

能仁學校財團法人
新北市能仁高級家事商業職業學校

104 學年度實用技能學程課程計畫書
餐旅群—餐飲技術科（夜間）

校 長：林佳生

承辦主任：林佳生

承辦組長：李寶龍

手 機：0930-916-528

聯絡電話：(02) 2918-2399#180

中華民國 104 年 06 月 26 日

目 錄

| | |
|-----------------------------|-----|
| 課程修正檢核..... | I |
| 修正對照表..... | II |
| 目錄..... | III |
| | |
| 壹、辦理科班別 | 1 |
| 貳、專業師資安排（含企業界人士） | 1 |
| 參、教學設施及設備 | 1 |
| 肆、學生進路規劃(請各科分別繕寫)..... | 2 |
| 伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表..... | 3 |
| 陸、職涯體驗課程規劃表 | 4 |
| 柒、實用技能學程專業師資安排檢核表 | 5 |
| 附件一、學生成績考查辦法補充規定注意事項..... | 6 |
| 附件二、職場經驗學分採計程序及時程表..... | 7 |
| 附件三、職場經驗學分採計申請表..... | 8 |
| 附件四、技能證照學分採計程序及時程表..... | 9 |
| 附件五、技能檢定證照抵免學分申請表..... | 10 |
| 附件六、技術證照學分對照表 | 11 |
| 附件七、學分採計委員會成員表..... | 12 |

壹、辦理科班別

職群別：餐旅群

科別：餐飲技術科

| 上課模式 | 班級數 | 招生人數 | 調整方式 |
|--|-----|------|---|
| <input type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他 | 1 班 | 54 人 | <input type="checkbox"/> 新增 <input checked="" type="checkbox"/> 修改 |

貳、專業師資安排 (含企業界人士)

| 上課模式 | 授課人數 | | 教師證書人數 | | 持有證照人數 | | 其他 | |
|--|------|-----|--------|-----|--------|-----|-----|-----|
| | 校內 | 校外 | 校內 | 校外 | 校內 | 校外 | 校內 | 校外 |
| <input type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他 | 3 人 | 0 人 | 3 人 | 0 人 | 2 人 | 0 人 | 0 人 | 0 人 |

註:本表所指證照人數，係指持有乙級技術士證照以上之教師人數

參、教學設施及設備

| 專業教室名稱 | 授課科目名稱 | 其他 (請說明) |
|--------|---|----------|
| 中餐教室 | 1. 餐飲服務技術 I II 2. 中餐烹調 I II 3. 餐旅服務 I -IV | (與日校共用) |
| 西餐教室 | 西餐烹調 I II | (與日校共用) |
| 烘焙教室 | 點心製作 I II | (與日校共用) |
| 飲調教室 | 1. 飲料實務 I II 2. 飲料與調酒 I II | (與日校共用) |
| 房務教室 | 房務技術 I II | (與日校共用) |
| | | |

註:上課地點若為校外，請明確註明。

肆、學生進路規劃

科別：餐飲技術科

| 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) | 1. 技能專長： A 強化飲料調製分組實作，加強技能檢定通過率。 B 訓練學生對連鎖咖啡廳、飯店飲料吧檯、各式飲料連鎖店等飲料調製，基本要領技能習得後可進入吧檯，能快速進入狀況。 2. 就業進路：咖啡、飲料店服務員、各大西餐店及大飯店調酒師、自行開設飲料店。 3. 檢定職類：飲料調製丙級證照。 | 飲料與調酒實習 I II(12 學分) |
| 第二年段： 技能專長 及就業進路 (含檢定職類 及職別) | 1. 技能專長： A 強調中餐烹調實習分組實作，加強技能檢定通過率。 B 學生可轉銜各大飯店之中餐部及一般小吃店工作，也可善加運用成為自營餐廳，在中餐領域發展一片天空。 2. 就業進路：從事中餐餐飲事業服務員、自行開設小吃店。 3. 檢定職類：中餐烹調丙級證照。 | 1. 中餐烹調實習 I II(10 學分) 2. 點心製作實習 I II(10 學分) 3. 餐旅服務實習 I II(6 學分) |
| 第三年段： 技能專長 及就業進路 (含檢定職類 及職別) | 1. 技能專長： A 增強食品烘培專業實作技能，加強技能檢定通過率。 B 可安排學生到各式麵包店、蛋糕店工作，從三手或二手學徒做起，加入自己的創意，在學徒磨練過程中可學習師傅的經驗，研磨出自己有創意的品牌。 2. 就業進路：烘培食品坊或各大西餅店助理或師傅、自行開設麵包店；擔任西餐廳內場助理；旅館客房服務員。 3. 檢定職類：烘培/餐旅服務丙級證照。 | 1. 西餐烹調實習 I II(10 學分) 2. 餐旅服務實習 III IV(10 學分) |

