

核准文號：104年9月22日  
新北教中字第1041781613號

## 穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校

### 104學年度實用技能學程課程計畫書

餐旅 群 餐飲技術 科 日間 夜間

承辦人 (請核章)

承辦主任(請核章)

校長(請核章)

承辦人連絡電話：02-29712343#605

承辦人手機：0922-554955

承辦人E-mail：p609@kpvs.ntpc.edu.tw

中華民國 104 年 9 月 25 日

## 目 錄

課程修正檢核 .....	錯誤! 尚未定義書籤。
壹、辦理科班別 .....	2
貳、專業師資安排 (含業界師資) .....	2
參、教學設施及設備 .....	2
肆、學生進路規劃(請各科分別繕寫).....	4
伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表 .....	5
陸、職涯體驗科目規劃表.....	7
柒、實用技能學程專業師資一覽表.....	8

## 壹、 辦理科班別

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

上課模式	班級數	招生人數	調整方式
<input checked="" type="checkbox"/> 日間  <input type="checkbox"/> 夜間	1 班	50 人	<input checked="" type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改

## 貳、 專業師資安排 (含業界師資)

	授課人數	合格教師人數	持有乙級以上技術士證照人數
校內	13	13	9
兼任教師	7	1	5
業師	10	0	6

註:本表所指證照人數，係指持有乙級技術士證照以上之教師人數

## 參、 教學設施及設備

專業教室名稱	面積 (平方公尺)	主要設施及 設備	授課科目名稱	可容納之學生數
中餐一教室	115.15	中餐烹調丙級檢定試場設備 12 組	中餐製作 I II(基礎烹調) 台灣小吃 I II	50
中餐二教室	115.15	中餐烹調丙級檢定試場設備 12 組	中餐製作 III IV(地方佳餚)	50
中餐三教室	180.6	中餐烹調乙丙級檢試市場設備 12 組	中餐進階 I II(宴客佳餚)、	50
飲調二教室	159.5	飲料調製丙級檢定試場設備 18 組	飲料實務 I II、飲料與調酒 I II	50
烘焙一教室	111.3	烘焙食品丙級檢定試場設備 10 組	中式點心 I II	50
烘焙二教室	130.5	烘焙食品乙丙級檢定試場設備 13 組	烘焙 I II、烘焙進階 I II、 巧克力藝術 I II	50

餐服一教室	130.5	餐旅服務丙級檢定試場(客房部)設備 4 組	房務技術 I II	50
餐服三教室	174.4	餐旅服務丙級檢定試場設備 8 組	餐旅服務技術 I II、飲茶文化 I II	50
彩繪蛋糕教室	66.96	蛋糕彩繪、捏塑、工作臺等工具 12 組	西式點心裝飾 I II、食材藝術 I II	50
西餐一教室	115.15	西餐丙級檢定試場設備 12 組	異國料理 I II	50
西餐二教室	130.5	西餐丙級檢定試場設備 12 組	西餐 I II	50

註:上課地點若為校外，請明確註記(單位:學校或公司、負責人、地址)1

## 肆、學生進路規劃

科別：餐飲技術科

年段別	專長、檢定、進路	對應科目名稱及學分數	配套措施規劃
第一年段	1. 技能專長：基礎刀工、中餐烹調技能、餐旅服務技術、中式點心 2. 檢定職類：中餐烹調丙級、餐旅服務技術丙級、中式麵食丙級 3. 就業進路：基層餐廚人員、外場服務人員	1. 中餐製作 III (6 學分) 2. 食物學 (4 學分) 3. 中式點心 (6 學分) 4. 餐旅服務技術 (6 學分)	中餐以著重餐飲相關知識包含衛生觀念、食材認識、食物營養概念。
第二年段	1. 技能專長：西餐烹調技能、烘焙技術、蛋糕彩繪。 2. 檢定職類：西餐烹調丙級、烘焙食品丙級 3. 就業進路：西餐廚房從業人員、旅館服務人員與房務人員	1. 西餐 III (6 學分) 3. 烘培 III (8 學分) 4. 房務技術 (4 學分) 5. 西式點心裝飾 (2 學分)	西餐以西洋料理為基礎，融入不同的烹調方法與原理，增加料理的多元化。
第三年段	1. 技能專長：烘焙基礎技能、飲調實務技能 2. 檢定職類：飲料調製丙級 3. 就業進路：烘焙業從業人員、吧檯人員	1. 飲料實務 (6 學分) 2. 烘焙進階 (8 學分)	飲調以著重飲料調製過程概念，飲料特性與調製為主。

