

編號：

新北市高中高職旗艦計畫

104 學年度申請計畫書

申請學校：穀保學校財團法人新北市高級家事商業職業學校

申請日期：中華民國 104 年 7 月 8 日

初審版 複審版 核定版

目 錄

壹、學校計畫申請表	02
貳、學校基本資料	03
一、學校發展特色課程（特色群科）的潛力	03
二、學校特色課程（特色群科）設計與實施	21
三、學校特色課程（特色群科）的執行力	38
參、整體計畫經費概算表	44
肆、各項辦理計畫內容與經費	46
● 高職特色發展實施計畫	
104-B-1 新北市地方美食文化田野普查計畫計畫	46
● 高職特色發展實施計畫	
104-B-2 「糕點藝術大師」養成課程計畫計畫	54

計畫編號對應說明：

A：建構高中卓越教育實施計畫

B：高職特色發展實施計畫

C：技職產業聯盟實施計畫

壹、學校計畫申請表

學校名稱	穀保學校財團法人新北市高級家事商業職業學校								
學校地址	新北市三重區中正北路 560 巷 38 號								
教育部優質化補助	<input checked="" type="checkbox"/> 101 學年度(核定總經費：3,800 仟元，經常門 1,900 仟元，資本門 1,900 仟元) <input checked="" type="checkbox"/> 102 學年度(核定總經費：6,372 仟元，經常門 3,186 仟元，資本門 3,186 仟元) <input checked="" type="checkbox"/> 103 學年度(核定總經費：6,600 仟元，經常門 3,286 仟元，資本門 3,314 仟元)								
教育部均質化補助	<input type="checkbox"/> 101 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元) <input type="checkbox"/> 102 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元) <input type="checkbox"/> 103 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元)								
教育部技職教育再造補助	<input type="checkbox"/> 102 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元) <input type="checkbox"/> 103 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元)								
教育部補助教學設備資本門	<input type="checkbox"/> 103 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元)								
教育部補助精進優質計畫	<input checked="" type="checkbox"/> 101 學年度(核定總經費：967 仟元，經常門 255 仟元，資本門 742 仟元) <input type="checkbox"/> 102 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元) <input type="checkbox"/> 103 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元)								
新北市旗艦計畫補助	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 101 年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元) <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 102 年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元) <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 103 上半年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元) <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 103 學年度(核定總經費： 仟元，經常門 仟元，資本門 仟元)								
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	延續性計畫
	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	02-29712343 分機 201					
	行動電話	0937553569	傳真	02-29853350					
	E-mail	p162@kpbs.ntpc.edu.tw							
校長核章	嚴英哲		申請日期	104.4.16					
以下請勿填寫									
審查結果	初審	<input type="checkbox"/> 通過 <input checked="" type="checkbox"/> 通過，請修正計畫 <input type="checkbox"/> 未通過							
	複審	<input type="checkbox"/> 通過 <input checked="" type="checkbox"/> 通過，請修正計畫 <input type="checkbox"/> 未通過							

貳、學校基本資料

一、學校發展特色課程（特色群科）的潛力（SWOTs）

（一）學生來源

1. 新生入學管道、所屬地區之量化情形：申請學年往回溯3年。

學年	新生核定數	免試入學學生數			特色招生學生數					
					甄選入學			考試分發		
		招生 人數 百分比	錄取 人數 百分比	報到 人數 百分比	招生 人數 百分比	錄取 人數 百分比	報到 人數 百分比	招生 人數 百分比	錄取 人數 百分比	報到 人數 百分比
103	1165	763 (65.49%)	720 (61.80%)	488 (41.89%)	0	0	0	0	0	0

學年	新生核定數	設籍新北市 新生數/百分比	設籍臺北市 新生數/百分比	設籍基隆市 新生數/百分比	設籍其他縣市 新生數/百分比
100		N (P%)	N (P%)	N (P%)	N (P%)
101	1019	946 (92.84%)	32 (3.14%)	0 (0%)	31 (3.04%)
102	1165	803 (68.93%)	31 (2.66%)	0 (0%)	31 (2.66%)
103	1165	823 (70.64%)	26 (2.23%)	1 (0%)	21 (1.80%)

新生來自新北 市國中畢業生 人數/百分比	100 學年度	101 學年度	102 學年度	103 學年度
	N (P%)	946 (93.76%)	810 (93.64%)	823 (94.49%)

2. 學生來源的質性說明：

本校學生來源大部分來自於三重、蘆洲、新莊、淡水、板橋等區各國中，渠等選擇就讀本校最主要為交通便利、對本校職業類科有興趣之考量。此分布情形正好與基北區免試入學規劃本校所屬之主要招生區相同，亦即符合就近入學政策之精神。

(二) 學生表現

1. 近三年畢業學生畢業進路量化情形：申請學年往回溯3年。

近三年畢業學生畢業進路（普通科含綜高學術學程學生）						
學年度	畢業學生人數	畢業進路				
		升公立大學人數及升學率(%)	升私立大學人數及升學率(%)	升國外大學人數及升學率(%)	就業人數及就業率(%)	其他
101	26	8(30.77%)	16(61.54%)	0(0%)	0(0%)	2(7.69%)
102	17	1(5.88%)	11(64.71%)	0(0%)	5(29.41%)	0(0%)
103	27	4(14.81%)	15(55.56%)	0(0%)	2(7.41%)	6(22.22%)

近三年畢業學生畢業進路（職業類科含綜高職業學程學生）						
學年度	畢業學生人數	畢業進路				
		升公立大學人數及升學率(%)	升私立大學人數及升學率(%)	升國外大學人數及升學率(%)	就業人數及就業率(%)	其他
101	825	9(1.09%)	555(62.27%)	0(0%)	131(15.87%)	130(15.75%)
102	834	27(3.2%)	554(66.4%)	0(0%)	187(22%)	66(10%)
103	900	19(2.1%)	672(74.7%)	0(0%)	157(17%)	52(4%)

近三年所有畢業學生畢業進路（所有畢業生）						
學年度	畢業學生人數	畢業進路				
		升公立大學人數及升學率(%)	升私立大學人數及升學率(%)	升國外大學人數及升學率(%)	就業人數及就業率(%)	其他
101	851	17(2%)	571(67.10%)	0(0%)	131(15.87%)	132(15.51%)
102	851	28(3.29%)	565(66.39%)	0(0%)	192(22.56%)	66(10%)
103	927	23(2.45%)	687(74.11%)	0(0%)	159(17.15%)	58(6.26%)

2. 近三年學生參加全國各類競賽表現：申請學年往回溯3年。

近三年日（夜）間部學生參加全國各類競賽統計表							
學年度	參賽名稱	主辦單位	主辦日期	得獎名次	參加學生	指導教師	備註
101	美髮	教育部	101/11/13-15	17	陳姿樺	郭素玉	優勝
	美容	教育部	101/11/13-15	15	王園婷	蔡明娟	優勝
	教具製作	教育部	101/11/13-15	32	陳怡蓁	施宇書	優勝
	商業簡報	教育部	101/12/4-6	58	洪靖芳	嚴英哲	
	程式設計	教育部	101/12/4-6	57	陳晟威	楊美儀	
	網頁設計	教育部	101/12/4-6	22	趙子慈	康靜梅	
	文書處理	教育部	101/12/4-6	58	劉漢莉	顏萍宜	
	餐旅服務	教育部	101/12/4-6	51	黃偵禎	張清順	優勝
	餐旅服務	教育部	101/12/4-6	67	陳雅琤	張清順	
	中餐	教育部	101/12/4-6	28	鄭凱仁	江裕春	優勝
	烘焙	教育部	101/12/4-6	21	陳品翰	劉育真	優勝
102	美顏	教育部	102/11/12-14	94	楊淨仔	許寧捷	
	美顏	教育部	102/11/12-14	62	陳韋任	許寧捷	抽選
	美髮	教育部	102/11/12-14	53	李汲恩	洪采婷	
	教具製作	教育部	102/11/12-14	44	林奴燕	施宇書	
	教具製作	教育部	102/11/12-14	46	王禎誼	施宇書	抽選
	文書處理	教育部	102/12/3-5	6	謝元翔	周琮智	金手獎

近三年日（夜）間部學生參加全國各類競賽統計表

	程式設計	教育部	102/12/3-5	20	李昊穎	顏萍宜	優勝
	網頁設計	教育部	102/12/3-5	30	林奕任	徐麗娟	優勝
	商業簡報	教育部	102/12/3-5	68	林莠媚	阮如暖	
	餐飲服務	教育部	102/12/3-5	45	洪睿蘭	郭玲芳	優勝
	餐飲服務	教育部	102/12/3-5	107	陳生原	郭玲芳	抽選
	中餐烹飪	教育部	102/12/3-5	16	廖家宏	楊淑媛	優勝
	烘焙	教育部	102/12/3-5	48	李承哲	李淑卿	
103	美顏	教育部	103/11/11-13	42	呂芳奇	許寧捷	優勝獎
	美顏	教育部	103/11/11-13	88	曾于捷	許寧捷	
	美髮	教育部	103/11/11-13	8	蔡育容	洪采婷	金手獎
	美髮	教育部	103/11/11-13	53	連敏汝	洪采婷	
	文書處理	教育部	103/12/1~12/4	73	賴俊良	周琮智	
	程式設計	教育部	103/12/1~12/4	39	張晉福	顏萍宜	
	網頁設計	教育部	103/12/1~12/4	4	江星誌	徐麗娟	金手獎
	商業簡報	教育部	103/12/1~12/4	37	吳佩吟	阮如暖	優勝
	中餐烹飪	教育部	103/12/1~12/4	37	陳學仕	楊淑媛	優勝
	烘焙	教育部	103/12/1~12/4	4	陳輝航	李淑卿	金手獎
	餐飲服務	教育部	103/12/1~12/4	80	劉冠瑩	連銘義	
	餐飲服務	教育部	103/12/1~12/4	78	江宜諠	連銘義	

近三年日（夜）間部學生參加全國各類競賽統計表

電腦繪圖	教育部	103/12/1~12/4	49	黃芊雯	吳慧萍	
商業廣告	教育部	103/12/1~12/4	40	葉奕呈	陳夢華	優勝
商業廣告	教育部	103/12/1~12/4	110	賴建勳	陳夢華	

3.質性說明學生表現與學校目前發展之特色課程相關性。

學校目前有普通科及職業類科二類，另設有綜合職能科。職業類科設有家政群、商管群、餐旅群及設計群，除設計群-多媒體設計科外，餘各科均有十至二十年以上的歷史，且各具發展的群科特色。其特色課程與學生表現已相互形成良性循環，亦涓滴累積成為學校予人的深刻印象。茲簡述如下：

普通科-配合國家培育體育人才政策，本校自八十四年度起於觀光科設立體育班，並於九十一學年度正式獲准成立普通科體育專班，計有棒球、田徑、男籃、保齡球等體育團隊。

為兼顧學生體育發展及生涯進路，體育專班課程發展除延續傳統體育課程目標外，更透過加強體育學科領域科目內容，增加學生對運動訓練的基礎知識，並搭配體育專業術科課程，以學生既有的運動能力為根基，強化對專長運動項目的領略和精熟，充實其技能以及自我潛能的開發，發展出學、術並重，成績優異的運動團隊。

職業類科-透過各科特色課程的安排，學生在升學、就業進路的表現亮眼，每生畢業前取得證照平均數達二張以上，且歷年全國技藝競賽的亮眼成績更是學校師生之光榮。如時尚造型科-透過化妝設計、造型藝術、指甲彩繪、體型雕塑、美膚與保健、韻律美姿、面具製作、美髮實務、人體彩繪、特效化妝、舞台展演、整體造型設計等特色課程，學生除考取美容、美髮丙乙級證照外，升學科大校院可選擇化妝品應用管理系、美容系、流行設計系、生活應用科學系、時尚管理學系，就業亦得學以致用從事美髮設計師、美容師、美甲師、新娘秘書、補習班講師、經理人員、經營者、戲劇化妝師等工作。

商業經營科-藉由門市服務、商業概論、行銷學、商業經營實務、會計學、會計實習、會計資訊系統、文書處理、套裝軟體、電子商務、金融實務、投資理財等特色課程，除考取門市服務丙級、會計資訊系統丙級、電腦軟體丙級證照，升學亦有各類

商業相關科系可供選擇，就業可從事所學專長之門市人員、行政助理、會計助理、行銷業務等工作。

觀光事業科-學習餐旅概論、航空實務、客房實務、旅館實務、飲料調酒、餐旅服務技術、領隊實務、解說教育等特色課程，輔導考取餐旅服務丙級、飲料調製丙級、電腦軟體應用丙級國家證照，升學進路有技專院校及一般大專觀光、休閒餐飲相關科系，所學專業課程可在就業市場中有許多選擇，如：飯店、餐廳外場專業服務、吧檯接待、房務人員、旅行社領隊、導遊、導覽人員、觀光企劃、航空票務人員等。

資料處理科-特色課程有動畫設計、電腦繪圖、網頁設計、多媒體剪輯、文書處理、程式設計、影像處理、電子商務與網路應用等，未來可從事電腦軟體應用、設計與維修等資訊管理人員，輔導取得網頁設計丙級、電腦軟體應用乙、丙級、會計丙級國家證照、TQC 辦公室軟體應用、MOCC 國際證照、MOS 及 MCAS 國際專家認證等，升學進路寬廣，舉凡大學商管群科系均可選擇。

餐飲管理科-多元化的特色課程中餐烹調、烘焙、西餐、中式點心、台灣小吃、日本料理、蛋糕裝飾、蔬果雕刻、餐旅服務、飲料與調製、國際禮儀、日語會話、團體膳食、宴會管理等，使學生在取得餐旅服務丙級、飲料調製丙級、中餐烹調乙、丙級、烘焙乙、丙級等專業證照得心應手外，未來從事各種與餐飲相關行業及升學餐旅管理系、食品營養學系、休閒管理系等亦有所助益。

本校於新莊、三重、蘆洲地區首設餐飲科，有 15 年歷史，自實施優質化輔助方案，由雙師教學至多師教學，讓課程活潑呈現多元風貌，不僅提升校內專業老師之專業知能外，103 學年有二位餐飲科同學取得烘焙乙級證照，實屬不易。有鑒於此，科於教學領域會議討論並參酌學生學習興趣、成果表現，發展專業群科特色課程，定調特色課程有烘焙、蛋糕裝飾、專題製作…等課程。希望藉特色課程的設計，搭配不同的執行方式、定期舉辦校際交流專業技能友誼賽、專題製作以翻轉教室理念進行田野調查，師生實際規劃主題進行新北在地美食查訪、研究、開發新北在地美食伴手禮…等為特色導向，期能成為本校特色課程執行典範科別。

(三)餐飲科特色課程/群科開課情形

	101 學年度	102 學年度	103 學年度
學校本位特色課程/ 群科科目數	13	13	13
學校本位特色課程/ 群科開設學分數	67	67	67

(四)師資條件

1.全校師資量化結構(完全中學請填列高中部)

