

臺北市立大安高級
工業職業學校

餐飲服務科

翁嘉慧
113.10.26





● 大安特色



● 大安特色

- 落實融合教育
- 參與全校性活動
- 服務教育



● 大安特色

- 基礎體能訓練
- 各項運動體驗



- 參與體育競賽



● 大安特色

- 豐富的校外教學



● 大安特色

● 新生及暑期夏令營



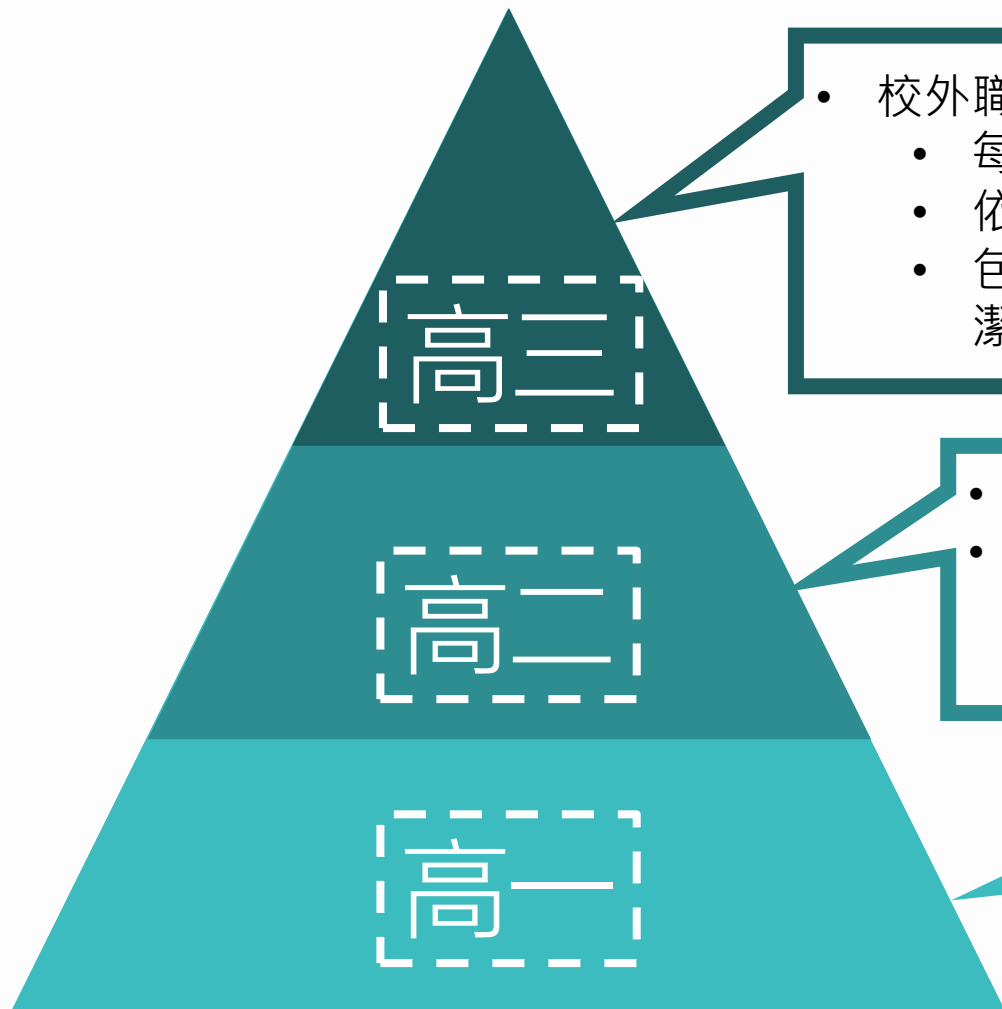
大安餐飲服務科

專業及實習科目規劃理念

訓練性



探索性



- 校外職場實習實習
 - 每週三天
 - 依學生能力和興趣安排
 - 包含餐飲、門市、汽美、清潔服務等職場

- 4-8次職場參觀
- 校內、外專業及職場實習
 - 每週2-3天
 - 工作隊形式

職業課程試探

大安餐飲服務科

專業及實習課程

《烘焙》-高一

- 4節課
- 甜麵包、餅乾製作
- 烘焙(麵包)丙級檢定



大安餐飲服務科

專業及實習課程

《基礎清潔實務》-高一

- 3節課
- 基礎清潔概念建立
- 清潔設備使用

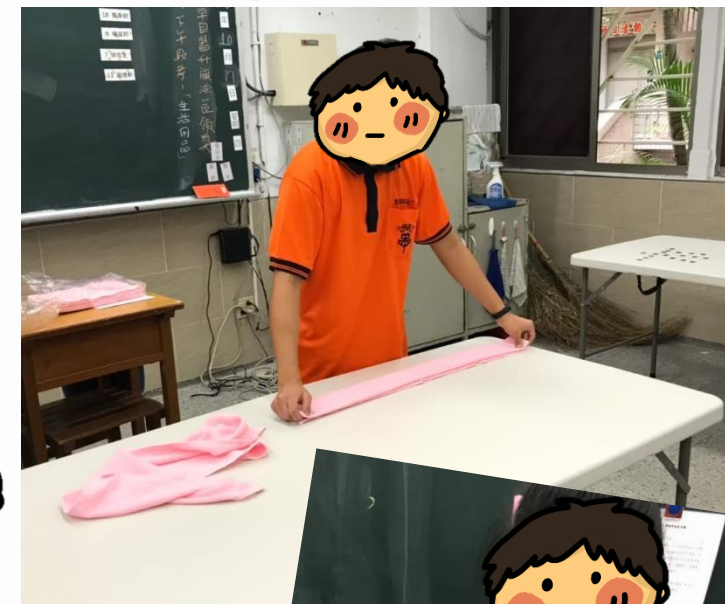


大安餐飲服務科

專業及實習課程

《生活用品整理實作》-高一

- 3節課
- 居家清潔及整理概念建立



大安餐飲服務科

專業及實習課程

《食材處理實作》-高一

- 3節課
- 簡易家常菜製作



