



餐飲服務科

臺北市立松山工農

113學年度**餐飲服務科**  
現正招生中!!

期待您的加入!!

校 長：何杉友

教務主任：鄭才新

特教組長：盧旻儀 2722-6616#251

大家好!

我們來自**松山工農餐飲服務科**，  
我們在學校學習餐飲、門市、汽  
車美容、園藝、清潔與職場實習  
等課程。

雖然我們**身心可能受到一些限制**，  
但希望這樣的學習機會可以讓自  
己能有工作能力、自我決策進而  
可以**獨立生活**的能力!



# 松山工農 餐飲服務科



掃我!





# 交通便利

## 大眾交通運輸：

- ◆ 捷運板南線永春站(步行 5 分鐘)
- ◆ 捷運板南線市政府站(步行 6 分鐘)
- ◆ 捷運信義線象山站(步行 10 分鐘)
- ◆ 搭乘鐵路松山車站(步行 20 分鐘)
- ◆ 公車路線(工農站)數十線路



松山車站



松山工農

捷運市政府站

捷運永春站

捷運市政府站

捷運永春站





# 我們的目標...

從松山工農畢業的每個孩子，都能具備：

- ✓ 善良誠實的品格
- ✓ 獨立生活與問題解決的能力
- ✓ 良好的工作態度
- ✓ 熟練的職業技能





# 松山工農餐飲服務科七大特色

- 結合校內資源與師資特色發展校本特色課程
- 以「服務群」課程架構，不因科別受限
- 推行「個別化職場」
- 實習時數高，與就業轉銜無縫接軌
- 資訊教育最充實
- 校內職業類科(烘焙)學習場所即為烘焙證照考試場所
- 實習咖啡廳與餐服科特色小物製作



# 松山工農餐飲服務科七大特色

## ◆ 結合校內資源與師資特色發展校本特色課程

與園藝科、食品加工科、汽車科、體育科、音樂科普通科教師協同。  
職業類科任課教師具備國家級評審證照、專業證照。





# 松山工農餐飲服務科七大特色

◆以「服務群」課程架構，不因科別受限

課程遍及門市服務、餐飲、汽車美容、園藝及清潔，讓學生有多元試探的機會。





# 松山工農餐飲服務科七大特色

## ◆ 推行「個別化職場」

評估學生興趣及能力，一間職場安排1-2位學生，訓練獨立及學習完整的工作內容。

## ◆ 實習時數高，與就業轉銜無縫接軌

高二實習1日，高三實習3日。





高一職場實習隊  
大潤發工作隊



# 高三職場實習



# 松山工農餐飲服務科七大特色

## ◆ 資訊教育最充實

擁有多部平板電腦可供一班學生使用。



## ◆ 校內職業類科(烘焙)學習場所即為烘焙 證照考試場所

在學校即可考照!

