

高級中等學校課程計畫
臺北市立文山特殊教育學校
學校代碼：383F01

集中式特教班服務群課程計畫書

本校110年1月19日109學年度第5次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

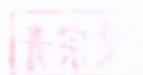


(110學年度入學學生適用)
初審版

中華民國110年1月20日

學校基本資料表

學校校名	臺北市立文山特殊教育學校		
特殊教育及 特殊類型	居家生活服務科；餐飲服務科		
聯絡人	處 室	教務處	電 話 (02)86615183轉201
	職 稱	教務主任	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	居家生活服務科	2	21	2	18	3	27	7	66
		餐飲服務科	2	21	2	16	0	0	4	37

二、核定科班一覽表

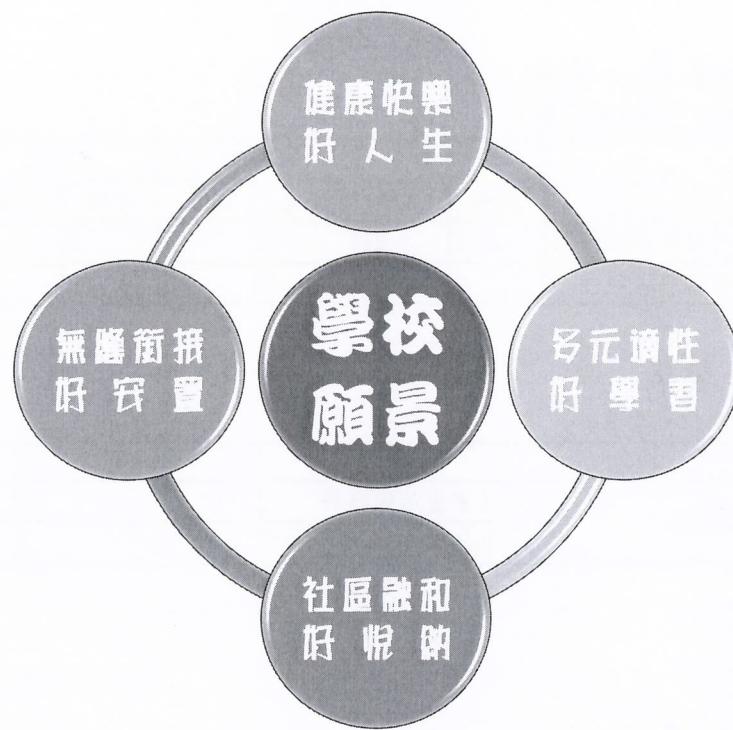
表 2-2 110學年度核定科班一覽表

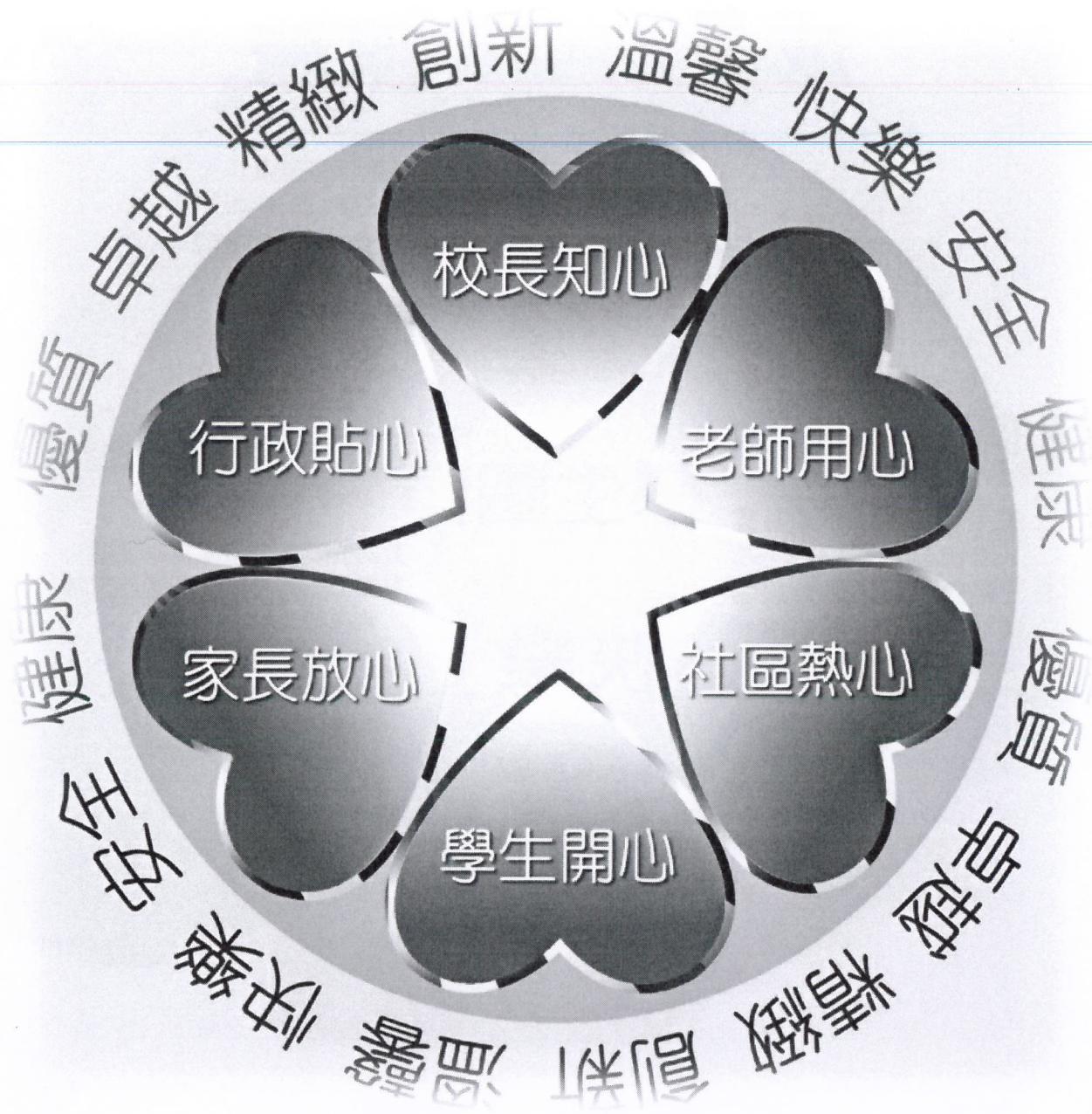
類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	服務群	居家生活服務科	2	12
		餐飲服務科	2	12

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

健康快樂好人生
多元適性好學習
社區融和好悅納
無縫銜接好安置





二、學生圖像

前言

健康
服務
快樂
希望
成長

健康
服務
快樂
希望
成長

成長 服務

1. 願意參加各種學習活動，成長自己。
2. 培養學生「自我管理」能力，主動學習與表達。
3. 落實「完全學習」、「今日事今日畢」等生活本位的基本學習。

1. 能夠學會照顧自己。
2. 能夠保持自身清潔。
3. 積極參加服務學習。
4. 願意為師長、同學、親人服務。

健康

1. 配合學校復健訓練計畫，確實達成。
2. 主動參加各項運動與體適能訓練，鍛鍊體能。
3. 主動要求父母參加戶外活動。

希望

1. 願意學習，主動與人互動。
2. 能說出自己的願望，且積極努力達成。
3. 每天都在進步。
4. 孝順父母，尊敬師長，友愛同學。

學生圖像

快樂

1. 每天不待父母催促，樂意上學。
2. 積極參與課程活動。
3. 主動與老師及同學互動。

肆、課程發展組織要點

臺北市立文山特殊教育學校課程發展委員會組織要點

臺北市立文山特殊教育學校課程發展委員會組織要點

中華民國 93 年 10 月校務會議訂定

中華民國 97 年 1 月校務會議修訂

中華民國 101 年 12 月校務會議修訂

中華民國 104 年 1 月校務會議修訂

中華民國 107 年 6 月校務會議修訂

中華民國 108 年 3 月 5 日課發會修訂

中華民國 109 年 4 月 7 日課發會修訂

中華民國 110 年 1 月 19 日課發會修訂

一、臺北市立文山特殊教育學校（以下簡稱本校）依據教育部頒布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」、「十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範」、「十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要」、「十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要」，訂定本校課程發展委員會組織要點（以下簡稱本要點），據以成立本校課程發展委員會。

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計畫，決定各學部運作模式、每週各學習領域節數、審查自編教材，負責課程與教學的評鑑。本會任務為：

- (一) 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，掌握學校教育願景、發展學校本位課程。
- (二) 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、規劃全校總體課程、審議學校課程計畫、審查全年級或全校且全學期使用之自編教材並進行課程評鑑等相關課程發展事宜。

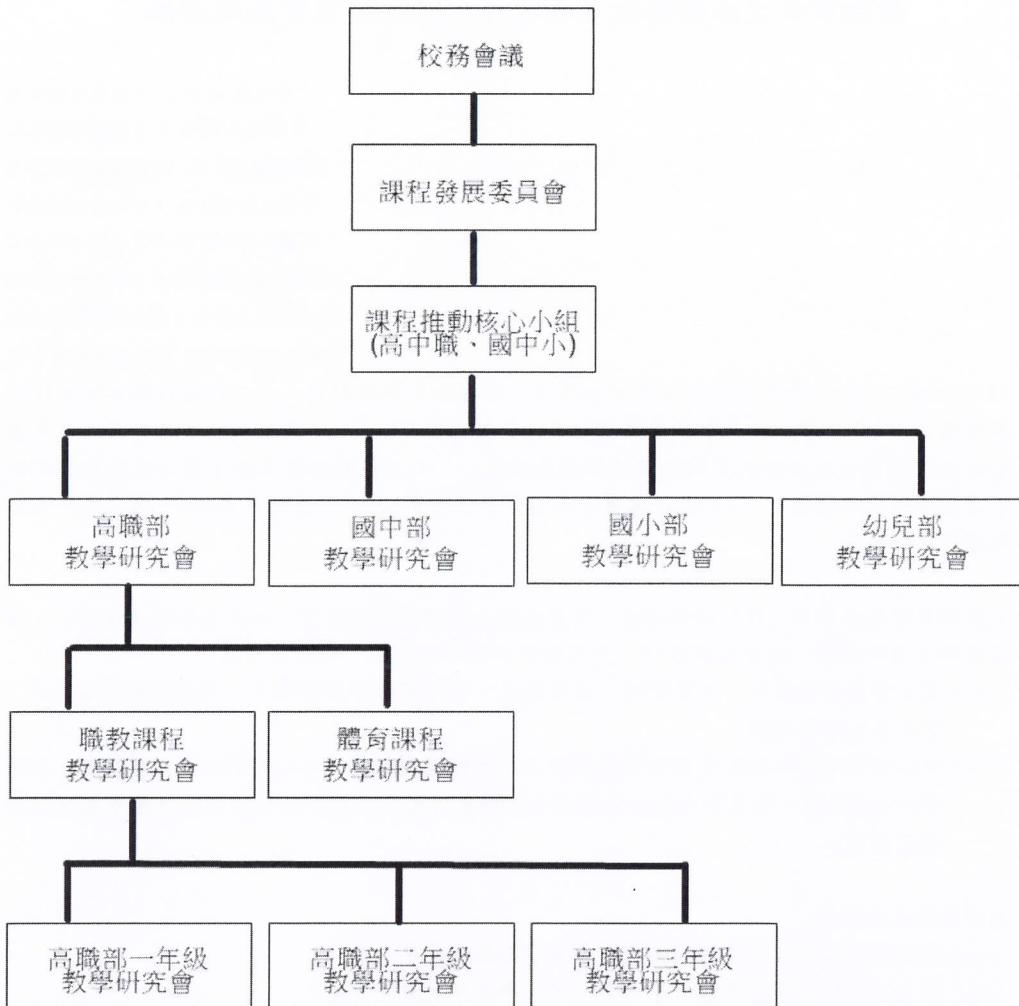
三、本會之職掌如下：

- (一) 審查學校課程計畫，並銜接與統整各學部課程發展計畫。
- (二) 審查各學部教學主題與教學內容，審查學年課程實施計畫。
- (三) 進行研議與執行本校課程實施與教學評鑑。
- (四) 共同規劃營造和諧的學校議題並協助教師專業成長。
- (五) 其他有關課程發展事宜，包括：確定學部運作模式、每週各學習領域節數、議題融入、審查各領域課程計畫、自編教材、各學部基本授課鐘點等。

四、本會置委員均為無給職，其組織成員由校長擔任總召集人，教務主任擔任執行秘書。組成方式如下：

- (一) 行政代表：學務主任、實輔主任、總務主任、教學組長、復健組長。(7)
- (二) 學部代表：高職部各年級各 1 名，國中部、國小部各 2 名、幼兒部 1 名。(8)
- (三) 相關專業代表 1 名。（與復健組長不同專長）
- (四) 教師會代表 1 名
- (五) 家長代表：各學部各 1 名(4)。
- (六) 視需要聘請專家學者、社區代表擔任委員(2~3)，或邀請其擔任諮詢委員。

(七)組織架構：



(八)本會委員任期 1 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。

(九)本會每學期於期初期末舉行 2 次會議，必要時得召開臨時會議。

(十)本會由校長召集，如遇重大議題，得經委員 $1/2$ 以上連署召集，並由連署委員互推 1 人為召集人。

(十一) 本會開會時，須有全體委員 $1/2$ (含) 以上出席，始得開會；出席委員過半數同意，始得決議，並採無記名或舉手方式表決。可否同數時，取決於主席。

(十二) 本要點經校務會議討論通過，經校長核定後實施，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				健康	服務	快樂	希望	成長
語文領域	語文	【總綱之教學目標】	掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	提供數學學習公平受教與學會數學的機會。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			培養數學概念與技能的學習與應用的能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			培養使用數學軟體工具與科技應用的能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			培養生活與技術應用之問題解決能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
社會領域	社會	【總綱之教學目標】	發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。	<input type="radio"/>				
			培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	<input type="radio"/>				
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】	激發對自然科學的好奇心與想像力及自我主動學習的潛能，培養自然科學基本素養，使學生具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			學習基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，培育適應科技時代生活及社會變遷的現代國民。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			養成關懷社會之價值觀，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			提升基礎科學實驗操作與運用技能，並應用於未來生活或工作職場上，為生涯規劃中下一段發展做準備及銜接。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】	增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之覺察、探究、理解，以及表達的能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			發展善用多元媒介與形式從事藝術與生活創作和展現的素養，以傳達思想與情感。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			提升對藝術與文化的審美感知、理解、分析，以及判斷的能力，以增進美善生活。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			培養主動參加藝術與文化活動的興趣和習慣，體會生命與藝術文化的關係與價值。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			傳承文化與創新藝術，增進人與自己、他人、環境之多元、同	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

		理關懷與永續發展。		
健康與體育領域 健康與護理	【總綱之教學目標】	培養獨立生活的自我照護能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
		培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="radio"/>
綜合活動與科技領域 體育	【總綱之教學目標】	培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
		養成規律運動與健康生活的習慣。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
綜合活動與科技領域	【總綱之教學目標】	培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="checkbox"/>
) 建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		發展友善的互動知能與態度，建立良好的人際關係與健康的情感表達和互動，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，落實社會與環境的和諧關懷。	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
		習得科技的基本知識與技能，培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
		善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考，理解科技產業及其未來發展趨勢。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備，並了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		。		

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				
					健康	服務	快樂	希望	成長
居家生活服務科 服務群	居家生活服務科 服務群		一、 培養自我照顧相關之基本知識與實用技能。	具備自我照顧(如飲食、衣著、衛生、健康等)基本能力。	●	○	○	○	●
			二、 培養良好居家生活習慣及參與家庭生活之態度與能力。	具備家庭事務處理基本能力(如居家生活環境整潔、居家物品歸類收納等)。	○	○	○	●	●
			三、 培養身體健康管理(如身體機能維持、身體保健、情緒管理等)知能與態度。	具備維持個人身體機能、健康管理之主動性與知能。	●		○	○	●
			四、 培養家務處理相關之基本知識與實用技能。	具備表達需求、正向人際互動等社交技巧能力。			○	○	●
			五、 培養休閒生活與社區資源運用(含個人福利與權利)能力。	具備從事適性、合宜休閒活動之能力。	○	●	○	○	○
				具備正確使用各式輔具(如溝通、移行)之習慣與態度。	●		○	○	
餐飲服務科	餐飲服務科		一、 培養餐飲製備與服務相關之基本知識與實用技能。	具備餐飲服務溝通對話基礎能力。	○	●	○	○	●
			二、 培養家務處理相關之基本知識與實用技能。	具備餐飲服務技巧之基本能力。	●	○	○	○	●
			三、 培養工作人格與良好職業態度，提升職業適應能力。	具備安全與衛生之餐飲服務基礎知能。	●	●	○	○	○
			四、 培養獨立生活與良好社會適應能力。	具備正確的餐飲服務從業服務態度及職場倫理。	●	○	○	○	●
				具備家庭事務處理基本能力。	○	○	○	○	●
				具備適當的職場社交技巧及自我保護能力。	○		○	○	●
				具備基礎生活管理能力(如自行規劃合宜休閒活動、社區資源應用、自我決定)。	○	○	○	○	●
				具備勞工相關權益之基本知識。	○	○	○	○	●

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) 居家生活服務科(915)

科專業能力：

1. 具備自我照顧(如飲食、衣著、衛生、健康等)基本能力。
2. 具備家庭事務處理基本能力(如居家生活環境整潔、居家物品歸類收納等)。
3. 具備維持個人身體機能、健康管理之主動性與知能。
4. 具備表達需求、正向人際互動等社交技巧能力。
5. 具備從事適性、合宜休閒活動之能力。
6. 具備正確使用各式輔具(如溝通、移行)之習慣與態度。

表5-3-1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
		1	2	3	4	5	6	
部定必修 實習科目	服務導論	●	●	○				
	衛生與安全概論	●	●	●		○	○	
	事務機器與電腦應用概論	○	●	○		○	○	
	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	●	●	○		○		
校訂必修 實習科目	家電使用與維護實作	●	●	○				
	家事處理實作	●	●					
	生活家電概論	●	●					
	身體健康管理	●	○	●				
	生活飲食實習	●	○	●				
校訂選修 實習科目	居家環境清潔實作	●	●	●		○	○	
	生活用品整理實習	●	●	○		○		
	專題實作	○	●		●			
	生活陶藝品製作與販賣		●		●	○		
	手工皂製作		●			○	○	
校訂選修 實習科目	手工餅乾製作與販賣		●		●	○		
	商品整理與販賣		●		●	○		
	家用車輛清理		●		●	○	○	
	居家園藝種植		●			○		

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) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備餐飲服務溝通對話基礎能力。
2. 具備餐飲服務技巧之基本能力。
3. 具備安全與衛生之餐飲服務基礎知能。
4. 具備正確的餐飲服務從業服務態度及職場倫理。
5. 具備家庭事務處理基本能力。
6. 具備適當的職場社交技巧及自我保護能力。
7. 具備基礎生活管理能力(如自行規劃合宜休閒活動、社區資源應用、自我決定)。
8. 具備勞工相關權益之基本知識。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
		1	2	3	4	5	6	7	8	
名稱	名稱									
部定必修 實習科目	服務導論	●	○	○	●	●	●	○	●	
	衛生與安全概論		○	●	○	○	○	○	○	
	事務機器與電腦應用概論			○		●		○		
	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					●		○		
校訂必修 實習科目	家事處理實作					●		●		
	食材處理實作			○		●		○		
	基礎速食實作					●		○		
	飲料調製實作					●		○		
	生活營養學			●				○		
校訂選修	門市服務實作	●	○	○	●	●				
	營業日常管理實作			○	●		●		●	
	外場服務實習	●	●	●	●		●			
	內場清潔實習			●			○			
	專題實作	●	●	●	●		●			
實習科目	食物料理概論		○	●			○			
	烘焙概論		○	●			○			
	汽車美容實務		●	●	○	○	○			
	植物栽培實務		●	●			○	○		
	貨架整理實作		●	●	○	○	○			
	菜園苗圃維護實作		●	●				○		
	飲料調製實習		●	●	○	○	○			
	供配膳作業實習		●	●	○	○	○			

居家車輛清潔維護實習

商品整理與販售實作

●

●

○

○

○

○

●

●

○

○

○

○

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) 居家生活服務科(915)

居家生活服務科 教育目標:

- 一、培養自我照顧相關之基本知識與實用技能。◦
- 二、培養良好居家生活習慣及參與家庭生活之態度與能力。◦
- 三、培養身體健康管理(如身體機能維持、身體保健、情緒管理等)知能與態度。◦
- 四、培養家務處理相關之基本知識與實用技能。◦
- 五、培養休閒生活與社區資源運用(含個人福利與權利)能力。◦

居家生活服務科 專業能力:

- 1.具備自我照顧(如飲食、衣著、衛生、健康等)基本能力。◦
- 2.具備家庭事務處理基本能力(如居家生活環境整潔、居家物品歸類收納等)◦
- 3.具備維持個人身體機能、健康管理之主動性與知能。◦
- 4.具備表達需求、正向人際互動等社交技巧能力。◦
- 5.具備從事適性、合宜休閒活動的能力。◦
- 6.具備正確使用各式輔具(如溝通、移行)之習慣與態度。◦

學生圖像:

- ◆ 健康◦
- ◆ 快樂◦
- ◆ 成長◦
- ◆ 服務◦
- ◆ 希望◦

一般科目		居家生活服務科 專業能力		學生圖像	
必修	一 語文(3)、數學(2)、社會(2)、體育(2)、健康與護理(1)◦ (48)	語文(2)、自然(2)、藝術(2)、體育(2)◦	語文(2)、體育(2)、綜合活動與科技(2)◦		
必修	二 專業科目 服務導論(2)◦ (12)	服務導論(2)◦	衛生安全概論(2)、事務機器與電腦應用概論(2)◦		
必修	三 實習科目 基礎清潔實務(3)◦ (2) (3)◦ 【家技】：生活用品整理實作(3)◦ (2) (3)◦ 【生技】：生活保健實作(3)◦ (3)◦ 【生技】：居家照顧實作(3)◦ (3)◦	基礎清潔實作(3)◦ 【家技】：生活用品整理實作(3)◦ 【家技】：家用電器使用與維護實作(3)◦ 【生技】：飲食調理實作(3)◦ 【生技】：飲食調製實作(3)◦	職場清潔實作(3)◦ 【家技】：家務處理實作(3)◦ 【生技】：飲料調製實作(3)◦	顧客服務實務(3)◦ 顧客服務實作(3)◦	
必修	四 校訂科目 職涯探索(3)、輔助科技運用概論(2)◦ (12)	輔助科技運用概論(2)◦		特需、生活管理(3)、生活美學(3)◦	
必修	五 實習科目 生活家電操作概論(2)◦ (12)	生活家電操作概論(2)◦	居家環境清潔實作(3)◦	身體健康管理(3)◦	
必修	六 一般科目 基礎體適能(2)/地墊運動(2)/音樂遊戲(2)◦ (3)	快樂有氧(3)/地墊滾球(3)/音樂與生活(3)◦		律動與生活(3)/球類運動(3)/故事欣賞(3)◦	
選修	七 事業科目 家用車輛清理實作(3)/居家園藝種植實作(3)/特殊需求領域(3)◦ (3)◦				
選修	八 實習科目 (12)		生活陶藝品製作與販售(3)/手工皂製作(3)/特殊需求領域(3)◦ 手工餅乾製作與販售(3)/商品整理與販售(3)/特殊需求領域(3)◦		
選修	九 團體活動時間	班週會(1)◦			
選修	十 彈性學習時間	特色課程(2)-美術創作、田徑、游泳/特殊需求領域(2)/體育-水中活動(2)/水療課程(2)◦		居家生活服務科-產業人力需求或職場進路◦	

◆ 具備生活照護、家務整理基本技能，以安置於小作所及機構。◦

(二) 餐飲服務科(916)

餐飲服務科 教育目標			餐飲服務科 專業能力			學生圖像		
一、培養餐飲製備與服務相關之基本知識與實用技能。◆			1.具備餐飲服務溝通對話基礎能力。◆			◆ 健康。		
二、培養家務處理相關之基本知識與實用技能。◆			2.具備安全與衛生之餐飲服務基礎知識。◆			◆ 快樂。		
三、培養工作人格與良好職業態度，提升職業適應能力。◆			3.具備正確的餐飲服務從業服務態度及職場倫理。◆			◆ 成長。		
四、培養獨立生活與良好社會適應能力。◆			4.具備家庭事務處理基本能力。◆			◆ 服務。		
			5.具備適當的職場社交技巧及自我保護能力。◆			◆ 希望。		
			6.具備基礎生活管理能力如自行規劃合宜休閒活動、社區資源應用、自我決定)。◆					
			7.具備勞工相關權益之基本知識。◆					
	一上	一下	二上	二下	三上	三下		
部定必修	一般目 (48) 專題目 [2] 實習目 [2] 【餐飲】 【家政】 【生活】 【烹飪】 【美術】 【植物栽培】 【生活營養】 【門市服務】 【特殊需求領域】 【食物料理概論】 【植物栽培實務】 【生活營養實作】 【貨架整理實作】 【班組會】 【特色課程】 【美術創作】 【田徑】 【游泳】 【特殊需求領域】 【體育】 【水底課程】 【綜合活動與科 技領域】 【小計】 【服務導論】 【衛生與安全概論】 【事務機器與電腦應用概論】 【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】 【生活照護技能 領域】 【生活保健實作】 【居家照顧實作】	語文(3)、數學(2)、社會(2)、體育(2)、健康與護理(1)。 服務導論(2)。 基础清潔實務(1)。 【家政】：生活用品整理實作(2)。 【餐飲】：食材處理實作(3)。 特需-生活管理(2)、職涯探索(3)。 生活營養(3)。 門市服務實作(3)。 特殊需求領域(2)。 食物料理概論(2)、烘焙概論(中、西、日式)(2)、汽車美容實務(2)、植物栽培實務(2)。 生活營養實作(3)。 貨架整理實作(3)、菜園苗圃種植實作(3)。 飲料調製實習(3)、供應鏈作業實習(3)、居家車輛清潔維護實習(3)。 特色課程(2)、美術創作、田徑、游泳/特殊需求領域(2)、體育-水中活動(2)、水底課程(2)。	語文(2)、自然(2)、藝術(2)、體育(2)。 服務導論(2)。 基础清潔實作(1)。 【家政】：生活用品整理實作(3)。 【餐飲】：基礎速食實作(3)。 特需-生活管理(2)。 門市服務實作(3)。	衛生安全觀論(2)。 事務機器與電腦應用概論(2)。 職場清潔實作(2)。 【家政】：家電使用與維護實作(1)。 【餐飲】：飲料調製實作(2)。	衛生安全觀論(2)。 事務機器與電腦應用概論(2)。 職場清潔實作(2)。 【家政】：家務處理實作(3)。 【餐飲】：基礎速食實作(3)。	語文(2)、體育(2)、綜合活動與科技(2)。 顧客服務實作(1)。 顧客服務實作(3)。		
校訂必修								
校訂選修								
團體活動時間	班組會(1)。							
彈性學習時間	特色課程(2)、美術創作、田徑、游泳/特殊需求領域(2)、體育-水中活動(2)、水底課程(2)。							

