

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	SPECIAL TOPICS		
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	自律合作、多元國際			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：組裝技能實作、代工品組裝實作、商品包裝實作、食品包裝實務、裝配實作			
教學目標 (教學重點)	1. 能檢視自己的學習歷程，並進行成果發表 2. 能進行裝配相關工作 3. 能注意裝配工作時的安全行為 4. 培養正確工作價值及積極敬業態度			
議題融入	綜合職能科：環境 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
專題實作的意義	1. 專題實作的內容 2. 專題實作的意義		9	第一學期
組裝技能學習歷程檢視	1. 組裝技能學習歷程 2. 組裝技能個人心得 環 U5 採行永續消費與簡樸生活的生 活型態，促進永續發展。		9	
組裝技能專題實作	1. 分類配對代工組裝：毛球分裝 2. 黏貼代工組裝：膠帶黏貼 3. 捆紮代工組裝：書本捆紮 4. 成果發表		9	
代工品組裝學習歷程檢視	1. 代工品組裝學習歷程 2. 代工品組裝個人心得		9	
代工品組裝專題實作	1. 五金類零件代工品組裝 2. 汽車零件類代工品組裝 3. 成果發表		9	
職場人際關係與工作壓力之處理	1. 分工合作的重要 2. 與工作夥伴共同完成同一件工作內容 3. 與工作夥伴分工合作的方法 4. 指正、批評的言語或行為之承受 5. 職場的工作壓力之承受 6. 反應工作壓力及舒壓		9	
商品包裝學習歷程檢視	1. 商品包裝學習歷程 2. 商品包裝個人心得		9	第二學期
商品包裝專題實作	1. 禮盒包裝 2. 封口袋物品包裝 3. 綁線打結類包裝 4. 成果發表		9	
食品包裝學習歷程檢視	1. 食品包裝學習歷程 2. 食品包裝個人心得		9	

食品包裝專題實作	1. 蔬菜塑膠盤封口包裝 2. 烘焙類食品包裝 3. 液態食品包裝 4. 成果發表	9	
職場急救處理	1. 處理割、刺傷事故 2. 處理撞傷事故 3. 處理燒燙傷事故 安 U10 學習各項急救救護技能。	9	
勞動權益相關法令	1. 勞動權益(例：職業災害保險) 2. 相關法令(例：勞動基準法、性別工作平等法…等) 3. 畢業進路	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	教學資源： 1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。		
教學注意事項	教材編選： 1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 整合學生習得技能與經驗，並結合環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片或檢核表，以利學生進行操作及成果發表。 教學方法： 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。 2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 7. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-2 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品加工實作		
	英文名稱	FOOD PROCESSING		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美感溝通、自律合作			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、飲料調製實作			
教學目標 (教學重點)	一、具備食品加工相關職能及設備操作技能，以應用於個人生活、參與社區及就業適應。二、具備食品加工之職業安全與衛生知識。			
議題融入	餐飲服務科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食品加工基本概念		1. 食品加工的種類 2. 食品加工目的與原則 3. 食品加工方法與衛生安全注意事項 4. 食品加工產品的包裝與保存 安U2執行安全行為 安U3具備日常生活安全的行為	6	第一學期
(二)蔬果汁與果凍		1. 蔬果汁與果凍材料挑選與處理原則 2. 當季綜合蔬果汁製作 3. 蜂蜜檸檬果凍與葡萄(汁)果凍製作	6	
(三)蔬果調味醬		1. 蔬果調味醬類材料挑選與處理 2. 蔬果調味醬種類 3. 日式柚子和風醬製作	6	
(四)果醬		1. 果醬類材料挑選與處理 2. 果醬種類 3. 青蘋果醬製作	6	
(五)糖漬水果		1. 糖漬水果材料挑選與處理 2. 糖漬水果(鳳梨、蘋果、橙片)製作	6	
(六)蜜餞類製品		1. 蜜餞材料挑選與處理 2. 蜜餞種類 3. 小番茄蜜餞製作	6	
(七)醃製品		1. 蔬果醃漬材料挑選與處理 2. 葉菜類、水果類與根莖類醃製品種類 3. 台式泡菜、醃芭樂、蘿蔔乾製作	9	
(八)蔬果乾		1. 基礎蔬果乾燥法 2. 蔬果乾種類 3. 香蕉乾與芭樂乾製作	9	
(九)豆類飲品		1. 豆類作物挑選與處理 2. 豆類研磨器具種類 3. 豆類飲品種類 4. 豆漿製作	6	第二學期

(十)豆類加工食品	1. 豆類加工食品種類 2. 豆花和蜜花豆製作	6	
(十一)薯類加工食品	1. 薯類作物挑選與處理 2. 薯類加工產品種類 3. 薯餅和地瓜片製作	6	
(十二)雜糧抹醬產品	1. 製醬雜糧作物挑選與處理 2. 雜糧抹醬種類 3. 玉米醬與花生醬製作	9	
(十三)香草茶飲	1. 香草茶飲種類 2. 香草茶包製作 3. 香草水果茶調製	6	
(十四)香草調味料	1. 香草調味料種類 2. 羅勒鹽與檸檬鹽製作 3. 萬用滷包製作	6	
(十五)香草調味醬	1. 香草調味醬種類 2. 優格百里香沙拉醬製作 3. 羅勒薄荷油醋醬製作	6	
(十六)環保清潔劑	1. 清潔劑與環境危害 2. 常見環保清潔劑種類 3. 簡易環保清潔劑製作 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活 型態，促進永續發展	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量5. 其他評量方式		
教學資源	1. 多媒體教材教具、數位與網路影片圖片、相關書籍、雜誌、食譜等。2. 提供專科教室實作，如在餐飲教室實作。3. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。		
教學注意事項	教材編選：宜選用生活中常見常用之食材、香草進行製作，並結合營養知識，且因應季節氣候、原料產地及區域特性等因素而彈性調整，俾利學生類化至日常生活中。教學方法：1. 應進行衛生與安全宣導，指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並提醒學生防範食物製備或加工時可能發生的刀具傷害、燒燙傷及滑倒等事故；教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。2. 教學成品可能含有較多的糖份、脂肪，若提供學生食用，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。3. 期中或期末可配合學校校慶、園遊會、親師會或班級慶生會、技能競賽等活動，以成果展的方式，讓學生展現學習成果。		

表 11-2-3-3 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家清潔實作		
	英文名稱	HOME CLEANING		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	自律合作			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識居家清潔工具並能安全使用及維護。二、熟悉居家清潔技能技巧及使用工具。三、具備居家環境清潔的基礎能力。四、養成良好的居家清潔之生活習慣。			
議題融入	綜合職能科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識基本清潔工具的使用方法		基本清潔工具：抹布、刮刀、菜瓜布、雞毛撢、清潔劑等使用方法及技巧	8	第一學期
(二)基礎清潔工具之作業流程		1. 清潔作業流程（高處除塵、牆面去污、浴廁清潔、自我檢查等） 2. 除塵實作練習	8	
(三)認識地板清潔工具的使用方法		地板清潔工具：掃帚、拖把、除塵器、擰乾器、長柄刷等使用方法及技巧	4	
(四)地板清潔工具之作業流程		1. 清潔作業流程（地板除塵與濕拖、垃圾桶清潔、自我檢查等） 2. 地板清潔實作練習	4	
(五)認識居家清潔中常見的垃圾		1. 垃圾的種類 2. 垃圾的分類 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	8	
(六)居家清潔中常見垃圾的處理		1. 垃圾處理安全守則 2. 垃圾分類實作練習（器材準備、清潔步驟、器材收拾及歸位、自我檢查） 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展。	8	
(七)地板維護之地板除塵		地板除塵的清潔步驟、安全原則及使用之工具 安U3具備日常生活安全的行為	8	
(八)地板除塵的處理方法		1. 地板除塵的處理方法： (1)掃把、吸塵器、靜電拖把之使用 (2)處理原則及方法 (3)實作練習（器材準備、清潔步驟、器材收拾及歸位、自我檢查） 2. 機器使用維護及故障判別	8	

(九)地板維護之地板濕拖	地板濕拖的清潔步驟、安全原則及使用之工具 安U2執行安全行為	8	
(十)地板濕拖的處理方法	1. 地板濕拖的處理方法： (1)拖把、擰乾器的使用方式 (2)處理原則及方法 (3)實作練習（器材準備、清潔步驟、器材收拾及歸位、自我檢查） 2. 拖把使用時機	8	
(十一)認識居家清潔的工具和使用方式	居家清潔工具類型與使用方式	8	第二學期
(十二)維護和整理居家清潔的工具	1. 居家清潔工具保養與維護 2. 居家清潔工具收納與擺放	8	
(十三)玻璃的維護清潔處理	1. 玻璃的清潔步驟、安全原則與使用的工具 2. 不同用途的玻璃之處理方式及實作練習	8	
(十四)玻璃的清潔實作練習	1. 不同材質：光面玻璃、霧面玻璃的處理方式 2. 玻璃清潔實作練習	8	
(十五)傢俱的維護清潔處理	1. 傢俱的清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 常見材質之傢具及用品設備的處理方式	4	
(十六)傢俱的清潔實作練習	1. 不同類型及功能傢俱的處理方式 2. 傢俱清潔實作練習	8	
(十七)廚房的維護清潔處理	1. 廚房的清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 常見材質之廚房及用品設備的處理原則：場地、速度、清潔劑及清潔工具使用安全方面	4	
(十八)廚房的清潔實作練習	1. 常見材質的廚房及用品設備的處理方式：清潔工作流程 2. 廚房清潔實作練習	8	
(十九)盥洗室的維護清潔處理	1. 盥洗室的清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 常見材質的盥洗室及用品設備的處理原則：場地、速度、清潔劑及清潔工具使用安全方面 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	8	
(二十)盥洗室的清潔實作練習	1. 常見材質的盥洗室及用品設備的處理方式：清潔工作流程 2. 盥洗室清潔實作練習	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。		
教學注意事項	教材編選： 1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。 4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 教學方法： 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘		

量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，提升學生之學習動機。

表 11-2-3-4 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地小吃餐點實作		
	英文名稱	LOCAL CUISINE		
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	自律合作			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作、飲料調理實作			
教學目標 (教學重點)	一、養成良好廚房清潔及食物備製衛生習慣。二、能操作常用鍋具、家電製作常見在地小吃。三、能運用食材處理、基礎速食、飲料調理的技法進行在地小吃餐點實作。			
議題融入	餐飲服務科：環境 海洋 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)廚房設備及衛生安全		1. 廚房器材及設備 2. 個人衛生安全處理（洗手乳使用、工作服、口罩之穿戴等） 安 U3 具備日常生活安全的行為	4	第一學期
(二)設備清潔與衛生安全		1. 餐飲器材及設備之維護 2. 個人衛生安全維護 安 U2 執行安全行為	4	
(三)製作肉蛋吐司及木瓜牛奶		1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 肉蛋吐司、木瓜牛奶製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(四)製作魚丸湯及蚵仔煎		1. 環境清潔概念 2. 食材認識 3. 魚丸湯、蚵仔煎製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔 海 U16 探討海洋生物資源管理策略與永續發展	8	
(五)製作鍋燒意麵		1. 工作守則 2. 食材認識 3. 鍋燒意麵製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(六)製作水餃及玉米濃湯		1. 設備機具的使用安全 2. 食材認識 3. 水餃、玉米濃湯製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(七)製作芋頭西米露和香蕉巧克力鬆餅		1. 個人衛生安全的維護 2. 食材認識 3. 芋頭西米露、香蕉巧克力鬆餅製作	8	

