

高英高級工商職業學校

產業分析、學生背景與培育 多元能力發展計畫書

餐飲管理科

高英高級工商職業學校 餐飲管理科
產業分析、學生背景與培育多元能力發展計畫書

目 錄

壹、產業與學生背景與特性分析	
一、科之發展目標與產業需求 -----	1
二、產業需求分析 -----	1
三、學生來源背景、特性與進路分析 -----	1
貳、課程及教學規劃	
一、課程規劃 -----	3
二、課程及教學規劃 -----	3
三、科所課程發展能明訂學生基本能力 -----	4
四、教學與輔導 -----	5
五、檢視教學成效 -----	5
六、課程/教學檢討與修正 -----	5
參、師精進教師進修研習，提升教師專業與教學能力	
肆、提升學生多元技能具體措施：	
一、學生多元技能學習, 提升學生競爭力 -----	7
二、加強輔導學生技能檢定、提升檢定通過率 -----	7
三、加強專題製作能加，提升學生專業應用能力 -----	7
四、鼓勵參加校外比賽、增加學生自信心與能力 -----	8
五、增購更新汰舊教學設備、提升教學成效 -----	8
伍、發展特色課程與增購汰舊更新教學設備	
陸、結語	

高英高級工商職業學校 餐飲管理科

產業分析、學生背景與培育多元能力發展計畫書

壹、產業與學生背景與特性分析

一、科之發展目標與產業需求、未來趨勢、知識發展、技術進步的相關程度

根據行政院主計總處人力資源調查統計，103 年台灣地區中小企業就業人數調查，餐飲專業工作是社會新鮮人與尋找事業第二春者最夯的選項之一。依台灣地區中小企業就業人數調查的資料，將再針對餐飲專業工作訂定其發展策略，積極輔導餐飲專業工作的知識與實務能力。因此，本科有鑑於餐飲專業人才的需求，研擬以培養具備各式餐飲製作及餐飲服務之基本能力的在地人才。

二、產業需求分析

根據104人力銀行社會新鮮人應徵工作的資料顯示，本科相關行業就業及僱用人數需求，以餐飲外場服務人員、餐飲內場廚務人員、餐飲業務助理等工作需求為多且為實際應用操作為主，數據可呈現台灣以中小企業為主體。根據（表一餐飲管理科相關行業就業及僱用人數需求）資料，本科積極為產業再造而努力，培訓符合產業需求的在地人才為培育目標，掌握產業需求。

表一： 餐飲管理科相關行業就業及僱用人數需求

職 業 別	人 員 需 求	備 註
1. 中餐廚師	219人	
2. 麵包師	99人	
3. 西點蛋糕	121人	
4. 西餐廚師	241人	
5. 餐飲服務人員	2119人	
6. 調酒師/吧檯人員	579人	

資料來源：104人力銀行

三、學生來源背景、特性與進路分析

（一）學生來源背景與特性分析

- (1)本科多數學生來自於高高屏地區，故本科將依據國家產業政策並結合地方產業的需求，發展本科特色，擬定本科為餐飲專業工作的最佳夥伴。
- (2)分析3年來本科招收就讀學生入學成績(基測與會考)分析統計（如表二），顯示本科的學生入學成績分佈約在B~C之間且趨向C（偏低），顯示本科學生基本學術能力不足，但在教學上課時，發現學生對實務與技能學習反應較好。因此，本除加強基本學科能力外同時採用實務、實作等教學方式，藉此提升學生的學習效能。

表二：102 至 104 學年度本科招收學生參加國中會考之成績統計表

	餐管科	備註
102 學年度	130.7	基測總分 430 分
103 學年度	6.3	會考總級分 35 分
104 學年度	6.5	會考總級分 35 分

表三：國中會考等級與會考總級分

等 級	A ⁺⁺	A ⁺	A	B ⁺⁺	B ⁺	B	C
會考總 級 分	35	30	25	20	15	10	5

(二)學生畢業進路分析

依據近4年來，學生進路分析，做為未來課程規劃之參考。

表四：101 至 103 學年度本科畢業學生進路分析統計

畢業學年度	升學系別		就業		其他	備註
	相關	非相關	相關	非相關		
100 學年度 (98 學年入學)	42%	3%	32%	12%	11%	
101 學年度 (99 學年入學)	47%	2%	30%	11%	10%	511 專案 產學專班
102 學年度 (100 學年入學)	52%	2%	30%	6%	10%	511 專案 產學專班
103 學年度 (101 學年入學)	57%	4%	27%	3%	9%	511 專案 產學專班

