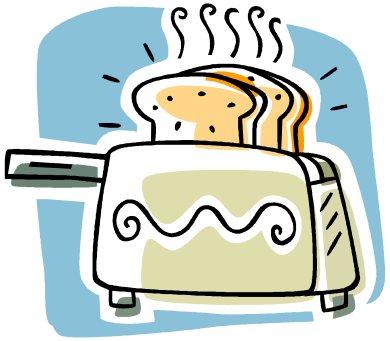

明陽中學107年第1期
丙級烘培食品班訓練課程
計畫書

主辦單位:明陽中學

計畫源起

為使學生在校期間，能夠增加其專業知識，培養就業技能，學習互助合作之精神，並促進經濟發展與社會安定，擬自107年9月起，於本校開辦烘培食品技能訓練班，以培養學生出校後具謀生能力，能自力更生，適於社會生活，建立正確的人生觀，特擬定此計畫。

訓練目的

- 學科:

1. 配合高中學制，取得高中學籍。
2. 熟悉烘焙食品專業知識，認識烘焙食品製備原理。

- 術科:

1. 熟悉麵包、餅乾、蛋糕等西點之技巧。
2. 培養其刻苦、耐勞、勤奮、負責之服務精神與敬業樂群之職業道德。

主辦單位:明陽中學

訓練對象	受訓學員17人，以年滿十五歲以上之高中部學生為對象。
訓練場地	本校烘焙教室
起迄日期	107/09/03至108/06/28
師資來源	本校餐飲科教師
授課時數	一. 為配合學籍申報，課程編排依教育部頒布之「國民中學課程標準」、「高級中學課程標準」、「高級職業學校課程標準」、「職訓局訓練課程標準」做適當配置。 二. 每週上課時數為三十五小時。 課程週數:40週　授課總時數:1,400小時。 三. 課程分為:一般項目、專業及實習科目及共同科目。

主辦單位:明陽中學

經費來源

法務部矯正機關作業基金管理會補助少年矯正機關辦理技能訓練經常費用

主辦單位:明陽中學

教學方法

- 學科講述教學
- 術科示範教學
- 分組實際操作

預　期　成　效

通過學術科考試，並取得證照。 習得一技之長後，有助於出校後謀生能力，適於社會生活。