

嘉義市114 學年度高級中等學校學習區完全免試入學試辦以群招生說明

目前高級中等學校專業群科計有15群94科，為深化學生對群科之認識，114學年度試辦高級中等學校專業群科以群招生，高一不分科別，學校藉由跨科別的試探課程或體驗活動，導引學生廣化試探、多元選修、適性輔導，強化學生了解自己的興趣、性向與潛力；高二選擇科別就讀、適才適所，協助學生多元展能，適性揚才。

一、以群招生辦理說明

- (一) 廣化跨科試探：學生以群招生入學，高一不分科別，藉由跨科別的試探課程或體驗活動，廣化試探了解各科別的學習內容與自己的興趣、性向與潛力。
- (二) 強化適性選擇：高一強化學生適性輔導，協助學生瞭解自己興趣、性向與潛力，高二起參考學習成效並參照分科辦法，選擇科別就讀。
- (三) 深化多元展能：學生廣化試探、擇其所愛、適性選擇、適才適所，期望學生都能愛其所選、樂於學習、多元展能、適性揚才。

二、辦理學校及群科特色規劃

辦理學校	招生群（科）別	畢業科別	規劃試探課程及辦理特色
嘉義市私立興華高級中學	餐飲群 (觀光事業科、 餐飲管理科)	觀光事業科 或 餐飲管理科	一、試探課程 高一上、下學期—觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、烘焙實務、房務實務、食物製備實務、觀光日文與會話、色彩概論、飾品設計概論。 高二餐飲管理科—多國料理設計實務、多媒體製作與應用、飲料實務、中餐烹調、西餐烹調。 高二觀光事業科—觀光餐飲英語會話、飲料實務、旅館客服實務、旅遊實務、導覽實務、美容實務、寵物基礎美容實務、咖啡實務。 二、辦理特色 (一)本群積極培養「旅館管理實務」、「遊程設計與導覽解說專長」、「飲料調製與吧檯專業」、「烘焙產業就業人才」、「中、西餐烹調法與製作能力」、「餐飲服務與客房服務能力」、等六大特色的觀光事業與餐飲管理專業人才。 (二)完備的專業教室：國家級的檢定考場，包括烘焙教室、中餐廚藝教室、西餐廚藝教室、飲料調製教室及優良的教學環境設備：異國料理教室、餐飲服務教室、客房服務教室等。並積極輔導學生參加國家技術士乙、丙級證照之取得，例如中餐、西餐、烘焙、飲料調製等另鼓勵參加咖啡師、調酒師、領隊、導遊等證照考試，提昇就業競爭能力。 (三)產學雙效師資：聘請科大、產業界技術講師蒞校授課及業師協同教學，使學生在技術面加深加廣。