

備查文號：

111年4月12日 新北教特字 第1110676328 號函備查

高級中等學校課程計畫
新北市立清水高級中等學校
學校代碼：014356

集中式特教班服務群課程計畫

本校110年11月24日110學年度第3次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)
備查版

中華民國111年4月15日

學校基本資料表

學校校名	新北市立清水高級中等學校			
普通型高中	普通班；特色班；實驗班；舞蹈班；舞蹈資優班			
進修部	學術群:普通班			
特殊教育及特殊類型	1. 體育班 2. 居家生活服務科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	0222707801#200
	職 稱	主任		

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
普通型高中	學術群	普通班	11	384	11	377	11	383	33	1144
		舞蹈班	1	26	1	19	1	23	3	68
		體育班	1	27	1	30	1	24	3	81
技術型高中	服務群	居家生活服務科	1	5	1	8	1	9	3	22
進修部	學術群	普通班	0	0	1	21	1	12	2	33

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	11	35
		特色班	11	35
		實驗班	11	35
舞蹈班	1	26		
舞蹈資優班	1	26		
體育班	1	35		
進修部	學術群	普通班	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

本校以「自主樂學、多元創客、品藝生活、世界公民」為學校願景，期望建構適性、多元的課程，引導學生適性發展，發掘孩子的潛能，學會如何學習，並樂於其中；能在生活中能融會各領域所學，統整運用、培養學生從想到做的能力，並解決問題；能具有同理心，覺察感知差異所在，關懷不同，並有彈性與能力去與不同文化對話；能勇於創新，展現科技應用與生活美學的涵養；輔以社區資源及校際結盟，培養能適應未來全球化世代所需的人才。

備查版

二、學生圖像

前言

透過對十二年國教「核心素養」的理解與探討，輔以對本校學生及社區環境的特質分析，本校的學生圖像為：

主動實踐力

主動求知，勇於實踐的能力。

思考辨析力

樂於求真，思考辨析的能力。

涵養創新力

培養美學涵養，具有創新的能力。

覺察彈性力

覺察自己與他人的差異，擁有開放而靈活的態度。

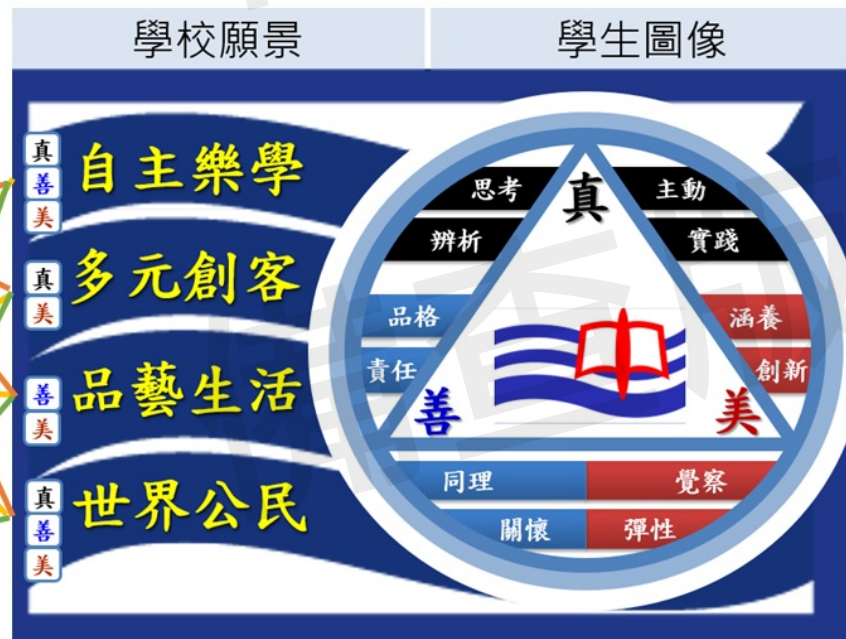
同理關懷力

懂得與人為善，關懷他人與世界。

品格責任力

具有健全的品格，能承擔責任。

十二年國教
核心素養



肆、課程發展組織要點

107年6月20日課發會通過

107年11月12日臨時校務會議通過

壹、依據：教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點。

貳、組成：本課程發展委員會（以下簡稱本會）置委員三十五人，由校長擔任召集人，委員會成員如下：

一、學校行政人員代表：校長、秘書、教務主任、學務主任、輔導主任、圖書館主任、進修部主任、實驗研究組長、活動組長、體育組長、特教組長、輔導處副組長，共12人。

二、學科教師代表：高中各學科代表，含國文、英文、數學、歷史、地理、公民、物理、化學、生物、地球科學、音樂、美術、家政、健康與護理、生涯規劃、生活科技、資訊、體育、全民國防教育，共19人。

三、教師會代表1人。

四、家長委員會代表1人。

五、專家學者代表1人。

六、學生代表1人。

參、執掌：

一、掌握學校教育願景，考量學校經營理念、學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素，結合全體教師和社區資源，統整及審議學校總體課程計畫。

二、依學校願景及學生圖像規劃學校本位課程。

三、審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

四、建立課程、教學與學習評鑑制度。

五、其他相關課程發展事宜。

肆、組織分工：由校長擔任主任委員，由教務主任擔任執行秘書，設有課程規劃組、課務規劃組、教材審議組、課程評鑑組、教師專業成長規劃等任務編組，其任務如下：

(一)召集人—召集委員會議，督導課程發展與運作事宜。

(二)執行秘書—協助召集人統籌策定課程發展計畫及各項教學計畫的推動與協調。

(三)課程規劃組—

1.彙整各科課程計畫草案。

2.課程地圖之規劃草案。

3.規劃團體活動之實施草案。

4.規劃彈性學習之實施草案。

5.學校特色活動之蒐集與規劃。

6.規劃教師專業進修事宜。

(四)課務規劃組—

1.必選修課程具體實施之規劃。

2.共同課程或活動時段之排定。

3.規劃學生選課說明草案。

4.規劃教師配、排課原則草案。

5.規劃教師公開授課事宜。

(五)教材審議組—

1.擬定教材審定(審定本選用及自編)運作機制。

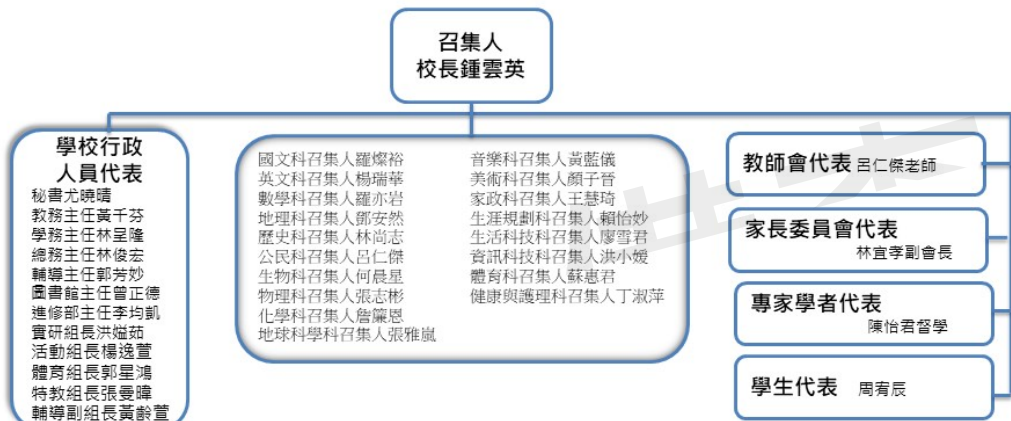
2.審議各科自編教材。

3.擬訂課程評鑑相關辦法草案。

伍、學校課程計畫為學校本位課程規劃之具體成果，應由學校課程發展委員會三分之二以上委員出席，二分之一以上出席委員通過，始得陳報各該主管機關。

陸、本會定期由校長召集，但經委員二分之一以上連署時，得召開臨時會議，開會時由校長擔任主席，校長因故無法主持時，由校長指派一人為主席。

柒、本要點經校務會議通過，陳請校長核定後實施，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					
				主動實踐力	思考辨析力	涵養創新力	覺察彈性力	同理關懷力	品格責任力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】	增進聽、說、讀、寫的基本能力，奠定終身學習的基礎。	●	●				
			透過閱讀，增進國語文應用能力，以切合實際生活與職業發展的需要。	●	●				○
			透過聆聽並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考、溝通良好。	●	●	○	●	○	●
			培養是非判斷的能力、同理心與責任感，理解與包容不同意見，建立良好的互動關係。	●	●	○	●	●	●
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	具備日常語言與數字及算術符號之間的轉換能力，並能熟練操作日常使用之度量衡及時間，認識日常經驗中的幾何形體、相對關係，於日常生活中應用。	●	●	○			
			能夠運用各式科技與工具，處理數學、日常生活或其他學科領域的問題。	●	●		○		○
			對於學習數學有信心和正向態度，並能將所學應用於日常生活中。	●	●	○	○	○	○
社會領域	社會	【總綱之教學目標】	增進對歷史、地理、公民與社會學科的探究與理解能力。	●	●	○			
			具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，了解文化間的相互關聯，以及臺灣與國際社會的互動關係。	●	●	●	●	●	○
			藉由課程活動體驗生活中自然、族群與文化之美，培養欣賞多元豐富的環境與文化內涵。	●	○	●	●	●	○
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】	學習基礎自然科學知識，使學生能對自然科學充滿好奇心與想像力，進而培育適應科技時代生活的能力。	●	●	○	○		
			具備基本自然科學知能與探索能力，能將所習得的科學知識，應用於日常生活中有效處理及解決問題。	●	●	○	○	○	○
			透過探索科學的合作學習，培養與同儕溝通表達、團隊合作及和諧相處的能力，建立與他人良好的互動模式。	●	●	○	●	●	●
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】	能參與音樂活動或演奏樂器，養成歌唱、欣賞音樂的興趣與習慣，將音樂融入於生活。	●	●	●	●	○	○
			透過引導，能運用自然元素、適當媒材、工具，創作自製的美術作品與他人分享。	●	●	●	●	○	○
			培養參加藝術與文化活動的興趣和習慣，豐富經驗及提升生活美感。	●	●	●	●	●	○
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	培養自我照護能力，增進安全知識與態度，了解不同場域的潛在危險，熟悉各種急救技能，以降低傷害的嚴重性。	●	●			○	●
			具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，養成規律運動與健康生活的習慣。	●	●	○	○	○	●
	體育	【總綱之教學目標】	能接觸與學習多樣化的運動類型，透過探索、模仿、演練等學習過程，在安全的前提下，習得並表現出基本動作能力。	●	●	○	●		○
綜合活動與科	綜合活動與科	【總綱之教學目標】	覺察個人成長歷程、分析與統整個人特質，發展職業興趣與休閒生活的知能，連結人生各階段的發展任務，具備生涯轉折與調適的能力。	●	●	○	●	○	●
			培養學生具備健康家庭知能、生活應用與創新能力，以提升個人及家庭生活品質。	●	●	○	○	○	●

技 領 域	科 技	提供學生學習電腦相關使用方式，探索網路資訊、結合日常生活，建立健康、合理與合法的資訊科技使用態度與習慣。	●	●	○	●	●	●
-------------	--------	--	---	---	---	---	---	---

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					
					主動實踐力	思考辨析力	涵養創新力	覺察彈性力	同理關懷力	品格責任力
服務群	居家生活服務科	庇護工廠作業人員 小作所學員	1. 培育進入庇護工廠穩定就業之人力。 2. 培育進入小作所規律服務與學習之人力。	具備從事烘焙、清潔、組裝等符合既定職場所需能力。	●	●	○	○		●
				具備生活規律、準時上下班及服從規定的能力。	○	●		●		●
				具備學習的熱忱、求救、問題解決的能力。	●	●			●	●
				具備生活自理、維持外觀整潔的能力。	●	○	○	●		●
				具備維持長時工作的體力。	●			○		●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、群科課程規劃

(一) 居家生活服務科(915)

科專業能力：

1. 具備從事烘焙、清潔、組裝等符合既定職場所需能力。
2. 具備生活規律、準時上下班及服從規定的能力。
3. 具備學習的熱忱、求救、問題解決的能力。
4. 具備生活自理、維持外觀整潔的能力。
5. 具備維持長時工作的體力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
		1	2	3	4	5	
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	社區資源整合		○	○	○	
		食材保存與加工處理	●	○	●	●	
		生活藝能應用概論	○	○	●	●	
		個人儀容維護概論	●	○	●	●	
	實習科目	專題實作	○	○	●	○	
		生活環境清潔實務	●	●	●	○	
		保養品調配與護理實務	●	○	●	○	
		門市餐飲服務實習	●	●	●	●	
		浴廁清潔實習	●	○	●	●	
		手工皂實作	●	○	●	●	
		社區環境清潔實習	●	●	●	○	
校訂選修	專業科目	包裝概論	○	●	●	○	
		組裝概論	○	●	●	○	
		膳食營養學	●	●	●	●	
		食物製備概論	●	●	●	●	
	實習科目	物品組裝實作	●	○	●	○	
		商品包裝實作	●	○	●	○	
		餅乾製作	●	●	●	○	
		簡易中式麵食製作	●	●	●	○	
		居家飲品調製實作	●	●	●	●	
		簡易豆類飲品製作	●	●	●	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有

