

# 新北市高中高職旗艦計畫 104 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 105 年 11 月 10 日

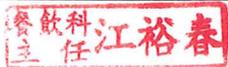
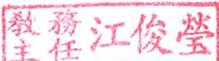


# 目 次

壹、學校計畫及基本資料一覽表	P. 02
貳、整體計畫執行情形檢核(請按重點輔導項目敘寫)	P. 04
一、量化績效檢核	P. 04
二、質化績效檢核	P. 06
三、其他辦理特色成果及亮點	P. 09
參、各子計畫執行成效檢核	P. 11
肆、經費執行率	P. 26
伍、檢討與建議	P. 28

# 壹、學校計畫及基本資料一覽表

## 一、計畫一覽表

學校名稱	穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校					
辦理計畫	計畫編號	計畫名稱	特色課程	教師專業	教學設施	計畫行銷
	104-B-1	新北市地方美食形塑訓練計畫	◎		◎	
	104-B-2	「糕點藝術大師」養成課程計畫	◎		◎	
聯絡人	單位	教務處	職稱	教務主任		
	姓名	江俊瑩	電話	29712343 分機 201		
	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 (%) $C=A\div B$	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	101	946	1035	91%	-5%	270		
	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

## 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	101	17(2%)	571(67.10%)	0(0%)	131(15.87%)	132(15.51%)
	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%)

## 貳、總體計畫執行情形檢核

### 一、量化績效檢核

項 目		103 學 年 度 (註 2)	104 學 年 度	105 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	0	42	54	學 分
	學校本位特色課程/特色群科科目數	0	9	12	科
	學校本位特色課程/特色群科選修學生人次	0	630	945	人 次
	國際教育交流活動次數	0	3	3	次
	學生通過外文能力檢定人次	0	191	200	人 次
	學生小論文比賽獲獎數	0	8	10	面/ 張
	學生獲縣市級(含)以上之競賽各項競賽前三名人次	0	32	35	人 次
	學生參加專題製作競賽人次	0	55	58	人 次
	學生參加全國高中小論文競賽人數	0	60	62	人 次
	學校開設專題研究課程數 (註 1)	0	2	2	門
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)	0	91/11	95/12	人 數
	教師參與專業進修研習活動人次	0	186	190	人 次
	輔助教師研發教材件數	0	7	8	件
	輔助教師發展教學檔案件數(全校教師/餐飲科教師)	0	105/13	103/15	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	0	26	28	人 次
	擬訂教師精進教學計畫開會次數	0	4	6	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)(全校教師/餐飲科教師)	0	33/4	35/6	人 次
	已發展與特色課程相關之教師專業學習社群(組數)	0	2	2	組

項 目		103 學 年 度 (註 2)	104 學 年 度	105 學 年 度 目 標	單 位
	已參加與特色課程相關之教師專業學習社群(人數)	0	13	14	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)	0	16/ 59.2%	24/ 41.4%	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)	0	80	82	小 時
策略聯盟或產 業聯盟辦理狀 況	業師協同教學受惠學生人數 (註:105 計畫未有業師協同教學)	0	630	0	人
	業師協同教學教師數(註:105 計畫未有業師協同教學)	0	5	0	人
	辦理策略聯盟(產學合作)相關參觀活動場次	0	2	2	場
	策略聯盟(產學合作)校數	0	6	6	間
	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)中餐 2/烘焙 1	0	3	3	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)	0	3	3	次
	辦理產業相關參觀活動場次	0	8	8	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)	0	0	0	次
	(註 1)				
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>	0	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>	0	是		
	召開自主管理相關會議次數 (註 1)	0	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(附註:確定補助設施)	0	18	1	台/ 式