註:1. 就業進路，請敘明未來學生可擔任之職務或職位，並與年段課程配合。

2. 技能檢定職類規劃，應與年段課程配合。

3. 配套措施規劃：請敘明本來課程預定申請配合之計畫項目(包含有職場體驗、業師協同教學、建教合作、就業導向專班、產學專班等)

伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表（日間上課）

表七、餐旅群餐飲技術科部定及校訂科目課程表

類	別	科 目		授 課 節 數						備 註			
				第 一 年 段		第 二 年 段		第 三 年 段					
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二				
部 定 必 修 科 目	一 般 科 目	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 I II	2			1	1					
		社 會 領 域	地 理 I II	2			1	1					
			公 民 與 社 會 I II	2					1	1			
		自 然 領 域	基 礎 物 理 I II	2	1	1							
			基 礎 生 物 I II	2	1	1							
		藝 術 領 域	音 樂 I II	2	1	1							
			藝 術 生 活 I II	2	1	1							
		生 活 領 域	計 算 機 概 論 I	2	2								
			生 涯 規 劃 I II	2						1	1		
		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	17	15	9	9	2	2		
		修 業 核 心 科 目	專 業 理 論 科 目	4 學 分	餐 旅 概 論 I II	4	2	2					
			小 計	4	2	2	0	0	0	0			
實 習 實 作 科 目	16 學 分		餐 旅 服 務 技 術 I II	6	3	3							
		飲 料 實 務 I II	6					3	3				
		房 務 技 術 I II	4			2	2						
		小 計	16	3	3	2	2	3	3				
		小 計	20	5	5	2	2	3	3				
		部 定 必 修 科 目 合 計	74	22	20	11	11	5	5				

表七、餐旅群餐飲技術科部定及校訂科目課程表(續)

類 別		科 目		授 課 節 數						備 註	
				第 一 年 段		第 二 年 段		第 三 年 段			
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二		
校 訂 科 目	一般科目 12學分	計算機概論Ⅱ	2		2						各校需規劃職涯 體驗 2 學分及專 題製作 2~6 學分 為必修科目
		體育 V VI	4					2	2		
		軟體應用	2					2			
		文件排版	2						2		
		全民國防教育ⅢⅣ	2			1	1				
		小 計	12	0	2	1	1	4	4		
	專業科目 12學分	食物學 I Ⅱ	4	2	2						
		世界飲食與文化 I Ⅱ	2			1	1				
		消費者心理學	2						2		
		飲茶文化 I Ⅱ	4					2	2		
		餐旅英文與會話 I -Ⅳ	8	2	2	2	2				
		小 計	20	4	4	3	3	2	4		
	實習實作科目 86學分	職涯體驗	2			2					
		專題製作 I Ⅱ	4				2	2			
		中餐製作 I -Ⅳ I Ⅱ(基礎烹飪) ⅢⅣ(地方佳餚)	12	3	3	3	3				
		烘焙 I Ⅱ	8			4	4				
		西餐 I Ⅱ	6			3	3				
		食材藝術 I Ⅱ	4					2	2		
		宴會與展場佈置 I Ⅱ	4					2	2		
		巧克力藝術 I Ⅱ	4					2	2		
		中餐進階 I Ⅱ (宴客佳餚)	6					3	3		
		異國料理 I Ⅱ	6					3	3		
		烘焙進階 I Ⅱ	8					4	4		
		西點裝飾 I Ⅱ	4			2	2				
		飲料與調酒 I Ⅱ	6			3	3				
		中式點心 I Ⅱ	6	3	3						
		台灣小吃 I Ⅱ	6					3	3		
小 計	86	6	6	17	17	21	19				
校 定 科 目 合 計			118	10	12	21	21	27	27		
彈 性 教 學 時 間			0~8	0~1	0~1	0~1	0~1	0~2	0~2	可排授校訂科目 或作為補救教 學、輔導活動、重 補修或自習之用	
合 計 ( 學 分 )			192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修 得 150 學分	
部 定 必 修 科 目	活 動 科 目	18 節	綜合活動 I -Ⅵ	18	2	2	2	2	2	必 修 科 目 不 計 學 分	
			班 會 I -Ⅵ		1	1	1	1	1		1
總 計 ( 節 數 )			210	35	35	35	35	35	35		

