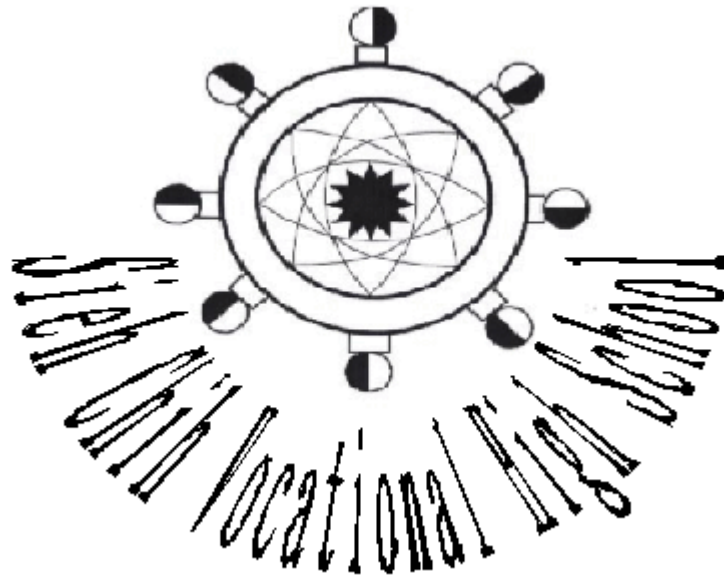


協志工商 104 學年度餐飲管理科課程輔導手冊



飲 管 理 科 製

中 華 民 國 104 年 07 月 26 日

目 錄

(一) 餐飲管理科科史-----	1~1
(二) 學校發展願景 -----	2~2
(三) 教育目標 -----	2~3
(四) 科發展進程與特色 -----	4~4
(五) 未來進路-----	4~4
(六) 科內教師簡介-----	5~6
(七) 校訂課程科目規劃-----	7~17
(八) 開設流程表-----	18~20
(九) 學生修課及學生選課輔導措施-----	21~22
(十) 升學選課建議表-----	23~23
(十一) 就業輔導選課建議表-----	24~25
(十二) 學生成績考查辦法-----	25~29

協志工商 103 學年度餐飲管理科課程輔導手冊

(一) 餐飲管理科科史

一、科主任的話：

E 世代的飲食文化，使世界各國的飲食也紛紛在台灣出現，美國的漢堡、義大利的披薩、日本的生魚片、德國的豬腳、瑞士的乳酪等等，包羅萬象，讓台灣著實成為饕客們的天堂。

未來台灣的經濟發展趨勢無疑是以觀光餐飲服務業為主，觀光局配合各地方政府積極規劃推廣各觀光景點及餐飲的行銷，如雲林古坑咖啡季、阿里山櫻花鐵道祭、及東港鮪魚季…等，餐飲觀光科系的學生勢必為未來就業市場炙手可熱的人力。期望各位在『協志餐飲』的三年中好好耕耘、認真學習及配合學校課程的安排，學有專精並擁有自己的一把謀生之鑰，相信三年後各位深感選擇『協志餐飲』是你人生做最佳的抉擇，而你（妳）更以身為『協志餐飲』校友為榮。

二、科的設立：

倡導健康輕食的飲食習慣及之文化藝術，本校於九十年成立餐飲管理科用以培訓餐飲專業人才，學校投下鉅資，設置中餐、西餐、烘焙、調酒、餐旅服務、蛋糕點心裝飾藝術教室及全方位廚藝示範教室等之專業教室，期能培育出熱誠、積極與專業的餐旅優秀人才，為社會國家貢獻一份心力。

三、歷屆科主任：

任別	教師姓名	任期	備註
第一任科主任	王錦慧老師	90 年 8 月至 95 年 7 月	
第二任科主任	張忠平老師	95 年 8 月至 100 年 7 月	
第三任科主任	陳麒淵老師	100 年 8 月至 101 年 7 月	
第四任科主任	王錦慧老師	101 年 8 月至 104 年 7 月	
第五任科主任	張忠平老師	104 年 8 月至今	

(二)學校發展願景

- (一) 共創優質學府，打造協志金字招牌
- (二) 創造科技、藝術、人文的校園文化
- (三) 學校發展之雙軌制：
 - 1、提升升學率
 - 2、落實技職教育
- (四) 教學設施之充實，重視創意教學，提昇教育品質
- (五) 提昇教職員專業知能(乙級證照以上)及普通涵養
- (六) 營造快樂學習園地，培養學生創意料理能力

(三)教育目標：

(1)職業學校教育目標

職業學校以教導專業知能、涵養職業道德、培育實用技術人才，加強繼續進修能力，並奠定其生涯發展之基礎為目的，為實現此一目的，須輔導學生達到下列目標：

1. 充實職業知能，培育行職業工作之基本能力。
2. 陶冶職業道德，培養敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。
3. 提升人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造思考及適應社會變遷之能力。
4. 培養繼續進修之興趣與能力，以奠定終身學習及生涯發展之基礎。