	4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔		
(八)製作高雄黑輪、關東煮及蘿蔔糕	1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 高雄黑輪（關東煮）、蘿蔔糕製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(九)製作檸檬愛玉及碗粿	1. 環境清潔概念 2. 食材認識 3. 檸檬愛玉、碗粿製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔 環 U5 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	8	
(十)製作肉燥飯及酸辣湯	1. 工作守則 2. 食材認識 3. 肉燥飯、酸辣湯製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(十一)製作滷味及綠豆冰棒	1. 設備機具的使用安全 2. 食材認識 3. 滷味及綠豆冰棒製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	第二學期
(十二)製作蔥油餅及多多特調	1. 個人衛生安全的維護 2. 食材認識 3. 蔥油餅、多多特調製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(十三)製作拔絲地瓜和粉圓冰	1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 拔絲地瓜和粉圓冰製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(十四)製作蔥花蛋和薏仁湯	1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 蔥花蛋和薏仁湯製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(十五)製作香菇肉羹湯	1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 香菇肉羹湯製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(十六)製作麵糊蛋餅和大腸麵線	1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 麵糊蛋餅和大腸麵線製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(十七)製作春捲	1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 春捲製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
(十八)製作蔥爆豬肉	1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 蔥爆豬肉製作	8	

	4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔		
(十九)製作三杯杏包菇	1. 飲食衛生概念 2. 食材認識 3. 三杯杏包菇製作 4. 用餐禮儀 5. 餐飲教室清潔	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜與設備所附的操作手冊。2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。3. 可搭配網路相關教學媒體，如 PPT檔案、光碟、YouTube影片等教學。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 符合在地特色，搭配節令氣候編選教材與搭配食材。2. 以盡量符合本地地方屬性為挑選原則。二、教學方法：1. 在顧及安全範圍內，盡量讓學生操作。2. 可結合校外教學活動設計、實際至在地小吃店品嚐小吃。3. 教學製作在地小吃過程可導入感官知覺啟發、內容物辨識、地區文化特色比較等面向議題，如中西小吃的比較，吃的文化、小吃營養學等。4. 教學場域注意安全，設備定期維護檢測。5. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。6. 本科目教學時經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。7. 教學場所的選擇宜在配備齊全與安全無虞的中餐教室進行。8. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，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。9. 期中或期末可配合學校校慶、園遊會、親師會或班級慶生會等活動，以成果展的方式，讓學生展現學習成果。		

表 11-2-3-5 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	衣物清潔實務		
	英文名稱	CLEANING CLOTHING 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	美感溝通、自律合作			
適用科別	居家生活服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	一、具備衣物清潔相關職能及設備操作技能，以應用於個人生活、參與社區及就業適應。 二、具備衣物清潔之職業安全與衛生知識。			
議題融入	居家生活服務科：性別平等 環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)衣物用品分類	1. 分類目的 2. 分類空間規劃 3. 分類實作		6	第一學期
(二)衣物用品收納	1. 收納目的 2. 收納空間規劃 3. 常見收納用具		6	
(三)洗標辨認	1. 認識洗標 2. 洗滌的重點 3. 洗滌的方式		9	
(四)待洗汗衣整理	1. 待洗衣物整理 2. 待洗衣物分類 性U1肯定自我與接納他人的性傾向、 性別特質與性別認同		6	
(五)洗前處理	1. 衣物去漬相關物品操作方法 2. 衣物去漬相關物品安全須知 安U2執行安全行為		9	
(六)洗衣用品	1. 衣物清洗前之檢視工作 2. 洗衣相關物品操作方法 3. 洗衣相關物品安全須知		9	
(七)洗劑使用	1. 洗衣劑的成分與河川汙染的關係 2. 洗衣劑相關物品操作方法 3. 洗衣劑相關物品安全須知 環U5採行永續消費與簡樸生活的生 活型態，促進永續發展		9	
(八)手洗衣物	1. 手洗衣物及用具 2. 手洗衣物的清洗方式及注意事項 3. 手洗衣物的物品準備、步驟與晾曬 性U1肯定自我與接納他人的性傾向、 性別特質與性別認同		9	第二學期
(九)機器洗衣—家庭用洗衣機	1. 家庭用洗衣機的使用方法 2. 衣物晾曬 安U3具備日常生活安全的行為		9	

(十)機器洗衣 —職業用洗衣機	1. 職業用洗衣機的使用方法 2. 大件衣物清洗 3. 床具清洗 安U2執行安全行為	9	
(十一)衣物收納	1. 衣物收納 2. 換季衣物收納 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	9	
(十二)衣物熨燙	1. 熨燙衣物的注意事項 2. 熨燙衣物的方法 安U2執行安全行為	9	
(十三)床具收納	1. 床具折疊 2. 床具收納	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
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. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會		
教學注意事項	一、教材編選：1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力、需求與經驗，由淺入深，由簡而繁，以協助學生學習。2. 配合各單元教學主題，編製模擬概況之教材內容，設計實際情境演練，建立學生實際運用能力。3. 依據學生個人生活需求、家庭生活習慣及地區特性自編或選用教材，規劃教學活動，並依需求補充最新知識，增加學習經驗值。4. 參考相關書籍，自編實習講義。二、教學方法：1. 以能培育學生具備良好整理習慣為目標，依教材內容以問答、示範、直接指導、演練及實際操作方式進行教學。2. 宜分組上課，以圖卡、實物用品與教具進行操作教學，協助學生培養實務能力。3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。		

表 11-2-3-6高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品包裝實務		
	英文名稱	Practice of food packaging		
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	美感溝通、多元國際			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎組裝概論			
教學目標 (教學重點)	一、具備食品包裝的相關知識。二、具備操作食品包裝的工作技能。三、培養從事食品包裝正確的工作習慣及態度。四、具備食品包裝之職業安全衛生及職業道德。			
議題融入	餐飲服務科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食品安全的重要性		1. 食品安全與衛生 2. 食品包裝與貯存 安U2執行安全行為	8	第一學期
(二)食品包裝的內涵		食品包裝的工作內容(組裝、包裝、貯存、配送)	8	
(三)食品包裝職場之認識		1. 認識食品包裝工作類型 2. 認識食品包裝工作環境	8	
(四)食品包裝員之基本要求		1. 所需具備的工作技術 2. 專業知識與應用 3. 工作態度的重要性	8	
(五)食品包裝的產業類別		1. 農園產品類(五穀雜糧、水果、蔬菜) 2. 烘焙產品(餅乾、麵包、乾果) 3. 餐食類(便當)、冰品類、飲品類	8	
(六)食品包裝的工作類型		1. 食品包裝相關行業介紹(茶包工廠、生鮮賣場、烘焙麵包工廠) 2. 食品包裝常用的手部動作 3. 食品包裝的動作分析 4. 食品包裝的工作模式	8	
(七)食品包裝的分類		1. 農產品及其加工品包裝 2. 烘焙食品及其加工品包裝 3. 畜產食品及其加工品包裝 4. 水產食品及其加工品包裝	8	
(八)食品包裝材料之認識		1. 常見的塑膠材料 2. 常見的紙類材料 3. 常見的金屬材料 4. 常見的玻璃材料	8	
(九)食品包裝工具之認識		1. 常用的手工具 2. 常用的黏合工具 3. 常用的真空工具	8	

(十)塑膠類食品包裝材料應用	選擇及操作常見的塑膠食品包裝材料	8	第二學期
(十一)紙類食品包裝材料應用	選擇及操作常見的紙類食品包裝材料	8	
(十二)金屬類食品包裝材料應用	選擇及操作常見的金屬食品包裝材料	8	
(十三)玻璃類食品包裝材料應用	選擇及操作常見的玻璃食品包裝材料	8	
(十四)食品包裝手工工具之操作	選擇及操作常使用的食品包裝手工工具 安U3具備日常生活安全的行為	8	
(十五)食品包裝手工工具之操作	選擇及操作常使用的食品包裝黏合工具 安U3具備日常生活安全的行為	8	
(十六)食品包裝手工工具之操作	選擇及操作常使用的食品包裝真空工具 安U3具備日常生活安全的行為	8	
(十七)認識食品包裝標示與標誌	1. 食品內包裝與外包裝標示規定 2. 食品工廠良好作業規範(GMP) 3. 中華民國國家標準(CNS) 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	8	
(十八)應用食品包裝標示與標誌	1. 應用食品內包裝與外包裝標示規定 2. 表現食品工廠良好作業規範(GMP) 3. 應用中華民國國家標準(CNS) 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	1. 自編教材或參考相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊等。2. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所學生實作練習。3. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。4. 與其他相關課程如餐飲、烘焙或學校活動結合，提供學生食品包裝類化的能力。		
教學注意事項	(一)教材編選：1. 教材內容著重學生之個別差異，並貼近學生生活經驗，以利學生學習。2. 教材採教師自編教材，著重學生之個別差異，藉由圖片與實務貼近學生生活經驗，以利學生學習與類化。3. 搭配相關法規，教導學生正確的從業態度、義務及權益維護等相關資訊。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集食品包裝職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(二)教學方法：1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化能力。2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，提升學生之學習動機。		

表 11-2-3-7高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品包裝實務		
	英文名稱	Practice of food packaging		
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	美感溝通、多元國際			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎組裝概論			
教學目標 (教學重點)	一、具備食品包裝的相關知識。二、具備操作食品包裝的工作技能。三、培養從事食品包裝正確的工作習慣及態度。四、具備食品包裝之職業安全衛生及職業道德。			
議題融入	綜合職能科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食品安全的重要性		1. 食品安全與衛生 2. 食品包裝與貯存 安U2執行安全行為	6	第一學期
(二)食品包裝的內涵		食品包裝的工作內容(組裝、包裝、貯存、配送)	6	
(三)食品包裝職場之認識		1. 認識食品包裝工作類型 2. 認識食品包裝工作環境	6	
(四)食品包裝員之基本要求		1. 所需具備的工作技術 2. 專業知識與應用 3. 工作態度的重要性	6	
(五)食品包裝的產業類別		1. 農園產品類(五穀雜糧、水果、蔬菜) 2. 烘焙產品(餅乾、麵包、乾果) 3. 餐食類(便當)、冰品類、飲品類	6	
(六)食品包裝的工作類型		1. 食品包裝相關行業介紹(茶包工廠、生鮮賣場、烘焙麵包工廠) 2. 食品包裝常用的手部動作 3. 食品包裝的動作分析 4. 食品包裝的工作模式	6	
(七)食品包裝的分類		1. 農產品及其加工品包裝 2. 烘焙食品及其加工品包裝 3. 畜產食品及其加工品包裝 4. 水產食品及其加工品包裝	6	
(八)食品包裝材料之認識		1. 常見的塑膠材料 2. 常見的紙類材料 3. 常見的金屬材料 4. 常見的玻璃材料	6	
(九)食品包裝工具之認識		1. 常用的手工具 2. 常用的黏合工具 3. 常用的真空工具	6	

