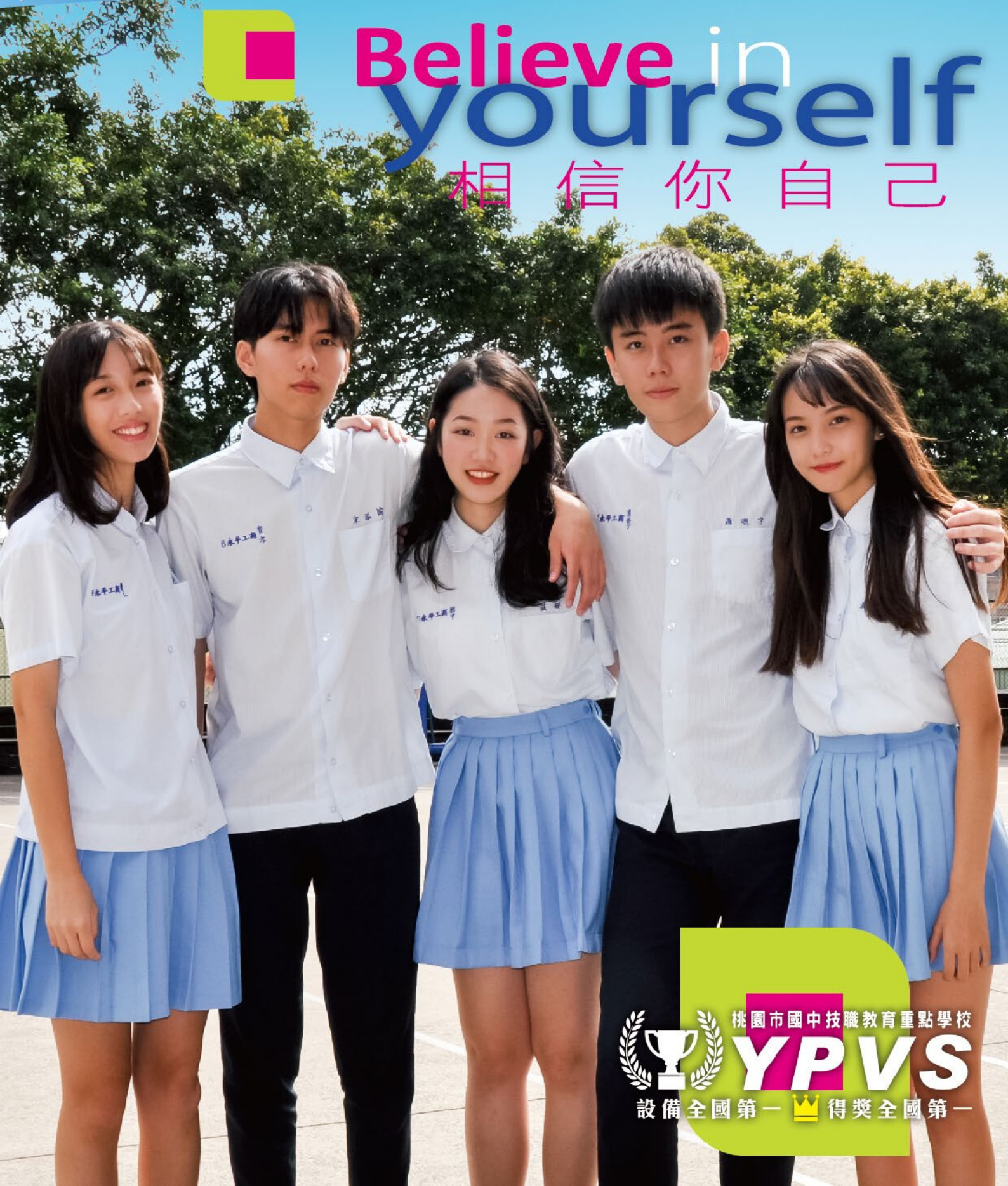
永平工商

Yung Ping Technological Senior High School

技職教育典範學校

永平工商發展願景:多語能力 國際接軌/精熟學習 專業技能/敬業樂群 感恩惜福/優質情境 快樂校園



永平工商

Yung Ping Technological Senior High School

技職教育典範學校

永平工商發展願景:多語能力 國際接軌/精熟學習 專業技能/敬業樂群 感恩惜福/優質情境 快樂校園

Believe in yourself

相信你自己

111學年度全國商業類技藝競賽餐飲服務職類

陳易寬 榮獲全國第一名

桃園市國中技職教育重點學校

YPVS

設備全國第一 得獎全國第一

✓可申請住宿

✓交通便利，桃園-埔心17分鐘
埔心火車站後站校車免費接駁
桃園市楊梅區永平路480號

招生班別

日校

特色班		正規班	建教班
餐飲	鐵板燒特色班	餐飲管理科	輪調式(3個月+3個月) 階梯式(2年+1年)
	烘焙特色班	觀光事業科	
	國際廚藝特色班	汽車科	實用技能班
汽車	維修實務特色班	廣告設計科	餐飲技術科
表藝	綜藝表演特色班	幼兒保育科	旅遊事務科
觀光	飲料調製特色班	表演藝術科	汽車修護科
資處	電競實務特色班	資料處理科	

