

102 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		
必修科目	一般科目	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
			社會領域	歷史ⅠⅡ	2	1	1					
		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				
			基礎化學	2				2				B版
			基礎生物ⅠⅡ	2			1	1				B版
		藝術領域	音樂ⅠⅡ	4	1	1						
			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		2								A版	
	生涯規劃ⅠⅡ		1		1							
	法律與生活											
	健康與體育領域	體育ⅠⅡⅢⅣⅤⅥ	12	2	2	2	2	2	2	2		
		健康與護理ⅠⅡ	2	1	1						男、女生均須修習	
			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 學分		
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			

餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

102 學年度入學學生適用

課 類	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	6 學分 3.2%	食物學 I II	2	1	1						
				餐飲管理 I II	4					2	2		
				小 計	6	1	1	0	0	2	2	校訂必修專業科目 6 學分	
		實習 科目	12 學分 6.5%	專題製作 I II	2					1	1	含實務	
				中餐烹飪實習 I II	6	3	3						
				餐廳服務	2					2		同一位老師	
				國際禮儀	2						2		
				小 計	12	3	3	0	0	3	3	校訂必修實習(務)科目 12 學分	
		必修學分數合計				18	4	4	0	0	5	5	
		選修 科目	一般 科目	32 學分 17.2%	文學選讀 I II III IV	4	1	1			1	1	
	英語會話 I II III IV				4	1	1	1	1				
	數學 III IV				6			3	3			B 版	
	數學進階 I II				4					2	2	B 版	
	計算機概論 II				2		2						
	科技資訊應用 I II				4			2	2				
	生命教育 I II				2			1	1				
	生涯發展 I II				2					1	1		
	全民國防教育 III IV V VI				4			1	1	1	1		
	愛、學習與婚姻倫理 I II				(2)			(1)	(1)				
	法律與生活 I II				(2)					(1)	(1)		
	歷史與鄉土文化 I II				(4)	(2)	(2)						
	應選修學分數小計				32	2	4	8	8	5	5	校訂選修一般科目開設 40 學分	
	實習 科目		38 學分 20.4%	蔬果切雕 I II	4			2	2				
				初級會計 I II	4					2	2	含實務	
				西餐烹飪 I II	6					3	3		
				日本料理 I II	4					2	2		
				中餐烹飪精修 I II	6					3	3		
				中式點心製作 I II	6					3	3		
				烘焙實務 I II	8			4	4			中餐烹飪精修 I II (須具備中餐烹飪 I II 學分)	
				中餐烹飪實習 III IV	(8)			(4)	(4)			高二年級(二選一)：烘焙 I II、 中餐烹飪實習 I II	
				日式點心製作 I II	(4)					(2)	(2)		
				飲料與調酒精修 I II	(4)					(2)	(2)		
				南洋料理 I II	(4)					(2)	(2)		
				健康素食 I II	(4)					(2)	(2)		
				應選修學分數小計	38	0	0	6	6	13	13	校訂選修實習(務)科目開設 62 學分	
	選修學分數合計				70	2	4	14	14	18	18	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、 重補修或自習之用		
必修 科目	活動 科目	18	班 會	6	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	必修科目不計學分		
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35			