學年	編制教師數	實際聘任教師人數/百分比	長期代理(三個月以上)教師人數/百分比	短期代理(三個月以內)教師人數/百分比	代課教師人數/百分比	兼任教師人數/百分比	合格教師人數/百分比
101	170	93 (54.71%)	2 (1.18%)	0 (0%)	0 (0%)	43 (25.29%)	89 (52.35%)
102	168	95 (56.55%)	5 (2.98%)	0 (0%)	0 (0%)	39 (23.21%)	92 (54.76%)
103	168	96 (57.14%)	6 (3.57%)	0 (0%)	0 (0%)	46 (27.38%)	97 (57.54%)

學年	編制教師數	學士學位人數/百分比	碩士學位人數/百分比	博士學位人數/百分比	教師平均服務年資	10年(含)年資以下人數/百分比	11年(含)年資以上人數/百分比	教師流動率百分比
101	170	62 (66.6%)	28 (30.1%)	0 (0%)	14	32 (34.4%)	61 (65.59%)	2 (1.18%)
102	168	62 (65.25%)	30 (31.57%)	0 (0%)	14	29 (30.52%)	66 (69.47%)	2 (1.19%)
103	168	68 (70.83%)	33 (34.37%)	0 (0%)	15	31 (32.29%)	65 (67.7%)	2 (1.19%)

2. 餐飲科特色課程（類科）相關師資結構表

學年	科目	教師數	合格教師人數/ 百分比	學士學位人數/ 百分比	碩士學位人數/ 百分比	博士學位人數/ 百分比	教師平均服務年資	10年(含)年資以下人數/ 百分比	11年(含)年資以上人數/ 百分比	教師流動率%
101	13	11	9 (81.81%)	7 (63.63%)	4 (36.36%)	0 (0%)	10.27	6 (54.54%)	5 (45.45%)	0%
102	13	11	9 (81.81%)	7 (63.63%)	4 (36.36%)	0 (0%)	11.27	5 (45.45%)	6 (54.54%)	0%
103	13	11	9 (81.81%)	7 (63.63%)	4 (36.36%)	0 (0%)	12.27	5 (45.45%)	6 (54.54%)	0%

3. 質性說明參與特色課程及教學設計課程之教師人力規劃，以及這些教師於課程發展之能力。

(1) 餐飲特色課程規劃：

廚藝美學、時尚餐飲—餐飲管理科 Restaurant Management

- 精熟餐飲製備與基層服務與管理，培育優良專業廚藝人才；輔導取得餐旅服務丙級、飲料調製丙級、中餐烹調乙、丙級、烘焙乙、丙級國家證照。
- 特色課程—中餐烹調、烘焙、西餐、中式點心、台灣小吃、日本料理、蛋糕裝飾、蔬果雕刻、專題製作、餐旅服務、飲料與調製、國際禮儀、日語會話、團體膳食、宴會管理、食物學…等。
- 升學進路—技專院校及一般大學餐旅管理系、食品營養學系、觀光管理系旅遊與餐旅管理系、休閒事業管理系等。
- 工作職類—可從事各種與餐飲相關行業，如餐飲業、飯店旅館業、烘焙屋、花茶飲料店、複合式餐飲業等。

(2) 教師於課程發展的能力

專任教師學有專精，擁有乙、丙級專業證照，學校鼓勵研習進修，尤以新北市教育局推動的深度研習活動，讓教學實務業界需求接軌，教學經驗豐富且瞭解學生特質，透過科務會議、教學研究會、學校課程發展會議等，對於各科課程之安排均能充分溝通並交換意見，不僅符合課綱標準亦滿足學生學習需求。且教師每年參與專業課程研習不遺餘力，自我要求充實專業素養，專業能力與時俱進，以餐飲科為例若干課程無適用教科書，同科目之任課老師集結研習所得並依據學生程度共同分工進行

課程講義的編寫，例如日本料理、中式點心...等課程。自 99 學年起陸續引進業師及技專院校師資進行教學，於教學相長及共同研究課程的教學氛圍，提升專業知能並活絡教學課程。

(3) 特色課程人力規劃

開設課程	教師姓名	學歷專長	備註
餐旅服務技術 I-IV 飲料調製 I~II 專題 I~II	顏湘庭	1. 臺北科技大學人文與科學學院技職教育研究所 2. 飲料與調酒(丙級)技術證 3. 餐飲服務(丙級)技術證 4. 中餐烹調—葷食(乙級)技術證	本校專任 教師
飲料與調酒 I~II 餐旅服務技術 I-IV	林妙靜	1. 靜宜大學觀光餐旅教學碩士 2. 飲料與調酒(丙級)技術證 3. 餐飲服務(丙級)技術證 4. 中餐烹調—葷食(乙級)技術證 5. 華語領隊／華語導遊證照 6. 中式點心(酥油皮)丙級	本校專任 教師
食物學 I~II 中餐烹飪 I-IV	楊淑媛	1. 文化大學家政學系 2. 私立實踐大學學士後中等教育學分班 3. 中餐烹調—葷食(丙級)技術證 4. 餐旅服務(丙級)技術證 5. 飲料調製(丙級)技術證	本校專任 教師
飲食文化與消費 關係 專題製作 I~II 烘焙 I~II	李淑卿	1. 國立台灣師範大學餐旅管理研究所 2. 中國文化大學生活應用科學系 3. 中餐烹調—葷食(乙級)技術證 4. 中餐烹調—葷食 5. 西餐烹調(丙級)技術證 6. 飲料調製(丙級)技術證 7. 餐旅服務(丙級)技術證 8. 烘焙食品(丙級)技術證-麵包	本校技術 教師

開設課程	教師姓名	學歷專長	備註
專題製作 I~II 餐旅服務技術 I-IV 宴會管理 I~II (宴席創意設計 實務)	江裕春	<ol style="list-style-type: none"> 1. 國立高雄餐旅大學-高雄餐旅學院台灣飲食文化產業研究所 2. 國立高雄餐旅學院-餐飲管理系 3. 國立高雄餐旅專科學校-餐飲廚藝系 4. 烘焙食品(乙級)技術士—西點麵包蛋糕 5. 中式麵食(乙級)技術士—糕漿皮、油皮油酥 6. 中餐烹調(乙級)技術士 7. 西餐烹調(丙級)技術士 8. 烘焙食品(麵包) (丙級)技術士 9. 餐旅服務(丙級)技術士 10. 調酒 (丙級)技術士 11. 古店港式餐廳 民生店 店長 12. 國華州際飯店 外場領班 13. 環亞大飯店-上海灘 實習廚師 14. 翡翠灣福華飯店 實習廚師 15. 台北凱悅飯店-歡迎廊 吧檯員 16. 1998 年 The Education Institute of the American Hotel & Motel Association (CHS) 證照 17. 2002 年 中華人民共和國 中式烹調師(特三級)證照 18. 2002 年 中式烹調師榮譽證書 19. 2004 年 中華人民共和國 高級中式麵點師證照 20. 2004 年 中式烹調師(特三級)考評證書 21. 2008 年 茶藝師(特二級) 證照 	本校專任教師
中餐製作 I-IV I~II(基礎烹調) III~IV(地方佳餚)	詹子璋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 國立高雄餐旅專科學校-餐飲廚藝系 2. 元培科技大學餐飲管理系(二技) 3. 飲料調製丙級技術士 4. 餐旅服務丙級技術士 5. 烘焙食品丙級 (麵包) 技術士 6. 中式麵食加工丙級(酥糕) 技術士 7. 中式麵食加工丙級(發麵) 技術士 	代理教師

開設課程	教師姓名	學歷專長	備註
		8. 中餐廚師丙級(素食) 技術士 9. 中餐廚師乙級(素食) 技術士 10. 中式麵食加工丙級(水調) 技術士 11. 中式米食加工丙級(米粒) 技術士 12. 中餐廚師乙級(葷素食技術士 13. 中餐廚師丙級(葷素食) 技術士 14. 東海高中 餐飲科教師 15. 仁德醫護專校 講師級技術教師 16. 寬心園蔬食料理 主廚. 督導 17. 馥園餐廳 廚師	
中餐進階 I、II (宴客佳餚)	潘宏碁	1. 教育部自學鑑定專科學校畢業同等資格證書 2. 中餐製作-葷食(乙級)技術士 3. 中餐製作-葷食(丙級)技術士 4. 星帝嶺資深廚師 5. 桃園楊梅職訓中心講師 6. 土城外燴廚師公會講師 7. 中國餐飲學會乙級證照班講師	兼任教師 (業師)
果雕(食材藝術) I、II	魏仕杰	1. 教育部自學鑑定高職畢業同等資格證書 2. 中餐烹調(乙級)技術證 3. 中餐烹調(丙級)技術證 4. 新農園會館 領班 5. 真的好晶漾會館 領班 6. 海生樓海鮮餐廳 領班 7. 2012 德國 IKA 奧林匹克國際廚藝競賽 烹飪藝術靜態展示金牌、動態銅牌 8. 2010 盧森堡世界盃國際廚藝競賽烹飪 藝術靜態展示金牌 9. 2009 泰國曼谷亞洲盃廚藝競賽競賽烹飪藝 術靜態展示金牌	兼課教師 (業師)
台灣小吃(美食) 製作 I、II	陳素瑜	1. 國立台灣師範大學工業教育學系技職教育 行政班碩士 2. 中餐烹調-葷食(乙級)技術證	本校專任 教師

開設課程	教師姓名	學歷專長	備註
		3. 中餐烹調-葷食(丙級)技術證 4. 調酒(丙級)技術證 5. 餐旅服務(丙級)技術證 6. 餐旅服務技術丙級監評人員 7. 中餐丙級監評人員	
烘焙 I、II	林家鈞	1. 豫章工商餐飲管理科 2. 烘焙食品(乙級)技術證-西點麵包蛋糕 3. 烘焙食品-麵包(丙級)技術證 4. 中餐烹調(丙級)技術證 5. 老大食品麵包師 6. 歐卡拉概念甜品麵包師 7. 康寧生活會館麵包師 8. 美雅斯西點麵包師	兼任教師 (業師)
進階烘焙 I、II 蛋糕(西點)裝飾 I、II	何國熙	1. 台北市立松山工農食品烘焙科畢業 2. 中華民國-烘焙食品-蛋糕-職類丙級技術士證書 3. 中華民國-烘焙食品-麵包-職類丙級技術士證書 4. 中華民國-烘焙食品-麵包-職類乙級技術士證書 5. 中華民國-烘焙食品-蛋糕-職類乙級技術士證書 6. 中華民國-中式麵食加工-職類乙級技術士證書 7. 1989年06月~1991年3月 任職金群喜餅店師傅 8. 1993年11月~1995年3月 任職布蘭吉精緻西點坊西點主廚 9. 1995年06月~1995年8月 任職義大利媽媽西點麵包坊西點主廚 10. 1995年10月~1997年6月 任職雨果西點麵包坊西點主廚 11. 1997年07月~至今 成立雅力根起士蛋糕專賣店股東/西點主廚 12. 2001年07月~2006年4月 成立烘磨坊精緻西點麵包負責人/西點主廚 13. 2006年07月~2007年1月 兼任今達食	兼任教師 (業師)

開設課程	教師姓名	學歷專長	備註
		品公司西點研發部..技師	
		14. 2006年09月 兼任私立莊敬高工家事職校附設職訓中心烘焙食品班講師	
		15. 2006年9月~至今全省烘焙教室巡迴授課	
		16. 2006年9月~至今家藝烘焙食品材料行烘焙食品班講師	
		17. 2007年3月~至今家佳福烘焙食品材料行烘焙食品班講師	
		18. 2007年3月~至今陸光烘焙材料行烘焙食品班講師	
		19. 2007年3月~至今西華烘焙材料行烘焙食品班講師	
		20. 2007年10月~至今中華職訓訓練中心3c伴手禮班 麵包西點實務職訓烘焙班講師.	
		21. 2007年10月~至今醒吾技術學院烘焙食品班講師	
		22. 2008年10月~2009年 喬治高級工商職業學校烘焙食品班講師	
		23. 2008年11月~至今新竹市工業會烘焙食品班講師	
		24. 2008年11月~至今 月桂坊烘焙教室烘焙食品班講師	
		25. 2008年12月5日穀保家商學校烘焙食品班講師	
		26. 2009年2月~至今德霖技術學院烘焙食品班講師	
		27. 2009年2月~至今元培科技大學海青班講師	
		28. 2009年3月~至今荳蔻烘焙教室烘焙食品班講師	
		29. 2009年7月~8月中山社大蛋糕裝飾班講師	
		30. 2009年9月~10月 莊敬高中職訓烘焙班講師	
		31. 2009年8月~ 至今台中辰豐烘焙食品行烘焙食品班講師	
		32. 2009年10月~ 至今桃園退輔會訓練中心烘焙食品班講師	
		33. 2010年2月~ 至今 楊梅職訓中心職訓烘	

開設課程	教師姓名	學歷專長	備註
		培班講師 34. 2010年4月~至今中原大學. 烘焙食品班講師 35. 2010年4月~至今展業協會(桃園縣單親家庭服務中心)烘焙食品班講師 36. 2010年10月~至今稻江科技暨管理學院. 烘焙食品班講師 37. 2010年9月~12月汐止農會烘焙食品班講師 38. 2010年11月20日美國稻米協會-創意料理菁英賽. 評審 39. 2011年台北市政府社會局-100年度烘焙班講師 40. 2011年3月~至今新北市糕餅職業工會. 烘焙食品班講師 41. 2011年提升勞工自主學習計畫訓練班-學. 術科講師 42. 2011年台北市政府經濟發展局-2011年新北市蛋黃酥節監評 43. 2011年5月18日雙軌訓練旗艦計畫術科監評人員 44. 2011年4月~至今行政院勞工委員會創業顧問 45. 2011年8月~至今桃園縣育達高中進修學烘焙食品班講師 46. 2011年9月~至今桃園縣大興高中烘焙食品班講師 47. 2011年9月~至今新竹縣竹北社大烘焙食品班講師 48. 2011年~至今宜蘭聖母護專烘焙食品班講師 49. 2011年~至今松山工技能競賽指導老師 50. 2012年~至今馬來西亞台歐國際烘焙學校...烘焙技術顧問 51. 中華穀類食品研究所-西點蛋糕第A期 52. 台北市立社教館-捏麵人進階班 53. 行政院勞委會-門市店長訓練班 54. Certificate of participation Teilnahme-Zertifikat. FELCHLIN CERTIFICATE-Chocolate, Pastries and Desserts	

開設課程	教師姓名	學歷專長	備註
		55. 東京特別講習受購證書 56. Ravifruit Certificate 1998 年 57. Ravifruit Certificate 1999 年 58. Ravifruit Certificate 2000 年 59. 王森藝術西點蛋糕學院 2008 年 60. 美食廚藝成長研習營 2008 年 61. 2010 年美國稻米創意料理菁英賽-評審 62. 2010 年台灣國際年輕廚師協會-會員 63. 1996 年薑心比心第一屆薑餅屋創意造型大賽優 64. 勝獎 1997 年薑心比心第二屆薑餅屋創意造型大賽優勝獎 65. 2000 年薑心比心第三屆薑餅屋創意造型大賽感 66. 謝狀 2000 年台北市陽明山山藥創意點心比賽佳作獎	
西餐 I、II	陳世銘	1. 國立高雄餐旅學院西餐廚藝系 2. 中餐烹調—葷食(乙級)技術士 3. 西餐烹調(丙級)技術證	技術教師
異國料理 I、II	趙金發	1. 教育部專科學校工業類食品工程畢業 2. 聖母醫護專科學校助理教授級及技術教師 3. 實踐大學西餐烹調兼任教師 4. 北台科技大學西餐烹調兼任教師 5. 稻江科技大學台北推廣中心西餐烹調兼任教師 6. 桃園職訓西餐烹調兼任技術教師 7. 台北美侖大飯店行政主廚 8. 中國北京喜上喜酒店籌備總廚 9. 中國廣東東莞海悅酒店西餐總廚 10. 福華大飯店 西餐主廚	兼任教師 (業師)