## 陸、職涯體驗科目規劃表

適用於 104 學年度入學新生

項次	年段 (上、下學期，若為課後時間亦請註明)	辦理方式	授課內容	節數	備註 (相關科目)
1	二上	業界參訪 體驗	至餐飲相關農場，體驗採果樂及相關栽種流程。	4	食物學、中餐
2	二上	業界參訪 體驗	了解傳統米麵食的製作流程，並藉由 DIY 過程了解米麵食的操作。	4	中餐、中點
3	二上	業界參訪 實習	了解旅館的營業模式，藉由實地參訪使學生藉由業界相關課程，了解服務業應具備的特質。	8	餐飲服務
4	二上	業界師授 課	了解烘焙業的營運，藉由 DIY 操作，使學生了解相關技巧。	6	烘焙、蛋糕裝飾
5	二上	業界參訪 實習	了解餐廳的營業模式，藉由參訪使學生了解餐廳外場的工作事項，並了解內場之運作流程。	8	餐飲服務
6	二上	業界師授 課	邀請餐飲相關專案人士至校授課，指導職涯體驗心得討論	6	中餐、餐飲服務、地方美食
		合計		36	



柒、實用技能學程專業師資一覽表

一、專任教師

項次	教師姓名	具合格教師資格			未具合格教師	持有證照		
		專任教師	技術教師	代理教師		證照名稱	級別	教師證字號或專業證照字號
1	陳素瑜	V				中餐烹調	乙級	89/07/25 中字第 8905599 號
						女裝		
						女裝	丙級	
						中餐烹調		
						餐旅服務		
						調酒		
電腦IC3檢定	及格							
	江俊瑩	V				西餐烹調	丙級	87/06/17 教中登字 第 276857 號
3	吳曼菁	V				中餐烹調	丙級	90/07/20 中字第 9006312 號
						餐旅服務		
						烘焙麵包		
						調酒		
4	江裕春	V				中餐烹調	乙級	100/04/30 中等檢 第 10001959 號
						中式麵食		
						烘焙		
						中餐烹調	丙	
						西餐烹調		
						調酒		
						餐旅服務		
茶藝師	二級							
5	林妙靜	V				飲料調製	乙級	95/05/08 中字檢第 9500277 號
						中式麵食		
						中餐烹調	丙級	
						西餐烹調		
						中式麵食		
						餐旅服務		
						烘焙麵包		
						飲料調製		
6	顏湘庭	V				中餐烹調	乙級	91/07/31 中字第 9102470 號
						中餐烹調	丙級	
						餐旅服務		

項次	教師姓名	具合格教師資格			未具合格教師	持有證照		
		專任教師	技術教師	代理教師		證照名稱	級別	教師證字號或專業證照字號
						調酒		
7	陳芬香	V				烘焙	乙級	73/12 北市教中登字第 73814 號
9	楊淑媛	V				中餐烹調	丙級	94/07/14 中字第 9403655 號
						餐旅服務		
						調酒		

註:未領有合格教師證之教師，須有乙級證照或相關工作經驗。

二、兼任教師、業師

項次	教師姓名	具合格 教師資 格	未具合 格教師 資格	擁有證照或資歷			
				證照名稱	級別	教師證字號 或專業證照 字號	實務經歷
1	潘宏基		V	中餐烹調 中餐烹調	乙級 丙級		星帝嶺資深 廚師
2	杜洛豪		V	Australia commercial cookery	III IV		Australia TAFE SA Hospitality Management
3	何國熙		V	烘焙食品- 麵包- 烘焙食品- 蛋糕- 證書 烘焙食品- 麵包- 烘焙食品- 蛋糕- 中式麵食加 工-	丙級  丙  乙級 乙級 乙級		
4	林家鈞		V	烘焙食品- 麵包- 烘焙食品- 西點蛋糕- 中餐烹調	丙級 乙級 丙級		老大食品 麵包師 歐卡拉概念 甜品 麵包 師 康寧生活會 館 麵包師 美雅斯西點 麵包師
5	魏仕杰		V	中餐烹調 中餐烹調	乙級 丙級		新農園會館 領班 真的好晶漾 會館 領班 海生樓海鮮 餐廳 領班

註:未領有合格教師證之教師,須有乙級證照或相關工作經驗。