

表 6-1-8 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

114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)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	4	2	2					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	美術	2	1	1					
		藝術生活	2					1	1	
	綜合活動領域	家政	2	2						
		環境科學概論	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		68	19	19	9	7	7	7	部定必修一般科目總計68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			
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
		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			116	29	29	21	19	9	9	部定必修總計116學分

表 6-1-8 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)

114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	
校訂必修	專業科目	8學分 4.21%	初級會計	2					1	1	
			食物學	2	1	1					
			餐廳經營管理與服務學	4					2	2	
			小計	8	1	1			3	3	校訂必修專業科目總計8學分
	實習科目	10學分 5.26%	專題實作	6				2	2	2	
			電腦應用	2				2			
			餐飲實務	2			2				
			小計	10			2	4	2	2	校訂必修實習科目總計10學分
	校訂必修學分數合計			18	1	1	2	4	5	5	校訂必修總計18學分
	校訂科目	一般科目	國防通識教育	4			1	1	1	1	
數學			8			2	2	2	2		
原住民族語文			4					2	2	同科跨班 BZ4選1	
最低應選修學分數小計			12								
專業科目		公共安全與消防概論	2	1	1						
		食品安全與衛生	1				1				
		國際禮儀概論	4			2	2				
		菜單設計原理	2					1	1		
		廚房安全與設備維護規範	1			1					
		餐飲日語會話	2					1	1		
		餐飲管理	2					1	1		
		最低應選修學分數小計	14								
實習科目		中式點心製作	8					4	4		
		異國料理製作	4					2	2		
		蔬果切雕實作	4			2	2				
		西式料理	8					4	4	同科跨班 AT3選1	
		西式點心製作	8					4	4	同科跨班 AT3選1	
		廚藝技能實習	8					4	4	同科跨班 AT3選1	
		中餐擺盤設計實務	4					2	2	同科跨班 BZ4選1	
		西餐擺盤設計實務	4					2	2	同科跨班 BZ4選1	
		桌邊烹調料理製作	4					2	2	同科跨班 BZ4選1	
		最低應選修學分數小計	24								
校訂選修學分數合計			54	1	1	8	8	18	18	多元選修開設12學分	
必選修學分數總計			188	31	31	31	31	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	1	1	1	1				
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		