

# 新北市立新北特殊教育學校選課參考指引

## 壹、學校推動特殊教育現況、願景與目標及設立科別

### 一、學校現況分析

112 學年度特殊教育教師計有 85 名；另有 28 名教師助理員，8 位住宿管理員，1 名職業輔導員、1 名社工師、1 名臨床心理師、2 名職能治療師、2 名物理治療師及 1 名語言治療師；特殊教育學生計有 253 名，其中以智能障礙學生佔多數，自閉症學生居次，多重障礙學生居第三。

### 二、學校願景與目標

- (一)、 和諧：以良善的溝通，尊重的態度，謀求校園和諧及親師合作，共創友善溫馨的社區與校園。
- (二)、 積極：主動的行政服務，優質的品牌行銷，掌握先機講求績效，創造特教學校的新價值。
- (三)、 希望：充分運用專業人力及設備，發揮學生潛能，讓學生活出未來的希望。
- (四)、 發展：研發教材創新教法，建置特教教學資源中心及專業諮詢支援平臺。

### 三、學校設立科別

「十二年國民基本教育課程綱要」於 108 學年度全面推動，本校審酌社區資源、地方產業趨勢、本校學生需求暨障礙程度屬性，及目前校內師資結構與軟、硬體設備等，經校內特殊教育推行委員會、課程發展委員會及校務會議決議通過，規劃高職部汽車美容服務科、餐飲服務科、居家生活科，符應本校學生之特殊性、就業市場與未來畢業後安置場域而設立。

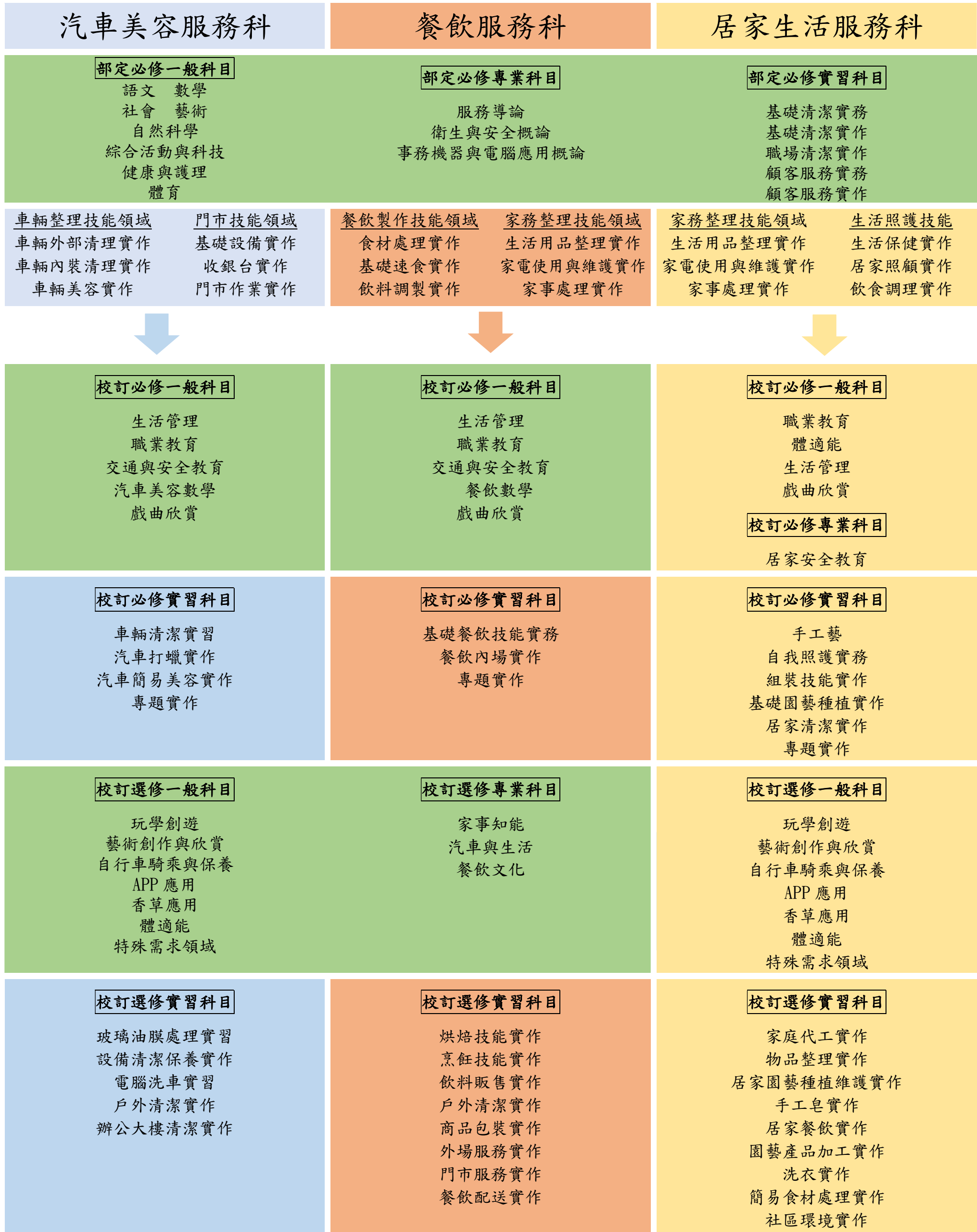
科別	產業人力需求或職場進路	教育目標	專業能力
汽車美容服務科	1. 加油站擦車員 2. 汽車美容場助手 3. 清潔員	1. 傳授汽車美容之基本知識 2. 訓練車輛內裝、外部之清潔及美容技能 3. 進行基礎設備操作、櫃檯及收銀等基本技能 4. 養成良好的專業精神、安全工作習慣 5. 培養與汽車美容工作相關之興趣與能力	1. 具備車輛美容維護之技能 2. 具備顧客接待之禮儀態度 3. 具備門市工作技能 4. 具備守時、負責之工作態度 5. 具備遵守職場安全規範之態度 6. 具備人際溝通與表達能力

