

學校代碼：533402

高雄市立三民高級家事商業職業學校集中式特殊教育班

服務群「綜合職能科設科申請資料檢核表」

編號	資料內容	學校端 初核	承辦單位 複核	備註
1	設科申請表	√		
2	設科計畫書	√		
3	特殊教育推行委員會會議紀錄	√		
4	課程發展委員會會議紀錄	√		
5	校務會議紀錄	√		
學校端 核章	承辦人	單位主管		校長

注意事項：

1. 送審時請將繳交資料依項目次序排好，此表置於最上方。

附件 1

高級中等學校集中式特殊教育班服務群 108 學年度設科申請表

學校代碼		學校名稱	高雄市立三民高級家事商業職業學校			
學校地址	81366 高雄市左營區裕誠路 1102 號					
學校基本資料	全校	班級數	56			
		學生總數	1,977			
		身心障礙學生數	122			
		教師數	129			
		現有科別	服裝科、幼兒保育科、美容科、室內設計科、資料處理科、國際貿易科、觀光事業科、餐飲管理科、綜合高中、普通科、綜合職能科			
		現有科別數	11			
	智能障礙類 集中式特教班	班級數	3			
		學生數	43			
		教師數	9			
		現有科別	綜合職能科			
		現有科別數	1			
申請項目 (擇一)	☐ 屬服務群課綱已規定之科別者		群別	科別	班級數	學生數
	☒ 非屬服務群課綱已規定之科別者		群別	科別	班級數	學生數
			服務群	綜合職能科	3	45
聯 絡 人	單 位	特教組		職 稱	特教組長	
	姓 名	陳冠廷		電 話	(07)552-5887*325	
	行動電話	0935-353-520		傳 真	(07)553-9100	
	E-mail	emily780311@ms.smvhs.kh.edu.tw				
申請日期	民國 107 年 2 月 21 日					
核 章	承辦人	單位主管			校長	

*學校基本資料以申請日為基準

附件 2

學校代碼：533402

高級中等學校集中式特殊教育班 服務群

綜合職能科申請計畫書

學校：高雄市立三民高級家事商業職業學校

申請日期：民國 107 年 2 月 21 日

目 錄

壹、計畫緣起-----	04
貳、學校推動特殊教育現況、特色及願景-----	04
參、學生來源及未來進路發展-----	08
肆、社區資源、地方產業需求及師資規劃-----	10
伍、課程規劃-----	15
陸、空間及設備之規劃-----	18
柒、設立期程及應辦理事項-----	33
捌、經費概算及預期效益-----	35
玖、其他相關措施-----	36

高雄市立三民高級家事商業職業學校綜合職能科 申請設科計畫書

107 年 1 月 9 日特殊推行委員會通過

107 年 1 月 10 日課程發展委員會通過

107 年 1 月 19 日校務會議通過

壹、計畫緣起

為因應「十二年國民基本教育課程綱要」於 108 學年度全面推動，本校審酌社區資源、地方產業趨勢、學區學生需求及目前校內師資結構及軟、硬體設備等，經校內特殊教育推行委員會、課程發展委員會及校務會議決議通過，規劃設立綜合職能科，培育以門市服務技能、餐飲製作技能領域為主之產業人才。

貳、學校推動特殊教育現況、特色及願景

一、學校現況分析

106 學年度高雄市政府教育局核定本校集中式特教班共 3 班，教師員額 9 名；核定分散式資源班共 4 班，教師員額 4 位。本學年度之班型、教師員額與學生人數如下表：

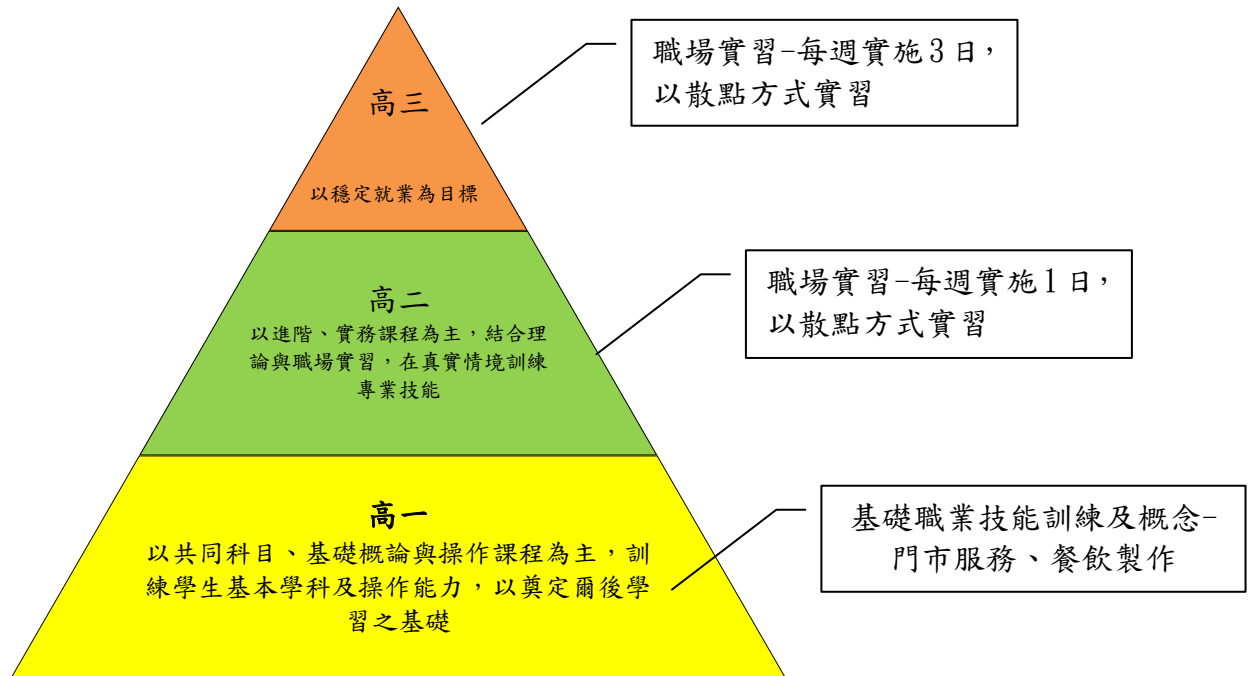
班型	應設 班級數	核定 班級數	學生 人數	教師員額	
				正式教師	代理教師
集中式特教班	3	3	43	9(1 名留停)	1
分散式資源班	5	4	80	4	0
合計	8	7	123	13	1

