

學校代碼：413401

臺北市立士林高級商業職業學校

集中式特殊教育班

門市服務科申請計畫書

申請日期：民國 107 年 月 日

目 錄

壹、計畫緣起 -----	3
貳、學校特殊教育現況、願景及特色 -----	4
參、學生來源及進路發展 -----	9
肆、社區資源、地方產業與就業市場趨勢分析 -----	10
伍、課程規劃 -----	12
陸、師資規劃 -----	16
柒、空間及設備規劃 -----	18
捌、設立期程及應辦理事項 -----	25
玖、經費概算及預期效益 -----	〇〇
拾、其他相關措施 -----	〇〇

臺北市立士林高級商業職業學校集中式特殊教育班 申請設科計畫書

107年6月13日特殊教育推行委員會通過

107年6月22日課程發展委員會通過

107年6月29日校務會議通過

壹、計畫緣起

一、依據：

- (一)十二年國民基本教育課程綱要總綱。
- (二)十二年國民基本教育特殊類型教育(特殊教育、藝術才能班)課程實施規範。
- (三)十二年國民基本教育高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要。

二、設科緣由：

士林區宜居宜商，人文薈萃、市況繁榮，為臺北市十二行政區面積最大的區，其人口僅次於大安區；士林區文教設施亦豐，以博物館國立故宮博物院為首、國立臺灣科學教育館、臺北市立天文科學教育館等社教場所均位於本區，學風興盛。鑒於士林區交通便捷，帶動周遭經濟蓬勃發展，士林商圈、兒童新樂園、科教館、天文館與士林官邸及陽明山國家公園等休閒場域，吸引觀光休閒人潮，餐飲、便利商店、全聯、家樂福等商業活動熱絡、商店林立，因此門市服務基層人力需求旺盛。

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，規劃設立門市服務科，培育門市服務相關專業人才。

三、擬設立之科別：門市服務科

貳、學校特殊教育現況、願景及特色

一、學校現況分析：

(從內部因素與外部因素思考進行集中式身心障礙類特殊教育班學生之課程教學、行政資源、各項服務有關之 SWOTS 分析)

因素	S(優勢)	w(劣勢)	O(機會點)	T(危機點)	S(行動策略)
地理環境	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學區人文素養高，天文館、科學館緊鄰本校。 2. 位於文教區，學風淳樸，有利學習。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校離捷運站較遠，需再轉公車才能到校。 2. 位於文教區，週邊商業產業較少，實習職場不在學校週邊，離校較遠。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 緊鄰士林、劍潭捷運站，數十線公車經過本校，交通方便。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 週邊離捷運車站較遠，影響學生就讀意願。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 招生宣導邀請新北市鄰近學校親師生參與。
軟硬體設備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 校園無障礙環境與設施陸續改善完畢，營造友善校園空間。 2. 設有 2 台升降梯及多座斜坡道，另有兩台電梯，可協助學生通往各樓層學習。 3. 教學設備充足，教室皆有電視、電腦及投影設備。 4. 設有專業門市服務教室及 POS 收銀機 5 台，供學生練習。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新科技設備缺乏經費，設備設施無法及時汰舊換新。 2. 學校部份建築老舊，部分舊大樓缺乏無障礙電梯。 3. 專業教室數量不足，導致少許課程須搬移器材使用。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 規劃資本門經費逐年更新老舊設備。 2. 106 及 107 年度分別採購 2 台直立式吸地機、洗地機、大型烤箱及專業烘焙用具，更新餐飲教室，並打造動作機能室，以強化學生體耐力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 門市服務教室非為特教班專用教室，需與校內其他商科協調使用。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 計畫性逐年添購設備汰舊換新。 2. 提出無障礙相關設施改善經費之申請計畫。 3. 與學校規劃將來門市服務教室的設置或課程分配使用。
學生	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生操作能力佳，能理解一般商業 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能力落差大，部分課程需分組教 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生操作較理解力佳，經系統性及 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生基礎能力差異大，後段學生較 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 因應個別差異設計多層次教學，讓

