

核准文號：105 年 8 月 31 日
新北教中字第 1051626275 號

新北市私立穀保高級家事商業職業學校

105 學年度實用技能學程課程計畫書

餐旅群 餐飲技術科 日間上課

承辦人 周琮智

承辦主任 洪晨羸

校長 嚴英哲

承辦人連絡電話： (02) 29712343 轉 605

承辦人手機：

承辦人 E-mail： p609@kpvs.ntpc.edu.tw

中華民國

105

年

9

月

6

日

課程修正檢核

■新增

□修改(請接續填寫下表)

一、課程修正對照表

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

類別名稱	修正前(前次通過學年度: 年)		修正後		修正說明	頁碼
	科目名稱	學分數	科目名稱	學分數		

註:1.新申辦學校免填。

2.計畫書已審查通過，105 學年度無修正者，免再送審。

二、其他修正項目對照表

項目	修正前	修正後	修正說明	頁碼
----	-----	-----	------	----

三、審查意見改進情形

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

審查委員建議事項	學校改進情形	頁碼
社會領域應依部訂課綱開設各 2 學分	歷史:第二年段第二學期開設 2 學分 地理: 第三年段第一學期開設 2 學分 公民與社會: 第二年段第一學期開設 2 學分 生涯規劃: 第三年段第二學期開設 2 學分	

註:本表請於複審時檢附。

目 錄

課程修正檢核	0
壹、辦理科班別	1
貳、專業師資安排（含業界師資）	1
參、教學設施及設備	1
肆、學生進路規劃(請各科分別繕寫).....	3
伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表	4
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
日間上課	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	8 人	8 人	5 人
兼任教師	0 人	0 人	0 人
業師	4 人	0 人	4 人

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	授課科目名稱	與日校共用/實用技能課程專用
中餐一教室	中餐製作 I II(基礎烹調) 台灣小吃 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
中餐二教室	中餐製作 III IV(地方佳餚)	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
中餐三教室	中餐進階 I II(宴客佳餚)	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
飲調二教室	飲料實務 I II、飲料與調酒 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
烘焙一教室	中式點心 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
烘焙二教室	烘焙 I II、烘焙進階 I II、巧克力藝術 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
餐服一教室	房務技術 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
餐服三教室	餐旅服務技術 I II、飲茶文化 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
多功能廚藝教室	中式點心 I II、地方美食 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
彩繪蛋糕教室	西式點心裝飾 I II、食材藝術 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
西餐一教室	異國料理 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用

		<input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
西餐二教室	西餐 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用

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)

肆、學生進路規劃

職群別：餐旅群 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	技能專長	基礎刀工、中餐烹調技能、餐旅服務技術、中式點心	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)	職場體驗:餐旅產業參觀體驗。
	檢定職類	中餐烹調丙級、餐旅服務技術丙級、中式麵食丙級		
	就業進路	基層餐廚人員、外場服務人員		
第二年段	技能專長	西餐烹調技能、烘焙技術、蛋糕彩繪	1.西餐 III (6 學分) 2.烘焙 III (8 學分) 3.房務技術 (4 學分) 4.西式點心裝飾 (4 學分)	職場體驗:餐旅產業參觀體驗。與本校建教合作廠商君品酒店簽訂 120 小時校外實習。 業師協同教學科目以西餐烹調及西式點心裝飾 2 科目為主。
	檢定職類	西餐烹調丙級、烘焙食品丙級		
	就業進路	西餐廚房從業人員、旅館服務人員與房務人員		
第三年段	技能專長	烘焙基礎技能、飲調實務技能	1. 飲料實務 (6 學分) 2.烘焙進階 (8 學分) 3.巧克力工藝(4 學分)	職場體驗:餐旅產業參觀體驗及大專院校關科系參訪。 業師協同教學科目以烘焙進階及巧克力工藝 2 科目為主。
	檢定職類	飲料調製丙級		
	就業進路	烘焙業從業人員、吧檯人員		

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)

