

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

（一）培育學生具有餐旅業職場上基層人才的技藝暨餐旅專業的知能，因應當前國內餐飲業求新求變的環境，啟發學生創意思考、具備國際觀與前瞻性。（二）涵養學生具備優雅的人格特質、專業的服務熱忱與職業道德及良好的安全衛生工作習慣。（三）提升人文素養及繼續進修相關專業領域之學習動機，奠定生涯發展之藍圖。（四）依據部頒課程綱要、學校發展、社會產業需求、學生生涯發展及群核心能力開設課程。（五）配合餐飲製作及服務課程知識與實務技能之結合，培養學生具備以下各種能力：1.一般能力：（1）奠定生活適應及未來繼續進修之能力。（2）陶冶人文素養及職業道德。（3）培養公民資質及社會服務之基本能力。（4）具有終身學習之態度及能力。2.專業能力：（1）培養中西餐基本製備能力。（2）習得餐旅英文與會話能力。（3）輔導學生取得飲料調製丙級、中餐烹調(葷)丙級、中式麵食(酥糕漿皮類)丙級、烘焙(麵包)丙級技術士檢定證照。（4）瞭解現代膳食營養觀念，具備餐飲安全與衛生之素養與正確的工作習慣。（5）養成餐飲服務之專業基礎能力。