

高英高級工商職業學校

辦理 100 學年度餐管科輪調式建教合作教育班課程計畫書

校 長：_____ 陳德松 _____ (請核章)

承辦主任：_____ 陳德松 _____ (請核章)

承 辦 人：_____ 林重仁 _____ (請核章)

連絡電話：_____ 07-783-2991-226 _____

中 華 民 國 100 年 08 月 01 日

目 錄

表一 辦理科別班數一覽表.....	3
表二 輪調計畫.....	4
表三之一 專業及實習科目學習規劃系統表.....	7
表三之二 校訂實習科目課程綱要、上課時數及規劃表.....	9
表四 課程調整計畫表.....	16
表五 基礎訓練課程計畫.....	17

表一辦理科別班數一覽表

項目 群別	說明			備註
	辦理科別	班級數	核定招生人數	
動力機械群	汽車科	3 班	290 人	
電機與電子群	電機科	1 班	95 人	
	電子科	1 班	95 人	
	資訊科	1 班	95 人	
餐旅群	餐飲管理科	1 班	95 人	
家政群	美容科	1 班	84 人	

說明：本表為學校申請總表，每科別均需附此總表並分別裝訂。

表二 輪調計畫(三年)

科 別：餐飲管理科

輪調日期 (例如:99/9/1-99/11/30)	輪 調 人 數	建 教 合 作 機 構 名 稱	備註 (第梯○次)
100/09/01~100/11/31	8	儷野大飯店股份有限公司	第一梯次
100/09/01~100/11/31	7	高野大飯店股份有限公司	第一梯次
100/09/01~100/11/31	4	寒軒企業股份有限公司	第一梯次
100/09/01~100/11/31	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第一梯次
100/09/01~100/11/31	6	泰安食品企業有限公司	第一梯次
100/09/01~100/11/31	6	武陵農場	第一梯次
100/09/01~100/11/31	6	富野渡假村股份有限公司	第一梯次
100/09/01~100/11/31	3	太郎食品行	第一梯次
100/09/01~100/11/31	3	松田食品行	第一梯次
100/09/01~100/11/31	3	松井食品行	第一梯次
100/12/01~101/02/28	8	儷野大飯店股份有限公司	第二梯次
100/12/01~101/02/28	7	高野大飯店股份有限公司	第二梯次
100/12/01~101/02/28	4	寒軒企業股份有限公司	第二梯次
100/12/01~101/02/28	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第二梯次
100/12/01~101/02/28	6	泰安食品企業有限公司	第二梯次
100/12/01~101/02/28	6	武陵農場	第二梯次
100/12/01~101/02/28	6	富野渡假村股份有限公司	第二梯次
100/12/01~101/02/28	3	太郎食品行	第二梯次
100/12/01~101/02/28	3	松田食品行	第二梯次
100/12/01~101/02/28	3	松井食品行	第二梯次
101/03/01~101/05/31	8	儷野大飯店股份有限公司	第一梯次
101/03/01~101/05/31	7	高野大飯店股份有限公司	第一梯次
101/03/01~101/05/31	4	寒軒企業股份有限公司	第一梯次
101/03/01~101/05/31	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第一梯次
101/03/01~101/05/31	6	泰安食品企業有限公司	第一梯次
101/03/01~101/05/31	6	武陵農場	第一梯次
101/03/01~101/05/31	6	富野渡假村股份有限公司	第一梯次

