 綠色餐飲應遵循的原則。		
合　計		36	
學習評量（評量方式）	本校教師自編		
教學資源	高職餐飲科教材/網路資源		
教學注意事項	教師須根據學生程度將課程內容加深、加廣或簡化		

表 11-2-2-3新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車與生活		
	英文名稱	無		
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	適應、行動、自主			
適用科別	汽車美容服務科	餐飲服務科		
	2	2		
	第一學年第二學期	第一學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 使學生認識各種動力車輛之名稱、規格、用途與價值 2. 使學生熟悉汽車之動力來源與機構原理 3. 培養學生對汽車相關知識的興趣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)各式車輛介紹	1.交通動力車輛之名稱、規格與用途 2.公共運輸車輛之名稱、規格與用途 3.特殊動力車輛（農業、工業、工程、倉儲等）之名稱、規格與用途	4	瞭解替代能源、機件及傳動原理時可以參考自造中心及坊間科學實驗車相關組裝活動與素材，進行模型車輛的組裝與原理介紹。
(二)汽車行車安全	1.駕駛安全注意事項 2.行人安全注意事項	4	
(三)汽車與消費者	1.汽車品牌介紹 2.汽車整車、零件與售價 3.汽車美容與消費糾紛	6	
(四)汽車相關費用	1.油錢及保養費用費 2.稅金、保險費、停車費用等	4	
(五)引擎工作原理	1.往復活塞式引擎工作原理 2.其他型式引擎工作原理 3.燃油引擎形成的污染	4	
（六）替代能源運用	1.油電混合車 2.電動車 3.太陽能車 4.生質能車及其他動力來源	4	議題融入:環 U4 思考生活品質與人類發展的意義，並據以思考與永續發展的關係。
(七) 機件原理	1. 機件的種類 2. 機件的組合	4	
(八)傳動原理	1. 連桿機構傳動原理 2. 凸輪機構傳動原理 3. 齒輪機構傳動原理	6	
合 計		36	

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、完成作品、口試及筆試等，並著重形成性評量，且含認知、技能、情意以三方面，並兼顧學生之個別差異。 3.學生學習評量宜著重汽車在生活中的各項角色（安全、行車安全、汽車與消費者等）與車輛工作原理之瞭解。 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.學校宜提供完善的多媒體及網路資源，供學生學習最新汽車知識。 2.學校宜提供模型動力車輛之材料與組裝工具，進行簡易模型車輛之組裝與測試。 3.結合學校洗車工場、校車及社區之汽車美容及維修廠之現有資源，使學生充分理解汽車相關知識。 4.動力機械群科中心學校(http://power.sivs.chc.edu.tw/sivs/) 5.國民中小學自造教育及科技輔導中心(http://maker.nknu.edu.tw/index.php) 6. 科學魔法車與科技實驗(http://www.letry.com.tw/product.html)
教學注意事項	（一）教材編選 1.教材之編選，應依據課程目標與及教學內容，並適合學生身心發展及未來需求。 2.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，且結合實習車輛與場所（如：校內洗車工場、校車、加油站、連鎖汽車零件銷售店等環境）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。 3.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教學資源。 4.蒐集車輛之相關圖卡、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 5.介紹動力來源及機構傳動時得以自造方式進行簡易模型動力車輛實作，力求淺顯易懂並讓學生明白車輛之工作原理。 （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、實際操作、自造等方式進行。教學著重實際操作及良好工作態度的養成。 3.教學時儘量利用實物與多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生對汽車的認識。 4.依課程安排學生分組進行模型汽車組裝練習，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。

表 11-2-2-4新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家事知能		
	英文名稱	無		
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	適應、自主			
適用科別	汽車美容服務科	餐飲服務科		
	2	2		
	第一學年第二學期	第一學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一) 培養學生家事基礎知能。(二) 提升學生居家自我照顧能力。(三) 訓練學生問題解決能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)簡易家電使用	1.食品家電的種類 2.電鍋使用 3.微波爐使用	6	1. 說明家庭常用食品家電的種類(電鍋煮飯與煮泡麵、微波爐加熱食品)。 2. 說明簡易家電(電鍋、微波爐)使用的步驟。 3. 介紹家電使用的安全事項。
(二)居家飲食	1.食物的簡易烹調方式 2.餐桌禮儀	6	1. 介紹簡易食物烹調方式(煎、炒、煮等) 2. 介紹居家用餐禮儀(飯前洗手、使用公筷母匙、吃飯不發出聲音)。
(三)簡易電器故障排除	1.個人衛生電器用品。 2.家庭常用電器用品。 3.電器用品故障排除方式。	6	1. 說明個人衛生電器用品的種類(如：刮鬍刀、電動牙刷、…。)。 2. 說明家庭常用電器的種類(如：吸塵器、手電筒、檯燈、電風扇、…。)。 3. 介紹電器用品故障時簡單排除之方式(刮鬍刀與電動牙刷與手電筒，更換電池；檯燈更換燈泡；電風扇清洗葉片；電器無法運作時，檢查電線是否插上)。 議題融入:安 U3

			具備日常生活安全的行為。
(四)居家衣物穿著	1. 衣物選購 2. 衣物搭配	6	1. 說明衣物選擇，考慮的要素：個人喜好、材質、年齡。 2. 說明衣服搭配，考量的要素：天氣、場所、場合。
(五)衣物縫補	1.針線穿針。 2.針線縫補。	6	1. 介紹針線穿針方式。 2. 介搭配紹針線縫補衣服方式(平針縫、滾邊縫)。
(六)洗衣機操作	1.洗衣機的種類 2.洗衣機的使用	6	1. 介紹洗衣機種類(直立式洗衣機、滾筒式洗衣機)。 2. 介紹洗衣機按鍵功能。 3. 練習洗衣機的操作。
合 計		36	

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. 參考各式教學網站、影帶、書籍，進行改編教材。 2. 學校班級教室、餐飲教室為居家飲食課程模擬教室。 3. 學校固定地點洗衣機為洗衣機操作的資源。 4. 配合物理、職能治療師調整教輔具及學習方式。
教學注意事項	教學注意 事項 包含教材編選、教學方法 （一）教材編選 1. 本課程教材以個人居家生活能力為主要學內容，教師可依學生學習功缺損情 形，進行課程調整。 2. 教材選擇以連結學生活經驗與喜好，強調實用性外亦需增加態度及技能之操作。 3. 教師可依據學生能力及地區特性改編、自材並規劃活動，個別操作能力，加強除個人居家生活能力外，擴及照顧家人之。 4. 教材之選配宜依學生身心發展個別差異，就其能力、經驗與需求擇設計適當 的教材，由淺入深簡而繁具系統性並以螺旋式概念重複練習落實學生的教材。 （二）教學方法 1. 以直接教學、示範學及實際操作、演練進行教。過程宜採工分析法，以一個步驟進行或並需依照學生能力彈性調整工作，提昇參與感。 2. 操作困難學生，請治療師協助觀察輔以具或調整步驟。 3. 依據學生的特質與能力，進行多層次教或分組設定不同學習目標。 4. 重視引發學生自主學習，培養類化能力，以居家獨立生活為最終目標。

（三）實習科目

表 11-2-3-1新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車打蠟實作		
	英文名稱	無		
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	適應、行動、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	9			
	第二學年 第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：車輛外部清潔			
教學目標（教學重點）	（一） 培養學生操作汽車打蠟相關工具及設備之能力。 （二） 培養學生具備汽車打蠟之技能。 （三） 培養學生具備汽車打蠟之技能。 （四） 培養正確的工作態度。			

教學內容

主要單元（進度）	內容細項	分配節數	備註
(一)場地電源設備操作	1.總電源箱中各項開關的位置 2.開關總電源的注意事項	9	第三學年第一學期 須保持手部乾燥；打開電箱盒門；檢查各開關位置正確否；使用開關推至ON位置。 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(二)處理車髒污及汙點	1.檢查車身是否清洗乾淨 2.漆面髒物與汙點處理	9	水泥軟化劑使用方法；工業落塵劑使用方法；去膠水使用方法；磁黏土使用方法
(三)汽車蠟種類	1.汽車蠟種類介紹及使用 2.挑選蠟品顏色	9	汽車蠟種類： 1.清潔性蠟品、研磨性蠟品、保護性蠟品 2.水蠟、固體蠟、乳狀蠟
(四)手工打蠟	1.打蠟棉球使用方法 2.打蠟海綿使用方法 3.上蠟技巧	9	手持乾淨乾燥棉球沾取蠟；以小圓圈方式將棉球上的蠟塗抹於車身上；以棉球仔細推蠟。打蠟海綿沾溼扭乾；沾少量蠟在車體上以直線方向進行塗臘；以推蠟布仔細推蠟。
(五)手工下蠟	1.下蠟布的選擇 2.下蠟方式：濕上蠟濕下蠟、乾上蠟乾下蠟、單上單下(分區施作) 3.下蠟技巧	9	https://mirocar.com.tw/company/modules/news/article.php?storyid=557
(六)車體部位手工	1.引擎蓋打蠟與下蠟 2.車頂打蠟	9	

上蠟與下蠟	與下蠟 3.後行李箱蓋打蠟與下蠟 4.左葉子板、左車門打蠟與下蠟 5.右葉子板、右車門打蠟與下蠟 6.前後保線桿打蠟與下蠟		
(七)打蠟後的清理(一)	1.車體塑料部位餘蠟清潔 2.玻璃部位餘蠟清除 3.車體接縫處餘蠟清潔	9	盡速將車體塑料上的蠟擦去避免硬化；玻璃上的餘蠟以乾淨模布擦去，避免影響視線；用推蠟布再將車體接縫處的餘蠟擦去，保持車身美觀。
(八)氣動式機器打蠟	1.氣動式打蠟機組裝 2.氣動式機器上蠟 3.氣動式打蠟機保養與安全使用注意事項	9	第三學年第二學期 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。 海綿上蠟，布套下臘
(九)電動式機器打蠟	1.電動式打蠟機組裝 2.電動式機器上蠟 3.電動式打蠟機保養與安全使用注意事項	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。 海綿上蠟，布套下臘
(十)車體部位機器上蠟與下蠟	1.引擎蓋打蠟與下蠟 2.車頂打蠟與下蠟 3.後行李箱蓋打蠟與下蠟 4.左葉子板、左車門打蠟與下蠟 5.右葉子板、右車門打蠟與下蠟 6.前後保線桿打蠟與下蠟	9	
(十一)拋光打蠟	1.拋光打蠟介紹 2.漆面清潔 3.拋光機使用 4.研磨劑選擇	9	https://kknews.cc/zh-w/car/nb3a63.html
(十二)打蠟後的清理(二)	1.車體塑料部位餘蠟清潔	9	

	2.玻璃部位餘蠟清除 3.車體接縫處餘蠟清潔		
合　計		108	
學習評量（評量方式）	採多元評量方式進行。 2.著重於完成打蠟程序之能力，評量時亦考量學生之個別差異。		
教學資源	與業界交流，安排學生至汽車美容店或社區加油站實地實習。 2.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.教材由教師依學生特殊需求編寫。 2.蒐集汽車及汽車美容業之相關圖片、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.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.教法採多元化且有彈性，以示範、實際演練等方式進行。 3.教學著重實務操作及良好服務態度的養成，以提高學生實質的能力。 4.依課程安排學生部份參與精神進行職場練習，俾以強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5.課程進行中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。 (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教學。 2.結合社區及校內資源，提供學生查詢並能利用網路查詢汽車美容相關資訊。 3.安排分組活動使學生相互觀摩討論學習，以培養合作及與人相處的能力。		

表 11-2-3-2新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)成果展規劃的流程，培養簡易規畫的能力。 (二)提升創意的思維及建立良好的溝通協調能力。 (三)建立團隊合作觀念，培養以合作方式完成工作的能力。			

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	1. 介紹專題實作課程的意義，如:統整所學的能力，展現所學成果。 2. 說明專題實作內容 3. 高一高二實習課程回顧(門市技能領域、車輛整理技能領域、清潔相關課程等)	2	第三學年第一學期
(二) 選定主題及執行	1. 說明各專題主題及呈現方式，如:「洗車快手成果展」、「家事全能王成果展」、「商品排列整理王成果展」等 2. 選擇專題主題及進行方式 3. 討論如何與各科連結	4	專題主題可於三個例子中選擇，亦可創新發展規劃
(三) 分組模式	1. 確定分組模式，如分組方式、各組任務等 2. 了解分工合作的重要性	2	議題融入:品U1重視群體規範與榮譽。
(四) 專題規劃與討論	1. 實作內容與成果展示內容討論與設計 2. 實作與練習	6	
(五) 主題活動練習	1. 清潔類課程之實作練習 2. 汽車清潔類課程之實作練習 3. 物品整理類課程之實作練習 (以上練習依選定之專題實作主題與其他課程共同規劃)	8	
(六) 成果前準備	1. 決定受邀名單，如:師長等 2. 邀請卡、文宣、海報製作 3. 邀請卡發送禮節 4. 場地布置設計及注意事項 5. 當日分工、執掌及工作內容注意事項	6	
(七) 成果展示	1. 成果展工作分組 2. 展示內容練習與布置 3. 場地復原之執行與注意事項 4. 成果檢討及改進方式討論	6	
(八) 製作檔案	1. 設計個人檔案封面 2. 收集照片製作個人成果展活動檔案	2	
(九) 回顧成果展	1. 專題實作課程簡要複習	2	第三學年第二學

	2. 回顧上學期成果展檢討項目及改進方式 3. 高三上學期實習課程回顧(結合學生校定選修實習科目實施之)		期
(十) 選定主題及執行	1. 說明各專題主題及呈現方式，如:「洗車快手成果展」、「家事全能王成果展」、「商品排列整理王成果展」等 2. 選擇專題主題及進行方式 3. 討論如何與各科連結	4	1. 專題主題可於3個例子中選擇，惟上下學期不得相同。 2. 教師亦可從高三校定選修實習科目中創新發展。
(十一)分組模式	1. 確定分組模式，如分組方式、各組任務等 2. 了解分工合作的重要性	2	議題融入:品U1重視群體規範與榮譽。
(十二)專題規劃與討論	1. 實作內容與成果展示內容討論與設計 2. 實作與練習	6	
(十三)主題活動練習	1. 清潔類課程之實作練習 2. 汽車清潔類課程之實作練習 3. 物品整理類課程之實作練習 (以上練習依選定之專題實作主題與其他課程共同規劃)	8	
(十四)成果前準備	1. 決定受邀名單，如:師長、父母等 2. 邀請卡、活動後感謝卡、文宣、海報製作 3. 邀請卡發送禮節 4. 場地布置設計及注意事項 5. 當日分工、執掌及工作內容注意事項	6	
(十五)成果展示	1. 成果展工作分組 2. 展示內容練習與布置 3. 場地復原之執行與注意事項 4. 活動結束發送謝卡禮節	6	
(十六)製作檔案	1. 設計個人檔案封面 2. 收集照片製作個人成果展活動檔案	2	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	一、 在教學過程中觀察學生學習情況，調整教材難易度，以及彈性調整教學進度。 二、 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作及口試等，並著重形成性評量。
教學資源	一、 宜善用多媒體資源，提高學生學習興趣增進效果。 二、 參考網站資源、蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、投影片、光碟片、社區資源等，以利進行與本課程相關之各項活動。
教學注意事項	教材編選： 一、 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，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以維持學生學習興趣 二、 教材由教師依學生需求及能力自行編寫或選擇適宜之教科書參考。 教學方法： 一、 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。 二、 教材宜多元化、有彈性，以示範及多媒體教學等方式進行。 三、 教學時著重正確觀念的引導、實例分析及良好態度的養成。 四、 教學時儘量利用多媒體，並教導學生觀察、示範、模仿及實際操作，以強化學生「做中學」的能力及記憶力。 五、 依不同單元安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，培養學生團隊合作能力。 六、 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，以維持學生學習動機及注意力。

表 11-2-3-3新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家清潔實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	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）培養居家的清潔工作與維護能力。（二）建立居家清潔服務的專業技能。（三）培養良好居家清潔的工作態度、習慣與安全。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 居家清潔的範圍	1. 認識居家環境與清潔範圍 2. 居家清潔工作內容介紹 3居家清潔與衛生、安全之關係	9	第三學年第一學期
(二) 居家清潔工具與用品	1. 認識居家清潔使用之工具 2. 認識居家清潔使用之清潔劑與相關安全知識 3. 居家清潔工具之使用方法	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三) 客廳清潔技巧	1. 認識客廳環境 2. 客廳地板、沙發、茶几清潔 3. 示範與實作	9	
(四) 臥室空間清潔技巧	1. 認識臥室環境 2. 臥室床單、枕頭套清潔 3. 示範與實作	9	
(五) 臥室傢俱清潔技巧	1. 臥室書桌清潔與整理 2. 梳妝台清潔與整理 3. 示範與實作	9	
(六) 浴廁清潔技巧	1. 認識浴廁髒亂必須清洗的地方 2. 能選用正確清潔工具、清潔劑清洗馬桶、洗手台及地面 3. 示範與實作	9	
(七) 廚房清潔技巧	1. 認識廚房環境 2. 能選用正確清潔工具及清洗碗筷、杯盤及爐台 3. 示範與實作	9	
(八) 樓梯清潔技巧	1. 認識居家樓梯必須清潔的地方 2. 能選用正確清潔工具及正確清潔方式 3. 示範與實作	9	
(九) 庭院清潔技巧	1. 認識庭院環境 2. 能選用正確清潔工具並清潔院子、走廊與陽台 3. 示範與實作	9	
(十) 居家清潔服務的流程	1. 選擇適當的清潔器具 2. 確定清潔的方式 3. 垃圾分類與處理	9	第三學年第一學期
(十一) 居家清潔技巧與妙方	1. 客廳清潔的妙方 2. 廚房清潔的妙方	9	

(十二) 木質家具保養	1. 木地板清潔保養與實作 2. 書櫃清潔保養與實作 3. 衣櫥清潔保養與實作	9	
(十三) 布質家具保養	1. 床墊清潔保養與實作 2. 布質沙發清潔保養與實作 3. 示範與實作	9	
(十四) 收納常識	1. 收納常識與內容 2. 電線收納方法與實作 3. 雜誌書架收納方法與實作	9	
(十五) 居家過敏原之來源	1. 過敏原常識介紹 2. 常見的室內過敏原 3. 塵?的特性與威脅 4. 居家清潔與消毒實作	9	
(十六)居家清潔安全注意	使用各種清潔工具安全注意事項	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式進行。 2. 著重多樣性評量，如口頭問答、實際操作、活動觀察等、評量時亦考量學生之個別差異。
教學資源	1. 校內清潔教室相關設備 2. 書籍、雜誌圖片 3. 網路資源，如圖片、影片、相關網站 4. 視聽設備，如電腦、投影機
教學注意事項	1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與教學。 2. 實習課程以實際工作場所與工作內容進行課程規劃與調整。