章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

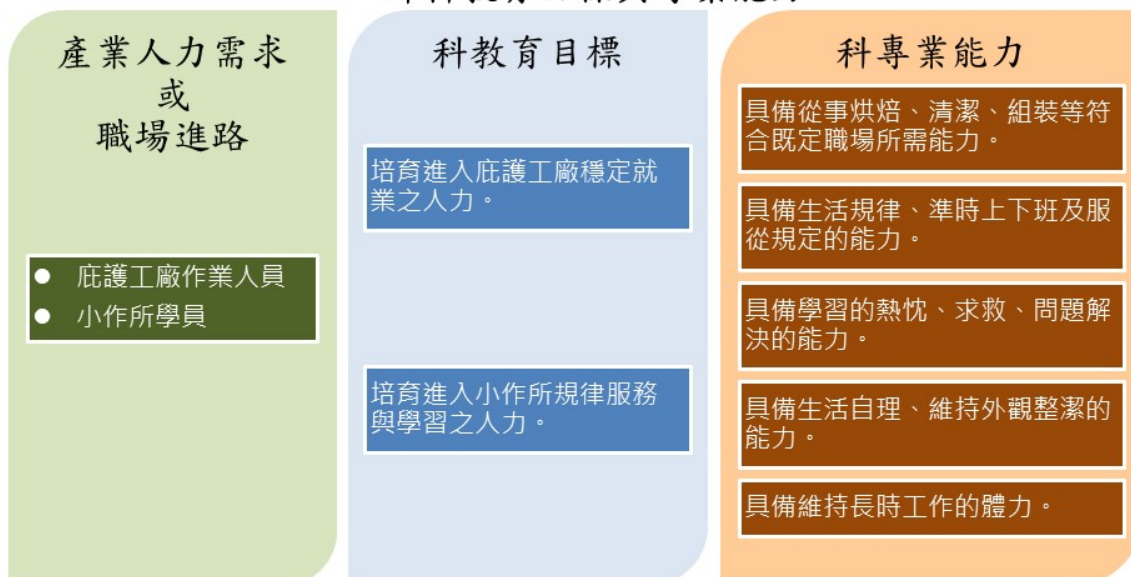
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

(一) 居家生活服務科(915)

	高一	高二	高三
團體活動	班會 每學期1、社團 每學期2		
彈性學習時間	開設特殊需求課程 每學期1		開設特殊需求課程 每學期2
部訂必修一般	語文 每學期3 社會 每學期2 藝術 每學期1 體育 每學期2	數學 每學期2 自然科學 每學期2 健康 每學期1 綜合活動與科技 每學期1	語文 上學期3 下學期2 藝術 每學期1 體育 每學期2 綜合活動與科技 每學期1
校訂必修一般	運動技能學習與應用 每學期1		交通安全與法規 每學期1 運動技能學習與應用 每學期1
部訂專業科目	服務導論 每學期2	衛生與安全概論 每學期2 事務機器與電腦應用概論 每學期2	
校訂必修專業	食材保存與加工處理 每學期2 個人儀容維護概論 每學期1	生活藝能應用概論 上學期2	社區資源整合 每學期2
校選專業科目		上學期 擇一 (包裝概論/組裝概論) 2 (膳食營養學/食物製備概論) 2	
部訂實習科目	基礎清潔實務3 生活保健實務3 居家照顧實務3 生活用品整理實務 每學期3	職場清潔實務 每學期3 飲食調理實務 每學期3 家電使用與維護實務3 家事處理實務3	顧客服務實務3 顧客服務實務3
校訂實習科目		生活環境清潔實務 每學期2 保養品調配與護理實務 下學期3	門市餐飲服務實習 每學期3 浴廁清理實習 每學期3 手工皂製作 每學期2 社區環境清潔實習 每學期3 專題實務 每學期1
校選實習科目			每學期 擇一 (物品組裝實務/商品包裝實務) 2 (餅乾製作/簡易中式麵食製作) 3 (居家飲品調製/簡易豆類飲品) 3
校訂特需領域	生活管理 每學期1		
校選特需領域	視當年度入學學生之需求開課 每學期1		

群科教育目標與專業能力



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

111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	15	3	3	3	2	2	2	適性分組 合併「國語文」、「英語文」及「本土語文/臺灣手語」，本土語文以閩南語為主，安排於第一學年實施。		
		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	1	1	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1							
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2		
		綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4	1	1	1	1				自選二科目為「家政」、「資訊科技」課程。	
	小計		49	14	14	7	6	4	4	4	部定必修一般科目總計49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	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	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	3				
部定必修合計		103	25	25	20	19	7	7	7	部定必修總計103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)

111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	8學分 4.68%	交通安全與法規	2					1	1	學生高三即將成年且部分學生安排校外實習、訓練其交通能力，故分階段強調其交通安全及法規的重要性。	
			運動技能學習與應用	6	1	1	1	1	1	1		結合一般科目體育課程，設計及改良其他相關體育活動，增加課程的多元與變化。
			小計	8	1	1	1	1	2	2		
	專業科目	12學分 7.02%	個人儀容維護概論	2	1	1						以概論結合部定必修生活保健實作課程，並於下學期延伸相關學習內容。
			食材保存與加工處理	4	2	2						
			社區資源整合	4					2	2	進階課程 因應高三轉銜，結合社區資源預備未來就業、就養生活準備。	
			生活藝能應用概論	2			2					
			小計	12	3	3	2		2	2	校訂必修專業科目總計12學分	
	實習科目	31學分 18.13%	門市餐飲服務實習	6					3	3	協同教學 進階課程	
			手工皂實作	4					2	2	協同教學 進階課程	
			生活環境清潔實務	4			2	2				
			專題實作	2					1	1	進階課程 搭配高三實作課程，以分組或是個人方式製作成果報告。	
			浴廁清潔實習	6					3	3		
			保養品調配與護理實務	3				3			協同教學 進階課程	
			社區環境清潔實習	6					3	3	協同教學 進階課程	
			小計	31			2	5	12	12	校訂必修實習科目總計31學分	
	特殊需求領域		生活管理	6	1	1	1	1	1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 依學生需求，安排分階段授課。	
			小計	6	1	1	1	1	1	1	校訂必修特殊需求領域總計6學分	
	校訂必修學分數合計				57	5	5	6	7	17	17	校訂必修總計57學分
	校訂選修	專業科目	4學分 2.34%	包裝概論	2			2				同科單班 AE2選1
組裝概論				2			2				同科單班 AE2選1	
食物製備概論				2			2				同科單班 AG2選1	
膳食營養學				2			2				同科單班 AG2選1	
最低應選修學分數小計				4							校訂選修專業科目總計8學分	
實習科目		13學分 7.6%	物品組裝實作	4					2	2	同科單班 協同教學 AB2選1	
			商品包裝實作	4					2	2	同科單班 協同教學 AB2選1	
			餅乾製作	6					3	3	同科單班 協同教學 AH2選1	
			簡易中式麵食製作	6					3	3	同科單班 協同教學	

								AH2選1
								同科單班 協同教學 AI2選1
								同科單班 協同教學 AI2選1
								校訂選修實習科目總計26學分
								特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AF5選1
								特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AF5選1
								特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AF5選1
								特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AF5選1
								特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AF5選1
								校訂選修特殊需求領域總計30學分
								校訂選修學分合計
								校訂選修總計64學分數
								學生應修習學分總計
								每週團體活動時間(節數)
								每週彈性學習時間(節數)
								每週總上課時間(節數)

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)

111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	49	26.78 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	14	7.65 %	特殊需求：6學分 3.28%
		選修			6	3.28 %	特殊需求：6學分 3.28%
	合 計				69	37.71 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.56 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.95 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	29.51 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.56 %	
			選修		4	2.19 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	31	16.94 %	
			選修		13	7.1 %	
	合 計			至少80學分	114	62.3 %	
	實習科目學分			至少45學分	86	46.99 %	
	部定及校訂必修學分合計				至多160學分	160 學分	
應修習總學分				180-192	183 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	9 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

- 一、適用對象：服務群居家生活科學生。
- 二、課程內容：特殊需求領域課程、配合學校重大活動進行事前準備及練習、普通班融合活動等。
- 三、開課節數：高一每週2節、高二高三為每週2節。
- 四、特殊領域課程依每學年度整體服務群學生能力及需求開課，並做適性分組教學。

二、學生自主學習實施規範

新北市立清水高級中學學生自主學習實施要點

經108年1月18日課程發展委員會通過

- 一、依據：教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」暨教育部國民及學前教育署110年6月11日發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 二、目的：為培養學生自主學習與適性發展，使學生能在教師指導下，擬定自主學習計畫，自主實踐與完成計畫，並能將相關成果作為高中學習歷程之一環，特訂定此規定，說明自主學習實施、管理與輔導相關事宜。
- 三、實施原則：
 - (一)主責單位
校內實施學生自主學習，由主辦單位教務處統籌各處室協辦相關事宜，並定期召開學生自主學習小組會議。
 1. 自主學習小組成員：學生自主學習小組由校長擔任主席，成員包含教務處代表1人、學務處代表1人、總務處代表1人、輔導處代表1人、圖書館代表1人、進修部代表1人、年級導師代表各1人、家長會代表1人與年級課程諮詢代表各1人與學生代表1人。
 2. 學生自主學習小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與相關事宜。
 - (二)學生自主學習計畫申請時間：
 1. 高一新生於新生訓練時，由教務處辦理課程輔導諮詢說明會，發放學生自主學習計畫申請表(附件一)。
 2. 高二學生於高一下學期時，由教務處發放學生自主學習計畫申請表(附件一)，於公告期限內提出申請計畫。
 3. 高三學生於高一下學期時，由教務處發放學生自主學習計畫申請表(附件一)，於公告期限內提出申請計畫。
 - (三)學生自主學習計畫輔導機制：
 1. 學校於實施自主學習時，學生需先上至少6節自主學習計畫教育訓練課程，可由個人或小組，依照自行選修之學習內容，於各班教室完成相關自主學習計畫(應含預計產出之成果，例如：完成線上課程心得摘要或指定作業)；自主學習計畫送交班級導師進行計畫格式初審，再經學生自主學習小組複審通過後始得執行。
 2. 前項學生自行選修之線上課程，由教務處安排之資訊教室或圖書館教學資源中心、各班教室等空間進行相關課程。

(四)學生自主學習管理：

1. 實施自主學習計畫教育訓練課程時，由教務處安排教師原班進行相關課程。
2. 學生在資訊教室或圖書館教學資源中心等空間進行自行選擇之學習內容，亦由教務處安排教師管理點名。
3. 學生在各班教室利用學校線上課程、公益學習平台、教師自錄學習平台等學習，可由導師統一點名。
4. 學生自主學習之指導教師，依下列原則提供學生協助：指定學生自主學習班級日誌之負責同學、進行學生出缺席點名與通報、按月檢視學生自主學習紀錄、瞭解學生自主學習進度與困難、協助認證學生自主學習成果。

(五)學生自主學習計畫內容： 包含學習主題、學習內容、規劃進度與進行方式、地點，以及需要設備等，格式詳如附件一。

(六)學生自主學習期間，如遇全校共同之重要活動，須全程參加，原規劃之自主學習時間得暫停。

四、本要點經本校課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

附件一

新北市立清水高級中學 111 學年度第 1 學期學生自主學習計畫申請表

班級		座號		姓名	
進行方式	<input type="checkbox"/> 個人自學 <input type="checkbox"/> 小組共學(至多 4 人)			地點	
學習方式	<input type="checkbox"/> 線上課程_____			場地需求	實驗室設備需指導老師：_____ (簽名)
計畫名稱				內容說明	
次別	日期	內容進度			
第 1 次	/				
第 2 次	/				
第 3 次	/				
第 4 次	/				
第 5 次	/				
第 6 次	/				
第 7 次	/				
第 8 次	/				
第 9 次	/				
第 10 次	/				
第 11 次	/				
第 12 次	/				
第 13 次	/				

第 14 次	/		
第 15 次	/		
第 16 次	/		
第 17 次	/		
第 18 次	/		
預期 成果			
成果 發表	<input type="checkbox"/> ppt 報告 <input type="checkbox"/> 書面報告 <input type="checkbox"/> 作品展示 <input type="checkbox"/> 現場演示 <input type="checkbox"/> 影音作品 <input type="checkbox"/> 其他_____（期末自行上傳本學期完成之計畫成果至學習歷程系統）		
成果 展示	<input type="checkbox"/> 同意提供自主學習成果與資料給其他同學參考。 <input type="checkbox"/> 不同意提供自主學習成果與資料給其他同學參考。		
形式 初審	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過 教師簽名： 家長簽名：		
複審	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過（審查意見： ）	最終 審查	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過

