

新北市高中高職旗艦計畫

105 學年度成果報告

學校：穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校

填報日期：中華民國 106 年 10 月 19 日

目 次

壹、學校計畫及基本資料一覽表-----	02
貳、整體計畫執行情形檢核(請按重點輔導項目敘寫)-----	04
參、各子計畫執行成效檢核-----	13
肆、經費執行率-----	21
伍、檢討與建議-----	22

壹、學校計畫及基本資料一覽表

一、計畫一覽表

學校名稱							
辦理計畫	子計畫編號	子計畫名稱		特色課程	教師專業	教學設施	計畫行銷
	105-B-1	新北市多元烘焙人才育成培育中心計畫		◎		◎	
聯絡人	單位	教務處	職稱	教務主任			
	姓名	江俊瑩	電話	29712343			
	行動電話	0937553569	傳真	29853350			
	E-mail	p162@kpvs.ntpc.edu.tw					
承辦人核章		承辦主任核章		會計主任核章		校長核章	
							

二、學生就近入學情形

就近入學率及其增減率								
學年度	高一來自本市國中學生總數(A)	高一學生總數(B)	就近入學率(%) C=A÷B	就近入學增減率(%)=本學年度招生率(%)－前一學年招生率(%)	各招生管道人數			
					學生申請(含一般及社區生)	特色招生	免試入學	
最近5年就近入學狀況	102	810	944	86%	-19%	27		422
	103	823	941	87%	-1%	0		525
	104	875	950	92%	0%		86	326
	105	838	905	93%	5%		85	302
	106	736	791	93%	0%			300

三、畢業學生進路情形

學年度	升公立大學(含科大)佔畢業生比率%	升私立大學(含科大)佔畢業生比率%	升國外大學(含科大)佔畢業生比率%	直接就業佔畢業生比率%	其它佔畢業生比率(未就業、就學者,如服兵役)%	
最近4年畢業進路狀況	102	28(3.29%)	565(66.39%)	0(0%)	192(22.56%)	66(10%)
	103	23(2.45%)	687(74.11%)	0(0%)	159(17.15%)	58(6.26%)
	104	34(4.75%)	441(61.59%)	0(0%)	199(27.79%)	48(6.70%)
	105	29(4.38%)	398(60.12%)	0(0%)	195(31.35%)	40(5.16%)

貳、總體計畫執行情形檢核

一、量化績效檢核

項 目		104 學 年度 (註 2)	105 學 年度	106 學 年度 目標	單 位
特色課程 或特色群 科開設	學校本位特色課程/特色群科開設學分數(餐飲科)	42	54	58	學 分
	學校本位特色課程/特色群科科目數(餐飲科)	9	10	12	科
	學校本位特色課程/特色群科選修學生人次(餐飲科)	630	630	630	人 次
	學校開設專題研究課程數(餐飲科)	2	2	3	門
	(註 1)				
教師專業 發展(評 鑑)	參與教師專業發展評鑑人數(全校教師/餐飲科教師)	91/11	92/12	92/12	人 數
	教師參與專業進修研習活動人次	186	190	200	人 次
	輔助教師研發教材件數	7	2	2	件
	輔助教師發展教學檔案件數(全校教師/餐飲科教師) (註:全校專任教師皆設置教學檔案(部落格)-106 學年全校專任教師 共 99 人)	105/13	103/12	99/12	件
	教師參與產學合作或策略聯盟人次	0	0	0	人 次
	專業技術人才(含外聘教師)參與學校策略(產學)聯盟教 師人次	26	28	29	人 次
	擬訂教師精進教學計畫開會次數	4	6	8	次
	教師辦理行動研究人數	0	0	0	人 次
	教師參加「教師赴公民企業研習」與交流活動人次(職校 適用)(註:全校教師/餐飲科教師)	33/4	35/6	34/10	人 次
	已發展與特色課程相關之教師專業學習社群(組數)	2	3	7	組
	已參加與特色課程相關之教師專業學習社群(人數)	13	14	35	人
	校內教師專業社群教師參與此計畫的人數及比例 (註:104 學年成立 2 個社群共 27 人,105 學年成立 5 個社群共 58 人, 故目標值降低)	16/ 59.2%	24/ 41.4%	45/ 48.9%	人 / 比 例
	協助發展與特色課程相關之教師專業服務次數(如校外演 講,輔導團、認輔)	0	0	0	次
	協助發展與特色課程相關之教師平均每人每學年度專業 研習進修時數 (註 1)	80	82	84	小 時
資源整合	業師協同教學受惠學生人數	630	630	630	人
	業師協同教學教師數	5	6	6	人
	辦理策略聯盟(產學合作)相關參觀活動場次	2	5	6	場
	策略聯盟(產學合作)校數	6	6	6	間