(四) 學校歷史與內外部資源

1. 學校背景與設備條件：

(1) 支援特色課程發展之學校背景：

➤ 教師對學校認同度高、向心力強、流動率低，均具豐富教學經驗，瞭解私校學

生特質，教學或班級經營均相當熟稔。

- 專業課程教師皆持有多張專業證照，具豐富教學經驗，專業知能深獲肯定。
- 教師工作態度積極進取，樂於參與各項進修及研習活動。
- 學校積極推動教師專業發展評鑑和相關配套措施，激勵教師不斷自我充實。
- 導師對私校經營環境有高度認識，對班級經營策略能靈活調整。
- 行政同仁皆在校服務多年，工作態度認真負責，積極推展國家教育政策。
- 長年努力經營已獲校友及家長信賴，學生多來自於鄰近學區。

(2) 支援特色課程發展之設備條件：

- 每位教師皆配有手提電腦，資訊教育融入教學成效卓越。
- 每班教學設備有擴音設備、電腦、液晶電視、單槍投影機等，提升學習及教學效能。
- 新大樓慈愛樓建置完成，增置一般教室五間、專業教室八間，提供學生更舒適之學習空間。目前共計有專業教室三十七間，空間規劃符合各科專業課程教學需求。
- 本本校 101 學年度獲核准通過設置「即測即評及發證」技能檢定業務，有助學生報考證照之便利性，提升證照通過率。
- 定期汰舊換新教學設備、校園硬體建設的逐年改善維護及增建。
- 本校餐飲管理科專業教室合格檢定場所

檢定名稱	工作崗位數	合格檢定場所
中餐烹調丙級技術士	25	中餐烹調丙級合格考場
中餐烹調乙級技術士	13	中餐烹調乙級合格考場
烘焙食品乙丙級技術士	12	烘焙食品乙丙級合格考場
西餐烹調丙級技術士	12	西餐烹調丙級合格考場
飲料調製丙級技術士	18	飲料調製丙級合格考場
西餐服務人員檢定	18	西餐服務人員檢定合格考場

➤ 餐飲科專業實習教室

中餐(一)實習教室	為國家技能檢定中餐烹調丙級合格考場，為中餐烹調乙丙級實習教室。
中餐(二)實習教室	為中餐烹調乙丙級與台灣美食實習教室。
中餐(三)實習教室	為國家技能檢定中餐烹調乙丙級合格考場，為中餐烹調乙丙級實習教室。
烘焙(一)實習教室	為烘焙食品丙級及中式點心乙丙級實習教室。
烘焙(二)實習教室	為國家技能檢定烘焙食品乙丙級合格考場，為烘焙食品乙丙級與西點裝飾、巧克力藝術、蛋糕彩繪實習教室
西餐(一)實習教室	為國家技能檢定西餐烹調丙級合格考場，為西餐烹調丙級實習教室。
西餐(二)實習教室	為西餐烹調丙級、日式料理與異國料理實習教室。
飲料調酒(一)實習教室	為飲料調製丙級及咖啡拉花實習教室
飲料調酒(二)實習教室	為國家技能檢定飲料調製丙級合格考場，為飲料調製丙級實習教室
餐旅服務(一)實習教室	為客房實務操作及為餐旅服務(客房項目)丙級實習教室。
餐旅服務(二)實習教室	為外場餐飲服務及為餐旅服務(餐廳項目)丙級實習教室。
餐旅服務(三)實習教室	為外場餐飲服務、客房實務操作及餐旅服務丙級實習教室。台灣茶文化實務教室。
慈愛樓活動廣場	多功能綜合室外與競賽活動。

2.外部資源與社會需求：

(1)有利於學校發展特色課程之外部資源：

- 聘請業界傑出專業人員，將職場經驗融入課程，結合理論與實務。
- 創校五十四年，傑出校友遍佈各地，除關心校務發展外，並提供產業資源回饋母校。
- 學校周邊有新北市聯合醫院三重院區、三重衛生所、三重體育館、三重消防隊，是本校推動健康促進活動的最佳資源。
- 免學費政策，學生不再顧及公私立學校學費之差距，對私立學校是一大契機。
- 積極爭取教育部及新北市政府各項補助經費計畫，提升學校整體環境及教學品

質。

- ▶ 與家長會、校友會關係良好，能適時提供學校支援和相關資源，有助校務推展。
- ▶ 自 99 學年度申辦美容科建教合作教育，100 學年度增設餐飲管理科，101 學年度增加商經科，103 學年獲三井餐飲集團的青睞成立階梯式餐飲科專班，加強產業關係，有利學生實務實習之需求。
- ▶ 加強建教合作教育之合作機構聯繫與協調，強化學校與產業之關係。
- ▶ 讓學生及早接觸科技校院的設備、學習環境，除加深加廣學習層面，更高度引起學習及升學動機。
- ▶ 善用科技大學軟硬體，除增廣師生見聞外，亦刺激教師向上提升專業能力的動機。

(2)產學合作，共創雙贏：(與本校建教合作企業)

三井餐飲事業集團、大三元餐廳股份有限公司、大閣屋開發股份有限公司、台灣大戶屋股份有限公司、兆辰育樂事業有限公司、成旅晶贊飯店•台北蘆洲、紅豆府股份有限公司、京采餐飲企業有限公司、京都鐵板燒、典華婚訂花園股份有限公司、典華婚訂資源整合股份有限公司、爭鮮股份有限公司、金品茶樓股份有限公司、故宮晶華股份有限公司、洋蔥有限公司(忠孝 SOGO 店)、食昌企業股份有限公司、香港商俏江南有限公司-台北分公司、宸林有限公司-台北車站、海中天餐廳海產大王企業股份有限公司、海霸王餐廳股份有限公司蘆洲分公司、晶華國際酒店股份有限公司、晶贊餐飲股份有限公司、華福食品股份有限公司鈺善閣餐飲有限公司、漢記食堂有限公司(朱記餡餅粥店仁愛總店)精彩火鍋股份有限公司、臺灣大戶屋股份有限公司-板橋誠品錢櫃企業股份有限公司台北西門分公司-台北中華新館、點水樓餐飲事業股份有限公司、璽宴餐廳股份有限公司

(3)專業顧問群，技藝傳承：

張華九-前喜來登大飯店行政主廚。
唐文浚-中租集團主廚。
廖郁翔-台北亞都麗緻大飯店行政總主廚。

(4)與科技大學學術策略聯盟：

台北城市科技大學、醒吾科技大學、德霖技術學院、黎明技術學院、台北海洋技術學院。

二、學校特色課程（特色群科）設計與實施

（一）學校願景

本校自民國五十年設校至今五十四年，秉持「進德、修業、務實、求精」的校訓，以及「熱情關懷、全人教育」的辦學理念，用心致力培育技職達人。更獲得教育部肯定，於民國 101 年榮獲教育部全國公私立高級中等學校校務評鑑項目校長領導、行政管理、課程教學、學務輔導、實習輔導、績效表現、專業群科-餐飲管理科列為一等，並於 102 年榮獲優質高中職認證。

臺北縣於民國九十九年十二月二十五日，正式升格為直轄市，以雙北(台北市、新北市)行政資源及地理環境-北有大屯山溫泉、狹長海岸線孕藏豐富海產資源、重整淡水河打造八里河左岸風光及文化資源…，尤以民國九十七年十二月十五日二岸開放大三通後國際連鎖飯店 W 飯店、艾美酒店、日本加賀屋…陸續進駐北台灣為觀光休閒產業創造無限商機，帶動經濟效益。雙北在地產業已朝向國際化、大型化、資本密集化、精緻服務化等方向發展，並逐步成為台灣及亞太地區經濟活動的樞紐。

綜合以上所述，且因應在地產業需求與社會脈動並配合十二年國教「適性揚才」之教育理念，及建構本校「優質多元」校園，培養品德、技能、人文兼備之學子，為未來校務發展的首要目標。

根據交通部觀光局 2010 年的統計資料顯示，台灣的美食是吸引海外人士來台觀光的主要目的之一，是我國文化表現的一環，吸引觀光客到訪旅遊的重要資源，更是國家發展的軟實力，美食已成為諸多國家文化輸出及國際推廣之主流，因此經濟部商業司研擬了「台灣美食國際化行動計畫」，以「國際當地化」與「在地國際化」為推動主軸。

觀光局於 2013 年推行觀光政策以「旅行台灣 就是現在」為行銷主軸，訴求全球旅客體驗台灣美食、美景、美德。餐飲業已被證實能高度帶動觀光與旅遊，其產業屬性具備高度相關產業帶動性且具有品牌發展潛力。

台灣美食彙集中華與異國料理融合之傳承，蘊藏內涵、豐富多元，賦予台灣美食明確發展範疇及未來產業發展方向，為提升台灣餐飲國際形象，需培育餐飲專業基礎人員及厚植深化餐飲專業人才之資源，藉成立餐飲特色班及特色課程的設計與規劃期能朝招收及培育廚藝、廚品、廚德兼備學生，提供餐飲專業人力資源，使其具備能提升台灣餐飲國際化之能力、發展在地美食及品牌能力、精緻化服務流程與現代化經營管理…，以達台灣美食-創新永續經營之願景。

(二) 目前執行成果

1. 主管教育行政機關核定之重要項目

- (1). 101 學年度榮獲教育部全國公私立高級中等學校校務評鑑項目校長領導、行政管理、課程教學、學務輔導、實習輔導、績效表現、專業群科-餐飲管理科、商業經營科、幼兒保育科列為一等。
- (2). 101-102 學年度通過教育部「高職優質化輔助方案」，共獲得補助款達 1280 萬元。
- (3). 101 學年度接受高職優質化輔導訪視獲優良評等，得免次年輔導訪視。
- (4). 102 年榮獲優質高中職認證。
- (5). 102 學年度接受教育部國中技藝合作班輔導訪視獲得優等成效。

2. 餐飲科 101 學年度高中職優質化-101-1 技職雙師教學

- (1). 中餐烹調乙級輔導課(30 小時)-何金城師傅-聖母專科學校教師
- (2). 中餐烹調乙級檢定輔導課(40 小時)-陳木樹-前長榮桂冠飯店主廚
- (3). 西餐烹調丙級檢定輔導課(20 小時)-黃健乙-前福華大飯店-副主廚

3. 餐飲科 102 學年度-西餐、烘焙、餐旅服務課程業師協同教學

- (1). 加州風味餐-趙彥綸-台北君悅大飯店寶艾餐廳廚房領班
- (2). 西班牙料理-侯鈞堡-台北君悅大飯店宴會廳副主廚
- (3). 法式料理-羅偉洲-台北君悅大飯店寶艾廳副主廚
- (4). 義大利料理-王志舜-台北凱薩大飯店西餐廳主廚
- (5). 西餐檢定班-黃健乙-前台北福華大飯店主廚
- (6). 千層布朗尼起士/糖瓷馬卡龍(義式)-何正雄-台北城市大學餐飲管理系技術助理教授
- (7). 歐式點心/伴手禮-龔勤凱-大倉久和大飯店點心房主廚
- (8). 歐式藍莓麵包/天然酵母菌培養-陳國勝-醒吾科技大學餐飲管理系技術助理教授
- (9). 夏日香橙慕斯蛋糕及裝飾、手工餅乾/傳統歐式蛋糕製作-林朝東-南崁義美食品-見學館烘培坊主廚
- (10). 馬卡龍(法式)/法式蒙布朗蛋糕-陳俊元-新竹喜來登飯店點心房副主廚
- (11). 拉糖工藝-許燕斌-醒吾科技大學餐飲管理系技術副教授
- (12). 歐式點心/巧克力捏塑-莊光敬-郭元益食品/法樂其點心師傅
- (13). 創意裝飾薑餅-杜佳穎-烘爐地旺來寶有限公司/台北城市大學餐飲系烘焙教師
- (14). 歐式麵包-林家鈞-醒吾技術學院 餐飲系烘焙教師
- (15). 創意杯子蛋糕/工藝糖花蛋糕-黃奕萱-踐夢藝術蛋糕房負責人
- (16). 現代彩繪蛋糕-何國熙-教育部第 5 屆資深技藝師傅/醒吾技術學院餐飲系烘焙教師
- (17). 茶藝文化-黃志瑋-蕙興樓茶文創館

- (18). 茶席展演-葉雲早-蕙興樓茶文創館
- (19). 茶與美食-黃志瑋-蕙興樓茶文創館
- (20). 以茶學禮-葉雲早教師-蕙興樓茶文創館
- (21). 桌邊烹調(火焰煎餅)+李志雄-法樂其餐廳部經理
- (22). 桌邊服務(凱薩沙拉)-李志雄-法樂其餐廳部經理
- (23). 英式服務(家禽分割)-李志雄-法樂其餐廳部經理
- (24). 火焰烹調(香蕉/水蜜桃)-李志雄-法樂其餐廳部經理
- (25). 中式服務北京烤鴨-楊忠霖-麗寶福容飯店中餐廳主廚
- (26). 西餐禮儀-謝宗庭-君品酒店服務經理
- (27). 葡萄酒服務-謝宗庭-君品酒店服務經理
- (28). 傳統英式桌邊服務-謝宗庭-君品酒店服務經理
- (29). 西餐桌邊服務-高燕傑-涵碧樓餐廳部經理
- (30). 桌邊烹調與服務-高燕傑-涵碧樓餐廳部經理

4. 餐飲科 103 學年度高中職優質化-103-4-1 廚藝技能多師協同教學計劃課程

- (1). 翻糖藝術蛋糕、聖誕佳節薑餅屋製作-彭貴華-Wilton 蛋糕裝飾在台講師
- (2). 奧地利西點製作-賴彥翰-西華飯店點心房主廚
- (3). 秋季饗宴和風栗子捲、柿餅乳酪捲-鐘宏碁-喜來登飯店點心房副主廚
- (4). 歐式西點製作-陳國勝-醒吾科技大學助理教授
- (5). 歐式西點製作-黃柏渝-喜來登飯店點心房領班
- (6). 法式西點製作-張宴瑜-聯瑜烘焙麵包坊
- (7). 傳統日本料理-李佳和-桃禧航空城日本料理副主廚
- (8). 傳統日本料理-林振廉-奇佳台式料理主廚
- (9). 傳統日本料理-林志儒-華膳空廚股份有限公司
- (10). 北歐菜-史惠麟-IKEA 敦北店廚房經理
- (11). 無國界料理-陳威淵-角字號山姆史戴克主廚&總經理
- (12). 南法料理-羅維州-君悅飯店寶愛餐廳副主廚

