

高英高級工商職業學校餐飲管理科發展計畫書

(102 學年度至 107 學年度)

壹、依據：

- 一、高級職業學校教育目標。
- 二、本校校務發展計畫。
- 三、職業學校餐旅群新課程綱要。

貳、教育目標

餐飲管理科以培養餐飲業之基層技術人才為目標。為達成此一目標，應加強：

- 一、傳授餐飲技術之基本能力。
- 二、訓練餐飲技術之基本技能。
- 三、培育餐飲技術相關實務工作之能力。
- 四、養成良好的餐飲衛生安全工作習慣。
- 五、培養學生對於餐飲實務的敏感度及自我學習的能力。

參、現況分析

- 一、現有班級：一年級 5 班，二年級 5 班，三年級 6 班，合計 16 班。
- 二、本科教師擁有學術兼優的師資群，教學經驗豐富。專任專業科目教師 17 名，分別已取得中餐烹調、烘焙食品、飲料調製、中式麵食等乙級專業證照，教學態度熱忱負責，主動參加各項研習活動。依照學歷及專長分析，專業知能豐富，對學生專業能力成長有充足的幫助。
- 三、專業設備：設有中餐實習教室、烘焙實習教室、飲料調製專業教室、西餐實習教室、餐服專業教室、房務教室等 7 間實習專業教室。實習教室內容設備均符合中餐烹調、烘焙食品、飲料調製、餐旅服務、西餐烹調、中式麵食等考場設備規定。其中中餐烹調、烘焙食品、飲料調製為乙丙級合格檢定場地，均備有先進新穎的教學實習設備及多媒體設備。

肆、發展重點

- 一、落實貫徹本科教育目標，訂定學生專業基本能力應備標準，培養餐飲業基層實務人才。
- 二、結合學術界技藝優異之師資與現代化之實務教學設備，提供學生良好之學習環境。
- 三、結合社會與社區產業合作，加強學界與業界技術交流，以配合現代化社會之脈動。
- 四、科務運作符合民主原則，以落實行政分工教學與實習相輔相成之效。
- 五、理論與實務相互配合，彼此聯貫統整，以增進學習成效。
- 六、兼顧升學與就業，提供多元化與適性發展之課程，輔導學生生涯規劃。
- 七、注重人文藝術素養，提供多元化人文及藝術選修課程。
- 八、導正職業教育，啟發學生適性潛能，落實證照制度。
- 九、加強生活、品德教育及陶冶職業道德與敬業精神。
- 十、與大專院校學術文化交流，培養學生專業知能視野。

伍、組織分工

一、組織成員：

1. 餐飲管理科設有科主任一人、技佐二人、班導師、專業教師。
2. 科務推動以教學與實習兩主軸。

二、相關會議或活動

1. 科務發展會議：邀請學者專家與本科教師共同研討科務發展方向與具體做法，有效提昇本科教學與學習成效。
2. 課程發展會議：邀請學者專家與本科教師共同研討課程，以符合地區之特色與學生之需要。
3. 科務會議：科內各班導師為主要成員，每學期隔週召開科務會議，共同討論有關科務推動與班級經營之配合事項，並提出各班學生的相關問題，以討論解決與改善之道。
4. 教學研究會：科內專業教師為主要對象，每學期至少召開四次，除了討論教學改善活動之外，並負有每學期選書之重要議題之決議。
5. 教學觀摩會：配合教務處指定時程，每學期教學觀摩會安排教師進行教學觀摩活動，以提昇科內教學活動之品質。
6. 校外教學參觀：配合課程設計，每年皆舉辦校外參觀等教學活動，配合課程所學並與業界接軌，除能開闊視野，充實專業知能外，更能掌握時代脈動。
7. 校內專題演講：邀請學者專家到校，指導專題講座或實務技能或實務指導，提昇學生之專業知能與技能水準。
8. 專題製作：邀請學者專家與本科教師共同指導學生專題製作、發表與競賽。
9. 技能檢定輔導：配合政府大力推動職業證照制度，鼓勵本科學生參加各項檢定，任課教師皆積極輔導學生準備檢定考試，學生在畢業時皆能擁有數張證照。
10. 辦理技能競賽：每學習辦理科內技能競賽，提昇學生學習技能水準。

11. 就業輔導：透過輔導室各項性向測驗，幫助學生了解自身能力、興趣、志向等，儘早做好生涯規劃，同時也透過實習輔導處就業輔導組，蒐集各項就業資料，並配合作各項就業輔導。
12. 辦理技能檢定：辦理在校生專案檢定術科測驗及即測即評即發證術科測驗，輔導同學通過技術士技能檢定，取得技術士證。

