

高雄市私立樹德高級家事商業職業學校

辦理 100 學年度實用技能學程餐飲技術科計畫書

校 長：洪彩雲

承辦主任：陳茂霖、高銅村

承 辦 人：徐麗華、謝韻婷

連絡電話：(07)3870338(直撥) ， (07)3848622 轉 2108

中 華 民 國 100 年 7 月 8 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	5 班	270 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 新增 <input checked="" type="checkbox"/> 修改
	餐飲技術科	1 班	54 人	<input type="checkbox"/> 日間 <input checked="" 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 (業界協同教學)
餐飲技術科	26 人	9 人	校內 19 人	校內 26 人	4 人
			校外 0 人	校外 9 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	中餐教室 4 間 西餐教室 1 間 烘焙教室 3 間 調飲教室 1 間 餐飲服務教室 4 間 西餐烘焙綜合教室 1 間	中餐教室 4 間 西餐教室 1 間 烘焙教室 3 間 調飲教室 1 間 餐飲服務教室 4 間 西餐烘焙綜合教室 1 間	

肆、學生進路規劃

科別：餐飲技術科

項 目	說 明 (含可就業行業別)	備 註
第一階段： 技能專長及就業進路	1.技能專長：學習中餐烹調之基礎操作法、基本刀工、家常菜的製作。學習實務配置及其營養成分，增加對食物衛生安全的基本概念。 2.就業進路：以從事餐飲業之內場助手為主。 3.檢定職類：以取得中餐丙級證照為目標。	
第二年段： 技能專長及就業進路	1.技能專長：學習烘焙食品的製作技術，各式烘焙材料之認識、烘焙產品配方計算方法。學習西式點心的製作。培養餐廳外場服務技術、飲料調製技術。 2.就業進路：就業以餐飲業外場服務員、內場助手、麵包烘焙助手或銷售員為主。 3.檢定職類：以取得烘焙丙級證照為目標。	
第三階段： 技能專長及就業進路	1.技能專長：學習西餐烹飪之基礎烹飪技術。學習中餐烹飪進階技術，宴會菜餚的製作、中式點心的製作。認識基本電腦文書處理作業。 2.就業進路：擔任餐飲業界內外場之基層幹部。習專業領域更專精，成為有概念的管理人員。 3.檢定職類：中餐烹調乙級證照為目標。	

伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表之一

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科

(一) 日間上課

類	別	科	目	學分	授 課 節 數						備 註	
					第一 年 段	第 二 年 段	第 三 年 段		一	二		
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 I II	2			1	1				
		社會領域	地理 I II	2					1	1		
			公民與社會 I II	2			1	1				
		自然領域	基礎物理	1			1					
			基礎化學 I II	2			1	1				任 選 4 學 分
			基礎生物	1				1				
		藝術領域	美術 I II	2	1	1						
	音樂 I II		2	1	1						任 選 4 學 分	
	藝術生活											
	生活領域	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										
		生涯規劃 I II	2	1	1							
	健康與體育領域	體育 I-VI	8	2	2	1	1	1	1			
		健康與護理 I II	2	1	1							
		全民國防教育 I II	2	1	1							
		小 計	54	16	14	10	10	2	2			
目	專業核	專業理論科目	餐旅概論 I II	4	2	2						
			小 計	4	2	2						
	核心科目	實習實作科目	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	2	2	3	3	3	3		
		小 計	20	4	4	3	3	3	3			
目 部		定 必 修 科 目 合 計	74	20	18	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	12 學分	國文 V VI	4					2	2	
			數學 III IV	2			1	1			
			全民國防教育 III-VI	4			1	1	1	1	
			計算機概論 II	2		2					
			小 計	12		2	2	2	3	3	
	專業理論科目	24 學分	食物學 I II	4	2	2					
			餐飲日語與會話 I II	4			2	2			
			餐飲管理 I II	4					2	2	
			餐飲英語與會話 I II	4			2	2			
			國際禮儀 I II	2			1	1			
			菜單設計 I II	4					2	2	
			餐飲解說 I II	2					1	1	
	小 計	24	2	2	5	5	5	5			
	實習實作科目	74 學分	職涯體驗 I II	2					1	1	中餐烹調實習 I：基本刀工及材料 中餐烹調實習 II：基本烹調法及盤飾 中餐烹調實習 III：中國區域菜—北平、四川、江浙、上海 中餐烹調實習 IV：中國區域菜—山東、湖南、廣東、福建台菜 中餐烹調實習 V：宴席菜單製作 中餐烹調實習 VI：宴會設計製作 烘焙實務 I：設備、材料認識、烘焙計算 烘焙實務 II：麵包類產品製作 烘焙實務 III：蛋糕類產品製作 烘焙實務 IV：西點類產品製作
			專題製作 I II	4					2	2	
			中餐烹調實習 I-VI	22	4	4	4	4	3	3	
			烘焙實務 I-IV	16			4	4	4	4	
			食物製備 I II	6	3	3					
			西餐烹調實習 I II	6					3	3	
			蔬果切雕 I II	4	2	2					
			中式點心 I II	8					4	4	
			蛋糕裝飾 I II	6			3	3			
	小 計	74	9	9	11	11	17	17			
	目 小 計	110	11	13	18	18	25	25			
	彈性教學時間			8	1	1	1	1	2	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)			184	31	31	31	31	30	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	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		

