

嶺東高級中學 112學年度

餐飲管理科簡介

簡報人：餐飲科主任 盧雅雯





簡報大綱

CONTENTS

一、科教育目標及科專業能力

二、課程規劃

三、技能專業證照

四、專業教室及設備

五、生涯輔導與升學進路

六、校內活動

一、科教育目標及科專業能力

01

培養學生餐旅產業基礎技術人才。

02

培養學生餐飲專業基礎知能，並熟悉中西餐烹調、食品烘焙、宴會菜與異國料理技能。

03

規劃餐飲活動、菜單設計企劃之能力。

04

具備餐旅英文會話基礎溝通能力。



二、課程規劃

帶您認識～台中嶺東中學 餐飲管理科

課程規劃宗旨

以學生為中心，注重學生多元性向與適性發展，並配合學生的特質、結合學校師資、設備與社區資源，是，提供給學生學習餐旅業專業知能與技能之學習環境。



餐飲管理科

第一學年

國文/本土語/英文
數學/音樂/美術
健護/體育/生涯規劃
英文會話
中餐烹飪實習
觀光餐旅業導論
餐飲服務技術
蔬果切雕實習

第二學年

國文/英文/數學
地理/體育/家政
中式點心 
西式點心 
觀光餐旅英文會話
飲料實務
西餐烹調實習
烘焙實務

第三學年

國文/英文/數學
化學/體育/國學
觀光餐旅英文會話
菜單設計原理
餐飲管理
專題實作
餐旅服勤實習
宴會點心製作 
團膳製作實習 
飲料經營實務 
創業與經營實務 

嶺東餐飲帶領你成為考照達人!!!



三、技能專業證照



技能檢定培訓目標：
各班通過率90%

一年級

主：中餐烹調丙級

輔：餐飲服務丙級

◆ 商教檢定四級(鼓勵參加)

二年級

主：食品烘焙/西餐烹調丙級

輔：飲料調製丙級

中式麵食加工丙級檢定

◆ 商教檢定三級(鼓勵參加)

三年級

✓ 中餐烹調乙級(鼓勵參加)

✓ 中式麵食加工乙級(鼓勵參加)

✓ 中式米食加工乙級(鼓勵參加)

