

附件 2
學校代碼：181305

提供各校 word 檔
各校撰寫後轉成
PDF 檔上傳至系統

高級中等學校集中式特殊教育班 服務群

餐飲服務科申請計畫書

學校：新竹市私立光復高級中學

申請日期：民國 108 年 6 月 11 日

目 錄

壹、計畫緣起-----	04
貳、學校推動特殊教育現況、特色及願景-----	04
參、學生來源及未來進路發展-----	05
肆、社區資源、地方產業需求及師資規劃-----	06
伍、課程規劃-----	08
陸、空間及設備之規劃-----	10
柒、設立期程及應辦理事項-----	16
捌、經費概算及預期效益-----	17
玖、其他相關措施-----	18

新竹市私立光復高級中學餐集中式特殊教育班 服務群 餐飲服務科申請設科計畫書

108 年 3 月 5 日特殊推行委員會通過

108 年 5 月 1 日課程發展委員會通過

壹、計畫緣起

為因應「十二年國民基本教育課程綱要」於 107 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，規劃設立餐飲服務科，培育餐飲服務相關專業人才。

貳、學校推動特殊教育現況、特色及願景

一、學校現況分析

目前本校特殊教育教師計有 3 名，3 名為代理教師；1 名職業輔導員；特殊教育學生計有 251 名，其中，以學習障礙障別學生佔多數，智能障礙別學生居次，自閉症障別學生居第三。本校目前提供特殊教育服務項目包含個別化教育計畫之擬訂，依學生個別需求提供教育輔助器材、適性教材、學習及生活人力協助、復健服務、家庭支持服務、校園無障礙環境及其他支持服務。

二、學校新增科別之特色分析

- (一) 培養基本學科及操作能力。一年級的課程大多是共同科目及基礎操作課程，培養學生基本學科及操作能力，以奠定爾後學習之基礎。
- (二) 著重學生就業需求。學生可依據自己的學習成就、能力、興趣選擇就業目標，邀請家長充分參與教學活動設計，透過課程選修，實現自己的理想。
- (三) 規劃多元專業及實習(實務)課程內容，並考量社區資源及學生興趣，讓學生所學技能將來能夠實際應用於職場。
- (四) 積極協助學生投入合適職場及就業，歷屆畢業學生就業率達 50% 以上，並持續進行後續追蹤輔導。

三、學校新增科別之願景分析

- (一) 培育具備餐飲服務科相關專業知識及技能之人才。
- (二) 成為培育餐飲服務科專業人才之優質學校。

四、學校新增科別之資源分析

(一) 整合學校人力與設備資源

將本校現有專任、兼任師資及軟、硬體設備等資源進行整合，使資源充分運用於餐飲服務科。

(二) 善用學校共有空間

充分活化校園共有空間，規劃餐飲服務科相關專業、實習教室，提供學生更多元的實習場所與學習機會。

參、學生來源及未來進路發展

一、學生來源

預估學生來源		
縣市	國中名稱	學生人數
新竹市	虎林國中	2 人
新竹市	成德國中	1 人
新竹市	建功國中	1 人
新竹市	光武國中	1 人
新竹市	光華國中	1 人
新竹市	南華國中	1 人
新竹市	育賢國中	1 人
新竹縣	二重國中	1 人
新竹縣	竹東國中	1 人

述可知本校將原有之綜合職能科，改設「餐飲服務科」以為地方培育優秀餐飲服務人才。並配合本市餐飲服務業的蓬勃發展，結合社區資源，再加上本校原有空間、設備及師資等環境，有助本校餐飲服務科設立，並達成永續發展、專業創新的願景。

二、學生未來進路發展

學生未來進路發展	學生未來進路發展之規劃
1. 學生未來就業進路	1. 餐飲、烘焙或內場清潔服務人員。 2. 考取專業證照，畢業後服務相關專業工作。
2. 學生其他進路	1. 自行創業，如繼承家業、小型餐飲店等。

肆、社區資源、地方產業需求及師資規劃

一、社區資源

(請說明學校社區及地方可提供新增科別的資源)

