

備查文號：

115年01月05日 北市教特字第 第11530302872號函備查

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

本校114年12月16日114學年度第2次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)
備查版

中華民國115年1月7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	辦公室電話及分機 (02)86615183轉201
	職 稱	教務主任	

備查版

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	服務群	居家生活服務科	1	9	3	30	2	16	6	55
		餐飲服務科	2	18	2	18	2	12	6	48

二、核定科班一覽表

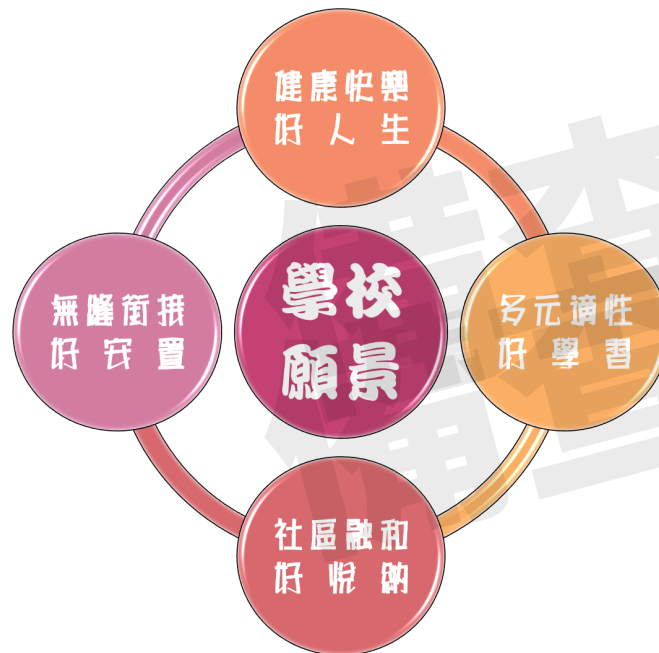
表 2-2 115學年度核定科班一覽表

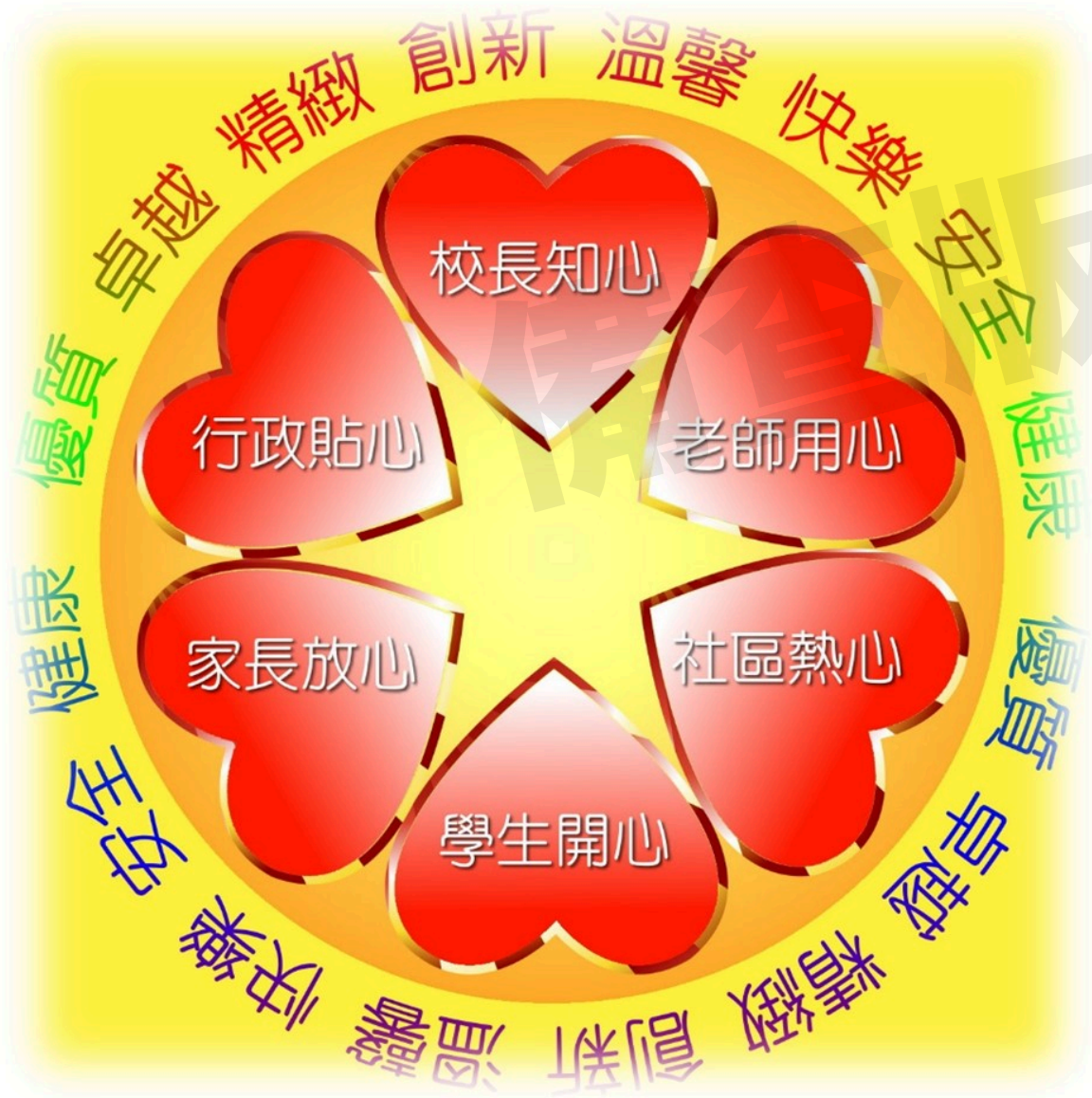
類型	群別	科班別	班級數	每班人數
----	----	-----	-----	------

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

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



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

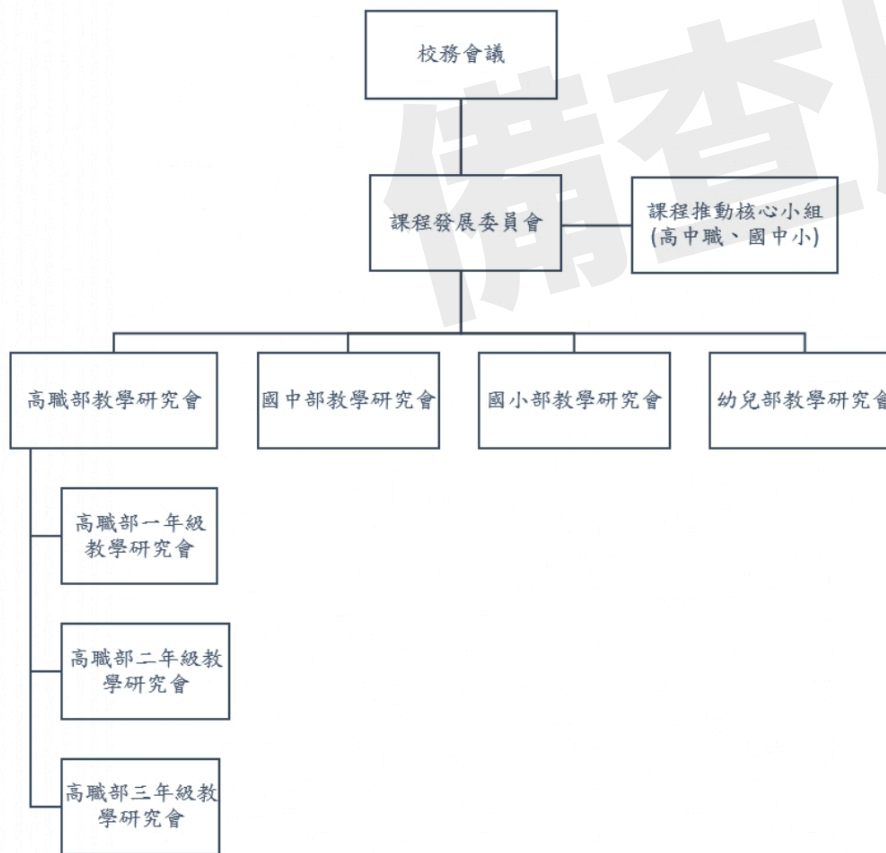
臺北市立文山特殊教育學校課程發展委員會組織要點

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
中華民國 110 年 11 月 30 日課發會修訂
中華民國 111 年 2 月 10 日校務會議修正通過

- 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】	掌握學習語文領域(含國語文、本土語文/臺灣手語、英語文)的基本方法，建立發展語文能力應具備的知識。		○	○	●	●
			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。		○	○	●	●
			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。		○	○	●	●
			認識語文領域(含國語文、本土語文/臺灣手語、英語文)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，善用以語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。		○	●	●	○
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。			○	●	●
			培養數學概念與技能的學習與應用的能力。		○	○	●	●
			培養使用數學軟體工具與科技應用的能力。		○	○	○	●
			培養生活與技術應用之問題解決能力。		○	○	●	●
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。	○		○	○	●
			提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。			○	○	●
			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。		○	○	○	●
			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				○	●
			發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。					○
			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。		○		○	○
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。				○	●
			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。			○	○	●
			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。		○	○	●	○
			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。		○	○	●	●
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。				○	●
			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。		○	○		●
			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。	○		○	○	●
			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。			○	●	○
			傳承文化與創新藝術，增進人與自己、他人、環境之多元、同理關懷與永續發展。		○	○	●	○

健康與護理	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。	●		○	○	○
			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。	●		●	○	○
體育	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。	●		○	○	○
			養成規律運動與健康生活的習慣。	●		○	○	○
			培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	●		○	○	●
			）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。	●		○	○	●
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】	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。	○		○	●	●
			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。	○		○	○	●
			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。	○	○	○	●	○
			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。	○		○	●	○
			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。		○		○	●
			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		○		○	●
			。					

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
服務群	居家生活服務科	具備生活照護、家務整理基本技能，以安置於小作所及機構。	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。	具備自我照顧(如飲食、衣著、衛生、健康等)基本能力。	●	○	○	○	●
				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)。	○	○	○	●	●
				具備維持個人身體機能、健康管理之主動性與知能。	●		○	○	●
				具備表達需求、正向人際互動等社交技巧能力。			○	○	●
				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	畢業後的進路以服務業為主之支持性就業、庇護工場、小型作業所為主軸。	一、 培養餐飲製備與服務相關之基本知識與實用技能。 二、 培養家務處理相關之基本知識與實用技能。 三、 培養工作人格與良好職業態度，提升職業適應能力。 四、 培養獨立生活與良好社會適應能力。	具備餐飲服務溝通對話基礎能力。	○	●	○	○	●
				具備餐飲服務技巧之基本能力。		●	○	○	●
				具備安全與衛生之餐飲服務基礎知能。	●	●	○	○	○
				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：

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

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
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	
部定必修	專業科目	服務導論	●	○	○	●	●	●	○	●	
		衛生與安全概論		○	●	○	○	○	○	○	
		事務機器與電腦應用概論			○		●		○		
	實習科目	基礎清潔實務		○	●	○	○				
		基礎清潔實作		●	●	○	○				
		職場清潔實作	○	●	●	○	○				
		顧客服務實務	●	●	●	●		●		○	
		顧客服務實作	●	●	●	●				○	
		生活用品整理實作					●		○		
		家電使用與維護實作					●		○		
		家事處理實作					●		●		
		食材處理實作			○		●		○		
		基礎速食實作					●		○		
		飲料調製實作					●		○		
校訂必修	專業科目	生活營養學			●				○		
		營業日常管理實作			○	●		●		●	
	實習科目	外場服務實習	●	●	●	●		●			
		專題實作	●	●	●	●		●			
		門市服務實作	●	○	○	●	●				
		內場清潔實習			●		○				
校訂選修	專業科目	烘焙概論		○	●		○				
		食物料理概論		○	●		○				
	實習科目	飲料調製實習		●	●	○	○	○			
		汽車美容實務		●	●	○	○	○			
		菜園苗圃維護實作		●	●			○			
		貨架整理實作		●	●	○	○	○			
		商品整理與販售實作	○	●	●	○		○		○	
		供配膳作業實習		●	●	○	○	○			
		植物栽培實務		●	●		○	○			
居家車輛清潔維護實習		●	●	○	○	○					

