

高英高級工商職業學校 102 學年度第 2 學期  
餐飲管理科科務會議紀錄

會議時間：103 年 06 月 11 日(星期三)下午 04 時 10 分





會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：許雅婷 老師

出席人員：如簽到表

許博良	高 皓	周雅婷
林宜萱	高 皓	許志弘
謝至偉	陳佳銘	莫如齊
唐雅玢	許雅婷	黃金雲
林慧琪	謝碧霜	李秋晴
吳盈潔	黃南嬌	盧中明

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 6/11	 6/11	 6/11	 6/11

## 壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

上次會議提到 2014 第 12 屆五洲盃調酒暨托盤大賽於 5/20 舉辦，學生已完成報名並加強訓練，屆時莫如齊老師及雅君老師協助帶隊參加。

## 貳、主席報告：

### 一、教學工作

1. 學期即將結束，請各工廠負責老師，在課程最後一週安排各任課老師所任課的班級，執行大掃除工作。
2. 本學期將於 6/28 期末考結束後告一段落，請參加檢定的學生務必利用暑假期間加強學術科的準備，希望導師及任課老師能透過線上輔導，使學生精進學科及技能。
3. 請一年級導師及中餐實習任課老師，共同督促學生的學習，學科持續加強及測驗，術科請指派練習項目作為回家功課，並將成品傳給老師檢視，老師應適時給予指導及肯定，鼓勵學生透過實作精進技能。
4. 請二年級各班導師與任課老師確認學生暑假烘焙檢定集訓的排定時間，並提醒學生依上課時間到校研習，研習期間需穿著整齊制服、攜帶工作服帽，不可騎乘機車，違規者依校規處分。

### 二、教師研習

暑假教師研習課程共有兩個單元，每單元各三天的時間，將針對特色課程之異國料理進行研討實作，設計適合學生學習，且切合時代潮流之實務課程。

### 三、教師研究

請各位專任老師盡快將本年度需完成的教師專題研究報告，繳交至本科群組，待檢核彙整後送交校長室統一編印成冊。

### 四、校外技藝競賽

2014 年第 2 屆台南國際芒果節，於 6 月 28 日舉辦請各位老師鼓勵班上同學踴躍參加，參賽學生加強練習需經導師、任課老師同意，並至科辦公室申請公差單，以確實掌握學生的訓練狀況。

## 參、議題討論：

議題一：暑期丙檢研習，辦理暑期烘焙食品之集訓研習，辦理時間、人數，實施計畫如附件。

議題二：請各位專任老師，針對各種不同版本的參考用書，用心參閱，並將使用後的優缺點提出討論。

議題三：討論修訂 102 學年度至 107 學年度科務發展計畫。

說明：

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 理論與實務相互配合，彼此聯貫統整，以增進學習成效。
6. 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。
7. 注重人文藝術素養，提供多元化人文及藝術選修課程。
8. 導正職業教育，啟發學生適性潛能，落實證照制度。
9. 加強生活、品德教育及陶冶職業道德與敬業精神。
10. 與大專院校學術文化交流，培養學生專業知能視野。

結論：

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。

決議：102 學年度至 107 學年度科務發展計畫，如附件

肆、建議事項：

1. 有關暑期丙級檢定輔導，科內老師建議辦理烘焙食品之集訓研習。
2. 請各位老師參閱任教科目書籍版本，並提出適合本科學生上課學習之教科用書。

伍、臨時動議：無

陸、散會：下午 5 時 20 分

## 高英高級工商職業學校會議建議/決議事項管制表

一、 會議名稱：餐管科科務會議

二、 會議時間：103年6月11日(星期三)下午04時10分

三、 建議事項：

項目	決議/建議事項	執行(處理)情況	執行/會辦單位
1	有關暑期丙級檢定輔導，科內老師建議辦理烘焙食品之集訓研習。	暑期丙級檢定輔，經科內老師決議辦理烘焙食品之集訓研習，實施計畫如附件。	餐管科主任許貞敏 6/13
2	請各位老師參閱任教科目書籍版本，並提出適合本科學生上課學習之教科用書。	各年級的任教科目書籍版本，經各專任老師，參考討論後達成共識，教科用書建議單如附表。	餐管科主任許貞敏 6/13
3			

