

表 2-4-3-7 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76(34.4-39.6%)	70	36.46%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%		
		選修		6	3.13%		
	合計			88	45.83%		
專業及實習科目	部定	專業科目		4 學分(依總綱規定)	4	2.08%	
		實習(實務)科目		24 學分(依總綱規定)	24	12.5%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	7	3.65%	
			選修		8	4.17%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	23	11.98%	
			選修		38	19.79%	
	合計(至少 80 學分)			104	54.17%		
	實習(實務)科目學分數		至少 30 學分		85	44.27%	
可修習總學分數			184~192	192 學分			
彈性教學時間			0~8	0 節			
活動科目			18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	畢業學分		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分			
	部定科目及格率		至少 85%	85%			
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分			
			並至少 60 學分以上及格	60 學分			
實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 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(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	科目			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		
部定必修科目	語文領域	國文 I -VI	16	3	3	3	3	2	2	A
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I II	6	3	3					B
		社會領域	歷史	2		2				
	社會領域	地理	2			2				A
		公民與社會	2	2						A
		自然領域	基礎物理	2			2			
	基礎化學		2		2					A
	基礎生物		2	2						A
	藝術領域	音樂	0							
		美術	2	2						
		藝術生活	2		2					
	生活領域	生活科技	0							
		家政	2		2					
		計算機概論	2	2						A
		生涯規劃	0							
		法律與生活	0							
	健康與體育領域	環境科學概論	0							
		體育 I -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	20	11	7	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 -IV	8	2	2	2	2				
	餐旅服務 I -IV	10	3	3	2	2				
	飲料與調酒 I II	6			3	3				
	小計	24	5	5	7	7	0	0	部定必修實習(務)科目 24 學分	
專業及實習科目合計		28	7	7	7	7	0	0		
部定必修科目合計		98	27	27	18	14	6	6	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)

課程類別			科目		授課節數						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	必修學分	一般科目 12 學分 6.3%	民主與法治 I-VI	6	1	1	1	1	1	1	校訂必修一般科目 12 學分
			數學 III IV	6			3	3			
			小計	12	1	1	4	4	1	1	
	專業科目	7 學分 3.6%	初級會計 I II	2					1	1	校訂必修專業科目 7 學分
			食品安全與衛生	1				1			
			飲品概論 I II	4					2	2	
			小計	7				1	3	3	
	實習(務)科目	23 學分 12%	專題製作 I-IV	6			1	1	2	2	校訂必修實習(務)科目 23 學分
			電腦應用 I-IV	8			2	2	2	2	
			餐廳經營管理與服務 I II	4					2	2	
			餐飲美儀	1				1			
			國際禮儀 I II	4					2	2	
			小計	23			3	4	8	8	
	必修學分數合計			42	1	1	7	9	12	12	
	選修學分	一般科目 6 學分 3.1%	全民國防教育 III-VI	4			1	1	1	1	校訂選修一般科目開設 6 學分
			人際關係與溝通	1						1	
			生涯規劃	1					1		
			應選修學分數小計	6							
		專業科目	8 學分 4.2%	食物製備原理 I II	4					2	2
廚房安全及設備維護				1				1			
採購學				1				1			
中餐職類學科				1		1					
公共消防安全				1	1						
餐旅英語與會話 V VI				4					2	2	
餐飲日語會話 I II				2			1	1			
應選修學分數小計				8							
實習(務)科目		38 學分 19.8%	中餐烹飪 I II	6	3	3					校訂選修專業科目開設 14 學分
			西餐烹調 I II	6	3	3					
			烘焙食品製作 I II	6	3	3					
			中餐烹飪 III-VI	20			5	5	5	5	
			西餐烹調 III-VI	20			5	5	5	5	
			烘焙食品製作 III-VI	20			5	5	5	5	
			中式點心製作 I II	6					3	3	
	蔬果雕刻 I II		4			2	2				
	團體膳食 I II		6					3	3		

			飲料調製 I II	4	2	2					
			應選修學分數小計	38							校訂選修實習(務)科目開設 98 學分
		選修學分數合計		52	4	4	7	9	14	14	校訂選修開設 118 學分
	校訂科目學分數總計			94	5	5	14	18	26	26	
可修習學分數總計				192	32	32	32	32	32	32	
彈性教學節數											
必修科目	活動科目	18	綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
			班會	6	1	1	1	1	1	1	1
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-5-1-7 餐旅群餐飲管理科科目開設流程表