(十)塑膠類食品包裝材料應用	選擇及操作常見的塑膠食品包裝材料	6	第二學期
(十一)紙類食品包裝材料應用	選擇及操作常見的紙類食品包裝材料	6	
(十二)金屬類食品包裝材料應用	選擇及操作常見的金屬食品包裝材料	6	
(十三)玻璃類食品包裝材料應用	選擇及操作常見的玻璃食品包裝材料	6	
(十四)食品包裝手工具之操作	選擇及操作常使用的食品包裝手工具 安U3具備日常生活安全的行為	6	
(十五)食品包裝手工具之操作	選擇及操作常使用的食品包裝黏合工具 安U3具備日常生活安全的行為	6	
(十六)食品包裝手工具之操作	選擇及操作常使用的食品包裝真空工具 安U3具備日常生活安全的行為	6	
(十七)認識食品包裝標示與標誌	1. 食品內包裝與外包裝標示規定 2. 食品工廠良好作業規範(GMP) 3. 中華民國國家標準(CNS) 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	6	
(十八)應用食品包裝標示與標誌	1. 應用食品內包裝與外包裝標示規定 2. 表現食品工廠良好作業規範(GMP) 3. 應用中華民國國家標準(CNS) 環U5採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	1. 自編教材或參考相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊等。2. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所學生實作練習。3. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。4. 與其他相關課程如餐飲、烘焙或學校活動結合，提供學生食品包裝類化的能力。		
教學注意事項	(一)教材編選：1. 教材內容著重學生之個別差異，並貼近學生生活經驗，以利學生學習。2. 教材採教師自編教材，著重學生之個別差異，藉由圖片與實務貼近學生生活經驗，以利學生學習與類化。3. 搭配相關法規，教導學生正確的從業態度、義務及權益維護等相關資訊。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集食品包裝職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(二)教學方法：1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化能力。2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，提升學生之學習動機。		

表 11-2-3-8高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔實務		
	英文名稱	Vehicle 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	友愛感恩、科技行動、美感溝通、自律合作			
適用科別	綜合職能科	居家生活服務科	餐飲服務科	
	3	3	3	
	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	有，科目：車輛清潔概論			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備清潔汽車外部車體的基本能力 2. 培養學生具備清潔汽車內裝的基本能力			
議題融入	綜合職能科：品德 安全 居家生活服務科：品德 安全 餐飲服務科：品德 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
車體清潔		1. 車身外部清潔技巧與注意事項 2. 檢視車身是否完成清潔 安 U2 執行安全行為。	6	
車輪清潔		1. 輪胎清潔重點與作法 2. 鋼圈清潔重點與作法	6	
保險桿清潔		保險桿清潔重點與作法	3	
車身外部飾條及塑件清潔		1. 車身外部飾條清潔重點與作法 2. 車部外部塑件清潔重點與作法	6	
輪弧內緣清潔		1. 輪弧內泥土清洗重點 2. 輪弧內清洗檢查作法	6	
門邊擦拭		1. 門邊擦拭重點與作法 2. 門框擦拭重點與作法	3	
腳踏墊清潔		1. 腳踏墊除塵重點與作法 2. 腳踏墊清潔重點與作法 3. 污漬腳踏墊清潔重點與作法	6	
地毯除塵與清潔		1. 地毯除塵重點與作法 2. 地毯清潔重點與作法	6	
頂蓬清潔與保養		1. 頂蓬清潔重點與作法 2. 頂蓬保養重點與作法	6	
內裝清理檢核		1. 車輛內裝清理檢核項目 2. 車輛內裝清理檢核練習 品 U1 重視群體規範與榮譽。	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 觀察評量 3. 實作評量			
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用洗車場專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。			
教學注意事項	一、教材編選： 1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生			

居家及社區生活經驗融入實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。

4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 5. 蒐集洗車服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 6. 規劃教材內容時，建議以3小時課程為原則。

二、教學方法：

1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。

2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。

3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。

4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。

5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。

6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。

7. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。

表 11-2-3-9高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家務整理實作		
	英文名稱	household chores training		
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	友愛感恩、科技行動、美感溝通、自律合作			
適用科別	居家生活服務科	餐飲服務科	綜合職能科	
	6	6	6	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	有，科目：家電使用與維護實作、家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	一、強化居家生活用品整理的的能力。二、涵養學生建立正確的職業態度。三、培養職業生活適應力。四、增進學生相關家務處理能力之就業準備。			
議題融入	居家生活服務科：性別平等 品德 能源 安全 餐飲服務科：性別平等 品德 能源 安全 綜合職能科：性別平等 品德 能源 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)居家安全		1. 常見家中危險區域 2. 認識居家安全設備維護 3. 檢核家中居家安全設備 安 U1 預防事故傷害的發生	6	第一學期
(二)居家常備藥品整理		1. 能辨別家中常見藥品 2. 能檢核急救箱內常備藥品 性U1肯定自我與接納他人的性傾向、 性別特質與性別認同	9	
(三)地板清潔		1. 各種清潔劑之認識與使用 2. 地板清潔用具之認識與使用(掃把、拖把、吸塵器、地板刮刀、趕水器等) 3. 地板清潔流程認識與實作	6	
(四)衛浴清潔		1. 各種清潔劑之認識與使用 2. 玻璃清潔用具之認識與使用(馬桶刷、抹布、菜瓜布、刮水器等) 3. 衛浴清潔流程認識與實作	6	
(五)衣物清潔與整理		1. 小件衣物手洗 2. 機器的洗衣方式 3. 衣物摺疊、整熨與收納	9	
(六)家用小家電清潔與維護		1. 家庭常用小家電之認識及功能介紹 2. 家庭常見小家電之拆裝與清潔 能U1養成正確的能源價值	9	
(七)家用大家電之認識及維護		1. 能陳述大型家電之種類 2. 認識大型家電的基本功能 3. 認識大型家電的安全使用方式介紹 能U1養成正確的能源價值	9	
(八)廚房整理收納		1. 流理臺面收納與清潔 2. 廚房垃圾的整理及分類 性U1肯定自我與接納他人的性傾向、 性別特質與性別認同	9	第二學期

(九)食品保存方式	1. 能辨識食品包裝有效期限的表示方式 2. 認識不同生鮮蔬果的保存方式	9	
(十)廚房安全認識	1. 認識廚房常見危險型態 2. 認識住警器的用途	6	
(十一)居家公共空間收納	1. 能協助客廳收納與整理 2. 能協助衛浴收納與整理 性U1肯定自我與接納他人的性傾向、 性別特質與性別認同	6	
(十二)居家私人空間收納	1. 能協助寢室收納與整理 2. 能協助衣櫃的整理 3. 鞋子清潔與整理 性U1肯定自我與接納他人的性傾向、 性別特質與性別認同	6	
(十三)認識居家社區商場	1. 能辨識居家社區常見商場名稱 2. 能概述商場的類型 品U1重視群體規範與榮譽	9	
(十四)認識居家社區餐廳	1. 能辨識不同餐廳的販售型態 2. 能進行場合與餐廳的配對 品U1重視群體規範與榮譽	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量5. 其他評量方式		
教學資源	1. 參考相關書籍後自行編訂講義。2. 線上教學相關影片。		
教學注意事項	1. 本科目為實作科目，旨在學生能在教師引導下，進行完整的技能操作，進而達到熟練。2. 課程內容設計教材設計應顧及學生需要，順應科技發展並融入日常生活結合，以引發學生興趣且能學以致用，改進目前生活。3. 教學時，應兼顧認知、技能、情意三方面的學習技能，並融入核心素養。4. 評量方式教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用，採多元評量方式辦理。		

表 11-2-3-10 高雄市立高雄特殊教育學校 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	友愛感恩、自律合作			
適用科別	居家生活服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：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			
教學目標 (教學重點)	一、具備照顧個人健康之能力。二、具備家電使用與簡易烹調之能力。三、具備維護個人空間整潔之能力。			
議題融入	居家生活服務科：性別平等 環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)健康飲食實作		1. 製作個人均衡飲食餐盤(營養午餐) 2. 設計個人每日所需營養素、卡路里	6	
(二)蒸煮類實作		使用電鍋及電子鍋等蒸煮類器具烹調食物，如：玉米濃湯餃、台式鍋燒意麵、海鮮蒸蛋	9	
(三)燒烤類實作		使用烤箱及熱壓土司機等烤類器具烹調食物，如：熱壓吐司、水果鬆餅、西式餅乾	6	
(四)炒煎類實作		使用平底鍋及中式炒鍋等炒煎類鍋具烹調食物，如：蔥爆豬肉、爆炒高麗菜、青蔥烘炒蛋	9	
(五)加熱類實作		使用微波爐等加熱類器具烹調食物，如：微波類食物、焦糖爆米花、1分鐘蛋糕	6	
(六)簡易西餐製作		製作西式早午餐組合：總匯吐司+鮮切水果+生菜沙拉	9	
(七)簡易中餐製作		製作中式三菜一湯組合：蔥爆豬肉+青蔥煎蛋+爆炒高麗菜+玉米濃湯	9	
(八)身體保健實作		1. 挑選個人清潔、保養用品 2. 面部、頭部（頭髮）、口腔之清潔實作 3. 設計個人健康餐盤(規劃每日營養午餐攝取之適當分量)	9	第二學期
(九)學校環境整理實作		1. 組織個人座位，如：每日清潔個人桌面與抽屜 2. 安排個人置物櫃空間，如：存放備用衣物數量統計、定期清潔午休枕頭 3. 教室公領域之環境整潔	9	
(十)居家環境整理實作		1. 組織房間，如：每日清潔 2. 安排房間內陳設，如：衣物放置、整理床鋪 3. 家裡公領域之環境整潔	9	

(十一)洗餐具實作	1. 餐具盥洗 2. 晾乾餐具擺放 3. 擦拭餐具(水漬)	6	
(十二)洗衣實作	1. 操作洗衣機清潔衣物 2. 手洗清潔衣物	6	
(十三)洗鞋實作	1. 鞋子清潔工作 2. 鞋子之保養與維護	6	
(十四)個人物品整理實作	進行個人空間整理，如：衣物整理、鞋子清潔、個人空間整理與規劃	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	1. 多媒體教材教具、數位與網路影片圖片、相關書籍、雜誌、食譜等。2. 提供專科教室實作，如在餐飲教室實作。3. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力、需求與經驗，由淺入深，由簡而繁，以協助學生學習。2. 配合各單元教學主題，編製模擬概況之教材內容，設計實際情境演練，建立學生實際運用能力。3. 依據學生個人生活需求、家庭生活習慣及地區特性自編或選用教材，規劃教學活動，並依需求補充最新知識，增加學習經驗值。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。 二、教學方法：1. 以能培育學生具備良好整理習慣為目標，依教材內容以問答、示範、直接指導、演練及實際操作方式進行教學。2. 宜分組上課，以圖卡、實物用品與教具進行操作教學，協助學生培養實務能力。3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。		

