



滬江高中

餐飲技術科 集中式特教班-餐飲專業技能班 簡介

介紹人

科主任 楊雅琦 Kiki



題綱

CONTENTS

滬江高中

餐飲技術科介紹 ● 01

專技班課程規劃說明 ● 02

預期成效 ● 03



壹

餐飲技術科介紹





餐飲技術科集中式特教班-專業技能班師資

- 本科目前有專任專業教師 11 名及兼任業師 6 名，其專長涵蓋營養與團體膳食製備、中餐、西餐、烘焙、飲料調製、餐廳經營管理、餐旅服務等領域。教師皆擁有多張技術士證照，並積極參加進修課程。此外，在實務操作方面，特聘請多位餐飲界經驗豐富的專業師父或科大師資擔任料理操作課程指導。





師資陣容



專任師資 11位

楊雅琦主任	黃今香組長	李俐瑤老師	盧廷昌老師	李安國老師	鄧千芳老師
賴聖燕老師	於佑寧老師	巫佳靜老師	林瑛淑老師	許淑媚老師	王慧媚助教

兼任師資 6位

林家松老師	梁才發老師	詹益淵老師	王軒雅老師	沈俊霖老師	高鈺龍老師
-------	-------	-------	-------	-------	-------



餐飲科專業教室

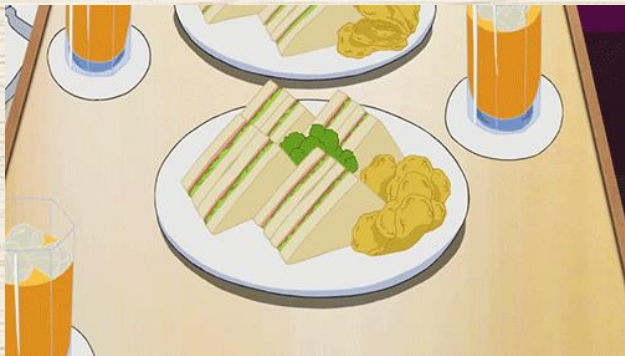
- 除一般教室外，本科目前擁有：
 - 複合式教室4間(國家級技術士考場)
 - 中餐廚藝教室
 - 西餐廚藝教室
 - 烘焙教室(國家級技術士考場)
 - 飲調教室
 - 烘豆教室
 - 餐服教室
 - 房務教室
 - 鐵板燒示範品評教室
- 12 間專業教室，提供「中西餐餐點製作」、「中式點心製作」、「烘焙西點製作」、「餐服技術」、「房務技術」、「飲料調製」及「咖啡烘製」等課程學生實務操作使用。





貳

專技班課程規劃說明





開辦科別、班級數、學生數

申請學校名稱	臺北市私立滬江高級中學			
申請班別	集中式特教班 - 專業技能班			
修業時間	111年8月~114年6月			
開辦科別	餐旅群-餐飲技術科			
班 級	班級數		學生人數	
	1		15	
學生進路規劃	年級	技能檢定	實習規劃	就業轉銜
	一年級	主要輔導中餐烹調丙級檢定考照	職場參觀	安排業界職場參訪
	二年級	主要輔導烘焙食品麵包丙級檢定考照	校內實習	二年級安排校內文創商店實習45小時。提升學生學習實作與管理之體驗。
			職場見習	規劃及安排職場參訪及實作機會
	三年級	食物製備、中式米食、中式麵食、西餐烹調、飲料調製、餐旅服務丙級證照等視學生能力輔導考照	職場實習	連結職場或勞政單位提早規劃就業轉銜事宜





餐飲技術科課程規劃比率

科 目 別	部訂必修		校定(必修、選修)	
	學分	百分比	學分	百分比
一 般 科 目	36	21.69%	18	9.78%
專 業 科 目	4	2.41%	6	3.26%
實 習 科 目	12	7.23%	108	58.7%
小 計	52	31.33%	132	68.67%
可 修 習 總 學 分	184學分(畢業應修得150學分)			
彈 性 教 學 時 間	8學分			
團 體 活 動 時 間	18節(不計學分)			
總 上 課 節 數	210節			