備註：

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

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			居家生活服務科 專業能力				學生圖像	
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。			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)之態度與習慣。				◆健康 ◆快樂 ◆成長 ◆服務 ◆希望	
			一上	一下	二上	二下	三上	三下
部 定 必 修	一般科目 (30)	語文(3)、數學(2) 社會(2)、體育(2) 健康與護理(1)	語文(3)、數學(2) 社會(2)、體育(2) 健康與護理(1)	語文(3)、自然(2) 藝術(2)、體育(2)	語文(3)、自然(2) 藝術(2)、體育(2)	語文(2)、體育(2) 綜合活動與科技(2)	語文(2)、體育(2) 綜合活動與科技(2)	
	專業科目 (12)	服務導論(2)	服務導論(2)	衛生安全概論(2)、 事務機器與電腦應用概論(2)	衛生安全概論(2)、 事務機器與電腦應用概論(2)			
	實習科目 (42)	基礎清潔實務(3) 生活用品整理實作(3) 生活保健實作(3)	基礎清潔實作(3) 生活用品整理實作(3) 居家照顧實作(3)	職場清潔實作(3) 家電使用與維護實作(3) 飲食調理實作(3)	職場清潔實作(3) 家務處理實作(3) 家事處理實作(3)	顧客服務實務(3)	顧客服務實作(3)	
校 訂 必 修	一般科目 (19)	職涯探索(3) 特需-輔助科技運用概論 (2)	特需-輔助科技運用概論(2)			生活美學(3) 特需-生活管理(3)	生活美學(3) 特需-生活管理(3)	
	專業科目 (10)	生活家電概論(2)	生活家電概論(2)			身體健康管理(3)	身體健康管理(3)	
	實習科目 (18)			居家環境清潔實作(3)	居家環境清潔實作(3)	專題實作(3) 生活飲食實習(3)	專題實作(3) 生活飲食實習(3)	
			一上	一下	二上	二下	三上	三下
校 訂 選 修	一般科目 (14)	基礎體適能(2)	地墊運動(2) 音樂遊戲(2)	地板滾球(2))	快樂有氧(2) 音樂與生活(2)	球類活動(3)	律動與生活(3) 繪本故事欣賞(3)	
	實習科目 (15)		家用車輛清理(3) 居家園藝種植實作(3)	生活陶藝品製作與販售(3) 手工皂製作(3)	生活陶藝品製作與販售(3) 手工皂製作(3)	手工餅乾製作與販售(3) 商品整理與販售(3)	手工餅乾製作與販售(3) 商品整理與販售(3)	
團體活動 時間(18)		班/週會(1)、社團活動(2)						
彈性學習 時間(12)		特色課程(2)：(美術創作、田徑、游泳、特奧滾球)						
居家生活服務科-產業需求與職場進路								
●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。 二、培養家務處理相關之基本知識與實用技能。 三、培養工作人格與良好職業態度，提升職業適應能力。 四、培養獨立生活與良好社會適應能力。			1. 具備餐飲服務溝通對話基礎能力。 2. 具備安全與衛生之餐飲服務基礎知能。 3. 具備正確的餐飲服務從業服務態度及職場倫理。 4. 具備家庭事務處理基本能力。 5. 具備適當的職場社交技巧及自我保護能力。 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。						◆健康 ◆快樂 ◆成長 ◆服務 ◆希望
		一上	一下	二上	二下	三上	三下		
部定必修	一般科目(48)	語文(3)、數學(2) 社會(2)、體育(2) 健康與護理(1)	語文(3)、數學(2) 社會(2)、體育(2) 健康與護理(1)	語文(3)、自然(2) 藝術(2)、體育(2)	語文(3)、自然(2) 藝術(2)、體育(2)	語文(2)、體育(2) 綜合活動與科技(2)	語文(2)、體育(2) 綜合活動與科技(2)		
	專業科目(12)	服務導論(2)	服務導論(2)	衛生安全概論(2) 事務機器與電腦應用概論(2)	衛生安全概論(2) 事務機器與電腦應用概論(2)				
	實習科目(42)	基礎清潔實務(3) 生活用品整理實作(3) 食材處理實作(3)	基礎清潔實作(3) 生活用品整理實作(3) 基礎速食實作(3)	職場清潔實作(3) 家電使用與維護實作(3) 基礎速食實作(3)	職場清潔實作(3) 家務處理實作(3) 飲料調製實作(3)	顧客服務實務(3)	顧客服務實作(3)		
校訂必修	一般科目(21)	特需-生活管理(2) 職涯探索(3)	特需-生活管理(2)	特需-生活管理(2)	特需-生活管理(2)	特需-生活管理(2) 特需-職業教育(3)	特需-生活管理(2) 特需-職業教育(3)		
	專業科目(3)		生活營養學(3)						
	實習科目(28)			門市服務實作(3)	門市服務實作(3)	營業日常管理實作(3) 外場服務實習(3) 內場服務實習(3) 專題實作(3)	營業日常管理實作(3) 外場服務實習(3) 內場服務實習(3) 專題實作(3)		
		一上	一下	二上	二下	三上	三下		
校訂選修	一般科目(2)					特殊需求領域(1)	特殊需求領域(1)		
	專業科目(4)	食物料理概論(2)	烘焙概論(2)						
	實習科目(16)	汽車美容實務(2) 植物栽培實務(2)	汽車美容實務(2) 植物栽培實務(2)	貨架整理實作(3) 菜園苗圃維護實作(3) 商品整理與販售實作(3)	貨架整理實作(3) 菜園苗圃維護實作(3) 商品整理與販售實作(3)	飲料調製實習(3) 供配膳作業實習(3) 居家車輛清潔維護實習(3)	飲料調製實習(3) 供配膳作業實習(3) 居家車輛清潔維護實習(3)		
團體活動時間(18)		班/週會(1)、社團活動(2)							
彈性學習時間(12)		特色課程(2)：美術創作、田徑、游泳、特奧滾球							
餐飲服務科-產業需求與職場進路									
●畢業後的進路以服務業為主之支持性就業、庇護工場、小型作業所為主軸。									

五、議題融入

(一) 居家生活服務科(915)

表5-5-1服務群居家生活服務科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修一般科目/職涯探索		✓							✓					✓	✓				
校訂必修一般科目/生活美學									✓						✓			✓	
校訂必修專業科目/生活家電概論									✓		✓	✓							
校訂必修專業科目/身體健康管理	✓					✓					✓								
校訂必修實習科目/居家環境清潔實作			✓								✓	✓							
校訂必修實習科目/專題實作	✓													✓	✓				
校訂必修實習科目/生活飲食實習			✓			✓					✓		✓						
校訂選修一般科目/地墊運動											✓		✓						
校訂選修一般科目/地板滾球											✓		✓						
校訂選修一般科目/律動與生活											✓		✓						
校訂選修一般科目/球類活動											✓		✓						
校訂選修一般科目/基礎體適能											✓		✓						
校訂選修一般科目/快樂有氧											✓		✓						
校訂選修一般科目/音樂遊戲											✓		✓						
校訂選修一般科目/音樂與生活											✓		✓					✓	
校訂選修一般科目/繪本故事欣賞										✓	✓		✓					✓	
校訂選修實習科目/手工皂製作											✓		✓	✓					
校訂選修實習科目/手工餅乾製作與販賣											✓		✓	✓					
校訂選修實習科目/居家園藝種植			✓			✓					✓						✓		
校訂選修實習科目/商品整理與販賣											✓			✓					
校訂選修實習科目/生活陶藝品製作與販賣			✓					✓	✓					✓					
校訂選修實習科目/家用車輛清理				✓							✓			✓	✓				
單一議題勾選數總計	2	1	4	1	0	3	0	1	4	1	18	2	12	7	4	0	1	3	0

(二) 餐飲服務科(916)

表5-5-2服務群餐飲服務科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修一般科目/職涯探索		✓				✓								✓					
校訂必修專業科目/生活營養學									✓				✓		✓				
校訂必修實習科目/營業日常管理實作								✓	✓				✓					✓	
校訂必修實習科目/外場服務實習																			
校訂必修實習科目/專題實作			✓			✓							✓	✓					
校訂必修實習科目/門市服務實作	✓																		
校訂必修實習科目/內場清潔實習	✓										✓	✓							
校訂選修專業科目/烘焙概論				✓							✓	✓							
校訂選修專業科目/食物料理概論				✓							✓	✓							
校訂選修實習科目/飲料調製實習				✓							✓	✓							
校訂選修實習科目/汽車美容實務				✓							✓	✓							
校訂選修實習科目/菜園苗圃維護實作															✓				
校訂選修實習科目/貨架整理實作		✓									✓	✓							

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂選修實習科目/商品整理與販售實作											✓	✓							
校訂選修實習科目/供配膳作業實習						✓					✓	✓							
校訂選修實習科目/植物栽培實務						✓			✓						✓				
校訂選修實習科目/居家車輛清潔維護實習						✓			✓					✓	✓				
單一議題勾選數總計	2	2	1	4	0	5	0	1	4	0	8	8	3	3	4	0	0	1	0

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

115學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註				
				第一學年		第二學年		第三學年						
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二					
部定必修	一般科目	語文	語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組 合併「國語文」、「本土語文/臺灣手語」及「英語文」為語文領域。【本土語文/臺灣手語】融入每個學年/期之語文領域教學內容。			
		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			2	
		綜合活動與科技	綜合活動與科技	4					2	2				
		小計		50	10	10	9	9	6	6			部定必修一般科目總計50學分	
	專業科目	服務導論		4	2	2								
		衛生與安全概論		4			2	2						
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2						
		小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分			
		實習科目	基礎清潔實務		3	3								
	基礎清潔實作		3		3									
	職場清潔實作		6			3	3							
	顧客服務實務		3					3						
	顧客服務實作		3						3					
	生活照護技能領域		生活保健實作	3	3									
			居家照顧實作	3		3								
			飲食調理實作	6			3	3						
	家務處理技能領域		生活用品整理實作	6	3	3								
			家電使用與維護實作	3			3							
			家事處理實作	3				3						
	小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分				
	專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3					
	部定必修合計		104	21	21	22	22	9	9	部定必修總計104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)

115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	9學分 5.29%	職涯探索	3	3							
			生活美學	6					3	3		
			小計	9	3				3	3		
	專業科目	10學分 5.88%	生活家電概論	4	2	2						
			身體健康管理	6					3	3	進階課程 本科別進階專業科目為身體健康管理。	
			小計	10	2	2			3	3		
	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。	
			專題實作	6					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		
	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		
	校訂必修學分數合計			47	7	4	3	3	15	15		
	校訂選修	一般科目	14學分 8.24%	地板滾球	2			2				
				球類活動	3					3		
				基礎體適能	2	2						
地墊運動				2		2					同科跨班 AG2選1	
音樂遊戲				2		2					同科跨班 AG2選1	
快樂有氧				2				2			同科跨班 AH2選1	
音樂與生活				2				2			同科跨班 AH2選1	
律動與生活				3						3	同科跨班 AI2選1	
繪本故事欣賞				3						3	同科跨班 AI2選1	
最低應選修學分數小計				14								
實習科目		15學分 8.82%	居家園藝種植	3		3					同科跨班 AD2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 AD2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	3	同科跨班 AJ2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	3	同科跨班 AJ2選1 得依學生 IEP 調整本科目進行特殊需求領域課程	
			手工皂製作	6			3	3			同群跨科 AL2選1 本科目開設科別:居家生活服務科 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			同群跨科 AL2選1 本科目開設科別:居家生活服務科 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								
			校訂選修學分合計	29	2	5	5	5	6	6	多元選修開設22學分	
學生應修習學分總計				180	30	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	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(節數)				210	35	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

