

專業類科評鑑（餐旅群）

一、群科培育目標

（一）群科目標發展

1. 群科長、中、短程訂有明確之發展目標，並合宜反應教育理念。

1-1 依據部訂課綱辦理科務會議，擬訂科務發展計畫，訂定短、中、長期發展目標，並適時修訂調整之。

1-2 於學程所開設之試探課程中，宣導本學程的培育目標和進路分析。

1-3 本校原設觀光餐飲學程因績效良好，於 101 學年度增設餐飲管理科，廣進人才。

2. 群科目標符合群科需求與特性，且兼顧培養學生就業及繼續進修之能力。

2-1 透過教學研究會擬定課程規劃，經課程發展委員會核可，校務會議通過後實施後實施。

2-2 課程內容配合教育政策、時代趨勢及產業變革，兼顧學生就業及繼續進修的能力。

3. 群科目標與當前教育政策精神相符情形。

3-1 本群科不但發展多元活動及課程，同時培養學生學以致用的能力，藉由群科目標培育分析表檢視以符合教育政策、學用合一、適應能力、因應社會脈動，重視實務體驗，積極參與民間團體的實作體驗。例如：香格里拉遠東國際大飯店產學合作、社區餐會實習，讓學生有實務體驗。

3-2 積極與大學策略聯盟，開設相關課程以充實學生基本知能，培養良好的職業道德及團隊合作精神。

(二)群科目標共識

1. 師生對群科發展目標了解與共識達成情形。

- 1-1 群科目標通過教學研究會取得共識後，擬定課程計劃，經科務會議，課程發展委員會核可後實施。
- 1-2 利用班週會、FB、試探課程、專業課程，對科內學生辦理宣導，讓學生了解目標方向。
- 1-3 安排畢業學姐返校進行學習經驗分享，以便讓學妹見賢思齊。
- 1-4 透過與班級代表的晤談機會，讓師生有更多的互動，傳遞更明確的群科目標。

2. 家長對群科發展目標了解之情形。

- 2-1 因應社會進步與數位化時代需求，提供相關資料於學校網頁，供師生、家長及社會人士隨時查閱。網頁內容不定期更新，以求資訊真實及完備。
- 2-2 每學年定期召開親師家長座談會、選課選學程說明會、或導師會利用家庭訪問宣導群科培育目標，取得家長認同，支持與合作。

3. 群科目標的訂定，經過充分討論溝通，並適切參考成員的意見。

- 3-1 科目標的訂定，參酌產業專業人士意見，依循專業能力指標，並在每學期初及學期末科務會議及教學研究會中，由教師們經過充分討論溝通規劃出培育目標並校定科目與內容。
- 3-2 本群科依循科務發展計畫，發展目標明確：一年級基礎學習與多元學習活動；二年級對外參加競賽與證照檢定；三年級發展專題製作、成果展示活動與升學輔導。學生均能清楚瞭解科務推展的內容。老師由教學活動中能從中瞭解學生的興趣、能力，並能適時調整教學方法，於教學研究會中適切提出討論與經驗分享，進而循序修整、考核、回饋群科目標，協助學生建立專業知能並能有職業道德、人文素養方面的養成，成效卓著。

(三)群科目標評估

1. 群科目標係依據分析以及需求評估的結果訂定。

1-1 本校為台南區高中職適性學習社區教育資源均質化主辦學校，並榮獲訪視一等。向下紮根與國中端維繫良好互動，透過國中生問卷調查瞭解社區學生的進路需求，以規劃本校科班調整計畫。