貳、課程及教學規劃

根據上述學生來源、背景與特性分析和產業人才需求分析，故本科擬定培養兼具餐飲製備能力及餐飲服務等技術的餐飲業基層人才為教育目標，並依照行政院勞工委員會職業訓練局委託計畫報告、了解上述職類之就業專業能力，發展出培育本科學生專業核心能力方向。

因應少子化趨勢，本科採用實作為主、理論為輔的教學模式，並將培育重點放在實務操作經驗累積，以餐飲製備能力及餐飲服務技術人員為發展方向，以達到本科培養兼具餐飲製備能力及餐飲服務等技術的餐飲業基層人才的教育目標，並以「中華料理及異國美食」為科特色，配合「宴會餐飲實習」的實務學習規劃，使學生準備好自己，並把握未來就業機會與眼前的需要。

一、課程規劃

課程規劃依據本科所設定之教育目標與特色來規劃，以「培育餐飲製備的專業人才及餐飲服務的技術人才」為目標；以全校共同職能必選修之基礎能力為基石，發展中華料理及異國美食等兩大課程模組建立科特色，並輔之以證照考取西餐烹調、中餐烹調乙級等相關證照與餐飲宴會實習以專題製作為主之務實導向為內涵的運作機制，達成本科培育學生成為餐飲製備及餐飲服務技術人才的目標，執行策略在於結合業師協同教學、餐飲就業專班、安排專業師資進行經驗交流互動分享，激發與鼓勵學生展現創業動能。

依據科務發展分析，本科教育目標為培養兼具餐飲製備能力及餐飲服務技術能力的餐飲專業基層人才，並依據產業就業職能訂定本科核心能力自主學習能力、挫折承受能力、各式餐飲製作及餐飲服務之基本能力、餐旅英文與餐旅日文等基本外語能力等四種核心能力，據此核心能力規劃出本科的課程模組。同時本科結合業師協同教學、產學合作融入課程、業界專家講座與校外參訪等，以提升未來就業的專業發展能力，以達到本科的教育目標。

本科課程規劃乃以學生為主體來規劃課程設計，經由教學與輔導的執行，而後檢視教學成效，並作為教學與課程的修正，最終納入課程設計及教學的規劃中。

二、課程及教學規劃

- (1)配合產業需求：依據政府相關產業政策、地區產業市場來源與本科相關行業就業及僱用人數需求，培訓符合產業市場需求及地區人才為培育目標。
- (2)學生特質：由本校實習處與輔導室協同本科學生學習與發展辦理相關職能發展及生涯/職涯規劃活動。
- (3)科目標、核心能力：依據本科目標與核心能力規劃及設計課程。

本科訂定核心能力為自主學習能力、挫折承受能力、各式餐飲製作及餐飲服務之基本能力、餐旅英文與餐旅日文等基本外語能力等四種核心能力。

表五：餐飲管理科核心能力與指標

科特色	科核心能力	檢核指標
1.科設備新穎與業界同步 2.業師協同教學 3.檢定及格率高 4.發展特色課程-自編教材 5.學生多元技能學習 6.教師精進研習，提升教學知能	自主學習能力	1. 能夠自行蒐集、整理與分析資料，並製作成書面報告。 2. 製作 ppt 進行口頭報告，完成專題製作。 3. 養成學生良好的學習風氣，落實學生學以致用，學術兼備。
	挫折耐受能力	1. 培養學生對於餐飲實務的敏感度及自我學習的能力。 2. 養成良好職場倫理道德與工作態度。 3. 培養學生多元技能學習，提升未來競爭力。
	各式餐飲製作及餐飲服務之基本能力	1. 傳授餐飲相關的專業知識與能力。 2. 具備餐飲製備之實務能力。 3. 具備餐飲服務之技術能力。
	餐旅英文與餐旅日文等基本外語能力	1. 具備餐旅英文等基本外語能力。 2. 具備餐旅日文等基本外語能力。