三、職掌說明

業務分工職稱	業務職掌說明
科主任	1. 負責科務發展、課程發展、教學研究之規劃與執行。 2. 配合學校發展之行政作業。 3. 營造科發展特色，塑造優質教學與學習環境。
技 佐	1. 負責管理實習工場及電腦設備。 2. 維修及保管護實習工場與專業教室設備。 3. 材料申請及管制。 4. 教學媒體與實習器材之借用及申請。 5. 負責實習工場及專業教室之清潔維護。
班導師	1. 班級生活常規之輔導。 2. 協助專業教師推動專業技能之提昇。 3. 主動自發鼓勵學生升學輔導。 4. 確實落實忠信教育法之班級經營精神。
專業教師	1. 落實專業科目之教學品質提昇。 2. 配合學校或科內相關實施活動之推展。 3. 加強課業輔導與補救教學之實施。 4. 協助班級導師做生活常規之要求。 5. 負責教學相關推動與輔導活動。 6. 科題庫之蒐集與建立、提昇相關基礎學科能力、教學媒體之分配製作，及升學輔導等。 7. 負責專業技能提昇之相關輔導活動。例如：技能檢定、校內外技藝競賽之培訓輔導、校外教學與實習、專業課程教學成果，及專業教室管理與維護等。 8. 協助科內實習課程之上課需求。

四、課程發展組織之成員參與規範、執掌與分工

成員	規範、執掌	分工
許貞敏 主任	科課程發展計畫 各實習教室總管理	實習工廠安全與衛生管理 任教課程進度與內容編寫
林宜萱 老師	房務教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
唐雅珍 老師	飲料調製專業教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
黃承邦 老師	中餐 A 實習教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
施彩娟 老師	餐服專業教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
許雅婷 老師	餐服專業教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
廖雅慧 老師	中餐 B 實習教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
許博貴 老師	西餐實習教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
謝至偉 老師	烘焙實習教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
周彥瑄 老師	烘焙實習教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
黃金雯 老師	飲料調製專業教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
高少芸 老師	中餐 B 實習教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理
莫如齊 老師	中餐 A 實習教室	任教課程進度與內容編寫 實習工廠安全與衛生管理

陸、專業證照與技能學習指標

一、專業證照輔導

- (一)中餐烹調(葷)乙/丙級技術士證照
- (二)烘焙食品乙/丙級技術士證照
- (三)中式麵食加工乙/丙級技術士證照
- (四)飲料調製乙/丙級技術士證照
- (五)西餐烹調丙級技術士證照
- (六)餐旅服務丙級技術士證照

二、技能學習指標

項目	技能項目	技能指標	通過認證	備註
1	餐飲安全與衛生	具備餐飲安全與衛生常識		一上
2	職場倫理與道德	具備職場倫理與道德常規		一上
3	中餐烹調	具備正確洗、切菜操作流程要領		一上
4		能正確使用刀具		一上
5		具備基本刀工-片、條、絲、丁等切法		一上
6		具備各式烹調法的操作能力		一下
7		具備盤飾製作及擺設能力		一下
8		餐飲服務	熟練圓托、長方托盤操持法	
9	熟練 10 款以上的口布摺疊技能			一上
10	熟練倒水服務技能			一上
11	熟練服務台的佈置技能			一上
12	熟練服務叉匙的操作技能			一上
13	認識各式中、西式餐具			一上
14	熟練正方桌、長方桌、圓桌檯布的鋪設技能			一下
15	熟練西式餐桌擺設技能			一下
16	熟練中式餐桌擺設技能			一下
17	具備各式餐飲服務的種類及服務方式能力			一下
18	具備葡萄酒、香檳的服務能力			一下
19	房務技術	具備認識各式房務備品能力		二上
20		熟練單人床的鋪設技能		二上