1-2 群科目標依據產業特色、評估過去，並配合未來的產業需求，透過科務會議，形成目標之共識。

2. 群科發展目標能因應未來產業變動趨勢或社區發展之需求。

2-1 依據產業需求開設相關專業課程，藉由授課內容使學生了解社區產業特性。

2-2 與嘉南藥理科技大學策略聯盟選修課程，如飲料調飲、旅行業管理，並參與大專院校體驗營，以瞭解餐旅群的發展。

2-3 辦理校內研習、校外參訪、業界實習等活動以了解產業發展方向，引發學習動機，讓學生三年的學習活動與成果能更貼近群科發展目標。

3. 群科目標達成之狀況定期進行追蹤分析，並建立回饋機制。

3-1 依據群科培育目標每學期初訂工作計畫與目標，期末實施成效檢討。

3-2 建立畢業生進路追蹤分析表，以了解學生進路概況。

3-3 以學生畢業進路分析統計表及各項技能檢定為工具，藉以了解學生之學習成果與群科目標、教學內容之間的調整。

二、群科師資

(一)群科師資調配

1. 群科能依教師專長安排授課。

1-1 群科專任教師均為合格教師，學歷、經歷與專長符合教學科目之需求，並依教師專長安排授課。

1-2 兼課教師以取得乙級證書、或業界主廚為主，協助學生實務能力的提升。

2. 群科專任教師授課時數教學負擔情形。

2-1 本群科教師授課和排課安排均與教學組充份合作、相互支援。

3. 群科專任教師排課穩定情形。

3-1 專任和兼任教師授課時數與授課內容，均符合規定。

4. 群科能預估未來師資需求，研擬師資調配計畫。

4-1 因應府城觀光蓬勃發展，本群科大有可為，在自然增班的情況下，本群科教師需求可能增加，故擬訂從 102 至 105 年的師資調配計畫。

(二)教師專業成長

1. 教師進行研習、進修提升專業能力之情形。

1-1 鼓勵教師參與各項研習、在職進修，縱向提升教學專業能力，同時橫向擴展可授課範圍。

1-2 本群科教師研習近三年平均時數為 74.17 小時。

1-3 本群科三位教師均已參加專業評鑑，取得初階證書有 2 人。

2. 教師和業界參訪互動之情形。

2-1 不定期參訪企業界，增廣教學領域知識同時了解業界實務動向。例如：參訪小港機場，里拉台南遠東國際大飯店、明新食品公司、南投蛇窯、高雄漢來大飯店、橋頭糖廠等。

2-2 聘請業界專業人士到校進行研習活動。各項校外相關研習，分享校外研習心得。

2-3 定期辦理教學觀摩，增長教學專業領域智識與技能。

3. 教師教材製作、論著發表等教學專業表現之情形。

3-1 教師自行編製學程試探教材，例如：休閒美食生活、餐旅群試探、樂活慢食等教材，協助學生適性發展。

3-2 教師有自編教材的專業能力，完成教學檔案。

三、群科課程

(一)群科課程計畫

1. 建置課程發展相關組織，並妥善調整，以配合課程發展。

1-1 依據群科培育目標由本校課程發展委員會、教學研究會分層討論，擬定課務發展。

1-2 結合社區、產業界、學校特色與教育部課程綱領，規劃出升學、就業與創業兼顧之課程。

2. 能依群科目標、學生需求、學校資源，訂定群科課程計畫。

2-1 本校重視學生個人身心發展與生涯規劃，故全校之校本課程為生涯規劃、心理衛生和生命教育概論。

2-2 依據群科目標，除配合學生需求外，評估本校教學師資與設備資源，擬訂具有特色之課程發展計畫。

2-3 近年本群科著重中餐、烘焙、餐服、遊程設計等實務經驗，同時強化專題製作的創意與統整能力，以符合部定之群科能力與學生需求。

2-4 落實證照制度輔導學生參加丙級技能檢定、技藝競賽、成果展覽及學生升學輔導，以完成群科目標之運作。

3. 透過分析課程發展的背景條件，並評估課程發展的需求，以發展策略分析進行群科課程之規劃。

3-1 依規定召開課程發展委員會並做成會議紀錄，透過群科教學研究會共同評估課程發展需要，適時調整課程結構。

3-2 參照產業脈動、在地文化規劃，包括餐飲、烘焙、餐服、調飲、觀光以及創業等課程主軸。

3-3 每學期對學生進行學習評量，以了解學生學習成效，修正課程與教學設計。

| |
|---|
| <p>(二)群科課程架構</p> |