※本表為 106 學年度本校特殊教育相關數據

目前本校擔任特殊教育班型之教師計有 13 名，皆為合格特殊教育教師，其中 1 名教師於本學期申請留職停薪，則聘請 1 名為代理教師；另設有 1 名特殊教育學生助理人員，2 名職業輔導員；特殊教育學生計有 123 名。其中，以輕度智能障礙學生佔多數，學習障礙學生居次，自閉症學生居第三。本校目前提供特殊教育服務項目包含個別化教育計畫之擬訂，依學生個別需求提供教育輔助器材、適性教材、學習及生活人力協助、復健服務、家庭支持服務、校園無障礙環境、獎助學金申請及其他支持服務。

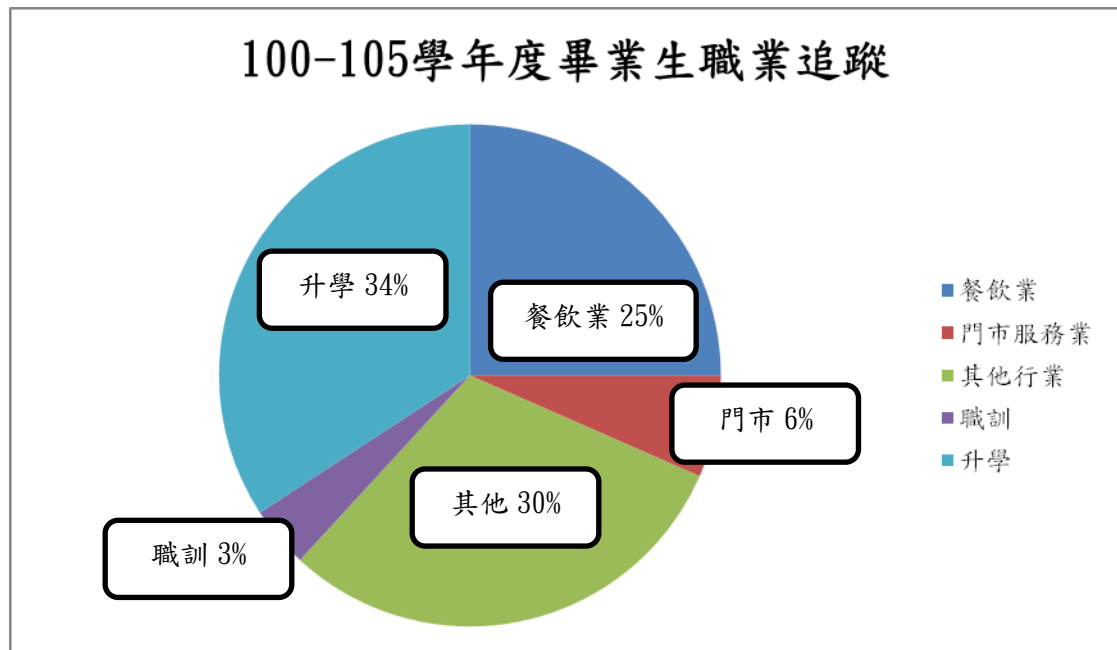
二、學校新增科別之特色分析

- (一) 本校新設科別為「以門市服務技能和餐飲製作技能為培訓領域之綜合職能科」。三年之課程規劃方向，如下圖所示：



- (二) 本校具備完善的餐飲相關設備與專業教室，包含 2 間烹飪教室、1 間烘焙教室、1 間西餐教室、1 間餐服教室，各專業教室配有各項餐飲專業設備、器材，而本校所購置的設備與器材，大多參考業界所使用的標準作為依據，不僅能提供學生多樣化的操作學習，更能結合社區模擬、參照的課程模式，類化為餐飲就業能力。
- (三) 本校購置門市服務設備，包含 POS 設備、超市貨架、門市清潔器材等，提供學生門市服務多樣化的工作技能培訓，提升該領域的穩定就業機會與品質。
- (四) 本科教師皆為合格特殊教育師資，其中有 2 位教師兼具特殊教育與家政專長；又 6 位教師具備多項餐飲技能專長或專業證照，項目包含烘焙食品、中餐烹調、調酒、餐旅服務等，並且持續校內外的餐飲專長進修；而門市服務領域，則有 4 位教師具備門市服務丙級技術士證照，其他教師亦持續參加校外門市服務領域相關研習，充實自我專業領域教學能力。
- (五) 依據本校自 100 學年度至 105 學年度畢業生追蹤數據分析，就業比例最高為餐飲相關職場，次之為門市相關職場，少部分比例則於清潔業、旅館房務、汽車美容業、加工業、美髮業、自家經營等行業穩定就業，

亦有參加勞工局職訓課程、持續升學、待業、服役的畢業生，比例圖如下：



- (六) 本科設有 2 名職業輔導員，協助職場實習課程媒合、職場轉銜、畢業後就業媒合與追蹤等事項。透過本科職場實習課程與相關會議，加強學生穩定就業的能力。目前本科的就業率，每一屆皆達 70% 的穩定狀態。
- (七) 本科非常重視「真實情境」與「實務操作」的課程，故於二年級上學期開始，便安排每星期 1 日至職場實習，並於三年級上學期開始每星期 3 日的職場實習。本科於一年級下學期時，便會蒐集學生的基礎技能操作表現，並結合標準化測驗，評估學生的職業性向與特質，安排適合且具挑戰性的職場，提供學生真實情境的技能學習。
- (八) 學生可依據自己的學習成就、能力、興趣、職業性向選擇就業目標，透過個別化教育計畫，邀請家長共同參與教學活動設計，透過課程選修，實現自己的理想。