(2)餐飲科教育目標

1. 養成良好的職業道德及安全工作習慣。
2. 輔導學生通過中餐、西餐、烘焙、調酒、餐飲服務技術等五類職種丙級證照。
3. 培養學生具有餐飲服務與食物製備之專業知識及基礎能力。提升精緻美食文化。
4. 培育學生具有餐廳經營之基礎能力。
5. 培訓符合產業需求與再進修之基礎能力。
6. 陶冶餐飲科學生具藝術、創造思考能力。
7. 提供兼具學術導向及職業導向學習環境，培養學生繼續進修之興趣，奠定終身學習及生涯發展之基礎能力。
8. 自我發展的能力，以適應未來資訊化、科技化、國際化、多元化之社會環境。

二、核心能力

本科培養學生下列各項能力：

(一) 餐旅群核心能力

1. 一般能力：

1.1 生活適應及未來學習之基礎能力

1.1.1 具備解決問題及調適情緒之能力。

1.1.2 啟迪尊重生命之意識。

1.1.3 奠定生涯發展之基本能力。

1.1.4 養成終身學習之態度。

1.2：人文素養及職業道德

1.2.1 陶冶人文基本素養。

1.2.2 涵養敬業樂群之精神。

1.2.3 培養同儕學習之能力。

1.3：公民資質及社會服務之基本能力

1.3.1 深植積極進取之觀念。

1.3.2 培養自我表達及人際關係處理之技巧。

1.3.3 陶冶民主法治之素養。

1.3.4 養成樂於服務社會之態度。

1.3.5 增進國際瞭解之能力。

2. 專業能力

2.1 具備餐旅英文與會話之基礎能力。

2.2 具備餐旅服務技巧之基本能力。

2.3 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。

2.4 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。

(二) 餐飲管理科專業核心能力

1. 具備餐旅英文基礎外語能力。

2. 具備餐旅服務技巧之基本能力。

3. 具備安全與衛生及餐旅專業基礎知識。

4. 具備中西餐烹調、蛋糕裝飾、中西式點心製作、飲料調製、餐旅服務等能力。

5. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理

6. 具備專題製作能力。

(四)科發展進程與特色

年級	規劃特色	項目
一年級	①讓新生瞭解科之特色及發展 ②具餐旅服務技巧與中餐烹調基本能力。 ③加強學習低成就者技能輔導	1. 科集合 3. 安排校外參觀
二年級	①延續加強一年級之技能 ②輔導中餐烹調、飲料調製與烘焙丙級技能檢定 ③參與校內外技藝競賽，擴展技術能力 ④加強學習低成就者技能輔導	1. 鼓勵學生參加校內外餐飲相關競賽 2. 施行補救教學 3. 舉辦期末成果展 4. 安排赴業界校外參觀
三年級	①強化餐飲之專業與實務經驗及技能 ②輔導烘焙丙級技能檢定 ③輔導四技二專之升學進程 ④舉辦餐廳實際營運試賣會，加強就業之能力及實務經驗 ⑤鼓勵參與校內外技藝競賽，提昇專業技能。	1. 辦理餐飲活動規劃之餐廳試賣會 2. 舉行畢業專題成果展 3. 鼓勵學生參加校內外餐飲相關競賽

(五)未來進路

- (1) 升學：1. 畢業後可以報考一般大學、科技大學、技術學院或二年制專科學校科系。
2. 可修讀技職校院的科系如：餐飲管理科(系)、旅館管理科(系)、觀光科(系)、中餐廚藝科(系)、西餐廚藝科(系)烘焙管理科(系)、旅運管理科(系)、休閒事業管(系)等。
- (2) 就業：1. 自行創業，包括中餐、西餐、調酒、烘焙等。
2. 擔任餐飲相關行業內場、外場，包含助手中餐廚師、西餐廚師、調酒師、烘焙師、外場服務員…等。
3. 飯店相關工作。

(六) 科內教師簡介

教師	學歷	專長	證照	職稱
張忠平	實踐管理學院 致遠管理學院 靜宜大學觀光餐旅教學研究所 碩士	中餐烹調 西餐烹調	西餐烹調監評 中餐烹調乙、丙級 西餐烹調丙級 飲料與調酒丙級	餐飲科主任
王錦慧	台南女子技術學院 家政系學士	中餐與中點製作 服裝打版與製作 飲料與調酒 烘焙食品	中餐烹調監評 飲料調酒監評 烘焙食品乙、丙級 中餐烹調乙、丙級 飲料與調酒丙級	專任教師
陳麒淵	國立屏東科技大學 生活應用學系學士 國立嘉義大學 EMBA 觀光休閒管理研究所碩士	單品菜餚與團體 膳食製備 吧台飲料 外場餐飲服務 餐飲實務管理	中餐烹調監評 中餐烹調乙、丙級 即測即評學科監評 飲料與調酒丙級 國際調酒師執照 餐旅服務丙級 華語導遊考試及格 華語領隊考試及格	專任教師
陳智杰	國立高雄餐旅學院 烘焙系學士	麵包烘焙 食物學	中式麵食乙丙級 烘焙食品乙丙級 調酒乙丙級 中式米食丙級 餐旅服務 丙級 中餐烹調乙級	專任教師
林義傑	文化大學 生活應用科學研究所碩士	中餐烹調 餐旅概論	中餐烹調丙級 烘焙食品丙級	專任教師