註:1. 就業進路，請敘明未來學生可擔任之職務或職位，並與年段課程配合。

2. 技能檢定職類規劃，應與年段課程配合。

伍、能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校

實用技能學程課程大綱教學科目、節數表

職群別：餐旅群

科別：餐飲技術科

(夜間上課)

| 類 | 別 | 科 | 目 | 學分 | 授課節數 | | | | | | 備註 |
|-----------------------|------------------------|---------------|---------------|-----------|-----------|----|------|----|------|-----------------------------------|---|
| | | | | | 第一階段 | | 第二階段 | | 第三階段 | | |
| 名稱 | 學分 | 名稱 | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | | |
| 部 定 必 修 | 一 般 科 目 | 44 學分 | 語文領域 | 國文 I - VI | 12 | 3 | 3 | 3 | 3 | | |
| | | | 英文 I - IV | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | | 數學領域 | 數學 I - II | 4 | 2 | 2 | | | | |
| | | | 社會領域 | 歷史 | 2 | | | 1 | 1 | | |
| | | | | 地理 | 2 | | | | | 1 | 1 |
| | | | 自然領域 | 基礎生物 | 2 | | | | | 1 | 1 |
| | | | 藝術領域 | 藝術生活 | 2 | 1 | 1 | | | | |
| | | | | 法律與生活 | 2 | | | | | 1 | 1 |
| | | | 生活領域 | 生涯規劃 | 2 | | | | | 1 | 1 |
| | | | | 健康與體育領域 | 體育 I - IV | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | | 健康與護理 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | |
| | | 全民國防教育 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | |
| | | 小計 | 44 | 11 | 11 | 7 | 7 | 4 | 4 | | |
| 科 目 | 專業 核 心 科 目 | 4 學分 | 餐旅概論 I - II | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | 餐飲服務技術 I - II | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | 實習 實 作 | 16 學分 | 房務技術 I - II | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | 飲料實務 I - II | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | 小計 | 20 | 5 | 5 | 2 | 2 | 3 | 3 | | |
| 校 訂 科 目 | 專業 理 論 | 8 學分 | 餐旅管理 I - II | 2 | | | 1 | 1 | | | |
| | | | 觀光概論 I - II | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | 餐旅英語會話 I - II | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | 實習 實 作 科 目 | 66 學分 | 餐飲安全與衛生 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 飲料與調酒 I - II | 12 | 6 | 6 | | | | 含實習(I飲料及酒類認識) (II飲料調製) | |
| | | | 中餐烹調 I - II | 10 | | | 5 | 5 | | 含實習(I刀工練習、基礎烹調) (II食物學原理、營養概念) | |
| | | | 點心製作 I - II | 10 | | | 5 | 5 | | 含實習(I米食類)(II糕點類) | |
| | | | 西餐烹調 I - II | 10 | | | | | 5 | 5 | 含實習(I刀工練習、基礎烹調) (II西餐醬料調味方法) |
| | | | 餐旅服務 I - IV | 16 | | | 3 | 3 | 5 | 5 | 含實習(I餐廳服務)(II飲料服務) (III旅館服務)(IV客房服務) |
| | | | 職業生涯體驗 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| 專題製作 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | |
| | 小計 | 74 | 7 | 7 | 14 | 14 | 16 | 16 | | | |
| 合計 (學分) | | | | 138 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | |
| 學採 | 分計 | 0-18 學分 | 職場經驗、技能證照 | 0-18 | | | | | | 畢業學分 不足時採計 | |
| 部 定 修 科 目 | 活動 科 目 | 6學分 | 班會 I-VI | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 每週1節 每學期計1學分 | |
| | | 6學分 | 綜合活動 I-VI | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 每週1節 每學期計1學分 | |
| 每週教學總節數 | | | | 150 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 畢業最少應 修得150學分 | |