三、學校新增科別之願景分析

(一) 門市服務技能領域

1. 本校地處左營區巨蛋百貨商圈與捷運站旁，鄰近設有許多便利商店、中小型超市、大型賣場、美妝門市、服飾門市、文具門市、飲料門市、餐飲門市、百貨商場等。
2. 本科門市服務技能領域培訓人才方向如下：

- (1)「便利商店」從業人員，培養門市服務人員必備技能，包含櫃台服務、補貨上架、倉儲物流管理、包裝服務、環境清潔等。
- (2)「超市賣場」從業人員，培養超市賣場人員必備技能，包含櫃台服務、補貨上架、倉儲管理、包裝服務、環境清潔等。
- (3)「餐飲門市」從業人員，培養餐飲門市外場服務必備技能，餐飲門市範疇為便當連鎖店、飲料連鎖店、火鍋連鎖店、咖啡連鎖店等，技能包含點餐、收桌、備料、包裝服務、環境清潔等。
- (4)其他「門市服務業相關」從業人員或助理人員。

(二) 餐飲製作技能領域

- 1.本校地處左營區巨蛋百貨商圈與瑞豐夜市旁，鄰近設有許多簡餐店、便當店、火鍋店、百貨公司美食街、飲料店、小吃店等。
- 2.本科餐飲製作技能領域培訓人才方向如下：
 - (1)「連鎖餐飲店」從業人員，培養內、外場基礎能力，內場包含洗菜、切配、餐具洗滌、半成品製作、食品烹調、環境清潔等；外場包含點餐、送餐、收桌、擺盤、環境清潔等工作。
 - (2)「美食街」從業人員，培養百貨公司美食街、醫院美食街的內、外場基礎能力，包含點餐、送餐、收桌、洗菜、切配、環境清潔等。
 - (3)其他「餐飲業相關」從業人員與助理人員。

綜上所述，本校綜合職能科以培育具門市服務技能領域及餐飲製作技能領域之專業人才為主，教學兼具學生需求、職業性向、特質予以分組，除了訓練每位學生皆能具備兩項基礎能力之外，並透過差異化教學、實習課程，協助學生確立自我職業興趣與生涯規劃，為自己儲備良好競爭力，畢業後即能穩定就業。

四、學校新增科別之資源分析

(一) 整合學校人力與設備資源

將本校有關門市服務技能、餐飲製作技能等現有專任、兼任師資，以及軟、硬體設備等資源進行整合，使校內教學資源充分運用於綜合職能科之門市服務領域與餐飲製作技能領域課程。

(二) 善用校園空間

充分活化校園空間，規劃綜合職能科門市服務領域與餐飲製作技能領域課程之相關專業教室，提供學生更多元的情境學習或實習場域與機會。

參、學生來源及未來進路發展

一、學生來源

本校學生來源數穩定，每年主要從鄰近學區招收學生，包含左營區、楠梓區、三民區、鼓山區、新興區、苓雅區、前鎮區等，每年以 13 至 15 位入學生為原則，以下列出近年來學生來源統計表：

縣市	國中名稱	學生人數
高雄市	左營國中	4 人
高雄市	右昌國中	4 人
高雄市	明華國中	4 人
高雄市	正興國中	4 人
高雄市	龍華國中	3 人
高雄市	五福國中	3 人
高雄市	福山國中	3 人
高雄市	國昌國中	2 人
高雄市	三民國中	2 人
高雄市	新興高中(國中部)	2 人
高雄市	光華國中	2 人
高雄市	鼓山高中(國中部)	1 人
高雄市	前金國中	1 人
高雄市	鳳山國中	1 人
高雄市	前鎮國中	1 人
高雄市	大義國中	1 人
高雄市	瑞豐國中	1 人
高雄市	興仁國中	1 人
高雄市	苓雅國中	1 人
高雄市	壽山國中	1 人
高雄市	中山國中	1 人
高雄市	明義國中	1 人
高雄市	獅甲國中	1 人
合 計		45 人

二、學生未來進路發展

(一) 100 至 105 學年度畢業生追蹤調查統計表

行業 學年度	餐飲業	門市服務業	汽車美容業	職訓	其他行業 (清潔、房務、美髮、加工、自家經營)	庇護工場	服役	升學
100	4	0	0	1	5	1	0	0
101	2	0	0	0	4	0	0	6
102	2	2	0	0	3	0	0	6
103	3	1	1	1	1	0	1	7
104	3	1	1	0	4	0	0	4
105	5	1	0	1	2	0	0	3
合計	19	5	2	1	19	3	26	1

(二) 本校綜合職能科學生未來進路發展與規劃

領域	未來就業場域	工作項目&內容
門市服務	便利商店	1. 櫃台銷售 ：門市設備操作、收銀作業操作(含現金、信用卡、禮卷收費)、櫃檯現金管理、顧客問題處理(含客訴)、各式推銷、商品包裝、提供售後服務。 2. 倉儲整理 ：進收貨盤點、商品拆箱與定位、商品搬運、上架商品盤點、庫容庫貌整理。 3. 補貨上(下)架 ：上(下)商品數量盤點、貨架商品陳列、貨架清潔、商品搬運。 4. 環境清潔 ：門市環境清潔(含外場、前場、後場、收銀處)。
	中小型超市賣場	
	量販店	
	文具店	
	嬰兒用品門市	
	藥妝門市	
	服飾門市	
	寵物門市	
	便當連鎖店	1. 點餐服務 ：提供客人點餐服務、銷售服務、確認餐點、訂位訂餐登記。 2. 櫃台服務 ：門市設備操作、收銀作業操作(含現金、信用卡、禮卷收費)、櫃檯現金管理、顧客問題處理(含客訴)、各式推銷、商品包裝、提供售後服務。 3. 環境清潔 ：門市含外場、前場、後場、收銀處；餐飲門市含外場、內場(廚房)。
	飲料連鎖店	
	火鍋連鎖店	
	咖啡連鎖店	
	加油站	1. 收銀服務 ：門市設備操作、收銀作業操作(含現金、信用卡、禮卷收費)、櫃檯現金管理、兌換集點贈品與降價收費、顧客問題處理(含客訴)。 2. 加油服務 ：設定加油機(汽油種類、金額)、油槍操作。

