

## 新竹縣仰德高級中學

107 學年度實用技能學程課程計畫書—延用 100 學年

辦理 107 學年度實用技能學程課程計畫書

校 長：劉 永 平

承辦主任：鄭 振 森

承 辦 人：陳 坤 賀

連 絡 電 話：(03)559-2158#126

中華民國      年      月      日

## 壹、辦理科班別

項目 群別	說明				備註
	擬辦理科別	班級數	預定招生人數	上課模式	
餐旅群	餐飲技術科	1 班	54 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
群	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
群	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改
	科	班	人	<input type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input type="checkbox"/> 修改

## 貳、師資安排（含企業界人士）

科 別	校內授課人數	校外授課人數	教師證書人數	持有證照人數	其 他
餐 飲 技 術 科	10 人	2 人	校內 10 人	校內 5 人	2 人
			校外 人	校外 人	
科	人	人	校內 人	校內 人	人
			校外 人	校外 人	
科	人	人	校內 人	校內 人	人
			校外 人	校外 人	
科	人	人	校內 人	校內 人	人
			校外 人	校外 人	
科	人	人	校內 人	校內 人	人
			校外 人	校外 人	
科	人	人	校內 人	校內 人	人
			校外 人	校外 人	
科	人	人	校內 人	校內 人	人
			校外 人	校外 人	
科	人	人	校內 人	校內 人	人
			校外 人	校外 人	

## 參、教學設施及設備

科 別	與日校共用	實用技能學程專用	其 他（請說明）
餐 飲 技 術 科	V		
科			
科			
科			
科			
科			
科			

## 肆、學生進路規劃

科別：餐飲技術科（請各科分別撰寫）

項 目	說 明（含可就業行業別）	備 註
第一年段： 技能專長及就 業進路（含檢定 職類及職別）	技能專長：餐飲基本概念知識、餐飲服務技術、初級會計、計算機(中英文輸入、文書處理)中餐烹調。 就業進路：擔任餐飲內場製作助理人員、外場餐飲服務人員。 檢定職類：取得中餐烹調丙級證照、餐飲服務丙級。	
第二年段： 技能專長及就 業進路（含檢定 職類及職別）	技能專長：中餐烹調進階、烘焙(具備各類麵包、蛋糕、點心相關知識與製作)、房務實務。西餐烹調實務。 就業進路：傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠儲備幹部、餐飲內場製作專技人員、客房服務助理人員。 檢定職類：取得烘焙丙級證照。	
第三年段： 技能專長及就 業進路（含檢定 職類及職別）	技能專長：飲料調製相關知識及技能、烘焙食品、西餐烹調、中式點心製作、西式點心製作、蔬果切雕及盤飾、食物採購管控。 就業進路：傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠生產幹部及自行創業、餐飲內場廚師或儲備幹部、吧檯服務人員。 檢定職類：取得烘焙乙級證照、飲料調製丙級、西餐烹調丙級。	

伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表

適用於 107 學年度入學新生

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

※各校請依實際辦理科別(分科)填寫

(一) 日間上課

類別		科目		授課節數						備註			
名稱		學分	名稱		學分	第一年段	第二年段	第三年段					
						一	二	一	二	一	二		
部	定一般	54學分	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						
				社會領域	歷史	2				2			
			地理		2					2			
			公民與社會		2			2					
			自然領域	基礎物理	4			2	2				任選 4 學分
				基礎化學									
				基礎生物									
			藝術領域	美術	4	2	2						任選 4 學分
				音樂									
				藝術生活									
			生活領域	計算機概論 I	4	2				2			各校自選二科，共計 4 學分
				生活科技									
	家政												
	法律與生活												
	環境科學概論												
	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					
	必修科目	專業課程科目	4學分	餐旅概論 I II		4	2	2					由各群科課程修訂委員會就群別性質規劃教學科目及學分數
實習實作科目		16學分	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					