陸、職涯體驗課程規劃表

職群:餐旅群

科別:餐飲技術科

適用於 104 學年度入學新生

| 項次 | 年段 | 辦理方式 | 活動內容 | 時數 | 備註 (相關科目) |
|----|----|------|-------------------------|----|--------------|
| 1 | 三上 | 業界參訪 | 參訪西堤、陶板屋等西餐連鎖餐飲的中央廚房。 | 6 | 西餐烹調 |
| 2 | 三上 | 業界參訪 | 參訪鼎泰豐廚房製作。 | 6 | 中餐烹調 |
| 3 | 三上 | 業界授課 | 到校授課:布佬廚房義大利料理。 | 3 | 西餐烹調 |
| 4 | 三上 | 業界授課 | 到校授課:布佬廚房義大利料理。 | 3 | 西餐烹調 |
| 5 | 三下 | 業界參訪 | 參訪寬大餐盒、海霸王等中餐連鎖餐廳的中央廚房。 | 6 | 中餐烹調 |
| 6 | 三下 | 業界參訪 | 參訪上閣屋日式廚房製作。 | 7 | 西餐烹調 |
| 7 | 三下 | 業界授課 | 到校授課:品鑫園日式料理。 | 3 | 點心製作 |
| 8 | 三下 | 業界授課 | 到校授課:品鑫園日式料理。 | 2 | 點心製作 |

註:1. 以第三年段學期中開設為原則，每學期各 1 學分或一學期 2 學分。

2. 業界授課時數，不得超過每學期應上課節數三分之一。

柒、實用技能學程專業師資安排檢核表

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 | 王正得 | V | | | | 中餐烹調 076001021 | 乙 | 教師證:餐飲管理科 北市教中技登字第 920002 號 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

註:未領有合格教師證之教師,須有乙級證照或相關工作經驗。

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 |
| 1 | 賴亮呈 | V | | 中餐烹調 006398 | 乙 | 教師證:餐飲管理科 中字第 9106623 號 | 任教 11 年 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

註:未領有合格教師證之教師,須有乙級證照或相關工作經驗。

能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校 「實用技能學程夜間上課學生成績考查辦法補充規定」注意事項

壹、依據：

- 一、職業學校法。(92.1.15 修正公布)
- 二、職業學校學生成績考查辦法。(89.1.7 修正公布)
- 三、高級中等學校學籍管理要點。(89.9 修正公布)

貳、目的：

- 一、為提供各校自行訂定補充規定時有所依循，特訂定本注意事項。
- 二、為提供實用技能學程夜間上課學生採計畢業學分之用。

參、學科學分核計方式：

- 一、每週上課一節持續一學期(或十八週)以一學分計。
- 二、軍訓(全民國防教育)、護理(健康與護理)、體育等科目均核計為畢業學分。
- 三、活動科目(週會、社團活動)視同通識課程，夜間上課得採計為畢業學分。

肆、畢業學分採計原則：

- 一、職場經驗：學生在學上課期間於職場工作，依其職場所習類科相關程度，每學期得採計 1~2 學分，3 學年最高以 12 學分為限。
- 二、技能檢定證照：
 - 1、丙級證照每一職種得採計 3 學分；乙級證照每一職種得採計 6 學分。
 - 2、採計之學分三學年最高以 6 學分為限。
 - 3、實用技能學程技術證照抵免畢業學分對照表，如附件六。