表 11-2-3-11 高雄市立高雄特殊教育學校 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	友愛感恩、自律合作			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作、飲料調製實作			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲服務流程。二、具備餐飲服務技能。三、展現良好職業態度。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 安全 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)餐前作業		1. 外場環境清潔整理 2. 餐椅、餐具擺放收納 3. 桌巾鋪設及布置	3	第一學期
(二)家常料理		1. 煎蛋 2. 炒綜合時蔬 3. 炒飯 性U1肯定自我與接納他人的性傾向、 性別特質與性別認同	9	
(三)台式料理		1. 鐵板豆腐 2. 客家小炒 3. 三杯料理	9	
(四)中式湯品		1. 四神湯 2. 香菇羹 3. 當歸湯	9	
(五)夜市小吃		1. 地瓜球 2. 鹽酥雞 3. 滷味	9	
(六)特色點心		1. 鳳梨酥 2. 西米露 3. 雪花糕	9	
(七)創意冰品		1. 水果冰沙 2. 八寶冰 3. 雪花冰	6	
(八)餐後作業		1. 餐桌垃圾分類 2. 桌面清潔。 3. 廚餘清理 4. 餐具回收清潔分類 5. 餐廳資源回收分類與處理	6	第二學期
(九)餐飲服務禮儀		1. 餐前服務禮儀 2. 就餐服務禮儀 3. 結帳送客 4. 特別服務禮儀	3	

(十)特色飲品	1. 珍珠奶茶 2. 拿鐵(咖啡、抹茶) 3. 水果茶	3	
(十一)綜合蔬果沙拉	1. 沙拉醬調製 2. 蔬果清潔與切法 3. 生菜沙拉與溫沙拉製作	3	
(十二)各式濃湯	1. 玉米濃湯 2. 南瓜濃湯 3. 蘑菇濃湯	6	
(十三)異國料理-亞洲	1. 壽司 2. 泡菜 3. 河粉	9	
(十四)異國料理-美洲	1. 漢堡 2. 薯條 3. 炸雞塊	9	
(十五)異國料理-歐洲	1. PIZZA 2. 義大利麵 3. 燉飯	9	
(十六)顧客服務	1. 套餐與單點的菜單及介紹 2. 西餐的點餐順序 3. 引導客人點菜及記錄點菜單 4. 處理客訴話術及流程	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	1. 多媒體教材教具、數位與網路影片圖片、相關書籍、雜誌、食譜等。2. 提供專科教室實作，如在餐飲教室實作。3. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力、需求與經驗，由淺入深，由簡而繁，以協助學生學習。2. 配合各單元教學主題，編製模擬概況之教材內容，設計實際情境演練，建立學生實際運用能力。3. 依據學生個人生活需求、家庭生活習慣及地區特性自編或選用教材，規劃教學活動，並依需求補充最新知識，增加學習經驗值。4. 參考相關書籍，自編實習講義。二、教學方法：1. 以能培育學生具備良好整理習慣為目標，依教材內容以問答、示範、直接指導、演練及實際操作方式進行教學。2. 宜分組上課，以圖卡、實物用品與教具進行操作教學，協助學生培養實務能力。3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。		

表 11-2-3-12高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家環境維護實作		
	英文名稱	HOME ENVIRONMENT MAINTENANCE		
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	自律合作			
適用科別	居家生活服務科	綜合職能科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實作、家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	一、具備居家環境維護的能力。二、養成良好的居家生活習慣。三、培養良好的個人工作態度。四、具備維護個人工作安全的能力			
議題融入	居家生活服務科：性別平等 環境 安全 家庭教育 綜合職能科：性別平等 環境 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)居家環境維護的安全守則		1. 居家環境維護的重要性 2. 危機事件的應變處理 性 U3 分析家庭、學校、職場與媒體中的性別不平等現象，提出改善策略 安 U3 具備日常生活安全的行為	4	
(二)居家清潔器具與設備		1. 常用的居家清潔器具與設備 2. 清潔器具與設備的使用時機 3. 清潔器具與設備的使用安全 4. 清潔器具與設備的操作與維護	8	
(三)居家清潔劑與耗材		1. 常用的居家清潔劑與耗材 2. 居家清潔劑與耗材的使用時機 3. 居家清潔劑與耗材的使用安全 4. 居家清潔劑與耗材的操作 環 U13 了解環境成本、汙染者付費、綠色設計及清潔生產機制	8	
(四)垃圾處理		1. 一般垃圾處理實作 2. 資源回收垃圾處理實作 3. 廚餘處理實作 4. 垃圾袋、垃圾桶清潔實作 環 U5 採行永續消費與簡樸生活的生 活型態，促進永續發展	8	
(五)地板除塵		1. 地板除塵實作 2. 不同地板表面的除塵與保養方式	8	
(六)地板濕拖		1. 地板濕拖實作 2. 不同地板表面的濕拖與保養方式	8	
(七)居家清潔器具設備的正確使用		器具設備使用維護及故障判別	4	
(八)門窗清潔		1. 門窗清潔範圍 2. 門窗清潔實作 3. 不同門窗材質的清潔器具使用及保養方式 4. 紗窗清洗實作	8	

(九)牆面清潔	1. 牆面清潔範圍 2. 不同牆面材質的清潔器具使用及保養方式 3. 牆面清潔實作	8	
(十)玻璃/鏡子清潔	1. 玻璃/鏡子清潔操作步驟與實作 2. 玻璃/鏡子的保養方式	8	第二學期
(十一)傢俱清潔與保養	1. 傢俱清潔範圍 2. 不同傢俱材質的清潔器具使用及保養方式 3. 傢俱清潔與保養實作	8	
(十二)電器清潔與保養	1. 電器清潔範圍 2. 不同電器表面材質的清潔器具使用及保養方式 3. 電器清潔與保養實作	8	
(十三)臥室清潔與整理	1. 臥室清潔範圍 2. 臥室清潔實作 3. 臥室用品收納整理實作	8	
(十四)客廳清潔與整理	1. 客廳清潔範圍 2. 客廳清潔實作 3. 客廳用品收納整理實作	8	
(十五)浴廁清潔與整理	1. 浴廁清潔範圍 2. 浴廁清潔實作 3. 浴廁用品收納整理實作 4. 浴廁特殊狀況的處理，如馬桶與水管堵塞	8	
(十六)餐廳清潔與整理	1. 餐廳清潔範圍 2. 用餐空間的清潔器具使用及保養方式 3. 餐廳清潔實作 4. 餐廳用品收納整理實作	8	
(十七)廚房清潔與整理	1. 廚房清潔範圍 2. 廚房空間與設備的清潔器具使用及保養方式 3. 廚房清潔實作 4. 廚房用品收納整理實作	8	
(十八)陽台的清潔與整理	1. 陽台清潔範圍 2. 陽台的清潔器具使用方式 3. 陽台清潔實作 4. 陽台用品收納整理實作	8	
(十九)樓梯的清潔與整理	1. 透天厝樓梯及公寓/大樓樓梯間清潔範圍 2. 透天厝樓梯及公寓/大樓樓梯間清潔器具使用及保養方式 3. 透天厝樓梯及公寓/大樓樓梯間清潔實作 家 U13 積極規劃家庭參與社區活動，並省思家庭與社區的互動	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。2. 利用清潔教室或實習場所提供學生實作練習。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 指導學生將已習得的技能經驗，逐漸類化至居家環境及實際職場的操作與應用。二、教學方法：1. 安排學生分組練習，並藉由小組之同儕合作，強化個別學生之優勢		

能力及團隊合作的學習精神。2. 課程進行中應隨時留意學生之學習狀況及工作安全，給予必要之引導與增強。

表 11-2-3-13高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭園藝實務		
	英文名稱	Home Gardening 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	友愛感恩、科技行動、美感溝通、自律合作			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：家庭園藝概論			
教學目標 (教學重點)	一、能展現園藝工作的相關知識及栽培方式。二、能具備操作園藝工作的技能。三、能展現認真負責及注重安全的工作態度。四、能具備進行盆栽組合、餐點應用及手工藝創作等相關知能。			
議題融入	居家生活服務科：環境 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)農園藝服裝及工具介紹		1. 防曬及安全服裝介紹 2. 安全防護注意事項 3. 農園藝所需使用工具介紹 4. 操作工具的注意事項 安 U2 執行安全行為	8	第一學期
(二)園藝場所事前準備		1. 園藝場地整理及鬆土 2. 認識介質及肥料	8	
(三)常見根莖類蔬菜種類		1. 常見根莖類蔬菜的澆水、施肥與除草 2. 常見根莖類蔬菜的料理方式	8	
(四)常見葉菜類蔬菜種類		1. 常見葉菜類蔬菜的澆水、施肥與除草 2. 常見葉菜類蔬菜的料理方式	8	
(五)常見果實類蔬菜種類		1. 常見果實類蔬菜的澆水、施肥與除草 2. 常見果實類蔬菜的料理方式	8	
(六)無毒蔬菜扦插法栽培		1. 介紹無毒蔬菜扦插法栽培方式 2. 無毒蔬菜扦插法栽培實作	4	
(七)有機蔬菜扦插法栽培		1. 介紹有機蔬菜扦插法栽培方式 2. 有機蔬菜扦插法栽培實作 環U4 思考生活品質與人類發展的意義，並據以思考與永續發展的關係	4	
(八)健康蔬菜扦插法栽培		1. 介紹健康蔬菜扦插法栽培方式 2. 健康蔬菜扦插法栽培實作	4	
(九)盆栽種植		1. 常見盆栽種植(如：波斯菊、龜背芋) 2. 盆栽育苗與移盆 3. 盆栽修剪養護及除草	8	
(十)桌上型盆栽種植		1. 常見盆栽種植(如：多肉植物) 2. 盆栽育苗與移盆	8	第二學期

