

高英高級工商職業學校

102 學年度餐旅群餐飲管理科「科課程發展工作計畫」

壹、依據

- 一、依據教育部頒「餐飲管理科課程標準」。
- 二、學校頒佈「99 課程綱要」課程。
- 三、本科教學研究會、科務會議，修訂課程決議事項。

貳、課程沿革

- 一、本科設立於民國 88 年 8 月名為「餐飲管理科」。
- 二、依據 87 年 8 月教育部公佈餐飲管理科課程標準實施學年學分制課程教學。
- 三、95 學年度起推動「95 課程綱要」課程。
- 四、99 學年度起實施「99 課程綱要」課程。
- 五、本科為配合國家經濟發展，企業人才需求之改變，並落實政府十二年國民義務教育政策，擬訂「科課程發展工作計畫」，以配合學校整體之發展。

參、科課程規劃導向

- 一、教育政策導向
- 二、招生因素導向
- 三、升學與就業導向
- 四、學校發展特色導向

肆、科組織之成員參與規範、執掌與分工

- 一、現有人員編制：科主任 1 人，專任教師 15 人，技佐 1 人。
- 二、組織及工作執掌與分工

職稱	工作職責內容	備註
科主任	(1)擬定相關工作計畫。 (2)餐管科課程研究發展、規劃。 (3)實習工場、教室規劃。 (4)實習課程規劃。 (5)餐管科經費預算規劃與執行。 (6)配合學校各項工作執行。 (7)各項工作督導。	
教師	(1)餐管科課程研究發展、規劃。 (2)實習課程內容編排。 (3)教師自編教材講義、自製教具。 (4)輔導學生。	
技佐	(1)實習工廠之管理與維護。	

	(2)實習材料之申購、收發。 (3)實習設備、儀器、工具之管理與保養維修。 (4)配合餐管科各項工作執行。	
--	---	--

教師姓名		任教科目
科主任 許貞敏	→	餐旅服務、餐飲安全與衛生、西餐烹調實習
教師 唐雅珍	→	中餐烹調實習、飲料與調酒、宴會餐飲實習
教師 林宜萱	→	餐飲安全與衛生、食物學、餐旅服務、專題製作、餐飲實務
教師 林慧琪	→	中餐烹調實習、餐飲安全與衛生、專題製作、宴會餐飲實習、職涯體驗
教師 許博貴	→	菜單設計、西餐烹調實習、宴會餐飲實務
教師 呂昭霖	→	食物學、西餐烹調實習
教師 黃金雯	→	餐旅概論、餐旅服務、飲料與調酒、餐飲實務、調酒實務
教師 謝碧霜	→	西式點心製作實習、食物學、專題製作、職涯體驗
教師 黃承邦	→	蔬果切雕實習
教師 高少芸	→	餐旅概論、餐飲管理、專題製作
教師 莫如齊	→	中餐烹調實習、菜單設計、專題製作、職涯體驗
教師 陳佳宏	→	餐飲安全與衛生、食物學、中餐烹調實習、菜單設計、宴會餐飲實習、專題製作
教師 許志弘	→	烘焙實務、餐飲實務
教師 謝至偉	→	烘焙實務、餐飲實務、調酒實務
教師 許雅婷	→	餐旅服務、飲料與調酒、餐飲管理、餐飲實務、餐旅概論
教師 林宇婷	→	餐旅日文與會話

伍、餐旅群餐飲管理科規劃流程表

如附件一

陸、科課程內容

一、教育政策導向

部定餐旅群餐飲管理科專業共同科目(28 學分)：

餐旅概論 I II(4) 餐旅英文與會話 I IV(8) 餐旅服務 I IV(10) 飲料與調酒 I II(6)

二、招生因素導向

部訂餐旅群餐飲管理科一般共同科目(68 學分)：

國文(16) 英文(12) 數學(6) 歷史(2) 地理(2) 公民與社會(2) 基礎物理(2)
基礎化學(2) 全民國防教育(2) 美術(2) 計算機概論(2) 生涯規劃(2) 健康與
護理(2) 藝術生活(2) 體育 I VI(12)

