



國立關西高級中學

NATIONAL kuan-hsi senior high school



# 餐飲學程粉絲頁



國立關西高級中學  
National Kuan-Hsi Senior High School

## 餐飲服務學程

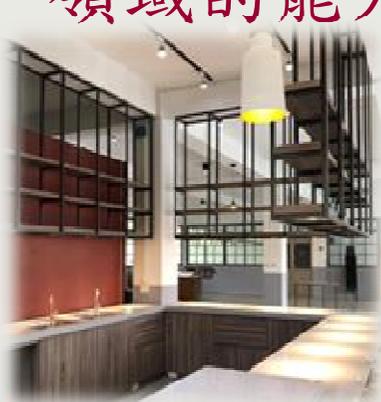
Department of Food and Beverage

熱忱 專業 服務 創新



# 教育目標

1. 餐飲及休閒產業相關職場之基層人才的能力。
2. 奠定學習專業知能之基礎能力。
3. 培育學生具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好安全工作習慣。
4. 培育學生具有繼續進修相關專業領域的能力。



# 培育餐飲主管人才



# 師資陣容

姓名

歷

吳承珊

國立臺灣師範大學家政教育系  
國立臺灣師範大學家政教育研究所  
幼兒教育組碩士

歐鳳珍

世新大學觀光系餐旅組  
中華大學工管所碩士

陳麗蓮

國立臺灣師範大學家政教育系  
國立臺灣師範大學家政教育研究所  
40學分班  
國立新竹教育大學幼兒教育研究所碩士

# 師資陣容

姓名	學歷
楊雪慈	中國文化大學家政系 中國文化大學生活應用科學研究所碩士
朱禹禎	輔仁大學生活應用科學系餐飲管理組 國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系 營養與餐飲組碩士
陳以淵	國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系 家政與家庭生活教育組
吳采燕	國立臺灣師範大學家政教育系 國立新竹教育大學幼兒教育研究所碩士