項 目		104 學 年度 (註 2)	105 學 年度	106 學 年度 目標	單 位
	參與產學攜手專班學生數	0	0	0	人 次
	通過專業技能檢定學生人數(乙級證照) (註:全校總數/餐飲科)	3 (餐飲科)	87/11	90/12	人 次
	提供青年短期培訓次數	0	0	0	人 次
	與國外知名高中簽署教學合作協議校數(高中職適用)	0	0	0	校
	舉辦各類國際交流活動次數(高中職適用)	3	3	3	次
	辦理產業相關參觀活動場次	8	13	15	次
	學校與鄰近大專校院簽署教學合作協議次數(高中職適用) (註 1)	0	5	5	次
學生學習 成效之評 估	學生通過外文能力檢定人次(註:餐飲科 PVQC 專業英文詞彙認證)	191	241	260	人 次
	學生小論文比賽獲獎數	8	19	20	面 / 張
	學生獲縣市級(含)以上之競賽各項競賽前三名人次 (註:餐飲科新課綱之翻糖藝術及歐式藝術麵包課程,國內尚未有純熟環境辦理相關競賽,僅限於國外競賽,所以 106 學年少此二項課程屬性競賽,所以將目標值下修至 40 人)	32	56	40	人 次
	學生參加專題製作競賽人次	55	56	58	人 次
	學生參加全國高中小論文競賽人數 (註 1)	60	77	80	人 次
學校自主 管理機制 之評估	訂定自主管理相關計畫(請填寫是或否) 計畫名稱: <u>新北市穀保家商旗艦計畫工作督導小組實施計畫</u>	是	是		
	組成自主管理相關組織(請填寫是或否) 組織名稱: <u>新北市穀保家商旗艦計畫工作督導小組</u>	是	是		
	召開自主管理相關會議次數 (註 1)	6	6	8	場
整體資源 之投入與 配置	增購教學用電腦數量	0	0	0	台
	增購或修繕學校教學軟體數量	0	0	0	套
	增購教學相關之各項圖儀設備(註:以旗艦計畫資本門規劃)	18	1	2	自 訂
	規劃建置語言情境教室數(含英聽設備之教室數)	0	0	0	間
	建置網路雲端教學設備或平台 (註 1)	0	1	0	自 訂

項 目		104 學 年度 (註 2)	105 學 年度	106 學 年度 目標	單 位
經費執行 率	資本門	100%	100%	100%	百分比
	經常門	100%	100%	100%	百分比

※

註 1. 未辦理或未獲補助項目請填寫 0，上述未列項目得自行增列，以表現貴校辦學特色及成果亮點。

註 2. 請填寫有獲補助的學年度為主，如 104 學年度未獲補助，可自行改為填寫 103 學年度或 102 學年度，如果皆未辦理或未獲補助，本欄位請填寫 0

二、質化績效檢核

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
特色課程 或特色群 科開設	1. 發展特色課程模組 2. 新課綱專業課程的 研擬與執行	<ol style="list-style-type: none"> 課程研擬以「餐飲烘焙人才培育」為主軸，進行開發相關課程，以蛋糕組及麵包組兩大方向發展，設計課程如下： <ol style="list-style-type: none"> 蛋糕組：授課內容以「翻糖藝術蛋糕課程」、「蛋糕裝飾藝術」、「巧克力工藝」等單元課程為主。 麵包組：授課內容以「天然酵母培養與製作」、「法國麵包製作」、「德國麵包製作」、「歐式特色麵包製作」等單元課程為主。 研擬烘焙特色課程內容→進行實施→問題調整與修正…，課程實施目標以糕點創新、藝術養成與研發、健康歐式麵包與研發推廣為主。 目前完成新課綱以烘焙特色課程模組為例共規劃有 10 	<ol style="list-style-type: none"> 104~105 學年著力於課程研擬與執行，於執行課程過程，因應學生程度而設計實習(作)內容，也同步調整編寫講義及教材。 將 104~105 年實施課程成果(效)，設定餐飲科發展以培育烘焙人才為目標。而烘焙人才培育需長時間的投資與養成，相對於材料費及時間上是極具挑戰性。

