



## 教育目標

1. 培育符合服裝、幼保、餐飲及家政相關職場之基層人才的能力。
2. 奠定學習專業知能之基礎能力。
3. 培育學生具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好安全工作習慣。
4. 培育學生具有繼續進修相關專業領域的能力。

## 發展計畫

### 短程目標

- 輔導學生適應技職生活及技藝課程的精進
- 宣導專業教室使用原則，落實特別教室實習安全
- 輔導學生依性向、興趣分家政組與餐飲組選課，滿足其未來升學與就業需求
- 一、二年級偏重基礎的理論與實務課程，並落實證照制度，輔導學生因應分組取得中餐烹調、烘焙、飲料調製、餐旅服務、女裝證照，對未來升學及就業均有助益
- 定期舉辦科內各項競賽活動，如烹飪、點心製作、服裝設計製作、托盤、技藝競賽及飾品競賽，鼓勵學生積極參與
- 每學期安排校外教學參觀活動，以提升學習興趣與拓展視野
- 安排校內外實習活動，累積產業實務經驗

### 中程目標

- 三年級積極輔導升學，引導學生適性發展，確立升學方向，因應跨考學生給予相對的回應
- 輔導學生參加學術性社團，升學錄取率維持95%以上
- 鼓勵學生踴躍參加校內外家事類科及餐飲類科技藝競賽
- 鼓勵老師積極參與研究計畫、在職進修、赴公民營企業研習

### 長程目標

- 創新教學方法，革新教材內容，更新教學設備
- 加強輔導學生不斷進修，促進自我成長，以適應社會之需求
- 鼓勵學生技藝精進，朝中餐烹調乙級技術士證、女裝乙級技術士證、專業咖啡師證照挑戰
- 配合地區發展，爭取學生校外實習機會，提供「學以致用」良機，培養專業技能及正向就業態度，以提高學生就業品質