三、升學與就業導向

校訂餐旅群餐飲管理科選修專業與必修實習科目(86 學分)：

中餐烹調實習 I II(10) 烘焙實務 I II(10) 專題製作 I II(6) 菜單設計(6) 餐飲
安全與衛生 I II(2) 餐旅日文與會話 I IV(8) 成本控制 I II(4) 飲食文化(4) 觀
光學概要 I II(4) 餐飲管理 I II(6) 餐飲實務 I II(4) 調酒實務 I II(4) 餐旅概
論進階 I II(6) 餐旅服務進階 I II(4) 食物學 I II(4) 飲料與調酒進階 I II(4)

四、學校發展特色導向

校訂餐旅群餐飲管理科選修專業實習科目(46 學分)：

中餐烹調實務 III VI(6) 西式點心製作實習 I II(6) 中式點心製作實習 I II(6)
日本料理實習 I II(8) 宴會餐飲實習 I II(8) 西餐烹調實習 I II(8) 蔬果切雕實
習(4)

柒、未來發展建議事項

- 一、發展科專業特色；增加校訂專業課程學分數，調降校訂一般共同科目學分數。
- 二、重點校訂專業選修科目調整為校訂專業必修科目，提升專業課程重要性。

捌、目前實施課程綱要

一、99 課程綱要詳如

附表二：餐飲管理科課程架構表

附表三：教學科目學分數及每週授課節數參考表

二、實際開課表詳如

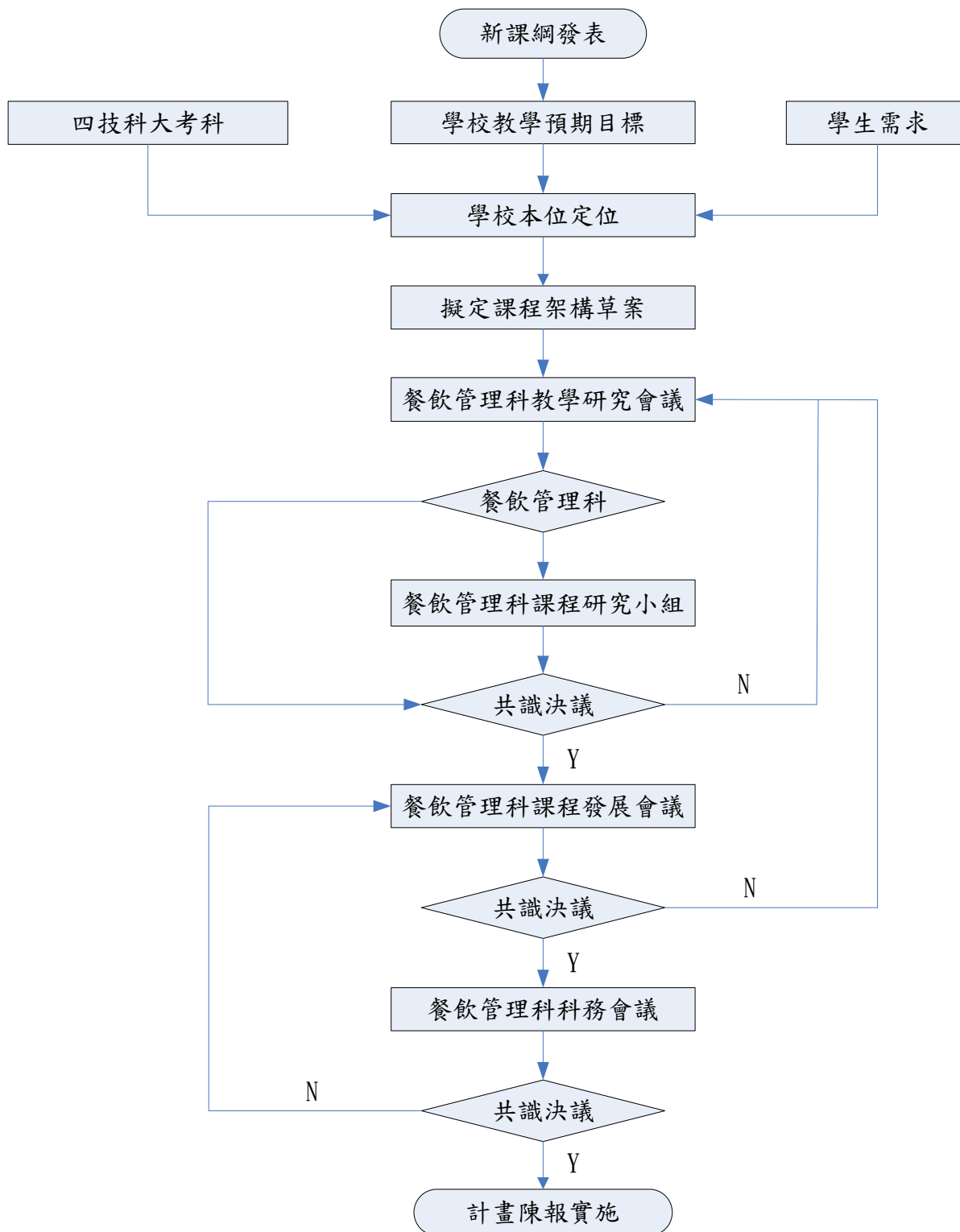
附表四：餐飲管理科 102 學年度 實際開課「教學科目與學分（節）數表」

玖、備註

本「科課程發展工作計畫」應經餐飲管理科教學研究會或科務會議通過後實施，修正亦同。

餐旅群餐飲管理科規劃流程表

餐旅群餐飲管理科課程規劃流程及工作要領



附表二

餐旅群餐飲管理科課程架構表

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分	百分比		
一般科目	部定必修		72-80 (38-42%)	66	34.38%		
	校訂	必修	各校課程發展組織 自訂	0	0.00%		
		選修		14	7.29%		
	合 計			80	41.67%		
專業及實習科目	部定	專業科目	8 學分	14	7.29%		
		實習(實務)科目	22 學分	6	3.13%		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織 自訂	2	1.04%	
			選修		22	11.46%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織 自訂	31	16.15%	
	選修		37		19.27%		
	合 計			112	58.33%		
實習(實務)科目學分數 小 計			至少 30 學分	74	29.17%		
可修習總學分數			184~192 學分	192 學分			
彈性教學時間			0-8	0 節			