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 100 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	邀請賣場業者單位主管授課： 1.生鮮食材的處理 2.賣場佈置及商品陳設 3.經驗分享	2	食物學/中餐/ 西餐/烘焙
2	三(上)	業界參訪	賣場參訪 1.食材認識 2.賣場工作作業流程 3.食材進退貨流程及包裝陳設	4	食物學
3	三(上)	業界授課	邀請餐飲業者單位主管授課： 1.迎賓接待禮儀 2.顧客應對接待用語 3.經驗分享	2	餐飲服務
4	三(上)	業界參訪	餐飲飯店參訪 1.公司簡介 2.餐飲部門參觀 3.營業場所服務流程	4	職涯體驗
5	三(上)	業界授課	邀請餐飲業者單位主管授課： 1.職場、產品介紹 2.職場銷售技巧 3.經驗分享	2	職場實務 講解與分析
6	三(上)	業界參訪	餐飲飯店參訪 1.公司簡介 2.餐飲部門參觀 3.營業場所服務流程	4	職涯體驗

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 100 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)
7	三(下)	業界授課	邀請餐飲業者單位主管授課： 1.餐廳服務流程 2.服務人員守則 3.經驗分享	2	餐飲服務
8	三(下)	業界參訪	餐飲業界參訪 1.公司簡介 2.生產製造流程部門參觀 3.營業場所服務流程	4	職涯體驗
9	三(下)	業界授課	邀請餐飲業者單位主管授課： 1.顧客抱怨處理態度及原則 2.客訴的處理步驟 3.經驗分享	2	餐飲服務/餐 飲管理
10	三(下)	業界參訪	餐飲店參訪 1.餐廳作業流程 2.顧客接待應對 3.菜單認識	4	餐飲服務
11	三(下)	業界授課	邀請餐飲業者單位主管授課： 1.菜單介紹 2.促銷推廣之方法介紹 3.經驗分享	2	餐飲服務/餐 飲管理
12	三(下)	業界參訪	餐飲製造廠參訪 1.認識原料及製造過程 2.認識工作環境及設備	4	食物學 烹調/or 烘焙
		合計		36	

製表人：

處室主任：

校長：

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	楊又齡	✓				中餐烹調	乙級	高市教中登字第 784093 號
2	何玉露	✓				中餐烹調	乙級	中字第 8806663 號
3	葉鳳珠	✓				中餐烹調	乙級	教中登字第 83284 號
4	虞彬彬	✓				中餐烹調	乙級	教中登字第 251367 號
5	毛德馨	✓				中餐烹調	乙級	中字第 9106669 號
6	陳怡靜	✓				調酒	乙級	中字第 9200130 號
7	包樺凌		✓			中餐烹調	乙級	教技登字第 915001 號
8	李靜沂		✓			烘焙食品	乙級	教技登字第 915003 號
9	鄭淑菁		✓			中餐烹調	乙級	教技登字第 945005 號
10	王文潔		✓			烘焙食品	乙級	教技登字第 935005 號
11	莊明珠			✓		中餐烹調	乙級	中字檢第 9600819 號
12	陳昱璇			✓		中餐烹調	乙級	教技登字第 985002 號