項 目		103 學 年 度 (註 2)	104 學 年 度	105 學 年 度 目 標	單 位
	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	0	0	0	自訂
	(註 1)				
經費執行率	資本門	0	100%	100%	百分比
	經常門	0	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 103 學年度未獲補助，可自行改為填寫 102 學年度或 101 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. 107 課綱專業課程的研擬與執行	1. 目前 107 課綱尚未確定，依據草案藉 104 旗艦計畫研擬及試行特色課程模組。 2. 分為二組： (1)發展並研發地方美食課程模組共 18 學分，分別為飲食文化與消費者關係、中式點心(米麵食)、台灣小吃(地方美食)、專題製作。 (2)藝術糕點課程模組共 24 學分，分別為飲食文化與消費者關係、蛋糕裝飾、基礎烘焙、進階烘焙、專題製作。 3. 由以上課程，遴聘業師及技專院校師資協助課程指導，深化課程、開發創新課程、扶助師	104-B-1 實施成效不如預期，原因： 1. 學生學習屬性於技能操作課程表現較為優異。 2. 專題製作課程須蒐集資料、統整資料、分析資料…等歷程，具備分工、合作學習、解決與整合問題能力，學生表現有待提升。 3. 辦理專題製作課程研習，無法達到立竿見影之效。 4. 於專業學習社群

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
		<p>生專業精進。</p> <p>4. 由於 104 旗艦計畫的資源挹注，於計畫執行過程檢視整體學習成果與效益，並依據本校學生學習屬性與學習成就，於 105 旗艦計畫確立本校餐飲科發展目標-「新北市多元烘焙人才育成培育中心」。</p> <p>5. 校本特色課程模組設計如下：            (1)一年級:廚藝色彩學            (2)二年級:蛋糕藝術、烘焙實務            (3)一、二年級:餐旅專業英文會話            (4)三年級:翻糖工藝製作、巧克力藝術創作、進階烘焙、海外烘焙競賽培訓交流            (5)二、三年級:專題實作</p> <p>6. 105 學年試行階段，106 學年逐步調整課綱、107 學年正式實施課綱。</p>	<p>持續研究專題製作教學與實作能力。</p> <p>5. 依據計畫開始製作專題製作課程教材與範本，引導學生學習。</p>
<p>教師專業發展 (評鑑)</p>	<p>1. 專精師生專業技能研習            2. 專題製作示範教材            3. 業師協同教學            4. 教師作品呈現            5. 專題製作成品展示            6. 教師專業發展評鑑</p>	<p>1. 工作內容與摘要第 1 項至第 5 項執行情形請參閱各子計畫成效檢核之辦理成效與特色…。</p> <p>2. 教師專業發展評鑑：            (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 學年為多年期第二年，參與教師專業發展評鑑比率 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) 104 學年本校專任教師 107 位，已取得初階證書有 85 人，取得進階教專有 22 人。餐飲科專任教師有 13 人，取得初階證書有 8 人，進階證書有 3 人並積極取得教學輔導教師資格</p>	<p>無</p>

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
		<p>而努力。</p> <p>(3) 104 學年英文及餐飲科教師成立教師專業學習社群，105 學年加入國文、數學與資處科領域，共同進行跨領域合作提升專業能力以增進學生學習成效。</p> <p>(4) 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。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>策略聯盟或產業聯盟辦理狀況</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 技專院校師資支援深化精進課程</li> <li>2. 辦理產業實務參訪</li> <li>3. 產業實習體驗</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 目前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。</li> <li>2. 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。</li> <li>3. 104 學年計畫以城市科大、黎明技術學院為主，提供師資進行師生共學講座及研習活動-新北市地方美食形塑計畫專題製作課程介紹共 12 場次(48 小時)、參與班級共 7 班。</li> <li>4. 產業實務參訪活動分別安排高一、二、三年級班級分別至合作企業三井餐飲集團、圓山飯店、瀚品飯店、王朝飯店…等參訪體驗，達 4 場次，參與班級有 20 班。尤以地方美食形塑計畫之專題課程由科規劃 9 組同學，任課老師指導，學生分</li> </ol>	<p>無</p>