	3. 盆栽修剪養護及除草		
(十一)桌上型盆栽扦插法種植	1. 介紹桌上型盆栽扦插法種植方式 2. 桌上型盆栽扦插法實作	8	
(十二)盆栽組合裝飾	1. 節慶盆栽裝飾創作 2. 多肉植物組合聖誕節主題盆栽 3. 過年節慶盆栽掛飾	8	
(十三)無毒蔬菜播種法栽培	1. 介紹無毒蔬菜播種法栽培方式 2. 無毒蔬菜播種法栽培實作	4	
(十四)有機蔬菜播種法栽培	1. 介紹有機蔬菜播種法栽培方式 2. 有機蔬菜播種法栽培實作	4	
(十五)健康蔬菜播種法栽培	1. 介紹健康蔬菜播種法栽培方式 2. 健康蔬菜播種法栽培實作	4	
(十六)香草植物的種植	1. 香草植物的種類介紹(如：薄荷、迷迭香、澳洲茶樹、九層塔) 2. 香草植物種植照顧 3. 香草植物摘採及保存	8	
(十七)香草植物的運用	1. 香草植物的功效 2. 香草植物的食用方式(調味料、茶飲) 3. 香草植物的應用(保養品、手工皂、防蚊液) 4. 香草植物相關產品實作(製作薄荷茶、青醬、防蚊包)	8	
(十八)香草植物的運用	1. 香草植物的功效 2. 香草植物的食用方式(調味料、茶飲) 3. 香草植物的應用(保養品、手工皂、防蚊液) 4. 香草相關產品實作(製作薄荷茶、青醬、防蚊包)	8	
(十九)花藝設計與製作	1. 夏季植物花草認識 2. 草花苗移植及照顧 3. 母親節花束(康乃馨或紙花製作)	8	
(二十)植物再生之植葉創作	1. 認識各種植物葉子(如：菩提樹、桂花、馬拉巴栗) 2. 葉脈標本製作 3. 葉脈書籤、吊飾等製作 環U5 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	8	
(二十一)植物再生之種子創	1. 認識合適收藏的植物種子 2. 種子清潔乾燥方式(如：水洗、風乾、曝曬、烘烤等) 3. 種子吊飾、擺飾、相框畫等製作 環U5 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	自編教材、網際網路、youtube影片、電腦、影印機、園藝相關工具		
教學注意事項	1. 教師可依實際教學季節搭配當令蔬菜。2. 教材編選：教師可善用多媒體教材，搜尋相關園藝網路資料、書籍或圖片，及校內教材資料庫，由教師自行編訂教材。3. 教學方法：可採團體、分組合作學習或協同教學方式進行，教師教學時以示範、影片介紹、實際操作等方式進行，並強調良好工作態度的養成及		

注意個人衛生習慣。4. 教學內容以學生生活環境經驗實際取材，可配合進度安排校外教學，參觀學校附近園藝店或大賣場園藝部門。

表 11-2-3-14高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	組裝技巧實作		
	英文名稱	ASSEMBLY TIPS		
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	自律合作			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎組裝概論			
教學目標 (教學重點)	1. 了解裝配包裝的工作內容並具備裝配包裝工作的能力 2. 培養積極正向的工作習慣與態度			
議題融入	綜合職能科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
包裝服務基本概念		1. 裝配專科教室之管理與維護 2. 包裝工作的工具與材料	8	第一學期
單一物品分類		1. 顏色分類 2. 大小分類	8	
多樣物品分類		1. 顏色分類 2. 大小分類 3. 形狀分類	8	
單一物品對應		1. 形狀對應 2. 數字對應	8	
多樣物品對應		1. 形狀對應 2. 數字對應 3. 符號對應 4. 大小對應	8	
單一物品配對		1. 顏色配對 2. 大小配對	8	
多樣物品配對		1. 顏色配對 2. 大小配對 3. 形狀配對	8	
單一物品嵌入		1. 形狀嵌入 2. 數字嵌入	8	
多樣物品嵌入		1. 形狀嵌入 2. 數字嵌入 3. 符號嵌入	8	
包裝服務職場安全與管理		1. 裝配包裝工具使用的安全規範 2. 裝配專科教室之管理與維護 3. 包裝工作工具與材料的管理 安 U1 預防事故傷害的發生。	8	第二學期
品質檢驗		1. 品質進料 2. 檢驗的定義 3. 製成檢驗 4. 出貨檢驗	8	

分類對應	1. 單一及多樣分類 2. 單一及多樣對應	8	
配對嵌入	1. 單一及多樣配對 2. 單一及多樣嵌入	8	
點數與分裝	1. 物品點數 2. 定量物品拿取 3. 物品分裝	8	
摺疊	1. 對折法 2. 四折法 3. 其他折法	8	
黏貼	1. 貼紙黏貼 2. 膠帶黏貼 3. 雙面膠黏貼 4. 其他黏貼法	8	
封口	1. 夾鏈袋封口 2. 自黏袋封口 3. 封口機封口 4. 其他封口法 安 U2 執行安全行為。	8	
捆綁	1. 橡皮筋細綁 2. 封口鐵絲細綁 3. 打結細綁 4. 其他細綁法 安 U2 執行安全行為。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口頭評量、實作評量、觀察評量		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用裝配教室供學生實作練習。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生居家及社區生活經驗融入實務課程中，以逐漸類化到家庭生活之運用，以及實際職場的演練與操作。 二、教學方法：1. 安排學生分組練習，並藉由小組之同儕合作，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習精神。 2. 課程進行中應隨時留意學生之學習狀況及工作安全，給予必要之引導與增強。		

表 11-2-3-15高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家保健實作		
	英文名稱	HOME HEALTH CARE		
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	自律合作			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 具備個人身體清潔用品使用能力 2. 具備個人身體清潔工具操作能力 3. 具備良好飲食衛生生活習慣 4. 具備維護個人健康知識 5. 具備良好健康之生活習慣 6. 具備居家環境維護基本知識			
議題融入	綜合職能科：性別平等 環境 海洋			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
口腔保健		1. 口腔構造介紹 2. 口腔清潔用品介紹 3. 口腔清潔實作	8	第一學期
口腔疾病與就醫		1. 常見的口腔疾病 2. 就診前的準備事項 3. 就診情境的示範與模擬	8	
臉部清潔保養		1. 臉部清潔步驟 2. 保養品的選擇與使用 3. 減少一次性的塑膠容器使用 4. 減少塑膠微粒成分對海洋環境危害 環U5 採行永續消費與簡樸生活的生 活型態，促進永續發展 環U13 了解環境成本、汙染者付費、 綠色設計及清潔生產機制	8	
身體衛生		1. 清潔用品的選擇與使用 2. 手、腳部指甲的清潔 3. 身體的清潔 4. 頭髮的清潔	8	
身體保養		1. 保養用品的選擇與使用 2. 手、腳部指甲的保養 3. 身體的保養 4. 頭髮的保養	8	
青春期衛生保健		1. 個人衛生與生活禮儀 2. 月經及夢遺之認識與處理 性U4維護與捍衛自己身體自主權並尊 重他人的身體自主權。	8	
青春期身心照護		1. 青春期心理與皮膚之照護 2. 青春期之飲食與保健	8	
健康的飲食		1. 良好的飲食習慣與健康關係 2. 六大類食物與健康關係 3. 運動與熱量的關係	8	

健康維護	1. 良好的生活管理、水分攝取的重要 2. 血壓與心跳	8	
身體健康管理	1. 脈搏、呼吸、心跳三者之關係 2. 血壓、心跳、體溫數值紀錄	8	第二學期
生病了怎麼辦	1. 身體病痛與醫療科別的對應 2. 看診程序：掛號、看病、結帳、取藥等	8	
常見疾病與傷口處理	1. 常見疾病種類 2. 簡易傷口處理 3. 疾病的處置與就醫 4. 個人的身體現況與疾病	8	
疾病的預防	1. 生活與疾病、飲食與疾病 2. 身體保健方式、文明病之預防	8	
就醫資源	1. 就醫分類及醫療分級制度 2. 社區診所及醫院資源運用 3. 就醫演練及社區醫院參觀	8	
安全用藥	1. 日常藥物的認識與使用 2. 飲食與用藥之注意事項	8	
居家應準備的基本藥物	1. 家庭急救箱應備基本藥品 2. 藥物保存及藥物分裝盒使用	8	
健康休閒生活	1. 情緒的認識及情緒察覺 2. 運用社區設施進行休閒活動 3. 安排休閒生活 海U2規劃並參與各種水域休閒與觀光活動	8	
居家環境維護	1. 家庭中常見蚊蟲類別 2. 蚊蟲藥水或電蚊拍使用 3. 阻絕蚊蟲進入家中的方式	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口頭評量、實作評量、觀察評量		
教學資源	教學資源： 1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用生活教室供學生實作練習。		
教學注意事項	教材編選 1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生居家及社區生活經驗融入實作課程中，以逐漸類化到家庭生活之運用，以及實際社區及職場的演練與操作。 教學方法 1. 安排學生分組練習，並藉由小組之同儕合作，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習精神。 2. 課程進行中應隨時留意學生之學習狀況及工作安全，給予必要之引導與增強。		

表 11-2-3-16 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	代工組裝實作		
	英文名稱	CONTRACT ASSEMBLY		
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	自律合作			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎組裝概論			
教學目標 (教學重點)	1. 了解裝配包裝的工作內容 2. 具備代工組裝實作的技能 3. 培養積極正向的工作習慣與態度			
議題融入	綜合職能科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
裝配工作前準備		裝配專科教室的管理	8	第一學期
工作場所的安全須知		裝配包裝工具使用的安全規範 安 U1 預防事故傷害的發生	8	
基本組裝技能		1. 點數技能的練習 2. 篩選分類技能的練習 3. 配對排列技能的練習 4. 摺疊技能的練習	8	
實務組裝技能		1. 黏貼技能的練習 2. 捆紮物品技能的練習 3. 文件組裝技能的練習 4. 物品組裝技能的練習	8	
認識原子筆代工組裝材料		1. 原子筆組裝零件分類 2. 原子筆組裝	8	
原子筆代工組裝實作		1. 原子筆數量配對裝盒 2. 包裝盒上打標品名 3. 封條使用	8	
認識螺絲代工組裝材料		1. 螺絲零件分類 2. 螺絲組裝	8	
螺絲代工組裝實作		1. 成品大小分類並組裝 2. 成品清點與檢核	8	
品管與裝箱		1. 成品清點與檢核 2. 物品裝箱與封箱	8	
環境檢視評估		1. 教室清潔 2. 物品清點 3. 物品清潔	4	第二學期
裝配工作前評估		工具與材料的管理與使用	4	
工作場所的安全實作		裝配包裝工具使用的安全規範 安 U2 執行安全行為。	8	
分類配對代工組裝實作		1. 點數技能的練習 2. 篩選分類技能的練習	8	