5. 餐飲科年度美食週活動

➤ 100 學年

餐飲廚藝競賽-主題「以廚會友」廚藝競賽

巧克力藝術-主題「巧克力屋設計」製作競賽

蔬果雕刻-主題「宴席布置」競賽

台灣傳統美食-主題「粽子飄香(養生粽)」廚藝競賽

➤ 101 學年

餐飲廚藝競賽-主題「深耕食藝—美味新北」

餐飲科廚藝競賽-主題「意中藝—食雕藝術(秋景之華)」

台灣傳統美食-主題「粽子飄香(創意粽)」廚藝競賽

專題製作-新北在地美食技藝傳新-在地美食普查研究報告

➤ 102 學年

餐飲廚藝競賽-主題「異國風情」廚藝競賽

台灣傳統美食-主題「粽子飄香(客家粽)」廚藝競賽

聖誕節-主題「創意蛋糕裝飾」技藝競賽

烘焙競賽-主題「麵面俱到-創意麵包」製作競賽

6. 學生表現

➤ 技能檢定通過率

證照種類	技能檢定職類名稱	100 年度			101 年度			102 年度		
		證照人數	參加人數	合格率	證照人數	參加人數	合格率	證照人數	參加人數	合格率
丙級	中餐烹調丙級技能檢定	228	231	98%	237	265	89%	231	255	90%
丙級	調酒	172	231	74%	停辦					
丙級	飲料調製	/			184	265	69%	195	255	76%
丙級	餐飲服務丙級技能檢定	180	231	78%	249	265	94%	252	255	98%



產業技能競賽成果

競賽項目	名次/得獎同學
100 年度第一屆全國 40 度料理米酒廚藝大賽。	創意競賽佳作獎/楊子敏
100 年第四屆菩提金廚師創意蔬食獎	第四名/吳宗政
100 年第十三屆全國美食文化大展，食雕靜態展示競賽。	金砧獎/李仕傑
100 年養生蔬食創意料理大賽	第二名/李仕傑，李冠昌、王上維
100 年全國中華美食茶餐比賽	第三名/李仕傑、李冠昌
101 年「健康創意米食料理競賽」	佳作/徐玉鳳、陳冠嘉
101 年苗栗育達盃客家米食廚藝大賽	佳作/徐玉鳳、陳冠嘉、廖家宏、江仲軒、李樹誠

競賽項目	名次/得獎同學
101 年第一屆啤酒創意料理王大賽	佳作/陳冠嘉、徐玉鳳
101 年第五屆「菩提金廚創意蔬食獎」	佳作/蔡易儒
101 年高雄易牙美食節食雕組	入圍/鄭宇廷
101 年高雄易牙美食節壽司達人賽	銅牌/李威漢、廖家宏
101 年高雄易牙美食節蔬果達人	亞軍/許應辰、鄭凱仁
101 年新北市勞工技藝競賽-夏日果雕創意大賽靜態組	入圍/蔡明哲、吳宥賢、李威漢、高建哲、邱以婷、黃溢恩、徐玉鳳
101 年新北市勞工技藝競賽-夏日果雕創意大賽動態組	李峻陽、鄒政孝
101 年桃園客家文化節(客家菜包比賽)	第二名/吳勁穎、謝文龍、姚代紘、張瑜庭、蔡岱玲、陳瑤蓁
101 年 CAS 禽肉爭鮮雞鴨百變料理競賽	王建興、吳明學
101 年天然麵包創意大賽	金牌/鄧仔婷、吳佩璇 銀牌/陳瑤蓁、李承哲、徐玉鳳、賴元杰
101 年第一屆安佳永紐-高餐盃麵包新秀競賽	佳作/陳瑤蓁
101 年第一屆可果美盃全國料理大賽	佳作/吳勁穎、陳冠嘉
101 年第 2 屆百花盃花式摺巾比賽	佳作/高健哲 入圍/吳政佑、陳思涵
101 年客家飯糰比賽	第三名/蔡子宣、林威辰、黃文敬
102 年第一屆德麥經國盃巧克力工藝競賽	最佳潛力獎/游哲恩、黃俊翔、李沛蓁、趙婕茹 入圍/陳渝宣、黃昱綺
102 年全國高中職專題競賽	最佳潛力獎/王壬佃 林建同、莊宗憲、陳信樺、黃建儒
102 年第五屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽	第三名/鄧仔婷、吳佩璇 佳作/游哲恩、李承哲
102 年台灣西瓜節競賽	入圍/黃溢恩、吳睿芬
102 年第一屆パン達人景文盃天然酵母麵包大賽	亞軍/黃俊翔、陳瑤蓁
102 年佛光全國創意素食料理競賽	佳作/蔡子萱、蕭建鵬
102 年餐飲技能全國公開賽 HAOBANG CUP 健行好棒盃-托盤賽	佳作/周侯村、黃雅婷、蔡佳婷、魏敬軒、高健哲、王均立
102 年餐飲技能全國公開賽 HAOBANG CUP 健行好棒盃-單人競速花式餐巾摺疊	佳作/邵芳芳、高健哲
102 年第三屆 金蘭盃-蘭代廚神新秀挑戰大賽	入圍/陳易慶、廖家宏、蔡長

競賽項目	名次/得獎同學
	展
102 年景文盃 JUST COFFEE LATTE ART 咖啡拉花	入圍/陳易慶、高健哲
102 年第二屆苗栗客家粽料理爭霸賽	第三名/江宗霖、林育祥 黃怡君
102 年第二屆港都盃(綠豆椪烘焙大賽)」	第三名/游哲恩、邱以婷
102 年高雄易牙美食節-食雕靜態展金砵獎	第一名/李威漢
102 年高雄易牙美食節-食雕靜態展創意壽司賽	銀牌/王靜怡 銅牌/陳易慶
102 年名廚盃美國雞肉團膳創意美味料理烹調大賽	最佳創意獎/廖家宏
102 年新北市果雕技能競賽暨國際交流	靜態組優秀獎/李威漢 靜態組新秀獎/黃溢恩
102 年桃園縣客家文化節(客家菜包比賽)	第二名/姚代紘、羅立霖 林銘耀
102 年好棒造型創意浴巾競賽	佳作/邵芳芳、莊茹婷、吳鈿 晨、林峻瑋、林育如、陳輝航、 李軒葶、張璿文
102 年第五屆全國餐飲廚藝競賽-西點烘焙	銀牌/李承哲、吳柏維 銅牌/黃浚翔、游哲恩 黃溢恩、楊佑誠
102 年第五屆全國餐飲廚藝競賽-餐飲服務組	銅牌/邵芳芳、陳輝航
102 年第 3 屆百花杯花式摺巾比賽	第二名/吳政佑、高健哲
102 年來嘉嚙鮮 梅山好料-2013 梅山嘉年華活動	金牌獎/陳柏仁、許仲廷
103 嘉義菜地方食材料理競賽活動金牌獎嘉義菜表演	餐三禮(乙)陳柏仁、許仲廷
103 年幸福點心創意競賽學生組(北區)第一名	餐二仁吳柏緯餐二勇吳培源
103 年幸福點心創意決賽佳作	餐二仁吳柏緯餐二勇吳培源
東南第二屆百粽盃包粽-包中第二名、優等獎	餐二誠蔡承傑、陳學仕
2014 佛光全國創意素食料理競賽第二名	餐二誠蔡承傑、陳學仕
2014 健行好棒盃餐旅技能全國公開賽競賽 托盤技能組佳作 單人競速花市餐巾摺疊組佳作 團體餐檯布組佳作	餐二勇陳輝航、汪裕倫、林峻 瑋 餐二仁吳政祐 餐二仁吳政祐、潘欣儀
全國高級中等學校小論文寫作比賽(第 1030331 梯) 高三組甲等(現代果雕-西瓜花) 高三組優等(廟口地方美食探析-以新莊林記香菇肉羹為例)	餐三勇黃溢恩 餐三勇陳謀聰、張峻耀 孫懿廷
2014 高雄-易牙美食節(第十七屆全國美食文化大展壽司達人賽優勝、磨刀達人第三名、模範小廚師	餐三誠張璿文、餐三仁吳睿芬 餐三智吳鈿晨
2014 桃園縣客家文化節(客家菜包比賽)北區佳作	餐三勇陳輝航、汪裕倫 餐三誠陳學仕

競賽項目	名次/得獎同學
2014 客家美食料理比賽-客家美食校園深耕活動-客家美食校園競賽第二名	餐三誠蔡承傑 餐三智繆溢鎡
台北海洋技術學院第一屆海院北區托盤比賽第二名	餐二禮(甲)陳昶安 餐一智陳韋翔、餐一智陳柏元 餐一仁許瑞詳
台北海洋技術學院第一屆海院北區托盤比賽第三名	餐二禮(甲)陳永勝餐一禮 (甲)李俊賢、餐一仁曾煌家 餐一誠張哲瑜
103 商業類科技藝競賽校際觀摩賽第二名	餐三誠 陳學仕、餐三勇 陳輝航
創意感恩聖誕蛋糕裝飾大賽第三名	餐三勇 陳輝航
2014-關西仙草創意蛋糕捲 大賽優勝第一	餐三勇 陳輝航
2014 好菇道 SUPER 菇 IDEA 料理大賽優勝	餐三勇 陳輝航、餐二誠 姜家玲
2015 佛光全國素食創意比賽優勝、最佳創意	餐三誠陳學仕、蔡承傑 餐二智簡豪宏、餐一實洪鈞歲
第一屆仁濟盃全國銀髮創意飯包廚藝競賽第三名	餐三勇 陳輝航、林俊瑋
2015 國際台灣餐飲挑戰大賽金牌獎	餐三勇 陳輝航
2015 台日城市國際烹飪比賽第三名	餐三智 繆溢鎡、餐三勇 林俊瑋

7. 校外專業參訪、體驗實習：

帶領學生參訪優質大學校院及學術機構、企業並規畫體驗實習課程，以拓展學習視野、提早認識大學校系與職場實務工作，為學習或就業訂定學、職涯目標。

(三) 課程理念

1. 美食已然為現今全球諸多國家文化推廣與國際輸出之主要流行趨勢，鄰近國家中的泰國及韓國均已成功將美食行銷至世界各國，這些都可作新北市美食行銷到國內及海外的借鏡，冀以「形塑新北市地方美食特色計畫」規劃為學校本土地區餐飲文化研發之本位特色課程模組；點心是許多人用以愉悅身心的下午茶小點，更甚者在出現翻糖藝術、蛋糕裝飾藝術及巧克力工藝，這些糕點藝術點心更成為一種視覺上的享受，在日本、法國均已成功將糕點藝術文化行銷至世界各國，法國、日本及澳洲亦出現相關之烘焙藝術比賽及展覽等。有鑒於此趨勢，特此開設此類型課程。
2. 新北市美食小吃融合中華與多元美食在地農特產品之傳承，孕育有容乃大、博大精深的特色，新北市的美食小吃的多樣化，更是吸引國內外觀光客的軟實力，所以本計畫欲建立新北市地方美食文化田野普查，培育新北市廚藝小尖兵，帶動新北市美食小吃之觀光產業，行銷新北市各鄉鎮特色美食，創造新北市的美食新魅力

3. 充實餐飲科廚藝實習之教學設備，提升餐飲技藝教學資源，結合本校教師與業界講師經驗，精進學生廚藝技能並提升教師專業素養。
4. 引進新北市美食小吃特色課程，結合業界產品之製作技能，增進學生學習本土特色美食廚藝技能之教學課程，與使學生能夠迅速與業界連接，並加強本校學生之就業能力。
5. 透過「業師的協同教學」、「形塑新北市地方美食成果發表會」提升學生參與地方美食製作的興趣及能力，強化專業知能，達成理論與實務並用之技職教育目標。
6. 美食甜點帶著有容乃大、博大精深的特色，希望本計畫能培育學生烘焙廚藝小尖兵，創造新北市糕點藝術美食新魅力
7. 充實餐飲科糕點製作實習之教學設備，提升糕點技藝教學資源，精進學生實習技能，並落實實習課程教學，增進學生技能學習與就業能力。
8. 引進翻糖藝術、蛋糕裝飾藝術及巧克力工藝特色課程，與產業結合，加強學校與業界連接，使學生能夠迅速接軌並提升教師專業素養。
9. 提升學生參與專題製作的興趣及能力，達成學以致用的技職教育目標。

(四) 課程目標

1. 特色教學創新、培養糕點藝術大師

地方美食課程的教學歷程，多屬於校內教師教學的活動，指導學生製作新北市地方美食的內容與現今的新北市具有聲譽地方美食的教學成果具有相當大的落差。希望於該課程擬定執行目標，改變教學方式以翻轉教室概念帶學生以業界師傅即是校園老師的模式，將新北市的地方美食以業界的製作標準的教學，訓練學生具備學生製作具商業價值的地方美食，並加以訓練其地方美食形塑的能力，讓新北市的地方美食更加美味、美觀，讓其更具有精緻的商品力。規劃期程 104 學年以蘆洲、淡水區、105 學年以新莊、板橋區、106 學年以三重區為地方美食研習重點區域，實際蒐羅新北市特色地方美食資訊，見習專業技能，結合學習基礎、實務業界知能與技能訓練，深化學習內涵及領域，給學生活用的知能。

本校餐飲科班級數達 21 個班級，是學校最主力科別，近年因政府開放大陸直航與觀光，帶動餐旅行業蓬勃發展，媒體業紛紛開設美食節目、旅遊節目... 等相關報導，有鑑於此，本校以地方美食課程進行新北市地方美食形塑計畫，運用學習知能，於在地(三重、新莊、蘆洲、板橋、淡水-穀保學生主要來源地)進行「新北市地方美食形塑訓練計畫」，指導學生習得家鄉獨特菜餚、點心製作能力，研究族群飲食文化之特色，傳承飲食文化，並依照近年來本校學生學習興趣與成果導向，發展烘焙、蛋糕裝飾培養未來糕點藝術大師之特色課程，二種課程計畫進行整合以發揚在地美食進行伴手禮研發製作為課程發展重點。

2. 建構地方文化特色景點飲食導覽地圖

餐飲科將專題製作課程尋食探索路線提供觀光科下學年度發展特色課程遊程設計及專題製作，進行週邊特色景點之考察，研究發展文化、特色，於跨科共同合作基礎下，設計地方文化特色景點飲食導覽地圖。

3. 宣揚新北在地文化飲食並行銷穀保

於規劃課程進行，選定執行目標(餐飲業店家、特色景點)，逐步建立產學合作機制、家長協助、社區互動，促進地方人士認同本校教學方式與理念，協助莘莘學子的求知歷程，將餐飲技能及地方文化得以傳承並達宣揚效果，進而達招生-就近入學之效。

