



112年度第4季外部視察小組會議業務簡報

教務處——技訓業務職類與成果



2

業務報告-設備組技訓業務

■技訓檢定

■TQC電腦檢定

	開班 人數	參加檢定 人數	合格 人數	開班時間	術科考試	學科考試	備註
中餐烹調	16	15	11	111.09.01	112.06.6	112.06.16	1人因故退訓 4人學科未過
烘焙食品	18	15	11	111.09.01	112.06.05	111.06.14	3人因故退訓 4人學科未過



3

業務報告-設備組技訓業務

■技訓檢定

■TQC電腦檢定

	開班 人數	參加檢定 人數	合格 人數	開班時間	術科考試	學科考試	備註
機車修護	13	10	7	111.09.01	112.06.15	112.06.15	1人移監 2人轉班 3人學科未過
女子剪髮	4	3	3	111.09.01	112.06.03	111.06.03	1人因故退訓



112年度第1梯及第2梯次收容人 ::專案技能檢定::

日期	職種	考場
6/06	中餐烹調 (葷食)	技訓大樓3F 中餐教室
6/07	烘焙食品 (麵包)	技訓大樓3F 烘焙教室
6/15	機器 腳踏車修護	技訓大樓1F 汽修工廠
6/16	即測即評 學科測驗	技訓大樓2F 電腦教室



112年度技能檢定考試照片-中餐烹調

5



112年度技能檢定考試照片-烘焙食品





112年度技能檢定考試照片-機車修護



112年度技能檢定各職類學科考試照片



學習分享-烘焙食品



財團法人高雄市私立慈德育幼院

捐贈收據
幼私法
院立人

捐贈日期:2023/04/26

收據編號:慈德物字 202304260002

捐贈者	明陽中學烘焙班學生 大德	身分證字號/統編	
收據地址			
捐贈內容	麵包(1批)。		
備註			

第一聯：捐助人留存

經手人：[章文利]

總務：[潘連金]

院長：[蘇淑慧]

董事長：[章文利]

財團法人高雄市私立慈德育幼院

捐贈收據
幼私法
院立人

捐贈日期:2023/03/29

收據編號:慈德物字 202303290002

捐贈者	明陽中學烘焙班學生 大德	身分證字號/統編	
收據地址			
捐贈內容	麵包 土司(2箱)。		
備註			

第一聯：捐助人留存

經手人：[章文利]

總務：[潘連金]

院長：[蘇淑慧]

董事長：[章文利]

財團法人高雄市私立慈德育幼院

捐贈收據
幼私法
院立人

捐贈日期:2023/05/31

收據編號:慈德物字 202305310002

捐贈者	明陽中學烘焙班學生 大德	身分證字號/統編	
收據地址			
捐贈內容	吐司(8條)、麵包(50個)。		
備註			

第一聯：捐助人留存

經手人：[章文利]

總務：[潘連金]

院長：[蘇淑慧]

董事長：[章文利]

劃撥帳號: 42205148

戶名: 財團法人高雄市私立慈德育幼院

電話: 07-6164140

傳真: 07-6142750

地址: 824 高雄市燕巢區湖內巷 78-20 號

Email: cidc6182312@gmail.com

立案證書: 高市社婦保字第 10839441000 號

法人登記證書: 108 證他字 103 號

※為使物盡其用，收據開立後即等同獲得您的授權可全權處理物資，謝謝您的善心。 ※此單不可抵稅，附發票明細者除外。

學習反思摘錄-烘焙食品



越做越有心得感觸，每次成品出爐時，心中甚是滿滿的
成就，用心去學習，心中定有不同的感悟！

來越熟練也覺得自己很有成就感，從不會之中學習到了很多，也讓
我成功考到證照了，也謝謝老師用心的教導我。

烘焙小吃，是我個人的興趣，也對出去後的生活有實質的幫助。考到烘焙證
照，既可以拿來創業，也可以用來找工作，也可以自己製作給家人或伴侶吃。或

謝謝老師用心的教導，讓我學習了很多，也對
我未來就業有所幫助，我在這課上也失敗過許多
次，老師也一次次的教我如何做好，我也慢慢的去小

烘焙食品班資料清單



- 1. 成品記錄報表
- 2. 酵母使用紀錄簿
- 3. 材料進出紀錄簿材料庫存登記簿
- 4. 器具清點清冊
- 5. 技能訓練教學及訓練過程實施成效及意見
(含實習產品捐贈物資收據)
- 6. 技能訓練實習成品完成通知單
- 7. 回饋意見表



13.上課

13.上課感言：

也謝

我覺得中餐對我們很有幫助，可以專心

的做好這一道菜不簡單，所以值得學。

幫助。

13.

