表5-3-1 餐旅群 **（進修部）餐飲管理科** 教學科目與學分(節)數表

**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 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 英語文 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 數學 | | 數學 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | B版 |
| 社會 | | 歷史 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 地理 |  | 2 |  |  |  |  |
| 自然 | | 物理 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | A版 |
| 生物 |  | 2 |  |  |  |  | A版 |
| 藝術 | | 音樂 | 4 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 美術 |  |  |  |  |  | 2 |
| 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 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 全民國防教育 | | | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **小計** | | | | **50** | **13** | **13** | **6** | **6** | **6** | **6** |  |
| 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** |  |
| 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 |  |
| **小計** | | | | **26** | **4** | **4** | **6** | **6** | **3** | **3** |  |
| **部定必修學分合計** | | | | | **90** | **20** | **20** | **14** | **14** | **11** | **11** |  |

表5-3-1 餐旅群 **（進修部）餐飲管理科** 教學科目與學分(節)數表 (續)

**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 | | 第一學年 | |
| 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 | 0 學分 0％ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **小計** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  |
| 專業科目 | 4 學分 2.99％ | 基礎刀工原理 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| 烘焙概論 | 2 |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **小計** | **4** | **1** | **1** | **0** | **0** | **1** | **1** |  |
| 實習科目 | 4 學分 2.99％ | 專題實作 | 4 |  |  |  | 2 | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小計 | **4** | **0** | **0** | **0** | **2** | **2** | **0** |  |
| **必修學分數合計** | | | **8** | **1** | **1** | **0** | **2** | **3** | **1** | **校定必修總計8節數** |
| 校訂選修 | 一般科目 | 4 學分 2.99％ | 健康體適能 | 4 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 |  |
| 原住民族語文-阿美族 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 同科單班AC4選1 |
| 原住民族語文-太魯閣族 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 同科單班AC 4選1 |
| 原住民族語文-布農族 | (4) |  |  |  |  | (2) | (2) | 同科單班AC 4選1 |
| **應選修學分數小計** | **4** | **0** | **0** | **1** | **1** | **1** | **1** | **一般科目總計4節數** |
| 專業科目 | 28 學分 20.9％ | 食物學 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 餐飲衛生與安全 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 飲料與調酒原理 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 西餐概論 | 4 |  |  |  |  | 2 | 2 | 同科單班AC 4選1 |
| 餐飲管理 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  | 同科單班AD 2選1 |
| 旅館管理 | (4) |  |  | (2) | (2) |  |  | 同科單班AD 2選1 |
| 消費者心理 | 2 |  |  | 2 |  |  |  | 同科單班AA 2選1 |
| 餐飲行銷 | (2) |  |  | (2) |  |  |  | 同科單班AA 2選1 |
| 產品包裝與應用設計 | (2) |  |  |  |  |  | (2) | 同科單班AB 2選1 |
| 民宿經營管理 | 2 |  |  |  |  |  | 2 | 同科單班AB 2選1 |
| **應選修學分數小計** | **20** | **2** | **2** | **6** | **4** | **2** | **4** | **專業科目總計28節數** |
| 實習科目 | 12 **節數** 8.96％ | 烘焙實務 | 8 |  |  |  |  | 4 | 4 |  |
| 餐旅實務原理 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **應選修學分數小計** | **12** | **0** | **0** | **2** | **2** | **4** | **4** | **實習科目總計12節數** |
| **選修學分數合計** | | | **36** | **2** | **2** | **9** | **7** | **7** | **9** |  |
| **校訂必修及選修學分上限合計** | | | | **44** | **3** | **3** | **9** | **9** | **10** | **10** |  |
| **學分上限統計** | | | | | **134** | **23** | **23** | **23** | **23** | **21** | **21** | 部定必修、校訂必修及 選修課程學分上限總計 |
| 每週團體活動時間(節數) | | | | | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |
| 每週彈性學習時間(節數) | | | | | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 |  |
| 每週總上課節數 | | | | | 144 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |  |