各處室分工規劃

編號	項目	說明	負責單位	協助單位
1	主政統籌	<ul style="list-style-type: none"> ■ 負責協調各單位有關自主學習準備與執行事宜 ■ 成立小組並召開會議，處理學生申請事宜。 <ul style="list-style-type: none"> • 訂定學生自主學習實施規範 • 研擬學生自主學習管理辦法 • 辦理學生自主學習計畫審查 • 研討學生自主學習成果呈現方式 	教務處	學務處 輔導處 圖書館
2	自主學習指導教師安排	<ul style="list-style-type: none"> ■ 自主學習指導教師安排 ■ 自主學習指導教師鐘點處理 	教務處	
3	自主學習學生編班	<ul style="list-style-type: none"> ■ 自主學習學生編班 (建議考量：1.自主學習類型 2.自主學習經驗) 	教務處	
4	自主學習學生出缺管理	<ul style="list-style-type: none"> ■ 自主學習學生點名方式 ■ 自主學習出缺管理流程 	學務處	教務處
5	自主學習場地規劃	<ul style="list-style-type: none"> ■ 自主學習場地安排 ■ 自主學習場地維護(清潔)與管理 	教務處	圖書館
6	自主學習設備到位	<ul style="list-style-type: none"> ■ 自主學習場地更新 ■ 盤點學生自主學習需求，並逐年進行設備補充、更新與維護。 	教務處	圖書館
7	自主學習執行	<ul style="list-style-type: none"> ■ 規劃學生自主學習基礎課程 ■ 辦理指導教師增能工作坊 ■ 辦理學生自主學習計畫撰寫、申請與實施說明會 ■ 辦理學生自主學習計畫家長說明會或家長說明資料 	教務處	輔導處
8	其他			

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	1	1	1	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	1	18	居家生活服務科	V						內聘	
	國際交流姊妹校聯誼活動	1	1	居家生活服務科					例行性		內聘	
	流行音樂歌唱與欣賞	1	3	居家生活服務科					獨創性		內聘	
	烘焙點心製作與義賣	1	9	居家生活服務科					獨創性		內聘	
	社區服務學習	1	6	居家生活服務科					服務學習		內聘	
	特教藝廊-藝術創作	1	9	居家生活服務科					獨創性		內聘	
	校慶創意進場表演練習	1	6	居家生活服務科					例行性		內聘	
	職業教育	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
	功能性動作訓練	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
	溝通訓練	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
第二學期	自主學習	1	18	居家生活服務科	V						內聘	
	挑戰日活動競賽項目訓練	1	6	居家生活服務科					例行性		內聘	
	流行音樂歌唱與欣賞	1	3	居家生活服務科					獨創性		內聘	
	烘焙點心製作與義賣	1	9	居家生活服務科					獨		內	

27/87

第三學年										創性		聘	
		職業教育	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
		功能性動作訓練	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
		溝通訓練	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
	第一學期	自主學習	2	18	居家生活服務科	V						內聘	
		國際交流姊妹校聯誼活動	1	1	居家生活服務科					例行性		內聘	
		流行音樂歌唱與欣賞	1	3	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		烘焙點心製作與義賣	1	9	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		社區服務學習	1	6	居家生活服務科					服務學習		內聘	
		特教藝廊-藝術創作	1	9	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		校慶創意進場表演練習	1	6	居家生活服務科					例行性		內聘	
		職業教育	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
		功能性動作訓練	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
		溝通訓練	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	居家生活服務科	V						內聘	
		挑戰日活動競賽項目訓練	1	6	居家生活服務科					例行性		內聘	
		流行音樂歌唱與欣賞	1	3	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		烘焙點心製作與義賣	1	9	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		社區服務學習	1	6	居家生活服務科					服務學習		內聘	
		特教藝廊-藝術創作	1	9	居家生活服務科					獨創性		內聘	
		職業教育	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
		功能性動作訓練	1	9	居家生活服務科						V	內聘	
		溝通訓練	1	9	居家生活服務科						V	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

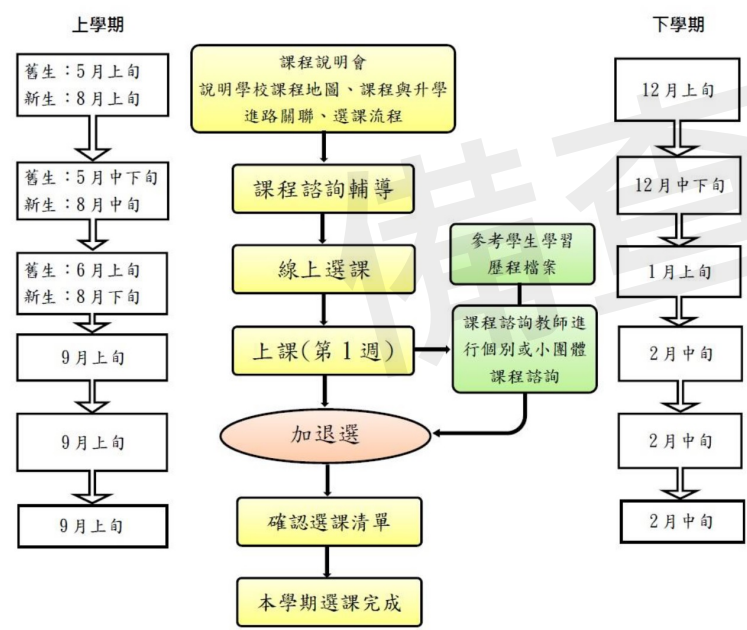
序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二

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	物品組裝實作	居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
2.	實習	商品包裝實作	居家生活服務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
3.	專業	包裝概論	居家生活服務科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AE2選1
4.	專業	組裝概論	居家生活服務科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AE2選1
5.	專業	食物製備概論	居家生活服務科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AG2選1
6.	專業	膳食營養學	居家生活服務科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AG2選1
7.	實習	餅乾製作	居家生活服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AH2選1
8.	實習	簡易中式麵食製作	居家生活服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AH2選1
9.	實習	居家飲品調製實作	居家生活服務科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AI2選1
10.	實習	簡易豆類飲品製作	居家生活服務科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AI2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	111年6月下旬	選課宣導	舊生利用前一學期末IEP進行選課宣導
2	111年6月13日~24日	選課宣導	利用適性輔導安置之高一新生轉銜會議、報到時段進行選課宣導
3	111年8月下旬	110學年度第一學期選課	1. 親師生選課諮詢輔導 2. 確定選課
4	111年8月30日	111學年度第一學期正式上課	分組上課
5	111年11~12月間	檢討	課發會進行選課檢討

6	112年1月下旬	110學年度第二學期選課	1. 親師生選課諮詢輔導 2. 確定選課
7	112年2月中旬	110學年度第二學期正式上課	分組上課

供本區

三、選課輔導措施

(一) 生涯探索

本校學生於新生入學之時，為使學生清楚掌握課程內容與升學進路之關聯性，規劃課程詢教師以及選課系統的介紹，提供學生相關的課程資訊，以便學生選修課程。

身心障礙生在面對未來生涯選擇時多為就業、就養的進路。透過課程的體驗及探究，協助學生探索自我，了解自我及個人優勢能力，能順利轉銜安置在適當的場所。

(二) 轉介勞政、社政單位

透過職業輔導員服務提供職業輔導、專業支援服務，發揮學生潛能，培養工作技能，增進其生活、學習、人際互動、社會與職業適應能力。

安排參訪活動至各小作所、日間照護機構，提供相關資訊供學生及家庭參考，並提供協助處理相關流程及事務。

(三) 課程規劃教師群及專長

1. 教師呂晏甄：素中餐證照、烘焙證照、電腦軟體應用證照。
2. 教師張曼曄：特奧滾球教練、羽球C級教練、體適能。
3. 教師楊秉臻：烘焙麵包證照、美容證照、資賦優異。
4. 教師詹楚媛：門市服務證照、園藝證照、烘焙麵包證照、烘焙蛋糕證照、葷食中餐證照、特奧滾球教練、特奧羽球教練、資賦優異、第二專長國文。
5. 教師郭庭吟：烘焙麵包證照、資賦優異。
6. 教師劉奕廷：烘焙蛋糕丙級。

拾、學校課程評鑑

一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

新北市清水高級中學 111 學年度課程自我評鑑計畫

108 年 11 月 27 日課程發展委員會通過

一、依據

教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令。

新北市政府 108 年 8 月 20 日新北府教中字第 1081514990 號函辦理。

二、目的

- (一)協助學校落實課程及教學之變革與創新，鼓勵教師個人反思與社群專業對話，引導學校精進課程發展。
- (二)透過課程自我評鑑過程及結果，發揮學校課程評鑑之實質效益，協助教師提升教學效能與改善學生學習。

三、課程自我評鑑小組組織成員

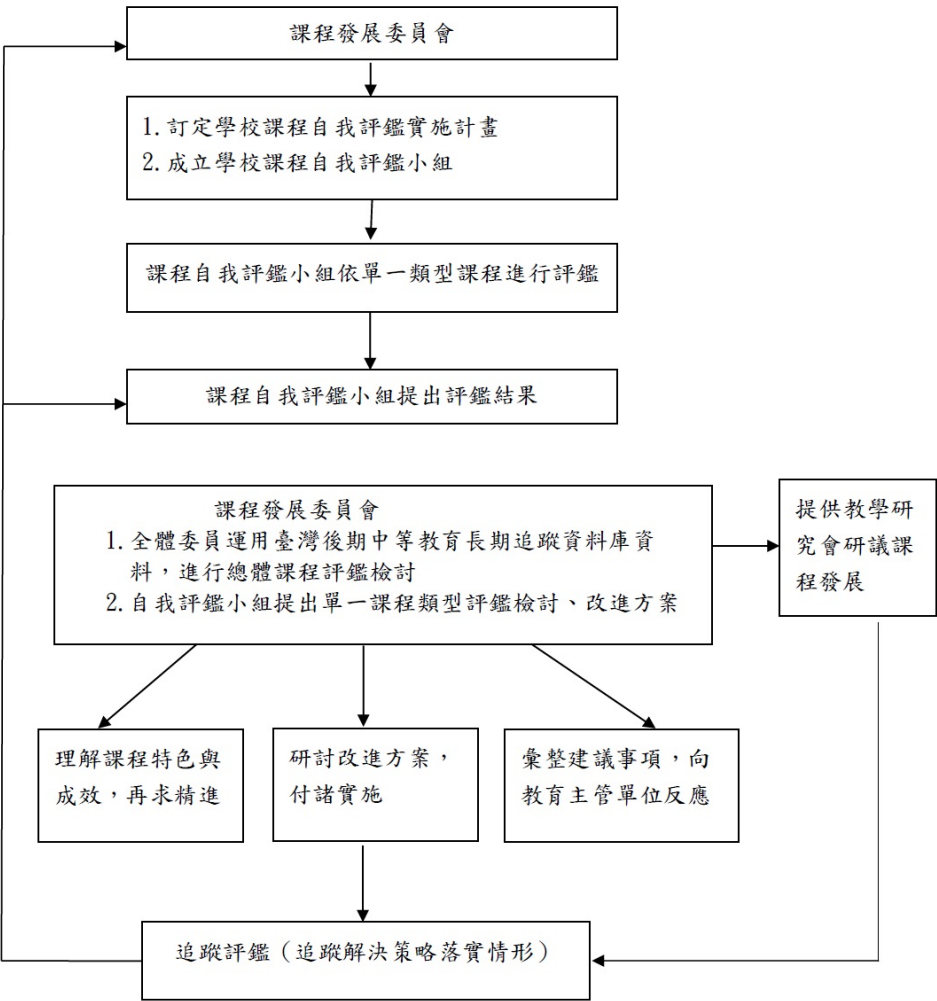
- (一)於課程發展委員會下設「課程自我評鑑小組」執行課程評鑑工作。
- (二)「課程自我評鑑小組」成員含校長、教務主任、學務主任、總務主任、輔導主任、進修部主任、實研組長、國文、英文、數學、社會、自然科學、藝術、健康與體育、科技、綜合活動各領域代表各 1 人，共 16 人；及家長代表 1 人，共 17 人。

四、課程自我評鑑期程

課程自我評鑑項目	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
組成課程自我評鑑小組	■											
課程發展委員會提出下年度總體課程計畫		■	■	■								
上學期末辦理上學期單一課程分享會，教務處彙整教師自評與學生回饋				■	■							
課程自我評鑑小組就上學期單一課程評鑑至課程發展委員會報告							■					
依照單一課程評鑑結果提供開課教師修正參考								■	■			

教務處下載臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫「課程規劃」、「教學實施」與「學生學習」等資料，作為總體課程評鑑討論用												
下學期末辦理下學期單一課程分享會，教務處彙整教師自評與學生回饋												
課程自我評鑑小組就下學期單一課程評鑑至課程發展委員會報告												
課程發展委員會運用臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫調查資料，進行本年度總體課程計畫評鑑												
總體課程計畫與單一課程計畫評鑑結果上傳至課程計畫網站												

五、課程自我評鑑流程



六、實施方式

- (一)學校課程評鑑分為「總體課程評鑑」及「單一類型課程評鑑」(評鑑「校訂必修」與「多元選修」等單一課程實施狀況)，總體課程評鑑由課程發展委員會全體委員運用「新北市普通型高級中學學校總體課程評鑑表」評鑑之；單一類型課程評鑑則由課程評鑑小組運用「新北市普通型高級中學學校單一類型課程評鑑表」，分工評鑑之。
- (二)學校課程評鑑每學年實施一次，若單一類型課程僅開設一學期，則於該學期期末評鑑之。
- (三)為了解學生個人修習課業之態度及對教師教學之反應，單一類型課程設有「學生學習課程回饋單」，由教務處規劃各年級學生填答。
- (四)學生學習課程回饋單與課程評鑑結果應於該學年度期末課程發展委員會議提出報告，根據相關結果檢討改進，提供教師未來調整教學與下一學年度課程計畫之參考。