	3. 配對排列技能的練習 4. 摺疊技能的練習		
黏貼代工組裝實作	1. 黏貼技能的練習 2. 貼紙黏貼的練習 3. 膠帶黏貼包裝的練習	8	
捆紮代工組裝實作	1. 捆紮物品技能的練習 2. 文件捆紮的練習 3. 物品捆紮的練習	8	
毛球分裝練習	1. 顏色分類 2. 數量清點 3. 裝袋及包裝	8	
藥膏盒代工組裝實作	1. 藥膏盒材料零件分類 2. 藥膏盒組裝 3. 成品清點與檢核	8	
面霜盒代工組裝實作	1. 面霜盒材料零件分類 2. 面霜盒組裝 3. 成品清點與檢核	4	
小噴瓶代工組裝實作	1. 小噴瓶材料零件分類 2. 小噴瓶組裝 3. 成品清點與檢核	4	
滴瓶代工組裝實作	1. 滴瓶材料零件分類 2. 滴瓶組裝 3. 成品清點與檢核	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口頭評量、實作評量、觀察評量		
教學資源	教學資源： 1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用裝配包裝教室供學生實作練習。		
教學注意事項	教材編選 1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 指導學生將已習得的技能經驗，逐漸類化至實際職場的操作與應用。 教學方法 1. 安排學生分組練習，並藉由小組之同儕合作，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習精神。 2. 課程進行中應隨時留意學生之學習狀況及工作安全，給予必要之引導與增強。		

表 11-2-3-17高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	裝配實作		
	英文名稱	Assembly		
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	自律合作			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎組裝概論			
教學目標 (教學重點)	一、了解裝配包裝的工作內容。二、具備裝配包裝工作的能力。三、培養積極正向的工作習慣與態度。			
議題融入	居家生活服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)包裝服務基本概念		1. 裝配專科教室之管理與維護 2. 包裝工作的工具與材料	8	第一學期
(二)罐裝物品分類整理		1. 罐子顏色分類 2. 罐子大小分類 3. 罐子形狀對應	8	
(三)盒裝物品分類整理		1. 盒子顏色分類 2. 盒子大小分類 3. 盒子形狀對應	8	
(四)紙袋分類整理		1. 紙袋顏色分類 2. 紙袋大小分類 3. 紙袋形狀對應	8	
(五)文具用品分類整理		1. 文具用品顏色分類 2. 文具用品大小分類 3. 文具用品形狀對應	8	
(六)書籍分類整理		1. 書籍顏色分類 2. 書籍大小分類 3. 書籍形狀對應 4. 依數字進行對應	8	
(七)衣物分類整理		1. 衣物顏色分類 2. 衣物大小分類 3. 衣物形狀對應 4. 依衣物尺寸進行對應	8	
(八)鞋子分類整理		1. 鞋子顏色分類 2. 鞋子大小分類 3. 鞋子形狀對應 4. 依鞋子尺寸進行對應	8	
(九)玩具分類整理		1. 玩具用品顏色分類 2. 玩具用品大小分類 3. 玩具用品形狀對應	8	
(十)包裝服務職場安全與管理		1. 裝配包裝工具使用的安全規範 2. 裝配專科教室之管理與維護	8	第二學期

	3. 包裝工作工具與材料的管理 安 U1 預防事故傷害的發生		
(十一)冰箱分類整理	1. 生食分類 2. 熟食分類 3. 冷藏分類 4. 冷凍分類	8	
(十二)食品分類整理	1. 泡麵分類 2. 餅乾分類 3. 飲料分類 4. 糖果分類	8	
(十三)餐具分類整理	1. 餐具顏色分類 2. 餐具大小分類 3. 餐具形狀對應 4. 依餐具用途進行對應	8	
(十四)衛浴用品分類整理	1. 衛浴用品顏色分類 2. 衛浴用品大小分類 3. 衛浴用品形狀對應 4. 依衛浴用品用途進行對應	8	
(十五)寢具分類整理	1. 寢具顏色分類 2. 寢具大小分類 3. 寢具形狀對應 4. 依寢具用途進行對應	8	
(十六)化妝品分類整理	1. 化妝品顏色分類 2. 化妝品大小分類 3. 化妝品用途分類	8	
(十七)信件分類整理	1. 信件分類 2. 帳單分類 3. 廣告單分類	8	
(十八)運動用品分類整理	1. 運動用品顏色分類 2. 運動用品大小分類 3. 運動用品用途分類	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。2. 利用裝配教室供學生實作練習。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入實務課程中，以逐漸類化到家庭生活之運用，以及實際職場的演練與操作。二、教學方法：1. 安排學生分組練習，並藉由小組之同儕合作，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習精神。2. 課程進行中應隨時留意學生之學習狀況及工作安全，給予必要之引導與增強。		

表 11-2-3-18高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	織品整理收納實作		
	英文名稱	Fabric storage and organization 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	美感溝通、自律合作			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：衣物清潔實務			
教學目標 (教學重點)	一、展現晾曬衣物能力。二、熟悉不同類型織品摺疊與收納方式。三、熟悉織品保存重要性與方式。四、具備織品收納整理之習慣。			
議題融入	居家生活服務科：品德 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)織品收納概念		1. 織品收納的意義 2. 常見的分類方式(ex衣著部位/顏色/體積/材質/用途/使用頻率) 3. 收納容器的選擇(衣架、置物櫃) 4. 班級與居家收納空間的認識 家 U8 覺察與實踐少年在家庭中的角色責任。	4	第一學期
(二)上身衣物晾曬		1. 上身衣物晾曬介紹(上衣/外套/內衣) 2. 實作	8	
(三)下身衣物晾曬		1. 下身衣物晾曬介紹(褲子/裙子/連身裙) 2. 實作	8	
(四)襪類與配件晾曬		1. 襪類與配件晾曬介紹 2. 實作	4	
(五)床被單與玩偶晾曬		1. 床被單與玩偶晾曬介紹 2. 實作	4	
(六)貼身衣物收納		1. 貼身衣物收納原則 2. 貼身衣物摺疊方法 2. 實作	8	
(七)上身衣物收納		1. 上身衣物收納原則 2. 上身衣物摺疊方法 3. 實作	8	
(八)下身衣物收納		1. 下身衣物收納原則 2. 下身衣物摺疊方法 3. 實作	8	
(九)襪類與配件收納		1. 襪類與配件收納原則 2. 襪類與配件摺疊方式 3. 襪類收納實作	8	
(十)床被單與玩偶收納		1. 床被單與玩偶收納原則 2. 床被單與玩偶摺疊方式 3. 實作	8	

(十一)顏色與大小分類方式	1. 織品顏色與大小分類 2. 實作	4	
(十二)材質分類方式	1. 織品材質認識 2. 織品材質分類 3. 實作	8	第二學期
(十三)用途與使用頻率分類方式	1. 織品用途與使用頻率分類 2. 實作	8	
(十四)廚房織品收納	1. 廚房織品分類方式及注意事項 2. 實作	8	
(十五)臥室織品收納	1. 臥室織品分類方式及注意事項 2. 實作	8	
(十六)客廳織品收納	1. 客廳織品分類方式及注意事項 2. 實作	8	
(十七)工作場所織品收納	1. 個人織品 2. 公用織品	8	
(十八)污漬處理	1. 污漬的產生原因 2. 去漬的方法 3. 未來的保存注意事項	8	
(十九)織品收納容器	1. 壓縮袋 2. 收納盒 3. 櫃子	4	
(二十)保存	1. 衣物平整的重要性 2. 掛燙機的使用 3. 織品香氛	4	
(二十一)織品收納相關行業	1. 織品整理相關行業介紹 2. 工作態度 品 U2 關懷生活環境與自然生態永續發展。	4	
(二十二)旅行收納	1. 國內旅遊收納(春夏季) 2. 國內旅遊收納(秋冬季)	4	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	1. 相關書籍、多媒體教材、網絡數位資訊、繪本等。2. 利用物品整理教室供學生實作練習。3. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會		
教學注意事項	一、教材編選：1. 考量學生須求，編選簡單扼要與深入淺出之生活化教材。2. 考量學生職場、社區及居家生活經驗融入實作課程中，藉以類化至家庭生活之運用。二、教學方法：1. 安排學生分組練習，藉由小組同儕相互合作，強化學生個別操作能力及團隊合作的學習精神。2. 課程進行時，隨時留意學生學習狀況及工作安全，給與必要之增強與引導。3. 依據課程目標、教學綱要、學生學習能力及興趣，彈性運用講述、問答、示範、工作分析、演練實作等各項教學法，並視需要輔以動作協助。		

表 11-2-3-19高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實習		
	英文名稱	Car Detailing Practic		
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	友愛感恩、科技行動、美感溝通、自律合作			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科	居家生活服務科	
	8	8	8	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	有，科目：車輛清潔概論、車輛清潔實務			
教學目標 (教學重點)	一、展現從事汽車美容的工作技能。二、具備正確的汽車美容職業安全知識。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 科技 安全 生涯規劃 綜合職能科：性別平等 科技 安全 生涯規劃 居家生活服務科：性別平等 科技 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)工作場所的安全須知		1. 汽車美容工具使用的安全規範 2. 汽車美容工作之安全注意事項 性U3分析家庭、學校、職場與媒體中的性別不平等現象，提出改善策略 科 E1 了解平日常見科技產品的用途與運作方式 科 E9 具備與他人團隊合作的能力。 安 U1 預防事故傷害的發生 涯 U7 理解工作/教育環境的內涵，掌握全球產業發展的趨勢	8	第一學期
(二)汽車美容清潔工具		1. 汽車美容清潔劑使用方法 2. 汽車美容清潔劑安全防護步驟 安 U2 執行安全行為	8	
(三)車身外部飾條清潔		1. 車身外部飾條清潔重點 2. 車身外部飾條清潔實作	8	
(四)車身外部塑件清潔		1. 車身外部塑件清潔重點 2. 車身外部塑件清潔實作	8	
(五)保險桿清潔		1. 保險桿清潔重點 2. 保險桿清潔實作	8	
(六)車輪清潔		1. 輪胎及鋼圈清潔重點 2. 輪胎及鋼圈清潔實作	8	
(七)輪弧內緣清潔		1. 輪弧內泥土清潔重點 2. 輪弧內清潔實作	8	
(八)車體擦拭		1. 車體擦乾技巧 2. 車體擦乾實作	8	
(九)門邊擦拭		1. 門邊車框擦乾技巧 2. 門邊車框擦拭實作	8	第二學期
(十)車窗玻璃清潔		1. 車窗玻璃清潔技巧 2. 車窗玻璃清潔實作	8	

