

教育部國民及學前教育署

補助高級中等學校辦理就業導向課程專班

申請計畫書

初審版 複審版 核定版

申請學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

1. <input type="checkbox"/> 職業類科	<input type="checkbox"/> 日間部(<input type="checkbox"/> 產業特殊需求類科)
	<input type="checkbox"/> 建教合作班(<input type="checkbox"/> 實習式 <input type="checkbox"/> 其他式)
專班所屬學制：	<input type="checkbox"/> 夜間部
	<input type="checkbox"/> 綜合職能科
2. <input checked="" type="checkbox"/> 實用技能學程	<input checked="" type="checkbox"/> 日間上課 <input type="checkbox"/> 夜間上課
3. <input type="checkbox"/> 綜合高中之專門學程	
4. <input type="checkbox"/> 進修學校	
5. <input type="checkbox"/> 其他	

專班名稱：餐飲技術就業導向課程專班

就業導向課程：餐旅群餐飲技術科
隸屬群科

學生參與人數：50人辦理班級：三年級



www.queenaplaza.com



www.eatgether.com



www.oldsichuan.com.tw



www.dondom.com.tw



www.fulinhall.com



www.ws.net.tw

目 錄

●就業導向課程專班申請表.....	3
●就業導向課程專班計畫書.....	4
壹、學校基本資料	
一、學制規模.....	4
二、學生畢業進路概況.....	5
貳、專班摘要.....	6
參、專班資料分析	
一、專班辦理情形.....	10
二、專班所屬學制之群科現況.....	11
肆、課程架構	
一、專班教學科目、學分數及每週授課節數表.....	12
二、專班課程實施規劃.....	15
伍、訓練計畫.....	16
陸、預期效益	
一、職業技能訓練效益.....	28
二、補助經費效益.....	28
三、預期就業達成率.....	29
四、預期就業提升率.....	29
柒、經費需求	
一、辦理期程之各學期經費規劃需求.....	30
二、辦理期程之全學年度經費規劃.....	32
二、辦理期程之各會計年度經費規劃.....	33
捌、附件	
附件 1：學校與產業機構合作意向書.....	35
附件 2：合作產業機構公司登記資料查詢.....	41
附件 3：計畫執行預定進度.....	49

就業導向課程專班申請表

學校名稱	臺南市亞洲高級餐旅職業學校			
學校地址	台南市南區大成路一段5號			
申請就業導向課程專班總覽	序號	專班名稱及參與人數	合作對象	辦理方式
	1	專班名稱： 餐飲技術就業導向課程專班 學生就讀年級： <u>三年級</u> 學生參與人數： <u>50</u> 人	<input checked="" type="checkbox"/> 產業機構 <input type="checkbox"/> 訓練機構 <input type="checkbox"/> 大專校院	<input type="checkbox"/> 赴職場體驗。 <input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習。 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練。 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。
	2	專班名稱： 學生就讀年級：年級 學生參與人數：人	<input type="checkbox"/> 產業機構 <input type="checkbox"/> 訓練機構 <input type="checkbox"/> 大專校院	<input type="checkbox"/> 赴職場體驗。 <input type="checkbox"/> 赴產業機構實習。 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練。 <input type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。
	3	專班名稱： 學生就讀年級：年級 學生參與人數：人	<input type="checkbox"/> 產業機構 <input type="checkbox"/> 訓練機構 <input type="checkbox"/> 大專校院	<input type="checkbox"/> 赴職場體驗。 <input type="checkbox"/> 赴產業機構實習。 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練。 <input type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。
承辦人	單位	教學組	職稱	教學組長
	姓名	呂建億	電話	06-2640175 # 202
	行動電話	0911641321	傳真	06-2611078
	E-Mail	kenny@yahoo.com.tw		
申請日期	中華民國 103 年 02 月 28 日			

承辦人  承辦主任： 主計主任： 交長：

說明：

- 一、請學校逐項臚列本次申請所有專班之名稱、合作對象及辦理方式，並填具相關資料。
- 二、申請專班總覽之表格列數若不敷使用，請自行複製增加。
- 三、學校應將個別專班之「申請計畫書」（含申請表及計畫書），分別製冊。
- 四、每個專班應送繳三份「申請計畫書」（含申請表及計畫書），以便審查。

就業導向課程專班計畫書

壹、學校基本資料

一、學制規模

103 學年度學校辦理學制規模											
學制 / 班別		現有班級數					現有學生數				
		一年級	二年級	三年級	四年級	小計	一年級	二年級	三年級	四年級	小計
一、普通科											
二、職業類科	1. 日間部	4	3	5		12	143	124	185		452
	2. 夜間部										
	3. 建教合作班										
	4. 綜合職能科										
三、綜合高中	1. 學術學程										
	2. 專門學程										
四、實用技能學程		5	5	5		15	264	254	213		731
五、進修學校		1	1	1		3	40	30	50		120
六、其他	1.										
	2.										
	3.										

說明：

一、本表可參考高職校務評鑑之學制規模填寫。

二、輪調式及階梯式建教合作班雖未列入補助對象，仍請學校填具現況規模。

二、學生畢業進路概況

101 學年度學生畢業進路概況								
學制 / 班別		畢業生 人數	畢業進路					
			就業 人數	就業率 (%)	升學 人數	升學率 (%)	其他 人數	其他 比率 (%)
一、普通科								
二、職業類科	1. 日間部	159 人	103 人	65%	49 人	31%	7 人	4%
	2. 夜間部							
	3. 建教合作班							
	4. 綜合職能科							
三、綜合高中	1. 學術學程							
	2. 專門學程							
四、實用技能學程		175 人	102 人	58%	56 人	32%	17 人	10%
五、進修學校		58 人	50 人	86%	6 人	10%	2 人	4%
六、其他	1.							
	2.							
	3.							
合計		392 人	255 人	65%	111 人	28%	26 人	7%

說明：

一、就業人數，含計全職就業及就業暨進修之人數。

二、本表填具之就業率計算方式為：就業率 = (就業人數 / 畢業生人數) × 100%

貳、專班摘要

一、本專班規劃就業導向課程辦理方式及內容說明

本校擬申請於 103 學年度辦理餐飲技術就業導向課程專班，採「赴產業機構實習」與「遴聘業界專家進行協同教學」等二方式辦理，以下就本專班之辦理內容、方式及相關規劃安排做一說明：

(一) 辦理目的

1. 計畫目的：教育部國民及學前教育署為鼓勵高級中等學校培育產業需求之人才，與產業機構、訓練機構或大專校院，共同規劃推展以實務技能學習為課程核心之就業導向課程專班，期能協助學生實務技能及就業能力，並提升學生就業意願及比率，協助學生未來生（職）涯發展。（註：就業係指全職就業與既就業又進修（如升學就讀大學夜間部）之人數）
2. 專班目的：本校為餐旅專門職校，為順利推動教育部就業導向課程專班，透過嚴選廠商與學生對象、學校與廠商面談篩選為手段，以期達成下述目的。
 - (1)消極目的—透過嚴選對象與輔導機制，提供廠商儲備幹部的即戰力人才，在不影響學生正常課業基礎上，強化學生實務能力和就業接軌，以避免學生遭致退場，順利協助學生未來生（職）涯發展與達成提升就業意願及比率。
 - (2)積極目的—替廠商「找對人才放對位置」，縮短其基層儲備幹部之培訓時間，以期達到訓用合一之無縫接軌。更進一步希冀透過產學人力供需的長期深化合作、雙向回饋、縮短學用落差，使本校成為餐旅產業人才培育的好幫手，成就務實致用之企業高職理念。

(二) 赴產業機構實習

1. 專班實施對象

- (1)學生來源：依據本校既往推動建教合作班經驗，將以重實務技能學習、重廣度考照（高三畢業前即取得中餐烹調、烘焙麵包、烘焙蛋糕、中式麵食、飲料調製、餐旅服務、咖啡師認證等，人均證照約五張）、已有餐飲實作基礎或打工經驗且心性較成熟之實用技能學程「餐飲技術科」三年級生為對象。
- (2)篩選機制：本校將訂定專班錄取篩選辦法（以態度正確、儀態與領有相當證照者優先），上述學生（219 人）有意願者，待教育部核班後仍需經本校與廠商篩選與面談機制，以為錄取專班資格，並於 103 學年度成立抽離式專班。
- (3)廠商遴選：本校嚴選之產業機構，皆為既往建教合作班評鑑合格廠商—全國知名餐飲連鎖或台南地區知名餐飲業，除具備合格設立之營業登記證，亦需具有職場培訓能力與意願，經本校評估合格，始進行專班說明溝通。透過說帖，明確告知本專案具教育意義，實施對象為學生，有畢業留用之規範，非僅提供廠商臨時人力需求，廠商要有 OJT 六週職場訓練能力，期使廠商能以儲備幹部培訓，配合學校課程規劃與最後一哩就業輔導，俾利專班學生畢業後確實能夠順利就業。

2. 專班實施期程

- (1)實施期程：103 學年度第一學期（103 年 8 月 1 日至 104 年 1 月 31 日）。配合餐飲產業淡旺季與尖離峰之人力需求，以及校內實習課程安排，故專班預計於其中 10 至 12 月的週六與週日，辦理六週以內的校外實習。
- (2)後續期程：實施期程已逐漸進入餐飲業旺季，經由此階段之實習，熟稔職場工作，爾後則持續以「課餘工讀」形態留用，以避免斷層，並迎接新年之旺季。廠商期間擇優聘用至畢業後轉正職。

3. 專班辦理方式

- (1)實施方式：採「校內併校外實習」之六週以內集中式赴產業機構實習方式。職場以崗位現場帶領操作與空班時訓練輔導為之，學校對應課程則為理論與實務基礎。

(2)課程架構：在計畫期程內，校定課程中應有 60-80% 之實務課程。參酌肆、課程架構之授課節數表，第三年段第一學期校定課程卅學分中，有十八學分係屬實務課程，達 60%，符合專班設立規定。

(3)採計學分與對應科目名稱：

- a. 科目學分：本專班合作廠商皆為全國連鎖或台南在地知名餐廳，職場實務學習直接對應的實務科目為「餐旅實務 I（餐廳項操作）」，學分數為三學分。
- b. 校外實習：103 學年度第一學期排定六週以內之假日校外實習，總時數約 84 小時，採計一學分。符合 103 年 1 月 7 日頒訂之「高級中等學校實習課程實施辦法」第五條第二項之（校外實習之期間，每學期以六星期為限）、第十二條（校內併校外實習時，校外實習節數，不得超過該實習課程整學期授課節數三分之一）及第十四條（校外實習：實習時數達七十二小時者，始得採計為一學分，每學期以二學分為限）規定。此新增一學分，挪用以可供排授校定科目或做為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用的彈性教學一學分。
- c. 相關說明：餐旅實務 I 原為第三年段第一學期之二學分校內課程，配合專班課程規劃，將假日校外實習採計之一學分併入，合計三學分。非抽離式專班之原班生仍於校內各班時段上此多增一學分之課程，專班學生則於同時段分別集合，由本校輔導室或實習處進行工作分享、職涯就業輔導等。
- d. 其他相關：第三年段上學期校內實務科目除餐旅實務 I 外，其餘西餐烹飪實習 I、日式烹調 I、烘焙實習 III、西式點心製作 I、飲料調製進階 I 等十五學分課程，對於校外實習期間，編制於內場崗位者，則與工作內容有相對應之關聯。