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
		<p>門課程、44 學分，分別如下：</p> <p>(1) 一年級：廚藝色彩學(4 學分)、餐旅英文與會話(4 學分)</p> <p>(2) 二年級：飲食文化與消費者關係(2 學分)、蛋糕裝飾(4 學分)、基礎烘焙(8 學分)、專題製作(2 學分)、餐旅英文與會話(4 學分)。</p> <p>(3) 三年級：進階烘焙-蛋糕組(6 學分)、進階烘焙-麵包組(6 學分)、專題製作(2 學分)、職場倫理(2 學分)等課程。</p> <p>4. 以上課程，遴聘業師及技專院校師資協助課程指導，深化與開創新課程，並同時扶助師生專業精進，培養校內專業師資。</p> <p>5. 105 學年試行階段，106-107 學年逐步融入課綱，以利 108 新課綱實施接軌。</p>	
教師專業發展 (評鑑)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專精師生專業技能研習 2. 業師協同教學 3. 研編特色課程教材 4. 食譜製作成展示 5. 教師專業發展評鑑 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作內容與摘要第 1 項至第 5 項執行情形請參閱子計畫成效檢核之辦理成效與特色…。 2. 教師專業發展評鑑： <ol style="list-style-type: none"> (1) 100 學年起連續辦理教專評鑑逐年期組三年，104 學年申辦多年期組第一年，105 學年為多年期組第二年，參與教師專業發展評鑑比率達 71%，教師專業成長機制已具雛形，校內專業對話與溝通文化逐漸形成。 (2) 105 學年本校專任教師 103 位，已取得初階證書有 90 人，取得進階教專有 27 人。而餐飲科專任教師有 12 人，取得初階證書有 8 人，進階證書有 3 人並積極取得 	無

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
		<p>教學輔導教師資格而努力。</p> <p>3. 教師專業學習社群</p> <p>(1) 105 學年教師專業學習社群有國文、英文、數學、資處科、餐飲科共五大領域進行跨領域合作，共同提升專業知能與技能以增進學生學習成效而努力。</p> <p>例如：餐飲科專業英文詞彙認證(PVQC)經 104 學年開始推展，共通過 191 人，105 學年持續推行職場英文專業詞彙認證，共通過 241 人。英文領域與資處領域合作開發「PVQC 英文單字通 APP-背單字真輕鬆」。讓學生可利用閒暇時間隨時複習專業英文單字…等設計多元學習管道。</p> <p>(2) 106 學年因應新課綱之教師增能需求，擴增為八個專業領域教師專業學習社群。</p> <p>4. 公開觀課授課:建立同儕共備、觀課、議課之良性循環機制，共同砥礪教學專業成長。</p> <p>(1) 105 學年辦理六場教學觀摩，及一場區級教學觀摩。</p> <p>(2) 105 學年全校教師 103 人，計有 102 位教師進行公開授課，除教專夥伴進入觀課外，亦開放其他教師隨時入班觀課。</p>	
資源整合	<p>1. 技專院校師資支援 深化精進課程</p> <p>2. 辦理產業實務參訪</p> <p>3. 產業實習體驗</p>	<p>1. 與本校簽屬策略聯盟學校有德霖技術學院、醒吾科技大學、城市科技大學、台北海洋技術學院、東南科技大學、黎明技術學院、華夏科技大學等七所。</p>	無