		3. 洗車服務 ：導車、手工洗車、操作電動洗車機器、車輛外部擦拭、依顧客需求進行車框擦拭、洗車布清洗、操作洗車布清洗機器、曬布。
餐飲製作	便當連鎖店	1. 烹調助手 ：備料、記憶各式餐點製作配方、洗剝削切量及組合烹調食材(物)、烹調半成品、調配醬料、調製飲料、擺盤、維持調理區整潔。 2. 外場服務 ：帶位、介紹餐點、點餐、訂位訂餐服務、準備茶水餐具、操作煮食設備(電磁爐、小火鍋、燒烤架、烤麵包機)、打包、補給、折口布。 3. 清潔工作 ：外場清潔(收桌、外場地板掃拖)、內場清潔(碗盤器皿刀具清洗、食材清洗、廚房地板掃拖、冰箱整理、調理區整理、垃圾廚餘整理)。
	飲料連鎖店	
	火鍋連鎖店	
	咖啡連鎖店	
	百貨公司美食街	
	醫院美食街	
	飯店餐廳	
職業訓練	建議報名與餐飲、門市服務、清潔等相關之職業訓練課程，延續本校綜合職能科課程之訓練。	
升學	輔導以物流管理、餐飲管理、休閒與休憩管理等相關科系、學程、產學合作課程為主，作為繼續教育之目標。	

肆、社區資源、地方產業需求及師資規劃

一、社區資源

(一) 門市服務社區資源

本校地處百貨公司商圈及鄰近捷運站，包含 7-11 便利商店、全家便利商店、萊爾富便利商店、OK 便利商店、小北百貨、愛國超市、家樂福便利購、全聯、文具門市、美妝門市、漢神巨蛋、加油站、民宿商旅等。

(二) 餐飲製作社區資源

因地處繁榮商圈，又結合眾多住宅圈，生活機能良好，鄰近許多餐飲店面，包含便當連鎖店、飲料連鎖店、咖啡連鎖店、簡餐店、火鍋連鎖店、小吃店、飯店餐廳等。

本校將透過參訪活動和職場實習課程，結合上述社區廠商資源，建構身心障礙學生完善的就學和職場實習環境。

二、地方產業需求

(一) 縣市產業現況及趨勢

本校位於北高雄區，其商業活動以本校所在地一帶為最繁榮，產業結構以第三產業為主，商業與服務業甚為發達，人力需求大，服務範圍頗廣，除提供左營區居民之良好生活機能外，亦供應鄰近行政區（含楠梓區、三民區、仁武區及鼓山區等）居民間日常性之商業服務。

1. 高雄市左營區分為新舊兩區，本校位於新發展之區域，產業以商業與服務業為主，擁有多元商機。
2. 高雄新左營區擁有高鐵站、台鐵站，並有捷運熱門線貫穿，值得一提的是，本校便位於熱門站點-巨蛋站周邊，交通運輸系統非常完整與方便，期能提供範圍更廣之就業區域。
3. 高雄市新左營區為一密集住宅區，為提升生活機能，餐飲業、門市服務業等相關商業、服務產業林立，又配合政府近幾年之相關政策，廠商雇用身心障礙者之意願更加提升。
4. 承第3點，部分業者以加盟、連鎖方式經營，其工作特色為標準化、步驟化，其特色非常有利身心障礙學生學習、精熟。
5. 本市除加工產業具備細部分工制度外，服務業以一人需身兼多元該工作領域技能為原則，例如：門市服務人員需同時擁有收銀、倉儲、清潔技能，本校綜職科課程以門市服務與餐飲製作技能領域基礎與進階課程作為培訓方向，進階課程的部分，便能訓練學生同時具備多項能力，符合工作場域人力臨時調配需求。

本校積極培育門市服務與餐飲製作相關專長人力，投入就業市場。

（二）社區發展特色及對應設科情形

綜觀本校所在的北高雄市區，本校為本市悠久之家事商業職業學校，長年素以訓練優良的商業、服務業相關人才投入在地產業而馳名，原已設有服裝科、幼兒保育科、美容科、室內設計科、資料處理科、國際貿易科、觀光事業科、餐飲管理科等家事商業相關科系，因此，在設立以門市服務技能、餐飲製作技能為培訓課程之綜合職能科初期，即擬定以培育地方優秀門市服務、餐飲製作基層人力、助理、助手為目標，並結合身心障礙學生之學習特性，秉持適性揚才精神，著重學生多元能力的養成。配合本市商業與服務業的蓬勃發展，結合地方產業需求與社區資源，加上本校原有空間、設備及師資等環境，有助本校綜合職能科之設立與發展，以期達成永續發展、專業創新的願景。

三、師資規劃

(一) 現有新增之科別教師姓名及專長

序號	教師姓名	教師專長 (含加科登記、輔系、雙主修)	專業證照	進修規劃
1	林欣慧 (特教班)	特殊教育(數學、家政、綜合活動)	1. 中餐烹調-葷食丙級技術士證照 2. 烘焙食品-麵包丙級技術士證照 3. 調酒丙級技術士證照 4. 餐旅服務丙級技術士證照	1. 國立台灣師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立台南大學測驗統計所碩士畢業 3. 國立高雄師範大學教育學系博士進修中 4. 規劃專長進修
2	林淑慧 (特教班)	特殊教育(家政)	無	1. 國立台灣師範大學家政教育學系畢業 2. 規劃專長進修
3	蘇微真 (特教班)	特殊教育(英文、輔導、生涯規劃)	1. 中餐烹調-葷食丙級技術士證照 2. 烘焙食品-麵包丙級技術士證照	1. 國立台灣師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立高雄師範大學諮商心理與復健諮商所碩士畢業 3. 規劃專長進修
4	陳冠廷 (特教班)	1. 特殊教育(國文) 2. 中等教育國文	3. 中餐烹調-葷食丙級技術士證照 4. 烘焙食品-麵包丙級技術士證照 5. 電腦軟體應用丙級技術士證照 6. 門市服務丙級	1. 國立彰化師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立高雄師範大學特殊教育學系碩士畢業 3. 規劃專長進修