			調酒與餐旅服務丙級	
吳竺穎	國立高雄餐旅學院 餐飲管理學士	中餐烹調 西餐烹調	中餐烹調乙、丙級	專任教師
鄭欣慧	稻江管理學院餐旅管理系	中餐 烘焙	中餐烹調乙丙級 西餐丙級 烘焙丙級 調酒丙級	專任教師
巫嘉玲	中國文化大學生活應用科學所 碩士	中餐烹調 餐旅服務	中餐烹調丙級 烘焙食品丙級 調酒丙級 餐旅服務丙級	專任教師
蘇緯秣	國立高雄餐旅大學 餐旅管理系學士	中餐烹調 飲料與調製	中餐烹調丙級 烘焙食品丙級 飲料調製丙級	專任教師
張世旻	南台科技大學 餐旅教學所碩士	中餐烹調 西餐烹調	中餐烹調乙丙級 西餐烹調丙級	專任教師
王麗美	屏東大學生活應用科學系	中餐烹調 烘焙食品 餐旅概論 餐旅服務	烘焙食品乙級 中餐烹調乙級	專任教師
賴育敏	大同技術學院餐飲管理科	中餐烹調 蔬果雕刻	中餐葷食乙、丙級 飲料與調酒丙級 餐旅服務丙級	兼任教師
林洧榛	高雄餐旅學院烘焙管理系學士	烘焙	烘焙食品乙級	兼任教師
黃秀玲	台南科大餐旅管理系學士	餐旅服務 飲料與調製	飲料與調酒丙級 餐旅服務丙級	兼任教師

(七) 校訂課程科目規劃

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	餐飲管理科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1) 具備解決問題及調適情緒之能力。 (2) 啟迪尊重生命之意識。 (3) 奠定生涯發展之基本能力。 (4) 養成終身學習之態度。	1.培養基礎餐旅英文與會話之能力。 2.具備餐旅基本服務技巧之能力。 3.培養基本安全與衛生之能力。 4.培養餐旅產品的基本製作之能力。 5.增進餐旅相關產業認識之能力。	專題製作 I-II 餐飲英文與會話 I-IV 餐旅概論 I-II 餐旅服務 I-IV 飲料與調酒 I-II 中餐烹調 I-IV 烘焙食品製作 I-II 食物學概論 I-II 餐旅管理 I-II 餐飲衛生與安全 I-II 餐旅日文與會話 I-II 餐飲活動規劃與實作 I-II 蔬果雕刻 I-II 西餐烹調 I-II 中式點心製作 I-II 餐旅服務技術實務 I-II 烘焙食品製作 III-IV 蛋糕裝飾 I-II	4 8 4 10 6 14 8 4 2 4 4 8 4 6 6 2 8 8
		2.人文素養及職業道德 (1) 陶冶人文基本素養。 (2) 培養同儕學習之能力 (3) 涵養敬業樂群之精神 務之基本能力 (1) 深植積極進取之觀念 (2) 培養自我表達及人際 關係處理之技巧。 (3) 陶冶民主法治之素養 (4) 養成樂於服務社會之 態度。 (5) 增進國際瞭解之能 力。			

104 正規班課程計畫(核定版)

表 2-4-4-5 餐旅群[餐飲管理科]教學科目與學分(節)數表

104 學年度入學新生適用

課程類別	科目		授課節數						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 定 必 修 科 目	語文領域	國文 I -VI	16	3	3	3	3	2	2	<input checked="" type="checkbox"/> A	
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2		
	數學領域	數學 I II	6	3	3					<input checked="" type="checkbox"/> B	
	社會領域	歷史	2		2						<input checked="" type="checkbox"/> A
		地理	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A
		公民與社會 I II	2			1	1				<input checked="" type="checkbox"/> A
	自然領域	基礎物理	2		2						<input checked="" type="checkbox"/> B
		基礎化學	2	2							<input checked="" type="checkbox"/> A
		基礎生物	0								
	藝術領域	音樂 I II	2	1	1						
		美術	0								
		藝術生活 I II	2	1	1						
	生活領域	生活科技	0								
		家政	0								
		計算機概論 I II	2	1	1						<input checked="" type="checkbox"/> A
		生涯規劃 I II	2	1	1						
		法律與生活	0								
		環境科學概論	0								
	健康與體育領域	體育 I -VI	12	2	2	2	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	68	20	20	8	8	6	6		部定必修一般科目 68 學分
	專業科目	餐旅概論 I II	4	2	2						
小 計		4	2	2	0	0	0	0		部定必修專業科目 4 學分	
實習科	餐旅英文與會話 I -IV	8			2	2	2	2			
	餐旅服務 I -IV	10	3	3	2	2					
	飲料與調酒 I II	6			3	3					