(五) 實施方式

1. 特色課程架構

以餐飲科 103 學年課綱為例，執行期程 104-106 學年之二、三年級學生

課程類別	科目		每週授課節數						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 般 科	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A 版本
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I II	6	3	3					B 版本
		歷史 I II	2			1	1			A 版本
	社會領域	地理 I II	2			1	1			A 版本
		公民與社會 I II	2					1	1	A 版本
	自然領域	基礎物理 I II	2	1	1					A 版本
		基礎生物 I II	2	1	1					B 版本
	藝術領域	音樂 I II	2	1	1					
		藝術生活 I II	2	1	1					
	生活領域	計算機概論 I	2	2						A 版本
		生涯規劃 I II	2					1	1	
	健康與體育領域	體育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1					
全民國防教育 I II		2	1	1						
小計		68	18	16	9	9	8	8	部定必修一般科目 68 學分	
專業科目	餐旅概論 I II	4	2	2						
	小計	4	2	2	0	0	0	0	部定必修專業科目 4 學分	
實習科目	餐旅英文與會話 I-IV	8	2	2	2	2				
	餐旅服務 I-IV	10			3	3	2	2		
	飲料與調酒 I II	6	3	3						
	小計	24	5	5	5	5	2	2	部定必修實習(務)科目 24 學分	
專業及實習科目合計		28	7	7	5	5	2	2		
部定必修科目合計		96	25	23	14	14	10	10	部定必修總計 96 學分	

名稱		學分		科目 名稱		每 週		授 課		節 數		備註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
						一	二	一	二	一	二		
校 訂 科 目	必 修 科 目	一般 科目	16 學 分 8.3	計算機概論 II	2		2						
				軟體應用	2					2			
				文件排版設計	2							2	
				數學 IIIIV	6			3	3				
				全民國防教育 III IV	2			1	1				
				品格教育 III	2			1	1				
				小計	16	0	2	5	5	2	2	校訂必修一般科目 16 學分	
		專業 科目	4 學分 2.1%	食物學 III	4	2	2						
				小計	4	2	2	0	0	0	0	校訂必修專業科目 4 學分	
		實習 (務) 科目	30 學 分 15.6%	專題製作 I II	4				2	2			
	中餐製作 I-IV			12	3	3	3	3					
	烘焙 III			8			4	4					
	西餐 III			6					3	3			
	小計			30	3	3	7	9	5	3	校訂必修實習(務)科目 30 學分		
	必修學分數合計				50	5	7	12	14	7	5		
	選 修 科 目	一般 科目	0 學分 0%	文學賞析 III	4					2	2		
				英文基礎寫作 I II	4			2	2				
				英文翻譯 III	4					2	2		
				數學 VVI	6					3	3		
				日語會話 III	4					2	2		
		應選修學分數小計	0							校訂選修一般科目開設 22 學分			
		專業 科目	14 分 7.3%	色彩學 III	4	2	2						
				菜單設計 III	2					1	1		
				餐飲管理 III	4					2	2		
				成本控制 III	4					2	2		
	國際禮儀 III			2					1	1			
	採購學 III			4	2	2							
	人際關係與溝通 III			2			1	1					
	食品衛生與安全 III			2			1	1					
	飲食文化與消費者關係			2			2						
	餐旅概論進階 III			4					2	2			
	餐旅服務進階 III			2					1	1			
飲調製作進階 III	2					1	1						
職場倫理	2							2					
宴會管理(佈展)III	2					1	1						
應選修學分數小計	14							校訂選修專業科目開設 38 學分					
實習 (務) 科目	32 學 分 16.7%	中餐進階 III	6					3	3				
		烘焙進階 III	6					3	3				
		果雕(食材藝術)III	4	2	2								
		中式點心 III	6			3	3						
		中式米麵食 III	6			3	3						
		台灣小吃 III	6					3	3				
		地方美食 III	6					3	3				
		日本料理 III	6					3	3				
		團體膳食 III	4			2	2						
		蛋糕裝飾 III	4			2	2						
應選修學分數小計	32							校訂選修實習(務)科目開設 54 學分					
選修學分數合計				46	2	2	6	4	15	17	校訂選修開設 114 學分		
校訂科目學分數合計				96	7	9	18	18	22	22			
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	184-192 依彈性時間變動		
彈性教學節數				0							可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用		
必修 科目	活動 科目	18	班會 I-VI	6	1	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜合活動 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35			

2 特色課程架構表及特色說明：

特色課程說明表					
課程類別	課程名稱	高一	高二	高三	特色說明
A	國際語言-職場專業英語溝通力				
	餐旅英文與會話	2, 2	2, 2		於語言教室進行情境教學，強化餐飲專業詞彙與職場會話能力，培養學生國際語言溝通能力。
B	在地食材研發力				
	食物學	2, 2			了解食材的基本知識、特性、營養價值與應用，運用專題加深學生對在地食材之了解，食物烹調及食品安全衛生之基本原理。
	飲食與文化與消費者關係		2, 0		認識各國的飲食文化特色，並與我國飲食文化做比較，增加學生的國際觀。探討消費者的行為，各種消費模式，消費心理與消費方式間的關係。
	計算機概論	2, 2			強化學生網路知識搜尋及網路行銷能力。
C	廚藝學習與創新				
	中餐製作	3, 3	3, 3		中餐廚藝基本能力之養成，輔導學生通過中餐丙級檢定，學習各地方的特色佳餚。
	中餐進階			3, 3	學習宴客佳餚及中餐乙級菜，輔導學生考中餐乙級證照。
	台灣小吃(美食)			3, 3	學習台灣各地的在地美食小吃製作，讓學生瞭解台灣在地的飲食文化。
	果雕(食材藝術)	2, 2			學習食材的雕刻藝術、運用於各類盤飾、宴席會場，培養學生的美學食雕藝術觀。
	飲料與調酒	3, 3			學習基礎的飲料調製技巧，並輔導學生考取飲調丙級證照。
	烘焙		4, 4		學習烘焙製作原理，餅乾、蛋糕、麵包與西點的操作技巧，並輔導學生考取烘焙丙級執照。
	西餐烹調			3, 3	學習西餐的烹調法、醬汁的運用、前菜、主菜…的製作，並輔導學生考取丙級證照。
	烘焙進階			3, 3	深化、加廣烘焙產品製作技巧與學習內容，包含烘焙乙級產品及創新產品與應用。
蛋糕(西點)裝飾(含巧克力藝術)		2, 2		學習西式點心的裝飾技巧，如鮮奶油擠花、蛋糕抹面裝飾、杏仁膏捏塑、造型餅乾、藝術麵包等多元應用能力。巧克力是甜點之王，利用調溫與非調溫巧	

特色課程說明表					
課程類別	課程名稱	高一	高二	高三	特色說明
					克力做出各種造型，運用於各式的甜點裝飾與創意產品。 重點特色課程發展糕點藝術課程。
D	經營管理與推廣				
	餐旅概論	2, 2			介紹餐旅業基本產業概念，讓學生了解基礎餐旅專業知能。
	餐旅服務		3, 3	2, 2	餐廳的外場服務、桌邊服務、旅館的客房服務…等技術，輔導學生考取餐服丙級證照。
	宴會管理(宴席創意設計實務)			0, 2	增進學生外場服務實務能力，學習各式宴席如布巾、花藝、菜單、桌飾的規劃設計，培養就業競爭力。
	專題製作		0, 2	2, 0	推展新北市地方美食形塑訓練計畫課程設計進行專題製作課程，美食週主題創意活動，透過專業多元學習廚藝創新與創造力的培訓，強化專題製作研究(發)、行銷能力。

2.特色課程實施對象(含學生數與占該年級總學生之比例)。

實施對象:104-106 學年餐飲科二、三級學生共 12 班。占總學生數 75%

3.課程內涵

(1) 形塑鄉鎮特色美食課程：

透過本校餐飲科特色小吃及地方美食課程，推動發展新北市特色小吃美食的重點特色課程。邀請國內知名飯店名廚至本校進行鄉鎮美食講座或客座表演，提供業者諮詢診斷服務，並辦理鄉鎮美食聯合成果發表會。除此之外，本校餐飲科教師赴各鄉鎮美食業者進行深度體驗研習與交流活動，深化教師實務經驗。藉此提升各鄉鎮美食業者及本校餐飲科師生廚藝的精進，形塑鄉鎮美食，以吸引觀光客在新北市人潮的商機。

(2) 辦理地方特色美食文化介紹：

透過辦理新北市特色美食小吃節慶競賽，激發業者、廚師及餐飲科相關科系年輕學子對餐飲美食小吃之投入，提高其對鄉鎮特色美食小吃餐飲業之工作價值感及社會地位。此外，更可促進餐飲業工作人員工作熱情及對餐飲工作之認同。更希望藉此競賽，將可帶領新北市美食小吃進入全面性提升服務和品質的新經營層次。俾將鼓勵鄉鎮特色美食小吃業者，努力於維持產品品質、服務水準與空間達一定程度之水平，建立良好口碑，提升品牌價值。

(3) 培養糕點藝術大師課程

翻糖藝術製作課程-讓學生學習翻糖蛋糕製作課程相關製作技術，使學生加強翻糖蛋糕製作技能。

蛋糕裝飾藝術課程-讓學生學習蛋糕裝飾設計相關蛋糕設計製作，使學生加強蛋糕裝飾設計之技能。

巧克力工藝設計課程-讓學生學習巧克力工藝設計，讓學生加強相關巧克力工藝設計技能。

(4) 地方美食文化田野普查專題製作課程：

利用本校餐飲科「專題製作」課程，讓學生學習蒐集新北市地方美食文獻資料及實地參訪著名產業經營模式之案例研究，並辦理新北市各鄉鎮特色美食遴選，選出代表鄉鎮特色的美食小吃，編製美食說帖刊物，介紹其美食小吃的故事及其作法，並提供鄉鎮美食資訊，廣佈美食氛圍於常民生活中，以透過消費，感受新北市美食之美。藉此成果於專題製作課程中呈現，並將成果以形塑**地方美食成果發表會**展示。

4. 教學設計

(1) 104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫

- 邀請技專校院教授及產業界專業人士至本校開設新北市飲食文化講座課程。
- 進行新北市美食文獻資料蒐集。
- 實地參訪著名新北市美食產業之經營模式案例研究。
- 學習專題製作課程相關應用技術，使學生加強專題製作執行能力。
- 聘請產業界專業人士至本校開設地方美食小吃製作方法及料理製作課程，使學生加強業界實作之技能。
- 辦理地方美食料理製作研習活動，請技專校院教授及產業界專業人士共同發展校本位特色課程模組。
- 培訓本校學生之餐飲美感訓練，強化特色美食所呈現的質與量。
- 辦理多元餐飲研發與製作課程。
- 辦理地方特色美食文化研習課程。
- 辦理地方特色美食小吃成果展示之規劃。
- 培訓業界餐飲從業人員創新研發能力。

(1) 104-B-2 「糕點藝術大師」養成課程計畫計畫

- 聘請技專校院教授及產業界專業人士至本校開課。
- 辦理翻糖藝術、巧克力工藝、蛋糕裝飾設計研習活動進行產業特色課程發展及規劃，請技專校院教授及產業界專業人士共同發展校本位特色課程模組。
- 辦理認識可可豆與巧克力、巧克力製作基本技術、球殼型、模型巧克力工藝、巧克力工藝設計表現手法課程。

5.教材發展、多元評量

- (1) 彙整學生學習成果編制成冊、建立電子檔，列入圖書閱覽室典藏，可供師生借閱作為教材、研究參考。
- (2) 進行多師協同教學或研習活動課程，進行同步錄影，經後製成數位學習教材，置入未來學校校網數位學習線上平台提供校內師生點閱作為輔助學習教材，豐富課後研習資源。
- (3) 蒐集多師教學講義，分門別類，作為適性教材編寫資源。
- (4) 開發專題製作課程田野調查進行模式，制定教學範本及相關教材，讓日後專題製作課程進展順利與精緻。
- (5) 評量方式可採取，搜尋資料之完整度、組別分工狀況、報告執行進度、分組報告、經驗分享、實作、成果展現、課程積極參與程度...等多元評量，充分訓練學生計畫、組織、執行、管控能力。

7.實施方式。

- (1) 特色課程以四大主軸規劃相關課程：

- A. 餐飲專業英文運用能力。
- B. 在地食材研發新產品能力。
- C. 廚藝學習與創新、創意能力。
- D. 產業實習與推廣：職場實務培訓與服務行銷，具備餐飲專業人才永續營能力。

- (2) 四大主軸之特色課程之設計原則與其他課程之關聯性：

- A. 特色課程取向：採用學術/實習中心取向。

➤ 特色課程設計原則：

採用跨學科/領域課程設計原則：如外國語言領域與餐飲領域；結合地理、歷史、基礎物理、基礎生物、食物學、世界飲食文化等領域培養學生在地食材運用研發力。

➤ 單一學科/領域深化模式：

如基礎烹飪及地方佳餚課程培養學生基本中餐技能；台灣美食實習及宴客佳餚實習為該領域深化學習課程，任課老師為知名餐飲集團主廚、料理長、烘焙師，課程內容較部定內容更深更廣。

➤ 強調主題/議題的學習：

利用每學期餐飲美食週融入主題創意構思，如台灣美食週、異國料理週、健康蔬食佳餚饗宴、無油無煙料理競賽、創意糕點製作競賽..餐飲美食週等活動，強調主題／議題研發實習活動。

➤ 特色課程協作模式：

採用產學合作模式。本校之專業顧問群陣容堅強，與本校合作事項如：定期辦理業界各大飯店與知名餐飲事業參訪及提供學生實習機會、進行三師教學，結合技專院校師資、業界名師、職訓局師資進行課程教學、連接理論與實務，掌

握業界、產學連結脈動。

➤ 特色課程模組：

✚ 104B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫

飲食文化與消費者關係(二年級)

中式點心、中式米麵食(二年級)

台灣小吃、地方美食(三年級)

專題製作(二、三年級)

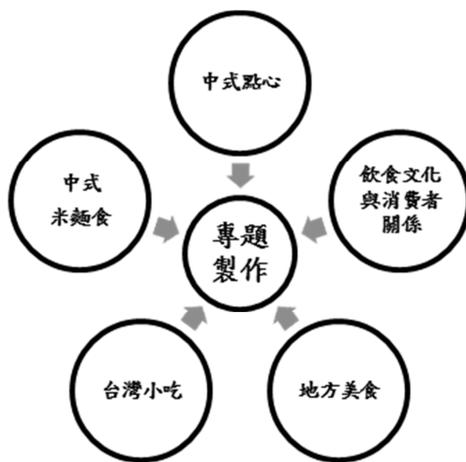
✚ 104B-2 糕點藝術大師養成計畫

飲食文化與消費者關係(二年級)

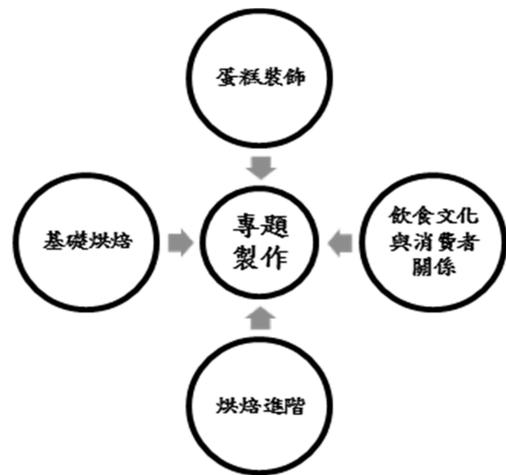
蛋糕裝飾、烘焙(二年級)