101/03/01~101/05/31	3	太郎食品行	第一梯次
101/03/01~101/05/31	3	松田食品行	第一梯次
101/03/01~101/05/31	3	松井食品行	第一梯次
101/06/01~101/08/31	8	儷野大飯店股份有限公司	第二梯次
101/06/01~101/08/31	7	高野大飯店股份有限公司	第二梯次
101/06/01~101/08/31	4	寒軒企業股份有限公司	第二梯次
101/06/01~101/08/31	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第二梯次
101/06/01~101/08/31	6	泰安食品企業有限公司	第二梯次
101/06/01~101/08/31	6	武陵農場	第二梯次
101/06/01~101/08/31	6	富野渡假村股份有限公司	第二梯次
101/06/01~101/08/31	3	太郎食品行	第二梯次
101/06/01~101/08/31	3	松田食品行	第二梯次
101/06/01~101/08/31	3	松井食品行	第二梯次
101/09/01~101/11/31	8	儷野大飯店股份有限公司	第一梯次
101/09/01~101/11/31	7	高野大飯店股份有限公司	第一梯次
101/09/01~101/11/31	4	寒軒企業股份有限公司	第一梯次
101/09/01~101/11/31	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第一梯次
101/09/01~101/11/31	6	泰安食品企業有限公司	第一梯次
101/09/01~101/11/31	6	武陵農場	第一梯次
101/09/01~101/11/31	6	富野渡假村股份有限公司	第一梯次
101/09/01~101/11/31	3	太郎食品行	第一梯次
101/09/01~101/11/31	3	松田食品行	第一梯次
101/09/01~101/11/31	3	松井食品行	第一梯次
101/12/01~102/02/28	8	儷野大飯店股份有限公司	第二梯次
101/12/01~102/02/28	7	高野大飯店股份有限公司	第二梯次
101/12/01~102/02/28	4	寒軒企業股份有限公司	第二梯次
101/12/01~102/02/28	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第二梯次
101/12/01~102/02/28	6	泰安食品企業有限公司	第二梯次
101/12/01~102/02/28	6	武陵農場	第二梯次
101/12/01~102/02/28	6	富野渡假村股份有限公司	第二梯次
101/12/01~102/02/28	3	太郎食品行	第二梯次

101/12/01~102/02/28	3	松田食品行	第二梯次
101/12/01~102/02/28	3	松井食品行	第二梯次
102/03/01~102/05/31	8	儷野大飯店股份有限公司	第一梯次
102/03/01~102/05/31	7	高野大飯店股份有限公司	第一梯次
102/03/01~102/05/31	4	寒軒企業股份有限公司	第一梯次
102/03/01~102/05/31	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第一梯次
102/03/01~102/05/31	6	泰安食品企業有限公司	第一梯次
102/03/01~102/05/31	6	武陵農場	第一梯次
102/03/01~102/05/31	6	富野渡假村股份有限公司	第一梯次
102/03/01~102/05/31	3	太郎食品行	第一梯次
102/03/01~102/05/31	3	松田食品行	第一梯次
102/03/01~102/05/31	3	松井食品行	第一梯次
102/06/01~102/08/31	8	儷野大飯店股份有限公司	第二梯次
102/06/01~102/08/31	7	高野大飯店股份有限公司	第二梯次
102/06/01~102/08/31	4	寒軒企業股份有限公司	第二梯次
102/06/01~102/08/31	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第二梯次
102/06/01~102/08/31	6	泰安食品企業有限公司	第二梯次
102/06/01~102/08/31	6	武陵農場	第二梯次
102/06/01~102/08/31	6	富野渡假村股份有限公司	第二梯次
102/06/01~102/08/31	3	太郎食品行	第二梯次
102/06/01~102/08/31	3	松田食品行	第二梯次
102/06/01~102/08/31	3	松井食品行	第二梯次
102/09/01~102/11/31	8	儷野大飯店股份有限公司	第一梯次
102/09/01~102/11/31	7	高野大飯店股份有限公司	第一梯次
102/09/01~102/11/31	4	寒軒企業股份有限公司	第一梯次
102/09/01~102/11/31	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第一梯次
102/09/01~102/11/31	6	泰安食品企業有限公司	第一梯次
102/09/01~102/11/31	6	武陵農場	第一梯次
102/12/01~103/02/28	6	富野渡假村股份有限公司	第一梯次
102/12/01~103/02/28	3	太郎食品行	第一梯次
102/12/01~103/02/28	3	松田食品行	第一梯次