本校社區資源包含餐飲店(如麵朝、十六區壽司、小木屋鬆餅、段純貞)、連鎖速食店(如麥當勞、摩斯)、百貨公司美食街(如巨城)、連鎖手調飲品店(如五十嵐、COCO、清心福全)、，學校可透過參訪活動和職場實習結合社區廠商資源，建構特殊教育學生完善的就學和實習環境。

二、地方產業需求

(一) 縣市產業現況及趨勢

新竹都會區未來的發展顯現無窮潛力，近年來吸引許多外來人口至本市就業。高鐵、鐵路、輕軌捷運系統、生活圈道路等動大公共建設的陸續進行，相信對本市之生活品質、環境之改善，吸引外來投資，刺激消費，有正面之貢獻。新竹市的施政願景將以促進商業升級與現代化，積極改善商業環境，推動魅力商圈計畫，協助商圈特色建立，並積極改善觀光夜市貌為目標。綜觀上述，新竹市工商業的蓬勃發展必定能夠帶動餐飲服務產業之活絡。

(二) 社區發展特色及對應設科情形

本校位於新竹市東區，地理位置近火車站，南來北往搭乘市公車交相當方便，歷年綜合職能科學生居住區大多為新竹市區及竹北市。新竹市及

竹北市住宿及餐飲業近年來蓬勃發展，就業機會多，與本校綜合職能科學生居住區一致。

綜觀上述可知本校將原有之綜合職能科，改設「餐飲服務科」以為地方培育優秀餐飲服務人才。並配合本市餐飲服務業的蓬勃發展，結合社區資源，再加上本校原有空間、設備及師資等環境，有助本校餐飲服務科設立，並達成永續發展、專業創新的願景。

三、師資規劃

(一) 現有新增之科別教師姓名及專長

序號	教師姓名	教師專長(含加科登記)	進修規劃
1	留可珊	特殊教育(國文領域)	在職進修
2.	劉均如	特殊教育(體育領域)	在職進修
3.	張菡渝	特殊教育	在職進修

(二) 新增之科別教師需求人數及來源

項目	人數
1. 教師需求	__0__人
2. 未來三年之教師需求人數	※可複選 1. <input checked="" type="checkbox"/> 校內他科支援教師_1__人 2. <input type="checkbox"/> 校外兼課教師__人 3. <input checked="" type="checkbox"/> 教師招聘 (1) <input checked="" type="checkbox"/> 聘請兼任教師_1__人 (2) <input type="checkbox"/> 聘請專任教師 (3) <input type="checkbox"/> 聘請代理(代課)教師 __人

伍、課程規劃

一、課程設計

- (一) 學科與操作能力並重，規劃食材處理實作、飲料調製實作及家事處理實作等實習課程，輔導學生取得餐飲服務相關之技術士證照。
- (二) 結合學校軟、硬體設備，校訂課程多元化，培養學生多元興趣。
- (三) 培養學生各項獨立自主的能力，養成正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。
- (四) 考量社區資源、學生興趣及生涯規劃、畢業進路、產業分析、社會發展及產學合作需要，安排職場實習及參觀課程，結合專業知識與實務。

二、教學科目與學分（節）數表

108 學年度入學學生適用

課程類別	科 目		每 週 授 課 節 數						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名 稱	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定 必修 科目	一	國語文	12	2	2	2	2	2	2	國語文符合部定學分數8-16學分規定。
		英語文	8	2	2	2	2			英語文符合部定學分數6-12學分規定。
	數學領域	數學	4	1	1	1	1			數學符合部定學分數4-8學分規定。
		社會領域	歷史	2	2					
	地理		2		2					
	自然科學	化學	2	2						化學與生物對開。自然科學領域符合部定學分數4-6學分規定。
		生物	2		2					
	藝術領域	音樂	2	2						藝術生活與音樂對開。
		藝術生活	2		2					藝術領域符合部定學分數4學分規定。
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					綜合活動合併科技為大領域。符合部定學分數4學分規定。
		科技	生活科技	2	2					
	健康與體育領域	健康與護理	2			1	1			健康與護理符合部定學分數2學分規定。
		體育	12	2	2	2	2	2	2	體育符合部定學分數12學分規定。
		全民國防教育		2	1	1				
		小 計		56	17	15	8	8	4	4
專 業 科 目	服務導論		4	2	2					符合群必修專業科目12學分規定。
	衛生與安全概論		4			2	2			
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
	小 計		12	2	2	4	4	0	0	
實 習 科 目	基礎清潔實務		3	3						符合群必修實習科目18學分規定。
	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			
	食材處理實作		3	3						符合餐飲服務科適用技能領域。
	基礎速食實作		6		3			3		
飲料調製實作		3						3		

