

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校

104 學年度餐飲管理科階梯式建教合作課程計畫書

校 長： 邱 紹 一 (請核章)

承辦主任： 王 仁 純 (請核章)

承 辦 人： 徐 世 青 (請核章)

連絡電話： 037-353888 轉 117

中 華 民 國 103 年 10 月 07 日

104 學年度「階梯式建教合作班課程計畫書」學校自我檢核表

104 學年度 校名：私立育民工家 群/科別：家政群/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) 102 學年度建教合作科班核定	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	2. 檢視進廠日期是否填寫完整		<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4. 檢視人數是否符合		<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5. 選修課程名稱是否填寫完整?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	6. 返校開授課程是否為專實習科目?		<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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.....	2
表二 進廠計畫.....	3
表三 課程調整計畫表.....	8
表四 職前訓練課程表.....	10
表五 返校時程規畫表.....	12

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	
動力群	汽車科	1 班	25 人		
	科	班	人		
	科	班	人		
	科	班	人		
餐旅群	餐管理飲科	1 班	45 人		
	科	班	人		
	科	班	人		
	科	班	人		
家政群	時尚造型科	1 班	25 人		
	科	班	人		
	科	班	人		
	科	班	人		
電子與電機群	電子科	1 班	40 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:106/8/1-107/6/30)	進廠人數	建教合作機構名稱	備註
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	3	東北角餐廳有限公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	2	天空之城休閒事業有限公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	5	西湖渡假村股份有限公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	4	全國高爾夫實業股份有限公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	4	京饌庭園日本料理店	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	4	國賓大飯店股份有限公司 新竹分公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	3	蚵仔仁餐飲有限公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	4	華夏大飯店股份有限公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	2	大湖雲莊企業有限公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	6	錦水溫泉飯店股份有限公司	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	4	千葉火鍋	
餐飲管理科	餐三忠	106/8/1-107/6/30	4	漢記股份有限公司-中央 廚房	

表三 課程調整計畫表

育民工家職業學校 (104 學年) 餐飲管理 科階梯式建教合作教育班課程調整計畫表

課程類別	科	目	授 課 節 數																	
			第 一 學 年			第 二 學 年			第 三 學 年			第 四 學 年								
名 稱	名	稱	原 學 分	訂 分	學 分	暑 假	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	語文領域	國 文 I - IV	12	12		3		3		3		3							
			英 文 I - IV	8	8		2		2		2		2							
		數學領域	數 學 I - III	4-8	6		2		2		2									
		社會領域	歷 史		2	2		2												
			地 理		2	2				2										
		公民與社會	公 民 與 社 會		2	2				2										
			基 礎 物 理		1-2	1		1												
		自然領域	基 礎 化 學		1-2	1				1										
			基 礎 生 物		2	2					2									
		藝術領域	美 術		2	2		2												
			藝 術 生 活		2	2				2										
		生活領域	計 算 機 概 論		2	2		2												
			生 涯 規 劃		2	2				2										
		健康與體育領域	體 育 I II		4	4		2		2										
			健 康 與 護 理 I - IV		4	4		1		1		1		1						
		國防通識	國 防 通 識 I - IV		4	4		1		1		1		1						
		小 計			56	56		18	0	20	0	11	0	7						
		專 業 及 實 習 科 目	餐 旅 英 文 與 會 話 I - IV		8	8		2		2		2		2						
			餐 旅 概 論 I II		4	4		2		2										
餐 旅 服 務 技 術 I - IV			10	10		3		3		2		2								
飲 料 與 調 酒 I II			6	6						3		3								
小 計			28	28		0	7	0	7	0	7	0	7							
部 定 必 修 科 目 合 計			84	84		0	25	0	27	0	18	0	14							
校 訂 必 修 科 目	一 般 科	數 學 演 算		2	2								2							
		生 活 與 休 閒 I II		4	4						2		2							
		日 文		2	2					2										
		門 市 服 務 I II		4	4						2		2							
		小 計		12	12		0	0	0	0	2	4	0	6						
	專 業 及 實 習 科 目	專 題 製 作		2	2									2						
		職 前 訓 練 課 程		2	2										2					
		食 物 製 備 實 習 (返 校 開 授 課 程)		2	2										2					
		點 心 製 作 (返 校 開 授 課 程)		2	2												2			
		建 教 合 作 機 構 專 業 實 習	餐 飲 科 職 場 實 習 I	3-5	4										4					
餐 飲 科 職 場 實 習 II	3-5	4												4						
餐 飲 科 職 場 實 習 III	3-5	4													4					
餐 飲 科 職 場 實 習 IV	3-5	4														4				
小 計		20-28	24		0	0	0	0	0	0	0	2	6	6	4	6				
校 訂 選 修 科 目	專 業 及 實 習 科 目	餐 飲 衛 生 安 全 I II		2	2		1		1											
		食 物 學 概 論 I II		4	4		2	2												
		烹 飪 基 礎 I II		6	6						3		3							
		基 礎 刀 工 I II		6	6						3		3							
		蔬 果 切 雕		1	1			1												
		菜 單 設 計		1	1															
		國 際 禮 儀		2	2					2										
		商 業 禮 儀		2	2					2										
中 式 麵 食 加 工		3	3					3												