餐飲服務科-產業人力需求或職場進路

- ◆ 餐飲、烘焙或戶外場清潔服務人員。◆
- ◆ 畢業後從事清潔服務相關專業工作。◆
- ◆ 安置於庇護工廠或小型企業所。◆

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 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	一	二	一	二	
部定必修 一般科目	名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
	語文	語文	14	3	3	2	2	2	2	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	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
專業科目 實習科目	綜合活動與科 技領域	綜合活動與科 技	4					2	2	
	小計		48	10	10	8	8	6	6	部定必修一般科目總計48學分
	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
	基礎清潔實務		3	3						
	基礎清潔實作		3		3					
生活照護技能 領域	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	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	
部定必修合計		102	21	21	21	21	9	9 部定必修總計102學分

表 6-1-1 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	
校 訂 科 目	名稱	學分	名稱	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校 訂 科 目	一般 科 目	9學分 5.29%	職涯陶冶	3	3						
			生活美學	6				3	3		
			小計	9	3			3	3	校訂必修一般科目總計9學分	
	專業 科 目	10學分 5.88%	生活家電概論	4	2	2				進階課程 本科別進階專業科目為生活家電概論及身體健康管理。	
			身體健康管理	6				3	3	進階課程 本科別進階專業科目	
			小計	10	2	2		3	3	校訂必修專業科目總計10學分	
	實習 科 目	18學分 10.59%	居家環境清潔實作	6			3	3		進階課程 本科別進階實習科目為居家環境清潔實作、生活用品整理實習、專題實作及生活飲食實習。	
			生活用品整理實習	3				3		進階課程 本科別進階實習科目	
			專題實作	3					3	進階課程 本科別進階實習科目	
			生活飲食實習	6				3	3	進階課程 本科別進階實習科目	
			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	6				3	3	特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			輔助科技應用	4	2	2				特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			小計	10	2	2		3	3	校訂必修特殊需求領域總計10學分	
校訂必修學分數合計			47	7	4	3	3	15	15	校訂必修總計47學分	
校 訂 選 修	一般 科 目	16學分 9.41%	地墊運動	2	2	(2)				同科跨班 AH3選1 第一學年3選2	
			基礎體適能	2	2	(2)				同科跨班 AH3選1 第一學年3選2	
			音樂遊戲	2	2	(2)				同科跨班 AH3選1 第一學年3選2	
			地板滾球	3			3	(3)		同科跨班 AI3選1 第二學年3選2	
			快樂有氧	3			3	(3)		同科跨班 AI3選1 第二學年3選2	
			音樂與生活	3			3	(3)		同科跨班 AI3選1 第二學年3選2	
			律動與生活	3					3	(3) 同科跨班 AJ3選1 第三學年3選2	
			球類活動	3					3	(3) 同科跨班 AJ3選1 第三學年3選2	
			繪本故事欣賞	3					3	(3) 同科跨班 AJ3選1 第三學年3選2	
			最低應選修學分數小計	16						校訂選修一般科目總計24學分	

實習科目	15學分 8.82%	手工皂製作	6		3	3		同科跨班 AE2選1 得依學生IEP調整本科目進行特殊需求領域課程
		生活陶藝品製作與販賣	6		3	3		同科跨班 AE2選1 得依學生IEP調整本科目進行特殊需求領域課程
		手工餅乾製作與販賣	6				3	同科跨班 AF2選1 得依學生IEP調整本科目進行特殊需求領域課程
		商品整理與販賣	6				3	同科跨班 AF2選1 得依學生IEP調整本科目進行特殊需求領域課程
		居家園藝種植	3	3				同科跨班 AK2選1 得依學生IEP調整本科目進行特殊需求領域課程
		家用車輛清理	3	3				同科跨班 AK2選1 得依學生IEP調整本科目進行特殊需求領域課程
		最低應選修學分數小計	15					校訂選修實習科目總計30學分
特殊需求領域		社會技巧	15	3	3	3	3	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG6選1 本科目開設科別：
		職業教育	15	3	3	3	3	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG6選1 本科目開設科別：
		溝通訓練	15	3	3	3	3	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG6選1 本科目開設科別：
		定向行動	15	3	3	3	3	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG6選1 本科目開設科別：
		功能性動作訓練	15	3	3	3	3	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG6選1 本科目開設科別：
		輔助科技應用	15	3	3	3	3	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG6選1 本科目開設科別：
		最低應選修學分數小計	0					校訂選修特殊需求領域總計90學分
		校訂選修學分合計	31	2	5	6	6	6 校訂選修總計144學分數
		學生應修學習學分總計	180	30	30	30	30	30 部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
		每週團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3
		每週彈性學習時間(節數)	12	2	2	2	2	2
		每週總上課時間(學分)	210	35	35	35	35	35

表 6-1-2 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	一	二	一	二			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
一般科目	語文	語文	14	3	3	2	2	2	2	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	1	1							
		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	10	8	8	6	6	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			
	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			102	21	21	21	21	9	9	部定必修總計102學分		

表 6-1-2 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	一般 科 目 3學分 1.9%	職涯探索	3	3							
		小計	3	3							校訂必修一般科目總計3學分
校 訂 科 目	專業 科 目 3學分 1.9%	生活營養學	3		3						進階課程 本科別進階專業科目。
		小計	3		3						校訂必修專業科目總計3學分
校 訂 必 修 科 目	實習 科 目 30學分 18.99%	營業日常管理實作	6					3	3		進階課程 本科別進階實習科目為營業日常管理實作、外場服務實習、專題實作、門市服務實作及內場清潔實習。
		外場服務實習	6					3	3		進階課程 本科別進階實習科目
		專題實作	4					2	2		進階課程 本科別進階實習科目
		門市服務實作	8			4	4				進階課程 本科別進階實習科目
		內場清潔實習	6					3	3		進階課程 本科別進階實習科目
		小計	30			4	4	11	11		校訂必修實習科目總計30學分
		生活管理	12	2	2	2	2	2	2		特殊需求領域科目為一般科目之類別
特 殊 需 求 領 域		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	18	2	2	2	2	5	5		校訂必修特殊需求領域總計18學分
		校訂必修學分數合計	54	5	5	6	6	16	16		校訂必修總計54學分
校 訂 選 修 科 目	專業 科 目 4學分 2.53%	烘焙概論	2	2	(2)						
		食物料理概論	2	(2)	2						
		最低應選修學分數小計	4								校訂選修專業科目總計4學分
實 習 科 目	16學分 10.13%	汽車美容實務	2	2	(2)						
		植物栽培實務	2	(2)	2						
		飲料調製實習	6					3	3		同科跨班 AA3選1
		供配膳作業實習	6					3	3		同科跨班 AA3選1
		居家車輛清潔維護實習	6					3	3		同科跨班 AA3選1
		菜園苗圃維護實作	6			3	3				同科跨班 AB3選1
		貨架整理實作	6			3	3				同科跨班 AB3選1
		商品整理與販售實作	6			3	3				同科跨班 AB3選1
		最低應選修學分數小計	16								校訂選修實習科目總計40學分
		生活管理	4					2	2		特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AG7選1
特 殊 需 求 領 域		社會技巧	4					2	2		特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG7選1 本科目開設科別：

職業教育	4				2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG7選1 本科目開設科別：
	4				2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG7選1 本科目開設科別：
	4				2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG7選1 本科目開設科別：
	4				2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG7選1 本科目開設科別：
	4				2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG7選1 本科目開設科別：
	4				2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同群跨科 AG7選1 本科目開設科別：
最低應選修學分數小計	4						校訂選修特殊需求領域總計28學分
校訂選修學分合計	24	4	4	3	3	5	5
學生應修學習分總計	180	30	30	30	30	30	30
每週團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3
每週彈性學習時間(節數)	12	2	2	2	2	2	2
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	26.67 %		
	校訂	必修		19	10.56 %		
		選修		16	8.89 %		
	合 計			83	46.12 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12 6.67 %		
		實習科目		學分(依總綱規定)	42 23.33 %		
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54 30 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10 5.56 %		
					0 0 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18 10 %		
					15 8.33 %		
	合 計			至少80學分	97 53.89 %		
	實習科目學分			至少45學分	75 41.66 %		
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分	149 學分		
學年學分制畢業條件	應修習總學分			180-192	180 學分		
	六學期團體活動時間(學分)合計			12 - 18 學分	18 學分		
	六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分	12 學分		
	上課總學分			210 學分	210 學分		
	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。						

表 6-2-2 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	
一般科目	部定	48-76 學分	48	26.67 %		
	校訂 必修	各校課程發展組織自訂	21	11.67 %	特殊需求：18學分 10%	
			4	2.22 %	特殊需求：4學分 2.22%	
	合計		73	40.56 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.67 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	23.33 %	
		專業及實習科目合計	學分(依總綱規定)	54	30 %	
	校訂	專業科目 必修	各校課程發展組織自訂	3	1.67 %	
				4	2.22 %	
		實習科目 必修	各校課程發展組織自訂	30	16.67 %	
				16	8.89 %	
	合計		至少80學分	107	59.45 %	
	實習科目學分		至少45學分	88	48.89 %	
	部定及校訂必修學分合計		至多160學分	156	學分	
學年學分制畢業條件	應修習總學分		180-192	180	學分	
	六學期團體活動時間(學分)合計		12 - 18 學分	18	學分	
	六學期彈性教學時間(學分)合計		6 - 12 學分	12	學分	
	上課總學分		210 學分	210	學分	
	備註：					
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。						



柒、團體活動時間規劃

說明：

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

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

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

臺北市立文山特殊教育學校彈性學習時間實施規定

中華民國109年9月15日課程發展委員會議通過

一、依據：

- (一) 十二年國民基本教育課程綱要總綱(以下簡稱總綱)。
- (二) 十二年國民基本教育課程特殊教育課程實施規範(以下簡稱實施規範)。
- (三) 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：臺北市立文山特殊教育學校（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、實施原則：

- (一) 本校彈性學習時間，三年內(六學期)中，各於學生在校上課每週35節中，開設每週2節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群，依課程屬性分別有跨年級、跨科、跨班等開課方式分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會、各處室、高職部代表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專長培訓、充實(增廣)、特殊需求領域或其他特色活動之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃；另授予學分之課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、實施內容：

- (一) 專長培訓：由各處室、高職部代表依學校學生需求、師資、教學設施設備、社區資源等各項條件提出培訓課程規劃，經課程發展委員會審議通過後實施。
- (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。
- (三) 依據學生特殊學習需求，經專業評估後，提供生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育、溝通訓練、點字、定向行動、功能性動作訓練、輔助科技應用等特殊需求領域課程。該領域/科目需依據個別化

教育計畫，以及參考教育部研訂之「十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要」進行規劃與實施。

- (四) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件1。
- 五、 學生選讀方式：由學生個別化教育計畫會議決議後，提報本校特殊教育推行委員會審議通過、本校課程發展委員會審議通過後實施；申請與評估流程及相關表件如附件2。
- 六、 本校彈性學習時間之學分授予方式係依特殊教育法及其相關子法、高級中等學校學生學習評量辦法、臺北市成績評量相關規定及本校學生學習評量補充規定辦理。
- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。
- 七、 教師教學節數及鐘點費編列方式：依授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費；個別教師採全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列教學節數。
- 八、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 九、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

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	
居家生活服務科	2	2	2	2	2	2	
餐飲服務科	2	2	2	2	2	2	

開設年段	開設名稱	每週開設週數	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		
第一學年 第一學期	自主學習	2	居家生活服務科 餐飲服務科	V					內聘
	水中活動	2	居家生活服務科 餐飲服務科				其他		內聘
	美術	2	居家生活服務科 餐飲服務科				其他		內聘
	田徑	2	居家生活服務科 餐飲服務科				其他		內聘
	游泳	2	居家生活服務科 餐飲服務科				其他		內聘
	職業教育	2	居家生活服務科 餐飲服務科				V		內聘
	學習策略	2	居家生活服務科 餐飲服務科				V		內聘
	定向行動	2	居家生活服務科 餐飲服務科				V		內聘
	生活管理	2	居家生活服務科 餐飲服務科				V		內聘
	功能性動作訓練	2	居家生活服務科 餐飲服務科				V		內聘

第二學期	溝通訓練	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科				V	內聘	
	社會技巧	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科				V	內聘	
	輔助科技運用	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科				V	內聘	
	點字	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科				V	內聘	
	自主學習	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科	V				內聘	
	水中活動	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			其他		內聘	
	美術	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			其他		內聘	
	田徑	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			其他		內聘	
	游泳	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			其他		內聘	
	職業教育	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			V	內聘		
	學習策略	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			V	內聘		
	定向行動	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			V	內聘		
	生活管理	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			V	內聘		
	功能性動作訓練	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			V	內聘		
	溝通訓練	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科			V	內聘		
第	第	自主學習	2	18	居家生活服務	V			內	

			科 餐飲服務科					聘
水中活動	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			其他		內 聘
美術	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			其他		內 聘
田徑	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			其他		內 聘
游泳	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			其他		內 聘
職業教育	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
學習策略	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
定向行動	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
生活管理	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
功能性動作訓練	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
溝通訓練	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
社會技巧	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
輔助科技運用	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
點字	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V		內 聘
自主學習	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科	V				內 聘
水中活動	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		其他			內 聘
美術	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		其他			內 聘
田徑	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		其他			內 聘
游泳	2	18	居家生活服務 科		其他			內 聘

			餐飲服務科					
職業教育	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
學習策略	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
定向行動	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
生活管理	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
功能性動作訓練	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
溝通訓練	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
社會技巧	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
輔助科技運用	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
點字	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科			V	內聘	
第三學年 第一學期	自主學習	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科	V			內聘
	水中活動	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		其他		內聘
	美術	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		其他		內聘
	田徑	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		其他		內聘
	游泳	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		其他		內聘
	職業教育	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		V	內聘	
	學習策略	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		V	內聘	
	定向行動	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		V	內聘	
	生活管理	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科		V	內聘	

	功能性動作訓練	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科					V	內 聘	
	溝通訓練	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科					V	內 聘	
	社會技巧	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科					V	內 聘	
	輔助科技運用	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科					V	內 聘	
	點字	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科					V	內 聘	
第二學期	自主學習	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科	V					內 聘	
	水中活動	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				其他		內 聘	
	美術	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				其他		內 聘	
	田徑	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				其他		內 聘	
	游泳	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				其他		內 聘	
	職業教育	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				V		內 聘	
	學習策略	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				V		內 聘	
	定向行動	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				V		內 聘	
	生活管理	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				V		內 聘	
	功能性動作訓練	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				V		內 聘	
	溝通訓練	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				V		內 聘	
	社會技巧	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				V		內 聘	
	輔助科技運用	2	18	居家生活服務 科 餐飲服務科				V		內 聘	
	點字	2	18	居家生活服務				V	內		

科
餐飲服務科

聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	烘焙概論	餐飲服務科	2	(2)	0	0	0	0
2.	專業	食物料理概論	餐飲服務科	(2)	2	0	0	0	0
3.	實習	汽車美容實務	餐飲服務科	2	(2)	0	0	0	0
4.	實習	植物栽培實務	餐飲服務科	(2)	2	0	0	0	0

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	飲料調製實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AA3選1		
2.	實習	供配膳作業實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AA3選1		
3.	實習	居家車輛清潔維護實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AA3選1		
4.	實習	菜園苗圃維護實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AB3選1		
5.	實習	貨架整理實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AB3選1		
6.	實習	商品整理與販售實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AB3選1		
7.	實習	手工皂製作	居家生活服務科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AE2選1		
8.	實習	生活陶藝品製作與販賣	居家生活服務科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AE2選1		
9.	實習	手工餅乾製作與販賣	居家生活服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF2選1		
10.	實習	商品整理與販賣	居家生活服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF2選1		
11.	一般	地墊運動	居家生活服務科	2	(2)	0	0	0	0	同科跨班	AH3選1		
12.	一般	基礎體適能	居家生活服務科	2	(2)	0	0	0	0	同科跨班	AH3選1		
13.	一般	音樂遊戲	居家生活服務科	2	(2)	0	0	0	0	同科跨班	AH3選1		
14.	一般	地板滾球	居家生活服務科	0	0	3	(3)	0	0	同科跨班	AI3選1		

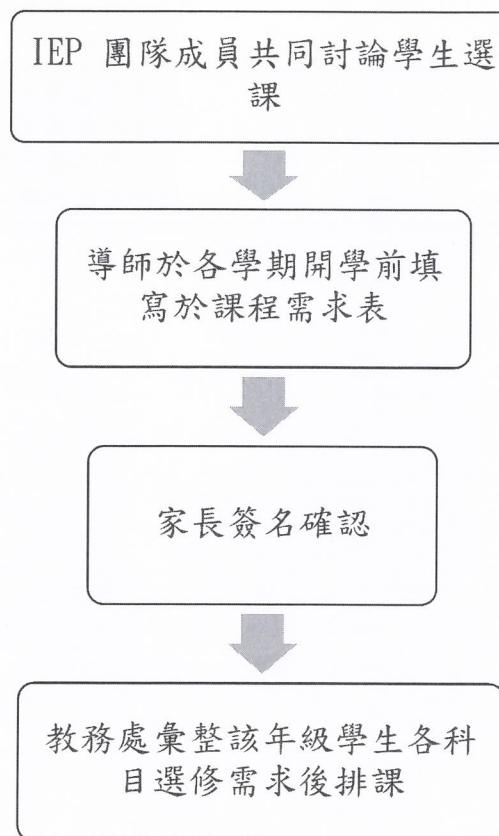
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課		
				第一學年		第二學年		第三學年					
				一	二	一	二	一	二				
15.	一般	快樂有氧	居家生活服務科	0	0	3	(3)	0	0	同科跨班	AI3選1		
16.	一般	音樂與生活	居家生活服務科	0	0	3	(3)	0	0	同科跨班	AI3選1		
17.	一般	律動與生活	居家生活服務科	0	0	0	0	3	(3)	同科跨班	AJ3選1		
18.	一般	球類活動	居家生活服務科	0	0	0	0	3	(3)	同科跨班	AJ3選1		
19.	一般	繪本故事欣賞	居家生活服務科	0	0	0	0	3	(3)	同科跨班	AJ3選1		
20.	實習	居家園藝種植	居家生活服務科	0	3	0	0	0	0	同科跨班	AK2選1		
21.	實習	家用車輛清理	居家生活服務科	0	3	0	0	0	0	同科跨班	AK2選1		

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

學生選課輔導流程圖

學生選課由 IEP 團隊成員共同討論後，由導師於各學期開學前填寫於課程需求表，經家長簽名確認後，由教務處彙整該年級學生各科目選修需求後排課。



(二)日程表

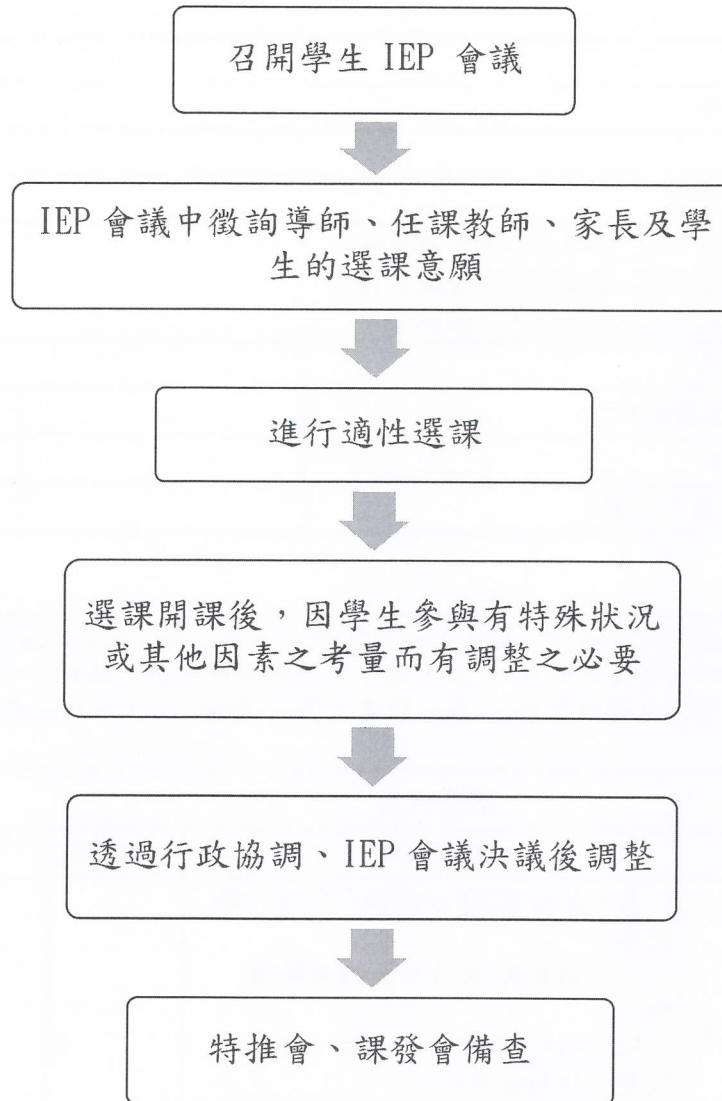
序號	時間	活動內容	說明
1	前一年度(每年)6月	I新生評估、家訪等	選課意願初選調查
2	當年度(每年)6	學生選課初選意願彙整	學生選課由 IEP 團隊成員共同討論

	月		後，由導師提供、教務處彙整
3	當年度(每年)8 月	學生選課意願確認與彙整	學生選課由 IEP 團隊成員共同討論後，由導師於各學期開學前填寫於課程需求表，經家長簽名確認後，由教務處彙整該年級學生各科目選修需求後排課。
4	當年度(每年)9 月	學生選課調整	學生選課如有調整需求，由 IEP 團隊成員共同討論後，由導師於各學期開學前填寫於課程需求表，經家長簽名確認後，由教務處彙整。
5	當年度(每年)12 月、次年度(每 年)1月	學生選課初選意願彙整	學生選課由 IEP 團隊成員共同討論後，由導師提供、教務處彙整
6	次年度(每年)1 月	學生選課意願確認與彙整	學生選課由 IEP 團隊成員共同討論後，由導師於各學期開學前填寫於課程需求表，經家長簽名確認後，由教務處彙整該年級學生各科目選修需求後排課。
7	次年度(每年)2 月	學生選課調整	學生選課如有調整需求，由 IEP 團隊成員共同討論後，由導師於各學期開學前填寫於課程需求表，經家長簽名確認後，由教務處彙整。

三、選課輔導措施

選課輔導措施

透過學生 IEP 會議徵詢導師、任課教師、家長及學生的意願，進行適性之選課。如選課開課後因學生參與有特殊狀況或其他因素之考量而有調整之必要，則透過行政協調、IEP 會議決議後調整，於特推會、課發會備查。



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臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	職涯陶冶 Vocational Culture					
師資來源	校內單科						
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：A1. 身心素質與自我精進 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	希望、成長						
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、具備良好工作觀念，培養正確且實用的工作知識及就業準備的能力。二、具備就業所需之基本能力。三、遵守工作守則與安全意識的能力。四、培養職場意外災害應變的能力。五、培養工作的調適能力，及職業生活的社會適應能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)工作、勞動與服務的意義	1. 工作的同義詞(如就業、上班、賺錢等)。 2. 勞動的意義(勞力付出與獲得報酬)。 3. 服務的內涵(對象、場域、常見的服務類群職種等)。 4. 工作與個人生活的關係(如：獲得報酬、可獨立、滿足生活需要等)。 5. 工作、勞動與服務對社會的貢獻。	6					
(二)社區中常見的職業	1. 社區中常見的職業類別(如服務類、體力類、生產類等)。 2. 舉例生活中常見的行業(如農林漁牧業、製造業、服務業等)。 3. 生活經驗與職業的關係(如：醬油/食品加工、7-eleven /零售服務等)。	6					
(三)工作知識-從事工作的入行基本條件、求職陷阱	1. 培養工作能力(學歷、證照、體能狀況)。 2. 身心障礙者就業相關服務法規內容(如身心障礙者權益保障法、就業服務法等)。 3. 行業相關職災、疾病。 4. 各種工作資訊中可能的求職陷阱(如報紙小廣告中高薪免經驗的工	6					

