

高雄市私立樹德家商職業學校

辦理 107 學年度實用技能學程課程計畫書

餐旅 群 中餐廚師 科 (日間部)

校 長： 陳茂霖



承辦主任： 陳清美



承辦人： 徐麗華



連絡電話：07-3848622-2108

Mail：lilishu@mail.shute.kh.edu.tw

中華民國 106 年 10 月 31 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	中餐廚師科	1 班	50 人	<input checked="" type="checkbox"/> 日間 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 其他	<input checked="" 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

貳、師資安排（含企業界人士）

科 別	校內兼課人數	校外兼課人數	教師證書人數	持有證照人數	其 他
餐飲管理科	22 人	人	有 <u>21</u> 人 無 _____ 人	有 <u>1</u> 人 無 _____ 人	人
餐飲管理科		14 人	有 <u>3</u> 人 無 _____ 人	有 <u>14</u> 人 無 _____ 人	人

參、教學設施及設備

專業教室名稱	主要設施及設備	授課科目名稱	可容納之學生數
中餐烹調教室 5 間	菜刀架、水槽、快速爐、活動工作台、砧板存放車、菜刀存放車、爐灶櫥櫃與調理水槽組合、製冰機、雙面白板、活動工作台、油水分離機、排油煙罩、爐台防熱板、排煙設備、瓦斯爐、四層存放架、中餐桌、砧板架	中餐烹調實習、食物製備、台菜烹調與小吃、蔬食料理	250 人
烘焙教室 5 間	氣冷式箱型冷氣機、四門立式插盤冷藏冰箱、製冰機、雙層電烤箱、攪拌機、飲水機、基本發酵櫃、最後發酵櫃、丹麥壓麵機、烤盤架車、麵食分配台、工作台、水槽、環保油脂殘菜截留槽、吐司整型機、急速冷凍庫	中式米麵食點心	250 人
西餐教室 1 間	工作台、刀架推車、西餐爐、水槽、環保油脂殘菜截留槽、冷藏冰箱、煎板、油炸機	西餐烹調實習	50 人
餐飲服務教室 1 間	製冰機、冷熱兩用飲水機、桌邊燒煮烹調車、電視、冷藏冰箱工作台、製冰機、三溫熱交換飲水機、西餐桌子、立式櫥櫃、半自動咖啡機、冰箱	餐飲服務技術、宴會餐飲服務	50 人
咖啡教室 1 間	製冰機、三溫熱交換飲水機、西餐式桌子、櫥櫃、半自動咖啡機、投影機、冰箱、卧式工作台冷藏冰箱、液晶電視、咖啡磨豆機、開飲機	飲料實務、宴會餐飲服務	50 人
調飲教室 1 間	製冰機、三溫熱交換飲水機、櫥櫃、半自動咖啡機、展示型冰箱、卧式工作台冷藏冰箱、液晶電視、冰沙機、投影機	飲料實務、宴會餐飲服務	50 人
餐飲調製教室 3 間	桌上型攪拌機、壓麵機、工作台、水槽、瓦斯爐	團體膳食實務	150 人
教學示範教室 1 間	廣播擴音控制機、360 度攝錄影像控制機組、50 吋液晶電視、油煙靜電處理設備、排氣風車、卧式工作台冷凍冰箱、卧式工作台冷藏冰箱、製冰機、T 型排煙機、電烤箱、發酵櫃、中島型濾網式油煙機、品嚐桌、3/4HP 攪拌機、桌上型攪拌機、雙口玻璃炭入電陶爐、不鏽鋼砲台爐灶、西餐爐、水槽	中餐烹調實習、食物製備、台菜烹調與小吃、蔬食料理	50 人
房務教室 1 間	單人床、雙人床、活動床、房務工作車、浴缸、坐式馬桶	房務技術	50 人