# 教師專業

- 合格教師

7位教師均為合格家政科、餐飲科、幼保科教師。

- 專業證照

本科教師持有中餐、烘焙、中式點心、飲料調製、女裝等乙級證照、英國CITY-GUILDS國際咖啡師證照葡萄酒侍酒師證照、領隊執照、導遊執照等。

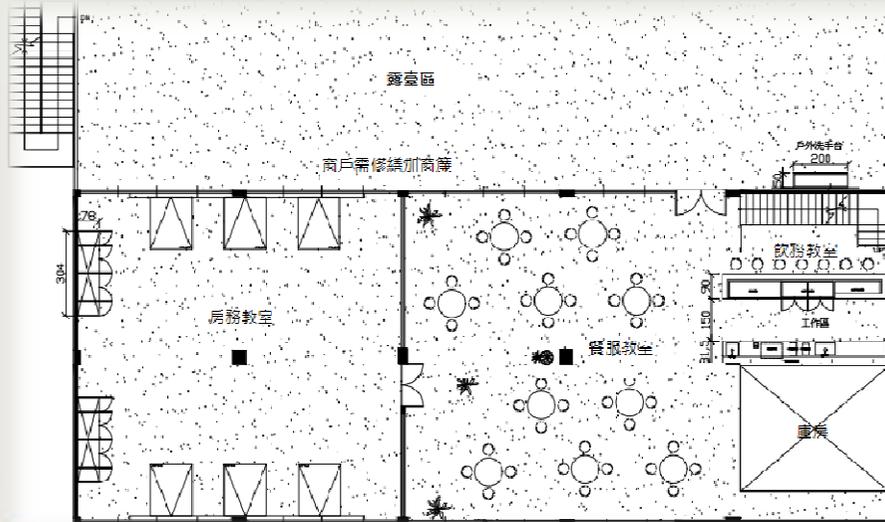
- 監評資格

- 烘焙監評1位

- 飲調監評1位

# 專業教室

- 飲料與調酒教室
- 中餐教室
- 西餐教室
- 餐飲服務技術教室
- 房務實習教室



# 中餐實習教室



# 西餐點心實習教室



烘焙  
丙級



# 餐服技術教室



餐服  
丙級



# 房務教室



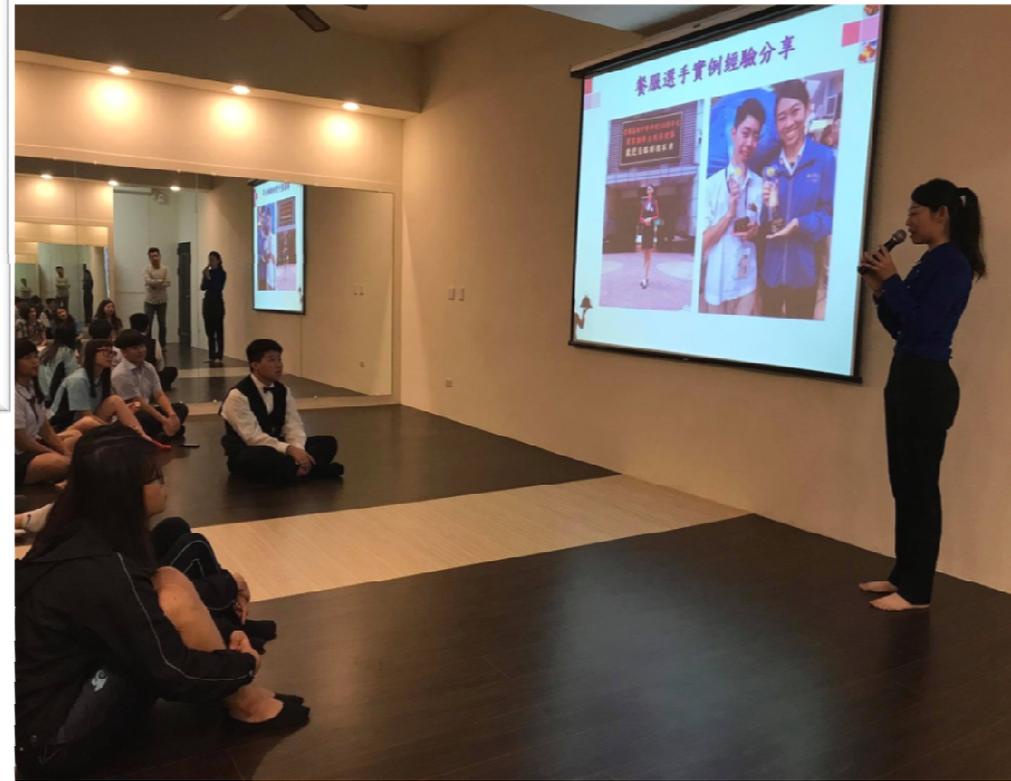
房務  
丙級



# 美姿美儀教室



多元  
教學  
空間



# 飲料調酒實習教室



飲調  
丙級



# 餐飲學程課程規劃

類別	科目
一般科目	國文、英文、數學、社會、自然、藝術、生活、健康與體育
專業科目	餐旅概論、餐旅服務、飲料與調酒、餐飲管理、餐旅英文、餐飲行銷、衛生與安全
實習科目	中餐、西餐、點心製作、職業試探、專題製作、餐飲服務技術、飲料調製實務

# 餐飲學程課程地圖



國立關西高中餐飲學程課程地圖

	一上	一下	二上	二下	三上	三上	科專業能力	職場進路
部定必修	一般科目 國語文 4 英文文 4 數學 4 歷史 2 地理 2 物理 2 化學 2 音樂 1 美術 1 法律與生活 2 健康與護理 1 體育 2 國防教育 1	一般科目 國語文 4 英文文 4 數學 4 音樂 1 美術 1 生涯規劃 2 健康與護理 1 體育 2 國防教育 1						
校定必修	一般科目 生物與環境 2	食在幸福 2						
校定選修	一般科目 分流跑班 8		國語文 4 英文文 4 數學 4 體育 2	國語文 4 英文文 4 數學 4 體育 2	國語文 4 英文文 4 數學 4 體育 2	國語文 4 英文文 4 數學 4 體育 2		
必修科目	活動科目 彈性學習 2	彈性學習 2	彈性學習 2	彈性學習 2	彈性學習 2	彈性學習 2		
			觀光餐旅業導論 13 餐旅服務技術 13 飲料實務 13 中餐烹調實習 13 烘焙實務 12 觀光餐旅英語會話 I 2	專題製作 12 觀光餐旅業導論 II 3 餐旅服務技術 II 3 飲料實務 II 3 中餐烹調實習 II 3 烘焙實務 II 2 觀光餐旅英語會話 II 2	專題製作 II 2 觀光餐旅英語會話 III 2 西餐烹調實習 I 3 餐旅管理概論 I 3 旅館服務技術 I 3 飲務設計實務 I 3	專題製作 II 2 觀光餐旅英語會話 IV 2 西餐烹調實習 II 3 餐旅管理概論 II 3 旅館服務技術 II 3 飲務設計實務 II 3	1.具備餐旅英文與會話之基礎力。 2.具備餐旅服務技巧之基本能力。 3.具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。 4.具備餐旅產品製作之基礎能力。 5.具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。 6.具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。	1.餐廳、旅館、旅行社、連鎖餐飲服務、休閒育樂等職場服務。 2.中西餐廚師、西點烘焙、調酒師、侍酒師、飲調員、活動企劃、領隊導遊。 3.自行實體或網路業、自營民宿、自創品牌或加盟餐飲連鎖體系等。 4.可參加普考或專技國考，或深造後進餐旅學校或補習班任教專技課程。