表 11-2-3-4新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲內場實作		
	英文名稱	無		
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	負責、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎餐飲技能實作、飲食調理實作、基礎速食實作			
教學目標(教學重點)	(一)教導學生內場基本技能，增進餐認知能力。(二)說明各項餐廚設備與電器器材之使用與清潔技巧。(三)培養學生餐飲內場之基本知能、工作態度與工作安全習慣。(四)講解廚房清潔與食物備製的良好衛生安全習慣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲衛生與安全	1.個人衛生 2.廚房衛生 3.食品衛生 4.守時、守份 5.職場安全標誌之認識 6.良好的工作態度、速度與品質	8	第三學年 第一學期 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(二)餐廚設備清潔認識	餐廚設備的介紹 (如：瓦斯爐、抽油煙機、水槽、流理臺、抽風機、烘碗機、冰箱等)	4	
(三)餐廚設備清潔與安全	2.餐廚設備的使用 3.餐廚設備的清潔與安全	8	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(四)洗碗機操作與安全	1.家庭式與掀門式洗碗機的認識 2.家庭式與掀門式洗碗機的使用 3.家庭式與掀門式洗碗機的清潔與安全	8	
(五)烹飪器具清潔與安全	烹飪類器具的使用安全與清潔	4	
(六)烘焙器具清潔與安全	烘焙類器具的使用安全與清潔	4	
(七)飲調器具清潔與安全	飲調類器具的使用安全與清潔	4	
(八)蔬果食材洗滌與處理	1.食材洗滌順序(乾貨→蔬果→肉蛋→海鮮) 2.乾貨類食材洗滌與處理 3.蔬果類食材洗滌與處理	8	
(九)肉蛋海鮮洗滌與處理	1.肉蛋類食材洗滌與處理 2.海鮮類食材洗滌與處理	8	
(十)食材廚餘處理	6.食材下腳料堆肥處理 7.熟食廚餘之處理	8	議題融入:環U5 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展。
(十一)食材保存與管理	1.食品儲藏的原則與方法 2.生鮮類保存與管理 1.南北雜貨類保存與管理 2.烘焙食品類保存與管理 .飲調類食材保存與管理	8	
(十二)餐廚環境清潔	1.牆壁隔板之清潔	8	第三學年

	2. 桌板的清潔 3. 門窗的清潔 4. 地板的清潔 5. 儲物櫃體的清潔		第二學期
(十三)擺盤技巧	1. 擺盤的基本形式的認識（如：混合擺盤、分隔擺盤、立體 式擺盤平面式擺盤、圓柱擺盤、放射狀擺盤等） 2. 中西式擺盤的技巧 3. 基本式擺排實作	8	
(十四)台式料理實作	1. 台式料理順序 2. 速度與品檢 3. 出餐與收拾	8	
(十五)日式料理實作	1. 日式料理順序 2. 速度與品檢 3. 出餐與收拾	8	
(十六)韓式料理實作	1. 韓式料理順序 2. 速度與品檢 3. 出餐與收拾	8	
(十七)東南亞料理實作	1. 東南亞料理順序 2. 速度與品檢 3. 出餐與收拾	8	
(十八)美式料理實作	1. 美式料理順序 2. 速度與品檢 3. 出餐與收拾	8	
(十九)歐式料理實作	1. 歐式料理順序 2. 速度與品檢 3. 出餐與收拾	8	
(二十)創意料理	1. 複習先前上課製作的料理食譜 2. 變化與創新食譜 3. 出餐與收拾	8	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	以學生實作及問答成績作為評量主軸
教學資源	蒐集網路圖片並編列實作預算
教學注意事項	一、教材編選 1. 酌各類書籍及網路發表之文件，編寫成以職場為背景之教學素材。 2. 以大量視聽圖片及現場實作為主，並以角色扮演、輕鬆詼諧的氣氛誘發學生 學習之興趣。 二、教學相關注意事項 1. 內場工作因接近火源和熱食，比較有安全的顧慮，有關的安全常識要特別加 強指導。 2. 內場清潔工作中接觸較多的清潔劑，為防手部損傷，可指導學生戴塑膠手套 操作。 3. 應養成穿防水圍裙操作內場工作的習慣，可避免弄濕或弄髒衣服。 4. 廚房的地板通常油污較重，易滑，可指導學生穿膠鞋或止滑的鞋子工作以 防摔倒。 5 . 指導學生，除了指定的工作，勿隨意碰觸或操作廚房的器具，以防止發生 意外。

表 11-2-3-5新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎園藝種植實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	本課程依學校現有的設備與材料，配合植物之生長栽培季節，實施相關的實務工作，訓練學生具備以下之能力： (一)藉實作讓學生從做中學，培養學生具備基礎園藝植物種植之技能。 (二)利用園藝植物提升學生的生活美學及精神層面的寄託。 (三)於各課程中融入學生的道德教育，培養學生積極進取、刻苦耐勞、肯負責任及敬業樂群的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)園藝工作準備	1.從業人員基本介紹：體力、耐力、衛生習慣與良好態度 2.從業人員合宜穿著：工作服、手套、雨鞋、口罩與遮陽帽	6	
(二)工作安全維護及保健	1.安全防護措施：服裝、防曬措施、防蚊蟲措施 2.操作園藝工作時之正確姿勢	3	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)認識工具	1.澆水工具。 2.鋤草輔助工具。 3.育苗用盆器。 4.各種工具的操作方式及注意事項。	6	
(四)認識植物部位與介質	1.認識根、莖、葉、花、果。 2.認識各類栽培介質及特性。 3.調配栽培介質。	3	
(五)除草與鬆土	利用工具整地(鋤草耙、鏟子、鋤頭等)	9	
(六)整地	做畦。	9	
(七)植物繁殖的方式	1.認識播種育苗的方式:撒播、點播及條播 2.撒播法操作方式及技巧 3.撒播法注意事項	9	
(八)點播法	1.點播法繁殖操作方式及技巧 2.點播法繁殖注意事項	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	依照本領域之教學單元目標，設計多元化之評量方式，並依學生能力給予不同程度的提示: 1.操作評量:請學生操作手機或平板直接操作。 2.觀察:此評量應由教師在每一個教學情境中進行，且隨學生的反應立即調整教學及提示方式。
教學資源	1.利用學校園藝栽培區暨現有設備與材料，實作栽培。 2.書籍：圖解栽培繁殖技術、現代田園與養液栽培。 3.『十二年國民基本教育-高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要』農園藝、景觀植物教學大綱。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材編選應根據學生認知程度與實際需要，並符合各單元內容。 2. 教材內容應採多元呈現：影音、模擬教具、實物，提供學生多感官刺激，提升學習興趣。 (二)教學方法 1. 依照學生的特殊需求、能力及現有設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教法採多元化且有彈性，以示範、實際演

	練等方式進行。 3. 教學著重實務操作及良好服務態度的養成，以提高學生實質的能力。 4. 依課程安排學生部份參與精神進行練習，俾以強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中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 11-2-3-6新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自我照護實務		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)說明居家照護的意義和重要性。(二)培養學生正確的生活保健觀念，落實於日常生活與工作。(三)培養學生居家生活的品質，培養良好的生活習慣。(四)將學生自我照護能力提升為照顧他人的能力，並應用於相關職業中。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 小心，食物中毒	1. 說明良好飲食習慣與健康的關係。 2. 說明食物中毒的發生原因，如:細菌孳生、食物發霉等。 3. 說明食物中毒常出現的症狀，如噁心、嘔吐、腹瀉、發燒等。 4. 介紹食材保存的工具，如:保鮮盒、保鮮膜、保鮮袋、真空包裝機等。 5. 介紹食品保存方式，如:熱藏、常溫、冷藏、冷凍等。 6. 各類食物食品存放練習:如木瓜牛奶、熟食便當、罐頭等 7. 真空包裝機使用練習:醃鹹豬肉等。	6	
(二) 小心，病從口入	1. 說明衛生與飲食安全的關係，如個人衛生、環境衛生等。 2. 介紹各種食物腐爛、發霉的過程與形狀。 3. 介紹新鮮食品的判斷方式:聞、看、摸 4. 新鮮食品選擇練習一:麵包、熟食。 5. 生鮮食材選擇應用練習:什錦炒肉絲、綜合果汁等。	6	食物發霉影片: https://www.bilibili.com/video/av35665054
(三)食具/食器的秘密	1. 各種材質食具/食器(不鏽鋼、陶瓷與塑	6	培養學生對食品安全的重視。

	膠等)的使用安全事項，如:金屬材質不能放入微波爐等。 2. 依食物特性，選擇適當的食具裝盛食品，如燙(熱)食物不適宜用塑膠食具(器)裝盛等。 3. 食器選擇應用練習-熱飲沖泡、食品以電鍋加熱、食物以微波爐加熱、熱食裝盛等		
(四)食在好安全-肉類	1. 說明食物烹煮完全的重要性，如:避免微生物孳生等。 2. 說明肉類食物烹煮不完全的辨別方式，如肉呈粉紅色等。 3. 肉類食材烹煮判斷練習:爆炒鹹豬肉、蒜泥白肉、烤雞鴨肉等	6	
(五)食在好安全-海鮮類	1. 說明生吃海鮮的風險，如:寄生蟲侵入等。 2. 說明水產食物烹煮不完全的辨別方式，如肉質呈透明狀等。 3. 水產食材烹煮判斷練習:烹煮魚肉等。	6	
(六)加料不加價	1. 介紹食品商品標籤與添加物，如:香料、色素、漂白劑等。 2. 介紹添加物對健康的影響。 3. 介紹常見的有添加物的食品。 4. 分辨原味食物與添加物食物的差異。	6	透過製作與比較原味餅乾以及加料餅乾（添加香草精與食用色素）的方式，引發學生對食品安全的重視。
(七)吃糖成癮壞健康	1. 說明吃過多糖對健康的影響，如:肥胖，糖尿病，動脈粥樣硬化和高血壓等。 2. 介紹常見的含糖飲品，如:紅茶、汽水、奶茶等。 3. 分辨含糖食品、半糖食品、無糖食品的差異。	9	透過製作與品嘗全糖鳳梨酥以及半糖鳳梨酥的方式，引發學生對食物內容評估的重視。
(八)營養滿分，我決定	1. 說明輕食主義與健康的關係。 2. 說明輕食主義的烹飪原則，如:低脂肪、低熱量、少糖、少鹽等。 3. 說明輕食常用的烹調方式，如蒸、烤、水煮等 4. 輕食製作:三明治、義大利麵、清蒸魚等。	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	採多元智能、多元評量概念，善用情境評量、工作樣本分析等方式。 2. 依據教學目標設計適當之評量方式，包括口語測驗、紙筆測驗、操作、實作 觀察等。 3.情意方面，著重觀察學生自我觀感、自信心、動機、態度與習慣之表現。 4.配合授課進度進行評量，依據評量結果改進教材、教法，或實施補救、增廣 教學等，以便及時了解教學成效，達成學習目標。
教學資源	運用相關課程，充實實作能力。 2. 善用教室環境、居家環境等相關之場域練習加強。
教學注意事項	教材編選 1. 配合教學主題及內容綱要，依學生需求編製實際概況之教材內容，教材設 計宜透過日常生活、學校、家庭的實作及情境演練，以激發其學習興趣 與成效。 3. 教材編選宜顧及學生實際生活與職場需求，課程內容與生活和職業技能相 互結合。 4. 教材除認知內容外，宜兼顧情意教育（如自我認識、工作良好習慣養成等）。 5. 蒐集服務業相關之圖片、宣傳刊物、影片等作為輔助教材。 （二）教學方法 1.依據學生的特質與能力，採用多層次教學法，設定不同程度的課程學習。 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、情境模擬、角色扮演等方式交互實施。 3.教學時宜充分運用各項器材、善用各種實作情境（校園環境、實習場所、居 家環境與社區環境等）及分組教學，以提高學生未來社會適應能力。 4. 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。

表 11-2-3-7新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	組裝技能實作		
	英文名稱	無		
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	適應、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一) 說明組裝工作環境及工作時需注意事項。 (二) 訓練其手部精細動作功能。 (三) 建立組裝物品順序概念。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識包裝服務工作	1. 包裝服務之工作性質與內容 2. 從事包裝服務之基本條件 3. 從事包裝服務之職場工作守則 4. 包裝服務之基本工具器材	3	
(二)裝配職場安全	1. 裝配工作類型、環境/教室與組裝設備 2. 組裝職場及安全注意事項 3. 組裝工具與材料 4. 良好工作態度	3	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)點數	1. 物品點數 2. 定量物品拿取 3. 分裝物品	9	利用日常生活常見物品(如:筆、紙、碗、筷子、湯匙、襪子、寶特瓶等)進行訓練,再進階使用常見裝配訓練素材(如:珠子、螺絲、雪花片、瓶蓋、夾子等)練習。
(四)篩選分類	1. 同類物件分類 2. 不同類物件分類 3. 不同類物品分裝	9	利用常見同類物件(如:原子筆、抹布、大小色珠、螺絲、雪花片、插棒、色卡、積木等)進行練習(依顏色、大小、形狀等)。
(五)配對排列	1. 同類物件配對 2. 不同類物件配對 3. 物品排列	9	利用常見不同類物件(如:資源回收物、清潔用品、文具、衣物、餐具、食品等)進行練習。
(六)物品裝配	1. 依大小分類螺絲與螺帽 2. 點數螺絲與螺帽 3. 會配合輸送機速度拿取指定物品 4. 會將筆心依方向放入原子筆中	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。

	5. 會進行品檢 6. 會將原子筆方向一致裝入盒子 7. 能發現問題時主動向老師求助 8. 能搬運5公斤紙箱走1公尺 9. 能至少維持2小時工作耐力		
(七)物品組裝	1. 收納架的組裝 2. 衣帽架的組裝 3. 置物櫃的組裝	9	
(八)物品捆紮	條狀物品捆紮	3	
合 計		54	

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，可模擬情境練習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、工作態度及操作器具之安全。 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。 3. 評量內容宜與職場的工作標準一致。
教學資源	1. 裝配業之相關專業人力資源。 2. 善用裝配教室、學校、居家及社區環境之資源。 3. 配合實習輔導處接洽之代工項目，彈性調整使用教學媒材。 4. 高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要—組裝技能實作教學綱要
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合裝配職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以激發其學習興趣，並逐漸類化到實際職場的練習與操作。 3. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及練習。 4. 蒐集裝配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，宜強調工作技能之練習，以提高學生實作類化的能力。 2. 宜了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 教學時儘量利用實際操作示範，並強調觀察、示範、模仿、提示及練習或操作，以提高學生實作的能力。 4. 宜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。 5. 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。 6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 7. 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。 8. 可配合實習輔導處接洽之代工項目，彈性調整使用教學媒材。並鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。

表 11-2-3-8新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎餐飲技能實務		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：飲食調理實作，基礎速食實作			
教學目標(教學重點)	(一)培養學生基礎餐飲的操作技能 (二)養成學生良好的服務態度及安全、衛生習慣。 (三)講解烘焙、烹飪的設備與器具。 (四)說明餅乾、蛋糕、中式點心製作方式。 (五)教導果凍、甜品、中式麵食、PIZZA及果醬的製作方式。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 工作準備	1.打卡鐘的使用 2.工作服的穿戴 3.個人衛生清潔 4. 設備使用 5. 器具介紹 6. 衛生與安全	9	第二學年第一學期
(二)器具清潔	1. 各類器具的清潔 2. 各類器具的保養	6	議題融入:安 U2 執行安全行為。
(三)設備清潔	1. 各類設備的清潔 2. 各類設備的保養	6	
(四) 場域(餐飲內場)清潔	1. 烘焙教室清潔 2. 中餐教室清潔 3. 廚務教室清潔 4. 飲料吧檯清潔	9	
(五) 食材選購	1. 超商 2. 菜市場 3. 大賣場	6	
(六)食材儲存與整理	1. 烹飪類 2. 烘焙類 3. 飲調類	9	
(七) 烘焙食材製備	烘焙類食物	9	
(八) 烹飪食材製備	烹飪類食物	9	
(九) 飲調製備	飲調類食物	9	第二學年第二學期
(十) 廚餘處理	1. 生食類 2. 熟食類	9	
(十一) 外場清潔	1. 桌面清潔 2. 地板清潔 3. 垃圾整理 4. 回收物品整理	9	
(十二) 外場服務	1. 招呼術 2. 桌面整理 3. 送餐 4. 收餐	9	
(十三) 貨架整理	1. 補換貨	9	

	2. 排面整齊 3. 貨架清潔	
合　計	108	
學習評量（評量方式）	1. 評量方式宜採用多元評量方式，以觀察評量，觀察學生操作時的態度、能力及興趣；以實作評量，了解學生的操作技能。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。	
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、書籍或教學DVD，例如：Carol相關烘焙書籍、孟老師的中式麵食。 2. 可搭配網路相關教學媒體，例如：YouTube影片教學。 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	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 上學期以烘焙常見的點心為主，例如：餅乾、蛋糕、中式點心的餐點為主，讓學生習得基礎烘焙技能。 2. 下學期以廚房中的料理，例如：甜品、中式麵食等，訓練學生的烹煮技能以及使用刀具的技能。 (二)教學方法 1. 本科目會使用烤箱、刀具、瓦斯爐、熱水，宜特別注意操作時的衛生與安全。 2. 教學場所的選擇上學期宜在配備齊全與安全無慮的烘焙教室進行；下學期宜在餐飲教室進行課程。 3. 可配合節慶、學校校慶、慶生會等活動，以成果展方式讓學生展現學習成果。	

表 11-2-3-9新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)教導學生跨領域整合知識及技能，培養團隊合作之態度。 (二)教導學生結合專業與實習科目所學之知識技能，培養基本問題解決能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)地球保衛戰	1.居家生活資源回收再利用 2.廣告傳單、紙類回收變垃圾盒 3.創意寶特瓶植栽	6	第三學年第一學期 複習基礎清潔實務、基礎清潔實作等 配合居家園藝種植實作
(二)畢學校生涯回憶整理	1.高中三年在校生活回顧 2.高中三年學習歷程回顧 3.高中三年學校大事記	4	
(三)數位畢業紀念冊製作	1.平板、相機及手機之拍照技巧 2.影像儲存、歸類整理及記錄 3.瀏覽影像之方法 4.相本及數位相本製作	6	複習事務機器與電腦應用概論
(四)流程海報	1.製作飲食調理流程圖 2.合宜的版面配置 3.醒目、提醒文字之設計 4.箭頭符號之運用及意義	6	複習學過的技能領域，挑學生記得的單元，指導學生回想相關SOP步驟，並製成A4說明文件或摺頁
(五)銷售海報	1.製作家電使用與維護之使用說明書 2.海報大小選擇 3.海報版面配置 4.主題文字之設計重點 5.圖文搭配之技巧	6	複習學過的技能領域，挑學生記得的單元，指導學生回想相關使用步驟，並製成大型看板或海報
(六)宣導海報	1.製作工安宣導海報 2.海報大小選擇 3.海報版面配置 4.主題文字之設計重點 5.圖文搭配之技巧	6	複習衛生與安全概論、生活保健及居家安全教育，挑學生記得的單元，指導學生回想相關重點及緊急處理步驟，製成大型看板或海報
(七)會場布置	1.佈置海報展覽區、規劃參觀動線 2.介紹並販售之話術及儀態 3.適當地應對及觀察	4	複習服務導論連結顧客服務實務之教學目標