	作、先繳保證金確保有高薪之詐騙手段等)。		
(四)工作技能-協調工作技能	1.個人平衡能力(如穩定行走、踏上兩階梯等)。 2.手眼協調能力(如串珠、倒茶水等)。 3.雙側平衡能力(如平均雙臂力道抬起、放下)。 4.手指精細能力(如檢拾小紙片、黏貼信封、壓摺線等)。 5.移動與負重能力(如搬抬桌椅、磚塊作上下移動等)。	9	
(五)工作技能-整理工作技能	1.分類架構(如物品的特性、規格、樣式等)進行排列整理(如班級圖書整理、資源回收、貨物上架等)。 2.環境清潔工作(如整理抽屜、檢紙屑、擦桌椅等)。 3.依據工作要求在時限內完成工作。 4.規定時間內完成物品的分類組合(如清點、組合、裝卸、配對、包裝等)。	9	
(六)工作技能-工作安全	1.基本工作安全規範(如：專心、不隨便碰觸工具等)。 2.依據指令操作簡易工具(如：安全剪刀、安全刀片等)。 3.常見的職場意外災害(如：刺傷、燙傷、扭傷等)。 4.天然災害的演練(如：地震發生時遠離玻璃或容易墜下的物件、地震結束後遠離建築物等)。	6	
(七)工作態度-準備工作	1.遵守指定活動的規範。 2.準備工作所需用品(如：掃地前要準備掃帚、擦窗戶前要準備抹布等)。 3.妥善保管個人用品。 4.工作結束後將工作用品歸位。 5.請假規定完成請假手續。 6.妥善保管工作場域中工作器具。	6	
(八)工作態度-挫折容忍	1.接受不同人員的工作指令。 2.接受指正重新完成工作(如：依照師長提示下確認自己工作錯誤處、工作做錯重做時不發脾氣等)。 3.因應工作場域的變動保持工作效率(如穩定情緒、處理工作挫折、轉換工作時段、處理新增工作要求等)。 4.接受他人指令修正工作程序。 5.與同儕互動(如：打招呼、寒暄等)。 6.良好的職場禮儀(如：遵守工作規範、尊重他人、與人分享工作成果等)。 7.排解與他人相處的衝突。	6	
合計		54	
學習評量 (評量方式)	1.採多元智能、多元評量概念，善用情境評量、工作樣本分析等方式。2.依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問題、紙筆測驗、實際練習、實作評量、檔案評量、觀察等。3.情意方面，著重觀察學生自我觀感、自信心、工作動機、態度與習慣之表現。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	1. 宜加強與業界之交流，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，並可安排學生利用相關課程前往業界學習，充實自我實務能力。 2. 善用現有校園環境、實習場所、居家環境相關之場域與人力資源，積極開發校外環境服務相關之業界配合及學校行政之支援。 3. 參考勞動部行業職業就業指南、大鵬網職涯發展平台（依 UCAN 職業分類查詢職業資訊）、勞動力勞動發展署技能檢定中心全球資訊網等網站資源。 4. 蒉集相關圖書、商品、多媒體教材、投影片、光碟片、掛圖、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. 透過日常生活、社會或職場中的實例講解及演練，增進學生對職業的認識、自我工作能力的瞭解及基本工作態度的養成。 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. 蒉集各行各業之圖片、徵人廣告、影片等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 依據學習者的特質與能力水準，採用多層次教學法，設定不同程度的課程學習目標與達成方式，並善用正向行為支持方案，養成良好工作習慣與態度。 2. 依照教學目標之設定運用適當之教學方法，如講授、多媒體應用、實例討論、情境觀察、情境模擬、角色扮演、科技資訊等方式交互實施。 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，並可參考業界教育訓練方式，營造從業時可能之各種情境，以提高學生未來就業適應能力。 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 11-2-1-2 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯探索					
	英文名稱	Career Exploration					
師資來源	校內單科						
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：A1. 身心素質與自我精進 B 沟通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識						
學生圖像	希望、成長						
適用科別	餐飲服務科						
	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、培養良好工作觀念，包括正確且實用的工作知識及就業準備的能力。二、具備就業所需之基本能力。三、認識求職面試的技巧，完成就業的準備。四、遵守工作守則與安全意識的能力。五、具備職場意外災害應變的能力。六、培養工作的調適能力，及職業生活的社會適應能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)工作、勞動與服務的意義	1. 工作的同義詞(如就業、上班、賺錢等)。 2. 勞動的意義(勞力付出與獲得報酬)。 3. 服務的內涵(對象、場域、常見的服務類群職種等)。 4. 工作與個人生活的關係(如：獲得報酬、可獨立、滿足生活需要等)。 5. 工作、勞動與服務對社會的貢獻。	6					
(二)常見職場上的服務業	1. 職場服務業範圍(像是餐飲業、旅宿業、百貨零售業、大眾運輸業、金融保險業等)。 2. 與清潔服務相關的職業種類(例如清潔服務、汽車美容、農園藝整理、門市服務及包裝服務等)。 3. 與顧客服務相關的職業種類(例如居家照護、餐飲服務、復健按摩、民俗禮儀、寵物照護及美髮技藝等)。 4. 以個人生活所需之服務的工作種類(照顧服務員、保母人員等)。 5. 以特定環境所需之服務的工作種類(旅館房務員、門市服務員、車輛檢修員等)。 6. 以生產或提供成品為提供服務的工作種類(倉儲員、裝配員、物流員等)。 7. 以生產農園藝成品為提供服務的工作種類(園藝工、農藝工、食品加工員等)	6					

(三)常見職業的工作內容	1. 與清潔服務相關的職業工作內容。 2. 與清潔服務相關的職業工作內容。 3. 與顧客服務相關的職業工作內容。 4. 以個人生活所需之服務的工作內容。 5. 以特定環境所需之服務的工作內容。 6. 以生產或提供成品為提供服務的工作內容。 7. 以生產農園藝成品為提供服務的工作內容。	6	
(四)工作知識-從事工作的入行基本條件	1. 培養工作能力(學歷、證照、體能狀況)。 2. 身心障礙者就業相關服務法規內容(如身心障礙者權益保障法、就業服務法等)。 3. 行業相關職災、疾病。	6	
(五)求職準備	1. 簡要自我介紹(如姓名、專長等)。 2. 表達自己喜歡的職業。 3. 書寫個人資料(如姓名、性別、個人證件號碼等)。 4. 適用於求職動機之自我介紹的內容(如興趣、能力、專長、工作動機等)。 5. 撰寫個人履歷表(如呈現方式、內容等)。	6	
(六)工作技能	1. 手眼協調能力(如串珠、倒茶水等)。 2. 雙側平衡能力(如平均雙臂力道抬起、放下)。 3. 手指精細能力(如撿拾小紙片、黏貼信封、壓摺線等)。 4. 移動與負重能力(如搬抬桌椅、磚塊作上下移動等)。 5. 分類架構(如物品的特性、規格、樣式等)進行排列整理(如班級圖書整理、資源回收、貨物上架等)。 6. 環境清潔工作(如整理抽屜、撿紙屑、擦桌椅等)。 7. 依據工作要求在時限內完成工作。 8. 規定時間內完成物品的分類組合(如清點、組合、裝卸、配對、包裝等)。	9	
(七)工作安全	1. 基本工作安全規範(如：專心、不隨便碰觸工具等)。 2. 依據指令操作簡易工具(如：安全剪刀、安全刀片等)。 3. 常見的職場意外災害(如：刺傷、燙傷、扭傷等)。 4. 天然災害的演練(如：地震發生時遠離玻璃或容易墜下的物件、地震結束後遠離建築物等)。	6	
(八)工作態度	1. 準備工作所需用品(如：掃地前要準備掃帚、擦窗戶前要準備抹布等)。 2. 妥善保管個人用品。 3. 工作結束後將工作用品歸位。 4. 請假規定完成請假手續。	9	

	<p>5. 妥善保管工作場域中工作器具。</p> <p>6. 接受指正重新完成工作(如：依照師長提示下確認自己工作錯誤處、工作做錯重做時不發脾氣等)。</p> <p>7. 因應工作場域的變動保持工作效率(如穩定情緒、處理工作挫折、轉換工作時段、處理新增工作要求等)。</p> <p>8. 接受他人指令修正工作程序。</p> <p>9. 與同儕互動(如：打招呼、寒暄等)。</p> <p>10. 良好的職場禮儀(如：遵守工作規範、尊重他人、與人分享工作成果等)。</p> <p>11. 排解與他人相處的衝突。</p>		
合計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元智能、多元評量概念，善用情境評量、工作樣本分析等方式。2. 依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭問題、紙筆測驗、實際練習、實作評量、檔案評量、觀察等。3. 情意方面，著重觀察學生自我觀感、自信心、工作動機、態度與習慣之表現。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	1. 宜加強與業界之交流，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，並可安排學生利用相關課程前往業界學習，充實自我實務能力。2. 善用現有校園環境、實習場所、居家環境相關之場域與人力資源，積極開發校外環境服務相關之業界配合及學校行政之支援。3. 參考勞動部行業職業就業指南、大鵬網職涯發展平台(依 UCAN 職業分類查詢職業資訊)、勞動力勞動發展署技能檢定中心全球資訊網等網站資源。4. 蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、投影片、光碟片、掛圖、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. 透過日常生活、社會或職場中的實例講解及演練，增進學生對職業的認識、自我工作能力的瞭解及基本工作態度的養成。2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。3. 蒐集各行各業之圖片、徵人廣告、影片等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 依據學習者的特質與能力水準，採用多層次教學法，設定不同程度的課程學習目標與達成方式，並善用正向行為支持方案，養成良好工作習慣與態度。2. 依照教學目標之設定運用適當之教學方法，如講授、多媒體應用、實例討論、情境觀察、情境模擬、角色扮演、科技資訊等方式交互實施。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，並可參考業界教育訓練方式，營造從業時可能之各種情境，以提高學生未來就業適應能力。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 11-2-1-3 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活美學					
	英文名稱	Life Aesthetics					
師資來源	校內單科						
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	B 溝通互動：B3. 藝術涵養與美感素養						
學生圖像	健康、服務、快樂、希望、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	6						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識生活美的事物，建立初步的審美經驗。二、感受生活美學的陶冶作用，提升生活品質。三、透過視聽觸動等多感官之方式創作，美化生活。四、積極分享、勇於創造生活多元化。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)運用感官觀察與觸摸	1. 接觸校園中的自然景物，如：體驗大自然的景象，藍天、綠地、風、陽光等的感受。 2. 透過多媒體體驗大自然中不同的聲音，如：風聲、水聲、雨聲、動物的叫聲等。 3. 運用多感官教室體驗光影的變化。 4. 運用觸覺書觸摸不同的材質。 5. 運用動畫或影片來引導學生進行自然的創作，如：動物面具製作。	9	第一學期				
(二)植物拓印創作	1. 逛校園，認識校園的花草樹木。 2. 檢拾校園的落葉，觀察不同形狀的葉片與紋路脈絡藉由，觀察加強對葉子結構的認識，在創作時的拓印效果呈現更佳。 3. 探討植物生態引導學生對大自然萬物的欣賞與尊重。 4. 講解並標示拓印畫的步驟，讓學生了解如何正確的拓印葉子。 5. 引導學生自由發揮，設計拓印畫的構圖與主題。	9					
(三)各種造型的打孔器運用與拼貼創作	1. 認識大大小小、各式各樣的造型打孔器。 2. 解說並示範造型打孔器的使用方法。 3. 練習造型打孔器的基本技法。 4. 引導學生將打孔器打出的造型紙片分色、分類放在夾鏈袋收納。 5. 練習形狀組合、花瓣組合、星星組合等。 6. 運用造型紙拼貼創作，如：書籤、卡片、吊飾等。	9					

(四)環保媒材組合創作	1. 運用生活周圍可回收再利用的材質進行觸覺的體驗。 2. 藉由多媒體或圖卡引導孩子進行簡易分類。 3. 運用回收物進行創作，如：寶特瓶、光碟片創作等。	9	
(五)陶土手捏與形塑	1. 觸摸探索陶土與泥漿，充分感受陶的質地(陶土挖寶、泥漿作畫)。 2. 在遊戲中學習以拍打、壓、揉、按、擠等基本動作改變陶土形狀。 3. 體驗使用各種陶土塑形工具及模型。 4. 運用簡易手捏成型，搓圓球與按動作，體驗製作器皿如：小杯、小盆。 5. 運用按壓動作製作陶板，製作陶盤。 6. 陶杯、陶盤彩繪。	9	
(六)簡易植物染運用	1. 體驗植物染—以簡易夾染，染一條小桌巾。 2. 認識並觸摸聞嗅植物與香草，放入陶陶樂單元器皿中裝飾綠意。 3. 運用以上作品，布置一場下午茶，品嚐各種茶葉(飲品)及點心的味道。	9	
(七)感官觸摸觀察聲音與光線	1. 從事視覺、聽覺、觸動覺的活動。 2. 音樂的氣氛中進行身體伸展及按摩活動。 3. 紫外線燈光下的螢光環境並進行活動。 4. 進行視覺追視的活動。	9	第二學期
(八)嗅覺認識品與相關創作	1. 認識各類具有氣味的物品，探索其外型、顏色、質地與氣息。(花朵、蔬菜水果及香草等)。 2. 運用多感官教室白屋氣味選擇機等整體聲光環境，接受放鬆按摩，學習嗅覺刺激經驗。 3. 運用香味書體驗各種氣味。 4. 氣味香包手作。	9	
(九)觸覺認識品與相關創作	1. 運用觸覺書體驗各種動物表皮的感覺。 2. 藉由多媒體、圖卡或影片欣賞不同動物們的住所，及聆聽不同動物們的聲音。 3. 運用與動物相關的題材或質感進行簡易創作，如：用棉花黏貼小羊。	9	
(十)香草綠化創作	1. 運用香草體驗五種感官的刺激，如：觸摸、嗅、看及品嚐不同的香草植物。 2. 使用簡易植栽的工具，如：鏟子、盆栽(可搭配輔助器材，如：彎曲的握把、可調式桌面等)。 3. 簡易植栽，如：植物扦插、組合盆栽、插花等。	9	
(十一)紙漿形塑與彩繪	1. 體驗不同紙類的觸感。 2. 紙漿創作：讓學生在遊戲中學習捏、揉、按、壓、擠，製作出個簡易作品，如：小珠子、再生紙或不規	9	

	則的裝飾物…等。 3. 彩繪紙漿製成的作品。		
(十二)簡易纖維形塑	1. 運用感官或觸摸羊毛氈材料的柔軟質感。 2. 使用溫氈法製作簡易小型羊毛氈作品，在遊戲中學習拉、捏、搓的體驗。 3. 觸摸感受羊毛氈成品的質感變化。	9	
合計	108		
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，並參照專業團隊之建議與評估，瞭解學生表現之方式與特性，以利觀察與評量。 2. 學生學習成效評量涵蓋創作與欣賞之綜合性評量。評量的向度應包括態度、表現、意願、成果、進步的情形等，並應用多種管道、多位評量者，共同評量學生。 3. 注意學生上課之精神及操作態度施以觀察評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外相關之圖書資料及視聽教學設備。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢相關資料。 3. 基本設備之充實與運用，透過教學研究會議擬訂實施，並配合IEP提出需求申請，務使設備功能得以充分發揮。 4. 教師宜廣泛涉獵各項生活美學相關知能與技術，深入淺出融入教學指導重度極重度學生學習與操作。 5. 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要網站。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 編寫教材參考各階段藝術與人文學習領域課程(認知嚴重缺損)，予以調整、簡化、結合生活化與功能性。 2. 考量生活適應科學生之基礎能力並考慮個別差異，搜集運用視、聽、觸、動覺之多感官教材，促進學生感官功能與發展。 3. 盡可能從學生生活經驗中取材兼顧功能性，聯結學生舊經驗、創造新經驗，並依能力、需要、生活經驗調整。 4. 善用網路資源，蒐集生活化且與生態環境相關之教材，由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 5. 利用生態評量的結果去設計功能性的教學內容，帶領學生覺察、接觸與體驗，幫助學生學習內容融入生活提升生活品質。 (二)教學方法 1. 配合學生個別優弱勢能力及學習現況需求，融入IEP學年目標實施教學。 2. 教師發揮所長讓教法多元化而有彈性，以多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行。 3. 強化學生個人之優勢能力，著重興趣的啟發，並引導學生創作，透過創作過程給予學生自發性表現，自我決策之空間，並將過程所獲經驗運用於生活中。 4. 以多媒體帶領欣賞藝術家創作作品、影音教材及繪本等，以提高學習興趣。 5. 創作活動應考量學生能力與學習需求，結合專業團隊建議，予以輔具或調整工具。		

表 11-2-1-4 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	地墊運動 Floor Exercise	
師資來源	校內單科		
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 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識		
學生圖像	健康、快樂、希望、成長		
適用科別	居家生活服務科 2 第一學年第一學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、認識基本動作的名稱及安全注意事項。二、培養墊上基本動作技巧。 三、運用遊戲方式，培養學生互助合作的精神與良好運動習慣態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全及注意事項	1. 介紹墊上運動的場地。 2. 場地安全的檢查。 3. 行進方向練習。	4	
(二)動靜態關節伸展	1. 上肢關節伸展。 2. 下肢關節伸展。 3. 軀幹關節伸展。	8	
(三)姿勢維持技能	1. 頭頸關節的姿勢維持。 2. 四肢支撐的姿勢維持。 1. 跪姿的姿勢維持。 2. 座姿的姿勢維持。 3. 站姿的姿勢維持。 4. 蹲姿的姿勢維持。	8	
(四)滾翻遊戲	1. 滾翻（單一動作）： 搖籃、雞蛋側滾翻、滾筒、單人側滾筒、雙人側滾筒、前滾翻、後滾翻、分腿前滾翻、分腿後滾翻、小魚躍滾翻、等。 2. 滾翻（連續動作）： 連續前滾翻、連續後滾翻、分腿前滾翻+前滾翻、分腿後滾翻+後滾翻、小魚躍滾翻+前滾翻、手倒立+前滾翻等。 3. 簡易連續動作：（聯合、組合連續動作）。	8	
(五)模仿遊戲	模仿常見動物或人物的行為（不倒翁：搖籃、雞蛋側滾翻、單人側滾筒、大象走路、猴子走路、企鵝走路、海狗走路、螃蟹走路、蝸牛走路、貓咪走路、僵屍跳、青蛙跳、小馬跑步、小鳥飛等。	8	
合計		36	

學習評量 (評量方式)	<p>1. 採多元評量方式，並參照專業團隊之建議與評估，瞭解學生表現之方式與特性，以利觀察與評量。 2. 學生學習成效評量涵蓋創作與欣賞之綜合性評量。評量的向度應包括態度、表現、意願、成果、進步的情形等，並應用多種管道、多位評量者，共同評量學生。 3. 注意學生上課之精神及操作態度施以觀察評量。</p>
教學資源	<p>1. 圖書館應具備充足之中外相關之圖書資料及視聽教學設備。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢相關資料。 3. 基本設備之充實與運用，透過教學研究會議擬訂實施，並配合IEP提出需求申請，務使設備功能得以充分發揮。 4. 教師宜廣泛涉獵各項地墊運動相關知能與技術，深入淺出融入教學指導重度極重度學生學習與操作。 5. 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要網站。</p>
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 編寫教材參考各階段藝術與人文學習領域課程(認知嚴重缺損)，予以調整、簡化、結合生活化與功能性。 2. 考量生活適應科學生之基礎能力並考慮個別差異，搜集運用視、聽、觸、動覺之多感官教材，促進學生感官功能與發展。 3. 盡可能從學生生活經驗中取材兼顧功能性，聯結學生舊經驗、創造新經驗，並依能力、需要、生活經驗調整。 4. 善用網路資源，蒐集生活化且與生態環境相關之教材，由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 5. 利用生態評量的結果去設計功能性的教學內容，帶領學生覺察、接觸與體驗，幫助學生學習內容融入生活提升生活品質。</p> <p>(二)教學方法 1. 配合學生個別優弱勢能力及學習現況需求，融入IEP學年目標實施教學。 2. 教師發揮所長讓教法多元化而有彈性，以多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行。 3. 強化學生個人之優勢能力，著重興趣的啟發，並引導學生創作，透過創作過程給予學生自發性表現，自我決策之空間，並將過程所獲經驗運用於生活中。 4. 以多媒體帶領欣賞藝術家創作作品、影音教材及繪本等，以提高學習興趣。</p>

表 11-2-1-5 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	地板滾球 Comprehensive Activities	
師資來源	校內單科		
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 B 沟通互動：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	健康、快樂、希望、成長		
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、具備顏色判斷能力，可以分辨母球與敵我求顏色能力。二、操作並具備判斷球與球之間遠近與勝負的概念。三、運用遊戲方式，培養學生互助合作的精神與態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識滾球	1. 認識滾球的基本3種顏色。 2. 學習如何投擲滾球。 3. 認識敵我雙方的位置配置。 4. 學習如何判斷勝負。	3	
(二)滾球規則	1. 認識敵我雙方的位置配置。 2. 學習如何判斷勝負。	6	
(三)滾球投擲體驗	1. 白色母球的發球技巧(短球、長球、邊球) 2. 先擲球的技巧 3. 擲球力量控制的技巧。	9	
(四)滾球投擲技巧	1. 撞擊障礙球的技巧。 2. 建立集團球保護得分的技巧。 3. 製造母球重置位的技巧。	9	
(五)滾球策略	1. 領先時的策略。 2. 落後時的策略。	6	
(六)滾球布局	1. 領先時的布局。 2. 落後時的布局。	9	
(七)比賽體驗	1. 正式比賽規則。 2. 正式比賽體驗。	9	
(八)綜合活動	邀請全學部或跨學部進行融合活動。	3	
合計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 評量範圍應包括行為、態度、知識與技能，可在教學前、中、後進行評量。 2. 評分方法採用適當而多樣的評量方法，如操作性評量、紙筆測驗、課後作業、平時觀察、上課參與及表現等方式進行。3. 評量能兼顧形成性與總結性的結果，採用主觀與客觀的評量方法，並訂定給分標準。		
教學資源	1. 硬體資源：善用校內現有體育設施設備，游泳池、體育館、滾球場等硬體設備。 2. 軟體資源：以校內體育專業背景教師為核心，成立健康與體育領域專業		

	<p>教學社群，定期召開教學研究會，討論教學方法及學生學習狀況。3. 社區資源：結合台北特奧會、腦麻協會、殘障總會及適應體育相關社區資源，給予學生展現的舞台，更是協助讓學生走入社區的最佳夥伴。</p>
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 生動原則：教材的編選宜力求淺顯生動，並兼顧學生興趣的考慮，以收有效教學之功效。2. 彈性原則：教材的編選應有彈性，並顧及學生個別差異，逐步引導學生學習，使能成功學習。3. 社區化原則：以體育為核心，配合學生生活能力、體能、生活經驗等條件。4. 功能性原則：教材的編撰應把握學生的學習能力及生活功能需求，顧及社區當前及未來休閒運動的需求，編選在日常生活中能實際應用的題材，以引導學生學有所用。5. 重要活動原則：就學生適應個人生活、家庭生活、社區生活及休閒生活等所需發展的能力，及學生個別的身心發展特質，重要活動是統整性的及具體性的，它應統整結合多項學習內容及教學目標(NBA籃球-林書豪、世界盃足球賽、中華職棒等活動)。</p> <p>(二)教學方法 1. 個別化原則：「因材施教」是傳統教育的一種理想目標，更是特殊教育所強調的教育原則，每位特殊學生依個別評最結果，在最少限制的學習環境中，接受適合其需要與能力的教學。2. 社區本位原則：智能障礙者的高職課程必須與社區資源緊密結合，除體育相關技能的培養外，另外如社區資源的使用、休閒生活的安排、參與社區公民活動等，都須納入教學內容中切實與所處的環境相配合，以幫助學生能將學習結果立即應用到實際生活中。3. 功能性課程設計原則：為避免學生學習失敗或學後無法順利類化與應用，設計課程時有必要加入部份功能性學科(復健組提供評估建議)，配合獨立生活技能的學習，從各方面強化智障學生的社會適應能力。</p>

表 11-2-1-6 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	律動與生活					
	英文名稱	Movement and Life					
師資來源	校內單科						
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 B 沟通互動：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	健康、快樂、希望、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	3						
	第三學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識運動相關知識，了解正確的運動方法。二、學習基本技巧並強化心肺功能，增進身體的協調性、韻律感等身體能力。三、提升對舞蹈運動的參與動機，培養規律運動習慣。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)暖身操概念及操作	1. 講述暖身操的意義及重要性。 2. 暖身操動作分析及操作練習。 3. 瞭解肢體各部位活動的可能性。 4. 緩和操的意義及目的。 5. 緩和操動作分析及操作練習。	8					
(二)基礎律動	1. 認識自己的身體(頭、臉、肩膀、軀幹、左右手、臀部及左右腳)。 2. 手腳並用協調性的加強。 3. 柔軟度練習。 4. 站姿練習。	8					
(三)音樂舞蹈練習	1. Blue (Da Ba Dee)。 2. 足球舞。	8					
(四)跳躍練習	1. 障礙物的跨越。 2. 障礙物的跳躍。	8					
(五)節奏的變化	1. 拍子的快慢。 2. 節拍的強弱。	8					
(六)音樂道具的使用	1. 樂器介紹及使用規則。 2. 樂器的節拍練習(鈴鼓、方塊鼓、糖果鼓、搖鈴、三角鐵、響板)。	6					
(七)音樂遊戲	1. 團體遊戲的規則與規範。 2. 結合音樂、節奏、感統教具(河石)的遊戲。 3. (123木頭人、跟著老師這樣做)。	8					
合計		54					
學習評量 (評量方式)	1. 設計模擬與各單元主題相關之情境，以實作、鑑賞、同儕互評或演練等多元評量方式評核學習成效。2. 配合授課進度進行評量，以便即時瞭解教學成效。3. 依據評量結果改進教材教法，實施補救及增廣教學。4. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別化差異。列舉實例，利用多媒體，激發其創意、觀察及欣賞能						