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
		<p>以上策略聯盟學校除提供發展課程師資協助、教學設施資源、協辦研習活動及協同進行學生學涯輔導…等合作方式進行。</p> <p>2. 105學年技專院校師資支援深化精進課程：</p> <p>(1) 醒吾科大餐旅系支援課程： 「進階烘焙」、「中式點心」、「彩繪蛋糕」、「西點裝飾」等課程。</p> <p>(2) 黎明技術學院支援課程： 「飲食文化與消費者關係」。</p> <p>3. 產業實務參訪產</p> <p>(1) 一年級：至三井餐飲集團、王朝大飯店實務參訪 2 梯次。</p> <p>(2) 二年級：至苗栗地區特色產業及在地飲食文化；參訪烘焙食品展實務參訪 2 梯次。</p> <p>(3) 三年級：至圓山飯店大實務參訪 2 梯次。</p> <p>4. 產業實習體驗</p> <p>(1) 產學合作模式：105/12/12 參加中租控股旺年餐會服務，本校餐飲科有 105 名學生參加實習體驗活動，學以致用體現技能，強化實務經驗。</p>	
學生學習成效之評估	<p>1. 參加校外競賽優勝</p> <p>2. 作品展現</p> <p>3. 證照取得</p>	<p>1. 參加校外競賽優勝</p> <p>(1) 參加國內外獎項特金 1 人、金牌 26 人、銀牌 15 人、銅牌 13 人、佳作 11 人。</p> <p>(2) 全國商業類競賽烘焙組金手第一名。</p> <p>(3) 第 47 屆全國技能競賽北區分區技能競賽 麵包製作第五名</p> <p>2. 作品展現</p> <p>(1) 106/01/08 翻糖造型藝術蛋糕、人偶與花卉成果展，展</p>	無

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
		<p>示共計 150 件。(地點: 蛋糕教室)</p> <p>(2) 106/04/19 翻糖三層藝術蛋糕成果展, 展示共計 45 件。(地點: 蛋糕教室)</p> <p>(3) 106/04/19 半立體翻糖成果展, 展示(雞吉)40 件。(修業樓穿堂)</p> <p>3. 證照取得</p> <p>(1) 烘焙食品(西點蛋糕麵包)乙級證照 6 人通過。</p>	
學校自主管理機制之評估	<ol style="list-style-type: none"> 訂定自主管理計畫 成立自主管理組織 召開自主管理會議 	<ol style="list-style-type: none"> 於執行優質計畫之經驗下訂定校內自主管理計畫。並依據前期經驗, 更具體落實自主管理計畫。 依據計畫成立自主管理組織, 組織成員有學校一級主管、計畫管考人、執行人.. 等。 每月確實填寫管考表單以掌控執行進度、問題回饋及因應對策。並每月定期召開管考會議, 由計畫執行人負責報告執行進步與相關單位之問題回饋, 具有凝聚與宣導本校計畫案執行內容、方向、目標之意涵。 	無
整體資源之投入與配置	<ol style="list-style-type: none"> 外部資源之運用 內部資源之挹注 	<ol style="list-style-type: none"> 105 學年旗艦計畫新北教育局補助款經常門與資本門共 102.5 萬, 其中資本門 22.5 萬。 補助經費完全運用於發展特色課程教學需求之鐘點費、材料費、專業精進研習講座.. 及專業教室增設教學設施, 執行率達 100%。 104 學年需增設多功能廚藝教室及糕點藝術巧克力教學工坊教室, 因旗艦計畫資本 	<ol style="list-style-type: none"> 外部資源運用執行度 100%, 無落差。 私校經營不易, 104 學年支持餐飲科發展特色課程, 除補助款外自籌經費完成 1 間多功能廚藝教室, 另一間糕點藝術巧克力教學工坊教室設施雖尚

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
		門補助 90 萬，學校自籌經費 642 萬，完成建置多功能廚藝教室 1 間。 4. 105 學年旗艦計畫補助資本門 22.5 萬，不足經費將持續積極參與各項計畫申辦並自籌經費，以符應精緻教學、完備設施之需求。	未建置完全，105-106 學年仍持續申辦各項計畫及自籌經費，以期完備設施，朝著精緻教學而努力。

※備註：請針對特色課程或特色群科建置及發展、教師專業發展或評鑑、策略聯盟或產業聯盟辦理情況、學校自主管理機制之評估、整體資源之投入與配置、經費執行率等、等進行計畫整體說明，亦或是以故事性方式敘述辦理 105 學年度旗艦計畫之成果與歷程。