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	柳佩伶	✓		中餐烹調	乙級	教技登字第 995002 號	
2	王尹均	✓		烘焙食品	乙級	教技登字第 98000491 號	
3	陳佩琪	✓		中餐烹調	丙級	中字第 9402562 號	
4	葉米芸	✓		中餐烹調	乙級	中字檢第 9900210 號	
5	鄭宏毅		✓	中餐烹調	乙級	乙級 005529	
6	高慧樺		✓	烘焙食品	乙級	乙級 077-001850	
7	林碧惠	✓		中餐烹調	乙級	高市教中登字第 71093 號	
8	劉美惠	✓		烘焙食品	乙級	高市教中登字第 734088 號	
9	游智雯	✓		麵包西點 蛋糕	乙級	教技登字第 955003 號	
10	簡士晟		✓	中餐烹調	乙級	乙級 076-007470	
11	陳毓君		✓	烘焙食品	乙級	乙級 077-002805	
12	李允先		✓	烘焙食品	乙級	乙級 077-002805	
13	林巧姿		✓	中式麵食 加工	乙級	乙級 096-000850	
14	張原賓		✓	烘焙食品	乙級	乙級 077-002778	
15	林宥君		✓	烘焙食品	乙級	乙級 077-000999	✓
16	李建生		✓	烘焙食品	乙級	乙級 002529	✓
17	郭義盟		✓	中餐烹調	乙級	乙級 076-003347	✓

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
18	劉德民		✓	烘焙食品	乙級	乙級 001846	✓
19	葉宗奇		✓	中餐烹調	乙級	乙級 076-003706	✓
20	楊天慶		✓	中餐烹調	丙級	丙級 076-087957	✓
21	洪三讚		✓	中餐烹調	乙級	乙級 076-0077259	✓
22	陳柏名		✓	烘焙食品	乙級	乙級 002434	✓
23	謝成岳		✓	中餐烹調	乙級	丙級 254017	✓

高雄市私立樹德家事商業職業學校實用技能學程(班)夜間上課學生成績考查辦法補充規定

壹、依據：

- 一、職業學校法第十四條。(92.1.15 修正公布)
- 二、職業學校學生成績考查辦法第十五條。(89.1.7 修正公布)
- 三、高級中等學校學籍管理要點。(89.9 修正公布)
- 四、實用技能學程(班)課程綱要。(草案)
- 五、高級中等學校訂定「實用技能學程(夜間上課)學生成績考查辦法補充規定」注意事項。(高市 93.6.29 教一字第 0930018617 號函)

貳、目的：為提供實用技能學程(班)夜間上課學生採計畢業學分之用。

參、學科學分核計方式：

- 一、每週上課一節持續一學期(或十八週)以一學分計。
- 二、軍訓(國防通識)、護理(健康與護理)、體育等科目均核計為畢業學分。
- 三、活動科目(週會、社團活動、生活情意課程)視同通識課程，夜間上課得採計為畢業學分。

肆、夜間上課畢業學分採計原則(含九十三學年入學生)：

一、職場經驗：

1. 學生在學上課期間於職場工作，依其職場所習類科相關程度，每學期得採計 1~2 學分，3 學年最高以 12 學分為限。
2. 職場經驗為每週至少工作 8 小時(含)，每學期工作 18 週(含)以上可提出申請；學分之採計應於每學期上課後兩週內提出申請(申請表如附件一)，並檢附相關證明文件，與所習科別直接相關之工作，每學期以採計 2 學分；非直接相關之工作，每學期以採計 1 學分為原則，其學分採計由審定委員會評定之。

二、技能檢定證照：(由行政院勞工委員會或內政部核發)

1. 丙級證照每一職種得採計 3 學分；乙級證照每一職種得採計 6 學分。
2. 採計之學分，三學年最高以 6 學分為限。
3. 技能檢定證照學分採計，應於取得證照後提出申請(申請表如附件二)。

三、建教合作之學分採計依據「高級中等學校建教合作實施辦法」規定辦理。

伍、附則：

- 一、學分採計審定委員會組織由校長、進修學校校務主任、組長、教官、導師、及相關人員等所組成。
- 二、前項之學分採計係用以補足應修得畢業學分之用，不得作為抵免修習相關科目。