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. 傳授餐飲服務之基本知識 2. 訓練食材處理、基礎速食製備及飲料調製技能 3. 進行生活用品整理、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. 培養與餐飲服務工作相關之興趣與能力	1. 具備食材料理之技能 2. 具備餐食配送控管之能力 3. 具備餐飲職場清潔維護及整理之能力 4. 具備守時、負責之工作態度 5. 具備門市工作技能 6. 具備顧客接待之禮儀態度 7. 具備人際溝通與表達能力
居家生活科	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. 傳授居家生活之基本知識 2. 訓練生活保健、居家照顧及飲食調理技能 3. 進行生活用品整理、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. 培養與居家生活相關之興趣與能力	1. 具備自我照護之能力 2. 具備簡易醫療處理之技能 3. 具備個人服裝儀容整理之能力 4. 具備自我安全保護之警覺能力 5. 具備維護居家環境整潔之習慣 6. 具備簡易食物料理之能力

## 貳、學生圖像

本校培育學生對未來的期待，能成為一位全方位的國民，具備有負責、自主、行動、健康與適應等方位，讓學生能夠面臨未來社會的變遷與挑戰。





## 肆、特色課程說明

### 一、選修課程內容說明

#### (一)彈性學習時間

校隊組(培訓運動競賽選手)、律動組(利用有氧運動增進體適能與身體協調能力)、知動復健組(配合物理及職能治療師規劃復健課程)、地板滾球組、多感官遊戲組(利用多感官教室配合物理及職能治療師評估及提供諮詢建議活動)、瑜珈組、體適能組。

#### (二)校訂選修一般科目課程目標說明

科目 (高三開設九選一)	科目課程目標
戲曲欣賞	1. 引導學生欣賞各類表演戲劇之演出 2. 提升學生對藝術活動之興趣
藝術創作與欣賞	導引學生培養美感美學，啟發學生藝術創作能力
玩學創遊	1. 利用桌上遊戲引導學生增進人際互動 2. 利用不同主題遊戲融入課程，建立學生正確態度
APP 應用	1. 指導學生使用行動應用程式之技巧 2. 培養學生日常生活探索與問題解決之應用能力 3. 練習超商機台操作與使用
香草應用	1. 引導學生了解香草植物的特徵與用途 2. 探索香草植物之價值，並運用於日常生活
體適能	1. 強化學生體適能水準，增加生活品質 2. 學習休閒運動技能，運用於休閒生活
自行車騎乘 與保養	習得自行車騎乘技能，並指導簡易保養能力，提升生活移動之能力。