三、其他貴校因辦理高中高職旗艦計畫所獲得的卓越表現、感人故事、事蹟或績效…等，以呈現貴校辦學特色及成果亮點，請於下方空白處敘寫：

(一)卓越表現

1. 105 年全國商業類技藝競賽烘焙組金手獎第一名。連續三年榮獲烘焙組金手獎。
2. 第 47 屆全國技能競賽北區分區技能競賽麵包製作第五名 1 人。
3. 2016 年參加台灣廚藝美食挑戰賽(WACS) 蛋糕藝術，104 年度烘焙組金手獎選手翟宇凡榮獲藝術類唯一金牌、陳韋翔、餐飲科主任榮獲銅牌。
4. 2016 Artisan Festival 韓國國際技能人廚藝大賽，賴泓道榮獲三層婚禮蛋糕展示金牌（全場最高分 98 分）、詹玟伶、餐飲科主任榮獲翻糖蛋糕裝飾展示金牌、鮮奶油蛋糕裝飾銀牌。
5. 2016 高雄-易牙美食節(第十九屆全國美食文化大展)榮獲烘焙類組 5 金 1 銀 4 銅 3 優勝。
6. 2017 高雄-易牙美食節(第二十屆全國美食文化大展)榮獲烘焙類組 1 特金 9 金 10 銀 2 銅。
7. 入圍第 47 屆全國技能競賽技能競賽中餐烹飪組 2 人、西點組 1 人、麵包製作 1 人。
8. 學生考取烘焙乙級證照 6 人、教師 1 人、學生中式麵食加工乙級 10 人、教師 1 人。

(二)感人故事、事蹟

穀保家商推行烘焙藝術課程以來不斷地創新及突破課程內容，而這幾年對於課程發展的努力，讓學生更喜歡烘焙課程。以全國金手第一名陳韋翔的學習歷程為例，因為旗艦計畫特色課程的辦理，讓他更喜歡並融入烘焙課程的學習。前二年韋翔看到學長為商業類技能競賽的努力與準備，每天看著學長不斷的砥礪自己練習，感佩的主動跟著學長一起學習，雖然只是在一旁洗碗盤，一邊跟著學，單純的只因為喜歡並覺得充實自我是件值得的事情。每次看著學長辛勤練習並獲得各項賽事優良成績，讓他了解天下沒有不勞而獲的成就，一切的美好的成果都是需要一步一腳印踏實的完成。

看著學長得獎，讓韋翔想和學長一樣成為學校的技藝選手。他為了成為學校的烘焙類技藝選手之前，進行自主練習，也跟者科主任到翻糖教室學習翻糖技術，幾乎經常練習到忘我境界以至於沒公車回家…成為選手之後參加模擬訓練、模擬賽…各項賽事，深刻體悟之前的練習不足尚須加油努力，所以秉持執著的態度..練習各類作品，幾乎都是趕最後一班公車回家。當學校逐步將烘焙特色課程導入正式課程，讓韋翔更加珍惜與努力，常常與同學及學弟妹們共勉-「成就是

由努力、不斷練習與時間」換來的，要珍惜感恩學校爭取及提供各類學習的資源與機會。

2016 年的全國高職商業類技藝競賽，終於獲得烘焙組第一名之殊榮。其中背後的歷程是每天從早練到晚上，都必須將產品做到最好，指導老師說可以時，才願意休息。當時韋翔認為或許自己沒有別人聰明，但相信自己絕對是最努力的，秉持勤能補拙的信念與態度。就算練習到手腳痠痛、疲憊的想休息時，還是堅持下去，一心一意地把作品做好。

韋翔在選手培訓期間，參與學校承接新北教育局辦理的「105 年度夢想未來・SHOW 創意活動」五國論壇，當天 400 人茶會活動(由穀保家商設計與製作當天所有茶會點心)。作為韋翔技藝練習的場域與實戰經驗。並承接「新北金手、技職為首」的活動，亦由烘焙金手韋翔再次呈現技藝、展示比賽作品，並製作當日伴手禮提供與會來賓品嚐與分享榮耀。

老師成就學生、學生成就老師、老師與學生共同成就學校!一人不足以成大事，需要大家一起努力與資源的挹注!感謝旗艦計畫的資源，讓本校擁有足夠的能量發展務實致用之創新特色課程。

參、各子計畫執行成效檢核

子計畫編號：105-B-1					
子計畫名稱：新北市多元烘焙人才育成培育中心計畫					
量化檢核					
	辦理項目	104 學 年 度	105 學 年 度	106 學 年 度 目 標 值	自評達成值
1	建置創新糕點藝術及巧克力教學工坊教室	0 間	1 間	0	1 間
2	專精師生專業技能精進	200 人 次	300 人 次	450 人 次	900 人次
3	辦理創新翻糖藝術製作課程(106 學年融入正式課程故 106 學年目標值下修為 2 場)	5 場	3 場	2 場	7 場
4	辦理蛋糕裝置藝術課程(106 學年融入正式課程故 106 學年目標值下修為 2 場)	4 場	3 場	2 場	9 場
5	辦理創新巧克力工藝設計課程(106 學年融入正式課程故 106 學年目標值下修為 0 場)	9 場	3 場	0 場	8 場
6	參加校外競賽優勝	24 人 次	15 人 次	15 人 次	29 人次