進修部(夜校)

汽車科	資料處理科	餐飲管理科

- 千萬級專業教室 / 國家證照乙丙級考場 / 原地考照錄取率超高
- 清大STEAM合作、大專校院策略聯盟大學師資、設備共享專業知能大大提升、升學輔導我來罩
- 三井餐飲集團、王品集團、肯德基、HONDA等知名企業產業合作提供職場先端技術，畢業即就業

Believe in yourself
相信你自己

招生專線 03-4822464 分機 #300 / # 888

詳細資訊請至學校官網 永平工商

永平工商官網

新生報名專區

Yung Ping Technological Senior High School

永平工商特色班

技職教育典範學校

永平工商發展願景:多語能力 國際接軌/精熟學習 專業技能/敬業樂群 感恩惜福/優質情境 快樂校園

科別	班別
餐飲管理科	烘焙特色班
	鐵板燒特色班
	國際廚藝特色班

科別	班別
觀光事業科	飲料調製特色班
汽車科	維修實務特色班
表演藝術科	綜藝表演特色班
資料處理科	電競實務特色班

桃園市國中技職教育重點學校 YPVS

特點

1. 產官學合作，聘請大專院校教授到校開課
2. 業界合作：HONDA、郭元益、三井日本料理集團

▶ 永平工商特色班甄選入學術科測驗及面試名額有限，預約報名請早，即日起，額滿為止 ◀

選擇永平・擁抱未來

三大保證 技術領先、業師授課、專業證照

招生專線 03-4822464 分機 #300 / # 888

詳細資訊請至學校官網 永平工商

永平工商官網

新生報名專區

立即報名！

- 可申請住宿
- 交通便利．桃園-埔心17分鐘
- 埔心火車站後站校車免費接駁

桃園市楊梅區永平路480號 http://www.ypvs.tyc.edu.tw

私立永平工商簡介

本校創立於1970年。創校之初，即明定『忠、恕、勤、毅』為校訓。目的在期勉莘莘學子，要能以忠恕待人，以勤毅處事，做為修身、齊家、立業之根本。草創期間，建築物僅有忠孝樓一棟二層樓校舍。設有電器修護、建築工科及汽車修護等三科。全校只招收5個班，共138位學生。

1996年企業家朱仁才先生接掌學校。秉持『永續平實』的辦學理念，克紹百年樹人大業，掌握社會脈動，夙夜匪懈努力擘畫經營，校譽得以蒸蒸日上。學生數也自初創時期的5班138位學生，一路成長到今日學生數日夜間部共計6509位，建築物有10棟大樓之大規模學校。目前招生科別有汽車科、資料處理科、幼兒保育科、廣告設計科、表演藝術科、觀光事業科、餐飲管理科等7個科129個班。於2015年起更增設4個特色班：汽車科、表演藝術科、觀光事業科、餐飲管理科。

因應國內產業朝向服務業發展，董事會於1992年開始積極推動成立餐飲科，設科初始僅招生17人。董事會以前瞻且寬宏的視野，力推餐飲科的發展。初期建設弘道大樓，供餐飲科實習使用。有鑑於餐飲科學生逐年遞增，實習場地不敷需求。董事會乃毅然於2006年起，陸續改建餐飲觀光大樓五層，其內更以五星級的裝潢設置，有鐵板燒、日本料理、西餐、飲料調製、烘焙及中式點心等專業教室，提供師生模擬業界情境教學。及至2008年，因感於餐飲科學生急速成長，原有專業教室無法負荷教學需求。董事會乃再次購地投資興建勤毅大樓一棟，以滿足餐飲科之教學需求，同時積極配合桃園航空城的發展，努力培植未來的人才。本校餐飲科發展至此，可以說是獨樹一幟成為萬眾矚目焦點。2011年為了新設的表演藝術科，不惜重金禮聘經驗豐富的業界師資，更成立專屬的表演藝術館。

為了教育青年學子，適應快速變遷的時代。朱董事長以『青春、活力、新生命』的理念，勗勉全體師生，並要求做到精益求精，追求卓越。同時，更制

定『多語能力，國際接軌。精熟學習，專業技能。敬業樂群，感恩惜福。優質情境，快樂校園。』做為本校面對21世紀的發展願景，期待他們日後具有『立足台灣、放眼全世界』的偉大情操。

私立永平工商 - 餐飲管理科

培育目標:

一、教學目標

1.傳授有關餐飲製備技能與餐飲服務之基本知識和實用技能。

2.培養餐飲製備與服務之基層管理知能。

3.涵養誠信、有禮、勤奮及熱誠之工作態度 。

4.培育優良專業廚藝人才，提升國內餐飲業之水準。

5.傳授有關觀光、旅遊、旅館管理之基本知識及技能。

6.輔導學生取得餐飲相關技能檢定證照。

一年級：中餐、調酒丙級證照

二年級：烘焙、餐旅服務丙級證照

二、升學方面

1、國內--以報考餐旅相關科系之四技二專，並可參加技術學院之獨立聯招。

2、國外—瑞士、加拿大、美國、日本等相關餐旅學院。

三、畢業出路與展望

1、餐飲業：可進入餐廳、旅館、休閒育樂公司等相關職場從事餐飲製備及管理、旅館 櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中高階實務管理 工作。

2、旅運業：國際領隊，空服人員，航空公司訂位及票務人員，旅行社OP及業務員。

３、餐旅館業：調酒員，餐廳服務員，國際觀光飯店。

４、旅遊業：解說員，旅遊領隊、導遊，遊樂區，渡假村。

私立永平工商 - 實用技能學程-餐飲技術科

培育目標:

本科特色

設備新穎、教室寬敞、佈置適切、操作適切、教學成效良好且通過乙、丙級檢定場所之評鑑。

一、重視技職教育：

(1) 輔導考取餐飲專業證照：

一年級輔導中餐烹調丙級及中式麵食丙級

二年級輔導烘焙食品（麵包）丙級及飲料調製丙級

三年級輔導餐旅服務丙級及西餐烹調丙級

(2) 配合社會趨勢注重英文教學，期望開創學生無限寬廣的美好前程。

二、餐飲專業教學設備

(1) 全國第一座五星級鐵板燒實習餐廳

(2) 全國第一座日式料理實習餐廳

(3) 五星級西餐實習餐廳、烘焙坊及中式點心餐廳

(4)

本校擁有中餐實習教室、西餐實習教室、烘焙實習教室、飲料調製實習教室、餐服實習教室及專業實習餐廳等共21間餐飲專業教室

(5) 中央食材庫房：提供學生實習課所需的食材及器材

(6) 餐飲科每位學生均有一套⌧業刀具

(7) 專業的技能就在永平工商餐飲科！

三、教學目標

1.傳授有關餐飲製備技能與餐飲服務之基本知識和實用技能。

2.培養餐飲製備與服務之基層管理知能。

3.涵養誠信、有禮、勤奮及熱誠之工作態度 。

4.培育優良專業廚藝人才，提升國內餐飲業之水準。

5.傳授有關觀光、旅遊、旅館管理之基本知識及技能。

6.輔導學生取得餐飲相關技能檢定證照。

四、未來展望

餐飲業：可進入餐廳、旅館、休閒育樂公司等相關職場從事餐飲製備及管理、旅館

櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中高階實務管理工作。

旅運業：國際領隊，空服人員，航空公司訂位及票務人員，旅行社OP及業務員。 餐旅館業：調酒員，餐廳服務員，國際觀光飯店。

旅遊業：解說員，旅遊領隊、導遊，遊樂區，渡假村。

私立永平工商 - 特色班-電競實務特色班(資處)

培育目標:

課程特色:

培育新興電競產業所需要的資訊管理及數位多媒體基礎人才為目標。指導學生正確認識電競選手的培訓，配合電子商務與網路行銷發展周邊產業，創新整合傳統資訊及商業類科，以順應時代潮流與業界接軌。紮實的技職教育，課程學習與技能養成密切配合。在學期間，可取得電腦軟體應用乙、丙級、網頁設計丙級、會計事務丙級、網際網路、電子商務、影像處理、Flash多媒體動畫設計、APP手機程式設計、Python程式設計、Visual Basic程式設計、MOS國際認證、TQC專業中文祕書人員、專業企劃人員、專業行銷人員、專業人事人員、專業文書人員、專業e-Office人員、雲端服務商務人員、行動商務人員等多張證照，兼具升學推甄優勢及專業的就業能力。

專業設備:

專業課程

- 1間大型電競競賽場、2間專業電競技法教室、4間專業網路電腦教室。
- 皆配有彩色雷射印表機、彩色噴墨印表機，學生一人一機。

專業考場

- 即測即評及發證檢定考場。
- 電腦軟體應用丙級檢定考場。
- 網頁設計丙級檢定考場。
- 電腦教育基金會CSF合格考場。
- 微軟MOS國際認證中心。
- 全新電競競賽場
- 200吋超大螢幕，支援現場直播。
- 職業等級電競電腦、螢幕、鍵盤、滑鼠、鼠墊、耳麥、電競椅。
- 環場音效，現場觀賽身歷其境。
- 兼具分組競賽、電競技法、戰術分析、線上直播、錄播、導播等多種實作環境。

- 全新電競技法實習教室
- 電競主機，鍵盤、滑鼠、鼠墊，專業教練教學，實際練習電競技法。
- 全區域無線網路，支援手遊戰術課程教學及APP創作實習。
- 全功能網路商城伺服器
- 全功能網路商城伺服器，學習擔任商城管理者、賣家及買家。
- 商品攝影棚，學習商品拍攝技巧。
- 學習網路行銷技巧，提升商品曝光率及商家可見度。

