

# 臺中市葳格高級中學餐飲管理科科務發展計畫

104.08.27校務會議修訂通過

## 一、群教育目標

- (一) 培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。
- (二) 培養健全餐旅相關產業之實用技術人才，擔任餐旅領域有關餐廳、旅館、旅遊及休閒等工作。

## 二、科教育目標

- (一) 培養餐飲從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德。
- (二) 加強餐飲專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎。
- (三) 認識餐飲產業之特質，並瞭解餐飲產業發展之趨勢。培育學生具有餐旅業職場上基層人才的技藝暨餐旅專業的知能，因應當前國內餐飲業求新求變的環境，啟發學生創意思考潛力、國際觀前瞻性與廣度。
- (四) 配合餐飲製作及服務課程知識與實務技能之結合，培養學生具備以下各種能力：
  1. 一般能力：
    - (1) 奠定生活適應及未來繼續進修之能力。
    - (2) 陶冶人文素養及職業道德。
    - (3) 培養公民資質及社會服務之基本能力。
    - (4) 具有終身學習之態度及能力。
  2. 專業能力：
    - (1) 培養餐飲基本製備能力。
    - (2) 習得餐旅英文與會話能力，並加強第二外國語。
    - (3) 輔導學生取得餐飲相關丙級技術士檢定證照。
    - (4) 養成餐飲安全與衛生正確工作習慣。
    - (5) 養成餐飲服務專業基礎能力。

## 三、計畫內容

### (一) 教師資源

1. 鼓勵教師參加研究所或第二專長進修，以提高本科之教學品質，並適應餐旅群職業教育未來發展趨勢。
2. 鼓勵教師通過相關職類乙、丙級技術士資格或國家考試、專業英文檢定等。
3. 建立教科書櫃，分類陳列教科書各種版本，以滿足教師備課教材來源之需求。

### (二) 課程規劃

1. 定期宣導安全與衛生教育。
2. 第一學年安排專業基礎課程如餐旅概論、餐旅服務等，第二學年為專業進階課程，如餐旅服務、飲料與調酒、專題製作等，第三學年為專業整合課程，如餐飲管理、旅館管理等。

3. 實習課程以學生能力經驗逐步延伸，由簡單操作進入繁雜綜合運用，如第一學年為基礎中餐、西餐及烘焙實習，第二學年為進階中餐、西餐、烘焙等實習及飲料調製課程，第三學年為宴席菜餚製作、裝飾蛋糕、巧克力及拉糖工藝、國際烹調等。
4. 配合推行國家政策，提升技能證照通過率。
5. 啟發學生創造思考能力，鼓勵學生發展特殊才能。

### (三) 行政資源配合

1. 辦理各種校內外研習、業師協同教學、發展特色課程社團等，以增進學生之實務經驗並增進教師教學資源。
2. 邀請業界專業人士演講，分享讀書、工作經驗，引發學生學習興趣、協助學生發展個人之生涯規劃。
3. 舉辦有利學生推甄之相關競賽，使學生在多元入學方案中更具競爭力。
4. 辦理一、二年級校內技藝競賽，除鼓勵優秀學生外，並可儘早選拔出優異之選手。
5. 提供校外餐旅相關競賽資訊，指導學生競賽相關技能，給予學生體驗時代趨勢，同時爭取技能呈現之舞臺。
6. 各類大小比賽優異者應在公開集會場合表揚，以激勵學生榮譽感。

### (四) 學生生涯發展

1. 升學方面：參加大學、技院推薦甄選及技優保送入學等，可申請的科系包括：科技大學與技術學院之生活應用學系、餐飲管理系、中(西)餐廚藝系、休閒事業管理系、觀光事業系等。
2. 就業方面：可服務於航空、旅館、飯店等餐飲部門，自營餐廳、咖啡廳、飲茶業或烘焙業。
3. 技能檢定方面：本科可參加技能檢定職類有中餐烹調、烘焙食品、飲料調製、餐旅服務、中式麵食、中式米食等丙級技能檢定考試。目前本科要求一年級取得中餐烹調丙級證照，二年級取得飲料調製丙級證照，學生丙級技能檢定有八成以上之通過率。
4. 基礎能力方面：鼓勵學生參加各式英文檢定、志工服務、校外工作體驗等，建立正確職場概念，增強進入社會工作前之競爭實力。

