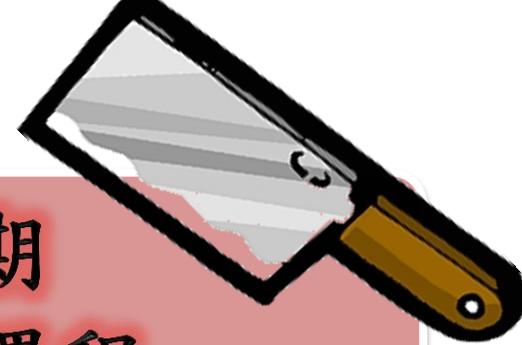


明陽中學107年第1期 丙級中餐烹調班訓練課程 計畫書



計畫緣起

- * 為使學生在校期間，能夠增加專業知識，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09月起，於本校開辦中餐烹調技能訓練班，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 熟悉中餐烹調專業知識，認識中餐食物製備原理。

術科

- ① 熟悉中餐烹調技能，充分瞭解食物製備原理及食物特性。
- 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。

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。

訓練對象

- 受訓學員15人，以年滿十五歲以上之高中部學生為對象。

訓練場地

- 本校中餐教室

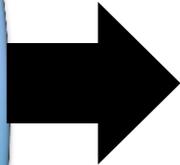
起訖日期

- 107至09/03至108/06/28

師資來源

- 本校餐飲科教師

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



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，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。