			配合學校期末教學成果展
(八)會場招待應對禮儀	1推廣及宣導重要觀念之話術及儀態 2. 適當地應對及觀察 3. 被拒絕或不被理睬的處理方式	4	複習服務導論 連結顧客服務實務之教學目標 配合學校期末教學成果展
(九)我的未來不是夢	1. 我準備好畢業了嗎? 2. 求職資訊哪裡找？ 3. 這份工作適合我嗎?(何時該換工作？) 4. 繪出10年後的我	4	第三學年第二學期 複習服務導論最後一單元(個人職涯探索)及衛生與安全概論
(十)愛穿搭	1. 面試、工作服儀 2. 自己合適的風格 3. 校慶主題趴，班服如何搭？	6	複習服務導論、顧客服務實務
(十一)謝師宴邀請卡製作	1. 決定宴客主題、日期、對象及人數 2. 規劃宴客菜單 3. 製作邀請函：人、事、時、地 4. 發送邀請函並記錄參加人數	4	複習飲食調理實作學過的技能，請學生回想並組成宴客菜單
(十二)謝師宴	1. 採買及備料 2. 料理製作、器材使用 3. 擺桌技巧及接待 4. 收拾、清掃並恢復場地	6	複習衛生與安全概論、飲食調理實作等學過的技能，請學生回想並試著操作；另可配合簡易食材處理實作及居家餐飲實作課程。
(十三)畢業光碟製作	1. 畢業光碟之製作、設計及包裝 2. 蒐集照片及素材 3. 搭配音樂及字幕 4. 建立智慧財產權之觀念	6	複習事務機器與電腦應用 連結顧客服務實務之教學目標 配合學校畢業典禮
(十四)友誼網絡建立	1. 播放影片或光碟之方式及技巧 2. 製作通訊錄(分類、建檔及記錄) 3. 聯絡朋友之方式及技巧 4. 電話禮儀及避免被投訴	4	複習家電使用與維護實作， 連結顧客服務實作之教學目標 配合學校畢業典禮
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1. 教師宜配合授課進度隨時進行單元評量，以便及時了解教學成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、實際操作及口試等，並著重形成性評量。 3. 本科目著重於引導學生回憶其三年所學課題，且鼓勵學生說出或表現出之前學習過的重要概念，故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. 宜廣泛蒐集學生之前學習過之各種舊經驗以作為實際案例進行分析討論。 2. 善用本校環境及各場所資源，並搭配學校行事曆與學生相關之重大活動進行活動設計。 3. 參考網站資源、蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、投影片、光碟片、社區資源等，以利進行與本課程相關之各項活動。
教學注意事項	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，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以維持學生學習興趣 2. 教材由教師依學生需求及能力自行編寫或選擇適宜之教科書參考。 教學方法： 1. 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、有彈性，以示範及多媒體教學等方式進行。 3. 教學時著重正確觀念的引導、實例分析及良好態度的養成。 4. 教學時儘量利用多媒體，並教導學生觀察、示範、模仿及實際操作，以強化學生「做中學」的能力及記憶力。 5. 依不同單元安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，培養學生團隊合作能力。 6. 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，以維持學生學習動機及注意力。

表 11-2-3-10新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
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)說明成果展規劃的流程，培養學生簡易規畫的能力。 (二)訓練學生創意的思維及建立良好的溝通協調能力。 (三)教導團隊合作觀念，培養學生以合作方式完成工作的能力。			

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	1. 介紹專題實作課程的意義，如:統整所學的能力，展現所學成果。 2. 說明專題實作內容 3. 高一高二實習課程回顧(餐飲製作技能領域、家務處理技能領域、清潔相關課程等)	2	第三學年第一學期
(二) 選定主題及執行	1. 說明各專題主題及呈現方式，如:「烘焙點心成果展」、「家事全能王成果展」、「中餐調理成果展」等 2. 選擇專題主題及進行方式 3. 討論如何與各科連結	4	專題主題可於三個例子中選擇，亦可創新發展規劃
(三) 分組模式	1. 確定分組模式，如分組方式、各組任務等 2. 了解分工合作的重要性	2	議題融入:品U1重視群體規範與榮譽。
(四) 專題規劃與討論	1. 實作內容與成果展示內容討論與設計 2. 實作與練習	6	
(五) 主題活動練習	1. 清潔類課程之實作練習 2. 烘焙點心製作類課程之實作練習 3. 中餐調理類課程之實作練習 (以上練習依選定之專題實作主題與其他課程共同規劃)	8	
(六) 成果前準備	1. 決定受邀名單，如:師長等 2. 邀請卡、文宣、海報製作 3. 邀請卡發送禮節行儀 4. 場地布置設計及注意事項 5. 當日分工、執掌及工作內容注意事項	6	
(七) 成果展示	1. 成果展工作分組 2. 展示內容練習與布置 3. 場地復原之執行與注意事項 4. 成果檢討及改進方式討論	6	
(八) 製作檔案	1. 設計個人檔案封面 2. 收集照片製作個人成果展活動檔案	2	
(九) 回顧成果展	1. 專題實作課程簡要複習 2. 回顧上學期成果展檢討項目及改	2	第三學年第二學期

	進方式 3. 高三上學期實習課程回顧(結合學生校定選修實習科目實施之)		
(十) 選定主題及執行	1. 說明各專題主題及呈現方式，如:「烘焙點心成果展」、「家事全能王成果展」、「中餐調理成果展」等 2. 選擇專題主題及進行方式 3. 討論如何與各科連結	4	1. 專題主題可於3個例子中選擇，惟上下學期不得相同。 2. 教師亦可從高三校定選修實習科目中創新發展。
(十一) 分組模式	1. 確定分組模式，如分組方式、各組任務等 2. 了解分工合作的重要性	2	議題融入:品U1重視群體規範與榮譽。
(十二) 專題規劃與討論	1. 實作內容與成果展示內容討論與設計 2. 實作與練習	6	
(十三) 主題活動練習	1. 清潔類課程之實作練習 2. 烘焙點心製作類課程之實作練習 3. 中餐調理類課程之實作練習 (以上練習依選定之專題實作主題與其他課程共同規劃)	8	
(十四) 成果前準備	1. 決定受邀名單，如:校內師長、校外廠商、父母等 2. 邀請卡、活動後感謝卡、文宣、海報製作 3. 邀請卡發送禮節行儀 4. 場地布置設計及注意事項 5. 當日分工、執掌及工作內容注意事項	6	
(十五) 成果展示	1. 成果展工作分組 2. 展示內容練習與布置 3. 場地復原之執行與注意事項 4. 活動結束發送謝卡及禮節行儀	6	
(十六) 製作檔案	1. 設計個人檔案封面 2. 收集照片製作個人成果展活動檔案	2	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	一、 在教學過程中觀察學生學習情況，調整教材難易度，以及彈性調整教學進度。 二、 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作及口試等，並著重形成性評量。
教學資源	一、 宜善用多媒體資源，提高學生學習興趣增進效果。 二、 參考網站資源、蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、投影片、光碟片、社區資源等，以利進行與本課程相關之各項活動。
教學注意事項	教材編選： 一、 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，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以維持學生學習興趣 二、 教材由教師依學生需求及能力自行編寫或選擇適宜之教科書參考。 教學方法： 三、 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。 四、 教材宜多元化、有彈性，以示範及多媒體教學等方式進行。 五、 教學時著重正確觀念的引導、實例分析及良好態度的養成。 六、 教學時儘量利用多媒體，並教導學生觀察、示範、模仿及實際操作，以強化學生「做中學」的能力及記憶力。 七、 依不同單元安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，培養學生團隊合作能力。 八、 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，以維持學生學習動機及注意力。

表 11-2-3-11新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔進階實習		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：車輛外部清潔實作、車輛內裝清潔實作			
教學目標(教學重點)	（一）介紹汽車各部名稱及功用。（二）說明職場的安全操作方式及從業人員基礎素養。（三）講解車輛清潔基礎工作原理。（四）培養學生操作車輛清潔相關工具及設備之能力。（五）培養學生具備清潔汽車外部及內裝的基本能力。（六）培養學生具備判斷車身漆面損傷與打蠟之技能。（七）介紹汽車美容新科技之產品及技術。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 職場安全與衛生	1.洗車行業常見職業災害 2.設備操作及用電安全講解 3.洗車裝備穿戴	3	議題融入:安U3具備日常生活安全的行為。
(二) 車輛清潔設備操作	1.高壓水槍使用實作 2.泡沫噴槍使用實作 3.空氣噴槍使用實作	9	1.高壓水槍使用實作，可設定清潔範圍，要求學生確實度 2.泡沫噴槍使用實作，可設定噴灑區域，要求學生確實度 3.空氣噴槍使用實作，要求學生安全操作，及噴氣手法 4.要求學生注意使用安全，避免朝人噴發使用 議題融入:安U3具備日常生活安全的行為。
(三) 清潔工法	1.洗車棉擦拭工法 2.車身清洗流程及順序	9	1.洗車棉擦拭方式教學，直線來回、圓周循環 2.建立車身清洗程序概念，從上到下，從左到右或從右到左，從前到後
(四) 車輛外部清潔維護-車身	1.車輛外部清洗之處理原則 2.車輛外部清洗之工具選擇及使用 3.車輛外部清洗之流程規劃與操作 4.車輛外部清洗之工作安全 5.車輛外部清洗之工具清潔及維護	9	1.反覆練習施作流程，建立施作SOP。 2.建立學生施作過程車輛愛護之注意要項，如高壓噴槍使用、漆

			面維護、等。 3.要求學生刷洗車身之確實度
(五)車輛外部清潔維護-輪圈 處理	1.輪胎清潔及維護實作 2.輪圈清潔劑使用及輪圈清潔實作	9	1.建立輪圈清潔之方向順序概念，如以時鐘為概念，先從12點鐘方向開始洗，再來，是1或11點，接著是2或10點，以此類推 2.要求學生在清潔輪圈及刷輪胎油脂確實度
(六)車輛外部清潔維護-髒污處理	1.保險桿、輪框、車身瀝青、水泥污垢處理	6	1.柏油清潔劑、水泥清潔劑使用實作
(七)擦車技巧	1.單人擦車實作 2.雙人擦車實作 3.空氣噴槍搭配擦車實作	9	1.建立車身擦乾順序概念 2.注意使用空氣噴槍 時，勿刮傷車身 3.後視鏡縫、加油箱 蓋縫等其他接縫處需 特別注意加強 4.要求學生在擦乾車 身之確實度
(八)車輛內部清潔維護-吸塵	1.車輛內部、後車箱吸塵處理實作	9	1.使用隨吸塵器進行內部吸塵處理，需特別加強座椅、及相關構件之夾縫處吸塵 2.吸塵處理時，須注意管線及動作勿損傷車體
(九)車輛內部清潔維護-塑件、皮革擦拭	1.車輛內部塑件、皮革擦拭保養實作	9	1.要求學生在擦拭時若碰觸到相關開關，須調整回歸原位 2.前座儀表板總成及相關構件清潔時須注意安全，禁止隨意變動
(十) 車輛內部清潔維護-座椅清潔保養	1.座椅清潔保養實作	9	1.依座椅規格進行不同的清潔處理
(十一) 車輛內部清潔維護-腳踏墊清潔	1.腳踏墊拆裝與清潔實作	9	1.進行全車實作混合操作。 2.要求每個流程及環節須確實注意。
(十二)全車清潔維護操作	1.全車清潔處理服務	9	1.進行全車實作混合操作。 2.要求每個流程及環節須確實注意。
(十三)全車檢核	全車檢核實作	9	1.規劃車輛清潔

			檢核清單，訓練學生完成檢核向度
合　計		108	
學習評量（評量方式）	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、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. 本科目因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需求教材，充分運用實習場所及業界現有環境設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容。 2. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 3. 將學生居家及社區生活經驗融入各場域實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。 4. 蒐集課程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. 可依照學生的特殊需求、能力及實習環境設備，彈性調整課程內容及進度。 2. 教法宜多元化而有彈性，以口語提醒、肢體示範、實際演練等方式進行操作。 3. 教學時強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 可利用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。 5. 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。 6. 課程進行中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 11-2-3-12新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手工藝		
	英文名稱	無		
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	適應、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：組裝技能實作			
教學目標(教學重點)	（一）增進學生的手眼協調及精細動作等基礎手部操作能力。 （二）培養學生個人的創造力、想像力及審美能力。 （三）訓練學生製作及利用手工藝品，佈置美化環境。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 認識手工藝	手工藝種類的介紹（羊毛氈、串珠、環保手工藝、打孔器造型、蝶谷巴特、摺紙、紙雕、陶藝、木工….）	6	
(二) 手工藝賞析	各類手工藝作品的欣賞	3	
(三) 手工藝的裁剪工具使用操作	剪刀、花邊剪刀、造型打孔器、美工刀等	6	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(四) 手工藝著工具的使用	膠水、口紅膠、白膠、雙面膠、膠帶、熱熔膠等	6	
(五) 手工藝著色類用具的使用	彩色筆、蠟筆、彩色鉛筆、水彩、廣告顏料、壓克力顏料等	9	
(六) 手工藝書寫工具的使用	麥克筆、蠟筆、毛筆等	9	
(七) 卡片製作	1. 造型打孔器的操作 2. 卡片的裝飾與設計	9	製作兩款卡片
(八)環保手工藝品的製作前置練習	泡棉的裁剪與配色	6	
(九)環保手工藝品的製作	造型設計與黏著	6	CD盒相框
(十)羊毛氈飾品	水洗羊毛的方法與步驟	9	
(十一)羊毛氈飾品的製作	羊毛的裁剪與組合	9	
(十二)串珠成品介紹	作品步驟表格的認讀	9	
(十三)串珠成品的製作	學習基本串珠步驟（左線過洞、右線加 珠、交叉形成）	9	
(十四)蝶谷巴特紙材的裁剪與組合練習	紙材的裁剪與組合練習	6	
(十五)蝶谷巴特成品的製作	圖案的拼接與黏著	6	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	手工藝課程的教學評量著重於作品欣賞與分享、課堂參與度、實作熟練度為主。
教學資源	已詳細註明於備註欄
教學注意事項	(一)教材編選 手工藝的範圍很廣泛，每位教學者擅長專精的領域也不同，在此僅以部分手 工藝領域為例，不足或不適用部分，教學者可依實際教學情況自行調整。 (二)教學方法 手工藝課程偏重實作，需較多的示範教學及個別指導；

	搭配小組合作學習，能更加事半功倍。（三)教學相關配合事項 課程中會經常使用到裁剪工具，須建立學生工具使用的安全習慣。

表 11-2-3-13新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車簡易美容實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一) 培養學生具備汽車簡易美容的技能 (二) 培養學生良好的服務態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車美容概念	1.汽車車體部件的介紹。 2.汽車內裝部件的介紹。 3.車身美容的認識。 4.內裝美容的認識。	4	
(二)汽車美容工具及清潔劑	1.汽車美容設備認識及運用。 2.汽車美容工具認識及運用。 3.汽車美容清潔劑認識及運用。	4	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)車身美容	1.高壓洗車 (1)電源開關的操作。 (2)高壓水槍機的操作及使用。 (3)泡沫機的操作及使用。 (4)擦車的技能操作。 2.柏油去除 (1)柏油黏著處的認識(輪弧處、車漆下緣、鋼圈) (2)柏油清潔步驟的操作。 3.車體打蠟 (1)汽車蠟的認識。 (2)氣動打蠟機的操作。	8	議題融入:能U3 了 解效率化使用能 源的意義。
(三)車體鍍膜去汙	1..車體鍍膜 (1)水鍍膜的認識。 (2)運用噴灑瓶將水鍍膜均勻噴灑於車體各部件。 2.去除鐵鏽 (1)鐵粉常附著位置(車漆表面、輪圈、車窗、擋風玻璃等)。 (2)運用噴灑瓶將鐵粉清潔劑均勻噴灑於車體常附著位置。 3.磁土處理 (1)磁土的操作及使用。 (2)磁土可針對柏油、落塵、鐵粉等車體汙垢附著等問題。	8	
(四)鋼圈與輪胎	1.鋼圈清潔 (1)鋼圈清潔劑的使用。 (2)鋼圈刷的操作。 2.輪胎上油 (1)輪胎油及輪胎油刷的操作。	4	
(五)塑料還原與油膜處理	1.塑料還原	8	

	(1)辨識車體塑料及橡膠部件。 (2)認識塑料還原劑的功效。 (3)塑料還原劑的操作及運用。 2油膜處理 (1)認識玻璃油膜對開車者的影響 (2)油膜劑及撥水劑的認識。 (3)方形氣動機的操作。		
(六)內裝吸塵與殺菌	1. 內裝吸塵 (1) 吸塵器的操作及使用。 (2) 能運用不同的吸塵器配件來達到除塵的效果。 2. 臭氧殺菌 (1)認識臭氧對車體的功效。 (2)臭氧殺菌機的操作使用。	8	
(七)皮革清潔保養	(1) 皮革的清潔方式。 (2) 皮革上油保養的方式。	4	
(八)腳墊與玻璃清潔	(1)腳墊的清洗及處理。 (2)腳墊的吸塵處理。 (3)能運用玻璃清潔工具及玻璃清潔劑將車體內部玻璃進行清潔。	8	
(九)塑料還原	(1)辨識車體內部塑料及橡膠部件。 (2)認識塑料還原劑的功效。 (3)塑料還原劑的操作及運用。	8	
(十)頂棚清潔	(1)辨識車體內部頂棚位置。 (2)頂棚清潔的步驟方法	8	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	1.採多元評量評量方式進行 2.著重於汽車保養實作技能練習，評量時考量學生之個別差異。
教學資源	1. 與業界交流，安排學生至汽車保養廠參觀與實地實習。 2. 利用社區及校內資源，提供學生學習實作。 3. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作與人相處的能力。 4. 與其他相關課程、學校活動等，提供學生環境服務類化能力。 5. 實習場所和社區職場能結合，以利未來就業轉銜。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由教師依學生特殊需求編寫。 2.蒐集汽車及汽車美容業之相關圖片、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.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.教法採多元化且有彈性，以示範、實際演練等方式進行。 3.教學著重實務操作及良好服務態度的養成，以提高學生實質的能力。 4.依課程安排學生部份參與精神進行職場練習，俾以強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5.課程進行中隨時