115學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組 合併「國語文」、「本土語文/臺灣手語」及「英語文」為語文領域。【本土語文/臺灣手語】融入每個學年/期之語文領域教學內容。		
	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	綜合活動與科技	4					2	2			
	小計		50	10	10	9	9	6	6	部定必修一般科目總計50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			
部定必修	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		104	21	21	22	22	9	9	部定必修總計104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)

115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 1.88%	職涯探索	3	3								
			小計	3	3								
校訂必修	專業科目	3學分 1.88%	生活營養學	3		3					進階課程 本科別進階專業科目。		
			小計	3		3							
	實習科目	30學分 18.75%	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	6					3	3	進階課程 本科別進階實習科目		
			門市服務實作	6			3	3			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			3	3	12	12			
			特殊需求領域	生活管理	12	2	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別
	職業教育	6							3	3	特殊需求領域科目為一般科目之類別		
	小計	18		2	2	2	2	5	5				
	校訂必修學分數合計			54	5	5	5	5	17	17			
	校訂選修	專業科目	4學分 2.5%	烘焙概論	2		2						
				食物料理概論	2	2							
				最低應選修學分數小計	4								
實習科目		16學分 10%	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				同群跨科 AK3選1 本科目開設科別:餐飲服務科	
			貨架整理實作	6			3	3				同群跨科 AK3選1 本科目開設科別:餐飲服務科	
			商品整理與販售實作	6			3	3				同群跨科 AK3選1 本科目開設科別:餐飲服務科	
			最低應選修學分數小計	16									
特殊需求領域			生活管理	2						1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AF7選1 特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			社會技巧	2							1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AF7選1 特殊需求領域科目為一般科目之類別
			職業教育	2							1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班

23/122

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)

115學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明	
					學分	百分比(%)		
一般科目	部定			49-78 學分	50	27.78 %		
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	19	10.56 %	特殊需求：10學分 5.56%	
		選修			29	16.11 %	特殊需求：15學分 8.33%	
	合 計				98	54.45 %		
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 %		
			選修		0	0 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	10 %		
			選修		15	8.33 %		
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計				0	0 %	系統統計	
	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	151 學分			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計				各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計	
應修習總學分				180-192	180 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	12 節			
上課總節數				210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。							
備註： 1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。								

表 6-2-2 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

115學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分	百分比(%)	
一般科目	部定			49-78 學分	50	27.78 %	
	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%
		選修			2	1.11 %	特殊需求：2學分 1.11%
	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 %	
			選修		4	2.22 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	30	16.67 %	
			選修		16	8.89 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合 計			至少80學分	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	158 學分		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計				各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計
應修習總學分				180-192	180 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	12 節		
上課總節數				210 節	210 節		
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註： 1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							

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日課程發展委員會會議通過

中華民國114年11月25日課程發展委員會會議通過

中華民國114年12月16日課程發展委員會會議通過

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

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
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	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	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	
	特奧滾球	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	
	奧福樂器音樂與運用	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	自主學習	2	18	居家生活服務科 餐飲服務科	V						內聘	

學期	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	
	特奧滾球	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	
	奧福樂器音樂與運用	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	
第二學年	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	
	特奧滾球	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	
	奧福樂器音樂與運用	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	
	第一學期											

第三學年	第二學期	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	
		特奧滾球	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	
		奧福樂器音樂與運用	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	
		特奧滾球	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	
		奧福樂器音樂與運用	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	

第二學期	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	
	特奧滾球	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	
	奧福樂器音樂與運用	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	

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.	一般	地板滾球	居家生活服務科	0	0	2	0	0	0
2.	一般	球類活動	居家生活服務科	0	0	0	0	3	0
3.	一般	基礎體適能	居家生活服務科	2	0	0	0	0	0
4.	專業	烘焙概論	餐飲服務科	0	2	0	0	0	0
5.	專業	食物料理概論	餐飲服務科	2	0	0	0	0	0
6.	實習	汽車美容實務	餐飲服務科	2	(2)	0	0	0	0
7.	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	居家園藝種植	居家生活服務 科	0	3	0	0	0	0	同科跨班	AD2選1
5.	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	AD2選1
6.	一般	地墊運動	居家生活服務 科	0	2	0	0	0	0	同科跨班	AG2選1
7.	一般	音樂遊戲	居家生活服務 科	0	2	0	0	0	0	同科跨班	AG2選1
8.	一般	快樂有氧	居家生活服務 科	0	0	0	2	0	0	同科跨班	AH2選1
9.	一般	音樂與生活	居家生活服務 科	0	0	0	2	0	0	同科跨班	AH2選1
10.	一般	律動與生活	居家生活服務 科	0	0	0	0	0	3	同科跨班	AI2選1
11.	一般	繪本故事欣賞	居家生活服務 科	0	0	0	0	0	3	同科跨班	AI2選1
12.	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	AJ2選1
13.	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	AJ2選1

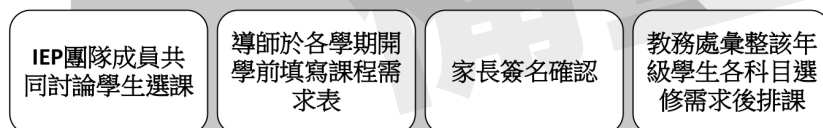
序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段 開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
14.	實習	菜園苗圃維護 實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AK3選1
15.	實習	貨架整理實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AK3選1
16.	實習	商品整理與販 售實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AK3選1
17.	實習	手工皂製作	居家生活服務 科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AL2選1
18.	實習	生活陶藝品製 作與販賣	居家生活服務 科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AL2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課程需求表，經由家長確認後，由教務處彙整該年級學生各科目選修需求後排課。



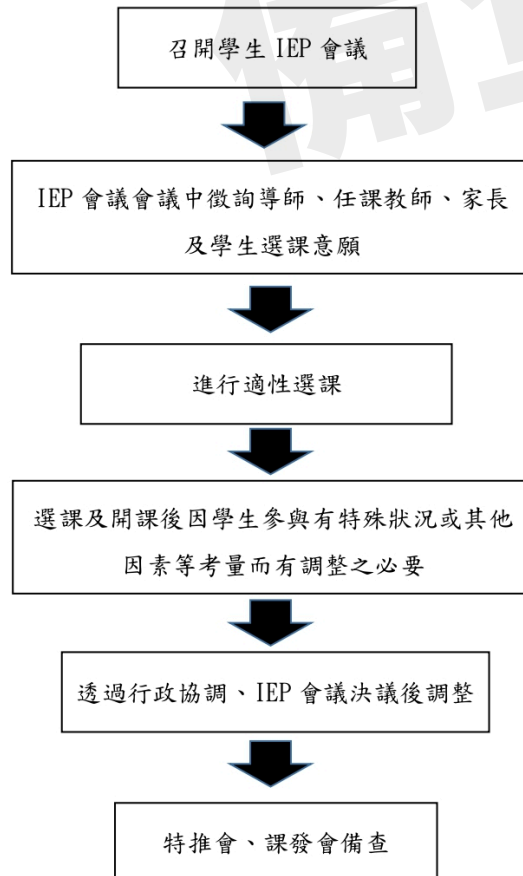
(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	前一年度(每年)6月	新生評估、家訪等	選課意願初選調查。
2	當年度(每年)6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。
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

學生選課輔導措施

透過學生 IEP 會議徵詢導師、任課教師、家長及學生的意願，進行適性選課。如選課及開課後因學生參與有特殊狀況或其他因素等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。



拾、學校課程評鑑

一、115學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

課程實施計畫於114年12月16日課發會提案並通過

附檔資料：

臺北市立文山特殊教育學校課程評鑑實施計畫

109年11月17日課程發展委員會通過

114年12月16日課程發展委員會通過

壹、依據

- 一、教育部中華民國108年04月22日臺教授國部字第1080031188號令訂定之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 二、教育部中華民國108年05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」。
- 三、教育部中華民國110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 四、教育部中華民國107年09月06日臺教授國字第1070106766號函訂定之「國民中學及國民小學實施課程評鑑參考原則」。

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 時 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。

二、113學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[113_383F01_2_Year1_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 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：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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：C1. 道德實踐與公民意識			
學生圖像	希望、成長			
適用科別	居家生活服務科			
	3(300000)			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解不同職種工作之內容。 二、培養良好的工作人格與工作適應能力。 三、了解求職面試的技巧，完成就業的準備。 四、使學生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。			
議題融入	居家生活服務科：人權 資訊 生涯規劃 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)陶藝職種探索		1. 陶藝與生活。 2. 陶藝相關工作內容。 3. 陶藝相關工作技能評估。	9	
(二)洗車職種探索		1. 洗車與生活。 2. 洗車相關工作內容。 3. 洗車相關工作技能評估。	9	
(三)手工職種探索		1. 手工與生活。 2. 手工相關工作內容。 3. 手工相關工作技能評估。	9	
(四)園藝職種探索		1. 園藝與生活。 2. 園藝相關工作內容。 3. 園藝相關工作技能評估。	9	
(五)烘焙職種探索		1. 烘焙與生活。 2. 烘焙相關工作內容。 3. 烘焙相關工作技能評估。	9	
(六)門市服務職種探索		1. 門市服務與生活。 2. 門市服務相關工作內容。 3. 門市服務相關工作技能評估。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 藉由各個不同的工作情境，評估學生的職業能力相關表現。2. 依據教評估項目設計適當之評量方式，包括口頭問答、紙筆測驗、實際練習、實作評量、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。			

教學資源	1. 善用現有校園環境、實習工場、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。2. 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。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 透過實例講解及實作，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. 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. 依據學生特質與能力表現，設定不同程度的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. 宜充分運用各項器材、善用各種實作情境（校園環境、實習工場、居家環境與社區環境等），並可參考業界教育訓練方式，營造從業時可能之各種情境，以提高學生職業適應能力。 3. 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：綜合活動				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：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：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(300000)				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解不同職種工作之內容。 二、培養良好的工作人格與工作適應能力。 三、了解求職面試的技巧，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。				
議題融入	餐飲服務科：人權 生命 生涯規劃				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)陶藝職種探索		1. 陶藝與生活。 2. 陶藝相關工作內容。 3. 陶藝相關工作技能評估。		9	
(二)洗車職種探索		1. 洗車與生活。 2. 洗車相關工作內容。 3. 洗車相關工作技能評估。		9	
(三)手工職種探索		1. 手工與生活。 2. 手工相關工作內容。 3. 手工相關工作技能評估。		9	
(四)園藝職種探索		1. 園藝與生活。 2. 園藝相關工作內容。 3. 園藝相關工作技能評估。		9	
(五)烘焙職種探索		1. 烘焙與生活。 2. 烘焙相關工作內容。 3. 烘焙相關工作技能評估。		9	
(六)門市服務職種探索		1. 門市服務與生活。 2. 門市服務相關工作內容。 3. 門市服務相關工作技能評估。		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 藉由各個不同的工作情境，評估學生的職業能力相關表現。2. 依據教評估項目設計適當之評量方式，包括口頭問答、紙筆測驗、實際練習、實作評量、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。				
教學資源	1. 善用現有校園環境、實習工場、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。2. 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。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 透過實例講解及實作，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. 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. 依據學生特質與能力表現，設定不同程度的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. 宜充分運用各項器材、善用各種實作情境（校園環境、實習工場、居家環境與社區環境等），並可參考業界教育訓練方式，營造從業時可能之各種情境，以提高學生職業適應能力。 3. 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(000033)				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、使學生認識生活美的事物，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。				
議題融入	居家生活服務科： 資訊 多元文化 國際教育				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)感官觀察與觸摸		1. 校園中自然景物體驗。 2. 大自然中不同聲音的體驗。 3. 多感官教室體驗光影的變化。 4. 觸覺書的觸摸感受不同材質。 5. 大自然景象的創作。		9	第三學年第一學期 1. 大自然的景象，藍天、綠地、風、陽光等的感受。 2. 風聲、水聲、雨聲、動物的叫聲等。 3. 運用動畫或影片引導創作。
(二)植物拓印創作		1. 校園的花草樹木介紹。 2. 校園植物觀察。 3. 植物生態探討：對大自然萬物的欣賞與尊重。 4. 拓印畫的介紹。 5. 拓印畫的自由創作。		9	1. 撿拾校園的落葉，觀察不同形狀的葉片與紋路脈絡。 2. 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。
(三)大型打孔器運用與拼貼創作		1. 造型打孔器介紹(含使用方法)。 2. 大型打孔器打出的造型紙片分色、分類。 3. 形狀組合練習。 4. 造型紙拼貼創作。		9	1. 分色、分類可用夾鏈袋或分類盒。 2. 可做海報背景如：花瓣組合、星星組合…等等。
(四)感官觸摸觀察聲音與光線		1. 視覺、聽覺、觸動覺的活動體驗。 2. 身體伸展及按摩的活動體驗。 3. 螢光環境的活動體驗。 4. 追視的活動體驗。		9	1. 可運用紫外線燈光(UVA)。 2. 可撥放音樂進行活動。
(五)塑類環保媒材組合創作		1. 回收再利用的材質進行觸覺的體驗。		9	1. 可藉由多媒體或圖卡引導進行分類。