			技術士證照	
5	莊于億 (特教班)	特殊教育 (國文)	門市服務丙級技術士證照	1. 國立高雄師範大學特殊教育學系畢業 2. 規劃專長進修
6	蕭若瑤 (特教班)	特殊教育 (英文)	1. 烘焙食品-麵包丙級技術士證照 2. 門市服務丙級技術士證照 3. 餐旅服務丙級技術士證照 4. 調酒丙級技術士證照 5. ACP 園藝治療師認證 6. 中華台北特奧滾球 C 級教練證 7. 中華台北特奧籃球 C 級教練證	1. 國立高雄師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立台灣師範大學特殊教育碩士畢業 3. 國立高雄師範大學特殊教育學系博士進修中 4. 規劃專長進修
7	王冠中 (特教班)	特殊教育 (國文)	1. 烘焙食品-麵包丙級技術士證照 2. 門市服務丙級技術士證照 3. 餐旅服務丙級技術士證照 4. ACP 園藝治療師認證 5. 中華台北特奧滾球 C 級教練證 6. 中華台北特奧籃球 C 級教練證 7. 中華民國籃球	1. 國立高雄師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立台灣師範大學特殊教育碩士畢業 3. 國立高雄師範大學特殊教育學系博士進修中 4. 規劃專長進修

			協會 C 級教練證	
8	黃冠智 (特教班)	特殊教育(國文、輔導)	無	1. 國立台灣師範大學特殊教育碩士畢業 2. 規劃專長進修
9	施品禎 (特教班)	特殊教育(國文)	無	1. 國立高雄師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立高雄師範大學特殊教育碩士畢業 3. 規劃專長進修
10	伍瑋琪 (資源班)	特殊教育(英文)	1. TQC 證照 2. 國立台灣師範大學英文聽讀認證證書 3. 多益藍色證書	1. 國立台灣師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立台灣師範大學特殊教育碩士畢業 3. 規劃專長進修
11	楊子萱 (資源班)	特殊教育	無	1. 國立台灣師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立高雄師範大學表演藝術碩士進修中 3. 規劃專長進修
12	陳香利 (資源班)	特殊教育(職能訓練人員特殊教育專業教師)	職能治療師證書	1. 中山醫學院復健系畢業 2. 國立高雄師範大學親職教育碩士畢業 3. 規劃專長進修
13	陳秋芬 (資源班)	特殊教育(國文、數學)	1. 門市服務丙級技術士證照 2. 手語翻譯丙級技術士證照	1. 國立高雄師範大學特殊教育學系畢業 2. 國立高雄師範大學聽力學與語言

				治療研究所(聽力組)碩士畢業 3. 國立中山大學應用數學學分班結業 4. 規劃專長進修
14	李佳韋 (資源班)	特殊教育、技擊運動(劍道)	無	1. 臺北市立大學技擊運動學系 2. 規劃專長進修

(二) 新增之科別教師需求人數及來源

項目	人數
1. 教師需求	<u>9</u> 人
2. 未來三年之教師需求人數	※可複選 1. ☒ 校內他科支援教師 <u>1 至 2</u> 人 2. ☐ 校外兼課教師 <u> </u> 人 3. ☒ 教師招聘 (1) ☐ 聘請兼任教師 <u> </u> 人 (2) ☐ 聘請專任教師 (3) ☒ 聘請代理(代課)教師 <u>1 至 2</u> 人 (4) ☐ 聘請業界專業人士

伍、課程規劃

一、課程設計

(一) 課程理念

1. 以學生為主體，設計符合身心障礙學生特質之課程，重視課程與教材鬆綁，強調以加深、加廣、簡化、重整、替代、減量、分解等方式調整教學目標。
2. 結合學生的個別化教育計畫，依據個別能力現況、優弱勢能力、學習風格等，提供適性課程。
3. 強調務實致用，課程內容兼具基礎認知、操作與實習，以社區模擬、社區參照模式，搭配情境演練、職場實習，提供學生真實工作情境操作與練習，於畢業後順利就業。
4. 重視基礎與專業技能培訓，不僅能從事基層工作、助理、助手，經畢業後的職場經驗、職業訓練或繼續教育等，亦有可能從事更加專業與

進階的工作職務。

5. 掌握地方產業需求，合理運用社區資源，自高二起安排職場實習課程，幫助學生提早了解、適應職場環境與工作內容，提升操作能力，期能於畢業後穩定就業。
6. 了解社會職業趨勢與變遷，並能自我認識、自我規劃職涯。

（二）課程特色

1. 設立以門市服務技能領域與餐飲製作技能領域課程為主之綜合職能科，能符應本校地處區域之產業需求。
2. 考量社區資源、學生興趣及生涯規劃、畢業進路、產業分析、社會發展需要，安排職場實習課程，落實專業知識與實務應用之結合。
3. 結合學校軟、硬體設備、師資等，校訂課程多元化，培養學生多元興趣。
4. 重視職場實習課程，透過真實情境反覆練習，強化類化能力，提升穩定就業能力。
5. 課程結合多元職業能力，包含門市服務、餐飲製作、清潔能力、顧客服務、美學欣賞、休閒興趣培養、其他服務業等，主要培育學生成為多元職種基層人員，並能規畫自我人生。

