

新北市莊敬高職 餐飲科 課程地圖 (108學年度新生適用)

學校願景

特色發展

國際接軌

技術專精

創新突破

學生圖像

多元發展

國際視野

專業技術

創意展能

科教育目標

1. 培養廚藝技術專業人才
2. 培養餐廳經營管理專業人才
3. 培養國際觀光餐旅產業專業人才
4. 培養餐飲相關專業領域繼續進修人才

課程類別	授課年級	一年級		二年級		三年級	
		上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
部定一般科目		國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 生物(2) 公民與社會(2) 藝術生活(1) 體育(2) 環境科學概論(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 化學(2) 家政(2) 體育(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1) 音樂(2) 歷史(2)	國語文(3) 英語文(2) 體育(2) 地理(2)	國語文(3) 體育(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2)
部定專業科目		觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)
部定實習科目	000 技能領域	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)		
	必	中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	西餐烹調實習(3) 烘焙實務(4)	西餐烹調實習(3) 烘焙實務(4)		
校定一般科目	必				電腦應用(2)		
	選			人際關係與溝通(1) 國防通識教育(1) 數學(1)	人際關係與溝通(1) 國防通識教育(1) 數學(1)	國防通識教育(1) 數學(1)	國防通識教育(1) 數學(1)
校定專業科目	必	食物學(1) 初級會計(1)	食物學(1) 初級會計(1)			飲品概論(1) 餐廳經營管理與服務學(2)	飲品概論(1) 餐廳經營管理與服務學(2)
	選	公共安全與消防概論(1)	公共安全與消防概論(1)	國際禮儀概論(2) 廚房安全與設備維護規範(1)	國際禮儀概論(2) 食品安全與衛生(1)	菜單設計原理(1) 餐飲日語會話(1) 餐飲管理(1)	菜單設計原理(1) 餐飲日語會話(1) 餐飲管理(1)
校定實習科目	必			餐飲實務(2)	專題實作(2)	專題實作(2)	專題實作(2)
	選			蔬果切雕實作(2)	蔬果切雕實作(2)	中餐烹調實作(2) 西餐烹調實作(2) 烘焙製作(2) 中式點心製作(4) 異國料理製作(2) 擺盤設計實務(2) 桌邊烹調料理製作(2)	中餐烹調實作(2) 西餐烹調實作(2) 烘焙製作(2) 中式點心製作(4) 異國料理製作(2) 擺盤設計實務(2) 桌邊烹調料理製作(2)
多元選修	同科跨班			中餐烹調實作(2) 西餐烹調實作(2) 烘焙製作(2)	中餐烹調實作(2) 西餐烹調實作(2) 烘焙製作(2)	中餐烹調實作(2) 西餐烹調實作(2) 烘焙製作(2) 異國料理製作(2) 擺盤設計實務(2)	中餐烹調實作(2) 西餐烹調實作(2) 烘焙製作(2) 異國料理製作(2) 擺盤設計實務(2)
	同群跨科						
	同校跨群						
彈性學習時間		彈性學習時間(0)	彈性學習時間(0)	彈性學習時間(1)	彈性學習時間(1)	彈性學習時間(2)	彈性學習時間(2)
團體活動時間		團體活動時間(3)	團體活動時間(3)	團體活動時間(3)	團體活動時間(3)	團體活動時間(3)	團體活動時間(3)

科專業能力

1. 具備廚藝技術的專業能力
2. 具備餐廳經營管理的專業能力
3. 具備國際觀光餐旅管理的專業能力
4. 具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度

職場進路

1. 中、西餐廚師
2. 中式點心師傅
3. 飲料調製吧檯人員
4. 餐飲服務人員
5. 餐飲接待人員
6. 飯店管理人員