

餐飲技術科部定及校訂科目課程表（續）

類 別		科 目		授 課 節 數						備 註		
				第一年段		第二年段		第三年段				
名稱	學分	名 稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校 訂 科 目	一般科目 16 學分 (14.55%)	數學 III IV	4			2	2					
		日文 I II	4					2	2			
		體育 V VI	4					2	2			
		面試技巧	2							2		
		國防通識 I II	2				1	1				
		小 計	16	0	0	3	3	4	6			
	專業理論科目 32 學分 (29.09%)	食物學 I II	4						2	2		
		採購學 I II	2				1	1				
		餐旅安全與衛生	2		2							
		餐旅服務 I II	4						2	2		
		國際禮儀 I II	4				2	2				
		飲料與調酒 I II	4						2	2		
		餐旅英文與會話 I-IV	8	2	2	2	2				餐旅英文與會話 I 電話禮儀 餐旅英文與會話 II 餐廳服務 餐旅英文與會話 III 客房服務 餐旅英文與會話 IV 客訴服務	
	餐飲管理 I II	4						2	2			
	小 計	32	2	4	5	5	8	8				
	實習實作科目 62 學分 (56.36%)	職涯體驗	2						2			
		專題製作 I II	6						2	4		
		中餐烹調實習 I II	10	5	5							
		烘焙實務 I II	12				6	6				
		中式點心製作 I II	8	4	4							
		地方小吃 I II	6						3	3		
		菜單設計	2							2		
		創意料理 I II	8						4	4		
		西餐烹調實習 I II	8				4	4				
小 計	62	9	9	10	10	11	13					
小 計	110	11	13	18	18	23	27					
合 計 (學 分)	184	31	31	31	31	30	30					
彈 性 教 學 時 間	8	1	1	1	1	2	2		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	2	必修科目不計學分
			班 會 I - VI		1	1	1	1	1	1	
總 計 (節 數)			210	35	35	35	35	35	35		