- 三、本規定經校務會議通過後，並報局核備後實施，修正時亦同。
- 陸、本規定未盡事宜，悉依職業學校學生成績考查辦法及相關規定辦理。

高雄市私立樹德家商進修學校實用技能班學程(班)夜間上課學生

檢定證照 學分採計申請表

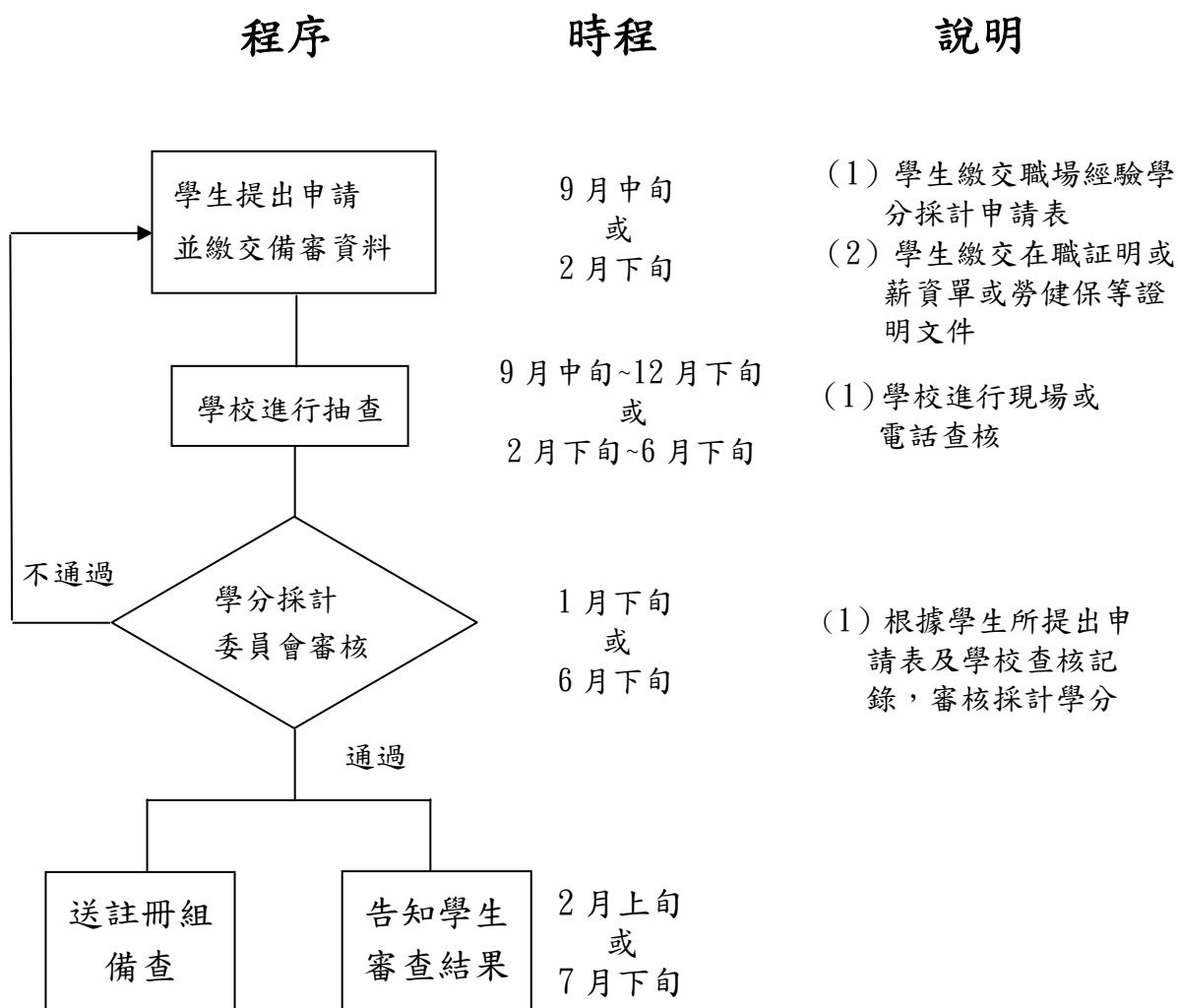
班級		姓名		學號		申請日期	年 月 日
證照名稱		級別		審核結果		採計學分數	
<input type="checkbox"/> 中餐烹調丙 <input type="checkbox"/> 麵包烘焙丙 <input type="checkbox"/> 女子美髮丙 <input type="checkbox"/> 女子美容丙 <input type="checkbox"/> 電腦軟體應用丙 <input type="checkbox"/> 網頁設計丙 <input type="checkbox"/> 其他_____		<input type="checkbox"/> 丙級 <input type="checkbox"/> 乙級		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		<input type="checkbox"/> 三學分 <input type="checkbox"/> 六學分 <input type="checkbox"/> 不採計學分	
<input type="checkbox"/> 曾提出申請，並已採計_____學分				<input type="checkbox"/> 第一次提出申請			
證照影本黏貼處(正面)				證照影本黏貼處(反面)			
導師：				教學組長：			
實習組長：		校務主任：		校長：			
說明：一、丙級證照每一職種得採計3學分；乙級證照每一職種得採計6學分。 二、採計之學分三學年最高以6學分為限。 三、技能檢定證照學分採計應於取得證照後提出申請。							