課程類別	學年 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	國文	國文 I	→ 國文 II	→ 國文 III	→ 國文 IV	→ 國文 V	→ 國文 VI
	英文	英文 I	→ 英文 II	→ 英文 III	→ 英文 IV	→ 英文 V	→ 英文 VI
	數學	數學 I	→ 數學 II	→		→	
	社會		→ 歷史		→	→	→
				→ 地理			
	公民與社會						
	自然			→ 基礎物理	→	→	→
			→ 基礎化學				
		基礎生物					
	藝術領域	美術		→	→	→	→
			→ 藝術生活				
	生活領域	計算機概論		→	→	→	→
			→ 家政				
	健康體育領域	體育 I	→ 體育 II	→ 體育 III	→ 體育 IV	→ 體育 V	→ 體育 VI
健康與護理 I		→ 健康與護理 II					
全民國防教育	全民國防教育 I	→ 全民國防教育 II					
校訂科目	一般科目	民主與法治 I	→ 民主與法治 II	→ 民主與法治 III	民主與法治 IV	民主與法治 V	民主與法治 VI
				數學 III	→ 數學 IV		
				全民國防教育 III	→ 全民國防教育 IV	→ 全民國防教育 V	→ 全民國防教育 VI
							人際關係與溝通
					生涯規劃		

表 2-4-5-2-7 餐旅群餐飲管理科科目開設流程表

		第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定科目	專業科目及實習科目	餐旅英語與會話 I	→ 餐旅英語與會話 II	→ 餐旅英語與會話 III	→ 餐旅英語與會話 IV			
		餐旅概論 I	→ 餐旅概論 II					
		餐旅服務 I	→ 餐旅服務 II	→ 餐旅服務 III	→ 餐旅服務 IV			
				飲料與調酒 I	→ 飲料與調酒 II			
校訂科目	專業科目及實習科目			專題製作 I	→ 專題製作 II	→ 專題製作 III	→ 專題製作 IV	
					食品安全與衛生			
			中餐職類學科					
					採購學			
					電腦應用 I	→ 電腦應用 II	→ 電腦應用 III	→ 電腦應用 IV
							餐廳經營管理與服務 I	→ 餐廳經營管理與服務 II
							飲品概論 I	→ 飲品概論 II
			公共消防安全					
						餐飲美儀	→ 國際禮儀 I	→ 國際禮儀 II
			中餐烹飪 I	→ 中餐烹飪 II	→ 中餐烹飪 III	→ 中餐烹飪 IV	→ 中餐烹飪 V	→ 中餐烹飪 VI
			西餐烹調 I	→ 西餐烹調 II	→ 西餐烹調 III	→ 西餐烹調 IV	→ 西餐烹調 V	→ 西餐烹調 VI
			烘焙食品製作 I	→ 烘焙食品製作 II	→ 烘焙食品製作 III	→ 烘焙食品製作 IV	→ 烘焙食品製作 V	→ 烘焙食品製作 VI
							初級會計 I	→ 初級會計 II
							中式點心製作 I	→ 中式點心製作 II
					蔬果雕刻 I	→ 蔬果雕刻 II		
							食物製備原理 I	→ 食物製備原理 II
						→ 廚房安全與設備維護		
							餐英會 V	→ 餐英會 VI
					餐日會 I	→ 餐日會 II		
							團體膳食 I	→ 團體膳食 II
	飲料調製 I	→ 飲料調製 II						

表 2-4-6-1-7 餐旅群 部定及校訂一般科目選課建議表(以群為單位，1 群 1 表)

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
語文	國文	一、二、三	上下	16	必修	
	英文	一、二、三	上下	12	必修	
數學	數學	一、二	上下	12	必修	
社會	歷史	一	下	2	必修	
	地理	二	上	2	必修	
	公民與社會	一	上	2	必修	
自然	基礎化學	一、二	下上	4	必修	
	基礎生物	一	上	2	必修	
藝術	美術	一	上	2	必修	
	藝術生活	一	下	2	必修	
	家政	一	下	2	必修	
	計算機概論	一	上	2	必修	
生活健康與體育	體育	一、二、三	上下	12	必修	
	健康與護理	一	上下	2	必修	
國防	全民國防教育	一	上下	2	必修	
校選	人際關係與溝通	三	下	1	校選修	
	生涯規劃	三	上	1	校選修	
	全民國防教育	二、三	上下	4	校選修	

表 2-4-6-2-7 餐旅群餐飲管理科專業、實習科目選課建議表—升學導向(以科為單位)

