



臺北市立大安高級
工業職業學校

餐飲服務科

李宛怡
114.11.01



大安特色

課程扎实、活動豐富

人力充足、各有所長

16特教老師、7特教助理員、1職業輔導員

落實融合教育

參與全校性活動



服務教育

參與體育競賽

豐富的校外教學

新生及暑期夏令營

●大安特色

- 落實融合教育
- 參與全校性活動



● 大安特色



高一熱舞比賽



高二合唱比賽
榮獲最佳造型獎

• 落實融合教育
參與全校性活動



全校書法比賽



● 大安特色

打靶體驗

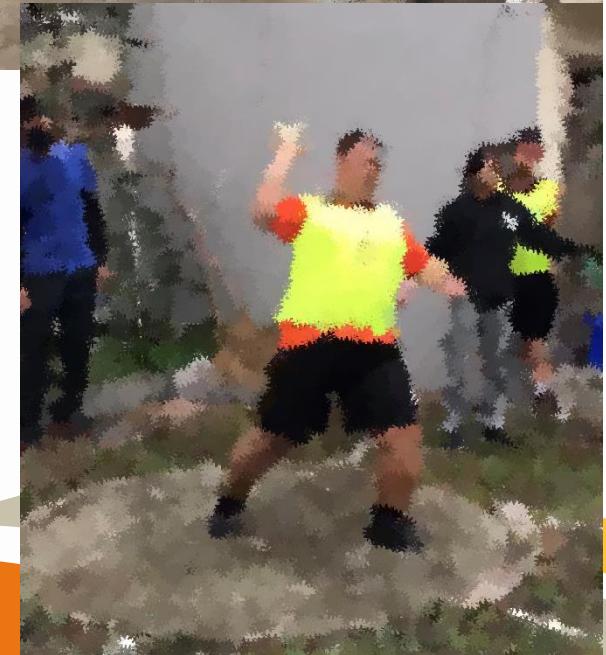
● 大安特色

- 服務教育
- 社區服務:大龍教會
- 愛心送餐獨居長輩活動



● 大安特色

- 基礎體能訓練
- 各項運動體驗



● 大安特色

參與體育競賽

- 基礎體能訓練
- 各項運動體驗



● 大安特色

- 豐富的校外教學



● 大安特色

- 新生及暑期夏令營



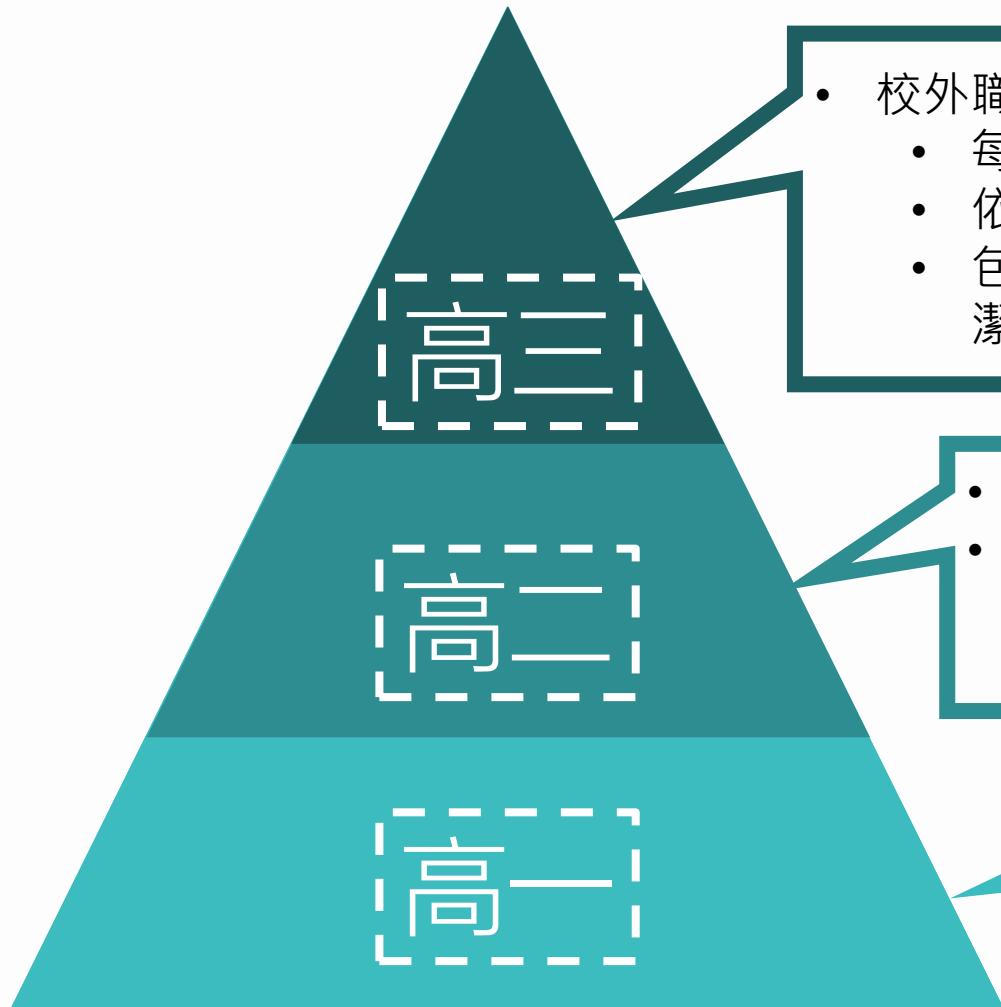
● 大安餐飲服務科

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

