

教育部國民及學前教育署
新竹縣仰德高級中學申請辦理
106 學年度建教合作

餐飲管理科建教合作課程計畫書

☐ 輪調式

☒ 階梯式

校 長： 劉永平 (請核章)

承辦主任： 甘能賓 (請核章)

承 辦 人： 黃顯晴 (請核章)

連絡電話： (03) 559-2158 # 154

中 華 民 國 105 年 09 月 09 日

106 學年度建教合作課程計畫書異動說明

104-106 申辦科別

序		104 學年度	辦理 模式	105 學年度	辦理 模式	106 學年度	辦理 模式	課程相較於 105 學年度 是否有調整	調整說明
辦 理 科 別	範例	餐飲管理科	輪調	餐飲管理科	輪調	餐飲管理科	輪調	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	00 科目調整為 XX 科目
	範例			餐飲管理科	輪調	餐飲技術科	階梯	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	實用技能課網授課
	1.	餐飲管理科	輪調	餐飲管理科	輪調	餐飲管理科	階梯	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	建教模式異動
	2.							<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.							<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.							<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.							<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

填寫說明：辦理模式請填寫輪調式、階梯式。

106 學年度「階梯式建教合作班課程計畫書」學校自我檢核表

106 學年度 校名：新竹縣仰德高級中學 群/科別：餐旅/餐飲管理科

審查項目	審查內容	對照表	自我檢核			備註
			符合	不符	部分不符	
(A) 科別班數一覽表	1. 檢視填寫格式是否符合	(一) 106 學年度建教合作科班核定	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	2. 檢視核定班級數與核定招生人數是否符合		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(B) 進廠計畫	1. 檢視填寫格式是否符合		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	2. 檢視進廠日期是否填寫完整		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3. 檢視輪調事業單位名稱是否填寫完整		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4. 檢視人數是否符合		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(C) 課程調整計畫表	1. 填寫格式是否符合?	(二) 實用技能學程課程架構 (三) 學校編排教學科目、學分數、百分比及每週授課節數參考表 (四) 「99 職業學校群科課程綱要」學分數表	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	2. 學分合計是否符合畢業學分標準 150 學分以上?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3. 一般部定科目學分是否符合規定?(最低需符合實用技能學程學分規劃 54 學分)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4. 部定專業科目名稱及學分數是否符合 99 課綱之規定?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5. 選修課程名稱是否填寫完整?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	6. 返校開授課程是否為專實習科目?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7. 活動科目時數是否符合 99 課綱規定?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	8. 校訂科目中專業科目(含課論及實習)學分安排是否合適?(建議含職業技能訓練採計學分不低於 50 學分)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(D) 職前訓練課程表	1. 總授課時數是否滿 40 小時。		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	2. 授課課程是否包含專業知識、安全衛生、職業倫理道德、勞動權益。		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(E) 返校時程計畫表	返校開授之課程，是否為專業實習科目。		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

學校檢核人員：_____ (請簽名)

目 錄

表一 辦理科別班數一覽表	3
表二 進廠計畫	4
表三 課程調整計畫表	5
表四 職前訓練課程表	7
表五 返校時程規劃表	9

表一 辦理科別班數一覽表

群 別	項 目	說 明			備 註
		辦 理 科 別	班 級 數	擬 招 生 人 數	
餐 旅 群	餐飲管理科	1 班	48 人		
	科	班	人		
	科	班	人		
	科	班	人		
群	科	班	人		
	科	班	人		
	科	班	人		
	科	班	人		
群	科	班	人		
	科	班	人		
	科	班	人		
	科	班	人		