國教署 104 學年度階梯式建教合作課程計畫書

		中式米食加工							3							
		地方小吃	4	4					4							
		人際溝通	1	1					1							
		餐旅管理 I II	4	4					2		2					
		中餐烹調實習 I II	8	8						4		4				
		西餐烹調實習 I II	6	6						3		3				
		烘焙 I II	8	8		4		4								
		面試技巧	1	1							1					
		小計	50	50	0	7	3	5	12	10	3	10	0	0	0	0
		校訂科目合計	82	82	0	7	3	5	14	14	3	18	6	4	4	4
合計 (學分)			150 以上	170	0	32	3	32	14	32	3	32	6	4	4	4
必修科目	活動科目	班會 I - IV	4(節)	4		1		1		1		1				
	科目	綜合活動 I - IV	8(節)	8		2		2		2		2				
總計 (節數)				182	0	35	3	35	14	35	3	35	6	4	4	4

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、建教合作機構專業實習分一學年(四階段)實施。
 - 三、建教合作機構專業實習以三個月為一階段採認三至五學分，依建教合作專家小組評估後核予採認。
 - 四、返校開授之課程，以專業實習科目為限。
- 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	建教生勞動人權及勞動權益課程(建議時數4小時)	4	1	餐飲服務	6
2	安全與衛生 (建議時數2-4小時)	2	2	餐飲英文	2
3	科介紹與行業特性及發展(建議時數2小時)	2	3	烹飪基礎	4
4	工廠組織與勞資關係 (建議時數2小時)	2	4	餐廳禮儀	5
5	職場倫理(含工作態度)及職業道德(建議時數2小時)	2	5	飲料調製	3
6	群育活動(建議時數8-10小時)	8	6		
			7		
			8		
			9		
			10		
			11		
			12		
			13		
合計		20 小時			20 小時

說明：依據本法第十一條、建教生基礎或職前訓練之最低時數公告辦理。

三、專業課程各單元內容

項次	單元名稱	教學內容	時數
1	餐飲服務	1.概論	10
		2.食物中毒	
		3.餐飲從業人員的衛生習慣	
2	烹飪基礎	1 食物烹飪前的處理與洗滌	6
		2 基本切割法	
		3 常用的烹調法	
3	飲料調製	1 飲料的類別	4
		2 飲料的調製	
		3 飲料的服務	
4		1	
		2	
		3	
		4	
		5	
合 計			20 小時

說明 1：課程應包含該行業之專業知識、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知識。

說明 2：請檢附授課講師資料表(包含服務單位、職稱、學歷)。

表五 返校時程規畫表

科別	班級名稱	學年 / 學期	返校日期	授課科目	授課節數	備註
餐飲科	餐三忠	106/上	106.10.25~ 106.10.26	食物製備實習	12	
餐飲科	餐三忠	106/上	106.11.29~ 106.11.30	食物製備實習	12	
餐飲科	餐三忠	106/上	106.12.27~ 106.12.28	食物製備實習	12	
餐飲科	餐三忠	106/下	107.3.28~ 107.3.29	點心製作	12	
餐飲科	餐三忠	106/下	107.4.25~ 107.4.26	點心製作	12	
餐飲科	餐三忠	106/下	107.5.30~ 107.5.31	點心製作	12	

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: 1 學分之課程需授足 18 小時；每學期可核定 2 學分。