

# 臺南市亞洲高級餐旅職業學校

## 104 學年度實用技能學程課程計畫書

餐旅 群 餐飲技術 科 ■日間 □夜間

承辦人 (請核章)

承辦主任(請核章)

校長(請核章)

承辦人連絡電話：06-2640175#202

承辦人手機：0911641321

承辦人 E-mail：kenny-lu@yahoo.com.tw

中華民國 104 年 08 月 03 日

## 目 錄

### 審查意見修正對照表

壹、辦理科班別.....	1
貳、專業師資、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(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、職涯體驗科目規劃表.....	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
<input checked="" type="checkbox"/> 日間  <input type="checkbox"/> 夜間	14 班	620 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	17 人	14 人	14 人
兼任教師	3 人	1 人	3 人
業師			

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	面積 (平方公尺)	主要設施及設備	授課科目名稱	可容納之學生數
餐飲服務教室*2	175	1.杯框架 2.鋪蓋用具 3.櫥櫃 4.餐桌 5.調酒用具 6.合桌 7.餐椅	餐旅服務技術	55
飲調教室*2	180	1.果汁機 2.咖啡機 3.調理台櫥櫃 4.製冰機 5.吧台 6.物品架 7.過濾機	飲料實務	55
中餐烹飪教室*3	178	1.廚櫃 2.空調系統 3.調理台 4.瓦斯自動控制 5.鍋爐台 6.除油煙機 7.電鍋	中餐烹飪實習	55
西餐烹飪教室	178	1.西式四口爐附烤箱 2.表面式烤箱 3.工作檯附水槽 4.餐具櫃 5.定溫式油炸機	西餐烹飪實習	55
烘焙教室*3	178	1.數位式電烤箱 2.桌子型攪拌機 3.工作檯附水槽 4.冷凍及冷藏插盤式冰箱 5.溫控發酵箱	烘焙實習	55
異國料理教室	180	1.鐵板燒料理臺 2.餐椅 3.餐桌 4.吧檯 5.空調系統	宴會烹調	55
窯烤教室	50	1.烤爐 2.烤箱	宴會烹調	8

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

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	1.技能專長：核心技能課程以中餐烹調與餐飲服務技術為主，培養學生考取中餐烹調與餐服丙級證照為目標 2.檢定職類：中餐丙級、餐服丙級 3.就業進路：可至相關餐飲服務業擔任基層工作(內外場服務生)	1.中餐烹飪實習 I ( 6 學分) 2.中餐烹飪實習 II ( 6 學分) 3.餐飲服務技術 I ( 3 學分) 4.餐飲服務技術 II ( 3 學分)	
第二年段	1.技能專長：核心技能課程以烘焙、中式點心、餐飲服務技術及飲料調酒為主，培養學生考取烘焙(麵包或蛋糕)丙級證照、飲調丙級證照為目標 2.檢定職類：烘焙麵包丙級、飲料調製丙級、中式麵食丙級 3.就業進路：可至相關餐飲服務業擔任較具技術性工作(實習廚師、學徒)	1. 烘焙實習 I ( 4 學分) 2. 烘焙實習 II ( 4 學分) 3. 飲料與調酒 I ( 2 學分) 4. 飲料與調酒 II ( 2 學分) 5. 中式點心 I ( 3 學分) 6. 中式點心 II ( 3 學分)	職場體驗、業界實習
第三年段	1.技能專長：核心技能課程以西餐烹調、宴席烹調、飲調實務為主 2.檢定職類：咖啡師證照、中餐乙級 3.就業進路：可至相關餐飲服務業擔任專精之技術性工作(廚師)或自行創業(店長)	1. 宴席烹調 ( 3 學分) 2. 西餐烹飪 I ( 3 學分) 3. 西餐烹飪 II ( 3 學分) 4. 飲調實務 I ( 3 學分) 5. 飲調實務 II ( 3 學分)	業師協同教學、就業導向專班

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)

表七、餐旅群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 年 段		第 二 年 段		第 三 年 段								
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二					
部 一	定 般	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						
			地 理	2					2					
		社 會 領 域	公 民 與 社 會	2			2							
			自 然 領 域	基 礎 物 理										
				基 礎 化 學	2			2				任 選 4 學 分		
		藝 術 領 域	基 礎 生 物	2				2						
			美 術	2	2									
			音 樂	2		2						任 選 4 學 分		
		必 科	目	生 活 領 域	藝 術 生 活									
					計 算 機 概 論 I	2	2							
					生 活 科 技									
					家 政									
					法 律 與 生 活									各 校 自 選 二 科 , 共 計 4 學 分
					環 境 科 學 概 論									
		修 目	目	專 業 核 心 科 目	生 涯 規 劃	2					2			
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	15	13	11	11	4						
部 定 必 修 科 目 合 計	目	專 業 核 心 科 目	餐 旅 概 論 I II	4	2	2								
			小 計	4	2	2								
			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	3	3	2	2	3	3					
小 計			20	5	5	2	2	3	3					
部 定 必 修 科 目 合 計			74	20	18	13	13	7	3					