肆、學生進路規劃

科別：中餐廚師科

項 目	說 明 (含可就業行業別)	備註
一. 第一年段 技能專長及就業 進路	1. 學習中餐烹調之基礎操作法、基本刀工、蔬果切雕、常菜的製作。 2. 以取得中餐丙級證照為目標。 3. 以從事餐飲業之外場傳菜生，內場助手為主。 4. 學習食物配置及其營養成份，增加對食物衛生安全的基本概念。 5. 認識基本電腦文書處理作業。	
二. 第二年段 技能專長及就業 進路	1. 學習中餐烹調進階技術、台菜小吃的製作方式，團體膳食的設計與製作、中式米麵食配方計算法。 2. 以取得中式麵食丙級證照為目標。 3. 培養餐廳外場服務技術、並習得基本日語會話。 4. 就業以餐飲業外場服務員、餐廳內場助手、中式點心部門助手或銷售員為主。	
三. 第三年段 技能專長及就業 進路	1. 學習蔬食料理、西餐烹飪之基礎烹飪技術，及飲料調製技術。 2. 加強中餐宴會菜餚的製作、中式麵食點心的製作。 3. 以取得中餐乙級證照為目標 4. 加強宴會服務技術擔任餐飲業界內外場之基層幹部。 5. 學習專業領域習得更專精，成為有概念的管理人員。	

伍、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表

職群別：餐旅群 科別：中餐廚師科

P.1

上課時段：日間

適用於 107 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 般	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 I II	2			1	1			
		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						任 選 4 學 分
	音樂 I II		2	1	1							
	藝術生活											
	生 活 領 域	計算機概論 I	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										
		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 心 科 目	專 業 理 論 科 目 4 學 分	餐旅概論 I II	4	2	2						
			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	2	2	3	3	3	3		
	小 計	20	4	4	3	3	3	3	3			
	目 部 定 必 修 科 目 合 計	74	20	18	13	13	5	5				

職群別：餐旅群

科別：中餐廚師科

P.2

上課時段：日間

適用於 107 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		
校	一般科目(必選)	10學分	國文 V VI	4				2	2		
			數學 III IV	2			1	1			
			全民國防教育 III IV	2			1	1			
			計算機概論 II	2		2					
			小 計	10		2	2	2	2	2	
	專業理論科目(必修)	22學分	食物學 I II	4	2	2					
			餐飲日語與會話 I II	4			2	2			
			餐飲英語與會話 I II	4			2	2			
			餐飲管理 I II	4					2	2	
			菜單設計 I II	4					2	2	
			餐飲解說 I II	2					1	1	
			小 計	22	2	2	4	4	5	5	
	實習實作科目(必修)	78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 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 中式米麵食點心 I：米粒類漿粉類產品製作 中式米麵食點心 II：水調和麵產品製作 中式米麵食點心 III：酥皮類糕皮類產品製作 中式米麵食點心 IV：發麵產品製作 台菜烹調與小吃 I：冷盤類熱炒類 台菜烹調與小吃 II：大菜類湯道類 宴會餐飲服務 I II：茶飲咖啡現場調製技術 宴會餐飲服務 I II：現場服勤技術
			專題製作 I II	4					2	2	
			中餐烹調實習 I -VI	20	4	4	3	3	3	3	
			食物製備 I II	6	3	3					
			蔬果切雕 I II	4	2	2					
			團體膳食實務 I II	6			3	3			
			台菜烹調與小吃 I II	6			3	3			
中式米麵食點心 I -IV			14			3	3	4	4		
西餐烹調實習 I II			6					3	3		
宴會餐飲服務 I II			4					2	2		
蔬食料理 I II			6					3	3		
小 計	IV	78	9	9	12	12	18	18			
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	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		
總 計 (節 數)			210	35	35	35	35	35	35		

陸、職涯體驗課程規劃表

職群：餐旅群 科別：中餐廚師科

適用於 107 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	6	職涯體驗 食物學 中餐烹調
2	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.菜單認識	6	職涯體驗 餐飲服務
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	3	餐飲服務
4	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	3	職場實務 講解與分析
5	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	6	職涯體驗 餐飲服務
6	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	6	食物學 中餐烹調 中式米麵食
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	3	餐飲服務 宴會餐飲服務
8	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	3	餐飲服務/餐 飲管理
		合計		36	