	預定執行工作內容摘要	執行情形	落差說明
		組進行田野調查，直接與店家接觸、訪問並邀請店家師傅到校進行協同教學，將地方傳統美食進行薪火相傳技藝傳承，其中延伸的意義令人尋味。	
學校自主管理機制之評估	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 訂定自主管理計畫</li> <li>2. 成立自主管理組織</li> <li>3. 召開自主管理會議</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 於執行優質計畫之經驗下訂定校內自主管理計畫。</li> <li>2. 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。</li> <li>3. 每六週進行管考表單填寫執行進度、問題回饋及因應對策。藉主任會議及實習處室會議報告與宣導本校計畫案執行內容、方向、目標。</li> </ol>	無
整體資源之投入與配置	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外部資源之運用</li> <li>2. 內部資源之挹注</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 新北教育局補助款經常門與資本門共 180 萬。</li> <li>2. 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, 執行度達 100%。</li> <li>3. 需增設多功能廚藝教室及糕點藝術巧克力教學工坊教室，因資本門補助 90 萬，學校自籌經費 642 萬，完成建置多功能廚藝教室 1 間。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外部資源運用執行度 100%，無落差。</li> <li>2. 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雖尚未建置完全，待各方努力積極籌置中。</li> </ol>

※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、經費執行率等進行計畫整體說明，亦或是以故事性方式敘述辦理 104 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) 因應 107 課綱之調整，自 103 學年起即密切關切 107 課綱之相關議題，尤以部定專業及專業實習課程確定，攸關發展校本之課程之方向。所以 104 學年首次申辦

旗艦計畫以餐飲科發展特色課程為目標，成為本校群科學習標的，藉計畫資源之挹注探勘創新特色課程的可能性。

- (二) 102-103 學年優質化的經費挹注至 104 學年旗艦計畫的能量強化，運用業師的協同教學之資源，建立餐飲科師生進行「共學」機制，發展務實致用與產業接軌之技能，進而培養校內種子師資，提昇教師專業知能，於 106-107 學年以校內師資為主、業師為輔的授課規劃，使本校課程盤整後所設計的特色課程模組將於 107 學年實施，是指日可待的一項工程。
- (三) 依據 104 旗艦計畫之執行成果，帶領學生參與國內各項競賽皆展現豐碩的佳績，例如 103-104 學年連續二年獲得全國商業類科技能競賽烘焙組金手獎…等，進而探勘國際賽事，參加國際比賽-2016 KICC 大韓民國國際料理競賽榮獲師生二面金牌，難得的是現場參賽者台灣唯一高中生(高二)榮獲金牌，並接受當地新聞媒體採訪、2016 國際臺灣餐飲挑戰賽 International Taiwan Food&Beverage Challenge，榮獲二金二銀一銅，2016 年台灣廚藝美食挑戰賽再獲一金二銅，值得一提是四天競賽下的成績，於藝術類競賽項目，唯一金牌是由本校學生獲得。有鑑以上的執行成效評估與基礎，105 旗艦計畫為延續性之中長程發展目標，希翼成為「新北市多元烘焙人才育成培育中心」為主軸。
- (四) 「地方美食形塑」計畫在執行上雖然無法撰寫書出理想的研究，但是新北市鄉親熱情的互動令人感動，例如淡水阿給三姊妹因專題的研究，特地將店裡的阿給第一次教學給了穀保家商，天元宮老店草仔粿李家父子特別開放給穀保的學生到工廠體驗草仔粿製作，另外學生從不知何謂是看菜、擺宴、麵塑、因這次的地方田野調查而探訪到難得一見的李師傅，讓學生學習到總鋪師的另一項絕技，以目前廚藝發展的趨勢下傳統地方美食逐於失傳，計畫案之設計初衷希望能夠將傳統技藝傳承下去，雖然理想及操作上有差異，但是於計畫進行的歷程中除了上述幾位師父之外，另有參與此次計畫的店家師傅們的濃濃般的人情照拂學子之情懷，更令人負有傳承餐飲廚藝的使命感與重任！

