



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
英語文 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

國語文 4
英語文 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
英語文 4
數學 4
體育 2

國語文 4
英語文 4
數學 4
體育 2

國語文 4
英語文 4
數學 4
體育 2

國語文 4
英語文 4
數學 4
體育 2

專精科目

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 13
餐旅管理概要 13
旅館服務技術 13
飲務設計實務 13

專題製作 II 2
觀光餐旅英語會話 IV 2
西餐烹調實習 13
餐旅管理概要 II 3
旅館服務技術 II 3
飲務設計實務 II 3
與調理 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

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、連鎖餐飲服業、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。