七、課程評鑑內容：

- (一)由課程與總綱及學校願景關聯，檢視總體課程與單一類型課程，課程發展計畫符合總綱精神，課程發展計畫與學校願景具關連性。
- (二)從總體課程評鑑之課程發展組織與運作機制，檢視是否成立或健全課程發展組織；各課程發展組織之間、課程發展組織和行政單位之間，其運作機制及互動協調能發揮實質功效，以及是否完整記錄各層級課程發展組織之運作情形，以供後續改進參考。
- (三)藉由總體課程與單一類型課程的適性課程實施內涵，檢視課程目標與各課程規劃之目標及學習內容、學習活動、評量安排等，是否具邏輯一貫性；課程內容與教學模式，能以學生為主體，符合學生多元學習需求與適性發展，以及建立教材資源共享與永續的概念。
- (四)從總體課程與單一類型課程的系統課程評鑑與回饋，檢視是否能建立課程發展回饋機制，管理多元的課程評鑑結果，並善用評鑑結果增進學習成效。

八、課程評鑑結果之應用：

- (一)修正學校課程計畫。
- (二)改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三)安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

- (四)激勵教師進行課程及教學創新。
- (五)調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六)增進教師對課程品質之重視。
- (七)提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會議通過後實施，修正時亦同。

二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	交通安全與法規		
	英文名稱	Rules on road traffic safety		
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、A2. 系統思考與問題解決 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	主動實踐力、思考辨析力、同理關懷力、品格責任力			
適用科別	居家生活服務科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 能了解各種交通方式安全須知。(二) 能了解交通標誌、號誌的意義。 (三) 能瞭解交通的相關法規。(四) 能培養遵守交通安全之相關規定。 (五) 能學會實際上路並遵守交通規定。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 大眾運輸搭乘安全須知		1. 認識各項大眾交通工具 2. 捷運搭乘安全須知 3. 火車搭乘安全須知 4. 公車搭乘安全須知 5. 飛機搭乘安全須知 6. 客運搭乘安全須知	6	高三上
(二) 騎乘交通工具安全須知		1. 機車騎乘安全須知 2. 自小客車乘坐安全須知 3. 腳踏車騎乘安全須知 4. 行人行走安全須知	3	
(三) 認識交通號誌		1. 紅綠燈 2. 閃黃燈 3. 閃紅燈 4. 鐵路平交道	3	
(四) 認識交通標誌		1. 警告標誌 2. 禁制標誌 3. 指示標誌 4. 輔助標誌	6	
(五) 交通事故處理		1. 交通事故處理程序 2. 交通事故處理安全須知 3. 交通事故緊急應變能力	6	高三下
(六) 基本交通法規認識		1. 交通違規罰則 2. 酒駕罰則 3. 路權優先權 4. 常見機車汽車考照試題 5. 強制險的認識	6	
(七) 實際演練交通安全		1. 實際行走上路安全演練	6	

	2. 斑馬線的通行 3. 交通號誌辨別 4. 天橋、地下道的通行 5. 實際搭乘大眾運輸工具		
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	口頭問答、觀察評量、實作評量。		
教學資源	原班教室、多媒體素材、實作情境演練等。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1.本課程教材以日常生活常見為講授主體，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中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3.教師自編教材。 (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。 (三)學習評量 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。</p>		

表 11-2-1-2 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動技能學習與應用		
	英文名稱	Apply to motor Learning		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	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：A2. 系統思考與問題解決 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	主動實踐力、涵養創新力、覺察彈性力			
適用科別	居家生活服務科			
	6			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 學習運動技能，以利參加各種休閒活動。(二) 透過適度的運動，提升耐力、肌耐力和協調力，提升自我控制能力。(三) 提升自信、自尊、自律，培養互助合作的團隊合作精神。(四) 提升運動相關知識，維持生理機能，進而維持良好的運動習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 校園環境的認識		1. 分辨哪些場地可以運動（如操場和空地） 2. 危險地帶的注意事項（如：樓梯要小心行走）	2	高一上
(二) 基礎平衡感訓練		1. 站姿、坐姿、趴姿平衡 2. 搭配其他運動器材（如：韻律球、波速球）	5	
(三) 基礎心肺適能		1. 慢走 2. 競走 3. 間歇跑走	6	
(四) 上肢肌力、肌耐力訓練		1. 肩、肘、腕關節活動 2. 單一動作維持的穩定性及持久性 3. 負重、彈力繩訓練	5	
(五) 認識運動傷害		1. 危險的動作宣導（如故意跑很快、或到濕滑的危險區域容易受傷） 2. 扭傷的認識及處理 3. 骨折的認識及處理 4. 求助技巧	2	高一下
(六) 進階平衡感訓練		1. 在移動中保持平衡 2. 能在距離地面安全高處的位置保持平衡 3. 搭配其他運動器材（如：小欄架、繩梯）	5	
(七) 進階心肺適能		1. 維持持久性的跑走 2. 能完成衝刺及加速 3. 能及時反應避開障礙物	6	
(八) 下肢肌力、肌耐力訓練		1. 髖、膝、踝關節的活動 2. 單一動作維持的穩定性及持久性 3. 結合彈力繩訓練	5	

(九) 投擲訓練	1. 能適應不同類型的球（籃球、壘球、羽毛球等） 2. 投擲的技巧 2. 能控制力道做高低遠近的投擲	6	高二上
(十) 棒球九宮格	1. 能適應不同重量的球（樂樂棒球、塑膠球、地板滾球等） 2. 能判斷目標物的距離高低遠近做投擲	6	
(十一) 樂樂棒球	1. 講解樂樂棒球的規則 2. 樂樂棒球分組競賽 3. 球類運動的安全注意事項	6	
(十二) 拋擲訓練	1. 能適應不同類型的球（籃球、壘球、地板滾球等） 2. 拋擲的技巧 3. 能控制力道做高低遠近的拋擲	6	高二下
(十三) 保齡球運動	1. 講解規則 2. 能使用不同重量的球做拋擲 2. 能判斷寶特瓶的距離遠近做拋擲 3. 能瞄準正前方寶特瓶做拋擲	6	
(十四) 賓果遊戲	1. 講解規則及分組 2. 能使用不同重量的球做拋擲 2. 能判斷地面九宮格距離遠近做拋擲 3. 能瞄準指定位置做拋擲	6	
(十五) 敏捷性訓練	1. 橫向步伐訓練 2. 直向步伐訓練 3. 結合繩梯、小欄架輔助訓練 4. 綜合步伐訓練	6	高三上
(十六) 帶式橄欖球	1. 講解規則及分組 2. 步伐移動的應用 2. 手部奪取TAG帶的要領 3. 眼睛能瞄準對手旗帶做奪取	6	
(十七) 大風吹	1. 講解規則 2. 步伐移動的應用 2. 聆聽哨音或指令再移動 3. 佔領空的位置	6	
(十八) 踢球訓練	1. 踢足球的技巧 2. 能控制力道做高低遠近的踢球	6	高三下
(十九) 足球九宮格	1. 能瞄準前方指定位置做踢球 2. 能判斷指定位置的距離高低遠近做投擲	6	
(二十) 足壘球	1. 講解足壘球規則及分組 2. 足壘球的安全注意事項	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	(一) 因特教生能力、程度不同，教學評量標準及方式每人差異性大，學生依能力並經專業團隊評估，每位學生評量標準及方式，可做出、寫出／通過率達80%、60%等，需明列於學生個別IEP中並以此為教學評量依據。(二) 針對個別學生彈性調整評量內容、標準及方式：每位學生依其特殊需求及能力彈性調整課程綱要內容，並以多元評量方式進行。(三) 成績評量應考量：1. 出、缺席之考核。2. 個人作業部分。3. 情意性評量：重視學生學習的歷程與自我反省，學生對當下課程之興趣、關注及敏銳力。4. 學習態度評比：上課專注力、發問能力、態度及對本學科之投注力等之評量。5. 實作評量：基本動作、動作演練等評量。6. 小組作業部分：課堂任務分配與課堂中表達及分享之參與程度為主。		
教學資源	體育相關器材。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材內容應以學生的生活經驗選取生活化教材，激發學生學習興趣。2. 教材之順序可視教學需要彈性調整，但需注意教材之連貫性。3. 教學媒體可選擇與單元主題相關的影片或歌曲或相關素材其來源。4. 教材的編寫應兼顧認知、情意與技能，提供適宜的教材內容，以供授課教師依據教學及學生個別差異所需，加以彈性取捨或調整。(二) 教學內容及過程 1. 教學內		

容可依據學生程度予以調整、簡化或替化。 2.教學過程中應隨時注意學生身體狀況，以及活動安全性和替代性，避免發生危險。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	個人儀容維護概論		
	英文名稱	Personal grooming maintenance course		
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	主動實踐力、覺察彈性力、品格責任力			
適用科別	居家生活服務科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)能觀察自身身體清潔狀況。(二)能認識各種維護個人衛生儀容的方法和用具。(三)能建立對於自身儀容的標準與審美觀。(四)能了解維持個人儀容整潔的重要性。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 衛生儀容導論		1. 了解個人衛生儀容之重要。 2. 認識有關個人儀容維護的類別。	3	
(二) 臉部管理		1. 臉部衛教知識。 2. 洗臉用具介紹。 3. 洗面乳的種類介紹與挑選。	3	
(三) 臉部保養		1. 認識保養品種類。 2. 基礎保養的步驟。	3	
(四) 毛髮管理		1. 認識不同髮質與洗髮產品的挑選。 2. 毛髮整理工具介紹。 3. 刮鬍刀與美體刀介紹。	6	
(五) 口腔管理		1. 口腔衛生用品介紹。 2. 正確潔牙技巧與步驟。 3. 常見的口腔疾病介紹。	6	
(六) 指甲管理		1. 指甲清潔與修剪的重要性。 2. 指甲剪與磨甲棒的介紹。	6	
(七) 衣著打理與搭配		1. 分辨衣著整齊與否並了解其重要性。 2. 依據年齡、天氣、場合選擇合適的衣物。	6	
(八) 鞋襪管理		1. 認識各類鞋襪的功能及適合的場合。 2. 各類鞋子的清潔與保養技巧。	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。2.配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。3.依據評量結果，調整教材、教法。			
教學資源	(一)儀容整理與衛生清潔之相關教材書籍。(二)善用學校、居家及社區環境之資源。			
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。2.從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。3.教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。二、教學方法 1.教師可透過講述法、示範			

教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。 3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。

表 11-2-2-2 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材保存與加工處理		
	英文名稱	Food preservation and processing		
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	主動實踐力、思考辨析力、品格責任力			
適用科別	居家生活服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 認識食材保存的重要性，。(二) 認識食品加工處理概念。(三) 利用食材包裝與保存容器延長食材保鮮期限，提升個人生活品質。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 食材保存概念		1. 食材保存概念 2. 冷藏與冷凍概念 3. 真空食品保存 4. 罐頭食品保存概念 5. 食材包裝與保存容器	6	
(二) 食品加工概念		1. 食品加工概念 2. 食品加工安全與衛生 3. 食品加工與健康	6	
(三) 醃製品的認識		1. 醃漬蔬菜與水果的種類與製作方法。 2. 醃漬蔬菜與水果製作之器具及設備。 3. 醃漬蔬菜與水果保存技巧。	6	
(四) 果醬的認識		1. 果醬種類與製作方法。 2. 果醬製作之器具及設備。 3. 果醬保存技巧。	6	
(五) 糖漬水果的認識		1. 糖漬水果種類與製作方法 2. 糖漬水果製作之器具及設備。 3. 糖漬水果保存技巧。	6	
(六) 烘乾法的認識		1. 蔬果乾種類與製作方法 2. 蔬果乾製作之器具及設備。 3. 蔬果乾保存技巧。	6	
(七) 認識香草		1. 常見香草種類與用途 2. 香草加工食品種類、目的與原則 3. 香草保存技巧。	6	
(八) 香草加工		1. 香草茶飲種類與製作方法 2. 香草調味料種類與製作方法 3. 香草加工之器具及設備	6	
(九) 認識雜糧作物		1. 雜糧作物加工食品種類、目的與原則 2. 雜糧作物加工與衛生安全注意事項 3. 雜糧作物加工產品包裝與保存	6	
(十) 雜糧作物加工		1. 豆類加工食品種類與製作方法 2. 薯類加工產品種類與製作方法 3. 簡易中式麵點種類與製作方法 4. 雜糧作物加工製作之器具及設備	6	
(十一) 肉類加工		1. 肉類保存技巧	6	

	2. 醃肉的基本方式及常見醬料 3. 肉類醬滷製法		
(十二) 食材再利用	1. 環保清潔劑製作以柑橘為主要成份之環保清潔劑。 2. 以檸檬為主要成份之環保清潔劑。	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。 2. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。 3. 依據評量結果，調整教材、教法。		
教學資源	(一)食品加工與保存產業之相關教材書籍 (二)善用學校、居家及社區環境之資源。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。 2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。 二、教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。 3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。		