(三) 遴聘業界專家進行協同教學

1. 辦理實施方式

(1)實施期程：103 學年度第二學期（103 年 2 月 1 日至 104 年 7 月 31 日）。

(2)實施方式：103 學年度第一學期赴產業機構實習後，第二學期則針對對應科目之「西餐烹調實習 II（主廚創意）」安排合作產業機構之業界專家蒞校協同教學。於正常課程之外，每週利用週五社團與班會時間，將專班成員另行抽離訓練三節，進行為期十週的專業廚藝精進學習訓練。對應於上學期校內餐旅服務實務課程，側重於外場服務訓練，下學期西餐烹調實習 II 則在西餐烹調實習 I 的基礎上，側重於內場助廚實務操作與創新廚藝訓練。



學校實習餐廳（異國料理教室）餐會
—餐旅服務實務 I（餐廳項操作）活動



學生外場服務實景 Ⓐ



學生內場助廚實景 Ⓑ

二、就業達成輔導措施

(一) 規劃階段

1. 初步調查有意願就業之目標學生，並嚴選有培訓能力知名餐飲廠商，明確說明此專班之目標與特性，具教育意義，實施對象為學生，有畢業留用之規範，期許廠商能以儲備幹部培訓。如人數超過核班規劃人數，將成立小組進行第一階段篩選作業。
2. 本校將訂定「專班錄取評選辦法」（以態度正確、儀態與領有相當證照者優先）。
3. 配合三月初本校舉辦之升學就業博覽會，力邀合作廠商蒞校設攤說明，使學生了解各公司的特色及工作性質。

(二) 正式核班後／校外實習前

1. 103年6月正式調查確認現今實用技能學程餐飲技術科二年級學生有意於三年級上學期參與此專班之名單，如人數超過核班規劃人數，將成立小組進行第一階段篩選作業。原則第一階段超額錄用，以供9月份第二階段廠商面試篩選至核班人數。兩階段篩選機制，以供廠商找到優秀人才，學生依專長與興趣放對位置，並依此為錄取專班資格。過程中將透過親師生座談，讓導師、家長與學生了解專班之目的與內容，爾後學校、學生、家長與廠商四方將進一步簽定核定版之訓練計畫契約。
2. 撰寫「相關說帖與切結書」，供學生攜回讓家長簽署。9月將舉辦實習行前說明會，灌輸學生正確的職業道德觀念，使學生充分了解餐飲產業之特性，建立學生正確之工作態度，使學生了解店家之規範及要求，幫助學生儘快適應實習場域。
3. 建立「專班合作廠商自評機制」、「專班輔導預警機制」與「專班學生獎學金與獎助金發放」等相關辦法與書表，以供執行過程職場、校內輔導與後期學生表現獎勵發放之依循，以及當下或後期改善之參考。

(三) 校外實習階段

1. 二階段輔導機制，於職場實習與校內課程時段，了解學生崗位實習、廠商反應狀況與處理相關反映之問題，以確認廠商契約約定之薪資、福利與崗位訓練是否確實執行，同步進行學生職場表現考評、廠商溝通等，以期穩定學生情緒、重建職場價值觀、提升工作績效與未來留任之就業意願。
2. 以企業高職之深化合作為策略方向，過程中了解廠商的需求與學生表現衍生的職能缺口，適時加強產學互動交流與於校內加強相關訓練，以期落實提供訓用合一的即戰力人才，奠定後續產學合作之雙贏利基。
3. 協調廠商於校外實習結束後之課餘時段，提供專班學生持續的工讀機會，俾利廠商建立穩定熟稔作業的長期配合人才、規劃儲備幹部培育訓練、縮短人才養成時間與避免重置成本的浪費，同時也增進學生就業安定感，持續至畢業後之留任。

三、學生權益

(一) 規劃階段

1. 廠商篩選與說明階段即明確告知計畫意涵，又因為既往建教合作或長期配合知名廠商且本校提供有基礎的學生，故赴產業機構進行六週以內之假日實習，學生之權益
(1)給薪方式：「時薪制」給付津貼。
(2)訓練時間：每週六至週日上午10:00至下午18:00止。部分廠商有離峰時段之空班休息，此將於核班後詳實了解，並要求能夠適時規範作息，施予相關之OJT訓練。
(3)保險方式：無勞保，但本校加保實習期間（六週12天6次）每位學生之旅平險。
(4)交通膳宿：因六家合作之產業機構之實習訓練地點俱為台南市區內，自行車或公車皆可達，故學生每日僅酌編200元之交通與膳食費。
(5)自行負擔：無。

(6)獎助學金：依計畫編列，並訂定辦法合乎標準始給付，同時於說明會時揭槩公告。

(7)留用薪資：廠商承諾提供留用機會與薪資至少達勞基法所規範之最低薪資以上。

(二) 校外實習階段

每週安排教師於假日至六家合作廠商進行職場輔導訪視，並依所制定的書表進行職業技能訓練考評，以確保學生實習內容與實務課程相符，相關權益與契約所載吻合，同時也加強多方（廠商主管、學生同僚、學生自評等）之交流溝通，以了解學生工作與訓練狀況，以及有無相關職能缺口，記錄後反饋於學校課程規劃安排。另專班學生平日於校內原班上對應之學分課時，適時集合施予相關就業輔導，並詳加記錄。

叁、專班資料分析

一、專班辦理情形

專班名稱	餐飲技術就業導向課程專班		專班編號	103-1-12034-01
專班所屬學制/班別	1. <input type="checkbox"/> 職業類科	<input type="checkbox"/> 日間部 (<input type="checkbox"/> 產業特殊需求類科) <input type="checkbox"/> 建教合作班 (<input type="checkbox"/> 實習式 <input type="checkbox"/> 其他式) <input type="checkbox"/> 夜間部 <input type="checkbox"/> 綜合職能科		
	2. <input checked="" type="checkbox"/> 實用技能學程	<input checked="" type="checkbox"/> 日間上課 <input type="checkbox"/> 夜間上課		
	3. <input type="checkbox"/> 綜合高中之專門學程	4. <input type="checkbox"/> 進修學校 5. <input type="checkbox"/> 其他		
就業導向課程隸屬領域	餐旅群餐飲技術科 (學程)		學生參與總人數	<u>50</u> 人
辦理年級別	<input type="checkbox"/> 103 學年度入學新生 <input type="checkbox"/> 現有一年級 <input type="checkbox"/> 現有二年級 (註：三年段時) <input checked="" type="checkbox"/> 現有三年級		專班學生來源	<input type="checkbox"/> 採原班全部學生參與 <input checked="" type="checkbox"/> 自部分班級抽離學生
參與學生原就讀之群科及人數	餐旅群餐飲技術科 (學程) (<u>50</u> 人)		※參與專班之學生，必須就讀同年級及同一學制。	
專班辦理期程	自民國 <u>103</u> 年 <u>8</u> 月 <u>1</u> 日至 <u>104</u> 年 <u>7</u> 月 <u>31</u> 日 (<u>103</u> 學年度第 <u>1</u> 學期 ~ <u>103</u> 學年度第 <u>2</u> 學期)			
就業導向課程實施時段 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 學期中 <input type="checkbox"/> 寒、暑假 <input checked="" type="checkbox"/> 週六、日 <input type="checkbox"/> 其他		就業導向課程實施時間 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 <u>6</u> 點前
合作對象 (請詳列全銜)	<input checked="" type="checkbox"/> 產業機構產業機構名稱：桂田酒店 (股) 公司、饗賓餐旅事業 (股) 公司、人杰老四川餐飲管理顧問 (股) 公司、東東國際企業 (股) 公司、富霖餐廳企業公司、九三海津餐廳			
	<input type="checkbox"/> 訓練機構訓練機構名稱：			
	<input type="checkbox"/> 大專校院大專校院名稱：			
專班課程調整情形	<input checked="" type="checkbox"/> 依原班級課程規劃實施，不需進行調整。(校定課程已有百分之六十至百分之八十之實務課程，且課程排定已對應就業實務技能需求)			
	<input type="checkbox"/> 課程必須進行調整規劃。(校定課程未達百分之六十至百分之八十之實務課程，必須排定、調整課程內容以對應就業實務技能需求)			
	<input type="checkbox"/> 學校有特殊考量需求，檢具整體課程實驗計畫辦理。			
辦理方式 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習	1. <input checked="" type="checkbox"/> 採分散於學期中之每星期固定日實施。(校內併校外實習)		
		2. <input checked="" type="checkbox"/> 採連續集中一定期間實施校外實習。 → <input checked="" type="checkbox"/> 每學期實習時間為六週 (含) 內 → <input type="checkbox"/> 每學期實習時間超過六週，實習時間共有 <u> </u> 週		
	<input type="checkbox"/> 赴職場體驗。 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練。 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。			
本專班是否申請政府其他已核准之計畫經費補助	<input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是 (並請勾選下列選項) <input type="checkbox"/> 產學攜手合作計畫 <input type="checkbox"/> 雙軌訓練旗艦計畫 <input type="checkbox"/> 業界專家協同教學 <input type="checkbox"/> 業界實習和職場體驗經費補助 <input type="checkbox"/> 優質化 <input type="checkbox"/> 均質化 <input type="checkbox"/> 其他		

二、專班所屬學制之群科現況

103 學年度專班所屬學制之群科現況								
專班所屬學制：實用技能學程								
群別	科別	上課時間	班級數			學生人數		
			一年級	二年級	三年級	一年級	二年級	三年級
餐旅群	餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 日 <input type="checkbox"/> 夜	5 班	5 班	5 班	264 人	254 人	213 人
群	科	<input type="checkbox"/> 日 <input type="checkbox"/> 夜	班	班	班	人	人	人
群	科	<input type="checkbox"/> 日 <input type="checkbox"/> 夜	班	班	班	人	人	人
群	科	<input type="checkbox"/> 日 <input type="checkbox"/> 夜	班	班	班	人	人	人
群	科	<input type="checkbox"/> 日 <input type="checkbox"/> 夜	班	班	班	人	人	人
群	科	<input type="checkbox"/> 日 <input type="checkbox"/> 夜	班	班	班	人	人	人
群	科	<input type="checkbox"/> 日 <input type="checkbox"/> 夜	班	班	班	人	人	人

說明：請就本專班所屬學制，填具學校目前辦理該學制所有群科之規模。

肆、課程架構

一、專班教學科目、學分數及每週授課節數表

與原班級之教學科目與學分(節)數表相同

經調整後之教學科目與學分(節)數表

課程類別	科目		每週授課節數						備註	
			第一年段		第二年段		第三年段			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 目 科	語文領域	國文 I - IV	12	3	3	3	3			
		英文 I - IV	8	2	2	2	2			
	數學領域	數學 I - II	4	2	2					
		歷史	2				2			
	社會領域	地理	2						2	
		公民與社會	2			2				
	自然領域	基礎物理	4							任選4學分
		基礎化學				2				
		基礎生物					2			
	藝術領域	美術	4		2					任選4學分
		音樂		2						
		藝術生活								
	生活領域	計算機概論	4	2						各校自選二科 共計4學分
		生活科技								
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	生涯規劃						2			
	健康與體育領域	體育 I - IV	8	2	2	2	2			
		健康與護理 I - II	2	1	1					
全民國防教育 I - II	2	1	1							
小計		54	15	13	11	11	2	2		
專業科目	餐旅概論 I - II	4	2	2						
	小計	4	2	2	0	0	0	0		
實習科目	餐飲服務技術 I - II *	6	3	3						
	房務技術 I - II *	4			2	2				
	飲料實務 I - II *	6			3	3				
	小計	16	3	3	5	5	0	0		
專業及實習科目合計		20	5	5	5	5	0	0		
部定必修科目合計		74	20	18	16	16	2	2		
校 定 必 修 目 科	一般科目	學分								
		小計								
	專業科目	學分								
		小計								
實習科目	學分									
	小計									
校定必修學分數合計										

