

# 高英高級工商職業學校

## 辦理 101 學年度實用技能學程課程計畫書 【餐飲技術科】

校 長：\_\_\_\_\_

承辦主任：\_\_\_\_\_

承 辦 人：\_\_\_\_\_

連 絡 電 話：\_\_\_\_\_ 07-7832991 轉 212

中 華 民 國 101 年 5 月 3 日

## 壹、辦理科班別

項目 群別	說 明			上課模式	備註
	擬辦理科別	班級數	預定招生人數		
動力機械群	汽車修護科	2 班	108 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
電機電子群	電機修護科	2 班	108 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input checked="" type="checkbox"/> 修改
	視聽電子修護科	1 班	54 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	微電腦修護科	1 班	54 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
設計群	廣告技術科	1 班	54 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
商業管理群	商用資訊科	1 班	54 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	商用資訊科	1 班	54 人	<input type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
餐旅群	餐飲技術科	3 班	162 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
美容造型群	美髮技術科	1 班	54 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改

## 貳、師資安排 (含企業界人士)

科 別	校內授課人數	校外授課人數	教師證書人數	持有證照人數	其 他
汽車 修護科	10 人	人	校內 8 人	校內 10 人	人
			校外 人	校外 人	
電機 修護科	8 人	人	校內 7 人	校內 7 人	人
			校外 人	校外 人	
視聽電子 修護科	5 人	人	校內 5 人	校內 5 人	人
			校外 人	校外 人	
微電腦 修護科	7 人	人	校內 7 人	校內 6 人	人
			校外 人	校外 人	
廣告 技術科	5 人	人	校內 3 人	校內 5 人	人
			校外 人	校外 人	
商用 資訊科	10 人	人	校內 9 人	校內 9 人	人
			校外 人	校外 人	
餐飲 技術科	14 人	人	校內 13 人	校內 13 人	人
			校外 人	校外 人	
美髮 技術科	5 人	人	校內 3 人	校內 5 人	人
			校外 人	校外 人	

## 參、教學設施及設備

科 別	與日校共用	實用技能學程專用	其 他 (請說明)
汽車修護科	√		
電機修護科	√		
視聽電子修護科	√		
微電腦修護科	√		
廣告技術科	√		
商用資訊科	√		
餐飲技術科	√		
美髮技術科	√		

## 肆、學生進路規劃

科別：餐飲技術科（請各科分別撰寫）

項 目	說 明（含可就業行業別）	備 註
第一年段： 技能專長及就 業進路（含檢定 職類及職別）	一、學習內容： 中餐烹調實習、餐旅概論、餐飲安全與衛生、食物學、實用餐飲服務技術。 二、技能專長： 中餐菜餚製作、基本餐飲服務等專業知識與實用技能。 三、就業進路： 中式自助餐館、餐廳、小吃店廚師； 中式餐廳服務專員。 四、檢定職類及職別：中餐烹調丙級。	
第二年段： 技能專長及就 業進路（含檢定 職類及職別）	一、學習內容： 西式點心製作、中式點心製作、國際禮儀。 二、技能專長： 烘焙西點製作、進階餐飲服務等專業知識與實用技能。 三、就業進路： 西點麵包店、點心坊師傅； 西點麵包店服務專員。 四、檢定職類及職別：烘焙食品丙級。	
第三年段： 技能專長及就 業進路（含檢定 職類及職別）	一、學習內容： 西餐烹調實習、餐飲管理、採購學、菜單設計。 二、技能專長： 西餐烹飪製作、西式宴會料理製作等專業知識與實用技能。 三、就業進路： 西式餐廳、西餐外燴廚師。 四、檢定職類及職別：西餐烹調丙級、中餐烹調乙級、烘焙食品乙級。	



類	別	科 目		授 課 節 數						備 註	
				第一階段		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	數 學 III - VI	4			2	2				
		國 學 常 識 I II	4					2	2		
		應 用 文 I II	2					1	1		
		體 育 V VI	4					2	2		
		英 語 會 話	2					2			
		小 計	16	0	0	2	2	7	5		
	專業理論科目 24 學分	食 物 學 I II	4	2	2						
		餐 飲 安 全 與 衛 生 I II	2	1	1						
		國 際 禮 儀 I II	4					2	2		
		餐 飲 管 理 I II	4					2	2		
		餐 飲 實 務 I II	4					2	2		
		調 酒 學 I II	4					2	2		
		觀 光 學 概 要	2					1	1		
	小 計	24	3	3	2	2	9	9			
科 目	實習實作科目 76 學分	計 算 機 概 論 實 習	2		2						
		中 餐 烹 調 實 習 I II	12	6	6						
		西 式 點 心 製 作 實 習 I II	10			5	5				
		專 題 製 作 I II	6					3	3		
		宴 會 餐 飲 實 習 I II	8					4	4		
		計 算 機 概 論 實 習	2		2						
		餐 旅 英 文 與 會 話 I II	4	2	2						
		觀 光 英 語 I II	4			2	2				
		餐 旅 日 文 與 會 話 I II	4			2	2				
		觀 光 日 語 I II	4					2	2		
		中 式 點 心 製 作 實 習 I II	8			4	4				
		西 餐 烹 調 實 習 I II	8					4	4		
		蔬 果 切 雕 實 習 I II	4					2	2		
職 涯 體 驗	2					1	1				
小 計	76	8	10	13	13	16	16				
目 小 計	112	11	13	17	17	27	27				
彈 性 教 學 時 間			6	1	1	1	1	1	1	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	
合 計 ( 學 分 )			192	32	32	32	32	32	32	畢業至少應修得 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、職涯體驗課程計規劃表