## 參、各子計畫執行成效檢核

子計畫編號：104-B-1					
子計畫名稱：新北市地方美食形塑訓練計畫					
<b>量化檢核</b>					
辦理項目		103學 年度	104學 年度	105學年 度目標值	自評達成 值
1	建構地方美食餐飲實務研發中心	0	1	0	1間
2	技藝競賽	0	前10名	前10名	9人次
3	專精師生專業技能研習	0	90人次	300人次	198人次
4	辦理產業實務參訪	0	4場	4場	4場
5	辦理形塑新北市地方美食成果發表會	0	1場	0	1場
6	參加校外競賽優勝	0	35人次	25人次	21人次
7	專題製作教材	0	5本	0	3本
8	業師協同教學	0	3班	0	12班
9	教師作品呈現(教師專業成長)	0	2件	4件	3件
<b>辦理成效與特色</b>					
(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)					
<p>1. 建構地方美食餐飲實務研發中心</p> <p>(1) 旗艦計畫補助資本門 82 萬，104 學年學校自籌經費 642 萬建置多功能廚藝教室。</p> <p>(2) 多功能廚藝教室的建置完成，並通過合格中式點心丙級檢定考照場所，讓本校學生就地考照，提昇通過率及提供師生精進技能之練習場地。</p> <p>(3) 國中技藝學程與本校合作開辦達 21 所學校，增加一間專業教室可以提供國中學子適性試探課程之需求。</p> <p>2. 技藝競賽:藉各項競賽平台檢核學習成果，開拓學習視野及切磋技藝以精進技能，以下參賽同學榮獲前 10 名共有 9 人次，。</p> <p>(1) 104/08/11 高雄易牙美食節創意套餐競賽。</p> <p>(2) 104/12/30 佛光全國素食廚藝暨烘焙競賽靜態料理組、動態料理組。</p> <p>(3) 104/08/22 新北市果雕技能競賽暨國際交流賽...等。</p> <p>(4) 104/09/26 第一屆桂冠盃全國創意家庭料理競賽</p> <p>(5) 104/12/30 2015 佛光全國素食廚藝暨烘焙競賽</p>					

3. 專精師生專業技能研習:採取師生「共學」機制，發揮有效資源之運用，參與師生達198人次。

(1) 美食形塑計畫文化資料蒐集1場(6小時)。

- 新竹教育大學環境與文化資源學系-張瑋琦教授
- 主講:地方美食的形塑(3小時)、地方飲食文化的傳統與創新(3小時)

(2) 辦理專題製作研習-地方美食資料分析統計研習2場(12小時)。

- 中央研究院社會科學研究所研究助理 胡伯維講師
- 主講: 地方美食資料分析統計

(3) 新北市地方美食形塑計畫-專題製作介紹12場次(48小時)

- 城市科技大學-鄧益滿教授
- 黎明技術學院-林積萍教授
- 城市大學-羅屯元教授
- 城市大學-劉曉慧教授

(4) 形塑鄉鎮特色美食課程7場(20小時)

- 大華科技大學-餐飲管理系朱秋樺講師
- 淡水三姊妹阿給-李素華老闆
- 隆源美食-李均翔、張美雲 師傅
- 天元宮老店草仔粿-李釗墉、李瑋倫 老闆
- 尚醇外燴-何岳政 師傅
- 龍鳳堂餅舖-楊勝年、李英傑師傅

(5) 金山、三芝、淡水地區美食製作12場(36小時)

- 金山地區-澎湖科技大學 吳烈慶教授
- 金山地區-成旅觀光 行政主廚 唐文浚主廚
- 淡水地區-福華大飯店 劉宜嘉主廚
- 淡水地區-王朝大飯店 駱林榮主廚
- 三芝地區-台北職能發長學院 張紫屋師傅
- 三芝地區-成旅觀光 行政主廚 唐文浚主廚.
- 三芝地區-台北喜來鄧大飯店-行政主廚張華九主廚

(6) 多元餐飲研發製作3場(12小時)-雅力根坊主廚何國禧講師

(7) 地方特色美食文化研習課程3場(12小時)-雅力根坊主廚何國禧講師

(8) 創新地方美食研發3場(12小時)-雅力根坊主廚何國禧講師

4. 辦理產業實務參訪，讓學生實際體驗未來就業職場之工作內涵與職場環境，參訪企業如下：

(1)104/10/22 餐飲科二年級餐飲職場體驗 參加班級 餐二智、仁、勇、誠、義、實、禮共7班，參觀產業如下：

- 立康健康養生觀光工廠
- 啤酒廠文物館與產品推廣中心

(2) 104/10/12 餐飲科職場體驗參加班級為一年智、勇班; 104/10/21 餐飲科職場體驗參加班級一年實、禮甲班 104/10/28 餐飲科職場體驗參加班級一年仁、義班共6班，參觀產業如下：

