

105 學年度餐飲技術科 整體課程架構表(學分數及百分比)

| 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 | | | |
| 部 定 必 修 目 | 一 般 科 目 | 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 I II | 4 | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 社會領域 | 歷史 | 2 | | | | 2 | | | | |
| | | | 地理 | 2 | | | | | 2 | | | |
| | | | 公民與社會 | 2 | | | 2 | | | | | |
| | | 自然領域 | 基礎物理 | 4 | | | 1 | | | | | 任選 4 學分 |
| | | | 基礎化學 | | | | 1 | | | | | |
| | | | 基礎生物 | | | | | 2 | | | | |
| | | 藝術領域 | 美術 | 2 | 2 | | | | | | | 任選 4 學分 |
| | | | 藝術生活 | 2 | | 2 | | | | | | |
| | | 生活領域 | 計算機概論 I | 4 | | 2 | | | | | | 各校自選二科， 共計 4 學分 |
| | | | 生涯規劃 | | | | | | 2 | | | |
| | | 健康與體育領域 | 體育 I - IV | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| | | | 健康與護理 I | 2 | 1 | 1 | | | | | | |
| | | | 全民國防教育 I II | 2 | 1 | 1 | | | | | | |
| | 小 計 | 54 | 15 | 13 | 11 | 11 | 4 | 0 | | | | |
| 修 業 核 心 目 部 | 專 業 理 論 科 目 | 4 學分 | 餐旅概論 I II | 4 | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | 小 計 | 4 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | 實 習 實 作 科 目 | 16 學分 | 餐飲服務技術 I II | 6 | 3 | 3 | | | | | | |
| | | | 房務技術 I II | 4 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | 飲料實務 I II | 6 | | | | | 3 | 3 | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | 小 計 | 16 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | | |
| | 小 計 | 20 | 5 | 5 | 2 | 2 | 3 | 3 | | | | |
| | 部 定 必 修 科 目 合 計 | 74 | 20 | 18 | 13 | 13 | 7 | 3 | | | | |

105 學年度餐飲技術科 整體課程架構表(續)

| 類 別 | | 科 目 | | 授 課 節 數 | | | | | | 備 註 | | |
|----------------------------|------------------|---------|------------|---------|--------|--------|----|----|----|------------------|--|---|
| 名稱 | 學分 | 名 稱 | 學 分 | 第一 年 段 | 第二 年 段 | 第三 年 段 | 一 | 二 | | | | |
| 校 訂 科 目 | 一般科目 | 16學分 | 數學ⅢⅣ | 4 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | 日文ⅠⅡ | 4 | | | | | 2 | 2 | | |
| | | | 體育ⅤⅥ | 4 | | | | | 2 | 2 | | |
| | | | 面試技巧 | 2 | | | | | | | 2 | |
| | | | 國防通識ⅠⅡ | 2 | | | 1 | 1 | | | | |
| | | | 小 計 | 16 | 0 | 0 | 3 | 3 | 4 | 6 | | |
| | 專業理論科目 | 32學分 | 食物學ⅠⅡ | 4 | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | 採購學ⅠⅡ | 2 | | | 1 | 1 | | | | |
| | | | 餐旅安全與衛生 | 2 | | 2 | | | | | | |
| | | | 餐旅服務ⅠⅡ | 4 | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | 國際禮儀ⅠⅡ | 4 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | | 飲料與調酒ⅠⅡ | 4 | | | | | 2 | 2 | | |
| | | | 餐旅英文與會話Ⅰ-Ⅳ | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| | | | 餐飲管理ⅠⅡ | 4 | | | | | 2 | 2 | | |
| | 小 計 | 32 | 6 | 8 | 5 | 5 | 4 | 4 | | | | |
| | 實習實作科目 | 62學分 | 職涯體驗 | 2 | | | | | 2 | | | 各校需規劃職涯 體驗2學分及專 題製作2~6學分 為必修科目 |
| | | | 專題製作ⅠⅡ | 6 | | | | | 2 | 4 | | |
| | | | 中餐烹調實習ⅠⅡ | 10 | 5 | 5 | | | | | | |
| | | | 創意料理ⅠⅡ | 8 | | | 4 | 4 | | | | |
| | | | 西餐烹調實習ⅠⅡ | 8 | | | | | 4 | 4 | | |
| | | | 烘焙實務ⅠⅡ | 12 | | | 6 | 6 | | | | |
| | | | 中式點心製作ⅠⅡ | 8 | | | | | 4 | 4 | | |
| | | | 地方小吃ⅠⅡ | 6 | | | | | 3 | 3 | | |
| | | | 菜單設計 | 2 | | | | | | | 2 | |
| | 小 計 | 62 | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 17 | | | | |
| | 小 計 | 110 | 11 | 13 | 18 | 18 | 23 | 27 | | | | |
| | 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 | 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 | | | |