佛光山財團法人高雄市普門高級中學

餐飲科學生取得專業技術士證照獎勵要點

108年8月27日108學年度第4次行政會議訂定

1. 目的：

為培養本校餐飲科學生專業餐飲知識技能，並落實務實致用之理念，加強學生考取餐飲相關證照，提升實作技能，增加與產業接軌之工作能力，特定本要點。

1. 證照檢定

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 職類 | 級別 | 輔導對象 | 備 註 |
| 1.中餐烹調 | 丙級  (素/葷食) | 餐飲科一年級學生 | 素食優先 |
| 乙級 | 各科三年級學生 | 自由參加 |
| 2.烘焙西點 | 丙級 | 餐飲科二年級學生 |  |
| 乙級 | 各科三年級學生 | 自由參加 |
| 3.西餐服務人員 | 認證 | 餐飲科一年級 |  |
| 4.飲料調製 | 丙級 | 餐飲科二年級學生 |  |

1. 實施方式：
2. 除正常上課時間外，對於特殊才能學生或未能達到預期能力水準之學生，得利用課餘或夜間托學進行輔導教學。
3. 餐飲科學生於升高三前須具備三張餐飲相關證照，未達標者，得於畢業當年度之暑假進行輔導教學，讓其達到相關證照之能力。
4. 上述畢業證照門檻，惟因其特殊身分可免除其限制(身障生、特殊生等)
5. 獎勵：

(一) 教師：教師輔導績效優良及學生表現優良者，依據本校教職員行政獎懲補充規定給予敘獎。

(二)學生：

1. 取得乙級技術士證照之學生，記功乙次。
2. 取得兩張丙級技術士證照之學生，記嘉獎乙次。
3. 取得三張丙級技術士證照之學生，記嘉獎兩次。
4. 畢業達五張證照者給予上台表揚。

五、本實施要點經行政會議通過後，陳 校長核准後實施，修正時亦同。