國立關西高中【餐飲服務學程】課程地圖

學校願景：優質適性、創新永續

學生圖像：文化理解、創意發展、溝通協調、批判思考、合作學習、自我覺察

學程教育目標

1. 培育餐飲旅館產業之專業人才。
2. 培育中西餐餐飲產業製作與經營人才。
3. 培育西點烘焙產業製備與經營銷售人才。
4. 培育餐飲管理與料理創意人才。
5. 培育餐飲產業相關專長領域持續進修發展與終身學習人才。

一年級 試探

部定必修一般科目：
國語文(8)、本土語文(2)
英語文(8)、數學(8)、
歷史(2)、地理(2)、
物理(2)、化學(2)、
音樂(2)、美術(2)、
生涯規劃(2)、法律與生活(2)、
健康與護理(2)、體育(4)、
全民國防教育(2)

校訂必修一般科目：
生物與環境(2)、食農試探(2)

校訂選修一般科目：
東亞史(2)、
地理環境與資源(2)
未來公民–社政篇(2)、
地球科學(2)、
科學探究(2)、
商業經營概論(2)、
商業行銷概論(2)、
生活烘焙(2)、
飲料調製(2)、
基礎烹調(2)、
餐桌禮儀小學堂(2) 、
電機電子職群概論(2) 、
趣味電子電路(2) 、
程式基礎設計(2) 、
生活科技(2)、
資訊科技(2)、
英語聽力練習(2)

二年級 分化

校訂選修一般科目：
國語文(8)、英語文(8)、
數學(8)、體育(4)、
拼出新世界(2)、
影英大進擊(2)、
統整數學(2)

- 觀光餐旅業導論(4)
- 餐旅服務技術(6)
  房務實務(4)
- 飲料實務(6)
  中餐烹調實習(6)
  烘焙實務(6)
- 觀光餐旅英語會話 (4)
- 導覽解說與實務(4)

三年級 專精

校訂選修一般科目：
國語文(8)、英語文(8)、
商業數學(8)、體育(4)、
英文閱讀精選(2)、
商數數學應用(2)

- 專題製作(4)
  餐旅管理概要(6)
- 旅館服務技術(6)
- 西餐烹調實習(6)
  飲務設計實務(6)
- 觀光餐旅英語會話 (4)
- 地方美食與製作(4)

學程專業能力

1. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。
2. 具備安全與衛生支餐旅服務基礎知能。
3. 具備餐旅服務技巧之基本能力。
4. 具備餐飲產品創意與多元料理製備與管理之能力。
5. 具備餐旅英文語會話之能力。
6. 具備餐旅相關產業產品製程與操作之能力。
7. 具備餐飲產業良好職業道德與合作能力。

職場進路

1. 餐飲業基層服務工作人員。
2. 中西式餐廳與飯店之廚房與外場工作人員。
3. 西點烘焙相關產業之工作人員。
4. 宴會企劃與飲務調製規劃人員。
5. 餐飲相關產品銷售與研發服務人員。

圖例說明：
- 部定必修一般科目(學分)
- 校訂必修一般科目(學分)
- 校訂選修一般科目(學分)
- 校訂選修專精科目(學分)
- 學程核心科目(學分)

彈性學習：自主學習、增廣補強性課程、選手培訓

團體活動：班級活動、社團活動、週會或講座活動