111

餐飲技術科-專技班

課程計畫架構



產業人力需求或職場進路/科教育目標與專業能力

產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像對應檢核			
			品格力	學習力	服務力	專業力
1. 餐飲服務業基層工作人員 2. 中、西式餐館與飯店之廚房工作人員 3. 烘焙相關產業工作人員 4. 旅館相關工作人員 5. 飲料調製工作人員 6. 宴會企劃人員 7. 餐飲相關產品創意與研發人員	1. 培育學生成為具備餐飲專業知識及技能之專業人才	1.具備餐飲相關領域之基礎知識之能力	○	●	○	●
	2. 培育學生成為具備餐飲內場各項操作的技術人才	2.具備餐內場專業知識與各項技能基礎能力	○	●	○	●
	3. 培育學生成為具備餐飲外場與旅館服務工作的經營管理人才	3.具備餐外場專業知識與基本操作及辦理各類餐會能力	○	●	●	●
	4. 培育學生成為具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才	4.具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力	○	●	●	●
	5. 培養學生成為於具職場倫理、重視職業安全與良好工作態度之人才	5.具備餐旅職業安全衛生與與職場道德能力	●	○	○	●
	6. 培養學生具備人際溝通、解決問題及團隊合作的能力	6.具備及溝通協調解決問題及團隊合作能力	●	●	●	○
	7. 培育學生成為具備國際觀與自主思考及終身學習之人才	7.具備外語溝通表達及瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野能力	●	○	●	○

集中式特教班-餐飲專業技能班

教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表

部定科目

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定科目	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			1	1		
		地理					1	1			
		自然科學	物理	4			1	1			
			化學				1	1			
		藝術	美術	4	1	1					
			藝術與生活				1	1			
		綜合活動	生涯規劃	4	1	1					
			家政						1	1	
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2	1	1					
		全民國防教育			2	1	1				
	小計			36	12	12	5	5	1	1	
	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	5	5	3	3	0	0
		部定必修學分合計			52	17	17	8	8	1	1

集中式特教班-餐飲專業技能班教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表(續)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
名稱		學分				第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二			
校 定 必 修	一般 科目	9.78%	生活管理		4	2	2					
			社會技巧		4	2	2					
			學習策略		4			2	2			
			職業教育		2			1	1			
			溝通訓練		4					2		
	專業 科目	3.26%	餐飲英文與會話		4			2	2			
			國際禮儀		2					1		
	實習 科目	7.61%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2			1	1				
			中餐烹調實習	8	4	4						
必修學分數合計			38	8	8	6	6	5	5			

校
定
必
修

集中式特教班-餐飲專業技能班教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表(續)

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 定 選 修 目	校 定 選 修 目	實 習 科 目	35.8 7%	餐飲衛生安全實務	2	1	1					
				房務技術	4	2	2					
				中式點心製作實習	6			3				
				食物製備	6	3	3					
				烘焙實務	8			4				
				西餐烹調實習	6			3				
				西式點心製作實習	8			4				
				蛋糕裝飾	3			3				2選1
				咖啡實務								
				餅乾製作	3				3			2選1
創意飲品製作												

校
定
選
修

集中式特教班-餐飲專業技能班教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表(續)