21		熟練雙人床的鋪設技能		二上
22	烘焙	熟練攪拌機的操作技能		二上
23		具備發酵箱的溫、濕度設定及判斷能力		二上
24		具備烤箱的溫度、時間設定及判斷能力		二上
25		具備製作餅乾的能力		二上
26		具備製作蛋糕的能力		二上
27		具備製作麵包的能力		二下
28		飲料調製	熟悉相關的調製技巧與服務方式。	
29	認識飲料調製的器具			二上
30	熟練濾杯的操作			二上
31	熟練虹吸式咖啡煮具-Syphon 的操作			二上
32	熟練半自動義式咖啡機的操作			二上
33	具備咖啡拉花技巧的操作能力			二下
34	熟悉各式無酒精飲料的調製技巧與方法			二下
35	熟悉茶類相關的調製技巧與服務方式。			二下
36	了解水果切割技巧及操作方式			二下
37	認識各種果汁及蘇打水飲料的調製方法			二下
38	熟悉相關的調製技巧與服務方式。			二下
39	認識飲料調製的器具		二下	
40	中式點心	熟練攪拌機的操作		二上
41		熟練中式點心的計算		二上
42		具備烤箱的溫度、時間設定及判斷能力		二上
43		熟練製作中式麵食的能力		二上
44		具備製作中式米食的能力		二下
45	蔬果切雕	具備蔬果切雕的使用刀具能力		三上
46		熟練蔬果切雕的基本刀法技術		三上
47		具備盤飾色彩的運用搭配能力		三下
48		具備蔬果切雕的技巧變化能力		三下
49	西餐烹調	熟練四口爐的操作及火候掌控技術		三上
50		熟練鐵板燒的操作及火候掌控技術		三上
51		具備正確的全雞切割能力		三上
52		熟練各式沙司(sauce)的製作技術		三下

柒、目標策略

一、加強課業升學輔導

(一) 目標：養成學生之榮譽感，增進學生學習之意願。

(二) 策略：

1. 多方面宣導升學之未來發展趨勢。
2. 加強國、英、數的模擬測驗。
3. 利用課餘時段加強專業科目的輔導評量。

二、加強技能檢定輔導

(一) 目標：提升餐飲管理科學生技能檢定能力，每位學生於畢業前均至少考取三張丙級證照。

(二) 策略：

1. 訂定技能檢定相關輔導辦法，由專責教師負責指導學生。
2. 利用課後時間，輔導學生檢定科目之學術科專業知能。
3. 安排學術科模擬測驗，增進實戰經驗，以利證照之取得。
4. 利用專業社團，強化學生檢定科目術科操作技能。

三、假日、寒暑假技能訓練實習

(一) 目標：學生所學專業技能能實際學以致用。

(二) 策略：

1. 利用假日安排學生至學校加強技能訓練。
2. 利用暑假辦理學生檢定研習。
3. 利用暑假，針對於學期間未達證照標準的學生，辦理丙級技術士技能補充訓練。

四、培訓績優選手

(一) 目標：提升學生技藝水準，激勵學生榮譽感，且追求精益求精的學習精神。

(二) 策略：

1. 訂定詳細培訓計畫，安排學有專長的教師指導、培訓學生。
2. 指導教師利用上下學課後時間，指導參賽學生。
3. 進行模擬測試，增進競賽實務經驗。

4. 實際參與競賽，爭取最高榮譽。

五、發展科特色課程

(一) 目標：提升資訊科發展性與建立本科特色，發展實務導向教學並能建立學生創新、創意、發明的觀念與態度。

(二) 策略：

1. 依資訊科規劃的選修課程中，融入符應時代產業、地區特色的教學內容。
2. 透過職場參觀或是參加校外競賽，建立學生創新、創意、發明的觀念與態度。

捌、計畫期程及發展目標

一、近程發展計畫：(102 學年度~103 學年度)

(一) 具體目標

1. 充實教師進修研究及教案教材準備，以提昇教學品質。
2. 鼓勵教師參加在職進修班，以因應教學之需求。
3. 加強專業教室之管理及學生公德心。
4. 加強生活管理及輔導。
5. 重視升學、就業輔導。
6. 提升學生中餐烹調、烘焙食品、飲料調製之基本技能。
7. 提升學生中餐烹調、烘焙食品、飲料調製等乙、丙級技能檢定通過率。

(二) 課程方面：

1. 加強學生中餐烹調、烘焙食品、飲料調製等丙級檢定的通過率；並鼓勵學生除了本科丙級檢定外，多爭取參加其餘專業證照之考試。
2. 依據學生升學與就業需要，規劃餐飲管理科之選修課程。
3. 課程安排以由淺至深、融入市場流行趨勢，藉此提高學生學習興趣，讓學生升學就業容易接軌。

(三) 學生活動方面：

1. 鼓勵同學繼續升學，加強輔導同學升學考考科，配合學校課程安排，並利用空餘時間作課後補救教學。
2. 多利用實習課程時間，講述工作安全與衛生之重要性，養成良好工作習慣與態度。
3. 安排職場參觀活動，以提升學習興致及實務觀念。
4. 培訓績優選手，參加校內、外技能競賽，並激勵學生榮譽感，重視技藝實習。