課程類別		科	目	每週授課節數						備註	
				第一年段		第二年段		第三年段			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校	一般科目	16學分	國文 V - VI	4				2	2		
			數學 III - VI	8			2	2	2	2	
			體育 V - VI	4					2	2	
		14%	小計	16	0	0	2	2	6	6	
	定	專業科目	22學分	食物學 I - II	4	2	2				
				餐飲安全與衛生	2	2					
				餐飲管理 I - II	4	2	2				
				餐旅概論 III - IV	2			1	1		
			19%	觀光學概要 I - II	4					2	2
				餐旅日文與會話	2					2	
			餐旅英文與會話 I - II	4					2	2	
	小計	22	6	4	1	1	6	4			
選	實習科目	77學分	職業體驗*	2					2	2學分必修科目	
		67%	專題製作 I (餐飲類)*	2			2			2~6學分必修科目	
			專題製作 II (市場調查)*	2				2			
			中餐烹飪實習 I (基礎刀工)*	6	6						
			中餐烹飪實習 II (烹調技術)*	6		6					
			中餐烹飪實習 III (地方特色小吃)*	3			3				
			中餐烹飪實習 IV (創意料理)*	3				3			
			西餐烹飪實習 I (基本烹飪)*	4					4		
			西餐烹飪實習 II (主廚創意)*	4						4	業師協同教學
			烘焙實習 I (食物製備原理)*	4			4				
			烘焙實習 II (麵包)*	4				4			
			烘焙實習 III (餅乾)*	3					3		
			烘焙實習 IV (蛋糕裝飾)*	3						3	
			中式點心製作 I (酥糕油皮)*	3			3				
			中式點心製作 II (糕點製作)*	3				3			
			西式點心製作 I (小點心製作)*	3					3		
			西式點心製作 II (蛋糕製作)*	3						3	
			日式烹調 I (基本烹飪)*	3					3		
			日式烹調 II (創意料理)*	3						3	
		科			餐旅實務 I (餐廳項操作)*	3					3
	餐旅實務 II (客房項操作)*			2						2	
	蔬果切雕*			2		2					
	飲調進階 I (茶類製作)*			2					2		
	飲調進階 II (咖啡製作)*			2						2	
	文書處理*			2		2					
	小計			77	6	10	12	12	18	19	
	選修學分數合計			115	12	14	15	15	30	29	
	校定科目學分數合計			115	12	14	15	15	30	29	
彈性教學時間				3	0	0	1	1	0	1	三上挪至餐旅實務
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修得 150 學分
必修	活動	0學分	班會 I - VI	18	1	1	1	1	1	1	必修科目不計 學分
			綜合活動 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	
<p>(一) 辦理專班期內，校定課程(含必、選修)之總學分數為 30 學分，隸屬實務課程(含必、選修)學分數計有 18 學分。實務課程學分數與校定課程總學分數之百分比為 60%</p> <p>(二) 校外實施之實務課程(赴產業機構實習及赴訓練機構接受訓練)，共有 84 節。</p>											

說明：

- 一、本專班辦理對象為次一學年度入學新生者，經核定後應納入總體課程計畫書進行備查。
- 二、本專班辦理對象為目前在校生者，經核定後，應修改該學年度總體課程計畫書，併同次一學年度總體課程計畫書填報時程，提出修正備查。
- 三、各辦理方式之學分採計相關規定如下：
 - (一) 採赴產業機構實習一學期實習時間未達六週者，授課節數及學分採計方式依「高級中等學校實習課程實施辦法(草案)」辦理。
 - (二) 採赴產業機構實習一學期實習時間達六週(含)以上者，學分採計基準依「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」及其相關辦法辦理。
 - (三) 採赴訓練機構接受訓練，授課節數及學分採計以每學期每星期授課一節，或總授課節數達十八節者，為一學分。
 - (四) 另經本部專案審查通過，核准辦理者，不在此限。
- 四、該科目如為實務課程及就業導向課程，請於科目名稱後加「*」標註。
- 五、該科目若屬就業導向課程(赴職場體驗、赴產業機構實習、赴訓練機構接受訓練或遴聘業界專家協同教學)，請排定為校定必修科目，並於該科目名稱之最右方備註欄，註明就業導向課程辦理方式。
- 六、本專班配合產業契合式人才培育之特殊需求，必要時得依「高級中等學校教育實驗辦法」規定提出實驗計畫，並報主管教育行政機關核定後，始予審理本專班補助經費申請。

二、專班課程實施規劃

餐飲技術就業導向課程專班課表								
103 學年度 第 1 學期		一	二	三	四	五	六	日
上午	第 1 節	體育 V	國文 V	國文 V	西餐烹調 實習 I	生涯規劃		
	第 2 節	烘焙實習 III	餐旅英文 與會話 I	餐飲日語 與會話	西餐烹調 實習 I	餐飲日語 與會話		
	第 3 節	烘焙實習 III	數學 III	飲料調製 進階 I	西餐烹調 實習 I	餐旅實務 I	餐旅實務 I	餐旅實務 I
	第 4 節	烘焙實習 III	生涯規劃	飲料調製 進階 I	西餐烹調 實習 I	數學 III	餐旅實務 I	餐旅實務 I
下午	第 5 節	日式烹調 I	西式點心 製作 I	觀光概要 I	餐旅實務 I	社團活動 V	餐旅實務 I	餐旅實務 I
	第 6 節	日式烹調 I	西式點心 製作 I	餐旅實務 I	觀光概要 I	社團活動 V	餐旅實務 I	餐旅實務 I
	第 7 節	日式烹調 I	西式點心 製作 I	體育 V	餐旅英文 與會話 I	班會 V	餐旅實務 I	餐旅實務 I
							餐旅實務 I	餐旅實務 I
							餐旅實務 I	餐旅實務 I
<p>(一) 本課表實施時程為 <input type="checkbox"/> 整學期 <input checked="" type="checkbox"/> 集中時間實施授課 103 年 10 月至 12 月安排六週以內</p> <p>(二) 本學期有無安排赴產業機構實習？ <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，103 年 10 月至 12 月安排六週以內（週六、週日假日執行）</p> <p>(三) 本學期有無安排赴訓練機構接受訓練？ <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，</p> <p>(四) 其他：<u>專班自部份班別抽離學生，故原班別課表科目學分數皆同，但時段容有不同。</u></p>								

說明：

- 請依專班辦理期程起迄之學年學期及「專班教學科目學分數及每週授課節數表」，擬訂各學期每週固定時間實施之學校教學科目（一般科目、專業科目與實習科目）及就業導向課程（如赴產業機構實習、赴訓練機構接受訓練或遴聘業界專家協同教學）科目的實施規劃情形。（示意規劃）
- 就學期排課而言，赴職場體驗並無每週排固定日實施的必要，各校可於本專班排定實務課程的時段，安排學生赴職場體驗。參與學生應撰寫心得報告，學校必須留存相關照片、文件檔案及相關實施資料。
- 請填具課表實施日期及核選說明該學期有無辦理赴產業機構實習或赴訓練機構接受訓練。
- 不同學期的課表，必須分別製表，各表格之間務請空行。
- 若有未盡陳述規劃事宜，請學校於其他說明補充之。
- 如有需要，請自行調整表格列數。

伍、訓練計畫

臺南市亞洲高級餐旅職業學校辦理 103 學年度就業導向課程專班訓練計畫

專班名稱	餐飲技術就業導向課程專班						
合作對象	桂田酒店股份有限公司						
就業導向課程 隸屬領域	餐旅群餐飲技術科(學程)	學生參與 總人數	5 人				
專班 辦理期程	自民國 <u>103</u> 年 <u>08</u> 月 <u>01</u> 日至 <u>104</u> 年 <u>07</u> 月 <u>31</u> 日 (<u>103</u> 學年度第 <u>1</u> 學期~ <u>103</u> 學年度第 <u>2</u> 學期)						
就業導向課程 實施時段 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 學期中 <input type="checkbox"/> 寒暑假 <input checked="" type="checkbox"/> 週六、日 <input type="checkbox"/> 其他	就業導向課程 實施時間 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 <u>6</u> 點前				
辦理方式 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習 <ol style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/>採分散於學期中之每星期固定日實施。(校內併校外實習) <input checked="" type="checkbox"/>採連續集中一定期間實施校外實習。 →<input checked="" type="checkbox"/>每學期實習時間為六週(含)內 →<input type="checkbox"/>每學期實習時間超過六週,實習時間為週 →排定實習日期自 <u>103</u> 年 <u>10</u> 月 <u>04</u> 日~<u>103</u> 年 <u>11</u> 月 <u>08</u> 日 						
	<input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練,接受訓練時間共有週,自年月日至年月日。 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗。 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。						
實施內容							
科目實施單元	訓練地點 (產業機構)	辦理方式(以勾選方式,可複選)					預定實施日期 (民國年月)或(年級學期)
		赴 職 場 體 驗	赴 產 業 機 構 實 習	赴 訓 練 機 構 接 受 訓 練	家 進 行 協 同 教 學	遴 聘 業 界 專 家	
❖企業文化工作規範說明 ❖外場服務流程帶領:接待、帶位倒水、跑單、擺盤、送餐、收拾清理	桂田酒店 (台南市永康區)		V				103/10/04-103/10/05
			V				103/10/11-103/10/12
			V				103/10/18-103/10/19
			V				103/10/25-103/10/26
			V				103/11/01-103/11/02
❖內場作業流程操作:環境設備廚務認識、協助工作內容、食材準備、備貨領料、烹前置作業、整理維護、主管交辦			V				103/11/08-103/11/09
❖餐飲組織及各部門職責/工作職責與職場倫理 ❖中、西餐餐廳服務流程 ❖設備器具、菜單飲料單認識、禮儀、席次安排 ❖營業前的準備工作/餐廳、餐具、工作檯、布巾類清潔與整理實作 ❖餐飲服務技巧操作複習 ❖西餐烹調實習主廚創意	亞洲餐旅 (台南市南區)					V	103/09/29-103/10/03
						V	103/10/06-103/10/10
						V	103/10/13-103/10/17
						V	103/10/20-103/10/24
						V	103/10/27-103/10/31
						V	103/11/03-103/11/07
						V	104/02/01-104/07/31

學生權益	1. 產業機構給付津貼： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，金額： <u>元</u> (或請說明給付津貼基準) <u>依公司規定之工讀時薪制</u>
	2. 訓練時數：(若專班無排定該辦理方式，可免核選填寫) 2.1 <input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習，每週訓練天數： <u>2</u> 天，共 <u>6</u> 週。 每天訓練時間起迄： <u>10:00~18:00</u> 共 <u>8</u> 小時。 2.2 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗：約 <u>次</u> ，規劃總時數共 <u>小時</u> 。 2.3 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練：每週訓練天數： <u>天</u> ，共 <u>週</u> 。 每天訓練時間起迄： <u>: ~:</u> 共 <u>小時</u> 。 2.4 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學：授課總節數為 <u>30</u> 節(每週 <u>3</u> 節 <u>10</u> 週)。
	3. 保險：(若無排定該辦理方式，可免核選填寫) 3.1 赴產業機構實習，有無辦理勞工保險： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.2 赴職場體驗或安排交通事項，有無辦理相關保險事宜： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.3 其他 <u>加保實習期間(六週6次)每位學生之旅平險</u> 。
	4. 本專班若通過核定補助，學生仍需要自行負擔的費用： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，項目： <u>金額約元</u> 5. 赴產業機構實習，學校有無排定教師辦理輔導訪視： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 教師輔導訪視之次數、週期或方式為 <u>每週乙次，共計6次，3節/週</u> 。

