

學校編排教學科目、學分數、百分比及每週授課節數參考表
(餐飲管理科三年課程總表)

課 類	程 別	科 目	名 稱	學 分	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	備 註
部 定 必 修 科 目	語文領域	國文 I II III IV V VI		16	3	3	3	3	2	2	A 版
		英文 I II III IV V VI		12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I II		6	3	3					B 版
		社會領域	歷史 I II		2	1	1				
	地理 I II		2	1	1					A 版	
	公民與社會 I II		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 I II		2			1	1			B 版
	藝術領域	音樂 I II		4	1	1					
		美術 I II			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 I II			1	1					
		法律與生活									
	健康與體育領域	體育 I II III IV V VI		12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II		2	1	1					
	全民國防教育 I II		2	1	1						
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 I II		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 I II III IV		8			2	2	2	2		含實務
	餐旅服務 I II III IV		10	3	3	2	2				
	飲料與調酒 I II		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

學校編排教學科目、學分數、百分比及每週授課節數參考表
(餐飲管理科三年課程總表)(續 1)

課程類別	科目	名稱	學分	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	專業科目	食物學 I II	2	1	1						
		餐飲管理 I II	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	專題製作 I II	4				2	2		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	14	3	3	0	0	4	4	校訂必修實習(務)科目 12 學分		
	必修學分數合計			22	4	4	0	0	5	5	
	一般科目	文學選讀 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	28	1	3	7	7	5	5		校訂選修一般科目開設 40 學分
		實習科目	英語會話 I II III IV	4	1	1	1	1			
	蔬果切雕 I II		4			2	2				
初級會計實務 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		中餐烹飪精修 I II (須具備中餐烹飪 I II 學分)	
中式點心製作 I II	6						3	3			
烘焙實務 I II	8				4	4				高二年級(二選一): 烘焙 I II、中 餐烹飪實習 III IV	
中餐烹飪實習 III IV	(8)				(4)	(4)					
日式點心製作 I II	(4)						(2)	(2)			
飲料與調酒 III IV	(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	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、重補修或自習之用	
必修科目	活動科目	18	班會	6	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		