



學校願景 | 創新前瞻 領袖葳格 培育具國際動能的世界公民

學校圖像 | 國際葳格 科技葳格 全人葳格

年級 學期	高一				高二				高三				
	上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		
	科目	學分											
部定必修	一般科目	國語文	3	國語文	3								
		英語文	2	英語文	2								
		數學	3	數學	3	數學	3	數學	3	體育	2	體育	2
		歷史	1	歷史	1	地理	1	地理	1				
		生物	1	生物	1	公民與社會	1	公民與社會	1				
		音樂	1	音樂	1	化學	1	化學	1				
		美術	1	美術	1	體育	2	體育	2				
		生命教育	1	生命教育	1								
		資訊科技	1	資訊科技	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									
	專業科目	觀光餐旅業 導論	3	觀光餐旅業 導論	3	觀光餐旅英文 會話	2	觀光餐旅英文 會話	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					
	中餐烹調實習	4	中餐烹調實習	4	烘焙實務	4	烘焙實務	4					
					西餐烹調實習	3	西餐烹調實習	3					
小計		28		28		25		25		9		9	
校訂必修	一般科目	ESL國際視野	1	ESL國際視野	1								
						數學	3	數學	3	現代文學賞析	2	現代文學賞析	2
										進階數學	3	進階數學	3
	專業科目								餐旅管理	2	餐旅管理	2	
	實習科目									專題實作	2	專題實作	2
									餐飲經營實務	2	餐飲經營實務	2	
小計		1		1		4		4		12		12	
校訂選修	專業科目	選修AH 4選1 第二外語日文 第二外語法文 第二外語德文 第二外語西文	2	選修AH 4選1 第二外語日文 第二外語法文 第二外語德文 第二外語西文	2								
										選修AC 2選1 旅館管理 倉儲管理	2	選修AC 2選1 旅館管理 倉儲管理	2
	實習科目					選修AE 3選1 中式點心製作 西式點心製作 食物製備實務	3	選修AE 3選1 中式點心製作 西式點心製作 食物製備實務	3	選修AF 3選1 台灣小吃實作 巧克力拉糖工 藝實作 國際烹調實務	3	選修AF 3選1 台灣小吃實作 巧克力拉糖工 藝實作 國際烹調實務	3
										選修AG 2選1 宴席菜餚製作 宴會管理實習	4	選修AG 2選1 宴席菜餚製作 宴會管理實習	4
小計		2		2		5		5		11		11	
彈性學習	9+9微課程	1hr											
	自主學習		自主學習		自主學習		自主學習		自主學習		自主學習		
	選手培訓		選手培訓		選手培訓		選手培訓		選手培訓		選手培訓		
團體活動	團體活動	3hr											

## 科專業能力

具備餐飲旅館業  
基本知識之能力具備中式料理  
製備之能力具備西式餐飲  
製備之能力具備烘焙產業  
製備之能力具備國際餐飲觀光  
專業外語能力具備餐飲產業良好職業道德、工作習慣  
及積極進取、敬業熱群的服務熱誠

## 職場進路

餐飲業基層工作人員

餐廳與飯店之廚房工作人員

餐飲相關產品研發人員

國際餐飲管理服務人員