# 三信家商 進修部 112學年度 照顧服務科 課程地圖

學生圖像			高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期	專業能力	產業需求或職場進路
四体			國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	AG /V	期 2 長休 1
			英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)		照銀照閒因護髮業、應
			本土語文(1) 1.閩南語文	本土語文(1) 1.閩南語文	數學(2)	數學(2)	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)		、服及居長 機務服住期
			2.客語文 3.原住民族語文-阿美語	2.客語文 3.原住民族語文-阿美語	物理(1)	物理(1)				構設務安照
			4. 閩東語文 5. 臺灣手語	4. 閩東語文 5. 臺灣手語	化學(1)	化學(1)				及計產養顧 居、業 需 家高呈心求
	部定		數學(2)	數學(2)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)				服齡現理多務協蓬與元
	必修 一般 科目		歷史(1)	歷史(1)						之助勃社,專服發會包
			地理(1)	地理(1)						業務展適括 照,。應:
		<b>→</b>	音樂(1)	音樂(1)						護健 、健
		,	美術(1)	美術(1)						)康 及康 。養 家醫
			資訊科技(1)	資訊科技(1)						生 庭療 餐 關、
			健康與護理(1)	健康與護理(1)						飲 係經
			體育(1) 家政概論(2)	體育(1) 家政概論(2)						<ul><li>支濟</li><li>照 持安</li></ul>
			CS1122	CS1122					P1	護 等全 六、
創學	部定必修	<b>⇒</b>	色彩概論(2) CS1121				行銷與服務(2) CS1222	行銷與服務(2) CS1222	P2	醫方教
力。	專業科目	7		家政職業衛生與安全(2) CS2122	家庭教育(2) CS2111	家庭教育(2) CS2111	家政美學(2) CS2122	家政職業倫理(2) CS2222	° P3	院 面育 長 ,與
美									。 P4	科教育目標
感力			多媒材創作實務(3)	多媒材創作實務(3)					o	後 4 的 3 2 1
就			CS1122	CS1122	飾品設計與實務(2)	飾品設計與實務(2)			請參	能培人培培培 終養才養養養
業		_	and the second second second second		CS1122	CS1122			閲專	身學。學學照學生 生生顧
力。	部定必修	_	要幼兄發展照護實務(2) CS2222	嬰幼兒發展照護實務(2) CS2222					業	習具 具具服
移動力	實習科目	生活應用			膳食與營養實務(2) CS2222	膳食與營養實務(2) CS2222			能力說	在備 備備務 照照 幫銀領 顧顧 助髮域
71		技能領域			幼兒教保活動設計實務(2) CS2222	幼兒教保活動設計實務(2) CS2222			明	服服 銀族基
							家庭生活管理實務(2) CS2222	家庭生活管理實務(2) CS2222		務務 髮營礎 領的 族養應 達膳用
	校訂	_		一般科目	安全教育(1)	安全教育(1)	走讀苓雅(1)	走讀苓雅(1)		繼礎 到食的續能 「調人
	必修	7				實習科目	專題實作(2) CS2212	專題實作(2) CS2212		進力 健製才修與 康的。
	校訂 選修									的敬 促人 進才
	一般	<b>→</b>					數學(2)	數學(2)		才精 生。 。神 活
	科目									,型
	校定				銀髮族休閒活動設計(2) CS2221	銀髮族休閒活動設計(2) CS2221	銀髮族居住規劃(2) CS2221	銀髮族居住規劃(2) CS2221		畢 態 業 □
	選修專業	<b>¬</b>			長期照顧概論(1)	長期照顧概論(1)	人際關係與溝通(1)	人際關係與溝通(1)		團體活動時間於每
	科目				CS2211	CS2211	CS2122	CS2122		學年上、下學期授
										課,每週排授1節。
	校定選修				基本照顧實務實習(2) CS2222	基本照顧實務實習(2) CS2222	基本照顧實務(2) CS2222	基本照顧實務(2) CS2222		彈性學習時間於第 三學年上、下學期
	實習科目	<b>&gt;</b>			<b>同科單</b> 銀髮族膳食製備實務(2) CS2222	班2選1 銀髮族膳食製備實務(2) CS2222	<b>同科單</b> 急救概念與處理(2) CS2221	<b>班2選1</b> 急救概念與處理(2) CS2221		一乎十工· 「子朔 授課, 每週排授2 節。
					圖示說明					

#### 圖示說明

【創學力】

【美感力】

【移動力】

【就業力】

### 【科專業能力】

P1:第1碼(具備專業照顧管理能力)
P2:第2碼(具備專業實務技術能力)

科目名稱(學分)
P3:第3碼(具備表達與創意及省察與關懷能力)