	力。5.以引導、啟發、示範、練習、講解、討論、遊戲及呈現的方式，熟悉肢體分布活動的可能性及協調性。6.藉由同儕間肢體互動，創造出空間、速度、大小、形狀、水平等元素的變化關係。
教學資源	1.運用體育及影音相關的設備、器材、多媒體教材、網路數位資訊及與課程有關之各項活動，如觀摩會、校內外展演等擴增教學內容與教學效果。2.教師宜廣泛涉獵各項相關知能與技術，深入淺出融入教學指導學生學習與操作。
教學注意事項	<p>(一)教材編選：1.從學生生活經驗中取材，並結合時下流行音樂且兼顧學生之能力、興趣及需要。2.透過實際拍攝之影片，提升學生自我學習能力。3.蒐集表演相關之圖片、資訊及影片等作為輔助教材。4.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容採生活化、活潑化、趣味性和多元化，以增進學習效果。</p> <p>(二)教學方法：1.宜多元化而有彈性，著重學生的個別化差異。列舉實例，利用多媒體，激發其創意、觀察及欣賞能力。2.以引導、啟發、示範、練習、講解、討論、遊戲及呈現的方式，熟悉肢體分布活動的可能性及協調性。3.藉由同儕間肢體互動，創造出空間、速度、大小、形狀、水平等元素的變化關係。</p> <p>(三)教學相關配合事項：1.鼓勵學生加強體適能，並於課程中循序漸進延長活動時間及難易度，以強化學生體力及舞動肢體的可能性。2.以靈活、彈性的方式，運用校內資源進行表演支援教學且增加學生實務經驗。3.教師以圖片、問答、討論、鼓勵學生觀看藝文表演及影片的方式引導學生，藉以提升學習興趣。</p>

表 11-2-1-7 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	球類活動				
	英文名稱	Ball Games				
師資來源	校內單科					
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 B 沟通互動：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	健康、服務、快樂、希望					
適用科別	居家生活服務科					
	3					
	第三學年第一學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、引導學生學習球類運動。二、發掘學生對球類的興趣，提升體耐力，培養正當的休閒活動。三、學習輪流、抒發情緒，減緩不安的情緒。四、從運動中獲得快樂與休閒放鬆，達到休閒運動的功能。五、增強身體適應能力。					
教學內容						
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註			
(一)籃球概念	1. 籃球運動簡介。 2. 籃球遊戲。	3				
(二)籃球-持球、傳接球、運球	1. 行進間傳球、接球要領及練習。 2. 胸前傳球、地板傳球、勾傳、過頂傳球、各種定位傳接球。 3. 各種運球動作、左右手交換運球、正面過人、運球轉身過人。	9				
(三)籃球-投籃	1. 投籃動作要領說明。 2. 籃下、左右 45 度角、正面定位投籃。 3. 罰球線投籃。	6				
(四)籃球-綜合練習	1. 團隊三人組合。 2. 籃球綜合活動。	9				
(五)足球概念	1. 足球運動簡介(製作紙足球)。 2. 足球遊戲。	9				
(六)足球體驗	球感體驗、運球、傳接球。	9				
(七)足球- 綜合練習	1. 桌球運動簡介 2. 桌球遊戲	9				
合計		54				
學習評量 (評量方式)	1. 評量範圍應包括行為、態度、知識與技能，可在教學前、中、後進行評量。 2. 評分方法採用適當而多樣的評量方法，如操作性評量、紙筆測驗、課後作業、平時觀察、上課參與及表現等方式進行。 3. 評量能兼顧形成性與總結性的結果，採用主觀與客觀的評量方法，並訂定給分標準。					
教學資源	1. 硬體資源：善用校內現有體育設施設備，游泳池、體育館、滾球場等硬體設備。 2. 軟體資源：以校內體育專業背景教師為核心，成立健康與體育領域專業教學社群，定期召開教學研究會，討論教學方法及學生學習狀況。 3. 社區資源：結合台北特奧會、腦麻協會、殘障總會及相關社區資源，給予學生展現的舞台，更是協助讓學生走入社區的最佳夥伴。					

教學注意事項

(一)教材編選 1. 生動原則：教材的編選宜力求淺顯生動，並兼顧學生興趣的考慮，以收有效教學之功效。2. 彈性原則：教材的編選應有彈性，並顧及學生個別差異，逐步引導學生學習，使能成功學習。3. 社區化原則：以體育為核心，配合學生生活能力、體能、生活經驗等條件。4. 功能性原則：教材的編撰應把握學生的學習能力及生活功能需求，顧及社區當前及未來休閒運動的需求，編選在日常生活中能實際應用的題材，以引導學生學有所用。5. 重要活動原則：就學生適應個人生活、家庭生活、社區生活及休閒生活等所需發展的能力，及學生個別的身心發展特質，重要活動是統整性的及具體性的，它應統整結合多項學習內容及教學目標(NBA籃球-林書豪、世界盃足球賽、中華職棒等活動)。(二)教學方法 6. 個別化原則：「因材施教」是傳統教育的一種理想目標，更是特殊教育所強調的教育原則，每位特殊學生依個別評量結果，在最少限制的學習環境中，接受適合其需要與能力的教學。7. 社區本位原則：智能障礙者的高職課程必須與社區資源緊密結合，除體育相關技能的培養外，另外如社區資源的使用、休閒生活的安排、參與社區公民活動等，都須納入教學內容中切實與所處的環境相配合，以幫助學生能將學習結果立即應用到實際生活中。8. 功能性課程設計原則：為避免學生學習失敗或學後無法順利類化與應用，設計課程時有必要加入部份功能性學科(復健組提供評估建議)，配合獨立生活技能的學習，從各方面強化智障學生的社會適應能力。9. 課程轉銜原則：本課程綱要強調轉銜教育的重要性，強調各階段如國小至國中、國中至高中(職)間課程的銜接，各階段的課程領域內容的連貫，期使學生能在已有舊經驗的學習基礎上，逐漸發展與建立新的知識與經驗。10. 主題式教學：地板滾球、籃球、足球、桌球、羽球、樂樂棒球等六項主題運動，自高一至高三共計6學期分主題項目進行教學，落實體育教學目標，整合學生成功經驗，創造更健康身心靈。

表 11-2-1-8 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎體適能					
	英文名稱	Physical Fitness					
師資來源	校內單科						
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 B 沟通互動：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	健康、快樂、希望、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	2						
	第一學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識身體的部位及位置。二、展現模拏能力和基本動作。三、欣賞與表現與互動的行為。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)基礎體適能的嘗試	1. 知道身體的部位組成。 2. 手腳誰比較有力氣。 3. 體驗快與慢(走&跑&跳)。	4					
(二)身體的轉動	1. 運用身體做出各種形狀。 2. 轉動身體各部位。 3. 跟著音樂讓身體唱唱跳跳。	8					
(三)身體的移動	1. 運用身體進行闖關遊戲。 2. 運用身體兩人拔河賽。	8					
(四)輕鬆體能	1. 操控身體做出拐彎抹角動作。 2. 讓身體呈現直線與橫線。	8					
(五)趣味體能	1. 模仿做出動作(動物&建築&生活用品等)。 2. 分享最愛的動作。	8					
合計		36					
學習評量 (評量方式)	1. 評量範圍應包括行為、態度、知識與技能，可在教學前、中、後進行評量。 2. 評分方法採用適當而多樣的評量方法，如操作性評量、紙筆測驗、課後作業、平時觀察、上課參與及表現等方式進行。3. 評量能兼顧形成性與總結性的結果，採用主觀與客觀的評量方法，並訂定給分標準。						
教學資源	1. 硬體資源：善用校內現有體育設施設備，游泳池、體育館、滾球場等硬體設備。 2. 軟體資源：以校內體育專業背景教師為核心，成立健康與體育領域專業教學社群，定期召開教學研究會，討論教學方法及學生學習狀況。 3. 社區資源：結合台北特奧會、腦麻協會、殘障總會及適應體育相關社區資源，給予學生展現的舞台，更是協助讓學生走入社區的最佳夥伴。						
教學注意事項	(一)教材編選 1. 生動原則：教材的編選宜力求淺顯生動，並兼顧學生興趣的考慮，以收有效教學之功效。 2. 彈性原則：教材的編選應有彈性，並顧及學生個別差異，逐步引導學生學習，使能成功學習。 3. 社區化原則：以體育為核心，配合學生生活能力、體能、生活經驗等條件。 4. 功能性原則：教材的編撰應把握學生的學習能力及生活功能需求，顧及社區當前及未來休閒運動的需求，編選在日常生活中能實際應用的題材，以引導學生學有所用。 5. 重要活動						

原則：就學生適應個人生活、家庭生活、社區生活及休閒生活等所需發展的能力，及學生個別的身心發展特質，重要活動是統整性的及具體性的，它應統整結合多項學習內容及教學目標(NBA籃球-林書豪、世界盃足球賽、中華職棒等活動)。(二)教學方法 1.個別化原則：「因材施教」是傳統教育的一種理想目標，更是特殊教育所強調的教育原則，每位特殊學生依個別評量結果，在最少限制的學習環境中，接受適合其需要與能力的教學。2.社區本位原則：智能障礙者的高職課程必須與社區資源緊密結合，除體育相關技能的培養外，另外如社區資源的使用、休閒生活的安排、參與社區公民活動等，都須納入教學內容中切實與所處的環境相配合，以幫助學生能將學習結果立即應用到實際生活中。3.功能性課程設計原則：為避免學生學習失敗或學後無法順利類化與應用，設計課程時有必要加入部份功能性學科(復健組提供評估建議)，配合獨立生活技能的學習，從各方面強化智障學生的社會適應能力。4.課程轉銜原則：本課程綱要強調轉銜教育的重要性，強調各階段如國小至國中、國中至高中(職)間課程的銜接，各階段的課程領域內容的連貫，期使學生能在已有舊經驗的學習基礎上，逐漸發展與建立新的知識與經驗。5.主題式教學：地板滾球、籃球、足球、桌球、羽球、樂樂棒球等六項主題運動，自高一至高三共計6學期分主題項目進行教學，落實體育教學目標，整合學生成功經驗，創造更健康身心靈。

表 11-2-1-9 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	快樂有氧 Happy Aerobic	
師資來源	校內單科		
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 B 沟通互動：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	健康、快樂、希望、成長		
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、認識有氧運動相關知識，了解正確的運動方法。二、學習基本技巧並強化心肺功能，增進身體的協調性、韻律感等身體能力。三、提升對有氧舞蹈運動的參與動機，培養規律運動習慣。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)有氧運動的概念及認識	1. 有氧運動的簡介。 (低衝擊、階梯、快走跑步、及腳踏車) 2. 運動傷害防治。 3. 相關護理操作。	6	
(二)暖身操概念及操作	1. 講述暖身操的意義及重要性。 2. 暖身操動作分析及操作練習。 3. 瞭解肢體各部位活動的可能性。 4. 緩和操的意義及目的。 5. 緩和操動作分析及操作練習。	8	
(三)音樂旋律音感與簡易身體律動	1. 對音樂旋律節拍的練習。 2. 簡易的身體律動。 3. 融合音樂節拍及身體律動。	8	
(四)低衝擊有氧運動基本動作介紹	1. 低衝擊有氧運動基本動作介紹(踏併步、後勾腳、連續後勾腳、抬膝、連續抬膝、側點、側抬腿)。 2. 低衝擊有氧運動基本動作練習與組合。 3. 融合低衝擊有氧運動基本動作。 4. I ~ III 種組合綜合練習。	8	
(五)階梯有氧	1. 上下階梯搭配音樂節拍。 2. 上下階梯搭配左右方位。 3. 上下階梯搭配手部動作。	8	
(六)簡易MV舞蹈	1. 自編結合流行 MV 音樂及舞蹈動作組合。	8	
(七)舞蹈呈現	1. 暖身操實作。 2. 播放不同曲風音樂展現肢體律動。 3. 分組輪替表演及觀賞同儕演出。 4. 緩和操實作。	8	

學習評量 (評量方式)	1. 設計模擬與各單元主題相關之情境，以實作、鑑賞、同儕互評或演練等多元評量方式評核學習成效。 2. 配合授課進度進行評量，以便即時瞭解教學成效。 3. 依據評量結果改進教材教法，實施補救及增廣教學。 4. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別化差異。列舉實例，利用多媒體，激發其創意、觀察及欣賞能力。 5. 以引導、啟發、示範、練習、講解、討論、遊戲及呈現的方式，熟悉肢體分布活動的可能性及協調性。
教學資源	1. 運用影音相關的設備、器材、多媒體教材、網路數位資訊及與課程有關之各項活動，如觀摩會、校內外展演等擴增教學內容與教學效果。 可多安排不同場合的演出，以增加學生表演之經驗。 2. 以靈活、彈性的方式，運用校內資源進行表演支援教學且增加學生實務經驗。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 從學生生活經驗中取材，並結合時下流行音樂且兼顧學生之能力、興趣及需要。 2. 透過實際拍攝之影片，提升學生自我學習能力。 3. 蒐集表演相關之圖片、資訊及影片等作為輔助教材。 4. 教材內容兼顧認知、情意與技能，內容採生活化、活潑化、趣味性和多元化，以增進學習效果。 (二)教學方法 1. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別化差異。列舉實例，利用多媒體，激發其創意、觀察及欣賞能力。 2. 以引導、啟發、示範、練習、講解、討論、遊戲及呈現的方式，熟悉肢體分布活動的可能性及協調性。 3. 藉由同儕間肢體互動，創造出空間、速度、大小、形狀、水平等元素的變化關係。 (三)教學相關配合事項 1. 鼓勵學生加強體適能，並於課程中循序漸進延長活動時間及難易度，以強化學生體力及舞動肢體的可能性。 2. 以靈活、彈性的方式，運用校內資源進行表演支援教學且增加學生實務經驗。 3. 教師以圖片、問答、討論、鼓勵學生觀看藝文表演及影片的方式引導學生，藉以提升學習興趣。

表 11-2-1-10臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂遊戲					
	英文名稱	Music Game and Musical Activities					
師資來源	校內單科						
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：B1. 符號運用與溝通表達、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						
學生圖像	健康、快樂、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	2						
	第一學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、具備回應並參與社會互動能力。二、提升辨識、選擇或分類能力。三、提升覺察或感知表達能力(如：情緒、聆聽、回應、口語及非口語等)四、表現肢體協調、節奏感、律動等能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一) 音樂相見歡	1. 認識師生。 2. 多感官教室(白屋)使用注意事項說明。 3. 班級規範說明。	2					
(二) 旋律與心情	1. 旋律與節奏的覺察感知。 2. 旋律與強弱的覺察感知。 3. 多感官教室(白屋)空間的探索與認識不同旋律的覺察與感知。 4. 以肢體動作(粗大、精細)表達不同旋律、旋律變化與動作變化的體驗。	6					
(三) 旋律與樂器	1. 簡易打擊樂器的探索與認識。 2. 旋律與樂器音效的探索與認識。 3. 以指定樂器打出同一節奏，覺察不同樂器的音效。 4. 覺察不同樂器的音高、聲頻。	6					
(四) 旋律與節奏	1. 用肢體操控節奏的變化(使用SOUNDBEAM輔具)。 2. 用肢體操控音量的強弱(使用SOUNDBEAM輔具)。 3. 節奏與音量的命名。 4. 用肢體操控單一樂器或單一旋律。 5. 用肢體操控兩種樂器或兩種節奏。	6					
(五) 樂器的運用	1. 用肢體操控某一個音名(使用SOUNDBEAM輔具)，合奏一曲。 2. 自由選擇某一樂器或音名(使用SOUNDBEAM輔具)，合奏一曲。 3. 用肢體操控某一個代表性的聲音(使用SOUNDBEAM輔具)，合奏一曲。	6					

	4. 自由選擇某一個代表性的聲音(使用SOUNDBEAM輔具)，合奏一曲。		
(六) 節奏與舒壓	1. 覺知身體的緊繃或放鬆。 2. 配合節奏的快慢，身體緊繃或放鬆。 3. 配合節奏的強弱，身體緊繃或放鬆。	4	
(七) 旋律與舒壓	1. 覺知身體的緊繃或放鬆。 2. 配合旋律的快慢，身體緊繩或放鬆。 3. 配合旋律的起伏，身體緊繩或放鬆。	4	
(八) 音樂與生活	1. 聆聽生活中常見不同旋律的輕音樂。 2. 表達(選擇)自己的喜好。 3. 建立自己的音樂清單。	2	
合計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 評量應以學生的個別化教育目標為依據，並考量學生身心發展、個別差異、文化差異與特殊需求，以適性、彈性、動態為原則，採取兼具生態、觀察、實作、檔案、訪談、遊戲與課程本位的多元評量，並在不同情境（包括家庭、學校、社區等）下進行評量。 2. 視課程與學生需求結合特殊教育專業團隊共同進行評量，例如：生活管理、溝通訓練、功能性動作訓練、輔助科技應用等科目。 3. 學習評量之結果宜兼顧質性描述，包括學生學習目標的達成情形、學習優勢、學校生活參與情形、學習動機與態度等表現。 4. 學習評量之結果與分析應做為課程發展、教材編選、教學實施等的主要參考，並做為後續教學與輔導之參考依據。		
教學資源	1. 教師可視學生特質與需求、學生日常生活經驗及校園環境特色等，自編適性適齡的教材，亦可善用普通教育等相關領域以及重大議題（性別平等、人權教育、環境教育、海洋教育）中相關之課程內容、教材教具作為教學資源。另外，網路資源、相關書籍、日常生活事件與生活場域、公部門或社區資源與設施設備等均可列為教學資源。 2. 教師應運用特殊教育專業團隊資源，並整合教師助理員等校內人員進行教學。亦可適當安排同儕或義工，提供相關的教具、輔具和遊戲化的教材和資源，順利的將本課程內容內化為可隨時運用的能力。 3. 可引入校內外資源，安排學生各種情境與對象來類化。可規劃多元情境讓學生與同儕、其他教師或成人互動，或參與校內外活動或與社區人士交流，藉著成功互動的經驗，增進學生的學習動機。 4. 設立教材教具研發小組或協作平台，上傳與分享教材與教具，累積並豐富教學資源，以提升學生學習成效。		
教學注意事項	(一)教材編選: 1. 以融入其他學習領域或科目實施，或單獨實施，或合併實施。 2. 應根據特殊教育學生整體需求安排教學時數，如果單獨實施的時間超過特殊需求領域課程節數或學分數時，可依「特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法」第4條規定調整。3. 關於學習表現或學習內容的選擇，請教師依據特殊教育學生狀況，彈性選擇階段別所列內容、抑或拆解、或合併階段學習內容，進行調整，以確實符合學生需求。(二)教學方法: 1. 實施得以分組或個別方式進行，端視需求學生人數而定，原則上盡量以小組方式進行。 2. 配合特殊教育學生學習特性，應採多元教學方法，提供學生成功的經驗，與充分練習的機會，以利達成課程目標。 3. 若基於教學需要，教師宜同意學生使用手機或平板電腦，以利學生提升學習能力。		

表 11-2-1-11 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與生活					
	英文名稱	Music and Life					
師資來源	校內單科						
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 沟通互動：B1. 符號運用與溝通表達、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						
學生圖像	健康、快樂、成長						
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、對於不同音樂類型之接觸、體驗與感受，豐富生活中藝術體驗的經驗。 二、感受與覺察音樂對於人的生理、情緒的影響。三、讓音樂於生活、工作中獲得適當的休閒、舒壓、情緒調適與激勵的效能。四、增加校園生活、家庭生活與職場生活之參與機會與廣度。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)音樂與我-生理與情緒	1. 體驗、感受與覺察音樂對生理的影響。 2. 體驗、感受與覺察音樂對情緒的影響。	6					
(二)環境與音樂	1. 體驗、感受與覺察環境音樂。 2. 體驗、感受與覺察工作背景音樂。	6					
(三)認識古典樂	1. 體驗、感受與覺察古典樂。 2. 體驗、感受與覺察古典樂對於環境的影響。 3. 體驗、感受與覺察古典樂對於自我的影響。 4. 建立個人古典樂喜好清單(資料庫)。 5. 分享與欣賞他人古典樂喜好清單(資料庫)。	9					
(四)認識民謠/民歌/鄉村歌曲	1. 體驗、感受與覺察民謠/民歌/鄉村歌曲。 2. 體驗、感受與覺察民謠/民歌/鄉村歌曲對於環境的影響。 3. 體驗、感受與覺察民謠/民歌/鄉村歌曲對於自我的影響。 4. 建立人民謠/民歌/鄉村歌曲喜好清單(資料庫)。 5. 分享與欣賞他人民謠/民歌/鄉村歌曲喜好清單(資料庫)。	6					
(五)認識電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士	1. 體驗、感受與覺察電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂。 2. 體驗、感受與覺察電子舞曲/搖滾/	6					

	<p>嘻哈/藍調/爵士樂對於環境的影響。</p> <p>3. 體驗、感受與覺察電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂對於自我的影響。</p> <p>4. 建立個人電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂喜好清單(資料庫)。</p> <p>5. 分享與欣賞他人電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂喜好清單(資料庫)。</p>		
(六)認識流行樂	<p>1. 體驗、感受與覺察流行樂。</p> <p>2. 體驗、感受與覺察流行樂對於環境的影響。</p> <p>3. 體驗、感受與覺察流行樂對於自我的影響。</p> <p>4. 建立個人流行樂喜好清單(資料庫)。</p> <p>5. 分享與欣賞他人流行樂喜好清單(資料庫)。</p>	9	
(七)生活中的音樂	<p>1. 認識學校、居家、社區常見的音樂資源。</p> <p>2. 認識網路、廣播、電視媒體常見的音樂資源。</p> <p>3. 認識生活中常見音樂播放之器材、管道。</p>	6	
(八)個人音樂清單(資料庫)	<p>1. 建立個人休閒生活之音樂清單(資料庫)。</p> <p>2. 分享個人休閒生活之音樂清單(資料庫)。</p>	6	
合計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 協助學生發展本領域之核心素養。重視自發、互動與共好的學習歷程表現、整合應用、興趣啟發、以及情境化實踐等。 2. 基於現代藝術活動多樣化與媒材多元的特質，採多元方法，如學生自我評定、同儕互評、檔案評量、實作評量、作品集、示範、展演等。此外，強調質與量的多元呈現，包括時機的多元、情境的多元或評量策略的多元等。 3. 能適時、明確、持續不斷地提供學生了解藝術學習狀況。教師可運用學習日誌、晤談、分組合作評量以及觀察法等，了解學習狀況，並且提供回饋以協助學生提升學習策略與興趣。		
教學資源	1. 運用藝術領域專科教室、相關藝文展演空間、圖書教具等。 2. 善用相關軟硬體設施與相關圖書、視聽資料、電子書等各種教學媒材，支持學生自主學習。 3. 設計各類教具，提供教學使用；妥善利用社區資源或民間資源、社會文化資產、自然資源及相關創意產業，並結合各式場館空間和經費等進行校外學習體驗，拓展學生藝術視野，提供學生觀摩學習的機會。 4. 連結或建構藝術領域教學之網路平臺，提供學生自主學習及相互觀摩的機會。		
教學注意事項	<p>(一) 教材編選：營造適合該學習階段的藝術學習情境，運用案例、角色扮演、意象引導與軟硬體設備，引發學習動機和安排學習歷程，鼓勵學生主動學習，引導察覺、感知、嘗試、探索、實作、思考價值態度，並負起學習責任。</p> <p>(二) 教學方法：1. 提供良好示範，提示重要技能，並依據教材性質斟酌採用講解、示範、問答、發表、討論、遊戲、實作、展演、合作學習等教學方法，發展藝術基礎技能。2. 啟發學生多元感官體驗與學習，引導表現、鑑賞與實踐的能力，養成對美的感受與知覺，並能表現於各種空間與場域。3. 以積極、開放、熱忱的態度引導學生學習、溝通互動與社會參與；尊重學生的詮釋、原創、獨特表現或解決問題的方式，並能正向回饋學生合宜的表現。</p>		

表 11-2-1-12臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	繪本故事欣賞					
	英文名稱	Picture Book Story Appreciation					
師資來源	校內單科						
科目屬性	選修						
	領域：語文						
	非跨領域						
科目來源	學校自行規劃						
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 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	快樂、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	3						
	第三學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、聆聽故事了解故事的內容。二、分享對故事的想法。三、透過討論和分享，探討故事的意含。四、熱烈參與活動，提升社會互動能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)家庭故事	1. 認識家庭成員(父母親、手足)。 2. 了解父母及手足在家庭中的功能及角色。	6					
(二)環境故事	1. 環境污染、破壞與人的關係。 2. 環境變遷或污染對生態環境影響。 3. 探索環境問題。 4. 生活環保(能源節約、資源保育、廢棄物減量...等)。	6					
(三)生命故事	1. 知道生命誕生歷程。 2. 認識生命成長歷程。 3. 學會接納自己尊重他人。 4. 愛護動物。	6					
(四)品德故事	1. 認識道德與良心、快樂、遵守約定、謊言、守法、利他、公平、自律、責任、處罰等等，這些都是日後孩子擁有健全人格的必備條件。 2. 透過生活實例及對話討論導引，讓孩子可以自我建構正確人格認知。	6					
(五)交通安全故事	1. 應用交通號誌、標線與標誌及交通工具。 2. 了解交通安全規則。 3. 乘車禮儀。	6					
(六)生活安全故事	1. 瞭解天然災害(颱風、地震)的形成與災害。 2. 知道天災前的準備工作與保護。 3. 瞭解人為災害(火災、霸凌)的成因與災害。 4. 遇到危險時該怎麼做。	6					
(七)性平故事	1. 認識朋友的重要性。 2. 學習結交好朋友(同性及異性)。	9					

	3. 認識與學習與人互動的適當行為。 4. 學習在不同的場合與他人合宜的互動。 5. 認識身體界線。 6. 學習自我保護。		
(八)繪本表演	1. 了解繪本主題內容，進而將所學融入生活中。 2. 經由角色扮演藉由戲劇表演的方式，增進學生學習成效。	9	
合計		54	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且應兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。		
教學資源	1. 參考網站：圓夢繪本資料庫、繪本花園、環境資訊中心。 2. 參考繪本：學校教師資源中心繪本。		
教學注意事項	(一)教材編選：1. 以學生生活環境經驗中選取繪本，以激發其學習興趣。 2.蒐集相關時事新聞、圖片、影片或動畫等作為輔助教材。 3. 依學生特殊需求編寫或選擇適宜之教學內容。 4. 可依照學生之特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。課程進行中應隨時留意學生之學習狀況，提供必要之引導與肢體協助。(二)教學方法：1. 教材宜使用多元化及彈性化之多媒體教學、示範及實際操作等方式進行。 2. 教學著重正確觀念的引導。 3. 多給予學生操作活動的機會、學習自我情緒控制與建立良好的人際互動關係，培養正確的生活習慣、正向工作價值觀與態度。 4. 可針對學生之不同的學習能力，採異質性分組教學；針對學習功能嚴重缺損之學生，可配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口角提示，協助學生參與相關課程。 5. 與其他相關課程，於愛閱讀比賽、期末成果發表會展覽，提供學生多元學習的機會。		