| <p>1. 課程開設與學分數符合課程綱要要求，並提供學生適切的選修空間。</p> |
| <p>1-1 必修課程以符合部訂專業科目為主，另外規劃 1.5 倍的選修課程以提供學生選擇。 1-2 必修課程係參照教育部頒訂之課綱確實執行，發展適切橫向多元具專業特色之課程，再依據教師專長、學生能力與社會需求訂定選修課程。 1-3 本校綜合高中編製課程手冊，附有學生進路提供選課參考。 1-4 提供高職及綜合高中課程總體計畫書於學校網站。</p> |
| <p>2. 課程規劃兼顧垂直與橫向的統整與連貫，一般科目、專業知識科目及專業技能科目，調配適切。</p> |
| <p>2-1 專業課程均能考量群科專業發展性與課程連貫性。從扎根築底、實務精進及專業提升直向統整連續銜接，進而發展出群科特色課程及提昇學生專業能力與專長。 2-2 垂直整合部分，一年級注重基礎能力的扎根與築底，二年級則於延續基礎與專業能力、實習科目的傳授，三年重點加強專業課程為主。 2-3 橫向統整部分，則著重於各專業科目內容的整合與關聯性，並呈現於專題製作課程上。 2-4 課程規劃依部規定，能兼顧垂直與橫向之統整與連貫，引導學生更快進入專業領域，理論與實務能完全配合，課程計畫以學生升學、就業及證照三大主軸而設計。並與升學之相關各大專院校課程相銜接。</p> |
| <p>3. 適切規劃校訂一般科目與專業科目的學分數。</p> |
| <p>3-1 依部頒 99 課綱課程標準訂定科課程，將一般課程及專業課程做適切調配。 3-2 積極辦理拔尖、固本、扶弱等相關課後輔導，協助學生精進專業。</p> |
| <p>4. 群科共同開設課程、資源調配分享之情形。</p> |
| <p>4-1 基於資源共享的概念，教師和設備依屬性共同支援，以減少重複或浪費。 4-2 商管群支援本群科相關課程，學生亦可選修門市服務，取得相關證照。</p> |

(三)群科課程內容

1. 各科目教學大綱編擬適切，並確切列出教學計畫或教學進度表。

1-1 課程規劃方針能連接橫向、縱向學習，並以進階性、統整性原則，因應學習需求。教師根據課程教學大綱，編寫學期教學進度，上傳至本校教學計畫系統。教務處定期抽查以檢核教學進度是否符實。

1-2 教師依據課程內容，適時融入重要議題，與日常生活連結。

2. 設計充分涵蓋認知、情意、技能等各領域課程目標核心概念的課程內容及活動。

2-1 教師擬定兼具認知、情意、技能之教案，考量學生起始學習行為與課後教學評量。

2-2 考量學生程度實施學習行為與課後教學評量，以安排授課內容，規劃在單元時間內完成各項教學活動，適切的採取多元評量。

3. 設計統整及銜接良好的課程內容及活動。

3-1 每位授課教師依其專長及授課內容為核心，設計統整型教學活動，以協助學生擁有整體性知識與技能。

3-2 連貫性的教學活動安排，讓學生由淺至深投入學習，如證照考試規劃進度順序。

四、群科教學

(一)群科教學準備

1. 訂有完整教學與實習（驗）計畫，並由教學研究會據以評估與檢討。

1-1 召開教學研究會以各項評鑑指標作為規準，擬定教學與實習計畫，教師參課程歸準擬定教學與實習進度表，上傳至本校教學計畫網頁系統。

1-2 輔以教室日誌、特別教室實習日誌之記載來檢核日常教學活動的正常進行。

1-3 定期抽查實習作業及技能評量考核，瞭解學生學習態度與進度，成效良好。

1-4 本校教學計畫管理系統，可查詢教學大綱，讓家長也可以容易得知教學狀況。

2. 群科各科目教學大綱公開、教學評估與檢討之情形。

2-1 餐飲科各科目教學大綱於學校網站(教學計畫管理系統)公開給師生及家長參閱。

2-2 每次段考則透過科教學研究會評估教學效果與成效檢討，以維持教學品質。

2-3 本校網頁連結總體課程計畫（如：科課程架構、選修科目教學大綱、開課流程圖、各年級學分表等），提供師生、家長參閱。新生始業輔導時，發給學生手冊(凝眸深處)內容載明成績考查辦法。

3. 群科教科書之選用情形。

3-1 本群科各科目教科書之選用，依據「教科書選用辦法」評選，於期中召開教科書審查會議，由各專業教師公開決議通過審定用書，做成會議紀錄，送教務處教學組彙整，並由總務處採購。

