

核准文號：教育部 106 年 06 月 15 日臺教授國字第 1060064444 號函核定

# 臺南市亞洲高級餐旅職業進修學校

## 課程大綱學校課程計畫書

(106 學年度入學學生適用)

中華民國 106 年 07 月 31 日

臺南市亞洲高級餐旅職業進修學校

高級中等進修學校課程大綱課程計畫書

核章處	承辦人	單位主管	校長
		陸大衛	書國範
聯絡資料	電話	傳真	公告網址
	(06)2640175#210	(06)2611078	web.asvs.tn.edu.tw

臺南市亞洲高級餐旅職業進修學校  
高級中等進修學校課程大綱課程計畫書

目 錄

壹、學校現況與分析

- 一、學校核定招生科班..... 1
- 二、一般科目教師員額..... 2
- 三、專業科目教師員額..... 3

貳、課程大綱教學科目與節數表

- 一、餐旅群餐飲管理科..... 5

# 壹、學校現況與分析

## 一、學校核定招生科班

表 1-1 臺南市亞洲高級餐旅職業進修學校 105 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數	學生數
餐旅群	餐飲管理科	3	120
	○○科		
	○○科		
合計	○科	○班	○○人
○○群	○○科		
	○○科		
	○○科		
合計	○科	○班	○○人
○○群	○○科		
	○○科		
	○○科		
合計	○科	○班	○○人
總計	1 科	3 班	120 人

## 二、一般科目教師員額

表 1-2 一般科目教師員額統計表

課程領域	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
語文領域	國文	1	1	
	英文	1	1	
數學領域	數學	1	1	
社會領域	歷史	1	1	
	地理	1	1	
自然領域	基礎化學	1	1	
	基礎生物	1	1	
生活領域	生活科技	1	1	
	計算機概論	1	1	
健康與體育 領域	體育	1	1	
	健康與護理	1	1	

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2.現有師資為填表學年度之教師員額。

### 三、專業科目教師員額

表 1-3 專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
餐旅群	餐飲管理科	4	4	

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2.現有師資為填表學年度之教師員額。

## 貳、課程大綱教學科目與節數表

### 一、餐旅群餐飲管理科

表 2-1 餐旅群餐飲管理科課程大綱教學科目與節數表(以科為單位，1 科 1 表)

106 學年度入學學生適用

課程類別	科	名稱	節數	授 課 節 數						備 註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二				
部 定 必 修 科 目	一般科目	語文領域	國文 I - VI	18	3	3	3	3	3	3		
			英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I - IV	8	2	2	2	2				
		社會領域	歷史	2-4	1	1						
			地理				1	1				
			公民與社會									
		藝術與生活領域	音樂	2-6								
			美術									
			藝術生活									
			生活科技 I - II		1	1						
			家政									
			生涯規劃 I - II						1	1		
			法律與生活									
			環境科學概論									
		計算機概論 I - II	1	1								
		生命教育、性別教育、海洋教育										
		健康與護理 I - II	2			1	1					
		全民國防教育 I - II	2	1	1							
	小 計	52	11	11	9	9	6	6	各校各群科依屬性不同得進行差異性規劃，可彈性調整學年學期。			
	專業及實習科目	餐旅英文與會話 I - IV	8	2	2	2	2					
餐旅概論 I - II		4	2	2								
餐旅服務 I - IV		8	2	2	2	2						
飲料與調酒 I - II		4					2	2				
小 計		24	6	6	4	4	2	2				
部 定 必 修 科 目 合 計			76	17	17	13	13	8	8	各校各群科依屬性不同得進行差異性規劃，可彈性調整學年學期。		
校 訂 科 目	校 必 修	基礎化學 I - II	2			1	1			生物節數各校自訂。		
		基礎生物 I - II	2	1	1							
	各 校 自 訂 科 目	中餐烹飪實習 I - IV	12	3	3	3	3					
		中式料理 I - II	6					3	3			
		烘焙實習 I - II	8			4	4					
		西式點心製作 I - II	8					4	4			
		西餐烹飪實習 I - II	6					3	3			
		餐飲安全與衛生 I - II	2	1	1							
		採購學 I - II	2					1	1			
		餐飲管理 I - II	2					1	1			
		野外求生	1			1						
		當代軍事科技	1				1					
		數學 V VI	4					2	2			
體育 I - VI	6	1	1	1	1	1	1					
校 訂 科 目 合 計			62	6	6	10	10	15	15			
必修科目	活動科目	班 會	6	1	1	1	1	1	1			
每 週 教 學 總 節 數			144	24	24	24	24	24	24			