三、科所課程發展能明訂學生基本能力

本科課程規劃以自主學習能力、挫折耐受能力、各式餐飲製作及餐飲服務之基本能力、餐旅英文與餐旅日文等基本外語能力等能力為依，並歷經課程規劃、運作及檢討等機制訂本科核心能力與指標的對應課程。

科特色	科核心能力	必/選修	對應課程
1.科設備新穎與業界同步 2.業師協同教學 3.檢定及格率高 4.發展特色課程-自編教材 5.學生多元技能學習 6.教師精進研習，提升教學知能	自主學習能力	必修	專題製作
		選修	宴會餐飲實習
	挫折耐受能力	必修	生涯規劃 餐旅服務
		選修	職涯體驗
	各式餐飲製作及餐飲服務之基本能力	必修	餐旅服務 中餐烹調實習 烘焙實務 專題製作 飲料與調酒
		選修	西餐烹調實習
	餐旅英文與餐旅日文等基本外語能力	必修	英文 餐旅英文與會話
		選修	餐旅日文與會話 英文廣播教學 每日一句英文會話

四、教學與輔導

- (1)產學研究計劃案融入教學：鼓勵教師產學研究計劃成果融入教學，提昇學生學習意願。
- (2)協同教學：聘請科技校院學者、業界專家等師資進入課程協同教學，增力學生實務知能。

五、檢視教學成效

- (1)學生多元評量：檢視學生多元學習表現與成效（綜合表現、作業、出勤等）。
- (2)教師教學評量：瞭解學生對教師教學滿意度及提供改善意見回饋。
- (3)企業意見回饋：透過實習及就業雇主意見調查表，深度了解畢業生的發展與表現。

六、課程/教學檢討與修正

- (1)課程內容調整：依據企業主意見、教師教學評量及其他管道（包括師生座談會及課間反應）意見回饋課程內容。
- (2)檢討教學品質：以每學期末之教學評量反應來檢視當學期之教學品質，若有不佳提出改善方案。
- (3)教師專業學習社群：規劃教師成長社群，舉辦教師輔導知能研習，強化教師職能，提升教學及實務知能。

參、教師精進研習、教師進修研習，提升教師專業與教學能力

本科為了能因應社會發展與產業需求，配合中長程計畫與本科特色發展，本科教師積極自我提升或取得專業實務經驗研習，研習項目是以教師本身之專業技能、專長領域、契合教學為主。

具體措施：

1. 教師專題製作與發表
2. 教師職場參觀研習
3. 教師赴公民營企業研習
4. 教師專業精進研習
5. 教師教學觀摩（觀課）
6. 教師專業發展評鑑
7. 專業教師自編補充教材
8. 數位教材製作數

肆、提升學生多元技能具體措施：

為提升本科學生多元技能，培養未來的競爭力與學生學習風氣，及落實學生學以致用，並培育其專業知識與實務技能，藉由學者專家協同教學、職場參觀教學、參加技能檢定、專題製作、參加校內外比賽等具體學習方法，以提升學生多元技能專業應用能力，建立學生自信心，為將來進入職場做好準備。

一、學生多元技能學習,提升學生競爭力

邀請科技校院學者與業專業人士到校進行專題演講或實作指導，同時亦邀請各行各業專家進行協同教學，對學生之專業知識能加深加廣，並可提升實務之技能，減少「學用之落差」。

使學生了解企業實際運作情形，縮短學生與實務的學用落差，本科不定期辦理企業參訪活動，幫助學生了解企業，使其在進入職場前對企業有基本的認識，提昇學生相關知識與能力並落實本科特色目標。

具體措施：

1. 加強學生技能學習與達到技能指標
2. 業師協同教學
3. 學者專家到校協同指導
4. 學生職場參觀教學
5. 辦理學生學習成果展
6. 成立專業社團
7. 學生生活成長營（寒暑假）
8. 辦理技能補救教學
9. 辦理技能競賽（校內）
10. 辦理校內精英杯技能競賽