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活營養學					
	英文名稱	Life Nutrition					
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	健康、服務、快樂、希望、成長						
適用科別	餐飲服務科						
	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、實踐健康飲食與保健觀念於生活中。二、具備正確選擇食物與自我健康管理之能力。三、養成良好之營養攝取習慣。四、認識食物種類與熱量。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一) 飲食金字塔	1. 六大類食物認識(全穀根莖類、蔬菜類、水果類、豆魚肉蛋類、低脂乳品、油脂與堅果種子類)。 2. 六大類食物份量建議。 3. 飲食習慣建議(三蔬二果、均衡飲食、每日吃早餐、多喝開水、均衡飲食、食安問題、避免攝取過多油炸、含糖飲料等等)。	9					
(二)食品衛生安全	1. 食材洗滌方式。 2. 砧板分生、熟食使用。 3. 器具消毒方式。 4. 個人服裝儀容衛生。 5. 食品安全相關知識與法規。	6					
(三)認識營養標示	1. 營養標示(可以飲品為例)：參考熱量、蛋白質、脂肪、碳水化合物、納含量多少。 2. 食品標示(可以飲品為例)：品名、主原料、副原料、內容量。	9					
(四)食品標章	1. 食品標章辨識，如：健康食品標章(小綠人)、台灣優良農場品(CAS)、食品GMP標章、鮮乳標章等等。 2. 食品標章比較及應用。	9					
(五)保存期限、方法	1. 冷藏冷凍。 2. 保存日期、期限。	6					
(六)熱量	1. 热量翹翹板：吃進熱量VS消耗熱量。 2. 常見市售食品熱量表：如漢堡類、炸雞類、PIZZA類、薯條類、飲料類。 3. 運動消耗熱量表。 4. 選擇安全合適之飲食與運動。	6					
(七)健康的體位	1. 身體質量指數-BMI值簡介。 2. 過胖問題(如：骨骼異常、呼吸道	9					

	<p>疾病、心血管疾病、高血壓、高血脂、糖尿病、人際關係障礙等等)。</p> <p>3. 過瘦問題(如：營養不良、生長遲緩、貧血、骨質疏鬆、學習力減退等等)。</p> <p>4. 健康體位行為守則-培養好習慣，如睡眠、運動、飲食。</p> <p>5. 睡眠與生長。(睡眠不足的影響、睡前的準備、培養固定的睡眠習慣、睡眠環境營造、了解睡眠品質與障礙)。</p>		
合計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式可含紙筆測驗、操作評量、作品評量及課程參與度等。 2. 除總結性評量外，教學中應注意形成性評量。		
教學資源	1. 參考已出版之食譜、雜誌或書籍等。 2. 相關教學媒體，如PPT、YOUTUBE、影視節目。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 依日常生活中食物最為舉例，作為教學選擇。 2. 教師可依季節、學校地域、學生需求彈性調整教材。 3. 教師應視學生學習表現，彈性調整製作難易度。 (二)教學方法 1. 教材可盡可能善用實物、實體進行教學。 2. 可透過家庭作業，結合家庭資源，在家能一起紀錄飲食、運動習慣。 3. 教導安全使用方法後，再讓學生操作器具及設備。		

表 11-2-2-2 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活家電概論					
	英文名稱	Introduction to The Operation of Household Appliances					
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	健康、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	4						
	第一學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、自我照顧相關之基本知識與實用技能。二、居家生活習慣及參與家庭生活之態度與能力。三、家務處理相關之基本知識與實用技能。四、安全使用各種家電的知能與態度。						

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 認識家電的類型與功能	1. 家電的基本認識：家電的基本構造（插頭、電線、開關）及類型介紹。 2. 家電的用途分類：說明常見家電的用途分類（如：個人型、小家電、大家電、廚房電器、通訊家電、影音家電等），常見功能與生活情境中擺放（如：客廳、浴室、廚房、陽台、房間等）。 3. 家電在居家生活中常見功能。 4. 家電使用安全符號辨識：教學者操作示範，帶領學生體驗：電器警告標示的辨識、電器存放方式及用電安全（如：插座、插頭及延長線等的安全使用方式。）。	6	第一學期
(二) 認識個人型電器用品	1. 常見個人型家電種類和用途：說明常見個人衛生電器用品種類，如：刮鬍刀、電動牙刷等。個人衛生電器用品顧及使用者衛生問題，強調屬於個人使用。 2. 個人型家電的構造和功能認識：配合學生個人使用的學習輔具之個人電器操作知能，如：溝通器、FM無線調頻系統等。。 3. 個人型家電的情境使用和安全。	6	
(三) 認識3C影音家電	1. 常見3C影音家電種類和用途。 2. 3C影音家電的構造和功能。 3. 3C影音家電的情境體驗和安全。	6	1. 可搭配居家常用3C影音家電（如ipad、MP3、收音機等），作為培養學生溝通的輔助器具。
(四) 認識居家常見小家電	1. 常見居家常見小家電種類和用途。 2. 居家常見小家電的構造和功能。	6	

	3. 居家常見小家電的情境體驗和安全。		
(五)認識居家常見大型家電	1. 常見居家常見大家電種類和用途。 2. 居家常見大家電的構造和功能。 3. 居家常見大家電的情境體驗和安全。	6	
(六)認識家庭廚房電器設備	1. 家庭廚房電器設備種類和用途。 2. 家庭廚房電器設備構造和功能。 3. 家庭廚房電器設備的情境體驗和安全。	6	
(七)認識家電的使用原則	1. 家電使用說明閱讀技巧。 2. 居家生活中家電收納方式。 3. 家電存放、使用和丟棄的安全原則。	6	第二學期
(八)個人型電器用品的操作知能	1. 閱讀個人型家電的使用步驟。 2. 個人型家電的使用、收納和安全原則。 3. 清潔與保養原則。	6	
(九)通訊家電的操作知能	1. 通訊家電的構造和功能。 2. 閱讀通訊家電的使用步驟。 3. 通訊家電的使用、收納和安全原則。 4. 清潔與保養原則。	6	
(十)居家常見小家電的操作知能	1. 閱讀居家常見小家電的使用步驟。 2. 居家常見小家電的使用、收納和安全原則。 3. 清潔與保養原則。	6	
(十一)居家常見大型家電的操作知能	1. 閱讀常見居家常見大家電使用步驟。 2. 居家常見大家電的使用、收納和安全原則。 3. 清潔與保養原則。	6	
(十二)家庭廚房電器設備的操作知能	1. 閱讀家庭廚房電器設備使用步驟。 2. 家庭廚房電器設備的使用、收納和安全原則。 3. 清潔與保養原則。	6	
合計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。		
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 家電介紹，可參考 http://wiki.mbalib.com 4. 各大賣場的家電目錄		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。 (二)教學方法 1. 本科目宜以教師示範，帶領學生實際體驗方式進行，可安排至備有電氣設備場域進行。 2. 宜分組上課，以實物教具、操作電器產品進行教學，促使學以致用。 3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。 (三)學習評量 1. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。 (四)教學資源 1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 家電介紹，可參考 http://wiki.mbalib.com 4. 各大賣場的家電目錄。		

表 11-2-2-3臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	身體健康管理					
	英文名稱	Physical Health Management					
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	健康、快樂、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	6						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、培養自我照顧相關之基本知識與實用技能。二、培養良好居家生活習慣及參與家庭生活之態度與能力。三、培養身體健康管理(如身體機能維持、身體保健、情緒管理等)知能與態度。四、培養休閒生活與社區資源運用(含個人福利與權利)能力。五、具備表達需求、正向人際互動等社交技巧能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)了解身體各器官與功能	1. 認識頭部器官名稱及功能。 2. 認識胸部器官名稱及功能。 3. 認識腹部器官名稱與功能。 4. 認識身體其他部位器官名稱與功能。	9	第一學期				
(二)認識身體構造與系統	1. 呼吸系統構造與功能。 2. 消化系統構造與功能。 3. 循環系統組成與功能。 4. 骨骼與肌肉的組成與功能。 5. 神經系統的組成與功能。	9					
(三)常見疾病的預防與處理	1. 認識感冒的預防與處理方式。 2. 認識結膜炎的預防與處理方式。 3. 認識腸病毒的預防與處理方式。 4. 認識登革熱的預防與處理方式。 5. 認識癲癇的預防與處理方式。	9					
(四)健康的生活習慣	1. 均衡飲食習慣。 2. 早睡早起習慣。 3. 規律運動習慣。 4. 定期身體健康檢查。 5. 良好衛生習慣。	9					
(五)認識安全用藥	1. 認識藥物對身體的影響。 2. 認識成藥、處方藥。 3. 認識連續處方簽。 4. 成藥購買須知。 5. 藥物保存。	6					
(六)簡易外傷的處理	1. 認識簡易急救箱。 2. 切、割傷傷口處理。 3. 跌倒擦傷傷口處理。 4. 骨折的處理。	6					
(七)社區醫療資源的認識	1. 認識社區診所。 2. 認識居家鄰近醫院。	6					

	3. 辨識何時須就醫治療。 4. 認識就醫注意事項。		
(八)飲食與健康	1. 認識營養不良所造成的健康問題。 2. 認識體重過重對健康的影響。 3. 認識食物金字塔與均衡飲食。 4. 良好的飲食習慣。 5. 每天吃早餐的重要性。	9	第二學期
(九)青春期的身心健康	1. 認識性別的特徵：身心特徵、特質。 2. 人際的交往。 3. 性騷擾預防。 4. 學習表達自己的心情感受。	6	
(十)簡易急救措施	1. 流鼻血的處理。 2. 燙傷處理：沖脫泡蓋送。 3. 認識CPR實作。 4. 食物梗塞處理。 5. 癲癇處理。	9	
(十一)認識健康體能	1. 運動對健康的影響。 2. 常見運動的種類。 3. 正確的運動觀念。 4. 運動傷害的預防。	6	
(十二)健康檢查的認識	1. 健康檢查的目的及重要性。 2. 常用的健康檢查。 3. 健檢中心健康檢查的介紹。 4. 健康檢查前的準備。 5. 健康檢查後結果的處理。	6	
(十三)社區醫療資源的運用	1. 辨識何時須就醫治療。 2. 了解就醫注意事項。 3. 看病時病情敘述表達。 4. 善用社區醫療資源(免費服務)。	6	
(十四)健康維護	1. 良好的生活習慣。 2. 水分攝取的重要。 3. 認識血壓與心跳與體溫的重要性。 4. 認識脈搏與呼吸的重要性。	6	
(十五)居家環境維護	1. 家庭中常見蚊蟲類別。 2. 安全使用蚊蟲藥水或電蚊拍。 3. 阻絕蚊蟲進入家中管道。 4. 居家環境清潔與健康。	6	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式可含紙筆測驗、操作評量、口語問答評量及課程參與度等。		
教學資源	1. 自編教材(網路資源) 2. 相關教學媒體，如PPT、YOUTUBE、影視節目		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 本課程教材以個人身體保健及居家環境維護為主要內容，教師可依學生學習功能缺損情形，進行課程調整。 2. 教材選擇儘量與學生每日生活或生活經驗有所連結，除強調實用性外，亦需增強學生生活態度及技能操作。 3. 各校教師可依據學生能力及地區特性改編、自編教材並規劃教學活動，依學生個別需求補充最新知識以利學生未來生活所用。 4. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，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 (二)教學方法 1. 以直接教學、示範教學及實際操作、演練進行教學。教學過程宜採工作分析法，以一個步驟一個步驟進行或並需依照學生能力彈性調整工作步驟，提昇學生參與感。 2. 對於學習或溝通表達困難學生，運用各種教學媒體與社區資源輔助教學，(如：運用多媒體、圖片、圖卡、模型、實物或網路資源等)。 3. 操作困難學生，請治療師協助觀察，輔以輔具或調整步驟作。 4. 依據學生的特質與能力，進行多層次教學或分組，設定不同的學習目標。 5. 重視引發學生自主學習，培養學生自發性學習與類化能力，以培養居家獨立生活能力。		

表 11-2-2-4 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論					
	英文名稱	Introduction to Baking					
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、服務、快樂、希望、成長						
適用科別	餐飲服務科						
	2						
	第一學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、選擇烘焙常見之器具及設備。二、認識烘焙食材的特性，學習搭配組合。三、遵守實習教室使用之規則並安全操作。四、培養良好的衛生習慣，及獨立完成工作的能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)烘焙衛生	1. 服裝儀容規定。 2. 遵守衛生守則。 3. 設備使用安全。 4. 清潔整理規範。	4					
(二)認識常見烘焙器具	1. 器具的種類辨識(如麵粉篩、切麵刀、橡皮刮刀、電動攪拌器、電子磅秤、量杯、鋼盆、止滑墊、保鮮膜、壽司盒、烘焙紙)。 2. 認識器具安全使用守則。	4					
(三)秤量工具的使用	1. 電子秤使用與維護。 2. 量杯使用。	6					
(四)烤箱介紹及操作說明	1. 介紹常用於烤箱之食物。 2. 介紹烤箱介面之設定(火力與時間調整)。 3. 烤箱使用練習及安全宣導。	4					
(五)認識麵粉及烘焙材料	1. 常用麵粉種類與產品製作配對關係。 2. 認識常用粉類食材、膨鬆劑、糖類、常見油類、乳品、調味料、堅果、乳酪類食物。	6					
(六)烘焙常用技巧	1. 麵糰試作。 2. 麵團分割、滾圓、整形。	6					
(七)認識烘焙業	1. 烘焙業的工作內容與性質。 2. 烘焙業的基本流程簡介。 3. 個人對烘焙工作的認識(包括看法、性向及接受度)。 4. 烘焙工作體驗。	6					
合計		36					
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式可含紙筆測驗、操作評量、作品評量及課程參與度等。 2. 除總結性評量外，教學中應注意形成性評量。						
教學資源	1. 參考已出版之食譜、雜誌或書籍等。 2. 相關教學媒體，如PPT、YOUTUBE、影視節目。						

教學注意事項

(一)教材編選 1. 依校內現有器具及常用材料，作為教學選擇。2.教師應依製作方式的不同，增加製作的多元性，提高學習興趣及效果。3.教師應視學生學習表現，彈性調整製作難易度。(二)教學方法 1.環境、器具介紹可盡可能善用實物進行教學。2.教師應充分說明流程且逐步示範後，再讓學生實際操作。3.安排適合學生的操作內容，教師在旁給予適度的協助。4.教導安全使用方法後，再讓學生操作器具及設備。

表 11-2-2-5 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物料理概論					
	英文名稱	Introduction to Food					
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、服務、快樂、希望、成長						
適用科別	餐飲服務科						
	2						
	第一學年第二學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識餐飲製備與服務相關之基本知識。二、認識家務處理相關之基本知識。三、了解安全與衛生之餐飲服務基礎知能。四、表現出適當的工作人格與良好職業態度，提升職業適應能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)食材處理基本方式	1. 蔬菜類的清洗與處理方式。 2. 根莖類的清洗與處理方式。 3. 加工食材的清洗與處理方式。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理實作』課程之基礎。				
(二)食品衛生安全	1. 預防食物中毒之方法。 2. 食品衛生安全守則。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理實作』課程之基礎。				
(三)調味料基 本使用方式	1. 認識常見調味料。 2. 調味料的使用。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理實作』課程之基礎。				
(四)認識常見的烹煮方式-水煮法	1. 認識湯鍋水煮方式及其技巧與注意事項。 2. 以煮冷凍食物為例(如煮水餃)。 3. 以煮湯品為例(如蛋花湯)。 4. 以煮滷味為例。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理				

			『實作』課程之基礎。
(五)認識常見的烹煮方式-熱炒	1. 認識炒鍋熱炒方式及其技巧與注意事項(熱鍋、下鍋順序等)。 2. 以炒單一青菜為例。 3. 以炒有加配菜為例。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理實作』課程之基礎。
(六)認識常見的烹煮方式-蒸煮	1. 認識電鍋蒸煮方式及其技巧與注意事項。 2. 以蒸蛋為例。 3. 以蒸蔬菜(地瓜、南瓜、大黃瓜等)為例。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理實作』課程之基礎。
(七)認識常見的烹煮方式-燉煮	1. 認識燉煮方式及其技巧與注意事項。 2. 以各式燉菜為例。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理實作』課程之基礎。
(八)認識常見的烹煮方式-乾煎、油煎	1. 認識平底鍋乾煎、油煎方式及其技巧與注意事項。 2. 以煎蔥油餅類為例。 3. 以煎荷包蛋為例。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理實作』課程之基礎。
(九)認識常見的烹煮方式-烤箱料理	1. 認識烤箱烤食使用方式及其技巧與注意事項。 2. 以烤厚片土司為例。	4	1. 本課程以認知性學習為主，部定「食材處理實作」以實作為主。 2. 本單元概念為銜接『食材處理實作』課程之基礎。
合計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式可含操作評量及課程參與度等。 2. 除總結性評量外，教學中應注意形成性評量。		
教學資源	1. 參考相關書籍編訂教材。 2. 網站資源。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 依生活常見的食物料理以及可簡單製作作為教學選擇。 2. 依照家庭常見廚房器具進行料理處理及實作的概念教學作為教學選擇。(二)教學方法 1. 教師透過家用常見廚房器材進行教學。 2. 教師應充分說明流程且逐步示範後，再讓學生實際操作。 3. 教學時應要求學生操作的持久性及耐力，並透過運動課程增加學生體力。 4. 安排適合學生的操作內容，教師在旁給予適度的協助。		

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家環境清潔實作					
	英文名稱	Clean Living Environment					
師資來源	內聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	健康、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	6						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、增進學生意日常生活自理能力，學會自我照顧，以達到個人及家庭生活適應。二、培養學生意人際關係與合群的能力，因應社會變遷，以達到學校及社區生活適應。三、陶冶學生意良好的職業態度，充實家事職能，學習規畫生涯進路，以提昇生活素質。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)垃圾處理	1. 居家垃圾的分類。 2. 居家垃圾的處理方法。 3. 資源回收物品的分類與處理。 4. 資源回收物品(包括廚餘與堆肥)的處理方法。	9	第一學期				
(二)客廳清潔	1. 客廳地板的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 2. 客廳櫥櫃的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 3. 客廳桌椅的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 4. 沙發的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 5. 門窗的清潔步驟、安全原則(含實作練習)。	9					
(三)房間清潔	1. 房間地板的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 2. 房間櫥櫃的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 3. 房間桌椅的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。	9					
(四)電扇及冷氣的使用與維護	1. 電扇的使用方法與安全注意事項。 2. 電扇的清潔方式與維護原則。 3. 冷氣的使用方法與安全注意事項。 4. 冷氣的清潔方式與維護原則。	9					
(五)餐桌整理	1. 剩餘食物的處理原則與方法。 2. 餐桌整理(包含地面)的處理原則與方法。 3. 餐後處理實作練習。	9					
(六)衣物清潔劑與洗脫烘衣機	1. 認識常用洗標。 2. 認識常用洗劑，如：洗衣精、漂白	9					

	<p>水、冷洗精等。</p> <p>3. 洗衣機的功能介紹。</p> <p>4. 洗衣機使用方法與原則(含實作練習)。</p> <p>5. 烘衣機的功能介紹。</p> <p>6. 烘衣機使用方法與原則(含實作練習)。</p> <p>7. 衣物清洗實作練習(含洗脫烘完成之流程)。</p>		
(一)浴室清潔	<p>1. 浴室地板的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。</p> <p>2. 浴室牆面的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。</p> <p>3. 鏡面的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。</p> <p>4. 洗手台清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。</p>	9	第二學期
(二)廚房清潔	<p>1. 流理台清潔的使用工具、原則與方法(含實作練習)。</p> <p>2. 爐具清潔的使用工具、原則與方法(含實作練習)。</p> <p>3. 抽油煙機清潔的使用工具、原則與方法(含實作練習)。</p>	9	
(三)廚房家電使用與維護	<p>1. 電鍋的使用與維護。</p> <p>2. 烤箱的使用與維護。</p> <p>3. 電磁爐的使用與維護。</p> <p>4. 微波爐的使用與維護。</p> <p>5. 冰箱的使用與維護。</p> <p>6. 熱水壺的使用與維護。</p> <p>7. 烘碗機的使用與維護。</p>	9	
(四)餐具清潔處理	<p>1. 餐具清洗的原則與方法。</p> <p>2. 餐具歸位的原則與方法。</p> <p>3. 餐具清洗收納實作練習。</p>	9	
(五)衣物清潔	<p>1. 手洗衣物的處理原則與方法(含實作練習)。</p> <p>2. 特殊汙垢的處理原則與方法(含實作練習)。</p> <p>3. 衣物漂白的處理原則與方法(含實作練習)。</p> <p>4. 送洗衣物的處理。</p>	9	
(六)衣物處理	<p>1. 衣物晾曬的使用工具、原則與方法。</p> <p>2. 衣物晾曬的步驟流程與實作練習。</p> <p>3. 衣物熨燙的使用工具、原則與方法。</p> <p>4. 衣物熨燙的步驟流程與實作練習。</p> <p>5. 各類衣物摺疊的原則與方法(含實作練習)。</p> <p>6. 各類衣物吊掛的原則與方法(含實作練習)。</p> <p>7. 換季衣物收納的原則與方法(含實作練習)。</p>	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，以「形成性評量」方式進行各單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 教師依據評量結果，掌握學生之學習狀況，隨時調整教學方法與教材內容，實施補救或增廣教學。 3. 評量方式可採日常觀察、實際操作、量表檢核、在家評量、軼事記錄及家庭訪談		

	等多元方式評量。4. 除在校學習的評量外，應與家庭配合，著重家庭生活技能與習慣養成之評量。
教學資源	1. 宜善用工作安全與環境衛生相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源，提高學生習興趣增進效果。2. 教師運用現有之實習場所、專科教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材的編選應考慮學生的生理、心理年齡需求及學習意願。內容與次序的安排，應參照教材大綱與教學目標之內涵。2. 教材的編選應以學生個人生活功能為中心，選擇重要且實用的學習內容，引入對家庭、學校及生活周邊生活事物處理能力的訓練。3. 教材的編選以學生身心安全為主，包括自我安全的維護，並深入培養學生的危機意識和處理能力。4. 教材應參照實務趨勢及新頒規定，能與現實結合，以提升學生社會適應之能力。5. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，學習實際器具、用品的使用，同時了解使用時機、物品清洗、器具保養及管理等。2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片等媒體作為輔助教學。3. 教師於施教時宜視各教學單元內容，適時加入居家清潔產業從業觀念、服務態度及職業道德等情意目標，以教導學生培養良好的職業態度。

表 11-2-3-2 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活用品整理實習					
	英文名稱	Daily Necessities Finishing Practice					
師資來源	內聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
適用科別	居家生活服務科						
	3						
	第三學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識日常生活環境用品類型及功能。二、認識日常生活收納與整理方式。三、建立處理個人家務工作知能與態度。四、培養家庭資源利用增進個人執行管理能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)生活用品分類與收納	1.個人物品收納實作。 2.學校物品收納實作。 3.不同物品收納方式實作。	6					
(二)機器洗衣、烘乾	1.機器清洗大件衣物實作。 2.機器烘乾大件衣物實作。	6					
(三)衣物整理	1.夏、冬季衣物晾曬。 2.夏、冬季衣物摺疊。	6					
(四)衣物整熨與收納	1.衣物整熨的作法與注意事項。 2.換季衣物收納。	6					
(五)居家環境整理	1.房間物品分類實作。 2.客廳用品整理實作。	9					
(六)居家廚房整理	1.廚房物品分類實作。 2.廚房環保物品選用。	9					
(七)生鮮食物儲存及收納	1.飲品儲藏、收納實作。 2.熟食品儲藏、收納實作。	6					
(八)冰箱儲存及收納	1.冷藏區擺放、收納實作。 2.冷凍區擺放、收納實作。	6					
合計		54					
學習評量 (評量方式)	1.成績評量以能達成個人學習目標為原則。2.評量範圍宜包括行為、態度與技能。3.評分方法採觀察、問答及操作檢測等多樣及適性評量方式。						
教學資源	1.學校應提供設置電腦網路以資運用查詢相關教學資料。2.學校應提供教室，給予學生實務的操作練習。3.十二年國民基本教育身心障礙服務群科課程綱要網站。						
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力、需求與經驗，由淺入深，由簡而繁，以協助學生學習。2.配合各單元教學主題，編製模擬概況之教材內容，設計實際情境演練，建立學生實際運用能力。3.依據學生個人生活需求、家庭生活習慣及地區特性自編或選用教材，規劃教學活動，並依需求補充最新知識，增加學習經驗值。(二)教學方法 1.以能培育學生具備良好整理習慣為目標，依教材內容以問答、示範、直接指導、演練及實際操作方式進行教學。2.宜分組上課，以圖卡、實物用品與教具進行操作教學，協助學生培養實務能力。3.教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。						