餐飲技術科 部定及校訂科目課程表

類 別	科 目	名 稱	學 分	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 目	一 般 科 目	語文領域	國文 I - IV	12	3	3	3	3				
		語文領域	英文 I - IV	8	2	2	2	2				
		數學領域	數學 I II	4	2	2						
		社會領域	歷史	2				2				
			地理	2					2			
			公民與社會	2			2					
		自然領域	基礎物理	2	1	1						
			基礎化學	0								
			基礎生物	2	1	1						
		藝術領域	美術	0								
			音樂	2	1	1						
		生活領域	藝術生活	2	1	1						
			計算機概論	2	2							
			生活科技	0								
			家政	0								
			法律與生活	0								
			環境科學概論	0								
			生涯規劃	2							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	17	15	9	9	2	2			
專 業 核 心 科 目	專 業 理 論 學 分 (5.41%)	餐旅概論 I II	4	2	2							
		小 計	4	2	2	0	0	0	0			
	專 業 實 習 學 分 (21.62%)	房務技術 I II	4			2	2					
		飲料實務 I II	6					3	3			
		餐飲服務技術 I II	6	3	3							
			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			

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 (10.17%)	計算機概論 II	2		2							
		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 III IV	2			1	1					
		小 計	12	0	2	1	1	4	4			
	專業理論科目 20 學分 (16.95%)	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 (72.88%)	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) III IV(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				
	小 計	118	10	12	21	21	27	27				
	合 計 (學 分)	192	32	32	32	32	32	32				
	彈 性 教 學 時 間			0	0	0	0	0	0		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			
總 計 (節 數)			210	35	35	35	35	35				

陸、職涯體驗科目規劃表

適用於 105 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	至餐飲相關農場，體驗採果樂及相關栽種流程。	4	食物學、中餐烹調
2	二(上)	業界參訪	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。	3	中餐、中式點心
3	二(上)	業界觀摩實習	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	餐旅服務
4	二(上)	業界授課	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、西點裝飾
5	二(上)	業界觀摩實習	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。	9	餐旅服務
6	二(上)	業界授課	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	西餐、餐旅服務
		合計		36 節	

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				女裝	乙	89/07/25 中字第 8905599 號
						中餐烹調	乙	89/07/25 中字第 8905599 號
						電腦 IC3 檢定	單一級別	電腦 IC3 檢定
						調酒	丙	89/07/25 中字第 8905599 號
						餐旅服務	丙	89/07/25 中字第 8905599 號
2	江俊瑩	V				西餐烹調	丙	87/06/17 教中登字第 276857 號
3	吳曼菁	V				中餐烹調	丙	90/07/20 中字第 9006312 號
						烘焙麵包	丙	90/07/20 中字第 9006312 號
						調酒	丙	90/07/20 中字第 9006312 號
						餐旅服務	丙	90/07/20 中字第 9006312 號
4	江裕春	V				中式麵食	乙	100/04/30 中等檢第 10001959 號
						中餐烹調	乙	100/04/30 中等檢第 10001959 號
						西餐烹調	丙	100/04/30 中等檢第 10001959 號
						烘焙	乙	100/04/30 中等檢第 10001959 號
						烘焙(餅乾)	丙	100/04/30 中等檢第 10001959 號
						烘焙(麵包)	丙	100/04/30 中等檢第 10001959 號
						茶藝師	二級	100/04/30 中等檢第 10001959 號
						調酒	丙	100/04/30 中等檢第 10001959 號
餐旅服務	丙	100/04/30 中等檢第						

							10001959 號	
5	林妙靜	V				中式麵食	乙	95/05/08 中字檢第 9500277 號
						中餐烹調	丙	95/05/08 中字檢第 9500277 號
						西餐烹調	丙	95/05/08 中字檢第 9500277 號
						烘焙麵包	丙	95/05/08 中字檢第 9500277 號
						飲料調製	乙	95/05/08 中字檢第 9500277 號
						餐旅服務	丙	95/05/08 中字檢第 9500277 號
6	顏湘庭	V				中餐烹調	乙	91/07/31 中 字 第 9102470 號
						門式服務	丙	91/07/31 中 字 第 9102470 號
						調酒	丙	91/07/31 中 字 第 9102470 號
						餐旅服務	丙	91/07/31 中 字 第 9102470 號
7	陳芬香	V				烘焙	乙	73/12 北市教中登字 第 73814 號
8	楊淑媛	V				中餐烹調	丙	94/07/14 中 字 第 9403655 號
						調酒	丙	94/07/14 中 字 第 9403655 號
						餐旅服務	丙	94/07/14 中 字 第 9403655 號

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	乙	076002085	星帝嶺資深廚師
2	何國熙		V	中式麵食	乙	096-001279	
				烘焙食品-蛋糕-	乙	077-000908	
				烘焙麵包	乙	077-000845	
3	林家鈞		V	中餐烹調	丙	076-067399	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
				烘焙食品-蛋糕-	乙	077003376	
				烘焙麵包	丙	077053045	
4	魏仕杰		V	中餐烹調	乙	076007873	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。