	<p>服務的要求及準則。</p> <p>2. 學生能依自己的能力與興趣學習，七成能考取技能檢定證照。</p>	<p>學，但學習成效仍有差距。</p> <p>2. 部分學生情緒控管及自我管理不佳，學習態度被動，專業能力或職場實習等表現不佳。</p> <p>3. 學生認知及操作功能較前幾屆弱，需適時調整教學內容以符應學生需求。</p>	<p>結構化教學能逐步學習。</p> <p>2. 在操作及實習課程，提供成功經驗，有助於建立自信心。</p>	<p>易遇到挫折影響學習及自信。</p> <p>2. 部分家長與學生畢業後不以就業為主要目標且心疼孩子年輕就作基層勞務工作，改以升學作為發展目標，影響其學習主動性及配合度。</p>	<p>學生能有吸收及發揮能力空間。</p> <p>2. 規劃彈性課程開發學生潛力。</p> <p>3. 教師主動關心學生，設計正向行為支持，提昇學習動機。</p>
教師	<p>1. 教師多具備第二專長教師證或相關證照（烘焙、飲調、中餐、門市、電腦檢定）等專業能力，能因應門市服務課程教學需求。</p> <p>2. 教學、輔導經驗豐富，能因應學生及家長需求調整學習內容及評量方式。</p> <p>3. 教師對學生的教導有極高的熱忱與耐心。</p>	<p>1. 特教教師團隊合作默契佳，流動性低，組織文化較缺乏創新。</p>	<p>1. 教師進修意願高，專業能力強，能籌劃不同科目的教學活動。</p> <p>2. 教師對於新教學觀念容易接受與溝通。</p>	<p>1. 書面資料過多，犧牲教師備課及輔導學生時間。</p> <p>2. 教師需支援重新鑑定、安置作業或是參與相關調訓研習，常公假外出，無法全心備課或輔導學生，不利學生學習。</p>	<p>1. 辦理特教新知及相關專業研習，提升教師專業創新能力。</p> <p>2. 透過相關會議或座談等活動，相互交流教學、輔導策略。</p> <p>3. 聘請業界實務經驗豐富之清潔公司副理及特教老師進行協同教學。</p>
家長資	<p>1. 家長關心學生在校學習狀況。</p>	<p>1. 社經地位水平參差，部分學</p>	<p>1. 多數家長皆能踴躍參與學校會議及</p>	<p>1. 部分家長心疼孩子年輕就要出社會</p>	<p>1. 定期辦理親職教育，親師座談會，</p>

