

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
☒ 日間 ☐ 夜間	1 班	37 人	☐ 新增 ☒ 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	5人	5人	4人
兼任教師	0人	0人	0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
飲調教室	飲料調製、蔬果切雕	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用
烹飪教室	中餐烹調、中式點心	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用
綜合教室(餐服)	餐飲服務技術、房務技術	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用
工藝教室	專題製作、食物學	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用
平車教室	餐飲服務技術	☒ 與日校共用 ☐ 實用技能課程專用
琴法教室	藝術與生活	☒ 與日校共用 ☐ 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	1. 奠定學生基本技能 2. 輔導學生考取專業證照（例：飲料調製、中餐烹飪筆食）	中餐烹調、飲料調製、 蔬果切雕實務（24學分）	結合蔬果切雕實務、刀工練習、中餐烹調實習、餐旅服務技術、飲料調製，另外職場體驗、業師協同
	檢定職類	中餐烹調丙級、飲料調製丙級		
	就業進路	飯店餐廳、餐飲店、自助餐店、外燴辦桌、中式早餐店、飲料店		
第二年段	技能專長	1. 訓練中式點心製作及基礎烘焙製作能力，考取專業證照 2. 培養學生提升專業知能及技能	基礎烘焙、中式點心（18學分）	職場體驗、業師協同、專題製作、職涯體驗
	檢定職類	烘焙(蛋糕)丙級		
	就業進路	麵包店、飯店餐廳、餐飲店、西式早餐店		
第三年段	技能專長	1. 運用兩年所學證照訓練中學會融會貫通及熟能生巧 2. 西式點心製作及餐飲服務技術能力專業課程，學術科知能延伸考取相關證照（例：餐旅服務技術）	西式點心、西餐烹飪、宴會膳食、旅遊實務、餐旅服務技術（38學分）	生涯規劃、專業及實習科目、並在專業及實習科目中多融入職業道德涵養及進行具體化職業道德評量
	檢定職類	餐旅服務技術丙檢、咖啡師認證、中餐乙級		
	就業進路	飯店餐廳吧檯、旅館從事人員、餐飲服務人員		

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)

餐飲技術科 部定及校訂科目課程表

- 3 -

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	
校訂科目	一般科目	6學分 (5.08%)	體育 V VI	4					2	2	
			軍事知能 I -IV	2			1	1			減少2 學分
			小計	6	0	0	1	1	2	2	
	專業理論科目	26學分 (22.03%)	餐旅專業英語 I II	6					3	3	
			觀光日文會話 I II	6					3	3	
			餐飲管理 I II	4			2	2			
			行銷與服務	4					2	2	
			餐飲安全與衛生 I II	2	1	1					
			食物學 I II	4	2	2					
			小計	26	3	3	2	2	8	8	
	實習實作科目	86學分 (72.88%)	職涯體驗	2				2			
			專題製作	4			2	2			
			飲料調製 I II	10	5	5					
			中餐烹調 I II	10	5	5					
			蔬果切雕實務 I II	4	2	2					
			中式點心 I II	6			3	3			
			基礎烘焙 I II	12			6	6			
			西式點心 I II	8					4	4	
			西餐烹調 I II	8					4	4	
			餐旅服務技術 III IV	8					4	4	
			宴會膳食 I II	8					4	4	
			旅遊實務	6					3	3	增加2 學分
	小計	86	12	12	11	13	19	19			
	小計			118	15	15	14	16	29	29	
合計（學分）			192	32	32	32	32	32	32		
彈性教學時間			0	0	0	0	0	0	0	可排授校訂科目或作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用	
合計（學分）			192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修得150學分	
部定必修科目	活動科目	18節	綜合活動 I -VI	18	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
			班會 I -VI		1	1	1	1	1	1	
總計（節數）			210	35	35	35	35	35	35		

陸、職涯體驗科目規畫表

適用於107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	二(下)	業界參訪	辦理烹飪相關產業參訪活動，使學生提前了解餐飲職場環境，以落實就業導向之教學。	12	蔬果切雕實務、中餐烹調、飲料調製
2	二(下)	業界授課	邀請烹調業界師資，提升師生烹調實務技能、同時增進學生烹調技術能力，並增強任課教師實務經驗，培育學生為合於餐飲業界需求之人力。	6	基礎烘焙、西式點心點心製作
3	二(下)	業界參訪	辦理烘焙、中式點心、西式點心相關產業參訪活動，使學生瞭解餐飲業職場工作環境，並落實就業導向之教學。	12	基礎烘焙、點心製作、西式點心
4	二(下)	業界授課	引入餐飲服務技術業界師資，提升師生餐飲服務技術實務技能，同時提升學生餐飲服務技術能力，並增強任課教師實務經驗，培育學生為合於餐飲業界需求之人力，以利立即就業。	6	宴會膳食、餐飲服務技術、房務技術
		合計		36 節	