### (三)特殊需求選修課程目標說明

科目	科目課程目標	
特殊需求	生活管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養處理個人日常生活飲食、穿著、沐浴、行動與購物等基礎事務的能力，選擇並建立良好的生活習慣，以維持身心健康。</li> <li>2. 養成處理個人或居家環境清潔與安全維護、參與休閒活動等居家生活能力，並維持適當的家庭關係。</li> <li>3. 參與日常生活中社區各項活動，了解社區環境與資源並遵守社區規範，促進社區參與能力。</li> <li>4. 表現自我覺察、自我管理與自我決策的行為與態度，並倡導個人權益以促進自我實踐。</li> </ol>
	功能性動作訓練	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養功能性動作技能，奠定參與學校生活的基本能力。</li> <li>2. 運用功能性動作技能，促進學校生活的參與。</li> <li>3. 維持及改善身體活動能力，預防疾病及次發問題。</li> </ol>
	職業教育	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建構基本工作觀念，學習正確實用的工作知識。</li> <li>2. 培養就業基本能力，增進個人工作表現，遵守工作守則與安全。</li> <li>3. 提升工作的調適能力，養成合群、負責的工作情操，增進職業生活的社會適應。</li> </ol>
	社會技巧	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養自我情緒覺察、表達與處理壓力能力。</li> <li>2. 加強對訊息理解與人基本溝通、他人互動的能力，並培養解決衝突技巧。</li> <li>3. 從學校中練習基礎的適應環境技巧後，學習家庭(家族)相處技巧與社區活動互動之技巧。</li> </ol>



## 二、各科專業科目與實習科目選修課程目標說明：

### (一)汽車美容服務科：

#### 1. 專業科目選修課程目標說明

科目	科目課程目標	
汽車與生活	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。	高一 同時段開課 (三選一)
餐飲文化	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、人文素養與文化多樣性。 3. 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。	
家事知能	1. 培養家事基礎知能 2. 提升居家自我照顧能力 3. 學習問題解決與排除知能	

#### 2. 校訂選修課程目標說明

科目	科目課程目標	
玻璃油膜處理實作	1. 建立車輛玻璃油膜處理之重要概念。 2. 各式清潔劑之施作工法及程序。 3. 訓練車輛玻璃護理技能。 4. 培養職場工作精細確實之態度。	高三 同時段開課 (五選二) <u>建議上下學期 選同一門課程</u>
設備清潔保養實作	1. 認識汽車美容工具の種類。 2. 認識汽車美容工具的使用。 3. 認識汽車美容工具的維護。 4. 了解工具的使用注意事項。	
電腦洗車實習	1. 了解電腦式洗車方式與安全知能，展現基本的操作技能及知能。 2. 了解加油站洗車人員的工作需求，展現所需的職業能力。 3. 了解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。	
辦公室清潔實作	1. 認識辦公場域清潔之處理原則及注意事項。 2. 認識辦公場域清潔之工作流程及操作。 3. 培養清潔服務工作的基礎知能及身體能力。 4. 具有清潔服務工作之自我檢核能力。 培養良好的清潔工作態度、習慣與安全。	
戶外清潔實作	1. 了解戶外環境清潔之處理原則及注意事項。 2. 具備執行戶外環境各場域區域清潔維護之基本操作知能。 3. 學習清潔服務的專業技能。	

	4. 具備執行清潔服務之體能、工作態度。 5. 具備良好的戶外清潔工作安全知能與習慣。	
--	--	--

## (二)餐飲服務科

### 1. 專業科目選修課程目標說明

科目	科目課程目標	
汽車與生活	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。	高一 同時段開課 (二選一)
餐飲文化	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、人文素養與文化多樣性。 3. 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。	
家事知能	1. 培養家事基礎知能 2. 提升居家自我照顧能力 3. 學習問題解決與排除知能	

### 2. 校訂選修課程目標說明

科目	科目課程目標	
烘焙技能實作	1. 基本工作衛生與安全 2. 烘焙認知能力 3. 烘焙製作基本技巧 4. 培養具備良好工作態度之烘焙從業人員	高三 同時段開課 (四選一)
烹飪技能實作	1. 西式速食實作 2. 中式簡餐實作 3. 中華料理實作（含台式及客家料理） 4. 異國料理實作	
飲料販售實作	1. 能注重個人衛生及場地清潔。 2. 能注重個人儀態及禮貌應對。 3. 能認識置區域圖並配送飲品。 4. 能認識飲品名稱及價目。 5. 能認識錢幣並會小額計算。 6. 能用禮貌用語販售或推銷飲品。 7. 能回應或傳達顧客的反應。	
戶外清潔實作	1. 了解戶外環境清潔之處理原則及注意事項。 2. 具備執行戶外環境各場域區域清潔維護之基本操作知能。 3. 學習清潔服務的專業技能。	

科目	科目課程目標	
	4. 具備執行清潔服務之體能、工作態度。 5. 具備良好的戶外清潔工作安全知能與習慣。	
商品包裝 實作	1. 瞭解商品包裝的內涵及發展。 2. 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。 3. 培養包裝專業素養與認真敬業工作態度。	高三 同時段開課 (二選一)
外場服務 實作	1. 培養外場服務基本技能，增進餐飲服務應對能力。 2. 培養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。 3. 培養正確工作價值觀、衛生安全知識及積極敬業態度。	
門市服務 實作	1. 培養學生養成良好的服務態度及安全、衛生習慣。 2. 熟悉門市服務實作作業內容。 3. 培養門市服務實作實際操作技能與應用的能力	高三 同時段開課 (二選一)
餐飲配送 實作	1. 了解配送作業在物流活動中扮演的角色 2. 了解物流業工作內容以及配送作業基本流程 3. 培養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 4. 增進物流助理員或隨車送貨員相關行業的了解及實際經驗	