	2. 簡易分類。 3. 回收物進行創作。		2. 運用寶特瓶創作等。
(六) 香草植物運用	1. 香草植物的探索及樂趣。 2. 植物與香草多感官(觸摸嗅聞)體驗。 3. 作品佈置。	9	1. 體驗不同香草植物的外型及香味。 2. 運用作品佈置一場下午茶, 品嚐各種茶葉(飲品)及點心的味道。
(七) 音樂感受與鑑賞	1. 不同風格音樂之聆聽與體驗(如心靈音樂、爵士音樂、流行音樂) 2. 生活中的音樂主題賞析(如廣告音樂、電視電影主題曲) 3. 運用各式打擊樂器自由創作音樂主題	9	第三學年第二學期 1. 運用多媒體體驗不同音樂之類型
(八) 中、小型打孔器運用及拼貼創作	1. 中、小型打孔器介紹 2. 介紹圖形的變化及搭配背景圖案選擇 3. 卡片式拼貼創作	9	1. 可創作書籤、卡片、吊飾…等等。
(九) 香草綠化創作	1. 香草體驗五種感官的刺激。 2. 簡易植栽的工具使用 3. 簡易植栽。	9	1. 可觸摸、嗅、看及品嚐不同的香草植物。 2. 運用鏟子、盆栽(可搭配輔助器材, 如: 彎曲的握把、可調式桌面等)。 3. 香草植物扦插、組合盆栽、插花等。
(十) 紙漿形塑與彩繪	1. 不同紙類觸感的體驗。 2. 紙漿創作。 3. 紙漿創作作品的彩繪。	9	1. 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、再生紙或不規則的裝飾物…等。
(十一) 藝術賞析	1. 繪本作品的欣賞 2. 欣賞各地具有特色建築物特色 3. 欣賞畫家的作品	9	1. 讓學生欣賞封面及作品裡的繪畫 2. 讓學生指出不同地區建築物的特色 3. 讓學生感受不同畫家的作品呈現心得
(十二) 成果發表會	1. 規劃展出的方式及場地(如: 展出走廊看板、教室) 2. 成果展要展出的作品選擇 3. 學習擺放作品 4. 學習引導來賓觀看作品呈現及學習照片	9	1. 讓學生習得將製作出的作品展出。
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. 中外相關之圖書資料及視聽教學設備。 2. 以電腦網路運用查詢相關資料。
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。 (二)教學方法 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 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。</p>

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	地墊運動		
	英文名稱	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(020000)			
	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。			
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)安全及注意事項	1. 墊上運動的場地介紹。 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. 單一動作的滾翻。 2. 連續動作的滾翻。 3. 簡易連續動作的滾翻。		8	1. 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. 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. 聯合、組合連續動作滾翻。
(五)模仿遊戲	常見動物或人物的動作模仿體驗。		8	如：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。
合 計		36	
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.學生學習成效評量採綜合性評量，向度包括態度、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.相關之圖書資料及視聽教學設備。 2.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。		
教學注意事項	(一)教材編選 1.編寫教材結合生活化與功能性。 2.考量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。 5.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: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。		

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	地板滾球		
	英文名稱	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 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	健康、快樂、希望、成長			
適用科別	居家生活服務科			
	2(002000)			
	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。			
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		分配節數
(一)認識滾球		1. 滾球的基本3種顏色介紹。 2. 投擲滾球的技巧。		2
(二)滾球規則		1. 敵我雙方的位置分配介紹。 2. 勝負的判斷。		4
(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。		6
(四)滾球投擲技巧		1. 撞擊障礙球的技巧。 2. 集團球保護得分的技巧。 3. 母球重置位的技巧。		6
(五)滾球策略		1. 領先時的策略。 2. 落後時的策略。		4
(六)滾球布局		1. 領先時的布局。 2. 落後時的布局。		6
(七)比賽體驗		1. 正式比賽規則。 2. 正式比賽體驗。		6
(八)綜合活動		邀請全學部或跨學部進行比賽。		2
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，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。

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 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	健康、快樂、希望、成長				
適用科別	居家生活服務科				
	3(000003)				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、使學生認識運動相關知識，了解正確的運動方法。 二、使學生具備基本技巧並強化心肺功能，增進學生身體的協調性、韻律感等身體能力。 三、提升學生對舞蹈運動的參與動機，培養規律運動習慣。				
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)暖身操概念及操作		1. 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. 緩和和操的意義及目的。 5. 緩和和操動作分析及操作練習。		6	
(二)基礎律動		1. 自己的身體運用(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運用。 3. 柔軟度練習。 4. 站姿練習。		9	
(三)音樂舞蹈練習		1. 足球舞。 2. 啦啦舞。		9	
(四)跳躍練習		1. 障礙物的跨越。 2. 障礙物的跳躍。		6	
(五)節奏的變化		1. 拍子的快慢。 2. 節拍的強弱。		6	
(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。		9	運用節奏樂器，如：鈴鼓、方塊鼓、糖果鼓等。
(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。		9	
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。				
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	(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. 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。 2. 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 11-2-1-7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 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	健康、服務、快樂、希望			
適用科別	居家生活服務科			
	3(000030)			
	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、使學生學習輪流、抒發情緒，減緩不安的情緒。 四、使學生從運動中獲得快樂與休閒放鬆，達到休閒運動的功能。 五、增強學生身體適應能力。			
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)籃球	1. 籃球運動介紹。 2. 基本運球。 3. 傳接球：胸前傳球、地板傳球、勾傳、過頂傳球、各種定位傳接球。 4. 投籃基本動作。 5. 籃下投籃。 6. 罰球線投籃。		9	
(二)足球	1. 足球運動介紹(製作紙足球)。 2. 球感體驗。 3. 傳球練習。 4. 停球練習。 5. 射門練習。		9	
(三)桌球	1. 桌球運動介紹。 2. 桌球體驗。 3. 揮拍練習。 4. 發球練習。 5. 接球練習。		9	
(四)羽球	1. 羽球運動介紹。 2. 羽球體驗。 3. 揮拍練習。 4. 發球練習。 5. 接球練習。		9	
(五)樂樂棒球	1. 樂樂棒球介紹。 2. 樂樂棒球體驗。 3. 揮棒練習。 4. 傳接球練習。 5. 跑壘練習。		9	
(六)滾球	1. 滾球介紹。 2. 滾球體驗。 3. 擲球練習。		9	

	4. 拋球練習。 5. 位置調整練習。		
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，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。 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。		

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 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	健康、快樂、希望、成長				
適用科別	居家生活服務科				
	2(200000)				
	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、展現模仿能力和基本動作。 三、欣賞與表現與互動的行為。				
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基礎體適能的嘗試		1. 身體的部位組成介紹。 2. 手與腳的使用。 3. 快與慢的體驗。		6	
(二)暖身運動靜態伸展		1. 身體的運用：使用身體做出各種形狀。 2. 身體各部位的轉動。		6	可配合輕快的音樂節奏與遊戲。
(三)肌力訓練		1. 各部位肌群的鍛練。 2. 各部位肌群的運用。		8	培養團隊合作的精神，遵守遊戲規則，如：闖關遊戲、拔河賽。
(四)緩和運動		1. 低強度動作的基本訓練。 2. 低強度動作的組合。		8	提高柔軟度及放鬆心情。
(五)趣味體能		1. 肢體的趣味體驗。 2. 個人分享：分享最愛的動作。		8	如：模仿動物、建築、生活用品等。
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，體育館、舞蹈教室、知動教室等硬體設備。 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。（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。

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	快樂有氧			
	英文名稱	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 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	健康、快樂、希望、成長				
適用科別	居家生活服務科				
	2(000200)				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解有氧運動相關知識和正確的運動方法。 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。				
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)有氧運動的概念及認識		1. 有氧運動的簡介及項目。 2. 運動傷害防治。		4	
(二)暖身操概念及操作		1. 暖身操的意義及重要性。 2. 暖身操動作分析及操作練習。 3. 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。		6	
(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. 音樂節拍及身體律動的融合。		4	
(四)走路速度的變化		1. 慢走結合音樂節奏變換速度練習。 2. 快走結合音樂節奏變換速度練習。 3. 小跑步結合音樂節奏變換速度練習。		4	
(五)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 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。		4	
(六)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。		4	
(七)高衝擊有氧運動基本動作介紹		1. 高衝擊有氧運動基本動作介紹。 2. 練習與組合高、低衝擊有氧運動基本動作。 3. I~Ⅲ種組合綜合練習。		6	
(八)拳擊有氧		1. 拳擊有氧基本動作。 2. 拳擊有氧動作結合音樂。		4	
合 計				36	

學習評量 (評量方式)	1. 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。
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	<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、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 11-2-1-10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(020000)				
	第一學年第二學期				
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、提升學生辨識、選擇或分類能力。 三、提升學生覺察或感知表達能力(如：情緒、聆聽、回應、口語及非口語等) 四、使學生運用肢體協調、節奏感、律動等能力。				
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 音樂相見歡		1. 多感官教室(白屋)使用注意事項說明。 2. 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。 2. 旋律與樂器音效的探索。 3. 樂器聲音的聆聽：以指定樂器打出同一節奏，覺察不同樂器的音效。 4. 不同樂器(音高、聲頻)的覺察。		6	
(四) 旋律與節奏		1. 用肢體操控節奏的變化。 2. 用肢體操控音量的強弱。 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	使用SOUNDBEAM輔具
(五) 樂器的運用		1. 用肢體操控某一個音名，合奏一曲。 2. 自由選擇某一樂器或音名，合奏一曲。 3. 用肢體操控某一個代表性的聲音，合奏一曲。 4. 自由選擇某一個代表性的聲音，合奏一曲。		6	使用SOUNDBEAM輔具
(六) 節奏與舒壓		1. 身體的覺知(緊繃或放鬆)。 2. 節奏的快慢體驗身體緊繃或放鬆。 3. 節奏的強弱體驗身體緊繃或放鬆。		4	