未來發展 :
- 升學：可報考一般大學、技專院校、軍警學校等-
資訊管理系或商管學院，升學管道相當寬廣。
-
直升科大：萬能科技大學、黎明科技大學、醒吾科技大學、健行科技大學、台北城市科技大學(以上各校設有電競校隊及電競相關學系，可直升商管群、餐旅群、電競相關學系)。
-
就業：本科系學生兼具資訊管理與商業兩種專長，可取得電腦軟體應用、網頁設計、門市服務及會計等技術士證照，可於職校畢業後加入職業電競戰隊，或擔任賽場主持、賽評、數位行銷、電腦多媒體製作、動畫製作、數位漫畫、遊戲製作、動態網頁製作、文書排版、資料處理師、會計人員、祕書等。

私立永平工商 - 特色班-鐵板燒特色班(餐飲)

培育目標:

鐵板燒料理特色班介紹:

*全國第一座專業五星級鐵板燒實習教室。

*聘請業界資深鐵板燒主廚授課。

*結合理論與實務鐵板特色課程。

*提供多元化學習環境，培養鐵板燒專業人才。

餐飲科介紹:

1.以培育未來餐飲管理職場之基層人才，並以奠定餐飲內場及外場之基礎能力為目標。

2.遴聘業界專家協同教學，充分連結業界需求。

3.辦理職涯體驗及就業導向專班，結合理論與實務，讓學生做中學。

4.輔導學生技能考照，畢業前至少擁有4張以上專業證照，以利升學及就業。

5.餐飲專業課程：中餐、西餐、烘焙、飲調、餐飲服務、蛋糕裝飾、中式點心、地方小吃、日式料理、鐵板燒、無國界料理等。

專業設備:

*餐飲專屬大樓

-

擁有全國第一座五星級鐵板燒實習餐廳、全國第一座日式料理實習餐廳、全國第一座異國料理實習餐廳、五星級西餐實習餐廳、最高級的烘焙點心坊及中式點心實習餐廳。

*中央食材庫房

- 提供學生實習課所需的食材及器材。

*專業考場

- 中餐烹調乙丙級、烘焙食品乙丙級、西餐烹調丙級、飲料調製丙級考場。

*專業輔導考照機制

- 一年級-輔導考取中餐、飲料調製證照。

- 二年級-輔導考取烘焙、餐飲服務、西餐證照。

- 三年級-輔導考取中餐、烘焙乙級證照

*專屬選手培訓教室

- 中餐、西餐、餐服、烘焙選手

*餐飲科每位學生均有一套專業刀具

私立永平工商 - 特色班-烘焙特色班(餐飲)

培育目標:

烘焙特色班介紹:

*多元且專精的特色課程(基礎烘焙、蛋糕裝飾及烘焙進階課程) 。

*師資優良，聘請業界師傅協同教學，與業界無縫接軌。

*專業國家級烘焙乙丙級考場認證，原場地考照。

*菁英選手培訓，全國性比賽常勝軍

*輔導考取專業烘焙乙丙級證照（桃園唯一輔導乙級）。

餐飲科介紹:

1.以培育未來餐飲管理職場之基層人才，並以奠定餐飲內場及外場之基礎能力為目標。

2.遴聘業界專家協同教學，充分連結業界需求。

3.辦理職涯體驗及就業導向專班，結合理論與實務，讓學生做中學。

4.輔導學生技能考照，畢業前至少擁有4張以上專業證照，以利升學及就業。

5.餐飲專業課程：中餐、西餐、烘焙、飲調、餐飲服務、蛋糕裝飾、中式點心、地方小吃、日式料理、鐵板燒、無國界料理等。

專業設備:

*餐飲專屬大樓

-

擁有全國第一座五星級鐵板燒實習餐廳、全國第一座日式料理實習餐廳、全國第一座異國料理實習餐廳、五星級西餐實習餐廳、最高級的烘焙點心坊及中式點心實習餐廳。

*中央食材庫房

- 提供學生實習課所需的食材及器材。

*專業考場

- 中餐烹調乙丙級、烘焙食品乙丙級、西餐烹調丙級、飲料調製丙級考場。

*專業輔導考照機制

- 一年級-輔導考取中餐、飲料調製證照。

- 二年級-輔導考取烘焙、餐飲服務、西餐證照。

- 三年級-輔導考取中餐、烘焙乙級證照

*專屬選手培訓教室

- 中餐、西餐、餐服、烘焙選手

*餐飲科每位學生均有一套專業刀具

私立永平工商 - 特色班-國際廚藝特色班(餐飲)

培育目標:

國際廚藝特色班介紹:

*課程多元，增設異國料理、無國界料理融合國際文化。

*聘請業界主廚協同教學，每年增購業界設備，學習最新烹調法。

*專業西餐丙級考場，原場地考照。

*菁英選手培訓參加國內全國性比賽。

餐飲科介紹:

1.以培育未來餐飲管理職場之基層人才，並以奠定餐飲內場及外場之基礎能力為目標。

2.遴聘業界專家協同教學，充分連結業界需求。

3.辦理職涯體驗及就業導向專班，結合理論與實務，讓學生做中學。

4.輔導學生技能考照，畢業前至少擁有4張以上專業證照，以利升學及就業。

5.餐飲專業課程：中餐、西餐、烘焙、飲調、餐飲服務、蛋糕裝飾、中式點心、地方小吃、日式料理、鐵板燒、無國界料理等。

專業設備:

*餐飲專屬大樓

-

擁有全國第一座五星級鐵板燒實習餐廳、全國第一座日式料理實習餐廳、全國第一座異國料理實習餐廳、五星級西餐實習餐廳、最高級的烘焙點心坊及中式點心實習餐廳。

*中央食材庫房

- 提供學生實習課所需的食材及器材。

*專業考場

- 中餐烹調乙丙級、烘焙食品乙丙級、西餐烹調丙級、飲料調製丙級考場。

*專業輔導考照機制

- 一年級-輔導考取中餐、飲料調製證照。

- 二年級-輔導考取烘焙、餐飲服務、西餐證照。

- 三年級-輔導考取中餐、烘焙乙級證照

*專屬選手培訓教室

- 中餐、西餐、餐服、烘焙選手

*餐飲科每位學生均有一套專業刀具

私立永平工商 - 表演藝術科

培育目標:

一、教學目標

我們是桃園縣第一所設有表演藝術科的學校，要讓桃.竹.苗的學子們有一個可以發光發熱的專業表演訓練園地，並 期待培育出下一個鎂光燈下的巨星。

二、前景與出路

1、升學：國立台灣藝術大學、國立台北藝術大學、國立台灣體育學院、台北市立體育學院私立台南應用科技大學、私立樹德科技大學…等 。

2、就業：唱片公司、電視公司、經紀公司、舞台劇、模特兒經紀公司、藝術舞蹈團 、表演戲劇團、節目製作公司、音樂教室、舞蹈教室…等。

私立永平工商 - 特色班-飲料調製特色班

培育目標:

適合觀光科-飲料調製特色班 學生特性:
觀光科多為服務性質的行業，開朗、自信、積極、熱情及誠懇為主要的人格特質，樂於服務、主動追求卓越為此一行業無法取代的必備條件。

觀光科飲料調製特色班 課程及特色介紹:
1. 培育專業、多元、具國際觀的人才。
2.
專業課程：觀光英文、日文、韓文課程、航空票務與運輸、遊程規劃、導覽解說。
3. 特色課程：立體飲品雕花、咖啡拉花初(中)階、飲料與調酒應用。
4.
專業證照：飲料調製乙(丙)級、國際咖啡師認證、咖啡師(初、中階)、中餐丙級、烘焙丙級。
5.
其它課程與認證：領團人員認證、英文檢定、電腦相關檢定、Tips酒類安全國際認證(美國)、國際咖啡師(新加坡)韓式拉花。

未來相關大學科系:
觀光相關：觀光學系、觀光與生態旅遊系。
旅遊相關：旅遊事業管理系、旅運管理系。
旅館相關：旅館事業管理系、旅館與會展管理系。
休閒相關：休閒暨遊憩管理系、休閒產業與健康促進系。
運動相關：運動保健系、海洋運動休閒系。
語文相關：觀光英語系、應用外語系、應用日語系。

畢業後就業方向:
學習領域包含旅行業、航空業、高鐵、捷運、旅館業、休閒產業、餐飲業、語文等，讓學生廣泛學習，再從中找到自己專長及興趣，高三升讀科技大學時才能進一步選擇專精的校系加深加廣。

私立永平工商 - 日校-輪調、階梯建教合作班(餐飲)

培育目標:

輪調式建教合作班簡介:

輪調式：3個月上課，3個月上班

1.輪調式建教合作班是目前教育部規劃制度最健全、法規最完備的建教合作學制，保障學生的學習權及工作權。

2.輪調式建教合作班提供提供健全的課業學習、完善的技能學習又能享有廠商薪資及福利，不但能兼顧學業與工作，又能拿到日校文憑。

3.「做中學」，從做中學體驗理論與實務，提供有需要的同學，安心的以半工半讀的方式，在兼顧課業與技能的情形下完成學業。

4.三年免學雜費，提供學子一個完善的學習環境及機制，不用煩惱學費問題！

階梯式建教合作班簡介:

階梯式：一、二年級上課，三年級上班

1.在桃園市所有開辦建教班之學校中，本校結合時代的潮流及透過本校餐飲科既有與業界建立的完善實習制度，唯一開辦餐飲科階梯式建教合作教育班。階梯式建教合作班是目前教育部規劃制度最健全、法規最完備的建教合作學制，保障學生的學習權及工作權。