7	食譜製作成品展示		3 件	4 件	3 件
8	研編特色課程教材-藝術蛋糕、巧克力工藝		1 冊	4 冊	3 冊
9	發展特色課程科目(藝術蛋糕、巧克力工藝、視覺傳達與平面設計、歐式麵包)(106 學年融入正式課程,故 106 學年部分課程目標值下修為 2 門)		4 門	2 門	3 門
10	建置健康歐式麵包教學工坊教室		1 間	1 間	1 間
11	辦理天然酵母培養與麵包課程		3 場	3 場	4 場
12	辦理法國麵包製作課程		3 場	3 場	4 場
13	辦理其他歐式麵包特色麵包課程		3 場	3 場	6 場
14	健康歐式麵包製作成品展示 (依據 106 學年課程規劃調整為 3 件)		4 件	3 件	6 件
15	研編特色課程-歐式麵包製作教材		1 冊	2 冊	1 冊

辦理成效與特色

(可針對該子計畫之預定執行工作內容摘要、執行情形及落差進行質性說明)

1.建置創新糕點藝術及巧克力教學工坊教室

目前以彩繪蛋糕為主增設巧克力教學,設備尚不足,逐年編列預算及積極申辦計畫案,預計 107 年完善設施(備)。

2.專精師生專業技能精進

(1) 專精師生專業技能研習課程,共計 11 門種課程,168 小時的參與實際操作。

(2) 業師協同教學課程共計 11 門課程。

(2-1)創新翻糖藝術課程:

32 小姐翻糖培育中心創辦人李沐璇、宋應欣擔任課程講師 42 小時。

(2-2)巧克力工藝設計課程:

神旺飯店西點主廚余振堯主廚、義大天悅飯店西點主廚擔任課程講師共 36 小時。

(2-3)蛋糕裝飾藝術課程:

雅力根坊主廚何國熙擔任課程講師 30 小時。

(2-4)天然麵包、德國麵包、歐式色麵包:

許燕斌手作麵包主廚林鼎翔擔任課程講師 48 小時。

(2-5)視覺傳達與平面設計課程:

32 小姐翻糖培育中心設計師宋應欣擔任課程講師 12 小時。

3. 辦理創新翻糖藝術製作課程:

授課講師:32 小姐翻糖藝術蛋糕培訓中心創辦人李沐璇、宋應欣老師,

授課時間:10/23、30、11/20 共計 18 小時;106/02/04、05、11、12(08:30~16:30)

共計 24 小時。

4. 辦理蛋糕裝置藝術課程:

授課講師:雅力根坊主廚何國熙老師。

授課時間:10/19、26、11/16、11/25(三)共計 12 小時; 106/02/22、03/01、08、15、29、(17:00~21:00)(三)共計 18 小時。

5. 辦理創新巧克力工藝設計課程

授課講師: 義大天悅飯店西點主廚黃士華、神旺飯店西點主廚余振堯老師

授課時間:11/13、26、12/03 共計 18 小時; 106/2/20、3/6、3/13、3/20、3/27(17:00~21:00)共計 18 小時。

6.參加校外競賽優勝

(1) 全國商業類技藝競賽烘焙組金手獎第一名。

(2) 105/07/31、2016 高雄-易牙美食節(第十九屆全國美食文化大展)彩繪蛋糕展示金牌 3 人、銅牌 4 人、優勝 2 人。烘焙達人賽:金牌 2 人、銀牌 1 人次、銅 1 人次、優勝 1 人。

(3) 105/08/28 2016 年台灣廚藝美食挑戰賽(WACS) 蛋糕藝術, 金牌 1 人、銅牌 1 人。

(4) 105/09/21 2016 Artisan Festival 韓國國際技能人廚藝大賽, 三層婚禮蛋糕展示金牌 1 人、翻糖蛋糕裝飾展示金牌金牌 1 人、鮮奶油蛋糕裝飾銀牌 1 人。

(5) 105/11/05 全國商業類技藝競賽中餐烹調、烘焙食品模擬友誼競賽金牌 1 人。

(6) 105/11/12 2016 新北市高職餐旅群學校中餐烹調選手培訓實施計畫-烘焙組模擬賽第一名 1 人。

(7) 105/11/19 2016 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽第一名 1 人。