表 11-2-3-14新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	洗衣實作		
	英文名稱	無		
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	適應、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：家事處理實作			
教學目標(教學重點)	(一)說明衣物種類、了解衣物質料的特性。(二)介紹洗衣標誌、區分衣物尺寸大小。(三)解釋洗衣清潔劑的種類與功用。(四)培養學生洗衣能力，能以適合方法清潔各類衣物。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 衣物種類	1.洗滌種類：毛巾、內衣褲、上衣、裙褲、衣連裙、床套組、家飾 2.衣物質料：棉、麻、毛、絲、人造纖維 3.衣物受熱溫度：熨燙溫度、烘乾溫度	9	第三學年第一學期
(二) 洗標認識	1.標籤位置辨認 2.洗滌標誌內容認識 3.衣物尺寸中英文區辨	9	
(三) 洗滌物各部位介紹	長短袖、褲、裙、各類衣物、袖口、領口等	9	
(四) 洗衣用品	各類洗衣用品名稱與功能介紹	9	
(五) 衣物用洗劑	1.各類洗衣洗劑名稱與功能介紹 2.各類洗劑對環境的影響	9	議題融入:環 U2 理解人為破壞對其他物種與棲地所帶來的生態不正義，進而支持相關環境保護政策。
(六) 洗滌前分類	1.依照洗法進行分類 2.依照種類進行分類 3.依照衣料進行分類 4.依照顏色進行分類 5.依照洗劑進行分類	9	
(七) 手洗衣物	1.手洗方式介紹(漂洗、壓洗、抓洗、搓洗、刷洗) 2.手洗衣物實作	9	
(八) 洗衣工廠的衛生與安全	1.工場內所有機具 2.開關電源時的安全流程與注意事項 3.工作場所內的安全規則 4.清潔劑使用的安全規則	9	第三學年第二學期 議題融入: 安 U2 執行安全行為。 安 U3 具備日常生活安全的行為。
(九) 電源開關與順序	1.總電源開關步驟 2.空壓機開啟步驟	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安

	3.鍋爐開關開啟步驟 4.各項機器開關開啟步驟(洗衣機、烘衣機) 5.插座使用安全注意事項。		全的行為。
(十) 洗衣機操作	1.電源開關開啟與關閉 2.置入洗滌物品與洗衣精方式 3.依照種類洗法對照並完成操作 4.洗淨後進行收取	9	
(十一) 脫水機操作	1.電源開關開啟與關閉 2.置入洗滌物品 3.依照指示並完成操作 4.脫乾後進行收取	9	
(十二) 烘衣機操作	1.電源開關開啟與關閉 2.置入洗滌物品與 3.依照時間與溫度指示完成操作 4.烘乾後進行收取	9	
(十三) 機器操作與維護-總電源、空壓機，鍋爐等	1.總電源關閉 2.空壓機關閉 3.鍋爐開關關閉	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(十四) 機器操作與維護-洗衣機、烘衣機	各項機器開關關閉(洗衣機、烘衣機)	9	
(十五)機器操作與維護	1.每次使用後清潔烘乾機的濾網 2.練習完畢，務必清潔場地、器具歸位	9	
(十六)衣物收納	能將毛巾、內衣褲、上衣、裙褲、衣連裙、床套組、家飾進行分類、編號，並且收折及包裝。	9	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式進行。 2.著重多樣性評量，如口頭問答、實際操作、活動觀察等、評量時亦考量學生之個別差異。
教學資源	1.校內洗衣工場設備 2.各類衣物 3.書籍、雜誌圖片 4.網路資源，如圖片、影片、相關網站。 5.視聽設備，如電腦、投影機。
教學注意事項	1.以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與教學。 2.洗衣工場設備需要妥善維護，方可提供學生完整的學習。 3.實習課程以實際工作場所與工作內容進行課程規劃與調整。

表 11-2-3-15新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
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）介紹物品分類、整理與收納的觀念 （二）訓練學生整理與收納教室內公物及個人物品的能力。 （三）訓練學生衣物、鞋子、寢具的分類及清潔、收納的能力。 （四）培養學生家庭用品的分類、整理與收納能力。 （五）說明冰箱的清潔與食品的儲藏。 （六）教導學生家庭園藝用品的整理與收納能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)班級公共物品歸類與收納	1.介紹收納的目的 2.介紹收納用具 3.班級公共物品整理與收納實作	9	第三學年第一學期
(二)班級個人物品整理與收納	1.班級個人物品分類 2.班級個人物品整理與收納	9	
(三)資源回收	1.介紹資源回收的意義 2.班級資源回收物品分類與整理 3.整理校園資源回收場	9	議題融入:環 U5 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展。
(四)衣物材質與洗標辨認	1.介紹衣物材質 2.待洗衣物分類 3.介紹洗標與洗滌方式	9	
(五)洗衣用品與洗劑使用	1.洗衣前的檢視工作 2.介紹洗衣用品 3.洗劑與環保	9	議題融入:環 U2 理解人為破壞對其他物種與棲地所帶來的生態不正義，進而支持相關環境保護政策。
(六)機器洗衣	1.待洗衣物及床單的分類 2.洗衣機的使用 3.衣物及床單的晾曬	9	
(七)鞋子清潔與整理	1.鞋子的分類 2.鞋子的清潔用品介紹 3.鞋子清潔實作 4.鞋子的收納	9	
(八)衣物摺疊與收納	1.衣物收納物品介紹 2.衣物摺疊方式介紹 3.衣物摺疊與收納實作	9	
(九)居家床務處理	1.介紹寢具 2.床鋪被單的拆裝實作 3.寢具摺疊與收納實作	9	
(十)房間用品整理與收納	1.房間物品歸類 2.房間物品收納實作	9	第三學年第二學期

(十一)客廳用品整理與收納	1.客廳用品安全性介紹 2.客廳用品整理與收納	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(十二)廚房用品整理與收納	1.廚房用品安全性介紹 2.廚房用品整理與收納	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(十三)食品管理與收納	1.食品的儲藏方式 2.辨識食品的製造及保存期限 3.食品的儲藏及收納實作	9	
(十四)冰箱物品整理與收納	1.冷藏與冷凍的介紹 2.生鮮食物的管理 3.冰箱的清潔與整理	9	
(十五) 衛浴用品整理與收納	1.衛浴用品的分類 2.衛浴用品的整理與收納	9	
(十六)居家園藝用品整理與收納	1.居家園藝用品介紹 2.居家園藝用品整理與收納實作	9	
合 計		144	

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.考量居家生活科同學之功能，評量以觀察、實作為主，輔以問答。
教學資源	1.研發組有「生活用品整理實作教案」檔，內容豐富，可供參考。 2.可利用校園的各專科教室及資源回收場、洗衣機進行教學。
教學注意事項	教材編選 1.依據學生之個別差異選用或自編教材。 2.教材可參考研發組的「生活用品整理實作教案」檔，盡量以實物教材與教具為主。 教學方法 1.以直接教學法配合圖卡、實物與教具進行操作練習。 2.若學生程度差異過大，應分組教學。 3.教學應注意安全性，運用反覆練習、肢體協助，以達成精熟之目的。

表 11-2-3-16新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品包裝實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
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)說明商品包裝的內涵及發展。 (二)建立依工作流程獨立完成整套工作(包裝、裝箱及貨品上架或運送等)之能力。 (三)培養包裝專業素養與認真敬業工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)包裝職場安全	1.包裝工作類型、環境(教室)與組裝設備 2.包裝職場及安全注意事項 3.良好工作態度	4	第三學年第一學期 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(二)包裝材料的認識	1.常見包裝材料名稱 2.常見包材的組裝方式 3.安全注意事項	6	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)包裝技能練習	1.點數技能 2.篩選分類技能 3.配對排列技能 4.摺疊技能 5.黏貼技能 6.文件組裝技能 7.物品組裝技能	6	
(四)包裝工具-黏著類工具	1.利用物品點數、篩選分類、配對排列、摺疊、黏貼、組裝、捆紮等技能進行商品包裝 2.利用黏著類工具進行商品包裝 3.包裝成品品質檢核 4.商品包裝運送	6	
(五)包裝工具-秤重類	1.利用物品點數、篩選分類、配對排列、摺疊、黏貼、組裝、捆紮等技能進行商品包裝 2.利用秤重類工具進行商品包裝 3.包裝成品品質檢核 4.商品包裝運送	6	
(六)包裝工具-裁切類	1.利用物品點數、篩選分類、配對排列、摺疊、黏貼、組裝、捆紮等技能進行商品包裝 2.利用裁切類工具進行商品包裝 3.商品包裝成品品質檢核 4.商品包裝成品運送	2	
(七)包裝工具-打標類	1.利用物品點數、篩選分類、配對排列、摺疊、黏貼、組裝、捆紮等技能進行商品包裝 2.利用打標類工具進行商品包裝裝	4	

	3.商品包裝成品品質檢核 4.商品包裝運送		
(八)包裝工具-封口類	1.利用物品點數、篩選分類、配對排列、摺疊、黏貼、組裝、捆紮等技能進行商品包裝 2.利用封口類工具進行商品組裝 3.成品品質檢核 4.商品成品包裝運送	6	
(九)各類包裝袋實作	1.自黏袋 2.夾鏈袋 3.西點袋 4.手提式塑膠袋 5. 三明治袋 6. 包膜 7. 防油紙袋	4	第三學年第二學期
(十)各類型封口實作	1.真空袋(搭配真空封口機) 2.魔帶封口 3.塑膠袋綁袋 4.束帶 5.各類型膠帶	4	
(十一)各式包裝盒的使用	1.紙盒組裝 2.塑膠盒組裝	6	
(十二)包裝實作: 食品類(蔬菜、花卉、盆栽)	1.產品點數與秤重 2.物料補給 3.混類定量物品包裝	6	
(十三)包裝實作:餐飲類(烘焙、餐飲類)	4.易壞(碎)品保護 5.規則與不規則商品包裝 6.產品品質檢核	6	
(十四)包裝實作:實際商品類(螺絲、筆類、香皂等)	7.使用包裝工具封箱 8.搬運與堆疊已封箱成品 9.包裝工具收納、整理與歸位	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，可模擬情境練習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。
教學資源	1包裝服務業之相關專業人力資源。 2善用裝配教室、學校、居家及社區環境之資源。
教學注意事項	1配合實習輔導處接洽之包裝服務代工項目，彈性調整課程內容。 2鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。

表 11-2-3-17新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦洗車實習		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：車輛外部清潔實作、車輛內裝清潔實作			
教學目標(教學重點)	(一)訓練電腦式洗車方式與安全知能，展現基本的操作技能及知能。 (二)說明加油站洗車人員的工作需求，展現所需的職業能力。 (三)介紹加油站洗車工作的工作環境，展現遵守規定與紀律的工作表現。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)加油站洗車行業	1. 介紹一般洗車場與加油站洗車場的差異。 2. 說明加油站洗車區工作環境。 3. 介紹加油站洗車人員工作內容，如:洗車車輛擦拭、洗車工作、環境整理、產品銷售等。	8	
(二)加油站洗車工作特性	1. 訓練加油站洗車作業的工作要求，如:速度等 2. 說明加油站洗車工作環境特性，如:天寒風吹，酷暑炙熱等。 3. 培養加油站洗車人員所需之職業能力，如:大動作肢體協調能力、體力、站立持久力、持續一工作天的工作體能表現等。	8	
(三)加油站洗車工作安全認識	1.介紹加油站安全警語。 2.說明加油站環境潛在危險與防範。 3.說明加油站洗車區意外災害的應變方式。 4.介紹加油站洗車人員安全防護配備及基本防範。	8	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(四)加油站洗車區認識	1. 介紹加油站洗車人員一日工作流程，如:到班到下班等。 2. 訓練加油站洗車區域的工作循環，如刷洗車體、擦拭車體、洗毛巾、曬毛巾等。 3. 介紹各循環工作的作業時機。	8	
(五)接待禮節	1. 就業禮儀與接待服務工作的認識。 2. 認識隧道式洗車接待禮貌用語之使用。 3. 洗車人員工作禮儀，如:擦車時不向車內盯著乘客看等。 4. 合宜的臉部與聲音表情之互動方式。	8	
(六)車輛引導作業	1. 基本交通指揮手勢的認識。 2. 洗車行業常用的引導車輛及定位手勢的認識，如:前行、停、右轉彎、左轉彎等。	8	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。

	3. 導車安全規範的認識，如:避免車子壓腳趾等。		
(七)認識電腦洗車機	1. 隧道式洗車機結構的認識。 2. 隧道式洗車機感應系統的認識。 3. 隧道式洗車機的洗車流程的認識，如:清洗、風乾、打蠟、鍍膜。	8	
(八)電腦洗車機安全規範	1. 隧道式洗車危險狀況的認識與避免方式 2. 隧道式洗車機意外災害的認識與處理方式。 3. 認識隧道式洗車常出現的問題，如:踩煞車、打錯檔等。	8	
(九)電腦洗車機操作方式	1. 隧道式洗車機操作方式的認識與檢視。 2. 隧道式洗車機操作安全規範認識。 3. 認識隧道式洗車常用的話術，如:打N檔、不要踩煞車等。	8	
(十)複習洗車作業	1. 複習電腦洗車操作方式。 2. 複習車輛引導手勢與口語指引。 3. 複習洗車車輛接待禮儀。	8	
(十一)洗車人員工作調適	1. 介紹洗車人員間常見的合作分工的方式。 2. 說明洗車工作團隊合作的重要性。 3. 說明工作內容的調整及變動的調適方式。 4. 介紹排解衝突的方式，如客訴等。	8	議題融入:品U6同理接納與包容欣賞。
(十二)洗車人員工作型態	1. 介紹輪班及輪休的定義。 2. 介紹輪班與個人生活的關係及影響。 3. 說明早班、午班及晚班的時間定義。 4. 說明不同上班時段與工作內容的差異，如:遇早班開班及晚班收班等。	8	
(十三)商品行銷作業	1. 介紹加油站常見的行銷商品，如:芳香劑、洗車精等。 2. 說明行銷的時機及行銷工作的重要性。 3. 商品推銷話術。	8	
(十四)外部環境整潔維持	1. 加油站戶外環境整理項目與清潔方式。 2. 加油島及收費亭的清潔與擦拭方式。 3. 作業時之交通安全防護的認識。	8	
(十五)內部環境整潔維持	1.加油站室內清潔方式 2.附設商店清潔、廁所清潔等。	8	
(十六)環車表使用方式	1. 介紹環車檢查表的意義，如:避免糾紛等。 2. 說明車體常見的外觀損壞情況，如:漆面刮傷、車殼撞傷、玻璃裂縫等。 3. 說明車輛外觀檢查流程、項目及重點。 4. 說明環車表填寫方式。	8	
(十七)洗車人員職業病認識	1. 洗車人員常見的職業病，如:富貴手、指甲裂縫、肌腱炎、背痛等。 2. 說明職業病形成原因。	8	

(十八)洗車人員職業病預防	1. 職業病預防對策，如:戴手套工作、洗淨雙手及指甲縫。 2. 身體保養方式，如:以伸展運動放鬆緊繃的肌肉、熱敷、塗護手霜等。	8	
合 計		144	

學習評量（評量方式）	1. 評量時應考量學生之個別差異，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、口試及筆試測驗等，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。 2. 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，並可安排至各種電腦式洗車場所參觀或實習，以實際瞭解產業發展，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（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. 教材由教師宜多元化而有彈性，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。 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 11-2-3-18新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡易食材處理實作		
	英文名稱	無		
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	適應、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲技能實作			
教學目標（教學重點）	（一）訓練學生使用衡量工具秤量所需食材。（二）教導學生正確使用調味料與辛香料。（三）介紹各類食材的洗滌方式和技巧。（四）教導學生特殊材料的處理方法。（五）訓練學生使用刀具切割烹調所需食材。（六）教導學生基礎的烹調方法。			

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.廚房常見設備介紹與使用 2.廚房衛生與安全	9	第三學年第一學期 1. 使用電磁爐、電鍋、微波爐、食物調理機、果汁機等電器用品及瓦斯爐、抽油煙機，應依操作流程指示操作，遵守安全使用規定。 2. 養成使用電源之設備、器材，用畢後隨即關閉電源之好習慣。 3. 烹調前能將器具、廚具先洗淨，使用後洗淨晾乾。 4. 廚房常見意外事件的預防與處理，如：避免油鍋起火、刀具割傷、滑倒等。 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(二)烹飪鍋具介紹	鍋具使用及用途介紹	9	鍋具如：平底鍋、炒鍋、鍋鏟、湯鍋、壓力鍋、湯勺等）的使用與介紹。
(三) 烹飪刀具介紹	刀具使用及用途介紹	9	1.安全使用刀具如：切絲器、切片器、刨刀、菜刀、水果刀、剪刀、披薩刀、刨

			絲器等使用方式與介紹。 2.刀具的教學需特別注意安全。同時留意個別學生視動協調、手部功能與手指靈活度，必要時需提供合適輔具。 3.簡易消毒方式：例如用熱水燙。 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(四) 廚房常見器具	其他廚房常見器具使用及用途介紹	9	1.其他廚房常見器具：攪拌器、濾網、麵杓、砧板、開罐器、打蛋器、密封罐、隔熱手套等使用與介紹。 2.各式用具介紹：例如砧板不同材質介紹。 3.簡易消毒方式：例如用熱水燙。 4.教導各項器材安全方式。 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(五)蔬果類食材的清潔	1.葉菜類蔬菜處理 2.根莖類蔬菜處理 3.各式水果處理	9	1.教導洗滌法例如：冷水洗滌、熱水洗滌、鹽水洗滌、蘇打水洗滌 2.蔬菜初步洗淨後，需在盆中以流動的水浸泡至少15分鐘。 3.將根部/蒂頭去除，將發黑或發黃的菜葉挑掉；清洗、切斷。 4.使用刨刀與安全刀器：刷洗外皮→刨下皮→菜屑收理→再清洗→切塊→清潔環境。 5.刨好皮後清洗、練習用刀切塊等。 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(六) 生鮮類及乾貨食材的清潔	1.食材類別辨識 2.常見肉類、鮮魚、乾貨退冰 與處理	9	1.先辨識食材類別，才進行洗滌。洗滌方式隨不同食品種類（如：米、加工

			食品類、肉類、蛋、海鮮）而有所區別 2.海鮮清洗例如：魚類洗滌的方法、蝦類洗滌的方法、牡蠣(蠔)洗滌的方法、貝殼類洗滌的方法、蟹類洗滌的方法。 3.家畜/禽類洗滌的方法：翻洗、沖洗、燙洗等方法。 4.需特別留意食材處理程序，以免交互污染，造成食物中毒。
(七)認識食用油與調味料	1.辨別常見食用油 2.辨識常見調味料	9	1.學看購買單如：葵花油、沙拉油、麻油、香油、橄欖油等。 2.調味料分類：鹹味、甜味、麻辣、酸味、鮮味、香料調味料。 3.醬類的介紹以醬油、蠔油、沙茶醬、蕃茄醬、甜辣醬、白醋、烏醋等。 4.會選擇新鮮、包裝完整或乾淨的調味料。 5.會查看製造日期及有效保存期限。 6.會分類儲存。
(八) 食材切塊、切條、切片、斜切的方法	1.切塊技法實作 2.切條技法實作 3.切片技法實作 4.斜切技法實作	9	1.生食、熟食需使用不同顏色的砧板，以免污染。 2.教導學生以手移動食材，而非移動刀子角度方向。 3.切片時利用根莖類、水果練習（如：從邊邊開始）。切蔬菜時宜強調順著蔬菜纖維方向切。 4.練習切肉時，以豬肉里肌肉、雞胸肉等讓學生分辨順紋與逆紋（如：豬肉逆紋切、雞肉順紋）。 5.對於手眼協調能力較弱、使用