2.階梯式建教合作班提供提供健全的課業學習、完善的技能學習又能享有廠商薪資及福利，不但能兼顧學業與工作，又能拿到日校文憑。

3.「做中學」，上課所學之課程內容除了與一般正規餐飲科相同外，另透過在業界的實地工作經驗，更可學得比一般餐飲科學生更多的實務經驗。從做中學體驗理論與實務，在兼顧課業與技能的情形下完成學業。

4.完善的輔導機制及課程安排。

5.證照考取：飲料調製丙級、餐旅服務丙級、中餐烹調丙級、烘焙丙級。

6.三年免學雜費，提供學子一個完善的學習環境及機制，不用煩惱學費問題！

私立永平工商 - 實用技能學程-旅遊事務科

培育目標:

本科特色

完善的教學環境 :
設備新穎、教室寬敞、佈置適切、操作適切、教學成效良
好，並有專業烘焙、中餐、調酒、餐旅服務…等考照教室已通過乙、丙級檢定場所之評鑑。

重視技職教育 :
一年級輔導學生考取中餐、飲料調製丙級證照、英文檢定
二年級輔導學生考取餐旅服務丙級證照、日文檢定
三年級輔導學生考取烘焙級證照課，期望開創學生無限寬廣的美好前程。

專屬大樓：勤毅樓、餐飲觀光大樓、弘道樓。
（1）客房教室
（2）餐旅服務教室
（3）飲料與調酒教室
（4）烘焙點心坊

中央食材庫房：提供學生實習課所需的食材及器材

畢業出路與展望 :
【餐飲業】可進入餐廳、旅館、休閒育樂公司等相關職場從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中高階實務管理工作。
【旅運業】國際領隊，空服人員，航空公司訂位及票務人員，旅行社OP及業務員。
【旅館業】調酒師，餐廳服務員，國際觀光飯店。
【旅遊業】解說員，旅遊領隊、導遊，遊樂區，渡假村。

私立永平工商 - 特色班-維修實務特色班(汽車)

培育目標:

一、本科特色

擁有機器腳踏車修護乙、丙級及汽車修護丙級證照術科檢定考場

一年級：

1. 熟悉各種工具及應用
2. 基礎實習（鉗工、焊接）等技能學習
3. 了解機車引擎的構造原理、及組件拆裝更換技能
4. 培養良好的職業道德與敬業樂群的精神
5. 具備機車定期保養檢查的能力
6. 考取機器腳踏車修護丙級證照

二年級：

1. 了解汽油引擎的構造原理及組件拆裝更換技能
2. 熟練各項儀器的使用
3. 引擎故障調整維修能力
4. 了解汽車底盤的各部組件構造原理及拆裝更換技能
5. 考取汽車修護丙技術士證照

三年級：

1. 熟悉各項儀器的使用
2. 了解汽車各部電路系統組件原理及更換能力
3. 了解柴油引擎的構造原理及組件拆裝更換技能
4. 具備現代汽車各部系統檢修之基礎能力
5. 升學準備或汽車修護乙級技術士證照

二、教育目標：

1.本科依學生之性向，輔導其選擇動力機械群、機械群為升學參考。

2.對於沒興趣升學者，加強其實習技能，參加技能檢定（丙、乙級）並輔導就業。

3.傳授有關汽車修護、機車修護及汽機車服務業所需之現代修護技術與基本知識。

4.由工場管理中，培養學生優良的職業道德。

5.由工場實習過程中，學習人際關係的處理，養成合群的美德。

6.傳授檢驗及維修之基本知識。

7.訓練汽車檢測、保養、及修護之基本技能。

8.養成良好的工作習慣、涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。

9. 配合地方需求，培養具汽車修護知能的基礎人力資源。

10.培育學生對動力機械，基礎清潔、檢查、保養、裝配、維修之務實專業知識與技能。

11.配合社會高科技的發展，建立本科特色；將汽車結合電子化與網路科技，加強學生使用儀器協助診斷故障檢修排除方面學習及閱讀專業英文與電路修護手冊之能力；以符合現代化社會就業市場與企業之需要。

12.配合社會就業證照制度，輔導學生取得汽車修護及機車修護丙級技術士證照，以達到畢業時獲得雙證照。

13.培育學生能對專業知識與技能繼續進修能力，促進生涯發展，培育健全與機電全方位之基層技術人員。

14.加強生活教育及民主法治教育，培養人際的互信與服務熱忱。

15.教授機器腳踏車及汽車修護之維修，保養，調整等修護技能。

私立永平工商 - 廣告設計科

培育目標:

永平廣設科科

※實踐創客夢想的「應許之地」

※全國唯一光桌平行尺教室，專業室內設計製圖、傳統手繪動畫如虎添翼

※平面設計技能領域、數位影音技能領域、動畫、插畫、創客實務，升學選擇多元；就業技術專精

※最前衛的技術設備，最創新的教學方式，成就最紮實專業的『你』

※視覺傳達丙級、印前製程乙、丙級，證照多元，技術專業超群

※未來出路:廣告助理、攝影助理、美編文案設計……

一、教學目標

1、培育各職業領域設計相關產業所需之基層設計人才。

2、『印前製程乙、丙級技術士』及『攝影丙級技術士』、『廣告設計』等相關證照。

二、前景與出路

1、升學：各大專院校工商業設計系、視覺傳達系、視訊傳播系、商業設計系、商品設計系、室內設計系、景觀設計系等

2、就業：廣告公司、室內設計公司、婚紗攝影公司、美術編輯人員、電玩設計人員、景觀設計、網頁設計人員等

私立永平工商 - 汽車科

培育目標:

一、本科特色

擁有機器腳踏車修護乙、丙級及汽車修護丙級證照術科檢定考場

一年級：

1. 熟悉各種工具及應用
2. 基礎實習（鉗工、焊接）等技能學習
3. 了解機車引擎的構造原理、及組件拆裝更換技能
4. 培養良好的職業道德與敬業樂群的精神
5. 具備機車定期保養檢查的能力
6. 考取機器腳踏車修護丙級證照

二年級：

1. 了解汽油引擎的構造原理及組件拆裝更換技能
2. 熟練各項儀器的使用
3. 引擎故障調整維修能力
4. 了解汽車底盤的各部組件構造原理及拆裝更換技能
5. 考取汽車修護丙技術士證照

三年級：

1. 熟悉各項儀器的使用
2. 了解汽車各部電路系統組件原理及更換能力
3. 了解柴油引擎的構造原理及組件拆裝更換技能
4. 具備現代汽車各部系統檢修之基礎能力
5. 升學準備或汽車修護乙級技術士證照

二、教育目標：

1.本科依學生之性向，輔導其選擇動力機械群、機械群為升學參考。

2.對於沒興趣升學者，加強其實習技能，參加技能檢定（丙、乙級）並輔導就業。

3.傳授有關汽車修護、機車修護及汽機車服務業所需之現代修護技術與基本知識。

4.由工場管理中，培養學生優良的職業道德。

5.由工場實習過程中，學習人際關係的處理，養成合群的美德。

6.傳授檢驗及維修之基本知識。

7.訓練汽車檢測、保養、及修護之基本技能。

8.養成良好的工作習慣、涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。

9. 配合地方需求，培養具汽車修護知能的基礎人力資源。

10.培育學生對動力機械，基礎清潔、檢查、保養、裝配、維修之務實專業知識與技能。

11.配合社會高科技的發展，建立本科特色；將汽車結合電子化與網路科技，加強學生使用儀器協助診斷故障檢修排除方面學習及閱讀專業英文與電路修護手冊之能力；以符合現代化社會就業市場與企業之需要。

12.配合社會就業證照制度，輔導學生取得汽車修護及機車修護丙級技術士證照，以達到畢業時獲得雙證照。

13.培育學生能對專業知識與技能繼續進修能力，促進生涯發展，培育健全與機電全方位之基層技術人員。

14.加強生活教育及民主法治教育，培養人際的互信與服務熱忱。

15.教授機器腳踏車及汽車修護之維修，保養，調整等修護技能。

私立永平工商 - 資料處理科

培育目標:

課程特色 :

本科以培育現代化資訊管理及數位多媒體之基礎人才為目標。指導學生以行動化網路配合電子商務與網路行銷發展周邊產業，創新整合傳統資訊及商業類科，以順應時代潮流與業界接軌。紮實的技職教育，課程學習與技能養成密切配合。在學期間，可取得電腦軟體應用乙、丙級、網頁設計丙級、會計事務丙級、網際網路、電子商務、影像處理、多媒體動畫設計、APP手機程式設計、Python程式設計、Visual Basic程式設計、MOS國際認證、TQC專業中文祕書人員、專業企劃人員、專業行銷人員、專業人事人員、專業文書人員、專業e-Office人員、雲端服務商務人員、行動商務人員等多張證照，兼具升學推甄優勢及專業的就業能力。

專業設備 :

專業課程

- 5間專業網路電腦教室。
- 皆配有彩色雷射印表機、彩色噴墨印表機，學生一人一機。

專業考場

- 即測即評及發證檢定考場。
- 電腦軟體應用丙級檢定考場。
- 網頁設計丙級檢定考場。
- 電腦教育基金會CSF合格考場。
- 微軟MOS國際認證中心。

全功能網路商城伺服器

- 全功能網路商城伺服器，學習擔任商城管理者、賣家及買家。
- 商品攝影棚，學習商品拍攝技巧。
- 學習網路行銷技巧，提升商品曝光率及商家可見度。

未來發展 :

- 升學：可報考一般大學、技專院校、軍警學校等-
資訊管理系或商管學院，升學管道相當寬廣。
-
就業：本科系學生兼具資訊管理與商業兩種專長，可取得電腦軟體應用、網頁設計、門市服務及會計等技術士證照，可於職校畢業後擔任數位行銷、電腦多媒體製作、動畫製作、數位漫畫、遊戲製作、動態網頁製作、文書排版、資料處理師、會計人員、祕書等。

私立永平工商 - 實用技能學程-汽車修護科

培育目標:

課程與設備

1、擁有全縣最新汽車修護丙級檢定考場。

2、全國第一座機車修護乙、丙級術科檢定考場。

3、擁有專業多媒體儀模教室一間，並聘請專業有經驗教師任教。

4、擁有汽油、底盤、機車、柴油、電焊、電子、電工等實習工廠。

5、實習用機車及試教台三十餘部、實習用汽車十餘部、教學引擎三十餘部。

6、擁有汽車、機車噴射引擎診斷電腦、輪胎電腦平衡機、汽車實驗訓練系統、自動變速箱交換機及精密檢修儀器設備數十項。

7、擁有全國第一部透明車。

8、擁有最新設備與最堅強師資讓學生在理論及實務並進的教學中習得專業技能與知識。

未來展望

就業機會：汽車修護、機車修護、汽機車零件管理、汽車銷售員、汽車製造廠之修護保養裝配等工作。

我們的驕傲

1、榮獲教育部評鑑優等。

2、成立汽車科新大樓。

3、與三陽機車、光陽機車、山葉機車、普利擎快速保養中心、三菱順益、匯豐汽車及日產元隆等汽車公司辦理產學合作提供學生校外參觀機會，以增進技能提升。

4、導入重型400C.C、750C.C摩托車教學。

5、全縣第一座機車修護乙級術科檢定考場。

6、實習設備不斷更新並且與中華汽車、三陽工業等各大公司合作，安排學生校外實習參觀以增進視野的開闊。

7、師資陣容堅強，多數教師取得碩士學歷。

私立永平工商 - 特色班-綜藝表演特色班(表藝)

培育目標:

一、教學目標

我們是桃園縣第一所設有表演藝術科的學校，要讓桃.竹.苗的學子們有一個可以發光發熱的專業表演訓練園地，並 期待培育出下一個鎂光燈下的巨星。

二、前景與出路

1、升學：國立台灣藝術大學、國立台北藝術大學、國立台灣體育學院、台北市立體育學院私立台南應用科技大學、私立樹德科技大學…等 。

2、就業：唱片公司、電視公司、經紀公司、舞台劇、模特兒經紀公司、藝術舞蹈團 、表演戲劇團、節目製作公司、音樂教室、舞蹈教室…等。

私立永平工商 - 幼兒保育科

培育目標:

幼兒保育科

一、培育目標

(一)培養嬰幼兒教保專業能力的基本技術人才

(二)培養活動設計及展演實務的基本技術人才

(三)培養教具設計製作能力的基本技術人才

(四)培養幼兒創意產業行銷及管理能力的基本技術人才

二、前景與出路

(一)升學：幼保、社工、社福、老人服務、應用外語、時尚造型系

(二)就業：1.幼保學術：居家保母、托嬰中心、幼兒園助理教保員、早療中心月子中心、課後照顧服務中心教師、才藝老師…等

2.社工社福：社會福利機構（兒童之家、教養院、育幼院）

3.老人服務：長期照顧中心、銀髮族照護中心

4.幼兒產業：親子館、親子餐聽、兒童讀物、幼兒教具設計製作、兒童劇團、幼兒律動、體能、遊戲與活動策畫人才及親子休閒創意產業行銷人才人才

5.相關科系：時尚經營管理、化妝品應用管理、應用外語等

私立永平工商 - 觀光事業科

培育目標:

一、培育目標

傳授有關觀光、旅遊、旅館管理之基本知識及技能

傳授有關餐飲製備技能與餐旅服務之基本知識和實用技能

培養餐飲製備與服務之基層管理及服務知能

涵養誠信、有禮、勤奮及熱誠之工作態度

輔導學生取得餐旅相關技能檢定證照

（中餐、飲料調製、餐旅服務、烘焙、日文 、英文檢定、咖啡師認證）

二、可證照考取：

一年級：飲料調製丙級、中餐烹調丙級、中文打字、英文打字、PPT

二年級 ：餐旅服務（餐廳、客房）丙級、商業英檢、日文檢定

、文書處理(電腦軟體應用)、BAT專業咖啡師認證(初,中階)

三年級 ：烘焙丙級

三、配合社會趨勢，著重英文教學，英文相關課程每週至少4~6節課，

期望開創學生無 限寬廣的美好前程。

四、本校觀光科為全國第一所高中輔導專業咖啡師及泡沫茶飲師認證。

五、設備新穎、教室寬敞、佈置適切、操作適切、教學成效良好，飲料調

製、餐旅服務、中餐烹調、烘焙專

業教室已通過國家乙、丙級檢定考場評鑑。

六、餐飲觀光科專屬大樓：餐飲觀光大樓、勤毅大樓。

（1）客房教室

（2）餐旅服務教室

（3）飲料與調酒教室

（4）烘焙點心坊、嚐津閣 、咖啡屋(校內實習)

七、中央食材庫房：提供學生實習課所需的食材及器材

八、每學年定期辦理校外教學及校園導遊之星選拔,一年級前6名擔任本校畢業旅行助理導遊