



滬江高中

餐飲管理科 / 餐飲技術科 科介紹

報告人

科主任 賴聖燕



餐飲管理科

餐旅達人之路 從這裡開始



題綱

CONTENTS

餐飲科介紹

01

課綱、課程架構

02

證照輔導

03

生涯發展

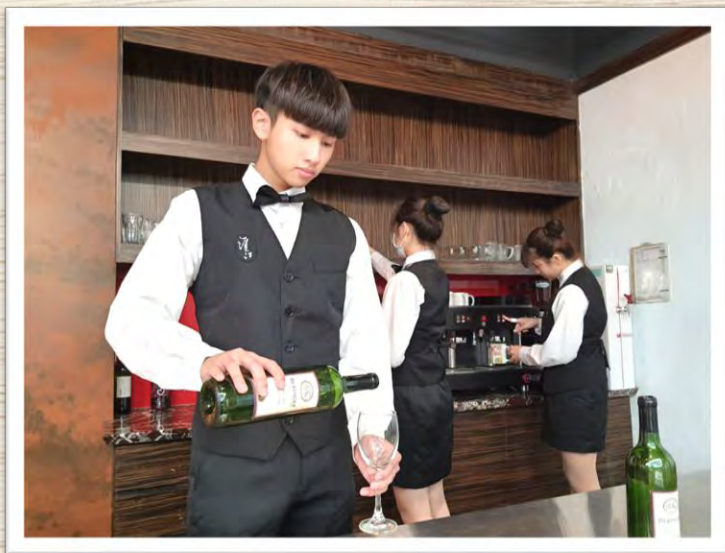
04

結語

05



餐飲科介紹





餐飲科師資陣容

專任師資 9位

賴聖燕主任	黃今香組長	鄧千芳老師	林瑛淑老師	巫佳靜老師
許淑媚老師	童秉文老師	高式玲老師	王慧媚助教	

兼任師資 5位

林家松老師	梁才發老師	詹益淵老師	蔡旻翰老師	陳擘玲老師
-------	-------	-------	-------	-------



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。



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
- 薑餅屋比賽
- 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





2

課程架構





餐飲科學制班別

餐飲科

餐飲管理科 (普通班)

餐飲技術科 (實用技能班)





專業課程說明



學生圖像

品格力 學習力 服務力 專業力

一上 一下 二上 二下 三上 三下

部訂必修

國語文(3)	國語文(3)
英語文(2)	英語文(2)
數學(3)	數學(3)
歷史(2)	地理(2)
物理(2)	化學(2)
美術(2)	本土語文(2)
生涯規劃(1)	生涯規劃(1)
健康與護理(1)	健康與護理(1)
體育(2)	體育(2)
全民國防教育(1)	全民國防教育(1)
公民與社會(1)	公民與社會(1)
觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)
餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)
中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)

國語文(3)	國語文(3)
英語文(2)	英語文(2)
資訊科技(1)	資訊科技(1)
體育(2)	體育(2)
藝術與生活(2)	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)	飲料實務(3)
西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)
烘焙實務(4)	烘焙實務(4)

國語文(2)	國語文(2)
英語文(2)	英語文(2)
體育(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)
客房服務技術(3)/(3)

數學進階(1)/(1)
專題實作(2)/(2)
蔬果藝術應用(2)/(2)

校訂選修

一般科目
專業科目
實習科目

臺灣特色料理製作(3)	中式宴席料理製作(3)
中式麵食製作(3)	中式米食製作(3)
蛋糕裝飾(3)	餅乾製作(3)

飲食文化與生活(1)/(1)	
前場經營與管理(2)/(2)	
旅館管家服務(2)/(2)	
飲料店經營管理(2)/(2)	
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)	臺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)	
宴會設計與應用(4)	

彈性學習時間、團體活動規劃



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旅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

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) 美術(2) 生涯規劃(1) 健康與護理(1) 體育(1) 全民國防教育(1) 物理(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 本土語文(2) 生涯規劃(1) 健康與護理(1) 體育(1) 全民國防教育(1) 化學(2)	歷史(1) 地理(1) 藝術與生活(1)	歷史(1) 地裡(1) 藝術與生活(1)	家政(1)	家政(1)
一般科目						
專業科目	觀光餐旅業導論(2)					
實習科目	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)		

校訂必修						
一般科目			體適能(1)	體適能(1)	國語文學(2) 生活英語(2) 體適能(1)	國語文學(2) 生活英語(2) 體適能(1)
專業科目	食物與營養(2) 餐飲安全與衛生(1)	食物與營養(2) 餐飲安全與衛生(1)				
實習科目	房務技術(2) 中餐烹調實習(4)	房務技術(2) 中餐烹調實習(4)	職涯體驗(2) 中式宴席料理製作(3)	專題實作(2) 中式宴席料理製作(3)	專題實作(2)	專題實作(2)