表 11-2-3-3臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	營業日常管理實作 Practice of Daily Business Management			
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	希望、成長				
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、衛生與安全概論、基礎清潔實務、基礎清潔實作、飲食調理實作、顧客服務實務				
教學目標 (教學重點)	一、認知餐飲服務業的工作內容、要領及作業流程。二、表達出餐飲服務業品管的重要性。三、實踐安全地清潔與處理食材。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註		
(一)營業前準備	1. 確認班表與執行。 2. 認識餐飲服務員工合宜儀表。 3. 了解前一天的經營狀況及注意事項。 4. 確認當日的工作任務和顧客需求(如工作流程表)。	9	第一學期		
(二)庫存清點與管理	1. 執行庫存清點表，如倉庫清點、乾貨清點、備品清點、生鮮食材清點、飲品材料(如紅茶包、果凍粉、砂糖...等等)清點。 2. 確認各項食材的儲存特性及先進先出的管理原則。 3. 每月物品盤點及執行盤點表。 4. 控管倉庫設備及維護，如:溫溼度控管、冷氣循環、庫房衛生清潔。	9			
(三)營業環境規劃與確認	1. 環境區域的規劃(如用餐區、茶水區、送餐區...等等)。 2. 座位安排與規劃。 3. 維持動線流場。 4. 維護環境的清潔與美觀。	9			
(四)客用設備規劃與確認	1. 規劃與確認客用設備(如餐具、餐盤、其他客用設備)放置處。 2. 了解客用設備安全衛生原則。 3. 客用設備數量管理與檢核。	9			
(五)客用食材及飲品準備	1. 食材備料，如:切菜、切豆干、刨菜...等等。 2. 製作各式飲品、茶水準備。 3. 注意備料與飲品製作安全衛生原則。	9			
(六)規劃製膳/配膳及配送	1. 規劃供膳區設備及各項物品定位。 2. 檢視供膳區安全及衛生守則並逐項檢核。 3. 檢視供膳區人員符合衛生規範之服儀及舉止。	9			

	4. 規劃供膳佈菜、分菜打菜流程、配送動線和注意事項。 5. 餐具佈置與衛生品管。		
(七)點餐準備	1. 認識菜單及確認本日特餐。 2. 認識點餐收銀機的操作。 3. 廚房出單機連線與處理。 4. 確認各餐點數量。	9	第二學期
(八)營業中-外場	1. 迎賓話術。 2. 了解如何展開宣傳活動，如：餐點介紹與解說。 3. 顧客消費之流程動線：點餐、結帳等。 4. 引導入座與分配座位之原則。	9	
(九)營業中-動線	1. 倒水/送飲料動線及服務人員注意事項。 2. 送餐動線及服務人員注意事項。 3. 收餐/收杯子動線及服務人員注意事項。 4. 擦桌子/排桌椅及服務人員注意事項。	9	
(十)營業中-內場	1. 控制配膳分菜飯量之適當分配。 2. 廚餘分類與回收區規劃佈置。 3. 托餐盤擦拭與維護。 4. 注意器具清潔衛生與安全。	9	
(十一)營業後收拾	1. 執行每日例行清潔工作(如收拾廚房、清洗廚台、爐灶、洗碗機)。 2. 處理廚餘菜渣及垃圾。 3. 檢視營業額與工作檢討。 4. 檢視人力與成本控制。	9	
(十二)議題操作與危機處理	1. 客訴案件處理。 2. 服務人員職業傷害處理。 3. 緊急災害應變能力與處理。	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式：(1)針對認知部分以紙筆測驗評量。(2)針對技能部分以實作評量。(3)針對情意部分以學習態度及實作評量。 2. 配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效，達成學習目標。 3. 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. 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。 2. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，進行實際分析與討論，並蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。		
教學注意事項	(一)教材編選:1. 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。2. 蒯集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法:1. 利用資料研讀、討論、觀察及練習的方式，在課堂上交互實施，以收成效 2. 學生除學習教學內容，尚須身體力行，確實做到課堂上所學之各項禮儀，並在每日的生活中練習及應用。3. 教材宜多元而有彈性，以示範、多媒體教學、實際練習、角色扮演等方式進行。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。5. 考量個別學生的學習能力和未來生涯規劃需求，可依據學生實際生活與職場應用，彈性調整教學方式與教學內容，如：替代、調整、減量或特定項目重複演練等。6. 教師運用多媒體的教材，運用圖片、影片，進行講解、問答、討論，並鼓勵學生表達自身的學習或職場實習經驗，以增加學生的學習動機和實用性。		

表 11-2-3-4 臺北市立文山特殊教育學校 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	Field Service Internship					
師資來源	內聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
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、基礎清潔實務、衛生安全導論、顧客服務實務						
教學目標 (教學重點)	一、具備外場服務工作處理相關之基本知識。二、熟稔外場服務時與顧客之應對技巧。三、區辨外場服務的標準流程 四、具備外場服務人員之合宜的人員特質及行為舉止。五、感受外場服務工作對職場之重要性。六、表現外場服務工作所需之良好的職業態度。七、在外場服務被要求改進時表現良好的態度。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)圓形托盤的使用	1. 圓形托盤使用方式。 2. 持盤技巧及注意事項。 3. 平底水杯之遞送技巧。 4. 高腳杯之遞送技巧。	9	第一學期				
(二)長方形托盤的使用	1. 長方形托盤使用方式。 2. 持盤技巧及注意事項。 3. 持盤遞送技巧。	9					
(三)送餐服務	1. 送餐上菜話術。 2. 送餐上菜注意事項。 3. 補送餐具餐點話術及注意事項。	9					
(四)用餐後的收拾工作	1. 客人離開餐桌後，輕巧迅速收拾餐桌。 2. 使用托盤收拾餐具、餐皿之技巧。 3. 桌面整理及復原的技巧。	9					
(五)餐桌及餐具擺設	1. 補充物品之技巧，如：牙籤、紙巾…等。 2. 餐盤之餐具擺放技巧。 3. 遞送餐具之技巧，如：兒童餐具之遞送。 4. 桌面、紙巾及餐桌裝飾的擺設。	9					
(六)開店前作業	1. 菜單招牌之陳設。 2. 餐車準備。 3. 營運前設備、設施之確認要項。 4. 營運前環境清潔之確認要項。	9					
(七)菜單認識	1. 認識菜單。 2. 出餐餐點之介紹及擺放方式確認。	9	第二學期				
(八)飲料認識	1. 認識飲料單。 2. 出餐飲料之介紹及擺放方式確認。	9					
(九)外場服務禮儀-迎賓	1. 迎賓話術。 2. 帶位及入座話術。	9					

	3. 點餐話術。 4. 話術之音量與姿態練習。		
(十)外場服務禮儀-送客	1. 歡送話術。 2. 稱呼、問話及談話禮節。 3. 話術之音量與姿態練習。	9	
(十一)外場服務禮儀-與顧客的應對	1. 傳達客人需要及客訴處理。 2. 處理客人遺留物品之注意事項。 3. 話術之音量與姿態練習。	9	
(十二)外場服務人員特質	1. 服裝穿著。 2. 個人儀容注意事項。 3. 個人行為舉止注意事項，含站姿、表情、語氣…等。 4. 儀態訓練。	9	
合計		108	
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. 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。 3. 技能部分施以實作評量，強調求救能力之訓練、逃生設備機具之正確操作。4. 針對情意部分除評量學習態度外，著重自我保護、危機意識等概念之建立或改變。		
教學資源	1. 學校圖書館宜具備充足之外場服務相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。 2. 學校宜設置電腦網路用以查詢外場服務相關資料。		
教學注意事項	(一)教材編選:1. 教材由教師依學生需求與能力，自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集外場服務相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。 3. 本教材各單元宜交互實施，將理論融入於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。(二)教學方法:1. 本科目為專業科目，如至各場所實際練習得採分組教學。2. 教師於教學時，結合社會重大議題、新聞時事，加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以科技資訊、多媒體教材以為輔助教學，增進學習效果。3. 教師利用現有之實習場所、專科教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。		

表 11-2-3-5 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作					
	英文名稱	Thematic Implementation					
師資來源	內聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
學生圖像	健康、快樂、希望、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	3						
	第三學年第二學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、培養居家環境整理之基本能力 二、培養製作簡易餐點之基本能力 三、培養具備自我照顧之基本能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)專題實施-生活用品整理	1. 生活用品整理重點複習。 2. 生活用品整理實作練習。	6					
(二)專題實施-家事處理	1. 家事處理重點複習。 2. 家事處理實作練習。	6					
(三)專題成果-居家環境整理	以情境題方式，讓學生運用生活整品與家事處理所學之技能，完成居家環境整理。	6					
(四)專題實施-家電使用	1. 家電使用重點複習。 2. 家電使用實作練習。	6					
(五)專題實施-飲食調理	1. 飲食調理重點複習。 2. 飲食調理實作練習。	6					
(六)專題成果-簡易餐點製作	以情境題方式，讓學生運用家電使用與飲食調理所學之技能，完成簡易餐點製作。	6					
(七)專題實施-生活保健	1. 生活保健重點複習。 2. 生活保健實作練習。	6					
(八)專題實施-居家照顧	1. 居家照顧重點複習。 2. 居家照顧實作練習。	6					
(九)專題成果-我會照顧自己	以情境題方式，讓學生運用生活保健與居家照顧所學之技能，完成自我照顧。	6					
合計		54					
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能。 3. 評分方法採觀察、問答及操作檢測等多樣及適性評量方式。						
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍、與軟硬體設備。 2. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。						
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合各單元教學主題，編製模擬概況之教材內容，設計實際情境演練，建立學生實際運用能力 2. 依據學生個人生活需求、家庭生活習慣及地區特性自編或選用教材，規劃教學活動，並依需求補充最新知識，增加學習經驗值。 (二)教學方法 1. 依教材內容以問答、示範、直接指導、演練及實際操作方式進行教學。 2. 以圖卡、實物用品與教具進行操作教學，協助學生培養實務能力。						

表 11-2-3-6 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作					
	英文名稱	Thematic Implementation					
師資來源	內聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
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、透過規劃成果展之活動，培養參與同儕討論並能適時回應之能力。二、透過規劃成果展內容之過程，知道個人檔案的架構與內容，並培養個人檔案資料蒐集、整理、製作之基本能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)成果展之目的	1. 成果展是什麼。 2. 為什麼要舉辦成果展。	4	第一學期				
(二)成果展之呈現方式與內容	1. 討論成果展之呈現方式 2. 討論成果展要呈現那些內容：課程成品、個人檔案夾等。	8					
(三)個人檔案夾製作-確認架構	1. 認識個人檔案夾。 2. 檔案夾裡可以那些資料。 3. 討論個人檔案夾的內容向度。	8					
(四)個人檔案夾製作-資料蒐集	1. 檔案資料的類型。 2. 如何蒐集檔案資料。	8					
(五)個人檔案夾製作-資料整理	1. 檔案資料印出與後製。 2. 檔案資料分類與擺放。	8					
(六)個人檔案夾製作-封面與目錄	封面、目錄、分隔頁設計與製作。	8	第二學期				
(七)成果展準備工作-場地規劃	場地布置規劃與討論，如：成果展場地決定、歡迎海報製作、動線安排、資料夾如擺放、餐點安排等。	6					
(八)成果展準備工作-人員分配	1. 成果展流程規劃。 2. 工作分配(主持人、接待人員、檔案說明人員等)。	6					
(九)成果展準備工作-來賓邀請	1. 討論來賓名單。 2. 邀請卡製作。 3. 邀請卡發放方式與時間。	6					
(十)成果展事前練習	1. 現場布置練習。 2. 檔案說明練習。 3. 接待來賓練習。	6					
(十一)成果展執行	依流程進行成果發表。	2					
(十二)成果展檢討	1. 成果展的檢討。 2. 同儕間交流。	2					
合計		72					
學習評量	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、報告等方式評量。 2. 團體合作需						

(評量方式)	視學生在團體裡的角色、努力情況、分工職務，調整評量結果。
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍報章雜誌、餐廳宣傳單及DM。 2. 整合高中三年學習成果，以成果展方式呈現學生餐飲服務的成長與表現。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 運用坊間餐飲服務相關課程之照片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材。 2. 運用多媒體資訊，讓學生能更加瞭解成果展的呈現方式與內涵。 (二)教學方法 1. 教師宜多鼓勵學生共同討論，激發創意呈現三年來的餐飲服務學習成果，可利用網路資源，適時給予建議與修正。 2. 依當年度學生特質討論決定成果展的呈現方式。

表 11-2-3-7 臺北市立文山特殊教育學校 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	Store Service Implementation					
師資來源	內聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
適用科別	餐飲服務科						
	8						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識門市的類型、提供的服務及其工作內容(如櫃台、顧客服務、商品處理等)。二、遵守工作安全及衛生規範，並保護自身以避免職業災害。三、正確操作、清潔門市櫃台的設備及儀器。四、正確且有禮貌的方式回應顧客的詢問及需求。五、認識商品的種類、補貨、陳列方式，及過期商品的整理與報廢事宜。六、認識購物、訂貨、庫存商品的盤點方式。七、進行庫存商品盤點及櫃台作業清潔之工作實作。八、遵守工作規則，完成商品處理的方式。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)門市的概念	1. 門市的定義。 2. 門市的類型。 3. 門市提供的服務及其範疇。	8	第一學期				
(二)門市的環境	1. 門市的區域安排。 2. 櫃台及收銀機。 3. 貨架及商品的種類。 3. 倉儲區的安排。	8					
(三)衛生與安全-職場安全注意事項	1. 環境與安全衛生的關係。 2. 工作安全及注意事項。 3. 職業災害的類型及注意事項。	8					
(四)衛生與安全-職場安全演練	1. 環境衛生的維護方式。 2. 工作安全實作演練。 3. 職業災害發生時的處置。	8					
(五)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。	8					
(六)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。	8					
(七)櫃台工作實作	1. 操作設備及儀器(收銀機、咖啡機等)。 2. 儀器的清潔。	8					
(八)顧客服務-櫃台接待	1. 櫃台接待。 2. 顧客應對用語。 3. 電話應對用語。	8					
(九)顧客服務-顧客需求處理技巧	1. 顧客需求詢問的技巧和處理。 2. 顧客購買意願詢問的技巧和處理。	8					
(十)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。	8	第二學期				
(十一)商品處理	1. 商品核驗和保存方式。	8					

	2. 退貨處理流程。 3. 過期商品整理與報廢。		
(十二)商品整理實作	1. 各式商品陳列、補貨實作。 2. 各式過期商品的整理及報廢實作。	8	
(十三)消費方式作業	1. 消費方式介紹。 2. 消費安全。	8	
(十四)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。	8	
(十五)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。	8	
(十六)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。 3. 盤點單填寫與簽核。	8	
(十七)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。	8	
(十八)櫃檯作業清潔實作	1. 促銷海報張貼清除實作。 2. 顧客動線清潔實作。 3. 商品陳列貨架清潔實作。	8	
合計		144	
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. 依據校外頂好超商之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 11-2-3-8 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	內場清潔實習					
	英文名稱	Infield Cleaning Practice					
師資來源	內聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第三學年						
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、衛生安全導論、職場清潔實作						
教學目標 (教學重點)	一、具備內場清潔工作處理相關之基本知識。二、區辨清潔程度是否符合標準。三、區辨清潔的流程是否符合標準 四、認知進行清潔工作時須注意之安全事項。五、感受內場清潔工作對職場之重要性。六、表現內場清潔工作所需之良好的職業態度。七、展現清潔工作被要求改進時表現良好的態度。八、執行清潔工作處理相關之實用技能。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)衛生與清潔	1. 個人衛生注意事項。 2. 環境衛生注意事項。 3. 衛生與清潔於餐飲服務科的重要性。	9	第一學期				
(二)清潔用品與用具	1. 認識清潔用品與用具的分類。 2. 認識清潔用品與用具的使用方式。 3. 清潔用品與用具的注意事項及維護。	9					
(三)餐具的保養	1. 認識餐具種類及使用方式。 2. 餐具擦拭方式及技巧，含湯匙、刀叉等。 3. 餐皿擦拭方式及技巧，含碗盤、焗烤盤。	9					
(四)餐具的維護	1. 中西餐餐具分類與使用注意事項。 2. 杯子的擦拭方式與技巧，含高腳杯及水杯。 3. 餐具的歸類與存放。	9					
(五)用餐環境的清潔	1. 地板清潔：掃地、拖地方式及注意事項。 2. 清潔後桌椅復原方式。	9					
(六)用餐環境的擦拭	1. 抹布擦拭方式及注意事項，含餐桌椅與玄關、展示區等。 2. 玻璃擦拭方式及注意事項，含窗戶與大門。 3. 擦拭後的復原注意事項。	9					
(七)餐具清潔	1. 手洗餐具清洗方式。 2. 餐具消毒櫃的陳列與拿取技巧。 3. 洗碗機介紹，含工業用與家用。 4. 洗碗機使用方式及注意事項，如清潔方式與安全等。 5. 洗碗機碗籃餐具排列方式。	9	第二學期				

(八)烹飪器具的清潔	1. 烹飪器具的介紹，如：炒鍋、鍋鏟、湯勺、電鍋、電磁爐、烤箱等。 2. 烹飪器具的使用方式及注意事項，如清潔與安全等。	9	
(九)餐廚設備的清潔	1. 餐廚設備的介紹，如：水槽、流理臺、冰箱等。 2. 餐廚設備的使用方式及注意事項，如清潔與安全等。	9	
(十)客用設備確認	1. 確認客用設備是否有瑕疵。 2. 餐具器皿的確認。 3. 餐桌椅的確認。	9	
(十一)廚房清潔	1. 掃地方式及注意事項。 2. 拖地方式及注意事項。 3. 流理臺及爐具清潔注意事項。 4. 垃圾處理與分類。	9	
(十二)檯面清潔	1. 設備認識。 2. 營業櫃台清潔。 3. 咖啡吧檯清潔。 4. 蛋糕櫃之清潔。 5. 清潔後的復原注意事項。	9	
合計		108	
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. 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。3. 技能部分施以實作評量，強調求救能力之訓練、逃生設備機具之正確操作。4. 針對情意部分除評量學習態度外，著重自我保護、危機意識等概念之建立或改變。		
教學資源	1. 學校圖書館宜具備充足之內場服務相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。 2. 學校宜設置電腦網路用以查詢內場服務相關資料。		
教學注意事項	(一)教材編選:1. 教材由教師依學生需求與能力，自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集外場服務相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。3. 本教材各單元宜交互實施，將理論融入於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。(二)教學方法:1. 本科目為專業科目，如至各場所實際練習得採分組教學。2. 教師於教學時，結合社會重大議題、新聞時事，加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以科技資訊、多媒體教材以為輔助教學，增進學習效果。3. 教師利用現有之實習場所、專科教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。		

表 11-2-3-9 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活飲食實習					
	英文名稱	Life Diet Practice					
師資來源	內聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
學生圖像	健康、服務、快樂、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	6						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識簡易食材選購、處理及保存的基本辨識能力。二、具備廚房基礎器具與設備的安全使用維護的能力。三、具備簡易烹調食物，進行處理食材的職能。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)蔬果類處理	1. 當季水果及蔬菜種類。 2. 廚房工具使用之注意事項。 3. 蔬菜水果處理。	9	第一學期				
(二)簡易甜湯品製作	1. 常見甜湯的烹調方法。 2. 湯品料理的注意事項與設備使用安全。 3. 簡易甜湯品、茶製作。	9					
(三)湯品製作	1. 浓湯製作。 2. 清湯製作。	9					
(四)燉湯製作	1. 勾芡湯品製作。 2. 燉湯製作。	9					
(五)冬令進補	1. 進補的意義。 2. 進補食材介紹。	9					
(六)冬令進補料理	1. 進補的方法。 2. 冬令料理。	9					
(七)健康飲食	1. 清淡飲食與健康。 2. 常見疾病飲食的注意事項。	9	第二學期				
(八)高纖飲食	1. 高纖食物種類。 2. 生菜沙拉製作。	9					
(九)生鮮食物選購與保存	1. 生鮮的魚、肉類食材。 2. 生鮮的蔬菜、水果類食材。 3. 廉價處裡。	6					
(十)調味料及乾貨保存	1. 調味料介紹。 2. 乾式食材選購與保存方式。	3					
(十一)簡易主食製作	1. 煙飯類製作。 2. 麵食類製作。	9					
(十二)簡易餐點製作-麵包類	1. 麵包類餐點介紹。 2. 烘焙麵包。	9					
(十三)簡易餐點製作-吐司	1. 吐司麵包餐點。 2. 麵包類餐點製作。	9					
合計		108					

學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊，以及丙級技術士檢定飲料調製參考用書。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教師可依據出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊及網路資源，進行教材編輯。 2. 教學範圍以本大綱所列為主，唯教師可依季節、食材取得的難易度及學生個別程度，做適度的調整。 (二)教學方法 1. 以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 2. 材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。 3. 建議結合生活故事或學生個人經驗，引起學生學習興趣。 4. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 5. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生飲用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 6. 學生實作之飲品，可結合相關課程或校內活動（如校慶、園遊會、成果發表會等），與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。

表 11-2-3-10臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手工皂製作					
	英文名稱	Soap Making					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
學生圖像	服務、快樂、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	6						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識香皂的功用與製作方法。二、培養手工皂製作之基本知識與實用技能。三、建立使用簡單工具的能力。四、培養良好的衛生習慣，及獨立完成工作的能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)認識清潔劑	1. 認識生活中的清潔劑種類。 2. 認識各種清潔劑的功用及使用時機。	9	第一學期				
(二)認識皂的種類	1. 認識常見的皂類。 2. 認識各種皂的功用。	9					
(三)手工皂基本認識	1. 認識製作手工香皂所需之工具 2. 學習製作手工香皂之流程。	9					
(四)處理皂基	1. 認識皂基。 2. 練習使用切皂工具。 3. 工作安全須知(防切傷)。	9					
(五)調配顏色	1. 認識三原色、皂基染料。 2. 練習調配三原色。 3. 練習調配皂基染料。	9					
(六)測量工具	1. 認識常見的測量工具。 2. 練習使用量杯、量筒。	9					
(七)調香	1. 認識皂用香精。 2. 練習調配香精。	9	第二學期				
(八)融煮皂基	1. 認識電磁爐的功能及使用方式。 2. 融煮皂基練習。 3. 工作安全須知(防燙傷)。	9					
(九)皂液入模	1. 認識皂模及使用方式。 2. 皂液入模練習。 3. 工作安全須知(防燙傷)。	9					
(十)脫模	1. 脫模練習。 2. 練習清潔皂模。	9					
(十一)乾燥	1. 認識手工皂除溼方式及機器。 2. 練習將手工皂除溼。 3. 工作安全須知(防觸電)。	9					
(十二)包裝與排列	1. 練習手工皂包膜。 2. 練習手工皂分類、排列。 3. 練習手工皂裝箱。	9					

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。 2. 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. 依據實作時工作態度及工作表現進行評量。
教學資源	1. 可利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 3. 肢體操作困難學生，可搭配相關之輔助器具進行課程實作。 4. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 5. 舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 本課程教材可參閱職教課程製造類職群-手工組參考手冊。 2. 以學生的生活功能須求為前提，選擇重要且實用的學習內容。教師可視學生的學習功能調整講述內容；如能力較弱的學生可以簡化或部分參與實作步驟為學習重點。 3. 蒐集職業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 (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的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生認知程度及操作能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-11臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習					
	英文名稱	Drink Preparation Internship					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
適用科別	服務、成長						
建議先修科目	餐飲服務科						
	6						
	第三學年						
教學目標 (教學重點)	一、認識不同飲料類型與相關器具使用原則。二、操作調製飲料工具與機具的基礎技能。三、具備飲料調製食材辨識與機具使用維護能力。四、培養良好專業素養與認真敬業及安全的工作態度。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)果汁機的操作	1. 果汁機的使用方法。 2. 果汁機清潔與保養方法。	9	第一學期				
(二)電動榨汁機的操作	1. 榨汁機的使用方法。 2. 榨汁機清潔與保養方法。	9					
(三)慢磨機的操作	1. 慢磨機的部件與組裝。 2. 慢磨機的使用方法。 3. 慢磨機清潔與保養方法。	9					
(四)冰沙機 (高速果汁機)的操作	1. 冰沙機的使用方法。 2. 冰沙機清潔與保養方法。 3. 安全注意事項與故障排除。	9					
(五)咖啡調製	1. 磨豆機與各種咖啡機具的介紹。 2. 咖啡機的使用方法。 3. 咖啡機的清潔與保養。 4. 咖啡機使用安全注意事項。 5. 咖啡奶泡的製作方法。 6. 冷熱咖啡製作方法。	9					
(六)熱飲與複方飲品調製	1. 粉類沖泡法。 2. 茶飲調製。 3. 複方飲品。 4. 糖、水比例。 5. 增添飲品風味的方法。	9					
(七)茶類	1. 常見茶類調製。 2. 糖水比例。 3. 增添飲品風味的方法。	9	第二學期				
(八)咖啡類	1. 咖啡豆的介紹。 2. 咖啡飲品種類。 3. 咖啡飲品調製。	9					
(九)乳品類	1. 乳品種類的認識。 2. 乳品類調製。	9					
(十)果汁類	1. 果汁調製。 2. 糖水比例。 3. 增添飲品風味的方法。	9					

(十一)蘇打類	1. 自製蘇打飲料。 2. 糖水比例。 3. 增添飲品風味的方法。	9	
(十二)冰沙類	1. 冰沙飲料調製。 2. 糖水冰比例。 3. 增添飲品風味的方法。	9	
合計	108		
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊，以及丙級技術士檢定飲料調製參考用書。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教師可依據出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊及網路資源，進行教材編輯。 2. 教學範圍以本大綱所列為主，唯教師可依季節、食材取得的難易度及學生個別程度，做適度的調整。 (二)教學方法 1. 以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 2. 材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。 3. 建議結合生活故事或學生個人經驗，引起學生學習興趣。 4. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。		