3-2 部定必修科目之教科書選用必定為審定本，同時考量學生程度、教師使用心得等相關因素選擇合適之課程用書。並能進行檢討其合宜性。

3-3 上下學期具連貫性之課程，教科書以延用原版本為原則，以符合教學內容之完整性與連貫性。

4. 教師編製課程專屬教材滿足教學需要之情形。

4-1 教師依教學實務現況及考量學生程度，自行編製講義、學習單及多媒體教材，充實學習內容，增進學生學習效果。

4-2 教師依個人教學自集成教師教學檔案，記錄並評量自己之教學情形。

5. 課前教學材料與輔助教材準備之情形。

5-1 教師能依學生程度調整課程內容，且適度提供補充教材、自製教學檔案等輔助教材，並利用每班之電腦及投影機進行數位教學，以提高教學效果，達成教學目標。

5-2 教師參加 MOODLE 數位教學平台研習，並運用此平台進行備課之準備。

(二)群科教學實施

1. 教師掌握教材核心概念，教學內容講授清楚，能適切呈現教學內容。

1-1 教師對專業課程及實習課程，均能有效掌握教學進度。

1-2 利用自編教材、教學媒體等補充資料，以呈現教學內容，增加學生學習績效。

1-3 定期辦理教學觀摩，群科教師可以藉此交換教學心得，改善教學及巧，提升教學效果。

2. 教師能提供學生參與教學活動的機會，並依教材性質及學生特性選擇適當教學方法。

2-1 教師設計教學活動，如：創業專題、光華餅創作、古蹟文創等，有效引導學生融入課程。

2-2 依教學科目教材特性採用課堂講述、多媒輔助教學或分組實作練習等適當的教學方法授課。

2-3 學習意願低落的學生除了解學生身心狀況、與家長聯絡了解可能原因外，另以補救教學協助學習。

2-4 針對身心障礙學生採 IEP 學科協助學習。

3. 教師能依據課程目標及學生特性實施適切的評量方式。

3-1 教學評量採多元評量，除一般評量測驗外，教師能利用上台發表、實際操作、互動答詢等方式進行評量。

3-2 依相關知識、技能操作、職業道德與安全，採用平時技能測驗及定期評量測驗於實習課程上。

| |
|--|
| <p>(三)教學資源運用</p> |
| <p>1. 教師能善用學校各種教學設備及媒體資源。</p> |
| <p>1-1 本群科設置烹飪教室、烘焙教室、調飲教室、餐服教室、房務教室、多功能教室，足以提供科內教學使用。</p> <p>1-2 普通教室設置E化教學資源(班級電腦、網路資源、液晶電視)，教師均依相關設備使用管理規定妥善運用。</p> |
| <p>2. 教師能善用教學媒體或數位教學平台，以提升教學效果。</p> |
| <p>2-1 本校建置 MOODLE 教學平台提供教師使用，教師亦經常使用 FB 與學生在課業上做溝通，充分運用教學媒體提升教學效果。</p> <p>2-2 每班教室均有電腦、布幕、液晶螢幕，烘焙教室亦設有液晶螢幕供上課使用。</p> <p>2-3 教師均能於課堂上使用教學媒體補充資料。</p> |
| <p>3. 師生運用實習(驗)儀器、機具與實習工場等相關設備之情形。</p> |
| <p>3-1 任課教師皆能督導學生實施課前設備檢查與清點、課後復原各項實習教學設備。</p> <p>3-2 每節課填寫實習教室檢查紀錄表，了解設備之使用狀況。</p> <p>3-3 填寫實習日誌展現實習進度，追蹤檢討進度，提升教學的品質。</p> |

五、群科圖儀設施

(一)群科圖資配置

1. 圖書資訊等資源足夠群科師生使用之情形。

- 1-1 本校圖書資源 38,258 冊，每年辦理圖書館利用教育，鼓勵師生運用圖書與網路資源。
- 1-2 本校館藏圖書數量與種類能符合師生需求，分類編目標示清楚，方便師生網路查閱。
- 1-3 近年本群科學生的借閱率為 9.2 本。

2. 群科每年購置圖書之經費與圖書數量之情形。

- 2-1 圖書館依據教學研究會或專業教師提列專業圖書，建購書單排列優先順序，逐年分批採購所需之圖書資源。
- 2-2 積極申請競爭型計畫，如優質化、均質化等方案、或綜合高中補助以充實圖書資源。
- 2-3 與本群科相關的期刊資源有 TOGO 旅遊、快樂廚房、國家地理雜誌、孤獨星球等四種。
- 2-4 校內推動經典閱讀 100，其中屬本群科的專業書目包括慢食府城、總裁獅子心、我所看見的未來、廚房裡的人類學家、認識分子廚藝等。