102/12/01~103/02/28	3	松井食品行	第一梯次
102/12/01~103/02/28	8	儷野大飯店股份有限公司	第二梯次
102/12/01~103/02/28	7	高野大飯店股份有限公司	第二梯次
102/12/01~103/02/28	4	寒軒企業股份有限公司	第二梯次
102/12/01~103/02/28	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第二梯次
102/12/01~103/02/28	6	泰安食品企業有限公司	第二梯次
102/12/01~103/02/28	6	武陵農場	第二梯次
102/12/01~103/02/28	6	富野渡假村股份有限公司	第二梯次
102/12/01~103/02/28	3	太郎食品行	第二梯次
102/12/01~103/02/28	3	松田食品行	第二梯次
102/12/01~103/02/28	3	松井食品行	第二梯次
103/03/01~103/04/30	8	儷野大飯店股份有限公司	第一梯次
103/03/01~103/04/30	7	高野大飯店股份有限公司	第一梯次
103/03/01~103/04/30	4	寒軒企業股份有限公司	第一梯次
103/03/01~103/04/30	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第一梯次
103/03/01~103/04/30	6	泰安食品企業有限公司	第一梯次
103/03/01~103/04/30	6	武陵農場	第一梯次
103/03/01~103/04/30	6	富野渡假村股份有限公司	第一梯次
103/03/01~103/04/30	3	太郎食品行	第一梯次
103/03/01~103/04/30	3	松田食品行	第一梯次
103/03/01~103/04/30	3	松井食品行	第一梯次
103/05/01~103/06/30	8	儷野大飯店股份有限公司	第二梯次
103/05/01~103/06/30	7	高野大飯店股份有限公司	第二梯次
103/05/01~103/06/30	4	寒軒企業股份有限公司	第二梯次
103/05/01~103/06/30	2	墾丁馬爾地夫休閒興業有限公司	第二梯次
103/05/01~103/06/30	6	泰安食品企業有限公司	第二梯次
103/05/01~103/06/30	6	武陵農場	第二梯次
103/05/01~103/06/30	6	富野渡假村股份有限公司	第二梯次
103/05/01~103/06/30	3	太郎食品行	第二梯次
103/05/01~103/06/30	3	松田食品行	第二梯次
103/05/01~103/06/30	3	松井食品行	第二梯次

表三之一

專業及實習科目學習規劃系統表

一、目的

本表作為規劃校訂專業及實習科目系統學習之用。

二、填表說明

- 1、請填寫科目名稱，科目間需具有邏輯性及次序性，並以箭頭表示，箭頭上方者為先修科目。
- 2、部分科目可以做為一門或一門以上科目之先修科目。
- 3、表格內*號為校訂職場學習科目，需在表三之二中進一步規畫。
- 4、本表中各欄僅供參考，規畫課程時可依實際需要作調整，並自行增加頁數。

科學習系統表

本表留各申請學校備查用

表二 校訂專業及實習科目學習規劃系統表

第一學年		第二學年		第三學年	
一上	一下	二上	二下	三上	三上

註：*科目為校訂職場學習科目

餐飲管理科學習系統表 本表留各申請學校備查用

表二 校訂專業及實習科目學習規劃系統表

第一學年		第二學年		第三學年	
一上	一下	二上	二下	三上	三下
中餐烹調實習 I	中餐烹調實習 II	中餐烹調實習 III	中餐烹調實習 IV	蔬果切雕實習 I	蔬果切雕實習 II
		烘焙實務 I	烘焙實務 II	西餐烹調實習 I	西餐烹調實習 II
				專題製作 I	專題製作 II
				餐飲管理 I	餐飲管理 II
				餐旅日文與 會話 I	餐旅日文與 會話 II
*餐飲管理科 職場實習 I	*餐飲管理科 職場實習 II	*餐飲管理科 職場實習 III	*餐飲管理科 職場實習 IV	*餐飲管理科 職場實習 V	*餐飲管理科 職場實習 VI
◎吧檯管理 實習 I	◎中點製作 實習 II	◎西點製作 實習 III	◎宴會管理 實習 IV	◎日本料理 實習 V	◎團膳管理 實習 VI