高雄市私立樹德家商進修學校實用技能班學程(班)夜間上課學生

職場經驗學分採計申請表

班級	姓名	學號	申請學年度	學年度第 學期
職場名稱	工作性質	每週工作時數 至少 小時	任職期間 自 年 月至 年 月 共 週	
工作單位電話、地址、戳章		負責人印章	附件	
			<input type="checkbox"/> 薪資單 件 <input type="checkbox"/> 勞健保證明 件	
審核結果	採計學分數	備註		
<input type="checkbox"/> 相關類科 <input type="checkbox"/> 非相關類科 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 貳學分 <input type="checkbox"/> 壹學分 <input type="checkbox"/> 不採計學分	<input type="checkbox"/> 已申請採計 ____ 學分 <input type="checkbox"/> 第一次申請		
導師： _____ 註冊組長： _____ 教學組長： _____ 校務主任： _____ 校長： _____				
說明：一、學生在學上課期間於職場工作，依其職場所習類科相關程度，每學期得採計 1~2 學分，三學年最高以十二學分為限。 二、職場經驗為每週至少工作 8 小時(含)，每學期工作十八週(含)以上可提出申請；學分之採計應於每學期上課後兩週內提出申請(申請表如附件一)，並檢附相關證明文件，與所習科別直接相關之工作，每學期以採計 2 學分；非直接相關之工作，每學期以採計 1 學分為原則，其學分採計由審定委員會評定之。				

高雄市樹德家商實用技能學程夜間上課學生職場經驗暨檢定證照
學分採計申請程序及時程表



說明：

日期	辦理項目
9月、2月	1. 發放申請表格 2. 辦理申請作業導師說明會
9月~12月 2月~6月	1. 各班導師審查學生申請表填寫方式 2. 各班繳交申請表 1. 彙整申請表件 2. 教學組審核表件
1月、7月	1. 辦理審查作業如電話訪談、拜訪廠家等
2月、7月	1. 公佈審查結果 2. 登錄學分

高雄市私立樹德家商進修學校實用技能班學程(班)夜間上課學生

職場經驗學分採計申請表

班級		姓名		學號		申請學年度	學年度第 學期
職場名稱		工作性質		每週工作時數		任職期間	
				至少 小時		自 年 月至 年 月 共 週	
工作單位電話、地址、戳章				負責人印章		附件	
						<input type="checkbox"/> 薪資單 件 <input type="checkbox"/> 勞健保證明 件	
審核結果		採計學分數		備註			
<input type="checkbox"/> 相關類科 <input type="checkbox"/> 非相關類科 <input type="checkbox"/> 不合格		<input type="checkbox"/> 貳學分 <input type="checkbox"/> 壹學分 <input type="checkbox"/> 不採計學分		<input type="checkbox"/> 已申請採計 ____ 學分 <input type="checkbox"/> 第一次申請			
導師：				註冊組長：			
教學組長：				校務主任：		校長：	
<p>說明：一、學生在學上課期間於職場工作，依其職場所習類科相關程度，每學期得採計 1~2 學分，三學年最高以十二學分為限。</p> <p>二、職場經驗為每週至少工作 8 小時(含)，每學期工作十八週(含)以上可提出申請；學分之採計應於每學期上課後兩週內提出申請(申請表如附件一)，並檢附相關證明文件，與所習科別直接相關之工作，每學期以採計 2 學分；非直接相關之工作，每學期以採計 1 學分為原則，其學分採計由審定委員會評定之。</p>							

