

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

課程類	名稱	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			
				一	二	一	二	一	二		
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
		歷史 I II	2	1	1						C 版
	社會領域	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									
	環境科學概論										
	健康與體育領域	體育 I II III IV V VI	12	2	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1						男、女生均須修習
	全民國防教育 I II	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 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	
	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)
105 學年度入學學生適用

課程類	名稱	科目	學分	建議授課節數						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
				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 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 14學分 7.5%	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	
		必修學分數合計			22	4	4	0	0	5	5	
		一般科目 28學分 15.1%	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 38學分 20.4%	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		
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	2	必修科目不計學分
每週教學總節數			210	35	35	35	35	35	35			