表二 進廠計畫

科別	班級名稱	進 廠 日 期 (例如:107/8/1-108/6/30)	進廠人數	建 教 合 作 機 構 名 稱	備 註
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	6	新竹分公司-國賓大飯店股份有限公司	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	4	新竹分公司-國賓大飯店股份有限公司-新豐球場餐廳	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	6	芙洛麗精品飯店股份有限公司-芙洛麗大飯店	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	6	明湖分公司-煙波大飯店股份有限公司	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	6	新翔股份有限公司-新橋燒肉-竹北店	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	2	耀鑢有限公司-b3	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	2	竹北分公司-和緣餐飲股份有限公司-寬心園精緻蔬食料理	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	2	新橋食堂	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	2	謔麒飲食店-新橋韓式烤肉	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	3	食藝工房-文森餐酒館	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	3	御食堂	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	3	酒肴隱食堂	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	2	爭鮮股份有限公司-定食八-忠孝潤門市部	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	2	爭鮮股份有限公司-定食八-滿雅潤門市部	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	6	齊鮮有限公司-極鮮火鍋-竹北店	
餐飲管理科	餐建	108/08/01~109/06/30	2	竹北石頭有限公司-石頭燒肉-竹北館	
			57		

表三 課程調整計畫表

仰德高中 學校 (106 學年) 餐飲管理科 階梯式建教合作課程調整計畫表 105.09.09

課程類別		科			授課節數													
		目			第一學年		第二學年		第三學年		第四學年							
名稱	名稱	原學	訂分	學分	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	階段一	階段二	階段三	階段四			
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文 I - IV	16	12	3		3		3		3						
			英文 I - IV	12	8	2		2		2		2						
		數學領域	數學	4-8	4	2		2										
			社會領域	歷史	6-10	2					2							
				地理		2					2							
		公民與社會		2							2							
		自然領域	基礎物理	4-6	2							2						
			基礎化學		2							2						
			基礎生物		2						2							
		藝術領域 (各校自選二科)	音樂	4	2	1		1										
			美術		2	1		1										
			藝術生活															
		生活領域 (各校自選二科)	生活科技	4														
			家政															
			計算機概論 I - II		2	1		1										
			生涯規劃		2							2						
			法律與生活															
		健康與體育領域	體育 I - VI	12	8	2		2			2		2					
健康與護理 I II	2		2	1		1												
全民國防教育 I II	2		2						1		1							
小計		54 以上	54	13	0	13	0	14	0	14								
專業及實習科目	專業及實習科目	餐旅概論 I - II		4	4	2		2										
		餐旅英文會話 I - VI		8	8	2		2		2		2						
		餐旅服務 I - VI		10	10	3		3		2		2						
		飲料與調酒 I - II		6	6	3		3										
		小計		28	28	10	0	10	0	4	0	4						
		部定必修科目合計		82	82	23	0	23	0	18	0	18						
校訂必修科目	一般科目	數學 III-IV		2	2					1		1						
		日文		2	2				2									
		小計		4	4	0	0	0	2	1	0	1						
	專業科目	餐飲管理 I - II		4	4					2		2						
		專題製作 I - II		4	4					2		2						
		中餐烹飪實習 I - II		6	6	3		3										
		西餐烹飪實習 I - II		6	6	3		3										
		烘焙 I - II		6	6					3		3						
		小計		26	26	6	0	6	0	7	0	7						
		實習科目		職前訓練課程		2	2							2				
日本料理 (返校開授課程)		2	2									2						
中式點心 (返校開授課程)		2	2											2				

		建教合作 機構專業 實習	餐飲科職業技能訓練 I	4	4								4			
			餐飲科職業技能訓練 II	4	4									4		
			餐飲科職業技能訓練 III	4	4										4	
			餐飲科職業技能訓練 IV	4	4											4
		小計			22	22	0	0	0	0	0	0	0	6	6	4
校訂科目	專業科目	食物學 I - II	2	2	1		1									
		餐飲安全衛生	2	2				2								
		採購學	2	2				2								
		菜單設計	2	2				2								
		小計	8	8	1	0	1	6	0	0	0	0	0	0	0	
	實習科目	中餐實習 III - IV	6	6					3		3					
		蔬果切雕 I - II	4	4	2		2									
		烘焙 III - IV	6	6					3		3					
		團體膳食	4	4				4								
		小計	20	20	2	0	2	4	6	0	6	0	0	0	0	
	校訂科目合計			80	80	9	0	9	12	14	0	14	6	6	4	6
合計 (學分)			162	162	32	0	32	12	32	0	32	6	6	4	6	
必修科目	活動科目	班會 I - IV	4(節)	4	1		1		1		1					
		綜合活動 I - IV	8(節)	8	2		2		2		2					
總計 (節數)					35		35		35		35	6	6	4	6	