烘焙進階(三年級)

專題製作(二、三年級)



104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫



104-B-2 糕點藝術大師養成計畫

8.實施期程:104 學年度至 106 學年度 104 年 8 月 1 日至 107 年 7 月 31 日

(六) 特色課程學生輔導機制(學生心理、學習、升學、就業等輔導規劃)

1. 一般性生活、心理輔導：

(1) 一般性生活輔導：

A. 導師責任制：

秉承「進德修業、務實求精勤檢樸實、自力更生」校訓，穀保家商中的「導師責任制」已成為全國優質生活教育之的範疇先驅和典範，建立「學生在哪裡，導師在就在哪裡」的責任制，能確實輔導學生在校的生活品德教育，同時營造「秩序的、禮貌的、寧靜的、乾淨的校園」，成功建構穀保成為「品德的校園有品好禮」、「優活學習的校園」。

B. 愛心、關心、耐心與關心：

導師是學校和家長溝通的橋樑，本校導師秉持「愛心、關心、耐心—心心相連」的原則，用最親切、最熱誠的態度來管理同學在校生活，並與家長保持聯繫，共同關心孩子的學習生活。

(2) 心理輔導：

A. 辦理定向輔導活動，提供性向及興趣分析：

輔導室於學生高一時辦理圖形式智力測驗、學習與讀書策略量表測驗、青少年心理健康量表測驗，高二時辦理大學學系、興趣量表測驗，協助新生儘早認識自我、認識朋友、認識科系、穩定情緒進而適應學校生活並確定未來發展目標。活動內容有關學生情緒部分，資料將提供導師了解，讓導師能留意學生情緒並給予學生適時的協助與輔導。

B. 推動認輔制度：

針對因學習、家庭、人際關係、身心障礙…習壓力造成情緒問題或適應困難的學生，安排具輔導相關背景老師擔任認輔老師，協助學生在情緒以及學習上都能有所改善。

(3) 提供性向及興趣分析：

高一時配合性向測驗、興趣量表、洛式句子施測，協助學生了解個人興趣及性向，做為將來選填志願之參考。

2. 轉銜轉進轉出輔導機制：

依據教育部高中高職特色招生核定作業要點訂定及報備查原則，特色招生與免試入學管道間需有相互流通動之機制，本校成立特色招生學生轉銜輔導委員會辦理學生轉出入及後續輔導事宜，如學生學習過程中有下列狀況時，將辦理轉銜輔導。

(1) 學習效能不彰：

學生學習過程如經各任課教師評估學習落後或學生對於各任課教師所規定之作業、報告或實習作品屢未能如期繳交時，先由導師、任課教師進行個別輔導及補救教學，同時由家長協同輔導督促。如仍未能改善，經與家長溝通後，提委員會進行專案輔導，或依據學生需求及委員意見，輔導轉至符合興趣科別或同科免試入學班級就讀。轉科班後由導師及輔導教師進行心理及學習適應輔導，專業課程部份由科內專業教師進行課程之銜接輔導。

(2)志趣不合：

如學生有志趣不合情形，先由導師、輔導教師進行個別輔導，了解學生個別需求，並與家長溝通後，提委員會進行專案輔導。依據學生需求及委員意見輔導轉至符合興趣科別或同科免試入學班級就讀。轉科班後由導師及輔導教師進行心理及學習適應輔導，專業課程部份由科內專業教師進行課程之銜接輔導。

學生轉出後，可透過校內轉入甄選規定由其他班級學生遞補。甄選方式採計國、英、數、專業課程等科目期中考成績及學業競試成績，由學生提出申請後再經由委員會擇優錄取。轉入學生未習得之特色課程，由該任課教師進行專案銜接輔導。

3. 學生升學輔導機制：

(1) 對於升學考試的輔導：

- A. 配合完整的課程規劃，且交由專業熱誠之教師教導，另外安排多次的聯合模擬考，藉以提升學生應試能力及實戰經驗。
- B. 建置完整的歷屆四技二專統一入學測驗題庫，並隨時提供各類考試最新資訊。
- C. 針對期中考重點科目成績不及格、學習成效不佳之學生，利用課餘或週末時間到校實施補救教學，透過補救教學，可以即時幫助學生提升學習成效。
- D. 利用輔導課進行課程統整強化教學，建構完整的升學輔導考試機制。
- E. 早自習時間安排晨讀、空中美語時間、英文聽力訓練…、週考等加強學生學習動機。
- F. 透過分組體驗課程，根據學生興趣與能力進行分組，並提供套餐式學習模組，讓學生的學習更為完善。
- G. 開設程式設計相關社團，訓練學生邏輯思考，強化程式設計能力。

(2) 辦理對於生涯輔導活動多元升學制度的輔導及多元輔導制度：

- A. 辦理升學博覽會、入班宣導、升學管道講座、技專校院參訪、職涯發展講座、履歷表撰寫指導(人力銀行)、小團體輔導活動，協助學生生涯發展。
- B. 進行各項心理測驗及分析，以協助學生了解個人興趣及性向，作為生涯規劃及選擇報考校系之參考。
- C. 設置專職之升學輔導教師，全力蒐集、彙整及分析升學資訊，並導學生選填校系。
- D. 進行各項心理測驗及分析，以協助學生了解個人興趣及性向，作為生涯規劃及選擇報考校系之參考。

E. 定期舉辦升學說明會及家長座談會，讓學生及家長能掌握最新的學情報及趨勢。

G. 舉辦備審資料觀摩及模擬面試，提升學生參加四技二專第二階段試之指定項目甄試能力，增加錄取各大學之機會。

(3)對於升學經驗的傳承：

建立繁星計畫、甄選入學、技優保送、技優甄審、聯登分發選填志願之錄取成績資料庫，以協助考生進行落點分析及志願選填。設置升學輔導中心，以開架式的方式，提供各大專院校升學輔導資料，及歷屆大學各校系面試、筆試之題庫，讓學生隨時掌控各校資訊。

4. 學生就業輔導機制：

(1) 本校創校 54 年，培育出許多優秀的校友，在各行各業也都經營事業有成，藉由提攜學弟妹精神，可提供豐富的就業資源。

(2) 與業界建立良好的產學合作模式，能隨時提供各行業最新資訊，於畢業後能優先推薦畢業生至業界工作。

(3) 舉辦就業博覽會、就業專題演講、安排業界知名廠商至學校進行就業宣導。

(4) 與大學校院策略聯盟，帶領學生進入大學進行課程體驗，擴展學生視野，並瞭解大學課程之多元性，提前與大學接軌。

(5) 不定期舉辦各項校外教學、藝文活動、大學校院、業界參訪等活動，提供學生一個快樂且多元活潑的學習空間。

三、學校特色課程（特色群科）的執行力

（一）團隊運作機制

1. 課程研發推動小組組織與職掌

工作小組	小組負責人	工作職掌
教務處	教務主任	負責推動有關課程設計、特色教學、特色召宣等事宜。
實習處	實習主任	負責推動有關群科特色發展、特色教學等事宜。
學務處	學務主任	負責推動有關特色教學與學生事務整合等事宜。
輔導室	輔導主任	負責處理特殊教育學生需求解決方案。
總務處	總務主任	負責設備採購、財產管理等事宜。
會計室	會計主任	負責經費審查、核算等事宜

2. 課程與教學領導的執行策略

- 課程研究小組(各科教學研究會)成員:專業教師。
- 透過教學研究會，共同討論各科於學校本位課程發展特色課程模組、特色課程之進行方式，提交於課程發展委員會討論並決議。
- 培養教師專題製作之教學知能，薦派任課老師參加群科中心專題製作工作坊之研習活動(課程)。
- 由各科專業老師擔任專題製作之任課老師及技專院校師資協助指導，方可結合專業知能指導學生。
- 藉教學研究會議共同討論制定課程進行模式、學生學習....等教學歷程之經驗分享，共同提升教學效能與學習成果。
- 學校擬訂專題製作競賽辦法，提供成果分享觀摩平台，激勵師生於教與學之歷程中更精益求精。
- 制定並落實校內獎勵辦法鼓勵教師同仁參加教師專業發展評鑑，成立專業學習社群，發展教學事務。
- 100 學年起每學期進行教師教學滿意度線上問卷調查，統計與分析結果，俾利教師了解自身教學現況與問題，進行教學策略調整，以提升學生學習成效。
- 邀請教學滿意度高的同仁，進行教學策略、班級經營分享，透過分享、討論與回饋，共同提升教學專業知能。

3. 行政支援

(1) 教學軟硬體設施

- 於學校網站設置「校園教學歷程」網頁，校內教師建置個人部落格，於部落格內呈現教學綱要計劃表、試卷題庫、教學活動、成果影像、教學媒材..等，提供教學資源分享，師生互動及查閱功能。
- 101 年新建完工之慈愛樓，增設烘焙教室、西餐教室、飲料調製教室，餐服二、三教室及 101 學年度新增設多媒體設計科所需之製圖教室、設計教室與繪圖教室及中餐三等四間專業教室，充分滿足學生專業課程教學與實習需求。102 學年度因應美容科變更科名為時尚造型科，為符合課程設計需求與學生學習品質，增設彩妝教室、美甲教室。

(2) 教師質與量

- 99 學年度「學校本位暨教師自我專業進修研習計劃」本校配合政策推動教師自我專業進修研習規劃，以中辦管轄之高職名列第 26 名且 PR70 以上。
- 100 學年通過優質化方案，並實施教師專業發展評鑑，校內共有 48 位自發性參加，經過線上研習、實體研習、自評、他評、提出教師專業成長計畫，取得初階認證教師 40 位，於 101 學年度計有 55 位參與，截至 103 學年度取得初階認證有 78 人，進階認證有 4 人，推動教師專業發展評鑑仍持續努力，列入重點業務。
- 100 學年參加台灣師範大學承辦高中職一般科目數位教學檔案競賽有 4 位老師參賽，英文領域蔣美婷老師榮獲全國優等獎，101 學年有 6 位老師參賽，英文領域陳淑玲老師、臧亞萍老師，國文領域謝旻桂榮獲佳作，102 學年有 5 位老師參賽，體育領域門桂枝老師榮獲佳作，103 學年有 6 位老師參賽，資處領域呂金昇老師榮獲佳作。
- 自前期 97 學年度校務評鑑四年來，專任教師人數由 92 位增為 100 位，專兼任教師具碩士學歷以上亦由 37 位增為 48 位，更時提昇了教師素質及專業素養。
- 100 學年度至 103 學年度進行優質化之子計畫--進行學生對任課老師教學評鑑(問卷)，提供表件數據給任課老師參考，調整教學策略與職業認知。

(3) 學校經費

- 本校經費來源以學生學雜費收入為主，100 學年度學雜費收入其他收入預算數共

227,929,000 元，因建置新大樓慈愛樓，100 學年度支出 235,092,000 元，不足部分由歷年結餘支應。

- ▶ 以學生受教權為優先考量，擲節他項支出，雖經費資源有限，但仍盡力投入提升軟硬體建設以滿足學生學習權益。

(二) 資源整合

1. 大學/業界的資源挹注說明

- (1) 台北城市大學資管系師資支援本校資料處理科專題製作。
- (2) 台北城市大學辦理資料處理科、多媒體設計科教師研習。
- (3) 曼都、采登業界經營者或管理者教授美容科行銷與服務及人際溝通等課程。
- (4) 餐廳、飯店師傅教授餐飲科專業之中餐、西餐、果雕、烘焙等課程。
- (5) 技專院校提供參訪機會、蒞校宣導升學管道。

2. 整合機制結合生涯輔導機制

- (1) 利用生涯規劃課程、生涯興趣量表、大學學系探索量表等，讓學生瞭解自己的性向、興趣。
- (2) 藉由業界參訪、工作體驗活動，讓學生瞭解業界人才需求及工作特質。
- (3) 學生藉由技專院校參訪與各系所師生互動、提問，了解各校校園文化、科系特色，以為升學選校的考量。

(三) 教師專業發展

1. 教師專業成長情形

參與教師專業發展評鑑			與特色課程相關之教師專業社群情形	
全校教師(106)人				
通過初階 人數	通過進階 人數	教學輔導教師 人數	教師專業學習社群名稱	人數
78	4	0	英文領域專業學習社群	14
			餐飲領域專業學習社群	13
與特色招生相關之學習社群或團隊實際運作情形(如有具體產出成果請敘明)			1. 英文領域專業學習社群 (1) 外國語文競賽規劃、擬定比賽項目、辦法、命題、評審 (2) 校園英語學習情境布置-職群應用專業詞彙、片語為主 (3) W5 空中美語活動規劃、課程內容融入英文教學 (4) 朝會時間抽測進行檢核學習成果、砥礪學習(鼓勵性質) (5) 辦理課後專業詞彙學習輔導課(輔導學生參加 PVQC 檢定),以增強職場英文運用能力 (6) 整體學習運作完畢進行學生問卷調查,提供英文領域老師下學期學習活動規劃參考 2. 餐飲領域專業學習社群 (1) 討論研究計畫案內容與執行方式 (2) 成立專業小組分組研討、分工完成專業群科特招申請案,102 學年申請,103 學年審核通過,104 學年正式招生 (3) 研訂學年度科活動 (4) 辦理與參加教師專業研習活動 (5) 課程無適用教材,同課程之任課老師共同編著教學講義、作業單及適性教材 (6) 協助多師教學計畫進行班級經營管理	

2. 質性說明協助發展特色課程之教師參與相關專業研習情形

- (1) 鼓勵教師積極參與進修,例如 101 及 102 學年各派 2 名專業老師參加新北市教育局辦理教師深度研習(至三井餐飲事業集團研習二週),強化實務能力。
- (2) 每學年教學組於年度預算編列校內自辦教師研習活動,鼓勵各領域申辦。
- (3) 教師同仁參加校外研習活動,於教學領域會議進行分享說明,適時融入教學活動並歡迎同仁到班觀課。
- (4) 以餐飲科專業教師研習為例,100 學年研習總時數達 847.5 小時,101 學年研習總時數達 778 小時,102 學年研習總時數達 1749 小時。

(四) 學生學習表現評估

1. 104- B-1 計畫名稱: 新北市地方美食形塑訓練計畫學習預期效應:

- (1) 充實餐飲科之教學實習設備,並往建構地方美食餐飲實務研發中心為目標,使學生能充分了解最新廚房專業器材使用。

- (2) 結合本校教師與業界講師經驗，提升餐飲文化之教學資源。
- (3) 學習本土特色美食廚藝技能之教學課程，與使學生能夠迅速與業界連接，並加強本校學生之就業能力。
- (4) 透過地方特色美食文化研習課程，提升學生及教師專業素養。
- (5) 透過「實地參訪調查」提升學生參與專題製作的興趣及能力，強化專業知能，達成理論與實務並用之技職教育目標。
- (6) 增加學生參與專題製與校外競賽獲獎人數。