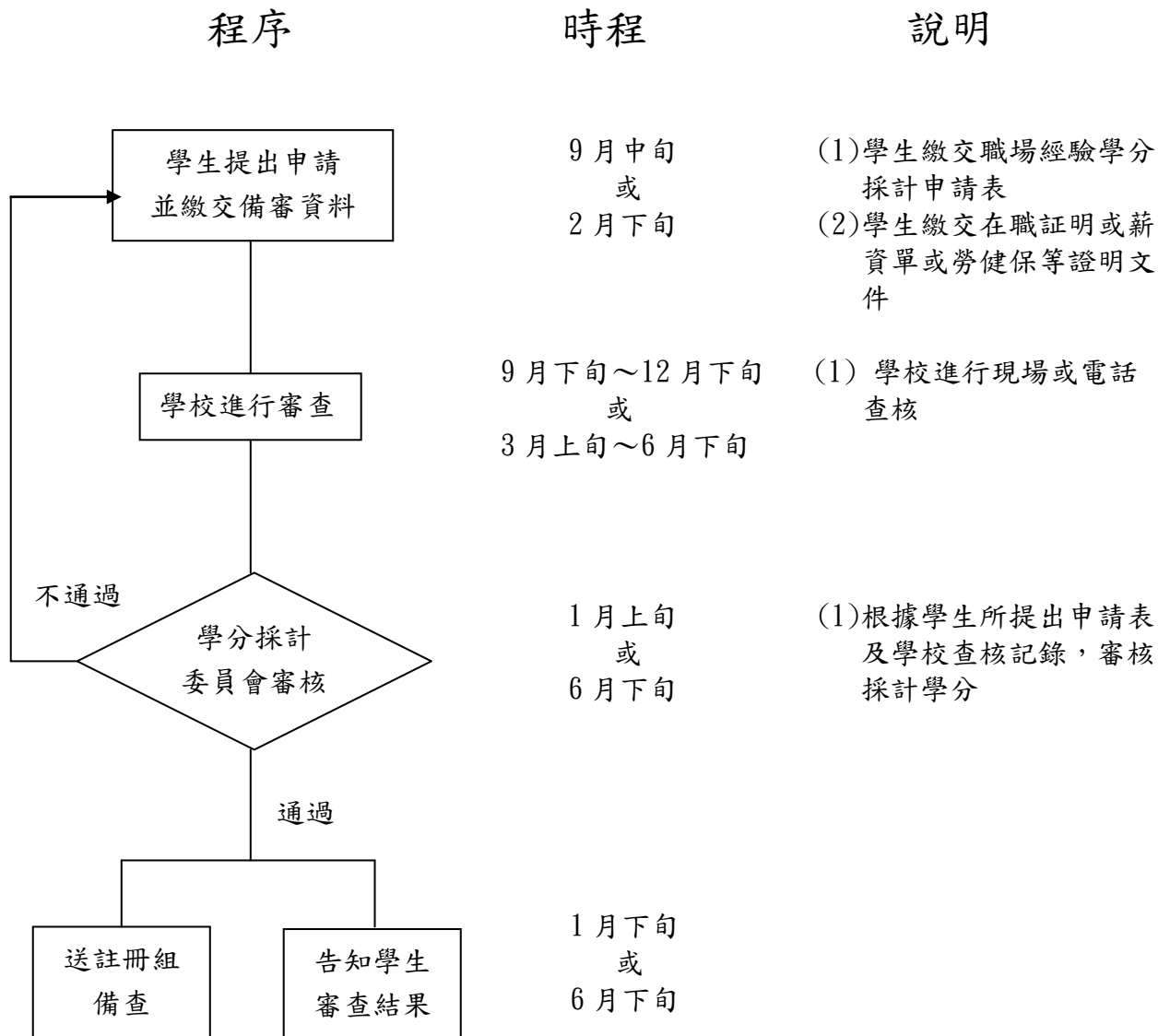
伍、附則：

- 一、前項之學分採計係用以補足應修得畢業學分之用，不得作為抵免修相關科目。
- 二、各校訂定補充規定應包括學科學分核計及學分抵免審核機制。
- 三、各校應依實際需要，依據本注意事項自行訂定補充規定，提經校務會議通過，報請各該主管教育行政機關備查後實施。
- 四、學生得選修其他學程採計畢業學分。

陸、本注意事項未盡事宜，悉依其他相關規定辦理。

(附件二)

