

表 2-4-4-7 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表
104 學年度入學學生適用

課類		程別		科		目		建議授課節數						備註	
名稱		名稱		學分		第一學年		第二學年		第三學年					
						一	二	一	二	一	二				
部		語文領域	國文ⅠⅡⅢⅣⅤⅥ	16	3	3	3	3	2	2	A版				
			英文ⅠⅡⅢⅣⅤⅥ	12	2	2	2	2	2	2					
		數學領域	數學ⅠⅡ	6	3	3					B版				
			歷史ⅠⅡ	2	1	1					C版				
定		社會領域	地理ⅠⅡ	2	1	1					A版				
			公民與社會ⅠⅡ	2	1	1					A版				
		自然領域	基礎物理	2			2				A版				
			基礎化學	2			2				B版				
			基礎生物ⅠⅡ	2			1	1			B版				
			音樂ⅠⅡ	4	1	1									
必		藝術領域	美術ⅠⅡ		1	1									
			藝術生活												
		生活領域	生活科技	4											
			家政												
			計算機概論Ⅰ	4	2						A版				
			生涯規劃ⅠⅡ		1	1									
修			法律與生活												
			環境科學概論												
		健康與體育領域	體育ⅠⅡⅢⅣⅤⅥ	12	2	2	2	2	2	2					
			健康與護理ⅠⅡ	2	1	1					男、女生均須修習				
科			全民國防教育ⅠⅡ	2	1	1					男、女生均須修習				
			小計	70	20	18	10	10	6	6	部定必修一般科目 70 學分				
	專業科目		餐旅概論ⅠⅡ	4	2	2									
			小計	4	2	2	0	0	0	0	部定必修專業科目 4 學分				
	實習科目		餐旅英文與會話ⅠⅡⅢⅣ	8			2	2	2	2	含實務				
			餐旅服務ⅠⅡⅢⅣ	10	3	3	2	2							
			飲料與調酒ⅠⅡ	6			3	3							
			小計	24	3	3	7	7	2	2	部定必修實習(務)科目 24				
專業及實習科目合計				28	5	5	7	7	2	2					
部定必修科目合計				98	25	23	17	17	8	8	部定必修總計 98 學分				

表 2-4-4-7 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)
104 學年度入學學生適用

課程類別		程別	科目				建議授課節數						備註
							第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱			學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	必修科目	專業科目	8學分 4.3%	食物學ⅠⅡ	2	1	1						
				餐飲管理ⅠⅡ	6					3	3		
				小計	8	1	1	0	0	3	3	校訂必修專業科目6學分	
		實習科目	14學分 7.5%	專題製作ⅠⅡ	4					2	2	含實務	
				中餐烹飪實習ⅠⅡ	6	3	3						
				餐廳服務	2					2		同一位老師	
				國際禮儀	2						2		
				小計	14	3	3	0	0	4	4	校訂必修實習(務)科目12	
		必修學分數合計				22	4	4	0	0	5	5	
	選修科目	一般科目	28學分 15.1%	文學選讀ⅠⅡⅢⅣ	4	1	1			1	1		
				數學ⅢⅣ	6			3	3			B版	
				數學進階ⅠⅡ	4					2	2	B版	
				計算機概論Ⅱ	2		2						
				科技資訊應用ⅠⅡ	4			2	2				
				生命教育ⅠⅡ	2			1	1				
				生涯發展ⅠⅡ	2					1	1		
				全民國防教育ⅢⅣⅤⅥ	4			1	1	1	1		
				愛學習與婚姻倫理ⅠⅡ	(2)			(1)	(1)				
				法律與生活ⅠⅡ	(2)					(1)	(1)		
				歷史與鄉土文化ⅠⅡ	(4)	(2)	(2)						
				應選修學分數小計	28	1	3	7	7	5	5	校訂選修一般科目開設40學	
		實習科目	38學分 20.4%	英語會話ⅠⅡⅢⅣ	4	1	1	1	1				
				蔬果切雕ⅠⅡ	4			2	2				
				初級會計實務ⅠⅡ	4					2	2	含實務	
				西餐烹飪ⅠⅡ	6					3	3		
				日本料理ⅠⅡ	(4)					(2)	(2)		
				中餐烹飪精修ⅠⅡ	6					3	3	中餐烹飪精修ⅠⅡ (須具備中餐烹飪ⅠⅡ學分)	
				中式點心製作ⅠⅡ	6					3	3		
				烘焙實務ⅠⅡ	8			4	4			高二年級(二選一)：烘焙ⅠⅡ、中餐烹飪實習ⅢⅣ	
				中餐烹飪實習ⅢⅣ	(8)			(4)	(4)				
				日式點心製作ⅠⅡ	(4)					(2)	(2)		
				飲料與調酒ⅢⅣ	(4)					(2)	(2)		
				南洋料理ⅠⅡ	(4)					(2)	(2)		
				健康素食ⅠⅡ	(4)					(2)	(2)		
				應選修學分數小計	38	1	1	7	7	11	11	校訂選修實習(務)科目開設62學分	
		選修學分數合計				66	2	4	14	14	16	16	校訂選修開設102學分
	校訂科目學分數合計				88	6	8	14	14	23	23		
可修習學分數總計				186	31	31	31	31	31	31	畢業學分160學分		
彈性教學時間				6	1	1	1	1	1	1	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習		
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35			