## (一) 日間上課(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		
校訂必修科目	一般科目	學分	數學ⅢⅣ	4			2	2			
			計算機概論ⅠⅡ	4	2	2					
			初級會計ⅠⅡ	4	2	2					
			小計	12	4	4	2	2			
	專業理論科目	學分	餐飲管理ⅠⅡ	4			2	2			
			採購學ⅠⅡ	4					2	2	
			食物學ⅠⅡ	2		2					
			餐飲安全衛生ⅠⅡ	2					1	1	
			小計	12	0	2	2	2	3	3	
	校訂選修科目	實習實作科目	學分	中餐烹調基礎實習Ⅰ	7	7					
中餐烹調實習Ⅱ				7		7					
中餐烹調實習ⅢⅣ				8			4	4			
西餐烹調實習ⅠⅡⅢⅣ				12			3	3	3	3	
烘焙實務ⅠⅡⅢⅣ				24			6	6	6	6	
職涯體驗ⅠⅡ				2					1	1	
專題製作ⅠⅡⅢ				6				2	2	2	
中式點心製作ⅠⅡ				8					4	4	
蔬果切雕ⅠⅡ				6					3	3	
西式點心製作ⅠⅡ				6					3	3	
小計			86	7	7	13	15	22	22		
小計			110	11	13	17	19	25	25		
彈性教學時間			6	1	1	2	0	0	2	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）			190	32	32	32	32	32	30	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		1
總計（節數）			208	35	35	35	35	35	33		

## 陸、職涯體驗課程計規劃表

職群：餐旅群 科別：餐飲技術科

適用於 103 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	活動內容	時數	備註 (相關科目)
1	三(上)	業界授課	邀請餐飲咖啡複合式餐廳經理 至校授課，講授主題： 1. 調酒器具與杯皿。 2. 咖啡與茶的調製。 3. 雞尾酒之調製。	2	飲料實務
2	三(上)	業界參訪	至鄰近餐飲咖啡複合式餐廳參 訪，並邀請店長現場解說： 1. 餐廳管理與商品陳列布置。 2. 顧客服務技術。 3. 咖啡與茶的現場調製。	4	餐飲管理、餐 飲服務技術
3	三(上)	業界參訪	至鄰近餐飲咖啡複合式餐廳參 訪，並邀請店長現場解說： 1. 餐廳管理與商品陳列布置。 2. 顧客服務技術。 3. 處理客訴應有態度與處理步 驟。 4. 無酒精類飲料與雞尾酒之調 製	3	餐飲管理、餐 飲服務技術
4	三(上)	業界授課	邀請餐飲咖啡複合式餐廳經理 至校授課，講授主題： 1. 吧檯設施。 2. 供食服務技巧。 3. 安全與衛生。	2	飲料實務、 餐飲安全衛 生
5	三(上)	業界參訪	至鄰近餐飲咖啡複合式餐廳參 訪，並邀請店長現場解說： 1. 廚房管理與商品陳列布置。 2. 顧客服務技術。 3. 吧檯與供食服務技巧操作。	4	中餐烹調、西 餐烹調、餐飲 服務技術
6	三(上)	業界參訪	學生至烘焙坊參訪，並邀請麵包 師傅、店長現場解說： 1. 商品陳列布置。 2. 麵包製作與出爐管控。 3. 原料進貨管控。	3	烘焙實務