源	<p>2. 家長大多希望學生能安全快樂成長，並習得一技之長。</p> <p>3. 家長普遍與教師關係良好。</p> <p>4. 家長普遍支持學校所舉辦之相關活動。</p>	<p>生之家庭功能較弱，家長無法兼顧子女教育或協助學生生活管理及建立良好的工作態度。</p> <p>2. 非社區型學校，家長廣布，有時難以凝聚共識。</p> <p>3. 家長志工制度雖已建立，但尚未發揮最大效益。</p>	<p>活動並關心學生在校學習發展。</p> <p>2. 家長願意擔任家長志工或協助學生承辦校內大型活動，如商業季、校慶園遊會與義賣等活動。</p> <p>3. 部分家長願意協助陪伴與指導學生職場實習工作。</p> <p>4. 家長願意參加親職研習，進而了解特教相關資源。</p>	<p>工作，且受限於傳統登科及第的觀念，故期待孩子升學。影響學生在學習專業技能或工作態度時較不積極。</p> <p>2. 家長對學生比較保護，故在設定學生的目標時，需要較多的討論與溝通。</p>	<p>進行溝通。</p> <p>2. 配合 IEP 會議與家長討論學生課程、表現及相關教學配合問題。</p>
社區資源	<p>1. 鄰近為士林商圈、運動中心、醫院，商業活動項目繁多，提供實習機會，例如：家樂福、全聯福利中心、真飽自助餐…等。</p> <p>2. 邀請鄰近台北市立大學(天母校區)之學生擔任課輔志工。</p>	<p>1. 非社區型學校，與社區居民互動較少。</p> <p>2. 少有社區大學的學習資源，與綜職班課程間資源連結較少。</p>	<p>1. 士林商圈、兒童新樂園、科教館、天文館與士林官邸皆在學校週邊，社區資源豐富，可拓展學生休閒活動能力。</p> <p>2. 服務業興起，複合式商店增加，商店門市服務及清潔服務人員需求增，就業機率高。</p> <p>3. 交通方便，到達各商店、賣場、醫院、行政中心、遊樂園及</p>	<p>1. 雖鄰近士林商圈，但主要為夜市型態，學校教學較無法配合商業活動時段。</p> <p>2. 社區對特教學生刻板印象扭轉不易，認同度尚待提升。</p> <p>3. 職場雇主多半會考量學生學習能力與適應狀況決定是否讓學生在該職場實習，但受限於學生的能力，新的實習職場拓</p>	<p>1. 配合課程進行相關校外教學，走出校園，讓學生認識社區資源的同時，也讓大眾認識特教學生。</p> <p>2. 與策略聯盟學校合作，增加課程合作多樣性，並推廣普特融合。</p>

			科教館等皆方便。	點較困難。	
地方產業需求	1. 士林商圈、兒童新樂園、科教館、天文館與士林官邸及陽明山國家公園等休閒場域，吸引觀光休閒人潮，餐飲、便利商店、全聯、家樂福等商業服務熱絡、商店林立，因此門市服務基層人力需求旺盛。	1. 相較於僱用特殊教育學生，店家普遍還是希望雇用普通生。 2. 雖鄰近士林商圈，但主要為夜市型態，學校教學較無法配合商業活動時段。	1. 藉由舊生家長開設之商店或附近店家尋找實習及工作機會。 2. 與臺北市勞動力重建運用處合作尋求學生就業機會。 3. 教學內容符合週邊商業服務需求，學生表現良好容易被實習職場留用。	1. 大眾對於特教生有刻板印象，開發新實習店家較有難度。 2. 些許店家需要能力較好之學生，婉拒能力尚待加強學生實習機會。 3. 部分實習職場留用舊生後因空間不足，無法再提供新生進入實習或就業。	1. 規劃參訪及活動，讓商家認識特教生，了解其優勢與能力。 2. 外聘業師，實際教授業界所需技能，讓學生增加練習機會。 3. 與專業後勤服務公司合作，提供學生實習與就業機會。

※除上述因素外，各校得依據學校發展特色，於其他因素說明。

二、學校集中式特殊教育班設科之願景分析(建議以條列式說明)

(宜以學生為主體，考量適性揚才、務實致用、終身學習及職涯發展等面向，說明設置此新增科別對於學生、教師及學校未來發展之願景；須呼應學校願景、學生圖像，請以條列式說明，並視需要輔以圖表。)

- (一) 培養學生帶得走的基本生活能力，重視生活管理、社會技巧、職業教育等訓練，發展學生優勢能力，培養學生自發主動學習及態度，以利銜接畢業後獨立生活、適應社會及就業謀生之技能。
- (二) 藉由門市服務科課程培育具備門市服務與環境清潔相關專業知識及技能之人才，並輔以訓練學生取得丙級門市服務技能證照。
- (三) 系統規劃門市服務科課程，多元發展並培養良好的服務與工作態度以發揮士商課程特色。
- (四) 因應學生的個別差異，實施差異化教學，發揮教師有效教學，提升教

學效果，型塑優質的學校文化，和諧溫馨，親師生共融，成為培育門市服務科專業人才之優質學校。

三、學校集中式特殊教育設科之特色分析(請依據學校所設科別分項敘明)