(四) 教師進修方面：

1. 鼓勵科內教師參加在職進修相關的研習活動。
2. 積極提升專業教師授課品質，鼓勵老師多作學術研究或編寫適合本科學生使用之專業教材。

二、中程發展計畫（104 學年度~105 學年度）

（一）具體目標

1. 注意時代之脈動，持續加強新課程（專題製作）之規劃與創意能力。適時修改培育目標及課程內容以配合產業的發展需求。
2. 加強老師自編教材之能力。
3. 將就業導向之教學轉變為升學及就業並重之教學，作為學生接受更高深專業知識之準備，且能顧及就業之需要。
4. 加強學生專業技能輔導，並鼓勵學生取得乙級檢定證照。
5. 加強學生自我學習的能力。
6. 落實技藝競賽選手之培訓。
7. 持續鼓勵並訓練學生參加各種區域性或全國性競賽，以活絡教師教學。

（二）課程方面：

1. 重視國、英、數與家政概論、家庭教育、色彩學與衛生與安全等專業課程，有助於升學之輔導。
2. 加強人文社會課程，強化人本教育：現今社會面臨高度競爭之情況下，為使學生能充分了解自我、充實生命，藉由法律與生活、公民社會、史地、音樂等課程，俾使學生對未來能有良好的適應能力。
3. 加強學生中餐烹調、烘焙食品、飲料調製等檢定的通過率；並鼓勵學生除了基本課程的學習外，多爭取參加其餘專業證照之檢定考試。
4. 加強輔導學生考取乙級技術士技能檢定，強化本職技能水準。

（三）學生活動方面：

1. 辦理實務之專題演講，讓學生了解社會上產業之變遷及實際運作。
2. 落實學校生活道德教育，加強學生輔導功能，並施行全人教育，增加學生人文素養，以培養美容科學生具備優良品德的社會人才。

(四) 教師進修方面：

1. 辦理科內教師研習活動，針對教師專業發展與科特色課程，聘請專家學者主講。
2. 鼓勵本科教師多使用資訊化教學設備或補充專業教材。

三、長程發展(106學年度~107學年度)

(一) 具體目標

1. 培養學生具備創造思考、自我發展之能力，以適應未來資訊化、科技化、國際化、多元化之社會環境。
2. 加強語文能力，養成國際化視野。
3. 提供兼具學術導向、職業導向學習環境使學生有繼續進修之興趣與能力，以奠定終身學習及生涯發展之基礎能力。
4. 落實生活倫理與道德教育，培養學生正確的職業道德價值觀及關懷社會與環境之情操。
5. 培養誠信、熱忱、積極、勤奮之工作態度。
6. 加強教師專業能力，以符合時代需求。
7. 專業科目教科書皆能用本科教師所編寫之教科書，以肯定教師的學術研究成果。
8. 發展學習型組織，符合終身學習之概念、教師自我成長與自我肯定。
9. 培育創新創意等發明能力，鼓勵學生參與國際競賽與專利申請，以提昇學生專業與就業能力而能與產業接軌。

(二) 課程方面：

1. 教學除訓練學生專業科目之基本識和技能外，更隨時培養職業道德，以求學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力，藉由查閱各種相關書籍來增加相關知識。
2. 培養學生具有國際觀，並加強學生資訊能力及充滿積極進取的價值觀。

(三) 學生活動方面：

1. 成立科圖書室，補充美容類雜誌書籍等及升學相關之書

籍，提供學生更完備的學習環境。

2. 多與業界保持聯絡，獲取就業資訊，幫助學生就業及辦理教師、學生研習活動相關事宜。
3. 收集四技二專升學資訊及各校系簡介，讓學生依性向所好選擇合適的學校就讀。