3. 圖書資訊等資源符合群科目標與教學需求之情形。

- 3-1 圖書資源的書籍期刊符合群科目標與教學需求。
- 3-2 本校教師熱愛閱讀常常運用圖書館資源，近四年借閱率為 12.55 冊。

4. 圖書資訊等資源配置符合相關法令規範之情形。

- 4-1 圖書資源配置依高級中學圖書館設立及營運基準設置。

| |
|---|
| (二)群科教學設備 |
| 1. 群科實習(驗)場所與專業教室滿足教學需求之情形。 |
| 1-1 本群科依據課程屬性內容，設置中餐實習教室、烘焙教室、調飲教室、餐服教室、房務教室、多功能教室等專業教室，足以提供科內教學使用。 |
| 1-2 本群科專業教室內之所有軟硬體設備，皆符合教學所需。 |
| 2. 群科實習(驗)設備、儀器與器具滿足教學需求之情形。 |
| 2-1 本群科實習設備包括中餐實習教室、烘焙教室、調飲教室、餐服教室、房務教室、多功能教室等專業教室質量均佳，且多能符合實習課程需求。 |
| 2-2 編列預算依課程所需與資源共享原則，依需求優先順序提列相關經費，逐年添購、汰舊實習等教學設備及教具。 |
| 2-3 學生依各專業教室管理規章進行學習活動，設備使用均有登錄並合宜維護。 |
| 3. 教學設備能依學校本位課程發展、經費籌措、現有設備適用情形妥善規劃，以利教學實施。 |
| 3-1 教學所需軟硬體之請購、更新、汰換，均配合校本課程所需，每學期在滿足教學需求與資源共享的原則下，依需求優先順序提列相關經費。 |
| 3-2 群科所需之資本門之經費籌措，於每學年期初提出預算需求，並依屬性申請補助款或編列預算執行。 |
| 3-3 現有設備則依實習設備使用規定，妥善規劃使用保養以延續期使用期限，節省資源浪費。 |
| 3-4 專業教室之設備及材料均訂有完善管理辦法，凡借用或領用器材應填寫借用單，實習課程結束應確實填寫實習日誌，每週由科主任、實習主任，檢查使用記錄，隨時注意實習設備之使用狀況，若遇有缺失立即通知改善，以利教學實施。 |

(三)群科設施管理

1. 群科教學與研究的空間設備符合教學需求之情形。

- 1-1 本校校地小，無法提供單棟教學與研究空間。但麻雀雖小、五臟俱全，本校一般普通教室全面為為E化教室，即時維護更新滿足課堂教學所需。
- 1-2 本群科專業教室設置中餐實習教室、烘焙教室、調飲教室、餐服教室、房務教室、多功能教室等，其設備數量明細均造冊列管。
- 1-3 專業教室數量與單位面積容量符合部頒設備標準教學需求，每間專業教室均由專業教師負責管理。每間專業教室之空間配置至少可容納一個班級的人數，儀器設備亦以此為規劃原則，空間與設備足以支援實習課程之學生人數。

2. 群科實驗設備與儀器維護、保養與更新妥善。

- 2-1 專業教室與設備定期維護、保養與更新，以延伸設備使用年限，符合師生上課需求。
- 2-2 總務處人員定期維護檢修，以維持課程之順利進行。實習處訂有專業教室安全守則、教學設施設備以及設備保養維護辦法、專業教室組織職掌表等相關制度規章。

3. 群科之實習(驗)場所設施工安環衛相關，如危險物品與廢棄物等定期檢查和回收情形。

- 3-1 依相關法令規定，均符合專業教室之電力配置、採光、通風、消防均符合法規要求，定期進行工業安全衛生查核。
- 3-2 專業教室張貼管理規則、安全守則，避難逃生疏散路線，要求學生確實遵守。
- 3-3 教師依排課使用專業教室之設備、器材均有使用紀錄，可供管制並自我管理。