(依據學校 SWOTS 分析中各因素優勢及機會點，足以強調新增此科別新增科別之特色部份加以說明。)

(一) 交通便利、資源充沛:本校緊鄰士林、劍潭捷運站，數十線公車經過本校，交通方便，另鄰近士林商圈、兒童新樂園、科教館、天文館與士林官邸及陽明山國家公園等休閒場域，吸引觀光休閒人潮，餐飲、便利商店、全聯、家樂福等商業服務熱絡、商店林立，因此門市服務基層人力需求旺盛，社區資源充沛。

(二) 完善的教學設備:本校教室皆有電視、電腦及投影設備，並設有專業門市服務教室及 POS 收銀機 5 台，可供學生練習。另設置相關專業教室與設備器材，可讓學生實際進行門市服務等相關操作，並與多元專業、實務實習等課程內容結合，讓學生所學將來能實際應用於職場。

(三) 優秀的教師團隊:教師教學經驗豐富具有教學熱忱與耐心，多具備第二專長或相關證照(烘焙、飲料調製、中餐、門市、電腦檢定)等專業能力，能因應門市服務課程教學需求；定期參與相關研習提升專業能力，提升教師專業創新能力，教師在課程中除讓學生學得該有之相關能力及技能外，亦提供成功經驗建立學生自信，發揮學生優勢能力，將來能在職場與生活中學以致用。

(四) 合宜的課程內容:考量本校社區資源、週邊商業實習環境及未來的社會需求，教師們透過 IEP 會議與家長、任課教師、行政人員，針對學生學習成就、操作能力、興趣、優弱勢等討論學生需求，訂定適合學生的目標及合宜的課程內容，部分課程更結合校內專業老師或專業外聘老師，並與專業後勤服務公司合作，提供專業清潔教學，更提供學生實習職場與就業機會，以期在專業、適性、多元的教學內容下，學生能順利就業與社會接軌。

(五) 綜上所述，本校門市服務科結合各項優勢及機會點，結合為產學合作核心課程，並連結士林商圈、連鎖餐飲商店、賣場、超商、加油站及後勤服務公司等服務門市的社區資源網絡，活絡特教生職場就業管道，促進產學與學生未來社會適應及職涯發展融為一體，最終得以銜接畢業後獨立生活、適應社會及就業謀生技能之目標。

參、學生來源及進路發展

一、學生來源及障礙類別分佈

(宜參照本市「智能障礙學生安置高級中等學校及特殊教育學校」及「身心障礙學生十二年就學安置高級中等學校」管道敘寫安置人數，已有集中式特殊教育班之學校說明請敘寫學生畢業國中縣市，而新設班學校免填)

入學年度	安置人數	來源安置型態		特教生來源縣市		障礙類別				
		資源班(人)	特教班(人)	臺北市(人)	新北市(人)	智能障礙	自閉症	情緒障礙	多重障礙	其他障礙
106	127	77	50	76	51	32	33	9	3	5
105	124	82	42	74	50	30	29	6	2	1
104	126	86	40	75	51	34	27	1	2	1

註：表格不足可自行增加

二、學生進路發展

(一)近3年校內身障生畢業進路及發展(可以圖表，如：派圖、長條圖等方
式呈現，新設班學校得免填)

學年度	學生畢業進路發展	學生人數
105 學年度	就業 後勤傳送 2 門市服務 1 清潔服務 6 水電學徒 1 小型作業所 1	11
	就養	1
	在家	1
	其他：如升學	1
104 學年度	就業 門市服務 5 餐飲服務 4 後勤傳送 1 小型作業所 1	11
	就養	1
	在家	1
	其他：如升學	2
103 學年度	就業 門市服務 4	15

