

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

112 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	語文	國語文	12	2	2	2	2	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-太魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)					
		閩東語言	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	4	2	2					B 版
	社會	歷史	2	2						
		地理	2		2					
	自然	物理	2	2						A 版
		生物	2		2					A 版
	藝術	美術	2					2		
		藝術生活	2						2	
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	資訊科技	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	
	<b>小計</b>		<b>52</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>部定必修一般科目總計 52 節數</b>
	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	
<b>小計</b>		<b>14</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修專業科目總計 14 節數</b>	
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	
<b>小計</b>		<b>26</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>部定必修實習科目總計 26 節數</b>	
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>40</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>5</b>		
<b>部定必修合計</b>		<b>92</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>部定必修總計 92 節數</b>	

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）

112 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	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第一學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 4 節數 2.99%	基礎刀工原理	2	1	1						
		烘焙概論	2					1	1		
		<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>校訂必修專業科目總計 4 節數</b>	
	實習科目 4 節數 2.99%	專題實作	4				2	2			
		<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>校訂必修實習科目總計 4 節數</b>	
		<b>必修學分數合計</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>校定必修總計 8 節數</b>	
	校訂選修	一般科目 2 節數 1.49%	健康體適能	2			1	1			同科單班 AC2 選 1
			原住民族語文-阿美語	2			(1)	(1)			同科單班 AC2 選 1
			<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
		專業科目 20 節數 14.93%	食物學	2	2						
餐飲衛生與安全			2		2						
西餐概論			4					2	2		
飲料與調酒原理			4			2	2				
消費者心理			2			2					同科單班 AA2 選 1
餐飲行銷			2			(2)					同科單班 AA2 選 1
旅館管理			4			(2)	(2)				同科單班 AB2 選 1
餐飲管理			4			2	2				同科單班 AB2 選 1
民宿經營管理			2							(2)	同科單班 AD2 選 1
產品包裝與應用設計		2							2	同科單班 AD2 選 1	
<b>最低應選修節數小計</b>		<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
實習科目 12 節數 8.96%		烘焙實務	8						4	4	
		餐旅實務	4			2	2				
		<b>最低應選修節數小計</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
特殊需求領域		功能性動作訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
		生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
		定向行動	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	
	社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	輔助科技應用	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	點字	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
<b>小計</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
<b>校訂選修節數合計</b>	<b>34</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>多元選修開設 10 節</b>		
<b>學生應修習節數總計</b>		<b>134</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>部定必修、校訂必修及選修課程節數總計</b>		
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			