

表 6-1-10 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表
113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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		
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-太魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-卡那卡那富語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-卑南語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-拉阿魯哇語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-邵語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-雅美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-鄒語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-魯凱語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-噶瑪蘭語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-賽夏語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3					B版
	社會領域	歷史	2		2					
		地理	2	2						
		公民與社會	2	2						
	自然科學領域	化學	2						2	B版
		生物	2		2					A版
	藝術領域	音樂	2			1	1			
		美術	2					1	1	
	綜合活動領域	生涯規劃	2		2					
	科技領域	資訊科技	2				2			
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2			1	1			
	小計		70	16	18	9	11	7	9	部定必修一般科目總計70學分
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
實習科目	餐飲服務技術		6			3	3			
	飲料實務		6	3	3					分組實習
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					分組實習
		西餐烹調實習	6			3	3			分組實習
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			分組實習
		小計		34	7	7	10	10	0	0
	專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2	
部定必修合計		118	26	28	21	23	9	11	部定必修總計118學分	

表 6-1-10 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	一般科目 26學分 14.05%	英語文精讀	10	1	1	2	2	2	2	特殊生可依需求改修特殊需求領域課程		
		經典閱讀	4					2	2	特殊生可依需求改修特殊需求領域課程		
		數學	6			3	3			特殊生可依需求改修特殊需求領域課程		
		數學演練	6					3	3	特殊生可依需求改修特殊需求領域課程		
		小計	26	1	1	5	5	7	7	校訂必修一般科目總計26學分		
	專業科目 4學分 2.16%	飲料概論	2	1	1							
		餐飲管理	2					1	1			
		小計	4	1	1			1	1	校訂必修專業科目總計4學分		
	實習科目 12學分 6.49%	宴會料理烹調實習	8					4	4	實習分組		
		專題實作	4				2	2			實習分組	
		小計	12				2	6	4	校訂必修實習科目總計12學分		
		特殊需求領域	生活管理	12	1	1	3	3	2	2		
			社會技巧	10	1	1	2	2	2	2		
	學習策略		14	1	1	3	3	3	3			
	職業教育		12	1	1	2	2	3	3			
			小計	48	4	4	10	10	10	10	校訂必修特殊需求領域總計48學分	
		校訂必修學分數合計	42	2	2	5	7	14	12	校訂必修總計42學分		
	校訂選修	專業科目	世界飲食文化	2			2					
			西餐導論	2			1	1				
			物料採購與成本控制	2			2					
			食物學	2	2							
			旅行業管理	4					2	2		
			旅館管理	2					1	1		
烘焙科學			2			1	1					
飲料管理			2					1	1			
		最低應選修學分數小計	18									
實習科目		桌邊服務	4					2	2			
		世界料理烹調實習	3					(3)	3	同科跨班 AR4選1		
		飲料業經營與服勤	3					3	(3)	同科跨班 AR4選1		
		臺灣菜與小吃製作	3					(3)	3	同科跨班 AR4選1		
		點心實習	3					3	(3)	同科跨班 AR4選1		
			最低應選修學分數小計	10								
		校訂選修學分數合計	28	2		6	2	9	9	多元選修開設6學分		
必修學分數總計			188	30	30	32	32	32	32			
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			4	2	2							
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			