

1077
110畢

5、教學科目、學分數、百分比及每週授課節數表(日間上課)
餐飲技術科 部定及校訂科目課程表

類別 名稱	學分	科目		授課節數						備註		
		名稱	學分	第一年段		第二年段		第三年段				
				一	二	一	二	一	二			
部 定 必 修 科 目	54 學分 (72.9 7%)	語文 領域	國文I-IV	12	3	3	3	3				
			英文I-IV	8	2	2	2	2				
		數學 領域	數學III	4	2	2						
			社會 領域	歷史	2			2				
			地理	2				2				
			公民與社會	2						1	1	
		自然 領域	基礎物理	0								
			基礎化學	2			1	1				
			基礎生物	2						1	1	
		藝術 領域	美術	2						1	1	
			音樂	2			1	1				
			藝術生活	0								
		生活 領域	計算機概論	2	1	1						
			生活科技	2			1	1				
			家政	0								
			法律與生活	0								
			環境科學概論	0								
			生涯規劃	0								
			健康與 體育 領域	體育I-IV	8	2	2	2	2			
			健康與護理III	2	1	1						
	全民國防教育III	2	1	1								
	小計	54	12	12	12	12	3	3				
專 業 核 心 科 目	4 學分 (5.41 %)	餐旅概論III	4			2	2					
		小計	4	0	0	2	2	0	0			
		房務技術III	4			2	2					
		飲料實務III	6	3	3							
專 業 核 心 科 目	16 學分 (21.6 2%)	餐飲服務技術III	6	3	3							
		小計	16	6	6	2	2	0	0			
	小計	20	6	6	4	4	0	0				
部定必修科目合計			74	18	18	16	16	3	3			

餐飲技術科 部定及校訂科目課程表(續)

類別 名稱	學分	科目 名稱	學分	授課節數						備註	
				第一年段		第二年段		第三年段			
				一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目 16 學分 (13.5 6%)	國文V-VI	4					2	2		
		體育V-VI	4					2	2		
		全民國防教育III-VI	4			1	1	1	1		
		數學III-IV	4			2	2				
		小計	16	0	0	3	3	5	5		
	專業理論科目 20 學分 (16.9 5%)	餐飲安全與衛生	2	2							
		食物學	2		2						
		飲料經營I-II	4			2	2				
		旅遊實務I-II	4					2	2		
		餐旅專業英語I-II	4					2	2		
		蘇打房概論I-II	4					2	2		
			小計	20	2	2	2	2	6	6	
實習實作科目 82 學分 (69.4 9%)	基礎中餐實習I-II	10	5	5							
	中式點心實習I-II	6			3	3					
	蔬果切雕實習I-II	4	2	2							
	烘焙實習I-II	10	5	5							
	職涯體驗	2			1	1					
	進階中餐實習I-II	8			4	4					
	餐飲服務技術III-IV	6			3	3					
	專題製作I-II	4					2	2			
	台菜烹調實習I-II	8					4	4			
	西餐烹調實習I-II	8					4	4			
	進階烘焙實習I-II	8					4	4			
	團膳料理實習	8					4	4			
	小計	82	12	12	11	11	18	18			
小計			118	14	14	16	16	29	29		
合計(學分)			192	32	32	32	32	32	32		
彈性教學時間			0	0	0	0	0	0	0	可排授校訂科目或作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用	
合計(學分)			192	32	32	32	32	32	32	畢業最少應修得150學分	
部定必修科目	活動科目	18 節	綜合活動I-VI	18	2	2	2	2	2	必修科目不計學分	
			班會I-VI		1	1	1	1	1		
總計(節數)			210	35	35	35	35	35	35		