

臺北市立啟明學校服務群綜合職能科教學科目與學分(節)數表

課程類別	領域/科目及學分數			建議授課年段與學分配置						調整說明	
				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	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	6	1	1	1	1	1	1		
	數學	數學	8			2	2	2	2		
	社會	歷史	4	2	2						
		地理									
	自然科學			4	2	2					該領域學習功能嚴重缺損學生得合併物理、化學及生物為自然科學領域。
		藝術	音樂	2	1	1					
	藝術生活		2			1	1				
	綜合活動	家政	4						2		
		生涯規劃									
	健康與體育	健康與護理		2	1	1					
		體育		12	2	2	2	2	2	2	
	小 計			56	11	11	8	8	9	9	
	專 業 科 目	服務導論		4	2	2					群共同專業科目，本群所屬之科別均應修習，計 12 學分。
		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	基礎清潔實務		3	3						群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計 18 學分。	
	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		
	餐飲製作	食材處理實作		3	3						1.適用於餐飲服務科、民俗禮儀科。 2.基礎速食實作調整從一下二上課程調整為二年級課程。 3.飲料調製實作從二下調至一下
		基礎速食實作		6			3	3			
	技能領域	飲料調製實作		3		3					
	裝配技能領域	組裝技能實作		6	3	3					1.適用於包裝服務科。
		代工品組裝實作		3			3				
商品包裝實作		3				3					
小 計			54	11	11	13	13	3	3		
部定必修學分合計			110	22	22	21	21	12	12		
校 訂 必 修	實 習 科 目	基礎商品包裝實務		3	3					1.校訂科目中與本科職能相關之進階實習科目：基礎商品包裝實務、蔬果裝配包裝實務、基礎烘焙實務、中餐烹調實作、西點烘焙實務、餐點裝配包裝實作、代工品組裝實習、西點烘焙	
		蔬果裝配包裝實務		3		3					
		基礎烘焙實務		4	2	2					
		中餐烹調實作		4			2	2			
		西點烘焙實作		4			2	2			