- 三井餐飲事業集團
- 翰品飯店

● 3.王朝飯店

- (3) 104/12/18 餐飲科三年級勇、誠、義、實班; 104/12/25 餐飲科三年級智、義、禮乙班共 7 班，參觀地點為圓山飯店。
- (4) 104/12/10 參加班級 餐三誠 參觀體驗 新莊古早味草仔粿。
- (5) 105/04/16 參加班級 餐三實 參觀體驗國展有機茶園。

5. 辦理新北市地方美食成果發表會: 展示學習內容，成就學習效益、行銷特色課程。

- (1) 104/12/26 板橋第一運動廣場-新北市高中職校博覽會。  
對象: 新北市國中學生、教師、家長。
- (2) 105/05/08 穀保家商 55 周年校慶餐飲科專題製作成果展示。  
對象: 校內師生、校友、國中學生、國中教師及來賓。

6. 參加校外競賽優勝達 21 人次，比賽場次如下:

- (1) 104/08/11 高雄易牙美食節創意套餐競賽。
- (2) 104/12/30 佛光全國素食廚藝暨烘焙競賽靜態料理組、動態料理組。
- (3) 104/08/22 新北市果雕技能競賽暨國際交流賽...等。
- (4) 104/09/25 2015 城市盃創意絲瓜料理競賽
- (5) 104/09/26 第一屆桂冠盃全國創意家庭料理競賽
- (6) 104/11/14 The One 黎饗盃餐旅競賽-中餐組
- (7) 104/12/30 2015 佛光全國素食廚藝暨烘焙競賽
- (8) 105/03/10 德霖技術學院第一屆 top chef 全國高中職極限挑戰賽
- (9) 105/05/13 2016 全國城市盃餐飲技能競賽-廚藝輕食創意組
- (10) 105/06/02 簡單營養、鑄您健康」大古盃鑄鐵鍋創意料理大賽

- 落差說明: 北部舉辦比賽校項目少，外縣市賽事因經費不足大多未前往競賽。

7. 業師協同教學

班級	日期	科目	任課老師	業師	地區美食
餐三誠	105/04/07	地方小吃	林振廉	吳烈慶	金山地區美食實作
餐三義	105/04/07	地方小吃	陳素瑜	吳烈慶	金山地區美食實作
餐三智	105/04/11	地方小吃	李淑卿	劉宜嘉	淡水地區美食實作
餐二仁	105/04/11	中餐	羅翊愷	劉宜嘉	淡水地區美食實作
餐二智	105/04/12	中餐	陳芬香	張紫屋	三芝地區美食實作
餐二義	105/04/13	中餐	朱育慧	駱林榮	淡水地區美食實作
餐三仁	105/04/13	地方小吃	杜淑芬	駱林榮	淡水地區美食實作
餐三實	105/04/15	台灣小吃	邱崧榕	唐文俊	金山地區美食實作
餐二勇	105/04/15	中餐	朱育慧	唐文俊	金山地區美食實作
餐二誠	105/04/18	中餐	羅翊愷	唐文俊	三芝地區美食實作
餐三勇	105/05/05	中餐	江裕春	張華九	三芝地區美食實作
餐二實	105/05/05	中餐	詹子璋	張華九	三芝地區美食實作