### (五) 教學實習

1. 教學課程：
  - (1) 專業課程以教師專長排課，具有專業證照之教師優先任課，例如有中餐烹調乙級證照，或具有中餐烹調檢定評審資格教師，教授中餐烹調實習課程。
  - (2) 專業相關課程教師組成研究小組，相互教學經驗切磋專業精進，共同討論產業實務內容深度、廣度銜接與更新補充。

(3) 每學期教師共同參酌且分析研討不同出版社教科書之優缺點，以投票方式選擇最佳版本。

(4) 教師共同研商教學進度表且自編教材，以整合不同版本教科書之教材，增廣知識領域。

(二) 實習課程：

(1) 學生實習課程完畢，應清理教室回復原狀，且彙整教材、照片、心得與檢討，製作實習報告，繳交教師批閱，培養學生專題研究之能力。

(2) 任課教師需於實習前一週提出共同材料及器具(或模型)請領單，經技士審視後統一彙整，作庫存量及成本管控，以利實習教學順暢。

(3) 實習生鮮食材進貨時先暫存於中央冷藏庫，並標示班級以防取錯，進出需登記時間及使用說明。

(4) 實習公共材料由各班實習股長負責請領及歸還，並上架排列整齊，定期整理以維清潔。

(5) 各實習教室設有環境衛生管理檢查表，科主任設計表格與管理教師共同研商定稿，每次上課後落實環境清潔。

(6) 每次上課均需填寫實習日誌及衛生安全檢核表，實習處定期查核。

(7) 開學第一週及期末最後一週，為實習教室清潔週，由技士分配各班工作項目。

四、工作重點

依據學校經費及客觀環境因素，選定項目分短程、中程、長程目標完成之。

(一) 短程計畫(102學年度~ 103學年度)

1、舉辦科內各種餐飲技藝競賽活動。

2、加強實習場所房安全維護宣導，定期更新消防設施及照明，危險機具張貼使用說明與警語。

3、確實推行實習材料請領制度，有效控管庫房貨料期效與管理順暢。

4、辦理協同教學及外廚示範活動，與業界師資定期交流。

5、鼓勵專題製作課程，成果投稿小論文及專題製作競賽。

6、鼓勵及輔導學生參加校外活動及競賽，並獲佳績。

7、定期更新管理餐飲管理科網站與公告欄。

8、輔導學生取得相關職類之證照。

(二) 中程計畫(104學年度~105學年度)

1、辦理教師教學觀摩及研習活動，鼓勵教師專業進修新知與技藝。

2、積極與業界互動，提升學生升學與職場工作機會。

3、提昇技能水準，除學生取得丙級證照100%外，三年級學生鼓勵取得乙級證照，可參加技優推甄及升學加分。。

4、依教學需求定期更新教學設備。

5、配合產業與時代潮流之變遷，適時調整實習課程規劃，並強化專業技術教學。

(三) 長程計畫(106學年度~107學年度)

- 1、成立科友會，科友成就及資源分享，提供學生最佳的學習環境。
- 2、加強產學合作觀摩及學術單位交流機會，拓展師生專業知識與技能。
- 3、持續鼓勵教師進修與研習，教師均具有碩士以上學位，全面提昇教師專業教學之品質。
- 4、配合政府推動「終身學習」政策，發展本科行動學習e化教材，成為支援社區推動科技教育之主要學習學校。

五、本科發展特色

- (一) 輔導學生通過檢定取得兩張以上的丙級證照及至少一張語言證照。
- (二) 積極推廣創造思考教學，宣導學生參與校外各種技能競賽，增廣學生實務應用，活絡學習效果與企圖心。
- (三) 設立餐飲管理科圖書櫃，添購餐飲管理相關專業叢書供師生借閱，培養學生讀書嗜好、蒐集資料能力、同儕共同研討互動EQ等。提供教師豐沛教學資源，增進教師教學內涵。
- (四) 加強學生升學輔導考上國立科技大學。

六、展望

- (一) 實習課程走向國際化概念，開設諸如國際烹調，多國飲食文化等課程，並融入輕食烹調法創意養生料理，轉型為健康國際美食。
- (二) 提昇餐旅英語會話課程及英文能力，延伸培育學生為領導管理人才，鼓勵學生參加英文相關檢定考試，活躍英文口說之機會，與國際友校聯誼。
- (三) 積極推動專題研究能力，教師分組教學，探討國際飲食文化驅勢，營養新知，食品安全，綠色環保等方向，先進視野推動優質餐飲為目標，回饋服務社區，營造詳和健康的新世紀。