

核准文號：新北市政府教育局 105 年 8 月 31 日 新北教中字第 1051626275 號函核定

新北市私立能仁高級家事商業職業學校

105 學年度實用技能學程課程計畫書

餐旅群 餐飲技術科 夜間上課

承辦人連絡電話： (02) 29182399 轉 180

承辦人手機： 0930916528

承辦人 E-mail： laufuz@gmail.com

中華民國 105 年 6 月 25 日

目 錄

壹、辦理科班別	0
貳、專業師資安排（含業界師資）	0
參、教學設施及設備	0
肆、學生進路規劃(請各科分別繕寫).....	0
伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表	0
陸、職涯體驗科目規劃表.....	0
柒、實用技能學程專業師資一覽表.....	0

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
夜間上課	1 班	44 人	<input checked="" type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改

貳、 專業師資安排 (含業界師資)

	授課人數	合格教師人數	持有乙級以上 技術士證照人數
校內	1 人	1 人	1 人
兼任教師	1 人	1 人	1 人
業師	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	與日校共用/實用技能課程專用
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	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
西餐教室	西餐烹調 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
烘焙教室	點心製作 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
飲調教室	1.飲料實務 I II 2.飲料與調酒 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用
房務教室	房務技術 I II	<input checked="" type="checkbox"/> 與日校共用 <input type="checkbox"/> 實用技能課程專用

註:上課地點若為校外，請明確註記(單位:學校或公司、負責人、地址)

肆、學生進路規劃

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

年 段 別	專 長、檢 定、進 路		對 應 科 目 名 稱 及 學 分 數	配 套 措 施 規 劃
第一 年 段	技能 專 長	技能專長 及就業進路 (含檢定職類 及職別)	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。	飲料與調酒實習 I II(12 學分)
	檢定 職 類	飲料調製丙級證照		
	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。		
第二 年 段	技能 專 長	技能專長 及就業進路 (含檢定職類 及職別)	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。	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)
	檢定 職 類	中餐烹調丙級證照		
	就業 進 路	從事中餐餐飲事業服務員、自行開設 小吃店。		
第三 年 段	技能 專 長	技能專長 及就業進路 (含檢定職類及職別)	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	1.西餐烹調實習 I II(10 學分) 2.餐旅服務實 習 III IV(10 學分)
	檢定 職 類	烘培/餐旅服務丙級證照		

	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。	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。	
--	----------	---	-------------------------------	--

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。

3.配套措施規劃：請敘明本來課程預定申請配合之計畫項目(包含有職場體驗、業師協同教學、建教合作、就業導向專班、產學專班等)

伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表 (夜間上課)

餐飲技術科 部定及校訂科目課程表

類 別	科 目	名 稱	學 分	授 課 節 數						備 註	
				第 一 年 段	第 二 年 段	第 三 年 段	一	二	一		二
部 定 必 修 科 目	一 般 科	語文領域	國文 I - IV	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					
			歷史	2			1	1			
			地理	2					1	1	
		社會領域	公民與社會	0							
			基礎物理	0							
			基礎化學	0							
		自然領域	基礎生物	2					1	1	
			美術	0							
		藝術領域	音樂	0							
			藝術生活	2	1	1					
		生活領域	計算機概論	0							
			生活科技	0							
			家政	0							
			法律與生活	2					2		
			環境科學概論	0							
			生涯規劃	2							2
		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		
專 業 核 心 科 目	專 業 理 論 課	餐旅概論 I II	4	2	2						
		小 計	4	2	2	0	0	0	0		
		專 業 實 習 課	房務技術 I II	4			2	2			
			飲料實務 I II	6					3	3	
			餐飲服務技術 I II	6	3	3					
		小 計	16	3	3	2	2	3	3		
		小 計	20	5	5	2	2	3	3		
部 定 必 修 科 目 合 計			64	16	16	9	9	7	7		

餐飲技術科 部定及校訂科目課程表(續)

類 別	科 目	授 課 節 數	備 註								
			第一 年 段	第二 年 段	第三 年 段	備 註					
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二	備 註	
校 訂 科 目	一般科	0 學分 (0.00%)									
	專業理論科	8 學分 (10.81%)	餐旅管理 I-II 觀光概論 I-II 餐旅英語會話 I-II	2 2 4			1 1		1 1		
	實習實作科目	66 學分 (89.19%)	餐飲安全與衛生 飲料與調酒 I-II 中餐烹調 I-II 點心製作 I-II 西餐烹調 I-II 餐旅服務 I-IV 職涯體驗 專題製作	2 12 10 10 10 16 2 4	1 6	1 6		5 5	5 5	含實習 (I 飲料及酒類認識) (II 飲料調製) 含實習 (I 刀工練習、基礎烹調) (II 食物學原理、營養概念) 含實習 (I 米食類) (II 糕點類) 含實習 (I 刀工練習、基礎烹調) (II 西餐醬料調味方法) 含實習 (I 餐廳服務) (II 飲料服務) (III 旅館服務) (IV 客房服務)	
		小 計	8	0	0	1	1	3	3		
		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	職場體驗、技能證照	0	0	0	0	0	0	0	畢業學分不足時採計
	部 定 必 修 科 目	活動科	12 學分	綜合活動 I-VI 班 會 I-VI	6 6	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	每週 1 節每學期計 1 學分 每週 1 節每學期計 1 學分
	總 計 (節 數)		150	25	25	25	25	25	25		

陸、職涯體驗科目規劃表

適用於 105 學年度入學新生

項次	年段 (上、下學期，若為課後時間亦請註明)	辦理方式	授課內容	節數	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(上)	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(上)	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
		合計		36 節	

柒、實用技能學程專業師資一覽表

一、專任教師

項次	教師姓名	具合格教師資格			未具合格教師	持有證照		
		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	乙	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、業師

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	乙	中字第 9106623 號	任教 12 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。