

歡迎光臨！

臺北市立松山工農 餐飲服務科

校長：何杉友

教務主任：鍾敏君

特教組長：卓書鈺 27226616 #251



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，雖然身心有些限制，但希望透過認真學習及練習的機會，可以讓自己有工作能力、自我決策的能力，並成為**可以獨立生活**的人！

交通方便

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

松山火車站

捷運永春站

捷運市政府站

松山工農



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



七大特色

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

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。



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。



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。

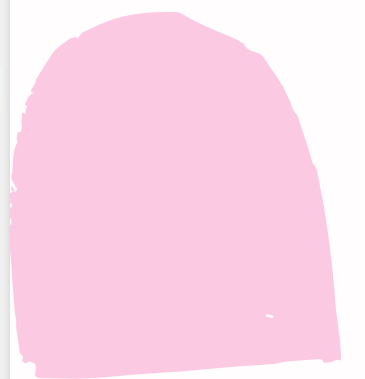
實習時數高，與就業轉銜無縫接軌

高二實習1日，高三實習3日。

高二實習--大潤發工作隊



高三實習--個別化職場



高三實習--個別化職場



- 7-11
- 爭鮮
- 全聯
- 洗車場
- 八方雲集



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

113學年度起啟用擴建餐飲教室



實習咖啡廳與餐服科特色小物製作



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

專業與實習課程

飲料調製

基礎速食實作

食材處理實作

烘焙

異國料理

園藝

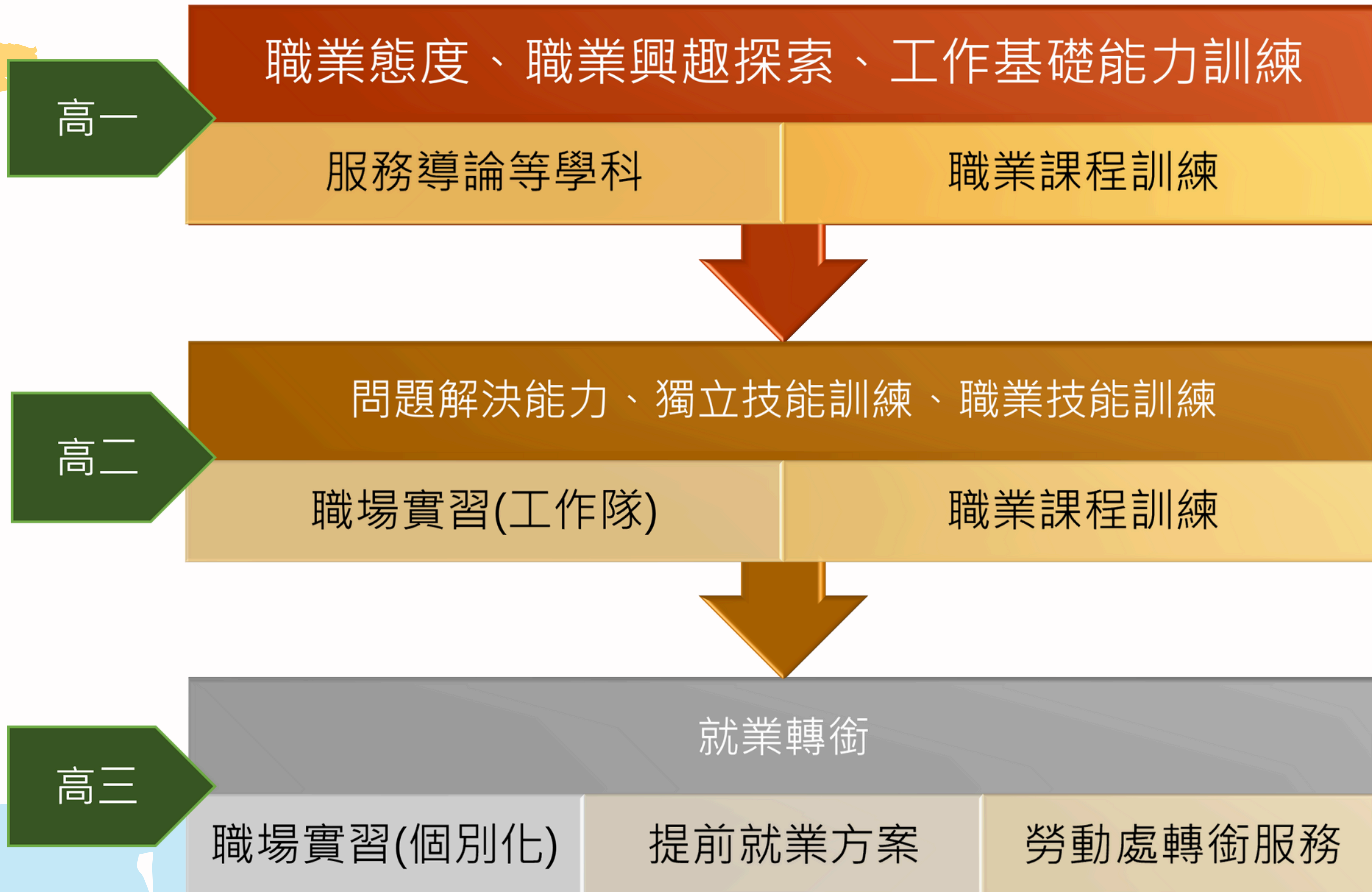
清潔

汽車美容

門市服務

職場實習

就業轉銜輔導



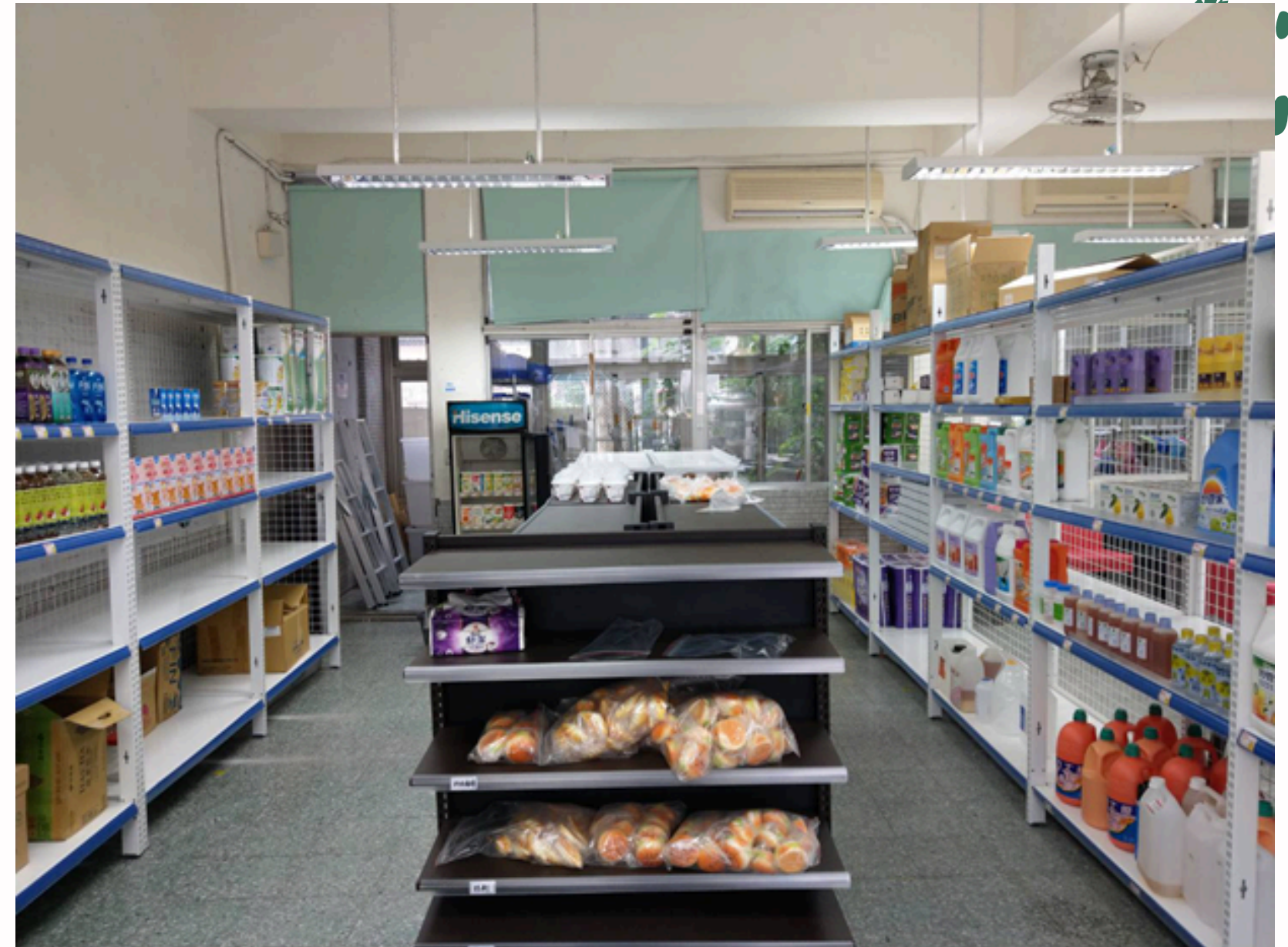
餐飲/烘焙設備簡介



餐飲/烘焙設備簡介



門市服務設備簡介





歡迎參訪!

1. 12/2(二) 9:30-11:30
2. 12/4(四) 9:30-11:30