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 定 科 目	校 定 選 修	實 習 科 目	35.87%	東方料理製作		3					3			●同群跨班3選1 廚藝模組-東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作 ●同群跨班3選1 廚藝模組-南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作 ●職場見習每周三天 1. 餐旅管理實務、飲料管理實務 2. 電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3. 宴會點心製作實習、宴會實務		
				精緻西點製作												
				中國特色地方小吃製作												
				南洋料理製作		3						3				
				創意時尚甜點製作												
				台灣特色地方小吃製作												
				餐旅管理實務		8					4	4				
				飲料管理實務		6					3	3				
				電腦軟體應用		4					2	2				
				蔬果切雕實習		4					2	2				
				無國界料理製作實習		6					3	3				
				宴會點心製作實習		6					3	3				
				宴會實務		8					4	4				
				選修學分數合計						94	6	6	17	17	24	24
				校定必修及選修						132	14	14	23	23	29	29
學分上限總計						184	31	31	31	31	30	30				
每週團體活動時間(節數)						18	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間(節數)						8	1	1	1	1	2	2				
每週總上課節數						210	35	35	35	35	35	35				

校
定
選
修

專技班與實用技能班課程上的差異

專技班

實用技能班

名稱	學分		名稱	學分	-	-	-	-		
校定必修	一般科目	9.78%	生活管理	4	2	2				
			社會技巧	4	2	2				
			學習策略	4			2	2		
			職業教育	2			1	1		
			溝通訓練	4				2	2	
			小計	18	4	4	3	3	2	2
	專業科目	3.26%	餐飲英文與會話	4			2	2		
			國際禮儀	2					1	1
			小計	6	0	0	2	2	1	1
	實習科目	7.61%	專題實作	4					2	2
			職涯體驗	2			1	1		
			中餐烹調實習	8	4	4				
小計			14	4	4	1	1	2	2	
必修學分數合計			38	8	8	6	6	5	5	

名稱	學分	一	二	一	二	一	二
國語文	4					2	2
英語文	4					2	2
小計	8	0	0	0	0	4	4
食物與營養 I II	4	2	2				
小計	4	2	2	0	0	0	0
專題實作	6				2	2	2
職涯體驗	2			2			
中餐烹調實習	16	4	4	4	4		
小計	24	4	4	6	6	2	2
必修學分數合計	36	6	6	6	6	6	6

校訂必修 一般科目. 專業科目

專技班與實用技能班課程上的差異

專技班

實用技能班

一般科目	0.00%								
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0
專業科目	0.00%								
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0

一般科目	2.15%	數學	4			2	2		
		應選修學分數小計	4	0	0	2	2	0	0
專業科目	11.83%	餐飲日文與會話	4					2	2
		餐飲英文與會話	4			2	2		
		餐旅管理	4					2	2
		飲務管理	4					2	2
		餐飲安全與衛生	2	1	1				
		菜單設計	2					1	1
		國際禮儀	2					1	1
		應選修學分數小計	22	1	1	2	2	8	8

校訂選修 一般科目. 專業科目



專技班與實用技能班課成上的差異

專技班

實用技能班

校 定 選 修	實習 科目	51.09%	餐飲衛生安全實務	2	1	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
------------------	----------	--------	----------	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

職場見習每周一天
(西式點心製作實習+(蛋糕裝飾、咖啡實務2選1) / (餅乾製作、創意飲品製作2選1)
同科跨班2選1

●同群跨班3選1
廚藝模組-東方料理製作
烘焙模組-精緻西點製作
創業模組-中國特色地方製作

●同群跨班3選1
廚藝模組-南洋料理製作
烘焙模組-創意時尚甜點製作
創業模組-特色地方小吃製作

職場見習每周三天
1. 餐旅管理實務、飲料管理實務
2. 電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習
3. 宴會點心製作實習、宴會實務

