

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1.相關就業進路： (一)餐廳外場服務人員 (二)酒吧飲調助手、冰品飲調人員 (三)中式餐廳廚房助手、小吃店助手 2.科專業能力(核心技能專長)： (一)基礎中餐烹調(葷、素食) 1.職業道德 2.中式烹調器具設備之認識 3.中式食材性質之認識與選購 4.食物營養與安全衛生 5.中式食物製備、品質控制 6.中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7.成本計算與管控 (二)飲料與調酒 1.吧台清潔 2.作業準備 3.飲料調製 4.善後作業 5.相關法規與職業道德 3.檢定職類： 1.飲料調製丙級檢定 2.食物製備丙級	1.專業科目： 1.1 部定必修： ☒觀光餐旅業導論4學分 2.實習科目： 2.1 部定必修： ☒飲料實務6學分	1.專業科目： 1.1 校訂必修： ☒飲料概論2學分 1.2 校訂選修： 2.實習科目： 2.1 校訂必修： ☒中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： ☒蔬果切雕實習4學分
第二年段	1.相關就業進路： (一)中式餐廳廚房二手、小吃店經營者 (二)中式點心助手、糕餅店助手 (三)客房服務人員、餐廳外場服務人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (一)中餐烹調(葷、素食) 1.職業道德 2.中式烹調器具設備之認識 3.中式食材性質之認識與選購 4.食物營養與安全衛生 5.中式食物製備、品質控制 6.中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7.成本計算與管控 (二)餐旅服務 1.餐具認識與餐桌擺設 2.餐飲服勤方式 3.飲料服務 (二)中式點心製作 1.中式點心產品分類、原料之選用 2.中式米、麵食加工機具原理及操作安全 3.中式點心製作原理與技術 4.成品品質鑑定、貯存 5.中式點心包裝與標式 6.中式點心成本計算與控制 3.檢定職類： 1.中餐烹調丙級檢定 2.中式點心(米食、麵食、油酥油皮)丙級檢定 3.餐飲服務丙級	1.專業科目： 1.1 部定必修： 2.實習科目： 2.1 部定必修： ☒餐飲服務技術6學分	1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒食物與營養4學分 ☒餐飲安全與衛生4學分 ☒休閒農業4學分 ☒食品科學概論4學分 ☒休閒遊憩概論4學分 2.實習科目： 2.1 校訂必修： ☒專題實作4學分 ☒職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☒餐飲服務實習2學分 ☒進階中餐烹飪實習8學分 ☒中式點心製作實習8學分 ☒餐旅英文與會話4學分
第三年段	1.相關就業進路： (一)團膳公司人員 (二)西式餐飲助手 (三)西點烘焙坊助手 (四)旅館業客房人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (一)西餐烹調 1.職業道德 2.西式烹調器具設備之認識 3.西式香料及食材性質之認識與選購 4.西式食物製備、品質控制 5.西式排盤、盤飾與成品鑑賞 6.成本計算與管控 (二)西式點心製作 1.西式點心產品分類、原料之選用 2.烘焙麵包及蛋糕加工機具原理及操作安全 3.烘焙麵包及蛋糕製作原理與技術 4.烘焙麵包及蛋糕成品品質鑑定、貯存 5.烘焙麵包及蛋糕包裝與標式 6.烘焙麵包及蛋糕成本計算與控制 (三)團體膳食製作 1.材料膨脹、收縮率的認識及計算 2.菜單種類認識與設計 3.食材熱量的計算 4.食物的採購與貯藏 5.大量食物製備原理與實作 6.行銷管理 (四)客房服務 1.客房清潔作業 2.鋪床作業 3.客房餐飲服務 3.檢定職類： 1.烘焙-麵包、蛋糕丙級檢定 2.餐旅服務(旅館)-丙級 3.西餐烹調-丙級	1.專業科目： 1.1 部定必修： 2.實習科目： 2.1 部定必修：	1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒旅遊概論4學分 ☒餐飲採購4學分 ☒餐飲概論2學分 2.實習科目： 2.1 校訂必修： ☒進階西餐烹飪實習4學分 ☒西餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： ☒進階團體製作實習2學分 ☒進階西式點心製作實習4學分 ☒房務技術4學分 ☒飲料經營實習6學分 ☒團體製作實習8學分 ☒西式點心製作實習8學分