7	三(下)	業界授課	邀請觀光飯店餐旅部經理至校授課，講授主題： 1. 觀光餐旅人員的基本條件。 2. 觀光餐旅人員的專業素養。 3. 餐廳的營運管理。	2	餐飲管理
8	三(下)	業界參訪	學生至烘焙坊參訪，並邀請麵包師傅、店長現場解說： 1. 商品陳列布置。 2. 麵包製作與出爐管控。 3. 原料進貨管控。 4. 各類麵包與蛋糕實作。	4	烘焙實務
9	三(下)	業界參訪	學生至觀光飯店參訪，並邀請經理現場解說： 1. 餐飲製作流程。 2. 餐飲人員素質要求及培訓。 3. 餐飲品質管控。	3	餐飲管理、餐飲服務技術
10	三(下)	業界授課	邀請餐廳經理至校授課，指導專題討論。	2	專題製作
11	三(下)	業界參訪	學生至觀光飯店參訪，並邀請經理現場解說： 1. 餐廳管理與營運。 2. 顧客服務技術。 3. 與顧客溝通技巧，處理客訴應有態度與處理步驟。	4	餐飲管理
12	三(下)	業界參訪	學生至觀光飯店參訪，並邀請經理現場解說： 1. 餐廳管理與營運。 2. 顧客服務技術。 3. 中餐烹調流程與管理。 4. 西餐烹調流程與管理。	3	餐飲管理、餐飲服務技術、中餐烹調、西餐烹調
		合計		36	



柒、實用技能學程師資安排檢核表      職群：餐旅群      科別：餐飲技術科

一、專任教師

項次	教師姓名	具合格教師資格			未具合格教師	擁有證照		
		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	林淑卿	V				教師證		教中字第 9400690 中註登第 9404126
2	陳傳珍	V				教師證		中註登第 9701677
3	范文玲	V				教師證		教中字第 9102132 教註登字第 10592
4	何玲瑤	V				教師證		中字檢 9900252
5	邱郁達	V				教師證		中字檢 940342
6	陳珮娟	V				教師證 技士證	乙	中字檢 9900207 烘焙 077-003292
7	張淳昂	V				教師證 技士證	丙	中字檢 9900206 西餐 000873
8	朱欣如	V				教師證 技士證	丙	中字檢 9800757 餐服 131-004191
9	黃顯晴		V			技術教師證 技士證	乙	教技登字第 000029 中餐 076-005463
10	李侑珊	V				教師證 技士證	丙	中字第 9204699 調酒 150-079396

## 二、兼任教師

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	徐靜榆		V				高中音樂教學8年
2	蔣慧文		V				高中美術教學9年

# 新竹縣仰德高級中學 100 學年度實用技能學程複審修正部分

100.7.15

		科目	授課內涵
校訂 選修 科目	實習 實作 科目	中餐烹調基礎實習 I	1. 廚房設備及用具認識、2. 餐飲衛生與安全、3. 基本刀工、4. 基本烹調初階。
		中餐烹調實習 II	1. 實材認識及處理、2. 調味運用、3. 烹調技術進階。
		中餐烹調實習 III	1. 菜系介紹與烹調(一)、2. 中餐丙級技能檢定與取證。
		中餐烹調實習 IV	1. 菜系介紹與烹調(二)、2. 烹調技術進階、3. 中餐乙級技能檢定與取證。
		西餐烹調實習 I	1. 西餐烹調入門、2. 西式餐飲基本製備、3. 廚房器具認識與使用、4. 食材認識與製備、5. 香料與基本調味。
		西餐烹調實習 II	1. 烹調理論與技巧、2. 食物烹調技術、3. 食材運用與實作
		西餐烹調實習 III	1. 烹調實作進階、2. 菜單設計與運用、3. 宴會菜單設計與製備。
		西餐烹調實習 IV	1. 丙級技能檢定與取證、2. 歐式菜系實作。
		烘焙實務 I	1. 蛋糕概論與製作：麵糊、乳沫、戚風三大類實作。
		烘焙實務 II	1. 麵包概論與實作：甜麵包、軟質麵包、硬質麵包、硬式脆皮麵包、鬆質麵包五大類、
		烘焙實務 III	1. 西式點心概論與實作：餅乾類、膠凍類西點、披薩三大類。
		烘焙實務 IV	1. 流行蛋糕與麵包實作、2. 烘焙坊經營、3. 乙級技能檢定與取證。