（三）課程目標

1. 具備門市服務技能領域、餐飲製作技能領域之基礎知識。
2. 具備門市服務技能領域、餐飲製作技能領域之專業實作基礎與進階能力。
3. 具備多元職種之語文溝通、數學之基礎能力。
4. 具備維護個人工作安全與衛生之基礎能力。
5. 具備多元職種清潔工作之能與實作之基礎與進階能力。
6. 具備顧客服務之基礎能力。
7. 具備多元職種基礎文書處理、簡易設備操作之能力。
8. 具備獨立自主之生活基礎能力。
9. 培養正確安全的工作習慣、專業負責與敬業樂群的工作態度及價值觀。
10. 建立終身學習的良好習慣。

二、教學科目與學分（節）數表

課程類別	領域/科目及學分數		建議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	

課程類別		領域/科目及學分數		學分	建議授課年段與學分配置						備註		
名稱					第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱		一	二	一	二	一	二				
部 定 必 修	一般科目	語文	國語文	8	2	2	1	1	1	1	符合部定下限 8 學分之規範		
			英語文	6	1	1	1	1	1	1	符合部定下限 6 學分之規範(課程內容結合職場及生活實用英文為原則)		
		數學	數學	4	1	1	1	1			符合部定下限 4 學分之規範		
		社會		4	2	2					考量學生歷史、地理、公民與社會科目學習功能後，彈性組合社會領域課程以大領域方式實施課程。符合部定下限 4 學分之規範		
		自然科學		4	2	2					考量學生物理、化學、生物科目學習功能後，彈性組合自然科學領域課程以大領域方式實施課程。符合部定下限 4 學分之規範		
		藝術	美術	4	2						自選「美術」與「藝術生活」共 4 學分。符合部定 4 學分之規範		
			藝術生活			2							
		綜合活動與科技		4	2	2					彈性組合綜合活動與科技領域課程，以大領域方式實施課程。符合部定下限 4 學分之規範		
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					符合部定 2 學分之規範		
			體育	12	2	2	2	2	2	2	符合部定 12 學分之規範		
	小計		48	15	15	5	5	4	4	符合部定一般科目 48-76 學分規範			
	科 目	專業科目	服務導論		4	2	2					符合群必修專業科目 12 學分規定	
			衛生與安全概論		4			2	2				
			事務機器與電腦應用概論		4			2	2				
		實習科目	基礎清潔實務		3	3						符合群必修實習科目 18 學分規定	
			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		
			門市技能領域	基礎設備實作		6	3	3					符合綜合職能科適用技能領域(依據本校現有群科之人力、設備與就業市場分析，自選門市技能與餐飲製作技能領域)
				收銀台實作		3			3				
				門市作業實作		3				3			
			餐飲製作技能領域	食材處理實作		3	3						符合綜合職能科適用技能領域(依據本校現有群科之人力、設備與就業市場分析，自選門市技能與餐飲製作技能領域)
				基礎速食實作		6		3	3				
				飲料調製實作		3				3			
			小計		54	11	11	13	13	3	3	符合部定專業及實習科目 54 學分規範	
部定必修學分合計			102	26	26	18	18	7	7	符合部定必修 102-130 學分規範			
校訂必修	一般科目	生活管理		1			1				特殊需求領域課程		
		社會技巧		1				1					

課程類別		領域/科目及學分數		建議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	
		職業教育	2					1	1	
	專業科目	簡易點心製作	6	3	3					
		台灣小吃製作	6			3	3			1. 本科別進階專業/實習科目，配合部定實習科目-「餐飲製作技能領域」、「門市技能領域」，開設進階課程，作為前述兩領域課程之延伸
		門市物品整理	4			2	2			
	實習科目	專題實作	2					1	1	
		門市清潔實習	12			2	2	4	4	1. 本課程集中排課，二年級為一個全天，三年級為三個全天至校外實習
		門市設備實習	6					3	3	
		櫃台服務實習	6					3	3	
		餐飲清潔實習	12			3	3	3	3	
		餐飲內場實習	12			2	2	4	4	3. 本科別為學生自選實習課程。評估學生能力與職業性向，以散點方式安排實習
		餐飲外場實習	8					4	4	
		小計		78	3	3	13	13	23	23
	一般科目	特殊需求領域	2	1	1					依學生實際學習需求設計與安排
專業科目	機車駕駛	2		2					1. 開設「機車駕駛」及「園藝栽培」選修課程 2. 評估學生特質與需求，實施二選一分組課程	
	園藝栽培			2						
實習科目	車輛清潔服務	2	2						1. 開設「車輛清潔服務」及「房務清潔與整理」等校本特色課程，符應多元職場需求 2. 評估學生能力與職業性向，實施二選一分組課程	
	房務清潔與整理		2							
所規劃選修學分數合計		10								
學生應選修學分數合計		6	3	3	0	0	0	0		
校訂必修及選修學分上限合計		84	6	6	13	13	23	23	符合校訂領域/科目學分數範圍 62-90 學分	
學分上限總計(每週節數)		186	32	32	31	31	30	30	部定必修、校訂必修及選修課程，高一每學期總計 32 學分；高一每學期總計 31 學分，高三每學期總計 30 學分	
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)		6	0	0	1	1	2	2	依學生個別需求選修本校各科開設自主學習、選手培訓、充實(增廣)性教學、補強性教學、學校特色活動課程	
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35		