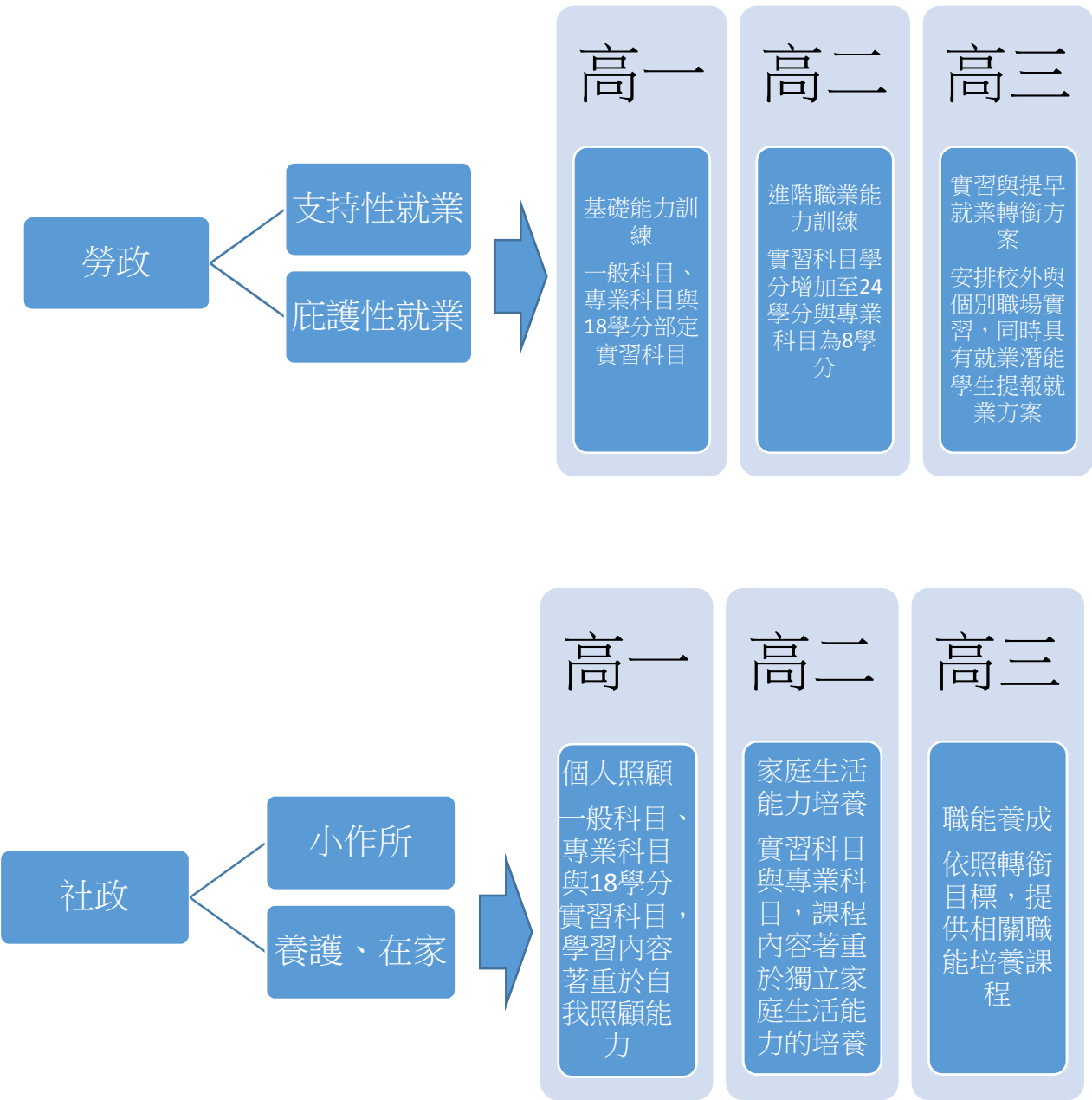
### (三)居家生活科:

#### 校訂選修課程目標說明

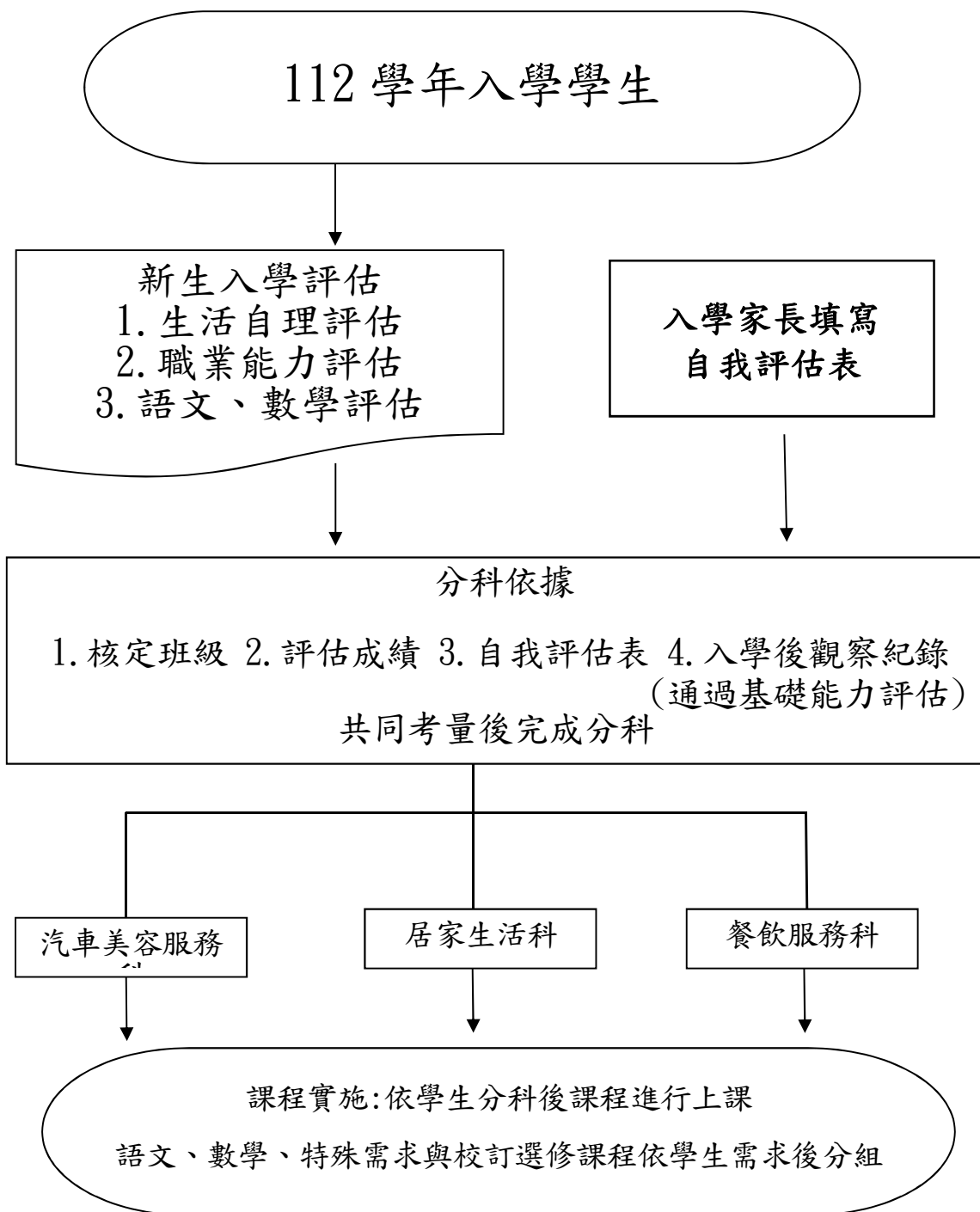
科目	科目課程目標	
家庭代工 實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解家庭代工時需注意事項</li> <li>2. 訓練手部精細動作</li> <li>3. 自我監控工作流程能力(接工作、包裝、裝箱及貨品上架或運送等整套流程)</li> <li>4. 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度</li> </ol>	<p>高三 同時段開課 (9選二) <u>建議上下學期 選同一門課程</u></p>
物品整理 實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具備分類、整理與收納的觀念</li> <li>2. 具備整理與收納教室內公物及個人物品的能力。</li> <li>3. 具備衣物、鞋子、寢具的分類及清潔、收納的能力。</li> <li>4. 具備家庭用品的分類、整理與收納能力。</li> <li>5. 具備冰箱的清潔與食品的儲藏能力。</li> <li>6. 具備家庭園藝用品的整理與收納能力。</li> </ol>	
簡易食材 處理實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能正確秤量所需食材</li> <li>2. 能正確使用調味料與香辛料</li> <li>3. 能學會各類食物的洗滌</li> <li>4. 學習特殊材料的處理</li> <li>5. 學習基本切割的方法</li> <li>6. 烹調法的認識</li> </ol>	
居家餐飲 實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識常見速食種類，能選購簡易食材。</li> <li>2. 會操作常用家庭電器料理食物。</li> <li>3. 會選用簡易烹調方式，進行速食實作。</li> </ol>	
居家環境 維護實作	學生能維護居家環境的整潔，使用工具清潔居家各種場域，並使用飾品或植栽美化，提升自身生活品質。	
居家園藝 種植實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 藉實作讓學生從做中學，培養學生具備植物種植及利用之技能。</li> <li>2. 培養學生具備園藝作物生產及利用或園藝場域管理之基本知識。</li> <li>3. 利用園藝植物提升學生的生活美學及精神層面的寄託。</li> <li>4. 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。</li> </ol>	
園藝產品 加工實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識園藝產品加工之目的、原則與方法</li> <li>2. 能使用與維護加工器具及設備</li> <li>3. 能知道蔬菜、水果、花卉、香草之種類、生長習性與用途</li> <li>4. 認識蔬菜加工食品之方法、流程與保存方式</li> <li>5. 認識水果加工食品之方法、流程與保存方式</li> <li>6. 認識花卉加工食品之方法、流程與保存方式</li> <li>7. 認識香草加工食品之方法、流程與保存方式</li> <li>8. 能包裝、銷售園藝產品</li> </ol>	
洗衣實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識衣物種類、了解衣物質料的特性。</li> <li>2. 認識洗衣標誌、區分衣物尺寸大小。</li> <li>3. 認識洗衣清潔劑的種類。</li> <li>4. 了解洗衣方式，能以手洗方式清潔各類衣物。</li> </ol>	
手工皂實 作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養良好工作態度</li> <li>2. 遵守工作衛生安全守則</li> <li>3. 認識手工皂的種類，材料，製作流程</li> <li>4. 實際操作手工皂的製作和包裝</li> </ol>	