高雄市私立樹德家商進修學校實用技能班學程(班)夜間上課學生

檢定證照 學分採計申請表

班級		姓名		學號		申請日期	年 月 日
證照名稱		級別		審核結果		採計學分數	
<input type="checkbox"/> 中餐烹調 <input type="checkbox"/> 麵包烘焙 <input type="checkbox"/> 女子美髮 <input type="checkbox"/> 女子美容 <input type="checkbox"/> 其他_____		<input type="checkbox"/> 丙級 <input type="checkbox"/> 乙級		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		<input type="checkbox"/> 三學分 <input type="checkbox"/> 六學分 <input type="checkbox"/> 不採計學分	
<input type="checkbox"/> 曾提出申請，並已採計_____學分				<input type="checkbox"/> 第一次提出申請			
證照影本黏貼處(正面)				證照影本黏貼處(反面)			
導師：				教學組長：			
實習組長：		校務主任：		校長：			
說明：一、丙級證照每一職種得採計3學分；乙級證照每一職種得採計6學分。 二、採計之學分三學年最高以6學分為限。 三、技能檢定證照學分採計應於取得證照後提出申請。							

樹德家商進修學校（含實用技能學程夜間班）重補修學分實施要點

一、 依據：

- （一）教育部「進修學校學生成績考查辦法」第十二條辦理。
- （二）依據中華民國 94 年 7 月 20 日，教中(三)字第 09405112 號辦理。

二、 目的：

- （一）協助學生奠定學科基礎，適應學生個別差異。
- （二）協助學生克服障礙，提升學習效果。

三、參加對象：學科或實習科目未獲得學分之學生為主。

四、重補修學分辦理方式：

- （一）專班重修：補修學生人數達 20 人(含)以上者，開辦專班重修。
- （二）自學輔導：補修學生人數過少，採專班重修有困難者，由校務處或實用技能班(學程)安排併班或自學輔導。惟重補修得跨類(科)、跨年級或跨校(部)修讀。

五、重補修學分時間：

- （一）寒假重補修【上學期課程】：2 月開設重補修班。
暑假重補修【下學期課程】：7 月開設重補修班。
- （二）校務處或實用技能夜間班(學程)依實際需要可於學期中、假日或晚上時間實施重補修。

六、上課時數：

- （一）採專班重修方式時，每學分授課時數以 8 節課為原則，若因特殊情形得增加之。
- （二）採自學輔導方式時，由教師指定教材，學生自行修讀，並安排面授指導，每學分面授時間不得少於 6 節課。

七、重補修師資以校內教師為原則，必要時得聘請兼任教師授課。校內教師擔任重補修班之授課時數得併入基本授課時數及不受教師兼代課最高鐘點數之限制。

八、重補修授課鐘點費每節課 400 元為原則，實際金額由學校按收支平衡原則訂定。教師依實際授課時數核實支領鐘點費。

九、重補修經費依下列規定辦理：

- （一）專班重修方式時，每學分修習 8 節課，每生每節課收費 40 元。
- （二）自學輔導方式時，由教師指定教材，學生自行修讀，並安排面授指導，每學分修習 6 節課，每生每科收費 300 元。
- （二）教師鐘點費、實習材料費及業務費由學生所繳交重補修金額下支應。

十、教師注意事項：

- （一）重修班指導老師由校務處教學組安排之。
- （二）請指導老師將學生之出缺席狀況、上課學習情形、平時測驗、作業檢查、等相關事項列入學生平時成績。

- (三) 重補修學生成績評量標準：日常考查 50%，定期考試 50%。
- (四) 重修課程以重補修之原學期上課使用之教科書為範圍，老師得另行補充其相關資料。
- (五) 老師因需要調代課，請事前填寫調代課單。

十一、學生注意事項：

- (一) 學生依重補修實施要點提出申請，依排定之課表上課，並遵守學生上課之規定及出缺勤作業之辦法。
- (二) 學生提出申請重補修之後，不得以任何理由要求退選、調班或退費。
- (三) 重補修課程學生出席情形由授課教師紀錄之，缺課時數超過上課總時數三分之一者，視同未完成該科目重修手續，授課教師得不予成績考查，其所繳重修費用亦不退還。
- (四) 上課期間，因故未能到校上課時，應向導師或教學組辦理請假手續。
- (五) 每期開課科目無故不參加者，導致畢業學分數不足而無法畢業時，未取得之學分數以延修方式申請重補修。

十二、本要點經校務會議通過後實施，修正時亦同。