

嶺東高級中學 114學年度

餐旅群 - 餐飲科.餐技科

簡報人：科主任 林孟頻



餐飲技術科.餐飲管理科



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、師資及設備
- 五、生涯輔導與升學進路
- 六、榮譽事蹟

餐技科、餐飲科-教育目標及科專業能力

01

培養學生餐館業、旅館業及餐飲業等觀光餐旅產業之基礎技術人才

02

培養學生餐飲衛生安全及中餐烹飪概論基礎知能，並熟悉蔬果切雕及食物製備技能

03

具備符合業界之中餐烹調、西餐烹調及烘焙麵包實務之基礎能力

04

具備符合業界之餐旅服務、飲料製備與餐飲管理之基礎能力



1.共同科目-學分數差異表

科別	年級	高一	高二	高三	平均每週
觀光科	共同科目	國文(3) 英文(2) 數學(2)	國文(3) 英文(2) 數學(2)	國文(3) 英文(2) 數學(2)	國文4 英文3 數學3
	第八節	英文(1) 國文(1) 數學(1)	英文(1) 國文(1) 數學(1)	英文(1) 國文(1) 數學(1)	
餐技科	共同科目	國文(3) 英文(2) 數學(2)	國文(2) 英文(2) 數學(2)	國文(2) 英文(1) 數學(1)	國文2 英文2 數學2
	第八節	實作課程	實作課程	實作課程	
餐飲科	共同科目	國文(3) 英文(2) 數學(2)	國文(2) 英文(2) 數學(2)	國文(2) 英文(1) 數學(1)	國文2 英文2 數學2
	第八節	實作課程	實作課程	實作課程	

餐旅群考科介紹

- 1.國文
- 2.英文
- 3.數學
- 4.專業科目一
- 5.專業科目二

2.餐技科-課程規劃



餐技科114課綱

高一	高二	高三
觀光餐旅業導論	輕食飲務實務	西餐烹調
餐飲服務技術	中餐烹調實務	專題製作
食物製備(中餐丙)	烘焙實習	宴會點心/團膳
餐飲安全衛生	中西式點心	經營實務

高二、三選修課程：【二選一】

二年級：中式點心/西式點心

三年級：宴會點心/團膳製作；飲料經營/創業與經營

重大變革：

- 1.強化學生電腦能力。
- 2.加強學生中餐烹調實作力。
- 3.培養學生烘焙.外場能力。
- 4.專題製作重要性。

檢定規劃：

- 一年級 / 中餐烹調丙級
- 二年級 / 烘焙丙級/飲調丙級
- 三年級 / 西餐丙級/中餐乙級/
飲料調製乙級/中式點心乙級

3.餐飲科-課程規劃



餐飲科114課綱

高一	高二	高三
觀光餐旅業導論	輕食飲務實務	菜單設計原理
餐飲服務技術	西餐烹調實務	專題製作
中餐烹調實務	烘焙實務	宴會點心/團膳
蔬果切雕實習	中/西式點心	飲料經營/創業實務

高二、三選修課程：【二選一】

二年級：中式點心/西式點心

三年級：宴會點心/團膳製作；飲料經營/創業與經營

重大變革：

- 1.強化學生電腦能力。
- 2.加強學生中餐烹調實作力。
- 3.培養學生烘焙.外場能力。
- 4.專題製作重要性。

檢定規劃：

- 一年級 / 中餐烹調丙級
- 二年級 / 烘焙丙級/飲調丙級
- 三年級 / 西餐丙級/中餐乙級/飲料調製乙級

觀光事業科

餐技科.餐飲科



二年級【三選一】

微型創業實務(業師)
進階日語會話(科大)
日韓料理文化(業師)

三年級【三選一】

數位旅遊攝影實務
觀光資訊系統實習
領隊英文

一年級【六選一】

國際禮儀(應英科)
日韓文化(應英科)
觀光外語導覽
旅館英文(應英科)
休閒運動概論
世界文化導論



多元選修課程

二年級【二選一】

中式點心
西式點心(業師)

三年級【二選一】

宴會點心製作(業師)
團膳製作實習

三年級【二選一】

飲料經營實務
創業經營實務



PART 3

證照規劃



餐技科.餐飲科

檢定課程需支應相關補強課程與食材費

年級	證照
高一	<ul style="list-style-type: none">中餐烹調(葷)-丙級餐飲服務技術-丙級
高二	<ul style="list-style-type: none">飲料調製-丙級烘焙麵包-丙級中式點心-丙級
高三	<ul style="list-style-type: none">西餐烹調-丙級(自由參加)飲料調製-乙級(自由參加)中餐烹調(葷)-乙級(自由參加)中式點心-乙級(自由參加)PVQC專業英文檢定