專題製作課程

班級	日期	產品名稱	專題製作 授課教師	業師	備註
餐三智	105/11/27	肉圓、炸肉丸 肉圓醬料製作	李淑卿師	大華科技大學 餐飲管理系朱秋樺講師	
餐三仁	105/12/09	淡水阿給	張今菱師	淡水三姊妹阿給 李素華老闆	
餐三勇	105/11/25 105/12/02	祭拜麵點捏 塑、看菓	邱崧榕師	隆源美食 李均翔、張美雲師傅	
餐三誠	105/12/10	草仔粿	朱育慧師	天元宮老店草仔粿 李釗墉、李瑋倫 老闆	校外實作
餐三義	105/11/26	紅燒鰻 創意酥皮糕點	吳曼菁師	龍鳳堂餅舖-楊勝年、李 英傑師傅	
餐二實	105/12/10	祭祀捏麵人	江裕春師	尚醇外燴何岳政 師傅	

8. 教師作品呈現:列入科之資料庫，提供師生教學運用。

(1) 三重、淡水、金山，製作課程食譜-特色課程教材講義 1 份。

(2) 節慶糕點教材講義 2 份。

104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫成果照片



104/09/26 中央研究院社會科學研究所研究助理 胡伯維講師  
講授「地方美食資料分析統計」研習

Sunrise  
,台灣



InstaMag  
Sep 19, 2015



104/09/19 國立新竹教育大學張瑋琦教授  
講授「美食形塑計畫文化資料蒐集」研習

104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫成果照片



104/11/25 隆源美食 李均翔師傅教授示範 祭拜麵點捏塑、看菜(鯉魚)



104/12/09 淡水三姊妹阿給 李素華老闆到校協同教學  
傳授該店中招牌阿給 示範教學

104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫成果照片



104-B-1 新北市地方美食型塑計畫-金山地區美食實作  
聘請中租集團-唐文浚行政主廚-擔任課程講師



104/05/05 三芝地區美食實作  
台北喜來登大飯店行政主廚張華九主廚擔任課程講師

104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫成果照片



105/04/8 校內教師參加 創新地方美研發課程研習



105/04/11 淡水地區美食實作  
聘請福華大飯店-江南村主廚 劉宜嘉主廚擔任課程講師

子計畫編號：104-B-2  
子計畫名稱：「糕點藝術大師」養成課程計畫

### 量化檢核

辦理項目		103 學年 度 (註)	104 學年 度	105 學年 度目 標值	自評達成值
1	建置糕點藝術及巧克力教學工坊教室	0	1 間	1 間	0
2	專精師生專業技能	0	150 人次	250 人次	200 人次
3	辦理翻糖藝術製作課程	0	14 場	14 場	5 場
4	辦理蛋糕裝飾藝術課程	0	12 場	10 場	4 場
5	辦理巧克力工藝設計課程	0	16 場	12 場	9 場
6	參加校外競賽優勝	0	20 人次	24 人 次	24 人次
7	專題製作成品展	0	6 件	0	6 件
8	糕點嘉年華活動	0	1 場	1	3 場

### 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. 建置糕點藝術及巧克力教學工坊教室 1 間  
未達標原因:旗艦計畫資本門補助 8 萬元，設備尚未建置完成待後續努力建置完成。
2. 專精師生專業技能  
辦理拔尖課程-翻糖藝術、巧克力工藝、蛋糕裝飾..等課程，參與師生達 200 人次。延編特色教材講義 5 份(翻糖藝術、巧克力裝飾、巧克力工藝、巧克力捏塑、巧克力淋面等五種課程)。  
舉辦研習活動如下：
  - (1) 104-1 翻糖藝術製作課程研習 3 場(18 小時)  
32 小姐翻糖藝術蛋糕工作坊創辦人 李沐璇講師
  - (2)104-1 蛋糕裝飾藝術課程研習 3 場(18 小時)  
雅力根坊主廚 何國禧主廚
  - (3)104-2 翻糖藝術製作課程研習 2 場(16 小時)  
孫媽媽工作坊 黃明華講師
  - (4)104-2 蛋糕蛋糕裝飾藝術課程研習 1 場(6 小時)  
雅力根坊主廚 何國禧主廚

(5) 104-2 巧克力工藝實作研習 9 場(48 小時)