陸、空間及設備之規劃

一、學校目前現有且可使用於新增科別之空間

序號	空間名稱	需求數量	現有數量	擴增空間數量及方式	對應職業課程名稱
1	烹飪教室	1	2	可複選 ☐ 擴增__間 ☐ 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 ☒ 採他科共用 <u>1</u> 間	1. 食材處理實作 2. 基礎速食實作 3. 餐旅清潔
2	烘焙教室	1	1	可複選 ☐ 擴增__間 ☐ 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 ☒ 採他科共用 <u>1</u> 間	1. 簡易點心製作
3	西餐教室	1	1	可複選 ☐ 擴增__間 ☐ 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 ☒ 採他科共用 <u>1</u> 間	1. 餐旅清潔
4	餐服教室	1	2	可複選 ☐ 擴增__間 ☐ 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 ☒ 採他科共用 <u>1</u> 間	1. 顧客服務實務 2. 顧客服務實作 3. 飲料調製實作
5	房務教室	1	2	可複選 ☐ 擴增__間 ☐ 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 ☒ 採他科共用 <u>1</u> 間	1. 餐旅清潔 2. 房務清潔與整理
6	電腦教室	1	6	可複選 ☐ 擴增__間 ☐ 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 ☒ 採他科共用 <u>1</u> 間	1. 事務機器與電腦應用
7	車輛清潔與美容場	1	1	可複選 ☒ 擴增 <u>遮光網</u> ☐ 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間	1. 車輛清潔服務

				☐ 採他科共用____間	
8	多功能職業教室	1	0	可複選 ☒ 擴增 <u>1</u> 間 ☐ 剛開始採他科借用，再逐年擴增____間 ☐ 採他科共用____間	1. 基礎設備實作 2. 收銀台實作 3. 門市作業實作 4. 基礎清潔實務 5. 基礎清潔實作 6. 職場清潔實作 7. 顧客服務實務 8. 顧客服務實作 9. 門市物品整理

二、學校目前現有且可使用於新增科別之設備(羅列餐飲製作、門市服務設備為主)

序號	設備名稱	需求數量	現有數量	增購設備數量及方式
1	瓦斯爐	15	30	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
2	卡式爐	4	4	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
3	電磁爐	3	3	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
4	抽油煙機	15	24	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
5	冰箱	2	16	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。

				☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
6	平底鍋	8	5	※可複選 ☒ 採購 3 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
7	油炸鍋	8	0	※可複選 ☒ 採購 8 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
8	湯鍋	8	24	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 0 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
9	炒鍋	8	42	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 0 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
10	鍋鏟	8	20	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 0 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
11	湯勺	8	40	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 0 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
12	篩網	8	32	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 0 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
13	打蛋器	8	20	※可複選

				☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
14	配菜盤	40	120	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
15	馬口碗	40	200	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
16	扣碗	10	20	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
17	碗(吃飯用，含大與小)	100	100	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
18	湯碗	120	120	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
19	深盤	20	20	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
20	圓盤	140	140	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺

				☐ 捐贈____臺
21	腰盤(含大中小)	60	60	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
22	刀具類	15	55	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
23	托盤(含圓形、長方形)	15	49	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
24	餐具組(含各式湯匙、筷子、刀叉)	15	15	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
25	飯勺	10	10	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
26	長方皿	15	40	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
27	鋼盆	8	60	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
28	蒸籠組	8	20	※可複選 ☐ 採購____臺/組

				☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
29	電子磅秤	8	20	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
30	一般磅秤	8	19	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
31	磨刀機	1	1	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
32	砧板	15	65	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
33	家用烤箱	4	4	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
34	營業用烤箱	4	26	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
35	大型發酵箱	1	4	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺

36	微波爐	4	4	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
37	電鍋	5	5	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
38	製冰機	1	5	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
39	儲冰槽	1	3	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
40	開水機	1	2	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
41	果菜汁機	5	5	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
42	咖啡機	3	3	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
43	咖啡煮器(含咖啡壺、摩卡壺、濾壓壺、宮廷	8	21	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。

	壺、沖泡器、冰滴咖啡器、奶泡器)			☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
44	咖啡磨豆機(含義式、手動)	1	4	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
45	杯具組(含飲調所需杯子)	8	40	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
46	酒精分析器	1	1	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
47	保溫瓶	8	8	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
48	保溫茶桶	1	3	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
49	鬆餅機	8	10	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
50	計算機	15	32	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺

51	烘碗機	1	1	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
52	蛋糕模	10	10	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
53	溫度計	8	1	※可複選 ☒ 採購 <u>7</u> 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
54	電動攪拌機	8	25	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
55	攪拌缸(含大、小)	8	24	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
56	吧檯	1	3	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
57	餐飲工作桌(含水槽)	8	50	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
58	餐桌(含圓桌組、四角桌、方桌)	10	42	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 <u>0</u> 臺。

				☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
59	餐廳椅	15	54	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
60	廚餐推車	3	13	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
61	商品展示架	1	2	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
62	清潔用具組(含基本掃、拖用具)	15	15	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
63	洗地機	3	3	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
64	地毯清洗機	1	1	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
65	吸塵器	3	3	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
66	清潔工作車	3	3	※可複選

				☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
67	空氣壓縮機	2	2	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
68	高壓清洗機	5	5	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
69	電鑽	1	1	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
70	鋁梯	2	2	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
71	洗衣機	1	2	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
72	打臘機	8	8	※可複選 ☐ 採購___臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺 ☐ 捐贈___臺
73	延長線	2	1	※可複選 ☒ 採購 1 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購___臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購___臺

				☐ 捐贈__臺
74	水管(20 米)	2	2	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
75	毛巾架	10	13	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
76	吹風機	8	2	※可複選 ☒ 採購 6 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
77	房務工作車	5	7	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購 0 臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
78	單人床具組(含床、床單、枕頭等)	10	11	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
79	雙人床具組(含床、床單、枕頭等)	2	3	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
80	加床床具組(含床、床單、枕頭等)	5	6	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
81	衛浴用具組(含沐浴乳、洗髮	8	2	※可複選 ☒ 採購 6 臺/組

	精、衛生紙等備品補充器材)			☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
82	電熨斗	2	2	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
83	燙衣板	2	2	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
84	掛燙機	1	1	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☒ 採他科借用，再採購_0_臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
85	伸縮衣架	8	1	※可複選 ☒ 採購_7_臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
86	封口機	3	3	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
87	電動釘書機	3	3	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺
88	長臂釘書機	4	4	※可複選 ☐ 採購__臺/組 ☐ 採他科借用，再採購__臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 ☐ 捐贈__臺