餐飲服務丙級 2245元
旅館客房服務丙級 2090元
飲料調製丙級 2240元
中餐烹調丙級 2060元
西餐烹調丙級 2685元
烘焙食品麵包丙級 1915元
調酒乙級 3075元

職場專業服裝圖示

※服裝儀容未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。

旅館客房服務丙級



餐飲服務丙級、飲料調製乙丙級
相關服勤檢定衣著



以下狀態，不得進場考試：

- 1) 女性：長髮未整理整齊、披頭散髮；瀏海遮住眼睛。
- 2) 男性：蓄髮且髮長蓋住眼睛、耳際或超過衣領，蓄鬍未清理鬍鬚。鬚角超過耳垂者。
- 3) 頭髮染為黑、褐色以外之色彩。
- 4) 耳朵、嘴部、舌頭、鼻子穿刺佩戴飾品。
- 5) 戴戒指、手鍊、手鐲、佛珠等。
- 6) 指甲彩繪、塗指甲油、指甲長度超出指肉或藏污納垢。

四、師資團隊



餐旅群目前班級數日校10班、進修部 1 班。

班級		人數	教師配置	
觀一甲	40	專任教師	科主任	林孟頻
觀一乙	40		黃雅琴	
觀二甲	43		林軒黛	
觀二乙	43		盧雅雯	
觀三甲	37		傅冠蓉	
觀三乙	36		趙永智	
餐技一	43		徐瑋琳	
餐技二	42		侯佩瑜	
餐技三	33		翁婷玉	
餐飲一	46		林國富	
總數	405	兼課教師	郭小萍	蘇宜佳
			進修部	宋岡玲
			劉家吟	