承辦人：餐管科主任許貞敏  
6/13

單位主管：實習主任洪寶玩  
6/13

校長：校長陳德松  
6/13

## 高英高級工商職業學校辦理 102 學年度活動成果

活動名稱	102 學年度台南國際芒果節蛋糕裝飾 競賽		
主辦單位	台南市政府	活動地點	走馬瀨農場
活動日期	103 年 06 月 28 日		參加人數 老師：1 人 學生：3 人
活動內容	<p>一、本競賽最主要的目的在培養學生對烘焙蛋糕裝飾的興趣，進而提升學生在烘焙方面的技能與專業能力，奠定未來餐旅相關知能之發展。</p> <p>二、落實全國高職學生之專業學習，培養創新思考模式，提昇實作及知識整合。</p> <p>三、引導高職教師重視專業課程教學，以逐級競賽方式拓展學生參與學習之視野與機會，體現課程綱要規劃意旨。</p>		
活動摘要	<p>本校餐管科鍾姿慧、劉雅婷及林祐萱同學，在 103 年 06 月 28 日「台南國際芒果節蛋糕裝飾競賽」中，勇奪第三名、第六名及優勝的消息傳回學校，全體師生同感榮耀。</p> <p>由台南市政府指導中華民國對外發展協會主辦的「台南國際芒果節蛋糕裝飾競賽」，乃積極提昇高職烘焙廚藝創新研發風氣，增加蛋糕產品之附加價值，並鼓勵高職同學激發想像力、思考力與創造力。參賽選手必須於 1 小時內當場製作產品，並展示佈置於大會提供之展示平台，由評審團依成品及評分標準，評選出前六名及優勝各兩名等名次。</p> <p>校長陳德松表示，本校三名同學由餐管科老師率領參賽，成果豐碩，足見校內落實專業學習，重視學生在烘焙方面的技能與專業能力，並鼓勵同學參與校內外大小競賽，拓展學習視野與機會，建立專業自信，很高興許多高英的孩子，透過學習和參賽的過程找到自信與努力的方向，進而走向更有目標的人生。對年輕人來說，這是相當好的訓練。也對於同學們能在競賽中大放異采，感到相當的欣慰，對同學們優異的表現則給予大大的肯定！</p>		



照片說明 參賽學生平常練習情形



照片說明 參賽學生競賽過程



照片說明 得獎學生大合照



照片說明 參賽學生製作之成品



照片說明 榮獲第三名



照片說明 榮獲第六名

# 高雄縣高英高級工商職業學校餐飲管理科科發展計畫

## 目 錄

壹、依 據	02
貳、教育目標	02
參、現況分析	02
肆、發展重點	03
伍、組織分工	04
陸、專業證照與技能學習指標	07
柒、目標策略	09
捌、計畫期程及發展目標	11
玖、設備增購、汰舊更新	15
拾、經費需求	16
拾壹、自評與檢核機制	16
拾貳、預期成效	17

附件：

一、高英高級工商職業學校餐飲管理科培育目標分析表

二、高英高級工商職業學校餐飲管理科培育目標具體實施計畫

# 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：各年級各 8 班，合計 23 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 13 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
陳佳宏 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
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
許志弘 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
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

## 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		1 上
2	中餐烹調	具備正確的操作要領-洗、切菜流程		1 上
3		能正確使用刀具-站姿、握法、磨刀		1 上
4		基本刀工-片、條、絲、丁、粒等切法		1 上
5		具備各式烹調法的操作能力-煎、炒...		1 上下
6		具備盤飾製作及擺設能力		1 上下
7		餐飲服務	托盤操作-熟練圓托、長方托盤操作持法	
8	口布摺疊-熟練 10 種↑的口布摺疊技能			1 上
9	倒水服務-冰水製備、倒水方式、技巧			1 上
10	檯布鋪設-正方桌、長方桌、圓桌鋪設			1 上下
11	服務台佈置-桌巾固定、桌裙圍邊			1 上
12	熟練服務叉匙的操作-手握法、指夾法			1 上
13	中、西式餐具的認識			1 上
14	西式餐桌擺設-2 人、3 人、4 人份			1 上下
15	中式餐桌擺設-6 人小吃、宴席基本型			1 上下
16	各式餐飲服務的種類及服務方式			1 下
17	飲料服務-葡萄酒、香檳的服務			1 下
18	房務技術	具備單人床的鋪設技能		2 上下