表 11-2-2-3新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社區資源整合		
	英文名稱	Community resource integration		
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	主動實踐力、覺察彈性力、同理關懷力			
適用科別	居家生活服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 能了解社區資源的基本概念及重要性。(二) 能認識社區職場周邊資源所在。(三) 能善用社區及職場週邊資源，提升就業知能，探索職業興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 社區資源定義		1. 社區資源的定義。 2. 社區資源的型態、職業場域種類介紹。如麵包店、小吃店、洗衣店、車站、學校、醫院、休閒遊憩場所等資源。	9	
(二) 食的資源		1. 食的資源種類。熟食、生鮮、食品材料、烘焙品、飲料等店家介紹。 2. 店家的交通位置及方式。 3. 不同店家的選擇與運用。 4. 食品相關職場的工作認識。	9	
(三) 衣的資源		1. 衣的資源種類。洗衣店、服飾店等店家介紹。 2. 店家的交通位置及方式。 3. 不同店家的選擇與運用。 4. 衣的相關職場的工作認識。	9	
(四) 醫療的資源		1. 醫療的資源種類。診所、大型醫院等介紹。 2. 醫療機構的交通位置及方式。 3. 針對各種症狀的選擇與機構運用。 4. 醫療相關職場的工作認識。	9	
(五) 交通資源		1. 不同的交通方式。如公車、捷運、計程車、走路等。 2. 交通路線圖、時刻表、地圖、GOOGLE MAP等的閱讀與應用。 3. 不同交通方式的注意事項。 4. 住家到達工作職場的交通方式。	9	
(六) 住的資源		1. 社區住所常見資源。如資源回收場、警衛室、公共廁所、停車場、交誼廳、公共設施等。 2. 社區住所常見資源的交通位置及方式。 3. 不同場所的活動及規範。 4. 相關職場的工作認識。	9	
(七) 休閒的資源		1. 社區住所常見資源。如公園、運動中心、保齡球館等。 2. 社區住所常見資源的交通位置及方式。	9	

	3. 不同場所的活動及規範。 4. 休閒場所的工作認識。		
(八) 公家服務資源	1. 常見公家服務單位的種類。如郵局、警察局、消防局、社政局、勞政局、圖書館等。 2. 公家服務單位的交通位置及方式。 3. 不同公家服務單位的選擇及運用。 4. 就業資訊窗口介紹。	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一) 因特教生能力、程度不同，教學評量標準及方式每人差異性大，學生依能力並經專業團隊評估，每位學生評量標準及方式，可做出、寫出／通過率達80%、60%等，需明列於學生個別IEP中並以此為教學評量依據。(二) 針對個別學生彈性調整評量內容、標準及方式：每位學生依其特殊需求及能力彈性調整課程綱要內容，並以多元評量方式進行。(三) 成績評量應考量：1. 出、缺席之考核。2. 個人作業部分。3. 情意性評量：重視學生學習的歷程與自我反省，學生對當下課程之興趣、關注及敏銳力。4. 學習態度評比：上課專注力、發問能力、態度及對本學科之投注力等之評量。5. 實作評量：結合校外教學活動實際演練所學課程。6. 小組作業部分：課堂任務分配與課堂中表達及分享之參與程度為主。		
教學資源	社區相關資源。如：商店、郵局、診所、捷運站、公車站等。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材之編選依學生之興趣、能力、需求，選定數個單元進行教學。2. 教材內容應以學生的生活經驗選取生活化教材，激發學生學習興趣。3. 教材之順序可視教學需要彈性調整，但需注意教材之連貫性。4. 教學內容可配合當日或近日發生於校園社會等重大新聞或生活事件。切入各單元主題，使議題融入教學以引起動機，並使理論及實務兼顧。5. 可安排實地參觀訪查相關場所、機構、商店等，與現實社會相結合。6. 教學媒體可選擇與單元主題相關的影片或歌曲或相關素材其來源。7. 教材的編寫應兼顧認知、情意與技能，提供適宜的教材內容，以供授課教師依據教學及學生個別差異所需，加以彈性取捨或調整。(二) 教學方法 1. 教師教學內容應與學生的生活經驗連結。2. 教學內容可依據學生程度予以調整、簡化或替化。3. 教學時應充分利用社會資源，適時採用校外教學或配合學校活動，使理論與實際相結合，以提高學習興趣及成效。		

表 11-2-2-4新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活藝能應用概論			
	英文名稱	Introduction to Life of Arts Application			
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	主動實踐力、思考辨析力、涵養創新力				
適用科別	居家生活服務科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 培養生活中的藝術鑑賞能力，提升對於美的感知。(二) 能認識各類手工藝品及相關材料和用具，建立未來工作所需的職能。(三) 藉由藝術創作傳達想法與情感，促進人與人之間的同理與關懷。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 手工皂		1. 各類手工皂介紹(如：馬賽皂、家事皂等) 2. 手工皂材料介紹 3. 所需要的器具和設備 4. 手工皂製作方法與步驟		6	
(二) 蠟燭		1. 各式蠟燭介紹(如：果凍蠟燭、一般蠟燭) 2. 蠟燭的材料和工具介紹 3. 蠟燭製作方法與步驟		6	
(三) 香氛產品		1. 各類香氛產品介紹(如：擴香石、香氛蠟片、擴香瓶等) 2. 各類香氛材料及工具介紹 3. 各類香氛的製作方法與步驟		6	
(四) 手工飾品		1. 各類飾品介紹(如：手環、項鍊、耳環等) 2. 各類材質與工具介紹 3. 各類飾品製作方法與步驟		6	
(五) 乾燥花		1. 各類乾燥花產品介紹(如：浮游花瓶、乾燥花束等) 2. 乾燥方法介紹(如：壓花法、倒掛法等) 3. 乾燥花製作方法與步驟 4. 各類乾燥花產品製作方法與步驟		6	
(六) 蝶谷巴特		1. 各類蝶古巴特產品介紹(如：杯帶、布包、筆筒等) 2. 蝶古巴特的材料與器具介紹 3. 蝶古巴特製作方法與步驟介紹(如：貼、壓、打磨、風乾等)		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。2. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。3. 依據評量結果，調整教材、教法。				
教學資源	(一) 手工藝品之相關教材書籍 (二) 網路教學影片 (三) 善用學校、居家及社區環境之資源。				
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生				

活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。 2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。（二）教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。 3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。

表 11-2-2-5新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	包裝概論			
	英文名稱	Introduction to Packaging			
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	主動實踐力、思考辨析力、品格責任力				
適用科別	居家生活服務科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 認識包裝的重要性及影響。 (二) 認識各類型包裝工具及選用的原則。 (三) 具備安全與衛生知識的能力。 (四) 培養對環境保護的知能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 包裝緒論		1. 包裝的意義與功能。 2. 包裝的影響。 3. 包裝的原則。 4. 包裝服務工作職場守則。		6	
(二) 食品類產品包裝		1. 包裝種類。 2. 包裝材料特質。 3. 包裝選用原則。 4. 包裝工具及設備。 5. 包裝衛生與安全。		6	
(三) 文具類產品包裝		1. 包裝種類。 2. 包裝選用原則。 3. 包裝工具及設備。 4. 包裝安全措施。		6	
(四) 禮品類產品包裝		1. 包裝種類。 2. 包裝選用原則。 3. 包裝美學。		6	
(五) 其他產品包裝		1. 衣物類產品包裝。 2. 五金類產品包裝。		6	
(六) 包裝隱憂		1. 過度包裝的成因。 2. 過度包裝的影響及後果。		2	
(七) 綠色包裝		1. 綠色包裝的定義。 2. 綠色包裝對環保的重要性。 3. 綠色包裝材料。		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	一、採多元彈性評量的方式： 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分以實作評量。 3. 針對情意部分以學習態度及實作評量。 二、配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。 三、依據評量結果，調整教材、教法。				
教學資源	一、包裝服務業之相關教材書籍 二、善用學校、居家及社區環境之資源。				
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。 2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。 二、教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2. 結合環境保護議題融入教學，促進學生對社會理解並豐富其學習。 3. 教學時加入實務範				

例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。

表 11-2-2-6新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	組裝概論		
	英文名稱	Introduction to Assembly		
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	主動實踐力、思考辨析力、品格責任力			
適用科別	居家生活服務科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 認識組裝的重要性及影響。 (二) 認識各類型組裝工具及零件。 (三) 具備安全與衛生知識的能力。 (四) 培養問題解決的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 組裝緒論		1. 組裝的重要性與影響。 2. 組裝的原則。 3. 組裝的類型（捆紮、摺疊、黏貼…）。 4. 組裝工作的類型及環境	3	
(二) 認識說明書		1. 組裝的零件。 2. 組裝的順序。 3. 組裝的注意事項。	3	
(三) 組裝常見工具		1. 各式夾具（鑷子、鉗子…）。 2. 各式刀具（美工刀、剪刀、鋸子…）。 3. 各式黏著劑（膠水、三秒膠、熱熔槍…）。 4. 常用工具（鐵鎚、螺絲起子、板手…）。 5. 工具使用安全。	6	
(四) 組裝常見零件		1. 各式零件（鐵釘、螺絲釘、螺帽、彈簧…）。 2. 各式零件功能。 3. 零件收納。	6	
(五) 文具用品組裝		1. 常見的組裝方式（立可帶、彩虹筆、釘書機、活頁夾…）。 2. 文具類代工品的組裝（原子筆、鑰匙圈、橡皮擦…）。 3. 組裝安全須知。	6	
(六) 生活用品組裝		1. 常見的組裝方式（桌子、櫃子、曬衣架…）。 2. 生活用品類代工品的組裝（紙箱、紙袋、塑膠盒、保溫杯…）。 3. 組裝安全須知。	6	
(七) 電器用品組裝		1. 常見的組裝方式（電風扇、電鍋、電燈…）。 2. 各式電池型號。 3. 組裝安全須知。	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	一、採多元彈性評量的方式： 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分以實作評量。 3. 針對情意部分以學習態度及實作評量。 二、配合授課進			

	度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。 三、依據評量結果，調整教材、教法。
教學資源	一、代工產業之相關教材書籍 二、善用學校、居家及社區環境之資源。
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。 2.從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3.教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。 二、教學方法 1.教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2.將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。 3.教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。

表 11-2-2-7 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備概論		
	英文名稱	Introduction to Food Preparation		
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	主動實踐力、涵養創新力、覺察彈性力			
適用科別	居家生活服務科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 瞭解食物製備時廚房的設備與安全。(二) 瞭解刀具與砧板的使用，維護工作及職業安全。(三) 熟悉食物製備之相關程序，促進未來職業適應。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 廚房的設備與安全		1. 廚房設備使用。 2. 烹飪器具介紹。 3. 清潔工具操作。 4. 廚房的衛生與安全。	4	
(二) 食用油與調味料		1. 常用食用油用途。 2. 醬類用途。 3. 粉類用途。	4	
(三) 材料衡量法		1. 重量及容衡器具。 2. 食材處理衡量器。	4	
(四) 食材包裝與保存		1. 食材特性與包裝。 2. 冰箱冷凍及冷藏。	2	
(五) 食材清潔與處理		1. 食材類別辨識。 2. 蔬菜泡洗與流程。 3. 常見乾貨識別與處理。 4. 肉類退冰方法。	4	
(六) 刀具與砧板的使用		1. 常見刀具的種類。 2. 正確的握刀姿勢。 3. 砧板清潔與維護。 4. 刀具的保養與維護。	6	
(七) 食材切法認識		1. 食材切割程序與原則。 2. 切塊、切條、切片等粗切法。 3. 切絲、切末、切丁等精細切法。	6	
(八) 常見烹調方式		1. 認識簡易烹飪方式(如：烹飪包、冷凍食品)。 2. 各式烹調方式(如：涼拌法、油炸法、乾煎法、蒸煮法、熱炒及滷製法等)。	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。2. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。3. 依據評量結果，調整教材、教法。			
教學資源	(一)物製備之相關教材書籍 (二)善用學校、居家及社區環境之資源。			
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。3. 教材			

由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。（二）教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。 3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。

表 11-2-2-8新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	膳食營養學		
	英文名稱	Dietary Nutrition Course		
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	主動實踐力、思考辨析力、覺察彈性力			
適用科別	居家生活服務科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解食物的分類及其營養。(二) 具備膳食與營養知能並運用於日常生活之中。(三) 展現學習膳食與營養實務之興趣，規劃執行個人的健康計畫，促進身心健康。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 六大類食物		1. 六大類食物及其營養。 2. 均衡飲食的重要性。 3. 認識健康飲食的份量。	2	
(二) 熱量與健康		1. 認識熱量。 2. 認識熱量對健康的影響。	2	
(三) 食品衛生安全的選購原則		1. 食物挑選的重點(如新鮮度)。 2. 有效期限的辨識與運用。 3. 食品安全標章介紹。	2	
(四) 五穀根莖類		1. 五穀的種類與營養。 2. 根莖類的種類與營養。 3. 五穀根莖類每餐的份量。	4	
(五) 豆魚肉蛋類		1. 豆類食物的種類與營養。 2. 海鮮的種類與營養。 3. 肉的種類與營養。 4. 蛋的種類與營養。 5. 豆魚肉蛋類攝取的份量。	6	
(六) 水果類		1. 水果的種類與營養。 2. 水果類攝取的份量。	4	
(七) 蔬菜類		1. 蔬菜類的種類與營養。 2. 蔬菜類攝取的份量。	4	
(八) 乳品類		1. 乳品的種類與營養。 2. 乳品類攝取的份量。	4	
(九) 油脂與堅果種子類		1. 油脂與堅果種子的種類與營養。 2. 油脂與堅果種子攝取的份量。	4	
(十) 擬定個人的健康計畫		1. 了解個人健康需求(如：過敏、便秘、體脂過高、膽固醇) 2. 依個人需求規劃飲食	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。2.配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。3.依據評量結果，調整教材、教法。			
教學資源	(一)膳食與營養之相關教材書籍 (二)善用學校、居家及社區環境之資源。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。2.			

