教學目標

作者是 林家福

週二 , 16 一月 2018 00:00 - 最近更新 週二 , 16 一月 2018 16:31

萬能工商 WNVS

Wan-Neng Senior & Commercial Vocational School

餐飲管理科

Restaurant managment Dept

餐飲管理科/學程教育目標：

配合教育部職業學校教育目標，以充實職業知能、涵養職業道德、培育健全之初級技術人才，加強繼續進修能力、促進生涯發展為目的。並以提升人文及品德素養，豐富學生內涵，增進創造思考及適應社會變遷為主軸。

本校餐飲管理科教育目標培養學生具備餐旅群科專業領域知識，建構學生健全初級服務與技術專業人才；依照萬能工商教育方針及本科專業領域，將目標分類如下：

目標類別	本科教育目標
餐飲專業知識	培育餐旅事業之專業基層人才，以提昇整體餐旅業之服務品質；加強餐飲業衛生管理能力與食物基礎理論之建立。
技能養成	餐飲製備與服務技術之基本知識與技能並兼顧學生就業與升學之所需；培育學生考取餐飲專業證照，奠定餐飲操作技術之基礎能力。
品德修養與職業倫理	依本校品德教育目標，涵養學生具有健全人格及誠信、勤奮、熱忱、負責之工作態度；建立學生正確職場觀念，強化學生人文素養。
就業能力與社區互動	配合教育部職涯體驗計畫，提供校外飯店職涯體驗教育課程，使學生在課堂內容與實際職場技術能相呼應；校外社區服務，增進學生服務技能，提升學生服務態度之養成。
多元學習	「鐵板燒」、「日本料理」及「國際烹調」等實習課程，整合各國料理技術，培養具多元能力之學生，並強化餐飲烹飪美學之養成。

萬能工商實用技能班職涯體驗

1 / 1