能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校 職場經驗學分採計程序及時程表



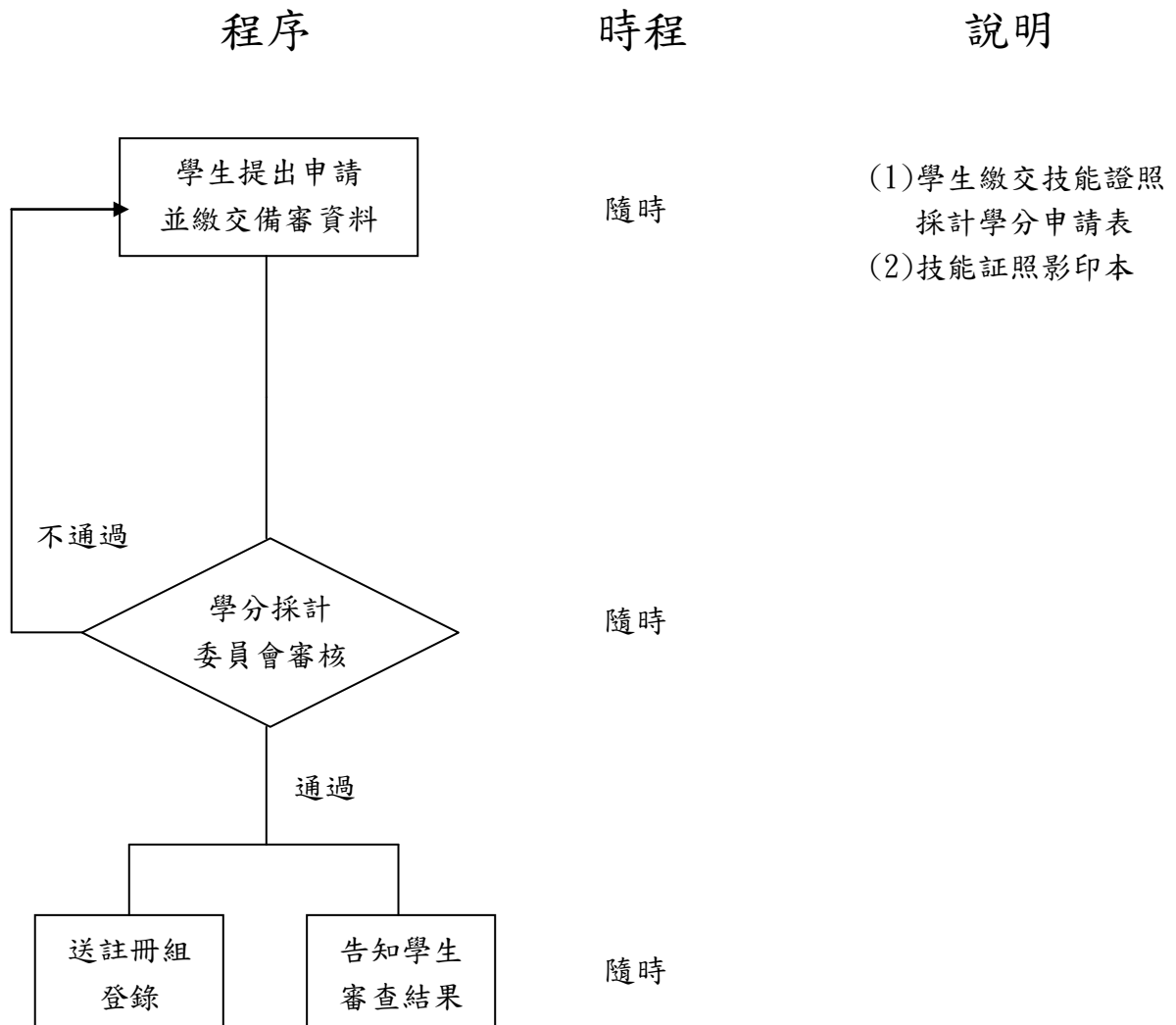
(附件二) 能仁家商實用技能學程職場經驗學分採計申請表

| | | | | | | | | |
|---|----|--|-------|--------|--|---------------|-----|----|
| 姓名 | | 班級 | | 座號 | | 申請學年度 | 學年第 | 學期 |
| 職場名稱 | 地址 | | 電話 | | 任職期間 | | | |
| | | | | 每週工作時數 | 至少 | 自 年 月至 年 月共 週 | | |
| | | | | | | 小時 | | |
| 工作單位戳章 | | | 負責人印章 | | 附 件 | | | |
| | | | | | <input type="checkbox"/> 工作單位所開立之工作證明文件 <input type="checkbox"/> 薪資單 <input type="checkbox"/> 勞健保證明 <input type="checkbox"/> 其他 () | | | |
| 審核結果 | | 採計學分數 | | 備 註 | | | | |
| <input type="checkbox"/> 相關類科 <input type="checkbox"/> 非相關類科 <input type="checkbox"/> 不合格 | | <input type="checkbox"/> 貳學分 <input type="checkbox"/> 壹學分 <input type="checkbox"/> 不採計學分 | | | | | | |
| 校長 | | | 註冊組長 | | | 導師 | | |

