

高級中等學校課程計畫

國立北斗高級家事商業職業學校

學校代碼：070415

實用技能學程課程計畫書

本校108年6月20日108學年度第5次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____



(109學年度入學學生適用)

- ☐ 第一次報備查版
- ☐ 修正後報備查版
- ☒ 准予備查版

中華民國109年02月26日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	11
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	11
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	12
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	65
三、彈性學習時間實施規劃表	109
玖、學校課程評鑑	127
學校課程評鑑計畫	127
附件二：校訂科目教學大綱	135

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1.相關就業進路： 能擔任中餐烹調、餐飲調製之內外場製作助理人員。 2.科專業能力(核心技能專長)： 修習一般科目及餐飲技術之基礎科目，使學生具備觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、中餐烹調、飲料實務之專業技能。 3.檢定職類： 配合年段課程，輔導參加飲料調製丙級技術士檢定或餐旅服務丙級技術士檢定。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒餐飲服務技術6學分 ☒飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒中餐烹飪概論2學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒中餐烹飪實習10學分
第二年段	1.相關就業進路： 能擔任烘焙食品(蛋糕、西點、麵包、餅乾)、飲料調製工作及中式餐飲之內外場製作助理人員。 2.科專業能力(核心技能專長)： 著重於基礎教育及專業科目之延續課程，使學生具備餐飲實務、烘焙實務、飲料經營實習、餐飲安全與衛生、食物與營養等專業科目的傳授，以及職涯體驗課程，至業界體驗及請業界師資擔任一日講師，發展學生其生涯規劃與產業連結。 3.檢定職類： 配合年段課程，輔導參加烘焙食品麵包類丙級技術士檢定或餐旅服務丙級技術士檢定。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒餐旅英文與會話4學分 1.2 校訂選修： ☒食物與營養4學分 ☒餐飲安全與衛生2學分 ☒烘焙概論4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☒餐飲服務實習6學分 ☒餐飲實務8學分 ☒烘焙實務8學分 ☒飲料經營實習8學分
第三年段	1.相關就業進路： 能擔任西餐烹調、宴客菜餚、點心製作等中西式餐飲之專業技術人員，並能擔任吧檯、餐廳內外場服務及飯店之專業技術人員。 2.科專業能力(核心技能專長)： 以專業課程、專題製作為主，著重餐飲管理、房務技術、蔬果切雕、咖啡實務、西餐烹調、無國界料理製作、宴客菜餚製作、團體膳食製作、中式點心製作及西式點心製作、餐點創作等專業技能。 3.檢定職類： 配合年段課程，輔導參加中餐烹調丙級技術士檢定、食物製備丙級技術士檢定、烘焙食品蛋糕西點類丙級技術士檢定或中式麵食加工丙級技術士檢定。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒餐飲行銷4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒房務技術4學分 ☒專題實作6學分 2.2 校訂選修： ☒咖啡實務6學分 ☒創意果雕4學分 ☒飲食文化與生活2學分 ☒西式點心製作實習8學分 ☒中式點心製作實習8學分 ☒餐點創作8學分 ☒無國界料理製作實習8學分 ☒團體製作實習8學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						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	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
			英語文	4	2	2						
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4			2					
			地理					2				
			公民與社會									
		自然科學	物理	4	2							
			化學			2						
			生物									
		藝術	音樂	4	2							
			美術									
			藝術生活			2						
		綜合活動	生命教育	4								
			生涯規劃					2				
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技									
			資訊科技		2							
		健康與體育	體育	2	2							
			健康與護理	2	1	1						
		全民國防教育			2	1	1					
		小計			36	17	13	2	4	0	0	
		專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
		飲料實務		6	3	3						
	小計			16	8	8	0	0	0	0		
	部定必修學分合計			52	25	21	2	4	0	0		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	18學分 9.68%	體適能	10		2	2	2	2	2	2		
			國文	8			2	2	2	2			
			小計	18	0	2	4	4	4	4			
	專業科目	6學分 3.23%	餐旅英文與會話	4			2	2					
			中餐烹飪概論	2	1	1							
			小計	6	1	1	2	2	0	0			
	實習科目	12學分 6.45%	專題實作	6					3	3			
			職涯體驗	2			2						
			房務技術	4					2	2			
			小計	12	0	0	2	0	5	5			
	必修學分數合計				36	1	3	8	6	9	9		
	校訂科目	一般科目	8學分 4.30%	寶斗文化采風	4					2	2	☐ 跨班	
				數位資訊應用	2		2					☐ 跨班	
				社會與公民	2			2				☐ 跨班	
				應選修學分數小計	8	0	2	2	0	2	2		
		專業科目	14學分 7.53%	食物與營養	4			2	2			☐ 跨班	
				烘焙概論	4			2	2			☐ 跨班	
				餐飲安全與衛生	2				2			☐ 跨班	
				餐飲行銷	4					2	2	☐ 跨班	
				應選修學分數小計	14	0	0	4	6	2	2		
		實習科目	76學分 40.86%	中餐烹飪實習	10	5	5					☐ 跨班	
				餐飲服務實習	6			3	3			☐ 跨班	
				烘焙實務	8			4	4			☐ 跨班	
				餐飲實務	8			4	4			☐ 跨班	
				飲料經營實習	8			4	4			☐ 跨班 與茶藝文化與實習開設單科單班多元選修	
				茶藝文化與實習	8			4	4			☐ 跨班 與飲料經營實習開設單科單班多元選修	
				創意果雕	4					2	2	☐ 跨班	
				飲食文化與生活	2					1	1	☐ 跨班	
				團膳製作實習	8					4	4	☐ 跨班	
				咖啡實務	6					3	3	☐ 跨班	
				無國界料理製作實習	8					4	4	☐ 跨班	
				西式點心製作實習	8					4	4	☒ 跨班 開設同科跨班多元選修	
				中式點心製作實習	8					4	4	☒ 跨班 開設同科跨班多元選修	
				餐點創作	8					4	4	☒ 跨班 開設同科跨班多元選修	
				應選修學分數小計	76	5	5	15	15	18	18	校訂選修實習科目開設100學分	
		選修學分數合計				98	5	7	21	21	22	22	
		校訂必修及選修學分上限合計				134	6	10	29	27	31	31	
學分上限總計				186	31	31	31	31	31	31			
每週團體活動時間(節數)				12-18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				6-12	1	1	1	1	1	1			
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

109學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		36學分	36	19.35%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.15%	系統設計
	實習科目			12	6.45%	
	合 計			52	27.96%	系統設計
校 訂	必修	一般科目	124-140學分	18	9.68%	系統設計
		專業科目		6	3.23%	
		實習科目		12	6.45%	
	選修	一般科目		8	4.30%	
		專業科目		14	7.53%	
		實習科目		76	40.86%	
	合 計			134	72.04%	
	實習科目學分數		至少60學分	88	47.31%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計	
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		6-12節	6節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2.上課總節數＝應修習學分數＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性學習時間合計。