表 11-2-3-12臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實務					
	英文名稱	Car Beauty Practice					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	服務、希望、成長						
適用科別	餐飲服務科						
	2						
	第一學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識車輛外部清潔及內裝整理之工作要項。二、了解操作與車輛美容相關之工具及設備之方法。三、培養清潔車輛外部及內裝之基本能力。四、培養遵守清潔車輛之相關安全要項之能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)車輛美容基礎要項	1. 車輛外部清潔的工作項目。 2. 車輛內部清潔工作項目。	6					
(二)車輛美容工具的使用方式及保養	1. 高壓噴槍的操作與安全規範。 2. 泡沫機的操作與安全規範。 3. 吸塵器的操作與安全規範。 4. 常用小型工具(例如:各式海綿、輪圈鋼刷等)的操作與安全規範。	6					
(三)車身外部的清潔與維護	1. 車殼的清潔順序與作法。 2. 維護車殼的注意事項。	8					
(四)車輛玻璃的清潔與維護	1. 車輛玻璃的清潔重點與作法。 2. 維護車輛玻璃的注意事項。	4					
(五)車輛輪胎的清潔與維護	1. 鋼圈的清潔重點與作法。 2. 輪胎的維護重點及注意事項。	4					
(六)腳踏墊及地毯清潔	1. 腳踏墊除塵的清潔順序及重點。 2. 地毯除塵的清潔順序及重點。 3. 腳踏墊歸位的技巧及檢核方式。	4					
(七)車輛外部清潔檢核	1. 操作各式工具及設備進行車輛外部的清潔。 2. 車輛外部清潔維護的檢核練習。	4					
合計		36					
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以及時了解教學成效是否達成學生學習目標。 2. 採多元評量方式進行，可透過觀察、實際操作或口試等，並著重於形成性評量，並隨時依據評量結果調整教學方法及進度。3. 評量內容以學習目標為主，但評量時須考量學生之個別差異，請教師自行簡化或加深加廣之。						
教學資源	1. 安排至各種車輛美容場所參觀見習，進行工作體驗，以實際了解產業發展，進而增加就業機會。2. 善用校內實習工場，連結教職員工洗車需求，以增加學生在真實情境實作學習的機會，進而推廣至社區服務，以利媒合社區職場，提升就業轉銜的機會。						
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材編選除顧及學生能力外，宜考量學生實際生活經驗及職場需求，課程內容力求與職業技能及就業市場需求結合，並同時培養學生工作動機及建立良好的工作態度。2. 教材由教師依據學生程度和需求自行編寫，可參考業界運作模式(例如:加油站、庇護性之汽車美容中心或連鎖汽車美容中心等)						

及現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以提升其學習動機。3. 蒐集車輛美容相關之圖卡、宣傳刊物或錄製相關影片等作為輔助教材。4. 可融入「環境教育」的議題，以宣導珍惜水資源及減少車輛美容相關之清潔劑汙染為主。

(二)教學方法 1. 教學時可利用多媒體(例如:影片調整成慢速撥放或善用暫停鍵等)進行反覆說明及同步演練，以提升教學成效。2. 可大量使用「示範、模仿及演練或操作」等教學策略，以提高學生實作的能力。3. 善用學生分組進行實作練習，以強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。4. 實作演練時，教師宜仔細觀察及指導學生操作之動作，並適時引導修正及給予增強，需要時可提供職務再設計，以提高學生學習動機。

表 11-2-3-13臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手工餅乾製作與販賣					
	英文名稱	Home-made Cookies Baking and Selling					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
學生圖像	服務、快樂、成長						
適用科別	居家生活服務科						
	6						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識各式常用烘焙相關工具。二、了解操作烘焙相關工具的方式。三、培養冷凍麵團的製作技能。四、培養良好衛生習慣，及獨立完成工作的能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註			
(一)認識烘焙教室及良好的個人衛生習慣	1. 認識教室位置及上課規則說明。 2. 正確穿著工作服及洗手。 3. 個人衛生習慣注意事項。		9	第一學期			
(二)認識烘焙器具及工作安全	1. 認識各項常用烘焙工具，如麵粉篩、切麵刀、橡皮刮刀、電動攪拌器、電子磅秤、量匙、鋼盆、止滑墊、保鮮膜、壽司盒)。 2. 認識工作安全事項及工作守則。		9				
(三)清潔烘焙教室	1. 了解清潔教室的流程，洗滌器具→器具歸位→擦拭檯面→清掃地面 →拖拭地面→清理水槽→倒垃圾。 2. 了解每項工作的操作方式及品質標準。 3. 實作練習。		9				
(四)小西餅製作基本認識	1. 認識製作麵糰所需用具與使用，如電動攪拌器、橡皮刮刀等。 2. 認識製作麵糰所需材料，如奶油、白糖、鹽、蛋及麵粉等。 3. 認識所需基本操作技能，如過篩麵粉、攪拌、麵糰整型等。 4. 認識小西餅製作的基本流程。		9				
(五)小西餅製作	1. 了解烘焙工作完整流程，如→準備工具→準備材料→過篩麵粉→製作冷凍麵糰→麵團整形→放冷凍庫→清潔教室。 2. 了解視覺提示圖卡的使用功能，如可依工作卡領用材料及完成工作。 3. 依工作卡指示完成冷凍麵糰製作基本操作技能練習，如過篩麵粉、拌勻、麵團整形等 4. 原味小西餅實作練習。		9				
(六)冷凍麵糰製作-粉狀乾料變化	1. 工作流程卡(冷凍麵糰製作)實作練習。 2. 麵團口味變化：粉狀乾料加味方式		9				

	及注意事項，如要均勻不能結塊、加味材料與麵粉同時加入等。參考口味如下：巧克力冷凍麵糰、綠茶冷凍麵糰等。		
(七)冷凍麵糰製作-片狀乾料變化	1. 工作流程卡(冷凍麵糰製作)實作練習。 2. 麵團口味變化：片狀乾料加味方式及注意事項，如攪拌時儘量不破裂裂、乾料要先烤過。等。參考口味如下：南瓜子冷凍麵糰、杏仁片冷凍麵糰等。	9	第二學期
(八)冷凍麵糰製作-粒狀乾料變化	1. 工作流程卡(冷凍麵糰製作)實作練習。 2. 麵團口味變化：粒狀乾料加味方式及注意事項，如顆粒大小要相近、太大的乾料要先切碎、有些乾料需先泡軟等。參考口味如下：杏仁角冷凍麵糰、蔓越莓冷凍麵糰等。	9	
(九)冷凍麵糰製作-兩種不同乾料變化	1. 工作流程卡(冷凍麵糰製作)實作練習。 2. 麵團口味變化：兩種乾料加味方式、順序及注意事項。參考口味如下：巧克力 南瓜子冷凍麵糰、巧克力杏仁片冷凍麵糰、巧克力杏仁角冷凍麵糰等。	9	
(十)餅乾烘烤	1. 認識「冷凍麵團→餅乾」的製作流程：麵團解凍、切片，烤箱烘烤。 2. 麵團切片練習：切片方式(機器切或是手切)與相關注意事項。 3. 烤餅乾練習。 4. 烤箱使用與安全注意事項。	9	
(十一)餅乾包裝與販售	1. 包裝衛生注意事項。 2. 瑕疵品分辨。 3. 封口機使用練習。 4. 工作流程卡(包裝流程)實作練習。 5. 校內餅乾販售練習。	9	
(十二)總複習	1. 冷凍麵糰製作總複習。 2. 餅乾烘烤與包裝總複習。	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 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. 依據實作時工作態度及工作表現進行評量。		
教學資源	1. 可利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 3. 肢體操作困難學生，可搭配相關之輔助器具進行課程實作。 4. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 本課程教材可參閱職教課程製造類職群-烘焙組參考手冊。 2. 以學生的生活功能須求為前提，選擇重要且實用的學習內容。教師可視學生的學習功能調整講述內容；如能力較弱的學生可以簡化或部分參與實作步驟為學習重點。 3. 蒐集職業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。(二)教學方法。 1. 可大量使用「示範、模仿及演練或操作」等教學策略，以提高學生實作的能力。 2. 實作演練時，教師宜仔細觀察及指導學生操作之動作，並適時引導修正及給予增強，需要時可提供職務再設計，以提高學生學習動機。		

表 11-2-3-14 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜園苗圃維護實作					
	英文名稱	Maintenance Practice of Vegetable Garden and Nursery					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	健康、服務、快樂、希望、成長						
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、培養基礎菜園種植維護能力。二、了解農作物之種類及生長習性。三、培養保護大自然與保護生態環境的觀念。四、培養良好專業素養與認真敬業及安全的工作態度。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)認識菜園植物	1. 菜園植物與常見農作物種類。 2. 植物栽培與農園環境管理要點。 3. 菜園維護重點認識。	9	第一學期				
(二)認識育苗與繁殖	1. 有性繁殖與無性繁殖。 2. 育苗、繁殖、分株與移植。 3. 益蟲與害蟲種類。 4. 育苗實作。	9					
(三)菜園苗圃維護管理	1. 輪作與休耕。 2. 農園藝資材識別與分類。	9					
(四)認識農園藝手工具	1. 農園藝手工具識別與分類。 2. 工具的使用與安全注意事項。	9					
(五)菜園苗圃維護管理	1. 苗圃管理維護。 2. 菜圃整理。 3. 修剪實作。	9					
(六)菜園苗圃維護管理複習	1. 輪作與休耕。 2. 農園資材識別與分類。	9					
(七)農園藝手工具使用與保養	1. 農園手工具、農具與保養。 2. 職業災害預防。	9	第二學期				
(八)肥培管理	1. 常見肥料種類介紹。 2. 粉粒狀肥料調配方法與使用。 3. 液狀肥料調配方法與使用。	9					
(九)植物維護管理	1. 維護管理工具使用方式。 2. 棚架搭設與維護。	9					
(十)認識菜園植物	1. 菜園植物與常見農作物種類。 2. 植物栽培與農園環境管理要點。 3. 菜園維護重點認識。	9					
(十一)植物維護管理	1. 常見雜草防治方式。 2. 除草手工具操作與保養。 3. 給水技巧。 4. 病蟲害預防。	9					
(十二)採收與應用	1. 作物採收技巧。 2. 採收後的處理與包裝、販售。	9					

	3. 食農教育。 4. 環境佈置與應用。 5. 農園管理與病蟲害預防。		
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 在認知方面的評量：學習功能佳的學生可以運用筆試或口述方式進行評量，以學生能說出、寫出或讀出植物管理維護之相關基礎知識為目標；學習功能較弱的學生則可以利用口述或圖片指認的方式進行評量，以學生能指認出園藝栽培管理之相關基礎知識圖卡為目標。 3. 在技能方面的評量：透過操作練習，學生能完成農園管理維護之操作；操作能力較弱的學生則以能完成基礎澆水、施肥、除草、清潔維護之部分流程為目標。 4. 在情意方面的評量：透過實際操作練習，學生能投入於各項教學活動且能安全地使用各項器具。 5. 宜兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。		
教學資源	1. 相關園藝管理維護著作、教科書、期刊雜誌、網路數位資訊等。 2. 與園藝管理維護相關之實物、圖片、照片、投影片或影片等。 3. 利用學校香草花園等區域提供學生實作練習。 4. 無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 5. 肢體操作困難學生，可搭配相關專業團隊介入協助搭配輔具使用。 6. 可多利用鄰近之農業機構如大專院校、農會、農場及圖書館等，以充實教學資源。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 本課程教材以生活常見之觀賞花卉與蔬果植物講授主體，教師可視學生的學習程度調整講述內容；如能力較弱的學生，可以簡化或部分參與實作步驟為學習重點。 2. 從學生生活環境經驗或校園中取材，並結合住家、休閒場地、校園等環境，以激發其學習興趣並產生環境連結。 3. 可參閱相關園藝書籍，蒐集農園藝事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4. 參考相關書籍，自行編訂實作講義。 (二)教學方法 1. 講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法。 2. 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。 3. 任課教師可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 4. 部分操作課程需專業團隊介入協助搭配輔具使用。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。		

表 11-2-3-15 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貨架整理實作					
	英文名稱	Shelving Sorting Implementation					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	服務、希望、成長						
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、辨別各項物品的特性，並依照特性進行整理。二、辨別各項物品的特性與日常生活的關聯性。三、操作物品整理收納的基本技能，進而有效管理各種類物品。四、習得整理物品的方式與建立良好的生活習慣，以提升自我生活品質。五、培養物品整理工作專業素養、服務態度及正確工作價值觀。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)認識貨架整理工作	1. 貨架整理工作的重要性。 2. 物品整理的基本步驟。 3. 與物品整理相關行業介紹。	3	第一學期				
(二)物品搬運	1. 常見搬運方式。 2. 搬運物品正確姿勢與防止事故發生的方法。 3. 常見上下梯使用與安全事項。 4. 物品搬運實作練習。	6					
(三)零售業物品分類	1. 零售業常見的物品類別。 2. 零售業的分類流程。 3. 同類物品的歸類方式。 4. 不同物品的歸類方式。 5. 物品分類實作練習。	9					
(四)物品陳列	1. 賣場佈置陳列的目的。 2. 賣場物品陳列基本原則。 3. 常見賣場物品陳列的方式。 4. 物品外包裝與陳列方式的選擇。 5. 物品陳列實作練習。	9					
(五)物品品質檢查	1. 賣場物品品質的重要性。 2. 一般物品不良品的辨識。 3. 特殊物品不良品的辨識。 4. 物品品質檢查實作練習。	9					
(六)商品日期標示	1. 認識商品製造日期的標註方式。 2. 認識商品有效日期的標註方式。 3. 不同種類物品的即期標準。 4. 即期品的促銷概念。 5. 擇選即期品實作練習。	9					
(七)貨架清潔與商品整理擦拭	1. 貨架清潔步驟(準備擦拭用具、卸下商品、擦拭貨架、商品上架)。 2. 商品除塵與擦拭。 3. 拉抬面的注意事項，如先進先出	9					

	等。 4. 貨架整理實作練習。		
(八)複習物品分類、陳列、品質檢查	1. 複習零售業的分類流程 2. 複習賣場物品陳列的方式 3. 複習賣場物品品質揀選標準	6	第二學期
(九)生活日用 品整理實作	1. 生活日用品種類介紹。 2. 整理日用生活日用品的注意事項。 3. 各類日用生活日用品的擺設與陳列方式實作。	6	
(十)雜貨乾 糧食品整理實作	1. 食品保存管理重要性。 2. 雜貨乾糧食品的種類。 3. 整理雜貨乾糧食品的注意事項。 4. 各類雜貨乾糧食品擺設與陳列方式實作。	6	
(十一)休閒食 品整理實作	1. 休閒食品的種類介紹。 2. 整理休閒食品的注意事項。 3. 各類休閒食品擺設與陳列方式實作。	6	
(十二)冷凍食 品整理實作	1. 冷凍櫃的認識及使用方式。 2. 不同種類冷凍物品的保存方式及整理注意事項。 3. 各類冷凍食品與陳列方式實作。	6	
(十三)冷藏物品整理實作	1. 冷藏櫃的種類及使用方式。 2. 生鮮蔬果類食品的保存方式及整理注意事項。 3. 飲料食品的保存與陳列方式。 4. 各類冷藏食品與陳列方式實作。	6	
(十四)物品補貨	1. 商品理貨補貨的流程。 2. 補貨工作內容與注意事項。 3. 櫃位標示卡的功能與應用。 4. 物品補貨實作。	6	
(十五)進貨基礎 概念與處理	1. 進貨的概念和步驟。 2. 條碼機的使用。 3. 2維條碼及3維條碼的功能。 4. 利用基本運算來清點數量 5. 不同物品和區域的清點。 6. 進貨實作。	6	
(十六)盤點法與處理	1. 盤點種類的介紹（如：初盤、複盤、日程區分等）。 2. 盤點各項注意事項。 3. 盤點單的基本認識、填寫與簽核。 4. 問題物品與缺點的處理方法。 5. 盤點實作。	6	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3. 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. 加強實例的介紹，使教學活潑化。 2. 使用多媒體教學及利用實習商店，讓學生了解各種不同型態的物品整理相關職場 實際作業情形（如：便利商店、超市、量販店及物流中心等）		
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. 本課程可融入環境教育議題，如：塑膠製品對環境的影響、商品回收再利用等。 (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. 可安排賣場之現場參觀與訪談，或結合學校合作社的經營設施與營運，供授課實務教學之用。

表 11-2-3-16 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家園藝種植					
	英文名稱	Home Gardening Practice					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
學生圖像	健康、服務、快樂、希望、成長						
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、培養基礎園藝種植維護能力。二、了解園藝作物之種類及生長習性。三、培養保護大自然與保護生態環境的觀念。四、培養良好專業素養與認真敬業及安全的工作態度。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)認識園藝植物	1. 草本與木本植物。 2. 香草植物、花卉與常見農作物種類。 3. 植物與環境。 4. 園藝工作者工作內容範疇。	9					
(二)園藝工具與資材	1. 農園藝工具識別與分類。 2. 農園藝工具與保養。 3. 農園資材識別與分類。	6					
(三)育苗實作	1. 有性繁殖與無性繁殖。 2. 種子與育苗。 3. 香草苗育苗實作。	6					
(四)苗圃管理與維護	1. 草皮維護認識。 2. 輪作與休耕。	6					
(五)肥培管理	1. 常見肥料種類介紹。 2. 肥料調配方法與使用。	6					
(六)植物維護管理	1. 維護管理工具使用方式。 2. 植物種植整理。 3. 修剪實作。	6					
(七)植物維護管理	1. 常見雜草種類。 2. 雜草防治方式。 3. 除草手工具操作與保養。 4. 病蟲害預防。 5. 雜草抑制實作。	6					
(八)採收與應用	1. 可食植物採收技巧。 2. 苗圃定植香草花園技巧實作。 3. 採收後的食用、處理與包裝。 4. 香草植物環境佈置與應用。 5. 植物擺設形成風格。	9					
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。2. 在認知方面的評量：學習功能佳的學生可以運用筆試或口述方式進行評量，以學生能說出、寫出或讀出植物管理維護之相關基礎知識為目標；學習功						

	能較弱 的學生則可以利用口述或圖片指認的方式進行評量，以學生能指認出園藝栽培管理之相關基礎知識圖卡為目標。 3. 在技能方面的評量：透過操作練習，學生能完成農園管理維護之操作；操作能力較弱的學生則以能完成基礎澆水、施肥、除草、清潔維護之部分流程為目標。 4. 在情意方面的評量：透過實際操作練習，學生能投入於各項教學活動且能安全地使用各項器具。 5. 宜兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。
教學資源	1. 相關園藝管理維護著作、教科書、期刊雜誌、網路數位資訊等。 2. 與園藝管理維護相關之實物、圖片、照片、投影片或影片等。 3. 利用學校香草花園等區域提供學生實作練習。 4. 無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 5. 肢體操作困難學生，可搭配相關專業團隊介入協助搭配輔具使用。 6. 可多利用鄰近之農業機構如大專院校、農會、農場及圖書館等，以充實教學資源。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 本課程教材以生活常見之觀賞花卉與蔬果植物講授主體，教師可視學生的學習程度調整講述內容；如能力較弱的學生，可以簡化或部分參與實作步驟為學習重點。 2. 從學生生活環境經驗或校園中取材，並結合住家、休閒場地、校園等環境，以激發其學習興趣並產生環境連結。 3. 可參閱相關園藝書籍，蒐集農園藝事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4. 參考相關書籍，自行編訂實作講義。 (二)教學方法 1. 講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法。 2. 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。 3. 任課教師可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 4. 部分操作課程需專業團隊介入協助搭配輔具使用。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-17 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品整理與販賣					
	英文名稱	Practice of Retail Sales Services					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
適用科別	居家生活服務科						
	6						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、認識門市服務的工作內容。二、認識門市服務相關職能。三、培養正確工作價值及職業態度。四、培養門市清潔工作之基本技能。五、培養商品整理工作之基本技能。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)認識「門市服務」之基本工作內容與相關注意事項	1. 門市服務的工作項目介紹。 2. 門市人員每日的工作流程介紹。 3. 接待客人應有的儀態與的禮儀。 4. 門市人員儀容管理標準。 5. 實作練習。	9	第一學期				
(二)門市環境清潔工作	1. 一般門市服務清潔工作內容與技能，如掃地、拖地、擦拭、玻璃清潔等。 2. 實作練習。	9					
(三)貨架清潔與商品整理擦拭	1. 貨架清潔步驟(準備擦拭用具、卸下商品、擦拭貨架、商品上架)。 2. 商品除塵與擦拭。 3. 拉抬面的注意事項，如先進先出等。 4. 貨架整理實作練習。	9					
(四)商品標價機(打標機)操作	1. 標籤的適當位置。 2. 商品條碼的認識。 3. 實作練習。	9					
(五)商品陳列及基本管理知識	1. 商品上下架及衛生管理觀念的注意事項，如不重壓商品、不顛倒放或背面排放商品及食品不落地擺放等。 2. 辨識不良之商品，如汙損或破損的商品。 3. 不良商品的整理方式。 4. 標價卡的位置。 5. 實作練習。	9					
(六)冷藏櫃商品排列與清理	1. 冷藏食品衛生及整理注意事項，如保存方式、開冷藏櫃的時間控制等。 2. 飲品排列方式。 3. 其他食物類商品排列方式，如蔬菜、水果等 4. 冷藏櫃清潔方式，如櫃門等。	9					
(七)商品整理實務練習	複習上學期之上課內容，如：清理賣	9	第二學期				

	場→清理貨架→商品擦拭除塵→商品打標→商品上架排列。		
(八)收銀機操作	1.學習安裝發票。 2.收銀機作業處理。 3.實作練習。	9	
(九)商品效期管理	1.認識商品製造日期。 2.認識商品有效日期。 3.即期品的促銷。	9	
(十)初階盤點	1.盤點表單的運用。 2.盤點紀錄。 3.盤點操作實作練習。	9	
(十一)商品結帳	1.結帳系統的使用。 2.依照結帳金額收錢與找錢。 3.結帳人員禮儀。	9	
(十二)商品整理與販售實務練習	依實習超商例行開店流程進行實作練習，如 開店時清潔維護(清理賣場→開收銀機→清理貨架→商品擦拭除塵)→盤點→商品打標→商品上架排列→販售收銀機操作→送客禮儀→結帳清點。	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2.評量方式注重實例性作業，培養實務能力。 3.評量方式可採日常觀察、實際操作、量表檢核、軌事記錄等方式評量。 4.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.加強實例的介紹，使教學活潑化。 2.使用影片等多媒體教學，及利用實習商店，讓學生瞭解不同業態（便利商店、 超市、藥妝店、量販店及物流中心等）實際作業情形。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1.教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2.教材應參照實務趨勢及新頒規定，能與現實結合。 3.教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。(二) 教學方法 1.兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 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.隨時灌輸學生正確的工作價值觀念。 4.實務練習時應視學生的特殊需要，進行職務再設計，提供各式各樣的輔具，以協助其操作練習。		

表 11-2-3-18臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品整理與販售實作					
	英文名稱	Commodity Arrangement and Sales Implementation					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
學生圖像	科目來源	學校自行規劃					
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、辨別各項物品的特性，並依照特性進行整理。二、陳述商品販售服務工作基本知識與表現合宜的商品販售禮儀。三、操作物品整理收納的基本技能。四、習得整理物品的方式與建立良好的生活習慣，以提升自我生活品質。五、培養物品整理及商品販售的工作專業素養、服務態度及正確工作價值觀。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)商品販售服務工作基本知識與禮儀	1. 商品販售的工作項目介紹。 2. 接待客人應有的儀態與的禮儀。 3. 門市人員儀容管理標準。 4. 商品販售應對實作練習。	6	第一學期				
(二)商品陳列及基本管理知識	1. 商品上下架及衛生管理觀念的注意事項，如不重壓商品、不顛倒放或背面排放商品及食品不落地擺放等。 2. 辨識不良之商品，如汙損或破損的商品。 3. 不良商品的整理方式。 4. 標價卡的位置。 5. 商品陳列實作練習。	9					
(三)商品日期標示	1. 認識商品製造日期。 2. 認識商品有效日期。 3. 即期品的促銷。 4. 即期品揀選實作。	9					
(四)貨架清潔與商品整理擦拭	1. 貨架清潔步驟(準備擦拭用具、卸下商品、擦拭貨架、商品上架)。 2. 商品除塵與擦拭。 3. 拉抬面的注意事項，如先進先出等。 4. 貨架整理實作練習。	9					
(五)收銀機操作	1. 學習安裝發票。 2. 收銀機作業處理。 3. 收銀機實作練習。	9					
(六)商品標價機(打標機)操作	1. 標籤的適當位置。 2. 商品條碼的認識。 3. 商品打標實作練習。	9					
(七)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. 物品裝袋實作練習。	3					
(八)商品販售服務工作基本	1. 複習接待客人應有的儀態與的禮	3	第二學期				

知識與禮儀	儀。 2.複習門市人員儀容管理標準。		
(九)複習物品分類、陳列、品質檢查	1.複習零售業的分類流程。 2.複習賣場物品陳列的方式。 3.複習賣場品質揀選標準。	6	
(十)休閒食品整理實作	1.休閒食品的種類介紹。 2.整理休閒食品的注意事項。 3.各類休閒食品擺設與陳列方式實作。	9	
(十一)冷藏物品整理實作	1.冷藏櫃的種類及使用方式。 2.冷藏類食品的保存方式及整理注意事項。 3.飲料食品的保存與陳列方式。 4.各類冷藏食品與陳列方式實作。	9	
(十二)初階盤點	1.盤點表單的運用。 2.營業前盤點紀錄。 3.營業後排點紀錄。 4.盤點操作實作練習。	9	
(十三)物品補貨	1.商品理貨補貨的流程。 2.補貨工作內容與注意事項。 3.櫃位標示卡的功能與應用。 4.物品補貨實作。	9	
(十四)商店營業	依每日例行開店流程進行實作練習，如：開店時清潔維護(清理賣場→開收銀機→清理貨架→商品擦拭除塵)→盤點→商品打標→商品上架排列→販售收銀機操作→送客禮儀→結帳清點。	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1.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。 2.評量方式注重個別差異，培養實務能力。 3.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.加強實例的介紹，使教學活潑化。 2.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。 3.連結與運用學校資源，安排學生輪值送公文、協助總務處發送信件、裝箱與配送合作社的食品，或整理教科書等，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。或結合學校合作社的經營設施與運作方式，供授課實務教學之用。		