目		小計	24	3	3	7	7	2	2	部定必修實習(務)科目 24 學分			
專業及實習科目合計			28	5	5	7	7	2	2				
部定必修科目合計			96	25	25	15	15	8	8	部定必修總計 96 學分			
餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分 (節)數檢核表(續) 課程類別			科目		授課節數				備註				
名稱		學分	名稱	學分	第一學年	第二學年	第三學年	備註					
					一	二	一	二	一	二			
校訂科目	必修學分	一般科目	英文進階 I II	2					1	1			
			數學 III IV	6			3	3				採用 B 版本	
			藝術賞析 I II	2			1	1					
			小計	10	0	0	4	4	1	1		校訂必修一般科目 10 學分	
		專業科目	0 學分 0%										無開設任何校必修專業科目
			小計	0	0	0	0	0	0	0	0		校訂必修專業科目 0 學分
		實習(務)科目	28 學分 15.1%	專題製作 I II	4						2	2	
				中餐烹調 I-IV	14	3	3	4	4				
				烘焙食品製作 I II	8			4	4				
				計算機實務 I II	2	1	1						
				小計	28	4	4	8	8	2	2		校訂必修實(務)科目 28 學分
		必修學分數合計			38	4	4	12	12	3	3		
		選修學分	一般科目	6 學分 3.2%	生命教育 I II	2					1	1	
	數學專論 I II				2					1	1		
	閱讀與寫作 II				2					1	1		
	化學進階 I II				2					1	1		
	品德教育-IV				4			1	1	1	1		
	全民國防教育 III-VI				4			1	1	1	1		
	基礎生物 I II				2			1	1				
趣味英文	2									2			
新聞英文	2										2		
法律與生活	2										2		
世界文化史	2										2		
數學進階 I II	4										2	2	
詩詞選 I II	2						1	1					
物理進階 I II	2						1	1					
應選修學分數小	6												校訂選修一般科目開

			計								設 34 學分
	專業科目	6 學分 3.2%	食物學概論 I II	4			2	2			
			餐飲安全與衛生 I II	4	2	2					
			餐旅管理 I II	2					1	1	
			中餐概論 I II	4	2	2					
			應選修學分數小計	6							校訂選修專業科目開設 14 學分
	實習(務)科目	40 學分 21.5%	蔬果雕刻 I II	4			2	2			
			餐旅服務技術 I II	4					2	2	
			蛋糕裝飾 I II	8					4	4	
			餐飲活動規劃與實作 I II	8					4	4	
			西餐烹調 I II	6					3	3	
			中式點心製作 I II	6					3	3	
			烘焙食品製作 III IV	8					4	4	
			飲料與調酒 III IV	4					2	2	
			餐旅日文與會話 I II	4					2	2	
			應選修學分數小計	40							校訂選修實習(務)科目開設 52 學分
	選修學分數合計			52	2	2	4	4	20	20	校訂選修開設 100 學分
	校訂科目學分數總計			90	6	6	16	16	23	23	
	可修習學分數總計			186	31	31	31	31	31	31	
	彈性教學節數			6	1	1	1	1	1	1	
必修科目	活動科目	18	綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
			班會	6	1	1	1	1	1	1	1
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

(一) 日間上課 (適用 104 學年度入學新生)

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	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 I II	2						1	1	
				公 民 與 社 會	2				2				
				自 然 領 域	基 礎 物 理	4				1			
			基 礎 化 學						2				
			基 礎 生 物						1				
			藝 術 領 域	音 樂 I II	4	1	1						任 選 4 學 分
				藝 術 生 活 美 術		1							
				美 術			1						
			生 活 領 域	計 算 機 概 論 I II	4	1	1						各 校 自 選 二 科 ， 共 計 4 學 分
				生 涯 規 劃 I II						1	1		
			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	14	14	11	11	2	2				
修 業 科 目	專 業 理 論 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		
			小 計	4	2	2							
	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	19	19	13	13	5	5				

(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 科 目	一般科目	14學分	計算機實務 I II	2	1	1					各校需規劃職涯體驗 2 學分及專題製作 2~6 學分為必修科目		
			全民國防教育 III IV	2			1	1					
			數學 III - VI	6			2	2	1	1			
			體育 V VI	2					1	1			
			國文 V VI	2					1	1			
			小 計	14	1	1	3	3	3	3			
	專業理論科目	24學分	餐旅管理 I II	4					2	2			
			餐飲服務管理 I II	4					2	2			
			飲料與調酒 I II	6	3	3							
			餐旅日文會話 I - IV	8			2	2	2	2			
			餐旅英文會話 I - IV	8			2	2	2	2			
			行銷概論 I II	4			2	2					
			採購學 I II	4			2	2					
			葡萄酒概論 I II	2					1	1			
	小 計	24	3	3	4	4	5	5					
	實習實作科目	74學分	職涯體驗 I II	2					1	1			
			專題製作 I II	4					2	2			
			中餐烹調 I - IV	20	6	6	4	4					
			烘焙 I II	8			4	4					
			西餐烹調 I II	6					3	3			
			餐飲活動規劃與實作 I II	8					4	4			
			蛋糕裝飾 I II	8					4	4			
			蔬果切雕 I - IV	8	2	2	2	2					
			地方小吃 I II	8					4	4			
			客房實務 I II	2			1	1					
			異國料理 I II	6					3	3			
	小 計	74	8	8	11	11	18	18					
	小 計	112	12	12	18	18	26	26					
	彈性教學時間			6	1	1	1	1	1	1		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)			186	31	31	31	31	31	31		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			