註：*科目為校訂職場學習科目

◎科目為補充訓練科目

表三之二

校訂實習科目課程綱要、上課時數及規劃表

一、目的

本表的目的是對照學習時數與學校規畫課程配合情況。

二、填表說明

- 1、本表適用於「職場學習科目」，在校實施之科目免填。
(科目名稱為：「○○(群)科職場實習 I ~ VI」)
- 2、每一科目填寫一份。
- 3、課程綱要：請依該科目在學校環境中學習之課程內容綱要逐項填寫。
- 4、技能項目：請填寫該綱要中所包涵之技能內容。
- 5、所需設備：請填寫為達成該項技能在學校環境學習所需的設備（儀器）。
- 6、教學節數：填寫達為成該課程綱要所需的教學時數。
- 7、職場學習時段：需注意下列事項
 - (1) 規劃「課程綱要」學習的起訖時間，需考量綱要學習的順序性。
 - (2) 「職場學習時段」起訖時間範圍需超過一個月。
 - (3) 「職場學習時段」的規劃需依各種不同建教合作方式安排，
例如「輪調式」以三個月輪調規劃之；
例如「階梯式」三年級實施，以一學期規劃之；
例如「實習式」以暑假期間或假日期間規劃之。

校訂實習科目課程綱要、上課時數及規劃表

本表留 各申請學校備查用

科目名稱：餐飲管理科職場實習 I 學分數：3 學分 餐管科第 100 學年第 1 學期

課程綱要	技能項目	所需設備 (儀器)	教學時數	職場學習時段
人際關係與溝通	1.傾聽與觀察 2.尊重與接納 3.同理心 4.說話技巧 5.讚美與鼓勵 6.肢體語言表達	會議室	6	第 1~2 週
服飾與儀態	1.服飾禮儀基本原則 2.男士服飾 3.女性服飾 4.儀容指導原則 5.良好儀態 6.敬禮與答禮 7.餐飲從業人員服儀規定	美姿美儀教室	6	第 2~3 週
說話禮貌與電話禮儀	1.交談禮儀 2.交談基本原則 3.出席會議禮儀 4.基本電話禮儀 5.播打接聽電話禮貌 6.國際電話禮儀	通訊設備	6	第 3~4 週
客房部設備器具與備品	1.客房設備.器具辨識 2.客房器具材質與特性辨識 3.客房設備.器具保養	客房設備	6	第 5~6 週
餐廳設備與器具	1.餐廳設備.器具辨識 2.餐廳器具材質與特性辨識 3.餐廳設備.器具保養	餐廳設備	6	第 6~7 週
菜單、飲料單	1.各式菜單辨識 2.瞭解菜單功能與結構 3.飲料單及酒單辨識 4.瞭解飲料單及酒單功能與結構	餐廳設備	6	第 7~8 週
餐飲禮儀	1.桌次與席次安排 2.餐廳禮儀	餐廳設備	6	第 9~10 週
服務前準備工作	1.餐具檢查 2.服務檯清理 3.用餐區準備 4.餐廳場地.設備清潔 5.餐具清潔整理	餐廳設備	12	第 10~12 週
合計時數			54	

校訂實習科目課程綱要、上課時數及規劃表

本表留 各申請學校備查用

科目名稱：餐飲管理科職場實習Ⅱ學分數：3學分 餐管科第100學年第2學期

課程綱要	技能項目	所需設備(儀器)	教學時數	職場學習時段
人際衝突處理	1.減少衝突技巧 2.情緒管理 3.衝突處理	會議室	6	第1~2週
基本服務技巧	1.口布摺疊 2.檯布鋪設及更換 3.各式拖盤.服務架及服務車操持 4.餐具服務 5.服務叉匙操作 6.分菜技巧	餐廳設備	9	第2~4週
中餐餐桌佈設	1.中餐餐桌檯布鋪設 2.中餐轉檯放置 3.中餐餐具佈設	餐廳設備 餐務部設備	9	第4~6週
西餐餐桌佈設	1.西餐基本餐桌佈設 2.西餐餐具擺放順序 3.早餐餐具擺設	餐廳設備 餐務部設備	9	第6~8週
餐桌服務	1.合菜服務 2.旁桌服務 3.美式服務 4.英式服務 5.法式服務 6.其他服務	餐廳設備 餐務部設備	9	第8~10週
飲料服務 (酒類)	1.葡萄酒服務 2.香檳服務 3.啤酒服務 4.餐前酒與餐後酒服務 5.紹興酒服務	餐廳設備 餐務部設備	6	第10~11週
飲料服務 (咖啡與茶)	1.咖啡服務 2.茶服務	餐廳設備 餐務部設備	6	第11~12週
合計時數			54	