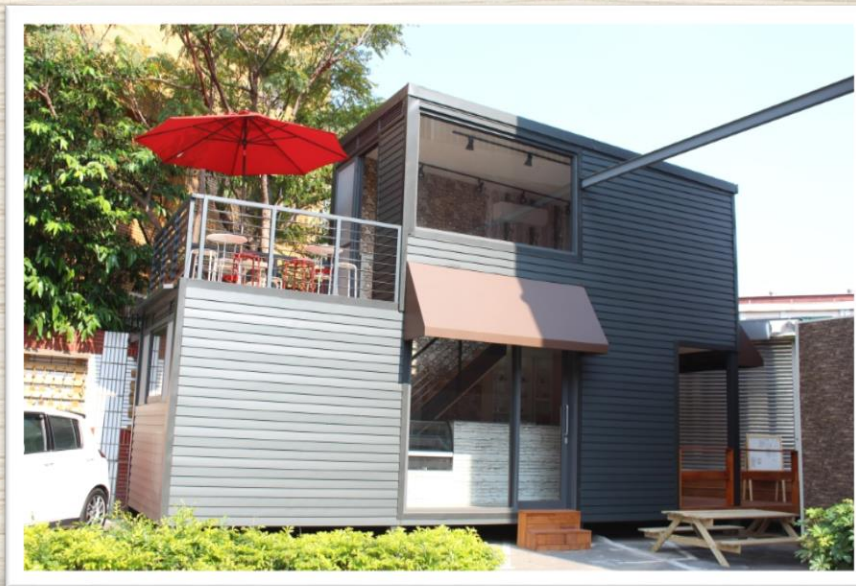
電腦軟體應用	4	2	2																	
食物製備	6	3	3																	
中式點心製作實習	6			3	3															
西餐烹飪實習	6			3	3															
西式點心製作實習	8			4	4															
蔬果切雕實習	4									2	2									
宴會點心製作實習	8									3	3									
蛋糕裝飾	3					3														
咖啡實務																				
餅乾製作	3									3										
創意飲品製作																				
東方料理製作																				
精緻西點製作	3																			
中國特色地方小吃製作																				
南洋料理製作																				
創意時尚甜點製作	3																		3	
台灣特色地方小吃製作																				
無國界料理製作實習	6																3	3		
宴會實務	8																4	4		
應選修學分數小計		68	5	5	13	13	15	15												
修學分數合計		94	6	6	17	17	23	23												

高二、三實習折抵科目對照表

學期	折抵學分	折抵學分科目	學分數	學分合計
高二(上) 校外見習		西式點心製作實習	4學分	7學分
		餅乾製作	3學分(三擇一)	
		創意飲品製作		
高二(下) 校外見習		西式點心製作實習	4學分	7學分
		蛋糕裝飾	3學分(三擇一)	
		咖啡實務		
高三(上) 校外實習		餐旅管理實務	4學分	21學分
		飲料管理實務	3學分	
		電腦軟體應用	2學分	
		蔬果切雕實習	2學分	
		無國界料理製作實習	3學分	
		宴會點心製作實習	3學分	
		宴會實務	4學分	
高三(下) 提前就業轉銜		餐旅管理實務	4學分	21學分
		飲料管理實務	3學分	
		電腦軟體應用	2學分	
		蔬果切雕實習	2學分	
		無國界料理製作實習	3學分	
		宴會點心製作實習	3學分	
		宴會實務	4學分	



高二 校內文創商店實習/校外見習



校定特色課程

本校
限定

高二進階西點課程

進階西點課程主題明確

蛋糕裝飾 / 餅乾製作

咖啡實務 / 創意飲品製作

綜合調飲技法創新特色飲品

高二進階飲調課程

高三廚藝模組課程

異國美食製作多元文化體驗

東方料理製作 / 南洋料理製作

精緻西點製作 / 創意時尚甜點製作

高三烘焙模組課程

高三創業模組課程

認識地方特產發揚在地文化

中國特色地方小吃製作 / 台灣特色地方小吃製作

精緻創意烘焙與流行時尚接軌

高三畢展直接銜 接課程(有學分)