備註：

- 一、本專班經核定後，學校務必將訓練計畫內容告知學生、家長及合作對象。
- 二、學校應協調各方簽訂訓練計畫，由當事人分執，並妥為留存。
- 三、如有需要，請自行增加課程實施單元之表格列數。

學生簽章：

學校簽章：

家長簽章：

產業機構簽章：

臺南市亞洲高級餐旅職業學校辦理 103 學年度就業導向課程專班訓練計畫

專班名稱	餐飲技術就業導向課程專班						
合作對象	饗賓餐旅事業股份有限公司						
就業導向課程 隸屬領域	餐旅群餐飲技術科(學程)	學生參與 總人數	10 人				
專班 辦理期程	自民國 103 年 08 月 01 日至 104 年 07 月 31 日 (103 學年度第 1 學期~103 學年度第 2 學期)						
就業導向課程 實施時段 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 學期中 <input type="checkbox"/> 寒暑假 <input checked="" type="checkbox"/> 週六、日 <input type="checkbox"/> 其他		就業導向課程 實施時間 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 6 點前			
辦理方式 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機 構實習	1. <input checked="" type="checkbox"/> 採分散於學期中之每星期固定日實施。(校內併校外實習)					
		2. <input checked="" type="checkbox"/> 採連續集中一定期間實施校外實習。 → <input checked="" type="checkbox"/> 每學期實習時間為六週(含)內 → <input type="checkbox"/> 每學期實習時間超過六週,實習時間為週 →排定實習日期自 103 年 10 月 04 日~103 年 11 月 08 日					
<input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練,接受訓練時間共有週,自年月日至年月日。							
<input type="checkbox"/> 赴職場體驗。							
<input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。							
實施內容							
科目實施單元	訓練地點 (產業機構)	辦理方式(以勾選方式,可複選)					預定實施日期 (民國年月)或(年級學期)
		赴 職 場 體 驗	赴 產 業 機 構 實 習	赴 訓 練 機 構 接 受 訓 練	家 進 行 協 同 教 學	遴 聘 業 界 專 家 其 他	
❖企業文化工作規範說明 ❖品牌故事集團發展介紹 ❖外場服務流程帶領:接 待、帶位倒水、跑單、 擺盤、送餐、收拾清理 ❖顧客桌邊服務 ❖自助餐檯整理清潔維護 ❖內場助廚作業:執行基 本備貨、領貨清洗食材 前置作業、協助廚師測 量食材的容量與重量、 協助擺盤與衛生清潔	饗食天堂 (台南市中西區)		V				103/10/04-103/10/05
			V				103/10/11-103/10/12
			V				103/10/18-103/10/19
			V				103/10/25-103/10/26
			V				103/11/01-103/11/02
			V				103/11/08-103/11/09
❖餐飲組織及各部門職責 /工作職責與職場倫理 ❖中、西餐餐廳服務流程 ❖設備器具、菜單飲料單 認識、禮儀、席次安排 ❖營業前的準備工作/餐 廳、餐具、工作檯、布 巾類清潔與整理實作 ❖餐飲服務技巧操作複習 ❖西餐烹調實習主廚創意	亞洲餐旅 (台南市南區)					V	103/09/29-103/10/03
						V	103/10/06-103/10/10
						V	103/10/13-103/10/17
						V	103/10/20-103/10/24
						V	103/10/27-103/10/31
						V	103/11/03-103/11/07
				V	104/02/01-104/07/31		

學生權益	1. 產業機構給付津貼： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，金額： <u>元</u> (或請說明給付津貼基準) <u>依公司規定之工讀時薪制</u>
	2. 訓練時數：(若專班無排定該辦理方式，可免核選填寫) 2.1 <input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習，每週訓練天數： <u>2</u> 天，共 <u>6</u> 週。 每天訓練時間起迄： <u>10:00~18:00</u> 共 <u>8</u> 小時。 2.2 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗：約 <u>次</u> ，規劃總時數共 <u>小時</u> 。 2.3 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練：每週訓練天數： <u>天</u> ，共 <u>週</u> 。 每天訓練時間起迄： <u>：</u> ~ <u>：</u> 共 <u>小時</u> 。 2.4 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學：授課總節數為 <u>30</u> 節(每週 <u>3</u> 節 <u>10</u> 週)。
	3. 保險：(若無排定該辦理方式，可免核選填寫) 3.1 赴產業機構實習，有無辦理勞工保險： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.2 赴職場體驗或安排交通事項，有無辦理相關保險事宜： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.3 其他 <u>加保實習期間(六週6次)每位學生之旅平險</u> 。
	4. 本專班若通過核定補助，學生仍需要自行負擔的費用： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，項目： <u>金額約元</u> 5. 赴產業機構實習，學校有無排定教師辦理輔導訪視： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 教師輔導訪視之次數、週期或方式為 <u>每週乙次，共計6次，3節/週</u> 。

備註：

- 一、本專班經核定後，學校務必將訓練計畫內容告知學生、家長及合作對象。
- 二、學校應協調各方簽訂訓練計畫，由當事人分執，並妥為留存。
- 三、如有需要，請自行增加課程實施單元之表格列數。

學生簽章：

學校簽章：

家長簽章：

產業機構簽章：

臺南市亞洲高級餐旅職業學校辦理 103 學年度就業導向課程專班訓練計畫

專班名稱	餐飲技術就業導向課程專班						
合作對象	人杰老四川餐飲管理顧問股份有限公司						
就業導向課程 隸屬領域	餐旅群餐飲技術科(學程)	學生參與 總人數	16 人				
專班 辦理期程	自民國 103 年 08 月 01 日至 104 年 07 月 31 日 (103 學年度第 1 學期~103 學年度第 2 學期)						
就業導向課程 實施時段 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 學期中 <input type="checkbox"/> 寒暑假 <input checked="" type="checkbox"/> 週六、日 <input type="checkbox"/> 其他		就業導向課程 實施時間 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 6 點前			
辦理方式 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習	1. <input checked="" type="checkbox"/> 採分散於學期中之每星期固定日實施。(校內併校外實習)					
		2. <input checked="" type="checkbox"/> 採連續集中一定期間實施校外實習。 → <input checked="" type="checkbox"/> 每學期實習時間為六週(含)內 → <input type="checkbox"/> 每學期實習時間超過六週,實習時間為週 →排定實習日期自 103 年 10 月 04 日~103 年 11 月 08 日					
<input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練,接受訓練時間共有週,自年月日至年月日。							
<input type="checkbox"/> 赴職場體驗。							
<input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。							
實施內容							
科目實施單元	訓練地點 (產業機構)	辦理方式(以勾選方式,可複選)					預定實施日期 (民國年月)或(年級學期)
		赴 職 場 體 驗	赴 產 業 機 構 實 習	赴 訓 練 機 構 接 受 訓 練	家 進 行 協 同 教 學	遴 聘 業 界 專 家 其 他	
❖企業文化工作規範說明 ❖品牌故事集團發展介紹 ❖外場服務流程帶領:顧客接待、帶位倒水、跑單、擺盤出菜、桌邊服務、收桌排桌、結帳客服務、餐具與環境清潔 ❖內場廚務作業:食材料理、擺盤出菜、餐具清潔、環境清潔、庫存盤控、儲備幹部	老四川巴蜀麻辣鍋 (台南市東區)		V				103/10/04-103/10/05
			V				103/10/11-103/10/12
			V				103/10/18-103/10/19
			V				103/10/25-103/10/26
			V				103/11/01-103/11/02
			V				103/11/08-103/11/09
❖餐飲組織及各部門職責/工作職責與職場倫理 ❖中、西餐餐廳服務流程 ❖設備器具、菜單飲料單認識、禮儀、席次安排 ❖營業前的準備工作/餐廳、餐具、工作檯、布巾類清潔與整理實作 ❖餐飲服務技巧操作複習 ❖西餐烹調實習主廚創意	亞洲餐旅 (台南市南區)					V	103/09/29-103/10/03
						V	103/10/06-103/10/10
						V	103/10/13-103/10/17
						V	103/10/20-103/10/24
						V	103/10/27-103/10/31
						V	103/11/03-103/11/07
				V	104/02/01-104/07/31		

學生權益	1. 產業機構給付津貼： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，金額： <u>元</u> (或請說明給付津貼基準) <u>依公司規定之工讀時薪制</u>
	2. 訓練時數：(若專班無排定該辦理方式，可免核選填寫) 2.1 <input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習，每週訓練天數： <u>2</u> 天，共 <u>6</u> 週。 每天訓練時間起迄： <u>10:00~18:00</u> 共 <u>8</u> 小時。 2.2 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗：約 <u>次</u> ，規劃總時數共 <u>小時</u> 。 2.3 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練：每週訓練天數： <u>天</u> ，共 <u>週</u> 。 每天訓練時間起迄： <u>: ~:</u> 共 <u>小時</u> 。 2.4 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學：授課總節數為 <u>30</u> 節(每週 <u>3</u> 節 <u>10</u> 週)。
	3. 保險：(若無排定該辦理方式，可免核選填寫) 3.1 赴產業機構實習，有無辦理勞工保險： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.2 赴職場體驗或安排交通事項，有無辦理相關保險事宜： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.3 其他 <u>加保實習期間(六週6次)每位學生之旅平險</u> 。
	4. 本專班若通過核定補助，學生仍需要自行負擔的費用： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，項目： <u>金額約元</u> 5. 赴產業機構實習，學校有無排定教師辦理輔導訪視： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 教師輔導訪視之次數、週期或方式為 <u>每週乙次，共計6次，3節/週</u> 。

備註：

- 一、本專班經核定後，學校務必將訓練計畫內容告知學生、家長及合作對象。
- 二、學校應協調各方簽訂訓練計畫，由當事人分執，並妥為留存。
- 三、如有需要，請自行增加課程實施單元之表格列數。

學生簽章：

學校簽章：

家長簽章：

產業機構簽章：

臺南市亞洲高級餐旅職業學校辦理 103 學年度就業導向課程專班訓練計畫

專班名稱	餐飲技術就業導向課程專班							
合作對象	東東國際企業股份有限公司（東東餐飲企業）							
就業導向課程 隸屬領域	餐旅群餐飲技術科（學程）	學生參與 總人數	8 人					
專班 辦理期程	自民國 103 年 08 月 01 日至 104 年 07 月 31 日 (103 學年度第 1 學期~103 學年度第 2 學期)							
就業導向課程 實施時段 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 學期中 <input type="checkbox"/> 寒暑假 <input checked="" type="checkbox"/> 週六、日 <input type="checkbox"/> 其他		就業導向課程 實施時間 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 6 點前				
辦理方式 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習 <ol style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/>採分散於學期中之每星期固定日實施。(校內併校外實習) <input checked="" type="checkbox"/>採連續集中一定期間實施校外實習。 →<input checked="" type="checkbox"/>每學期實習時間為六週(含)內 →<input type="checkbox"/>每學期實習時間超過六週,實習時間為週 →排定實習日期自 103 年 10 月 04 日~103 年 11 月 08 日 							
	<input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練,接受訓練時間共有週,自年月日至年月日。 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗。 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。							
實施內容								
科目實施單元	訓練地點 (產業機構)	辦理方式(以勾選方式,可複選)					預定實施日期 (民國年月)或(年級學期)	
		赴 職 場 體 驗	赴 產 業 機 構 實 習	赴 訓 練 機 構 接 受 訓 練	家 進 行 協 同 教 學	遴 聘 業 界 專 家 其 他		
❖企業文化工作規範說明 ❖品牌故事集團發展介紹 ❖外場服務流程帶領：接待、帶位倒水、點餐跑單、連繫內外場、擺盤送餐、桌邊服務、收桌排桌、結帳客服、餐具環境清潔與簡易調理 ❖內場廚務作業：烹飪前置作業、備材秤重、擺盤出菜、協助打包外帶、環境清潔、庫存盤控	東東宴會式場 (台南市安平區)		V				103/10/04-103/10/05	
			V				103/10/11-103/10/12	
			V					103/10/18-103/10/19
			V					103/10/25-103/10/26
			V					103/11/01-103/11/02
			V					103/11/08-103/11/09
❖餐飲組織及各部門職責/工作職責與職場倫理 ❖中、西餐餐廳服務流程 ❖設備器具、菜單飲料單認識、禮儀、席次安排 ❖營業前的準備工作/餐廳、餐具、工作檯、布巾類清潔與整理實作 ❖餐飲服務技巧操作複習 ❖西餐烹調實習主廚創意	亞洲餐旅 (台南市南區)					V	103/09/29-103/10/03	
						V	103/10/06-103/10/10	
						V	103/10/13-103/10/17	
						V	103/10/20-103/10/24	
						V	103/10/27-103/10/31	
						V	103/11/03-103/11/07	
				V		104/02/01-104/07/31		

