

表 6-2-6 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比 (%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.75 %		
		選修		12	6.45 %		
	合計			100	53.76 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
			選修		6	3.23 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	22	11.83 %	
			選修		8	4.3 %	
	合計			至少 80 學分	86	46.25 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	64	34.41 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-1-6 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108 學年度入學新生適用

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			
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		
	數學	數學	6	3	3					B 版	
	社會	歷史	2			2					
		地理	2				2				
		公民與社會	2			2					
	自然科學	物理	2	2							A 版
		化學	2		2						B 版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2				2				
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		68	18	16	11	11	6	6		部定必修一般科目總計 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		部定必修專業科目總計 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	中餐烹調實習	8			4	4				
		西餐烹調實習	6					3	3		
	烘焙	烘焙實務	8			4	4				
	小計		34	6	6	8	8	3	3		部定必修實習科目總計 34 學分
專業及實習科目合計		48	9	9	10	10	5	5			
部定必修合計		116	27	25	21	21	11	11		部定必修總計 116 學分	

表 6-1-6 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108 學年度入學新生適用

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	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	一般科目 20 學分 10.75%	國語文聲情鑑賞	2			1	1					
		數學	6			3	3					
		英語會話	4	2	2							
		數學演練	4	1	1	1	1					
		生活化學應用	2		2							
		國語文閱讀與寫作	2	1	1							
		小計	20	4	6	5	5				校訂必修一般科目總計 20 學分	
	專業科目 2 學分 1.08%	中餐概論	2				1	1				
		小計	2				1	1			校訂必修專業科目總計 2 學分	
	實習科目 22 學分 11.83%	房務技術	4				2	2				
		飲料調製	4				2	2				
		專題實作	6						3	3		
		創意果雕	4						2	2		
		飲食文化與生活	4						2	2		
		小計	22				4	4	7	7	校訂必修實習科目總計 22 學分	
	校訂必修學分數合計			44	4	6	10	10	7	7	校訂必修總計 44 學分	
	校訂選修	一般科目 12 學分 6.45%	國語文學概論	4					2	2		
			應用數學	8					4	4		
			最低應選修學分數小計	12								校訂選修一般科目總計 12 學分
		專業科目 6 學分 3.23%	食物與營養	2						1	1	
			餐飲行銷	4						2	2	
			最低應選修學分數小計	6								校訂選修專業科目總計 6 學分
實習科目 8 學分 4.3%		中式點心	8						4	4	同科跨班 AC3 選 1	
		西式點心	8						4	4	同科跨班 AC3 選 1	
		餐點創作	8						4	4	同科跨班 AC3 選 1	
		最低應選修學分數小計	8								校訂選修實習科目總計 24 學分	
校訂選修學分數合計			26					13	13	校訂選修總計 42 學分數		
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	1	1	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			