校訂實習科目課程綱要、上課時數及規劃表

本表留 各申請學校備查用

科目名稱：餐飲管理科職場實習Ⅲ學分數：3學分 餐管科第101學年第1學期

課程綱要	技能項目	所需設備（儀器）	教學時數	職場學習時段
消防與逃生	1.認識消防常識 2.正確使用逃生設備	消防逃生設備	6	第 1~2 週
餐飲宴會禮儀	1.宴會前準備工作 2.開宴禮儀 3.宴席上禮儀 4.散席送客禮儀	餐廳設備	9	第 2~4 週
餐廳服務流程	1.迎賓問候 2.帶位入座 3.點菜 4.服務 5.結帳 6.送客 7.收拾 8.重新擺設 9.餐飲服勤技巧	餐廳設備	9	第 4~6 週
收善餐務	1.餐具清理及分類 2.廚餘清理 3.垃圾分類 4.資源回收 5.餐廳緊急事件及危機處理	餐廳設備	9	第 6~8 週
廚房設備器具認識與維護	1.設備.器具辨識 2.正確使用與維護設備.器具 3.器具管理	廚房設備	6	第 8~9 週
食品分類與選擇	1.肉類的辨識與選擇 2.海鮮的辨識與選擇 3.蛋和乳類的辨識與選擇 4.蔬果類辨識與選擇 5.米和麵粉辨識與選擇 6.乾貨類辨識與選擇 7.加工食品辨識與選擇	廚房設備	9	第 9~11 週
調味料與辛香料認識	1.調味料辨識與使用 2.辛香料辨識與使用	廚房設備	6	第 11~12 週
合計時數			54	

校訂實習科目課程綱要、上課時數及規劃表

本表留 各申請學校備查用

科目名稱：餐飲管理科職場實習IV學分數：3學分 餐管科第101學年第2學期

課程綱要	技能項目	所需設備 (儀器)	教學時數	職場學習時段
食品的貯存	1.食品貯存原則 2.食品貯存方法	廚房設備	9	第 1~2 週
食物烹飪前處理與洗滌	1.乾貨原料處理 2.各類食物洗滌處理	廚房設備	9	第 3~4 週
基本刀工	1.正確握刀方法 2.正確站姿 3.直刀法 4.平刀法 5.斜刀法 6.混合刀法 7.塊.片.條.絲.段.丁. 粒.末.鬆.茸.泥.水花	廚房設備	9	第 5~6 週
基本切割法	1.蔬菜類切割 2.家畜類切割 3.家禽類切割 4.海鮮類切割	廚房設備	9	第 7~8 週
基本烹調法	1.烹調法注重事項 2.按部位正確使用基本烹調法	廚房設備	9	第 9~10 週
餐飲衛生安全	1.個人衛生 2.調理衛生 3.餐具清洗 4.廚房意外事件防範管理	廚房設備	9	第 11~12 週
合計時數			54	

校訂實習科目課程綱要、上課時數及規劃表

本表留 各申請學校備查用

科目名稱：餐飲管理科職場實習V學分數：3學分 餐管 科第102學年第1學期

課程綱要	技能項目	所需設備(儀器)	教學時數	職場學習時段
採購、驗收 倉儲、發貨	1.採購作業 2.驗收方法 3.庫存控制 4.發貨作業	廚房設備 倉儲設備	10	第 1~3 週
中餐廚房作業	1.認識中餐各式菜系 2.認識中餐廚房組織 3.中餐烹調法操作	廚房設備	10	第 3~5 週
西餐廚房作業	1.認識西餐各式菜系 2.認識西餐廚房組織 3.西餐烹調法操作	廚房設備	10	第 5~7 週
餐廳概論	1.認識餐廳種類 2.認識餐飲組織 3.餐廳、廚房格局設計	餐廳設備	8	第 7~9 週
餐廳出納	1.帳單開立流程 2.結帳方式 3.出納日報表製作	餐廳櫃檯	8	第 9~11 週
成本控制	1.單位換算 2.餐飲成本控制 3.餐飲成本計算	餐廳櫃檯	8	第 11~12 週
合計時數			54	