(一)餐旅群餐飲管理科時尚廚藝料理班教學科目與學分(節)數表
104學年度入學學生【時尚廚藝料理班】適用

課程類別	科 目		每 週 授 課 節 數						備 註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名 稱	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 定 必 修 科 目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	採用 A 版教材	
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
	數學領域	數 學 I II	6	3	3					採用 B 版教材	
	社會領域	歷 史	2		2						採用 A 版教材
		地 理	2	2							採用 A 版教材
		公民與社會 I II	2			1	1				採用 A 版教材
	自然領域	基 礎 物 理	2		2						採用 B 版教材
		基 礎 化 學	2	2							採用 A 版教材
	藝術領域	音 樂 I II	2	1	1						
		藝術生活 I II	2	1	1						
	生活領域	計算機概論 I II	2	1	1						採用 A 版教材
		生涯規劃 I II	2	1	1						
	健康與 體育領域	體 育 I - VI	12	2	2	2	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	68	20	20	8	8	6	6		
	專 業 科 目		餐 旅 概 論 I II	4	2	2					
			小 計	4	2	2	0	0	0	0	
		實 習 科 目	餐 旅 英 文 與 會 話 I - IV	8			2	2	2	2	
餐 旅 服 務 I - IV			10	3	3	2	2				
飲 料 與 調 酒 I II	6				3	3					
小 計	24		3	3	7	7	2	2			
	專業及實習科目合計	28	5	5	7	7	2	2			
	部定必修科目合計	96	25	25	15	15	8	8			

餐旅群餐飲管理科時尚廚藝料理班教學科目與學分(節)數表 (續)

課程類別		科 目		每 週 授 課 節 數						備 註		
名稱	學分	名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
校 訂 科 目	必 修 科 目	10 學分 一般科目	計算機實務 I II	2	1	1						
			數學 III IV	6			3	3				
			小 計	8	1	1	3	3				
		6 學分 專業科目	中餐概論 I II	2	1	1						
			餐飲管理 I II	4					2	2		
			小 計	6	1	1	0	0	2	2		
		34 學分 實習科目	專題製作 I II	6					3	3		聘請餐飲相關產業經理作協同教學，與業界接軌
			初階中華廚藝實習 I II	8	4	4						特色課程
			進階中華廚藝實習 I II	14			7	7				
			烘焙食品製作	8			4	4				
	小 計		36	4	4	11	11	3	3			
	必修學分數合計			50	6	6	14	14	5	5		
	選 修 科 目	4 學分 一般科目	全民國防教育 III - VI	4			1	1	1	1		
			基礎生物 I II	2			1	1				
			生命教育 I II	2					1	1		
			數學專論 I II	2					1	1		
			數學進階 I II	4					2	2		
			閱讀與寫作 I II	2					1	1		
			英文進階 I II	2					1	1		
			藝術賞析 I II	2			1	1				
詩詞選 I II			2			1	1					
趣味英文			2					2				
新聞英文			2						2			
化學進階 I II			2					1	1			
物理進階 I II			2			1	1					
法律與生活			2					2				
世界文化		2						2				
品德教育 I - IV		4			1	1	1	1				
應選修學分數小計			4							校訂選修一般科目開設 34 學分		
14 學分 專業科目		中華飲食概論 I II	4			2	2					
		菜單設計 I II	2			1	1					
	綠色飲食概論 I II	6					3	3				
	食物學 I II	2			1	1						
	餐廳經營與管理 I II	6					3	3				
	餐旅概論進階 I II	4					2	2				
	餐旅服務技術進階 I II	4					2	2				
	飲料與調酒進階 I II	4					2	2				
應選修學分數小計			14							校訂選修專業科目開設 22 學分		
實	餐飲活動規劃與實作 I II	8					4	4		餐廳試賣會		