2. 104- B-2 計畫名稱：「糕點藝術大師」養成課程計畫學習預期效應：

- (1) 透過「翻糖藝術」、「蛋糕裝飾」及「巧克力工藝」三大主軸，進行三師教學發展校本位特色課程模組，引進技專校院與業界資源，以維持優質的教學品質。
- (2) 充實餐飲科之教學實習設備，並往建構專業建置糕點藝術及巧克力教學工坊教學中心為目標，使學生能充分了解最新專業器材使用。
- (3) 使師生獲得最新翻糖藝術、蛋糕裝飾及巧克力工藝技術，加強學與用之連接，使學生能夠迅速接軌並提升教師專業素養。
- (4) 提升學生參與校外競賽獲獎人數。

(五) 課程執行結果評鑑規劃：

1. 104-B-1 計畫名稱：新北市地方美食形塑訓練計畫

- (1) 執行期程：104年8月1日至105年7月31日
- (2) 自我檢核的期程：每月進行執行進度管考、每學期進行成效追蹤與檢討，年度成果報告。
- (3) 檢核指標如下表列：

計畫編號	計畫名稱	指標名稱	指標類別		目標值	成效值
104- B-1	新北市地方美食形塑訓練計畫	建構地方美食餐飲實務研發中心	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	1 間	
		技藝競賽	<input checked="" type="checkbox"/> 績效	<input type="checkbox"/> 校訂	前 10 名	
		專精師生專業技能研習	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	90 人次	
		辦理產業實務參訪	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	4 場	
		辦理形塑新北市地方美食成果發表會(結合新北市文化局、教育局，辦理在地美食節慶活動)	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	1 場	
		參加校外競賽優勝	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	35 人次	
		專題製作教材	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	5 本	
		業師協同教學	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	3 班	
		教師作品呈現(教師專業成長)	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	2 件	

2.104-B-2 計畫名稱：「糕點藝術大師」養成課程計畫

(1) 執行期程:104年8月1日至105年7月31日

(2) 自我檢核的期程：每月進行執行進度管考、每學期進行成效追蹤與檢討，年度成果報告。

(3) 檢核指標如下表列：

計畫編號	計畫名稱	指標名稱	指標類別		目標值	成效值
104- B-2	糕點藝術大師養成計畫	建置糕點藝術及巧克力教學工坊教室	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	1 間	
		專精師生專業技能	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	150 人次	
		辦理翻糖藝術製作課程	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	14 場	
		辦理蛋糕裝飾藝術課程	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	12 場	
		辦理巧克力工藝設計課程	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	16 場	
		參加校外競賽優勝	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	20 人次	
		專題製作成品展示	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	6 件	
		糕點嘉年華活動 (地點市府大樓或新北板橋車站)	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	1 場	

參、整體計畫經費概算表

104 學年度（學校名稱）申請「新北市高中高職旗艦計畫」經費概算表【104 會計年度】

會計年度	計畫編號	計畫名稱	申請補助金額		其他說明	主管機關核列經費	
			經常門	資本門		經常門	資本門
104 年度	104-B-1	新北市地方美食形塑訓練計畫	242,220	370,000			
	104-B-2	「糕點藝術大師」養成課程計畫	207,780	88,200			
104 會計年度合計			450,000	458,200	資本門超出經費 8,200 元由學校自籌款支付		

承辦人：江裕春

主辦主任：江俊瑩

會計主任：陳娟玉

校長：嚴英哲

104 學年度 (學校名稱) 申請「新北市高中高職旗艦計畫」經費概算表【105 會計年度】

會計年度	計畫編號	計畫名稱	申請補助金額		其他說明	主管機關核列經費	
			經常門	資本門		經常門	資本門
105 年度	105-B-1	新北市地方美食形塑訓練計畫	222,504	452,000			
	105-B-1	「糕點藝術大師」養成課程計畫	227,496	0			
105 會計年度合計			450,000	452,000	資本門超出經費 2,000 元由學校自 籌款支付		

承辦人：江裕春

主辦主任：江俊瑩

會計主任：陳娟玉

校長：嚴英哲

肆、各辦理計畫內容與經費（請依辦理計畫數依序分別撰寫）

計畫編號：104- B-1

計畫名稱：新北市地方美食形塑訓練計畫

一、 依據： 新北市高中高職旗艦方案計畫辦理

二、 目的：

（一）規劃新北地區餐飲文化研究之本位特色課程模組：

美食已然為現今全球諸多國家文化推廣與國際輸出之主要流行趨勢，鄰近國家中的泰國及韓國均已成功將美食行銷至世界各國，這些都可作新北市美食行銷到國內及海外的借鏡，冀以「新北市地方美食形塑訓練計畫」規劃為學校本土地區餐飲文化研發之本位特色課程模組。

（二）培養新北市廚藝小尖兵：

新北市美食小吃融合中華與多元美食在地農特產品之傳承，孕育有容乃大、博大精深的特色，新北市的美食小吃的多樣化，更是吸引國內外觀光客的軟實力，所以本計畫欲建立新北市地方美食形塑訓練計畫，培育新北市廚藝小尖兵，帶動新北市美食小吃之觀光產業，行銷新北市各鄉鎮特色美食，創造新北市的美食新魅力

（三）充實餐飲科廚藝實習之教學設備，提升餐飲技藝教學資源：

「工欲善其事、必先利其器」，期能擴充專業設備並結合本校教師與業界講師經驗，精進學生廚藝技能並提升教師專業素養。

（四）落實務實致用課程：

引進新北市美食小吃特色課程，結合業界產品之製作技能，增進學生學習本土特色美食廚藝技能之教學課程，與使學生能夠迅速與業界連接，並加強本校學生之就業能力。

（五）翻轉教室概念推展專題製作課程：

透過「實地參訪調查」提升學生參與專題製作的興趣及能力，強化專業知能，達成理論與實務並用之技職教育目標。

三、 主辦單位： 教務處

四、 承辦單位： 實習處餐飲科

五、 辦理日期： 104 年度 8-12 月至 105 年度 1-7 月

六、 參加人員： 餐飲科二、三年級學生及餐飲科專任老師

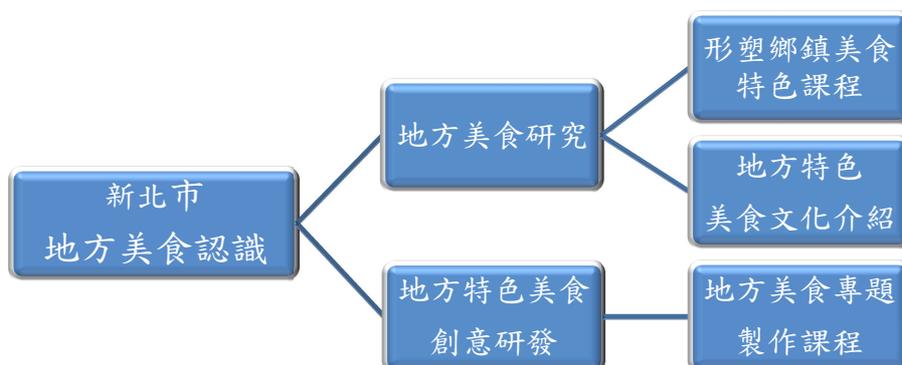
七、 實施方式

（一） 三階段計劃實施

規劃以漸進式之學習計畫，首先建立新北市飲食文化之基礎介紹、進以學習新北市特色料理製備提升廚藝技能，最後啟發學生對特色美食之創新研發能力。

（二） 課程實施方式

分為一大主軸(新北市地方美食認識)、二大方向(地方美食研究、地方特色美食創意研發)、三大課程(形塑鄉鎮美食特色課程、地方特色美食文化介紹、地方美食專題製作課程)。



八、實施內容

(一)形塑鄉鎮特色美食課程：

透過本校餐飲科台灣小吃與地方美食特色課程，推動發展新北市特色小吃美食的重點特色課程。邀請國內知名飯店名廚至本校進行鄉鎮美食講座或客座表演，提供業者諮詢診斷服務，並辦理鄉鎮美食聯合成果發表會。除此之外，本校餐飲科教師赴各鄉鎮美食業者進行深度體驗研習與交流活動，深化教師實務經驗。藉此提升各鄉鎮美食業者及本校餐飲科師生廚藝的精進，形塑鄉鎮美食，以吸引觀光客在新北市人潮的商機。

1. 聘請產業界專業人士至本校開設地方美食小吃製作方法及料理製作課程，使學生加強業界實作之技能。
2. 採購地方美食餐飲實務研發中心的相關器材與設備，使學生能實際操作廚藝技能學習。
3. 辦理地方美食料理製作研習活動，請技專校院教授及產業界專業人士共同發展校本位特色課程模組。
4. 培訓本校學生之餐飲美感訓練，強化特色美食所呈現的質與量。
5. 課程內容與授課師資規劃如下：

項次 編號	課程名稱	地方特色小吃課程		
	課程單元	授課教師	授課時數	時程
1	地方美食介紹	業界師資	6	8-12月
2	地方特色小吃教學	業界師資	12	8-12月
3	形塑地方美食	業界師資	12	8-12月
4	創新地方美食研發	業界師資	6	1-7月

備註: 以上所列業界師資資格(須具備以下條件之一):

1. 5-10年以上的店家經營或擔任餐飲業主廚經驗。
2. 曾參加國際競賽榮獲前3名之資格。

如有異動業界師資，亦以上同等資歷之業界師資做更動。

(二) 辦理地方特色美食文化介紹：

透過辦理新北市特色美食小吃節慶競賽，激發業者、廚師及餐飲科相關科系年輕學子對餐飲美食小吃之投入，提高其對鄉鎮特色美食小吃餐飲業之工作價值感及社會地位。此外，更可促進餐飲業工作人員工作熱情及對餐飲工作之認同。更希望藉此競賽，將可帶領新北市美食小吃進入全面性提升服務和品質的新經營層次。俾將鼓勵鄉鎮特色美食小吃業者，努力於維持產品品質、服務水準與空間達一定程度之水平，建立良好口碑，提升品牌價值。

1. 辦理多元餐飲研發與製作課程。
2. 辦理地方特色美食文化研習課程。
3. 辦理地方特色美食小吃競賽之規劃。
4. 培訓業界餐飲從業人員創新研發能力。
5. 課程內容與授課師資規劃如下：

項次 編號	課程名稱	地方特色美食文化介紹		
	課程單元	授課教師	授課時數	時程
1	多元餐飲研發與製作	業界師資	12	1-7月
2	地方特色美食文化研習課程	業界師資	12	1-7月
3	淡水地區美食製作	業界師資	12	1-7月
4	三芝地區美食製作	業界師資	12	1-7月
5	金山地區美食製作	業界師資	12	1-7月

備註: 以上所列業界師資資格(須具備以下條件之一):

1. 5-10年以上的店家經營或擔任餐飲業主廚經驗。
3. 曾參加國際競賽榮獲前3名之資格。

如有異動業界師資，亦以上同等資歷之業界師資做更動。

(三) 地方美食文化田野普查專題製作課程：

利用本校餐飲科「專題製作」課程，讓學生學習蒐集新北市地方美食文獻資料及實地參訪著名產業經營模式之案例研究，並辦理新北市各鄉鎮特色美食遴選，選出代表鄉鎮特色的美食小吃，編製美食說帖刊物，介紹其美食小吃的故事及其作法，並提供鄉鎮美食資訊，廣佈美食氛圍於常民生活中，以透過消費，感受新北市美食之美。藉此成果於專題製作課程中呈現，並將成果參與國內各類競賽。

1. 邀請技專校院教授及產業界專業人士至本校開設新北市飲食文化講座課程。
2. 進行新北市美食文獻資料蒐集。
3. 實地參訪著名新北市美食產業之經營模式案例研究。
4. 學習專題製作課程相關應用技術，使學生加強專題製作執行能力。
5. 課程內容與授課師資規劃如下：

項次 編號	課程名稱	地方美食文化田野普查課程		
	課程單元	授課教師	授課時數	時程
1	地方美食專題製作介紹	本校師資	48	8-12月
2	地方美食文化資料搜集	技專校院師資	6	8-12月
3	地方美食文化資料統計分析	技專校院師資	12	8-12月
4	地方美食文化田野普查成果 展現	本校師資	48	8-12月

九、 量化質化指標

引進最新地方美食餐飲實務研發技術課程，與產業結合，加強學校與業界連結，使學生能夠迅速接軌並提升教師專業素養。且充實餐飲系之教學設備，提升餐飲教學資源，精進學生實習技能，並落實實習課程教學，增進學生技能學習與就業能力，並能展現在各類別之專題製作上呈現。

計畫編號	計畫名稱	指標名稱	指標類別		目標值	成效值
104- B-1	新北市地方美食形塑訓練計畫	建構地方美食餐飲實務研發中心	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	1 間	
		技藝競賽	<input checked="" type="checkbox"/> 績效	<input type="checkbox"/> 校訂	前 10 名	
		專精師生專業技能研習	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	90 人次	
		辦理產業實務參訪	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	4 場	
		辦理新北市地方美食形塑成果展示(結合新北市文化局、教育局, 辦理在地美食節慶活動)	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	1 場	
		參加校外競賽優勝	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	35 人次	
		專題製作教材、成品展示	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	5 本	
		業師協同教學	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	3 班	
		教師作品呈現(教師專業成長)	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	2 件	

備註：

1. 技藝競賽：

透過特色課程模組，培育優秀選手，經校內競賽之篩選機制，成立選手村進行培訓，以高職商業類科技能競賽為主，105 學年競賽成績達前 10 名為目標。

2. 校外競賽優勝：

(1) 透過特色課程模組，培育優秀選手，經校內競賽之篩選機制，成立選手村進行培訓，以參加全國技能競賽、群科中心專題製作競賽、技專院校舉辦相關職種競賽、地區性(縣市)技能競賽、業界舉辦競賽…等為主。

(2) 105 學年度期能達到競賽優勝 20 人次為目標。

3. 專題製作成品展：

- (1) 以特色課程內容為研究主題。
- (2) 經過校內專題製作競賽，遴選前 5 名專題製作作品，辦理成果(成品)發表會。
- (3) 將優秀作品收集於本校圖書閱覽室或科圖書櫃典藏，可供全校師生進行參閱，以精進專題製作課程。

十、獎勵與考核

- (一) 評選競賽優良作品頒發獎狀或獎盃鼓勵。
- (二) 教師參與研習課程者核發研習時數。
- (三) 使用專題製作所收集相關的數據，完成統計分析，可發表小論文。

十一、經費需求：經常門 464,724 元，資本門 822,000 元（ 固定資產 822,000 元、無形資產 0 元），總計 1,286,724 元、(詳請見計畫 104-B-1 經費明細表)

十二、預期效益

- (一) 充實餐飲科科之教學實習設備，並往建構地方美食餐飲實務研發中心為目標，使學生能充分了解最新廚房專業器材使用。
- (二) 結合本校教師與業界講師經驗，提升餐飲文化之教學資源。
- (三) 學習本土特色美食廚藝技能之教學課程，與使學生能夠迅速與業界連接，並加強本校學生之就業能力。
- (四) 透過地方特色美食文化研習課程，提升學生及教師專業素養。
- (五) 透過「實地參訪調查」提升學生參與專題製作的興趣及能力，強化專業知能，達成理論與實務並用之技職教育目標。
- (六) 增加學生參與專題製與校外競賽獲獎人數。