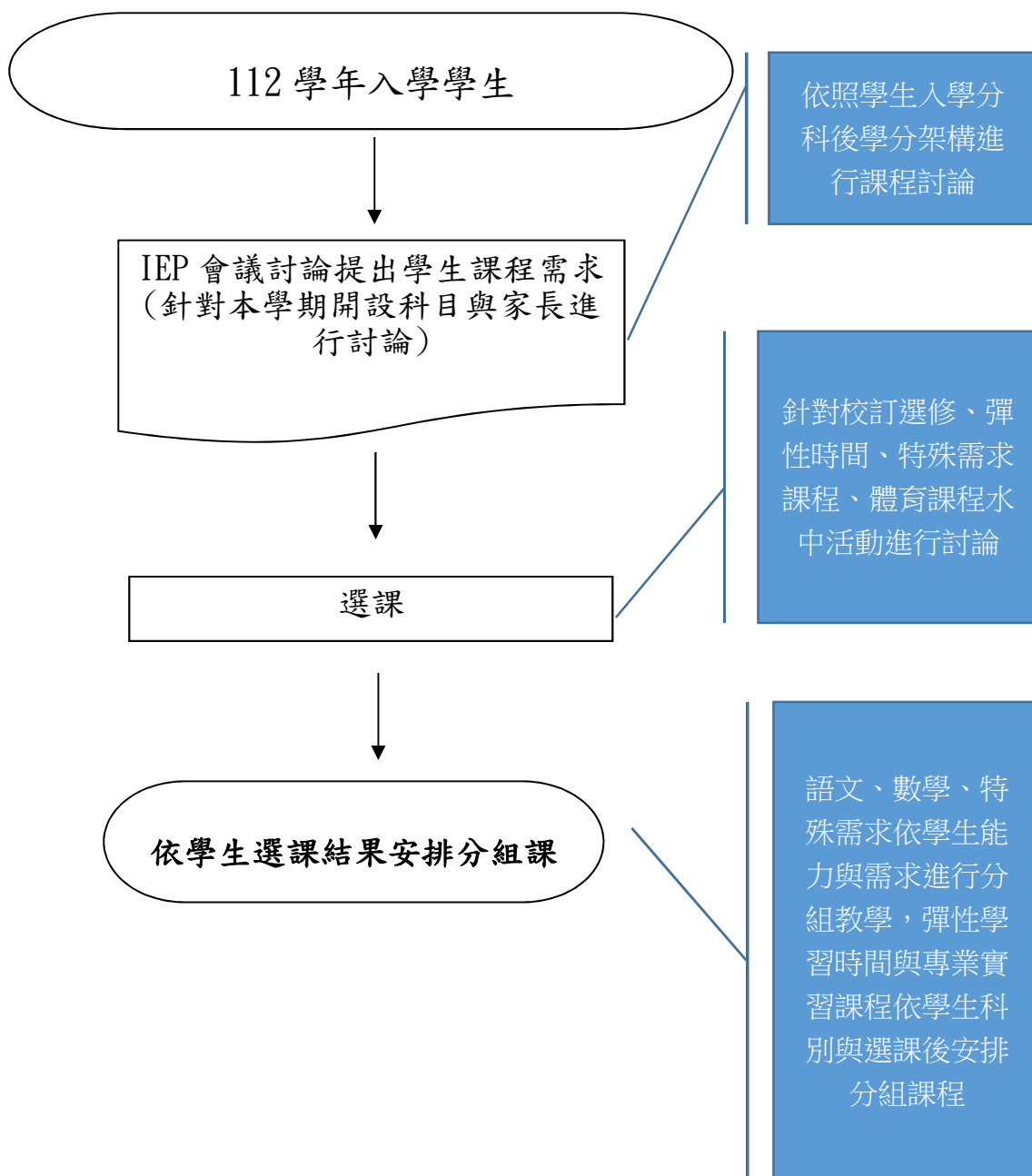
伍、轉銜目標規劃



## 陸、入學選科流程



## 柒、選課流程





## 捌、畢業學分

112 學年入學學生適用

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比		
一般科目	部定		66-76 學分（34.4-39.6%）	54	29.35%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	22	11.96%		
		選修		16	8.7%		
	合 計				92	50.01%	
專業及實習科目	部定	專業科目		12 學分	12	6.52%	
		實習科目		24 學分	42	22.83%	
		專業與實習科目合計		60 學分為限	54	29.35%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	3	2%	
			選修		0	0%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	27	15%	
			選修		16	9%	
	合 計			至少 80 學分	92	50.01%	
	實習科目學分數			至少 45 學分	78	42.4%	
	部定及校訂必修學分數合計			至多 160 學分	150	93.75%	
應修習總學分			180-192	184 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12-18 節	16 節			
六學期彈性學習時間(節數)合計			4-12 節	10 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學 年 學 分 制 畢 業 條 件	<div>1. 學生應修習之總學分數為 180-192 學分，且畢業學分數須至少 160 學分及格。</div> <div>2. 部定之必修領域/科目 102-130 學分均須修習，並至少 85%及格，始得畢業。惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免修領域/科目，應逕予扣除免修學分數後，再計算及格之比例，以免影響其取得畢業資格。</div> <div>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（含實務、實作）科目至少 45 學分以上及格。</div> <div>4. 學生如有轉學或轉入本群不同科別之情事，其學分數對照與認定須由學校特殊教育推行委員會辦理之。</div>						

備註：1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。

2. 上課總節數=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。

附件一

服務群汽車美容服務科 教學科目與學分(節)數表

112 學年度入學學生適用