雅力根坊主廚 何國禧主廚

台中全國大飯店點心主廚 黃士華主廚

神旺飯店西點主廚 余振堯主廚

收拉生活股份有限公司西點主廚 劉瑞峰主廚

### 3. 辦理翻糖藝術製作課

目標值原訂 14 場，設計為 2 小時一場次，因翻糖需長時間的實作，因此進行實施時考量作品呈現需長時間製作，因此調整為 6-8 小時為一場次，共實施 5 場次。實際實數達標。

(1) 104-1 翻糖藝術製作課程研習 3 場(18 小時)

32 小姐翻糖藝術蛋糕工作坊創辦人 李沐璇講師

(2) 104-2 翻糖藝術製作課程研習 2 場(16 小時)

孫媽媽工作坊 黃明華講師

### 4. 辦理蛋糕裝飾藝術課程

蛋糕裝飾藝術課程以操作 6 層蛋糕設計，課程需延續性，因此課程設計以 6-8 小時為一場次，共進行 4 場次，實際實數達標。

104-1 蛋糕裝飾藝術課程研習 3 場(18 小時)

104-2 蛋糕蛋糕裝飾藝術課程研習 1 場(6 小時)

力根坊主廚 何國禧主廚

### 5. 辦理巧克力工藝設計課程

巧克力工藝組裝需時間進行，每場次課程進行需 6-8 小時去完成，原先以設計 2 小時是無法完成課程進行，因此需長時間進行共進行 9 場次，實際時數達標。

104-2 巧克力工藝實作研習 9 場(48 小時)

(1) 雅力根坊主廚 何國禧主廚

(2) 台中全國大飯店點心主廚黃士華主廚

(3) 神旺飯店西點主廚余振堯主廚

(4) 收拉生活股份有限公司西點主廚 劉瑞峰主廚

### 6. 參加校外競賽優勝: 以下競賽獲優勝以上獎項達 24 次。

(1) 104/08/11 高雄易牙美食節-烘焙達人競賽、彩繪蛋糕展示、蛋糕裝飾..等比賽項目

(2) 104/11/14 The One 黎饗盃餐旅競賽-烘焙組

(3) 104/12/04 全國商業類技能競賽榮獲金手獎(第 8 名)

(4) 104/12/30 全國佛光素食暨烘焙競賽

(5) 105/03/10 德霖技術學院第一屆 top chef 全國高中職極限挑戰賽

(6) 105/04/24 46 屆全國技能競賽 北區西點製作

(7) 105/05/22 2016 KICC 大韓民國國際料理競賽

(8) 105/6/05 2016 國際臺灣餐飲挑戰賽 International Taiwan Food&Beverage Challeng

(9) 105/08/28 2016 年台灣廚藝美食挑戰賽

### 7. 專題製作成品展 1 場 6 件作品於 105/05/08 穀保家商 55 年校慶活動展出。

8. 糕點嘉年華活動:辦理三場次。

(1) 104/12/26 板橋第一運動廣場-新北市高中職校博覽會。

(2) 105/03/19 台北市福華國際教育會館-國民教育階段學生學習精進分享會。

(3) 105/4/15-17 台北華山文創園區-「DREAM HI-未來教育概念展」

104-B-2 「糕點藝術大師」養成課程計畫成果照片



協同教學-翻糖製作課程蛋糕捏塑教學-黃明華老師



特色課程翻糖藝術課程-學生學習狀況

104-B-2「糕點藝術大師」養成課程計畫成果照片



參加 2 天翻糖課程的成果合照



蛋糕裝飾藝術課程-雅力根坊 何國熙主廚 彩繪蛋糕捏塑示範教學

104-B-2「糕點藝術大師」養成課程計畫成果照片



神旺飯店西點主廚余振堯主廚 教授巧顆粒工藝(巧克力飾片)