(七) 旋律與舒壓	1. 身體的緊繃或放鬆的覺知。 2. 旋律的快慢感知身體緊繃或放鬆。 3. 旋律的起伏感知身體緊繃或放鬆。	4	
(八) 音樂與生活	1. 生活中常見不同旋律的輕音樂。 2. 自己喜好(選擇)的表達。 3. 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。 2. 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。		
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。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。		
教學注意事項	(一)教材編選：1. 應根據特殊教育學生整體需求安排教學時數。 2. 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 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(000200)			
	第二學年第二學期			
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，豐富學生生活中藝術體驗的經驗。 二、增進學生感受與覺察音樂對於人的生理、情緒的影響。 三、讓學生運用音樂於生活、工作中，獲得適當的休閒、舒壓、情緒調適與激勵的效能。 四、增加學生校園生活、家庭生活與職場生活之參與機會與廣度。			
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)音樂的影響	1. 音樂對生理的影響(體驗、感受與覺察)。 2. 音樂對情緒的影響(體驗、感受與覺察)。		3	
(二)環境與音樂	1. 環境音樂的體驗、感受與覺察。 2. 工作背景音樂的體驗、感受與覺察。		3	
(三)認識古典樂	1. 古典樂的體驗、感受與覺察。 2. 古典樂對於環境的影響。 3. 古典樂對於自我的影響。 4. 個人古典樂喜好清單(資料庫的建立)。 5. 他人古典樂喜好清單(資料庫分享與欣賞)。		6	
(四)認識民謠/民歌/鄉村歌曲	1. 民謠/民歌/鄉村歌曲的體驗、感受與覺察。 2. 民謠/民歌/鄉村歌曲對於環境的影響。 3. 民謠/民歌/鄉村歌曲對於自我的影響。 4. 個人民謠/民歌/鄉村歌曲喜好清單(資料庫的建立)。 5. 他人民謠/民歌/鄉村歌曲喜好清單(資料庫分享與欣賞)。		6	
(五)認識電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士	1. 電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂的體驗、感受與覺察。 2. 電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂對於環境的影響。 3. 電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂對於自我的影響。 4. 個人電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂		6	

	士樂喜好清單(資料庫的建立)。 5. 他人電子舞曲/搖滾/嘻哈/藍調/爵士樂喜好清單(資料庫的分享與欣賞)。		
(六)認識流行樂	1. 流行樂的體驗、感受與覺察。 2. 流行樂對於環境的影響。 3. 流行樂對於自我的影響。 4. 個人流行樂喜好清單(資料庫的建立)。 5. 他人流行樂喜好清單(資料庫的分享與欣賞)。	6	
(七)生活中的音樂	1. 學校、居家、社區常見的音樂資源介紹。 2. 網路、廣播、電視媒體常見的音樂資源介紹。 3. 生活中常見音樂播放之器材、管道的認識。	3	
(八)個人音樂清單(資料庫)	1. 個人休閒生活之音樂清單(資料庫的建立)。 2. 個人分享：休閒生活之音樂清單(資料庫)。	3	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 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。2. 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	(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。 (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。		

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(000003)				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、透過聆聽故事，使學生瞭解和欣賞故事的內容。 二、使學生練習分享對故事的想法。 三、透過討論和分享，引領學生探討故事的意含。 四、引領學生熱烈參與活動，提升社會互動能力。				
議題融入	居家生活服務科：能源 安全 家庭教育 國際教育				
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. 家庭成員的介紹(父母親、手足)。 2. 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. 環境問題的探索。 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. 生命誕生歷程。 2. 生命成長歷程。 3. 接納自己尊重他人。 4. 愛護動物。		6	
(四)品德故事		1. 健全人格的必備條件。 2. 自我建構正確人格：透過生活實例及對話討論導引認知。		6	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。
(五)交通安全故事		1. 交通號誌、標線與標誌及交通工具的應用。 2. 交通安全規則介紹。 3. 乘車禮儀。		6	
(六)生活安全故事		1. 天然災害(颱風、地震)的形成與災害。 2. 天災前的準備工作與保護。 3. 人為災害(火災、霸凌)的成因與災害。 4. 危機處理。		6	
(七)性平故事		1. 朋友的重要性。 2. 結交好朋友(同性及異性)。 3. 與人互動的適當行為。		9	

	4. 學習在不同的場合與他人合宜的互動。 5. 身體界線介紹。 6. 自我保護的方法。		
(八)繪本表演	1. 繪本主題內容融入生活。 2. 角色扮演。	9	藉由戲劇表演的方式，增進學習體驗和成效。
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(030000)			
	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、了解食物種類與熱量。			
議題融入	餐飲服務科： 資訊 家庭教育 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 飲食金字塔		1. 六大類食物內容與建議攝取量。 2. 正確飲食習慣。	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. 保存期限。	9	
(三)認識營養標示		1. 營養標示相關名詞(可以飲品為例) 2. 食品標示相關名詞(可以飲品為例)	9	
(四)食品標章		1. 食品標章辨識。 2. 食品標章比較及應用。	9	
(五)熱量		1. 熱量介紹。 2. 常見市售食品熱量表。 3. 運動消耗熱量表。 4. 選擇安全合適之飲食與運動。	9	
(六)健康的體位		1. 身體質量指數-BMI值。 2. 過胖與過瘦。 3. 健康體位行為守則。 5. 睡眠與生長。	9	
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(220000)			
	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。			
議題融入	居家生活服務科： 資訊 安全 防災			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 認識居家常見的電器用品與注意事項	1. 家電的基本介紹。 2. 家電的用途分類。 3. 家電在居家生活中常見功能。 4. 家電使用安全符號辨識。		8	第一學年第一學期 1. 家電的基本構造（插頭、電線、開關）及類型介紹。 2. 說明常見家電（如：個人型、小家電、大家電、廚房電器、通訊家電、影音家電等）的用途分類、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. 教學者可操作示範，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。）
(二) 班級常見的電器使用及基本維護	1. 班級學習時常見家電種類和用途。 2. 家電的情境使用和安全。 3. 了解班級家電維護方式		8	可搭配居家常用3C影音家電(如ipad、MP3、收音機等)，作為學生學習的輔助器具。
(三)個人使用家電及基本維護	1. 個人常見電器種類和用途。 2. 個人型家電的情境使用和安全。 3. 了解個人電器用品維護方式		8	1. 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

			器用品類及使用 者衛生問題，強 調屬於個人使 用。 2. 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。
(四)客廳中常用家電及基本 維護	1. 客廳中常見家電種類和用途。 2. 家電的情境體驗和建立基本維護方 式。	8	
(五)房間中常用的家電及基 本維護	1. 房間中常見家電種類和用途。 2. 家電的情境體驗和建立基本維護方 式。	8	第一學年第二學 期
(六)浴室陽台中常用的家電 及基本維護	1. 浴室和陽台中常見電器設備種類和 用途。 2. 電器設備的情境體驗和建立基本維 護方式。	8	強調在潮濕環境 中電器使用的注 意事項和安全使 用方式。
(七)家庭廚房中常用的家電 及基本維護	1. 家庭廚房中常見電器設備種類和用 途。 2. 電器設備的情境體驗和建立基本維 護方式。	8	
(八)衣物整理中常用的家 電及基本維護	1. 衣物整理常用的電器設備種類和用 途。 2. 電器設備的情境體驗和建立基本維 護方式。	8	
(九)通訊事務中常用的家 電及基本維護	1. 通訊事務常用的電器設備種類和用 途。 2. 電器設備的情境體驗和建立基本維 護方式。	8	
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(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生自我照顧相關之基本知識與實用技能。 二、培養學生良好居家生活習慣及參與家庭生活之態度與能力。 三、培養學生身體健康管理(如身體機能維持、身體保健、情緒管理等)知能與態度。 四、培養學生休閒生活與社區資源運用(含個人福利與權利)能力。 五、使學生具備表達需求、正向人際互動等社交技巧能力。			
議題融入	居家生活服務科：性別平等 生命 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)身體各器官與功能	1. 頭部器官名稱及功能介紹。 2. 胸部器官名稱及功能介紹。 3. 腹部器官名稱與功能介紹。 4. 身體其他部位器官名稱與功能介紹。		9	第三學年第一學期
(二)身體構造與系統	1. 呼吸系統構造與功能介紹。 2. 消化系統構造與功能介紹。 3. 循環系統組成與功能介紹。 4. 骨骼與肌肉的組成與功能介紹。 5. 神經系統的組成與功能介紹。		9	
(三)常見疾病的預防與處理	1. 感冒的預防與處理方式。 2. 結膜炎的預防與處理方式。 3. 腸病毒的預防與處理方式。 4. 登革熱的預防與處理方式。 5. 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)安全用藥	1. 藥物對身體的影響。 2. 成藥、處方藥介紹。 3. 連續處方簽介紹。 4. 成藥購買須知。 5. 藥物保存。		6	
(六)簡易外傷的處理	1. 簡易急救箱介紹。 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. 社區診所介紹。 2. 居家鄰近醫院介紹。 3. 辨識何時須就醫治療。 4. 就醫注意事項。		6	

(八)飲食與健康	1. 營養不良所造成的健康問題。 2. 體重過重對健康的影響。 3. 食物金字塔與均衡飲食。 4. 良好的飲食習慣。 5. 吃早餐的重要性。	9	第三學年第二學期
(九)青春期的身心健康	1. 性別的特徵：身心特徵、特質。 2. 人際的交往。 3. 性騷擾預防。 4. 表達自己心情感受。	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. 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. 就醫治療的辨別。 2. 就醫注意事項。 3. 病情敘述的表達。 4. 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. 血壓與心跳與體溫的重要性。 4. 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	<p>(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</p> <p>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。</p>		

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(020000)			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備食材辨識與設備器具操作的相關知能。 二、培養職業安全與食品衛生知識的維護能力。			
議題融入	餐飲服務科：海洋 安全 防災			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)生活與烘焙	1. 認識生活中的烘焙食品。 2. 烘焙食品的安全與衛生。		4	
(二)認識烘焙材料	1. 烘焙材料的種類與用途。 2. 烘焙材料的貯存方式與注意事項。		8	
(三)認識烘焙器具	1. 烘焙器具的種類與用途。 2. 烘焙器具使用的安全注意事項。		8	
(四)認識秤量工具	1. 秤量工具的種類與用途。 2. 電子秤的使用與維護。		8	
(五)認識烘焙家電	1. 常見烘焙家電的種類與用途。 2. 烘焙家電的使用與安全注意事項。		8	
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(200000)			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備食材處理與廚房設備使用相關知能。 二、具備家務處理相關之基本知識。 三、培養安全與衛生之食物製備基礎知能。			
議題融入	餐飲服務科：海洋 安全 防災			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)認識廚房	1. 廚房設備種類與用途 2. 烹飪器具種類與用途。 3. 廚房衛生安全與注意事項。		8	1. 本科目與部定科目「食材處理實作」為相關課程，授課教師依據校訂之食譜規劃教學活動 2. 本科目之教學單元以認知性教學活動為主，為部定科目「食材處理實作」課程實作之基礎，故本科目安排於「食材處理實作」之前。
(二)認識常見食材	1. 常見食材特性認識與分類。 2. 常見食材處理方式與步驟。 3. 常見食材保存方式與注意事項。		8	1. 本科目與部定科目「食材處理實作」為相關課程，授課教師依據校訂之食譜規劃教學活動 2. 本科目之教學單元以認知性教學活動為主，為部定科目「食材處理實作」課程實作之基礎，故本科目安排於「食材處理實作」之前。
(三)認識食材切割方式	1. 常見刀具使用方式與注意事項。 2. 砧板使用方式與清潔注意事項。 3. 各種切割方式與注意事項。		8	1. 本科目與部定科目「食材處理實作」為相關課程，授課教師依據校訂之食譜規劃教學活動 2. 本科目之教學單元以認知性教