89	手動大型釘書機	1	1	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
90	膠帶束口機	2	2	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
91	真空包裝機	5	5	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
92	保鮮膜包裝機	2	2	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
93	碎紙機	1	1	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
94	裁紙機	3	3	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
95	護貝機	2	2	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
96	印表機	3	3	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。

				☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
97	影印機	1	1	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
98	掃描器	3	3	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
99	POS 末端機	4	3	※可複選 ☒ 採購 1 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
100	收銀機	4	3	※可複選 ☒ 採購 1 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
101	電子收銀機-發票印表機	4	3	※可複選 ☒ 採購 1 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
102	玻璃(門市服務丙級考照用)	4	4	※可複選 ☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
103	霜淇淋機	1	0	※可複選 ☒ 採購 1 臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
104	超市貨架	8	8	※可複選

				☐ 採購____臺/組 ☐ 採他科借用，再採購____臺。 ☐ 剛開始採他校借用，再逐年採購____臺 ☐ 捐贈____臺
--	--	--	--	--

柒、設立期程及應辦理事項

一、學校空間規劃

- (一) 本校綜合職能科並無專業教室，目前採資源共享、他科借用的方式使用本校現有之餐飲製作相關專業教室。本校已設置 2 間烹飪教室、1 間烘焙教室、1 間西餐教室、2 間餐服教室、2 間房務教室，皆能對應本科選定之餐飲製作技能領域課程以及部定必修共同專業、實習科目。
- (二) 為實施門市服務技能領域課程，本科透過本校空間配置相關會議中持續爭取門市服務課程相關專業教室，擬採複合式教學空間設置方式，同時具備多元職業類科、課程之軟、硬體設備，以落實資源共享精神，更加活用學校空間。
- (三) 本校已著手規劃車輛清潔與美容場地，擬於 107 年完成遮光網建置，模擬加油站加油部、洗車部場地，進行門市服務、車輛清潔相關課程教學。
- (四) 規劃結合門市服務與餐飲製作之實習商店，模擬真實職場情境，例如：實習商店內部可設置便利商店櫃台、小型賣場貨架擺放、吧檯、消費者用餐區、簡易餐廳內場，以提供學生類化門市服務、餐飲製作、顧客服務、專業清潔之技能，期許畢業後能與業界無縫接軌；除前開因素，本科亦須考量無法順利參與校外職場實習的學生，其能在校內持續打好基礎技能，亦可安排至實習商店學習。
- (五) 本校目前配置 1 間儲藏室、3 處校內畸零地與廁所掃具空間作為本科放置專業設備。為因應新課綱實施，職業課程比例高，需添購之設備較多，以目前存放的空間已不足以本科擬於本校空間配置相關會議中持續爭取儲藏室，以存放、管理眾多教學設備。

(六) 設置空間期程甘特圖

實施期程 規劃、設置空間項目	107 年	108 年	109 年	110 年
1. 車輛清潔與美容場地(含遮光網)				

2. 以門市服務課程為主之複合式專業教室				
3. 結合門市服務與餐飲製作之實習商店				
4. 綜合職能科專業設備儲藏室				

二、設備採購

有關經常門採購部份，依照綜合職能科規劃之門市服務技能領域及餐飲製作技能領域課程逐年添購、汰換所需設備，例如：平底鍋 3 個、油炸鍋 8 個、溫度計 7 支、延長線 1 組、吹風機 6 台、衛浴用具組(含沐浴乳、洗髮精、衛生紙等備品補充器材)6 組、衣架 7 座、各式床具 3 套等；資本門部份，擬逐年添購、招標設備如下表所示：

實施期程 資本門添購設備項目	107 年	108 年	109 年	110 年
1. 車輛清潔與美容場地遮光網				
2. 門市服務課程設備(POS 末端機、收銀機、發票印表機)				
3. 共同科目課程設備(飲料封膜機、霜淇淋機)				
4. 攤販車				

三、設科期程甘特圖

實施期程 工作項目	106 年-107 年				
	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
1. 擬訂設科計畫，並召開特教組教學研究會					
2. 召開特殊教育推行委員會					
3. 召開課程發展委員會					
4. 召開校務會議					
5. 將設科計畫書及相關表件送審					

捌、經費概算及預期效益

一、經費概算（請撰寫 3 個年度）

（單位：仟元）

年度	所需經費總額	經常門	資本門
107	2,680	2,530	150
108	2,750	2,600	150
109	2,820	2,670	150

註：填寫說明：請填寫該調整項目新設科別所需之增減經費概算。

二、預期效益

- (一) 結合本校優越地理位置，以及本校家事商業職業類科之特色，強化本校綜合職能科餐飲製作、門市服務兩大技能領域課程，吸引學生就讀，期能落實適性安置。
- (二) 配合就業趨勢與市場需求，培育餐飲製作、門市服務領域之基層人員、助理、助手為本校綜合職能科教育目標，除基礎概論紮根、專業知能與技能訓練，並結合職場實習，落實職業技能類化能力，以此提升學生未來就業競爭力，亦能縮小服務業、商業就業市場的人才缺口。
- (三) 透過適性、專業、特色、創新的設科，提供有志於學習門市服務、餐印製做技能之身心障礙學生就讀，發展校本特色，提供學生多元技能選擇，以達適性安置之目的。

玖、其他相關措施

- (一) 本科預計邀請校內餐飲、房務等專業教師，與特教老師協同教學，提供身心障礙學生更加專業的學習。
- (二) 本科預計邀請業師，與特教老師協同教學，並透過社區參照與模擬的教學方式，提供身心障礙學生專業學習與實習的機會，提升學生就業競爭力。
- (三) 本科定期辦理職業相關技能之教師研習或工作坊，可邀請校內其他職業類科教師和業師擔任講師，教導任教綜合職能科教師更新穎、更符合趨勢之職業專業技能，充實自我教學內容，以協助學生獲得更多元與專業的知識。