表 11-2-3-19臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活陶藝品製作與販賣					
	英文名稱	Production and Sale of Daily Ceramics					
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	健康、服務						
適用科別	居家生活服務科						
	6						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、了解陶藝各工作事項的重要性、步驟及流程。二、培養陶藝製作之基本知識與實用技能。三、建立使用簡單工具的能力。四、培養良好的衛生習慣，及獨立完成工作的能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)陶藝簡介	1. 認識生活中的陶藝作品。 2. 陶藝成型過程介紹。 3. 陶藝教室使用安全規範。	9	第一學期				
(二)注漿成型的生產過程	1. 認識注漿成型成品的生產流程。 2. 認識注漿成型所需的工具，如石膏模、泥漿、攪拌機、空氣壓縮機等。	9					
(三)注漿成形之倒漿實作	1. 注漿流程的實作練習。 2. 倒漿流程的實作練習。(包括倒漿的時機點)	9					
(四)注漿成形之脫模實作	1. 脫模的實作練習。 2. 修模的實作練習。 3. 擦模的實作練習。	9					
(五)認識釉料種類	1. 認識釉料。 2. 練習攪拌釉料。 3. 分辨釉料顏色及成品的欣賞。	9					
(六)上釉料的流程步驟	1. 介紹上釉料的流程步驟。 2. 認識上釉料的方法及工具。 3. 上釉的實作練習。 4. 擦掉釉料的實作練習。	9					
(七)認識素燒跟釉燒	1. 認識燒窯器材。 2. 知道素燒的溫度跟釉燒的溫度。 3. 工作安全須知。	9	第二學期				
(八)色泥漿的運用	1. 認識色泥漿及了解色泥漿功用。 2. 上色泥漿的實作練習。	9					
(九)壓模成型	1. 認識壓模成型成品生產流程。 2. 認識壓模成型所需的工具，如石膏模、陶土塊、濕海綿等。 3. 按壓土片入石膏模的技巧及注意事項。 4. 按壓土片實作練習。	9					
(十)注漿成型總複習	1. 注漿成型工作分析總複習及實作練習	9					

	2. 清潔工具總複習。		
(十一)上釉料總複習	1. 上釉料工作分析總複習及實作練習。 2. 清潔工具總複習。	9	
(十二)成品包裝與販賣	1. 將上下學期釉燒成功的成品分類 2. 將陶藝品包裝，並認識其易摔易破的特質。 3. 校內進行販售。	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 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. 依據實作時工作態度及工作表現進行評量。		
教學資源	1. 可利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 3. 肢體操作困難學生，可搭配相關之輔助器具進行課程實作。 4. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 5. 舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 本課程教材可參閱職教課程製造類職群-手工組參考手冊。 2. 以學生的生活功能須求為前提，選擇重要且實用的學習內容。教師可視學生的學習功能調整講述內容；如能力較弱的學生可以簡化或部分參與實作步驟為學習重點。 3. 蒐集職業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 (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的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生認知程度及操作能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。		

表 11-2-3-20臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	供配膳作業實習				
	英文名稱	Diet Preparation and Board Prodive Pracice				
師資來源	內聘					
科目屬性	選修					
	實習科目					
學生圖像	科目來源	學校自行規劃				
適用科別	餐飲服務科					
	6					
	第三學年					
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、飲食調製實作、顧客服務實務					
教學目標 (教學重點)	(一) 運用安全與衛生之餐飲服務基礎知能。(二) 運用餐飲服務溝通對話基礎能力。(三) 使用職場社交技巧及展現自我保護能力。(四) 展現餐飲製備與服務相關之基本知識與實用技能。(五) 表現正確的餐飲服務從業服務態度及職場倫理。(六) 展現工作人格與良好職業態度，提升職業適應能力。					
教學內容						
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註			
(一)餐飲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. 認識配送的主要活動與團隊分工。	9	第一學期			
(二)認識配送流程	1. 認識供膳及配送流程；接單及確認訂單、客製化、製作標籤或註記、配送路徑和順序確認、配送過程。 2. 認識供膳配送表單。 3. 認識影響供膳、配送因素。	9				
(三)認識製膳/供膳區	1. 認識供膳區設備及各項物品定位。 2. 認識並執行供膳區安全及衛生守則。 3. 認識供膳區人員符合衛生規範之服儀及舉措。 4. 突發事件與臨時災害之應變。 5. 供餐工作人員之工作職掌與任務分配。	9				
(四)庫存管理	1. 認識倉庫設備及維護方式，如：溫溼度控管、冷氣循環、庫房衛生清潔。 2. 倉庫安全衛生守則及進出人員之服儀。 3. 認識食品標示(如：成分、品名、保存期限)。 4. 認識庫存表單與清點庫存。 5. 認識各項食材的儲存特性及先進先出的管理原則。	9				
(五)製程安全衛生管理	1. 食材製備前的注意事項。 2. 烹調時的注意事項。 3. 冷卻及復熱時的注意事項。 4. 食品保存時的注意事項。 5. 食品供應時的注意事項。	9				
(六)供膳/配送前置作業	1. 用餐人數確認、供膳佈菜、分菜打	9				

	<p>菜流程、動線和注意事項。</p> <p>2. 餐具整理、佈置與衛生品管。</p> <p>3. 用餐區自助區環境整理、桌位擺設、衛生紙等用品。</p> <p>4. 供餐人員符合衛生原則之服儀。</p> <p>5. 供餐人員迎賓簡介與動線引導。</p>		
(七)供膳/配送作業	<p>1. 人員供餐時應注意之衛生守則與相關事項。</p> <p>2. 菜品品項與數量之適當分配、補充與菜量不足之應對。</p> <p>3. 留樣檢品。</p>	9	第二學期
(八)基礎餐飲配送路線安排	<p>1. 配送路線適當安排的重要性。</p> <p>2. 配送路線安排的考量因素。</p> <p>3. 常見配送路線安排的類型。</p>	9	
(九)基礎餐飲配送路線選擇	<p>1. 確認餐飲配送/餐具收回之工作區域。</p> <p>2. 選擇餐飲配送/餐具收回之順序及路線。</p>	9	
(十)餐具回收與資源回收	<p>1. 依序布置回收區：餐具、廚餘、垃圾、骨頭魚刺、湯品。</p> <p>2. 回收區人員引導顧客回收動線。</p> <p>3. 回收區清潔整理及餐具清潔。</p>	9	
(十一)供膳/配送後作業	<p>1. 配膳區和用餐具清潔整理。</p> <p>2. 桌椅、設備或食具清點回復原位。</p>	9	
(十二)顧客服務工作	<p>1. 供膳/收回餐具時的溝通應對及態度。</p> <p>2. 供膳/收回餐具突發狀況之危機處理與應變。</p> <p>3. 商品促銷介紹及發送宣傳單。</p> <p>4. 顧客抱怨及投訴的處理。</p>	9	
合計		108	
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. 認知部分除以紙筆測驗評量，結合口述與操作評量。 3. 技能部分施以實作評量，強調求救能力之訓練、逃生設備機具之正確操作。 4. 針對情意部分除評量學習態度外，著重自我保護、危機意識等概念之建立或改變。		
教學資源	1. 學校圖書館宜具備充足之配膳作業相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路等多媒體設備資源。 2. 學校宜設置電腦網路用以查詢配膳作業相關資料。		
教學注意事項	(一)教材編選:1. 教材由教師依學生需求與能力，自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集外場服務相關之圖片、表格、媒體報導、宣傳刊物、短片等作為輔助教材。3. 本教材各單元宜交互實施，將理論融入於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。(二)教學方法:1. 本科目為專業科目，如至各場所實際練習得採分組教學。2. 教師於教學時，結合社會重大議題、新聞時事，加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以科技資訊、多媒體教材以為輔助教學，增進學習效果。3. 教師利用現有之實習場所、專科教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。		

表 11-2-3-21臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	植物栽培實務					
	英文名稱	Plant Cultivation Practice					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	健康、快樂、希望、成長						
適用科別	餐飲服務科						
	2						
	第一學年第二學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	一、培養基礎農園藝種植維護能力。二、了解農園藝作物之種類及生長習性。三、培養保護大自然與保護生態環境的觀念。四、培養良好專業素養與認真敬業及安全的工作態度。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)認識植物	1. 草本與木本植物。 2. 蔬菜外觀與可食部位。 3. 觀賞花卉種類與價值。 4. 植物與環境。	6					
(二)繁殖與育苗	1. 有性繁殖與無性繁殖。 2. 種子與育苗。	6					
(三)植物苗圃維護管理	1. 輪作與休耕。 2. 農園資材識別與分類。 3. 維護管理工具使用方式。 4. 植物種植整理。	4					
(四)農園藝工具使用	1. 農園藝工具識別與分類。 2. 農園藝工具與保養。 3. 職業災害預防。	4					
(五)肥培管理	1. 常見肥料種類介紹。 2. 肥料調配方法與使用。	6					
(六)雜草處理	1. 常見雜草種類。 2. 雜草防治方式。 3. 除草手工具操作與保養。 4. 病蟲害預防。	6					
(七)採收與銷售管理	1. 可食蔬菜與花卉採收技巧。 2. 採收後的食用、處理與包裝。 3. 農產品的宣傳與銷售。	4					
合計		36					
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。2. 在認知方面的評量：學習功能佳的學生可以運用筆試或口述方式進行評量，以學生能說出、寫出或讀出植物管理維護之相關基礎知識為目標；學習功能較弱的學生則可以利用口述或圖片指認的方式進行評量，以學生能指認出園藝栽培管理之相關基礎知識圖卡為目標。3. 在技能方面的評量：透過操作練習，學生能完成農園管理維護之操作；操作能力較弱的學生則以能完成基礎澆水、施肥、除草、清潔維護之部分流程為目標。4. 在情意方面的評量：透過實際操作練習，學生能投入於各項教學活動且能安全地使用各項器具。5. 宜兼顧						

	形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。
教學資源	1. 相關園藝管理維護著作、教科書、期刊雜誌、網路數位資訊等。 2. 與園藝管理維護相關之實物、圖片、照片、投影片或影片等。 3. 利用學校香草花園等區域提供學生實作練習。 4. 無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 5. 肢體操作困難學生，可搭配相關專業團隊介入協助搭配輔具使用。 6. 可多利用鄰近之農業機構如大專院校、農會、農場及圖書館等，以充實教學資源。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 本課程教材以生活常見之觀賞花卉與蔬果植物講授主體，教師可視學生的學習程度調整講述內容；如能力較弱的學生，可以簡化或部分參與實作步驟為學習重點。 2. 從學生生活環境經驗或校園中取材，並結合住家、休閒場地、校園等環境，以激發其學習興趣並產生環境連結。 3. 可參閱相關園藝書籍，蒐集農園藝事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4. 參考相關書籍，自行編訂實作講義。 (二)教學方法 1. 講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法。 2. 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。 3. 任課教師可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 4. 部分操作課程需專業團隊介入協助搭配輔具使用。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。善用學生分組進行實作練習，以強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 8. 實作演練時，教師宜仔細觀察及指導學生操作之動作，並適時引導修正及給予增強，需要時可提供職務再設計，以提高學生學習動機。

表 11-2-3-22臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	居家車輛清潔維護實習 Passenger Car Cleaning and Maintenance Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目 科目來源 學校自行規劃				
學生圖像	服務、希望、成長				
適用科別	餐飲服務科 6 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養清潔機車的基本能力。二、培養備清潔汽車外部的基本能力。三、培養遵守清潔車輛之相關安全要項的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註		
(一)複習汽、機車部件	1. 複習機車各部件名稱及功能。 2. 複習汽車外部之部件名稱及功能。 3. 複習汽車內部之部件名稱及功能。	3	第一學期		
(二)複習清潔車輛工具及設備的使用方式	1. 複習高壓噴槍、泡沫機及吸塵器的操作與安全規範。 2. 複習常用小型工具(例如:各式海綿、輪圈鋼刷等)的操作與安全規範。	6			
(三)機車車身的清潔與維護	1. 車殼清潔的順序與作法。 2. 維護車殼的注意事項。	6			
(四)機車外部清潔檢核	1. 操作各式工具及設備進行機車外部的清潔。 2. 機車外部清潔維護的檢核練習。	6			
(五)複習汽車車身外部清潔	1. 複習汽車身外部清潔範圍。 2. 複習汽車身外部清潔的重點與作法。	6			
(六)汽車外部擦拭(乾)	1. 汽車車身外部擦乾順序及作法。 2. 汽車車身外部擦乾注意事項。	6			
(七)複習汽車車身玻璃與輪框的清潔	1. 汽車玻璃和輪框的清潔順序與作法。 2. 清潔汽車玻璃和輪框的注意事項。	6			
(八)複習汽車外部清潔檢核	1. 操作各式工具及設備進行車輛外部的清潔。 2. 車輛外部清潔維護的檢核練習。	6			
(九)汽、機車外部清潔與維護混合練習	1. 獨力完成汽、機車外部清潔和擦拭工作。 2. 與同學合作完成汽、機車外部清潔和擦拭工作。	9			
(十)車身外部飾條及塑件清潔	1. 辨認合適的清潔劑。 2. 使用清潔劑進行飾條及塑件的清潔方式及注意事項。	6	第二學期		
(十一)門邊擦拭	1. 汽車門邊膠條擦拭的重點及作法。 2. 門車框擦拭的重點與作法。	3			

(十二)複習腳踏墊及地毯清潔	1. 複習清潔腳踏墊及地毯的方法。 2. 複習放回腳踏墊及地毯的技巧。	6	
(十三)地毯除臭	1. 介紹地毯除臭的方式和注意事項。 2. 地毯除臭劑的使用時機與作法。 3. 車內芳香劑的使用時機與作法。	6	
(十四)皮椅基礎清潔與保養	1. 辨認皮革清潔劑及皮革保養油的種類。 2. 皮椅的清潔重點與作法。 3. 皮椅保養的重點與作法。	6	
(十五)車門內裝皮革基礎清潔與保養	1. 車門內裝皮革清潔的重點與作法。 2. 車門內裝皮革保養的重點與作法。 3. 使用清潔劑及保養油的注意事項。	6	
(十六)前座椅表板總成與開關清潔	1. 說明前座儀表板總成及開關的清潔要項。 2. 前座儀表板總成及開關各要項之清潔方式與重點。 3. 儀表板總成及開關清潔時的注意事項。	6	
(十七)前座構件之清潔	1. 方向盤的清潔重點和作法。 2. 排檔及手剎車的清潔重點和作法。 3. 前座儲物箱的清潔重點和作法。	6	
(十八)車輛內裝清潔與維護混合練習	1. 與他人合作完成車輛內裝的基礎清潔。 2. 車輛內裝清潔與維護的檢核重點。	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以及時了解教學成效是否達成學生學習目標。 2. 採多元評量方式進行，可透過觀察、實際操作或口試等，並著重於形成性評量，並隨時依據評量結果調整教學方法及進度。 3. 評量內容以學習目標為主，但評量時須考量學生之個別差異，請教師自行簡化或加深加廣之。		
教學資源	1. 安排至各種車輛美容場所參觀見習，進行工作體驗，以實際了解產業發展，進而增加就業機會。 2. 善用校內實習工場，連結教職員工洗車需求，以增加學生在真實情境實作學習的機會，進而推廣至社區服務，以利媒合社區職場，提升就業轉銜的機會。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材編選除顧及學生能力外，宜考量學生實際生活經驗及職場需求，課程內容力求與職業技能及就業市場需求結合，並同時培養學生工作動機及建立良好的工作態度。 2. 教材由教師依據學生程度和需求自行編寫，可參考業界運作模式(例如:加油站、庇護性之汽車美容中心或連鎖汽車美容中心等)及現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以提升其學習動機。 3. 蒐集車輛美容相關之圖卡、宣傳刊物或錄製相關影片等作為輔助教材。 4. 可融入「環境教育」的議題，以宣導珍惜水資源及減少車輛美容相關之清潔劑汙染為主。 (二)教學方法 1. 教學時可利用多媒體(例如:影片調整成慢速撥放或善用暫停鍵等)進行反覆說明及同步演練，以提升教學成效。 2. 可大量使用「示範、模仿及演練或操作」等教學策略，以提高學生實作的能力。 3. 善用學生分組進行實作練習，以強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 4. 實作演練時，教師宜仔細觀察及指導學生操作之動作，並適時引導修正及給予增強，需要時可提供職務再設計，以提高學生學習動機。		

表 11-2-3-23 臺北市立文山特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家用車輛清理					
	英文名稱	Home Vehicle Cleaning					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	服務、成長						
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、培養操作與清潔車輛相關之工具及設備之能力。二、了解清潔車輛之相關安全要項。三、培養清潔機車的基本能力。四、培養清潔汽車外部的基本能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)清潔機車的工具使用方式	1. 基本工具(例如:各式海綿、輪圈鋼刷、擦拭抹布等)的操作與使用規範。 2. 認識機車的各式部件(例如:椅墊、踏板等)及其使用之工具。	6					
(二)機車車身的清潔與維護	1. 車殼清潔的順序與作法。 2. 維護車殼的注意事項。	9					
(三)機車坐墊與腳踏墊的清潔與維護	1. 玻璃及腳踏墊的清潔重點與作法。 2. 維護車輛玻璃及腳踏墊的注意事項。	6					
(四)清潔汽車的工具使用方式	1. 認識汽車的各式部件。(車體、擋風玻璃、輪胎、輪框等)。 2. 認識汽車各部件所需使用之工具及使用規範。	9					
(五)汽車車身外部的清潔	1. 車殼的清潔順序與作法。 2. 清潔車殼的注意事項。	9					
(六)汽車輪框與玻璃的清潔	1. 汽車玻璃和輪框的清潔順序與作法。 2. 清潔汽車玻璃和輪框的注意事項。	9					
(七)汽、機車外部清潔檢核	1. 操作各式工具及設備進行汽、機車外部的清潔。 2. 汽、機車外部清潔維護的檢核練習。	6					
合計		54					
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以及時了解教學成效是否達成學生學習目標。 2. 採多元評量方式進行，可透過觀察、實際操作或口試等，並著重於形成性評量，並隨時依據評量結果調整教學方法及進度。3. 評量內容以學習目標為主，但評量時須考量學生之個別差異，請教師自行簡化或加深加廣之。						
教學資源	1. 安排至校外付費的「自助洗車場」參觀並進行實境體驗，增加在真實情境進行家用車輛清潔的經驗。2. 善用校內實習工場，連結教職員工洗車需求，以增加學生實作學習的機會，進而推廣至社區服務，提升技能內化之能力。						
教學注意事項	(一)教材編選 1. 本教材以日常生活常見之家用車輛為教授主體，因考量學生程						

度多以車體外部清潔為主，且為結合生活經驗故教授的工具以小型且常用的種類為主。2.教材內容教師可依照學生程度和需求自行編寫，主要著重家用車輛的基本清潔能力，以力求學生技能上之精熟度為主。3.蒐集車輛清潔相關之圖卡、宣傳刊物或錄製相關影片等作為輔助教材。4.可融入「環境教育」的議題，以宣導珍惜水資源及減少車輛美容相關之清潔劑汙染為主。(二)教學方法
1.教學時可利用多媒體(例如：影片調整成慢速撥放或善用暫停鍵等)進行反覆說明及同步演練，以提升教學成效。2.可大量使用「示範、模仿及演練或操作」等教學策略，以提高學生實作的能力。3.實作演練時，教師宜仔細觀察及指導學生操作之動作，並適時引導修正及給予增強，需要時可提供職務再設計，以提高學生學習動機。

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

課程評鑑計畫

附檔資料：

臺北市立文山特殊教育學校 110 學年度課程評鑑實施計畫

109 年 11 月 17 日課程發展委員會通過

壹、 依據

- 一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令訂定「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

貳、 目的

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

參、 課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、各學部教學研究會。
- 二、評鑑組織分工

(一) 課程發展委員會

1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
2. 審議課程評鑑實施計畫。
3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫及提出相關改進方案。

(二) 課程自我評鑑小組

1. 由校長自課程發展委員會成員，聘請 9 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具與規準及歷程。
3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
4. 完成學校課程評鑑報告。

(三) 各學部教學研究會

1. 由召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。
2. 彙整學生學習成效的分析及結果。
3. 協助檢視課程架構、科教育目標、學生圖像實踐之對應，課程開設、課程實施空間及課程實施設備的完善度。
4. 協助教材選擇並進行評鑑。
5. 開設多元選修課程建議。
6. 協助規劃及開設彈性學習時間。
7. 協助教師公開觀課相關事宜(公開備課、觀課及議課)。

(四) 全校教師

1. 參與公開觀議課。
2. 參與社群共備及專業對話。

3. 教學實施中針對學生學習觀察分析及回饋，進行教學準備、教學實施、

教

學省思及教學調整之歷程資料彙整，自我檢核。

肆、課程評鑑內容

- 一、課程規劃：檢視學校願景與學生圖像、課程發展與規劃、科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施之歷程。
- 二、教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略及學習評量的方式、教師參與公開授課與社群專業對話回饋、檢視學生學習成效與課程目標，以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察及分析進行之歷程與回饋結果。
- 三、學生學習：透過學生入學前能力分析、選課分析、課堂觀察、多元評量、問卷等方式，了解學生各科學習狀況，評估各學科教學模式及課程地圖之規畫是否適切。

伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工作項目	預定期程
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	9月
2	成立學校課程評鑑小組。	9-10月
3	(1)開發課程自我評鑑工具(如檢核表)。 (2)進行教師教學及學生學習成果資料的收集。 (3)提課程發展委員會通過計畫(含課程自我檢核表、教師自我檢核表、學生回饋單)	10-11月
4	各學部教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，課程自我評鑑結果後，提交課程評鑑小組。	9~12月、2~5月
5	課程評鑑小組彙整與檢視各學部教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，送交課程發展委員會。	12~1月、5~6月
6	課程發展委員會依課程評鑑檢討意見及改進方案，審議後執行自我評鑑改進措施。	1~2月、6~7月
7	召開課程發展委員會修訂學校課程自我評鑑實施計畫。	8月~持續改進追蹤

陸、課程評鑑結果與運用

- 一、依據教學單位實施自我檢核之建議，適時安排學生學習教學之調整。
- 二、依據課程自我評鑑所擬具各項建議與改善方案，改善學校課程實施及整體教學環境。
- 三、依據教學單位實施自我檢核後之結果，建立校內資料庫並同步參酌教育部建置之各類課程教學與學生學習成就等相關分析資料，鼓勵調整教材教法與課程規畫，並回饋教師專業成長並作為擬定下一學年度課程計畫之依據。

柒、本計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件一

臺北市立文山特殊教育學校課程評鑑自我檢核表

項目	檢視內容	是. 否符合或適切性	文字說明未符合之原因及改善情形
課程規劃	學校願景與學生圖像	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	課程發展與規劃	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	科課程架構	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	團體活動時間實施規劃	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	彈性學習時間實施規劃	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	學生選課規劃與輔導	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
教學實施	教學準備與支援	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	教師實施教學之模式與策略	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	學習評量的方式	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	教師參與公開授課與社群專業對話回饋	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	學生學習成效與課程目標	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	學生學習歷程觀察及分析	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
學生學習	學生入學前能力分析	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	課堂觀察及多元評量	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	了解學生學習狀況	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	符合學生之教學模式	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	課程地圖的規劃	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

備註:本檢核表由教學組長填寫，於每學年 9 月底前送課程評鑑小組會議確認

檢核人員簽章

課程評鑑小組主席簽章

校長簽章

附件二

臺北市立文山特殊教育學校課程評鑑報告課程評鑑作業時程檢核表

項 次	工 作 項 目	檢 核 時 程	檢核說明 結 果	未完成之原因及 改善情形說明
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	9月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
2	成立學校課程評鑑小組。	9-10 月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
3	(1)開發課程自我評鑑工具(如檢核表)。 (2)進行教師教學及學生學習成果資料的收集。 (3)提課程發展委員會通過計畫(含課程作業時程檢核表、教師自我檢核表、學生回饋單)	10-11 月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
4	各學部教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，課程自我評鑑結果後，提交課程評鑑小組。	9~12 月 、 2~5月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
5	課程評鑑小組彙整與檢視各學部教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，送交課程發展委員會。	12~1 月 、 5~6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
6	課程發展委員會依課程評鑑檢討意見及改進方案，審議後執行自我評鑑改進措施。	1~2 月 、 6~7月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
7	召開課程發展委員會修訂學校課程自我評鑑實施計畫。	8月~ 持續 改進 追蹤	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	

臺北市立文山特殊教育學校教師教學自我檢核表

教師姓名: _____ 任教領域/科目: _____ 填寫日期: _____

項目	檢核項目
教學方法(可複選)	<input type="checkbox"/> 講述教學法 <input type="checkbox"/> 討論教學法 <input type="checkbox"/> 啟發式教學法 <input type="checkbox"/> 練習教學法 <input type="checkbox"/> 發表教學法 <input type="checkbox"/> 協同教學法 <input type="checkbox"/> 小組教學法 <input type="checkbox"/> 直接教學法 <input type="checkbox"/> 結構教學法 <input type="checkbox"/> 工作分析法 <input type="checkbox"/> 生態評量教學法 <input type="checkbox"/> 多感官教學法 <input type="checkbox"/> 多層次教學法 <input type="checkbox"/> 其他 (請敘明)
使用教材(可複選)	<input type="checkbox"/> 教科書 <input type="checkbox"/> 自編教材 <input type="checkbox"/> 學習單 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
使用教學資源(可複選)	<input type="checkbox"/> 多媒體 <input type="checkbox"/> 網路 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
學生學習 (老師自評)	<input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 待加強 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
擔任本科目需要協助或支援 (請條列)	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(請條列說明) 1. 2. 3.

備註:任教校訂課程領域/科目教師,每一科填寫一份。

臺北市立文山特殊教育學校學生教學回饋表

本教學回饋表的目的在了解您學習本科目的狀況，提供未來提升課程品質之參考。

請勾選最符合代表您的實際情形之欄位。

科目名稱：

項目	說明：請依據每個項目喜歡的程度，給予 1-5 個星星，1 個星星表示 1 分，每個項目最多 5 分。				
	1	2	3	4	5
我喜歡老師的講課方式	☆	☆	☆	☆	☆
我喜歡這堂課的上課內容	☆	☆	☆	☆	☆
其他想要對老師說的話：					

備註：請老師依學生狀況適當調整填寫方式(如老師口述或照片、圖片，學生說出

/指出…等等)

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

無說明

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_383F01_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

臺北市立文山特殊教育學校
科目學分數規劃說明

110學年度入學新生適用

無填寫資料

