

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表 108 餐飲技術科

表6-1-1餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
108學年度入學學生適用(夜間上課)

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	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4				2			
		地理				2				
		公民與社會								
	自然科學	物理	4							
		化學					2			
		生物				2				
	藝術	音樂	4							
		美術		2						
		藝術生活						2		
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃							2	
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技	4							
		資訊科技			2					
	健康與體育	體育	2	1	1					
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	12	12	4	4	2	2		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6					3	3		
	小計	16	2	2	3	3	3	3		
	部定必修學分合計	52	14	14	7	7	5	5		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表) (續)
108學年度入學學生適用(夜間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0		
	專業科目	8學分 5.80%	觀光餐旅英語會話	8		2	2	2	2		
			小計	8	0	0	2	2	2	2	
	實習科目	14學分 10.14%	專題實作	4					2	2	
			職涯體驗	2					1	1	
			烘焙實務	8			4	4			
			小計	14	0	0	4	4	3	3	
	必修學分數合計			22	0	0	6	6	5	5	
	校訂選修	一般科目	14學分 10.14%	國學概要	4			2	2		
語文表達及應用				4					2	2	☐跨班
運動與健康				4			1	1	1	1	☐跨班
恐怖主義與反恐作為				1			1				☐跨班
當代軍事科技				1				1			☐跨班
應選修學分數小計				14	0	0	4	4	3	3	
專業科目		8學分 5.80%	食物學	4	2	2					☐跨班
			餐旅管理	4	2	2					☐跨班 同科單班(3選1)
			旅遊管理	4	2	2					☐跨班 同科單班(3選1)
			宴會設計與管理	4	2	2					☐跨班 同科單班(3選1)
	應選修學分數小計		8	4	4	0	0	0	0		
實習科目	42學分 30.43%	飲料調製	8	4	4					☐跨班	
		中餐烹調實務	8			4	4			☐跨班 同科單班(2選1)	
		日式料理實作	8			4	4			☐跨班 同科單班(2選1)	
		餐旅主題實務	8					4	4	☐跨班	
		西餐烹調實務	8					4	4	☐跨班	
		咖啡調製實務	4					2	2	☐跨班	
		客房實務	4			2	2			☐跨班	
		桌邊烹調	2	1	1					☐跨班	
應選修學分數小計	42	5	5	6	6	10	10	校訂選修實習科目開設50學分			
選修學分數合計			64	9	9	10	10	13	13		
校訂必修及選修學分上限合計			86	9	9	16	16	18	18		
學分上限總計			138	23	23	23	23	23	23		
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週總上課節數			150	25	25	25	25	25	25		