			學活動為主，為部定科目「食材處理實作」課程實作之基礎，故本科目安排於「食材處理實作」之前。
(四)認識油品與調味料	1. 常用油品種類與用途。 2. 常用粉類種類與用途。	4	1. 本科目與部定科目「食材處理實作」為相關課程，授課教師依據校訂之食譜規劃教學活動 2. 本科目之教學單元以認知性教學活動為主，為部定科目「食材處理實作」課程實作之基礎，故本科目安排於「食材處理實作」之前。
(五)認識基本料理方式	1. 熱炒料理的流程與步驟。 2. 滷製料理的流程與步驟。 3. 煎煮料理的流程與步驟。 4. 涼拌料理的流程與步驟。 5. 煮湯料理的流程與步驟。	8	1. 本科目與部定科目「食材處理實作」為相關課程，授課教師依據校訂之食譜規劃教學活動 2. 本科目之教學單元以認知性教學活動為主，為部定科目「食材處理實作」課程實作之基礎，故本科目安排於「食材處理實作」之前。
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. 安排適合學生的操作內容，要求學生操作的持久性及耐力。		

(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				
	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(003300)				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、增進學生日常生活自理能力，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。				
議題融入	居家生活服務科：環境 安全 防災				
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	第二學年第一學期
(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. 常用洗標介紹。 2. 常用洗劑介紹，如：洗衣精、漂白水、冷洗精等。 3. 洗衣機的功能介紹。 4. 洗衣機使用方法與原則(含實作練習)		9	

	習)。 5. 烘衣機的功能介紹。 6. 烘衣機使用方法與原則(含實作練習)。 7. 衣物清洗實作練習(含洗脫烘完成之流程)。		
(七)浴室清潔	1. 浴室地板的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 2. 浴室牆面的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 3. 鏡面的清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。 4. 洗手台清潔步驟、安全原則、使用工具(含實作練習)。	9	第二學年第二學期
(八)廚房清潔	1. 流理台清潔的使用工具、原則與方法(含實作練習)。 2. 爐具清潔的使用工具、原則與方法(含實作練習)。 3. 抽油煙機清潔的使用工具、原則與方法(含實作練習)。	9	
(九)廚房家電使用與維護	1. 電鍋的使用與維護。 2. 烤箱的使用與維護。 3. 電磁爐的使用與維護。 4. 微波爐的使用與維護。 5. 冰箱的使用與維護。 6. 熱水壺的使用與維護。 7. 烘碗機的使用與維護。	9	
(十)餐具清潔處理	1. 餐具清洗的原則與方法。 2. 餐具歸位的原則與方法。 3. 餐具清洗收納實作練習。	9	
(十一)衣物清潔	1. 手洗衣物的處理原則與方法(含實作練習)。 2. 特殊汙垢的處理原則與方法(含實作練習)。 3. 衣物漂白的處理原則與方法(含實作練習)。 4. 送洗衣物的處理。	9	
(十二)衣物處理	1. 衣物晾曬的使用工具、原則與方法。 2. 衣物晾曬的步驟流程與實作練習。 3. 衣物熨燙的使用工具、原則與方法。 4. 衣物熨燙的步驟流程與實作練習。 5. 各類衣物摺疊的原則與方法(含實作練習)。 6. 各類衣物吊掛的原則與方法(含實作練習)。 7. 換季衣物收納的原則與方法(含實作練習)。	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。		
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。 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	營業日常管理實作		
	英文名稱	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	服務、快樂、希望、成長			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	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、具備營業管理衛生與安全相關基本知能。 二、具備顧客服務的正向態度。 三、具備處理緊急意外的基本應變能力。			
議題融入	餐飲服務科：科技 資訊 家庭教育 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)營業與安全		1. 營業場所衛生安全規範。 2. 營業服務人員的工作安全守則。	9	第三學年第一學期
(二)營業項目準備		1. 確認販售項目與內容。 2. 確認販售數量。 3. 確認銷售方式與管道。	9	
(三)營業場地準備		1. 區域與動線規畫。 2. 環境清潔的維護與美觀。	9	
(四)營業人員準備		1. 服裝儀容與個人衛生注意事項。 2. 工作內容確認與注意事項。	9	
(五)營業器具準備		1. 器具清潔與整理。 2. 器具項目與數量清點。	9	
(六)庫存管理		1. 食材/物品庫存盤點方式。 2. 食材/物品庫存盤點注意事項。 3. 食材/物品庫存貯藏方式與環境注意事項。	9	
(七)客用設備規劃與確認		1. 客用設備規劃與確認。 2. 客用設備安全衛生注意事項。 3. 客用設備數量管理與檢核。	9	第三學年第二學期
(八)顧客服務		1. 迎賓禮儀與話術。 2. 服務顧客之流程動線與相關注意事項。	9	
(九)營業場地收拾		1. 環境清潔與復原。 2. 垃圾分類處理。	9	
(十)營業器具收拾		1. 器具清潔方式與注意事項。 2. 器具整理與收納注意事項。	9	
(十一)緊急傷害處理		1. 顧客意外事件處理原則與注意事項。 2. 服務人員職業傷害處理原則與注意事項。	9	
(十二)客訴處理		1. 即時處理客訴案件之技巧與注意事項。 2. 事後處理客訴案件之技巧與注意事項，	9	
合 計			108	

學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式。 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. 藉由職場中可能面臨的問題，以實例引導學生進行分析與討論。 2. 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. 教師於教學時，得多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。 2. 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 11-2-3-3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	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			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	服務、快樂、希望、成長			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	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、 具備外場服務人員之合宜的人員特質及行為舉止。 三、 培養外場服務工作所需之良好工作態度。			
議題融入	餐飲服務科： 無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識外場服務		1. 外場服務工作內容。 2. 外場服務人員的服儀注意事項。 3. 外場服務人員的禮儀注意事項。	9	第三學年第一學期
(二)圓形托盤的擺設		1. 餐點/物品擺設方式。 2. 餐點/物品擺設注意事項。	9	
(三)圓形托盤的使用		1. 圓形托盤持盤技巧。 2. 圓形托盤使用與清潔注意事項。	9	
(四)長方形托盤的擺設		1. 餐點/物品擺設方式。 2. 餐點/物品擺設注意事項。	9	
(五)長方形托盤的使用		1. 長方形托盤持盤技巧。 2. 長方形托盤使用與清潔注意事項。	9	
(六)不同杯子器具擺放技巧		1. 杯子的介紹(馬克杯、鬱金香杯、高杯等) 2. 不同杯子擺放技巧(馬克杯、鬱金香杯、高杯等)	9	
(七)桌面布置與擺設		1. 相關物品的擺放方式與補充注意事項，如：餐巾紙、桌牌等。 2. 相關物品補充之技巧與注意事項。	9	第三學年第二學期
(八)環境準備		1. 營運前設備、設施之注意事項。 2. 營運前環境清潔之注意事項。	9	
(九)迎賓禮儀		1. 迎賓話術內容。 2. 話術之音量與姿態練習。	9	
(十)送客禮儀		1. 送客話術內容。 2. 話術之音量與姿態練習。	9	
(十一)顧客應對禮儀		1. 說明服務內容之技巧與注意事項。 2. 回應詢問之技巧與注意事項。 3. 其他狀況之處理技巧與注意事項，如：客人遺留物品之處理。	9	
(十二)意外事件處理		1. 災害事件的處理原則與步驟，如：火災、地震等。 2. 意外傷害的處理原則與步驟，如：客人不小心燙傷等。 3. 意外事件處理實例說明。	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，強調工作品質與安全注意事項之正確表現。 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. 加強實例的介紹與示範，並搭配多媒體使用。 2. 利用校內現有烹飪教室或社區資源（如學校實習餐廳），讓學生在不同的學習情境中進行內場清潔相關練習。
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. 教師於教學時，得多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。 2. 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 11-2-3-4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	專題實作		
	英文名稱	Thematic Implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康、快樂、希望、成長			
適用科別	居家生活服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生資料蒐集整理、文書處理、口頭報告與表達之能力。 二、培養學生參與同儕討論與合作之能力。			
議題融入	居家生活服務科：性別平等 生涯規劃 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)認識專題實作	1. 專題實作是什麼。 2. 專題實作可以執行的方式，如：個人檔案夾製作與發表、作品成果展等等。		3	第三學年第一學期
(二)個人檔案夾是什麼	1. 認識個人檔案夾。 2. 檔案夾裡可以放那些資料。 3. 資料如何準備與蒐集。		6	
(三)高一課程回顧	課程重點複習與課程照片回顧。		9	分享與回饋技巧演練： 可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。 在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(四)高一課程資料整理	1. 課程學習照片整理。 2. 照片內容說明練習。		9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。 在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(五)高二課程回顧	課程重點複習與課程照片回顧。		9	分享與回饋技巧演練： 可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。 在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(六)高二課程資料整理	1. 個人檔案夾的目的。 2. 檔案夾的內容。		9	可讓有口語能力之學生選擇數張

			重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(七) 高一、高二重要活動回顧	1. 活動照片欣賞與整理。 2. 照片內容說明練習。	9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(八) 高三課程回顧	課程重點複習與課程照片回顧。	9	1. 第三學年第二學期 2. 可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(九) 高三課程資料整理	1. 高三課程學習照片整理。 2. 高三照片內容說明練習。	9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(十)高三重要活動回顧	1. 練習課程學習照片整理。 2. 練習照片內容說明。	9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(十一)個人檔案夾資料整合	1. 資料印出與後製。 2. 資料分類與擺放。	9	
(十二)成果展準備工作-來賓邀請	1. 學習介紹個人檔案內容之重點。 2. 決定發表會的表現任務。	9	
(十三)檢視檔案夾資料	1. 討論發表之內容。 2. 事前相關練習 3. 依流程進行成果發表	9	教師可依照學生個人檔案內容之重點，指派發表會中需負責的任務，讓學生能運用所學完成任務。例如：上過外場服務實習的學生，運用學過的帶位技巧，負責於發表會時引導師長入場。
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、報告等方式評量。		

教學資源	學生三年來課堂學習與參與學校活動之相關影音資料。
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1.可運用多媒體讓學生具體瞭解專題實作與個人檔案的呈現方式與內涵。 2.本科目學生學習重點在於回顧與整理高職三年之所學，教師宜依據學生能力與學習需求給予合適之學習素材。(二)教學方法 1.本科目之教學脈絡，主要是由複習高職三年的課程開始，藉由照片蒐集與回顧，進而引導學生學習整理個人檔案的資料，最終可作為高職三年學習成果的彙整與發表。教師宜依據學生能力引導其選用合適之方式整理資料；可讓學生獨立整理資料，也可採異質分組，以同儕合作方式讓能力較佳的學生可協助能力較弱的學生完成資料之整理。 2.單元三至單元十，可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。 3.可依當年度學生特質討論決定成果發表的方式，例如：讓有口語能力的學生在課堂上向同學與老師介紹自己與同學的個人檔案；全學部可聯合展示大家的檔案夾，並讓學生互相推選出代表學部口頭報告的同學，向來參觀檔案成果發表的師長進行介紹與說明。</p>

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			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	服務、快樂、希望、成長			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生資料蒐集整理、文書處理、口頭報告與表達之能力。 二、培養學生參與同儕討論與合作之能力。			
議題融入	餐飲服務科：環境 生命 家庭教育 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)認識專題實作	1. 專題實作是什麼。 2. 專題實作可以執行的方式，如：個人檔案夾製作與發表、作品成果展等等。		3	第三學年第一學期
(二)個人檔案夾是什麼	1. 認識個人檔案夾。 2. 檔案夾裡可以放那些資料。 3. 資料如何準備與蒐集。		6	
(三)高一課程回顧	課程重點複習與課程照片回顧。		9	分享與回饋技巧演練： 可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。 在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(四)高一課程資料整理	1. 課程學習照片整理。 2. 照片內容說明練習。		9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。 在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(五)高二課程回顧	課程重點複習與課程照片回顧。		9	分享與回饋技巧演練： 可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。 在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。