高三畢業成果展
銜接課程統整規劃

無國界料理製作實習

宴會點心製作實習

宴會實務

高三進階創意課程

貫通食材特色
展現料理新創意



餐旅群-餐飲技術科三年段課程規劃與 對應專業及實習科目

項目	進路、專長、檢定		對應專業及實習科目	
			部定科目	校定科目
第一 年 段	技能 專長	1. 具備餐飲相關領域之基礎知識之能力 2. 訓練學生具備連鎖咖啡廳、飯店飲料吧檯、各式飲料連鎖店等飲料調製實作能力。 3. 訓練學生具備餐廳內場基本食物製備實作能力以及中餐烹調實作能力。	• 觀光餐旅業導論 • 飲料實務	• 餐飲衛生安全實務 • 中餐烹調實習 • 食物製備
	就業 進路	1. 習得觀光餐旅基本知識後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員 2. 習得飲料調製基本要領技能後，可進入餐廳吧檯、咖啡店、飲料店、旅館飲料部，擔任飲務員、吧檯員或咖啡師，亦可自行開設飲料店。 3. 習得食物製備與中餐烹調基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小吃店。		
	檢定 職類	飲料調製丙級證照、中餐烹調丙級證照		

餐旅群-餐飲技術科三年段課程規劃 與對應專業及實習科目

項目	進路、專長、檢定		對應專業及實習科目	
			部定科目	校定科目
第一 年 段	技能專長	1.訓練學生具備餐廳、旅館外場、各式飲料連鎖店等 餐飲服務實作能力 。 2.訓練學生具備 烘焙食品、西點製作實作能力 。 3.訓練學生具備 西餐烹調實作能力 。	餐飲服務技術	- 餐飲英文與會話 - 西式點心製作實習 - 蛋糕裝飾 - 餅乾製作 - 西餐烹飪實習
	就業進路	1.習得餐飲服務基本要領技能後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員或宴會服務人員。 2.習得西點烘焙基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任麵包學徒、西點學徒或助理。 3.習得西餐烹調基本要領技能後，可進入西餐廳內場、旅館西餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設西式餐館。		
	檢定職類	烘焙食品丙級證照/餐旅服務丙級證照 西餐烹調丙級證照		

餐旅群-餐飲技術科三年段課程規劃 與對應專業及實習科目

項目	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校定科目
第三年段	技能專長		- 東方料理製作 - 精緻西點製作 - 中國特色地方小吃
	就業進路		- 南洋料理製作 - 創意時尚甜點製作 - 台灣特色地方小吃 - 餐旅管理實務 - 飲務管理實務 - 電腦軟體應用 - 蔬果切雕實習 - 無國界料理製作實習 - 宴會點心製作實習 - 宴會實務
	檢定職類	中式麵食丙級證照、中式米食丙級證照	

彈性課程

年段	高一上	高一下	高二上	高二下	高三上	高三下
課程節數	1	1	1	1	2	2
選手培訓	選手培訓-中餐	選手培訓-中餐	選手培訓-中餐	選手培訓-中餐	選手培訓-中餐	選手培訓-中餐
	選手培訓-烘焙	選手培訓-烘焙	選手培訓-烘焙	選手培訓-烘焙	選手培訓-烘焙	選手培訓-烘焙
	選手培訓-餐服	選手培訓-餐服	選手培訓-餐服	選手培訓-餐服	選手培訓-餐服	選手培訓-餐服
充實性教學	『導遊領隊』 山水間	『導遊領隊』 山水間	遊程規劃與設計	遊程規劃與設計		
	餐飲美學	餐飲美學	美食攝影師	美食攝影師		
	咖啡學。學咖啡	咖啡學。學咖啡	咖啡拉花藝術	咖啡拉花藝術		
	茶道文化	茶道文化	種子到杯子： 咖啡科學	種子到杯子： 咖啡科學	翻糖藝術	翻糖藝術
自主學習			自主學習	自主學習	自主學習	自主學習
補強性教學					實用餐服管理	實用餐服管理

一上

一下

二上

二下

三上

三下

部訂必修

國語文(3)
英語文(2)
數學(2)
歷史(2)
物理(2)
美術(2)
生涯規劃(1)
健康與護理(1)
體育(2)
全民國防教育(1)