	生活用品整理實作	6	3	3					符合餐飲服務科適用技能領域。
	家電使用與維護實作	3			3				
	家事處理實作	3				3			
	小 計	42	9	9	9	9	3	3	
	專業及實習科目合計	54	11	11	13	13	3	3	
	部定必修科目合計	110	28	26	21	21	7	7	符合部定必修 102-130 學分規範。

表 2-4-4-10 綜合職能科 教學科目與學分(節)數表(續)

課程類別		科 目		每 週 授 課 節 數						備 註
名稱	學分	名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年		
校 訂 科 目	一般科目	8 社會技巧	4	2	2					特殊需求領域。
		生活管理	4			2	2			
		小 計	8	2	2	2	2	0	0	
	專業科目	6 餐飲服務導論	2	2						專題實作符合部定規劃於高二下或高三至少 2-6 學分之規範。
		食品加工概論	2	2						
		專題實作	2				2			
		小 計	6	2	2	0	2	0	0	
	必修科目	54	42 餐飲服務技術	4			4			1. 各校應規劃至少 12 學分與本科相關之校訂領域/科目之進階課程，西式點心製作、中式點心製作、餐飲服務技術為進階課程。 2. 西式點心實作與中式點心實作對開。 本課程著重實務經驗與操作，課程將安排於真實工作場域。
			西式點心製作	4	4					
			中式點心製作	4		4				
			門市作業實習	8				4	4	
			家事服務實習	6				3	3	
			清潔服務實習	8				4	4	
			顧客服務實習	6				3	3	
			餐飲服務實習	8				4	4	
	物品整理實習	6				3	3			
		小 計	54	0	4	4	4	21	21	
		校定必修學分數合計	68	4	8	6	8	21	21	
	選修科目	8 學分	8 烘焙麵包實作	8			4	4		1. 視學生程度自由選修 (3 選 1) 2. 同科跨班分組教學。 3. 符合各校開課規定選修學分 1.2-1.5 倍之選修課程，供學生自由選修。
			米食加工實作							
養生料理實作										
6 學分		6 輕食料理實作	6			3	3		1. 視學生程度自由選修 (3 選 1) 2. 同科跨班分組教學。 3. 符合各校開課規定選修學分 1.2-1.5 倍之選修課程，供學生自由選修。	
		台灣小吃實作								
	家常料理實作									
	校定選修學分數合計	14	0	0	7	7	0	0		
	校訂必修及選修科目學分數合計	82	4	8	13	15	21	21		
可修習學分數總數		192	32	32	32	32	32	32	畢業學分數 160 學分 部定必修、校定必修及選修課程學分上限總計 180-192。 六學期每週單位合計 12-18 節。	
每週團體活動時間	班級活動	6	1	1	1	1	1	1		
	週會及社團活動	12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性教學節數		6	1	1	1	1	1	1	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用	
每週教學總節數		210	35	35	35	35	35	35		

陸、空間及設備之規劃

一、學校目前現有且可使用於新增科別之空間

序號	空間名稱	需求數量	現有數量	擴增空間數量及方式
1.	中餐教室	1	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
2.	烘焙教室	1	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
3.	物品整理教室	1	0	可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 擴增_1_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
4.	調飲教室	1	2	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
5.	實習餐廳	1	0	可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 擴增_1_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
6.	房務教室	1	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
7.	西餐教室	1	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