習 科 目	22學 分	港式料理實作 III	8					4	4	特色課程	
		中式點心製作 III	6					3	3	特色課程	
		台灣小吃 III	8					4	4		
		餐旅專題實作 I II	8					4	4	聘請餐飲相關產業經理作協 同教學，與業界接軌	
		蛋糕裝飾 III	8					4	4		
		西餐烹調 III	6					3	3		
		中式傳統素食與藥膳 III	14					7	7		
		中華地方小吃 III	8					4	4		
		盤飾技巧 III	4			2	2				特色課程
		宴會菜實務料理 III	14					7	7		
應選修學分數小計		22								校訂選修實習科目開設 92 學 分	
選修學分數合計		0	0	0	2	2	18	18			
校訂科目學分數合計		90	6	6	16	16	23	23			
可修習學分數總計		186	31	31	31	31	31	31	31	184-192 依彈性時間變動	
彈性教學節數		6	1	1	1	1	1	1	1	可作為補救教學、輔導活 動、重補修或自習之用	
必修 科目	活動 科目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	2
每 週 教 學 總 節 數		210	35	35	35	35	35	35	35		

表三 課程調整計畫表

嘉義縣協志高級工商職業學校 (104 學年) 餐飲科輪調式建教合作教育班課程調整計畫表

課程類別	科目	名稱	原學分	訂分學分	第一學年		第二學年		第三學年		第一學年		第二學年			
					時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數		
部定必修科目	一般科	國文 I - VI	12	12	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2
		英文 I - IV	8	8	3	2	3	2	3	2	3	2				
		數學 I II	4	4	3	2	3	2								
		歷史	2	2	3	2										
		地理	2	2			3	2								
		公民與社會	2	2					3	2						
		基礎物理	2	2							3	2				
		基礎化學 I II	2	2					1	1	2	1				
		音樂	2	2			3	2								
		藝術生活	2	2	3	2										
	生活領域	計算機概論	2	2	3	2										
		生涯規劃 I II	2	2									1	1	2	1
		體育 I - IV	8	8	3	2	3	2	3	2	3	2				
		健康與護理 I	2	2					2	1	1	1				
	全民國防教育 I II	2	2	2	1	1	1									
小計		54	54	23	15	19	13	15	10	15	10	4	3	5	3	
專業及實習科目	餐旅概論 I II	4	4	3	2	3	2									
	餐旅服務 I - IV	10	10	4	3	5	3	3	2	3	2					
	飲料與調酒 I II	4	6					4	3	5	3					
	餐旅英文與會話 I - IV	8	8					3	2	3	2	3	2	3	2	
	小計		28	28	7	5	8	5	10	7	11	7	3	2	3	2
部定必修科目合計		82	82	30	20	27	18	25	17	26	17	7	5	8	5	
校訂必修科目	一般科目	計算機概論實務	2	2			3	2								
		小計	2	2	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0
	專業及實習	專題製作 I II	4	4									3	2	3	2
		中餐烹調 I - IV	10	10	3	2	3	2	5	3	4	3				
		飲料與調酒 III IV	4	4									3	2	3	2
		小計		18	18	3	2	3	2	5	3	4	3	6	4	6
	建教合作機構專業實習	職場實習 I	4	4		4										
		職場實習 II	4	4				4								
		職場實習 III	4	4						4						
		職場實習 IV	4	4							4					
職場實習 V		4	4									4				
職場實習 VI		4	4										4		4	
小計		24	24	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	
合計		44	44	3	6	6	8	5	7	4	7	6	8	6	8	
校訂選修科目	一般科目	體育 V VI	4	4								3	2	3	2	
		全民國防教育 III IV	2	2					1	1	2	1				
		數學 III IV	4	4					3	2	3	2				
		品德教育 I II	2	2									1	1	2	1
		數學進階 I II	2	2									2	1	1	1
		趣味英文 I II	2	2									2	1	1	1
		小計		10	10	0	0	0	0	1	1	2	1	7	4	5

		基礎訓練	6	6		6										
		餐飲安全與衛生 I II	2	2				2	1	1	1					
		食物學概論 I II	2	2				2	1	1	1					
		蔬果雕刻 I II	2	2								2	1	1	1	
		烘焙食品製作 I II	8	8								6	4	6	4	
		蛋糕裝飾 I II	8	8								6	4	6	4	
		西餐烹調 I II	6	6								4	3	5	3	
		異國料理 I II	6	6								4	3	5	3	
		中式點心製作 I II	6	6								5	3	4	3	
		餐旅服務技術 I II	2	2								2	1	1	1	
		餐旅管理 I II	2	2								1	1	2	1	
		餐飲活動規劃與實作 I	8	8								6	4	6	4	
		小計	26	26	0	6	0	0	2	1	1	1	13	9	14	9
		校訂科目合計	80	80	3	12	6	8	8	9	7	9	26	21	25	21
		合計	162	162	33	32	33	26	33	26	33	26	33	26	33	26
必修科目	活動	班會 I - VI	6(節)	0	1		1		1		1		1		1	
	科目	綜合活動 I - VI	6(節)	0	1		1		1		1		1		1	
		總計		162	35	32	35	26	35	26	35	26	35	26	35	26

