

表 6-1-8 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

112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		
部定必修	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-阿美語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	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		2					
		藝術生活	2	2						
	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	20	20	9	7	6	6	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	部定必修實習科目總計34學分	
專業及實習科目合計			48	10	10	12	12	2	2	
部定必修合計			116	30	30	21	19	8	8	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)

112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	一般科目 2學分 1.06%	電腦應用	2				2				
		<b>小計</b>	<b>2</b>				<b>2</b>			<b>校訂必修一般科目總計2學分</b>	
	專業科目 8學分 4.26%	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	
		<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>校訂必修專業科目總計8學分</b>
	實習科目 8學分 4.26%	吧檯實務	0								
		專題實作	6				2	2	2	2	
		餐飲實務	2				2				
		<b>小計</b>	<b>8</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>校訂必修實習科目總計8學分</b>
	<b>校訂必修學分數合計</b>			<b>18</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>校訂必修總計18學分</b>
	校訂科目	一般科目	人際關係與溝通	0							
			國防通識教育	2				1	1		
數學			8				2	2	2	2	
原住民族語文-阿美語			4						2	2	同科單班 B05選1
原住民族語文-泰雅語			4						2	2	同科單班 B05選1
<b>最低應選修學分數小計</b>			<b>10</b>								
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	4						2	2	
<b>最低應選修學分數小計</b>		<b>16</b>									
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 AW3選1
	西式點心製作	8						4	4	同科跨班 AW3選1	
	廚藝技能實習	8						4	4	同科跨班 AW3選1	
	中餐擺盤設計實務	4						2	2	同科跨班 B05選1	
	西餐擺盤設計實務	4						2	2	同科跨班 B05選1	
	桌邊烹調料理製作	4						2	2	同科跨班 B05選1	
	<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>24</b>									
<b>校訂選修學分數合計</b>			<b>54</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>多元選修開設12學分</b>	
<b>必選修學分數總計</b>			<b>188</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>		
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		