從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。 (二) 教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。 3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市餐飲服務實習		
	英文名稱	Food 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	主動實踐力、思考辨析力、覺察彈性力、同理關懷力、品格責任力			
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：個人儀容維護概論、職場清潔實作、食物保存與加工處理、居家飲品調製實作			
教學目標 (教學重點)	(一) 熟悉門市及餐飲的工作內容 (二) 熟悉門市餐飲服務相關器具和設備之清潔維護工作 (三) 具備商品整理與餐飲服務的基本技巧 (四) 具備服務人員應有之態度及職業道德			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 服務禮儀		1. 零售門市服務禮儀 2. 餐飲門市服務禮儀 3. 工作的儀容、態度與談吐	3	
(二) 基本顧客服務技巧		1. 顧客接待技巧 2. 顧客需求詢問與聆聽 3. 點餐技巧 4. 托盤使用技巧 5. 上餐與撤餐技巧	9	
(三) 門市清潔與衛生安全		1. 清潔器具的使用與選用 2. 門市清潔作業(如:商品貨架、櫃台、海報清除) 3. 門市工作安全 4. 食品衛生與安全	9	
(四) 銷售工作		1. 商品推銷與販售技巧 2. 簡易結帳技巧 3. 簡易商品包裝技巧	6	
(五) 問題處理技巧		1. 顧客抱怨處理 2. 職場糾紛處理 3. 緊急事件處理	9	
(六) 零售門市—準備與善後		1. 門市環境清潔與整理 2. 設備及器具的清潔整理 3. 顧客動線清潔整理	9	
(七) 零售門市—商品整理工作		1. 物品排列與擺放 2. 商品分類、排列與存放 3. 補貨上架 4. 問題物品或瑕疵品處理	9	
(八) 餐飲門市—烘焙服務準備工作		1. 工作臺整理 2. 設備與器具的整理和使用 3. 材料準備與計算 4. 烘焙餐點製作	9	
(九) 餐飲門市—烘焙服務善後工作		1. 設備與器具的清潔維護 2. 用具洗滌與收納	9	
(十) 餐飲門市—餐食服務準備工作		1. 工作臺整理 2. 餐具排列與擺放 3. 布巾類鋪設與整理	9	

	4. 設備與器具整理和使用 5. 食材準備 6. 烹調技巧與餐食製作		
(十一) 餐飲門市—餐食服務善後工作	1. 餐桌收拾與換場 2. 廚房環境與設備清潔與整理 3. 餐具洗滌與收納	9	
(十二) 餐飲門市—飲品服務準備工作	1. 工作臺整理 2. 設備與器具的整理和使用 3. 材料準備 4. 飲品製作	9	
(十三) 餐飲門市—飲品服務善後工作	1. 工作臺清潔與整理 2. 用具洗滌與收納	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。2. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。3. 依據評量結果，調整教材、教法。		
教學資源	(一)餐飲門市服務與零售門市服務相關教材書籍 (二)善用學校、居家及社區環境之資源。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。(二) 教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。		

表 11-2-3-2新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手工皂實作			
	英文名稱	Handmade soap 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	主動實踐力、思考辨析力、涵養創新力				
適用科別	居家生活服務科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：個人儀容維護概論、生活藝能應用概論、保養品調配與護理實務				
教學目標 (教學重點)	(一) 具備製作手工皂相關知識與技能 (二) 具備製作手工皂之基本衛生與安全知識 (三) 具備手工皂修飾與包裝技能 (四) 培養美感素養，以提升生活品質				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 手工皂種類		1. 熱皂與冷皂的區別介紹 2. 常見冷皂種類		4	
(二) 手工皂器具		1. 盛舀工具(如：鋼盆、量杯等) 2. 攪拌工具(如：起泡器、橡皮刮刀等) 3. 測量工具(如：電子秤、溫度計等) 4. 所需之電器(如：電磁爐、攪拌機等) 5. 模具介紹		4	
(三) 手工皂材料		1. 皂基 2. 油脂類 3. 精油 4. 其他材料與添加物(氫氧化鈉、蒸餾水) 5. 手工皂與材料的保存方式		6	
(四) 操作安全與防護		1. 手工皂材料與器具的安全使用說明 2. 防護配備介紹		4	
(五) 皂基皂		1. 材料與器具介紹 2. 皂基皂製作 3. 攜帶型皂基皂製作		6	
(六) 果凍皂		1. 材料與器具介紹 2. 果凍皂製作		6	
(七) 絲瓜皂		1. 材料與器具介紹 2. 絲瓜皂製作流程		6	
(八) 芳療皂		1. 材料與器具介紹 2. 芳療皂製作流程		6	
(九) 馬賽皂		1. 材料與器具介紹 2. 馬賽皂製作流程		6	
(十) 家事皂		1. 材料與器具介紹 2. 家事皂製作流程		6	
(十一) 液體皂		1. 材料與器具介紹 2. 液體皂製作流程		6	
(十二) 手工皂加工		1. 手工皂切割 2. 蓋皂章技巧 3. 手工皂修飾技巧		6	

(十三) 手工皂包裝	1. 保鮮膜包裝 2. 真空袋包裝 3. 標籤黏貼與禮盒包裝	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。2. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。3. 依據評量結果，調整教材、教法。		
教學資源	(一) 手工皂相關教材書籍 (二) 手工皂教學影片 (三) 善用學校、居家及社區環境之資源。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。(二) 教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。		

表 11-2-3-3 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活環境清潔實務		
	英文名稱	Living environment 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	主動實踐力、思考辨析力、品格責任力			
適用科別	居家生活服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 熟悉各種不同場域的清潔維護。(二) 學習清潔服務的專業技能。 (三) 培養良好的清潔工作態度、習慣與安全。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 認識各種不同的清潔環境		1. 戶外的清潔環境(走廊、人行道、水溝)。 2. 室內的清潔環境(辦公室、圖書館、賣場、便利商店)。 3. 公共場所的清潔環境(公園、廁所、車站、捷運)。	4	
(二) 清潔工作內容規劃		1. 清潔範圍與順序。 2. 清潔工具的準備。 3. 分工與合作。	4	
(三) 清潔工具的準備		1. 戶外清潔工具的使用。 2. 室內清潔工具的使用。 3. 清潔工具清洗與保養。	8	
(四) 戶外環境的清潔		1. 門口與走廊的清潔。 2. 人行道與水溝的清潔。 3. 草叢與廣場的清潔。	8	
(五) 公共設施的清潔		1. 校內教師打菜區的清潔。 2. 圖書館閱覽室的清潔。 3. 校園廁所與洗手台的清潔。	8	
(六) 衛生與安全		1. 交通與意外的安全。 2. 使用工具或器具的安全。 3. 個人衛生的防護。	4	
(七) 居家環境清潔		1. 地板清潔與步驟。 2. 櫥櫃清潔與步驟。 3. 地板與櫥櫃清潔工具準備與實作。	6	
(八) 社區環境清潔		1. 樓梯清潔與步驟。 2. 牆面清潔與步驟。 3. 樓梯與牆面清潔工具準備與實作。	6	
(九) 辦公大樓清潔		1. 桌面清潔與步驟。 2. 玻璃清潔與步驟。 3. 工具準備與實作。	6	
(十) 公園廣場清潔		1. 溝渠的清潔與步驟。 2. 草地的清潔與步驟。 3. 工具準備與實作。	6	
(十一) 公共場所清潔		1. 廁所的清潔與步驟。 2. 停車場的清潔與安全事項。 3. 廁所清潔工具準備與實作。	6	

(十二) 清潔工作品質	1. 清潔的流程。 2. 清潔的速度。 3. 檢查與評量。	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	觀察評量、實作評量。		
教學資源	各種環境(諸如教室、辦公室、廁所、圖書館等地方)、清潔相關用具。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1.教材之編選依學生之興趣、能力、需求，選定數個單元進行教學。 2.教材內容應以學生的生活經驗選取生活化教材，激發學生學習興趣。 3.教材之順序可視教學需要彈性調整，但需注意教材之連貫性。 4.教學內容可配合學校及社區環境，使日常生活及社區資源融入教學以引起動機，並使理論及實務兼顧。 5.教材的編寫應兼顧認知、情意與技能，提供適宜的教材內容，以供授課教師依據教學及學生個別差異所需，加以彈性取捨或調整。</p> <p>(二)教學方法 1.教師教學內容應與學生的生活經驗連結。 2.教學內容可依據學生程度予以調整、簡化或替化。 3.教學時應充分利用學校及社區環境，使理論與實際相結合，以提高學習興趣及成效。</p>		

表 11-2-3-4新北市立清水高級中等學校 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 production		
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	主動實踐力、思考辨析力、涵養創新力、覺察彈性力			
適用科別	居家生活服務科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：事務機器與電腦應用			
教學目標 (教學重點)	(一) 結合高三所學課程之內容，分組討論其目標製作專案。(二) 培養學生團隊合作分工之能力。(三) 認識蒐集資料的各種方法並執行。(四) 認識專題呈現的各種方式及成果發表。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 電腦軟體應用		1. 文書編輯的應用 (word、power point)。 2. 影音剪輯軟體的應用 (威力導演、會聲會影)。	6	高三上
(二) 影音設備應用		1. 相機的使用與擷取。 2. 錄影機的使用與擷取。 3. 投影機的使用。	6	
(三) 專題報告1		1. 分組與討論。 2. 選定高三上課程之科目及單元主題。 3. 彙整資料、實作及成果發表。	6	
(四) 平板照相機的運用		1. 運用平板拍照、裁切及濾鏡調色。 2. 運用平板照相機功能錄影及剪輯。	6	高三下
(五) 平板軟體應用		1. 照片編輯APP應用 (LINE camera、Canva等)。 2. 影音剪輯APP的應用 (小影)。	6	
(六) 專題報告2		1. 分組與討論。 2. 選定高三下課程之科目及單元主題。 3. 彙整資料、實作及成果發表。	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	(一) 因特教生能力、程度不同，教學評量標準及方式每人差異性大，學生依能力並經專業團隊評估，每位學生評量標準及方式，可做出、寫出／通過率達80％、60％等，需明列於學生個別IEP中並以此為教學評量依據。(二) 針對個別學生彈性調整評量內容、標準及方式： 每位學生依其特殊需求及能力彈性調整課程綱要內容，並以多元評量方式進行。(三) 成績評量應考量： 1. 出、缺席之考核。 2. 個人作業部分： (1)情意性評量：重視學生學習的歷程與自我反省，學生對當下課程之興趣、關注及敏銳力。(2)學習態度評比：上課專注力、發問能力、態度及對本學科之投注力等之評量。(3)實作評量：善用多媒體器材、電腦設備、參與討論等評量。 3. 小組作業部分：課堂任務分配與課堂中表達及分享之參與程度為主。			
教學資源	1. 多媒體影音器材。 2. 教師自編教材。			
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 主題可整合高中三年課程所學之單元相關的素材、主題內容。 2. 教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。 3. 教材的編寫應兼顧認知、情意與技能，提供適宜的教材內容，以供授課教師依據教學及學生個別差異所需，加以彈性取捨或調整。(二) 教學方法 1. 教師宜多鼓勵學生自行嘗試創			

造或以小組方式共同討論，並利用網路資源，教師適時給予引導及協助。 2. 主題可依據學生程度予以調整、簡化或替化。 3. 充分利用學校現有資源，引領學生參與實際作業、發表成果，提升自我成就。

表 11-2-3-5新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	浴廁清潔實習			
	英文名稱	Toilet cleaning 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	主動實踐力、品格責任力				
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：基礎清潔實作、生活環境清潔實務				
教學目標 (教學重點)	(一)能認識常見的浴廁清潔用品及工具。(二)選擇適當的工具確實清潔浴廁。(三)能檢視清潔區域及自評。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)環境服務導論		1.了解浴廁清潔之重要。 2.討論及反思公共區域給他人的觀感。		9	
(二)工具複習與操作		1.拖把操作 2.抹布操作。 3.水刮刀操作。 4.馬桶刷操作。		9	
(三)清潔劑的認識與使用		1.清潔劑的種類。 2.使用方式。 3.注意事項。		9	
(四)浴廁環境檢查		1.檢視區域的認識。 2.標準認定。 2.檢核表的運用。		9	
(五)工作安全導論		1.打掃浴廁的穿戴。 2.特殊狀況以及應變與處理。 3.臨場應變及自評反思。		9	
(六)地板清潔		1.清潔劑的使用。 2.掃具、刷子、拖把的使用。 3.實作。		9	
(七)馬桶/小便斗清潔		1.清潔劑的使用。 2.馬桶刷的使用。 3.實作。		9	
(八)洗手台清潔		1.清潔劑的使用。 2.海綿、抹布的使用。 3.實作。		9	
(九)鏡面清潔		1.清潔劑的使用。 2.刮刀、抹布的使用。 3.實作。		9	
(十)排水孔堵塞排除		1.清潔劑的使用。 2.異物清除與疏通。 3.實作。		9	
(十一)馬桶堵塞排除		1.疏通器的使用。 2.實作。		9	
(十二)發霉清理		1.清潔劑的使用。 2.實作。		9	
合 計				108	

