

新北市私立能仁高級家事商業職業學校

106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

承辦主任

校長

承辦人連絡電話：(02) 29182399轉180

承辦人手機：0911228378

承辦人E-mail：kaokry@nrvs.ntpc.edu.tw

中 華 民 國 106 年 4 月 13 日

課程修正檢核

新增

修改 (請接續填寫下表)

一、課程修正對照表

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

類別名稱	修正前(前次通過學年度 ：105年)		修正後		修正說明	頁碼
	科目名稱	學分數	科目名稱	學分數		

註：1. 新申辦學校免填。

2. 計畫書已審查通過，106學年度無修正者，免再送審。

二、其他修正項目對照表

項目	修正前	修正後	修正說明	頁碼

三、審查意見改進情形

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

審查委員建議事項	學校改進情形	頁碼

註：本表請於複審時檢附。

目錄

課程修正檢核.....	I
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.....	0
伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表（夜間上課）.....	0
陸、職涯體驗科目規畫表.....	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
<input type="checkbox"/> 日間 <input checked="" type="checkbox"/> 夜間	1 班	44 人	<input type="checkbox"/> 新增 <input checked="" 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，在學徒磨練過程中可學習師傅的經驗，研磨出自己創意的品牌。	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。		

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		授 課 節 數						備 註		
				第一學年段		第二學年段		第三學年段				
名稱	學分	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 定 必 修 科 目	一般科目 44 學分 (68.75%)	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				
		社會領域	地理	2					1	1		
			公民與社會	0								
			基礎物理	0								
		自然領域	基礎化學	0								
			基礎生物	2					1	1		
			美術	0								
		藝術領域	音樂	0								
			藝術生活	2	1	1						
			計算機概論 I	0								
		生活領域	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			
專業科目 專業核心科目	專業理論科目 4 學分 (6.25%)	餐旅概論 I II		4	2	2						
		小 計			4	2	2	0	0	0	0	
		餐飲服務技術 I II		6	3	3						
	實習實作科目 16 學分 (25.00%)	房務技術 I II		4			2	2				
		飲料實務 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			
名稱	學分	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校 訂 科 目	一般科目	0 學分 (0.0 0%)									
		小 計	0	0	0	0	0	0	0		
	專業理論科目	8 學分 (10. 81%)	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	
			小 計	8	0	0	1	1	3	3	
	實習實作科目	66 學分 (89. 19%)	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)
			職涯體驗	2					1	1	
			專題製作	4					2	2	
			小 計	66	7	7	13	13	13	13	
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	0	0	0	0	0	畢業學分不足時採 計	
部 定 必 修 科 目	活 動 科 目	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	
		6 學分	班 會 I - VI	6	1	1	1	1	1	每週 1 節每學期 計 1 學 分	
總 計 (節 數)			150	25	25	25	25	25	25	畢業最少應修得 150學分	

陸、職涯體驗科目規畫表

適用於106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			未具合格教師資格	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	持有證照或資歷			
				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。