國語文(3)
英語文(2)
數學(2)
地理(2)
化學(2)
藝術與生活(2)
生涯規劃(1)
健康與護理(1)
體育(2)
全民國防教育(1)

觀光餐旅英語會話(3)
觀光餐旅英語會話(3)

餐飲服務技術(3)
中餐烹調實習(4)

國語文(3)
英語文(2)
公民與社會(1)
資訊科技(2)
體育(2)

國語文(3)
英語文(2)
公民與社會(1)
體育(2)

觀光餐旅英語會話(2)
觀光餐旅英語會話(2)

飲料實務(3)
西餐烹調實習(3)
烘焙實務(4)

飲料實務(3)
西餐烹調實習(3)
烘焙實務(4)

國語文(2)
英語文(2)
體育(2)

國語文(2)
英語文(2)
體育(2)

觀光餐旅英語會話(2)
觀光餐旅英語會話(2)

校訂必修

食物學(2)/(2)

數學(3)/(3)

專題實作(2)

專題實作(2)/(2)

客房服務技術(3)/(3)

蔬果藝術應用(3)/(3)

校訂選修

一般科目

專業科目

實習科目

台灣特色料理製作(3)
中式宴席料理製作(3)
中式麵食製作(3)
中式米食製作(3)

飲食文化與生活(2)/(2)

前場經營與管理(4)/(4)

旅館管家服務(4)/(4)

飲料店經營管理(4)/(4)

東方料理製作(3)/南洋料理製作(3)
中國特色地方小吃製作(3)/台灣特色地方小吃製作(3)
精緻西點製作(3)/創意時尚甜點製作(3)

創意料理設計與製作(3)/(3)

宴會設計與應用(4)/(4)

彈性學習時間、團體活動規劃

產業需求
職業進路餐飲服務業基
層工作人員中、西式餐館與飯
店之廚房工作人員烘焙相關產
業工作人員飲料調製
工作人員旅館相關
工作人員餐飲相關產品創
意與研發人員宴會企
劃人員

餐 飲 管 理 科

科專業能力

1. 具備餐旅職業安全衛生營養與職場道德能力
2. 具備外語表達及溝通協調解決問題及團隊合作能力
3. 具備瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野及終身學習能力
4. 具備餐旅相關領域基礎知識之能力
5. 具備餐旅外場專業知識與基本操作及辦理各類餐會能力
6. 具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力
7. 具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力

科教育目標

- 培養學生成為具職場倫理與職業道德、重視職業安全與良好工作態度之人才
- 培育學生成為具備國際觀與自主思考及終身學習之人才
- 培養學生成為具備人際溝通、分析與解決問題及團隊合作之人才
- 培育學生成為具備餐飲專業知識及技能之專業人才
- 培育學生成為具備餐飲外場與旅館服務工作的經營管理人才
- 培育學生成為具備餐飲內場各項操作的技術人才
- 培育學生成為具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才