校訂實習科目課程綱要、上課時數及規劃表

本表留 各申請學校備查用

科目名稱：餐飲管理科職場實習VI學分數：3學分餐管科第 102學年第2學期

課程綱要	技能項目	所需設備（儀器）	教學時數	職場學習時段
餐飲資訊管理	1.訂席作業 2.點菜作業 3.結帳作業 4.編製營業報表 5.採購管理 6.庫存管理 7.生產控制 8.成本控制	餐飲資訊設備	9	第 1~2 週
菜單內容	1.菜單編製方法 2.認識菜單種類 3.菜單安排要領	餐飲資訊設備	9	第 3~4 週
菜單結構	1.中西式菜單命名 2.飲料單製作	餐飲資訊設備	9	第 5~6 週
菜單設計程序	1.菜單封面設計 2.菜單字體選擇 3.菜單用紙選擇 4.菜單色彩運用	餐飲資訊設備	9	第 7~8 週
菜單製作	1.瞭解菜單製作原則 2.瞭解菜單製作要求	餐飲資訊設備	9	第 9~10 週
菜單分析	1.菜單分析 2.菜單修正與檢討 3.增添新菜色	餐飲資訊設備	9	第 11~12 週
合計時數			54	

表四 課程調整計畫表

高英高級工商職業學校100學年度餐飲管理科建教合作班課程調整計畫表

課程類別	科目		第一學年				第二學年				第三學年					
			一		二		一		二		一		二			
名稱	名稱	學分數	節數	學分數	節數	學分數	節數	學分數	節數	學分數	節數	學分數	節數	學分數		
部定必修科目	語文領域	國文 I -VI	12	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	
		英文 I -IV	8	3	2	3	2	3	2	3	2					
	數學領域	數學 I II	4	3	2	3	2									
		歷史	2					3	2							
	社會領域	地理	2						3	2						
		公民與社會	2					3	2							
	自然領域	基礎物理	2									3	2			
		基礎化學	2											3	2	
		基礎生物	0													
	藝術領域	音樂	0													
		美術	2	3	2											
	生活領域	藝術生活	2			3	2									
		計算機概論 I	2	3	2											
	健康與體育領域	生涯規劃	2							3	2					
體育 I -IV		8	3	2	3	2	3	2	3	2						
	健康與護理 I II	2	1	1	2	1										
	全民國防教育 I II	2	2	1	1	1										
	小計	54	21	14	18	12	15	10	15	10	6	4	6	4		
專業及實習科目	餐旅英文與會話 I -IV		8	3	2	3	2	3	2	3	2					
	餐旅概論 I II		4	3	2	3	2									
	餐旅服務 I -V		10	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2			
	飲料與調酒 I -III		6					3	2	3	2	3	2			
	小計		28	9	6	9	6	9	6	9	6	6	4	0	0	
部定必修科目合計		82	30	20	27	18	24	16	24	16	12	8	6	4		
校訂必修科目	一般科目															
	小計		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	中餐烹調實習 I II		4	3	2	3	2									
	烘焙實務 I II		4					3	2	3	2					
	專題製作 I II		4									3	2	3	2	
	小計		12	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	
	合作事業專業實習	餐飲管理科職場實習		3		3										
		餐飲管理科職場實習		3			3									
		餐飲管理科職場實習		3				3								
		餐飲管理科職場實習		3						3						
餐飲管理科職場實習		3								3						
餐飲管理科職場實習		3										3				
小計		18	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3		
校定選修科目	英文 V VI		4									3	2	3	2	
	數學 IV VI		4					3	2	3	2					
	計算機概論 II		2			3	2									
	體育 V VI		4									3	2	3	2	
	小計		14	0	0	3	2	3	2	3	2	6	4	6	4	
	中餐烹調實習 III IV		4					3	2	3	2					
	餐飲管理 I II		4									3	2	3	2	
	採購學 I II		4									3	2	3	2	
	菜單設計		2											3	2	
	調酒實務		2											3	2	
	西餐烹調實習 I II		4									3	2	3	2	
	蔬果切雕 I II		4									3	2	3	2	
	基礎訓練		6													
	*吧檯管理實習		1		1											
*中點製作實習		1			1											
*西點製作實習		1					1									
*宴會料理實習		1							1							
*日本料理實習		1									1					
*團膳管理實習		1												1		
小計		36	0	1	0	1	3	3	3	3	12	9	18	13		
校訂科目合計		80	3	6	6	8	9	10	9	10	21	18	27	22		
合計		162	33	26	33	26	33	26	33	26	33	26	33	26		
必修科目	班會 I -VI		6(節)	1		1		1		1		1		1		
	綜合活動 I -VI		6(節)	1		1		1		1		1		1		
總計			35	26	35	26	35	26	35	26	35	26	35	26		