說明：一、學生在學上課期間於職場工作，依其職場所習類科相關程度，每學期得採計1~2學分，三學年最高以十二學分為限。
 二、職場經驗為每週至少工作8小時(含)，每學期工作十八週(含)以上可提出申請；學分之採計應於每學期上課後兩週內提出申請(申請表如附件)，並檢附相關證明文件，與所習科別直接相關之工作，每學期以採計2學分；非直接相關之工作，每學期以採計1學分為原則，其學分採計由審定委員會評定之。

(附件四)

能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校 技能證照學分採計程序及時程表



(附件五)

能仁家商實用技能學程技能檢定證照抵免學分申請表

| | | | | | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|----|--|------|-------|
| 班級 | | 座號 | | 姓名 | | 申請日期 | 年 月 日 |
| 證照名稱 | 級別 | 附件 | | | | | |
| 類 | 級 | <input type="checkbox"/> 技能檢定合格證照影本 | | | | | |
| 審核結果 | 採計學分數 | 備註 | | | | | |
| <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 | <input type="checkbox"/> 陸學分 <input type="checkbox"/> 參學分 <input type="checkbox"/> 不採計學分 | 證件黏貼處(正面) | | | | | |
| 導師 | | | | | | | |

說明：一、丙級證照每一職種得採計3學分；乙級證照每一職種得採計6學分。

二、採計之學分三學年最高以6學分為限。

三、技能檢定證照學分採計應於取得證照後提出申請。

技術證照

| 能仁學校財團法人新北市能仁家商實用技能學程 技術證照抵免採計學分對照表 | | | |
|--|----------|-----------|--|
| 科別 | 檢定職類 | 採計 學分數 | 備註 |
| 商用資訊科 | 電腦軟體應用丙級 | 3 | 1. 採計之學分三學年最高以6學分為限。 2. 技術檢定證照學分採計，應於取得證照後提出申請，由審定委員會評定之。 |
| | 電腦軟體應用乙級 | 6 | |
| | 會計事務丙級 | 3 | |
| | 網頁設計丙級 | 3 | |
| | 門市服務丙級 | 3 | |
| 餐飲技術科 | 飲料調製丙級 | 3 | |
| | 中餐烹調丙級 | 3 | |
| | 中餐烹調乙級 | 6 | |
| | 西餐烹調丙級 | 3 | |
| | 餐旅服務丙級 | 3 | |
| | 烘培丙級 | 3 | |
| 美髮技術科 | 女子美髮丙級 | 3 | |
| | 女子美髮乙級 | 6 | |
| | 美容丙級 | 3 | |
| 美顏技術科 | 美容丙級 | 3 | |
| | 美容乙級 | 6 | |
| | 女子美髮丙級 | 3 | |

| 能仁家商 實用技能學程 104 學年度學分採計委員會 | | | |
|-------------------------------|--------------------------|-----|------|
| 委員成員 | 職稱 | 姓名 | 備註 |
| 主任委員 | 校長 | 林佳生 | |
| 副委員 | 共同科 專任教師 (兼教學組長) | 李寶龍 | 社會課程 |
| 委員 | 共同科 專任教師 (兼訓育組長) | 湯君 | 社會課程 |
| 委員 | 商用資訊科 專任教師 (兼註冊組長) | 高連成 | 商業課程 |
| 委員 | 商用資訊科 專任教師 | 蕭如娟 | 電腦課程 |
| 委員 | 餐飲技術科 專任教師 | 王正得 | 餐飲課程 |
| 委員 | 美髮技術科 專任教師 | 吳怡蓉 | 美髮課程 |
| 委員 | 美顏技術科 專任教師 | 蔡文梵 | 美顏課程 |
| 委員 | 美顏技術科 專任教師 | 黃美玲 | 美顏課程 |
| 委員 | 共同科 專任教師 | 陳育蓉 | 國文課程 |
| 委員 | 共同科 專任教師 | 張瑞元 | 國文課程 |
| 委員 | 共同科 專任教師 | 陳怡芳 | 英文課程 |
| 委員 | 共同科 專任教師 | 許富惠 | 數學課程 |