CS2102
P4:第4碼(具備專業倫理敬業服務態度與永續生涯發展的能力)

編碼原則:【科別英文簡稱】【0-無相關;1-低相關;2-高相關】

## 三信家商 進修部 112學年度 餐飲管理科 課程地圖

三信家商 進修部 112學年度 餐飲管理科 課程地圖										
學生 圖像			高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期	專業能力	產業需求或職場進路
創學力。 美感力			國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)		販 3 關 2 務 1 等 餐 餐 廚 、 中
			英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)		餐飲飲務客餐飲店人部房烹
	部必一科目	<b>➡</b>	本土語文(1) 1.閩南語文	本土語文(1) 1.閩南語文	數學(2)	數學(2)	健康與護理(1)	健康與護理(1)		默
			2.客語文 3.原住民族語文-阿美語	2.客語文 3.原住民族語文-阿美語	物理(1)	物理(1)	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)		設飲 料等西。料 部相餐
			4.閩東語文 5.臺灣手語	4.閩東語文 5.臺灣手語	化學(1)	化學(1)				店 、 關 烹 業 點 餐 飪
			數學(2)	數學(2)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)				、 心飲、 烘 部產飲
			歷史(1)	歷史(1)						焙   、業料     房   餐。調     、飲   製
			地理(1)	地理(1)						異 部 、
			音樂(1)	音樂(1)						餐 採 焙
			美術(1)	美術(1)					P1	廳 購 製
			資訊科技(1)	資訊科技(1)					P2	微 、 、 型 人 餐
			體育(1)	體育(1)					0	創 事 飲
	部必專科	<b>⇒</b>	觀光餐旅業導論(3) RM211122	觀光餐旅業導論(3) RM211122					P3	業 部 服 攤 相
					觀光餐旅英語會話(2) RM211112	觀光餐旅英語會話(2) RM211112	觀光餐旅英語會話(2) RM211112	觀光餐旅英語會話(2) RM211112	P4 °	科教育目標
	部定必修	<b>►</b> 餐飲 技能 領域	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)			P5 。	4 3 2 1 培培培
0			RM211121	RM211121 中餐烹調實習(4)	RM111211	RM111211			P6	養養養養
就業	實習		中餐烹調實習(4) RM121112	中餐点調頁首(4) RM121112					。請	專 餐 餐 業 旅 飲 飲
小力。 移動力	科目				西餐烹調實習(3) RM121112	西餐烹調實習(3) RM121112			參閱	倫服烹管
	校訂必修			一般科目	安全教育(1)	安全教育(1)	走讀苓雅(1)	走讀苓雅(1)	中業	理務調理道技技產
						實習科目	專題實作(2)	專題實作(2)	能	德術術業與核的的
	校訂					X 4 11 -	RM222222	RM222222	力說	永心人基 續素才礎
	選修一般科目	7					數學(2)	數學(2)	明	發養。人 展的 才
	校定	Ι.			餐旅行銷管理(2) RM211122	餐旅行銷管理(2) RM211122				的 人 。 人 才
	選修專業科目	<b>¬</b>			KW1211122	RW1211122	國際禮儀(2) RM211122	國際禮儀(2) RM211122		才。
	, , L				烘焙實務(3) RM212112	烘焙實務(3) RM212112	141211122	INVIZ11122		
					IUUZ12112	IUIZIZIIZ	歐式點心實作(4)	歐式點心實作(4)		国际工工业用以上约
	校定						RM212112 RM212112 <b>同群跨科2選1</b>			團體活動時間於每學 年上、下學期授課,
	選修實習						特色輕食料理實作(4) RM222112	特色輕食料理實作(4) RM222112		每週排授1節。
	科目	<b>¬</b>					會議與展覽管理實務(2) 會議與展覽管理實務(2)			and 11 69 and ale and 11 february
							RM211122 RM211122 <b>同群跨科2選1</b>			彈性學習時間於第三 學年上、下學期授課
							宴會規劃與服務實務(2) RM211122	宴會規劃與服務實務(2) RM211122		,每週排授2節。
					圖示說明		11111111111			
							了心去业人			

## 【科專業能力】

P1: 第1碼(具備餐旅業從業服務態度及職場倫理)

P2: 第2碼(具備中西餐烹調的知識與技能)

科目名稱(學分) P3:第3碼(具備烘焙製作的知識與技能)

【創學力】

【美感力】

【移動力】

【就業力】

RM210210 P4: 第4碼(具備飲料調製的知識與技能)

P5: 第5碼(具備餐飲服務技術及行銷管理的知識與技能)

P6: 第6碼(具備終生學習和持續進修的能力)

編碼原則:【科別英文簡稱】【0-無相關;1-低相關;2-高相關】