

高英高級工商職業學校

104 學年度餐旅群餐飲管理科「科課程發展工作計畫」

100 年 8 月 29 日科務會議通過
101 年 8 月 30 日科務會議通過第 1 次修訂
102 年 8 月 30 日科務會議通過第 2 次修訂
103 年 8 月 29 日科務會議通過第 3 次修訂
104 年 8 月 31 日科務會議通過第 4 次修訂

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 2 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、西餐烹調實習 |
| 教師 唐雅珍 | 西餐烹調實習、飲料與調酒、宴會餐飲實習、專題製作 |
| 教師 林宜萱 | 餐旅服務、專題製作、中式點心製作實習、餐飲實務、職涯體驗 |
| 教師 許博貴 | 中式點心製作實習、西餐烹調實習、餐飲實務 |
| 教師 高少芸 | 餐飲實務、餐旅概論進階、宴會餐飲實習、專題製作 |
| 教師 黃金雯 | 餐旅概論、餐旅服務、飲料與調酒、餐飲安全與衛生、調酒實務、專題製作 |
| 教師 莫如齊 | 中餐烹調實習、餐飲安全與衛生、宴會餐飲實習、蔬果切雕 |
| 教師 黃承邦 | 蔬果切雕實習、中餐烹調實習、蔬果切雕、菜單設計 |
| 教師 謝至偉 | 烘焙實務、中式點心製作實習、西式點心製作實習、職涯體驗、餐飲安全與衛生 |
| 教師 許雅婷 | 調酒實務、餐旅服務進階、飲料實務、飲料與調酒、飲料與調酒進階、房務技術、餐飲管理 |
| 教師 周彥瑄 | 專題製作、餐旅服務、餐飲管理、餐旅概論、調酒實務、 |
| 教師 黃蘭瑛 | 餐旅概論 |
| 教師 盧沛明 | 餐飲管理 |
| 教師 韓雲婷 | 餐旅概論 |
| 教師 吳佳華 | 食物學、餐旅概論、餐飲安全與衛生 |

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(80 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