柒、實用技能學程師資安排檢核表 職群：餐旅群 科別：中餐廚師科

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	教加登字第 A88312 號 高市教中登字 7840963 號 高市登一字第 5646 號
2	虞彬彬	✓				中餐烹調	乙級	教中登字 251367 號
3	毛德馨	✓				中餐烹調	乙級	教技登字第 202874 號 中字第 9106669 號
4	鄭淑菁	✓				中餐烹調	乙級	教技登字第 945005 號 中字檢第 9700147 號
5	王尹均	✓				烘焙食品	乙級	教技登字第 98000491 號 中檢字第 10202135 號
6	董玫伶	✓				烘焙食品 中式麵食加工	乙級	中檢字第 10302837 號
7	吳盈潔	✓				烘焙食品 中式麵食加工 飲料調製	乙級	中檢字第 10501039 號
8	邱苙臻	✓				中餐烹調 烘焙食品 中式麵食加工 飲料調製	乙級	中字檢第 1000191 號
9	張右欣	✓				中餐烹調 飲料調製	乙級	中字檢 10000197 號 觀光科中字註第 0000222 號
10	王湘嵐	✓				中餐烹調 飲料調製	乙級	中檢字第 10601787 號
11	包驊凌		✓			中餐烹調	乙級	高市教技登字第 915001 號
12	林佩璋		✓			烘焙食品	乙級	教技登字第 93000231 號
13	洪千田		✓			烘焙食品	乙級	高市教技字第 0334790700 號
14	柳佩伶		✓			中餐烹調	乙級	教技登字第 995002
15	莊幸寓		✓			中餐烹調 中式麵食加工	乙級	教技字第 10500007 號
16	賈若茵		✓			烘焙食品	乙級	教技字第 10500010 號

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
17	鄭宏毅		✓			中餐烹調	乙級	教技登字第 1015002
18	王文潔		✓			烘焙食品	乙級	教技登字第 935005 號
19	李秀芬		✓			飲料調製	乙級	教技字第 10500009 號
20	陳世林		✓			中餐烹調	乙級	教技登字第 10500008
21	楊和憲		✓			中餐烹調 中式麵食加工 飲料調製	乙級	教技字第 10600022 號
22	戴凡庭				✓	門市服務	乙級	門市服務 181-002031

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	劉美惠	✓		烘焙食品 中餐烹調	乙級	高市教中登字第 734088 號 烘焙食品乙級 077-001033 中餐烹調乙級 76-0041957	
2	葉鳳珠	✓		中餐烹調	乙級	教中登字第 83284 號 教加登字第 A88308 號	
3	陳怡靜	✓		飲料調製	乙級	中字第 9200130 號	
4	吳惠文		✓	中餐烹調	乙級	中餐烹調乙級 076-008864	
5	陳喬茹		✓	烘焙食品	乙級	烘焙食品乙級 077-003752	
6	林秉傑		✓	烘焙食品	丙級	烘焙食品丙級 077-016374	(業師)
7	王璽鈞		✓	烘焙食品	丙級	烘焙食品丙級 077-055568	(業師)
8	郭義盟		✓	中餐烹調	乙級	中餐烹調乙級 076-003347	(業師)
9	張耀文		✓	中餐烹調	乙級	中餐烹調乙級 076-008756	(業師)

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
10	蔡長志		✓	中餐烹調	乙級	中餐烹調乙級 076-007567	(業師)
11	葉清楚		✓	中餐烹調	乙級	中餐烹調乙級 076-007954	(業師)
12	李仁三		✓	中餐烹調	乙級	中餐烹調乙級 076-007932	(業師)
13	謝錦良		✓	烘焙食品	乙級		(業師)
14	蔡柏宏		✓	烘焙食品	乙級	烘焙食品乙級 077-002110	(業師)