

關於選科要知道!

*不管選了哪個學習領域都可以「**跨科選修**」，不用擔心會學不到其他科別的技能喔~

1. 怎麼幫孩子選科?

- 依照**想學習**的領域進行**排序**，有7個學習領域
- 餐飲製作、家務處理、農園藝、產品加工、裝配、車輛整理清潔課程、生活保健

2. 學校怎麼分配科別?

- 學習領域意願排序調查
- 新生報到職能評估結果
- 國中端老師建議或轉銜資料
- 其他相關資料**綜合判斷**

3. 孩子分配的科別跟我想的不一樣，可以**轉科**嗎?

●**不能轉科!!!**

- 學校提供「**跨科選修**」、「**假日職業培訓班**」等管道，供想學習不同領域課程的同學來探索選擇。

7 個職業學習領域



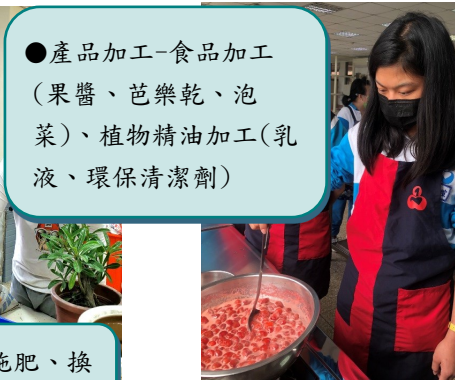
●家務處理-居家簡易家電使用保養(洗衣、電鍋...)



●餐飲製作-烹飪、烘焙、速食、輕食、調飲



●農園藝-種植、施肥、換盆、組盆.....



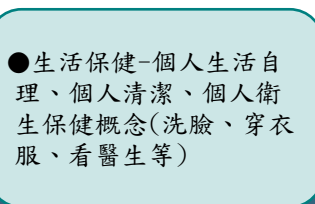
●產品加工-食品加工(果醬、芭樂乾、泡菜)、植物精油加工(乳液、環保清潔劑)



●裝配-五金零件/商品組裝包裝、吊掛.....



●車輛整理-手工洗車



●生活保健-個人生活自理、個人清潔、個人衛生保健概念(洗臉、穿衣服、看醫生等)



國立彰化特殊教育學校

群科 簡介



實習輔導處 編印

諮詢專線:04-8727303轉5100劉主任

綜合職能科

課程地圖



◆裝配製作技能領域-

商品/五金零件組裝包裝、鎖螺絲、吊掛

◆家務處理技能領域-

家務收納清潔、洗衣、居家簡易家電認識
使用清潔保養(電視、電鍋、洗衣機等)



濾掛咖啡包裝



居家家電洗衣機使用

餐飲服務科

課程地圖



◆餐飲製作技能領域-

烹飪、烘焙、速食、輕食、調飲

◆家務處理技能領域-

家務收納清潔、洗衣、居家簡易家電認識
使用清潔保養(電視、電鍋、洗衣機等)



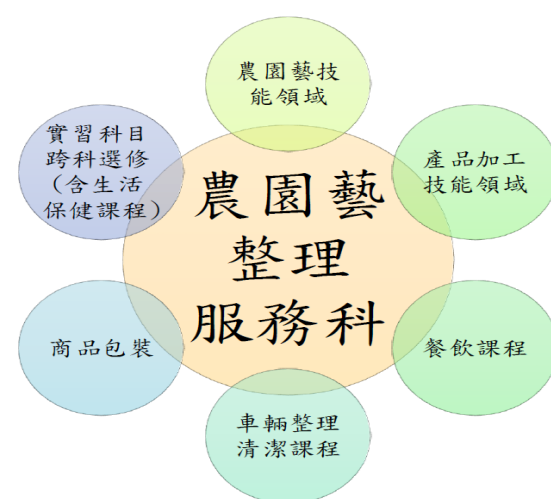
餐飲烹飪



餐飲烘焙製作

農園藝整理服務科

課程地圖



◆農園藝技能領域-植栽種植、農園藝病蟲草害防治、園藝景觀種植/布置/維護

◆產品加工技能領域-

(1)食品加工(食農教育):醃製、糖漬、鹽漬(泡菜、果乾、果醬……)
(2)天然植物加工(精油萃取):環保清潔劑、洗髮精、乳液、防蚊液、天然手工皂



園藝施肥

農產加工-精油洗髮精