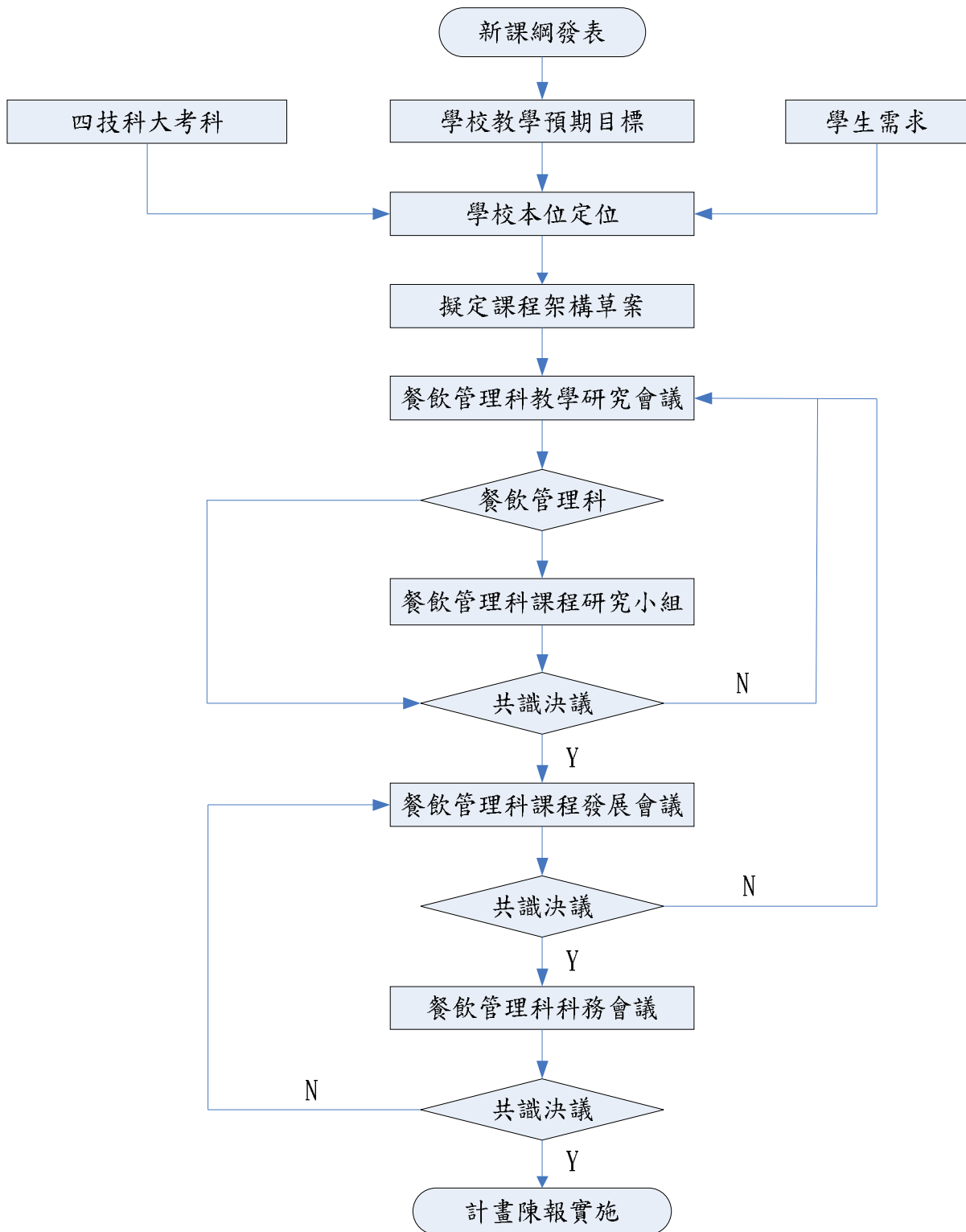
附表四：餐飲管理科 102 學年度 實際開課「教學科目與學分（節）數表」

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%) | 68 | 35.42% | | |
| | 校訂 | 必修 | 各校課程發展組織 | 0 | 0.00% | | |
| | | 選修 | 自訂 | 22 | 11.46% | | |
| | 合 計 | | | 90 | 46.88% | | |
| 專業及實習科目 | 部定 | 專業科目 | 8 學分 | 4 | 2.1% | | |
| | | 實習(實務)科目 | 22 學分 | 24 | 12.5% | | |
| | 校訂 | 專業科目 | 必修 | 各校課程發展組織 | 0 | 0% | |
| | | | 選修 | 自訂 | 30 | 15.63% | |
| | | 實習(實務)科目 | 必修 | 各校課程發展組織 | 24 | 12.5% | |
| | 選修 | | 自訂 | 20 | 10.42% | | |
| | 合 計 | | | 102 | 53.13% | | |
| 實習(實務)科目學分數小計 | | | 至少 30 學分 | 68 | 35.42% | | |
| 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 | | | | |

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 |
| | 修 | 專業 | 0 學分 | | | | | | | | | |
| | | | 0.00% | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | 科 | 實習 | 24 12.5% | 中餐烹調實習 I II | 10 | 5 | 5 | | | | | |
| | | | | 烘焙實務 I II | 8 | | | 4 | 4 | | | |
| | | | | 專題製作 I II | 6 | | | | | 3 | | 3 |
| | | | | 小計 | 24 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | | 3 |
| | 必修學分數合計 | | | | 24 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | | 3 |
| | 一般科目 | 22 學分 11.46% | 計算機概論 II | 2 | | 2 | | | | | | |
| | | | 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 | 4 | 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 | | |
| | | | 空白課程 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| | | | 應選修學分數小計 | 22 | 2 | 4 | 6 | 6 | 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 | | | 4 | | | 2 | 2 | | | | | |
| 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 | 2 | 2 | 4 | 4 | 9 | 9 | | | | | |
| 實習科目 | 20 學分 10.42% | 中餐烹調實習 III VI | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 西式點心製作實習 I II | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 中式點心製作實習 I II | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 日本料理實習 I II | 8 | | | | | 4 | 4 | | | |
| | | 宴會餐飲實習 I II | 8 | | | | | 4 | 4 | | | |
| | | 西餐烹調實習 I II | 8 | | | | | 4 | 4 | | | |
| | | 蔬果切雕實習 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | |
| | | 應選修學分數小計 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | | | |
| 選修學分數合計 | | | | 72 | 4 | 6 | 10 | 10 | 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 104 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 | 閱讀 | 1 | 1 | |
| | 7 | 體育 I VI | 2 | 2 | | 18 | 空白課程 | 1 | 1 | |
| | 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 | 烘培實務 I II | 4 | 4 | |
| | 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 | 2 | 2 | |
| | 7 | 體育 I VI | 2 | 2 | | 18 | 閱讀 | 1 | 1 | |
| | 8 | 數學 III VI | 3 | 3 | | 19 | 空白課程 | 1 | 1 | |
| | 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 | 餐旅服務進階 I II | 2 | 2 | |
| | 4 | 應用文 I II | 1 | 1 | | 16 | 飲料與調酒進階 I II | 2 | 2 | |
| | 6 | 兵家智慧 | 1 | | | 18 | 宴會餐飲實習 I II | 4 | 4 | |
| | 7 | 基礎物理 | 2 | | | 19 | 西餐烹調實習 I II | 4 | 4 | |
| | 8 | 基礎化學 | | 2 | | 20 | 蔬果切雕實習 | 2 | 2 | |
| | 9 | 戰爭啟示錄 | | 1 | | 21 | | | | |
| | 10 | | | | | 22 | | | | |
| | 11 | | | | | 23 | | | | |
| | 12 | | | | | 24 | | | | |
| | 合計 | | | 10 | 10 | | 合計 | | 19 | 19 |