			刀具困難的學生，可考慮使用輔具或利用其他機具協助，或略過此一部分。
(九) 食材切絲、切丁的方法	1.切絲技法實作 2.切丁技法實作	9	1.切絲與切丁可利用蔬果及肉類；切末則可使用蒜頭、薑等。 2.精細動作能力較弱之學生可使用輔具或利用其他機具協助，如仍難以操作，或可考慮跳過此一精細切法。
(十) 食物保存應注意事項	1.食材特性與包裝 2.冰箱冷藏與冷凍 3.預防食物中毒	9	第三學年第二學期 1. 食物安全標章之認識。 2. 分辨哪些食材需要冷藏或冷凍。 3. 食物以保鮮膜、保鮮盒保存、塑膠袋、報紙包覆等方式冷藏保存。 4. 應標示日期。 5. 應置冰箱冷藏。 6. 保存二日以上應備查。 7. 教導引起食物中毒的因素、常見的食物中毒、一般性處理原則。
(十一) 材料之衡量	1.秤量重量的工具 2.秤量容量的工具 3.食材處理衡量器具	9	1.秤量重量工具種類的認識。 2.會使用重量衡量器具有秤、電子秤等，教導學生辨識公斤、公克、台斤的概念。 3.食材處理常用的衡量器具有量杯與量匙等。教學介紹常用量杯ml數；量匙分為大匙、小匙、1/2小匙、1/4小匙等。 4.設計單元活動、分組競賽讓學生練習秤量、問題解決、類化，以精熟學習。
(十二) 基礎炒、煮、煎的烹調方式	1.熱炒技能實作 2.水煮實作 3.油煎與乾煎法	9	1.烹調教學時可複習前面教過的食用油與調味

			料、切割技巧等。 2.教學需循序漸進由簡到繁，並注意衛生及安全。 3.炒：炒菜、炒飯、炒麵等基本技能教學。 4.水煮：蛋、香腸、火腿、青菜等。 5.煎：蛋、漢堡肉、香腸、蔥油餅、煎餃、牛排等。 6.以實作操作教學為主，其他內容可視學生能力斟酌刪減。
(十三)基礎炸、蒸、滷的烹調方法	1.油炸方法實作 2.蒸食料理實作 3.滷製食物實作	9	1.烹調教學時可複習前面教過的食用油與調味料、切割技巧等。 2.教學需循序漸進由簡到繁，並注意衛生及安全。 3.教學內容屬居家烹調常見的方法及食材。 4.油炸：薯條、雞塊、豬排等。 5.蒸：包子、饅頭、粽子、便當等。 6.滷：雞腿、蛋、豆干、海帶、素雞、蘿蔔、豬肉等。 7.以實作操作教學為主，其他內容可視學生能力斟酌刪減。
(十四)基礎烤、涼拌、湯的烹調方法	1.烤食物方法實作 2.涼拌食材實作 3.煮湯實作	9	1.烹調教學時可複習前面教過的食用油與調味料、切割技巧等。 2.教學需循序漸進由簡到繁，並注意衛生及安全。 3.教學內容屬居家烹調常見的方法及食材。 4.烤：分為火烤、烤箱實作，如：雞、豬肉串、香菇、焗烤等。 5.涼拌：木瓜

			絲、小黃瓜、蔬果沙拉等。 6.湯：各式甜湯、濃湯、蔬菜湯、香菇雞湯、苦瓜排骨湯等。 7.以實作操作教學為主，其他內容可視學生能力斟酌刪減。
(十五)羹、醃製的烹調方法	1.羹類製作實作 2.醃製實作	9	1.烹調教學時可複習前面教過的食用油與調味料、切割技巧等。 2.教學需循序漸進由簡到繁，並注意衛生及安全。 3.教學內容屬居家烹調常見的方法及食材。 4.食材認識：肉羹、花枝羹、魷魚羹等。 5.羹湯製作：鍋子加水，加入柴魚片、金針菇煮滾後，加入料（肉羹、花枝羹、魷魚之類的），勾芡、加蛋、調味料等。 6.醃製教學：利用糖、鹽、醋、醬油或其他調味料等，用來保存肉類或蔬菜等食物，以延長他們的保用期。食物在浸泡一段時間後，會有一種與原來食物不同的風味。 7.醃製：小黃瓜、蘿蔔(皮)、白菜、豬肉雞蛋、黃金蜆、豬排、其他肉類等。 8.以實作操作教學為主，其他內容可視學生能力斟酌刪減。
(十六)加工料理處理及烹調	1.醃漬食品處理與烹調 2.罐頭食品保存與處理 3.冷凍食品保存與處理 4.速食相關保存與處理	9	1.菜心、蔭瓜、泡菜、醬菜、酸菜等保存與應用於料理製作教學。 2.罐頭食品：肉醬、麵筋、魚類、玉米、水管罐頭等保存與應

			用於料理製作教學。 3.冷凍食品：水餃、三色蔬菜、麵條、米漢堡、薯條、雞塊、湯圓、貢丸、香腸等保存與料理教學。 4.速食類食品：快煮料理包、濃湯、泡麵、煮拉麵、各類微波食品等保存與料理教學。
合　計		144	
學習評量（評量方式）	1.採多元評量方式進行。 2.考量學生之個別差異。		
教學資源	1.參酌各類書籍及網路發表之文件，編寫成以職場為背景之教學素材。 2.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：以大量視聽圖片及現場實作為主，並以角色扮演、輕鬆詼諧的氣氛誘發學生學習之興趣。 (二)教學評量：以學生實作及問答成績作為評量主軸。 (三)教學相關配合事項：實物展示及實作場地。		

表 11-2-3-19新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手工皂實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：組裝技能實作			
教學目標（教學重點）	（一）培養學生良好工作態度。（二）說明工作衛生安全守則。（三）介紹手工皂的種類，材料，製作流程。（四）訓練手工皂製作能力和包裝技巧。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 認識手工皂	1.手工皂的外觀，顏色與味道，試洗手工皂 2. 手工皂的種類（MP皂基皂，CP冷製皂，ＨＰ熱製皂） 3. 手工皂與商業肥皂之異同	9	第三學年第一學期
(二) 手工皂的製程與安全守則	1手工皂的原料（油、鹼、水） 2手工皂的製作流程（MP皂，CP皂，ＨＰ皂） 3製作手工皂的器材 4. 製作手工皂的安全裝備（手套，護目鏡，口罩）和注意事項（熱源使用及鹼液的危險性）	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)製作手工皂基本技能	1.看懂配方表 2.秤重練習（水　油　粉類） 3.攪拌練習 4.倒入模型練習 5.清洗器具	9	
(四) ＣＰ冷製皂： 家事皂	1.油脂種類及特性：椰子油，棕櫚油，橄欖油 2.製作二種油家事皂（椰子油和橄欖油） 3.製作三種油家事皂	9	
(五) ＣＰ冷製皂： 精油及沐浴皂	1.油脂種類及特性：米糠油，甜杏仁油 2.製作沐浴皂：薰衣草/茶樹/玫瑰等 3.精油及添加比例	9	
(六) ＣＰ冷製皂： 添加物及分層皂	1.油脂種類及特性：紅棕櫚油，蓖麻油 2.製作分層皂：入模技巧練習 3.天然粉狀添加物（礦泥粉，植物粉）及添加方式	9	
(七) ＣＰ冷製皂： 植物入皂	1.油脂種類及特性：酪梨油 2.本校校園特有植物：左手香 3.製作左手香汁（洗淨，絞碎，過濾） 3.製作左手香皂	9	
(八) ＣＰ冷製皂： 皂中皂	1.練習切皂塊 2.製作皂中皂	9	

	3.皂的顏色搭配及皂塊配置		
(九) HP熱製皂及RP再製皂	1.辨識皂何種情況需要再製或熱製 2.練習刨皂絲 3.使用熱製法再製皂	9	
(一) 手工皂脫模	1.判斷脫模時機 2.操作脫模技巧 3.清潔及擦乾模具	9	第三學年第二學期
(二) 手工皂蓋章	1.手工皂蓋章的時機和技巧 2.手工皂蓋章練習 3.日期章蓋章練習	9	
(三) 手工皂的切割	1.判斷切皂時機 2.使用絃刀切皂器切皂 3.使用排切切皂器切皂 4.清潔保養切皂器	9	
(四) 手工皂的修整	1.使用修皂器的安全注意事項 2.使用修造器修皂 3.清潔保養修皂器	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(五) 手工皂的包裝： 包膜	1.判斷包皂時機 2.操作包皂檯切割PVC膜 3.使用PVC膜包皂 4.透明膠帶黏貼技巧 5.品質檢查	9	
(六) 手工皂的包裝：標籤	1.製作手工皂標籤 2.貼標籤練習 3.品質檢查	9	
(七)：手工皂的包裝：紙盒	1.折紙盒練習 2.手工皂的紙盒包裝排列 3.品質檢查	9	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	提示：4-獨立完成 3-在口語提示下完成 2-在模仿下完成 1-在肢體協助下完成 評量方式：P-紙筆測驗 M-操作 O-觀察 V-口語測驗
教學資源	教材編選 1.手製化妝品與手工皂，福田瑞江著/三悅文化 2. 純天然手工香皂，前田京子著/瑞昇出版 3.珍貴漢方手工皂，范孟竹、張淑惠/民聖出版 4.網路資源： 手工皂配方表計算http://www.soap-diy.com/Soap_Calculators.php http://www.ppsoap.com/ppsoap2/formula.aspx
教學注意事項	教學方法 1.本科目為實習科目。 2.如至實習場所，建議分組上課，依學生能力做職務分配。 3.本教學可配合學校種植香草植物為原料，並配合氣候彈性選擇製作之皂款及添 加物。 4.教學內容可以依學生程度、設施狀況和材料取得狀況及教師專長部分做增加及修改。 5.教學方式以實作為主，輔以啟發式教學、問答法、校外參觀、示範教學、討論教學、合作學習等。

表 11-2-3-20新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料販售實習		
	英文名稱	無		
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	負責、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲料調理實作、基礎餐飲技能實作			
教學目標(教學重點)	(一)說明個人衛生及場地清潔。 (二)講解重個人儀態及禮貌應對。 (三)解說校園各教室位置區域圖並訓練配送飲品。 (四)介紹飲品名稱及價目。 (五)訓練學生認識錢幣並會小額計算。 (六)教導禮貌用語販售或推銷飲品。 (七)訓練學生能回應或傳達顧客的反應。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 個人衛生清潔	1. 衣著清潔。 2. 臉部及頭髮清潔。 3. 手部及手指清潔。	9	第三學年第一學期
(二) 飲料的衛生安全	1. 從業人員衛生安全認識。 2. 作業場所衛生安全的認知。 3. 食品衛生安全的認知。	9	
(三) 販售人員儀態	1. 能正確依職場要求整理個人服裝容。 2. 能有禮貌地與客人應對。 3. 能有端正的站立及行走姿態。	9	
(四) 場地清潔維護	1. 能正確執行場地內外及周圍環境。 2. 維持場地內外環境之清潔。 3能正確瞭解清潔範圍、項目及步驟。	9	
(五) 認識飲料種類及價錢	1. 能認識各種飲料的內容物及名稱。 2. 能認識飲料各種甜度、冰及熱的標示。 3. 能知道各種飲料的標價。	9	
(六) 認識各區域圖	1. 會看校園配置圖。 2. 能知道各處室及專任教師辦公室的位置。 3. 能知道各年級及專科分組教室的位置。	9	
(七) 飲料訂單	1. 能介紹飲品內容。 2. 能協助顧客點餐。 3. 能紀錄商品訂單內容。 4. 能備註顧客需求，如：甜度、少冰等。 5. 能記錄顧客姓名及教室位置。	9	
(八) 飲料客製化	1. 能依顧客的喜好製作飲料。如：甜度、少冰等。 2. 能依顧客的喜好製作飲料標籤。	9	
(九) 飲料配送	1. 能依各類飲品訂購品項，標貼客製化標籤以利辨識。如:(半糖、去冰)。 2. 能確認訂單品項與數量。	9	

	3. 能小心運送商品。 4. 能依時送達指定地點。		
(十) 販售人員招呼語	1. 能使用禮貌用語主動跟客人介紹飲品。 2. 能詳細介紹飲料名稱及價錢。 3. 能禮貌的回答顧客的問話。 4. 顧客無論購買與否，都能禮貌的應對。	9	第三學年第二學期
(十一) 飲料銷售技巧	1. 瞭解行銷的意義。 2. 瞭解廣告傳單的功能。 3. 瞭解顧客喜好與需求。 4. 瞭解促銷活動的種類，如：節慶、感恩回饋、特價等。 5. 瞭解促銷方式，如：附送贈品、集點送、 新品試喝等。	9	
(十二) 飲料清潔維護	1. 能將飲品整齊排列。 2. 能隨時處理或擦拭，保持餐車清潔。	9	
(十三) 錢幣的分類	1. 能分辨紙鈔及錢幣的幣值。 2. 能將紙鈔及錢幣依其幣值分類放置。	9	
(十四) 錢幣的計算和結帳	1. 能小額計算或總計。 2. 能用計算機或計算餐點數量與價格。 3. 能進行結帳與找零。	9	
(十五)顧客意見的回應及處理	1. 能適當處理抱怨事件。 2. 能將顧客的反應，據實傳達或回報。 3. 若有疏漏，能立即補償回饋。	9	
(十六)投庫作業	1. 整鈔與綁袋 2. 認識投庫作業流程	9	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	以學生實作及問答成績作為評量主軸
教學資源	蒐集網路圖片並編列實作預算。
教學注意事項	(一)教材編選：參酌各類書籍及網路發表之文件，編寫成以職場為背景之教學素材。 (二)教學方法：以大量視聽圖片及現場實作為主，並以角色扮演、輕鬆詼諧的氣氛誘發學生學習之興趣。 (三)教學相關配合事項：實物展示及實作場地。

表 11-2-3-21新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙技能實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎餐飲技能實作			
教學目標(教學重點)	((一)介紹基本工作衛生與安全。 (二)訓練烘焙認知能力。 (三)教導烘焙製作基本技巧。 (四)培養具備良好工作態度之烘焙從業人員。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工作習慣與態度	1.工作習慣 (如：準時上下班、上下班時打卡、穿戴工作服、個人衛生檢核) 2.工作安全 (如：工作中注意自己和他人安全避免受傷、依規定使用設備和器具) 3.工作準備 (如：烘焙職場環境與烘焙實習工廠(校內烘焙教室)介紹、工作前將材料或器具準備完整、工作後將材料器具歸位) 4.工作態度 (如：依指令進行工作，不排斥或計較會依指令前往指指定區域並立即工作、維持專注工作、工作中被糾正或打斷儘快恢復工作、保持情緒穩定)	4	第三學年第一學期 議題融入:品U1重視群體規範與榮譽。
(二)環境清潔與衛生安全	1.將器具分類歸位 2.確實清理烘焙器具 3.工作時保持工作檯的清潔 4.清理工作檯面 5.清理水槽 6.清潔工作場所地面 7.工作環境地面保持乾燥避免滑溼 8.使用適當的清潔用具進行工作 (如：使用棕刷清洗烤盤避免造成刮痕)	4	議題融入:安 U3具備日常生活安全的行為。
(三)烘焙機具使用及安全注意事項	1.電動攪拌機裝卸 2.手提式攪拌機裝卸 3.烤箱開關與上下火溫度時間設定 4.發酵箱操作 5.瓦斯爐具操作	4	議題融入:安 U3具備日常生活安全的行為。
(四)烘焙原料食材認識	1.常用麵粉種類(如：高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉、法國麵包粉)與產品製作配對關係 2.常用粉類食材(如：可可粉、奶粉、玉米粉、咖啡粉、椰子粉等) 3.膨鬆劑(如：泡打粉、小蘇打粉、酵母粉等) 4.常用的糖類(如：細砂糖、糖粉、	6	

	二砂糖、黑糖等) 5.常見油類(如：奶油、白油、酥油、沙拉油等) 6.再製乳品(如：奶粉、奶水、煉乳等) 7.常見調味料(如：鹽、胡椒等) 8.常見堅果(如：核桃、杏仁片、杏仁角、白芝麻、黑芝麻、南瓜子、葡萄乾等) 9.乳酪類食物(如：起司粉、起司片、乳酪絲、軟質乳酪等) 10.常用餡料(如：紅豆、花生、芋頭、椰子、克寧姆等)		
(五)烘焙設備與器具認識	1.常用烘焙設備(如：電動攪拌機、烤箱、發酵箱、烤盤架、切割機、調理機等) 2.攪拌機附件(如：鉤狀攪拌器、槳狀攪拌器、球狀攪拌器等) 3.秤量工具(如：電子秤、磅秤等) 4.冰箱(如：冷藏櫃、冷凍櫃等) 5.各種刀具(如：切麵刀、剪刀、西點刀、菜刀等) 6.烘焙常用器具(如：橡皮刮刀、刮板、篩網、量杯、桿麵棍、毛刷、直立攪拌器、抹刀、烤盤、鋼盆等) 7.常用烤模具(如：各尺寸蛋糕模、吐司模等) 8.杯模(如：布丁杯模、鳳梨酥模、慕絲框等)	6	
(六)電子秤使用	1.裝卸電池 2.操作開關、歸零鍵、單位換算 3.秤重過程問題解決處理方式	8	
(七)秤量使用技巧	1.使用歸零鍵。 2.原料秤重 3.麵糰秤重	8	複習多和少的概念
(八)切割麵團技巧	1.會使用切麵刀 2.等分並切割麵團 3.採用鮮切條再切塊的概念進行切割	8	製作麵糰黏土練習分割秤重
(九)餅乾麵團塑形技巧	1.將餅乾麵團搓圓 2.將冷凍餅乾麵團切片 3.餅乾麵團壓呈扁平狀 4.餅乾麵團擠花造型	8	複習餅乾搓圓技巧
(十) 排盤技巧	1.複習空間概念 2.不同大小麵團排盤練習	8	
(十一) 蛋糕打發、分裝技巧	1.分蛋練習 2.蛋白打發程度判斷（濕性發泡、乾性發泡） 3.麵糊混合技巧 4.麵糊分裝秤重技巧	8	
(十二)抹醬技巧	使用抹刀均勻施力塗抹於麵團	8	
(十三)基礎麵包麵團滾圓技巧	1.使用磅秤及切麵刀切割麵團。 2.滾圓練習 3.速度 4.品檢	8	製作麵糰黏土練習，使用較低水量麵團進行手感操作體驗(建議採用貝果或饅頭麵團)
(十四) 桿捲技巧	1.使用桿麵棍桿平麵團 2.將麵團捲起練習收口 3.速度評量	8	
(十五) 麵糰包餡技巧	1.輕拍麵團呈現中間厚兩側薄的圓片	8	