計畫 104-B-1 新北市地方美食形塑訓練計畫經費明細表

一、104 會計年度概算表(104 年 8 月至 12 月)

單位：元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
(一)經常門						
鐘點費	節	48	550	26,400	地方美食文化田野普查 550 元*8 節*6 班*1 次=26,400 元	
鐘點費	節	12	670	8,040	地方美食文化資料統計分析 講師 670 元*12=8,040 元	
講座鐘點費	節	6	1,600	9,600	地方美食文化資料搜集 講座 1600 元*6 節=9,600 元	
鐘點費	節	48	550	26,400	地方美食專題製作介紹 550 元*8 節*6 班*1 次=26,400 元	
鐘點費	節	20	1,600	32,000	形塑鄉鎮特色美食課程 1600 元*20 節=32,000 元	
材料費	生	180	700	126,000	實習材料費 700 元*45 生*4 班=126,000 元	
膳食	人	120	80	9,600	地方美食專題製作介紹、地方美食 文化田野普查 80 元*10 人*12 次=9,600 元	
二代健保補充保費	批	1	2,049	2,049	102,440 元*0.02=2,049 元	
雜支	批	1	2,131	2,131		
經常門合計				242,220		
(二)資本門						
固定 資產	四門立式凍藏 冰箱	臺	1	38,000	38,000	建置多功能廚藝教室作為研發新北 市在地飲食文化形塑研究使用
	四門立式全藏 冰箱	臺	1	42,000	42,000	
	發酵箱	台	2	145,000	290,000	
	小計				370,000	
無形 資產	小計				0	
	資本門合計				370,000	
總計				612,220		

承辦人：江裕春

承辦主任：江俊瑩

會計主任：陳娟玉

校長：嚴英哲

二、105 會計年度概算表(105 年 1 月至 7 月)

單位：元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
(一)經常門						
鐘點費	節	12	1,600	19,200	創新地方美食研發 1600 元*12 節=19,200 元	
鐘點費	節	12	1,600	19,200	多元餐飲研發與製作 1600 元*12 節=19,200 元	
鐘點費	節	12	1,600	19,200	地方特色美食文化研習課程 1600 元*12 節=19,200 元	
鐘點費	節	12	1,600	19,200	淡水地區美食實作 1600 元*12 節=19,200 元	
鐘點費	節	12	1,600	19,200	三芝地區美食實作 1600 元*12 節=19,200 元	
鐘點費	節	12	1,600	19,200	金山地區美食實作 1600 元*12 節=19,200 元	
材料費	生	150	700	105,000	實習材料費 700 元*50 生*3 班=105,000 元	
二代健保補充保費	批	1	2,304	2,304	115,200 元*0.02=2,304 元	
經常門合計				222,504		
(二)資本門						
固定資產	切麵條機	台	2	35,000	70,000	
	乾燥機	台	1	31,000	31,000	
	壓(延)麵機	台	3	75,000	225,000	
	蒸箱 3~5 層	台	6	21,000	126,000	
	小計				452,000	超出經費 2000 元由學校自籌款支付
無形資產	小計				0	
	資本門合計					
總計				674,504		

承辦人：江裕春

承辦主任：江俊瑩

會計主任：陳娟玉

校長：嚴英哲

計畫編號：104- B-2

計畫名稱：「糕點藝術大師」養成課程計畫

一、 依據：新北市高中高職旗艦方案計畫辦理

二、 目的

(一) 實現廚藝美學、時尚餐飲教學理念：

美食已然為現今全球諸多國家文化推廣與國際輸出之主要流行趨勢，在此之中，點心更是許多人用以愉悅身心的下午茶小點；更甚者在出現翻糖藝術、蛋糕裝飾藝術及巧克力工藝，這些糕點藝術點心更成為一種視覺上的享受，在日本、法國均已成功將糕點藝術文化行銷至世界各國，法國、日本及澳洲亦出現相關之烘焙藝術比賽及展覽等。有鑒於此趨勢，特此開設此類型課程。

(二) 充實餐飲科糕點製作實習之教學設備：

充實餐飲科糕點製作實習之教學設備，提升糕點技藝教學資源，精進學生實習技能，並落實實習課程教學，增進學生技能學習與就業能力。

(三) 推展豐富多元之糕點藝術課程模組，提升教學成效：

引進翻糖藝術、蛋糕裝飾藝術及巧克力工藝特色課程，與產業結合，加強學校與業界連接，使學生能夠迅速接軌並提升教師專業素養。

(四) 培育新北市烘焙廚藝小尖兵：

美食甜點帶著有容乃大、博大精深的特色，希望本計畫能培育學生烘焙廚藝小尖兵，創造新北市糕點藝術美食新魅力

(五) 提升學生參與專題製作的興趣及能力，達成學以致用的技職教育目標。

三、 主辦單位：教務處

四、 承辦單位：實習處 餐飲科

五、 辦理日期：104 年度 8-12 月至 105 年度 1-7 月

六、 參加人員：餐飲科二、三年級學生及餐飲科專任老師

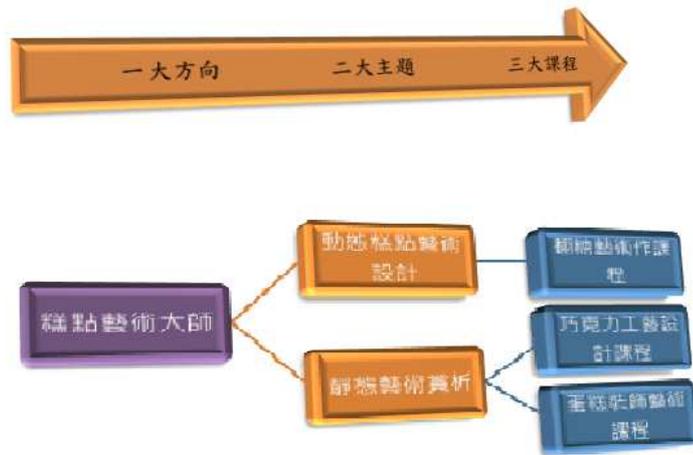
七、 實施方式：

(一) 三階段計劃實施

1. 以漸進階梯式規劃，建立基礎、進階學習最後後製統整。
2. 並以二大主題平行進行基礎課程與進階課程。
3. 藉由三師教學引起學生學習興趣，進而激發學生學習動機。
4. 最後後製統整以糕點藝術成果展示呈現結果。

(二) 課程實施方式

分為一大方向(糕點藝術大師)、二大主題(靜態藝術賞析、動態糕點藝術設計)、三大課程(翻糖藝術作課程、蛋糕裝飾藝術課程、巧克力工藝設計課程)。



八、 實施內容：

(一)翻糖藝術製作課程

讓學生學習翻糖蛋糕製作課程相關製作技術，使學生加強翻糖蛋糕製作技能。

1. 聘請技專校院教授及產業界專業人士至本校開課。
2. 採購翻糖藝術課程相關器材與設備。
3. 辦理翻糖藝術製作課程進行產業特色課程發展及規劃，請技專校院教授及產業界專業人士共同發展校本位特色課程模組。
4. 培訓業界餐飲從業人員。
5. 課程內容與授課師資規劃如下：

項次 編號	課程名稱	翻糖藝術製作課程		
	課程單元	授課教師	授課時數	時程
1	塑糖的製作	業界師資	12	8-12月
2	翻糖的特性	業界師資	6	8-12月
3	顏色的調和	業界師資	12	8-12月
4	黏膠的製作比例	業界師資	12	1-7月
備註:以上所列業界師資資格(須具備以下條件之一):				
1. 5-10年以上的店家經營或擔任餐飲業主廚經驗。				
2. 曾參加國際競賽榮獲前3名之資格。				
如有異動業界師資,亦以上同等資歷之業界師資做更動。				

(二)蛋糕裝飾藝術課程

讓學生學習蛋糕裝飾設計相關蛋糕設計製作，使學生加強蛋糕裝飾設計之技能。

1. 聘請技專校院教授及產業界專業人士至本校開課。
2. 採購蛋糕裝飾設計相關食材與設備，使學生了解最新蛋糕裝飾設計。
3. 辦理蛋糕裝飾設計課程進行產業特色課程發展及規劃，請技專校院教授及產

業界專業人士共同發展校本位特色課程模組。

4. 培訓業界餐飲從業人員。

5. 課程內容與授課師資規劃如下：

項次 編號	課程名稱	蛋糕裝飾藝術課程		
	課程單元	授課教師	授課時數	時程
1	傳統蛋糕裝飾藝術	業界師資	12	8-12月
2	西式蛋糕裝飾藝術	業界師資	6	8-12月
3	卡通蛋糕裝飾藝術	業界師資	12	8-12月
4	仿真蛋糕裝飾藝術	業界師資	6	1-7月
備註:以上所列業界師資資格(須具備以下條件之一):				
1. 5-10年以上的店家經營或擔任餐飲業主廚經驗。				
2. 曾參加國際競賽榮獲前3名之資格。				
如有異動業界師資,亦以上同等資歷之業界師資做更動。				

(三)巧克力工藝設計課程

讓學生學習巧克力工藝設計,讓學生加強相關巧克力工藝設計技能。

1. 辦理認識可可豆與巧可力、巧克力製作基本技術、球殼型、模型巧克力工藝、巧克力工藝設計表現手法課程。

2. 採購相關巧克力工藝設計之餐飲相關設備。

3. 辦理巧克力工藝設計課程進行產業特色課程發展及規劃,請技專校院教授及產業界專業人士共同發展校本位特色課程模組。

4. 培訓業界餐飲從業人員。

5. 課程內容與授課師資規劃如下：

項次 編號	課程名稱	蛋糕裝飾設計		
	課程單元	授課教師	授課時數	時程
1	認識可可豆與巧可力	業界師資	12	1-7月
2	巧克力製作基本技術	業界師資	12	1-7月
3	球殼型、模型巧克力工藝設計製作計	業界師資	12	1-7月
4	巧克力工藝設計	業界師資	12	1-7月
備註:以上所列業界師資資格(須具備以下條件之一):				
1. 5-10年以上的店家經營或擔任餐飲業主廚經驗。				
2. 曾參加國際競賽榮獲前3名之資格。				
如有異動業界師資,亦以上同等資歷之業界師資做更動。				

九、 量化質化指標

引進最新翻糖藝術技術、蛋糕裝飾藝術與巧克力工藝設計課程，與產業結合，加強學校與業界連接，使學生能夠迅速接軌並提升教師專業素養。且充實餐飲科之西點藝術教學設備，提升西點藝術教學資源，精進學生實習技能，並落實實習課程教學，增進學生技能學習與就業能力，並能展現在各類別之專題製作上呈現。

質化、量化基本指標	指標類別		目標值
建置糕點藝術及巧克力教學工坊教室	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	1 間
專精師生專業技能	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	150 人次
辦理翻糖藝術製作課程	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	14 場
辦理蛋糕裝飾藝術課程	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	12 場
辦理巧克力工藝設計課程	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	16 場
參加校外競賽優勝	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	20 人次
專題製作成品展示	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	6 件
糕點嘉年華活動 (地點市府大樓或新北板橋車站)	<input type="checkbox"/> 績效	<input checked="" type="checkbox"/> 校訂	1 場

備註：

1. 校外競賽優勝：

- (1) 透過特色課程模組，培育優秀選手，經校內競賽之篩選機制，成立選手村進行培訓，以參加全國技能競賽、高職商業類科技能競賽、群科中心專題製作競賽、技專院校舉辦相關職種競賽、地區性(縣市)技能競賽、業界舉辦競賽…等為主。
- (2) 105 學年度期能達到競賽優勝 20 人次為目標。

2. 專題製作成品展：

- (1) 以特色課程內容為研究主題。
- (2) 經過校內專題製作競賽，遴選前 6 名專題製作作品，辦理成果(成品)展(發表會)。
- (3) 將優秀作品收集於本校圖書閱覽室或科圖書櫃典藏，可供全校師生進行參閱，以精進專題製作課程。

九、 獎勵與考核

- (一) 評選優良作品頒發獎狀與獎品鼓勵。
- (二) 教師參與課程者核發研習時數。
- (三) 完成翻糖藝術、蛋糕裝飾藝術及巧克力工藝的作品，並鼓勵學生參與相關比賽及專題製作競賽。

經費需求：經常門 435,276 元，資本門 88,200 元（固定資產 88,200 元、無形資產 0 元），總計 523,476 元、（詳請見計畫 103-B-2 經費明細表）

十一、 預期效益

- (一)透過「翻糖藝術」、「蛋糕裝飾」及「巧克力工藝」三大主軸，進行三師教學發展校本位特色課程模組，引進技專校院與業界資源，以維持優質的教學品質。
- (二)充實餐飲科之教學實習設備，並往建構專業建置糕點藝術及巧克力教學工坊教學中心為目標，使學生能充分了解最新專業器材使用。
- (三)使師生獲得最新翻糖藝術、蛋糕裝飾及巧克力工藝技術，加強學與用之連接，使學生能夠迅速接軌並提升教師專業素養。
- (四)提升學生參與校外競賽獲獎人數。

計畫 104-B-2 「糕點藝術大師」養成課程計畫經費明細表
一、104 會計年度概算表(104 年 8 月至 12 月)

單位：元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)	
(一)經常門						
鐘點費	節	20	1,600	32,000	翻糖藝術製作課程 1600 元*20 節=32,000 元	
鐘點費	節	20	1,600	32,000	蛋糕裝飾藝術課程 1600 元*20 節=32,000 元	
材料費	生	180	700	126,000	實習材料費 700 元*45 生*4 班=126,000 元	
講義	冊	300	50	15,000	授課講義 150 生*2 冊*50 元=15,000 元	
二代健保補充保費	批	1	1,280	1,280	64,000 元*0.02=1,280 元	
雜支	式	1	1,500	1,500		
經常門合計				207,780		
(二)資本門						
固定資產	拉糖機	台	2	36,000	72,000	建置彩繪蛋糕教室作為培育糕點藝術大師
	巧克力彩繪筆	式	1	16,200	16,200	
	小計				88,200	超出經費 8,200 元 由學校自籌款支付
無形資產						
	小計					
資本門合計				88,200		
總計				295,980		

承辦人：江裕春

承辦主任：江俊瑩

會計主任：陳娟玉

校長：嚴英哲

二、105 會計年度概算表(105 年 1 月至 7 月)

單位：元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
(一)經常門					
鐘點費	節	66	1,600	105,600	巧克力工藝設計課程 1600 元*48 節=76,800 元 翻糖藝術製作課程 1600 元*12 節=19,200 元 蛋糕裝飾藝術課程 1600 元*6 節=9,600 元
材料費	生	150	700	105,000	實習材料費 700 元*50 生*3 班=105,000 元
講義	冊	290	50	14,500	145 生*2 冊*50 元=14,500 元
二代健保補充保費	批	1	2,112	2,112	105,600 元*0.02=2,112 元
雜支	式	1	284	284	
經常門合計				227,496	
(二)資本門					
固定資產					
	小計				
無形資產					
	小計			0	
資本門合計					
總計				227,496	

承辦人：江裕春

承辦主任：江俊瑩

會計主任：陳娟玉

校長：嚴英哲