餐飲服務 8 後勤傳送 2 清潔服務 1	
就養	1
在家	0
其他：如升學	0

(二)學校集中式特殊教育班設科與學生未來發展之相符情形

1. 本校鄰近士林商圈，兒童新樂園、科教館、天文館與士林官邸皆在學校週邊，社區資源豐富，在餐飲、便利商店、汽車美容等門市服務基層人力皆需求旺盛，對於學生未來發展皆屬有利之處。
2. 本校綜合職能班由 103 學年度設為門市服務科，備有門市服務相關設備，且校內師資多有相關證照，本校實習課程除課綱中門市服務相關課程，亦加入本校特色課程商業經營，也希望以學生需求為主軸，開設不同職種的職業課程，如餐飲、烘焙、汽車美容、園藝及清潔。藉由不同職種的試探，能幫助學生找到自己的興趣，再依照學生能力、家長期待及社區資源安排學生個別化實習職場。我們以「生生社區化就業」為目標，讓學生盡早學會獨立生活，培養問題解決能力。
3. 本校 103~105 學年度，於門市服務相關就業學生比例平均達 7 成以上，符合設科目標，未來亦有持續發展空間。

肆、社區資源、地方產業與就業市場趨勢分析

(依據學校 SWOTS 分析，說明社區資源、地方產業與就業市場趨勢與新增科別之關係。)

一、社區資源 (請說明資源與具體策略)

1. 本校鄰近士林商圈、兒童新樂園、科教館、天文館與士林官邸及陽明山國家公園等場域，附近多有餐飲店、連鎖速食店、汽車美容、大賣場、便利商店、速食店、麵包店等社區教育資源，另尚有台北市立大學(天母校區)、職能發展學院、士林運動中心、新光醫院、百貨公司等，社區資源豐富，本校可在課程設計中配合適當主題進行校外教學，且與相關單位合作，增加課程多樣性，除教導學生認識並學習使用社區資源外，也增進學生使用大眾運輸系統之交通能力與豐富生活經驗。

2. 本校門市服務科在課程安排中，結合以上社區資源，進行參訪、校外教學，豐富教學內容與層次外，亦利於與社區店家洽談實習、就業職場，為學生建構完整就學與實習、就業環境。

二、地方產業與就業市場趨勢

(一) 地方產業現況及趨勢

1. 士林區主要是農業區轉變為住宅兼文化區，而非工業區或商業區，不過為適應居民日常生活需要及社會結構的改變，許多小規模的商店和小型工廠也就依其地利應運而生。士林商圈、兒童新樂園、科教館、天文館與士林官邸及陽明山國家公園等休閒場域，吸引觀光休閒人潮，餐飲、便利商店、全聯、家樂福等商業服務熱絡、商店林立，因此門市服務基層人力需求旺盛。
2. 士林區以捷運淡水線為發展主軸，創造大眾運輸為導向之都市發展模式。士林舊市區商業朝向外圍之北投士林科技產業園區、士林電機廠及士林紙廠發展，將形成三處新興商業及產業中心，擴大並提高商業服務階層，其衍生效益將會持續發酵。
3. 士林舊市區結合基隆河新生地，提供全區綜合行政、文化、休閒、醫療、購物等機能，以故宮博物院、天文科學教育館、士林官邸、芝山岩等四處重要文化休閒核心，結合週邊文化休閒據點，相互串連構成完整系統之文化休閒帶，吸引觀光休閒人潮，帶動與活絡商業發展。
4. 本區結合地區豐富文教設施與山水景觀資源，鼓勵發展觀光遊憩、藝文展演、教育進修、看護照顧等產業，並支援複合型商業服務，以因應未來華文發展趨勢，活絡地區發展。

(二) 社區發展特色及對應設科情形

1. 本校以捷運淡水線為發展主軸，地理位置交通方便，104~106 學年度綜職科學生居住區也以臺北市及新北市為主。
2. 士商雖處文教區，擁有豐富文教設施與山水景觀資源，鄰近士林商圈、兒童新樂園、科教館、天文館與士林官邸及陽明山國家公園等休閒場域，觀光休閒人潮帶動餐飲、便利商店、全聯、家樂福等商

