

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

115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			
部定必修	語文	國語文	8	2	2	2	2				
		英語文	6	1	1	1	1	1	1		
		閩南語文	0	(1)	(1)						
		客語文	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	2	1	1						
		原住民族語文	0	(1)	(1)						
	數學	數學	4	1	1	1	1				
	社會	歷史	1	1							
		地理	1		1						
		公民與社會	2			2					
	自然科學	物理	1	1							
		化學	1		1						
		生物	2			2					
	藝術	音樂	2	2							
		藝術生活	2		2						
	綜合活動	生命教育	2			1	1				
		法律與生活	2	1	1						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		52	14	14	11	7	3	3	部定必修一般科目總計52學分	
	專業科目	服務導論		4	2	2					
		衛生與安全概論		4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
		小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分
實習科目	基礎清潔實務		3	3							
	基礎清潔實作		3		3						
	職場清潔實作		6			3	3				
	顧客服務實務		3					3			
	顧客服務實作		3						3		
	家務處理技能領域	生活用品整理實作	6	3	3						
		家電使用與維護實作	3			3					
		家事處理實作	3				3				
	餐飲製作技能領域	食材處理實作	3		3						
		基礎速食實作	6			3	3				
		飲料調製實作	3							3	
	小計		42	6	9	9	9	3	6	部定必修實習科目總計42學分	
	專業及實習科目合計		54	8	11	13	13	3	6		
部定必修合計		106	22	25	24	20	6	9	部定必修總計106學分		

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

115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		
校訂必修	一般科目 8學分 4.3%	生涯規劃	4					2	2		
		生活保健	4					2	2		
		小計	8					4	4		
	實習科目 41學分 22.04%	食材處理實務	3	3							
		基礎清潔實習	4				4				
		中式麵食實作	8			4	4				進階課程
		餐飲製作實習	6					3	3		
		專題實作	4					2	2		進階課程
		餐飲服務實習	8					4	4		
		基礎烘焙實作	8	4	4						
		小計	41	7	4	4	8	9	9		
	特殊需求領域	生活管理	1	1							特殊需求領域科目為一般科目之類別
		小計	1	1							
	校訂必修學分數合計			50	8	4	4	8	13	13	
校訂選修	專業科目 4學分 2.15%	門市服務概論	4	2	2					同科單班 AD2選1	
		餐飲服務概論	4	2	2					同科單班 AD2選1	
		最低應選修學分數小計	4								
	實習科目 27學分 14.52%	職場清潔實習	8					4	4		
		植物栽培實務	4					2	2		
		飲料調製實務	3					3			
		內外場環境整理實習	6					3	3		
		單車修護實務	6			3	3			同科單班 AB2選1	
		汽車美容實務	6			3	3			同科單班 AB2選1	
		最低應選修學分數小計	27								
	特殊需求領域	社會技巧	1		1						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC3選1
		學習策略	1		1						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC3選1
		職業教育	1		1						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AC3選1
		最低應選修學分數小計	1								
校訂選修學分合計			32	2	3	3	3	12	9	多元選修開設11學分	
學生應修習學分總計			188	32	32	31	31	31	31	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計	
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)			4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
115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	百分比(%)		
一般科目	部定		49-78 學分	52	27.66 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	9	4.79 %	特殊需求：1學分 0.53%	
		選修		1	0.53 %	特殊需求：1學分 0.53%	
	合 計			62	32.98 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.38 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.34 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.72 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		4	2.13 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	41	21.81 %	
			選修		27	14.36 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計	
	合 計		至少80學分	126	67.02 %		
	實習科目學分		至少45學分	110	58.51 %		
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	156 學分			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0 學分	系統統計		
應修習總學分			180-192	188 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			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	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103-132 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（含實驗、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. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							