備註：
 一、本表為輪調式建教合作班課程規劃，有關課程規劃原則請參照95年1月4日教中(三)字第094500230號函辦理。
 二、合作專業專業學習以三個月為一階段，每階段採認三至五學分，由建教合作評估訪視委員評估後核予採認學分數。
 三、學校補充訓練課程列於「校定選修科目」欄位，其授課節數不列入規定之35節計算，並請於科目名稱前以「*」表示。
 四、課程分上下學期且學分轉換後非整數者，可依學年之授課節數換算學分數^{1.7}但仍須符合每1學分需授足18小時之規定。
 五、部訂一般科目一年級上、下學期「全民國防教育 I II」及「健康與護理 I II」交叉配課總計4學分，6節課。

表五 基礎訓練課程計畫

餐飲管理科基礎訓練課程

一、 實習建教合作機構:

二、 訓練時數： 108 小時

三、 訓練內容

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	技術生權益及建教合作簡介(建議時數4小時)	4小時	1	基本刀工	12小時
2	安全與衛生 (建議時數2-4小時)	2小時	2	中餐製作	14小時
3	科介紹與行業特性及發展(建議時數2小時)	2小時	3	西餐製作	14小時
4	工廠組織與勞資關係 (建議時數2小時)	2小時	4	烘焙製作	14小時
5	職場倫理(含工作態度)及職業道德(建議時數2小時)	2小時	5	餐旅服務	16小時
6	群育活動(建議時數8-10小時)	8小時	6	飲料製作	10小時
			7	餐飲概論	4小時
			8	營養及衛生	4小時
合計	20小時		88小時		

四、主題名稱各單元內容

項次	單元名稱	教學內容	時數
1	基本刀工	1 切割法的認識及運用	12 小時
		2 材料成型與菜餚切割法	
		3 刀法種類介紹	
		4 簡易水果盤切雕	
		5 飲品杯飾切雕	
2	中餐製作	1 中餐烹調概論	14 小時
		2 食物的儲存	
		3 烹調前處理	
		4 基本烹調法-乾熱法	
		5 基本烹調法-濕熱法	
3	西餐製作	1 西餐烹調概論	14 小時
		2 西式早餐、三明治製作	
		3 西式高湯及沙司製作	
		4 基本烹調法-乾熱法	
		5 基本烹調法-濕熱法	
4	烘焙製作	1 烘焙概論	14 小時
		2 蛋糕類製作	
		3 西點類製作	
		4 麵包類製作	
		5 中點類製作	

5	餐旅服務	1 餐廳、旅館設備器具認識	16 小時
		2 菜單、飲料單認識	
		3 餐飲禮儀	
		4 基本服勤技巧	
		5 房務作業	
6	飲料製作	1 非酒精飲料	10 小時
		2 酒精性飲料	
		3 雞尾酒飲料	
		4 雞尾酒調製法	
		5 飲料的服務	
7	餐飲概論	1 餐廳定義	4 小時
		2 餐飲商品構成要素	
		3 現代餐廳文化特性	
		4 餐廳種類	
		5 餐廳文化未來趨勢	
8	營養及衛生	1 六大營養素	4 小時
		2 六大類食物	
		3 食品中毒	
		4 餐具的清洗管理	
		5 餐飲人員環境衛生管理	