團體活動

餐飲科重點社團

標準調酒



花式調酒



咖啡拉花





團體活動 餐飲管理科學會

• 協助餐飲科舉辦校內相關活動

- 刀工比賽
- 櫻花創意比賽
- 托盤比賽
- 母親節蛋糕比賽
- 聖誕節蛋糕比賽
- 科際盃籃球賽
- 優良學生選舉
- 技藝選手選拔比賽

• 協助相關活動接待

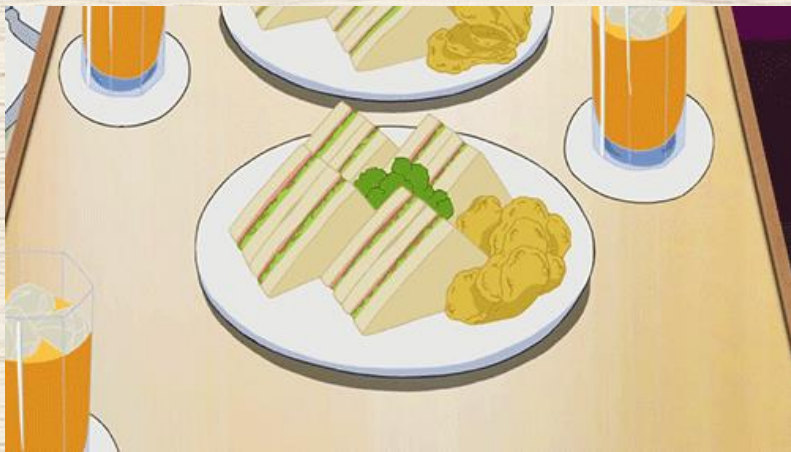
- 家長日
- 畢業成果展
- 國中技藝班成果展接待
- 國中家政競賽接待
- 國際交流活動接待





叁

預期成效



就業證照輔導

- 建立餐飲群科「推廣證照」之特色，因應社會變遷與市場需求，積極輔導學生考照。以幫助學生不僅在就業上的專業技術準備，也可進一步幫助學生升學上的專業分數加給。規劃如下：

- 高一輔導考照
 - 中餐丙級、飲調丙級、食物製備、客房服務
- 高二輔導考照
 - 烘焙（麵包）、西餐丙級、餐服丙級、西點蛋糕、餅乾
- 高三輔導考照
 - 中式麵食丙、中式米食、中餐乙級、烘焙乙級





110學年度在校生檢定通過率-中餐烹調

班級人數	報檢人數	取得證照人數	通過率
高一為10人	9人	5人 4人學科未及格	55%





110學年度在校生檢定通過率-烘焙丙檢

班級人數	報檢人數	取得證照人數	通過率
高二10人	9人	3人 6人學科未及格	33%





110學年度在校生檢定通過率-飲料調製

班級人數	報檢人數	取得證照人數	通過率
高二14人	1人	1人	100%





111學年度在校生檢定通過率-中餐烹調

班級人數	報檢人數	取得證照人數	通過率
高一14人	4人	4人	100%





110學年度在校生檢定通過率-飲料調製

班級人數	報檢人數	取得證照人數	通過率
高一14人	1人	1人	100%





預期成效

一. 習得餐飲相關之專業能力，奠定未來職涯發展的基礎

- 規劃適合特殊需求學生之課程、教材，適性教學，強化學生的就業技能，擴大社會參與，使學生有充分的職涯發展。

二. 營造融合的教育環境，加強專業能力的學習，增進未來社會的適應能力

- 能發展出對個別差異的了解與尊重，整合學校的「特教方案」與專業技能班的教學資源，使特殊需求學生及一般學生均能有所助益，對未來生活及早準備。

三. 輔導特殊需求學生通過專業技能檢定及就業的準備

- 核心專業技能的精熟學習，畢業時至少考取1張烘焙食品麵包丙級檢定之餐飲專業證照。培育餐飲專業技術之基層工作人才。

四. 辦理生涯轉銜，專業技能班學生能達到畢業即就業的目標

- 與相關勞政單位、就業服務機構、餐飲店、飯店等業界聯繫合作，做好生涯轉銜輔導。提升高職學歷身心障礙學生就業的比率。
- 



學生校外競賽表現

2022陸羽盃茶飲茶餐料理競賽-創意飲調無酒精組（高中職組）。餐飲二義 王穎萱榮獲金牌。餐飲二義 游煊涵榮獲銀牌。餐飲二義 張益誠榮獲銅牌。

110.11景文科技大學商業類科技藝競賽餐飲服務模擬賽。榮獲佳作：餐飲三勤王秀文。指導老師：許淑媚老師。

110.11 2021 SSE-Barista 全國咖啡飲調技藝競賽。榮獲優勝：餐飲二信黃凡真、餐飲三信陳怡蓉、餐飲一勤林筠庭。榮獲佳作：餐飲一愛任遠安、餐飲二信林芳語、餐飲二信陳旻妘、餐飲二信陳虹璇。指導老師：王軒雅老師。