業服務熱絡、商店林立，因此門市服務基層人力需求旺盛，故本校綜合職能科設科為「門市服務科」為地方培養門市服務人才，結合社區發展特色、資源，再加上本校原有空間、設備、及師資等，除促成本校門市服務科設立外，也有助尋找實習場域及就業市場。

伍、課程規劃

一、科課程目標

1. 培養學生具備門市服務相關領域之基本知識與技能，增加就業準備度。。
2. 培訓學生取得服務類科相關證照之專業知能，進行門市服務現場實習工作，以符應職場所需。。
3. 具備正確之職業態度、倫理及價值觀，提昇社會適應、獨立生活能力及就業謀生技能，以利未來之社會適應。。

二、科專業能力

1. 具備門市服務業相關之職業知能及技能
2. 具備環境服務業相關之職業知能及技能。
3. 具備餐飲服務業相關之職業知能及技能。
4. 具備食物製備相關之職業知能及技能
5. 具備維護職場安全及環境衛生之能力。
6. 具備使用事務機器及電腦資訊軟體之基礎能力。
7. 培訓具備取得丙級門市服務技術士或服務類科相關證照的能力。
8. 具備職場溝通、團隊合作和職業道德的服務態度。

三、課程架構

(一)表一 服務群門市服務科 課程架構表 108 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
一般科目	部定		48-76 (34.4-39.6%)	54	28%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0%		
		選修		18	9%		
	合 計			72	38%		
專業及實習科目	部定	專業科目	12 學分	12	6%		
		實習科目	42 學分	42	22%		
		專業與實習科目合計	54 學分為限	54	28%		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5%	
			選修		8	4%	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	34	18%	
			選修		14	7%	
	合 計			至少 80 學分	120	63%	
實習科目學分數			至少 45 學分	90	47%		
部定及校訂必修學分數合計			至多 160 學分	152	79%		
應修習總學分數			180-192	192 學分			
六學期團體活動時間合計			12-18 節	12 節			
六學期彈性學習時間合計			6-12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						

備註：1.百分比計算以「應修習總學分」為分母。

2.上課總節數=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。

3.部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過160學分。

教學科目與學分（節）數表

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文	12	2	2	2	2	2	2		
			英文	2	1	1						
		數學領域		8	2	2	2	2				
		社會領域		4	2	2						
		自然領域		4			1	1	1	1		
		藝術領域	音樂	4	1	1						音樂-普師
			美術		1	1						美術-特師
		綜合活動與科技		4	2	2						資處+特師
		健康與體育	健康與護理	2	1	1						健護-普師
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						教官	
	小計		54	15	15	7	7	5	5			
	專業科目	學分 6%	服務導論	4	2	2						
			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	學分 22%	基礎清潔實務	3	3							
			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						
			收銀台實作	3			3					
			門市作業實作	3				3				
物品整理 技能領域			物品整理實作	6	3	3						
			倉儲實作	3			3					
			配送實作	3				3				
小計		54	11	11	13	13	3	3				
部定必修科目合計				108	26	26	20	20	8	8		

課程類別		領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
校訂科目	校訂必修	學分 23%	專業	認識餐飲	6	3	3					
			專業	食品衛生概論	4	2	2					
			實習科目	服務話術實習	8			4	4			
				顧客服務實習	8					4	4	
				門市實習	8					4	4	
				清潔實習	6					3	3	
				專題實作	4					2	2	
			小計			44	5	5	4	4	13	
	校訂選修	學分 20%	一般科	一	特殊需求領域-生活管理	2	1	1				
				二	特殊需求領域-社會技巧	8			2	2	2	2
				三	特殊需求領域-職業教育	8			2	2	2	2
			專業科	商經實務	4			4	4			
				環境清潔實務	(4)			(4)	(4)			
				餐飲實務	(4)			(4)	(4)			
			實習	貨架整理實習	8					4	4	
餐飲操作實習				6					3	3		
小計			40/56	1/1	1/1	8/16	8/16	11/11	11/11			
校訂必修及選修學分上限合計				84	6	6	12	12	24	24		
學分上限總計				192	32	32	32	32	32	32		
每週團體活動時間 (節數)				12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間 (節數)				6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間 (節數)				210	35	35	35	35	35	35		