備註：

- 一、部定一般科目、學分數請比照「實用技能學程日間部課綱」規劃。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、本表為輪調式建教合作教育班課程規劃，有關課程規劃原則請參照 95 年 1 月 4 日教中(三)字第 094500230 號函辦理。
- 二、建教合作機構專業學習以三個月為一階段，每階段採認三至五學分，由建教合作評估訪視委員評估後核予採認學分數。
- 三、學校補充訓練課程列於「校定選修科目」欄位，其授課節數不列入規定之 35 節計算，並請於科目名稱前以「*」表示。
- 四、課程分上下學期且學分轉換後非整數者，可依學年之授課節數換算學分數，但仍須符合每 1 學分需授足 18 小時之規定。

(十) 開設流程表

餐旅群 餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文 I → 國文 II → 國文 III → 國文 IV → 國文 V → 國文 VI					
		英文 I → 英文 II → 英文 III → 英文 IV → 英文 V → 英文 VI					
	數學領域	數學 I → 數學 II					
		社會領域	歷史				
		地理					
		公民與社會 I → 公民與社會 II					
	自然領域	基礎物理					
		基礎化學					
	藝術領域	音樂 I → 音樂 II					
		藝術生活 I → 藝術生活 II					
	生活領域	計算機概論 I → 計算機概論 II					
		生涯規劃 I → 生涯規劃 II					
	健康與體育領域	體育 I → 體育 II → 體育 III → 體育 IV → 體育 V → 體育 VI					
		健康與護理 I → 健康與護理 II					
全民國防	全民國防教育 I → 全民國防教育 II						
校訂科目	語文領域			閱讀與寫作 I → 閱讀與寫作 II			
				詩詞選 I → 詩詞選 II			
				趣味英文			
				新聞英文			
	數學領域			數學 III → 數學 IV			
				數學進階 I → 數學進階 II			
				數學專論 I → 數學專論 II			
				法律與生活			
	社會領域			世界文化史			
		自然領域			基礎生物 I → 基礎生物 II		
			化學進階 I → 化學進階 II				
			物理進階 I → 物理進階 II				
	藝術領域			藝術賞析 I → 藝術賞析 II			
	生活領域	計算機實務 I → 計算機實務 II					
		生命教育 I → 生命教育 II					
		品德教育 I → 品德教育 II → 品德教育 III → 品德教育 IV					
		全民國防教育 III → 全民國防教育 IV → 全民國防教育 V → 全民國防教育 VI					

課程類別	學科類	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專			餐飲英文與會話 I	餐飲英文與會話 II	餐飲英文與會話 III	餐飲英文與會話 IV
		餐旅概論 I	餐旅概論 II				
	實	餐旅服務 I	餐旅服務 II	餐旅服務 III	餐旅服務 IV		
				飲料與調酒 I	飲料與調酒 II		
校訂科目	專	中餐概論 I	中餐概論 II				
				食物學概論 I	食物學概論 II		
						餐旅管理 I	餐旅管理 II
	實	中餐烹調 I	中餐烹調 II	中餐烹調 III	中餐烹調 IV	中式點心製作 I	中式點心製作 II
						地方小吃 I	地方小吃 II
				烘焙食品製作 I	烘焙食品製作 II	蛋糕裝飾 I	蛋糕裝飾 II
						專題製作 I	專題製作 II
				蔬果雕刻 I	蔬果雕刻 II		
						西餐烹調 I	西餐烹調 II
						飲料與調酒 III	飲料與調酒 IV
						餐旅服務技術實務 I	餐旅服務技術實務 II
						餐飲活動規劃與實作 I	餐飲活動規劃與實作 II

正規班

項 目	說 明	備 註
一、第一學年之技能專長及就業進路	1. 第一學年課程著重中餐烹飪與餐飲服務基本能力試探，取得中餐丙級證照，修畢後可從事餐飲外場服務與廚師助理之工作，如切菜、簡單的烹調和菜餚上桌之引導。	

二、第二年段之技能專長及就業進路	1. 第二年段課程著重烘焙食品實習、客房服務及餐飲相關學科，修畢後取得烘焙食品與飲料調製丙級證照，可從事餐廳和飯店點心製作之助理，如餐廳外場之服務、簡易麵包之製作。	
三、第三年段之技能專長及就業進路	1. 第三年段課程著重餐廳經營餐飲活動規劃與實務、蛋糕裝飾實習專精訓練，修畢後能取得中餐乙級證照，如蛋糕製作及裝飾、廚師助理。	

實用技能班

項 目	說 明	備 註
一、第一年段之技能專長及就業進路	1. 第一年段課程著重中餐烹飪、餐飲服務與飲料調製基本能力試探，取得中餐與飲料調製丙級證照，修畢後可從事餐飲外場服務與廚師助理之工作，如切菜、簡單的烹調和菜餚上桌之引導。	
二、第二年段之技能專長及就業進路	1. 第二年段課程著重烘焙食品實習、客房服務及餐飲相關學科，修畢後能取得烘焙食品丙級證照，可從事餐廳和飯店點心製作之助理，如餐廳外場之服務、簡易麵包之製作。	
三、第三年段之技能專長及就業進路	1. 第三年段課程著重高級烹調、蛋糕裝飾實習專精訓練，修畢後能取得中餐乙級證照，可從事中餐或西餐和點心之二手廚師，如蛋糕製作及裝飾、廚師助理、初級菜單設計。	