六、群科行政管理

(一)群科制度組織

1. 群科相關制度規章訂定與修訂情形。

1-1 相關制度規章經教學研究會由科主任綜理科務，配合學校規劃及科發展特色，教師共同討論通過。

1-2 以課程標準、學生能力、未來發展趨勢為考量，依年度教學計畫訂定並修訂相關制度規章，即時將相關制度規章告知任課教師以提出建言與執行

1-3 由群科教師依職責與專長，分別協調與負責，如專業教室的管理、技能檢定、成果展示及學生輔導等。

1-4 對於專業實習教室訂有相關使用注意事項及設備保養維修辦法。實習場所也設有相關的安全規定，另專業證照取得可以抵免相關學科的成績辦法等相關制度規章。

1-5 各項成績考查或德育規範都準照本校學生手冊內之各項規章，確實執行。

2. 群科相關制度規章執行之情形。

2-1 專業實習教室張貼實習場所管理規則、安全守則、消防設施、避難逃生疏散路線圖，並要求學生確實遵守。

2-2 藉由實習日誌，確時掌握學生使用狀況。

2-3 班長填寫機具維修單，以利及時修繕教學設備，方便上課使用。

3. 配合政府重點教育政策，建立相關制度組織情形。

3-1 積極配合學校推動各項國家重點教育政策；如八年級職涯試探(例如：崇明國中……等 21 所國中)及協助辦理國中技藝教育(後甲、中山、復興、安南、安順、延平、永康、國中等 6 所)。

3-2 透過實習會議、教學研究會、行政會報、每週午間暨導師會報，可以有效達成宣傳與執行之成果。

(二)群科行政運作

1. 科務會議之召開與決議執行與追蹤情形。

1-1 科主任如期參與相關行政會報，使科務需求與校務能相互配合，隨時督導檢視各項科務之推行，並協調互相支援；群科教師多能積極參與科務，協助教學及行政的工作；每年技藝競賽、實習教室管理、課程研究均能依各位教師專長輪流擔任指導訓練，負責老師皆能確實執行，對外競賽能屢獲佳績。

1-2 科務之分工，由科主任協調群科教師規劃分別負責各項科務工作。除加強基本學科之基礎能力且規劃多元化的課程，增進學生實力，以利學生適性發展。

2. 教學研究會之召開，彙整與解決教學問題情形。

2-1 透過教學研究會討論技藝競賽、技能檢定、專業教室負責老師、升學輔導等各項工作執行，以利達成目標。

2-2 不定期討論教學問題、或課室觀察，藉由大手新手互相討論並提出解決方案。

3. 群科支援教學與科務行政之人力運用情形。

3-1 設有科務行政分工編組，專責分工，科主任能充分了解班級經營困難，對各導師全力支持。

3-2 在行政配合度上，教師都願意付出心力，舉凡學生需求或行政交辦事項，巨細靡遺都能承擔。

4. 經費運用與支應教學需求情形。

4-1 教學研究會依教學需要，於每學期末提出經常門和資本門預算，依現有經費編列年度預算計畫。

4-2 積極爭取高中優質化、均質化、綜合高中補助，執行拔尖固本扶弱之各項方案，以提升學生基礎和專業能力。

七、群科績效表現、特色與其他

(一)群科績效表現

1. 群科學生展現良好的學習結果。

- 1-1 本群科專注專業能力，輔之以實務經驗，未來造就餐旅業穩健踏實的基層人才。
- 1-2 本群科學生在創意專題、專業檢定都有優異表現，觀光餐飲學程於 99 學年度之畢業生，每人均榮獲一張以上專業證書，於畢業典禮公開表揚。

2. 群科學生參與競賽成績表現之情形。

2-1 近三年各項檢定通過率如下：

- (1)中餐烹調丙檢 99 學年：100%、100 學年：96.08%、101 學年：96%
- (2)烘焙丙檢：100 學年：30.14%
- (3)調酒：99 學年：89.66%、100 學年：35.29%。
- (4)飲料調製：101 學年 65.33%