學生權益	1. 產業機構給付津貼： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，金額： <u>元</u> (或請說明給付津貼基準) <u>依公司規定之工讀時薪制</u>
	2. 訓練時數：(若專班無排定該辦理方式，可免核選填寫) 2.1 <input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習，每週訓練天數： <u>2</u> 天，共 <u>6</u> 週。 每天訓練時間起迄： <u>10:00~18:00</u> 共 <u>8</u> 小時。 2.2 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗：約 <u>次</u> ，規劃總時數共 <u>小時</u> 。 2.3 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練：每週訓練天數： <u>天</u> ，共 <u>週</u> 。 每天訓練時間起迄： <u>：</u> ~ <u>：</u> 共 <u>小時</u> 。 2.4 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學：授課總節數為 <u>30</u> 節(每週 <u>3</u> 節 <u>10</u> 週)。
	3. 保險：(若無排定該辦理方式，可免核選填寫) 3.1 赴產業機構實習，有無辦理勞工保險： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.2 赴職場體驗或安排交通事項，有無辦理相關保險事宜： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.3 其他 <u>加保實習期間(六週6次)每位學生之旅平險</u> 。
	4. 本專班若通過核定補助，學生仍需要自行負擔的費用： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，項目： <u>金額約元</u> 5. 赴產業機構實習，學校有無排定教師辦理輔導訪視： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 教師輔導訪視之次數、週期或方式為 <u>每週乙次，共計6次，3節/週</u> 。

備註：

- 一、本專班經核定後，學校務必將訓練計畫內容告知學生、家長及合作對象。
- 二、學校應協調各方簽訂訓練計畫，由當事人分執，並妥為留存。
- 三、如有需要，請自行增加課程實施單元之表格列數。

學生簽章：

學校簽章：

家長簽章：

產業機構簽章：

臺南市亞洲高級餐旅職業學校辦理 103 學年度就業導向課程專班訓練計畫

專班名稱	餐飲技術就業導向課程專班						
合作對象	富霖餐廳企業有限公司						
就業導向課程 隸屬領域	餐旅群餐飲技術科(學程)	學生參與 總人數	5 人				
專班 辦理期程	自民國 103 年 08 月 01 日至 104 年 07 月 31 日 (103 學年度第 1 學期~103 學年度第 2 學期)						
就業導向課程 實施時段 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 學期中 <input type="checkbox"/> 寒暑假 <input checked="" type="checkbox"/> 週六、日 <input type="checkbox"/> 其他		就業導向課程 實施時間 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 6 點前			
辦理方式 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習 <ol style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/>採分散於學期中之每星期固定日實施。(校內併校外實習) <input checked="" type="checkbox"/>採連續集中一定期間實施校外實習。 →<input checked="" type="checkbox"/>每學期實習時間為六週(含)內 →<input type="checkbox"/>每學期實習時間超過六週,實習時間為週 →排定實習日期自 103 年 10 月 04 日~103 年 11 月 08 日 						
	<input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練,接受訓練時間共有週,自年月日至年月日。 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗。 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。						
實施內容							
科目實施單元	訓練地點 (產業機構)	辦理方式(以勾選方式,可複選)					預定實施日期 (民國年月)或(年級學期)
		赴 職 場 體 驗	赴 產 業 機 構 實 習	赴 訓 練 機 構 接 受 訓 練	家 庭 遴 聘 業 界 專 家 進 行 協 同 教 學	其 他	
❖工作規範說明環境介紹 ❖餐飲宴會服務帶領:顧 客接待、帶位倒水、跑 單、擺盤出菜、桌邊服 務、收桌排桌、結帳客 服、餐具與環境清潔 ❖內場助廚作業:協助師 傅食材及擺盤準備	富霖餐廳 (台南市安平區)		V				103/10/04-103/10/05
			V				103/10/11-103/10/12
			V				103/10/18-103/10/19
			V				103/10/25-103/10/26
			V				103/11/01-103/11/02
			V				103/11/08-103/11/09
❖餐飲組織及各部門職責 /工作職責與職場倫理 ❖中、西餐餐廳服務流程 ❖設備器具、菜單飲料單 認識、禮儀、席次安排 ❖營業前的準備工作/餐 廳、餐具、工作檯、布 巾類清潔與整理實作 ❖餐飲服務技巧操作複習 ❖西餐烹調實習主廚創意	亞洲餐旅 (台南市南區)					V	103/09/29-103/10/03
						V	103/10/06-103/10/10
						V	103/10/13-103/10/17
						V	103/10/20-103/10/24
						V	103/10/27-103/10/31
						V	103/11/03-103/11/07
				V	104/02/01-104/07/31		

學生權益	1. 產業機構給付津貼： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，金額： <u>元</u> (或請說明給付津貼基準) <u>依公司規定之工讀時薪制</u>
	2. 訓練時數：(若專班無排定該辦理方式，可免核選填寫) 2.1 <input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習，每週訓練天數： <u>2</u> 天，共 <u>6</u> 週。 每天訓練時間起迄： <u>10:00~18:00</u> 共 <u>8</u> 小時。 2.2 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗：約 <u>次</u> ，規劃總時數共 <u>小時</u> 。 2.3 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練：每週訓練天數： <u>天</u> ，共 <u>週</u> 。 每天訓練時間起迄： <u>：</u> ~ <u>：</u> 共 <u>小時</u> 。 2.4 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學：授課總節數為 <u>30</u> 節(每週 <u>3</u> 節 <u>10</u> 週)。
	3. 保險：(若無排定該辦理方式，可免核選填寫) 3.1 赴產業機構實習，有無辦理勞工保險： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.2 赴職場體驗或安排交通事項，有無辦理相關保險事宜： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.3 其他 <u>加保實習期間(六週6次)每位學生之旅平險</u> 。
	4. 本專班若通過核定補助，學生仍需要自行負擔的費用： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，項目： <u>金額約元</u> 5. 赴產業機構實習，學校有無排定教師辦理輔導訪視： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 教師輔導訪視之次數、週期或方式為 <u>每週乙次，共計6次，3節/週</u> 。

備註：

- 一、本專班經核定後，學校務必將訓練計畫內容告知學生、家長及合作對象。
- 二、學校應協調各方簽訂訓練計畫，由當事人分執，並妥為留存。
- 三、如有需要，請自行增加課程實施單元之表格列數。

學生簽章：

學校簽章：

家長簽章：

產業機構簽章：

臺南市亞洲高級餐旅職業學校辦理 103 學年度就業導向課程專班訓練計畫

專班名稱	餐飲技術就業導向課程專班						
合作對象	丸三海津餐廳						
就業導向課程 隸屬領域	餐旅群餐飲技術科(學程)	學生參與 總人數	8 人				
專班 辦理期程	自民國 103 年 08 月 01 日至 104 年 07 月 31 日 (103 學年度第 1 學期~103 學年度第 2 學期)						
就業導向課程 實施時段 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 學期中 <input type="checkbox"/> 寒暑假 <input checked="" type="checkbox"/> 週六、日 <input type="checkbox"/> 其他	就業導向課程 實施時間 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 6 點前				
辦理方式 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習	1. <input checked="" type="checkbox"/> 採分散於學期中之每星期固定日實施。(校內併校外實習)					
		2. <input checked="" type="checkbox"/> 採連續集中一定期間實施校外實習。 → <input checked="" type="checkbox"/> 每學期實習時間為六週(含)內 → <input type="checkbox"/> 每學期實習時間超過六週,實習時間為週 →排定實習日期自 103 年 10 月 04 日~103 年 11 月 08 日					
<input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練,接受訓練時間共有週,自年月日至年月日。							
<input type="checkbox"/> 赴職場體驗。							
<input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學。 <input type="checkbox"/> 其他。							
實施內容							
科目實施單元	訓練地點 (產業機構)	辦理方式(以勾選方式,可複選)					預定實施日期 (民國年月)或(年級學期)
		赴 職 場 體 驗	赴 產 業 機 構 實 習	赴 訓 練 機 構 接 受 訓 練	家 庭 進 行 協 同 教 學	其 他	
❖工作規範說明環境介紹 ❖餐飲宴會服務帶領:顧客接待、帶位倒水、跑單、擺盤出菜、桌邊服務、收桌排桌、結帳客服務、餐具與環境清潔 ❖內場助廚作業:協助師傅清理與準備食材、擺盤準備	丸三海津 (台南市中西區)		V				103/10/04-103/10/05
			V				103/10/11-103/10/12
			V				103/10/18-103/10/19
			V				103/10/25-103/10/26
			V				103/11/01-103/11/02
			V				103/11/08-103/11/09
❖餐飲組織及各部門職責/工作職責與職場倫理 ❖中、西餐餐廳服務流程 ❖設備器具、菜單飲料單認識、禮儀、席次安排 ❖營業前的準備工作/餐廳、餐具、工作檯、布巾類清潔與整理實作 ❖餐飲服務技巧操作複習 ❖西餐烹調實習主廚創意	亞洲餐旅 (台南市南區)					V	103/09/29-103/10/03
						V	103/10/06-103/10/10
						V	103/10/13-103/10/17
						V	103/10/20-103/10/24
						V	103/10/27-103/10/31
						V	103/11/03-103/11/07
				V	104/02/01-104/07/31		

學生權益	1. 產業機構給付津貼： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，金額： <u>元</u> (或請說明給付津貼基準) <u>依公司規定之工讀時薪制</u>
	2. 訓練時數：(若專班無排定該辦理方式，可免核選填寫) 2.1 <input checked="" type="checkbox"/> 赴產業機構實習，每週訓練天數： <u>2</u> 天，共 <u>6</u> 週。 每天訓練時間起迄： <u>10:00~18:00</u> 共 <u>8</u> 小時。 2.2 <input type="checkbox"/> 赴職場體驗：約 <u>次</u> ，規劃總時數共 <u>小時</u> 。 2.3 <input type="checkbox"/> 赴訓練機構接受訓練：每週訓練天數： <u>天</u> ，共 <u>週</u> 。 每天訓練時間起迄： <u>：</u> ~ <u>：</u> 共 <u>小時</u> 。 2.4 <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學：授課總節數為 <u>30</u> 節(每週 <u>3</u> 節 <u>10</u> 週)。
	3. 保險：(若無排定該辦理方式，可免核選填寫) 3.1 赴產業機構實習，有無辦理勞工保險： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.2 赴職場體驗或安排交通事項，有無辦理相關保險事宜： <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 3.3 其他 <u>加保實習期間(六週6次)每位學生之旅平險</u> 。
	4. 本專班若通過核定補助，學生仍需要自行負擔的費用： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，項目： <u>金額約元</u> 5. 赴產業機構實習，學校有無排定教師辦理輔導訪視： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 教師輔導訪視之次數、週期或方式為 <u>每週乙次，共計6次，3節/週</u> 。