表七、餐旅群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	國文 V VI	4					2	2		
		數學 III-VI	8			2	2	2	2		
		體育 V VI	4					2	2		
		小 計	16			2	2	6	6		
	專業理論科目	食物學 I II	4	2	2						
		餐飲安全衛生	2	2							
		餐飲管理 I II	4	2	2						
		餐旅概論 III IV	2			1	1				
		觀光概要 I II	4					2	2		
		餐旅日文與會話	4					2	2		
		餐旅英文與會話 I II	4					2	2		
		小 計	24	6	4	1	1	6	6		
	實習實作科目	職涯體驗 I II	2			1	1				
		專題製作 I II	6			2	2	1	1		
		中餐烹調實習 I-IV	18	6	6	3	3				I 基礎刀工、II 烹調技術、III 地方特色小吃、IV 創意料理
		西餐烹調實習 I II	6					3	3		I 基礎技術 II 創意料理
		烘焙實習 I-IV	14			4	4	3	3		I 食物製備原理 II 麵包 III 餅乾 IV 蛋糕裝飾
		中式點心製作 I II	6			3	3				
		西式點心製作 I II	6					3	3		
		宴席烹調	3						3		
		餐旅實務 I II	6					3	3		
		文書處理	2		2						
		蔬果切雕	2		2						
		飲料與調酒 I II	4			2	2				
小 計		75	6	10	15	15	13	16			
小 計	115	12	14	18	18	25	28				
合 計 ( 學 分 )	189	32	32	31	31	32	31				
彈 性 教 學 時 間		3			1	1		1		可排授校訂科目或作為教學、輔導、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	必修科目不計學分	
			班 會 I - VI		1	1	1	1	1		
總 計 ( 節 數 )		210	35	35	35	35	35	35			

## 陸、職涯體驗科目規劃表

適用於 104 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(上)	業界參訪	至高雄市飯店(天悅酒店)參訪並解說主題: 一、餐飲宴會內容分享 二、客務、房務接待分享 三、內外場體驗	7	中式點心 I、飲料與調酒 I、職涯體驗 I*2
2	二(上)	業界參訪	至鄰近飯店(大億麗緻)參訪並解說主題: 食材及調味料介紹 烹調用酒的認識與搭配 烹調特性及用途說明餐前酒.佐餐酒.餐後酒飲用時機	7	職涯體驗 I、中餐烹調實習 III、中式點心製作 I
3	二(上)	業界授課	餐廳介紹(業界實習指導)	1	職涯體驗 I
4	二(下)	業界參訪	至鄰近餐廳(巴沙諾瓦餐廳)參訪並解說主題: 一、餐飲宴會內容分享 二、客務接待分享 三、內外場體驗	7	中式點心 II、飲料與調酒 II、職涯體驗 II*2
5	二(下)	業界參訪	至鄰近飯店(台南大飯店)參訪並解說主題: 食材及調味料介紹 烹調用酒的認識與搭配 烹調特性及用途說明餐前酒.佐餐酒.餐後酒飲用時機	7	職涯體驗 II、中餐烹調實習 IV、中式點心製作 II
6	二(下)	業界參訪	至鄰近飯店(桂田酒店)參訪並解說主題: 一、餐飲宴會內容分享 二、客務接待分享 三、內外場體驗	7	職涯體驗 II、中餐烹調實習 IV、中式點心製作 II
		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	吳國榮	V				調酒	丙級	002570
						餐旅服務	丙級	131-002968
2	陽佩璇	V				營養師		000488
						調酒監評		020458
3	黃淑珍	V				中餐烹調	丙級	187655
						餐旅服務	丙級	000786
4	羅淑華	V				中餐烹調	乙級	076-000374
						中式麵食	丙級	001112
5	楊美娟	V				中餐烹調	乙級	076-003543
						中式麵食	丙級	001094
						烘焙食品	丙級	035375
6	陸大衛		V			中餐烹調	乙級	005886
						調酒	丙級	000127
7	陳佩玲	V				中餐烹調	乙級	076-005766
						西餐烹調	丙級	000359
						中式米食	丙級	002135
						調酒	丙級	000265
						烘焙食品	丙級	035827
8	陳永富		V			中式麵食	乙級	096-000684
						烘焙食品	乙級	002431
						中餐烹調	丙級	285706
9	楊文秀		V			中式麵食	乙級	000114
						烘焙食品	乙級	077-002605
						調酒	丙級	003978
						西餐烹調	丙級	140-221916
10	林車秀蘭		V			中餐烹調	乙級	076-003540
						西餐烹調	丙級	000366
						烘焙食品	丙級	044371
						調酒	丙級	150-059210
11	張簡明育	V				中餐烹調	乙級	076-007505
						調酒	丙級	150003115
12	陳昭榮			V		中餐烹調	乙級	006735

						調酒	丙級	030900
						餐旅服務	丙級	131-004895
13	彭聖傑			V		中餐烹調	乙級	076-007789
14	賴怡禎			V		中式麵食	乙級	096-002444
						烘焙食品	乙級	077-004687
15	施智偉		V			中式麵食	乙級	096-000377
						調酒	丙級	000126
						烘焙食品	丙級	077-047243
16	莊弘一		V			中餐烹調	乙級	076-008375
						西餐烹調	丙級	000983
17	林麗秋	V				烘焙食品	乙級	001639
						餐旅服務	丙級	001195

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	謝仁宗	V		烘焙食品	乙級	001252 號	知本老爺酒店主廚
2	蔣寶儀		V	烘焙食品	乙級	077-003878 號	中華醫事科技大學兼任講師
				中式麵食	乙級	096-001021 號	
3	吳南吉		V	中餐烹調	乙級	004851 號	和春技術學院兼任講師
4							
5							

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。