4-2.專業教室及設備



飲調教室

培訓課程
茶藝生活
咖啡美學
烘豆體驗
飲料調製

證照 & 競賽
調酒乙級
飲料調製丙級
傳統調酒
咖啡拉花



中西廚房



培訓課程
韓國料理
西餐料理
中餐料理
烘焙課程



4-1. 專業教室及設備



客房教室

培訓課程
房務實務
備品認識
房務工作車
客房清潔



證照 & 競賽
客房服務丙級
旅館接待

4-3.專業教室及設備



烘焙教室

食品群

烘焙-麵包

烘焙-蛋糕

西式點心

中式麵食



培訓課程
自行車導覽
解說教育
專題分組
遊程設計



專業設備

導覽解說發話器

導覽解說接收器

電腦設備

投影設備



多功能教室

4-4.專業教室及設備



餐服教室

培訓課程
餐飲服務丙級
桌邊烹調課程
中餐服勤
西餐服勤

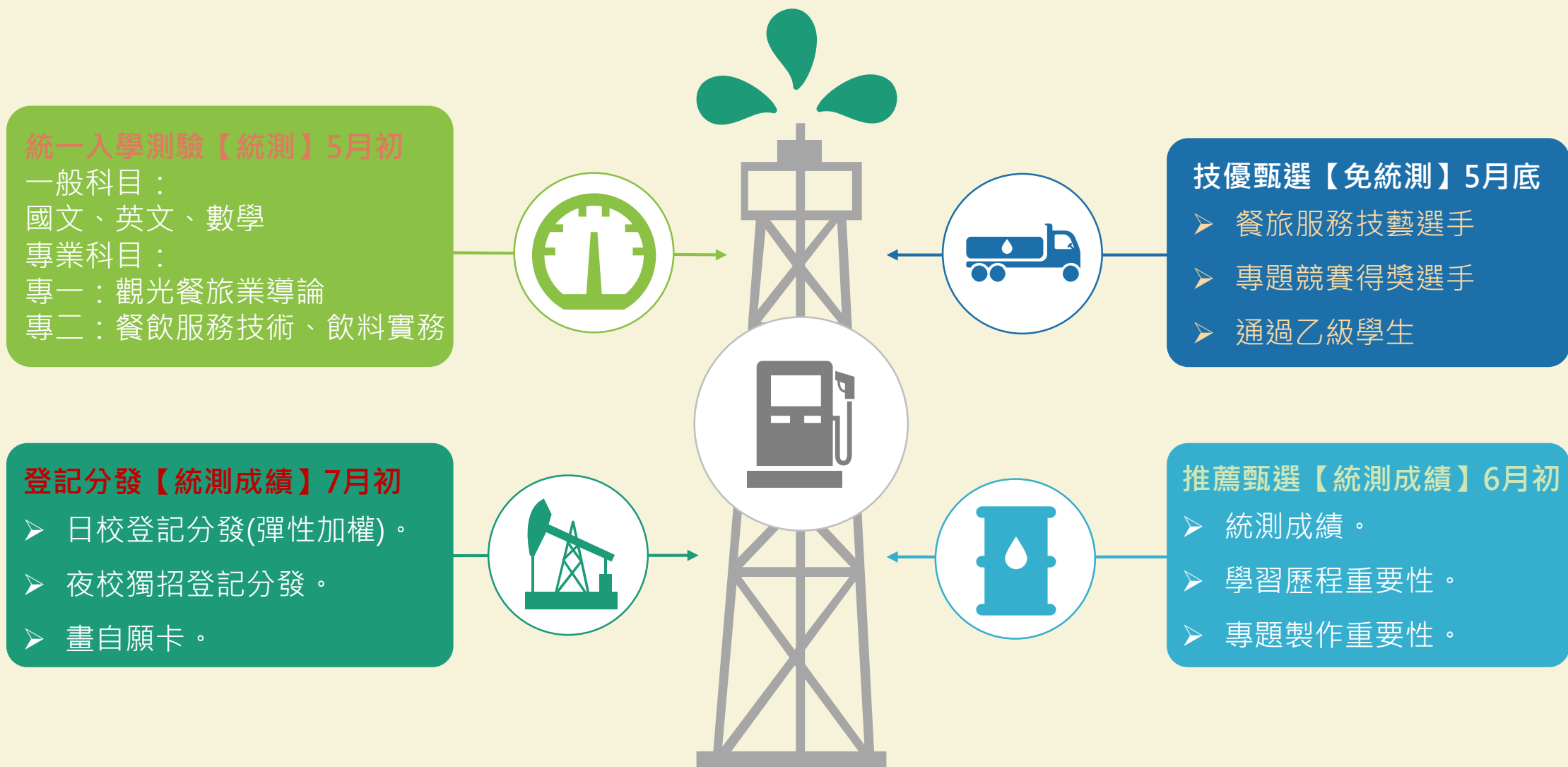


相關競賽
全國技能競賽
商科技藝競賽
口布競速比賽



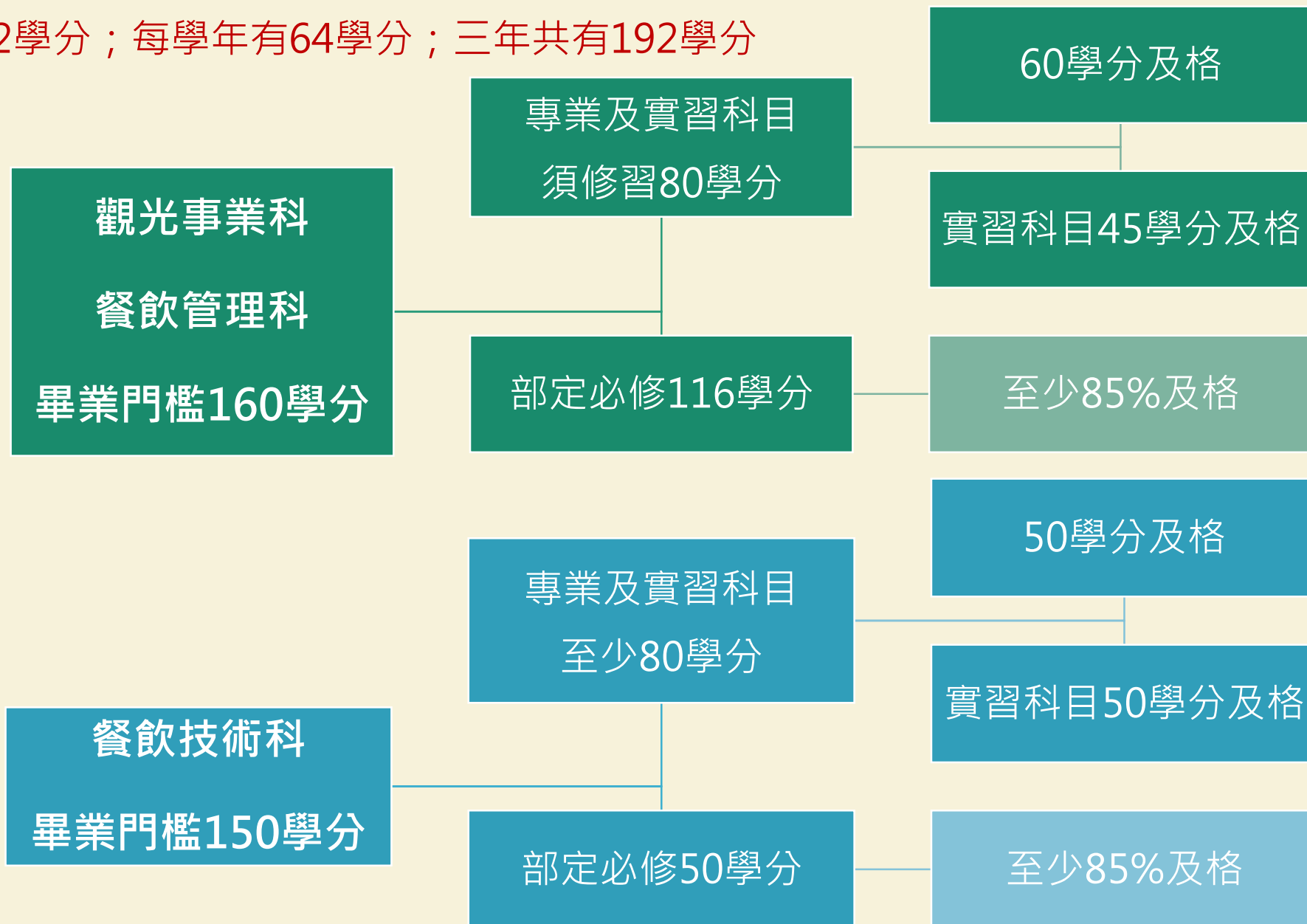
選手室

五、生涯輔導與升學進路



5-1. 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



※以下1~2為部定資料庫提供，3~6為學生自主上傳。

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。

修課學分、修課成績

2. 修課紀錄

讀書計畫、中英日文自傳

3. 自傳

1. 基本資料
簡歷表

學習歷程

6. 大學要求資料

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