備註：

- 一、本專班經核定後，學校務必將訓練計畫內容告知學生、家長及合作對象。
- 二、學校應協調各方簽訂訓練計畫，由當事人分執，並妥為留存。
- 三、如有需要，請自行增加課程實施單元之表格列數。

學生簽章：

學校簽章：

家長簽章：

產業機構簽章：

陸、預期效益

一、職業技能訓練效益

(一) 專班呼應產業機構所需關聯性與必須性

1. 人力呼應—以就業導向定位且已有餐飲實作基礎或打工經驗且心性較成熟之的實用技能班三年級學生，找對人才放對位置的即戰力人力，切合餐飲業基層人力需求與用人標準。
2. 課程對應—對應之科目為餐旅實務 I（餐廳項操作）、西餐烹調實務 II（主廚創意），其學習內涵切合餐旅業職場基層人力（多以外場服務員或內場助廚為主要入門職缺）需求。
3. 專長呼應—專班學生畢業前絕大多數會取得中餐烹調、烘焙麵包、烘焙蛋糕、中式麵食、飲料調製、餐旅服務、咖啡師認證等人均張數約五至七張的證照，無論是餐飲業內外場工作的專業職能均有所呼應，更符合衛生福利部 103 年 2 月 24 日公告的「食品業者聘用專門職業或技術證照人員設置管理辦法」，大型餐飲業內場人力持照比例之規範，正面呼應證照化時代。

(二) 專班增進學生實務技能的效益，確實能夠呼應立即或未來就業的需求

1. 專長呼應—原本三年級前的專業訓練（中餐烹調、烘焙麵包、中式麵食、飲料調製、餐旅服務）即已具專業職能之實務技能基礎，提供業界所需之即戰力人力。
2. 就業呼應—有了上述專長的奠基，再輔以職場實務之訓練與校內課程之學習，做中學學中做、理論與實務並進，讓有意直接就業的學生提早接觸職場，年紀輕輕即接受職場一般、專業、核心與管理職能之 OJT，可贏得熱門餐飲產業職場的卡位先機與取得未來創業成功的入門磚。學校專班的適時輔導與反饋修正教學之落實，則可縮短教學實務之學用落差，落實訓用合一的技職教育與企業高職的理念，培育出更切合職場就業需求且無縫接軌的餐飲基層人力。

(三) 專班能夠對應未來的職業與學生職涯發展

1. 對應職業—依所受訓練，對應產業最需求孔急的外場服務員、內場廚務人員、內場助廚、內場三廚與儲備幹部（領班）等基層人力。
2. 現況發展—上述職缺為人力銀行餐飲產業最夯的職缺，也是本校專班學生從基礎技能切入餐飲業之入門，進入職場再輔以專業職能精進與學校學不到的核心、現場管理職能訓練。趁早卡位，有了職場實務經驗與生活體驗，當未來有所不足時，始再接受在職的學校理論教育，如此未退場的有目的性之學習動能愈強，學習效果愈佳，當可彌補職校畢業學生的學理基礎與學歷之不足，對學生未來職涯發展更佳。

二、補助經費效益

(一) 補助經費之提列，聚焦於學生先行就業之意願提升，其非事業機構合作意願之關鍵。

基於少子化衝擊，現今技職校院實質上幾無所謂的入學門檻，導致原本能力不適升學應該直接就業進入職場的基層人力（包含定位於就業導向之實用技能學程亦然），基於同儕集體行動與學歷愈高工作待遇愈高之迷思，紛紛遁入升學，也導致產業基層勞動力大缺工，大呼找不到人才。專班將就業與學校教育於最後一哩做結合，除可於校內對應課程，因應職能缺口而提列少數的設備維護與耗材，以補強訓練外，另外也確實可以增進學生就業能力，讓學生了解先就業再升學也是不錯的選擇，同時也讓學校正視教育如何學習外，教育如何謀生、如何就業、校務推展學習如何與產業更縝密的結合之重要性，如何成就企業高職之鏈結關係，保證就業或許也是招生的一帖良藥。

(二) 獎助學金之提列，確實可提升學生畢業後就業之穩定性及就業意願，有助專班目標就業率之達成（短期就業率之提升）。產業機構若能同步輔以職場發展之願景規劃（升

遷薪酬待遇發展與鼓勵內部創業等職涯規劃)，邁向幸福企業之努力，對於餐飲業高流動率的辛苦基層勞動力，看得到未來才是留住人才、提升長期就業率的關鍵。

三、預期就業達成率

達成年度	專班學生參與人數	預期就業達成人數	預期就業達成率
103	50	40	80%
說明： (一) 就業的定義：本專班所指「就業」為學生畢業後，從事該專班所屬群科相關工作者。 (二) 預期就業達成率 = (預期就業達成人數 / 專班學生參與人數) × 100% (三) 經核准辦理之學校，應妥為留存就業達成之相關辦理資料，以佐查核。 (四) 學校應規劃辦理學生輔導事項，專班學生流失異動情形，將列入督導考核項目。			

四、預期就業提升率

專班所屬學制	專班所屬學制 101 學年度畢業學生就業率	預期就業提升率
實用技能學程	58%	22%
說明： (一) 預期就業提升率 = (預期就業達成率) - (專班所屬學制 101 學年度畢業學生就業率) (二) 請參據本計畫書前項之「101 學年度學生畢業進路概況」填具。		

柒、經費需求

一、辦理期程之各學期經費規劃需求

(一) 103 學年度上學期之經費規劃需求 (103 年 8 月 1 日~104 年 1 月 31 日)

專班資料		1.專班所屬群科：餐旅群 2.專班學生人數： <u>50</u> 人。 3.實習合作機構家數：共 <u>6</u> 家。					
本學期辦理就業導向課程實施項目		1. <input checked="" type="checkbox"/> 辦理赴產業機構實習：共實施 <u>6</u> 週、共 <u>12</u> 天。 2. <input type="checkbox"/> 辦理赴職場體驗：共 _____次，共 _____小時。 3. <input type="checkbox"/> 辦理赴訓練機構接受訓練：共實施 _____週、共 _____天。 4. <input type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學：共 _____科、共 _____節、共 _____次。					
103 學年度上學期經費規劃需求							
經費類別	經費項目		單位	數量	單價(元)	合計(元)	支用說明
發給學生獎勵經費	1.學生獎助金		人	50	5,000	250,000	
	2.業界實習補助	交通費	人	50	600	30,000	依每人實習六週 12 天計 (交 50×12、膳 150×12)
膳宿費		人	50	1,800	90,000		
辦理就業導向課程業務費用	3.授課鐘點費	業界專家					
		學校教師					
	4.教師輔導費		節	18	400	7,200	3節/週×6週×1人次
	5.交通費	職場體驗交通費					
		輔導訪視交通費	次	12	250	3,000	教師每週赴六間產業機構 6 週多點
		業界專家到校授課交通費					
	6.保險費		人次	306	37	11,322	學生 (2 天/週×6 週×50 生) 與教師赴產業機構輔導 (6 次) 之保險
7.全民健康保險補充保險費							
推動專班業務所需之開辦費	8.設備維護費		式	1		18,478	校內對應餐旅實務實習課程設備維護
	9.實習材料費						
	10.物品耗材費		式	1		20,000	校內對應餐旅實務實習課程物品耗材
	11.差旅費						
總 計						430,000	

說明：請依要點補助額度、使用範圍及支用基準，詳列辦理本專班之經費項目及進行說明。

承辦人：

(二) 103 學年度下學期之經費規劃需求 (104 年 2 月 1 日~104 年 7 月 31 日)

專班資料	1.專班所屬群科：餐旅群 2.專班學生人數： <u>50</u> 人。 3.實習合作機構家數：共 <u>6</u> 家。						
本學期辦理就業導向課程實施項目	1. <input type="checkbox"/> 辦理赴產業機構實習：共實施 <u> </u> 週、共 <u> </u> 天。 2. <input type="checkbox"/> 辦理赴職場體驗：共 <u> </u> 次，共 <u> </u> 小時。 3. <input type="checkbox"/> 辦理赴訓練機構接受訓練：共實施 <u> </u> 週、共 <u> </u> 天。 4. <input checked="" type="checkbox"/> 遴聘業界專家進行協同教學：共 <u>1</u> 科、共 <u>3</u> 節、共 <u>10</u> 次。						
103 學年度下學期經費規劃需求							
經費類別	經費項目	單位	數量	單價(元)	合計(元)	支用說明	
發給學生獎勵經費	1.學生獎助金	人	40	5,000	200,000	鼓勵參加專班期滿，以全勤或表現優異或弱勢之學生優先	
	2.業界實習補助	交通費					
		膳宿費					
辦理就業導向課程業務費用	3.授課鐘點費	業界專家	時	30	800	24,000	3hr/週×10週次
		學校教師					
	4.教師輔導費						
	5.交通費	職場體驗交通費					
		輔導訪視交通費					
		業界專家到校授課交通費	趟	10	250	2,500	10週次
	6.保險費						
7.全民健康保險補充保險費							
推動專班業務所需之開辦費	8.設備維護費	式	1		20,000	校內對應西餐烹調實習課程設備維護	
	9.實習材料費	人次	500	200	100,000	50人×10週次	
	10.物品耗材費	式	1		23,500	校內對應西餐烹調實習課程物品耗材	
	11.差旅費						
總 計					370,000		

說明：請依要點補助額度、使用範圍及支用基準，詳列辦理本專班之經費項目及進行說明。

承辦人：

二、辦理期程之全學年度經費規劃

經費類別	經費項目		103 學年度	
			上學期 (103/08/01~104/01/31)	下學期 (104/02/01~104/07/31)
發給學生 獎勵經費	1.學生獎助金		250,000	200,000
	2.業界實習補助	交通費	30,000	
		膳宿費	90,000	
辦理就業 導向課程 業務費用	3.授課鐘點費	業界專家		24,000
		學校教師		
	4.教師輔導費		7,200	
	5.交通費	職場體驗交通費		
		輔導訪視交通費	3,000	
		業界專家到校授課交通費		2,500
	6.保險費		11,322	
7.全民健康保險補充保險費				
推動專班 業務所需 之開辦費	8.設備維護費		18,478	20,000
	9.實習材料費			100,000
	10.物品耗材費		20,000	23,500
	11.差旅費			
各學期經費小計			430,000	370,000
總 計			800,000	

說明：

- 一、學校應就學生獎學金及獎助金之發放，訂定相關規定，並經校務會議或行政會報通過後實施。
- 二、本專班配合產學攜手合作計畫辦理者，高職端經費由本專案補助之，產學攜手合作計畫不再重複補助。

承辦人：

承辦主任：

主計主任：

校長：

三、辦理期程之各會計年度經費規劃

經費類別	經費項目		103 會計年度經費 (103 年 1 月 1 日~103 年 12 月 31 日)
發給學生 獎勵經費	1.學生獎助金		250,000
	2.業界實習補助	交通費	30,000
		膳宿費	90,000
辦理就業 導向課程 業務費用	3.授課鐘點費	業界專家	
		學校教師	
	4.教師輔導費		7,200
	5.交通費	職場體驗交通費	
		輔導訪視交通費	3,000
		業界專家到校授課交通費	
	6.保險費		11,322
7.全民健康保險補充保險費			
推動專班 業務所需 之開辦費	8.設備維護費		18,478
	9.實習材料費		
	10.物品耗材費		20,000
	11.差旅費		
各會計年度經費小計			430,000
總 計			430,000