19		具備雙人床的鋪設技能		2 上下
20	烘焙	攪拌機操作步驟、注意事項		2 上
21		發酵箱操作-溫度、濕度的設定及判斷		2 上
22		烤箱操作-溫度、時間的設定及判斷		2 上
23		具備製作餅乾的能力		2 上
24		具備製作蛋糕的能力		2 上
25		具備製作麵包的能力		2 下
26		飲料調製	認識飲料調製的器具	
27	熟悉義式濃縮咖啡機的操作			2 上下
28	熟悉虹吸式咖啡煮具-Syphon 的操作			2 上下
29	熟悉濾杯的操作			2 上下
30	具備各式飲料調製法的操作能力			2 上下
31	果雕	蔬果切雕-基本刀法的概念及操作		3 上
32	西餐烹調	鐵板燒的操作-熟練點火及火候的掌控		3 上
33		四口爐的操作-熟練點火及火候的掌控		3 上
34		全雞刀工處理-具備正確的切割技巧		3 上
35		熟悉各式沙司製作-美乃滋、油醋汁...		3 上下

## 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	
	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			151,500	
103	製冰機	1	10,000	10,000	
	烘豆機	6	180,000	1080,000	
	乾燥機	2	26,990	53,980	
	合 計			1143,980	
104	蒸箱	2	20,000	40,000	
	中式壓麵機	4	18,000	72,000	
	合 計			112,000	
105	雷射義式咖啡機	1	125,000	125,000	
	軟木塞填回器	6	18,000	108,000	
	合 計			233,000	
106	煎檯	12	12,000	144,000	
	切麵機	4	28,900	115,600	
	合 計			259,600	
107	萬能蒸烤箱	1			
	合 計				

**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。

## 高英高級工商職業學校餐飲管理科培育目標分析表

目標分類	培育目標	配合課程情形
1. 技術能力	1. 培養學生具備內場廚藝初階訓練，培育健全之初級技術人才。 2. 培養餐飲製備與服務之基層管理知能。 3. 培養菜單設計及成本分析能力，使其能完全勝任外場中級管理幹部。 4. 加強學生人際關係與溝通之技巧，以具備外場管理應對能力。	專業實習： 中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。
2. 專業知識	1. 傳授餐旅從業人員應有的學養與知能，教育學生重視餐飲衛生、安全及健康新理念。 2. 傳授餐旅基本概念、作業系統、烹調製備原理等相關知識。	專業理論： 餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計、調酒實務。 專業實習： 中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。
3. 職業道德	1. 培養具有日常生活禮儀及國際禮儀的習慣。 2. 建立敬業樂群的工作理念及知法守法的精神。 3. 培養誠信、守法、勤奮及熱忱工作態度。	一般科目： 國文、英文、歷史、公民與社會、地理、美術、藝術生活、生涯規劃、國防通識、恐怖主義與反恐、週班會、綜合活動。 專業理論： 餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計、調酒實務。 專業實習： 中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。
4. 進路導向	1. 輔導學生參加各項相關技能檢定，以具備擔任餐飲管理人員、餐飲製備人員、食品營養師、調酒師、烘焙師傅及餐飲服務人員的能力。	一般科目： 國文、英文、數學、生涯規劃、體育、週班會、綜合活動 專業理論： 餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、餐旅英文與會話、餐旅日文與

	<p>2.厚植學生進修大學院校、四年制技職校院、二年常專科學校之基礎學科能力。</p>	<p>會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計、調酒實務。 專業實習： 中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。</p>
<p>5. 人文素養</p>	<p>1.培養學生關懷社會與自然環境的精神。 2.陶冶學生欣賞音樂及美術等藝術活動。 3.加強學生閱讀與寫作能力。 4.培養創新進取、自我發展能力。</p>	<p>一般科目： 國文、英文、歷史、公民與社會、地理、美術、藝術生活、生涯規劃、週班會、綜合活動。 專業理論： 餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計、調酒實務。 專業實習： 中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。</p>
<p>6. 配合社會變遷及地區產業互動</p>	<p>1.鼓勵學生吸收資訊新知。 2.培育學生因應變遷能力。 3.培養學生敬業、服從、負責之態度，建立學生正確之價值觀，符合業界要求。 4.培育熱心參與社會活動的態度，以發展積極服務的人生觀。</p>	<p>一般科目： 計算機概論、生涯規劃 專業理論： 餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計、調酒實務。 專業實習： 中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。</p>
<p>7. 發展特色及其他</p>	<p>1.加強輔導學生參加國家證照考試。 2.增加學生的實務經驗，提昇學生的專業技能，藉以提昇在業界之專業素養。 3.鑑於服務業走向國際化趨勢；本科在精神層面教育，乃加強學生具有高瞻遠矚之國際觀，並培養學生正視餐飲服務專業精神與理念。</p>	<p>專業理論： 餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計、調酒實務。 專業實習： 中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。</p>