活動科目			18(含班會及綜合 活動，不計學分)	18 節			
總節數			210 節	210 節			
畢業 條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關 核定後增減之)	160 學分			
	部定科目及格率		至少 85%	至少 85%			
	專業及實習科目至少修習學 分、及格學分數		至少修習 80 學分	至少 60 學分以上及格			
			至少 60 學分以上及格				
實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分	至少 30 學分以上及格				

附表三

餐旅群餐飲管理科教學科目學分數及每週學分節數表

課程類別	科 目		每 週 授 課 節 數						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名 稱	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 一 般 必 修 科 目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	國文 A
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數 學	6	3	3					數學 A
		歷 史	2			2				歷史 B
	社會領域	地 理	2				2			地理 A
		公民與社會	2			2				公民與社會 A
	自然領域	基礎物理	2					2		基礎物理 A
		基礎化學	2						2	基礎化學 A
		基礎生物	0							
	藝術領域	音 樂	2							
		美 術	2	2						
		藝術生活	0		2					
	生活領域	生活科技	0							計算機概論 A
		家 政	0							
		計算機概論	2	2						
		生涯規劃	2				2			
		法律與生活	0							
		環境科學概論	0							
	健康與體育領域	體育 I - VI	12	2	2	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		68	16	14	11	11	8	8		
專業科目 實 習 科 目	餐 旅 概 論 I II		4	2	2					
	小 計		4	2	2	0	0	0	0	
	餐旅英文與會話 I - IV		8	2	2	2	2			
	餐旅服務 I - IV		10	3	3	2	2			
	飲料與調酒 I II		6			3	3			
小 計		24	5	5	7	7	0	0		
專業及實習科目合計		28	7	7	7	7	0	0		
部定必修科目合計		96	23	21	18	18	8	8	各群依屬性不同得進行差異性規劃	

餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別		科目		每週授課節數						備註				
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年						
校訂科目	必修	一般	0學分	0							各校視需要自行規劃			
			0.00%	小計	0	0	0	0	0	0		0		
		專業	0學分	0.00%										
	0.00%			小計	0	0	0	0	0	0				
	實習		26學分 13.54%		中餐烹調實習 I II	10	5	5				3	3	
				烘焙實務 I II	10			5	5					
				專題製作 I II	6					3		3		
				小計	26	5	5	5	5	3		3		
	必修學分數合計				26	5	5	5	5	3		3		
	校訂科目	選修	一般科目	14學分 7.29%	計算機概論 II	2		2						各校原則開設規定選修學分1.2倍之選修課程，供學生自由選修
					數學 III IV	12			3	3		3	3	
					日文會話 I - IV	8			2	2		2	2	
應用文 I II					2					1	1			
閱讀 I - VI					6	1	1	1	1	1	1			
野外求生					1	1								
軍事科技					1			1						
戰爭啟示錄					1				1					
兵法的智慧					1					1				
恐怖主義與反恐					1						1			
			應選修學分數小計	14	0	2	4	4	2	2				
專業科目			30學分 15.63%	食物學 I I I	4	2	2							
	餐飲安全與衛生 I II	4		2	2									
	餐旅日文與會話 I IV	8				2	2	2	2					
	成本控制 I I I	4				2	2							
	飲食文化 I I I	4				2	2							
	菜單設計 I I I	6				3	3							
	觀光學概要 I I I	4						2	2					
	餐飲管理 I I I	6						3	3					
	餐飲實務 I I I	4						2	2					
	調酒實務 I I I	4						2	2					
	餐旅概論進階 I II	6						3	3					
	餐旅服務進階 I II	4						2	2					
飲料與調酒進階 I II	4					2	2							
	應選修學分數小計	30	4	4	2	2	9	9						
實習科目	26學分 13.54%	中餐烹調實習 III VI	8			3	3							
		西式點心製作實習 I II	8			3	3							
		中式點心製作實習 I II	8			3	3							
		日本料理實習 I II	6					4	4					
		宴會餐飲實習 I II	6					4	4					
		西餐烹調實習 I II	6					4	4					
		蔬果切雕實習	4					2	2					
			應選修學分數小計	26	0	0	3	3	10	10				
選修學分數合計				70	4	6	9	9	21	21				
校訂科目學分數合計				96	9	11	14	14	24	24				
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	畢業學分數為160學分			
彈性教學節數				0	0	0	0	0	0	0	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用			
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分			
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分			
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35				

附表四

餐飲群餐飲管理科 102 學年度實際開課「教學科目與學分(節)數表」

年級	編號	科目名稱	學分(學期)		備註	編號	科目名稱	學分(學期)		備註
			上	下				上	下	
一年級	1	國文 I VI	3	3		12	餐旅概論 I II	2	2	
	2	英文 I VI	2	2		13	餐旅英文與會話 I IV	2	2	
	3	數學	3	3		14	餐旅服務 I IV	3	3	
	4	藝術生活		2		15	中餐烹調實習 I II	5	5	
	5	美術	2			16	食物學 I II	2	2	
	6	計算機概論	2			17	餐飲安全與衛生 I II	2	2	
	7	體育 I VI	2	2		18				
	8	健康與護理 I II	1	1		19				
	9	全民國防教育 I II	1	1		20				
	10	計算機概論 II		2		21				
	11					22				
	合計		16	16		合計		16	16	

年級	編號	科目名稱	學分(學期)		備註	編號	科目名稱	學分(學期)		備註
			上	下				上	下	
二年級	1	國文 I VI	3	3		12	餐旅英文與會話 I IV	2	2	
	2	英文 I VI	2	2		13	餐旅服務 I IV	2	2	
	3	歷史	2			14	飲料與調酒 I II	3	3	
	4	地理		2		15	烘焙實務 I II	5	5	
	5	公民與社會	2			16	餐旅日文與會話 I IV	2	2	
	6	生涯規劃		2		17	菜單設計 I II	3	3	
	7	體育 I VI	2	2		18				
	8	數學 III VI	3	3		19				
	9	軍事科技	1			20				
	10	恐怖主義與反恐		1		21				
	11					22				
	合計		15	15		合計		17	17	

年級	編號	科目名稱	學分(學期)		備註	編號	科目名稱	學分(學期)		備註	
			上	下				上	下		
三年級	1	國文 V VI	2	2		13	專題製作 I II	3	3		
	2	英文 V VI	2	2		14	餐旅日文與會 I IV	2	2		
	3	體育 V VI	2	2		15	餐飲管理 I II	3	3		
	4	應用文 I II	1	1		16	餐飲實務 I II	2	2		
	6	兵家智慧	1			18	調酒實務 I II	2	2		
	7	基礎物理	2			19	宴會餐飲實習 I II	4	4		
	8	基礎化學		2		20	西餐烹調實習 I II	4	4		
	9	戰爭啟示錄		1		21	蔬果切雕實習	2	2		
	10					22					
	11					23					
	12					24					
		合計		10	10		合計		22	22	