表6-1-4 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)

**109** 學年度入學學生適用

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 部定必修科目 | 一般科目 | 語文 | | 國語文 | **16** | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |
| 英語文 | **12** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 第二學年適性分組 |
| 數學 | | 數學 | **6** | 3 | 3 |  |  |  |  | B版 |
| 社會 | | 歷史 | **6** | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 地理 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 公民與社會 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 自然科學 | | 物理 | **4** | 1 | 1 |  |  |  |  | A版 |
| 生物 | 1 | 1 |  |  |  |  | A版 |
| 藝術 | | 音樂 | **4** |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| 美術 |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| 綜合活動 | | 生涯規劃 | **2** | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| 科技 | | 生活科技 | **2** |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 健康與  體育 | | 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** | **17** | **17** | **9** | **9** | **8** | **8** | 部定必修一般科目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** | **3** | **3** | **4** | **4** | **3** | **3** | 部定必修實習(務)科目34學分 |
| **專業及實習科目合計** | | | | **48** | **10** | **10** | **8** | **8** | **6** | **6** |  |
| **部定必修學分合計** | | | | **116** | **27** | **27** | **17** | **17** | **14** | **14** | 部定必修總計116學分 |

表6-1-4 餐旅群 **餐飲管理科** 教學科目與學分(節)數表(續)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 校訂必修 | 一般科目 | 14學分  7.53% | 國文寫作 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |
| 英文文法 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 第二學年適性分組 |
| 數學 | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  | 第二學年適性分組 |
| **小　　計** | **14** | **2** | **2** | **5** | **5** | **0** | **0** | 校訂必修一般科目14學分 |
| 專業科目 | 6學分  3.23% | 食物學 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 餐飲衛生與安全 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 菜單設計與原理 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| **小　　計** | **6** | **2** | **2** | **2** | **0** | **0** | **0** | 校訂必修專業科目6學分 |
| 實習科目 | 10學分  5.38% | 專題實作 | 4 |  |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 餐旅實務 | 6 |  |  | 3 | 3 |  |  |  |
| **小　　計** | **10** | **0** | **0** | **3** | **5** | **2** | **0** | 校訂必修實習(務)科目10學分 |
| **必修學分數合計** | | | **30** | **4** | **4** | **10** | **10** | **2** | **0** |  |
| 校訂選修 | 一般科目 | 16學分  8.6% | 文選研讀 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 跨領域每學期選修8學分AL2選1 |
| 英文研讀 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 跨領域每學期選修8學分AM2選1 |
| 數學演算 | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 | 跨領域每學期選修8學分BB2選1 |
| **最低應選修學分數小計** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **8** | **8** | 校訂選修一般科目開設16學分 |
| 專業科目 | 14學分  7.53% | 飲料與調酒 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 基礎刀工原理 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| 西餐概論 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 旅館管理 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 同科單班AB2選1 |
| 烘焙概論 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 同科單班AB2選1 |
| 餐飲管理 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 跨領域每學期選修8學分AL2選1 |
| 國際禮儀 | (2) |  |  |  |  | (2) |  | 跨領域每學期選修8學分AM2選1 |
| 餐飲行銷 | (2) |  |  |  |  |  | (2) | 跨領域每學期選修8學分BB2選1 |
| 食物成本與控制 | (2) |  |  |  |  |  | (2) | 跨領域每學期選修8學分BB2選1 |
| 消費者心理 | 2 |  |  |  |  | 2 |  | 同校跨群BE5選1（餐管科） |
| 各國菜餚烹調技巧與原理 | (2) |  |  |  |  | (2) |  | 同校跨群BE5選1（餐管科） |
| 食品行銷 | (2) |  |  |  |  | (2) |  | 同校跨群BE5選1（烘焙科） |
| 產品包裝與應用設計 | (2) |  |  |  |  |  | (2) | 同校跨群BE5選1（烘焙科） |
| 實  習  科  目 | 10學分  5.38% | **最低應選修學分數小計** | **14** | **0** | **0** | **4** | **4** | **4** | **2** | 校訂選修專業科目開設14學分 |
| 蔬果切雕 | 2 |  |  |  |  | 2 |  | 同科單班BC2選1 |
| 餐飲設備保養與倉儲管理 | (2) |  |  |  |  | (2) |  | 同科單班BC2選1 |
| 地方美食製作 | 4 |  |  |  |  |  | 4 |  |
| 中式菜系與點心 | (4) |  |  |  |  | (4) |  | 跨領域每學期選修8學分BB2選1 |
| 餐桌擺設 | (2) |  |  |  |  |  | (2) | 跨領域每學期選修8學分AM2選1 |
| 多媒體成品與製作 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 同校跨群BE5選1（資處科） |
| 食農教育 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 同校跨群BE5選1（烘焙科） |
| 行銷實務 | (4) |  |  |  |  |  | (2) | 同校跨群BE5選1（資處科） |
| 民宿經營管理 | 2 |  |  |  |  |  | 2 | 同校跨群BE5選1（餐管科） |
| **最低應選修學分數小計** | **10** | **1** | **1** | **0** | **0** | **2** | **6** | 校訂選修實習(務)科目開設10學分 |
| **選修學分數合計** | | | **40** | **1** | **1** | **4** | **4** | **14** | **16** | 校訂選修開設84學分 |
| **校訂必修及選修學分上限合計** | | | | **70** | **5** | **5** | **14** | **14** | **16** | **16** |  |
| **學分上限總計** | | | | | **186** | **32** | **32** | **31** | **31** | **30** | **30** |  |
| **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)** | | | | | **6** | **0** | **0** | **1** | **1** | **2** | **2** |  |
| **每週總上課節數** | | | | | **210** | **35** | **35** | **35** | **35** | **35** | **35** |  |