大安餐飲服務科

專業及實習課程

《賣場清潔與整理》-高二

- 3節課
- 校內訓練後校外實習



大安餐飲服務科

專業及實習課程

《基礎速食實作（實習餐廳）》-高二

- 星期四，4節課
- 餐廳內、外場實作練習



大安餐飲服務科

專業及實習課程

《辦公庶務與事務機器》-高二

- 3節
- 辦公室清潔、簡易文書、事務機器應用



大安餐飲服務科

專業及實習課程

《職場實習》-高三

- 星期二、三、四，三整天
- 每位學生依興趣性向及能力安排不同職場



● 大安餐飲服務科

專業及實習課程

《職場實習》-高三

- 星期二、三、四，三整天
- 每位學生依興趣性向及能力安排不同職場

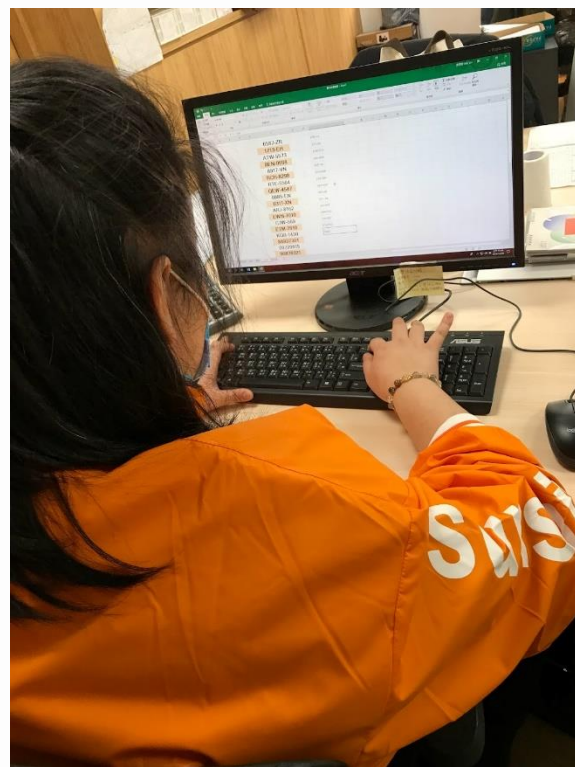


大安餐飲服務科

專業及實習課程

《職場實習》-高三

- 星期二、三、四，三整天
- 每位學生依興趣性向及能力安排不同職場



● 大安特色

我們的目標

自我
負責

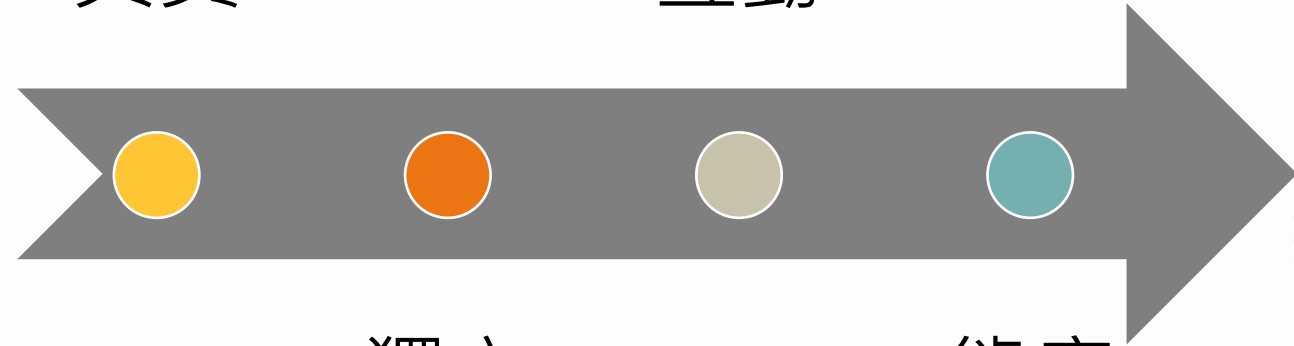
人際
互動

高職

社會

獨立
工作

態度
認真



高二熱舞比賽

● 大安特色



● 家長說明會

場次一

12/16 (一) 13:30 ~ 15:30

場次二

12/19 (四) 9:30 ~ 11:30

歡迎您!!



大安高工 餐飲服務科