(8) 105/12/03 2016 魔豆烘培大賽 蛋糕 佳作 2 人、麵包銀牌 2 人。

(9) 105/12/21 第二屆德霖盃 Top chef 全國高中職極限廚師挑戰賽決賽 烘焙 金牌 3 人。

(10) 105/12/28 2016 佛光全國素食廚藝暨創意競賽 靜態烘焙組: 焙金牌 1 人。

(11) 2016/04/20 第 47 屆全國技能競賽北區分區技能競賽 麵包製作第五名 1 人。

(12) 2017/05/13 2017 健行好棒盃 餐旅技能全國公開賽競 賽翻糖蛋創意組(高中職組)亞軍 1 人次。

(13) 2017/7/21 2017 高雄-易牙美食節「第 20 屆全國美食文化大展」鮮奶油蛋糕達人賽金牌 2 人銀牌 5 人銅牌 5 人; 彩繪蛋糕靜態競賽金牌 4 人銀牌 3 人銅牌 1 人;

藝術麵包爭霸賽金牌 3 人銀牌 2 人; 仁膏裝飾達人賽特金牌 1 人銅牌 1 人。

7.食譜製作成品展示

(1) 106/01/08 翻糖造型藝術蛋糕、人偶與花卉成果展, 展示共計 150 件。(地點: 本校蛋糕教室)

(2) 106/04/19 翻糖三層藝術蛋糕成果展, 展示共計 45 件。(地點: 本校蛋糕教

室)

(3) 106/04/19 半立體翻糖成果展，展示(雜吉-積極)40件。(本校修業樓穿堂)

8.研編特色課程教材-藝術蛋糕、巧克力工藝

- (1) 創意鮮奶油藝術蛋糕實作講義。
- (2) 巧克力工藝實作講義。

9.發展特色課程科目(藝術蛋糕、巧克力工藝、視覺傳達與平面設計)

- (1) 106 年度選修進階烘焙(蛋糕藝術課程、巧克力工藝)。
- (2) 視覺傳達與平面設計課程因專業教室及學生未有基礎繪畫軟體課程，為試辦階段。

10 建置健康歐式麵包教學工坊教室

- (1) 目前建置於烘焙一專業教室。
- (2) 105 年建置蒸氣烤爐 10 爐、攪拌機台 11 台。
- (3) 106 年預計分為 2~3 期建置，第一期設備建置、第二期水電泥作重新配置，預計 106 年度建置完成。

11.辦理天然酵母培養與麵包課程

授課講師:許燕斌手作麵包 麵包主廚林鼎翔老師。
授課時間:11/27、12/04 共計 12 小時。

12.辦理法國麵包製作課程

授課講師:許燕斌手作麵包麵包主廚林鼎翔老師。
授課時間:12/17、18 共計 12 小時。

13.辦理其他歐式麵包特色麵包課程授課講師:

授課講師:許燕斌手作麵包 麵包主廚林鼎翔老師。
德國麵包製作授課時間:106/03/07、14、21(17:00~21:00)共計 12 小時。
歐式麵包特色麵包課程授課時間:106/03/28、04/11、04/18(17:00~21:00)共計 12 小時。

14.健康歐式麵包製作成品展示

以課程實施後，作成品展示，共計 10 場次產品展示。

15.研編特色課程-歐式麵包製作教材

歐式麵包課程設計研習，共計 48 小時，許燕斌手作麵包主廚林鼎翔與校內烘焙老師一同研編歐式麵包教材，分為天然麵包課程、法國麵包、德式麵包、歐式其他麵包等。

16.發展特色課程科目

- (1) 藝術蛋糕、巧克力工藝、歐式麵包製作課程。
- (2) 於 106 學年執行新課綱，同科跨班教學其中以「烘焙 III」課程為例，分別以歐式麵包課程實作進行教學；西點蛋糕課程，涵蓋巧克力工藝、藝術蛋糕、宴客西點等。