2-2 對外競賽

- (1)餐飲類：榮獲 2010 年豬肉料理比賽佳作、榮獲 2012 年台南米食創意料理競賽佳作、2012 年山與海的對話全國創意料理競賽榮獲優選、2012 年新臺南美食-番薯王創意料理競賽榮獲佳作、2013 年山與海的對話全國創意料理競賽榮獲優選、2013 港香蘭暨富源盃養生美饌烹飪比賽榮獲佳作、2013 年度第一屆巧克力工藝競賽榮獲最佳創意獎。
- (2)餐服類：2013 年義大盃全國餐服托盤比賽佳作（四組）。
- (3)調飲類：2012 年第一屆夏暨全國校園咖啡競賽佳作、2012 年第二屆蓬萊盃全國校園創意調酒競賽傳統組佳作、2013 年大同盃全國調酒競賽傳統組佳作、2013 年金爵獎國際調酒大賽傳統組優勝。
- (4)專題類：職業學校專題製作示例評選第 2 名、2012 年全國餐飲科學生環保健康創意料理專題競賽與發表-環保組榮獲第三名、2012 年第六屆全國餐旅創意競賽榮獲第四名。
- (5)觀光類：2009 觀光休閒『城鄉創意遊程』榮獲第一名。
- (6)跨校網路心得類：台南區第 981031 梯次跨校網路讀書心得寫作競賽榮獲優等、台南區第 1010315 梯次跨校網路讀書心得寫作競賽榮獲特優、優等。
- (7)跨校小論文類：第 1010331 梯次跨校小論文榮獲優等。

3. 群科學生升學、就業呈現適性之進路發展。

- 3-1 本學程畢業生不乏錄取國立科技大學，升學率達 95%，協助學生拓展視野、追求高階知識與提升專業技術層次。
- 3-2 安排實習課程與活動，如社區餐會、伴手禮等，以及與遠東香格里拉國際大飯店產學合作，協助學生體驗職場環境，為未來就業鋪路。

4. 學生對群科成果肯定之情形。

| |
|---|
| <p>4-1 學生對科內之各項研習、參訪、競賽等活動均興緻勃勃，並且認真執行，充滿信心。</p> <p>4-2 每年辦理畢業成果，以實作產出讓師長品嚐，學生對學習成果相當肯定。</p> <p>4-3 學生對個人或在校園整體學習狀況皆有問卷回饋，從原本紙本到本學年度改為線上回饋，可即時瞭解學生的滿意程度。</p> |
| <p>5. 學校對群科整體表現肯定之情形。</p> |
| <p>5-1 教師團隊非常認真且辛苦的經營本群科，用最少的人力創造最大的奇蹟，從學程到科共創雙贏。</p> <p>5-2 對於群科師生之各項優異表現，皆給予正面肯定，並由家長會公開表揚。</p> |
| <p>6. 社區與家長對群科成果肯定之情形。</p> |
| <p>6-1 本群科辦理各項活動，如感恩攜手前瞻、社區餐會、創意創業專題等，皆獲得記者青睞而報導。</p> <p>6-2 透過懇親會或家長說明會面對面溝通，報告本群科各項發展成果。導師與家長電話訪問過程，亦感受家長對師長與學校的肯定。</p> <p>6-3 支援國中技藝教育的學校人數逐年遞增，表示國中端對本群科教學績效之肯定。</p> <p>6-4 遠東香格里拉國際大飯店的總監和重要幹部對本群科學生的實習表現相當滿意。</p> |

| |
|---|
| <p>(二) 群科特色發展</p> |
| <p>1. 群科能符合學校定位與發展目標，發揮辦學特色。</p> |
| <p>1-1 課程顧及在地文化：由淺入深循序漸進理論與實務並重，並且強化在地文化與資源，開創本土餐旅的契機。</p> <p>1-2 與業界充分接軌：安排業界到校演講實作，引進業界師資進行授課，並辦理學生校外參觀。與遠東香格里拉國際大飯店產學合作，提供學生職前訓練、在職訓練課程，並實際服務客人之機會。</p> <p>1-3 理論與實務結合：積極舉辦科內各項活動，如餐會、伴手禮、創意蛋糕、養生餐點等，推動各項技能檢定、對外參加競賽、海外參訪研習等，開拓學生的內涵與視野。</p> |
| <p>2. 依據先前相關評鑑建議事項，具體落實改進及進步情形。</p> |
| <p>2-1 本群科初次參與高中學校評鑑事務，雖未有先前相關評鑑之具體改善建議事項。但是透過自我內部體檢與外部檢視，必能協助改善本群科的運作，有助於未來永續發展。</p> |