二、加強輔導學生技能檢定、提升檢定通過率

本科教師為因應相關課後輔導之需求，就目前各專業教室的軟硬體設施，規劃各項業界實用證照的輔導課程，利用課餘的時段輔導學生技能檢定的學術科技能。

具體措施：

1. 成立技能檢定社團
2. 學生技能檢定及格率（乙級）
3. 學生技能檢定及格率（丙級）
4. 寒暑假加強技能定輔導
5. 證照達人得獎人數

三、加強專題製作能加，提升學生專業應用能力

本科三年級學生均開設專題製作，由本科專業教師配合科技校院學者或業界專家共同指導學生專題製作，撰寫實務專題，培養團隊分工合作的研究精神。

具體措施：

1. 學者專家指導專題製作課程
2. 辦理創意專題成果發表與觀摩

四、鼓勵參加校外比賽、增加學生自信心與能力

為提昇本科學生的競爭力與學生學習風氣，及提升學生學以致用，並培育其專業知識與實務技能，藉由參與競賽，將課堂上所學之知識運用於實務上，進而培養學生之獨立思考與分析之能力，期能於將來進入職場後學以致用。

具體措施：

1. 參加全國技藝競賽（教育部主辦）
2. 參加全國技能競賽（勞動部主辦）
3. 參加全國創意專題競賽（教育部主辦）
4. 參加國內外創新發明展競賽
5. 參加科學展覽競賽
6. 參加校外各項競賽
7. 發明專利申請

五、增購更新汰舊教學設備、提升教學成效

- 1 增購更新汰舊教學設備
- 2 增購設備教師研習

伍、發展特色課程與增購汰舊更新教學設備

本科為了能因應社會發展與產業需求，配合中長程計畫，發展本科特色課程，以順應業界發展脈動與培育社會所需之創新創業實務之餐飲專業與技術人才。

本科發展的特色課程為：

一、中華料理

二、異國美食

具體措施：

1. 教師特色課程研習
2. 購買特色課程圖書
3. 購買特色課程設備一覽表
4. 發展特色課程教材
5. 特色課程教學
6. 特色課程自編教材數
7. 增購更新汰舊教學設備
8. 增購設備教師研習

陸、結語

有鑑於餐飲管理科學生畢業後面臨的激烈競爭，考量其未來，三年內除了不斷充實其基礎學科能力，一、二年級學生更加強其技術能力及專業知能，輔導其參加中餐烹調、烘焙食品、中式麵食、餐旅服務、飲料調製、西餐烹調等丙級技術士檢定。三年級學生則適性輔導其升學或就業，並輔導學生製作畢業專題，期能使學生成為學有專精、術德兼備的青年，不論就職場發展或繼續升學均具備良好競爭力。

餐旅業近年發展迅速，不斷推陳出新，身為教師除了教授學生餐旅相關的基本知能外，亦提供優質、專業、設備新穎的環境俾利學生實習，各項技能的輔導有賴教師平時悉心的教導，非一蹴可及。因此學校教師應本著愛護莘莘學子的心，依照培育計劃，將學生引領入專業的領域，以期日後能「學有所長，適才適用」，於日後成為社會有用之人材，為科爭取榮譽及並將本科培育學生之精神發揚光大。

基於上述，本科的教學走向為餐飲相關技能之應用與處理在產業需求方面，由於國內政經環境變化快速，加上兩岸關係的影響，佔我國大多數人口的中小產業普遍感到壓力，經營困難，尤其人格穩定而有知識技能的基層人力供應較為缺乏，缺工現象很普遍。本科多年來一本務實態度，致力於培育產業界需求之初階與中階餐飲專業人才，以成為同學與業界之橋樑自許，以下分就課程、師資略作簡述：課程規劃方面，本科培育目標以產業需求人才為源頭，後端則考量就業方向、工作能力及同學的來源與特質。依據本科之培育目標，以修課成績及格與專業證照取得為驗證方式。師資方面本科配合課程需求，敦聘專業熱忱合格師資。授課部份，本科教師以熱心與愛心深獲同學及家長的好評與肯定。未來本科將本著以產業需求為導向，培養出術德兼備及符合產業需求之人才，並讓科上學生畢業即可就業，為餐飲服務業提供優質的人力。



高足盈校 英才輩出

高英高級工商職業學校

校址：高雄市大寮區鳳林三路 19 巷 44 號

電話：(07) 7832991

網址：www.kyicvs.khc.edu.tw

E-Mail : kyic@kyicvs.khc.edu.tw