(十一)頂蓬清潔	1. 頂蓬清潔技巧 2. 頂蓬清潔實作	8	
(十二)汽車中控臺清潔	1. 汽車中控臺除塵技巧 2. 手套箱清潔的技巧 3. 汽車中控臺及手套箱清潔實作	8	
(十三)座椅清潔	1. 座椅清潔技巧 2. 座椅清潔實作	8	
(十四)行李箱清潔	1. 行李箱清潔技巧 2. 行李箱清潔實作	8	
(十五)腳踏墊清潔	1. 腳踏墊除塵與清潔技巧 2. 腳踏墊除塵與清潔實作	8	
(十六)地毯清潔	1. 地毯除塵與清潔技巧 2. 地毯除塵與清潔實作	8	
(十七)汽車上蠟	1. 汽車上蠟技巧 2. 汽車上蠟實作	8	
(十八)內裝皮革與塑件的保養	1. 內裝皮革及塑件保養技巧 2. 內裝皮革及塑件保養實作	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用洗車場專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 二、教學方法：1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。7. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。8. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。9. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。10. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。11. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-20 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產作物栽植實作		
	英文名稱	Agricultural crop 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	友愛感恩、自律合作			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解農產作物生長發育過程。二、建立農園藝作物生產場所工具器械操作技能。三、具備於農產作物栽植過程中正確的環境生態保育觀念。四、具備工作倫理及積極的工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)農園藝整理基本概念		1. 園藝整理從業條件 2. 園藝整理安全與防護	8	第一學期
(二)農園藝整理工作		1. 苗圃園藝整理工作內容 2. 賣場園藝部整理工作內容 3. 花園休閒農場整理工作內容	8	
(三)種植農園藝用具		1. 農園藝用具種類 2. 農園藝手工具使用與保養方法 3. 農園藝機具操作與保養方法	8	
(四)農園資材		1. 農園資材種類 2. 栽培介質種類	8	
(五)農園藝植物		1. 蔬菜種類 2. 果樹種類 3. 觀賞植物種類	8	
(六)有性繁殖		1. 種子類型 2. 播種方法 3. 種子盆栽用途	8	
(七)無性繁殖		1. 無性繁殖種類 2. 扦插種類方法與技術練習	8	
(八)分株與球根繁殖		1. 可進行分株與球根繁殖的植物種類 2. 分株技術練習與球根保存方式	8	
(九)盆景植物種植		1. 介質的選擇 2. 修剪的技巧 3. 放置場所的選擇 4. 盆景植物的的照護	8	
(十)整地栽培		1. 整地技巧與練習 2. 作畦技巧與練習	8	第二學期
(十一)田間栽培		1. 田間播種練習 2. 田間定植練習	8	
(十二)雜草處理		1. 常見雜草種類 2. 雜草防治方式	8	

(十三)除草器(機)的認識	1. 除草器(機)具的操作 2. 除草器(機)具的保養	8	
(十四)病蟲害防範	1. 常見病蟲害種類 2. 病蟲害防治工作與預防方法	8	
(十五)植物水分控管	1. 灌溉方法與練習 2. 植物澆灌練習	8	
(十六)肥料管理	1. 常見施肥法 2. 基肥與追肥原則 3. 有機肥料原理與製作 環 U2 理解人為破壞對其他物種與棲地所帶來的生態不正義，進而支持相關環境保護政策。	8	
(十七)盆栽管理與照顧	1. 常見盆栽植物種類 2. 環境綠化美化管理技巧 3. 修剪、摘心原則與技巧 4. 盆栽澆水、施肥技巧	8	
(十八)盆栽應用	1. 移盆、換盆技巧 2. 盆栽布置原則與技巧 3. 組合盆栽設計概念 4. 組合盆栽維護與管理方法	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	1. 自編教材、網路教學影片、園藝相關器具、材料、電腦、投影機2. 利用校內農園藝場地及社區場所供學生實作練習		
教學注意事項	1. 實際教學配合季節、氣候為主，教師可彈性運用。2. 教材編選：教師可善用多媒體教材，搜尋相關園藝網路資料、書籍或圖片，及校內教材資料庫，由教師自行編訂教材。3. 教學方法：教師教學時以示範、影片介紹、實際操作等方式進行，並強調良好工作態度的養成及注意個人衛生習慣。4. 教學內容以學生生活環境經驗實際取材，可配合教學安排校外教學，參觀學校附近園藝店或園藝大賣場(如特力屋)。		

表 11-2-3-21 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	裝配實習		
	英文名稱	Assembly 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	自律合作			
適用科別	居家生活服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎組裝概論、裝配實作			
教學目標 (教學重點)	一、展現裝配的工作技能。二、具備正確的就業適應能力。			
議題融入	居家生活服務科：性別平等 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)工作場所的安全須知		1. 裝配工具使用的安全規範 2. 裝配工作之安全注意事項 性U3分析家庭、學校、職場與媒體中的性別不平等現象，提出改善策略 安U1預防事故傷害的發生	8	第一學期
(二)分類排列實作		1. 分類技能的練習 2. 排列技能的練習 涯U4發展主動建構個人生涯願景的能力	8	
(三)實務組裝技能		1. 黏貼技能的練習 2. 捆紮物品技能的練習 3. 文件組裝技能的練習 4. 物品組裝技能的練習 安U2執行安全行為	8	
(四)產品包裝技能		1. 操作包裝不同類型的包裝袋(如：塑膠袋、網袋、真空包裝、盒子) 2. 使用不同方法密封包裝(如：繩綁、裝訂)	8	
(五)產品商標技能		1. 在包裝袋指定位置上貼商標 2. 印章的使用(如：有效期限、商標印章)	8	
(六)紙箱拆封與封箱		1. 能使用美工刀拆卸紙箱膠帶 2. 能依照指示放入指定之成品份數 3. 能使用膠帶進行封箱 安U2執行安全行為	8	
(七)毛球包裝實作		1. 將不同顏色之毛球分類 2. 依指定數量之毛球進行分裝 3. 按照包裝袋的樣式平均裝入產品 4. 將包裝袋封口確實黏貼 5. 依照指定份數裝入出貨箱與膠帶封箱	8	
(八)雪花片包裝實作		1. 將不同顏色之雪花片分類 2. 依指定數量之雪花片進行分裝	8	

	3. 按照包裝袋的樣式平均裝入產品 4. 將包裝袋封口確實黏貼 5. 依照指定份數裝入出貨箱與膠帶封箱		
(九)彩珠子包裝實作	1. 將不同顏色之彩珠子分類 2. 依指定數量之彩珠子進行分裝 3. 按照包裝袋的樣式平均裝入產品 4. 將包裝袋封口確實黏貼 5. 依照指定份數裝入出貨箱與膠帶封箱	8	
(十)篩選摺疊實作	1. 篩選技能的練習 2. 摺疊技能的練習 涯U4發展主動建構個人生涯願景的能力	8	第二學期
(十一)零件組裝實作	1. 摺疊技能的練習 2. 黏貼技能的練習 3. 捆紮物品技能的練習 4. 物品組裝技能的練習	8	
(十二)湯匙包裝實作	1. 湯匙材料盒拆封與清點數量 2. 依指定數量之湯匙裝入包裝袋內 3. 將包裝袋封口確實黏貼 4. 指定份數用橡皮筋綁成一捆 5. 把完成品裝入出貨箱並使用膠帶封箱	8	
(十三)螺絲帽包裝實作	1. 零件材料盒拆封與清點數量 2. 摺疊螺絲帽的分裝紙盒 3. 依指定數量之螺絲帽進行分裝 4. 將包裝盒封口確實摺疊封好 5. 把指定份數裝入出貨箱並使用膠帶封箱	8	
(十四)螺絲釘包裝實作	1. 零件材料盒拆封與清點數量 2. 摺疊螺絲釘的分裝紙盒 3. 依指定數量之螺絲釘進行分裝 4. 將包裝盒封口確實摺疊封好 5. 把指定份數裝入出貨箱並使用膠帶封箱	8	
(十五)原子筆包裝實作	1. 零件材料盒拆封與清點數量 2. 摺疊原子筆的分裝盒 3. 組裝原子筆，並依指定數量分裝 4. 將包裝盒封口確實摺疊封好 5. 把指定份數裝入出貨箱並使用膠帶封箱	8	
(十六)按壓原子筆包裝實作	1. 零件材料盒拆封與清點數量 2. 摺疊按壓式原子筆的分裝盒 3. 組裝按壓式原子筆，並依指定數量分裝 4. 將包裝盒封口確實摺疊封好 5. 把指定份數裝入出貨箱並使用膠帶封箱	8	
(十七)面霜盒組裝與包裝實作	1. 零件材料盒拆封與清點數量 2. 摺疊面霜盒的分裝盒 3. 組裝面霜盒，並依指定數量分裝 4. 將包裝盒封口確實摺疊封好 5. 把指定份數裝入出貨箱並使用膠帶封箱	8	
(十八)小噴瓶組裝與包裝實作	1. 零件材料盒拆封與清點數量 2. 摺疊小噴瓶的分裝盒	8	

	3. 組裝小噴瓶，並依指定數量分裝 4. 將包裝盒封口確實摺疊封好 5. 把指定份數裝入出貨箱並使用膠帶封箱		
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	1. 自編 2. 廠商成品 3. 多媒體教材 4. 網際網路		
教學注意事項	一、教材編選：1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。二、教學方法：1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。7. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。8. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。9. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。10. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。11. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-22 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產品行銷實習		
	英文名稱	primary products marketing 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	科技行動、美感溝通、自律合作			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能辨別農畜產品的種類與行銷方式。二、能操作農畜產品的銷售。三、具備正確的農畜產品衛生安全知能。			
議題融入	餐飲服務科：環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)農產初級加工		1. 初級加工場認識 2. 初級加工項目 3. 初級加工原料 4. 初級加工設備	8	第一學期
(二)農糧類加工產品		1. 農糧加工產品品項 2. 農糧加工產品的加工方式	8	
(三)有機農糧產品		1. 有機農糧加工產品品項 2. 有機農糧加工產品的加工方式	8	
(四)農產加工品料理		1. 冷凍蔬菜料理 2. 龍眼加工產品料理	4	
(五)水產類加工產品		1. 水產加工產品品項 2. 水產加工產品的加工方式	8	
(六)有機水產類產品		1. 有機水產加工產品品項 2. 有機水產加工產品的加工方式	8	
(七)水產加工品料理		1. 虱目魚丸湯 2. 花枝蝦排	4	
(八)畜產類加工產品		1. 畜產加工產品品項 2. 畜產加工產品的加工方式	8	
(九)有機畜產類加工產品		1. 有機畜產加工產品品項 2. 有機畜產加工產品的加工方式	8	
(十)畜產加工品料理		1. 烤香腸 2. 香煎雞腿排	4	
(十一)林產類加工產品		1. 林產加工產品品項 2. 林產加工產品的加工方式	4	
(十二)農產品產銷履歷機制		1. 農產品的生產履歷 2. 農產品的安全標章	8	第二學期
(十三)農產品運銷基本概念		1. 農產銷售通路介紹 2. 農產品特性與銷售型態 3. 常見運銷程序	8	
(十四)農產品市場供需		1. 農業發展與市場特性 2. 農產品需求與消費型態	8	