二、學校目前現有且可使用於新增科別之設備

序號	設備名稱	需求數量	現有數量	增購設備數量及方式
1.	中式餐具組	15	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
2.	西式餐具組	15	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
3.	電動打蛋器	3	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
4.	烤麵包機	2	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
5.	抽油煙機	10	13	※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____ <input type="checkbox"/> 捐贈____臺
6.	壓麵機	1	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
7.	瓦斯爐	6	24	※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
8.	電鍋	5	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____ <input type="checkbox"/> 捐贈____臺
9.	截油槽	2	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
10.	烤盤架	4	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
11.	蛋糕爐	3	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
12.	發酵箱	1	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
13.	攪拌機	5	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
14.	鬆餅機	2	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
15.	霜淇淋機	1	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
16.	咖啡煮器	1	10	※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
17.	義式咖啡機	1	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
18.	咖啡磨豆機	1	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
19.	封口機	2	1	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購 1 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
20.	商品展示架	10	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購 10 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
21.	西餐爐	4	9	※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
22.	冰箱	2	13	※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

23.	上凍下藏冰箱	2	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購 2 臺/組 <input type="checkbox"/> 採他科借用，再採購 臺。 <input type="checkbox"/> 捐贈 臺
24.	飲水機	3	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
25.	果汁機	3	11	※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
26.	冰沙研磨機	2	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
27.	7L 茶壺	2	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
28.	保溫茶桶	2	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
29.	餐具消毒櫃	2	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購 2 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
30.	冷氣空調	1	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
31.	廚餐用車	2	1	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購 1 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
32.	餐桌	4	10	※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
33.	多用途清潔推車	2	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
34.	吧檯	2	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
35.	洗地機	1	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購 1 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
36.	單人床組	2	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
37.	雙人床組	2	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
38.	房務車	2	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
39.	pos 收銀台	2	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購 2 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
40.	烤箱	7	22	※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
41.	吸塵器	1	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購__1_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
42.	標籤機	3	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購_3__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
43.	車台	1	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購__1_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
44.	洗碗機	1	0	※可複選 <input checked="" type="checkbox"/> 採購__1_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

本表不敷使用可自行增加欄位

柒、設立期程及應辦理事項

(請就新增科別於核定後之學校空間規劃及設備採購等應辦事項作一規劃，並繪製甘特圖加以說明)

一、學校空間規劃

- (一) 本科已設置中餐教室、烘焙教室、調飲教室、房務教室及西餐教室，符合設科所需，可提供學生適性的學習環境。
- (二) 預計規劃物品整理教室、實習餐廳各 1 間，以提供學生學習多元的餐飲製作技能，並透過實習餐廳實際操作服務知能並販賣產品。

二、設備採購

依照餐飲服務科課程規劃購買所需設備，需採購設備如下：封口機 1 臺、商品展示架 10 台、上凍下藏冰箱 2 臺、餐具消毒櫃 1 臺、冷氣空調 1 臺、廚餐用車 1 臺、洗地機 1 臺、房務車 pos 收銀台 2 臺、吸塵器 1 臺、標籤機 3 臺、車臺 1 臺及洗碗機 1 臺。

三、設立期程甘特圖

實施期程 工作項目	108 年-109 年			
	12 月	1 月	2 月	3 月
1. 擬訂設科計畫，並召開特殊教育教學研究會				
2. 召開特殊教育推行委員會				
3. 召開課程發展委員會				
4. 召開校務會議				
5. 將設科計畫書及相關表件送審				
6. 空間規劃及設備採購				

捌、經費概算及預期效益

一、經費概算（請最多撰寫 3 個年度）

（單位：仟元）

年度	所需經費總額	經常門	資本門
108	3949000	3649000	300000
109	3949000	3649000	300000

註：填寫說明：請填寫該調整項目新設科別所需之增減經費概算。

二、預期效益

- (一) 強化本校餐飲服務科課程特色，吸引學生就讀，增進註冊率。

- (二) 深化餐飲服務科課程內容與實作技能，增加學生專業知能，以提升學生之升學及就業競爭力。
- (三) 培育符合在地就業市場需求之餐飲服務、清潔服務基礎人員，縮小服務業就業市場的人才缺口。
- (四) 透過適性、專業、特色、創新的設科，提供有志於學習餐飲服務技能的特殊教育學子選讀，並與區內各校特教班有所區隔，各自發展校本特色，提供學生更多選擇，以達成適性安置的目的。

玖、其他相關措施

本校預計配合業師實務教學內容，提供學生專業學習與實習的機會，培養學生就業競爭力。