註：表格不足可自行增加

陸、師資規劃 (依據學校 SWOT 分析中劣勢及危機點，請學校擬出行動策略)

一、現有師資 (請依序列出特殊教育教師、校內他科支援教師、校外兼課教師、業師等)

序號	教師姓名	教師專長(含加科登記)	其他專長、進修規劃
1	蕭瓊華	身心障礙特殊教育、國文科、商經科	中餐丙級證照
2	施乃華	身心障礙特殊教育、國文科、英文科、商經科、國貿科	
3	劉紋坊	身心障礙特殊教育、國文科	電腦軟體應用丙級證照 飲料調製丙級證照
4	范嘉玲	身心障礙特殊教育、英文科、數學科	
5	陳婉寧	身心障礙特殊教育	電腦軟體應用丙級證照 門市服務丙級證照 中餐丙級證照
6	謝靜儀	身心障礙特殊教育、國文科	
7	簡冠瑜	身心障礙特殊教育、國文科	門市服務丙級證照 飲料調製丙級證照 中餐丙級證照
8	薛淑如	身心障礙特殊教育、英文科、家政與生活科技科	門市服務丙級證照 中餐丙級證照
9	王麗穎	身心障礙特殊教育、數學科、輔導/輔導活動科	在職進修 門市服務丙級證照
10	楊秀華	身心障礙特殊教育、商經科	會計丙級證照
11	郭景倫	身心障礙特殊教育	
12	蘇玉純	身心障礙特殊教育、體育科	
13	黃志博	身心障礙特殊教育	
14	許瑋涵	身心障礙特殊教育、舞蹈科、適應體育	門市服務丙級證照 中餐丙級證照 烘焙丙級證照 (代理代課)
15	林宛柔	身心障礙特殊教育	(代理代課)
16	陳亭甄	身心障礙特殊教育	(代理代課)
17	劉淑華	健康與護理領域	校內他科支援教師
18	楊麗芳	計算機概論領域	校內他科支援教師
19	黃淑薇	藝術、音樂領域	校內他科支援教師

20	張金卿	餐飲服務、食物製備	中餐乙級證照(業師)
21	李嘉瑞	餐飲服務、烘焙	烘焙丙級證照(業師)
22	陳秉祥	專業清潔	威務清潔公司區經理，負責台大醫院清潔管理及專業訓練職務(業師)

註：表格不足可自行增加

二、新增師資需求及來源

序號	領域/科目	人數、來源
1	特殊教育相關	※可複選 1. <input type="checkbox"/> 校內他科支援教師__人 2. <input type="checkbox"/> 校外兼課教師__人 3. <input type="checkbox"/> 教師招聘 (1) <input type="checkbox"/> 聘請兼任教師__人 (2) <input type="checkbox"/> 聘請專任教師 (3) <input checked="" type="checkbox"/> 聘請代理(代課)教師 <u>3</u> 人

柒、空間及設備規劃

(依照新增科別專業科目、實習科目之各教學科目需求、部定必修專業與實習科目教學大綱之教學目標進行規劃，須考量全校整體資源，並善用校內不同科別之資源(如共同實習教室、場所、設施設備等)，秉持「經費統整、設備整合、資源共享」之精神規劃，如課程須使用之貴重設備，學校宜與產業界、其他學校、技專院校等建立區域性共享機制。不宜以設備不足設限而致影響教學，如確無相關設備，宜透過參訪校外職場或以功能相近之設備模擬操作為宜。) 凡新設班之開班基礎建設工程、無障礙環境修繕及設施設備規劃新增等項目，不屬本計畫範疇。