《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》



- 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



《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

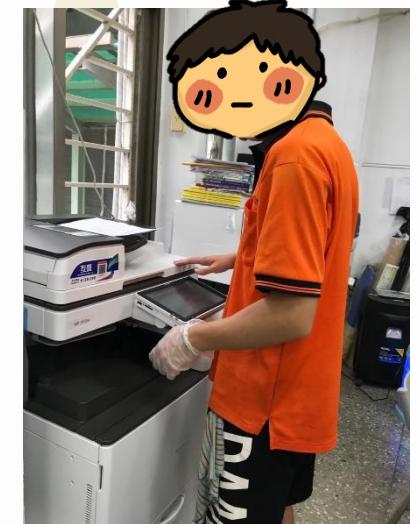


● 大安餐飲服務科

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

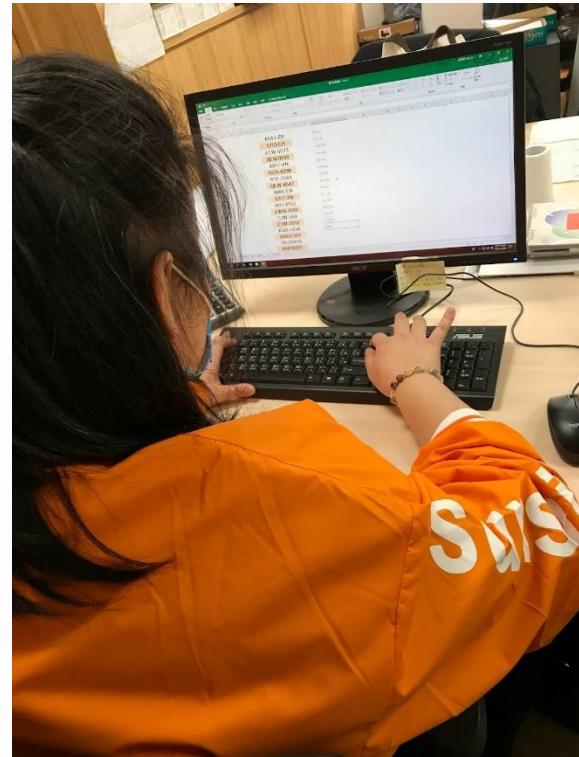


● 大安餐飲服務科

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

高職



自我
負責

獨立
工作

人際
互動

態度
認真

社會



如何進入大安？

● 大安餐飲服務科

《增加手作能力》

《想唸大安，就要填第一志願》



● 家長說明會

場次一

12/18 (四) 9: 30 ~ 11: 30



場次二

12/22 (一) 13: 30 ~ 15: 30

歡迎您！



大安高工 餐飲服務科