# 高英高級工商職業學校餐飲管理科培育目標具體實施計畫

餐飲管理科為餐旅類之職業類科，除了基本學能的培養、人文素養的提昇之外，在專業課程中，更必須培養學生具備餐飲管理之實用技能，並傳授現代化商業知識，以配合時代潮流及國人飲食品質之提昇。為達成職業學校教育目標及餐飲管理科教育目標特訂定此餐飲管理科培育目標計畫，其培育目標分析與具體實施計畫下：

## 一、技術能力：

### (一) 培育目標

- 1.培養學生具備內場廚藝初階訓練，培育健全之初級技術人才。
- 2.培養餐飲製備與服務之基層管理知能。
- 3.培養菜單設計及成本分析能力，使其能完全勝任外場中級管理幹部。
- 4.加強學生人際關係與溝通之技巧，以具備外場管理應對能力。

### (二) 配合課程情形

專業實習：中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。

### (三) 具體作法

- 1.一年級教導同學中餐烹調、餐旅服務之實作及應用。
- 2.二年級教導同學西式點心製作實習、烘焙實務、餐旅服務、中餐烹調、中式點心製作實習之實作及應用。
- 3.三年級教導同學西餐烹調實習、蔬果切雕實習、宴會餐飲實習、專題製作之實作及應用。
- 4.一年級課程，將技能檢定項目(包括：中餐烹調、餐旅服務丙級)納入理論課及實習課程。
- 5.二年級課程，將技能檢定項目(包括：中餐烹調乙級、烘焙食品丙級、飲料調製丙級技術士技能檢定課程、中式麵食加工丙級技術士技能檢定課程)納入理論課及實習課程。
- 6.三年級課程，將中餐烹調乙級、中式麵食加工乙級、烘焙食品乙級、飲料調製西餐烹調丙級檢定項目納入理論課及實習課程。
- 7.在學科方面，利用時間複習、測驗，未達標準者參加於每學年結束後暑假期間所辦理之補救教學。
- 8.設備器材汰舊換新，並能與業界同步。

## 二、專業知識：

### (一) 培育目標

- 1.傳授餐旅從業人員應有的學養與知能，教育學生重視餐飲衛生、安全及健康新理念。
- 2.傳授餐旅基本概念、作業系統、烹調製備原理等相關知識。

### (二) 配合課程情形

專業理論：餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、成本控制、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計、採購學、觀光學概論。

專業實習：中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。

### (三) 具體作法

- 1.安排理論與實習課時間，講解技能檢定題庫內容，並輔導同學在各年段通過丙級檢定學術科。
- 2.教師經常進修、研習，並傳授新知。
- 3.輔導學生繼續升學，配合本校課後輔導實施辦法，並將升學專業考科納入理論課及實習課程中。
- 4.一年級課程，將專業考科項目納入餐旅概論、飲料與調酒、餐旅服務等理論及實習課程。
- 5.二年級課程，將專業考科項目納入餐旅服務、菜單設計等理論及實習課程。
- 6.三年級課程，將專業考科項目納入餐飲管理、餐飲實務、調酒實務等理論及實習課程。
- 7.鼓勵學生參觀美食展，並多吸收閱讀餐旅相關之媒體資訊、書籍、報章、雜誌。

## 三、職業道德：

### (一) 培育目標

- 1.培養具有日常生活禮儀及國際禮儀的習慣。
- 2.建立敬業樂群的工作理念及知法守法的精神。
- 3.培養誠信、守法、勤奮及熱忱的工作態度。

### (二) 配合課程情形

一般科目：國文、英文、歷史、公民與社會、地理、美術、藝術生活、生涯規劃、國防通識、恐怖主義與反恐、週班會、綜合活動。

專業理論：餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、成本控制、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計、採購學、觀光學概論。

專業實習：中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。

### (三) 具體作法

- 1.要同學隨時維護實習專業教室之整潔，並於下課前將各項設備恢復原位。
- 2.重視服裝儀容，並要求姿態。
- 3.準時上、下課，養成不遲到早退之習慣。
- 4.灌輸公德心觀念，處處為他人著想。
- 5.制定實習規則，以作為同學行為規範。