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

EX：專題報告、小論文

5-2. 學習歷程介紹



5-3.學習歷程介紹



第一步：學校首頁右下角
【智慧校園】



第二步：右上角登入
【帳號：學號；密碼：預設身分證】

5-4.學習歷程規劃表

專一

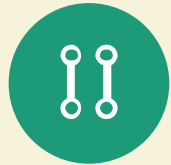
年級	觀光科	餐技科	餐飲科
一上	餐飲服務技術	餐飲服務技術	餐飲服務技術
一下	餐飲服務技術	餐飲服務技術	餐飲服務技術
二上	導覽解說實務	飲料實務、中式點心	烘焙實習、西餐烹調實習
二下	輕食飲務實務	中餐烹調實習、中式點心	烘焙實習、西餐烹調實習
三上	專題製作	專題製作	專題製作
三下	專題製作	專題製作	專題製作

專二

年級	觀光科	餐技科	餐飲科
一上	房務實務	蔬果切雕實習、食物製備	中餐烹飪實習
一下	房務實務	蔬果切雕實習、食物製備	中餐烹飪實習
二上	導覽解說實務	中餐烹調實習、烘焙實習	飲料實務
二下	輕食飲料實務	中餐烹調實習、烘焙實習	飲料實務
三上	遊程規劃實務	西餐烹調實習	宴會點心製作
三下	遊程規劃實務	西餐烹調實習	宴會點心製作

共同科目由教務處統一規劃

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、進修部。



相關科系：航空暨運輸管理系、休閒產業管理系、旅館管理系、餐飲管理系、旅運管理系、觀光休閒系、休閒暨遊憩管理系、餐旅管理系、觀光休閒系、餐旅行銷管理系、休閒與健康促進系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、體育學系.....等。