校訂選修						
一般科目			應用數學(2)	應用數學(2)		
專業科目			餐旅英文與會話(2)		餐旅日文與會話(2)	
實習科目	電腦軟體應用(2) 食物製備(3)	電腦軟體應用(2) 食物製備(3)	中式點心製作(3) 西餐烹調實習(3) 西式點心製作實習(4) 房務技術(2) 蛋糕裝飾(3) 咖啡實務(3)	中式點心製作(3) 西餐烹調實習(3) 西式點心製作實習(4) 房務技術(2) 餅乾製作(3) 創意飲品製作(3)	蔬果切雕實習(2) 宴會點心製作實習(3) 無國界料理製作實習(3) 宴會實務(3) 東方料理製作(3) 精緻西點製作(3) 中國特色地方小吃製作(3)	蔬果切雕實習(2) 宴會點心製作實習(3) 無國界料理製作實習(3) 宴會實務(3) 南洋料理製作(3) 創意時尚甜點製作(3) 台灣特色地方小吃製作(3)

餐飲技術科

科教育目標

- 一、培育學生成為具備國際觀與自主思考及終身學習之人才
- 二、培養學生具備人際溝通、解決問題及團隊合作的能力
- 三、培養學生成為具備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
- 四、培育學生成為具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才
- 五、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
- 六、培育學生成為具備餐飲內場各項操作的技術人才
- 七、培育學生成為具備餐飲專業知識及技能之專業人才

產業需求/職業進路

- 一、餐飲服務業基層工作人員
- 二、飲料調製工作人員
- 三、中、西式餐館與飯店之廚房工作人員
- 四、烘焙相關產業工作人員
- 五、旅館相關工作人員
- 六、餐飲相關產品創意與研發人員
- 七、宴會企劃人員

餐飲管理科與餐飲技術科差異

	餐飲管理科	餐飲技術科
培育目標	升學與就業證照並重，培育餐飲事業之 <u>經營與管理基層人才</u> 為目標。	政府提供三年免學費、免雜費就學，以 <u>就業為導向</u> ，可習得一技之長，畢業可就業、自行創業或升學。
課程內容	除餐旅證照實務課程，特別 <u>側重餐飲、旅館、飲料店舖經營</u> ...等實務管理課程。	銜接國中技藝教育，採年段式的課程設計， <u>課程著重技能實習為主，簡單理論為輔</u> 。輔導證照考試，易懂易學。
適合對象	適合想學一技之長，且 <u>兼具管理職能與升學</u> 之學生就讀。	適具技藝學習傾向、 <u>就業導向</u> 與經濟弱勢就讀。
畢業學分	至少160學分	至少150學分



本校特色課程

• 咖啡職人培育





本校特色課程

• 異國時尚料理



本校特色課程

• 宴會服務



本校特色課程

• AI 料理~青銀共學





本校特色課程

• 廚藝專題發表



廚藝專題發表 畢展連結



3

證照輔導





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。

- 高一輔導考照

- 中餐丙級、食物製備、餐服丙級

- 高二輔導考照

- 烘焙(麵包)、飲調丙級、客房丙級、中式麵食丙、西點蛋糕、餅乾

- 高三輔導考照

- 西餐丙級、中式米食丙、中餐乙級、烘焙乙級、飲調乙級





4

生涯發展



升學進路/可就讀科系

- 繁星計畫
- 申請入學
- 技優保甄
- 甄選入學
- 登記分發
- 獨立招生

} 普通大學

} 科技大學

- 餐旅管理系
- 餐飲管理系
- 餐飲廚藝系
- 中餐廚藝系
- 西餐廚藝系
- 烘焙管理系
- 旅運管理系
- 旅館管理系
- 海洋休閒系
- 觀光事業管理系
- 海洋觀光系
- 食品科技系
- 保健營養系
- 運動休閒系
- 休閒管理系

就業出路

- 廚師、烘焙師、餐廳服務人員、旅館服務人員、房務員、餐旅基層管理幹部、吧檯員、酒保、或自行創業等。





5

結語



同學們：歡迎加入餐飲管理科！這裡不只是學做菜，更是培養專業態度與實踐夢想的地方。學習的路不怕慢，只怕你不走；只要你肯努力，技術與自信都會隨之成長。未來三年，讓我們一起挑戰、一起突破，在汗水與熱情中成就最棒的自己！