6.獎懲並重，並多一層鼓勵，使同學熱愛學習。

7.實施公民訓練活動，陶冶身心，並讓同學力求表現爭取榮譽。

#### 四、進路導向：

##### (一) 培育目標

1.輔導學生參加各項相關技能檢定，以具備擔任餐飲管理人員、餐飲製備人員、食品營養師、調酒師、烘焙師傅及餐飲服務人員的能力。

2.厚植學生進修大學院校、四年制技職校院、二年常專科學校之基礎學科能力。

##### (二) 配合課程情形

一般科目：國文、英文、歷史、公民與社會、地理、美術、藝術生活、生涯規劃、國防通識、恐怖主義與反恐、週班會、綜合活動。

專業理論：餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、成本控制、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計。

專業實習：中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。

##### (三) 具體作法

1.輔導學生繼續升學，配合本校課後輔導實施辦法，並將升學專業考科納入理論課及實習課程中。

2.結合補習班資源提供升學資訊。

3.於三年級課程中教授職場態度、禮儀、自我介紹、履歷表書寫及強化文書處理能力。

4.設立就業資訊站，提供學生提出就業申請及隨時瞭解就業資訊。

5.增加三年級同學職場實習之合作廠商，提供學生職場實習機會。

#### 五、人文素養：

##### (一) 培育目標

1.培養學生關懷社會與自然環境的精神。

2.陶冶學生欣賞音樂及美術等藝術活動。

3.加強學生閱讀與寫作能力。

4.培養創新進取、自我發展能力。

##### (二) 配合課程情形

一般科目：國文、英文、歷史、公民與社會、地理、美術、藝術生活、生涯規劃、國防通識、恐怖主義與反恐、週班會、綜合活動。

專業理論：餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計。

專業實習：中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。

##### (三) 具體作法

- 1.安排社團活動課程。
- 2.鼓勵同學多參觀藝文展覽及多聽演講。
- 3.安排社會、自然、音樂、美術或文化的一些課程。
- 4.每學期至少舉辦一次藝文活動。

## 六、配合社會變遷及地區產業界互動：

### (一) 培育目標

- 1.鼓勵學生吸收資訊新知。
- 2.培育學生因應變遷能力。
- 3.培養學生敬業、服從、負責之態度，建立學生正確之價值觀，以符合業界要求。
- 4.培育熱心參與社會活動的態度，以發展積極服務的人生觀。

### (二) 配合課程情形

一般科目：國文、英文、歷史、公民與社會、地理、美術、藝術生活、生涯規劃、國防通識、恐怖主義與反恐、週班會、綜合活動。

專業理論：餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、調酒實務。

專業實習：中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。

### (三) 具體作法

- 1.產學合作，利用業界資源，推廣教師進修，研習課程，提昇教師專業技能。
- 2.設補校，使業界人員，得以半工半讀之下，提昇專業知識技能，或培養第二專長。
- 3.本校臨近楠梓加工區，多加強與各電子相關產業之建教合作及工讀計劃。

## 七、發展特色及其他：

### (一) 培育目標

- 1.加強輔導學生參加國家證照考試。
- 2.增加學生的實務經驗，提昇學生的專業技能，藉以提升在業界之專業素養。
- 3.鑑於服務業走向國際化趨勢；本科在精神層面教育，乃加強學生具有高瞻遠矚之國際觀，並培養學生正視餐飲服務專業精神與理念。

### (二) 配合課程情形

專業理論：餐旅概論、食物學、餐飲安全與衛生、成本控制、餐旅英文與會話、餐旅日文與會話、餐飲管理、餐飲實務、菜單設計。

專業實習：中餐烹調實習、餐旅服務、飲料與調酒、中式點心製作實習、西式點心製作實習、烘焙實務、蔬果切雕實習、西餐烹調實習、宴會餐飲實習、專題製作。

### (三) 具體作法

- 1.依年度計劃購買最新設備器材。
- 2.與國際觀光飯店業者合作，並針對教師舉辦研習活動，隨時與業界保持良好合作關係。
- 3.舉辦各項研習活動及檢定。

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，亦加強技術及專業知能，輔導學生依本科規劃期程參加各項檢定活動（如下表）三年級學生適性輔導升學或就業，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。