職群：餐旅群 科別：餐飲技術科

適用於 101 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	活動內容	時數	備註 (相關科目)
1	三(上)	業界授課	邀請餐廳經理到校授課 講授主題：餐飲產品與服務策略	2	餐旅服務技術
2	三(上)	業界參訪	至鄰近飯店餐廳部門參訪，瞭解 餐飲服務種類、方式及現場服勤 技巧。	4	
3	三(上)	業界授課	邀請採購部門主管到校授課 講授主題：廚房安全衛生管理	2	餐飲安全衛生
4	三(上)	業界參訪	至鄰近飯店廚房參訪，瞭解廚房 設備、操作及安全規範。	4	
5	三(上)	業界授課	邀請西點房主廚到校授課 講授主題：漫談烘焙藝術	2	西式點心
6	三(上)	業界參訪	至鄰近西點烘焙中央廚房參 訪，瞭解西點、蛋糕、麵包量產 方式。	4	
7	三(下)	業界授課	邀請咖啡廳店長到校授課 講授主題：煮出一杯好咖啡	2	飲料實務
8	三(下)	業界參訪	至鄰近咖啡廳參訪，認識設備、 器具使用保養及調製花式咖啡。	4	
9	三(下)	業界授課	邀請客房部經理到校授課 講授主題：餐飲人力資源規劃	2	房務技術
10	三(下)	業界參訪	至鄰近飯店參訪，瞭解客房設 備、房型、房務整理流程。	4	
11	三(下)	業界授課	邀請宴會廳經理到校授課 講授主題：宴會規劃與安排	2	宴會料理
12	三(下)	業界參訪	至鄰近飯店參訪，瞭解鐵板燒設 備器具使用方式及服勤技巧。	4	
		合計		36	

柒、實用技能學程師資安排檢核表

職群：餐旅群

科別：餐飲技術科

一、專任教師

項次	教師姓名	具合格教師資格			未具合格教師	擁有證照		
		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	林絮涵	V				中式麵食	乙級	餐飲管理科教師證書 (中字第 9303566 號) 096-000822
2	林慧琪		V			中餐烹飪	乙級	餐飲管理科教師證書 (教技登字第 98000492 號) 076-006885
3	許貞敏		V			中餐烹調	乙級	餐飲管理科教師證書 (教技登字第 92000227 號) 076-005969
4	林宜萱		V			中餐烹調	乙級	餐飲管理科教師證書 (教技登字第 93000230 號) 076-003623
5	林佩瑋		V			烘焙食品	乙級	餐飲管理科教師證書 (教技登字第 93000231 號) 076-005027
6	陳春玉	V				中餐烹調	乙級	1. 餐飲管理科教師證書 (中字第 9204888 號) 076-006929
7	唐雅珍		V			中餐烹飪	乙級	1. 餐飲管理科教師證書 (教技登字第 92000192 號) 2. 美容科 (教技登字第 202751 號) 076-005159
8	鄭美足		V			中餐烹飪	乙級	餐飲管理科教師證書 (教技登字第 95000343 號) 076-004829
9	高少芸	V				餐旅服務	丙級	1. 餐飲管理科教師證書 (中字檢第 9500496 號) 2. 觀光事業科 (中字註第 9501727 號) 131-002234
10	龔聰莉	V				中餐烹飪	乙級	1. 餐飲管理科教師證書 (教技登字第 935003 號) 2. 家政科 (中字檢第 9601846 號) 076-005959
11	謝碧霜		V			烘焙食品	乙級	1. 餐飲管理科教師證書 (教技登字第 945003 號) 077-002048
12	林玉婷	V				中餐烹飪	乙級	1. 家政科 (中字檢第 9701082 號) 076-007545
13	許博貴				V	中式麵食 西餐烹調	乙級 丙級	140-000480
14	于佩珍		V			烘焙食品	乙級	1. 餐飲管理科教師證書 (教技登字第 000064 號) 077-001879

## 二、兼任教師

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