

國立東港高級海事水產職業學校

107學年度實用技能學程課程計畫書

餐旅群 餐飲技術科 日間上課

承辦人

承辦主任

校長

承辦人連絡電話：(08) 8333131轉256

承辦人手機：0982486587

承辦人E-mail：onemay@tkms.ptc.edu.tw

中 華 民 國

107 年

3 月

28 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 ：104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，107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
參、教學設施及設備	專業教室無註記	註記為：與日校共用	專業教室註記為：與日校共用	1

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.....	1
貳、專業師資安排（含業界師資）.....	1
參、教學設施及設備.....	1
肆、學生進路規劃.....	2
伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表（日間上課）.....	3
陸、職涯體驗科目規畫表.....	5
柒、實用技能學程專業師資一覽表.....	6

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	中餐烹調、飲料調製	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	烘焙、西式點心	基礎烘焙、點心製作(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	餐旅服務技術、房務技術、宴會膳食	餐旅服務技術、房務技術(20學分)	生涯規劃、專業及實習科目、並在專業及實習科目中多方面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)

伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表（日間上課）

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	54 學分 (72.97%)	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	2					
			社會領域	地理	2		2				
				公民與社會	2			2			
			自然領域	基礎物理	2				2		
				基礎化學	2			2			
				基礎生物	0						
			藝術領域	美術	0						
				音樂	2	1	1				
				藝術生活	2	1	1				
			生活領域	計算機概論 I	2	2					
				生活科技	2		2				
				家政	0						
				法律與生活	0						
				環境科學概論	0						
				生涯規劃	0						
			健康與體育領域	體育 I -IV	8	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	54	17	17	11	9	0	0
	專業核心科目	專業理論科目	4 學分 (5.41%)	餐旅概論 I II	4			2	2		
				小 計	4	0	0	2	2	0	0
		實習實作科目	16 學分 (21.62%)	餐飲服務技術 I II	6			3	3		
				房務技術 I II	4			2	2		
				飲料實務 I II	6					3	3
				小 計	16	0	0	5	5	3	3
			小 計	20	0	0	7	7	3	3	
部 定 必 修 科 目 合 計				74	17	17	18	16	3	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ⅢⅣ	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	

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	王雅貞	V				中餐烹調	乙	076-003274
						保母人員丙級技術士技能檢定	無級別	職檢字第007450號
						烘培食品-麵包、蛋糕	乙	077-001424
						教師證書-幼兒保育科幼保組	無級別	教中登字第0237706號
						教師證書-家政科	無級別	屏府教註字第9200061號
						教師證書-餐飲管理科	無級別	教中登字第276269號
2	史淑穎	V				中餐烹調	乙	076-003609
						高級職業學校漁村家政科教師	無級別	教中登字第251261號
						偏遠地區國中家政科教師	無級別	教偏登字第008593號
						教師證書-幼兒保育科	無級別	屏府教註字第9000128號
						教師證書-家政科	無級別	屏府教註字第9200091號
						教師證書-餐飲管理科	無級別	教註登字第005125號
						調酒	丙	027891
3	劉志仁	V				中餐烹調	乙	076-007123
						烘焙食品	丙	077-229463
						教師證書-美術科	無級別	教中字註第9501198號
						教師證書-英文科	無級別	屏府教註字第9100123號
						教師證書-家政科	無級別	教中登字第253031號
						教師證書-餐飲管理科	無級別	屏府教註字第9200063號
						調酒	丙	027893
4	林靖婕			V		女裝	丙	048036533
						教師證書-家政科	無級別	中等檢第10002541號
5	洪子絮			V		中式麵食加工-酥油皮	乙	096-001815
						中餐烹調	乙	076-007769
						烘焙西點、麵包	乙	077-004216

						烘焙麵包、餅乾	乙	077-004853
						教師證書	無級別	

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	覃孟雄		V	中餐烹調	乙	076-00237	美和科技大學助理教授、中餐烹調公會理事
2	許博勝		V	飲料調製	乙		大仁科技大學專業技術教師、國際選手
3	楊崑煌		V				東港張家食堂主廚
4	蔡雪月		V	中餐烹調	乙	076-003070	高職家政科技士、國中技藝班教師、中餐烹調檢定監評

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。