群/科	科目名稱	屬性	年級	學期	學分	必選修	備註
餐旅群 / 餐飲 管理科	餐旅英語會話 I-IV	部定實習科目	一二	上下	8	必	
	餐旅概論 I II	部定專業科目	一	上下	4	必	
	餐旅服務 I-IV	部定實習科目	一二	上下	10	必	
	飲料與調酒 I II	部定實習科目	二	上下	6	必	
	專題製作 I-IV	校訂實習科目	二三	上下	6	必	
	食品安全與衛生	校訂專業科目	二	下	1	必	(食物學)
	中餐職類學科	校訂實習科目	一	下	1	選	
	採購學	校訂專業科目	二	下	2	必	
	電腦應用 I-IV	校訂實習科目	二三	上下	8	必	
	餐廳經營管理與服務 I II	校訂實習科目	三	上下	4	必	
	飲品概論 I II	校訂專業科目	三	上下	4	必	
	餐飲美儀	校訂實習科目	二	下	1	必	
	國際禮儀 I II	校訂實習科目	三	上下	4	必	
	中餐烹飪 I II	校訂實習科目	一	上下	6	選	3 選 1
	西餐烹調 I II	校訂實習科目	一	上下	6	選	
	烘焙食品製作 I II	校訂實習科目	一	上下	6	選	
	中餐烹飪 III-VI	校訂實習科目	二三	上下	20	選	3 選 1
	西餐烹調 III-VI	校訂實習科目	二三	上下	20	選	
	烘焙食品製作 III-VI	校訂實習科目	二三	上下	20	選	
	中式點心製作 I II	校訂實習科目	三	上下	6	選	3 選 2
	蔬果雕刻 I II	校訂實習科目	二	上下	4	選	
	團體膳食 I II	校訂實習科目	三	上下	6	選	
	食物製備原理 I II	校訂專業科目	三	上下	4	選	3 選 2
	廚房安全與設備維護	校訂專業科目	二	下	1	選	
	公共消防安全	校訂專業科目	一	上	1	選	
	餐飲英語會話 V VI	校訂專業科目	三	上下	4	選	
餐飲日語會話 I II	校訂專業科目	二	上下	2	選		



表 2-4-6-3-7 餐旅群餐飲管理科專業、實習科目選課建議表—就業導向(以科為單位)

群/科	科目名稱	屬性	年級	學期	學分	必選修	備註
餐旅群 / 餐飲 管理科	餐旅英語會話 I-IV	部定實習科目	一二	上下	8	必	
	餐旅概論 I II	部定專業科目	一	上下	4	必	
	餐旅服務 I-IV	部定實習科目	一二	上下	10	必	
	飲料與調酒 I II	部定實習科目	二	上下	6	必	
	專題製作 I-IV	校訂實習科目	二三	上下	6	必	
	食品安全與衛生	校訂專業科目	二	下	1	必	(食物學)
	中餐職類學科	校訂實習科目	一	下	1	選	
	採購學	校訂專業科目	二	下	2	必	
	電腦應用 I-IV	校訂實習科目	二三	上下	8	必	
	餐廳經營管理與服務 I II	校訂實習科目	三	上下	4	必	
	飲品概論 I II	校訂專業科目	三	上下	4	必	
	餐飲美儀	校訂實習科目	二	下	1	必	
	國際禮儀 I II	校訂實習科目	三	上下	4	必	
	中餐烹飪 I II	校訂實習科目	一	上下	6	選	3 選 1
	西餐烹調 I II	校訂實習科目	一	上下	6	選	
	烘焙食品製作 I II	校訂實習科目	一	上下	6	選	
	中餐烹飪 III-VI	校訂實習科目	二三	上下	20	選	3 選 1
	西餐烹調 III-VI	校訂實習科目	二三	上下	20	選	
	烘焙食品製作 III-VI	校訂實習科目	二三	上下	20	選	
	中式點心製作 I II	校訂實習科目	三	上下	6	選	3 選 2
	蔬果雕刻 I II	校訂實習科目	二	上下	4	選	
	團體膳食 I II	校訂實習科目	三	上下	6	選	
	食物製備原理 I II	校訂專業科目	三	上下	4	選	3 選 2
	廚房安全與設備維護	校訂專業科目	二	下	1	選	
	公共消防安全	校訂專業科目	一	上	1	選	
	餐飲英語會話 V VI	校訂專業科目	三	上下	4	選	
餐飲日語會話 I II	校訂專業科目	二	上下	2	選		