

# 新北市私立穀保高級家事商業職業學校

## 106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

承辦主任

校長

承辦人連絡電話：(02) 29712343轉605

承辦人手機：0922554955

承辦人E-mail：p609@kpvs.ntpc.edu.tw

中 華 民 國                      106   年                      4   月                      5   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 ：105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，106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.....	I
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.....	2
伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表（日間上課）.....	3
陸、職涯體驗科目規畫表.....	6
柒、實用技能學程專業師資一覽表.....	7

## 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	8人	8人	6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、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
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	&quot;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)&quot;;	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	&quot;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) &quot;;	&quot;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。&quot;;
	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	&quot;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)&quot;;	&quot;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。&quot;;
	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)





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	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	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	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、職涯體驗科目規畫表

適用於106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			未具合格教師資格	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	蘇緯秣	V				中餐烹調-葷食	乙	102/05/08中檢字第10202134號
						飲料調製	乙	102/05/08中檢字第10202134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
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	持有證照或資歷			
				證照名稱	級別	教師證字號或專業證照字號	實務經歷
1	潘宏碁		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	鍾坤賜		V	中餐烹調	乙	005427	淡水福容大飯店一廚 淡水甕仔雞 廚師 北投貴子坑俱樂部 廚師 洪小吉六福餐廳 廚師

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。