一、空間規劃

註：表格不足可自行增加

空間名稱	現有數量	擴增空間數量及方式	用途
特教組辦公室 (含小會議室)	1	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	辦公使用
班級教室	4	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	教學使用
資源教室	4	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	分組、外加課
特教分組教室	1	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	分組、外加課、動作機能課程使用
地中海餐廳	1	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	顧客服務、餐飲服務相關課程使用

食物製備教室	1	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	食物製備 相關課程 使用
特教電腦教室	1	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	電腦相關 課程相關 使用
小田園	1	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	生活及清 潔相關課 程使用
清潔工具室	1	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input type="checkbox"/> 採他科共用__間	清潔相關 課程使用
門市專業教室	1	可複選 <input type="checkbox"/> 擴增__間 <input type="checkbox"/> 剛開始採他科借用，再逐年擴增__間 <input checked="" type="checkbox"/> 採他科共用 <u>1</u> 間	門市技 能、物品整 理技能相 關課程、清 潔相關課 程使用

二、設備規劃

設備名稱	現有數量	增購設備數量及方式	課程名稱
洗衣機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	生活管理課 程
烘衣機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	生活管理課 程

餐飲吧台	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務課程、食物製備課程
半自動咖啡機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務課程
果菜榨汁機	2	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務課程、食物製備課程
製冰機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務課程
飲水機	2	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務課程、食物製備課程
廚用工作檯	3	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程
瓦斯爐	3	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程

電熱水器	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程
除油煙機	3	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程
攪拌機	2	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程、烘焙相關課程
三層六盤烤箱	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程、烘焙相關課程
發酵箱	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程、烘焙相關課程
專業鬆餅機	2	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務、食物製備課程、烘焙相關課程
微波爐	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務、食物製備課程、烘焙相關課程

洗碗機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程
中點用具組	25	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務、食物製備課程
中式餐具組	25	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務、食物製備課程
西點用具組	25	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	餐飲服務、食物製備課程
烘碗機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程
冷藏冷凍櫃	2	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程
POS 系統收銀機	5	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	門市技能相關課程

玻璃練習檯	6	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	清潔相關、門市技能、物品整理技能相關課程
半自走式洗地機	2	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	清潔相關、門市技能、物品整理技能相關課程
插電式高壓清洗機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	清潔相關、門市技能、物品整理技能相關課程
直立式吸水機	2	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	清潔相關、門市技能、物品整理技能相關課程
清潔用具組	15	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	清潔相關、門市技能、物品整理技能相關課程
電鍋	4	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程
封口機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程

冰箱	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	食物製備課程
投籃機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	體適能相關課程使用
跑步機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	體適能相關課程使用
腳踏車機	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	體適能相關課程使用
飛輪車	1	※可複選 <input type="checkbox"/> 採購__臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購__臺。 <input type="checkbox"/> 剛開始採他校借用，再逐年採購__臺 <input type="checkbox"/> 捐贈__臺	體適能相關課程使用

註：表格不足可自行增加

捌、設立期程及核定後應辦理事項

(請就新增科別課程計畫納入全校課程計畫、學校課程發展委員會組織納入新增科別教學研究會、學生選課手冊、學生職能評估等應辦事項之規劃逐項進行說明，並輔以期程甘特圖。)

工作項目	月份(107年)					
	2	3	4	5	6	7
1.規劃設立科別之學校空間						
2.採購設立科別之設備						
3.完成設立科別之課程計畫(含教學大綱)，並納入全校課程計畫						
4.完成設立科別教學研究會，並納入學校課程發展委員會組織						
5.完成新生轉銜資料接收、職能評估及個別化教育計畫						
6.發展學生選課手冊						

玖、經 107.6.13 特殊教育推行委員會會議審議後，陳請 校長核可後實施，修正時亦同。