成果照片



餐飲科發展新課程-巧克力工藝
聘請業師蒞校指導



巧克力工藝課程



師生與成果留影-巧克力工藝課程



師生豐碩成果-巧克力工藝課程



餐飲科專業學習社群-專業成長研習活動
發展新課程-日本和菓子製作



餐飲科專業學習社群-專業成長研習活動
聘請業師蒞校指導



發展餐飲科新課程業師協同教學
歐式麵包製作



業師協同教學-師生共學
提升教師專業技能



師生共學-提升教師專業技能-學習成果



業師協同教學-師生共學
師生豐碩成果-歐式麵包



業師協同教學-師生共學
成果展示-歐式麵包系列



業師協同教學-師生共學
師生豐碩成果-歐式麵包



餐飲科發展新課程-創新翻糖藝術課程



創新翻糖藝術課程-教學狀況



深化翻糖課程-工藝美學
作品「雞吉」(積極)



學生作品-壯觀-數大就是美-工藝美學



技專院校師資暨業師協同教學
師生豐碩成果



餐飲科二年級蛋糕裝飾
翻糖藝術成果展



二年級蛋糕裝飾課程成果展
師生合影-教務主任、科主任加油打氣



105 學年新北市高中職升學博覽會
學生展現技藝



105 學年新北市高中職升學博覽會
學生技藝展現-學以致用-技職體驗



105 學年新北市高中職升學博覽會
學生技藝與成果展現-行銷特色群科



發展特色課程效益
103-105 學年連續三年
榮獲商業類技藝競賽金手獎殊榮



105 學年餐飲科陳韋翔同學
榮獲商業類科技藝競賽
烘焙組金手第一名，與新北教育局長合影

肆、經費執行率

一、總計畫經費執行一覽表(會計室填寫)

單位：仟元

105年8月至12月		106年1月至7月		實支金額(C)	
核定金額(A)		核定金額(B)			
經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門
400	225	400	0	800	228
執行率 100(%)					
經常門			資本門		
800			228		

二、經常門執行一覽表(由學校彙整所有子計畫後填報一份)

單位：仟元

項次	名稱(項目)	經常門經費概算及執行		對應之子計畫
		補助總額	執行總額	
1	鐘點費	268.8	268.8	105-B-1
2	出席費	0	0	
3	工作費(工讀費)			
4	保險費	5.134	5.134	105-B-1
5	旅運費(國內旅費、短程車資、運費)	0	0	
6	膳食費			
7	印刷費	20	20	105-B-1
8	技能競賽(檢定)指導費	0	0	
9	招生宣導費			
10	軟體設計費、軟體授權費			
11	設備維護費			
12	材料費	490	490	105-B-1
13	物品	0	0	
14	雜支	16.066	16.066	105-B-1
15	(請自行往下增列)			
小計		800	800	105-B-1

- ※備註 1. 補助總額小計欄位金額需和本局核定金額一致，未列於 1-14 項者，請自行增列。
2. 若經新北市政府教育局同意經費概算調整者，請依調整後概算表填列。

三、資本門執行一覽表(由學校彙整所有子計畫後填報一份)

單位：仟元

項次	名稱(項目)	資本門 經費概算				資本門 經費執行				對應之子計畫	
		單位	數量	單價	總價	單位	數量	單價	總價		
1	蒸氣烤箱雙層雙盤	台	1	225	225	台	1	228	228	105-B-1	
總經費概算(A)		225				經費執行總額(B)		228		經費執行率 B/A%	100%

- ※備註 1. 總經費概算欄位金額需和本局核定金額一致，表格請自行增列。
2. 若經新北市政府教育局同意經費概算調整者，請依調整後概算表填列。

伍、檢討與建議

(請就 105 年 8 月 1 日至 106 年 7 月 31 日前學校執行問題、改進作法及未來建議等方向填寫)

- 一、學生需要有於基礎訓練的養成方能進入高階學習，此計畫有開放一年級學生參加，礙於無基礎課程的養成，進入進階課程無此先備知識，於實作較無法勝任。
- 二、烘焙人才育成養成需要長時間的技術養成，需具備藝術美學之素養，以利於進階學習，因此一年級課程規劃加入「廚藝色彩學課程」培養美學基礎。
- 三、積極參與國內外競賽及全國商業技藝競賽有助於技能提升，連續三年榮獲全國商業類技藝競賽烘焙組金手獎，105 學年度榮獲全國第一名。
- 四、目前籌設創新糕點藝術及巧克力教學工坊教室之建置，設備尚未建置到位，須持續性投入建置新北市烘焙人才培育中心之規劃進行。
- 五、未來規劃特色課程需考慮學生能否負擔的課程實習材料費為參考方向。