110.11 2021黎饗盃頂級餐旅人才競賽-中餐職種。榮獲佳作：餐飲三勤陳冠羽。指導老師：黃今香組長。

110.11 2021黎饗盃頂級餐旅人才競賽-烘焙職種。榮獲佳作：餐飲三信謝佳紋。指導老師：賴靜茹老師。





學生校外競賽表現

110.10 2021陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽-創意飲調有酒精組高中職組。榮獲金牌：餐三信 蔡佩君、餐二信黃凡真。榮獲銀牌：餐二信陳昱帆。

110.10 2021陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽-創意飲調無酒精組高中職組。榮獲金牌：餐三信 陳怡蓉。

110.12.桃園市2021第五屆國際青年創意美學競賽-傳統調酒動態B組。榮獲金牌：餐三信蔡佩君。榮獲銀牌：餐二信黃凡真、餐二信陳昱帆。

110.12桃園市2021第五屆國際青年創意美學競賽-國際調茶師潮飲動態組。榮獲銀牌：餐三信陳怡蓉。

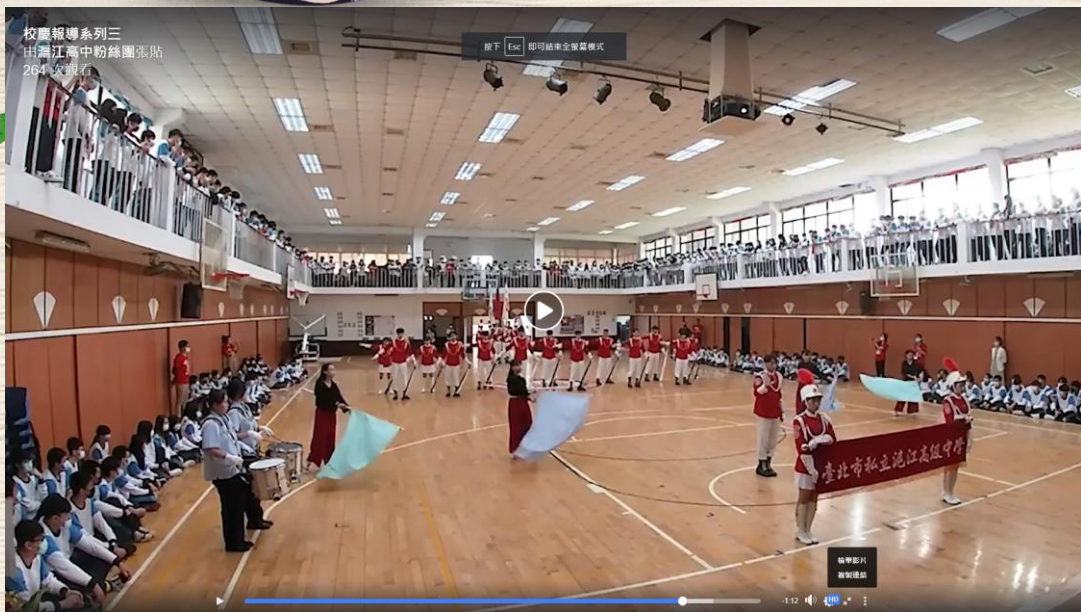
111.03 2022第四屆景大盃JABC飲品藝術挑戰賽-傳統調酒組。榮獲佳作：餐飲二信黃凡真、餐飲二信陳昱凡。

111.05 2022APHCA台灣亞太盃美業交流競賽暨美饌藝術美學競賽-經典調酒-傳統動態組。榮獲 金牌：餐三信蔡佩君。榮獲銀牌：餐二信黃凡真。榮獲銅牌：餐一義蕭荷、餐一義張博瑞。





專技班學生學習活動





米其林二星名廚江振誠名言

「真正厲害的人都不是天才，
而是吃苦耐勞的一般人」。

報告完畢
謝謝大家