# 專業證照-4張證照

- 中餐丙級技術士證照
- 飲料調製丙級技術士證照
- 烘焙丙級技術士證照
- 餐飲服務丙級技術士證照

# 各項競賽

- 全國商業類技藝競賽
- 王品盃托盤大賽
- 黎響盃
- 地方競賽-新竹縣農會米食比賽
- 新竹縣竹東鎮客家版圓比賽



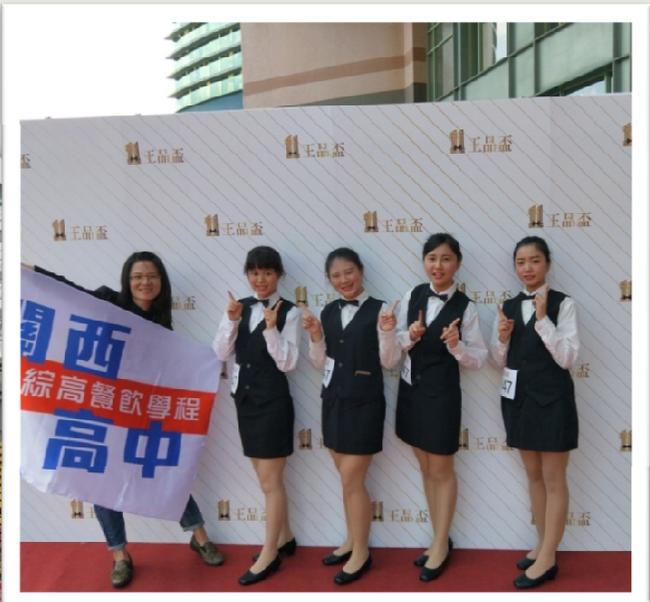
# 全國商業類技藝競賽~餐飲學程



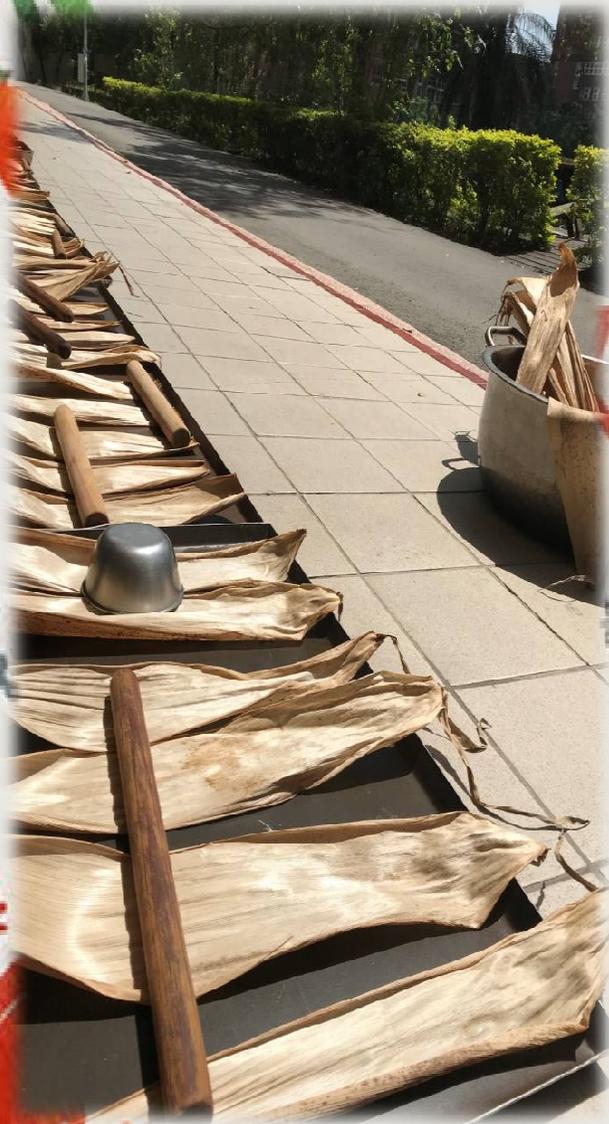
# 校內外湯圓製作競賽



# 王品盃托盤大賽



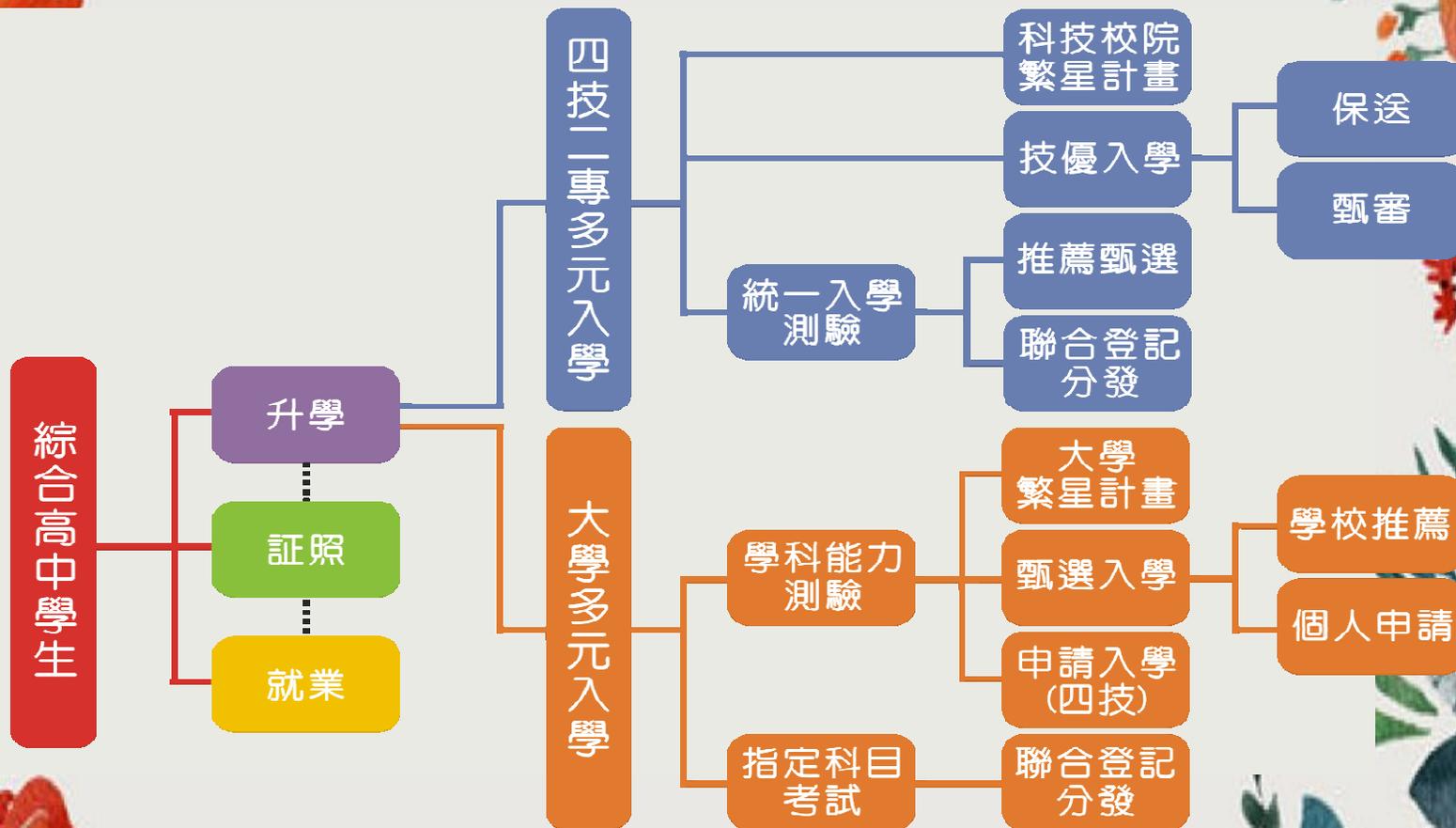
# 節慶融入課程-包粽活動



# 節慶融入課程-月餅製作活動



# 綜高高三學生進路圖



# 未來進路

## 就業進路

輔導參加中餐烹調、餐旅服務技術、飲料與調酒、烘焙麵包丙級技術士檢定，取得職業證照可擔任中西餐內、外場工作人員、烘焙技術人員、飲料調製人員，並有機會晉升管理階層。

## 升學管道

一般大專院校、技術學院、科技大學、申請入學、推薦甄選、保送甄試、四技二專登記分發



# 西餐遴聘專家協同教學



# 中餐遴聘專家協同教學



# 飲調遴聘專家協同教學



# 高中職優質化十年成果展



# 高雄餐旅大學參訪



# 職場體驗參訪諾富特飯店



# 職場外語計畫-飯店職場外語



# 職場外語計畫~機場教學參訪



# 餐飲學程特色產品販售



# 校外參觀-機艙英語課程



# 高一職業試探課程



# 優質化計畫-國際禮儀研習



# 均質化計畫-客家美食研習



# 畢業學長姐返校分享



統測考試  
經驗分享



## 要求與期許

- 餐飲學程以培訓餐飲專業人員為目標，讓學生在未來的社會、國際舞台上更具有競爭力。
- 要求學生在專業知識的建立、技能的精進與態度的養成上，更加的務實致用與用心學習，才能達成所追求的卓越目標。



*Thank You*