	狀或是使用?麵棍將麵團敢開呈現圓形 2. 包入餡料 3. 確實收口 4. 速度評量		
(十六)基礎饅頭麵團實作	1. 饅頭切割技巧 2. 滾圓技巧訓練 3. 桿捲排氣訓練 4. 蒸製原理	8	第三學年第二學期 饅頭與貝果皆屬較低水量麵糰，學生先從低水量偏硬麵糰學習判斷麵糰手感與滾圓狀態，進而延伸至較濕軟的麵糰。
(十七)造型饅頭實作	1. 調色麵團 2. 造型變化(搓圓、搓長條、辮子、麻花捲) 3. 發酵狀態判斷	8	
(十八)基礎貝果麵團實作	1. 貝果切割技巧 2. 貝果麵團滾圓技巧 3. 貝果麵團桿捲技巧 4. 水煮與烤焙原理	8	
(十九)包餡貝果麵團實作	1. 包餡與抹醬技能延伸實作 2. 桿捲搓長條整形技能實作 3. 發酵狀態判斷 4. 搭配麵種變化(湯種、中種、老麵、冷藏發酵)比較麵團差異 5. 烤焙方式變化(水煮法或蒸氣法)比較差異	8	
(二十)甜麵包實作	1. 高糖油麵糰切割滾圓技巧實作 2. 包餡技巧實作 3. 造型變化實作 4. 麵團裝飾 5. 調理麵包實作	8	
合　計		144	

學習評量(評量方式)	學生成績的評量方式多元化，除分組實作，筆試及作業之外，教師在教學時應觀察學生平時操作能力，給予不同程度的協助與標準。
教學資源	1. 教具以實物優先，可使用練習麵團做單一技能反覆練習熟練度與提升速度訓練。 2. 各種烘焙相關書籍及網站。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材的編排以循序漸進，由基本到困難，由簡入繁。 2. 符合功能性。 (二)教學方法 1. 採分組教學或協同教學。 2. 反覆加強經驗，重複學習，並協助其類化。 3. 配合學生程度個別化教學，依基本能力之教學工作分析，將教材組織統整而教學。 (三)教學相關配合事項 1. 注重專業實習，使學生透過校內外實習機會，實際接觸社區資源與職場環境，增進其社區及職場適應能力。 2. 應重視工作安全，防範意外事件發生。 3. 宜注重知、情、意課程目標，宜從實作中培養職業道德，在技能學習中，進而培養學生合作的能力。

表 11-2-3-22新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家餐飲實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲食調理實作			
教學目標(教學重點)	(一) 介紹常見的速食種類及相關食材的選購方法。 (二) 訓練學生使用常見的家庭電器料理食物。 (三) 教導學生運用簡易烹調方式進行速食實作。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎速食介紹	1. 常見速食種類介紹 2. 營養與健康關係 3. 常見速食食品安全與衛生問題	9	第三學年第一學期
(二)設備器具介紹	1. 常見廚房設備介紹(瓦斯爐、瓦斯桶、抽油煙機、冰箱、電磁爐…等) 2. 常見廚房器具介紹(平底鍋、鍋鏟、湯鍋、湯瓢、烤箱、烤麵包機、烤盤、電鍋、果汁機…等)	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)速食選購與保存	1. 速食與食材選購與存放原則 2. 熱量與營養標示判讀 3. 保存期限辨別	9	
(四)煎類輕食	1. 平底鍋、鍋鏟、電磁爐功能與操作介紹 2. 平底鍋、鍋鏟、電磁爐清潔與保養 3. 平底鍋、電磁爐使用安全與注意事項 4. 煎類速食實作(煎蛋、煎餃、蔥油餅…等)	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(五)水煮類輕食	1. 湯鍋、湯瓢、電磁爐功能與操作介紹 2. 湯鍋、鍋鏟、電磁爐清潔與保養 3. 湯鍋、電磁爐使用安全與注意事項 4. 水煮類速食實作(水煮蛋、玉米、煮泡麵、燙青菜…等)	9	
(六)炒類輕食	1. 平底鍋、鍋鏟、電磁爐功能與操作介紹 2. 平底鍋、鍋鏟、電磁爐清潔與保養 3. 平底鍋、電磁爐使用安全與注意事項 4. 炒類速食實作(炒菜、炒蛋、炒飯、炒麵…等)	9	
(七)炸類輕食	1. 平底鍋、鍋鏟、電磁爐功能與操作介紹 2. 平底鍋、鍋鏟、電磁爐清潔與保養 3. 平底鍋、電磁爐使用安全與注意事項 4. 炒類速食實作(炸薯條、炸雞塊、炸豆子…等)	9	

(八)烤類輕食	1.烤盤、夾子、電磁爐功能與操作介紹 2.烤盤、夾子、電磁爐清潔與保養 3.烤盤、電磁爐使用安全與注意事項 4.烤類速食實作(烤肉、烤丸子、烤香腸、…等)	9	
(九)滷煮類輕食	1.湯鍋、湯瓢、電磁爐功能與操作介紹 2.湯鍋、鍋鏟、電磁爐清潔與保養 3.湯鍋、電磁爐使用安全與注意事項 4.滷煮類速食實作(滷蛋、滷豆干、滷百頁、…等)	9	第三學年第二學期
(十)蒸煮類輕食	1.電鍋功能介紹 2.電鍋清潔與保養 3.電鍋使用安全與注意事項 4.蒸煮類速食實作(蒸饅頭、蒸包子、蒸蛋…等)	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(十一)米飯類輕食	1.食材原料認識、清洗、切割、處理 2.基礎醬料認識與調製 3.刀具使用安全與注意事項 4.米飯類輕食實作(壽司、飯糰、三明治、…等)	9	
(十二)湯烹調	1.食材原料認識、清洗、切割 2.鍋具、瓦斯爐或電磁爐清潔與保養 3.瓦斯爐或電磁爐使用安全與注意事項 4.煮湯實作(紫菜蛋花湯、玉米濃湯、酸辣湯…等)	9	
(十三)烤箱類速食	1.烤箱或烤麵包機按鍵與功能介紹 2.烤箱或烤麵包機火力大小與時間調整 3.烤箱或烤麵包機清潔與保養 4.烤箱或烤麵包機使用安全與注意事項 5.烤箱或烤麵包機類速食實作(烤吐司、烤麵包等) 6.烤箱安全操作注意事項	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(十四)抹醬沾醬製作	1.食材原料認識、清洗、切割 2.抹醬醬料調配 3.抹醬醬料搭配輕食料理實作(千島沙拉醬…等) 4.沾醬醬料調配 5.沾醬醬料搭配輕食料理實作(油醋醬…等)	9	
(十五)食材打碎	1.食材原料認識、清洗、切割 2.果汁機功能介紹 3.果汁機清潔與保養 4.果汁機使用安全與注意事項 5.果汁機實作(各類果汁調配)	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(十六)手作輕食	1.食材原料認識、清洗、切割、處理 2.基礎醬料認識與調製 3.刀具使用安全與注意事項 4.手作輕食實作(水果沙拉、仙草、愛玉、…等)	9	
合 計		144	
學習評量(評量方式)	操作、觀察、口語問答		
教學資源	1.廚房設備：瓦斯爐、瓦斯桶、抽油煙 機、冰箱、電磁爐…等 2.廚房器具：平底鍋、鍋鏟、湯鍋、湯 瓢、烤箱、烤麵包機、烤盤、電 鍋、果汁機…等 3.各類輕食食材…等 4.圖卡、字卡、電腦、投影機、布幕…等		

教學注意事項	教學方法：講述法、示範教學、觀察法、合作學習教學法

表 11-2-3-23新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	設備清潔保養實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：車輛外部清理實作、車輛內裝清理實作			
教學目標(教學重點)	(一)介紹汽車美容工具的種類。 (二)訓練汽車美容工具的使用。 (三)培養汽車美容工具的維護。 (四)說明工具的使用注意事項。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、空氣壓縮機介紹	1.空氣壓縮機種類介紹 2.用途、使用方法及安全操作 3.各部位認識 4.保養與維護	9	第三學年第一學期 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
二、快速接頭介紹	1.快速接頭使用功能 2.安裝方式 3.清潔與保養	9	
三、打蠟機介紹	1.打蠟機功能介紹 2.使用方法及安全操作注意事項 3.海綿安裝注意事項 4.保養與維護	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
四、拋光機介紹	1.拋光機功能介紹 2.各部位構造介紹 3.操作及安全注意事項 4.保養與維護	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
五、吸塵機介紹	1.吸塵機功能介紹 2.各部位構造 3.操作注意事項 4.保養與維護	9	
六、洗衣機介紹	1.洗衣機按鍵功能介紹 2.各部位構造 3.操作及安全注意事項 4.清潔方式與機器維護	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
七、清潔布的介紹	1.清潔布的使用時機 2.清潔方式	9	
八、刮刀介紹	1.刮刀功能介紹 2.使用方法與注意事項 3.清潔與保養	9	
九、胎壓錶介紹	1.胎壓表的功能 2.刻度的辨識 3.使用方法與注意事項 4.保養與維護	9	
十、車蠟介紹	1.各種車蠟介紹及運用範圍 2.使用方式 3.保存方式	9	第三學年第二學期
十一、洗車機介紹	1.洗車機功能	9	議題融入:安 U3

	2. 使用方法與安全操作注意事項		具備日常生活安全的行為。
十二、洗車機保養維護	保養與維護	9	
十三、海棉、布料與毛刷	1. 海棉、布料與毛刷使用目的 2. 使用方式注意事項	9	
十四、海棉、布料與毛刷清潔	如何清潔與保存	9	
十五、高壓泡沫清洗機及吸水布	1. 高壓泡沫清洗機及吸水布構造介紹 2. 使用技巧及安全使用注意事項 3. 高壓泡沫清洗機保養與維護	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
十六、車輛介紹	1. 汽車各部位名稱介紹 2. 清潔工具搭配運用	9	
合 計		144	

學習評量（評量方式）	1. 依據學生能力及需求以配合授課進度及單元評量，以便及時瞭解教學成效和教學績效是否達成學習目標，並強調以學生優勢管道進行。 2. 採多元評量方式進行，評量方法包括學習態度、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. 課程學習著重於學生瞭解且能獨力操作之能力，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。 5. 評量標準應與職場一致，以強化學生將清潔技能類化到職場的能力。
教學資源	1. 利用社區及校內資源，提供學生學習實作。 2. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作與人相處的能力。 3. 與其他相關課程、學校活動等，提供學生環境服務類化能力。 4. 實習場所和社區職場能結合，以利未來就業轉銜。 5. 請家長配合讓學生在家有練習時作機會，增進其清潔技能的次數。
教學注意事項	無

表 11-2-3-24新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	外場服務實習		
	英文名稱	無		
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－校訂參考科目		
學生圖像	負責、行動、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎餐飲技能實務			
教學目標（教學重點）	（一）建立學生外場服務基本技能，增進餐飲服務應對能力。 （二）提升學生人際溝通與表達技巧和基本顧客服務知能，提升顧客服務品質。 （三）培養學生正確工作價值觀、衛生安全知識及積極敬業態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)常見之餐飲服務型態	1. 中餐宴席服務介紹 2. 西餐宴席服務介紹 3. 自助餐式服務介紹 4. 速食餐廳服務介紹	2	
(二)外場服務人員的工作職責	1. 經理 2. 副理 3. 領班 4. 服務生 5. 領檯	2	
(三)外場服務基本禮儀	1. 問候禮儀 2. 迎送禮儀 3. 引導禮儀 4. 上下樓梯禮儀 5. 搭乘電梯禮儀 6. 談話禮儀 7. 電話禮儀 8. 行禮：點頭禮和鞠躬禮 9. 顧客抱怨之應對禮儀 10. 認識各國禮儀的文化差異	6	議題融入:人 U5 理解世界上有不同的國家、族群和文化，並尊重其文化權。
(四)外場人員儀態訓練	1. 服務人員儀表基本要求：個人儀容、服裝穿著 2. 良好的行為舉止：站姿、坐姿和走姿	6	
(五)餐具的擺放	1. 中餐餐具擺放 2. 西餐餐具擺放	6	
(六)中餐服務流程	1. 中式宴會服務種類：餐盤服務、轉盤式服務以及桌邊服務 2. 中餐的服務流程 3. 中餐宴席服務技巧	6	
(七)西餐服務流程	1. 西餐的服務流程 2. 西餐宴席服務技巧	6	
(八)區域清潔工作	1. 場地的清潔：地面、牆面與洗手間的清潔 2. 設備的清潔：家具清潔(餐桌、餐椅、服務台、門窗、窗台)和其他設備(如公共電話、燈具和空調出風口等)	6	

(一)餐飲服務基本服務技巧訓練.	1. 以手持不同的玻璃杯 2. 呈遞口布 3. 呈示菜單 4. 點餐（飲料） 5. 研讀點菜稿紙或點菜單 6. 使用服務叉匙 7. 手持餐盤和使用托盤 8. 用餐中清理桌面 9收拾餐具與餐盤 10. 拭擦餐具 11. 摺疊口布	6	下學期課程
(二)營業前準備作業程序實作	1. 餐具整理與檢查 2. 用餐區的準備與清潔維護工作 3. 服務前的會議與餐前會報	4	
(三)營業後準備作業程序實作	1. 餐具的整理與清潔 2. 外場區域場地和設備的清潔 3. 關閉相關設備(電燈和空調等)	6	
(四)點餐服務實作演練	1. 訂席、訂位 2. 迎賓 3. 引導帶位 4. 入座 5. 倒茶水	4	
(五)用餐服務實作演練	1. 點菜 2. 上菜	6	
(六)送客服務實作演練	1. 結帳 2. 送客	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	1. 採多元評量方式進行。主要以學生實作及問答成績作為評量主軸 2. 評量時亦考量學生之個別差異。
教學資源	1. 加強實例的介紹與示範，並搭配多媒體的使用使教學活潑化。 2. 利用社區資源(例如各式餐飲業等單點實習場地)讓學生瞭解不同業態的飲業形式，給予學生實際操作，效果更佳。
教學注意事項	（一）教材編選 1. 教材由教師依學生特殊需求編寫。教學內容著重實務操作及良好服務態度的養成，以提高學生實質的能力。 2. 依照學生能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 （二）教學方法 1. 教法採多元化且有彈性，以示範、實際演練等方式進行，並依課程內容視情況分組操作。 2. 課程進行中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 11-2-3-25新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝產品加工實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎園藝種植實作			
教學目標(教學重點)	（一）介紹園藝產品加工之目的、原則與方法。（二）示範使用與維護加工器具及設備。（三）說明蔬菜、水果、花卉、香草之種類、生長習性與用途。（四）引導學生操作蔬菜、水果、花卉、香草加工食品之方法、流程與保存方式。（五）訓練學生包裝、銷售園藝產品之能力。（六）培養學生良好衛生工作習慣及工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.園藝與生活的關係。 2.園產品加工處理之目的與原則。 3.園產品加工處理之方法。 4.食品衛生安全	9	第三學年第一學期 議題融入:環 U4 思考生活品質與永續發展的內涵其核心的概念人類發展的意義，並據以思考與永續發展的關係
(二)加工工具操作與保養	1.操作加工工具。 2.相關設施之基本保養維護。	8	
(三)產品包裝	1.產品秤重。 2.能依照產品屬性，選擇合適的包裝用品。 3.能將產品完整的裝進包裝用品中。	8	
(四)蔬菜保存	1.脫水蔬菜。 2.冷凍蔬菜。	9	1.蘿蔔乾、高麗菜乾、筍乾 2.玉米、蘿蔔、青豆
(五)蔬菜應用	1.醃製蔬菜。 2.製作堆肥。	9	葉菜類、根莖類(小黃瓜、洋蔥、泡菜、酸白菜)
(六)水果加工	1.果汁的加工。 2.乾製果品。 3.醃製水果。	9	1.柑橘類 2.鳳梨乾、香蕉乾、蘋果乾 3.芒果青、醃漬番茄、青木瓜
(七)水果保存	1.製作果醬。 2.冷凍保存果品。	9	2.鳳梨
(八)水果醋酒	1.製作果酒。 2.製作果醋。	9	果酒：蘋果 果醋：檸檬
(九)水果清潔劑	製作環保清潔劑	8	柑橘洗碗精、菜葉果皮酵素
(十)花卉加工	1.乾燥花。	9	第三學年第二學

	2.壓花。		期
(十一)花藝	1.插花。 2.會場佈置。	9	應用於廁所、校慶、母親節
(十二)香草加工	1.烘焙、茶飲。 2.食物調理與應用。 3.製作調味醬	8	1.香椿、萬壽菊、迷迭香、薰衣草、九層塔等 2.小麥製品、果凍、抹醬製作 3.香椿醬、辣椒醬、青醬
(十三)香草藝術	1.香草藝術 DIY。 2.香草植物印染應用。	8	1.香包、防蚊包、榭寄生 2.應用於廁所、聖誕節校慶、母親節、端午節展示
(十四)香草應用	香草精露製作應用。	8	防護精油、香膏
(十五)園產品採後病蟲害防治	1.採後病害及其防治。 2.採後蟲害及鼠害之防治。 3.化學及有機農藥化學及的使用	8	議題融入:環 U2 理解人為破壞對其他物種與棲地所帶來的生態不正義，進而支持相關環境保護政策。
(十六)包裝工具	1.可以安全正確的使用包裝機。 2.使用打標機標示價格。	8	
(十七)園產品的行銷	1.瞭解產品名稱。 2.可以介紹產品特色。	8	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	提示：4-獨立完成 3-在口語提示下完成 2-在模仿下完成 1-在肢體協助下完成 評量方式：P-紙筆測驗 M-操作 O-觀察 V-口語測驗
教學資源	1.自編教材。 2.網路資訊。 3.可多利用鄰近之農業機構如農會、農場等，以充實教學資源。
教學注意事項	教材編選 1.參考復文圖書農園藝相關書籍 2.林口啟智學校智能障礙學生職業教育教材系列—農園藝教材 3.自行編訂實習講義 教學方法 1.本科目為實習科目。 2.如至實習場所，建議分組上課，依學生能力做職務分配。 3.依本校現況並配合氣候及季節性等條件，彈性選擇作物種類。 4.教學內容可以依學生程度、設施狀況和材料取得狀況及教師專長部分做增加及修改。 5.教學方式可為問答法、校外參觀、示範教學、討論教學、實作法、合作學習法等。 6.授課內容各教師可依季節時序進行調整。