課 類  程 別		領 域 學 分  目 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 科 目	一 般 科 目	語 文		16	3	3	2	2	3	3	適性分組		
		數 學		8	2	2	2	2			適性分組		
		社 會		4					2	2			
		自然科學		4			2	2					
		藝 術		4	2	2							
		綜合活動 與科技		4			2	2					
		健康 與 體育	健康與 護理	2									
			體 育	12	2	2	2	2	2	2			
		小 計		52	11	9	10	10	7	7			
	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					
	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		54	11	11	13	13	3	3				
部定必修科目合計				108	22	20	23	23	10	10			

校訂科目	校訂必修	一般科目		2	2							
			職業教育	6	3	3				<input type="checkbox"/> 特殊需求領域		
			交通安全教育	6	3	3						
			汽車美容數學	4					2	2		
			戲曲欣賞	4			2	2				
		實習科目	車輛清潔實習	6					3	3		
			汽車打蠟實作	6			3	3				
			汽車簡易美容實作	4					2	2		
			專題實作	4					2	2		
		小 計			42	8	6	5	5	9	9	
	校訂選修	一般科目	藝術創作與欣賞	4							6 選 2	
			玩學創遊									
			APP 應用						2	2		
			香草應用									
			體適能									
			自行車騎乘與保養									
			特殊需求領域	12	2	2	2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 特殊需求領域 依學生需求開設生活管理、社會技巧、職業教育等課程	
		專業科目	汽車與生活	2			2					3 選 1
			家事知能									
			餐飲文化									
		實習科目	玻璃油膜處理實作	16					4	4	3 選 1，上下學期以修習同一門科目為原則。	
			設備清潔保養實作						4	4		
			電腦洗車實習						4	4		
			辦公室清潔實作						4	4	2 選 1，上下學期以修習同一門科目為原則。	
			戶外清潔實作						4	4		
		小 計			34	2	4	2	2	12	12	
校訂必修及選修學分上限合計				76	8	10	7	7	22	22		
學分上限總計 (每週節數)				184 (30-	30	30	30	30	32	32		
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 (節數)				210	35	35	35	35	35	35		