行業類別：旅行業、旅館業、餐飲業、交通運輸業、遊樂業、會議展覽業...等。



工作項目：餐飲服務人員、旅館房務人員、旅館前檯客務人員、旅行業人員、導遊領隊人員、廚師、人力資源管理員、管理階層...等。



六、榮譽事蹟

升學績效

證照通過率

校外競賽成績

校內活動

114國立升學榜單

姓名	錄取學校	錄取科系	升學管道
賴呈熙	國立臺北護理健康大學	高齡健康照護系	技優
陳俊丞	國立高雄餐旅大學	旅館管理系	推甄
蔡銘家	國立高雄餐旅大學	餐飲管理系	推甄
鄭佳宜	國立高雄餐旅大學	餐飲管理系	推甄
陳芊妤	國立高雄餐旅大學	餐飲管理系	推甄
陳宜玟	國立高雄餐旅大學	旅運管理系	推甄
陳萱玲	國立高雄餐旅大學	中餐廚藝系	推甄
黃霽盈	國立澎湖科技大學	觀光休閒系	聯登
何孫承儒	國立澎湖科技大學	海洋遊憩系	聯登
施凱中	國立澎湖科技大學	觀光休閒系	聯登
王鼎元	國立澎湖科技大學	餐旅管理系	聯登

中華民國技術士證

身分證統一編號 []

出生日期 民國88年10月16日

技術士證總編號 206-001240

職類(項) 飲料調製

名稱 []

沈柏宏

級別 乙級

生效日期 民國107年02月14日 製發日期 []

中華民國技術士證

身分證統一編號 []

出生日期 民國89年02月15日

技術士證總編號 131-089381

職類(項) 餐旅服務

名稱 []

王彩禎

級別 丙級

生效日期 民國107年02月07日 製發日期 []

勞動部 發

114年全國專題實作及創意競賽

高職廚課剩食創新~ 蔬果七彩蠟筆素麵

榮獲 全國創意組 佳作

旅三甲 蘇芸慈 張晏云 陳子暄

指導老師：林軒黛

CONGRATULATIONS!

廣東高級中學



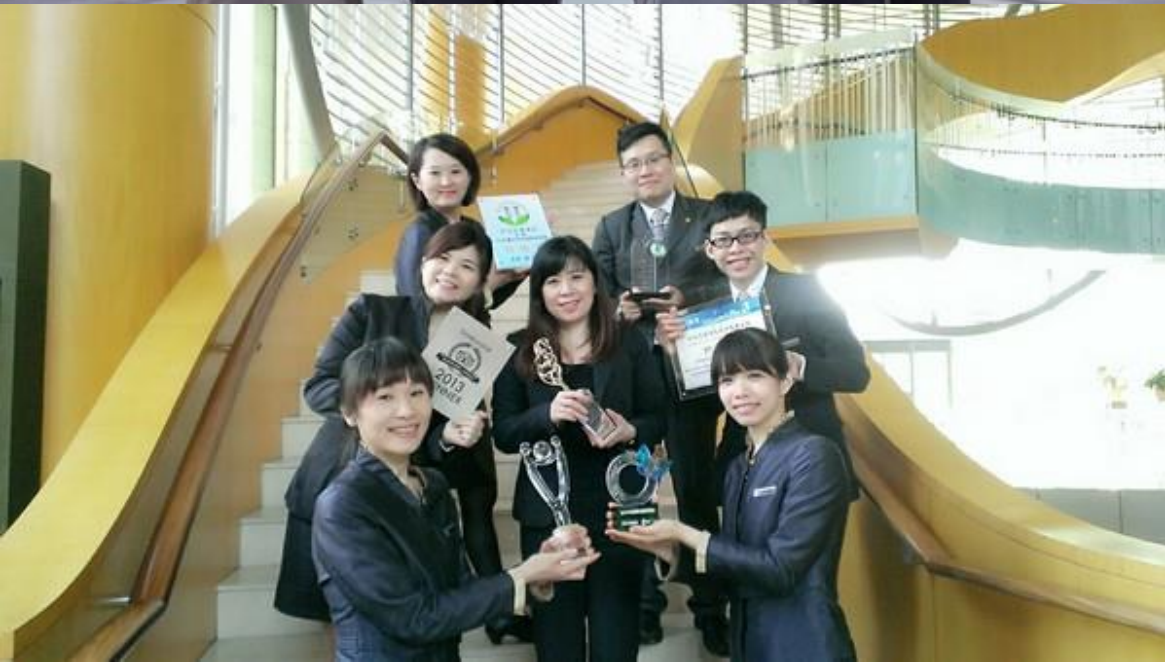
全國錄取成績優

檢定通過率八成以上

校外競賽年年佳績

校內活動多元








福容大飯店
Fullon Resort Kending
墾丁

