國立成功商水國中技藝學程 餐 旅 職 群

一、 課程本位規劃重點與特色

本校餐旅職群分為餐飲服務學程和觀光事務學程。安排課程之主題如下所述，使其學以致用，能實際從事餐旅相關職業。

1. 烹調技術：中餐製作、西餐製作、中式點心製作。
2. 食品烘焙：蛋糕、西點、麵包等製作。
3. 吧檯實務：飲料、調酒製作與服務。
4. 餐飲服務：涵蓋從事餐飲服務所應具備之基本知識與技能。
5. 餐旅服務：灌輸學生專業知識及技能、培養觀光產業專才。
6. 觀光日聽、餐旅英聽：培養學生英、日語能力，期待畢業後成為旅館業、飲業之基層尖兵。
7. 解說教育、國際禮儀：培養學生成為東部觀光產業之基層從業人員、涵養國際觀。
8. 客房作業、旅館實務：擁有花東海岸唯一的一棟公立實習旅館，且實習旅館已被交通部觀光局指定為國際客棧之一，學生能將上課理論應用於實務中。

二、 教學場地、設備與教材相片展示