

高英高級工商職業學校

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

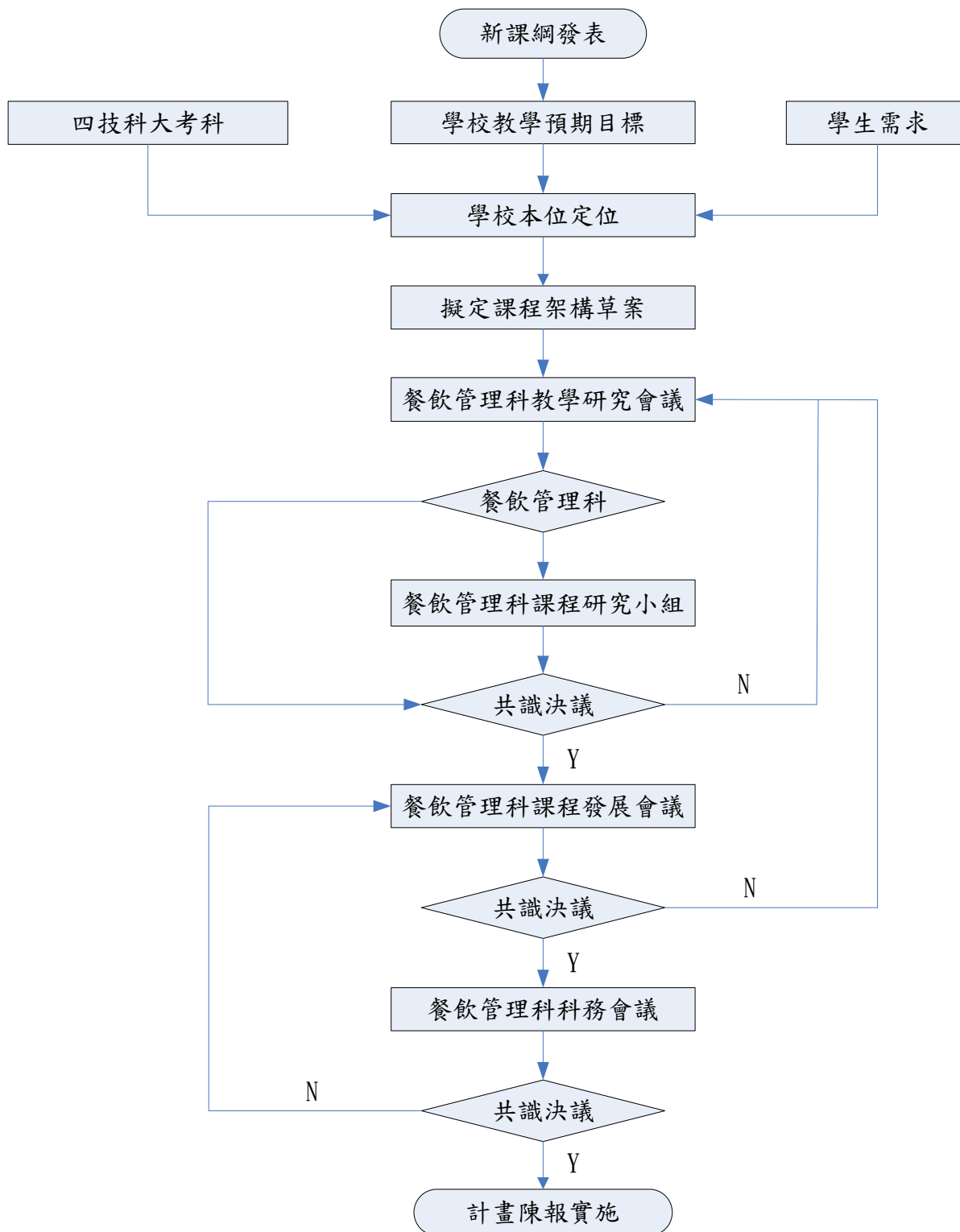
附表四：餐飲管理科 102 學年度 實際開課「教學科目與學分（節）數表」

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 自訂	0	0.00%		
		選修		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 自訂	0	0%	
			選修		30	15.63%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織 自訂	24	12.5%	
	選修		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				

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 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	各校視需要自行規劃		
			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
	選修	一般科目 22學分 11.46%	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	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