備註:

- 一、本表依階梯式課程規劃排定，部定一般科目、學分數請比照「實用技能學程日間部課綱」。部定專業科目、學分數請比照「99 年職業學校群科課程綱要」規劃。
- 二、建教合作機構**職業技能訓練以一學年(四階段)實施，採認十六學分**，依建教合作專家小組評估後核予採認。
- 三、返校開授之課程，以專業實習科目為限。
- 四、班會、綜合活動可彈性調整為 4、8 節。

表四 職前訓練課程表

餐飲管理科 職前訓練課程一、訓練時數：40 小時

二、訓練內容

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	儀態訓練及簡易化妝	2
2	安全衛生	2	2	餐飲待客禮儀	2
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	中餐基本技能訓練	4
4	工廠組織與勞資關係	2	4	西餐基本技能訓練	4
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	烘焙基本技能訓練	4
6	群育活動(機械科、模具科為 10 小時，其餘各科為 8 小時)	8	6	餐飲服務技術	4
			7		
			8		
			9		
			12		
合計	20 小時		20 小時		

說明 1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明 2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明 3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理輪調式建教合作學生基礎訓練作業要點」辦理。

三、專業課程各單元內容

項次	單元名稱	教學內容	時數
1	儀態訓練及簡易化妝	1. 基本的儀態訓練	2
		2. 言談應對、語態表達訓練	
		3. 基礎的化妝技巧	
2	餐飲待客禮儀	1. 言談應對、語態表達訓練	2
		2. 櫃檯應對服務	
		3. 電話禮儀	
3	中餐基本技能訓練	1. 基礎刀工介紹及練習	4
		2. 調味料及辛香料介紹	
		3. 廚房設備、機具介紹	
		4. 廚房實際操作	
4	西餐基本技能訓練	1. 西式香料、調味料介紹	4
		2. 西式刀具、器具使用介紹	
		3. 高湯、醬汁之調製	
		4 廚房實際操作（義大利麵）	
5	烘焙基本技能訓練	1. 實習器具認識操作	4
		2. 烘焙原物料介紹	
		3. 實務操作(海綿蛋糕)	
6	餐飲服務技術	1. 中餐服務流程	4
		2. 中餐服務流程	
		3. 餐具、器皿的認識	
		4. 基本服務技巧	
合 計			20 小時

表五 返校時程規劃表

科 別	班 級 名 稱	學 年 / 學 期	返 校 日 期	授 課 科 目	授 課 節 數	備 註
餐飲管理科	階梯式 餐建班	108 學年度 第一學期	9 月第三週 之星期一、二	日本料理 I - II	14	
餐飲管理科	階梯式 餐建班	108 學年度 第一學期	10 月第三週 之星期一、二	日本料理 I - II	14	
餐飲管理科	階梯式 餐建班	108 學年度 第一學期	11 月第三週 之星期一、二	日本料理 I - II	8	
餐飲管理科	階梯式 餐建班	108 學年度 第二學期	2 月第三週 之星期一、二	中式點心 I - II	14	
餐飲管理科	階梯式 餐建班	108 學年度 第二學期	3 月第三週 之星期一、二	中式點心 I - II	14	
餐飲管理科	階梯式 餐建班	108 學年度 第二學期	4 月第三週 之星期一、二	中式點心 I - II	8	

說明 1: 建教生在建教合作機構實習期間，每學期應至少三次返校，每次兩整天。

說明 2: 一學分之課程需授足 18 小時；每學期可核定 2 學分。