

103-2-3 餐飲科教師教學能力提升計畫

103 年 04 月 21 日訂定

103 年 07 月 10 日修訂

(一) 依據

1. 103 年 3 月 12 日教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫申辦說明會辦理。
2. 103 年 3 月 25 日「建國科技大學與大成商工合作前置會議」討論事項辦理。
3. 103 年 4 月 15 日「環球科技大學與大成商工合作前置會議」討論事項辦理。
4. 大成商工 103 學年度精進優質計畫書 103-2 專業教師教學能力提升計畫辦理。

(二) 計畫目標

1. 成立社群並辦理高階烹飪領域之實務研習，提升料理烹飪專業技能。
2. 第二專長培訓，逐年增加具中餐乙級證照師資人數。
3. 透過計畫之辦理，增進高職端教師於課程設計與教材教法能銜接科技院校之專業課程規劃。
4. 增設鐵板燒教室，增進教師了解產業現況，培養學生就業實作能力。
5. 提升教師在餐旅實務之專業之能。

(三) 主辦、參與協助之科技校院：

主辦單位：雲林縣私立大成商工職業學校-實習處

協助之大學校院：環球科技大學

(四) 具體內容及配套措施：

1. 教師專業知能研習

以中餐烹飪乙級技能檢定術科及創意鐵板燒料理進行課程規劃，每學期研習2次，每次3節，全學年共計12節。

2. 協同教學

由餐飲管理科教師與環球科大討論教學主題並進行中餐乙級課程設計，針對餐飲管理科學生進行協同教學，每學期1次，每次4節，全學年共計8節。

3. 成立教師專業社群

每個月進行教學經驗分享，共同討論創意教學教法，設計多元評量教案，並安排教師於社群工作坊時間做成果展示或教學演示。

103 學年度餐飲科教學增能研習課程研習課程規劃

研習名稱	日期	主題	研習時數	參與人員
創意異國料理 鐵板燒-1	103 年 10 月	鐵板燒 海鮮類烹調	3	餐飲科教師
創意異國料理 鐵板燒-2	103 年 11 月	鐵板燒 肉類烹調	3	餐飲科教師
創意異國料理 鐵板燒-3	104 年 04 月	鐵板燒 蔬菜類烹調	3	餐飲科教師
宴會茶點	104 年 05 月	飲料調製	3	餐飲科教師

(五) 實施對象：餐飲管理科教師及餐飲管理科二三年級學生。

(六) 實施進度

工作項目	內容	103 年					104 年						
		8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月
前置作業	協商討論	◎											
計畫實施	教師專業成長研習			◎		◎				◎		◎	
	教師專業社群工作坊				◎		◎				◎		◎
	協同教學				◎						◎		
	科大參訪								◎				
	成果展									◎			
後製作業	成效檢討											◎	◎

(七) 經費需求(資本門、經常門)：

1.103 學年度經常門及資本門內容，詳如 103-2 經費概算表

2.由教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫經費支應。

(八) 聯絡人：

姓名	服務單位	職稱	電話	傳真	電子信箱
黃昱傑	大成商工	餐飲管理 科主任	05-6322534 分機 77	05-6339270	tccook@mail.tcvhs.ylc.edu.tw
吳朝森	環球科技 大學	招生中心 主任	05-5370988 分機 2204	05-5321318	jausen@twu.edu.tw

(九) 預期效益：

- 1.增進本校教師教學專業知能，提升中餐乙級及餐飲實務(鐵板燒烹飪)授課能力。
- 2.提升本科教師具乙級證照師資人數，促進學校發展與競爭力。
- 3.增進教師教學歷程之課程設計與教材教法能銜接科技院校之專業課程。
- 4.培養技職優秀師資，使學生獲得優質教學品質，提升學生乙級證照通過率。
- 5.由環球科技大學提供課程、場地與師資，與大學端策略聯盟資源共享。

(十) 考核與獎勵

依據本校精進優質計畫自主管理實施計畫進行管考，期末檢核計畫推動人員執行活動及量化績效後，依本校教職員獎勵辦法敘獎。

(十一) 本計畫經行政會報決議後，陳請 校長核定後實施，修正時亦同。