學習評量 (評量方式)	(一) 因特教生能力、程度不同，教學評量標準及方式每人差異性大，學生依能力並經專業團隊評估，每位學生評量標準及方式，可做出、寫出／通過率達80%、60%等，需明列於學生個別IEP中並以此為教學評量依據。(二) 針對個別學生彈性調整評量內容、標準及方式：每位學生依其特殊需求及能力彈性調整課程綱要內容，並以多元評量方式進行。(三) 成績評量應考量：(1) 出、缺席之考核。(2) 個人作業部分：紙本作業與個人實際演練。(3) 情意性評量：重視學生學習的歷程與自我反省，學生對當下課程之興趣、關注及敏銳力。(4) 學習態度評比：上課專注力、發問能力、態度及對本學科之投注力等之評量。(5) 實作評量：基本動作、動作演練等評量。(6) 小組作業部分：課堂任務分配與課堂中表達及分享之參與程度為主。
教學資源	校園環境。
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材之編選依學生之興趣、能力、需求，選定數個單元進行教學。 2. 教材內容應以學生的生活經驗選取生活化教材，激發學生學習興趣。 3. 教材之順序可視教學需要彈性調整，但需注意教材之連貫性。 4. 教材的編寫應兼顧認知、情意與技能，提供適宜的教材內容，以供授課教師依據教學及學生個別差異所需，加以彈性取捨或調整。(二) 教學方法 1. 教師教學內容應與學生的生活經驗連結。 2. 教學內容可依學生程度予以調整、簡化或替化。

表 11-2-3-6 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	保養品調配與護理實務		
	英文名稱	Skin care product deployment and nursing practice course		
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	主動實踐力、涵養創新力			
適用科別	居家生活服務科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：生活藝能應用概論			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解各類保養品的功能、製作流程與使用方式，以促進未來就業適應。 (二) 能根據需求選擇合適的保養品，提升個人生活品質。 (三) 熟悉各類材料與器具的操作方式與安全原則，維護工作及職業安全。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 保養品調配總論		1. 保養品種類、功能與使用時機介紹 2. 器具與設備介紹 3. 材料種類與添加物介紹 4. 保養品調配之工作安全與服裝儀容	9	
(二) 護唇膏		1. 材料與器具介紹 2. 護唇膏製作流程 3. 護唇膏使用方式	6	
(三) 護手霜		1. 材料與器具介紹 2. 護手霜製作流程 3. 護手霜使用方式	6	
(四) 保濕噴霧		1. 材料與器具介紹 2. 保濕噴霧製作流程 3. 保濕噴霧使用方式	6	
(五) 化妝水		1. 材料與器具介紹 2. 化妝水製作流程 3. 化妝水使用方式	6	
(六) 面膜		1. 材料與器具介紹 2. 面膜製作流程 3. 面膜使用方式	6	
(七) 護膚乳液		1. 材料與器具介紹 2. 護膚乳液製作流程 3. 護膚乳液使用方式	6	
(八) 防蚊液/藥膏		1. 材料與器具介紹 2. 防蚊液/防蚊藥膏製作流程 3. 防蚊液/防蚊藥膏使用方式	6	
(九) 保養品包裝與保存		1. 保養品盛裝容器介紹 2. 各式保養品的包裝 3. 保養品保存條件與方法	3	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1.採多元彈性評量的方式： 針對認知部分以紙筆測驗評量。 針對技能部分以實作評量。 針對情意部分以學習態度及實作評量。 2.配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。 3.依據評量結果，調整教材、教法。			

教學資源	(一) 保養品調配之相關教材書籍。(二) 網路教學影片。(三) 善用學校、居家及社區環境之資源。
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。 2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。(二) 教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。 3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。

表 11-2-3-7 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社區環境清潔實習			
	英文名稱	Community and environmental cleaning Internship Course			
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	主動實踐力、思考辨析力、品格責任力				
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：生活環境清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作				
教學目標 (教學重點)	(一) 學習各種場所的清潔技能，提升就業技能並維護工作及職業安全。(二) 能對清潔工作內容進行規劃，維持工作效率。(三) 能自行檢核清潔工作品質，維持工作品質。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 認識各種不同的清潔環境		1. 戶外的清潔環境(走廊、人行道、水溝)。 2. 室內的清潔環境(辦公室、圖書館、賣場、便利商店)。 3. 公共場所的清潔環境(公園、廁所、車站、捷運)。		9	
(二) 清潔工具的準備		1. 清潔工具的使用。 2. 清潔工具車的使用。 3. 清潔工具的清洗與保養。		9	
(三) 衛生與安全		1. 清潔時交通的安全。 2. 使用清潔工具的安全。 3. 個人衛生的防護。		9	
(四) 清潔工作內容規劃		1. 清潔範圍與順序。 2. 清潔工具的準備。 3. 分工與合作。		9	
(五) 戶外環境的清潔		1. 門口與走廊的清潔。 2. 人行道與水溝的清潔。 3. 草坪與廣場的清潔。		9	
(六) 公共設施的清潔		1. 健身房的清潔。 2. 遊戲室的清潔。 3. 閱覽室的清潔。 4. 游泳池的清潔。		9	
(七) 樓梯清潔		1. 樓梯清潔與步驟。 2. 樓梯欄杆清潔與步驟。 3. 工具準備與實作。		9	
(八) 辦公大樓清潔		1. 桌面清潔與步驟。 2. 事務機器除塵清潔與步驟。 3. 工具準備與實作。		9	
(九) 社區廣場清潔		1. 溝渠的清潔與步驟。 2. 草地的清潔與步驟。 3. 工具準備與實作。		9	
(十) 公共場所清潔		1. 廁所的清潔與步驟。 2. 停車場的清潔與安全事項。 3. 工具準備與實作。		9	
(十一) 窗戶清潔		1. 玻璃的清潔與步驟。 2. 窗框的清潔與步驟。		9	

	3. 工具準備與實作。		
(十二) 清潔工作品質	1. 擬定定期清潔的計畫。 2. 清潔備品的檢查。 3. 清潔後的自我檢核。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。2.配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。3.依據評量結果，調整教材、教法。		
教學資源	(一)清潔之相關教材書籍 (二)善用學校、居家及社區環境之資源。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。(二) 教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。		

表 11-2-3-8 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品組裝實作		
	英文名稱	Practice assembling components		
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	主動實踐力、思考辨析力、涵養創新力			
適用科別	居家生活服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：組裝概論			
教學目標 (教學重點)	(一)能瞭解組裝工作的環境與注意事項 (二)能培養物品組裝的實作能力，加強手部精細動作。(三)能培養良好專業素養與認真敬業的工作態度 (四)能培養穩定且持續之工作能力。(五)能了解基本品質管理概念。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 組裝之工作型態	1. 工作心態建立。 2. 工作安全。 3. 組裝定義、工作型態。		6	高三上
(二) 組裝之工作場所	1. 工作環境、組裝設備認識。 2. 社區組裝職場認識。		6	
(三) 常見組裝技能介紹	1. 卡榫相關知能。 2. 拼接相關知能。		4	
(四) 雪花片卡榫	1. 雪花片卡榫技巧。 2. 雪花片作品製作。		4	
(五) 幾何螺絲卡榫	1. 幾何螺絲卡榫技巧。 2. 幾何螺絲創作。		4	
(六) 積木卡榫	1. 積木卡榫技巧。 2. 積木作品製作。		4	
(七) 平面拼圖拼接	1. 平面拼圖拼接技巧。 2. 作品製作。		4	
(八) 立體拼圖拼接	1. 立體拼圖拼接技巧。 2. 作品製作。		4	
(九) 常見組裝技能介紹	1. 分類。 2. 點數。 3. 配對。		6	高三下
(十) 螺絲組裝	1. 螺絲與螺絲帽分類。 2. 點數。 3. 徒手組裝。 4. 工具組裝。		6	
(十一) 螺絲拆卸	1. 徒手拆卸。 2. 工具拆卸。 3. 拆卸後分類、歸位。		6	
(十二) 文具用品組裝	1. 零件分類(如：原子筆、釘書機等物品之零件)。 2. 顏色區分。 3. 零件組裝。 4. 點數。		6	
(十三) 生活用品組裝	1. 零件分類(如：收納櫃、收納盒、活動窗簾之零件)。		6	

	2. 零件組裝。 3. 點數。		
(十四) 組裝商品品管	1. 品管定義。 2. 區辨良品與不良品。 3. 品質檢驗、管理(如檢查數量、物品外觀等)。	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一) 因特教生能力、程度不同，教學評量標準及方式每人差異性大，學生依能力並經專業團隊評估，每位學生評量標準及方式，可做出、寫出／通過率達80%、60%等，需明列於學生個別IEP中並以此為教學評量依據。(二) 針對個別學生彈性調整評量內容、標準及方式：每位學生依其特殊需求及能力彈性調整課程綱要內容，並以多元評量方式進行。(三) 成績評量應考量：1. 出、缺席之考核。2. 個人作業部分：(1)情意性評量：重視學生學習的歷程與自我反省，學生對當下課程之興趣、關注及敏銳力。(2)學習態度評比：上課專注力、發問能力、態度及對本學科之投注力等之評量。(3)實作評量：模擬情境練習及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度。3. 小組作業部分：課堂任務分配與課堂中表達及分享之參與程度為主。		
教學資源	雪花片、積木、螺絲、各類文具及生活用品等。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材之編選依學生之興趣、能力、需求，選定數個單元進行教學。2. 教材內容應以學生的生活經驗選取生活化教材，激發學生學習興趣。3. 教材之順序可視教學需要彈性調整，但需注意教材之連貫性。4. 可安排實地參觀訪查相關工廠、機構、商店等，與現實社會相結合。5. 教材的編寫應兼顧認知、情意與技能，提供適宜的教材內容，以供授課教師依據教學及學生個別差異所需，加以彈性取捨或調整。(二) 教學方法 1. 教師教學內容應與學生的生活經驗連結。2. 教學內容可依據學生程度予以調整、簡化或替化。3. 教學時應充分利用社會資源，使理論與日常生活相結合，以提高學習興趣及成效。		

表 11-2-3-9新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品包裝實作			
	英文名稱	Practice packaging products			
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	主動實踐力、涵養創新力、品格責任力				
適用科別	居家生活服務科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：包裝概論				
教學目標 (教學重點)	(一) 認識包裝職場類型、環境及注意事項。(二) 認識各類型包裝工具及習得正確的使用方式。(三) 能依包裝工作流程完成作業。(四) 培養包裝專業素養與認真敬業之工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 包裝職場的認識		1. 包裝工作類型、環境與組裝設備。 2. 職場操作安全注意事項。 3. 合適之服裝穿著及規定。 4. 基本工作態度教育。		8	
(二) 包裝基本技能		1. 各類包裝袋的使用。 2. 各式包裝盒的使用。 3. 裝箱及封箱的技巧。 4. 物品捆紮。 5. 物件堆疊。		8	
(三) 包裝工具的介紹及使用		1. 黏著類工具。 2. 秤重類工具。 3. 封口類工具。 4. 裁切類工具。 5. 打標類工具。		8	
(四) 食品類產品包裝		1. 烘焙產品類衛生安全規範及服裝穿著。 2. 包裝流程與注意事項。 3. 點數與分類。 4. 商品裝袋、封口。		8	
(五) 文具類產品包裝		1. 文具零件之組裝。 2. 點數與分類。 3. 商品裝袋、封口。		8	
(六) 衣物類產品包裝		1. 分類：類型、尺寸、顏色。 2. 衣物折疊及整理。 3. 衣物裝袋及封口。		8	
(七) 五金類產品包裝		1. 零件之組裝與拆卸。 2. 點數與分類。 3. 商品裝袋、封口、裝盒、裝箱與封箱。		8	
(八) 禮品類產品包裝		1. 規則形狀商品包裝。 2. 不規則形狀商品包裝。 3. 裝飾花的製作。 4. 製作紙袋與裝飾。		8	
(九) 包裝商品品質檢核與運送		1. 樣本抽驗。 2. 依訂單拿取文具類正確產品種類、數量。		8	