104/12/26 板橋第一運動廣場-新北市高中職校博覽會-旗艦計畫成果展

## 104-B-2 「糕點藝術大師」養成課程計畫成果照片



翻糖藝術蛋糕課程培育師生參加 2016 KICC 韓國國際烹飪大賽  
榮獲翻糖蛋糕個人挑戰賽金牌



翻糖藝術蛋糕課程培育師生參加 2016 年台灣．廚藝美食．挑戰賽  
榮獲藝術類翻糖蛋糕榮獲一金二銅，  
四天賽事穀保家商翟宇凡榮獲唯一金牌，與課程老師合影

## 肆、經費執行率

### 一、總計畫經費執行一覽表

單位：仟元

104年8月至12月		105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
450	450	450	450	900	910.2
執行率(%)100% (D)= (C)/【(A)+(B)】					
經常門				資本門	
900				910.2	

### 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	387.24	387.24	104-B-1 104-B-2
2	出席費			
3	工作費(工讀費)			
4	保險費	7.745	7.745	104-B-1 104-B-2
5	旅運費(國內旅費、短程車資、運費)			
6	膳食費	9.6	9.6	104-B-1
7	印刷費	29.5	29.5	104-B-1 104-B-2
8	技能競賽(檢定)指導費			
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	462	462	104-B-1 104-B-2
13	物品			
14	雜支	3.915	3.915	104-B-1

				104-B-2
小計		900	900	104-B-1 104-B-2

※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	四門立式凍藏冰箱	台	1	38	38	台	1	38	38	104-B-1 新北市地方 美食形塑訓練計畫	
2	四門立式全藏冰箱	台	1	42	42	台	1	42	42	104-B-1 新北市地方 美食形塑訓練計畫	
3	發酵箱	台	2	145	290	台	2	145	290	104-B-1 新北市地方 美食形塑訓練計畫	
4	拉糖機	台	2	36	72	台	2	36	72	104-B-2 糕點藝術大 師養成課程計畫	
5	巧克力彩繪筆	式	1	16.2	16.2	式	1	16.2	16.2	104-B-2 糕點藝術大 師養成課程計畫	
6	切麵條機	台	2	35	70	台	2	35	70	104-B-1 新北市地方 美食形塑訓練計畫	
7	乾燥機	台	1	31	31	台	1	31	31	104-B-1 新北市地方 美食形塑訓練計畫	
8	壓(延)麵機	台	3	75	225	台	3	75	225	104-B-1 新北市地方 美食形塑訓練計畫	
9	蒸箱 3-5 層	台	6	21	126	台	6	21	126	104-B-1 新北市地方 美食形塑訓練計畫	
總經費概算(A)		910.2				經費執行總額(B)		910.2	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。  
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 104 年 8 月 1 日至 105 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、 檢討：

- (一) 以 104-B-1「新北市地方美食形塑訓練計劃」之專題製作課程為例，課程設計以新北市美食為主題進行田野調查以探究地方美食後於學校進行實作課程，在實體操作搭配業師協同指導下則無問題，亟待克服的是本校師生於於田野調查、美食調查及研究撰寫方面較無法勝任。
- (二) 104-B-2「藝術糕點大師養成計畫」，培養烘焙達人方面，因國內烘焙競賽平台及舉辦場次較少，進而朝向國際賽事發展，由於參賽費用昂貴，一般學生家庭經濟無法負擔，學校亦無法完全補助，須由學生自付，所以參賽學生以家庭經濟狀況佳為主要參賽對象。
- (三) 因專業實習教室設備器具受限關係，導致課程無法全面施展與應用。

### 二、 改進作法：

- (一) 積極推薦教師參加專題製作工作坊研習活動，將研習心得回饋於教學活動，於領域會議或專業學習社群共同分享、研討專題製作課程實施方式、教學策略、共同研編或收集優良作品提供學生學習範本。
- (二) 未來建置專業教室或採購設施前須與業師一同規畫課程及設備採購之相關事宜。

### 三、 未來建議

- (一) 由 104 旗艦計畫實施成效，決定餐飲科發展以「烘焙人才培育」為主要目標。
- (二) 推廣學生參加國際賽事，規劃以菁英培育方式參賽，期盼能有相關經費挹注，減少學生負擔，方能提供具備才能的學生參賽，以提升台灣學子烘焙技能之水平。
- (三) 未來課程實施方面，進行分組課程及教學，協助學生了解自己的性向，達到適性培育專才之成效。