備註：

- 一、計畫審核通過後之補助經費核撥，將依本表辦理。
- 二、表格列數若不敷使用，請自行增加。

承辦人：

承辦主任：

主計主任：

校長：

經費類別	經費項目		104 會計年度經費 (104 年 1 月 1 日~104 年 12 月 31 日)
發給學生 獎勵經費	1.學生獎助金		200,000
	2.業界實習補助	交通費	
		膳宿費	
辦理就業 導向課程 業務費用	3.授課鐘點費	業界專家	24,000
		學校教師	
	4.教師輔導費		
	5.交通費	職場體驗交通費	
		輔導訪視交通費	
		業界專家到校授課交通費	2,500
	6.保險費		
7.全民健康保險補充保險費			
推動專班 業務所需 之開辦費	8.設備維護費		20,000
	9.實習材料費		100,000
	10.物品耗材費		23,500
	11.差旅費		
各會計年度經費小計			370,000
總 計			370,000

備註：

- 一、計畫審核通過後之補助經費核撥，將依本表辦理。
- 二、表格列數若不敷使用，請自行增加。

承辦人：

承辦主任：

主計主任：

校長：

捌、附件：

附件1：學校與產業機構合作意向書

就業導向課程專班合作意向書

立書人 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 (以下稱甲方)
桂田酒店股份有限公司 (以下稱乙方)

為積極推動辦理以實務技能學習為課程核心之就業導向課程專班，藉以增進學生實務技能及就業能力，協助學生未來生(職)涯發展，並提高就業意願及就業比率，以符應產業人才培育需求，並經雙方同意簽訂本意向書共同遵守。

一、甲、乙雙方共同辦理「就業導向課程專班」，約定下列執行事項。

- (一) 共同研擬推動訓練計畫。
- (二) 協助學生職業技能實習及就業輔導等安排。
- (三) 協調維護學生權益事宜，並提供本專班學生畢業後就業機會。

二、甲方之職責：

- (一) 協助乙方事業機構，規劃開設所需之專業課程。
- (二) 協助乙方遴選甲方學生，做為未來以方招聘之儲備人才。
- (三) 提供就業學程、專業特色課程，協助乙方優秀人才之遴聘。
- (四) 協助乙方輔導學生，訓練期間遵守校規及廠規。

三、乙方之職責：

- (一) 乙方保證留用本專班畢業學生就業機會，提供就業人數為 5 人。
- (二) 乙方保證給付本專班畢業學生每月薪資金額，為新台幣 19,047 元以上之待遇。
- (三) 乙方定期回報甲方實習學生出席狀況，並與家長聯繫。
- (四) 乙方依課程規劃，實施多元評量，期末須檢送職業技能訓練考評成績於甲方存查。

四、學生權益維護：請說明訓練時間起迄、休息、休假、津貼給付、輔導訪視辦理、職業技能訓練考評、保險、膳宿或費用收取。

- (一) 訓練時間起迄為每週六至週日上午 10:00 至下午 18:00 止。
- (二) 實習期間除薪資給付外，餘之權益、義務比照在職員工。

五、本意向書自簽署完成之日起生效，有效期至民國 103 年 12 月，雙方得予以終止。如有未盡事宜，應由甲乙雙方商議修正、增訂之。

六、本意向書一式二份，由甲乙雙方各持一份存照。

甲方

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

代表人姓名：書國範

地址：臺南市南區大成路一段 5 號

乙方

產業機構名稱：桂田酒店股份有限公司

負責人姓名：朱仁宗

地址：台南市永康區永安一街 99 號

中華民國一〇三年二月二十一日

就業導向課程專班合作意向書

臺南市亞洲高級餐旅職業學校（以下稱甲方）
立書人 饗賓餐旅事業股份有限公司（以下稱乙方）

為積極推動辦理以實務技能學習為課程核心之就業導向課程專班，藉以增進學生實務技能及就業能力，協助學生未來生（職）涯發展，並提高就業意願及就業比率，以呼應產業人才培育需求，並經雙方同意簽訂本意向書共同遵守。

一、甲、乙雙方共同辦理「就業導向課程專班」，約定下列執行事項。

- (一) 共同研擬推動訓練計畫。
- (二) 協助學生職業技能實習及就業輔導等安排。
- (三) 協調維護學生權益事宜，並提供本專班學生畢業後就業機會。

二、甲方之職責：

- (一) 協助乙方事業機構，規劃開設所需之專業課程。
- (二) 協助乙方遴選甲方學生，做為未來以方招聘之儲備人才。
- (三) 提供就業學程、專業特色課程，協助乙方優秀人才之遴聘。
- (四) 協助乙方輔導學生，訓練期間遵守校規及廠規。

三、乙方之職責：

- (一) 乙方保證留用本專班畢業學生就業機會，提供就業人數為 10 人。
- (二) 乙方保證給付本專班畢業學生每月薪資金額，為新台幣 19,047 元以上之待遇。
- (三) 乙方定期回報甲方實習學生出席狀況，並與家長聯繫。
- (四) 乙方依課程規劃，實施多元評量，期末須檢送職業技能訓練考評成績於甲方存查。

四、學生權益維護：請說明訓練時間起迄、休息、休假、津貼給付、輔導訪視辦理、職業技能訓練考評、保險、膳宿或費用收取。

- (一) 訓練時間起迄為每週六至週日上午 10:00 至下午 18:00 止。
- (二) 實習期間除薪資給付外，其餘之權益、義務比照在職員工。

五、本意向書自簽署完成之日起生效，有效期至民國 103 年 12 月，雙方得予以終止。如有未盡事宜，應由甲乙雙方商議修正、增訂之。

六、本意向書一式一份，由甲乙雙方各持一份存照。

甲方

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

代表人姓名：書國範

地址：臺南市南區大成路一段5號

乙方

產業機構名稱：饗賓餐旅事業股份有限公司

負責人姓名：陳啓昌

地址：33755 桃園縣大園鄉五青路150巷12號

中華民國 103 年 02 月 21 日

就業導向課程專班合作意向書

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 (以下稱甲方)
立書人 人杰老四川餐飲管理顧問股份有限公司 (以下稱乙方)

為積極推動辦理以實務技能學習為課程核心之就業導向課程專班，藉以增進學生實務技能及就業能力，協助學生未來生(職)涯發展，並提高就業意願及就業比率，以呼應產業人才培育需求，並經雙方同意簽訂本意向書共同遵守。

一、甲、乙雙方共同辦理「就業導向課程專班」，約定下列執行事項。

- (一) 共同研擬推動訓練計畫。
- (二) 協助學生職業技能實習及就業輔導等安排。
- (三) 協調維護學生權益事宜，並提供本專班學生畢業後就業機會。

二、甲方之職責：

- (一) 協助乙方事業機構，規劃開設所需之專業課程。
- (二) 協助乙方遴選甲方學生，做為未來以方招聘之儲備人才。
- (三) 提供就業學程、專業特色課程，協助乙方優秀人才之遴聘。
- (四) 協助乙方輔導學生，訓練期間遵守校規及廠規。

三、乙方之職責：

- (一) 乙方保證留用本專班畢業學生就業機會，提供就業人數為 16 人。
- (二) 乙方保證給付本專班畢業學生每月薪資金額，為新台幣 19,047 元以上之待遇。
- (三) 乙方定期回報甲方實習學生出席狀況，並與家長聯繫。
- (四) 乙方依課程規劃，實施多元評量，期末須檢送職業技能訓練考評成績於甲方存查。

四、學生權益維護：請說明訓練時間起迄、休息、休假、津貼給付、輔導訪視辦理、職業技能訓練考評、保險、膳宿或費用收取。

- (一) 訓練時間起迄為每週六至週日上午 10:00 至下午 18:00 止。
- (二) 實習期間除薪資給付外，其餘之權益、義務比照在職員工。

五、本意向書自簽署完成之日起生效，有效期至民國 103 年 12 月，雙方得予以終止。如有未盡事宜，應由甲乙雙方商議修正、增訂之。

六、本意向書一式二份，由甲乙雙方各持一份存照。

甲方

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

代表人姓名：書國範

地址：臺南市南區大成路一段5號

乙方

產業機構名稱：人杰老四川餐飲管理顧問股份有限公司

負責人姓名：梁朝辰

地址：高雄市左營區文學路597號

中華民國 103 年 02 月 21 日

就業導向課程專班合作意向書

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 (以下稱甲方)
立書人 東東餐飲企業 (以下稱乙方)

為積極推動辦理以實務技能學習為課程核心之就業導向課程專班，藉以增進學生實務技能及就業能力，協助學生未來生(職)涯發展，並提高就業意願及就業比率，以呼應產業人才培育需求，並經雙方同意簽訂本意向書共同遵守。

一、甲、乙雙方共同辦理「就業導向課程專班」，約定下列執行事項。

- (一) 共同研擬推動訓練計畫。
- (二) 協助學生職業技能實習及就業輔導等安排。
- (三) 協調維護學生權益事宜，並提供本專班學生畢業後就業機會。

二、甲方之職責：

- (一) 協助乙方事業機構，規劃開設所需之專業課程。
- (二) 協助乙方遴選甲方學生，做為未來以方招聘之儲備人才。
- (三) 提供就業學程、專業特色課程，協助乙方優秀人才之遴聘。
- (四) 協助乙方輔導學生，訓練期間遵守校規及廠規。

三、乙方之職責：

- (一) 乙方保證留用本專班畢業學生就業機會，提供就業人數為 8 人。
- (二) 乙方保證給付本專班畢業學生每月薪資金額，為新台幣 19,047 元以上之待遇。
- (三) 乙方定期回報甲方實習學生出席狀況，並與家長聯繫。
- (四) 乙方依課程規劃，實施多元評量，期末須檢送職業技能訓練考評成績於甲方存查。

四、學生權益維護：請說明訓練時間起迄、休息、休假、津貼給付、輔導訪視辦理、職業技能訓練考評、保險、膳宿或費用收取。

- (一) 訓練時間起迄為每週六至週日上午 10:00 至下午 18:00 止。
- (二) 實習期間除薪資給付外，其餘之權益、義務比照在職員工。

五、本意向書自簽署完成之日起生效，有效期至民國 103 年 12 月，雙方得予以終止。如

有未盡事宜，應由甲乙雙方商議修正、增訂之。

六、本意向書一式二份，由甲乙雙方各持一份存照。

甲方

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

代表人姓名：書國範

地址：臺南市南區大成路一段5號

乙方

產業機構名稱：東東餐飲企業

負責人姓名：李日東

地址：台南市安平區華平路 156 號

中華民國 103 年 02 月 21 日

就業導向課程專班合作意向書

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 (以下稱甲方)
立書人 富霖餐廳企業有限公司 (以下稱乙方)

為積極推動辦理以實務技能學習為課程核心之就業導向課程專班，藉以增進學生實務技能及就業能力，協助學生未來生(職)涯發展，並提高就業意願及就業比率，以呼應產業人才培育需求，並經雙方同意簽訂本意向書共同遵守。

一、甲、乙雙方共同辦理「就業導向課程專班」，約定下列執行事項。

- (一) 共同研擬推動訓練計畫。
- (二) 協助學生職業技能實習及就業輔導等安排。
- (三) 協調維護學生權益事宜，並提供本專班學生畢業後就業機會。

二、甲方之職責：

- (一) 協助乙方事業機構，規劃開設所需之專業課程。
- (二) 協助乙方遴選甲方學生，做為未來以方招聘之儲備人才。
- (三) 提供就業學程、專業特色課程，協助乙方優秀人才之遴聘。
- (四) 協助乙方輔導學生，訓練期間遵守校規及廠規。