	3. 裝盒、裝箱與封箱。 4. 堆疊成箱產品之注意事項。		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一) 因特教生能力、程度不同，教學評量標準及方式每人差異性大，學生依能力並經專業團隊評估，每位學生評量標準及方式，可做出、寫出／通過率達80%、60%等，需明列於學生個別IEP中並以此為教學評量依據。(二) 針對個別學生彈性調整評量內容、標準及方式：每位學生依其特殊需求及能力彈性調整課程綱要內容，並以多元評量方式進行。(三) 成績評量應考量：1. 出、缺席之考核。2. 個人作業部分：(1) 情意性評量：宜強調工作環境及操作器具之安全。(2) 學習態度評比：上課專注力、發問能力、態度及對本學科之投注力等之評量。(3) 實作評量：模擬情境練習及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度。		
教學資源	(一) 包裝服務業之相關專業人力資源。(二) 善用學校、居家及社區環境之資源。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 配合包裝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. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以激發其學習興趣，並逐漸類化到實際職場的練習與操作。3. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及練習。4. 蒐集包裝服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。5. 各類包裝產品實作授課節數，可依據各校包裝代工產品品項進行彈性調整。(二) 教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，宜強調工作技能之練習，以提高學生實作類化的能力。2. 宜了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘量利用多媒體及實作練習，並強調觀察、示範、模仿、提示及練習或操作，以提高學生實作的能力。4. 宜安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。7. 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 11-2-3-10 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家飲品調製實作			
	英文名稱	Home Beverage preparation Course			
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	主動實踐力、思考辨析力、涵養創新力				
適用科別	居家生活服務科				
	3				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：飲食調理實作、食材保存與加工處理				
教學目標 (教學重點)	(一) 瞭解飲料調製工作之衛生與安全。(二) 熟悉飲料調製之相器具及設備。 (三) 認識各式飲料瞭解調製各式飲料之流程。(四) 能依照自身喜好在家中調製飲料，提升生活品質。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 飲料調製緒論		1. 飲料調製的定義及概念。 2. 了解食品安全與餐飲衛生的重要性。 3. 飲料調製的基本概念(甜度、冰塊的量) 4. 認識日常生活見的飲料種類		6	
(二) 飲料調製機具認識		1. 飲料調製器具的使用。 2. 快煮壺的使用。 3. 物料之清潔與整理。		3	
(三) 茶類調製工具認識		1. 認識茶的種類及特性。 2. 茶的沖泡工具與方式。 3. 茶包的沖泡方式。		6	
(四) 茶類調製方法		1. 純茶類。 2. 養生茶。 3. 特調類(如奶茶)的調製實作。		9	
(五) 咖啡類調製工具認識		1. 磨豆機與各種咖啡機具的使用。 2. 咖啡機清潔與保養。		6	
(六) 咖啡類調製方法		1. 咖啡沖泡包與濾掛式咖啡 2. 咖啡機沖泡咖啡 3. 奶泡的調製。		9	
(七) 蔬果汁的調製		1. 各類蔬果選擇搭配的技巧 2. 認識蔬果的名稱和營養價值。 3. 綜合蔬果汁的調製工具與方式。 4. 綜合蔬果汁的分量與比例。		6	
(八) 增添飲料口感		1. 珍珠的煮法與製作 2. 西米露的煮法與製作 3. 芋圓的煮法與製作 4. 增添搭配飲料的配料(如：仙草、果凍、布丁)		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式：針對認知部分以紙筆測驗評量。針對技能部分以實作評量。針對情意部分以學習態度及實作評量。 2. 配合授課進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。 3. 依據評量結果，調整教材、教法。				
教學資源	(一) 食品加工與保存產業之相關教材書籍。(二) 善用學校、居家及社區環境之資源。				

教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 以學生為主體，依據個別學生的學習能力，顧及學生實際生活與職場應用的需求，得採簡化、減量、分解、替代的方式調整教學內容。 2. 從學生生活環境經驗中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3. 教材由教師依學生能力與需求自行編寫，或參考選用適宜的教科書單元內容讓學生適性學習與多元發展，激發學生潛能。(二)教學方法 1. 教師可透過講述法、示範教學法、練習教學法、發表教學法、視聽多媒體教學法進行教學。 2. 將安全教育議題融入教學，提升學生對環境的敏感度及警覺性，防範事故發生，確保自身安全。 3. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。</p>
--------	--

表 11-2-3-11 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作		
	英文名稱	Baking cookies		
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	主動實踐力、涵養創新力			
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：膳食營養學、食物製備概論			
教學目標 (教學重點)	(一) 能執行餅乾製作的備料。 (二) 能進行餅乾製作材料的測量。 (三) 能執行餅乾的製作過程。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 基本餅乾材料的認識	1. 認識基礎材料（麵粉、糖等）。 2. 認識可搭配之食材（堅果、抹茶粉等）。		6	
(二) 基本工具的認識	1. 量測工具（電子秤、量杯、量匙等）。 2. 操作工具（過篩器、刮刀、桿麵棍等）。 3. 電器類工具（攪拌機、烤箱等）。		6	
(三) 基本測量操作	1. 利用電子秤測量麵粉、糖粉等材料。 2. 利用量杯測量液體材料。 3. 利用茶匙測量。		6	
(四) 烤箱操作	1. 烤箱使用步驟：上下火設定、預熱、定時。 2. 使用烤箱應注意事項。 3. 使用後的清潔與維護。		6	
(五) 攪拌機操作	1. 攪拌機使用步驟：裝攪拌缸、攪拌球/勾/扇、設定攪拌速度、拆卸。 2. 使用攪拌機應注意事項。 3. 使用後的清潔與維護。		6	
(六) 製作手法基本操作	1. 隔水加熱操作。 2. 攪拌機操作。 3. 揉製麵團操作。 4. 擠花器操作。 5. 揉搓、桿壓的手法操作。		6	
(七) 模板型餅乾製作	1. 模板型餅乾的材料及配方認識。 2. 認識操作步驟及模板的使用。 4. 實作及善後清潔。		9	奶油圓餅
(八) 冷藏型餅乾製作	1. 冷藏型餅乾的材料及配方認識。 2. 認識操作步驟及冷藏備用。 4. 實作及善後清潔。		9	巧克力西餅
(九) 擠制型餅乾製作	1. 擠制型餅乾的材料及配方認識。 2. 認識操作步驟及擠花袋的應用。 3. 實作及善後清潔。		9	奶酥餅
(十) 滴落型餅乾製作	1. 擠制型餅乾的材料及配方認識。 2. 認識操作步驟及湯勺取用的技巧。 3. 實作及善後清潔。		9	杏仁薄片

(十一) 條狀型餅乾製作	1. 條狀型餅乾的材料及配方認識。 2. 認識操作步驟及搓揉長條狀的手法。 3. 實作及善後清潔。	9	手指餅乾
(十二) 片狀型餅乾製作	1. 片狀型餅乾的材料及配方認識。 2. 認識操作步驟及分切成片的技巧。 3. 實作及善後清潔。	9	燕麥果仁餅乾
(十三) 桿制型餅乾製作	1. 桿制型餅乾的材料及配方認識。 2. 認識操作步驟及使用桿麵棍的技巧。 3. 實作及善後清潔。	9	雪Q餅
(十四) 壓制型造型餅乾製作	1. 壓制型餅乾的材料及配方認識。 2. 認識操作步驟及使用重物壓制的技巧。 3. 實作及善後清潔。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	(一) 因特教生能力、程度不同，教學評量標準及方式每人差異性大，學生依能力並經專業團隊評估，每位學生評量標準及方式，可做出、寫出／通過率達80%、60%等，需明列於學生個別IEP中並以此為教學評量依據。(二) 針對個別學生彈性調整評量內容、標準及方式：每位學生依其特殊需求及能力彈性調整課程綱要內容，並以多元評量方式進行。(三) 成績評量應考量：(1) 出、缺席之考核。(2) 個人作業部分：紙本作業與個人實際演練。(3) 情意性評量：重視學生學習的歷程與自我反省，學生對當下課程之興趣、關注及敏銳力。(4) 學習態度評比：上課專注力、發問能力、態度及對本學科之投注力等之評量。(5) 實作評量：基本動作、動作演練等評量。(6) 小組作業部分：課堂任務分配與課堂中表達及分享之參與程度為主。		
教學資源	生活教室、烘焙材料、相關工具。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材之編選依學生之興趣、能力、需求，選定數個單元進行教學。 2. 教材內容應以學生的生活經驗選取生活化教材，激發學生學習興趣。 3. 教材之順序可視教學需要彈性調整，但需注意教材之連貫性。 4. 可安排實地參觀訪查相關觀光工廠、商店等，與現實社會相結合。 5. 教材的編寫應兼顧認知、情意與技能，提供適宜的教材內容，以供授課教師依據教學及學生個別差異所需，加以彈性取捨或調整。(二) 教學方法 1. 教師教學內容應與學生的生活經驗連結。 2. 教學內容可依據學生程度予以調整、簡化或替化。		

表 11-2-3-12 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡易豆類飲品製作			
	英文名稱	Making multiple bean drinks			
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	主動實踐力、涵養創新力				
適用科別	居家生活服務科				
	3				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：飲品調理實作、食材保存與加工				
教學目標 (教學重點)	(一)熟悉各種不同豆類的飲品。(二)學習豆類飲調的專業技能。(三)培養良好的工作態度、習慣與安全。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)製作前的須知		1. 食材的準備。 2. 製作前的準備流程。 3. 用具的認識。 4. 用具的使用須知（果汁機、濾網…）。 5. 製作前後的清潔規範。 6. 製作時的安全須知。		3	
(二)豆類的認識		1. 豆類的認識。 2. 豆類的營養價值。 3. 豆類的挑選技巧。		3	
(三)豆類甜湯類製作		1. 豆類湯品製作工具使用（電鍋）。 2. 豆類湯品製作：紅豆湯、綠豆湯。		6	
(四)豆類湯品製作變化		1. 添加配料。 2. 豆類湯品製作變化：紅豆湯圓、綠豆薏仁湯等。		6	
(五)紅豆、綠豆類飲品調製		1. 豆類飲品製作工具使用（果汁機、磅秤）。 2. 豆類飲品調製：綠豆沙、紅豆沙。 3. 豆類飲品調製變化：綠豆沙牛奶、紅豆沙牛奶、綠豆沙珍珠牛奶。		6	
(六)黃豆類飲品調製		1. 黃豆類飲品製作工具使用（濾網、果汁機、磅秤）。 2. 黃豆類飲品調製：豆漿。		6	
(七)黃豆類飲品調製變化		1. 其他飲品的認識及合適性。 2. 黃豆類飲品調製變化：豆奶、紅茶豆漿、地瓜豆漿拿鐵。		6	
(八)花生湯品調製		1. 花生類湯品製作工具使用（電鍋）。 2. 花生類湯品製作：花生湯。		6	
(九)花生飲品調製		1. 花生類飲品製作工具使用（濾網、果汁機、磅秤）。 2. 花生類飲品調製：花生米漿。		6	
(十)豆類粥品調製		1. 豆類粥品製作工具使用（電鍋、磅秤）。 2. 豆類粥品調製製作：紅豆紫米粥、紅豆燕麥粥。		6	
合 計				54	

學習評量 (評量方式)	實作評量。
教學資源	生活自理教室、豆類原料、飲料調飲相關器具（電鍋、果汁機、磅秤）。
教學注意事項	<p>（一）教材編選 1.本課程教材以日常生活常見為講授主體，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中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3.教師自編教材。 （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。 （三）學習評量 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。</p>

表 11-2-3-13 新北市立清水高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡易中式麵食製作		
	英文名稱	Using flour to making Chinese food		
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	主動實踐力、涵養創新力			
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：膳食營養學、食物製備概論			
教學目標 (教學重點)	(一) 認識高低中筋麵粉的特質及適合的製程。(二) 學習使用麵粉製作的專業技能。(三) 培養良好的工作態度、習慣與安全。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 認識製作麵食的基礎食材		1. 麵粉的認識。 2. 麵粉的營養價值。	3	
(二) 製作麵食前的須知		1. 製作前的準備流程。 2. 用具及設備的認識。 3. 用具及設備的使用（秤子、篩網、蒸籠、烤箱…）。 4. 製作前後的清潔規範。 5. 製作時的安全須知。	6	
(三) 水調和類麵食製作		1. 冷水麵的製作原理與方法。 2. 冷水麵類：生鮮麵條、貓耳朵、水餃皮…等。	9	
(四) 水調和類麵食變化		1. 食材的處理。 2. 結合冷水麵類的烹調實做（湯麵、手工水餃）。	9	
(五) 燙麵類的製作		1. 燙麵類的製作原理與方法。 2. 燙麵類等：抓餅、燒賣、蛋餅…等。	9	
(六) 燙麵類的食材組合		1. 食材的處理。 2. 結合燙麵類的烹調實做（抓餅加蛋、蛋餅加料）。	9	
(七) 燒餅類麵食製作及變化		1. 燒餅類的製作原理與方法。 2. 燒餅類：燒餅、蟹殼黃…等。 3. 結合燒餅類的烹調實做（燒餅夾蛋、肉等加料）	9	
(八) 發酵類麵食製作		1. 發酵麵食的製作原理與方法。 2. 發酵類：白饅頭、雙色饅頭…等。	9	
(九) 發酵類麵食變化		1. 搭配食材的處理。 2. 結合發酵類麵食的變化與實作（肉包、紅豆包等）。	9	
(十) 發粉類麵食製作		1. 發粉類麵食的製作原理與方法。 2. 發粉類：發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕…等。	9	
(十一) 油炸面食製作		1. 油炸麵食的製作原理與方法。 2. 油炸類：開口笑、脆麻花…等。	9	
(十二) 酥油皮類麵食製作		1. 酥油皮麵食製作原理與方法。 2. 酥油皮類製作：蛋黃酥、菊花酥…	9	

	等。		
(十三) 簡易中式麵食製作販售	1. 販售宣傳。 2. 麵食販售包裝。 3. 販售用語及適當的應對態度。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作評量。		
教學資源	課程內容及製作方式參考『技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科』資料、生活自理教室、食材原料、麵食製作器具(烤箱、秤子、鍋具、模具)、其他相關烹調工具		
教學注意事項	<p>(一) 教材編選 1. 本課程教材以『技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科』資料為講授主體，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中取材，並結合實際情境，以激發其學習興趣。 3. 教師自編教材 (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。 (三) 學習評量 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。</p>		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)