(十五)行銷策略	1. 常見行銷策略模式 2. 知名品牌行銷策略範例	8	
(十六)農產休閒業行銷	農產觀光休閒產業行銷實例介紹 環 U5 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展。	8	
(十七)農產品品牌實例	1. 農業品牌介紹 2. 農業品牌經營策略 3. 農業品牌產品行銷方式	8	
(十八)農產品銷售實例	1. 農會特色介紹 2. 農會產品行銷方式	8	
(十九)農產品包裝設計	1. 農產品銷售廣告 2. 農產品包裝 2. 農產品包裝設計實作	8	
(二十)農產品的販售實作	1. 陳列農產品 2. 推銷、販售農產品技巧 3. 販售農產品實作	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用洗車場專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 二、教學方法：1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。7. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。8. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。9. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。10. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。11. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-23高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲環境清潔實作		
	英文名稱	CLEANING DINING ENVIRONMENT		
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	自律合作			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	一、認識清潔服務的工作內容。二、培養執行清潔服務之環境特性與安全意識。三、培養清潔操作知能與技巧。四、培養執行清潔服務之體能。五、培養執行清潔服務之工作態度。六、培養職場人際之互動能力。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 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)餐飲環境清潔的工作內容		1. 工作的場域 2. 工作的內容 涯 U3 分析與統整個人特質、興趣、性向、價值觀、生涯態度及信念的能力	8	第一學期
(二)清潔服務之安全維護		1. 常見職災 2. 職災預防方法 3. 職場安全防護規定 4. 職場安全防護裝備 安 U2 執行安全行為。	8	
(三)掃地操作知能與技巧		1. 使用清潔工具方法介紹與實作 2. 小範圍掃地工作流程介紹與實作	8	
(四)拖地操作知能與技巧		1. 清潔工具使用方法介紹與實作 2. 小範圍拖地工作流程介紹與實作	8	
(五)擦拭操作知能與技巧		1. 清潔工具使用方法介紹與實作 2. 擦拭工作流程介紹與實作	8	
(六)清潔服務操作知能與技巧		1. 清潔工具操作 2. 小範圍清潔服務工作整體流程規劃與操作	8	
(七)小範圍清潔服務之體能		小範圍清潔服務工作之持續度訓練	8	
(八)維持良好工作態度		1. 工作進度自我監督 2. 工作成果自我檢核 3. 工作進度、成果回報	8	
(九)職場同事之互動		1. 適當的打招呼 2. 請求協助 3. 表達感謝	8	
(十)清潔服務工作的項目		1. 辦公室、廁所等清潔場域認識 2. 場域的清潔範圍與內容	8	第二學期
(十一)清潔服務之安全維護處置		1. 職場安全防護規定 2. 職場安全防護裝備 3. 職災處遇及應變	8	

(十二)清潔工具的使用實作	1. 使用清潔工具認識 2. 工具使用的方法介紹與實作	4	
(十三)掃地操作知能與技巧實作	大範圍掃地工作流程介紹與實作	8	
(十四)拖地操作知能與技巧實作	大範圍拖地工作流程介紹與實作	8	
(十五)掃廁所操作知能與技巧	掃廁所工作流程介紹與實作	8	
(十六)清潔服務操作知能與技巧實作	大範圍清潔服務工作整體流程規劃與操作	8	
(十七)大範圍清潔服務之體能	大範圍清潔服務工作持續度訓練	8	
(十八)自我控管之良好工作態度	1. 自我控管工作流程與時間分配 2. 清潔服務工作整體檢核	4	
(十九)職場主管之互動	1. 與主管互動的適當方式 2. 工作成果回報 3. 工作問題的反應 性 U12 反思各種互動中的性別權力關係。 涯 U4 發展主動建構個人生涯願景的能力。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。2. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家及社區生活經驗融入環境服務實務課程中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。二、教學方法：1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。7. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-24高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市清潔實作		
	英文名稱	Store Clean 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	自律合作			
適用科別	餐飲服務科	綜合職能科	居家生活服務科	
	8	8	8	
	第二學年	第二學年	第二學年	
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標 (教學重點)	一、認識門市清潔工具。二、執行安全使用及維護門市清潔工具。三、表現門市清潔技能技巧。四、執行門市清潔服務良好工作態度與正確工作習慣。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 安全 綜合職能科：性別平等 安全 居家生活服務科：性別平等 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)門市清潔概念		1. 認識門市清潔工具 2. 執行門市清潔工作流程 3. 舉例門市清潔之處理原則與注意事項	8	第一學期
(二)桌面清潔		1. 操作桌面清潔器具 2. 操作桌面清潔步驟	8	
(三)室內地面清潔		1. 識別室內地面清潔範圍 2. 操作室內地面清潔器具 3. 操作室內地面清潔步驟	8	
(四)室外地面清潔		1. 識別室外地面清潔範圍 2. 操作室外地面清潔器具 3. 操作室外地面清潔步驟	8	
(五)室內牆面擦拭		1. 識別室內牆面清潔範圍 2. 操作室內牆面清潔器具 3. 操作室內牆面清潔步驟	8	
(六)室外牆面清潔		1. 識別室外牆面清潔範圍 2. 操作室外牆面清潔器具 3. 操作室外牆面清潔步驟	8	
(七)窗戶、櫥窗清潔		1. 識別窗戶、櫥窗清潔範圍 2. 操作窗戶、櫥窗清潔器具 3. 操作窗戶、櫥窗清潔步驟	8	
(八)樓梯清潔		1. 識別樓梯清潔範圍 2. 操作樓梯清潔器具 3. 操作樓梯清潔步驟	8	
(九)垃圾收集整理		1. 認識垃圾分類知識 2. 建立垃圾集中整理技巧 3. 執行綁垃圾袋步驟	8	
(十)門市安全注意事項		1. 門市環境與安全衛生的關係 2. 門市工作安全及注意事項	8	第二學期

(十一)櫃檯、收銀台清潔	1. 識別櫃檯、收銀台清潔範圍 2. 操作櫃檯、收銀台清潔器具 3. 整理櫃檯、收銀台物品 4. 操作櫃檯、收銀台清潔步驟	8	
(十二)擦拭商品	1. 識別指令中需擦拭的商品 2. 擦除商品上灰塵	8	
(十三)陳列架清潔	1. 識別陳列架清潔範圍 2. 操作陳列架清潔器具 3. 操作陳列架清潔步驟	8	
(十四)商品歸位	1. 商品依照原本的排列原則歸位 2. 商品標籤朝前，牌面拉齊，並排列整齊 3. 檢查商品與標籤名稱是否一致	8	
(十五)冷凍櫃清潔	1. 識別冷凍櫃清潔範圍 2. 操作冷凍櫃清潔器具 3. 整理冷凍櫃物品 4. 操作冷凍櫃清潔步驟	8	
(十六)電器用品清潔作業	1. 清潔冷氣過濾網 2. 清潔電扇	8	
(十七)洗手間清潔	1. 識別洗手間清潔範圍 2. 操作洗手間清潔器具 3. 操作洗手間清潔步驟	8	
(十八)門市清潔操作檢核	1. 識別門市清潔完整清潔流程 2. 操作門市清潔完整流程器具 3. 操作門市清潔完整流程步驟	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量 4. 紙筆測驗評量 5. 其他評量方式		
教學資源	自編教材、網際網路、youtube影片、電腦、影印機、相關事務機器		
教學注意事項	1. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，遵循從業準則、藥劑及器械使用的安全原則；且教學場域應備妥相關防護具及建置適當防護設備。2. 教學時結合反覆實作與教學情境安排，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升清潔品質，並透過真實情境實作增加學生現場適應與應變的能力。		

表 11-2-3-25 高雄市立高雄特殊教育學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理陳列實作		
	英文名稱	Implementation of organizing and displaying items		
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	自律合作			
適用科別	居家生活服務科	餐飲服務科	綜合職能科	
	8	8	8	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	有，科目：門市清潔實作			
教學目標 (教學重點)	一、具備物品整理陳列的工作能力。二、具備積極正向的工作習慣與態度。			
議題融入	居家生活服務科：性別平等 品德 安全 生涯規劃 餐飲服務科：性別平等 品德 安全 生涯規劃 綜合職能科：性別平等 品德 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)物品整理陳列概念		1. 物品整理工作步驟 2. 物品整理工作安全 3. 物品整理相關行業 性U3分析家庭、學校、職場與媒體中的性別不平等現象，提出改善策略 安U1預防事故傷害的發生	8	第一學期
(二)認識零售業場所		1. 社區上常見的零售業場所 2. 認識不同種類的零售業 涯U4發展主動建構個人生涯願景的能力	8	
(三)零售業物品分類		1. 零售業常見物品歸類方式 2. 零售業的分類方式及流程	8	
(四)賣場物品陳列		1. 賣場物品陳列基本原則與目的 2. 賣場物品陳列步驟與注意事項 3. 物品陳列練習	8	
(五)休閒食品整理與陳列		1. 整理休閒食品的注意事項 2. 各類休閒食品的擺設與陳列方式	8	
(六)冷藏食品整理與陳列		1. 冷藏櫃的種類與使用方式 2. 飲料食品的保存與陳列方式 3. 生鮮蔬果食品的陳列注意事項	8	
(七)冷凍食品整理與陳列		1. 冷凍櫃的認識與使用方法 2. 各類冷凍食品與陳列方式 3. 不同種類冷凍食品的保存與陳列注意事項	8	
(八)雜糧乾貨食品整理與陳列		1. 食品保存管理的重要性 2. 雜貨乾糧食品的種類 3. 各類雜貨乾糧食品的擺設與陳列注意事項	8	
(九)生活用品整理與陳列		1. 整理生活用品的注意事項 2. 各類生活用品的擺設與陳列練習	8	

(十)服裝類物品整理與陳列	1. 服裝類物品整理的注意事項 2. 服裝類物品的擺設與陳列練習	8	第二學期
(十一)電器類物品整理與陳列	1. 電器類物品整理的注意事項 2. 電器類物品的擺設與陳列練習	8	
(十二)物品進貨流程	1. 進貨的概念與流程步驟 2. 利用基本運算來清點物品數量	8	
(十三)物品補貨流程	1. 商品理貨與補貨流程 2. 補貨工作內容與注意事項	8	
(十四)條碼功能	1. 認識2維條碼、3維條碼、QR code 功能 2. 條碼機的運用	8	
(十五)標示卡功能	1. 商品與標示卡名稱配對練習 2. 標示卡擺放功能認識(促銷、特價、降價)	8	
(十六)賣場物品品質檢核	1. 賣場不良品的定義 2. 賣場不良品的處理步驟 3. 賣場不良品檢核練習	8	
(十七)盤點流程	1. 盤點種類的介紹(初盤、複盤、日程區分等) 2. 盤點單的填寫與簽核 3. 盤點注意事項	8	
(十八)緊急事件處理	1. 緊急事件種類與處理 2. 顧客抱怨及其他糾紛的應對處理 品U8問題解決與創新發展。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭評量 2. 實作評量 3. 觀察評量		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網絡數位資訊、雜誌等。2. 利用物品整理陳列教室供學生實作練習。		
教學注意事項	一、教材編選：1. 考量學生須求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。2. 將學生社區及居家生活經驗融入物品整理陳列實作課程中，藉以逐漸類化到家庭生活之運用及實際職場的演練與操作。3. 配合環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。二、教學方法：1. 安排學生分組練習，並藉由小組同儕相互合作，強化學生個別操作能力及團隊合作的學習精神。2. 課程進行時，應隨時留意學生的學習狀況及工作安全，給與必要之增強與引導。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)