



餐飲學程發展計畫

1. 近程目標：

- (1) 輔導學生適應技職生活及技藝課程的精進。
- (2) 宣導專業教室使用原則，落實特別教室實習安全。
- (3) 二年級偏重基礎的理論與實務課程，並落實證照制度，輔導學生取得中餐烹調、烘焙、飲料調製、餐旅服務等相關證照，對未來升學及就業均有助益。
- (4) 定期舉辦科內各項競賽活動，如校內烹飪、點心製作、托盤、技藝競賽，鼓勵學生積極參與。
- (5) 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。
- (6) 安排校內外實習活動，累積產業實務經驗。

2. 中程目標：

- (1) 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。
- (2) 輔導學生參加學術性社團，升學錄取率維持95%以上。
- (3) 鼓勵學生踴躍參加校內外餐飲類科技藝競賽。
- (4) 鼓勵老師積極參與研究計畫、在職進修、赴公民營企業研習。

3. 長程目標：

- (1) 創新教學方法，革新教材內容，更新教學設備。
- (2) 加強輔導學生不斷進修，促進自我成長，以適應社會之需求。
- (3) 鼓勵學生技藝精進，朝中餐烹調乙級技術士證、烘焙乙級技術士證、專業咖啡師證照挑戰。
- (4) 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。