三、乙方之職責：

- (一) 乙方保證留用本專班畢業學生就業機會，提供就業人數為 5 人。
- (二) 乙方保證給付本專班畢業學生每月薪資金額，為新台幣 19,047 元以上之待遇。
- (三) 乙方定期回報甲方實習學生出席狀況，並與家長聯繫。
- (四) 乙方依課程規劃，實施多元評量，期末須檢送職業技能訓練考評成績於甲方存查。

四、學生權益維護：請說明訓練時間起迄、休息、休假、津貼給付、輔導訪視辦理、職業技能訓練考評、保險、膳宿或費用收取。

- (一) 訓練時間起迄為每週六至週日上午 10:00 至下午 18:00 止。
- (二) 實習期間除薪資給付外，其餘之權益、義務比照在職員工。

五、本意向書自簽署完成之日起生效，有效期至民國 103 年 12 月，雙方得予以終止。如有未盡事宜，應由甲乙雙方商議修正、增訂之。

六、本意向書一式二份，由甲乙雙方各持一份存照。

甲方

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

代表人姓名：書國範

地址：臺南市南區大成路一段5號

乙方

產業機構名稱：富霖餐廳企業有限公司

負責人姓名：邱讚霖

地址：台南市安平區永華路二段551號

中華民國 103 年 02 月 21 日

就業導向課程專班合作意向書

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 (以下稱甲方)
立書人 丸三海津餐廳 (以下稱乙方)

為積極推動辦理以實務技能學習為課程核心之就業導向課程專班，藉以增進學生實務技能及就業能力，協助學生未來生(職)涯發展，並提高就業意願及就業比率，以呼應產業人才培育需求，並經雙方同意簽訂本意向書共同遵守。

一、甲、乙雙方共同辦理「就業導向課程專班」，約定下列執行事項。

- (一) 共同研擬推動訓練計畫。
- (二) 協助學生職業技能實習及就業輔導等安排。
- (三) 協調維護學生權益事宜，並提供本專班學生畢業後就業機會。

二、甲方之職責：

- (一) 協助乙方事業機構，規劃開設所需之專業課程。
- (二) 協助乙方遴選甲方學生，做為未來以方招聘之儲備人才。
- (三) 提供就業學程、專業特色課程，協助乙方優秀人才之遴聘。
- (四) 協助乙方輔導學生，訓練期間遵守校規及廠規。

三、乙方之職責：

- (一) 乙方保證留用本專班畢業學生就業機會，提供就業人數為 8 人。
 - (二) 乙方保證給付本專班畢業學生每月薪資金額，為新台幣 19,047 元以上之待遇。
 - (三) 乙方定期回報甲方實習學生出席狀況，並與家長聯繫。
 - (四) 乙方依課程規劃，實施多元評量，期末須檢送職業技能訓練考評成績於甲方存查。
- 四、學生權益維護：請就明訓練時間起迄、休息、休假、津貼給付、輔導訪視辦理、職業技能訓練考評、保險、膳宿或費用收取。

- (一) 訓練時間起迄為每週六至週日上午 10:00 至下午 18:00 止。
- (二) 實習期間除薪資給付外，餘之權益、義務比照在職員工。

五、本意向書自簽署完成之日起生效，有效期至民國 103 年 12 月，雙方得予以終止。如有未盡事宜，應由甲乙雙方商議修正、增訂之。

六、本意向書一式二份，由甲乙雙方各持一份存照。

甲方

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

代表人姓名：書國範

地址：臺南市南區大成路一段5號

乙方

產業機構名稱：丸三海津餐廳

負責人姓名：莊士弘

地址：台南市中西區中華西路2段206號

中華民國 103 年 02 月 21 日

附件 2：合作產業機構公司登記資料查詢

台南在地知名飯店全國知名連鎖餐飲集團

▽桂田酒店▽饗賓餐旅事業－饗食天堂台南新光三越小西門店



全國知名連鎖餐飲集團

▽人杰老四川餐飲－老四川



台南在地最大餐飲連鎖集團

▽東東餐飲集團



台南在地知名宴會餐廳台南在地老店

▽富霖餐廳／宴會式場▽丸三海津餐廳



桂田酒店股份有限公司

目前所在位置：首頁 > 商工登記資料公示查詢系統 > 公司登記資料查詢

經濟部商業司—公司資料查詢 公司統編：27843709 公司名稱：桂田酒店股份有限公司 回查詢結果 | 重新查詢 | 友善列印

公司基本資料

董監事資料

經理人資料

分公司資料

公司自行登載事項


跨政府機關資訊

公司基本資料

統一編號	27843709
公司狀況	核准設立 (備註)
公司名稱	桂田酒店股份有限公司 「工商憑證申請」 「工商憑證開卡」
資本總額(元)	630,000,000
實收資本額(元)	630,000,000
代表人姓名	朱仁宗
公司所在地	臺南市永康區驛行里永安一街9號、101號、103號 電子地圖
登記機關	經濟部商業司
核准設立日期	094年07月14日
最後核准變更日期	100年12月08日
所營事業資料 (新版所營事業代碼對照查詢)	J901020 一般旅館業 F501050 飲酒店業 F501060 餐館業 F501990 其他餐飲業 ZZ99999 除許可業務外，得經營法令非禁止或限制之業務 I103060 管理顧問業 IZ12010 人力派遣業 J101010 建築物清潔服務業

饗賓餐旅事業股份有限公司

目前所在位置：首頁 > 商工登記資料公示查詢系統 > 公司登記資料查詢


經濟部商業司—公司資料查詢
公司統編：79955280
公司名稱：饗賓餐旅事業股份有限公司
回查詢結果 | 重新查詢 | 友善列印

[公司基本資料](#)
[董監事資料](#)
[經理人資料](#)
[分公司資料](#)
[公司自行登載事項](#)
[跨政府機關資訊](#)

公司基本資料

統一編號	79955280
公司狀況	核准設立 (備註)
公司名稱	饗賓餐旅事業股份有限公司「工商憑證申請」「工商憑證開卡」
資本總額(元)	380,000,000
實收資本額(元)	301,560,000
代表人姓名	陳睿昌
公司所在地	桃園縣大園鄉五青路150巷125號 電子地圖
登記機關	經濟部中部辦公室
核准設立日期	091年05月08日
最後核准變更日期	101年11月09日

所營事業資料 (新版所營事業代碼對照查詢)

A102060 糧商業
 C103050 罐頭、冷凍、脫水及醃漬食品製造業
 C104010 糖果製造業
 C104020 烘焙炊蒸食品製造業
 C114010 食品添加物製造業
 C199010 麵條、粉條類食品製造業
 C199030 即食餐食製造業
 C199040 豆類加工食品製造業
 C199990 未分類其他食品製造業
 F101050 水產品批發業
 F102170 食品什貨批發業
 F201020 畜產品零售業
 F201030 水產品零售業
 F501060 餐館業
 F203010 食品什貨、飲料零售業
 F501990 其他餐飲業
 G801010 倉儲業
 I101090 食品顧問業
 ZZ99999 除許可業務外，得經營法令非禁止或限制之業務

人杰老四川餐飲管理顧問股份有限公司

目前所在位置：[首頁](#) > [商工登記資料公示查詢系統](#) > [公司登記資料查詢](#)

經濟部商業司—公司資料查詢 公司統編：28836494 公司名稱：人杰老四川餐飲管理顧問股份有限公司 [回查詢結果](#) | [重新查詢](#) | [友善列印](#)

- 公司基本資料
- 董監事資料
- 經理人資料
- 分公司資料
- 公司自行登載事項
- 跨政府機關資訊

公司基本資料

統一編號	28836494
公司狀況	核准設立 (備註)
公司名稱	人杰老四川餐飲管理顧問股份有限公司 「工商憑證申請」 「工商憑證開卡」
資本總額(元)	300,000,000
實收資本額(元)	122,560,000
代表人姓名	梁朝辰
公司所在地	高雄市左營區文學路597號 電子地圖
登記機關	高雄市政府經濟發展局
核准設立日期	096年12月28日
最後核准變更日期	103年02月06日
所營事業資料 (新版所營事業代碼對照查詢)	F203010 食品什貨、飲料零售業 F203020 菸酒零售業 F501060 餐館業 F501030 飲料店業 ZZ99999 除許可業務外，得經營法令非禁止或限制之業務

東東國際企業股份有限公司

目前所在位置：[首頁](#) > [商工登記資料公示查詢系統](#) > [公司登記資料查詢](#)

經濟部商業司—公司資料查詢 公司統編：12814369 公司名稱：東東國際企業股份有限公司 [回查詢結果](#) | [重新查詢](#) | [友善列印](#)

公司基本資料	董監事資料	經理人資料	分公司資料	公司自行登載事項	跨政府機關資訊
--------	-------	-------	-------	----------	---------

公司基本資料

統一編號	12814369
公司狀況	核准設立 (備註)
公司名稱	東東國際企業股份有限公司「工商憑證申請」「工商憑證開卡」
資本總額(元)	20,000,000
實收資本額(元)	20,000,000
代表人姓名	李日東
公司所在地	臺南市安平區國平里建平七街453巷56號2樓 電子地圖
登記機關	臺南市政府
核准設立日期	090年06月04日
最後核准變更日期	102年03月05日
所營事業資料 (新版所營事業代碼對照查詢)	F203010 食品、飲料零售業 F203020 菸酒零售業 F501030 飲料店業 F501060 餐館業

[查詢「原營利事業登記證所登載之營業項目資料」](#)

富霖餐廳企業有限公司

目前所在位置：首頁 > 商工登記資料公示查詢系統 > 公司登記資料查詢

經濟部商業司—公司資料查詢 公司統編：28352315 公司名稱：富霖餐廳企業有限公司 回查詢結果 | 重新查詢 | 友善列印

公司基本資料

董監事資料

經理人資料

分公司資料

公司自行登載事項

跨政府機關資訊

公司基本資料

統一編號	28352315
公司狀況	核准設立 (備註)
公司名稱	富霖餐廳企業有限公司 「工商憑證申請」 「工商憑證開卡」
資本總額(元)	8,000,000
代表人姓名	邱讚霖
公司所在地	臺南市安平區國平里1鄰永華路二段551號 電子地圖
登記機關	臺南市政府
核准設立日期	095年07月05日
最後核准變更日期	
所營事業資料 (新版所營事業代碼對照查詢)	F501060 餐館業 F501030 飲料店業 F203010 食品什貨、飲料零售業 F203020 菸酒零售業 F401010 國際貿易業

查詢「原營利事業登記證所登載之營業項目資料」

丸三海津餐廳

目前所在位置：[首頁](#) > [商工登記資料公示查詢系統](#) > [商業登記資料查詢](#)

經濟部商業司—商業登記資料查詢

查詢：[丸三海津餐廳](#) | [回查詢結果](#) | [重新查詢](#) | [友善列印](#)

商業登記基本資料

分支機構

商業自行登載事項

商業登記基本資料

登記機關	臺南市政府
商業統一編號	56903199
核准設立日期	077年11月09日
最近異動日期	101年12月26日
商業名稱	丸三海津餐廳 「工商憑證申請」 「工商憑證開卡」
負責人姓名	莊士弘
合夥人姓名	沈明珠 王舍
現況	核准設立
資本額(元)	40,000
組織類型	合夥
地址	臺南市中西區大涼里中華西路2段206號1樓 電子地圖
營業項目	1 F501010 餐廳業

附件 3：計畫執行預定進度