註:欄位數請自行調整。

高級職業學校輪調式建教合作補充訓練填報注意事項

- 一、依據職業學校法、高級職業學校建教合作實施辦法、高級職業學校輪調式建教合作教育作業規範訂定之。
- 二、提供各校辦理補充訓練時有所依循，並提供輪調式建教合作學生採計畢業學分之用。
- 三、補充訓練之學分採計規定
 - (一) 為強化學校課程與職場實習內容連結，於事業單位或學校辦理之補充訓練，其學分之採計，可根據補充訓練規劃情形核給。
 - (二) 每一學分之採計應授足 18 小時課程，每學期最高得採計 3 學分，3 學年最高以 18 學分為限。
 - (三) 前項之學分採計係用以補足應修畢業學分之用，不得作為抵免相關必修科目。
- 四、補充訓練之實施原則
辦理補充訓練之學校及企業，必須擬定訓練計畫，內容應包含(一)師資、實施對象(二)科目名稱、內容、進度、考核方式(三)訓練時段及時數(四)訓練地點(五)經費來源。
- 五、填表說明
 - (一) 師資、實施對象
補充訓練計畫中之師資可包含學校教師及企業師資，其實施對象為參與輪調式建教合作教育之技術生。
 - (二) 科目名稱、內容、進度、考核方式
補充訓練計畫應明列出訓練科目名稱、實施內容、實施進度表及考核方式，以供評估委員參考審定核給學分。
 - (三) 訓練時段及時數
補充訓練時段應為非正式上課時間或非工作崗位輪調時間實施，且補充訓練計畫應明列出訓練時數以供評估委員參考審定核給學分。
 - (四) 訓練地點
補充訓練地點可為學校或合作企業所安排之場地，但需明列以供評估委員參考審定核給學分。
 - (五) 經費來源
實施補充訓練之學校或企業不得向參與輪調式建教合作教育之技術生收取任何補充訓練所需之費用。

高英高級工商職業學校 餐管科 補充訓練計畫表

一、課程內容

年 級 學 期	課程名稱	訓 練 內 容	節 數 學分數	師 資
一年級 上學期	吧台管理實習	1.吧台設備、器具認識(6小時) 2.吧台飲品製作(6小時) 3.吧台服勤技巧(6小時)	18 小時 1 學分	唐雅珍老師
一年級 下學期	中點製作實習	1.水調(和)、發麵類點心製作 (6 小時) 2.糕(漿)皮、酥(油)皮點心製作 (6 小時) 3.米食類點心製作(6 小時)	18 小時 1 學分	林宜萱老師
二年級 上學期	西點製作實習	1.鬆餅、奶油空心餅製作 (6 小時) 2.小西餅、派、塔製作(6 小時) 3.甜炸圈餅、披薩製作(6 小時)	18 小時 1 學分	林佩瑋老師
二年級 下學期	宴會料理實習	1.開胃菜、冷盤製作(6 小時) 2.主菜、熱菜製作(6 小時) 3.羹湯、甜品製作(6 小時)	18 小時 1 學分	許博貴老師
三年級 上學期	日本料理實習	1.本膳料理製作(6 小時) 2.會膳料理製作(6 小時) 3.懷石料理製作(6 小時)	18 小時 1 學分	呂昭霖老師
三年級 下學期	團膳管理實習	1.菜單製作、成本控制(6 小時) 2.採購、生產、銷售管理(6 小時) 3.團體膳食製作(6 小時)	18 小時 1 學分	林絮涵老師
合計上課時數／學分數		108 小時／6 學分		

二、訓練時間：

- (一) 在事業單位實習 3 個月內實施補充訓練
- (二) 每個月實施 2 次
- (三) 每次上課 3 小時
- (四) 每學期上課 18 小時，1 學分

三、訓練地點：合作事業單位

四、師資來源：本校師資及廠家資深主管或技師擔任講師

五、經費來源：由學校或合作事業單位編列經費支付。

六、評量方式：

- (一) 成績統計：定期考查 30%，期末考查 30%，日常考查 40%
- (二) 採用多元評量