(十一) 學生修課及學生選課輔導措施

本校課程係為升學導向與就業而設計，並兼顧綜合導向學生之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程手冊「各種進路修課建議」，選修合適之課程。

各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

至於選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。課程手冊已公佈每一學期開課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課。有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

1. 輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1) 學生方面：

- a. 高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
- b. 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- c. 於高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- d. 以班級座談方式，引導學生參閱各四技二專概況、系組簡介，以及介紹職業世界之各類資訊。
- e. 舉辦選課座談會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

(2) 家長方面：

- a. 適時辦理家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。

- b. 利用親職教育輔導刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

(3)教師方面：

- a. 舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
- b. 提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。
- c. 個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

2. 輔導人員

- (1)各班導師
- (2)輔導教師
- (3)各科主任
- (4)其他相關人員

3. 輔導時間

- (1)高一新生於新生始業輔導及高一學期中實施。
- (2)各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。
- (3)個別輔導可利用課餘時間進行。
- (4)家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式進行。

4. 查詢資源

有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

- (1)開設必修及選修科目：教務處。
- (2)課程規劃：教務處、任課老師及召集人。
- (3)選課規劃：教務處、輔導教師、導師、學程任課老師及召集人。
- (4)心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。
- (5)確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。
- (6)科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

(十二)升學選課建議表

餐旅群 餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅概論 I	三	一	2	必修	
	餐旅概論 II	三	二	2	必修	
	食物學概論 I	二	一	2	選修	
	食物學概論 II	二	二	2	選修	
	餐飲安全與衛生 I	一	一	2	選修	
	餐飲安全與衛生 II	一	二	2	選修	
	餐旅管理 I	三	一	1	選修	
	餐旅管理 II	三	二	1	選修	
實習科目	餐旅英文與會話 I	二	一	2	必修	
	餐旅英文與會話 II	二	二	2	必修	
	餐旅英文與會話 III	三	一	2	必修	
	餐旅英文與會話 IV	三	二	2	必修	
	餐旅服務 I	一	一	3	必修	
	餐旅服務 II	一	二	3	必修	
	餐旅服務 III	二	一	2	必修	
	餐旅服務 IV	二	二	2	必修	
	飲料與調酒 I	二	一	3	必修	
	飲料與調酒 II	二	二	3	必修	
	飲料與調酒 III	三	一	2	選修	
	飲料與調酒 IV	三	二	2	選修	
	餐旅服務技術實務 I	三	一	2	選修	
	餐旅服務技術實務 II	三	二	2	選修	
	專題製作 I	三	一	2	必修	
	專題製作 II	三	二	2	必修	

(十三)就業輔導選課建議表

餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅概論 I	三	一	2	必修	
	餐旅概論 II	三	二	2	必修	
	食物學概論 I	二	一	2	選修	
	食物學概論 II	二	二	2	選修	
	餐飲安全與衛生 I	一	一	2	選修	
	餐飲安全與衛生 II	一	二	2	選修	
實習科目	餐旅英文與會話 I	二	一	2	必修	
	餐旅英文與會話 II	二	二	2	必修	
	餐旅英文與會話 III	三	一	2	必修	
	餐旅英文與會話 IV	三	二	2	必修	
	餐旅服務 I	一	一	3	必修	
	餐旅服務 II	一	二	3	必修	
	餐旅服務 III	二	一	2	必修	
	餐旅服務 IV	二	二	2	必修	
	飲料與調酒 I	二	一	3	必修	
	飲料與調酒 II	二	二	3	必修	
	專題製作 I	三	一	2	必修	
	專題製作 II	三	二	2	必修	
	中餐烹調 I	一	一	3	必修	
	中餐烹調 II	一	二	3	必修	
	中餐烹調 III	二	一	4	必修	
	中餐烹調 IV	二	二	4	必修	
	烘培食品製作 I	二	一	4	必修	
	烘培食品製作 II	二	二	4	必修	
	餐旅日文與會話 I	三	一	2	選修	
	餐旅日文與會話 II	三	二	2	選修	
	校外實習 I	三	一	1	選修	
	校外實習 II	三	二	1	選修	
	蔬果雕刻 I	二	一	2	選修	
	蔬果雕刻 II	二	二	2	選修	
	西餐烹調 I	三	一	4	選修	
	西餐烹調 II	三	二	4	選修	
	中式點心製作 I	三	一	3	選修	
	中式點心製作 II	三	二	3	選修	
	烘焙食品製作 III	三	一	4	選修	
	烘焙食品製作 IV	三	二	4	選修	
蛋糕裝飾 I	三	一	4	選修		
蛋糕裝飾 II	三	二	4	選修		

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
	餐飲活動規劃與實作 I	三	一	4	選修	
	餐飲活動規劃與實作 II	三	二	4	選修	