


學校願景		永續發展育達教育工作與使命，繼續提供優秀的師資陣容、先進的專業教室與快樂的學習環境。									
學生圖像		品格力 學習力 生命力 關懷力 執行力 溝通力									
臺北市育達高中 餐飲科課程地圖	部定 必修	第一學年		第二學年		第三學年					
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期				
科教育目標		國語文(3) 英語文(2) 數學(3) 音樂(1) 生涯規劃(2) 資訊科技(2) 體育(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(3) 公民與社會(2) 音樂(1) 體育(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1)	國語文(3) 英語文(2) 閩南語文(1) 地理(2) 基礎化學(1) 基礎生物(1) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 閩南語文(1) 歷史(2) 基礎物理(2) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 藝術生活(1) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 藝術生活(1) 體育(2)	科專業能力	職場進路		
1. 培養學生成為餐旅相關產業之基礎人才。		觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	1. 具備餐旅相關領域之基礎知識能力。	1. 觀光餐旅飯店業：外場服務人員；內場(各式廚房包含烘焙坊)學徒、廚師；公共清潔組。		
2. 培養學生成為餐旅外場服務、飲務、行銷管理之基礎專業人才。		餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)			2. 具備餐旅安全與衛生之基礎知識能力。			
		中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)						
				烘焙實務(4)	烘焙實務(4)						
3. 培養學生成為餐飲廚藝與烘焙點心之專業技術人才。	校訂 必修	第二外語-日語(1)	第二外語-日語(1)	數學(3)	數學(3)	職場禮儀(1)	職場禮儀(1)	3. 具備餐旅英語會話之基礎能力。	2. 一般餐廳：能擔任外場服務員、內場廚師。		
		資訊與生活(1)	資訊與生活(1)	資訊與生活(1)	資訊與生活(1)	資訊與生活(1)	資訊與生活(1)				
						專題實作(2)	專題實作(2)				
4. 培養學生於實習學習中具備互助合作、積極主動與重視職場倫理，並培養良好工作態度之人才。		蛋糕裝飾(2)	廚藝美學(2)	食物學(2)	食物學(2)	數學演練(2)	數學演練(2)	4. 具備餐飲廚藝與烘焙點心專業技術之能力。	3. 一般烘焙產業之烘焙師及外場服務員。		
			創意影音剪輯(2)	產業概論(1)	產業概論(1)	餐飲文創實務(2)	餐飲文創實務(2)				
			蛋糕裝飾進階(2)			宴會服務實務(2)	宴會服務實務(2)				
5. 培養學生成為能強化外語能力並了解國際趨勢之人才。			蔬果切雕(2)			菜單設計(1)	菜單設計(1)	5. 具備執行外場餐廳服務之能力。			
						咖啡實務(2)	咖啡實務(2)				
						日本料理實習(3)	異國料理實習(3)				
6. 培養學生成為具備跨域學習能力與終身學習之人才。	校訂 選修					創意產品研發(3)	創意產品研發(3)	6. 具備規劃餐飲相關活動與溝通之能力。	4. 一般飲料店之吧檯調製師及外場服務員。		
						創意西餐實習(3)	創意西餐實習(3)				
						餅乾製作(3)	餅乾製作(3)	7. 具備餐旅業專業人員職場倫理與工作態度之能力。	5. 餐旅業市場行銷企畫工作。		
						地方小吃(3)	地方小吃(3)				
						西點製作實習(3)	西點製作實習(3)				
						裝飾工藝(3)	裝飾工藝(3)	8. 具備國際觀、瞭解餐飲時事、展現創新思維之能力。			
						中式點心(3)	中式點心(3)				
						創意中餐實習(3)	創意中餐實習(3)	9. 具備跨域知識與專題實作之能力。	6. 其他餐飲休閒相關工作人員。		
彈性學習時間		彈性教學時間(2)	彈性教學時間(2)	彈性教學時間(2)	彈性教學時間(2)	彈性教學時間(2)	彈性教學時間(2)				
團體活動時間	彈性	班會(1)	班會(1)	班會(1)	班會(1)	班會(1)	班會(1)	自主學習、選手培訓、充實性教學、補強性教學			
		綜合活動(2)	綜合活動(2)	綜合活動(2)	綜合活動(2)	綜合活動(2)	綜合活動(2)	班級活動、社團活動、學生自治會、服務學習活動、週會或講座			