附件二 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數表

112 學年度入學學生適用

課 程 類 別		領 域 學 分 目 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 科 目	一般科目	語文		16	3	3	2	2	3	3		
		數學		8	2	2	2	2				
		社會		4					2	2		
		自然科學		4			2	2				
		藝術		4	2	2						
		綜合活動與科技		4			2	2				
		健康與體育	健康與護理	2								
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
		小 計		52	11	9	10	10	7	7		
	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				
	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		54	11	11	13	13	3	3	
	部定必修科目合計			108	22	20	23	23	10	10		
校訂科	校訂必	一般科目		生活管理					1	1		
				職業教育	6	3	3					<input type="checkbox"/> 特殊需求領域
				交通安全教育	6	3	3					

校訂選修	實習科目	餐飲數學	4					2	2		
		戲曲欣賞	4			2	2				
		基礎餐飲技能實務	6			3	3				
		餐飲內場實作	8					4	4		
		專題實作	4					2	2		
		小 計	40	6	6	5	5	9	9		
	一般科目	藝術創作與欣賞	4							6 選 2	
		玩學創遊									
		APP 應用									
		香草應用									
		體適能									
		自行車騎乘與保養									
		特殊需求領域	12	2	2	2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 特殊需求領域 依學生需求開設生活管理、社會技巧、職業教育等課程	
		專業科目	汽車與生活	2							3 選 1
			家事知能		2						
			餐飲文化								
		實習科目	烘焙技能實作	8							4 選 1，上下學期以修習同一門科目為原則。
			烹飪技能實作								
			飲料販售實作								
			戶外清潔實作								
	商品包裝實作		4						2	2	2 選 1，上下學期以修習同一門科目為原則。
	外場服務實作										2 選 1，上下學期以修習同一門科目為原則
	門市服務實作		6						3	3	
	餐飲配送實作										
	小 計	36	2	4	2	2	13	13			
校訂必修及選修學分上限合計			76	8	10	7	7	22	22		
學分上限總計 (每週節數)			184 (30-32)	30	30	30	30	32	32		
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（節數）			210	35	35	35	35	35	35		



附件三 服務群居家生活科 教學科目與學分(節)數表

112 學年度入學學生適用

課 程 類 別			領 域 學 分		目 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 科 目	一般科目	語文		16	3	3	2	2	3	3			
		數學		4	2	2							
		社會		4					2	2			
		自然科學		4			2	2					
		藝術		4	2	2							
		綜合活動與科技		4			2	2					
		健康與體育	健康與護理	2	2								
			體育	12	2	2	2	2	2	2			
		小 計		50	11	9	8	8	7	7			
	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					
	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			
		生活照顧技能領域	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		54	11	11	13	13	3	3				
部定必修科目合計			102	19	19	21	21	11	11				
校訂科	校訂必	一般科目	生活管理	6			2	2	1	1	<input type="checkbox"/> 特殊需求領域		
			職業教育	6	3	3					<input type="checkbox"/> 特殊需求領域		
			戲曲欣賞	4			2	2					

校訂選修	專業科目	居家安全教育	3	3							
		實習科目	自我照護實務	3		3					
			組裝技能實作	6			3				
			手工藝	6					3	3	
			基礎園藝種植實作					3			
			居家清潔實作	8					4	4	
			專題實作	4					2	2	
		小 計		48	6	8	7	7	10	10	
	一般科目	藝術創作與欣賞	4						2	2	6 選 2
		玩學創遊									
		APP 應用									
		香草應用									
		體適能									
		自行車騎乘與保養									
		特殊需求領域	12	2	2	2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 特殊需求領域 依學生需求開設生活管理、功能性動作訓練…等課程	
		實習科目	家庭代工實作						4	4	4 選 1，上下學期以修習同一門科目為原則。
			物品整理實作						4	4	
			居家園藝種植實作						4	4	
			手工皂實作						4	4	
			簡易食材處理實作						4	4	5 選 1，上下學期以修習同一門科目為原則。
			居家餐飲實作						4	4	
			園藝產品加工實作						4	4	
			洗衣實作						4	4	
			社區環境維護實作						4	4	
		小 計		32	2	2	2	2	12	12	
校訂必修及選修學分上限合計			80	8	10	9	9	22	22		
學分上限總計 (每週節數)			184 (30-	30	30	30	30	32	32		
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(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