中

習。

13.上課感言：

在中餐實習課學做菜真的非常有義

中餐烹調班資料清單

- 1. 成品記錄報表
- 2. 材料進出紀錄簿材料庫存登記簿
- 3. 技能訓練教學及訓練過程實施成效及意見
- 4. 技能訓練實習成品完成通知單



學習成果-女子美髮



學習反思摘錄-女子美髮



13.上課感言：

非常感謝香老師每堂課都非常用心耐心的教導、指導，总是細心教我，只要我說不會、不懂，老師萬一定会耐心的教我，這讓我在遇到瓶頸挫折時，非常感動，老師那麼用心，萬會告訴自己不能放棄！即便以前沒做好，無法時間內完成，有偷流下几滴淚，但是老師依然更用心耐心的鼓勵我。老師也一路忙到我仲檢查完，甚至学科考試來現場鼓勵我仲。術科考試更專程到現場，从头陪我仲到結束。真的萬分感謝!!!也非常感謝承辦老師當博老師及主辦單位，2日陪同戒談至現場的大人仲，以及所有昂忙的老師，感謝您仲！辛苦了~



16

技訓重點業務報告

■ 技訓檢定

■ TQC電腦檢定

112年TQC電腦檢定

112年TQC電腦檢定					
檢定項目	考試日期	報名人數	缺考人數	及格人數	不及格人數
中文輸入	112/06/08	9	0	9	0
數字輸入	112/06/08	6	0	6	0
行動裝置	112/06/08	9	0	4	5



17

技訓重點業務報告

■ 技訓檢定

■ TQC電腦檢定

第21期地方小吃班美食創意成果展



112年1月5日舉辦第21期地方小吃班「美食創意成果展」小吃班同學們在師傅們的教學帶領下學習了一學期的地方小吃廚藝，過程中除了**相互切磋技藝**，更與各科師長們在**課堂上透過小組分組討論**進行計畫書與簡報製作。

成果展上，學生們不僅發表烹調菜色的來源及做法，更巧手烹調出多道精美菜色。



年年年年年年

明陽中學
第21期地方小吃班美食成果展

兔伙！
Together 過好年

• 時間：112年1月5日（四）
11:30 ~ 14:00

• 地點：明陽中學技訓大樓2樓
新美術教室、餐服教室

年年年年年年



19

主題式教學 x 美食成果展

- 透過主題式教學與辦理「美食成果展」競賽，**培養**同學思考與創作的的能力。
- 比賽計畫書的撰寫，**整合**國文、英文、數學、電腦、美術、生涯及地方小吃等實作課程。
- 菜單設計、標準配方及撰寫創意計畫書，**訓練**同學養成創業與就業力。

明陽中學
第 21 期地方小吃班美食成果展

參賽計畫書

①

王品快炒

明陽中學
第 21 期地方小吃班美食成果展

參賽計畫書

②

赤腳燴

明陽中學
第 21 期地方小吃班美食成果展

參賽計畫書

④

J&C

明陽中學
第 21 期地方小吃班美食成果展

參賽計畫書

③

AIR



學習反思摘錄-地方小吃班



識。在這一學期當中真的學了很多做菜的方法

從原
喜愛

13.上課感言：

上了一個學期的課程想和老師說聲謝謝你真的很辛苦了，忙了很多事也讓我學會如何做出美味可口的料理出去後我也能和我的家人分享我在這裡所學的料理做給他們吃讓他們知道我不是白白進來而且又加上有很多厲害的師父教導謝謝且期待與老師社會相遇。

13.上

第
會
導

於做菜這件事，自始持非常大的興趣，只可惜在外時沒機會學習，來到這班上小吃課時，發現老師們都好時相處也把他們的自身經驗分享給我們

地方小吃班資料清單

22

- 1. 成品記錄報表
- 2. 材料進出紀錄簿材料庫存登記簿
- 3. 器具清點清冊
- 4. 技能訓練教學及訓練過程實施成效及意見
- 5. 技能訓練實習成品完成通知單
- 6. 主題式教學 - 美食成果展各組計畫書彙整
- 7. 主題式教學 - 美食成果展實施計畫與比賽簡章
- 8. 小吃班成果冊21、20、19、18期



業務報告-設備組技訓業務

23



112學年度開辦技訓班別

	開班人數	開班時間	術科考試	學科考試	備註
中餐烹調	16	112.09.01	113.05.28	112.06.07	
烘焙食品	16	112.09.01	112.05.31	111.06.07	
地方小吃	16	112.09.01			非檢定班別
機車修護	13	112.09.01	113.01.30	113.01.31	
電腦軟體應用	5	112.09.01	暫定113.06		◎女生班 ◎112學年度新開辦職類
TQC電腦檢定	16	112.09.01	暫定113.06		



其它技能訓練課程

項次	課程名稱	
1	學藝好週到	
2	勞動部合作案-烘焙點心班	
3	家政課-美食提案	112學年度班



石強肉若







蘭亭：敘：絮







勞動部合作案

- 烘焙點心班

勞動部合作案-烘焙點心班



訓練日期	112年7月4日~112年8月31日
受訓人數	15人
課程內容	學科專業知識 術課專業技能
上課地點	學科:一般教室 術科:烘焙教室
師資陣容	本校教師 業界教師





家政課 - 美食提案

家政課-美食提案



	第一次提案	第二次提案	第三次提案	第四次提案
菜餚風格	韓式料理	越南料理	夜市美食	台灣小吃
第一週	菜系介紹			
第二週	決定實作產品			
第三週	製作教學			
第四週	產品實作			







簡報完畢，
恭請長官指導！