(四) 教師進修方面：

1. 配合國家政策，提升教師素質，多舉辦有關在職訓練的研習。
2. 強化資訊科技術研究社群功能，以提昇教師專業能力。

玖、設備增購、汰舊更新計畫

配合產業之進度，達成「學用合一」之目標，逐年依實際教學需要，增購及汰舊更新現有之教學設備：

年度	設備名稱	數量	單價	總價	備註
102	冷凍冰箱	1	62,000	62,000	國教署 102 學年度提升原住民技能設備補助
	四門展示冰箱	1	108,000	108,000	國教署 102 學年度提升原住民技能設備補助
	房務車	1	26,500	26,500	國教署 102 學年度提升原住民技能設備補助
	咖啡機	1	125,000	125,000	國教署 102 學年度提升原住民技能設備補助
	合計			321,500	
103	製冰機	1	100,000	100,000	103 優質化
	中餐 A 瓦斯爐台	13	40,000	520,000	103 優質化
	蒸箱	1	100,000	100,000	103 特色課程設備補助
	烘豆機	1	27,000	27,000	103 特色課程設備補助
	壓製麵機	1	65,000	65,000	103 特色課程設備補助
	乾燥機	1	28,000	28,000	103 特色課程設備補助
	冰砂機	6	16,000	96,000	104 年度充實基礎設備
	義大利半自動咖啡機	1	90,000	90,000	104 年度充實基礎設備
	服務工作車	1	60,000	60,000	104 年度充實基礎設備
	餐廳桌椅	6	25,000	150,000	104 年度充實基礎設備
	製冰機	1	70,000	70,000	104 年度充實基礎設備
	純水開飲機	2	25,000	50,000	104 年度充實基礎設備
	冰箱	1	77,000	77,000	104 年度充實基礎設備
	儲物櫃(一)	2	12,000	24,000	104 年度充實基礎設備
	立式單人活動床	2	16,000	32,000	104 年度充實基礎設備

	房務工作車	2	25,000	50,000	104 年度充實基礎設備
	雙人床	2	33,000	66,000	104 年度充實基礎設備
	合 計			1,605,000	
104	鐵板燒吧檯	1	405,500	405,500	原住民
	製冰機	1	70,000	70,000	104 年度充實基礎設備
	發酵箱	1	200,000	200,000	104 年度充實基礎設備
	明火烤箱	2	30,000	60,000	104 年度充實基礎設備
	冷藏冰箱	1	63,300	63,300	104 優質化
	合 計			798,800	
105	雷射義式咖啡機	1	125,000	125,000	
	製冰機	2	70,000	140,000	
	明火烤箱	2	30,000	60,000	
	磨刀機	1	10,000	10,000	
	單門電烤爐(烤箱)	6	48,000	288,000	
	中餐 A 工作台	13	16,000	208,000	
	合 計			831,000	
106	煎檯	12	12,000	144,000	
	工作檯/櫥櫃(西餐教室)	14	40,000	560,000	
	截爐式排油煙罩	13	50,000	650,000	
	合 計			1,354,000	
107	東元氣冷水機	5	25,000	125,000	
	視聽音響	1	120,000	120,000	
	中餐 B 瓦斯爐台	15	40,000	600,000	
	合 計			845,000	

拾：經費需求：

每年向經科務會議討論通過，向學校提出經費需求：

- 一、撰寫競爭型計畫向教育部爭取補助。
- 二、請學校編列年度預算。

拾壹、自評與檢核機制

- 一、就實際執行情形實施自我檢核，並責成負責人員落實計畫的執行，以有效提升整體經營成效。
- 二、每月辦理績效檢核並檢討執行成效，有效掌控推動的進度與品質，並持續深化計畫之推動。
- 三、每年在科務工作研討會及課程發展委員會檢討執行成效，並依實際需要修訂本發展計畫。

拾貳、預期成效：

- 一、課程發展：課程能夠系統規劃、兼顧標準課綱、學校本位與實用性且有效執行並持續研發。
- 二、教師教學：教師能夠專業、熱忱、創新，精進學學之研習，達到有效教學，加強補救教學與增廣教學，並樹立良師典範。
- 三、學生學習：能夠學會認知、悅納自己、尊重別人、關懷他人、認真負責的態度及啟發創造力及敏銳的時尚觀察力並妥善規劃合宜的生涯發展，提升競爭力。
- 四、教學評量：評量內容兼顧認知、技能、情意等方面，採用多元評量，注重診斷性評量及形成性評量，對於未通過評量的學生，應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於資賦優異或能力強的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
- 五、實習設備：不斷地充實教學設備及教學媒體，因應本科發展與特色課程之需要，改善各專業教室內之設備及效能，使教師能有足夠的教學資源以茲利用。
- 六、資源統整：能夠充分結合技專院校師資及設備，善用社區資源，並與業界進行產學交流，提升師生專業知能。
- 七、能力本位：落實一生多專長，發揮潛能致用、適性發展，「一人四證照（1乙3丙）」之目標，提升職場競爭力。

因應餐飲業的職場需求，餐飲管理科已成為高職最熱門的科別，本著教育的良知與對學生的愛心，本科除了注重生活教育，陶冶學生的品格外，更考量同學們的未來，除了不斷地加強基礎學科能力，更努力提昇學生的專業知識及技能，期能使每一位在餐飲管理科就讀的同學都能順利取得各項證照，學得一技之長，更能順利升學，進一步學習，將所學貢獻國家、社會。