表 11-2-3-26新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、車輛清潔進階實作			
教學目標（教學重點）	（一）培養學生養成良好的服務態度及安全、衛生習慣。（二）熟悉門市服務實作作業內容。（三）培養門市服務實作實際操作技能與應用的能力			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)衛生安全	1.環境與安全衛生。 2. 工作安全。 3. 職業災害。	9	第三學年第一學期 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(二)顧客服務	1.櫃台接待。 2.顧客應對用語。 3. 電話應對用語。 4. 顧客需求詢問的技巧和處理 5. 顧客購買意願詢問的技巧和處理	9	議題融入:人 U5 理解世界上有不同的國家、族群和文化，並尊重其文化權。
(三)顧客關係管理作業	1.售後服務的技巧和處理。 2.面對顧客訴求應有態度和處理。 3.尋求工作夥伴協助，以及向上司或老師反應與報告。	9	議題融入:涯 U2 思考生命與存在的價值，建構個人生涯願景。
(四)櫃檯環境認識	1.櫃檯工作內容的認識 。 2.櫃檯內外環境的認識 。 3. 熟悉職場商品價錢 。	9	參觀職場 融入環境教育
(五) 櫃檯內設備與工作內容	1.熟悉櫃檯內相關設備與儀器。 2. 未完成工作交辦的認識與處理。	9	
(六)商品種類與鋪貨原則	1.商品種類與儲存方式。 2. 補貨和陳列原則。	9	
(七)商品處理	1.商品核驗和保存方式。 2. 退貨處理流程。 3. 過期商品理貨與報廢。	9	
(八)消費 方式作業	1.消費方式介紹。 2. 消費安全。	9	第三學年第二學期 融入安全教育
(九)購物、訂貨作業	1.門市購物作業。 2.門市預訂貨作業。 3. 集點卡使用。 4. 包月及預付方式。	9	
(十)認識庫存商品	1.常溫倉庫物品擺放的介紹。 2.冷藏及冷凍庫物品擺放介紹。 3.耗材認識。 4.非耗材認識。	9	議題融入安 U3 具備日常生活安全的行為。 參觀職場環境
(十一)庫存商品盤點	1.盤點種類的介紹及注意事項。 2. 盤點單的分類認識。	9	

	3. 盤點單填寫與簽核。		
(十二)櫃檯作業清潔	1. 櫃檯清潔區域與項目。 2. 櫃檯清潔用品及使用工具選用。 3. 促銷海報張貼清除作業。 4. 顧客動線清潔作業。 5. 商品陳列貨架清潔作業。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 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並注重學生之個別差異。 2. 建議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	加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並安排至各種門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增進未來就業機會。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 依學校內餐飲服務科環境及內容設備自編 並參考下列網站。 http://onlinetest.slhs.tp.edu.tw/ 2. 蒐集學校內餐飲服務科及校外實習場域櫃檯作業、簡易設備之相關圖片、器材設備、等作為輔助教材。 (二) 教學方法 1. 採多元化且有彈性，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。 2. 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。 3. 依課程安排學生進行分組實作練習，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。		

表 11-2-3-27新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭代工實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：組裝技能實作			
教學目標（教學重點）	（一）說明進行家庭代工的工作內容及相關注意事項。（二）訓練學生手部的精細動作及手眼協調能力。（三）建立學生自我監控工作流程的能力（包含承接工作、包裝、裝箱及貨品 上架或運送等整套流程）。（四）陶冶學生良好的專業素養與認真敬業的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識家庭代工	1. 家庭代工之工作性質與內容 2. 家庭代工須注意事項 3. 家庭代工之工作守則	9	第三學年第一學期
(二)重物搬運	平面搬運 2. 樓梯搬運 3. 彎腰搬運 4. 推車使用	9	著重重物搬運技巧，預防因姿勢不良造成的職業傷害 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)基本點數、分類、配對、摺疊的組裝技能	1. 點數技能的練習 2. 篩選分類技能的練習 3. 配對排列技能的練習 4. 摺疊技能的練習	9	複習組裝技能實作所操作過的材料進行基本能力複習
(四)基本黏貼、捆紮、文件及物品的組裝技能	1. 黏貼技能的練習 2. 捆紮物品技能的練習 3. 文件組裝技能的練習 4. 物品組裝技能的練習	9	複習組裝技能實作所操作過的材料進行基本能力複習
(五)黏著類代工品實作	1. 黏著類工具的使用 2. 代工品黏貼 3. 代工成品品質檢核 4. 代工成品包裝運送	9	
(六)秤重類代工品實作	1. 秤重類工具的使用 2. 代工品秤重包裝 3. 代工成品品質檢核 4. 代工成品包裝運送	9	
(七)裁切類代工品實作	1. 裁切類工具的使用 2. 代工品裁切後組裝 3. 代工成品品質檢核 4. 代工成品包裝運送	9	
(八)打標類代工品實作	1. 打標類工具的使用 2. 代工品打標 3. 代工成品品質檢核 4. 代工成品包裝運送	9	
(九)封口類代工品實作	1. 封口類工具的使用 2. 代工品封口包裝	9	

	3. 代工成品品質檢核 4. 代工成品包裝運送		
(十)金銀紙寶代工	1.摺元寶 2.摺蓮花 3.品質檢驗 4.金銀紙寶在宗教上的意義。	9	第三學年第二學期 議題融入:生 U10 宗教信仰在生活與生命中的價值。
(十一)手工皂包裝	1.自黏袋包裝 2.pvc膜包裝 3.紙盒包裝	9	
(十二)文具類產品包裝	1.文具類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品裝封箱	9	
(十三)農園產品包裝	1.農園產品包裝 2.農園加工產品包裝 3.產品包裝包裝整理與運送	9	
(十四)五金類產品包裝實作	1.五金類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理與運送	9	
(十五)衣物類產品包裝實作	1.衣物類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理與運送	9	
(十六)禮品類產品包裝實作	1.紙材包裝技巧 2. 禮品包裝 3. 緞帶運用	9	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 (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，可模擬情境練習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、工作態度及操作器具之安全。 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。 3. 評量內容宜與未來的工作標準一致。
教學資源	1. 配合實習輔導處接洽之代工項目，彈性調整使用教學媒材。 2. 善用學校各式職場自產自銷之產品資源。 3. 高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合裝配職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以激發其學習興趣，並逐漸類化到實際職場的練習與操作。 3. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及練習。 4. 蒐集裝配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，宜強調工作技能之練習，以提高學生實作類化的能力。 2. 宜了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 教學時儘量利用實際操作示範，並強調觀察、示範、模仿、提示及練習或操作，以提高學生實作的能力。 4. 宜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。 5. 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。 6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 7. 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。 8. 可配合實習輔導處接洽之代工項目，彈性調整使用教學媒材。並鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。

表 11-2-3-28新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家環境維護實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：居家清潔實作			
教學目標(教學重點)	(一)培養學生維護居家環境整潔的能力。 (二)訓練學生使用工具清潔居家內外空間及場域。 (三)訓練學生使用飾品或植栽美化居家環境，提升自身生活品質。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)居家環境的範圍	1.認識居家環境與清潔範圍 2.居家環境與衛生之關係	9	第三學年第一學期 議題融入:環 U4 思考生活品質與人 類 發 展 的 意義，並據以思考與永續發展的關係。
(二)居家清潔工具與用品	1.認識居家清潔使用之工具 2.居家清潔工具之使用方法與維護 3.使用清潔工具相關安全知識	9	議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三)玄關處清潔技巧	1.大門清潔 2.門鎖清潔 3.門檻清潔	9	
(四)客廳清潔技巧	1.茶几清潔 2.窗戶清潔 3.儲物櫃清潔	9	
(五)臥房清潔技巧	1.床頭櫃清潔 2.梳妝台清潔	9	
(六)浴廁維護技巧	1.浴廁除垢 2.浴廁除臭 3.浴廁植栽美化	9	1
(七)飯廳清潔技巧	1.清洗碗筷、杯盤及桌面 2.餐具擺放 3.桌墊、餐	9	可結合座位禮儀、用餐禮儀 餐飲禮儀 http://www.aljh.kl.edu.tw/anle/dinner/manner/mannerchi.htm

	墊的使用與擺設		
(八)庭院清潔技巧	1.院子清潔 2.陽台清潔	9	
(九)居家美化技巧	1.盆栽美化 2.壁貼、桌飾 3.除臭、芳香劑使用	9	第三學年第二學期
(十)木質家具保養	1.衣櫥清潔保養與實作 2.衣櫃清潔保養與實作	9	傢俱清潔 https://tw.lifestyle.appledaily.com/daily/20060329/2499574
(十一)布質家具保養	1.窗簾清潔與保養 2.布藝沙發/ 椅墊清潔與保養	9	
(十二)收納常識	1.收納常識與內容 2.電線收納方法與實作 3.雜誌書架收納方法與實作	9	
(十三)居家過敏原之來源	1.常見的室內過敏原 2.塵?的特性與威脅	9	
(十四)病媒蚊防治	1.病媒蚊防治方法 2.消毒方式與注意事項	9	
(十五)垃圾處理	1.垃圾分類與處理 2.垃圾清運注意事項	9	議題融入:環 U4 思考生活品質與人 類 發 展 的 意義，並據以思考與永續發展的關係。
(十六)廢棄物處理	1.廚餘處理 2.垃圾減量方法	9	議題融入:環 U4 思考生活品質與人 類 發 展 的 意義，並據以思考與永續發展的關係。
合 計		144	

學習評量(評量方式)	實際操作、觀察、口語問答
教學資源	多媒體、清潔工具
教學注意事項	教材編選應符合學生生活經驗，能夠實際應用於居家生活中。教學方法以實際操作為主，提供大量練習機會，透過模擬情境練習，幫助學生類化於真實情境中。

表 11-2-3-29新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲配送實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎餐飲技能實作			
教學目標（教學重點）	（一）介紹配送作業在物流活動中扮演的角色。（二）說明物流業工作內容以及配送作業基本流程。（三）培養學生配送物品之基礎專業能力、培養工作態度及正確工作價值觀。（四）提升學生物流助理員或隨車送貨員相關行業的了解及實際經驗。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)配送運輸業認識	1.運輸業的基本認識。 2.運輸業與日常生活的關係。 3.配送工作與運輸工作的區分。 4.配送的主要活動與團隊分工。 5.基本運輸方法的認識。	3	第三學年第一學期
(二)配送作業的意義與類型	1.配送作業的意義、特色與功能。 2.配送作業的類型與模式。 3.配送人員工作內容、條件特質及薪資認識。	3	議題融入:涯 U3 分析與統整個人特質、興趣、性向、價值觀、生涯態度及信念的能力。
(三)一般配送作業基本流程	1.配送作業一般流程。 2.影響物品配送的原因。 3.配送作業相關表單的認識。	6	1.一般配送作業流程：訂單>揀貨>理貨>配裝>出貨>送達。 2.配送作業相關表單：訂單、送貨單、簽收單等。
(四)餐飲配送及餐具收回流程	1.一般餐飲配送方式。 2.餐飲配送常見用具。 3.餐具收回的工作範圍及用具。	9	1.餐飲種類：餐點、麵包、飲料(冷/熱) 2.餐具收回：杯、壺 3.配送方式：托盤、籃子、推車/餐車、保冷袋
(五)基礎配送路線選擇	1.配送路線適當安排的重要性。 2.配送路線安排的考量因素。 3.常見配送路線安排的類型。 4.確認餐飲配送/餐具收回之地點。 5.選擇餐飲配送/餐具收回之路線。	9	1.配送地點：體大及校內之行政處室、教師辦公室、班級教室、專科教室… 2.路線選擇：走樓梯、走斜坡道、搭電梯…
(六) 載送工具儲位規劃	1.常見載送工具的認識。 2.載送工具配裝基本概念。	9	

	3.配送路線的安排與載送工具的儲位、物品分區的關係。 4.貨品配裝須注意事項。 5.大小不同的貨品安全堆疊方法及技巧。		
(七)餐飲配送人員的基本職能	1.餐飲配送人員需具備的儀態及工作守則。 2.配送/收回作業相關表單的認讀與填寫。	6	1.儀態及工作守則：服裝儀容、服務態度、物品保管、時間管理… 2.表單：送貨單、配送順序表、簽收單、收入金額結算表
(八)配送準備	1.確認送貨單及規劃配送路線順序表。 2.揀收配送商品及整理。 3.零用金準備及點數。	9	1.配送相關用具及表單：送貨單、配送順序表、商品、零錢盒、筆、計算機、宣傳單… 2.簽收作業：簽收單、收執聯、代收人簽收
(九)餐具回收作業	1.編排餐具收回路線順序表。 2.清點回收用具的方式。	9	依訂貨單編排餐具收回路線順序表。
(十)餐飲配送及餐具收回後工作	1.結算貨款及填寫報表。 2.整理配送用具。 3.餐具清潔及垃圾整理。	9	第三學年第二學期
(十一) 顧客服務工作	1.配送物品/收回餐具時的溝通應對及態度。 2.配送物品/收回餐具突發狀況之危機處理與應變。 3.商品促銷介紹及發送宣傳單。 4.顧客抱怨及投訴的處理。	9	突發狀況，例如：物品有瑕疵、物品數量錯誤、找不到訂貨人、零錢不夠、餐具遺失、缺漏等
(十二) 常見配送機具及設備	1.常見的配送裝卸的機具。 2.機具及設備的操作方式。 3.機具使用的安全性。	9	推車等 議題融入:安 U3 具備日常生活安全的行為。
(十三)外箱包裝	1.包裝主要目的。 2.常見包裝的圖形標誌及標籤。 3.危險物質(如易燃物）配裝原則。 4.易碎品危險物品等外包裝的辨識。 5.不良外箱包裝的分辨。	9	
(十四)基本包裝技術	1.基礎貨品安全包裝技術。 2.物流常見的包材。 3.收縮薄膜包裝的認識。	9	
合　計		108	

學習評量（評量方式）	(一) 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。(二) 評量方式注重個別差異，培養實務能力。(三) 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。
教學資源	(一) 參考『十二年國民基本教育-高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要』配送實作教學大綱。(二) 結合校內外飲料製備、烘焙、烹飪與廚務等餐飲相關職業課程，並加強實例的介紹，使教學活潑化。(三) 使用影片等多媒體教學，讓學生了解運輸業及物流業的工作內容、行業特性及實際作業情形等，提升學生對該行業的認知。(四) 運用學校資源，安排學生輪值送公文、協助總務處發送信件、裝箱或整理資源中心的書籍材料等，以增加學生練習實作的機會。
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材內容及次序安排，宜參考教材大綱之內涵，並符合教學

	目標。 2. 教材之例題及習題，宜與實務配合，使學生能學以致用。 3. 本課程可融入人權議題，教導學生有關服務顧客的態度時，一併引導學生發展對自己或他人的正向態度，如：團體中擁有的權利與個人責任的關係、包容個別差異並尊重自己與他人的權利等；亦可融入性別教育議題，如：物流人員聘用的性別角色的刻板化、職業的性別區隔等。（二）教學方法 1. 本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3. 隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4. 注入職務再設計觀念，配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制參與學習，使學生潛能得以發揮。 5. 可安排貨運公司、物流公司等相關行業現場之參觀與訪談，亦可安排醫院病歷配送人員訪談。

表 11-2-3-30新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烹飪技能實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎餐飲技能實作			
教學目標（教學重點）	(一)講解西式速食及實作。(二)介紹中式簡餐及實作。(三)說明中華料理實作（含台式及客家料理）。(四)訓練學生進行異國料理實作。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 課程準備	1. 本學年課程說明。 2. 基本烹飪工具介紹。 3. 烹飪作業常見的意外傷害。	4	第三學年第一學期 議題融入: 安U2 執行安全行為。 安 U3 具備日常生活安全的行為。
(二) 清湯類	1. 湯品料理技巧解說 2. 清湯料理實作。 3. 瓦斯爐開關安全注意事項說明。	4	議題融入: 安U2 執行安全行為。 安 U3 具備日常生活安全的行為。
(三) 濃湯類	1. 介紹主要配料：奶油、起司…等。 2. 濃湯料理實作。	8	
(四) 綜合蔬果沙拉-美奶滋	1. 說明適合作生菜的種類。 2. 綜合蔬果沙拉實作。	8	
(五) 生菜堅果沙拉-油醋醬	1. 說明油醋醬的特色 2. 講解油醋醬的做法。 3. 生菜堅果沙拉實作。	8	
(六) 雞絲生菜沙拉-凱薩醬	1. 說明凱薩醬的特色。 2. 講解凱薩醬的做法。 3. 雞絲生菜沙拉實作。	8	
(七) 三明治	1. 講解三明治的配料及堆疊技巧。 2. 三明治組合實作。	8	
(八) 漢堡	1. 講解漢堡肉的煎煮。 2. 漢堡組合實做。	8	
(九) 飯糰	1. 介紹製作飯糰的工具。 2. 講解配料及料理步驟。 3. 飯糰組合實作。	8	
(十) 排餐	1. 說明不同肉品的煎煮技巧。 2. 解說如何判斷牛肉的熟成度。 3. 排餐料理實作。	8	
(十一) 米食介紹	1. 展示稻米品種，說明其特色。 2. 說明各種米食料理。 3. 講解不同品種米的料理技巧。	4	第三學年第二學期

（十二）炒飯	1.講解配料及烹調步驟。 2.炒飯烹煮實作。	4	
（十三）燴飯	1.講解配料及烹調步驟。 2.燴飯烹煮實作。	8	
（十四）焗飯	1.講解烤箱的操作。 2.講解配料及烹調步驟。 3.焗飯烹煮實作。	8	
（十五）湯麵	1.講解配料及烹調步驟。 2.湯麵烹煮實作。	8	
（十六）炒麵	1.講解配料及烹調步驟。 2.炒麵烹煮實作。	8	
（十七）燴麵	1.講解配料及烹調步驟。 2.燴麵烹煮實作。	8	
（十八）台式米飯料理	1.說明台式米飯料理的特色。 2.講解料理步驟。 3.台式米飯烹煮實作。	8	參考菜色：滷肉飯、 油飯
（十九）台式麵食料理	1.說明台式麵食料理的特色 2.講解料理步驟。 3.台式麵食烹煮實作。	8	參考菜色：麵線
（二十）台式熱炒	1.說明台式熱炒的特色 2.講解料理步驟。 3.台式熱炒實作。	8	參考菜色：生炒花枝
合　計		144	

學習評量（評量方式）	以學生實作及問答成績作為評量主軸
教學資源	蒐集網路圖片並編列實作預算
教學注意事項	1.參酌各類書籍及網路發表之文件，編寫成以職場為背景之教學素材。 2.目前本校學生的校內外實習機會多在美食街或小餐館，建議教學內容除了中式料理之外，可適度加入各國的特色料理。 3.教材以功能性、實用性為主，加強環境清潔工作的訓練。