(六)高二課程資料整理	1. 個人檔案夾的目的。 2. 檔案夾的內容。	9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(七) 高一、高二重要活動回顧	1. 活動照片欣賞與整理。 2. 照片內容說明練習。	9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(八) 高三課程回顧	課程重點複習與課程照片回顧。	9	1. 第三學年第二學期 2. 可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(九) 高三課程資料整理	1. 高三課程學習照片整理。 2. 高三照片內容說明練習。	9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(十)高三重要活動回顧	1. 練習課程學習照片整理。 2. 練習照片內容說明。	9	可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。
(十一)個人檔案夾資料整合	1. 資料印出與後製。 2. 資料分類與擺放。	9	
(十二)成果展準備工作-來賓邀請	學習介紹個人檔案內容之重點。	9	
(十三)檢視檔案夾資料	1. 討論發表之形式。 2. 事前相關練習 3. 依流程進行成果發表	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、報告等方式評量。		
教學資源	學生三年來課堂學習與參與學校活動之相關影音資料。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 可運用多媒體讓學生具體瞭解專題實作與個人檔案的呈現方式與內涵。 2. 本科目學生學習重點在於回顧與整理高職三年之所學，教師宜依據學生能力與學習需求給予合適之學習素材。(二)教學方法 1. 本科目之教學脈絡，主要是由複習高職三年的課程開始，藉由照片蒐集與回顧，進而引導學生學習整理個人檔案的資料，最終可作為高職三年學習成果的彙整與發表。教師宜依據學生能力引導其選用合適之方式整理資料；可讓學生獨立整理資料，也		

可採異質分組，以同儕合作方式讓能力較佳的學生可協助能力較弱的學生完成資料之整理。 2.單元三至單元十，可讓有口語能力之學生選擇數張重點照片，練習說明照片內容。在下學期期末成果發表時，介紹自己在這些課程的學習成果。 3.可依當年度學生特質討論決定成果發表的方式，例如：讓有口語能力的學生在課堂上向同學與老師介紹自己與同學的個人檔案；全學部可聯合展示大家的檔案夾，並讓學生互相推選出代表學部口頭報告的同學，向來參觀檔案成果發表的師長進行介紹與說明。

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	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			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	服務、成長			
適用科別	餐飲服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解門市的類型、提供的服務及其工作內容(如櫃檯、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、清潔門市櫃檯的設備及儀器。 四、正確且有禮貌的方式回應顧客的詢問及需求。 五、熟悉商品的種類、補貨、陳列方式，及過期商品的整理與報廢事宜。 六、了解購物、訂貨、庫存商品的盤點方式。 七、進行庫存商品盤點及櫃檯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。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)門市的概念		1. 門市的定義與類型。 2. 門市提供的服務及其範疇。	6	第二學年第一學期
(二)門市的環境		1. 門市的區域安排。 2. 櫃檯及收銀機。 3. 貨架及商品的種類。 4. 倉儲區的安排。	6	
(三)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。	6	
(四)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。	6	
(五)櫃檯環境認識		1. 櫃檯工作內容、內外環境的認識。 2. 職場商品價錢。	6	
(六)櫃檯內設備與工作內容		1. 櫃檯內相關設備與儀器。 2. 未完成工作交辦的認識與處理。	6	
(七)櫃檯工作實作		1. 設備及儀器(收銀機)的操作。 2. 設備及儀器的清潔。	6	
(八)櫃檯接待		1. 櫃檯接待。 2. 顧客應對用語。 3. 電話應對用語。	6	
(九)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。	6	
(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。	6	第二學年第二學期
(十一)商品處理		1. 商品核驗和保存方式。 2. 退貨處理流程。 3. 過期商品整理與報廢。	6	
(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。	6	

(十三)消費方式作業	1. 消費方式介紹。 2. 消費安全。	6	
(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。	6	
(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. 耗材及非耗材認識。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力並注重學生之個別差異。 2. 建議依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並安排至各種門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增進未來就業機會。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 依據校外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 11-2-3-7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	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				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	服務、快樂、希望、成長				
適用科別	餐飲服務科				
	6(000033)				
	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)	1、了解環境清潔工作原則與注意事項。 2、 具備清潔工作職業安全及衛生基本知能。 3、 培養內場清潔工作所需之良好的職業態度。 4、 具備清潔工作被要求改進時表現良好的態度。				
議題融入	餐飲服務科：性別平等 安全 防災				
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. 衛生與清潔於餐飲職場的重要性。		9	第三學年第一學期
(二)清潔用品		1. 清潔用品的種類與用途 2. 清潔用品的使用方式與安全注意事項。		9	
(三)清潔用具		1. 清潔用具的種類與用途。 2. 清潔用具的使用方式與安全注意事項。		9	
(四)地面清潔		1. 地面清潔的方式。 2. 地面清潔的注意事項，如：桌椅移開與復原等。 3. 地面清潔實作練習。		9	
(五)擦拭清潔		1. 桌椅擦拭方式與注意事項。 2. 櫥櫃擦拭方式與注意事項。 3. 玻璃擦拭方式與注意事項，如：窗戶、大門等。		9	
(六)餐具清潔		1. 手洗餐具的方式與注意事項。 2. 家用洗碗機的使用方式與注意事項。 3. 商用洗碗機的使用方式與注意事項。		9	
(七)碗盤清潔		1. 碗盤的種類與用途。 2. 碗盤清潔的方式與技巧。 3. 碗盤清潔的安全注意事項。		9	第三學年第二學期
(八)湯匙清潔		1. 湯匙的種類與用途。 2. 湯匙清潔的方式與技巧。		9	
(九)刀叉清潔		1. 刀叉的種類與用途。 2. 刀叉清潔的方式與技巧。 3. 刀叉清潔的安全注意事項。		9	
(十)杯具清潔		1. 杯具的種類與用途。 2. 杯具清潔的方式與技巧。 3. 杯具清潔的安全注意事項。		9	

(十一)餐廚設備清潔	1. 餐廚設備的種類與用途。 2. 餐廚設備的清潔方式與安全注意事項，如：流理台、水槽等。	9	
(十二)垃圾處理	1. 垃圾分類方式與注意事項。 2. 垃圾打包方式與注意事項	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，強調工作品質與安全注意事項之正確表現。 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. 加強實例的介紹與示範，並搭配多媒體使用。 2. 利用校內現有烹飪教室或社區資源（如學校實習餐廳），讓學生在不同的學習情境中進行內場清潔相關練習。		
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. 教師於教學時，得多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。 2. 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 11-2-3-8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	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				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康、服務、快樂、成長				
適用科別	居家生活服務科				
	6(000033)				
	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。				
議題融入	居家生活服務科：環境 生命 安全 家庭教育				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)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	第三學年第一學期
(二)常見甜湯品製作		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. 常見甜湯品、茶製作。		9	
(三)湯品製作		1. 濃湯製作。 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	第三學年第二學期
(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. 廚餘處理。		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)常見主食製作		1. 燴飯類製作。 2. 麵食類製作。		9	
(十二)常見餐點製作-麵包類		1. 麵包類餐點介紹。 2. 烘焙麵包。		9	
(十三)常見餐點製作-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 11-2-3-9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	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			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	服務、快樂、成長			
適用科別	居家生活服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解香皂的功用與製作方法。 二、培養學生手工皂製作之基本知識與實用技能。 三、建立學生使用簡單工具的能力。 四、培養學生良好的衛生習慣，及獨立完成工作的能力。			
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)清潔劑的認識		1. 生活中的清潔劑種類。 2. 各種清潔劑的功用及使用時機。	9	第二學年第一學期
(二)皂的種類		1. 常見的皂類介紹。 2. 各種皂的功用。	9	
(三)手工皂基本認識		1. 手工香皂製作所需之工具 2. 手工香皂製作之流程。	9	
(四)處理皂基		1. 皂基的介紹。 2. 切皂工具的使用。 3. 工作安全須知(防切傷)。	9	
(五)調配顏色		1. 三原色、皂基染料的介紹。 2. 三原色調配實作。 3. 皂基染料調配實作。	9	
(六)測量工具		1. 常見的測量工具。 2. 量杯、量筒的使用。	9	
(七)調香		1. 皂用香精介紹。 2. 香精調配。	9	第二學年第二學期
(八)融煮皂基		1. 融煮皂基的用具及使用方式。 2. 融煮皂基實作。 3. 工作安全須知(防燙傷)。	9	
(九)皂液入模		1. 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. 手工皂除溼方式及機器。 2. 手工皂除溼練習。 3. 工作安全須知(防觸電)。	9	
(十二)包裝與排列		1. 手工皂包膜實作。 2. 手工皂分類、排列實作。 3. 手工皂裝箱實作。	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 11-2-3-10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	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			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	服務、成長			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解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。			
議題融入	餐飲服務科：海洋 安全 防災			
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	第三學年第一學期
(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	第三學年第二學期
(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. 乳品種類的介紹。 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。	9	

	3. 增添飲品風味的方法。		
(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 11-2-3-11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	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(2)0000)				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解車輛外部清潔及內裝整理之工作要項。 二、了解與車輛美容相關工具及設備之操作方法。 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。				
議題融入	餐飲服務科：海洋 安全 防災				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)車輛美容工具的操作介紹		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。		4	
(二)車輛外部的清潔與維護		1. 車輛外部介紹。 2. 車殼的清潔技巧與維護注意事項。 3. 玻璃的清潔技巧與維護注意事項。 4. 輪胎的清潔技巧與維護注意事項。		8	
(三)車輛內部的清潔與維護		1. 車輛內部介紹。 2. 腳踏墊除塵的清潔順序及重點。 3. 地毯除塵的清潔順序及重點。 4. 腳踏墊歸位的技巧及檢核方式。		8	
(四)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。		8	
(五)車輛內部清潔檢核		1. 操作各式工具及設備進行車輛內部的清潔。 2. 車輛內部清潔維護的檢核練習。		8	
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 11-2-3-12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	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				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	服務、快樂、成長				
適用科別	居家生活服務科				
	6(000033)				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、熟悉各式常用烘焙相關工具。 二、使學生瞭解烘焙相關工具的操作方式。 三、培養冷凍麵團的製作技能。 四、培養學生良好衛生習慣，及獨立完成工作的能力。				
議題融入	居家生活服務科：安全 家庭教育 生涯規劃				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)環境認識及衛生習慣		1. 環境及設備設施介紹 2. 著裝的準備及重點。 3. 個人衛生習慣注意事項。 4. 工作守則。		9	第三學年第一學期
(二)烘焙器具及工作安全		1. 各項常用烘焙工具介紹：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. 工作安全事項。		9	
(三)清潔烘焙教室		1. 清潔教室的流程介紹：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. 每項清潔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. 麵糰製作所需用具的介紹與使用，如電動攪拌器、橡皮刮刀等。 2. 麵糰製作所需材料介紹：如奶油、白糖、鹽、蛋及麵粉等。 3. 所需基本操作技能介紹：如過篩麵粉、攪拌、麵糰整型等。 4. 小西餅製作的基本流程。		9	
(五)小西餅製作		1. 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. 視覺提示圖卡的使用：如可依工作卡領用材料及完成工作。 3. 依工作卡指示完成技能練習：如冷凍麵糰製作基本操作技能練習(過篩麵粉、拌勻、麵團整形等) 4. 原味小西餅實作練習。		9	
(六)粉狀乾料麵團製作		1. 工作流程卡(冷凍麵糰製作)實作練習。 2. 麵團口味變化：粉狀乾料加味方式及注意事項，如要均勻不能結塊、加		9	