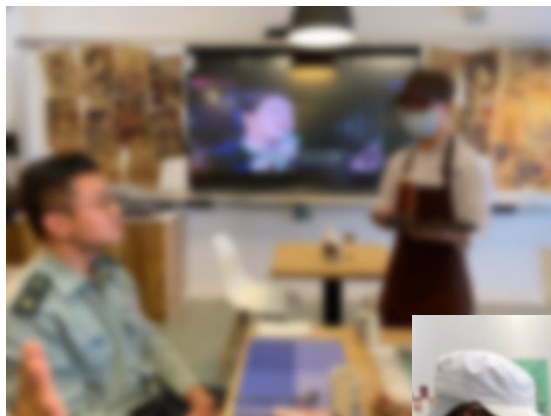




# 松山工農餐飲服務科七大特色

## ◆ 實習咖啡廳與餐服科特色小物製作。

高二餐飲成果展、餐服科咖啡包、果茶包等小物製作，增進學生職業能力與工作態度。





# 課程

## 餐飲服務科

### 一般科目

語文  
英文  
數學  
社會  
自然  
音樂  
藝術  
體育

護理  
家政  
電腦

特殊  
需求  
領域

飲料  
調製

基礎  
速食  
實作

食材  
處理  
實作

烘焙

異國  
料理

園藝

清潔

汽車  
美容

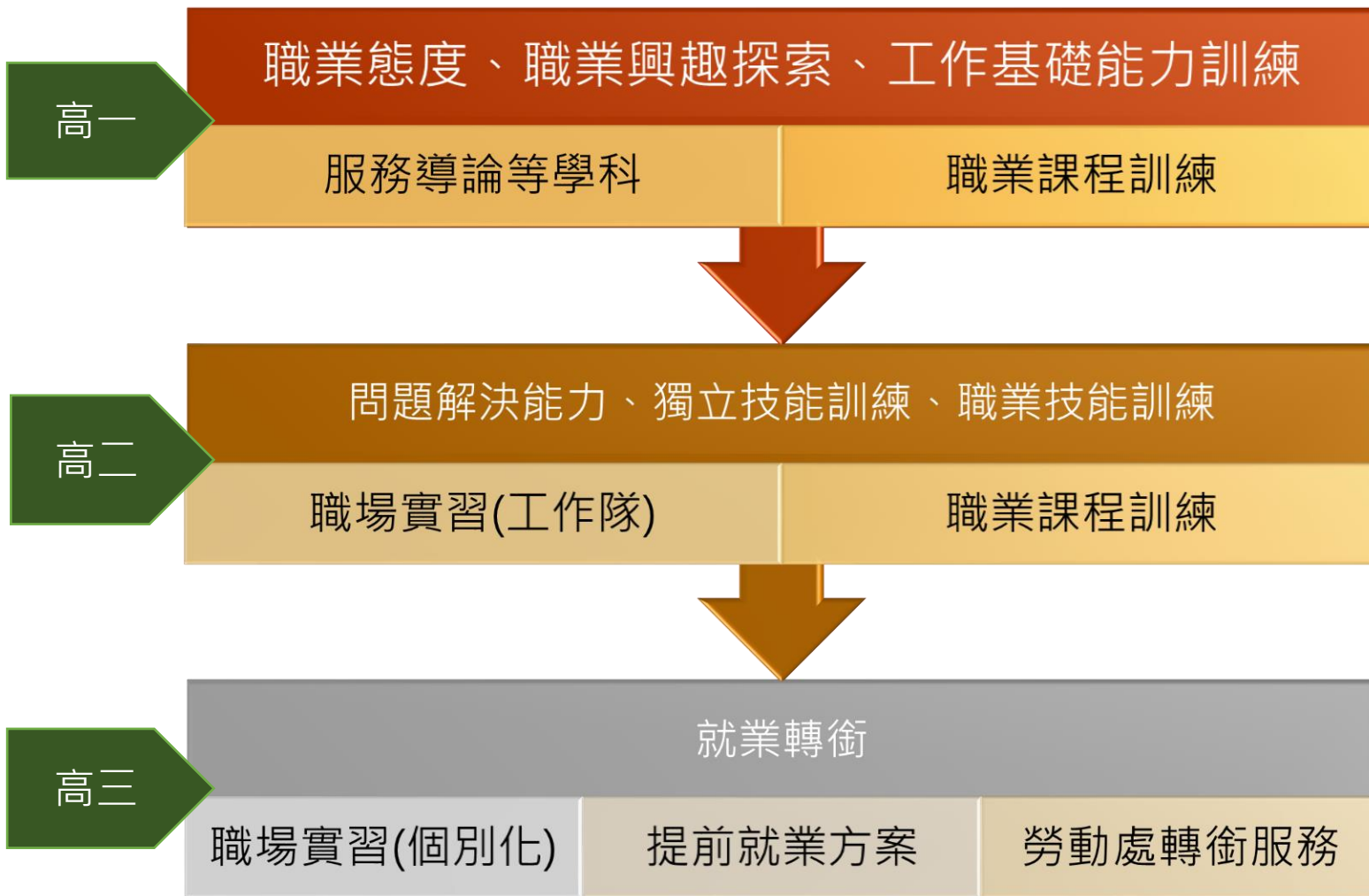
門市  
服務

職場  
實習

與校內食品加工科、汽車科  
及園藝科教師協同教學  
打造專業學習課程



# 就業轉銜輔導





# 餐服科學生參與全校性活動



高一公民訓練營(2天1夜)



高二畢業旅行(3天/4天)



# 餐服科學生參與全校性活動



高一大隊接力



高三拔河比賽



高一親山淨山



高一、二歌唱比賽



三對三籃球比賽



校慶活動





# 餐服科學生參與全校性活動





# 餐服科餐服科特色活動



溜冰體驗

足球體驗



# 餐服科餐服科特色活動



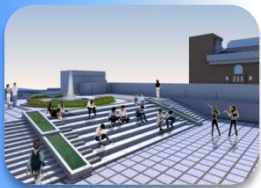
高二校外職場體驗

World  
MOIQA

S  
A  
I  
H  
S



# 設備 一覽



20



View  
IGM





# 餐飲設備





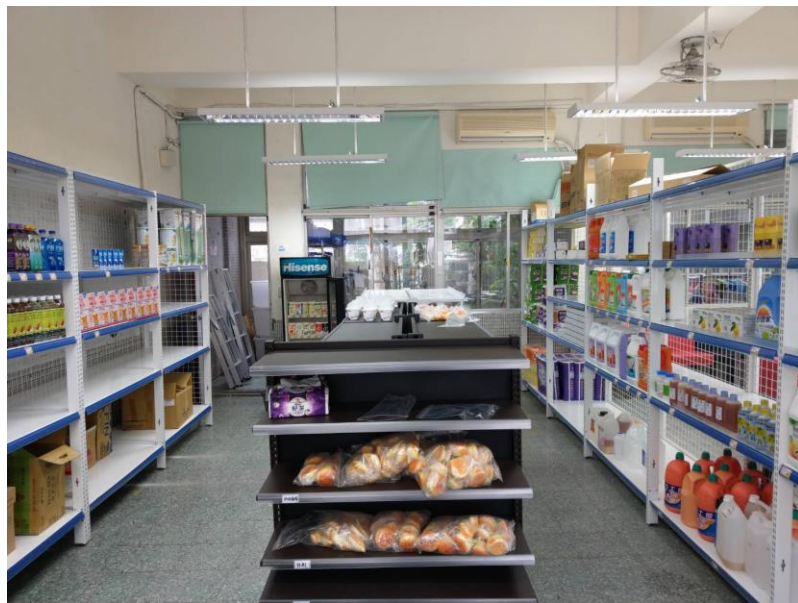
# 烘焙設備



- 烘焙器材、發酵箱和冷凍設備



# 門市服務設備





# 松農小田園



■ 香草植物、蔬菜與  
觀賞植物





# 汽車美容設備



- 專業使用泡沫機與吸塵器



歡迎參觀松山工農!



松山工農 校園參訪時間

11/20(一) 9:30~11:30

12/12(二) 9:30~11:30



World  
MOJIG

S  
A  
H  
S

View  
IGM