表 11-2-3-31新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家園藝種植維護實作		
	英文名稱	無		
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	適應、負責、行動、健康、自主			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎園藝種植實作			
教學目標(教學重點)	本課程依學校現有的設備與材料，配合植物之生長栽培季節，實施相關的實務工作，訓練學生具備以下之能力：(一)培養學生具備居家園藝植物之種植、維護及利用之技能。(二)利用園藝植物提升學生的生活美學及精神層面的寄託。(三)於各課程中融入學生的道德教育，培養學生積極進取、刻苦耐勞、肯負責任及敬業樂群的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識工具	1.修剪工具。 2.除蟲工具。 3.各種工具的操作方式及使用安全注意事項	8	議題融入:安U3具備日常生活安全的行為。
(二) 肥料施作	1.修剪工具。 2.除蟲工具。 3.各種工具的操作方式及使用安全注意事項	8	議題融入:環U2理解人為破壞對其他物種與棲地所帶來的生態不正義，進而支持相關環境保護政策。
(三) 肥料製作	有機肥料製作。	8	
(四)扦插法	扦插法：地瓜、左手香等。	8	
(五)植分株法	分株法：蔥等。	8	
(六)田間栽培技術	1.播種。 2.基礎設施建立：支撐架等。	8	
(七)田間雜草管理	1.介紹常見雜草種類。 2.雜草防治方式。	8	
(八)水份管理技術	1.灌溉方法運用。 2.植物澆灌實作。	8	
(九)病蟲害管理	1.常見病蟲害：蝸牛、蛞蝓等。 2.病蟲害防治工作與預防。	8	
(十)植物繁殖	多肉、球根繁殖法。	8	第三學年第二學期
(十一) 盆栽施肥與澆水	1.介紹常見盆栽植物：草花、香草、保健植物。 2.盆栽施肥技術。 3.盆栽澆水技術。	8	
(十二) 盆栽種植與修剪	1.盆栽種植技術。 2.修剪辦法。	8	
(十三) 盆栽管理與照顧	1.盆栽移盆技術。 2.盆栽換盆技術。	8	

(十四)木本組合盆栽	木本植物的盆栽組合。	8	
(十五)草本組合盆栽	草本植物的盆栽組合。	8	
(十六)多肉組合盆栽	多肉植物盆栽組合。	8	
(十七)園藝商品製作	利用植物製作裝飾品。	8	
(十八)綠美化環境	利用植物佈置、美化環境。	8	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	依照本領域之教學單元目標，設計多元化之評量方式，並依學生能力給予不同程度的提示: 1.操作評量:請學生操作手機或平板直接操作。 2.觀察:此評量應由教師在每一個教學情境中進行，且隨學生的反應立即調整教學及提示方式。
教學資源	1.利用學校園藝栽培區暨現有設備與材料，實作栽培。 2.書籍：圖解栽培繁殖技術、現代田園與養液栽培。 3.『十二年國民基本教育-高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要』農園藝、景觀植物教學大綱。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材編選應根據學生認知程度與實際需要，並符合各單元內容。 2. 教材內容應採多元呈現：影音、模擬教具、實物，提供學生多感官刺激，提升學習興趣。 (二)教學方法 1. 依照學生的特殊需求、能力及現有設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教法採多元化且有彈性，以示範、實際演練等方式進行。 3. 教學著重實務操作及良好服務態度的養成，以提高學生實質的能力。 4. 依課程安排學生部份參與精神進行練習，俾以強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中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 11-2-3-32新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	戶外清潔實作
	英文名稱	無
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	負責、行動、自主	
適用科別	汽車美容服務科	
	8	
	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)介紹戶外環境清潔之處理原則及注意事項。 (二)說明執行戶外環境各場域區域清潔維護之基本操作知能。 (三)培養清潔服務的專業技能。 (四)培養執行清潔服務之體能、工作態度。 (五)培養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)戶外清潔工作準備	1.戶外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.戶外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)	8	第三學年第一學期 議題融入: 性 U4維護與捍衛自己的身體自主權，並尊重他人的身體自主權。如:男女界線、稱呼、握手、談話距離等)
(二)戶外清潔工作紀律	1.戶外清潔人員之職場工作守則(包括準時、遵守工流程與用具維護保養等) 2.服從工作指示並完成指定工作(訓練服從性) 3.分工與團隊合作(可以小組完成任務展現成果)	8	參考教學資源2 議題融入:品U1重視群體規範與榮譽，包括:執行工作仔細確實等
(三) 戶外環境清潔安全事項	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)	8	參考教學資源 議題融入: 安 U2 執行安全行為。 安 U3 具備日常生活安全的行為，包含:交通安全教育(複習交通規則)
(四)戶外清潔工具I	1.清潔工具推車(包含物品放置整理與推行方向) 2.清潔路面的工具(竹掃把、夾子、畚箕、垃圾	8	參考教學資源6

	袋等) 3.清潔樹葉與草叢的工具(耙子、畚箕、垃圾袋、夾子等)		
(五)戶外清潔工具II	1.清潔水溝的工具(有/無孔水溝勺的使用或介紹高壓水刀) 2.清潔牆面的工具(平面拖把、菜瓜布、刮刀、伸縮桿等) 3.擦拭的工具(抹布)	8	參考教學資源5
(六)認識戶外的清潔環境	1.公園的清潔與工作規劃(掃落葉、蒐集垃圾、清狗屎、擦拭椅子等) 2.路面的清潔與工作規劃(柏油、碎石子路) 3.人行道的清潔與工作規劃(每日與每周清潔的重點)	8	參考教學資源3、4
(七)戶外公共設施的清潔	1.公共廁所的清潔(洗手台、馬桶、地板、門片，危險標誌擺設) 2.健身及兒童設施的清潔(每周清潔、保養維護重點) 3.草叢及健康步道的清潔(割草機、刷子的使用)	8	參考教學資源1 議題融入:性 U6解析符號的性 別意涵，並運用具性別平等的 語言及符號。
(八)清潔廢棄物處理	1.一般垃圾分類處理 2.廢棄物分類處理 3.廢棄物及垃圾處理之安全守則	12	議題融入: 安 U2 執行安全行為。 安 U3 具備日常生活安全的行為。 環 U12了解循環型社會 的涵意與執行策略，實踐綠色消費與友善環境的生活模式，包括:垃圾減量、回收環境保護的概念。
(九)自我檢核I	1.檢核工作清單內容 2.工作完成回報(回報工作情形或進度)	12	議題融入:品U1重視群體規範與榮譽。
(十)居家庭院環境的清潔	1.排水溝的清潔 2.花草修剪與清潔 3.水管拉直與捲收	8	第三學年第二學期
(十一)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	8	
(十二)學校操場設施的清潔	1.運動跑道及球場的清潔 2.健康步道及人行道的清潔 3.花叢及草地的清潔(耙子的使用)	8	
(十三)戶外災害清潔	1.災害時交通與意外之安全(颱風季節的應變) 2.災害後之環境衛生與防護措施(大雨風災後的清理重點)	8	議題融入:防 U1 分析臺灣災害〈洪水、颱風、土石流、乾旱…〉的風險趨勢及衝擊。
(十四)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)	8	議題融入:品U8問題解決與創新發展。
(十五)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	12	議題融入: 品U6同理分享與多元接納。
(十六)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	12	
合 計		144	
學習評	(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，並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。		

量(評量方式)	(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。
教學資源	(一) 請多觀察路上清潔人員的工作情形或閱讀相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 1.醫院環境守護者 ~ 醫院清潔人員記錄片 (https://www.youtube.com/watch?v=YEEMPkz404g&feature=youtu.be) 2.勞委會丙級門市服務術科檢定中所列出的檢定流程 (http://120.119.76.174/%E9%96%80%E5%B8%82%E6%9C%8D%E5%8B%99%E4%B8%99%E7%B4%9A%E8%A1%93%E7%A7%91%E8%80%83%E8%A9%A6/%E5%8B%9E%E5%A7%94%E6%9C%83%E4%B8%99%E7%B4%9A%E9%96%80%E5%B8%82%E6%9C%8D%E5%8B%99%E8%A1%93%E7%A7%91%E6%AA%A2%E5%AE%9A%E4%B8%AD%E6%89%80%E5%88%97%E5%87%BA%E7%9A%84%E6%AA%A2%E5%AE%9A%E6%B5%81%E7%A8%8B.htm) 3.門市服務丙級--地板清潔 (https://www.youtube.com/watch?v=W5r0QhqauQI&feature=youtu.be) 4.《一日系列第二十七集》邰智源跟億萬富翁辛龍一起幫里民收垃圾?!--一日清潔人員 (https://www.youtube.com/watch?v=Ini6WXC_9ws) 5.門市服務丙級--玻璃清潔 (https://www.youtube.com/watch?v=a92F1YEbZtA&feature=youtu.be) 6.《視點31》街巷之間——外判清潔工的日常 (RTHK31：3/10/2017) (https://www.youtube.com/watch?v=gmt1AJz_2aM) (二)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。
教學注意事項	一、教材編選 (一)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及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。

表 11-2-3-33新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	玻璃油膜處理實習		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：車輛外部清理實作			
教學目標(教學重點)	(一)建立車輛玻璃油膜處理之重要概念。(二)各式清潔劑之施作工法及程序。(三)訓練車輛玻璃護理技能。(四)培養職場工作精細確實之態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)玻璃油膜清除施作步驟	1.油膜拔除劑、撥水劑、鍍膜劑介紹 2.玻璃清潔及油膜清除施工步驟流程	9	第三學年第一學期 1.說明各種清潔劑使用時機及注意事項。 2.各種清潔劑之用途講解。 3.反覆練習施作流程，建立施作SOP。 4.建立學生施作過程車輛愛護之注意要項，如雨刷調整、隔熱紙保護、車內清潔等。
(二)直線式打磨操作	1.直線式打磨操作介紹 2.直線式打磨實作	9	1.可使用大面玻璃進行模擬實作。 2.配合打蠟機進行打磨操作。 3.要求學生各種打磨方式均勻打磨之確實度。
(三)圓周打磨操作	1.圓周式打磨操作介紹 2.圓周式打磨實作	9	
(四)井字式打磨操作	1.井字式打磨操作介紹 2.井字式打磨實作	9	
(五)外部玻璃清潔實作	1.前擋風玻璃清潔 2.後擋風玻璃清潔 3.車門玻璃清潔	9	1.使用清潔劑將車身外部玻璃確實清潔。 2.車門玻璃裝置晴雨窗之清潔方式。 3.清潔時，前後雨刷調整方式及注意事項，避免雨刷損傷及玻璃受損。

(六)油膜處理-前擋風玻璃	1.前擋風玻璃油膜處理實作 2.直線式、圓周式、井字式打磨操作	9	1.三種打磨法實作。 2.注意施作時打磨機線路及操作不當對車輛造成損傷。 3.要求學生各種打磨方式均勻打磨之確實度。
(七)油膜處理-後擋風玻璃	1.後擋風玻璃油膜處理實作 2.直線式、圓周式、井字式打磨操作	9	
(八)油膜處理-車門玻璃	1.車門玻璃油膜處理實作 2.直線式、圓周式、井字式打磨操作	9	
(九)撥水劑塗層處理-前擋風玻璃	1.撥水劑使用 2.前擋風玻璃處理	9	第三學年第二學期 1.撥水劑塗抹及擦拭操作。 2.上撥水劑後，應注意擦拭時間，避免過快或過於乾燥後才進行擦拭。
(十)撥水劑塗層處理-後擋風玻璃	1.撥水劑使用 2.後擋風玻璃處理	9	
(十一)撥水劑塗層處理-後擋風玻璃	1.撥水劑使用 2.車門玻璃處理	9	
(十二)內部玻璃清潔-前後擋風玻璃	1.玻璃清潔劑使用與擦拭 2.前擋風玻璃清潔維護實作 3.後擋風玻璃清潔維護實作	9	1.指導清潔劑噴灑注意事項，避免損壞車內相關設備。 2.施作時注意車內清潔禮儀，物歸原位等觀念建立。 3.避免施作時，堅硬物品刮傷隔熱紙。
(十三)內部玻璃清潔-車門玻璃	1.玻璃清潔劑使用與擦拭 2.車門玻璃清潔維護實作	9	
(十四)玻璃鍍膜處理-擋風玻璃	1.鍍膜劑使用操作 2.前擋風玻璃鍍膜處理 3.後擋風玻璃鍍膜處理	9	1.指導鍍膜劑塗抹注意事項。 2.要求鍍膜劑塗抹之確實度。
(十五)玻璃鍍膜處理-車門玻璃	1.鍍膜劑使用操作 2.車門玻璃鍍膜處理	9	
(十六)全車玻璃維護操作	1.全車玻璃油膜處理服務 2.全車玻璃撥水劑處理實作 3.全車玻璃鍍膜維護實作	9	1.進行全車實作混合操作。 2.要求每個流程及環節須確實注意。
合　計		144	

學習評量 (評量方式)	1.考量學生個別差異，採取多元評量方式進行。 2.注重學生施作流程之正確性。 3.施作技巧之確實度。 4.要求車輛維護處理之細膩度。
教學資源	1.安排業界專家進行增能課程。 2.規畫汽車美容職場進行見習。 3.與校外職場結合，規畫校外職場實作課程。 4.蒐集相關專業圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源，進行與本科相關之各項活動。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材依學生特殊需求及配合學校現有設施設備進行編寫。 2.蒐集汽車及汽車美容業之相關圖片、宣傳刊物等作為輔助教材。 3.結合校外實習職場合作，規畫校外職場工作隊進行課程發展。 (二)教學方法 1.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.本科目以實作方

	式進行，利用反覆且確實之課程要求，建立學生精實之服務技巧。 3.教學著重實務操作及良好服務態度的養成，以提高學生實質的能力。 4.以校內教師車輛為服務對象，提供學生操作練習所需之實作設 備。 5.課程進行中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 11-2-3-34新北市立新北特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公室清潔實作		
	英文名稱	無		
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	負責、行動、自主			
適用科別	汽車美容服務科			
	8			
	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)說明辦公場域清潔之處理原則及注意事項。(二)介紹辦公場域清潔之工作流程及操作。(三)培養清潔服務工作的基礎知能及身體能力。(四)訓練清潔服務工作之自我檢核能力。(五)培養良好的清潔工作態度、習慣與安全。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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
(二)地板清潔的知能	1. 各式地板材質之認識。 2. 各式地板清潔的工具選用。 3. 各式地板清潔的安全維護。	6	
(三)地板清潔的操作	1. 大理石地板清潔的操作步驟。 2. 地磚地板清潔的操作步驟。 3. 木質地板清潔的操作步驟。 4. 地毯清潔的操作步驟。	8	
(四)玻璃清潔	1. 各類型玻璃之認識。 2. 玻璃門清潔的工具使用及操作流程。 3. 玻璃窗清潔的工具使用及操作流程。 4. 落地玻璃清潔的工具使用及操作流程。	6	
(五)門窗清潔	1. 各類型門窗之認識。 2. 門框清潔的工具使用及操作流程。 3. 窗框清潔的工具使用及操作流程。 4. 紗窗的清潔技巧。	8	
(六)室內牆面清潔	1. 室內牆面清潔的範圍辨識。 2. 室內牆面清潔的工具使用及操作流程。	6	
(七)污垢處理	1. 污垢類型的認識。 2. 污垢去除的工具使用。 3. 污垢去除的操作流程。	6	
(八)電梯清潔	1. 電梯環境的設備認識。 2. 玻璃鏡面清潔的工具使用及操作流程。 3. 電梯按鈕清潔的工具使用及操作流程。	8	

	4. 電梯牆面清潔的工具使用及操作流程。 5. 電梯門清潔的工具使用及操作流程。 6. 電梯清潔時的安全處理。		
(九)廁所清潔	1. 廁所環境的設備認識。 2. 廁所清潔的工具使用及操作流程。 3. 廁所清潔劑的使用及安全維護。 4. 清潔檢核表的填寫及複檢。	8	
(十)會議室清潔	1. 會議室環境的設備認識。 2. 玻璃鏡面書寫牆面的工具使用及操作流程。 3. 資訊機器的擦拭清潔。 4. 會議桌椅的擦拭清潔。	8	
(十一)交誼廳清潔	1. 交誼廳環境的設備認識。 2. 傢俱清潔的工具使用及操作流程。	8	第三學年第二學期
(十二)健身房清潔	1. 健身房環境的設備認識。 2. 傢俱清潔的工具使用及操作流程。 3. 健身器材清潔的工具使用及操作流程。 4. 健身機器清潔的工具使用及操作流程。	8	
(十三)茶水間清潔	1. 茶水間環境的設備認識。 2. 飲水機台清潔的工具使用及操作流程。 3. 烘碗機清潔的工具使用及操作流程。 4. 洗手檯面清潔的工具使用及操作流程。	8	
(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	
(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	
(十六)停車場清潔	1. 停車場環境的設備認識。 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。	6	
(十七)清潔室清潔	1. 清潔工具的清潔方式。 2. 清潔工具、器具、清潔劑等的擺放。 3. 抹布的摺法及吊掛。 4. 淘汰工具物品的辨識及處理。	8	
(十八)辦公場域環境清潔安全事項	1. 清潔動線規劃 2. 清潔工具、用品、清潔劑之選用 3. 清潔工具、用品、清潔劑之使用安全 4. 工作衛生與自我防護 5. 工作意外維護及安全	8	議題融入: 安 U1 預防事故傷害的發生。 安 U2 執行安全行為。 安 U3 具備日常

			生活安全的行為。
(十九)清潔之垃圾處理	1. 一般垃圾與資源回收垃圾的辨識。 2. 危險物品之處理方法。 3. 垃圾減量方法。 4. 垃圾處理的自我防護方法。 5. 垃圾處理的工具物品使用。	8	
(二十)辦公場域清潔之工作紀律	1. 工作指令服從 2. 工作指示完成度 3. 團隊合作模式 4. 自我規劃模式	8	
合 計		144	

學習評量(評量方式)	1. 依據學生能力及需求以配合授課進度及單元評量，以便及時瞭解教學成效和教學績效是否達成學習目標，並強調以學生優勢管道進行。 2. 採多元評量方式進行，評量方法包括學習態度、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. 課程學習著重於學生瞭解且能獨力操作之能力，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。 5. 評量標準應與職場一致，以強化學生將清潔技能類化到職場的能力。
教學資源	1. 利用社區及校內資源，提供學生學習實作。 2. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作與人相處的能力。 3. 與其他相關課程、學校活動等，提供學生環境服務類化能力。 4. 實習場所和社區職場能結合，以利未來就業轉銜。 5. 請家長配合讓學生在家有練習時作機會，增進其清潔技能的次數。
教學注意事項	(三) 教材編選 1. 編選適合學生能力與需求教材，充分運用實習場所及業界現有環境設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容。 2. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 3. 將學生居家及社區生活經驗融入各場域實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。 4. 蒐集課程之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(四) 教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及實習環境設備，彈性調整課程內容及進度。 2. 教法宜多元化而有彈性，以口語提醒、肢體示範、實際演練等方式進行操作。 3. 教學時強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 可利用工作分析法分析教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶。 5. 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。 6. 課程進行中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。

（四）彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）