✓ PVQC專業英文檢定



四、專業教室及設備



中餐教室

培訓課程
中餐烹調
西餐烹調
中式點心
世界飲食文化



飲調教室

培訓課程 證照 & 競賽
茶藝生活 飲料調製乙級
咖啡美學 飲料調製丙級
烘豆體驗 傳統調酒
飲料調製 咖啡拉花



四、專業教室及設備



烘焙教室

培訓課程

食品烘焙

點心製作

中式麵食加工



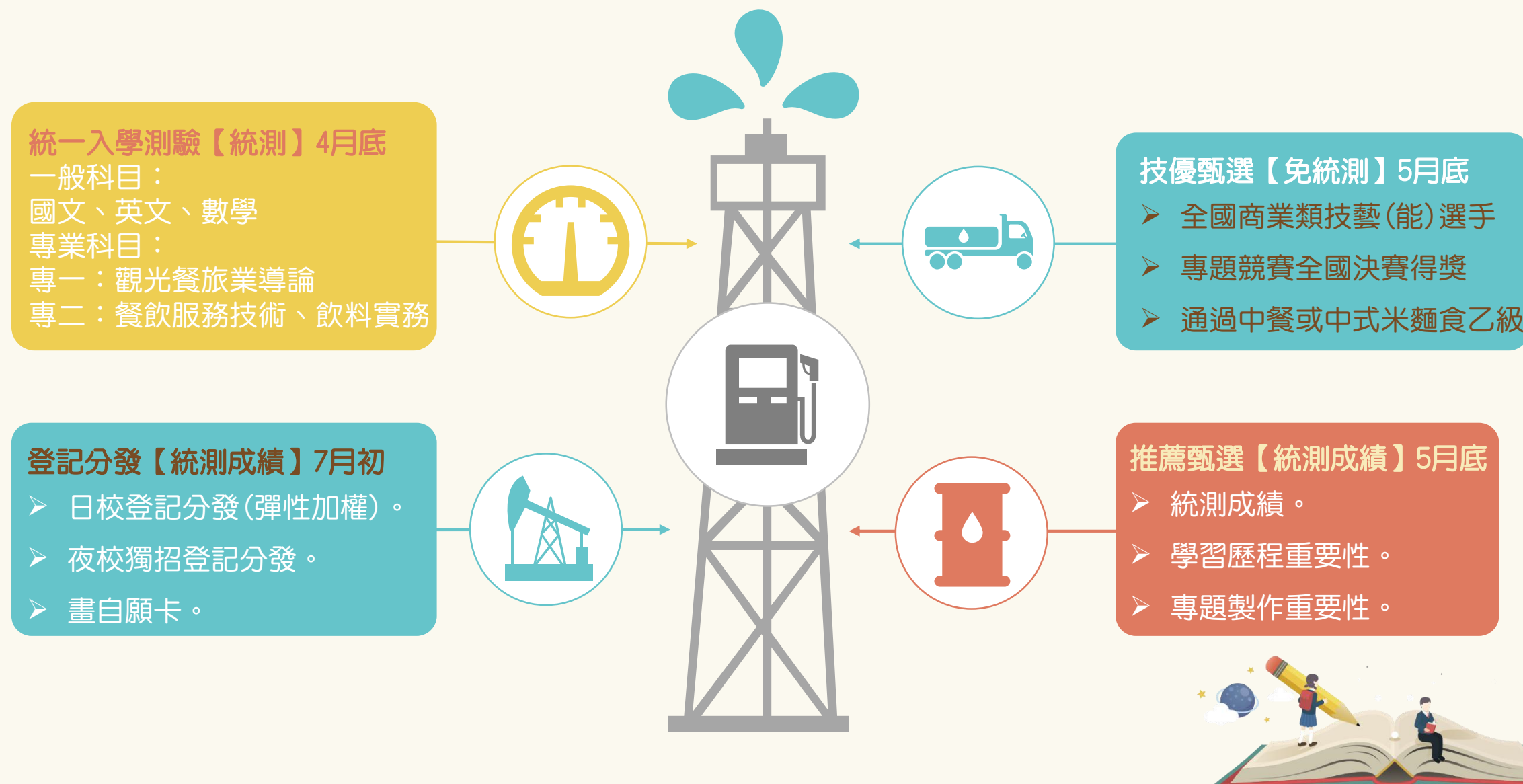
培訓課程
餐飲服務丙級
桌邊烹調課程
中餐服勤
西餐服勤



餐服教室



五、生涯輔導與升學進路



畢業門檻

每學期有32學分；每學年有64學分；三年共有192學分

畢業門檻160學分

專業及實習科目
須修習90學分

60學分及格

實習科目45學分及格

部定必修72學分

至少85%及格



臺中市私立嶺東高級中學

Web成績查詢系統

Ver 2.8.118.0

登出

個人基本資料

學期個人課表

學期班級課表

學期考查成績

學期出勤狀況

學期獎懲記錄

缺課科目預警

預警學分查詢

歷年學期成績

歷年學年成績

歷年綜合表現

服務學習時數

特殊表現

歷年獎懲記錄

歷年出勤統計

歷年班級幹部

歷年社團記錄

資料調查填寫

【一年級上學期】成績記錄

導師評語

說話過於直率，容易引發不必要的紛爭，盼能三思而後言。

排名
(名次 / 人數)

班級：45 / 47

學分
(實得 / 應得學分)

部定必修
本學期：17 / 26
在學累計：17 / 26

校定必修
0 / 2

選修
4 / 4

小計
21 / 32
21 / 32

科目	學分	必選修	科目屬性	學期總成績	補考	重修
基礎日語會話I	2	校定必修	專業科目	27		
英文I	2	部定必修	外國語文	40	20	60
國文I	4	部定必修	本國語文	58	12	60
健康與護理I	1	部定必修	生活	68		
全民國防教育I	1	部定必修	生活	71		
基礎物理	1	部定必修	自然	62		
歷史	2	部定必修	社會	68		
餐旅概論I	2	部定必修	專業科目	35		60



學習歷程介紹

已上傳資料**不得回溯**，確保學生的學習表現能即時、忠實、中立被記錄。
代表每學期需在指定時間內上傳

因此即使學生在高一時興趣還不明確，高二高三也還有機會累積有興趣科系的相關學習成果。

※以下1~2為部定資料庫提供，3~6為學生自主上傳。



1.基本資料
簡歷表



4.課程學習成果

實習作品、書面報告、心得報告

每學期至多三份(需教師認證) 三年18份

最終傳給欲申請大學只能3份



2.修課紀錄

修課學分、修課成績



學習歷程



5.多元表現

校內外活動、志工服務、競賽成果、幹部經驗、社團經驗、檢定證照、發明、營隊、研習

每學年至多10份，三年30份

最終傳給欲申請大學只能10份



3.自傳

讀書計畫、中英日文自傳



6.大學要求資料

EX：專題報告、小論文



五、生涯輔導與升學進路



升學管道：繁星推薦、技優甄審、甄選入學、聯合登記分發。



合作科大：嶺東科技大學觀光與休閒管理系、僑光科技大學餐理管理系及旅館語會展管理系、弘光科技大學餐旅管理系及運動休閒系。



職場合作：裕元花園酒店、清新溫泉飯店、福容店-麗寶館、潮港城國際美食館。



工作項目：中西餐廳助理廚師、中西點心師傅、麵包坊師傅。



六、校內活動

校內技藝競賽

輔導證照考試

校外競賽

多元活動



食品烘焙/中餐烹調

專業教師輔導

校外競賽年年佳績

職場參訪





餐飲管理科歡迎你!



嶺東高中FB