	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)片狀乾料麵團製作	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、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	第三學年第二學期
(八)粒狀乾料麵團製作	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)兩種不同乾料麵團製作	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. 「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. 環境、衛生習慣及環境維護重點整理。 2. 烘焙器材及工作安全使用重點整理。 3. 不同乾料麵糰製作(粉狀、片狀、粒狀)重點整理及操作	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 11-2-3-13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	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			
	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(003300)			
	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。			
議題融入	餐飲服務科：多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)菜園植物		1. 菜園苗圃空間介紹 2. 常見菜園植物與農作物。	9	第二學年第一學期
(二)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. 育苗實作。	9	
(三)病蟲害防治		1. 輪作與休耕。 2. 益蟲與害蟲種類。	9	
(四)農園藝資材		1. 農園資材種類。 2. 栽培介質種類。	9	
(五)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	
(六)菜園植物栽培與維護		1. 菜園植物修剪重點。 2. 修剪實作。	9	
(七)菜園苗圃整理工作		1. 苗圃園藝工作內容。 2. 整理工作安全與防護。	9	第二學年第二學期
(八)農園藝手工具使用與保養		1. 農園手工具、農具之使用與保養重點。 2. 職業災害預防。	9	
(九)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	
(十)棚架維護管理		1. 棚架搭設與維護。 2. 維護管理工具使用方式。	9	
(十一)菜園苗圃維護管理		1. 雜草防治方式。 2. 除草手工具操作與保養。 3. 給水技巧。	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。 3. 食農教育。 4. 環境佈置與應用。	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. 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			

	<p>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。</p>
教學資源	<p>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。</p>
教學注意事項	<p>(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。</p>

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	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(003300)			
	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、使學生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。			
議題融入	餐飲服務科：人權 安全 防災			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)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。	9	第二學年第一學期
(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。	9	
(三)賣場物品分類		1. 賣場(全聯、超商)常見的物品類別。 2. 賣場(全聯、超商)常見的分類流程。 3. 同類物品的歸類方式技巧。 4. 不同物品的歸類方式技巧。 5. 物品分類實作練習。	9	
(四)物品陳列		1. 不同賣場(全聯、超商)佈置陳列的目的。 2. 不同賣場(全聯、超商)物品陳列基本原則。 3. 常見賣場(全聯、超商)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(全聯、超商)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. 商品製造日期的標註方式。 2. 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. 揀選即期品實作練習。	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)。	9	第二學年第二學期

	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。		
(八)生活日用品整理實作	1. 生活日用品種類介紹。 2. 生活日用品整理的注意事項。 3. 各類生活日用品的擺設與陳列方式實作。	9	
(九)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。	9	
(十)冷凍食品整理實作	1. 冷凍櫃的介紹及使用方式。 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。	9	
(十一)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	
(十二)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。	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）		
教學注意事項	<p>(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。</p> <p>(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。</p>		

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	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			
	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	居家生活服務科			
	3(030000)			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生基礎園藝種植維護能力。 二、瞭解園藝作物之種類及生長習性。 三、培養學生保護大自然與保護生態環境的觀念。 四、培養學生良好專業素養與認真敬業及安全的工作態度。			
議題融入	居家生活服務科：環境 生命 安全 戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)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 11-2-3-16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	商品整理與販賣		
	英文名稱	Practice of Retail Sales Seervices		
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	快樂、希望、成長			
適用科別	居家生活服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備不同種類商品包裝的基本概念。 二、培養學生商品整理工作之基本技能。 三、培養獨立操作之工作能力，並提升工作持續力。			
議題融入	居家生活服務科：安全 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)商品分類		1. 商品種類與分類方式。 2. 商品分類的技巧與注意事項。	9	第三學年第一學期
(二)商品點數		1. 商品種類與點數方式。 2. 清點商品數量的技巧。 3. 清點商品數量的注意事項。	9	
(三)食品類商品包裝		1. 食品類商品包裝與整理。 2. 食品類商包裝注意事項。	9	
(四)其他類商品包裝		1. 他類商品包裝與整理。 2. 其他類商品包裝注意事項。	9	
(五)包材介紹		1. 認識常見包裝盒。 2. 認識常見包裝袋。 3. 不同商品適合的包材。	9	
(六)紙盒包裝		1. 商品整理與點數。 2. 紙盒包裝與整理實作。	9	
(七)紙袋包裝		1. 商品整理與點數。 2. 紙袋包裝與整理實作。	9	第三學年第二學期
(八)塑膠盒包裝		1. 商品整理與點數。 2. 塑膠盒包裝與整理實作。	9	
(九)塑膠袋包裝		1. 商品整理與點數。 2. 塑膠袋包裝與整理實作。	9	
(十)商品標價		1. 確認標籤的適當位置。 2. 黏貼標籤的方式與注意事項。 3. 打標機使用的方式與注意事項。 4. 實作練習。	9	
(十一)庫存商品		1. 商品效期確認。 2. 即期商品數量清點。 3. 即期商品處理原則。	9	
(十二)商品販售		1. 商品數量清點。 2. 販售方式與注意事項。 3. 販售禮儀與注意事項。	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。			

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，讓學生能瞭解職場包裝實際作業情形。
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. 教材之內容應與實務配合，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 11-2-3-17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			
	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(003300)			
	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、具備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、使學生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、培養學生整理物品及商品販售的工作專業素養、服務態度和正確工作價值觀。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災			
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。	9	第二學年第一學期
(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。 2. 不良商品的整理方式。 3. 標價卡的位置。 4. 商品陳列實作練習。	9	
(三)商品日期標示		1. 商品製造日期的介紹。 2. 商品有效日期的介紹。 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。 2. 商品除塵與擦拭。 3. 拉抬面的注意事項。 4. 貨架整理實作練習。	9	
(五)收銀機打標機操作		1. 收銀機作業處理。 2. 收銀機實作練習。 3. 標籤的適當位置。 4. 商品條碼的認識。 5. 商品打標實作練習。	9	
(六)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。	9	
(七)物品分類、陳列、品質檢查		1. 零售業的分類流程。 2. 賣場物品陳列的方式。 3. 賣場品質揀選標準。	9	第二學年第二學期
(八)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	

(九)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)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	
(十一)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	
(十二)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。		
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 11-2-3-18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	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(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解陶藝各工作事項的重要性、步驟及流程。 二、培養學生陶藝製作之基本知識與實用技能。 三、建立學生使用簡單工具的能力。 四、培養學生良好的衛生習慣，及獨立完成工作的能力。			
議題融入	居家生活服務科：環境 科技 資訊 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)陶藝簡介		1. 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	第二學年第一學期
(二)注漿成型的生產過程		1. 注漿成型成品的生產流程。 2. 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)釉料種類		1. 釉料介紹。 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. 上釉料的流程步驟。 2. 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)素燒跟釉燒		1. 燒窯器材介紹。 2. 素燒的溫度跟釉燒的溫度。 3. 工作安全須知。	9	第二學年第二學期
(八)色泥漿的運用		1. 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. 壓模成型成品生產流程。 2. 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 2. 清潔工具總複習。	9	

(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. 成品分類：將上下學期釉燒成功的成品分類 2. 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 11-2-3-19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	供配膳作業實習		
	英文名稱	Diet Preparation and Board Prodivive Pracice		
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	餐飲服務科			
	6(000033)			
	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。			
議題融入	餐飲服務科：生命 安全 防災			
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. 配送的主要活動與團隊分工。		9	第三學年第一學期
(二)配送流程	1. 供膳及配送流程。 2. 供膳配送表單。 3. 影響供膳、配送因素。		9	
(三)製膳/供膳區	1. 供膳區設備及各項物品定位。 2. 供膳區安全及衛生守則。 3. 供膳區人員之服儀與衛生規範 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. 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. 食品標示(如:成分、品名、保存期限)。 4. 庫存表單與清點庫存。 5. 各項食材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、分菜打菜流程、動線和注意事項。 2. 餐具整理、佈置與衛生品管。 3. 用餐區自助區環境整理、桌位擺設、衛生紙等用品。 4. 供餐人員符合衛生原則之服儀。 5. 供餐人員迎賓簡介與動線引導。		9	
(七)供膳/配送作業	1. 人員供餐時應注意之衛生守則與相關事項。		9	第三學年第二學期

	2. 菜品品項與數量之適當分配、補充與菜量不足之應對。 3. 留樣檢品。		
(八)基礎餐飲配送路線安排	1. 配送路線適當安排的重要性。 2. 配送路線安排的考量因素。 3. 常見配送路線安排的類型。	9	
(九)基礎餐飲配送路線選擇	1. 餐飲配送/餐具收回之工作區域。 2. 餐飲配送/餐具收回之順序及路線。	9	
(十)餐具回收與資源回收	1. 依序布置回收區:餐具、廚餘、垃圾、骨頭魚刺、湯品。 2. 回收區人員引導顧客回收動線。 3. 回收區清潔整理及餐具清潔。	9	
(十一)供膳後整理策略	1. 配膳區和用餐具清潔整理。 2. 桌椅、設備或食具清點回復原位。	9	
(十二)顧客服務工作	1. 供膳/收回餐具時的溝通應對及態度。 2. 供膳/收回餐具突發狀況之危機處理與應變。 3. 商品促銷介紹及發送宣傳單。 4. 顧客抱怨及投訴的處理。	9	
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. 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. 以電腦網路查詢配膳作業相關資料。 3. 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 11-2-3-20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	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((2)20000)				
	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。				
議題融入	餐飲服務科：生命 資訊 多元文化				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)植物介紹		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	<p>(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。</p>

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	居家車輛清潔維護實習		
	英文名稱	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(000033)			
	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的基本能力。 三、培養遵守清潔車輛之相關安全要項的能力。			
議題融入	餐飲服務科：生命 資訊 生涯規劃 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)清潔車輛工具及設備的使用方式	1. 高壓噴槍、泡沫機及吸塵器的操作與安全規範。 2. 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。		9	第三學年第一學期
(二)機車車身的清潔與維護	1. 機車各部件名稱與功能。 2. 車殼的清潔技巧與維護注意事項。 3. 輪胎的清潔技巧與維護注意事項。		9	
(三)機車清潔檢核	1. 各式工具的操作及設備進行機車的清潔。 2. 機車清潔維護的檢核練習。		9	
(四)汽車車身外部清潔	1. 汽車身外部清潔範圍。 2. 汽車身外部清潔的重點與作法。 3. 汽車車身外部擦乾技巧與注意事項。		9	
(五)汽車外部清潔檢核	1. 各式工具的操作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。		9	
(六)汽機車外部清潔與擦拭混合練習	1. 獨立完成汽、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	
(七)腳踏墊清潔	1. 腳踏墊的材質與種類。 2. 腳踏墊清潔與除臭之技巧及注意事項。 3. 放回腳踏墊的技巧。		9	第三學年第二學期
(八)皮椅基礎清潔與保養	1. 皮革清潔劑的辨認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。		9	
(九)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。		9	
(十)前座椅表板總成與開關清潔	1. 前座儀表板總成的說明及開關的清潔要項。 2. 前座儀表板總成及開關各要項之清潔方式與重點。		9	

	3. 儀表板總成及開關清潔時的注意事項。		
(十一)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。	9	
(十二)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 11-2-3-22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	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(030000)			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生操作與清潔車輛相關之工具及設備之能力。 二、瞭解清潔車輛之相關安全要項。 三、培養學生清潔機車的基本能力。 四、培養學生清潔汽車外部的能力。			
議題融入	居家生活服務科：海洋 安全 生涯規劃 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)清潔機車的工具使用方式		1. 基本工具的操作與使用規範。 2. 機車的各式部件及其使用之工具。	6	1. 基本工具，如：各式海綿、輪圈鋼刷、擦拭抹布等。 2. 機車部件如椅墊、踏板等。
(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. 汽車的各式部件介紹。 2. 汽車各部件所需使用之工具及使用規範。	9	1. 汽車部件如車體、擋風玻璃、輪胎、輪框等。
(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. 各式工具及設備操作：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)